

加工消毒計画書

年 月 日

植物防疫所( 支 所 ) 植物防疫官 殿  
出張所

所在地  
工場名  
代表者氏名

年 月 日 港入港 で輸入した麦角又は菌核混入  
産 を下記のとおり加工消毒したいので承認願います。

なお、万一この計画を変更する場合は、必ず事前に承認を得ます。また、災害その他の事由により、当該穀類等に事故を生じたときは、遅滞なく植物防疫官に報告し、加工消毒を完了したときは加工消毒実施報告書を提出します。

記

1 数量 トン

2 現在地

3 加工消毒実施予定期間

年 月 日から 年 月 日まで

4 加工消毒施設の名称、所在地及び加工消毒責任者名

5 消毒方法

- (1) 製粉工場にあっては、精選機で選別した後、選別機で選別されない麦角又は菌核混入穀類等は、粉碎(ばん砕を含む。麦角にあっては、6つ割れ以上、菌核にあっては、10メッシュ以上。以下同じ。)すること。
- (2) 製油工場にあっては、100度以上で20分以上又は120度以上で10分以上加熱すること。
- (3) 精麦工場にあっては、精選機で選別した後、選別機で選別されない麦角又は菌核混入穀類等は、粉碎又は100度以上で20分以上若しくは120度以上で10分以上加熱すること。
- (4) 飼料工場にあっては、粉碎又は100度以上で20分以上若しくは120度以上で10分以上加熱すること。
- (5) 醸造工場にあっては、粉碎又は加熱(200度以上で2分以上加熱)後割砕若しくは加熱(120度以上で10分以上加熱)すること。
- (6) 加工工程から生ずるきょう雑物、くず穀類等は、当該穀類等の輸送の用に供した本船の名称並びに当該きょう雑物等の種類及び数量を表示して、隔離保管計画書に記載してある隔離保管施設に分散防止のための措置をとって保管し、植物防疫官立会いのもとに粉碎、焼却煮沸等の消毒をするか、又は加工消毒施設に連結した粉碎機で粉碎すること。
- (7) 加工消毒中に麦角又は菌核が分散しないように注意するとともに加工消毒終了後は当該場所を清掃し、荷こぼれは焼却するか又はあらためて麦角又は菌核混入穀類等と同様の処理をすること。
- (8) 加工消毒を終了したときは、加工消毒実施報告書(第5号様式)を遅滞なく植物防疫官に提出すること。
- (9) 前項の命令を受けた後、当該穀類等にかかる加工消毒計画を変更しなければならない事由が生じたときは、遅滞なく植物防疫官に届け出て、その加工消毒変更命令を受けること。
- (10) 災害その他の事由により当該穀類等に事故を生じたときは、遅滞なくその旨を植物防疫官に届け出ること。

上記の計画により加工消毒されたい。

年 月 日

植物防疫官 氏 名

加工消毒命令第 号