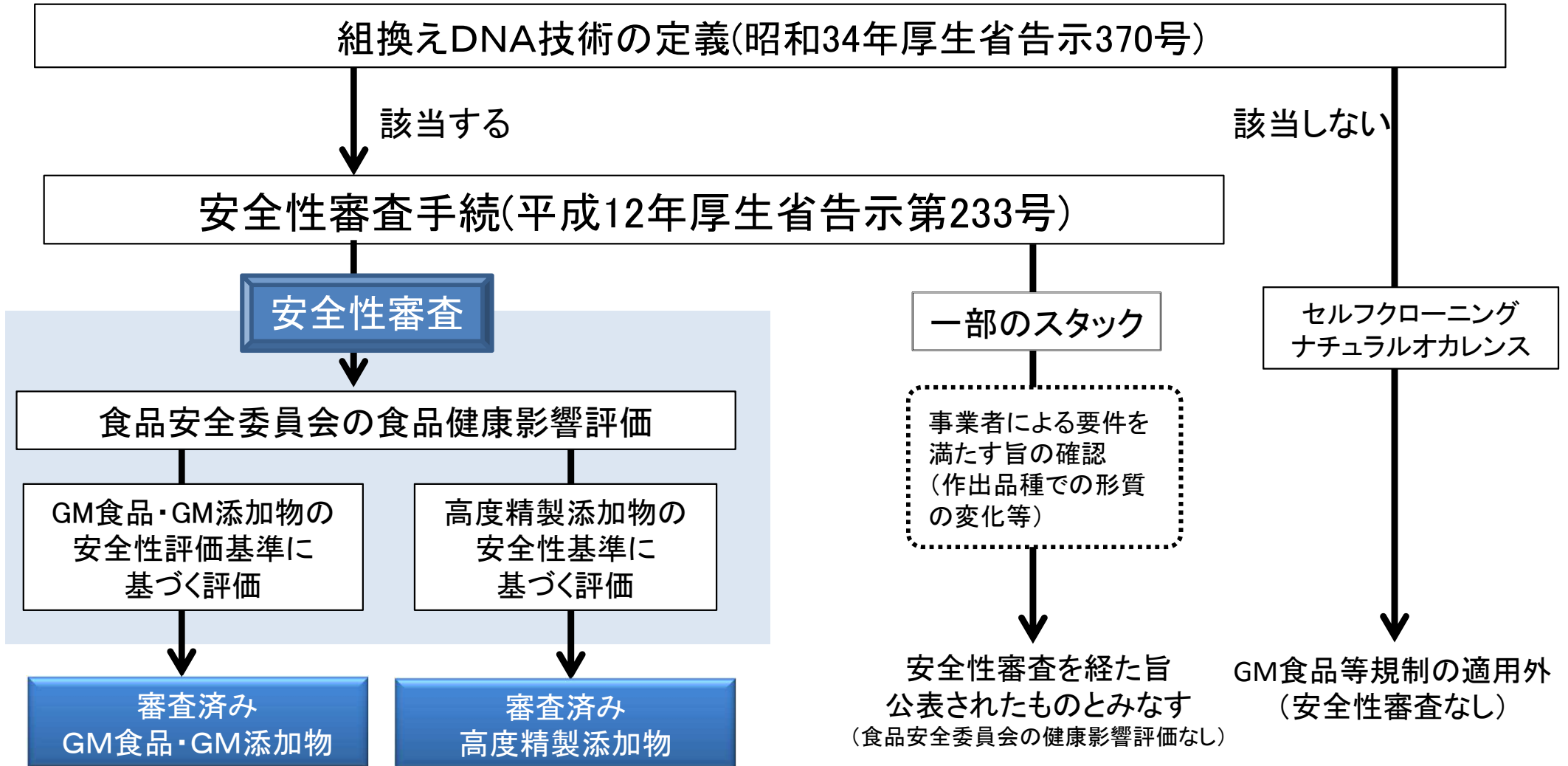


組換えDNA技術応用食品等の取扱い(現行)(1)

<安全性審査>



- ・スタック: 審査済みGM作物同士の掛け合わせ品種等
- ・ナチュラルオカレンス: 遺伝子を導入した微生物が、自然界に存在する場合
- ・高度精製添加物の安全性基準:

「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」(平成16年3月25日食品安全委員会決定)附則「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物のうち、アミノ酸等の最終産物が高度に精製された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方」(平成17年4月28日食品安全委員会決定)

- ・セルフクロニング: 宿主と同一種の微生物を導入遺伝子の由来とした場合
- ・GM食品、GM添加物: 組換えDNA技術を用いて製造される食品、添加物

組換えDNA技術応用食品等の取扱い(現行)(2)

<食品衛生法全般>

	GM食品	GM添加物	高度精製添加物	一部のスタック	セルフクローニング ナチュラルオカレンス
			(高度精製添加物として 安全性が確認されたと 食品安全委員会が判 断した場合)	(一定の要件を満 たした場合)	
食品衛生法上の 取扱	GM	GM	安全性審査を経た後、 GMに該当しないものと みなす	GM	GMに 該当しない
安全性審査の 要否 (厚生省告示第233号)	○	○	○	×	×
厚労省への報告	—	—	—	○ (通知により実施)	×
公表の有無	○ (官報)	○ (官報)	○ (厚労省HP)	○ (厚労省HP)	×
その他	GM微生物を利用して製 造した場合は製造基準 (厚生省告示第234号) への適合が必要	GM微生物を利用して製 造した場合は製造基準 (厚生省告示第234号)へ の適合が必要	—	—	—

・スタック: 審査済みGM作物同士の掛け合わせ品種等
 ・ナチュラルオカレンス: 遺伝子を導入した微生物が、自然界に存在する場合

・セルフクローニング: 宿主と同一種の微生物を導入遺伝子の由来とした場合
 ・GM食品、GM添加物: 組換えDNA技術を用いて製造される食品、添加物