

改 正 後		一・二 (略) 三 生産地における消毒 (一) (略) (二) (一)のくん蒸は、次の要件を満たすものであること。 ア ウ (略) エ 一回に処理する生果実の量は、容積比で施設の内容積の三十四・八パーセントを超えないこと。
改 正 前		一・二 (略) 三 生産地における消毒 (一) (略) (二) (一)のくん蒸は、次の要件を満たすものであること。 ア ウ (略) エ (一)のくん蒸は、六の(一)のくん包がなされたままで行うこととし、一回に処理する生果実の量は、容積比で施設の内容積の三十四・八パーセントを超えないこと。
四・五 (略)		六 くん包及び封印 (一) 生果実をくん包した状態で三の消毒を行う場合にあつては、次の要件を満たすものであること。 ア 消毒される生果実は、ミカンコミバエ種群の侵入するおそれがないと認められ、かつ、通気性のある材料によりくん包されていること。 イ 消毒された生果実のくん包が開封され、消毒を伴わずに改めてくん包される場合にあつては、当該開封及び改めて行われるくん包は、ミカンコミバエ種群の侵入するおそれがないと認められる場所で行われていること。
四・五 (略)		六 くん包及び封印 (一) 消毒される生果実は、ミカンコミバエ種群の侵入するおそれがないと認められ、かつ、通気性のある材料によりくん包されていること。
四・五 (略)		(二) 消毒された生果実のくん包が開封され、消毒を伴わずに改めてくん包される場合にあつては、当該開封及び改めて行われるくん包は、ミカンコミバエ種群の侵入するおそれがないと認められる場所で行われていること。

イ くん包は、ミカンコミバエ種群の侵入するおそれがないと認められる場所で行われていること。

七 (三) (略)