

24消安第3123号
24食産第3332号
平成24年10月11日

日本醤油協会 会長

全国醤油工業協同組合連合会 理事長

宛

農林水産省消費・安全局長

農林水産省食料産業局長

アミノ酸液（酸加水分解植物性たん白）及びアミノ酸液を含むし
ょうゆ中のクロロプロパノール類の低減対策の徹底について

農林水産省は、食品の安全性に関するリスク管理に取り組んでおります。食品に含有されるクロロプロパノール類については、農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質の一つとして位置付け、しょうゆ及びアミノ酸液におけるクロロプロパノール類の含有実態や製造実態の調査を行ってきました。調査試料の収集に当たり、貴会に御協力を賜り感謝申し上げます。

平成16年度から平成18年度までの調査結果を受けて、平成20年6月26日付け20消安第3587号により、健康への悪影響が発生する可能性をできる限り低くするため、貴会会員が、自社におけるアミノ酸液の調製工程へのアルカリ処理の導入、あるいは、アルカリ処理が施されたアミノ酸液の購入・使用等、クロロプロパノール類の低減対策に積極的に取り組むよう、指導の徹底をお願いしたところです。

その後、平成21年度及び平成23年度に指導の効果を確認するための調査を実施し、その結果を別添のとおり公表しました。これらの調査結果から、ほとんどの製造業者が低減対策に取り組んでおり、平成21年度及び平成23年度は指導前の平成18年度と比べて、混合醸造方式及び混合方式で製造したしょうゆ及びその原料となるアミノ酸液中に含まれる3-MCPDが大幅に低減したことを確認しました。一方で、低減対策に取り組んでいない製造業者や低減対策の効果が十分現れていない製造業者があり、依然として一部のしょうゆ及びアミノ酸液には3-MCPDが高い濃度で含まれていました。

つきましては、低減対策を実施していない製造業者に対しては、別添のコーデックスの実施規範を参考に低減対策を実施するよう再度指導の徹底をお願いします。また、既に低減対策を実施している製造業者に対しても、3-MCPDの濃度が高い場合は、より効果の大きい低減対策を可能な範囲で実施するよう、指導をお願いします。