

菓子製造施設における卵アレルギー対策として ATP 検査を活用 ～中小規模事業者に対する衛生監視・指導に効果を期待～

大阪府和泉保健所 衛生課

奥村 真也 氏



保健所編

近年、「アレルギー対応食品」として「卵非含有品」（卵を含有しない製品、例えばノンエッグのケーキやパイなど）を製造する中小規模の菓子製造施設が増えている。その一方で、そうした卵非含有品の製造施設の多くは、同じ施設内で卵を含有する製品を製造している場合がある。そこで、大阪府食品衛生監視員協議会では、主に中小規模の菓子製造施設を対象とした「ATP ふき取り検査を活用した簡便・迅速に実施できる卵アレルギー対策」について検討した。

本講演録では、この検討結果の概要を詳細に紹介。洗浄後の調理器具についてイムノクロマト検査と ATP 検査を比較した結果や、ATP 検査の測定値を基にした「卵タンパク質の最大濃度を推定するモデル式」の検討の過程などについて説明している。奥村氏は「ATP 検査はアレルギー対策でも効果が期待できる。ATP 検査とイムノクロマト検査を併用することで、より確実な管理が徹底できるようになると考えられる」と述べている。