

事 務 連 絡  
2022 年 12 月 20 日

各 位

一般社団法人室苔植物検疫協会

ウェブ会議システムを用いた輸出検査に係る対象品目について

拝啓 貴社ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。  
平素より当会運営に関しまして格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、標記の件につきまして、横浜植物防疫所札幌支所室蘭・苫小牧出張所より下記の通り通知がありましたので、お知らせいたします。

敬具

記

ウェブ会議システムを用いた輸出検査の対象品目に係る参考書類が、従来の「病害虫リスクに従った物品の分類－付録 2：分類 1 に分類される物品の例 ※モルトを除く」から「病害虫リスクに従った物品の分類－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 ※モルトを除く」に変更となりました。これにより、より広範囲の品目が対象となります。詳細は添付書類にてご確認ください。

※乾燥海藻、海苔、赤玉土は従来通り対象品目

以上

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)<br>- 果実(例: アーモンド)<br>- グラニュー糖<br>- ホップ抽出物<br>- 野菜タンパク質<br>- 加水分解物<br>- マーガリン<br>- 植物抽出ミネラル<br>- 大豆レシチン<br>- デンプン(例: ばれいしよ、小麦、トウモロコシ、キャッサバ)<br>- 酵母抽出物 | - ポール紙<br>- セルローズ繊維製品<br>- 綿布<br>- 綿ラント<br>- 紙<br>- 植物繊維布及び糸<br>- 工業生産用植物繊維<br>- 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、細長い草、かな枝、ラフィア) | - カカオパウダー<br>- ケーキ及びビスケット<br>- ケチャップ<br>- チョコレート<br>- 香辛料<br>- デザートパウダー<br>- デイック<br>- 食品着色料<br>- 食品香料<br>- 食品調味料<br>- 食品サブリメント<br>- フライトポテト(冷凍)<br>- 冷凍食品<br>- 果実ソース<br>- ゼリー(ジャム、マーマレード)<br>- マッシュポテト(乾燥)<br>- ナッツバター<br>- ベースト(例: ココア、マルメロ、ピーナッツバター)<br>- パイ詰め物<br>- レリッシュ<br>- サラダドレッシング<br>- サンドイッチスプレッド<br>- ソース、ソースミックス<br>- 調味料、調味料ミックス<br>- スープ(乾燥)<br>- 野菜調味料 | - 砂糖漬け<br>- 缶詰<br>- 凍結品<br>- フリーズドライ品<br>- 果実パイ詰め物<br>- 砂糖衣付け<br>- 加水分解品<br>- シロップ漬け<br>- 塩・酢漬け<br>- 搾りかす<br>- 事前調理済み又は調理済み<br>- どれどろに溶かしたもの | - 乳児用シリアル<br>- カレーミックス<br>- パン製品<br>- 朝食用シリアル<br>- プルグア小麦(湯通し加工、乾燥、粉末)<br>- キャッサバ製品<br>- 品(タピオカ、食品用の発酵及び又は揚げた派生物)<br>- 調理済みシリアル<br>- コーンチップス<br>- 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<br>- ひき割りトウモロコシ<br>- 米(湯通し加工)<br>- 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<br>- コナック<br>- ウォーター(バック入り)<br>- コーン豆乳<br>- 果実飲料<br>- ジュース(濃縮果汁、冷凍品、ネクターを含む果実及び野菜)<br>- 油<br>- ソフトドリンク<br>- スープ<br>- 酢<br>- ウッドデレピン油 | - デンサイ糖<br>- コーンスターチ<br>- ブドウ糖<br>- コーシシロップ<br>- デキストリン<br>- デキストロース<br>- デキストロース水和物<br>- 果糖<br>- グラニュー糖<br>- ブドウ糖<br>- 麦芽糖<br>- カエデ糖<br>- メイプルシロップ<br>- 糖蜜<br>- ショ糖<br>- 砂糖<br>- 甘味料<br>- シロップ<br>- 糖蜜 | - 木炭<br>- アイスキャンデー棒<br>- 積層板<br>- マッチ棒<br>- 石膏ボード<br>- 合板箱<br>- 楊枝<br>- 木材パルプ<br>- 木材樹脂 | - ビール酵母<br>- ビール麦芽<br>- コーヒー(焙煎)<br>- 調整食品<br>- 酵素<br>- ガムデレピン油<br>- フミン酸塩<br>- ゴム(クレープ)<br>- ゴム、ガム類<br>- 芳香剤<br>- シェラック<br>- 茶<br>- ビタミン |