

輸入穀類等検疫要綱（昭和 46 年 2 月 6 日付け 45 農政第 2628 号農政局長通達）一部改正新旧対照表

下線部は改正箇所

改 正 後	現 行																				
（消毒方法の基準） 第12 第 10 の処分による消毒（以下「消毒」という。）は、規程別表第 3 に定めるもののほか別表に掲げる基準に適合した方法により行わせなければならない。ただし、麦角又は菌核混入穀類等の加工消毒は「<u>麦角菌核混入穀類等取締り要領</u>」により、<u>検疫有害動物付着コーンスターチ用トウモロコシの加工消毒は「<u>検疫有害動物付着コーンスターチ用トウモロコシ加工消毒実施要領</u>」により行わせるものとする。</u>	（消毒方法の基準） 第12 第 10 の処分による消毒（以下「消毒」という。）は、規程別表第 3 に定めるもののほか別表に掲げる基準に適合した方法により行わせなければならない。ただし、麦角又は菌核混入穀類等の加工消毒は「<u>麦角菌核混入穀類等取締り要領</u>」により行わせるものとする。																				
（加工消毒工場の指定） 第14 植物防疫所長（植物防疫事務所長及び支所長を含む。）は、麦角又は菌核混入穀類等について第 12 の消毒を円滑に実施するため、別に定める「<u>麦角菌核混入穀類等加工消毒工場指定要領</u>」に基づき、<u>麦角菌核混入穀類等加工消毒工場の指定を行うものとする。</u> 2 植物防疫所長（植物防疫事務所長、支所長及び出張所長を含む。）<u>は、検疫有害動物付着コーンスターチ用トウモロコシについて第 12 の消毒を円滑に実施するため、別に定める「<u>検疫有害動物付着コーンスターチ用トウモロコシ加工消毒工場指定要領</u>」に基づき、<u>検疫有害動物付着コーンスターチ用トウモロコシ加工消毒工場の指定を行うものとする。</u></u>	（麦角又は菌核混入穀類等加工消毒工場の指定） 第14 植物防疫所長（植物防疫事務所長及び支所長を含む。）は、麦角又は菌核混入穀類等について第 12 の消毒を円滑に実施するため、別に定める「<u>麦角菌核混入穀類等加工消毒工場指定要領</u>」に基づき、<u>麦角菌核混入穀類等加工消毒工場の指定を行うものとする。</u>																				
別表（第 12 関係） 4 高熱による消毒方法の基準 <table><tr><th>穀類等又は検疫有害動物若しくは検疫有害植物の種類</th><th>処 理</th><th>摘 要</th></tr><tr><td rowspan="3">(1)穀類等に付着するコクジツセンチュウ又は検疫有害植物</td><td>100 度以上 120 度未満で 20 分以上加熱</td><td rowspan="3">麦角の場合は、200 度以上で 2 分間加熱後粉碎（割砕及びばん砕を含む。）を含む。</td></tr><tr><td>120 度以上で 10 分以上加熱</td></tr><tr><td>焼却</td></tr><tr><td rowspan="2">(2)コーンスターチ用トウモロコシに付着する検疫有害動物（コクジツセンチュウを除く）</td><td>コーンスターチ製造工程で 40 度以上で 24 時間以上温湯浸漬</td><td rowspan="2"></td></tr><tr><td>コーンスターチ製造工程で 45 度以上で 5 時間以上温湯浸漬</td></tr></table>	穀類等又は検疫有害動物若しくは検疫有害植物の種類	処 理	摘 要	(1)穀類等に付着するコクジツセンチュウ又は検疫有害植物	100 度以上 120 度未満で 20 分以上加熱	麦角の場合は、200 度以上で 2 分間加熱後粉碎（割砕及びばん砕を含む。）を含む。	120 度以上で 10 分以上加熱	焼却	(2)コーンスターチ用トウモロコシに付着する検疫有害動物（コクジツセンチュウを除く）	コーンスターチ製造工程で 40 度以上で 24 時間以上温湯浸漬		コーンスターチ製造工程で 45 度以上で 5 時間以上温湯浸漬	別表（第 12 関係） 4 高熱による消毒方法の基準 <table><tr><th>穀類等又は検疫有害動物若しくは検疫有害植物の種類</th><th>処 理</th><th>摘 要</th></tr><tr><td rowspan="3">穀類等に付着するコクジツセンチュウ又は検疫有害植物</td><td>100 度以上 120 度未満で 20 分以上加熱</td><td rowspan="3">麦角の場合は、200 度以上で 2 分間加熱後粉碎（割砕及びばん砕を含む。）を含む。</td></tr><tr><td>120 度以上で 10 分以上加熱</td></tr><tr><td>焼却</td></tr></table>	穀類等又は検疫有害動物若しくは検疫有害植物の種類	処 理	摘 要	穀類等に付着するコクジツセンチュウ又は検疫有害植物	100 度以上 120 度未満で 20 分以上加熱	麦角の場合は、200 度以上で 2 分間加熱後粉碎（割砕及びばん砕を含む。）を含む。	120 度以上で 10 分以上加熱	焼却
穀類等又は検疫有害動物若しくは検疫有害植物の種類	処 理	摘 要																			
(1)穀類等に付着するコクジツセンチュウ又は検疫有害植物	100 度以上 120 度未満で 20 分以上加熱	麦角の場合は、200 度以上で 2 分間加熱後粉碎（割砕及びばん砕を含む。）を含む。																			
	120 度以上で 10 分以上加熱																				
	焼却																				
(2)コーンスターチ用トウモロコシに付着する検疫有害動物（コクジツセンチュウを除く）	コーンスターチ製造工程で 40 度以上で 24 時間以上温湯浸漬																				
	コーンスターチ製造工程で 45 度以上で 5 時間以上温湯浸漬																				
穀類等又は検疫有害動物若しくは検疫有害植物の種類	処 理	摘 要																			
穀類等に付着するコクジツセンチュウ又は検疫有害植物	100 度以上 120 度未満で 20 分以上加熱	麦角の場合は、200 度以上で 2 分間加熱後粉碎（割砕及びばん砕を含む。）を含む。																			
	120 度以上で 10 分以上加熱																				
	焼却																				