

〔別 紙〕

別表1 加工消毒工場の指定基準を次のように改正する。

別表1 加工消毒工場の指定基準

施設等	工 場	製 粉	精 麦	飼 料	収 蔵
		8段ふるい1附を備え、 篩及び粉研機(10メッシュ以上)が 備えられているこ と。	8段ふるい1附を備え、 篩及び100度以上の 加熱蒸気(20分以 上又は3分30秒以 上)を精製機及び120 度以上の加熱蒸気 に10分以上さらす こと。また、篩及び 粉研機が備えられて いること。	麦粒及び麦角を6つ 割水機に投ずるこ と。篩又は100度 の加熱蒸気(20分以 上又は3分30秒以 上)を精製機及び120 度以上の加熱蒸気 に10分以上さらす こと。また、篩及び 粉研機が備えられて いること。	麦粒及び麦角を6つ 割水機に投ずるこ と。篩又は100度 の加熱蒸気(20分以 上又は3分30秒以 上)を精製機及び120 度以上の加熱蒸気 に10分以上さらす こと。また、篩及び 粉研機が備えられて いること。
加工消毒施設					
	加工能力 (2時間)	15トン以上	5トン以上	5トン以上	1トン以上
	位 置	工場が地内にあること。			
貯蔵保管施設	収容能力	200トン以上		100トン以上	30トン以上
	構 造	他の貨物から隔離して保管すること。			
乾燥・脱粒施設	保管施設	他の貨物から隔離して保管すること。			
	消毒施設	高温乾燥機による乾燥、乾燥機等の消毒ができる装置が備えられていること。			
運 搬 用 具		荷役用車等の他に、運搬用具が備えられていること。			
消毒責任者		当該施設の管理の指示した事項を確実に履行する責任者がいること。			
植物防疫所(受検出 張所等)からの距離		きょう養作物等の処理等にかかわる取締りが確実に行われる野営地にあること。			