

アレルギー物質を含む食品の検査結果(その3)

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23年10月に健康福祉局食品専門監視班が市内の製造所、小売店等にて収去した食品について、そばの検査、乳の検査、卵の検査を行いました。また、平成23年10月、平成24年1月に各区福祉保健センターが小学校にて収去した特定原材料除去食について、卵と乳の検査を行いました。これらの検査結果を報告します。

1 そばの検査

市内の製造所や小売店にて収去したうどん8検体について、そばの検査を行いました。

ELISA法によるスクリーニング試験の結果、2検体で陽性(10ppm以上)となりました。その他の6検体は陰性(10ppm未満)でした(表1)。

スクリーニング試験で陽性となったうどん2検体についてPCR法による確認試験を行ったところ、結果は陽性でした。調査の結果、これら2検体のうち1検体(生めん)は、そばと同一の製造ラインを使用していました。もう1検体(ゆでめん)は、そばと同一の釜で麺をゆでていました。2検体のうどんで「そば陽性」となった原因は、うどんの製造工程中にそばが微量混入したためと考えられました。

表1 そばの検査結果(平成23年10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 |
| うどん(生めん) | 2 | 1 | 1 | 1 |
| うどん(ゆでめん) | 6 | 1 | 1 | 1 |
| 合計 | 8 | 2 | 2 | 2 |

2 乳の検査

市内の製造工場(乳を含む製品も製造)にて収去した菓子類3検体(原材料名に乳の表示なし)、市内営業所で収去した調味料1検体(原材料の一部に乳を含むと表示あり)について、乳の検査を行いました。

ELISA法によるスクリーニング試験の結果、すべて陰性(10ppm未満)でした(表2)。

表2 乳の検査結果(平成23年10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 | 3 | 0 | 0 | 0 |
| 調味料 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 合計 | 4 | 0 | 0 | 0 |

3 卵の検査(鶏肉の汚染実態調査)

市内の鶏肉加工業者、精肉店等で収去した鶏の筋肉部(もも肉、ひき肉)、内臓(肝臓、未成熟卵胞)について、卵の検査を24検体行いました。

ELISA法によるスクリーニング試験の結果、鶏もも肉3検体、鶏の肝臓3検体、未成熟卵胞1検体で陽性(10ppm以上)となりました。その他の17検体は陰性(10ppm未満)でした(表3)。

スクリーニング試験で陽性となった7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、結果は全て陽性でした。原因については現在調査中です。

表3 卵の検査結果(平成23年10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 |
| 鶏もも肉 | 11 | 3 | 3 | 3 |
| 鶏ひき肉 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| 鶏の肝臓 | 10 | 3 | 3 | 3 |
| 鶏の未成熟卵胞 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 合計 | 24 | 7 | 7 | 7 |

4 卵と乳の検査(学校給食)

市内小学校で収去した卵もしくは乳除去給食(加熱処理品)について、卵の検査を32検体、乳の検査を10検体行いました。

ELISA法によるスクリーニング試験の結果、すべて陰性(10ppm未満)でした(表4)。

表4 卵と乳の検査結果(平成23年10月、平成24年1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 |
| 加熱処理品(スープ類):卵の検査 | 32 | 0 | 0 | 0 |
| 加熱処理品(スープ類):乳の検査 | 10 | 0 | 0 | 0 |
| 合計 | 42 | 0 | 0 | 0 |

※ 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、乳については、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、小麦、そば、落花生、えび、かにについては、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。

【 検査研究課 食品添加物担当 】