

有害動植物のリスクに応じた品目の分類

〔概要〕

品目に係る病害虫のリスクを当該品目の加工方法及び程度、用途により4つのカテゴリーに分類し、品目群に対するリスク評価の要否を示すためのガイドラインであり、附属書として加工方法及び加工の結果として得られる品目が例示されている。

〔経緯〕

- ・2004年4月 総会で作業プログラムへの追加承認
- ・2006年9月 専門家作業部会で原案作成
- ・2007年6月 各国協議
- ・2007年11月 基準委員会で検討の結果、スチュワードが基準委員会及びFAOの食品加工専門家の意見を基に修正することとなった
- ・2008年5月 基準委員会で各国協議案として承認
- ・2008年6月 各国協議
- ・2008年9月 各国協議締め切り
- ・2008年11月 基準委員会でIPPC総会に諮られることが承認
- ・2009年1月 各国協議を踏まえた修正版が提示

6月案の概要	6月案に対する日本のコメント概要	今次案の概要
<p>1. カテゴリー1 (附属書1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・病害虫の寄生のおそれがない程度の加工方法の例 ・植物検疫措置を適用しない <p>炭化、抽出、発酵、凍結、麦芽製造、低温殺菌、液体内での保存、焙煎、殺菌、商業用(commercial)殺菌、砂糖注入、柔軟化</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・加工の程度に関する基準が明確に示されていないため、加工が不十分な場合、病害虫のリスクが残るおそれがある ・加工の程度を明確に規定するため、加工方法を基にした分類(炭化、乾燥等)から、具体的な品目(木炭、乾燥果物等)を基にした分類にすべき 	<p>1. カテゴリー1 (附属書1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・病害虫の寄生のおそれがない<u>商業的</u>(commercial)加工方法 ・植物検疫措置を適用しない <p>人工乾燥、炭化、調理、染色、抽出、発酵、麦芽製造、複数の方法を組み合わせた加工、低温殺菌、液体内での保存、裏ごし、急速冷凍、焙煎、殺菌、産業用(industrial)殺菌、砂糖</p>

2 . カテゴリー 2 (付属書 2)

- ・病虫害の寄生のおそれが残る加工方法の例
- ・用途を考慮した病虫害危険度解析(PRA) を実施し、植物検疫措置を決定

チップ化、破碎、調理、粉碎、乾燥、塗装、剥皮及び剥殻、研磨、収穫後処理、裏ごし

- ・「調理(Cooking)」に関し、「十分な加熱(adequate heating)」の措置であるため、付属書 1 とすべき

基準委員会 (SC) の判断

- ・付属書 2 から付属書 1 へ移行

- ・「収穫後処理 (Post-harvest handling) 」に関し、選別、分類、洗浄、ブラッシング等の措置は、加工とは別のカテゴリーであるため、削除すべき

2 . カテゴリー 2 (付属書 2)

- ・病虫害の感染のおそれが残る 商業的 (commercial) 加工方法
- ・用途を考慮した病虫害危険度解析(PRA) を実施し、植物検疫措置を決定

チップ化、破碎、粉碎、自然乾燥、塗装、剥皮及び剥殻、研磨、収穫後処理

3 . カテゴリー 3

- ・消費用・加工用であって加工処理されていない品目
- ・病虫害危険度解析 (PRA) を実施し、植物検疫措置を決定
例：生果実、野菜、切り花

(6 月案のとおり)

4 . カテゴリー 4

- ・ 栽植用であって加工処理されていない品目
- ・ 病害虫の侵入及びまん延の可能性が高い。
- ・ 病害虫危険度解析 (PRA) を必ず実施し、植物検疫措置を決定
例：種子、種ばれいしょ、栽培される植物

(6 月案のとおり)

〔今次案に対する対応案〕

- ・ 意味を具体的に明確にするため、付属書に記載している商業的 (commercial) 加工方法の定義 (商業的な商品として保存、流通し品質保持に耐える程度の加工) について、脚注に追加すべき
- ・ 付属書 2 の「収穫後処理」は加工とは概念が異なるため、付属書 2 から削除すること
- ・ 付録に例示された品目の分類に統一性がないため、付属書 1 に記載してある加工方法ごとに分類すべき

などをコメントとして提出予定