

食品中のアフラトキシン検査結果(令和2年度)

アフラトキシンはアスペルギルス等が産生するカビ毒で、発がん物質として知られています。日本では食品全般に対して総アフラトキシン(アフラトキシンB1、B2、G1、G2の合算)で10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ の規制値が設けられています。

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、令和2年8月及び10月に食品専門監視班が収去した市内流通食品の検査結果を報告します。

8月に4検体(ターメリック、ナツメグ、ブラックペッパー及びホワイトペッパー)、10月に4検体(アーモンド、いりごま(白)、いりごま(黒)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の合算)の検査を行いました。検査の結果、表に示すとおりナツメグから総アフラトキシン2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ が検出されましたが、規制値を超えるものではありませんでした。

表 総アフラトキシンの検査結果

食品の種類	検体数	検出数	結果 $\mu\text{g}/\text{kg}$	規制値 $\mu\text{g}/\text{kg}$
アーモンド	1	0	不検出	} 10
いりごま(白及び黒)	2	0	不検出	
クルミ	1	0	不検出	
ターメリック	1	0	不検出	
ナツメグ	1	1	2	
ブラックペッパー	1	0	不検出	
ホワイトペッパー	1	0	不検出	
計	8	1	—	

(検出限界:1 $\mu\text{g}/\text{kg}$)

【 理化学検査研究課 微量汚染物担当 】