



## 食品中の総アフラトキシン検査

当所では平成27年度より、食品中の総アフラトキシン検査を始めました。今回は、平成27年12月と平成28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。

12月に市内を流通している食品8件(アーモンドパウダー1件、アーモンド、カシューナッツ各2件、クルミ3件)、1月に5件(アーモンド、皮むきいりごま、白いりごま、黒いりごま、クルミ各1件)検査を行いました。

検査の結果、表に示すとおりすべて不検出でした。

表 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	検出件数	結果	規制値
アーモンド	3	0	不検出	10
アーモンドパウダー	1	0	不検出	
カシューナッツ	2	0	不検出	
クルミ	4	0	不検出	
皮むきいりごま	1	0	不検出	
黒いりごま	1	0	不検出	
白いりごま	1	0	不検出	
計	13	0	—	

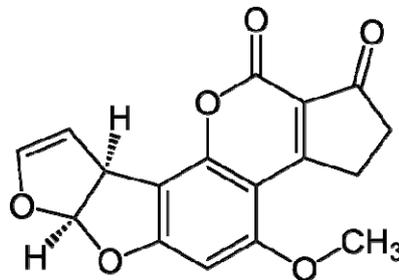
(検出限界:  $1.0\ \mu\text{g}/\text{kg}$ )

### 《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、慢性中毒として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。また、乳中のアフラトキシンM1は単独で規制値が設定されています。



アフラトキシンB1

【 理化学検査研究課 微量汚染物担当 】