

アレルギー物質を含む食品の検査結果(その3)

平成13年4月、食物アレルギーを持つ人の健康危害を未然に防止する観点から、アレルギー物質(特定原材料)を含む食品に表示が義務付けられました。現在、特定原材料として卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにの7品目が指定されています。

平成23年1月に、健康福祉局食品専門監視班および各福祉保健センターが、横浜市内の保育園および市内製造所において収去したもの、並びに通信販売で買上げた食品について、卵の検査を行いました。その検査結果を報告します。

なお、平成22年4月および9月に行ったアレルギー物質の検査結果については、平成22年6月および11月の検査情報月報に掲載されています。

1 卵の検査

給食および菓子類31検体について、卵の検査を行いました。ELISA法によるスクリーニング試験の結果、いずれも陰性(10ppm未満)でした(表)。

食品	検体数	陽性数
菓子類	14	0
その他の食品(弁当・そうざい類)	10	0
アイスクリーム類・氷菓	3	0
その他の食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品)	2	0
魚介類加工品	1	0
肉卵類及びその加工品(食肉製品)	1	0
合計	31	0

ELISA(Enzyme Linked ImmunoSorbent Assay)法とは、特定原材料の中に含まれるタンパク質を抗原抗体反応を利用して検出する方法です。

例えば、卵の場合、検体抽出液中に卵白アルブミン、オボムコイド等のタンパク質(抗原)が含まれていると、特異的な抗体がコーティングされているプレート内に固定されます。夾雑物を除くためにプレートを何度か洗浄した後、発色物質が標識されている抗体をプレートに入れ、プレートに固定されたタンパク質と結合させます。再度洗浄し、余分な発色物質を除いた後、酵素反応により発色させて、マイクロプレートリーダーという分析機器で吸光度を測定します。標準溶液の吸光度を用いた標準曲線から検体の卵タンパク質濃度を算出し、10ppm以上の場合を陽性と判定します。

【検査研究課 食品添加物担当】