

この資料は業務の参考のための仮訳です。
利用者が当情報を用いて行う行為については、
利用者の責任でお願いいたします。
横浜植物防疫所

植物検疫措置に関する国際基準

ISPM 32

病虫害リスクに従った物品の分類

2009 年採択 ; 2016 年出版

FAO は、本書の内容の使用、複製及び配布を奨励する。FAO を情報源及び著作権者として示し、かつ FAO が使用者の見解、製品又はサービスの内容を支持するような表現を避ける限りにおいて、私的な調査、研究、教育、非商業的な製品又はサービスでの使用を目的とするのであれば、内容の複写、ダウンロード及び印刷を行ってもよい。

この ISPM を複製する場合には、この ISPM の最新採択版が www.ippc.int でダウンロードできることを付記すること。

翻訳、翻案権、転売その他の商業利用権に係る全ての問合せは www.fao.org/contact-us/licence-request を通じて行うか、copyright@fao.org に連絡すること。

FAO の様々な文献は、FAO ウェブサイト (www.fao.org/publications) で入手が可能であり、また publicationssales@fao.org を通じて購入できる。

本書において使用している名称及び資料の表現は、いかなる国、領土、都市又は地域、若しくはその関係当局の法的又は開発上の地位に関する、又はその国境若しくは境界の決定に関する、国際連合食糧農業機関 (FAO) のいかなる見解の表明を意味するものではない。特定の企業又は製品についての言及は、特許の有無にかかわらず言及のない類似の他者よりも優先して FAO に承認又は推奨されたものではない。本書中で表された著者の見解は、必ずしも FAO の見解又は方針と一致するものではない。

出版の過程

基準の公式な部分ではない

2004 年 4 月 ICPM-6 がトピック *物品の分類* を追加した。(2004-031)

2004 年 4 月 SC は仕様書 18 *加工レベルと用途に関連する植物検疫リスクによる物品の分類* を承認した。

2005 年 2 月 EWG が草案を作成した。

2006 年 5 月 SC が草案を修正するとともにスチュワードが e-mail でコメントを要求した。

2007 年 5 月 SC は草案を改正し、MC 用に承認した。

2007 年 6 月 MC に送付された。

2007 年 11 月 SC-7 は、草案を修正するとともに TPPT による追加の調査と見直しを要求した。

2008 年 5 月 SC-7 は、草案を修正し、MC 用に承認した。

2008 年 6 月 MC に送付された。

2008 年 11 月 SC は草案を修正した。

2009 年 3 月 CPM-4 は基準を採択した。

ISPM32.2009. 病害虫リスクに従った物品の分類 FAO, IPPC, ローマ

2012 年 8 月 IPPC 事務局は、附属書 1 の編集エラーの修正を行った。

2015 年 7 月 IPPC 事務局は、CPM-10(2015)からの基準手続きの廃止に沿って、基準のインク修正及び再構成を行った。

出版の過程の最終更新: 2015 年 12 月

目次

採択

序論

範囲

参照

定義

要件の概要

背景

要件

1. 病害虫リスクに従った物品分類の要素

1.1 輸出前の加工の方法及び程度

1.2 物品の用途

2. 物品分類

附属書 1：加工後の物品に検疫有害動植物が寄生しているおそれのない商業的加工方法

附属書 2：加工後の物品に検疫有害動植物が寄生しているおそれが残る商業的加工方法

付録 1：病害虫リスクに従った物品の分類を説明するフローチャート

付録 2：分類 1 に分類される物品の例

採択

本基準は、2009 年 3-4 月に第 4 回植物検疫措置に関する委員会によって採択された。

序論

範囲

本基準は、輸入要求事項を検討する際にどのように病害虫リスクに従って物品を分類するかについて、輸入国の国家植物防疫機関（NPPOs）に基準を提供する。この分類は、更なる病害虫リスクアナリシスが必要かどうか及び植物検疫証明書が必要かどうかを確認するのに役立てられるべきである。

分類の第 1 段階は、物品がすでに加工されているかどうか、また加工されている場合には、輸出前に物品に対して実施された加工の方法と程度に基づく。物品の分類の第 2 段階は、輸入後の用途に基づく。

加工後に物品に付着する可能性のある汚染有害動植物又は貯蔵有害動植物については、本基準では検討されない。

参照

現在の基準は、植物検疫措置に関する国際基準（ISPM）を参照する。ISPM は国際植物検疫ポータル（IPP）（<https://www.ippc.int/core-activities/standards-setting/ispms>）から入手可能である。

IPPC. 1997. *International Plant Protection Convention*. Rome, IPPC, FAO.

