

3月の衛研検査情報

～トピックス～



アレルギー物質を含む食品の検査結果（その3）

「食物アレルギー」とは、人が食物を食べたとき、身体が食物に含まれるタンパク質を異物として認識し、自分の身体を防御するために「過敏な反応」をおこすことです。

現在、食品に含まれるアレルギー物質（特定原材料）として、食品衛生法で表示が義務付けられているものは7品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）あります。横浜市では、食物アレルギーをもつ人のために作られたものや特定原材料の表示がないものについて、表示どおり特定原材料が含まれていないかを調査しています。

今月号では、平成23年10月に、市内の製造所、小売店等にて収去した食品の検査（そば・乳・卵）結果、また、平成23年10月、平成24年1月に市内小学校で収去した特定原材料除去食の検査（卵・乳）結果について解説しています。

主な結果 うどん2検体でそば陽性、鶏肉7検体で卵陽性でした。
市内小学校で収去した42検体については、すべて陰性でした。

遺伝子組換え食品の検査

遺伝子組換え食品は、国で承認されたものが国内で流通可能になります。検査は、承認済みのものについては定量検査（食品中に遺伝子組換え体がどのくらい含まれているかを調べる検査）を行います。一方、未承認のものについては定性検査（食品中に遺伝子組換え体が含まれているかを調べる検査）を行います。

今月号では、平成24年1月に実施した遺伝子組換え食品の定量検査と定性検査の結果について解説しています。

主な結果 20検体について検査したところ、違反検体はありませんでした。

流通魚中のPCB検査

PCBは、以前は電気機器などに使われていましたが、昭和43年におこった「カネミ油症事件」をきっかけに、昭和49年には使用が禁止されました。PCBは広範囲に環境を汚染し、人に対して毒性が強く、さらに体内に蓄積しやすい物質で、主に魚類を通して人や動物を汚染します。衛生研究所では、昭和47年からPCBの調査を実施しています。

今月号では、平成23年5月と11月に中央卸売市場で収去した市内に流通する魚介類のPCBの検査結果について解説しています。

主な結果 魚介類15種20検体について検査したところ、1検体からPCBを検出しましたが、検出された値は暫定的規制値以下でした。



詳しくは横浜市衛生研究所ホームページを御覧ください

<http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/eiken/inspection-inf/>



横浜市衛生研究所では、所内で行われた試験検査等の結果に解説を加え、毎月、「検査情報月報」として報告しています。