

食品中のアフラトキシン検査結果(平成29年度)

当所では、食品中のアフラトキシン検査を行っています。今回は、平成29年6月、9月及び平成30年1月に食品専門監視班が収去した食品の検査結果を報告します。

6月に4検体(アーモンド、カシューナッツ、乾燥イチジク及びクルミ)、9月に4検体(アーモンド、カシューナッツ、乾燥イチジク及びクルミ)の計8検体について総アフラトキシン(アフラトキシンB1、B2、G1、G2)の検査を行いました。

また、1月に市内を流通している牛乳2検体についてアフラトキシンM1の検査を行いました。

検査の結果、表1、2に示すとおり全て不検出でした。

表1 総アフラトキシンの検査結果

単位: $\mu\text{g}/\text{kg}$

食品の種類	検体数	検出数	結果	規制値
アーモンド	2	0	不検出	10
カシューナッツ	2	0	不検出	
乾燥イチジク	2	0	不検出	
クルミ	2	0	不検出	
計	8	0	—	—

(検出限界: $1.0 \mu\text{g}/\text{kg}$)

表2 アフラトキシンM1の検査結果

単位: $\mu\text{g}/\text{kg}$

食品の種類	検体数	検出数	結果	規制値
牛乳	2	0	不検出	0.5

(検出限界: $0.05 \mu\text{g}/\text{kg}$)

《アフラトキシンについて》

アフラトキシンはカビが産生する毒の一種です。主な産生菌である *Aspergillus flavus* (アスペルギルス・フラバス) の毒(トキシン)であるためアフラトキシンと命名されました。

アフラトキシンには、アフラトキシンB1をはじめB2、G1、G2、M1、M2などのいくつかの種類が存在することがわかっています。なかでもアフラトキシンB1は天然物でもっとも強力な発がん性物質であり、主に肝臓がんを引き起こすことが知られています。

これらのうち、アフラトキシンB1、B2、G1、G2の4種類を合わせて「総アフラトキシン」と定義して、食品中の規制値が設定されています。

アフラトキシンM1は人や動物が摂取したアフラトキシンB1が体内で変換された代謝物で、乳にのみ規制値が設定されています。

【 理化学検査研究課 微量汚染物担当 】