定義

本基準で使用される植物検疫用語の定義は、ISPM 5（*植物検疫用語集*）に記載されている。

要件の概要

病害虫リスクに従った物品分類の概念は、製品が加工されているかどうか、またその場合、実施された加工の方法及び程度、その物品の用途、並びにその結果として起こり得る規制有害動植物の侵入及びまん延の可能性を考慮する。

これにより、特定の物品に関連する病害虫リスクを各分類に割り当てることが可能になる。このような分類の目的は、輸入国に対し、経路を起点とする病害虫リスクアナリシス（PRA）を行う必要性をより良く特定するための基準を提供し、また起こり得る輸入要求事項設定に関する意志決定手続を容易にすることにある。

病害虫リスク水準に基づいた、物品群の 4 つの分類が特定された（加工済物品用に 2 分類、未加工物品用に 2 分類）。加工方法及び加工の結果として得られる物品の一覧が提供されている。

背景

国際貿易の中で移動するある物品は、実施された加工方法の結果として有害動植物が入り込む可能性がなくなるため、規制されるべきではない（すなわち、植物検疫措置及び植物検疫証明書は必要とされない）。それ以外の物品は、加工後であっても、病害虫リスクを依然有し得ることから、適切な植物検疫措置を実施され得る。

物品のいくつかの用途（例えば栽培）はその他の用途（例えば加工）よりも、有害動植物を侵入させる可能性が非常に高い（好適寄主への移動の可能性に関する更なる情報は、ISPM 11（*検疫有害動植物のための病害虫リスクアナリシス*）に含まれている）。

病害虫リスクに基づいた物品の分類の概念は、まず物品が加工されたか否かを考慮し、加工がなされた場合には、物品に対して実施された加工の方法と程度の効果を考慮する。次に、この概念は物品の用途及び結果として生じる規制有害動植物の侵入経路としての可能性を考慮する。

本基準の目的は、病害虫リスクに従って物品を分類し、輸入国の国家植物防疫機関（NPPOs）に、経路を開始点とする PRA を行う必要があるかどうかをより正確に特定するための基準を提供し、またその意志決定手続を容易にすることである。

IPPC 第 6 条 1(b)は、次のように規定している。「締約国は、検疫有害動植物及び規制非検疫有害動植物に対する植物検疫措置を要求することができる。ただし、当該措置が次に合致することを条件とする・・・植物の健康又は予定される用途を保護するために必要なものに限られ・・・」本基準は、物品の用途並びにその加工の方法及び程度に関する概念に基づいている。これらの概念は以下に概説する他の ISPM でも扱われている。

加工の方法と程度：

- ISPM 12（*植物検疫証明書*）
輸入国の NPPO は、規制有害動植物が侵入する可能性がない程度に加工された植物生産物に対し、植物検疫証明書を要求すべきではない。
- ISPM 15（*国際貿易における木材こん包材の規制*）
低リスクの品目は、加工の方法及び程度により、基準の要件から除外される。
- ISPM 23（*検査の指針*）
検査は加工の程度を確認するために実施され得る。

用途：

- ISPM 11.
有害動植物の好適寄主への移動及びその定着後のまん延の可能性を分析する場合、用途が検討される。
- ISPM 16（*規制非検疫有害動植物：概念及び適用*）
経済的に容認し難い影響のリスクは、様々な有害動植物、物品及び用途によって変動する。
- ISPM 21（*規制非検疫有害動植物のための病害虫リスクアナリシス*）
用途の概念を広範に使用している。

用途に合わせた加工の方法及び程度：

- ISPM 12.
様々な植物検疫要求事項が、植物検疫証明書に記載された様々な最終用途又は加工程度に適用され得る。
- ISPM 20（*植物検疫輸入規制制度のための指針*）
物品は、加工の程度及び/又はその用途によって分類され得る。

- ISPM 23.

