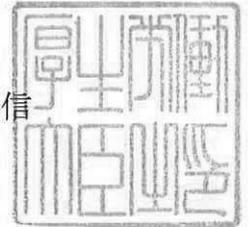


厚生労働省発生食 0520 第 5 号  
令和 2 年 5 月 20 日

食品安全委員会  
委員長 佐藤 洋 殿

厚生労働大臣 加藤 勝信



食品健康影響評価について

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 14 号、食品安全委員会令（平成 15 年政令第 273 号）第 1 条第 1 項及び食品安全委員会令第 1 条第 1 項の内閣府令で定めるときを定める内閣府令（平成 15 年内閣府令第 66 号）第 1 条第 1 号の規定に基づき、下記事項に係る食品安全基本法第 11 条第 1 項に規定する食品健康影響評価について、貴委員会の意見を求めます。

記

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 11 条第 1 項の規定に基づく「食品、添加物等の規格基準」（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）に基づき定められた「組換え DNA 技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続」（平成 12 年厚生省告示第 233 号）第 3 条の規定に基づき、次に掲げる添加物の安全性審査を行うこと。

- ①JPAN005 株を利用して生産されたペクチナーゼ
- ②EVG-L1 株および EVG-G1 株を利用して生産されたグルタミルバリルグリシン





## JPAN005 株を利用して生産されたペクチナーゼに係る 食品健康影響評価について

### 1. 趣旨

「JPAN005 株を利用して生産されたペクチナーゼ」については、令和2年5月14日付けでノボザイムズジャパン株式会社から、遺伝子組換え添加物の安全性審査の申請があったことから、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項第14号等の規定に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼するものである。

### 2. 評価依頼品目の概要

本品目は、生産性の向上を目的として、*Aspergillus niger* B0-1株を宿主とし、*Aspergillus niger* AP-18株由来のペクチナーゼ遺伝子の導入等を行った JPAN005 株を利用して生産されたペクチナーゼである。

### 3. 酵素の機能

本品目は、ペクチンの基本骨格であるポリガラクトuron酸をエンド型で開裂するβ脱離反応を触媒する酵素である。

### 4. 利用目的及び利用方法

本品目は、ジュース製造において加工助剤として用いられる。用途及び使用形態は既存のペクチナーゼと変わらない。

### 5. 海外の状況

本品目は、デンマークで承認を受けている。

### 6. 今後の方針

食品安全委員会からの食品健康影響評価の結果を得た後、官報公告等の手続を進める。

## EVG-L1 株および EVG-G1 株を利用して生産されたグルタミンバリングリシンに係る食品健康影響評価について

### 1. 趣旨

「EVG-L1 株および EVG-G1 株を利用して生産されたグルタミンバリングリシン」については、令和 2 年 4 月 27 日付けで味の素株式会社から、遺伝子組換え添加物の安全性審査の申請があったことから、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 14 号等の規定に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼するものである。

### 2. 評価依頼品目の概要

本品目は、生産性の向上を目的として、*Escherichia coli* K-12株を宿主とし、遺伝子の導入等により構築したEVG-L1 株、及び*Corynebacterium glutamicum* を宿主とし、遺伝子の導入等により構築したEVG-G1 株を利用して生産されたグルタミンバリングリシンである。

### 3. 利用目的及び利用方法

本品目は、コク味を付与する機能を有する調味料として利用する。コク味とは甘味、塩味、酸味、苦味、うま味の5基本味では表せない味を指し、基本味及び基本味の周辺の味の厚み・ひろがり・持続性・まとまりなども増強する効果を持つとされている。

### 4. 備考

申請者は、本申請品目については、

- ・食品添加物公定書規格を満たしていること、
- ・非有効成分が有意に増加しておらず、かつ、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

から、「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」（「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）の要件を満たすとしている。