

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、アレルギーの発症数及び重篤度を踏まえ、卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにの7品目が特定原材料として指定されており、横浜市でもこれら7品目の検査を実施しています。

今回は平成26年1月と2月に、食品専門監視班および福祉保健センターが市内製造所や小売店から収去(抜き取り検査)した検体について、そば、卵、乳の検査を、福祉保健センターが市内小学校の給食施設から収去したアレルギー物質除去給食について、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

そば粉やそば茶アイスクリームなどを製造している市内製造所からうどん粉等8検体を収去し、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、そばはすべて陰性(10ppm未満)でした(表1)。

表1 そばの検査結果

検体名	スクリーニング試験	
	検体数	陽性数
うどん粉	2	0
アイスクリーム類	4	0
アイスクリーム原材料	2	0
合計	8	0

2 卵の検査

アレルギー対応弁当などを製造している市内製造所や小売店から弁当・そうざい類等12検体を収去し、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、1検体(スパゲティサラダ)が陽性(10ppm以上)となり、その他の11検体は陰性(10ppm未満)でした(表2)。スクリーニング試験で陽性となったスパゲティサラダ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、結果は陽性でした。食品衛生課が原因を調査したところ、このスパゲティサラダはアレルギー対応弁当の付け合せでしたが、原材料に卵黄の表示があるドレッシングを使用していたことが判明しました。

表2 卵の検査結果

検体名	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
弁当・そうざい類	9	1	1	1
菓子類	1	0	0	0
レトルト食品	1	0	0	0
魚肉ねり製品	1	0	0	0
合計	12	1	1	1

3 乳の検査

アレルギー対応弁当などを製造している市内製造所や小売店から弁当・そうざい類等9検体を収去し、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、乳はすべて陰性(10ppm未満)でした(表3)。

表3 乳の検査結果

検体名	スクリーニング試験	
	検体数	陽性数
弁当・そうざい類	5	0
レトルト食品	3	0
菓子類	1	0
合計	9	0

4 学校給食の検査(卵と乳の検査)

市内小学校の給食施設から卵除去給食26検体、乳除去給食16検体を収去し、卵と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、卵と乳はすべて陰性(10ppm未満)でした(表4、5)。

表4 卵の検査結果(卵除去給食)

検体名	スクリーニング試験	
	検体数	陽性数
五目焼きそば	10	0
みずなのスープ	6	0
かきたま汁	6	0
おでん	2	0
豆腐の中華煮	1	0
きつねうどん	1	0
合計	26	0

表5 乳の検査結果(乳除去給食)

検体名	スクリーニング試験	
	検体数	陽性数
ホワイトシチュー	8	0
スパゲティミートソースあえ	6	0
カレービーンズシチュー	2	0
合計	16	0

※ 検査法について

アレルギー物質を含む食品の検査は、まずELISA法によるスクリーニング試験を行います。ELISA法とは、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、食品の加工度合いや使用原材料によって、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 】