

# 食品中の特定原材料（卵、乳、小麦等）の検査結果 （2014～2019年度）

衛生化学部 ○鈴木 郷、西村 幸江、野口 辰美

## 1 はじめに

食物を摂取した際、食物に含まれる原因物質（アレルゲン：主としてたんぱく質）を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことがあり、これを食物アレルギーという<sup>1)</sup>。食品表示法により、食物アレルギーをもつ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、容器包装された加工食品について、特定原材料を含む旨の表示が義務付けられている。当所では食品中の特定原材料について 2013 年度から検査を実施してきた。今回は 2014～2019 年度に県内で収去された食品について実施した特定原材料の検査結果について報告する。

## 2 対象と方法

### 1) 対象

2014年4月から2019年9月に県内の保健所から収去された食品の中で、原材料名表示に検査対象とする特定原材料の記載が無い 126 検体を試料とした。

### 2) 試薬

日本ハム株式会社

FASTKIT エライザ Ver.III

（卵、牛乳、小麦、そば、落花生）

株式会社森永生科学研究所

モリナガ FASPEK エライザII

（卵・卵白アルブミン、牛乳・カゼイン、小麦・グリアジン、そば、落花生）

マルハニチロ株式会社

甲殻類キットII「マルハニチロ」

日水製薬株式会社

FA テスト EIA-甲殻類II「ニッスイ」

### 3) 方法

通知法<sup>2)</sup>に従いスクリーニング検査を ELISA 法による定量検査法で行った。卵、乳、小麦、そば、落花生を検査対象とした検査では FASTKIT と FASPEK のキットを、甲殻類を検査対象とした検査ではマルハマニチロとニッスイのキットを用いた。各検査で2種類のキットを用いて、どちらか一方または両方のキットで特定原材料由来たんぱく質を 10 $\mu$ g/g 以上検出したものを陽性、両キットで 10 $\mu$ g/g 未満のものを陰性と判定した。

## 3 結果

### 1) 検査結果

食品別の検査結果を表 1 に示した。

表 1 食品中の特定原材料検査

検査項目	食品分類	検体数	陽性数
卵	そうざい	17	2
	菓子類	10	
	食肉製品	2	1
	めん類	1	
	その他	2	
計		32	3
小麦	そうざい	12	
	漬物	7	
	魚介類加工品	5	
	菓子類	4	
	食肉製品	3	
	乳製品	3	
計		36	0
乳	そうざい	13	1
	菓子類	8	
	食肉製品	7	
	魚介類加工品	4	
	漬物	1	
	その他	1	
計		34	1
そば	そうざい	6	
	菓子類	3	
	めん類	1	
	その他	1	
計		11	0
落花生	菓子類	6	
	そうざい	3	
計		9	0
甲殻類	魚介類加工品	4	
合計		126	4

## 2) 食品表示基準違反事例

スクリーニング検査で陽性となった検体については保健所に通知し、保健所が製造所への立入を行った。全ての検体において、原材料に製品の表示に含まれない特定原材料が使用されていることが確認されたため、保健所により指導がなされた(表2)。食品表示基準違反となった原因は、原材料に含まれていた特定原材料を製品の表示に反映させなかったことが疑われる事例が多かった。

表2 食品表示基準違反事例

品名	検査項目	含有量 (µg/g)		推定された原因
		FASTKIT	FASPEK	
中華ダンゴ	卵	>20	>20	原材料に使用。表示へ反映せず。
焼豚	卵	236.3	237.2	味付けに使用する調味液(既製品)に使用。表示へ反映せず。
海老フライ	卵	36.3	48.6	原材料に使用。表示へ反映せず。
マカロニサラダ	乳	1424.1	41.7	原材料に使用。表示へ反映せず。

## 4 考察及びまとめ

2014年から2019年に県内で収去された食品について実施した特定原材料の検査結果について報告した。126検体について検査を実施し、卵を対象とする検査で3件、乳を対象とする検査で1件が陽性であった。

消費者庁の調査事業によると、全国での即時型食物アレルギーによる健康被害のうち食品表示ミスの原因とする事例の占める割合は2011年では2.6%、2014年では3.0%、2017年では2.6%であり、表示ミスによる誤食は一定の割合で発生している<sup>3-5)</sup>。食物アレルギーによる健康被害防止のために、今後とも保健所と連携し、今回の結果を事業者への監視指導や講習会等に活用することで、食の安全・安心の一助としたい。

また、今回の結果を踏まえ、特定原材料の検査を継続して行い、データの蓄積を図っていく必要があると考えられる。

## 5 参考文献

- 1) 消費者庁：アレルギー表示に関する情報、  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/)
- 2) 消費者庁次長：アレルギー物質を含む食品の検査法について(一部改正、通知)(消食表第36号)、平成26年3月26日。
- 3) 消費者庁：平成24年度 即時型食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査報告書、2013
- 4) 消費者庁：平成27年度 食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書、2016
- 5) 独立行政法人国立病院機構相模原病院：平成30年度 食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書