

“卵”表示の無いベーコンから“卵タンパク”を検出！

平成15年9月、食品中の特定原材料(卵)の検査を実施しました。特定原材料とは食物アレルギーを引き起こすことが明らかな食品のうち厚労省が指定した卵、乳、小麦、そば、落花生をいいます。今回検査した20検体のうち、卵の表示がないベーコン(スライス)から卵タンパクが検出されました。特定原材料の検査では、2種類のキットでスクリーニング検査を行い少なくとも一方で陽性を示した場合に、製造記録の確認及び確認検査を実施します。今回の検査結果は表1に示すとおりでした。

表1 検査結果

＋：陽性、－：陰性

食品名	スクリーニング検査		確認検査	表示
	ELISA法	FASTKIT	ELISA法 卵白7μg/シ ウエスタン・ロット法	
ベーコン(スライス)	－	＋	＋	使用表示無し

製造所を管轄する自治体の報告では、当該製品には卵は使用しておらず、卵を使用した別の製品をスライスした後スライサーを洗浄せずに当該製品をスライスするためのコンタミネーションである可能性が高いということでした。しかしながら、今回の場合はアレルギーの事故を起こす可能性が充分考えられたため、製造者は同ロット製品を自主回収しました。

スライサーを介しての汚染ということであれば、当該製品の直前にスライスした製品の卵タンパク含有量はかなり高いものと考えられます。そこで、同社製で卵の表示がある製品(参考製品)の卵タンパク(卵白アルブミン)の濃度を測定しました。結果を表2に示します。

当該製品と比較すると参考製品の卵タンパクの含有量は高く、スライサーによる汚染の可能性は十分考えられます。

表2 当該製品及び参考製品の卵白アルブミンの含有量

検体	定量結果	表示
	(μg/g)	
ベーコン(スライス)：当該製品	13	使用表示無し
ベーコン(スライス)：参考製品	510	卵タンパク

特定原材料においては、食品添加物と異なり

※測定の際は検体中の卵タンパク濃度が標準曲線の直線範囲に含まれるように希釈した

少量でも含有されていると、重度のアレルギー患者に対して重大な事故を起こすことがあります。表示がなければ卵アレルギー疾患を持つ消費者が当該食品を避けることは困難です。スライサーの共用さえも事故の原因になりかねません。このように、卵を使用していなくても製造ラインのコンタミネーションにより卵の混入が避けられない場合には表示が必要です。

特定原材料を含まない食品を製造する製造者は、コンタミネーションをしないために、専用ラインの確保、製造マニュアルの確立、記録の確認など、特別に注意を払う必要があると思われます。

＜参考通知＞ H13.3.21 食企発第2号、食監発第46号 アレルギー物質を含む食品の表示について

H14.11.16 食発第1106001号 アレルギー物質を含む食品の検査方法について