

(別紙)

「南アフリカ共和国産スウィートオレンジ、レモン及びグレープフルーツ並びにスワジランド王国産スウィートオレンジ及びグレープフルーツの生果実に関する植物検疫実施細則」(昭和48年5月24日 48農蚕第3113号農産園芸局長通知) 一部改正新旧対照表
(傍線の部分は改正部分)

改 正 後	現 行
南アフリカ共和国産スウィートオレンジ、レモン、<u>グレープフルーツ及びクレメンティン並びにスワジランド王国産スウィートオレンジ、グレープフルーツ及びクレメンティン</u>の生果実に関する植物検疫実施細則 植物防疫法施行規則(昭和25年農林省令第73号。以下「規則」という。)別表2の付表第4及び第5の南アフリカ共和国産のバレンシア種、ワシントンネーブル種、トマンゴ種及びプロテア種のスウィートオレンジ、レモン、<u>グレープフルーツ並びにクレメンティン並びにスワジランド王国産のバレンシア種、ワシントンネーブル種、トマンゴ種及びプロテア種のスウィートオレンジ、グレープフルーツ並びにクレメンティン</u>の生果実(以下「生果実」という。)に係る植物検疫の実施については、昭和48年5月24日農林省告示第1045号(以下「告示」という。)で規定するもののほか、この細則に定めるところによる。 1～3 [略] 4 検査及び消毒の確認 (1) 低温処理施設において消毒が行われる場合 ア 消毒の実施の確認 告示6の(2)のアの消毒の実施の確認は、次により、原則として南アフリカ共和国植物防疫機関と共同して行うものとする。 (ア) [略] (イ) (ア)の確認の後、引き続き12日間<u>(クレメンティンにあつては、14日間)</u>以上生果実の中心部の温度が$-0.6^{\circ}\text{C}\pm 0.6^{\circ}\text{C}$であることを、原則として1日1回以上確認すること。 (ウ) [略] イ・ウ [略] (2) 低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて消毒が行われる場合 ア・イ [略] ウ 消毒の終了の確認	南アフリカ共和国産スウィートオレンジ、レモン<u>及びグレープフルーツ並びにスワジランド王国産スウィートオレンジ及びグレープフルーツ</u>の生果実に関する植物検疫実施細則 植物防疫法施行規則(昭和25年農林省令第73号。以下「規則」という。)別表2の付表第4及び第5の南アフリカ共和国産のバレンシア種、ワシントンネーブル種、トマンゴ種及びプロテア種のスウィートオレンジ、レモン<u>並びにグレープフルーツ並びにスワジランド王国産のバレンシア種、ワシントンネーブル種、トマンゴ種及びプロテア種のスウィートオレンジ並びにグレープフルーツ</u>の生果実(以下「生果実」という。)に係る植物検疫の実施については、昭和48年5月24日農林省告示第1045号(以下「告示」という。)で規定するもののほか、この細則に定めるところによる。 1～3 [略] 4 検査及び消毒の確認 (1) 低温処理施設において消毒が行われる場合 ア 消毒の実施の確認 告示6の(2)のアの消毒の実施の確認は、次により、原則として南アフリカ共和国植物防疫機関と共同して行うものとする。 (ア) [略] (イ) (ア)の確認の後、引き続き12日間以上生果実の中心部の温度が$-0.6^{\circ}\text{C}\pm 0.6^{\circ}\text{C}$であることを、原則として1日1回以上確認すること。 (ウ) [略] イ・ウ [略] (2) 低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて消毒が行われる場合 ア・イ [略] ウ 消毒の終了の確認

告示6の(2)のイの輸入港における消毒終了の確認は、次により、原則として南アフリカ共和国植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア) [略]

(イ) 当該船舶の船室ごと又は低温処理コンテナーごとの自記温度記録装置の記録紙を調査し、生果実の中心部の温度が12日間 (クレメンティンにあっては、14日間)、 $-0.6^{\circ}\text{C} \pm 0.6^{\circ}\text{C}$ であったことを確認すること。

エ [略]

5・6 [略]

告示6の(2)のイの輸入港における消毒終了の確認は、次により、原則として南アフリカ共和国植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア) [略]

(イ) 当該船舶の船室ごと又は低温処理コンテナーごとの自記温度記録装置の記録紙を調査し、生果実の中心部の温度が12日間、 $-0.6^{\circ}\text{C} \pm 0.6^{\circ}\text{C}$ であったことを確認すること。

エ [略]

5・6 [略]