

## アレルギー物質を含む食品の検査結果(その2)

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、かにの7品目が指定されています。

平成22年1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、横浜市学校給食会において収去したもの並びに通信販売で買上げたもの(食物アレルギーがある人のために製造されたものや特定原材料の表示がないもの)について、卵とえび・かにの検査を行いました。えび・かにについては、平成20年6月に特定原材料に追加され(現在は表示について2年間の経過措置期間中である)、今回当所で初めて検査を行いました。

なお、平成21年6月及び10月に行ったアレルギー物質の検査結果については、平成21年12月号の検査情報月報に掲載されています。

### 1 卵の検査

魚肉ねり製品、麺類等14検体について、卵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、惣菜(手作り豆腐ハンバーグ)と菓子類(中華菓子)の2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<sup>\*1</sup>となった手作り豆腐ハンバーグと中華菓子の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。

なお、現在陽性となった原因について食品専門監視班が市内の製造所を調査中です。

表1 卵の検査結果(平成22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
魚肉ねり製品	4	0	0	0
麺類	4	0	0	0
惣菜	3	1	1	1
菓子類	3	1	1	1
合計	14	1	2	2

## 2 えび・かにの検査

惣菜、魚肉ねり製品等24検体について、えび・かに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、惣菜(鶏肉焼売)と魚肉ねり製品(いわしバーグ)の2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2)。

スクリーニング試験で陽性<sup>\*1</sup>となった鶏肉焼売といわしバーグの2検体についてPCR法による確認試験を行ったところ、結果はいずれも陽性でした。

なお、陽性となった2検体について食品専門監視班が調査を行いました。鶏肉焼売については、市内の製造所を調査した結果、原材料での使用はなく、同じ製造所でえびを使用した食品をつくっているため、製造工程中のコンタミネーションによるものと推定されました。また、いわしバーグについては、製造所を管轄する自治体を通して調査した結果、製造所ではえび・かにを取り扱っていないとのことであり、原因は不明でした。

表2 えび・かにの検査結果(平成22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
惣菜	11	1	1	1
魚肉ねり製品	8	1	1	1
調味料	3	0	0	0
菓子類	1	0	0	0
その他の食品	1	0	0	0
合計	24	2	2	2

<sup>\*1</sup> 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。

【 食品添加物担当 】