

## アレルギー物質を含む食品の検査結果(その2)

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もの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ることで、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、死に至るケースも考えられます。そのため、横浜市では主に特定原材料の表示がない食品の検査を行い、食品の安全を確認しています。

平成29年10月に、各区福祉保健センターが収去した市内の小学校給食(アレルギー物質除去)について、卵、小麦の検査を行いました。今回、これらの検査結果を報告します。

### 1 卵の検査

原材料に卵を使用していないとされる食品12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検査の結果、すべて陰性(10ppm未満)でした(表1)。

表1 卵の検査結果

| 検体名                      | 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<br>(かきたま汁(卵抜き)) | 12        | 0   |      |     |
| 合計                       | 12        | 0   | 0    | 0   |

### 2 小麦の検査

原材料に小麦を使用していないとされる食品21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2)。

表2 小麦の検査結果

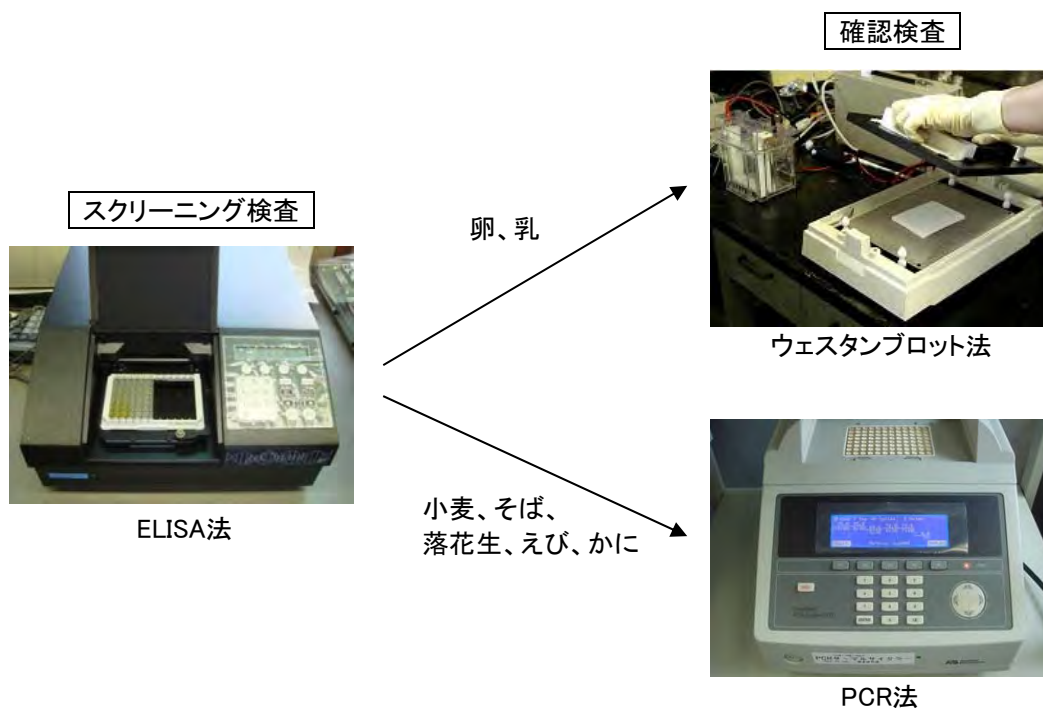
| 検体名                          | スクリーニング検査 |     | 確認検査 |     |
|------------------------------|-----------|-----|------|-----|
|                              | 検体数       | 陽性数 | 検体数  | 陽性数 |
| 弁当・そうざい類<br>(チリコンカーン、ポークカレー) | 21        | 0   |      |     |
| 合計                           | 21        | 0   | 0    | 0   |

(次ページに解説)

## ☆「スクリーニング検査」と「確認検査」について

アレルギー物質を含む食品の検査では、まず、スクリーニング検査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っています。

ELISA法によるスクリーニング検査は、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場合があります。そのため、スクリーニング検査で陽性となり、原材料表示に特定原材料の記載がなかった場合は確認検査を行います。確認検査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法を用いて確認します。



【 理化学検査研究課 食品添加物担当 】