

食品中のアレルゲン検査結果(2019年度)

辻村 和也, 本村 秀章

Survey Report of Allergen in Food (2019)

Kazunari TSUJIMURA and Hideaki MOTOMURA

キーワード: アレルゲン(特定原材料)、えび・かに、酵素免疫測定法

Key words: allergen, shrimp, Crab, ELISA method

はじめに

アレルゲン(特定原材料)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、2001年4月に特定原材料の表示が義務づけられ、2002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、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。2019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13検体とした。(西彼保健所(3)・県央保健所(4)・県南保健所(3)・県北保健所(3))。

2 試薬

定量検査法(ELISA法)として、日水製薬株式会社製FAテストEIA-甲殻類Ⅱ「ニッスイ」(以下、N社キット)およびマルハニチロ株式会社製甲殻類キットⅡ「マルハニチロ」(以下、M社キット)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

Benchmark Plus を用いた。

4 検査方法

ELISA法、PCR法ともに2014年3月26日消食表第36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」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 μg/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 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。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) 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、2002年11月6日
- 2) 消費者庁次長通知消食表第36号:「アレルギー物質を含む食品の検査法について」の一部改正について、2014年3月26日