

## 食物アレルギー管理のポイントと ATP + AMP ふき取り検査の活用

東京都西多摩保健所  
生活環境安全課 課長代理

村上 展通 氏



保健所編

食物アレルギーの予防対策では「原料管理」「環境からのコンタミ防止」および「的確な表示による消費者への情報提供」が重要な管理項目となる。東京都福祉保健局健康安全研究センター多摩支所は 2012 年2月に「食品製造工程における食物アレルギー対策ガイドブック」を発行した。同ガイドでは、イムノクロマトふき取り検査などを用いて、食品施設のアレルゲン汚染の状況を「見える化」する、いわゆる「アレルゲンマップ」の考え方を中心に、現場における食物アレルゲンの管理ポイントを解説している。

本講演録ではガイドブックの要点解説と合わせて、村上氏がこれまでの現場指導で培った経験なども交えて、現場におけるアレルゲン対策の考え方やポイントなどを解説。同氏はアレルゲン管理における ATP 法の有用性について「日常的に洗浄状況を管理する場合、環境の ATP ふき取り検査や洗浄液の ATP 検査は、低コストで洗浄度を数値化できるので効率的である」と述べている。