

◆ クロロプロパノール類及びそのエステル類、グリシドールエステル類について（「食品安全情報」から抜粋・編集）

－北米（2003年4月～2005年4月）－

「食品安全情報」（<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>）に掲載した記事の中から、クロロプロパノール類及びそのエステル類、グリシドールエステル類についての記事を抜粋・編集したものです。

他の地域/機関の情報については下記サイトをご参照下さい。

「食品安全情報（化学物質）」のトピックス

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/chemical/index-topics.html>

公表機関別に古い記事から順に掲載しています。

- カナダ食品検査庁（CFIA : Canadian Food Inspection Agency）

記事のリンク先が変更されている場合もありますので、ご注意ください。

● カナダ食品検査庁 (CFIA : Canadian Food Inspection Agency)

1. **Health Hazard Alert**

(オタワ、April 10, 2003)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2003/20030410e.shtml>

「食品安全情報」 No.2 (2003)

1,3-DCP 及び 3-MCPD を含む可能性がある調味料を摂取しないように警告

問題の製品はベトナム製品の Lekima Seasoning Soy Sauce (450ml のプラスチック容器入り)。輸入業者が市場から自主回収。

上記の製品は、高濃度の 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) 及び 1,3-dichloropropanediol (1,3-DCP) を含有。これらはクロロプロパノール類で、3-MCPD は 1,3-DCP の前駆物質。本製品摂取による疾病の報告は今のところない。

2. **2002～2003 年の結果報告書**

Food Safety Investigations Program – Performance Report for 2002-03

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/invenq/2002-03perrene.shtml>

「食品安全情報」 No.15 (2003)

2500 万ドルを使って実行された Food Safety Investigations Program (FSIP) の作業報告書。FSIP は 14 の食品安全プロジェクトを展開中であり、また 7,600 の食品安全に関する苦情を調査した。

(一部抜粋)

- ・ 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD)

醤油及びオイスターソース中の 3-MCPD については、49 検体検査して 95% が規制値以下であった。

3. **Health Hazard Alert**

CON GAU NGON soya sauce may contain harmful chemical contaminants : 1,3-DCP and 3-MCPD (December 23, 2003)

カナダ食品検査庁 (CFIA)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2003/20031223e.shtml>

「食品安全情報」 No.20 (2003)

CFIA は、1,3-DCP 及び 3-MCPD が含まれているとしてベトナム製の CON GAU NGON しょうゆを使わないように警告した。この製品はケベック州に出回っているが、

輸入業者は市場から自主回収している。

これらの製品は、クロロプロパノール類である 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) 及び 1,3-dichloropropanediol (1,3-DCP)を高濃度含んでいる。3-MCPD は 1,3-DCP の前駆物質であり、1,3-DCP は発がん性を有するとされている。これらの製品による健康被害は報告されていない。

4. 醤油に 1,3-DCP と 3-MCPD

Better Tree Brand LA BO DE Vegetarian Soya Sauce May Contain Harmful Chemical Contaminants: 1,3-DCP and 3-MCPD (March 22, 2005)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050322be.shtml>

「食品安全情報」 No.7 (2005)

Better TreeのLA BO DEベジタリアン醤油（ベトナム産）に高濃度の1,3-DCP (1,3-dichloropropanediol) と3-MCPD (3-monochloropropane-1,2-diol) が検出された。3-MCPDは1,3-DCPの前駆体で、1,3-DCPは遺伝子傷害性発ガン物質とされている。これらの商品による健康被害の報告はない。

*ファクトシート：オイスターソースと醤油の3-MCPD

Questions and answers - Oyster and Soya Sauces

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/foodfacts/oystere.shtml>

カナダにおける暫定ガイドライン（1999年11月25日）では、オリエンタルスタイルソース中の3-MCPDは1.0 ppm以下とされている。

5. THUẬN PHÁT 調味ソースに有害な化学汚染物質：3-MCPD

THUẬN PHÁT Sauce May Contain Harmful Chemical Contaminant: 3-MCPD (April 26, 2005)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2005/20050426e.shtml>

「食品安全情報」 No.9 (2005)

ベトナム産 Thuận Phát Seasoning Sauce に高濃度の 3-モノクロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD : 3-monochloropropane-1,2-diol) が含まれているため使わないよう警告した。製造業者は、当該製品を自主回収している。

3-MCPD はクロロプロパノール類の 1 種で、遺伝子傷害性発がん物質である 1,3-ジクロロプロパンジオール (1,3-DCP : 1,3-dichloropropanediol) の前駆物質でもある。上記の製品の摂取による疾病等は報告されていない。

最終更新：2022年10月

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部

食品安全情報ページ (<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)