

輸入穀類等検査要綱（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（案）

下線部は改正箇所

改 正 後			現 行		
別表（第12関係） 4 高熱による消毒方法の基準			別表（第12関係） 4 高熱による消毒方法の基準		
穀類等又は検査有害動物若しくは検査有害植物の種類	処 理	摘 要	穀類等又は検査有害動物若しくは検査有害植物の種類	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査有害植物	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。	(1) 穀類等に付着するコクジツセンチュウ又は検査有害植物	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			120度以上で10分以上加熱	
	焼却			焼却	
(2) コーンスターチ用トウモロコシに付着する検査有害動物（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		(2) コーンスターチ用トウモロコシに付着する検査有害動物（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			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	
	<u>グルテンフィードの製造（乾燥）工程できょう雑物の温度を90度以上になるまで加熱</u>				
		<u>コーンスターチ用トウモロコシの加工工程において生じるきょう雑物を処理する場合に限る。</u>			