物品の分類及び用途は、植物検疫措置としての検査の実施を決定するために考慮される。

要件

あらゆる植物検疫規則を決定する際、NPPO による分類の使用では、特に技術的正当性、病害虫リスクアナリシス、管理されたリスク、最小の影響、調和及び主権の原則を考慮すべきである。

物品に対する輸入要求事項を決定する必要がある場合、輸入国はその病害虫リスクに基づいて物品を分類することができる。このような分類は、更なる分析が必要とされる物品のグループと規制有害動植物を侵入及びまん延させる可能性のない物品グループとを区別するために利用することができる。物品を分類するためには、次の点が考慮されるべきである。

- 加工の方法及び程度
- 物品の用途

輸入国 NPPO は、物品の用途を考慮しながらその加工の方法及び程度を評価し、物品の輸入要求事項に関する決定を下す。

本基準は、輸入後に用途から逸脱した場合には適用しない（例えば製粉用の穀類が播種用種子として使用される場合など）。

1. 病害虫リスクに従った物品分類の要素

物品に関連する病害虫リスクを特定するために、物品に対して実施された加工の方法及び程度を検討すべきである。加工の方法及び程度それ自体は、物品の性質を著しく変化させ、有害動植物が寄生できない状態にさせることがある。このような物品は、輸入国 NPPO によって植物検疫証明書の添付を要求されるべきではない¹。

しかしながら、加工後に物品が有害動植物に寄生されている可能性を残している場合は、その用途が検討されるべきである。

1.1 輸出前の加工の方法及び程度

本基準で扱われる加工の主要目的は、植物検疫以外の目的で物品を改変することであるが、加工はまた関連有害動植物にも影響を及ぼし得るため、物品が検疫有害動植物に寄生されている可能性に影響を与える。

ある物品を分類するために、輸入国 NPPO は実施された加工方法に関する情報を輸出国の NPPO に要求し得る。場合によっては、物品の物理的又は化学的な性質に影響を及ぼす加工の程度（例えば、温度及び加熱時間）を知ることも必要となる。

加工の方法及び程度に基づいて、物品は、大きく以下の 3 タイプに分けることができる：

- 物品が検疫有害動植物に寄生されている可能性がなくなるまでの加工
- 物品が検疫有害動植物に寄生されている可能性を残す程度までの加工
- 無加工

加工の方法及び程度の評価の結果、物品が検疫有害動植物に寄生されている可能性がある状態では

¹汚染有害動植物（ISPM 5（植物検疫用語集）で定義されている）の存在、又は加工後に当該物品に関連する可能性のあるその他の有害動植物（例：貯蔵有害動植物）による寄生は、本基準で説明する病害虫リスク分類手続では考慮されない。ただし、本基準に記載された加工方法が、ほとんどの場合、加工時点で物品を有害動植物のない状態にするものの、そのような物品のいくつかは、その後で汚染又は寄生される可能性があることに留意することは重要である。一般的な汚染有害動植物は、検査中に検出され得る。

なくなっているとされた場合には、用途を検討する必要性はなく、物品は規制されるべきではない。ただし、加工の方法及び程度の評価の結果、物品が検疫有害動植物に寄生されている可能性を残しているとされた場合には、用途が検討されるべきである。

無加工の物品については、用途は常に検討されるべきである。

1.2 物品の用途

用途とは、植物、植物生産物又はその他の品物に対する、申告された輸入、生産、又は使用の目的として定義されている（ISPM 5）。物品の用途は、以下のものであり得る：

- 栽培
- 消費及びその他の使用（例えば、工芸品、装飾製品、切り花）
- 加工

一部の用途が規制有害動植物の定着又はまん延を許すおそれがあることから、用途は物品の病害虫リスクに影響し得る。物品の一部の用途（例えば、栽培）は、他の用途（例えば、加工）よりも高い規制有害動植物定着の可能性を有する。この結果、物品の用途に基づいて物品に対する異なる植物検疫措置が適用され得る（例えば、播種用ダイズ種子及び消費用ダイズ穀類）。適用されるあらゆる植物検疫措置は、特定された病害虫リスクに釣り合うべきである。

