

雑賀技術研究所から、品質管理や商品開発など実務で分析に携わっている方に向けてアレルギー分析にまつわる様々なお役立ち情報をお届けします。

第4弾は、『カシューナッツの表示義務化に向けた国内の動き』について紹介します。

～ 特定原材料 ～

アレルギー物質の中でも特に健康危害の症例数が多い、または重篤度の高い8品目は「特定原材料」と定められ、これらが含まれている食品はその旨の表示が義務付けられています。近年、カシューナッツによるアレルギー患者が増加していることから、消費者庁においてカシューナッツの表示義務化に向けた検討が始まっています※1。

～ 定性検査法 ～

現在、特定原材料については、定性検査法としてPCR法やウェスタンブロット法が通知 ※2されています。しかしこれらの検査方法は、アレルギーごとにそれぞれ個別に検査を行う必要があり、また検査の妨害物質を含む食品や偽陽性を示す食品は正しい結果を得られない場合があります。そこで選択性が高く、複数アレルギーを同時に検査できるLC-MS/MSを用いた手法が注目されています。

～第120回日本衛生学会学術講演会～

11月に開催される本学会では、複数の機関がLC-MS/MSを用いたカシューナッツ検査法についての発表を予定しており、今後さらにLC-MS/MSを用いた手法が普及することが期待されます。この学会では、SAIKA独自で開発した手法がカシューナッツを含む数種類の木の実に適用できるか検討した結果について発表します。

皆様のご来場をお待ちしております。

(学会について) [日本食品衛生学会HP](#)

(※1) 第6回 食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議(2023年12月13日) | [消費者庁 \(CAA.GO.JP\)](#)

(※2) 消費者庁次長通知 消食表第139号「食品表示基準について」

▶製品などの詳細は [こちら](#)

雑賀技術研究所

〒640-8341 和歌山市黒田二丁目1-20
TEL : 073-474-0860 お問合せ先 : 研究開発室 富上・山下・稲垣