

トピックス

デオキシニバレノール（カビ毒）の検査をしています

皆さんはカビ毒を御存知でしょうか？カビ毒は、ある種のカビが食品や飼料に付着して産生される物質で、人や動物の健康を害することがあります。カビ毒は熱などに非常に安定であり、汚染されると一般的な加熱、水洗いなどの加工や調理では分解、除去することが非常に難しい物質です。現在、デオキシニバレノール、アフラトキシン、パツリンの3つのカビ毒が食品衛生法で規制されています。

この中のデオキシニバレノールは、麦などの赤かび病を発生させるフザリウム属真菌により作り出されるカビ毒です。これを摂取すると、急性毒性として下痢や嘔吐、頭痛などが、長期摂取による慢性毒性として体重減少や免疫抑制が起こることが知られています。食品衛生法では、平成14年5月に暫定基準値1.1ppmが設定され、当所でも平成14年から県内産の小麦について、収穫時期に合わせて7月に検査しています。

デオキシニバレノールの検査における一番のポイントは、いかに平均的な状態の小麦をサンプリング（採取）するかです。皆さんも食品にカビが生えたのを見たことがあると思いますが、カビは均一には

生えないため、カビが多く発生したところと発生していないところとでは検査の結果に影響を及ぼしてしまいます。そのため小麦を採取するにはできるだけ多くの地点から、まんべんなく採取することが重要になります。こうして採取された小麦からカビ毒を抽出や精製（前処理）し、液体クロマトグラフやガスクロマトグラフ・質量分析計という機器を用いて測定しています。

当所では平成14年からこれまで180検体の小麦についてデオキシニバレノールの検査を行ってきましたが、基準値を超過した小麦はありませんでした。しかし、14検体から0.1～0.66ppmの濃度の範囲で検出され、平成16年度には3検体、平成23年度には5検体から検出されています。また、検出されない年もあるなど、カビ毒であるため気候などの要因が関係していると考えられます。

今後もカビ毒に汚染された食品による健康被害を防止「食品の安全、安心」につながるよう、検査を継続していきます。

（岡本 政治 kanken-shokuhin@pref.nagano.lg.jp）

表 小麦中のデオキシニバレノール検査状況

年度	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26
小麦検体数	19	20	21	17	19	9	9	10	12	11	11	11	11
検出数	1	2	3	0	2	0	0	1	0	5	0	0	0