市販食品中のマイコトキシン分析法と汚染実態調査

直 井 家 壽 太*

Y. NAOI*: Investigation of natural occurrence of mycotoxins in commercial foods

現在食品のマイコトキシン汚染実態を把握するため、行政試験としてとりあげる場合の唯一のよりどころは、厚生省通知環食第128号である。この通知では、ピーナツ、ピーナツ製品中のアフラトキシン B₁ についての取扱いが示されている。しかし、その後多くの農産物や食品においてアフラトキシン類の汚染が明らかにされつつあることから、環食第128号に基づく分析法が、ピーナツ、ピーナツ製品以外の食品にも適用できるかどうか、別に分析法を考える必要があるか等の点について、十分な検討を加える必要が生じていると判断される。そこで都立衛研でもアフラトキシン汚染が予測される輸入農産物等を含めて研究を重ね、得られた知見の一部は学会等で報告した。一方、アフラトキシン以外のマイコトキシン例えばフザリウムトキシンについても、国内で麦類等に赤カビ染汚が頻発する状況から考えて、実態を明らかにする必要があると考え、トリコテセン系を中心として他のフザリウムトキシンも含めた分析法を確立し、すでに、分販食品について行政ベースで試験を始めている。その他、農産物中のシトリニン分析法およびオクラトキシン分析法についても検討を加え、実用上十分に使用できる方法を確立し学会等で報告した。以上に述べた如く、今後マイコトキシン汚染実態を明らかにし、汚染食品を排除していくための処置を進めていくためには、試験対象食品を拡げる必要があり、そのためには環食第128号によるアフラトキシン分析法の再検討も考えなくてはならないであろう。また、アフラトキシン以外のマイコトキシンについても行政試験としてとりあげていくためには、有効な分析法が確立された現時点においては、食品衛生法上の取扱いを明確にしていく努力が望まれる。

この数年間に都においてマイコトキシン汚染実態調査を実施した対象食品は、穀類および加工品、菓子、豆、調味料、肉および加工品、乳製品、酒類、いわゆる健康食品など約2000件である。これらについて、アフラトキシンをはじめとして、トリコテセン系赤カビ毒、シトリニン、オクラトキシンの分析を行った。結果は大部分が不検出であったが、アフラトキシンでは、一部のものに高濃度汚染がみられ、また、アフラトキシンとシトリニンの混合汚染例、およびオクラトキシン検出例もあってマイコトキシン汚染の広がり的一端を明らかにすることができた。

* 東京都衛生研究所食品研究科（〒160 東京都新宿区百人町3の24の1）

Tokyo Metropolitan Research Laboratory of Public Health 24-1, Hyakunincho 3-chome, Shinjuku-ku, Tokyo