

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9月に、健康福祉局食品専門監視班及び各区福祉保健センターが横浜市学校給食会や市内の保育所、病院、製造所、小売店等において収去した検体(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、卵の検査を行いました。その検査結果を報告します。

1 卵の検査

学校及び保育所の給食や病院食、ベビーフード等を含む32検体について、卵の検査を行いました。ELISA法^{*1}によるスクリーニング試験の結果、いずれも陰性(10ppm未満)でした(表1)。

表1 卵の検査結果 9月分 (スクリーニング試験)

収去先	食品	検体数	陽性数
学校給食会	めん類	6	0
	冷凍食品	2	0
保育所・病院	惣菜等	5	0
	菓子類	2	0
製造所・小売店等	菓子類	8	0
	ベビーフード	3	0
	惣菜	3	0
	めん類	2	0
	氷菓	1	0
合計		32	0

^{*1} ELISA(Enzyme Linked ImmunoSorbent Assay)法とは、特定原材料の中に含まれるタンパク質を抗原抗体反応を利用して検出する方法です。

例えば、卵の場合、検体抽出液中に卵白アルブミン、オボムコイド等のタンパク質(抗原)が含まれていると、特異的な抗体がコーティングされているプレート内に固定されます。夾雑物を除くためにプレートを何度か洗浄した後、発色物質が標識されている抗体をプレートに入れ、プレートに固定されたタンパク質と結合させます。再度洗浄し、余分な発色物質を除いた後、酵素反応により発色させて、マイクロプレートリーダーという分析機器で吸光度を測定します。標準溶液の吸光度を用いた標準曲線から検体の卵タンパク質濃度を算出し、10ppm以上の場合を陽性と判定します。

【検査研究課 食品添加物担当】