

アレルギー物質を含む食品の検査結果(平成30年8月～10月)

現在、食物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、発症数が多いものや重篤度の高い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。しかし、表示の記載漏れや製造、調理施設での混入(コンタミネーション)等により、食物アレルギーをもつ人がその食品を食べた場合、じん麻疹、下痢、呼吸困難などのアレルギー症状を引き起こし、死に至るケースもあります。そのため、横浜市では食品に特定原材料の表示がないものや、特定原材料除去食の検査を行い、食品の安全を確認しています。

平成30年8月～10月に健康福祉局食品専門監視班が市内の食品製造施設で収去した食品および各区福祉保健センターが小学校で収去した特定原材料除去食について、卵、乳、小麦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

市内の食品製造施設から収去した原材料に卵を使用していないとされる食品30検体、および小学校から収去した卵除去給食等11検体、合計41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、40検体は陰性(10ppm未満)で、1検体は陽性でした(表1)。

陽性となった検体(麺類:キノコ麺)は、ウェスタンブロット法による確認試験でも陽性となりました。この結果を受けて食品専門監視班が調査したところ、卵不使用の麺と卵使用の麺の製造は同じ機械を用いて行われており、清掃が不十分であるためにコンタミネーションが起きたことが推測されました。食品専門監視班の指導後、製造過程ごとの製品をELISA法で再検査したところ、いずれも陰性(10ppm未満)でした。

表1 卵の検査結果

食品	スクリーニング検査		確認検査	
	検体数	陽性数	検体数	陽性数
弁当・そうざい類	11	0	-	-
麺類	8	1	1	1
菓子類	6	0	-	-
その他(ブイヨン等)	16	0	-	-
合計	41	1	1	1

2 乳の検査

市内の食品製造施設から収去した原材料に乳を使用していないとされる食品5検体、および小学校から収去した乳除去給食等16検体、合計21検体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検査の結果、すべて陰性(10ppm未満)でした(表2)。

表2 乳の検査結果

食品	スクリーニング検査		確認検査	
	検体数	陽性数	検体数	陽性数
弁当・そうざい類	16	0	-	-
その他(ブイヨン等)	5	0	-	-
合計	21	0	-	-

3 小麦の検査

市内の食品製造施設から収去した原材料に小麦を使用していないとされる食品11検体、および小学校から収去した小麦除去給食等8検体、合計19検体について小麦の検査を行いました。

ELISA法によるスクリーニング検査の結果、すべて陰性(10ppm未満)でした(表3)。

表3 小麦の検査結果

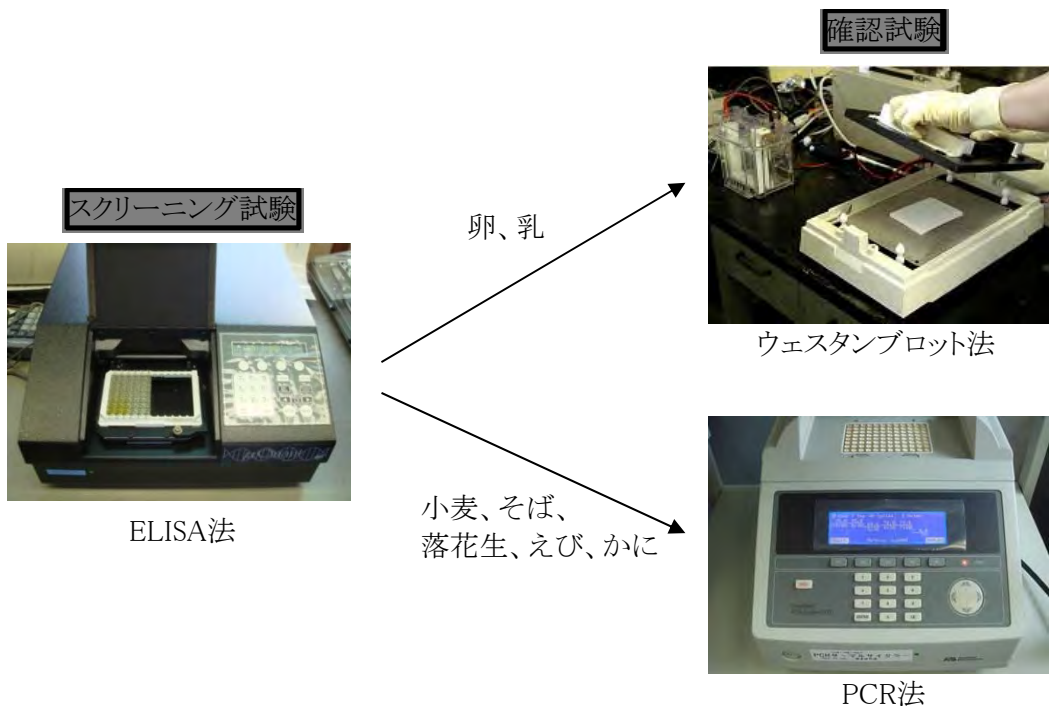
食品	スクリーニング検査		確認検査	
	検体数	陽性数	検体数	陽性数
弁当・そうざい類	8	0	-	-
菓子類	7	0	-	-
その他(ブイヨン等)	4	0	-	-
合計	19	0	-	-

「スクリーニング試験」と「確認試験」について

アレルギー物質を含む食品の検査では、まず、スクリーニング試験で陽性の可能性がある検体を選び出し、その後別の検査法で陽性の確認を行います。

スクリーニング試験で用いるELISA法は、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。しかし、ELISA法では食品の加工度合いや使用原材料によって偽陽性となることがあります。そのため、スクリーニング試験で陽性となり、原材料表示に特定原材料の記載がなかった場合は確認試験を行います。

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用い、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法を用いて確認します。



【理化学検査研究課 食品添加物担当】