2. 物品分類

NPPO は、物品をそれが加工されたか否か、加工の方法及び程度及び適切な場合は用途を考慮して分類することができる。

各物品分類は、植物検疫措置の必要性に関する指針とともに、以下に記載されている。

この ISPM に概説された分析手続は、付録 1 にフローチャートとして図示されている。

分類 1. 物品が、検疫有害動植物に寄生されている可能性がない状態になるまで加工されている。したがって、植物検疫措置は要求されるべきではなく、そのような物品は加工の前に物品に存在していたかもしれない有害動植物に関して植物検疫証明を必要とすると考えるべきではない。附属書 1 は、分類 1 の基準に適合し得る加工及びその結果得られる物品の例を提供する。さらに、付録 2 は分類 1 の基準に適合する物品のいくつかの実例を提供する。

分類 2. 物品は加工されているが、まだ一部の検疫有害動植物が寄生している可能性が残っている。用途は例えば、消費又は更なる加工などがある。輸入国 NPPO は PRA が必要であると決定し得る。附属書 2 は、分類 2 の基準に適合し得る加工及びその結果得られる物品の例を提供する。

分類 2 内の物品は加工済みであるが、その加工方法は、すべての検疫有害動植物を完全に除去できない可能性がある。加工の方法及び程度が検疫有害動植物の病害虫リスクを除去するものではないと判断された場合は、検疫有害動植物の定着及びまん延の可能性を評価するために、物品の用途が検討されるべきである。この場合、この決定には PRA が必要となり得る。

この分類を容易にするため、輸出国は要請があれば、輸入国が物品の割り当てられるべき分類を決定するのを支援するために加工の方法又は程度（温度、曝露時間、小片のサイズ等）に関する詳細情報を提供すべきである。

加工の方法及び程度の影響の評価で、加工済みの物品が病害虫リスクを示さず、その結果植物検疫措置を実施すべきでないと判断された場合には、物品は分類 1 に再分類すべきである。

分類 3. 物品は加工されておらず、用途は繁殖以外（例えば、消費又は加工）である。PRA は、この経路に関連する病害虫リスクを特定するのに必要である。

この分類の物品の例としては、一部の消費生果実及び野菜並びに切り花がある。

分類 2 及び 3 の物品は検疫有害動植物を侵入及びまん延させる可能性を有していることから、PRA の結果に基づいて植物検疫措置を決定することが必要とされる場合がある。PRA を通じて決定された植物検疫措置は、物品の用途（例えば、消費又は加工）によって異なる場合がある。

分類 4. 物品は加工されておらず、用途は栽培である。PRA は、この経路に関連する病害虫リスクを特定するのに必要である。

この分類の物品の例としては、繁殖用資材（例えば、挿し木、種子、種ばれいしょ、in vitro 植物、組織培養による植物増殖資材、及びその他の栽植用植物）などが含まれる。

