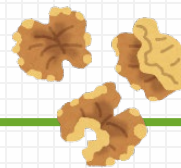


特定原材料「くるみ」の検査体制の整備



概要

令和5年3月9日から「くるみ」のアレルギー表示が義務化され、特定原材料※¹はえび・かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の計8品目となりました。

くるみの食物アレルギーは年々増加しており、アレルギーを引き起こす原因食物として鶏卵、牛乳、小麦に次いで4番目に多いことが報告されています。国の調査の結果、近年は、くるみ及びカシューナッツの食物アレルギーの増加が顕著であり、消費量の増加が要因の一つと考えられています。

※¹:特定原材料とは、「アレルギーを起こしやすい」「症状が重くなることが多く、生命にかかわる」として表示が義務付けられたもの。

検査体制の整備

検査体制を整備するため、「くるみ」の原材料表示がある食品と原材料表示がない食品をそれぞれ3検体用意し、「食品表示基準※²について」の通知に従ったELISA法による定量検査（スクリーニング検査）及びリアルタイムPCR法による定性検査を行いました。

※²:食品表示基準とは、食品表示法に基づいて定められたもの。アレルゲンを含む食品に関する表示のルールについて定められている。

●結果

ELISAキット:森永生科学研究所 FASPEK エライザⅡくるみ

		ELISA法	リアルタイムPCR法	判定
くるみの表示	食品	くるみたんぱく質の濃度(μg/g)	くるみ遺伝子の増幅	
なし	ウエハース	(-)	なし	陰性
	チョコレート	(-)	なし	
	ミックスナッツ	(-)	なし	
あり	くるみチョコレート	>20	あり	陽性
	くるみ入りのパン	>20	あり	
	くるみ入りのミックスナッツ	>20	あり	

(-):1μg/g未満、陰性:10μg/g未満、陽性:10μg/g以上

●まとめ

ELISA法及びリアルタイムPCR法で表示のとおりにくるみを検出できました。

以上の結果を踏まえ、特定原材料「くるみ」の検査実施標準作業書を整備し、検査体制を整えました。