

○農林水産省告示第千三百二十六号

植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第
七十三号）別表二の付表第三十七の規定に基づき、
平成十三年三月二十七日農林水産省告示第四百六
十七号（アメリカ合衆国産せいようすももの生果
実に係る農林水産大臣が定める基準を定める件）
の一部を次のように改正する。

平成十七年八月二十五日

農林水産大臣 岩永 峯一

一中「ダジェン種の」を削る。
四を次のように改める。

四 生産地における消毒

（一）くん蒸施設において臭化メチルを使用して
くん蒸すること。

（二）（一）のくん蒸は、次の要件を満たすものであ
ること。

ア 臭化メチルの葉量は、くん蒸施設の内容
積一立方メートル当たり四十八グラムとす
ること。

イ 果実温度は、二十度以上とすること。

ウ くん蒸時間は、二時間以上とすること。
エ くん蒸施設内の臭化メチルの濃度をグラ
ム毎立方メートルで表した数値とくん蒸時
間の時間数との積は、七十二・一以上とす
ること。

オ 包装してくん蒸を行う場合にあっては、
十分な通気性を有すること。

（三）
ダジェン種、チュラレージャイアント種及
びモイアー種のせいようすももの生果実のく
ん蒸を行う場合にあっては、次の要件を満た
すことをもって（二）の要件に代えることがで
きる。

ア 臭化メチルの葉量は、くん蒸施設の内容
積一立方メートル当たり四十八グラムとす
ること。

イ 果実温度は、二十度以上とすること。

ウ くん蒸時間は、二時間とすること。

エ 一回に処理する生果実の量は、容積比で
施設の内容積の五十パーセントを超えない
こと。

オ 包装してくん蒸を行う場合にあっては、
十分な通気性を有すること。