この分類 4 の物品は加工されず、またその用途は繁殖又は栽培であることから、規制有害動植物を侵入又はまん延させる可能性は、他の用途のそれよりも高い。

本附属書は本基準の規程部分である。

附属書 1：加工後の物品に検疫有害動植物が寄生しているおそれのない商業的加工方法

商業的加工	説明	結果として得られる物品の例	追加情報
炭化	有機物を無酸素状態で燃焼させて炭にする行為。	炭	
料理（米の湯通しを含めた、沸騰、加熱、電子レンジ調理）	加熱による消費用の食品の調理。主に品目の物理的構造を変える。	調理済み品目	食品を化学的に変化させ、それによりその風味、質感、外観、又は栄養的性質を変えることを頻繁に伴う。
染色	pH 及び温度変化並びに化学製品との相互作用の影響による、織物繊維又はその他の生地の一部となる色の色付け。	染色された植物性繊維及び織物	
抽出	植物由来の原料から特定の成分を得るための物理的又は化学的加工。通常は物質移動作用による。	油、アルコール、精油、砂糖	通常は高温状態で行われる。
発酵	食品/植物材料を化学的に変化させる嫌気性又は無酸素性の加工。微生物（細菌、カビ又は酵母）を伴うことが多く、例えば糖類をアルコール又は有機酸に変換する。	ワイン、酒、ビール及びその他のアルコール飲料、発酵野菜	低温殺菌と組み合わせることができる。
麦芽製造	デンプン原料を糖類に分解する酵素活動を起こすために穀物の種子を発芽させ、そして加熱により酵素活動を止める一連の行為。	麦芽大麦	
複数の方法による加工	加熱や高圧等の複数タイプの加工の組合せ。	合板、パーティクルボード、ウエハーボード	
低温殺菌	不要又は有害な微生物を殺すための熱加工	低温殺菌果汁、アルコール飲料（ビール、ワイン）	発酵と組み合わせられることが多く、その後、冷蔵（4℃）と適切な包装及び取り扱いがなされる。加工時間及び温度は製品の種類により異なる。
液体内での保存	特定の pH、塩分濃度、嫌気性又は浸透圧状態の適切な液状媒体（例えば、シロップ、塩水、油、酢又はアルコール）の中で植物材料を保存する加工。	保存された果実、野菜、ナッツ、塊茎、球根	pH、塩分濃度などの適切な条件が維持されなければならない。

商業的加工	説明	結果として得られる物品の例	追加情報
裏ごし (混合を含む)	均質で塗り広げられる果実又は野菜組織の作成。例えば、高速混合、ふるいがけによる選別又はミキサー使用などによる。	裏ごし品 (果実、野菜)	通常は果実又は野菜の液状化及び裏ごし品の保存方法 (例えば、低温殺菌及び包装) を伴う。
焙煎	乾熱に曝すことにより食品を乾燥させ、また焼き色を付ける加工。	焙煎ピーナッツ、コーヒー、及びナッツ	
殺菌	微生物を破壊するために、熱 (蒸気、乾熱又は熱湯)、放射線照射又は化学処理を適用する加工。	殺菌済みの基質、ジュース	殺菌は、物品の状態を明らかに変えないかもしれないが、微生物を排除する。
(工業的)殺菌	すべての病原性、毒素生成及び腐敗性微生物を破壊することにより、容器内で常温保存を可能にする食品の熱加工。	缶詰野菜、スープ ; UHT (超高温処理) ジュース	缶詰製品の加工時間及び温度は、製品の種類、処理及び容器の形状によって変わる。無菌加工及び包装は、流動する製品の工業的殺菌と、その後の無菌環境及び無菌包装でのこん包を伴う。
砂糖注入	果実を砂糖でコーティングし、砂糖を注入する行為。	砂糖漬けの果実、砂糖を注入した果実、砂糖でコーティングしたナッツ	通常は、液状化、沸騰、乾燥と組み合わせられる。
柔軟化	加圧蒸気の適用、又は熱湯への浸漬により、乾燥又は脱水物品を元に戻す加工。	柔軟化した果実	乾燥物品に通常適用される。砂糖注入と組み合わせることができる。

