

食品アレルギー検査結果(令和2年9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食品原材料のうち、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、食物アレルギーのある人がその食品を知らずに食べることで、じん麻疹、下痢、呼吸困難等のアレルギー症状を引き起こし、中には死に至るケースもあります。そのため、横浜市では主に特定原材料の表示がない食品や特定原材料除去食の検査を行っています。

令和2年9月～10月に、健康福祉局食品専門監視班及び金沢福祉保健センターが市内の食品製造施設から収去した食品25検体及び各区福祉保健センターが市内の小学校から収去した特定原材料除去食33検体について、卵、乳、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22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、全て陰性(10ppm未満)でした(表1)。

表1 卵の検査結果

検体名	検体数	陽性数
弁当・そうざい類 (かきたま汁、親子丼の具等)	20	0
その他 (油、ポモドロソース)	2	0

2 乳の検査

原材料に乳を使用していないとされる食品26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、全て陰性(10ppm未満)でした(表2)。

表2 乳の検査結果

検体名	検体数	陽性数
弁当・そうざい類 (さけのクリーム煮、クリームスープ等)	23	0
菓子類 (豆乳クリームブッセ)	1	0
その他 (油、ポモドロソース)	2	0

3 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10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、全て陰性(10ppm未満)でした(表3)。

表3 小麦の検査結果

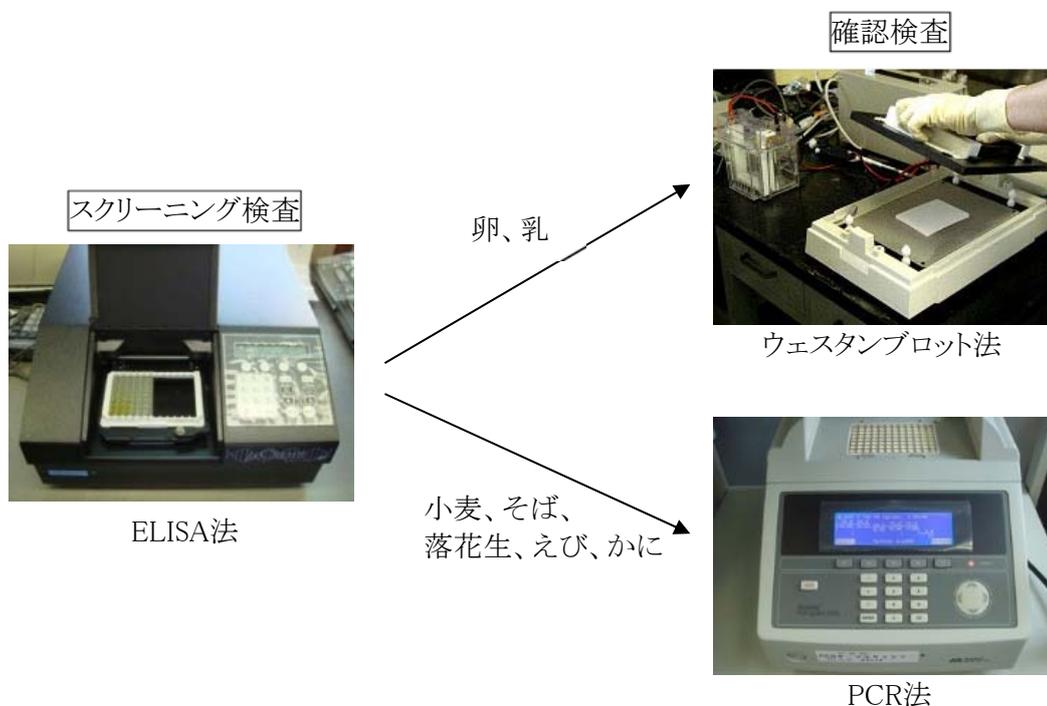
検体名	検体数	陽性数
弁当・そうざい類 (さけのクリーム煮、クリームスープ等)	6	0
菓子類 (豆乳クリームブッセ、プリン)	2	0
その他 (油、ポモドロソース)	2	0

「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ます。今回の検査では全て陰性でしたが、陽性の場合、別の検査法で再度陽性の確認を行います。

スクリーニング検査で用いる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 】