

食品中のアレルゲン検査結果(2023 年度)

江川 真文, 松尾 広伸, 辻村 和也

Survey Report of Allergen in Food (2023)

Masafumi EGAWA, Hironobu MATSUO and Kazunari TSUJIMURA

キーワード: アレルゲン(特定原材料)、そば、酵素免疫測定法

Key words: allergen, wheat, ELISA method

はじめに

アレルギー物質を含む食品について、特定のアレルギー体質を持つ方の健康危害の発生を防止する観点から、食物アレルギーを引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い特定原材料を食品衛生法施行規則(昭和 23 年厚生省令第 23 号)別表第 5 の 2 に掲げ、これらを含む加工食品については、施行規則第 5 条に定めるところにより当該特定原材料の記載が 2002 年 4 月に本格的に施行された。また、特定原材料の検査法については 2002 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、2007 年度から本格的にアレルゲンの検査を開始している。2023 年度は、「そば」の検査を行ったのでその結果を報告する。

調査方法

1 試料

県内に流通する加工食品のうち、「そば」の使用、または混入が疑われるもので、使用原材料表示に「そば」が記載されていない 13 検体とした(検体内訳: 西彼保健所(2)・県央保健所(4)・県南保健所(3)・県北保健所(2)・対馬保健所(2))。

2 試薬

定量検査法(ELISA 法)として、株式会社森永生化学研究所製モリナガ FASPEK エライザ II そばおよび日本ハム株式会社中央研究所製 FASTKIT エライザ Ver. III そばを使用した。

3 機器

フードカッター: レッチェ社製 GM200, 恒温振とう機: 東京理科器機株式会社製 MMS-3011, 冷却遠心機: クボタ商事株式会社製 3740, マイクロプレートリーダー: バイオ・ラッド ラボラトリーズ株式会社製 iMark, プレートウォッシャー: バイオ・ラッド ラボラトリーズ株式会社製 ImunoWash 1575 を用いた。

4 検査方法

2023 年 3 月 9 日消食表第 102 号消費者庁次長通知「食品表示基準について」の一部改正について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 $\mu\text{g/g}$ 未満でなければならない。

検査結果

2 種類の ELISA 法による定量検査の結果、10 $\mu\text{g/g}$ を超えてそば由来のタンパク質を含有する検体はなかった。そのため、PCR 法による確認検査法は実施しなかった。

今後も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ゲンの検査が必要と考えられる。

参考文献

- 1) 第 0513003 号 厚生労働省通知食案基発: 「アレルギー物質を含む食品の検査法について」,
- 2) 消食表第 102 号 消費者庁次長通知: 「食品表示基準について」の一部改正について, (2023 年 3 月 9 日)