本附属書は本基準の規程部分である。

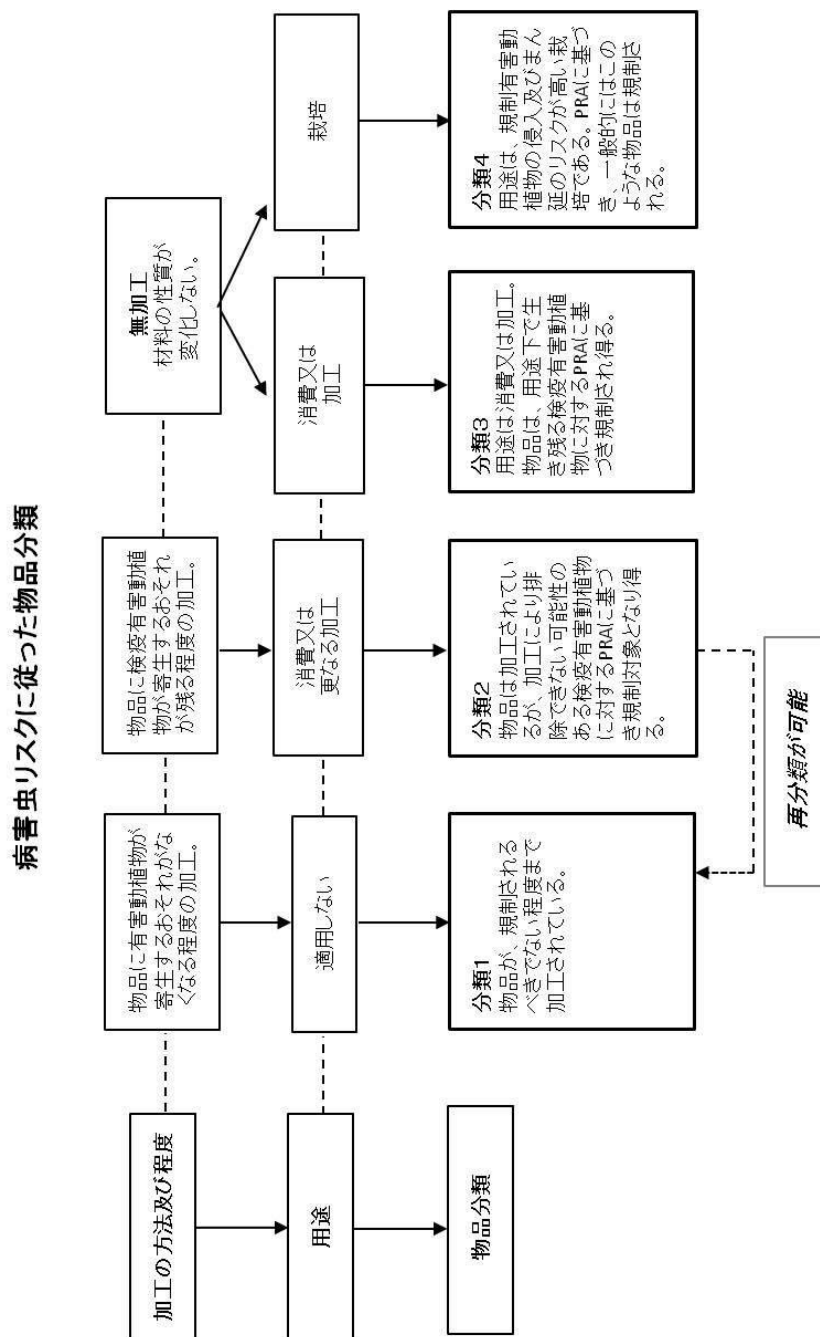
附属書 2：加工後も物品に検疫有害動植物が寄生しているおそれが残る商業的加工方法

商業的加工	説明	結果として得られる物品の例	追加情報
(木材の) チップ化	木材を小さなかけらになるまで砕くこと。	木材チップ	寄生の可能性は、木材の種、樹皮の存在及びチップの大きさに関連する。
細断	細かく切ること。	細断された果実、ナッツ、穀類、野菜	
粉碎	機械的な力を用いて植物材料を細かく砕くこと。	ハーブ、ナッツ	通常は、乾燥製品に対して行われる。
(果実及び野菜の) 乾燥/脱水	保存又は重量若しくは体積を減らすために水分を除去すること。	脱水果実、野菜	
塗装 (漆、ニス塗りを含む)	塗料で覆うこと。	塗装された木材及び籐、繊維	
剥皮及び剥殻	外側若しくは表皮の組織又は鞘を除去すること。	剥皮果実、野菜、穀類、ナッツ	
(穀類及び豆類の) 研磨	摩擦又は化学的作用によって穀粒から外層を除去し、滑らかさと光沢を出すこと。	精白米及び研磨されたカカオ豆	
(果実及び野菜の) 収穫後処理	果実及び野菜の格付け、選別、洗浄又はブラシがけ、及び/又はワックスがけなどの作業。	格付け、選別、洗浄又はブラシがけ、及び/又はワックスがけされた果実及び野菜	通常、こん包施設にて行われる
急速冷凍	果実と野菜の品質を保持できるよう、最大氷結晶生成温度帯を可能な限り素早く通過することを確保しながら、急速に冷やすこと。	冷凍果実及び野菜	急速冷凍食品の加工及び取り扱いに関して推奨される国際的な実務規範である FAO ローマの国際食品規格 1976 CAC/RCP 8-1976(Rev 3, 2008)では、「急速凍結工程が行われ、許容温度範囲が設けられている場合もあるが、低温流通のすべての過程において-18℃以下に保持されている食品」とされている。果実及び野菜の急速冷凍は特に昆虫を殺す。冷凍の果実及び野菜は直接的な消費のために用意され、解凍後はすぐに腐敗する。このためこれらの製品に関連する病害虫リスクは非常に低いとみなされる ¹ 。

