

食安基発0820第4号
平成24年8月20日

各 検疫所長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長
(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

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り、「カカオ豆」の検体として規定されている「豆」は、外皮の除去が困難であるため、外皮を含めて調製した試料において検査を実施しているところである。

今般、一部の農薬等において「カカオ豆（外皮を含まない。）」とする基準が設定されたが、別添1のとおり「ニブ」と呼ばれる外皮を除いた部分が検査部位になるため、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。

また、別添2に外皮の除去方法例を示すので参考とされたい。

カカオ豆の構造



「カカオ豆(外皮を含まない)」で残留基準が定められる
農薬等における検査部位は、「ニブ」が適用されます。

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）