

# 食品中のアレルゲン検査結果(2020年度)

松尾 広伸, 辻村 和也

## Survey Report of Allergen in Food (2020)

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, buckwheat, 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<sup>1)</sup>。

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。2020年度は、「そば」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、「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もの12検体とした。(西彼保健所(3)・県央保健所(3)・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、株式会社森永生化学研究所製モリナガFASPEKエライザ 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. 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: パイオ・ラッド ラボラトリーズ株式会社製 ImunoWash 1575 及び iMark を用いた。

### 4 検査方法

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<sup>2)</sup>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」, (2002年11月6日).
- 2) 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, (2014年3月26日).