¹ 各国が冷凍果実及び野菜を規制しないことが推奨される。

本付録は参考のみを目的としており、本基準の規程部分ではない。

付録 1 : 病害虫リスクに従った物品の分類を説明するフローチャート



本付録は参考のみを目的としており、本基準の規程部分ではない。

付録2：分類1に分類される物品の例

分類1に含まれる物品の例								
抽出物	繊維	消費用に準備された食品	果実及び野菜	穀物及び油料種子製品	液体	糖類	木材製品	その他
- 抽出物(例: パン) - 果実(例: アーモンド) - グア-豆派生物 - ホップ抽出物 - 野菜タンパク質加水分解物 - マーガリン - 植物抽出ミネラル - 大豆レシチン - デンプン(例: ばれいしよ、小麦、トウモロコシ、キャッサバ) - 酵母抽出物	- ポール紙 - セルローズ繊維製品 - 綿布 - 綿ラント - 紙 - 植物繊維布及び糸 - 工業生産用植物繊維 - 半加工植物繊維及びその関連素材(例: サイザル麻、重麻、黄麻、サトウキビ、竹、イグサ、細長くしなやかな枝、ラフィア)	- カカオパウダー - ケーキ及びビスケット - ケチャップ - チョコレート - 香辛料 - デザートパウダー - デイック - 食品着色料 - 食品香料 - 食品調味料 - 食品サブリメント - フライドポテト(冷凍) - 冷凍食品 - 果実ソース - ゼリー(ジャム、マーマレード) - マッシュポテト(乾燥) - ナッツバター - ベースト(例: ココア、マルメロ、ピーナッツバター) - パイ詰め物 - レリッシュ - サラダドレッシング - サンドイッチスプレッド - ソース、ソースミックス - 調味料、調味料ミックス - スープ(乾燥) - 野菜調味料	- 砂糖漬け - 缶詰め - 濃縮品 - フリーズドライ品 - 果実パイ詰め物 - 砂糖衣付け - 加水分解品 - シロップ漬け - 塩・酢漬け - 搾りかす - 事前調理済み又は調理済み - どれどろに溶かしたもの	- 乳児用シリアル - カリーミックス - クス - パン製品 - 朝食用シリアル - プルグア小麦(湯通し加工、乾燥、粉末) - キャッサバ製品(タピオカ、食品用の発酵及び又は揚げた派生物) - 調理済みシリアル - コーンチップベレット - 小麦粉及び食品・飼料用の穀物又は油料種子(及びマメ科派生物)から作られた工業製品 - ひき割りトウモロコシ - 米(湯通し加工) - トウモロコシ大豆混合物、大豆粉乳清、大豆粉、大豆ベレット、大豆タンパク質	- アルコール - コナック - ウォーター(バック入り) - コーン豆乳 - 果実飲料 - ジュース(濃縮) - 果汁、冷凍品、ネクターを含む果実及び野菜) - 油 - ソフトドリンク - スープ - 酢 - ウッドテレピン油	- デンサイ糖 - コーンスターチ - ブドウ糖 - コーシシロップ - デキストリン - デキストロース - デキストロース水和物 - 果糖 - グラニュー糖 - ブドウ糖 - 麦芽糖 - カエデ糖 - メイプルシロップ - 糖蜜 - ショ糖 - 砂糖 - 甘味料 - シロップ - 糖蜜	- 木炭 - アイスキャンデー棒 - 積層梁 - マッチ棒 - 石膏ボード - 合板箱 - 楊枝 - 木材パルプ - 木材樹脂	- ビール酵母 - ビール麦芽 - コーヒー(焙煎) - 調整食品 - 酵素 - ガムテレピン油 - フミン酸塩 - ゴム(クレープ) - ゴム、ガム類 - 芳香剤 - シェラック - 茶 - ビタミン