

薬生食基発0921第3号
平成30年9月21日

各 検疫所長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局
食品基準審査課長
(公印省略)

「「カカオ豆（外皮を含まない。）」の残留農薬等の分析に係る
検体の調製について」の一部改正について

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成30年厚生労働省告示第330号）が本日公布されたことから、「カカオ豆（外皮を含まない。）」の残留農薬等の分析に係る検体の調製について」（平成24年8月20日付け食安基発0820第3号）を下記のとおり改正することとした。

関係者への周知をお願いするとともに、その運用に遺漏なきよう取り計らい願いたい。

記

食品衛生法第11条第1項に基づく農薬等の残留基準の分析に係る検体については、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）において食品ごとに規定されているところであるが、カカオ豆の検体として規定されていた「豆」は、外皮が容易に除去できないことから、従来、外皮を含めて調製した試料において検査を実施し、基準の適否を判断してきたところである。

今般、「カカオ豆」の検体部位は、原則として「外皮を除去したもの」に改正したので、外皮の除去に当たっては農薬等の損失を防ぐために非加熱で処理されるよう、検体の調製に当たっては御留意願いたい。

別添に外皮の除去方法例を示すので、参考とされたい。

カカオ豆の外皮の除去方法例

1. 粉砕

フードカッターやカッティングミルを用いて、出来るだけ細粒化して粉砕する^{注1)}。

2. 風選

破砕物を風力により低比重の外皮と高比重のニブに選別する^{注2)}。

注1：ニブは50%を超える油脂分を含むので、発熱によりペースト化したり、粉末が出たりしないよう注意しながら粉砕すること。

注2：風力選別機の一例

型番：CHA671型（エスピー工業株式会社）

参考：食品衛生研究の2010年 vol.60 の「カカオ豆の外皮を非加熱で除去する方法」（日本チョコレート・ココア協会投稿）