



アレルギー物質を含む食品の検査について

アレルギー物質を含む食品については、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、平成13年4月からその表示について法的に義務化されています。

これまでの実態調査を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難、意識障害等の重篤な健康被害が見られた症例から、その際に食した食品の中で明らかに特定された原材料について、アレルギー物質を含む「特定原材料等」として現在27品目が指定されています。

○「特定原材料」 表示義務がある7品目

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに



○「特定原材料に準ずるもの」 表示を推奨する20品目

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご

当センターでは、特定原材料のコンタミネーションの可能性が示されている物資についてその有無を、外部検査機関への委託検査（イムノクロマト法）により確認しています。

平成28年度には29検体72項目、平成29年度には20検体46項目の検査を実施しました。

陽性の結果が得られた場合には、製造業者に報告、注意喚起し、確認検査等の実施を推奨しています。

○コンタミネーションについて

最終製品で原材料の一部を構成していないと判断される場合には、たとえ混入する可能性が完全に否定できない場合であっても、表示の義務はありません。

しかし原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造する場合であっても、製造工程上の問題によりコンタミネーションが発生することが指摘されています。

コンタミネーションを防止するための対策の徹底を図っても、なおコンタミネーションの可能性が排除できない場合には、「本製造工場では〇〇を含む製品を生産しています」などの注意喚起表記を推奨しています。

○イムノクロマト法について

消費者庁が示した検査法は以下のとおりですが、イムノクロマト法は1種のキットを使用する簡易定性検査として短時間で結果を出すことが可能です。製品や製造ラインにアレルギー対象タンパク質が存在するか否かの確認のための検査法として効果的であることから採用しています。

アレルギー物質を含む食品の検査方法について（平成22年9月10日消食表第286号）

○特定原材料の検査方法は

- (1) スクリーニング検査である定量検査法として、対象タンパク質を検出するELISA法（2種のキットを使用）を実施します。
- (2) 得られた検査結果が $10\mu\text{g/g}$ 以上かつ偽陽性反応が疑われる場合に、確認検査である定性検査法を実施します。一般に、卵、乳については、タンパク質を検出するウエスタンブロット法（WB法）が、小麦、そば、えび、かに、落花生については、DNAを検出するPCR法が用いられます。（ $1\mu\text{g}=10^{-6}\text{g}$ ）

なお、食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能性があると考えられるので、定期的な調査や新たな知見や報告により適宜、対応が求められます。

（参考資料：アレルギーを含む食品に関する表示/アレルギー物質を含む食品の検査方法について 消費者庁）