

食品中のアレルギー物質検査結果(2012 年度)

土井 康平、辻村 和也、山之内 公子

Survey Report of Allergic Substance in Food (2011)

Kohei DOI, Kazunari TSUJIMURA and Kimiko YAMANOUCHI

Key words: allergic substance, wheat, ELISA method

キーワード: アレルギー物質(特定原材料)、小麦、酵素免疫測定法

はじめに

アレルギー物質を含有する食品は、食物アレルギーによる健康被害を防止する目的で、平成 13 年 4 月に特定原材料の表示が義務づけられ、平成 14 年 4 月から本格的に施行された。特定原材料の検査法については、平成 14 年 11 月の厚生労働省通知により、定量検査法(ELISA 法)および確認検査法(PCR 法・ウエスタンブロット法)が定められた¹⁾。

当センターでは、平成 19 年度から本格的に特定原材料の検査を開始しており、平成 19~23 年度の検査結果については既に報告している。平成 24 年度は、前年度に違反品があったことから、昨年度同様、「小麦」の検査を行ったので報告する。

調査方法

1 試料

県内に流通する加工食品のうち、「小麦」の使用、または混入が疑われるもので、使用原材料表示に「小麦」が記載されていないもの 20 検体とした(西彼保健所・県央保健所・県南保健所・県北保健所収去分)。

2 試薬

森永生科学研究所製 FASPEK 特定原材料測定キット・小麦グリアジン(以下、M 社キット)、および日本ハム(株)製 FASTKIT エライザ ver. II 小麦(以下、N 社キット)を使用した。

3 機器

フードカッター:Retsch 社製 GM200, 恒温振とう機:東京理科器械(株)製 MMS-3011, 冷却遠心機:クボタ商事(株)製 3740, マイクロプレートリーダー:

BIO-RAD 社製 Benchmark Plus

4 検査方法

ELISA 法、PCR 法ともに平成 22 年 9 月 10 日消食表第 286 号消費者庁次長通知「アレルギー物質を含む食品の検査法について」²⁾に準じて検査を行った。

規格基準

特定原材料等由来のタンパク質含量が、10 µg/g 未満でなければならない。

検査結果

ELISA 法による定量検査の結果、10 µg/g を超えて小麦由来のタンパク質を含有する検体はなかった。保健所等における指導の結果と考える。

今後も県民の食の安全・安心の確保・向上のために、表示違反食品の排除および表示適正化を行う目的で、県内に流通する食品中のアレルギー物質(特定原材料)の検査が必要と考える。

参考文献

- 1)厚生労働省通知食案基発第 0513003 号:アレルギー物質を含む食品の検査法について、平成 14 年 11 月 6 日
- 2)消費者庁次長通知消食表第 286 号:アレルギー物質を含む食品の検査法について、平成 22 年 9 月 10 日