

食品安全委員会における高度精製添加物の安全性評価の考え方

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月食品安全委員会決定)(本則)及び 附則(平成17年4月食品安全委員会決定)

遺伝子組換え微生物(GM微生物)を利用して製造された添加物(GM添加物)については、GM添加物の評価基準に基づき、食品安全委員会が個別に安全性を評価

GM添加物の評価基準(本則)の原則

- GM添加物に関しては、一般に、組換え体をそのまま食する遺伝子組換え食品とは異なり、最終産物としての添加物製品の安全性評価を行うことが適切
- GM添加物に組換えDNA技術の応用に起因する新たな有害成分が存在しないことが重要

注: GM微生物が残存する場合には別途の基準を同時に満たすことが必要。

アミノ酸等の最終製品が高度に精製された非タンパク質性の添加物は

高度精製添加物の評価基準(附則)

- 以下の①、②を満たす場合、安全性が確認されたと判断
 - ①製品の精製度が、指定添加物として告示されているアミノ酸等と同等若しくはそれ以上であること
 - ②非有効成分の含有量が安全性上問題になる程度にまで有意に増加しておらず、有害性が示唆される新たな非有効成分を含有しないこと
- なお、添加物の製造方法の概要、用途、化学構造・組成、物理化学的性質及び品質が明らかであることが必要

注: 高度精製添加物に該当しない場合には、GM添加物の評価基準(本則)に基づく評価が必要。

