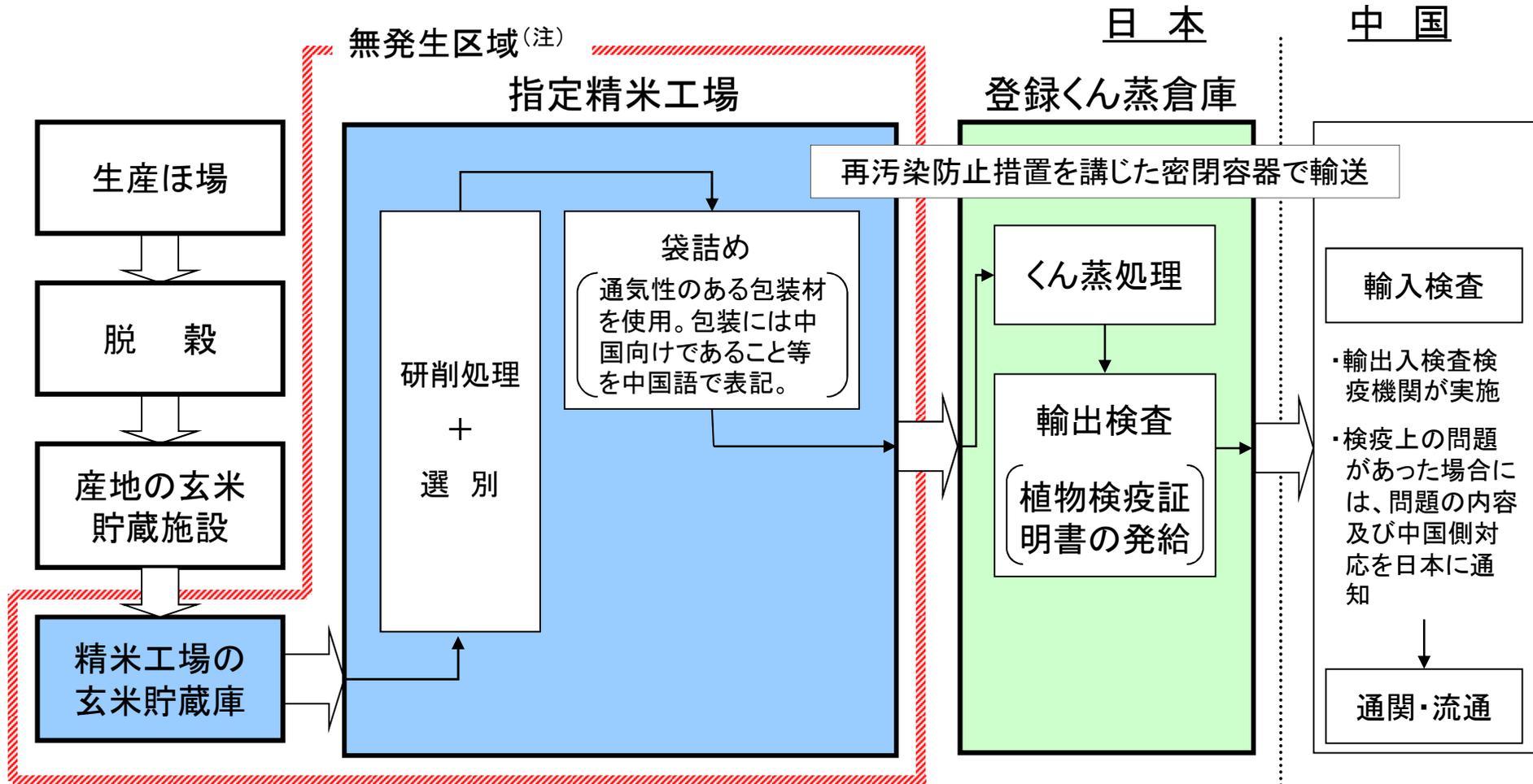


日本産精米の対中輸出の流れ

(資料)



(注) 無発生区域: 中国が検疫の対象としているヒメアカカツオブシムシ、ヒメマダラカツオブシムシ及びカザリマダラカツオブシムシが無発生であることが1年間のトラップ調査で確認され、かつ、無発生の状態が維持されている地区

くん蒸方法について

1 くん蒸処理の具体的方法

- ① くん蒸はリン化アルミニウムを用いて、以下の温度条件に応じた期間で実施。
- ② くん蒸中は精米及びくん蒸室の温度を4時間毎に測定。
- ③ くん蒸終了時において、リン化水素濃度が300ppmを下回らないこと。

精米・くん蒸室の温度	処理期間
1 2℃以上 1 6℃未満	7日間
1 6℃以上 2 1℃未満	6日間
2 1℃以上	5日間

2 くん蒸倉庫における再汚染防止措置（トラップ調査）

- ① くん蒸倉庫については、予め3か月間、中国側が問題としている3種のカツオブシムシの誘引剤を用いたトラップ調査を実施。
- ② くん蒸処理の都度、くん蒸開始1か月前から精米の搬出時までの間、3種のカツオブシムシの誘引剤を用いたトラップ調査を実施。