

平成24年7月25日

ピフェントリン、メタラキシル及びメフェノキサムの カカオ豆の検査部位を「豆（外皮を含まない）」に 変更することについて

1. 経緯

ココアやチョコレートの原料であるカカオ豆は、発酵及び乾燥を経たのち、外皮がついたまま輸入され、その後、国内の業者により焙煎後、外皮を除き粉碎されカカオマスに加工され、ココア又はチョコレートとして消費されている。

カカオ豆の輸入に当たっては、通関の際、外皮付きであることや、これまで外皮を取り除くことが困難であったことから、外皮を含んだままの豆全体を検査部位としてしてきたところである。しかしながら、現在EUではカカオ豆の検査部位を「外皮を含まない豆」としていることや、外皮を除去することにより残留農薬量が大幅に低減することが知られていることなどから、輸入者等からの検査部位の変更が強く求められている他、平成22年の国民の声を受けた閣議決定においても、同様にカカオ豆の検査部位を「外皮を取り除いた豆」とするよう求められており、これまで検討を進めてきたところ。

2. 提案事項

カカオ豆の検査部位を「豆（外皮を含まない）」としたい。

また、その一環として、「ピフェントリン」、「メタラキシル及びメフェノキサム」のカカオ豆についての検査部位を「豆（外皮を含まない）」に変更したい。

3. 理由

残留農薬の検査部位については、本来可食部で行うこととしており、他の農作物のほとんどの品目について検査部位を可食部としている。

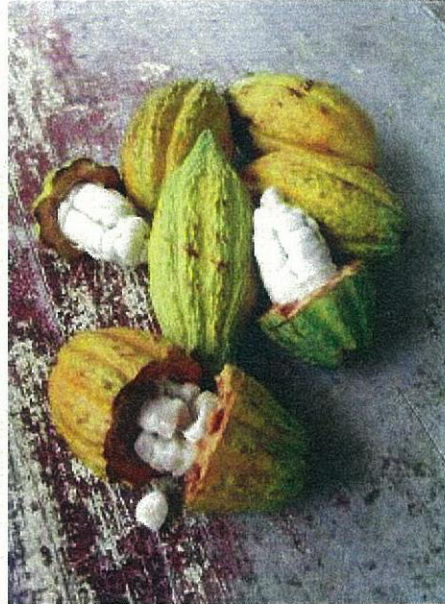
また、現在それぞれの農薬の暴露量の計算に当たっては、国民栄養調査のデータを用い、それぞれの食品の一日摂取量を用いているが、それらは実際に摂取した分、いわゆる可食部のみの量が用いられており、暴露量計算を行う可食部のみの摂取量データと可食部でない外皮を含めたカカオ豆を検査部位とする基準において不整合を生じてしまっている。

