

# アレルギー物質を含む食品の検査結果

現在、アレルギーの原因となることが知られている原材料のうち、7品目(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)が特定原材料として指定されています。加工食品等にこれらの特定原材料を含む場合、その旨を表示することが義務付けられています。

平成28年5月に健康福祉局食品専門監視班が市内の食品製造所にて収去した食品について、卵、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 卵の検査

市内の食品製造所から収去した原材料に卵を使用していない食品について、卵の検査を20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1)。

表1 卵の検査結果

食品	スクリーニング試験	
	検体数	陽性数
穀類加工品(麺、餃子の皮等)	13	0
パン類及びその生地	4	0
焼菓子及びその生地	2	0
そうざい類	1	0
合計	20	0

## 2 乳の検査

市内の食品製造所から収去した原材料に乳を使用していない食品について、乳の検査を4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2)。

表2 乳の検査結果

食品	スクリーニング試験	
	検体数	陽性数
菓子類	2	0
そうざい類	1	0
めん類	1	0
合計	4	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(アレルギー)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。