

アレルギー物質を含む食品の検査結果(その1)

平成13年4月、食物アレルギーを持つ人の健康危害を未然に防止する観点から、アレルギー物質(特定原材料)を含む食品に表示が義務付けられました。現在、特定原材料として卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かきの7品目が指定されています。

平成22年4月に、健康福祉局食品専門監視班が市内の製造所や小売店において収去した24検体について、卵またはえび・かきの検査を行いました。

1 卵の検査

中華菓子等16検体について、卵の検査を行いました。なお検体の一部は前回(平成22年1月)のアレルギー物質検査において陽性となった製品を製造している市内製造所に食品専門監視班が立ち入り調査を行い、原因究明のために収去を行ったものです。

ELISA法によるスクリーニング試験の結果、菓子類(中華菓子)1検体とそうざい類(ハンバーグ焼汁)1検体については陽性(10ppm以上)でしたが、それ以外はすべて陰性(10ppm未満)でした(表1)。

スクリーニング試験で陽性*1となった中華菓子とハンバーグ焼汁の2検体についてウェスタンブロット法による確認試験を行ったところ、結果はいずれも陽性でした。

この陽性となった中華菓子は、平成22年1月の検査で卵陽性となった検体(中華菓子)と同じ製造所で製造された別の製品でした。前回は製造ラインにおけるコンタミネーションが原因と考えられましたが、今回の検体についても製造ラインにおけるコンタミネーションが原因であると考えられました。

またハンバーグ焼汁は、同じく平成22年1月の検査で卵陽性となった検体(豆腐ハンバーグ)と同一製造所の同ラインで製造されたハンバーグ(卵使用)のものでした。このハンバーグと豆腐ハンバーグの製造ラインは、鉄板を含むほぼすべてが共用であることから、豆腐ハンバーグの卵陽性の原因はラインの洗浄不足によるものと考えられました。

表1 卵の検査結果(平成22年4月分)

食品	スクリーニング試験		確認試験	
	検体数	陽性数	検体数	陽性数
菓子類	6	1	1	1
レトルト食品	4	0	0	0
そうざい類	3	1	1	1
その他	3	0	0	0
合計	16	2	2	2

2 えび・かきの検査

今回の検査は、前回(平成22年1月)の検査で陽性となった鶏肉焼売の原因究明のために、食品専門監視班が鶏肉焼売の製造所に立ち入り調査を行い収去した鶏肉焼売8検体について行いました。

前回陽性となった鶏肉焼売は、エビ焼売と一緒に蒸し器で上段にエビ焼売、下段に鶏肉焼売という配置で調理されていました。検査結果を受けて製造所では鶏肉焼売とエビ焼売は別々に製造していましたが、今回原因究明のため前回と同様にエビ焼売と共に製造した鶏肉焼売とその蒸し汁も検査しました。

ELISA法によるスクリーニング試験の結果、鶏肉焼売の未加熱品、エビ焼売と別製造の加熱調理品は陰

性(10ppm未満)でしたが、エビ焼売と蒸し器と一緒に調理した鶏肉焼売3検体とその蒸し汁3検体は陽性(10ppm以上)でした(表2)。

スクリーニング試験で陽性*1となった6検体についてPCR法による確認試験を行ったところ、結果はいずれも陽性でした。

この結果から、鶏肉焼売が陽性となったのは、一緒に蒸し器で調理したエビ焼売が原因であることが判明しました。

表2 えび・かきの検査結果(平成22年4月分)

食品	スクリーニング試験		確認試験	
	検体数	陽性数	検体数	陽性数
鶏肉焼売(未加熱品)	1	0	0	0
エビ焼売と別製造 鶏肉焼売(加熱調理品)	1	0	0	0
エビ焼売と同じ 鶏肉焼売(加熱調理品)	3	3	3	3
蒸し器で製造 蒸し汁	3	3	3	3
合計	8	6	6	6

*1 ELISA法によるスクリーニング試験は、抗原抗体反応を利用して食品中に含まれる特定のタンパク質(アレルゲン)を検出する方法ですが、食品の加工度合いや使用原材料によっては、偽陽性となる場合があります。そのため、スクリーニング試験で陽性となった場合は確認試験を行っています。確認試験にはウェスタンブロット法とPCR法の2種類があります。卵については、電気泳動によりタンパク質を分子量で分離して抗原抗体反応を行うウェスタンブロット法を、また、えび・かきについては、特異的なDNA領域を増幅して検出するPCR法を用いて確認しています。

【 食品添加物担当 】