これらのことから、今般この不整合を解消するため、暴露評価等で安全が確認できたものから、順次カカオ豆の検査部位を修正することといたしたい。

カカオ豆の構造 1



↑ カカオポッド
木に成っている状態

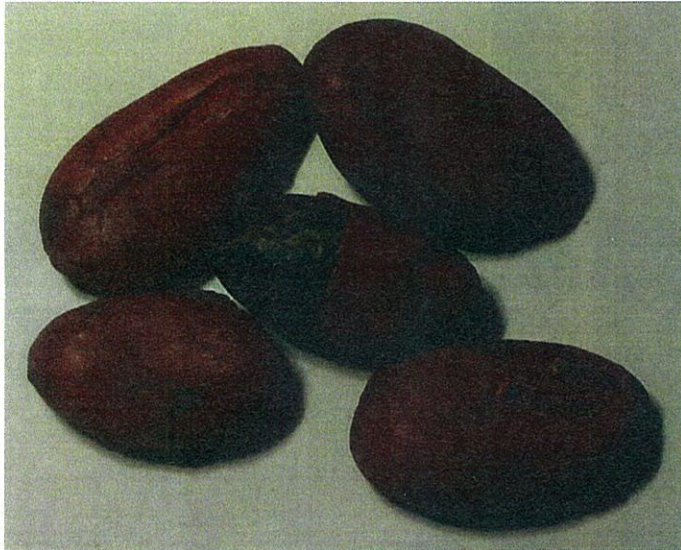


白い部分(種子)を
発酵、乾燥する。

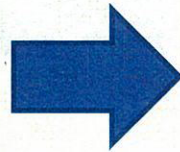


輸出

カカオ豆の構造2



↑ 殻付きのカカオ豆
通常この状態で輸入される。
現在の検査部位



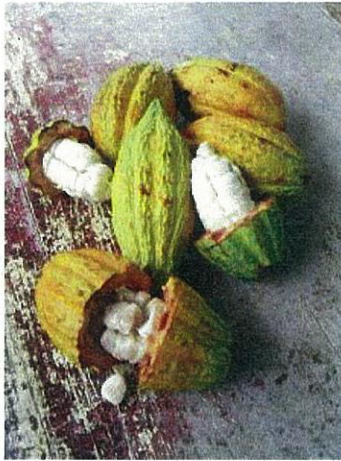
← ニブ
(可食部)
新たに検査部位にし
ようとしている部位



↑ シェル(外皮)
通常は全体を粉砕後に分別される。

収穫から輸出まで

収 穫



発 酵



バナナの葉による（ガーナの農園にて）

乾 燥



すのこ上の乾燥（ガーナの農園にて）

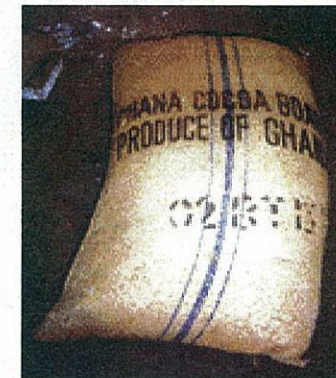
← 2,4-Dなどの汚染物質は、乾燥及び袋詰め段階で付着すると考えられている。

↓



箱による（ベネズエラ農場にて）

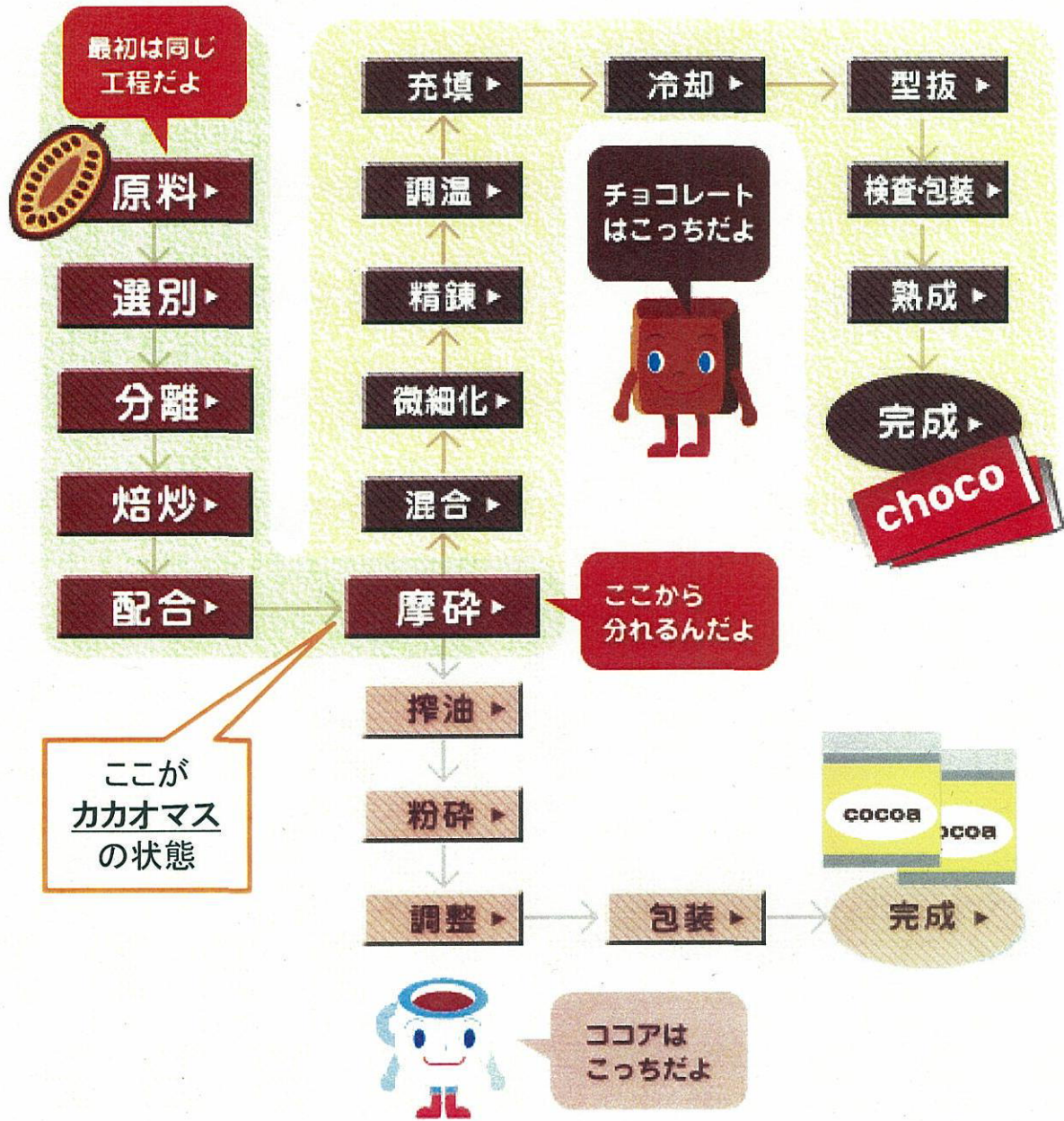
袋詰め



ジュート袋（ガーナ港湾倉庫にて）

輸
出

チョコレート・ココアができるまで 全工程



日本チョコレート・ココア協会HPより