

食品中のアレルギー物質検査結果(2013年度)

土井康平・荒木昌彦・辻村和也・山之内公子

Survey Report of Allergic Substance in Food (2013)

Kohei DOI, Masahiko Araki, Kazunari TSUJIMURA and Kimiko YAMANOUCHI

Key words: allergic substance, shrimp, Crab, ELISA method

キーワード: アレルギー物質(特定原材料)、えび・かに、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19~24年度の検査結果については既に報告している。平成25年度は、「えび・かに」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、「えび・かに」の使用、または混入が疑われるもので、使用原材料表示に「えび・かに」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

日水製薬社製 FA テスト EIA-甲殻類「ニッスイ」およびマルハニチロホールディングス社製甲殻類キット「マルハ」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:東京理科器機(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未滿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を超えてえび・かに由来のタンパク質を含有する検体はなかった。

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