

11月の衛研検査情報

～トピックス～



アレルギー物質を含む食品の検査結果

「食物アレルギー」という言葉を聞いたことがありますか？

「食物アレルギー」とは、人が食物を食べたとき、身体が食物に含まれるタンパク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」をおこすことです。

「過敏な反応」には、じんま疹や下痢、嘔吐、呼吸困難など様々な症状があり、ひどいときにはショック症状（アナフィラキシーショック）を起こして死に至ることもあります。

平成13年、食物アレルギーをもつ方への健康被害を防ぐことをめざし、「食品衛生法」で食品に含まれるアレルギー物質（特定原材料）を表示することが義務付けられました。現在、特定原材料として指定されている食品は7品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）です。食品添加物担当では、食物アレルギーをもつ人のために作られたものや特定原材料の表示がないものについて、表示どおり特定原材料が含まれていないかを検査しています。

今月号では、平成22年9月に、学校や保育所の給食や病院食、ベビーフードなどについて、卵の検査を行ったため、その結果を解説しています。

主な検査結果

32検体について検査を行ったところ、いずれも陰性でした。

輸入牛肉中、輸入豚肉中の動物用医薬品検査

日頃の食事に、牛肉や豚肉、鶏肉などの肉類を利用される方も多いと思います。牛や豚、鶏を育てるときには、病気の予防や治療のために、動物用の医薬品が使われることがあります。食品として流通する肉類については、動物用医薬品の残留量が「食品衛生法」により定められています。微量汚染物担当では、市内に流通する肉類に残留する動物用医薬品が「食品衛生法」の基準を満たしているかを検査しています。

今月号では、平成22年5月から9月に実施した輸入牛肉と輸入豚肉の検査結果について解説しています。

主な検査結果

今回の検査では、輸入牛肉、輸入豚肉から基準値を超える動物用医薬品は検出されませんでした。

水道水質検査の神奈川県外部精度管理に関する調査への参加結果

当所では、検査技術の向上、検査体制の改善を通じて、検査結果の信頼性の確保に努めています。水質担当は「神奈川県水道水質管理計画」に基づいて、平成6年から実施されている「神奈川県外部精度管理調査」に毎年参加しています。

今月号では、平成16年度から21年度の検査結果について解説しています。

主な検査結果

変動係数、Zスコアともに良好な結果でした。



詳しくは横浜市衛生研究所ホームページを御覧ください
http://www.city.yokohama.jp/me/kenkou/eiken/inspection_inf/



横浜市衛生研究所では、所内で行われた試験検査等の結果に解説を加え、毎月、「検査情報月報」として報告しています。