

府 食 第 482 号
令和 8 年 8 月 28 日

内閣総理大臣
高市 早苗 殿

食品安全委員会
委員長 祖父江 友孝

食品健康影響評価の結果の通知について

令和 8 年 5 月 1 日付け消食基第216号をもって内閣総理大臣から食品安全委員会に意見を求められた食品「KN012株を利用して生産された β -ニコチンアミドモノヌクレオチド」に係る食品健康影響評価の結果は下記のとおりですので、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第23条第 2 項の規定に基づき通知します。

なお、食品健康影響評価の詳細は別添 1 のとおりです。

また、本件に関して行った国民からの意見・情報の募集において、消費者庁に関連する意見・情報が別添 2 のとおり寄せられましたので、お伝えします。

記

「KN012株を利用して生産された β -ニコチンアミドモノヌクレオチド」については、「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確認の考え方」（「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物に関する食品健康影響評価指針」別添）を準用して評価を行った結果、改めて「遺伝子組換え食品（微生物）の安全性評価基準」による評価を行う必要はなく、使用形態が現行と同等である場合に限り、比較対象とした従来食品と同等の安全性が確認されたと判断した。

ただし、本評価は「KN012株を利用して生産された β -ニコチンアミドモノヌクレオチド」のリスクが従来食品に比して増加しないことを確認したものである。本食品に関するリスク管理措置を講じる際には、リスク管理機関において事業者に対し、設定した製品規格の適合遵守に加え、消費者の健康被害事例の収集等について、指導を徹底することが必要である。

遺伝子組換え食品等評価書

KN012株を利用して生産された
 β -ニコチンアミドモノヌクレオチド

令和8年（2026年）8月

食品安全委員会

＜審議の経緯＞

- 2026 年 5 月 1 日 内閣総理大臣から遺伝子組換え食品等の安全性に係る食品健康影響評価について要請（消食基第 216 号）、関係書類の接受
- 2026 年 5 月 12 日 第 1024 回食品安全委員会（要請事項説明）
- 2026 年 5 月 25 日 第 277 回遺伝子組換え食品等専門調査会
- 2026 年 6 月 23 日 第 1029 回食品安全委員会（報告）
- 2026 年 6 月 24 日から 2026 年 7 月 23 日まで 国民からの意見・情報の募集
- 2026 年 8 月 19 日 遺伝子組換え食品等専門調査会座長から食品安全委員会委員長に報告
- 2026 年 8 月 25 日 第 1035 回食品安全委員会（報告）
（8 月 28 日付け内閣総理大臣に通知）

＜食品安全委員会委員名簿＞

祖父江 友孝（委員長）
浅野 哲（委員長代理 第一順位）
頭金 正博（委員長代理 第二順位）
春日 文子（委員長代理 第三順位）
小島 登貴子
杉山 久仁子
松永 和紀

＜食品安全委員会遺伝子組換え食品等専門調査会専門委員名簿＞

児玉 浩明（座長）
佐々木 伸大（座長代理）
伊藤 政博 爲廣 紀正
小野 竜一 中島 春紫
角田 茂 中村 亮介
古園 さおり 藤原 すみれ
柴田 識人

＜第277回遺伝子組換え食品等専門調査会専門参考人名簿＞

杉本 直樹（国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部部長）

要 約

「KN012株を利用して生産された β -ニコチンアミドモノヌクレオチド」について、食品健康影響評価を実施した。

本食品は、*Escherichia coli* K-12株の突然変異株を宿主として、 β -ニコチンアミドモノヌクレオチドの生合成に関与する遺伝子等の導入を行って作製されたKN012株を利用して生産された β -ニコチンアミドモノヌクレオチドである。

本食品は、製造工程において、生産菌及び製造工程で産出される副生成物が除去され、晶析により結晶として高度に精製されている。また、従来の β -ニコチンアミドモノヌクレオチドと比較して、既存の非有効成分の含有量が安全上問題となる程度にまでは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も含有していないと考えられる。

本食品については「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確認の考え方」（「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物に関する食品健康影響評価指針」（平成16年3月25日食品安全委員会決定）別添）を準用して評価を行った結果、改めて「遺伝子組換え食品（微生物）の安全性評価基準」（平成20年6月26日食品安全委員会決定）による評価を行う必要はなく、使用形態が現行と同等である場合に限り、比較対象とした従来食品と同等の安全性が確認されたと判断した。

ただし、本評価は「KN012株を利用して生産された β -ニコチンアミドモノヌクレオチド」のリスクが従来食品に比して増加しないことを確認したものであり、本食品に関するリスク管理措置を講じる際には、リスク管理機関において事業者に対し、設定した製品規格の適合遵守に加え、消費者の健康被害事例の収集等について、指導を徹底することが必要である。

I. 評価対象食品の概要

(申請内容)

名 称：KN012株を利用して生産されたβ-ニコチンアミドモノヌクレオチド

用 途：サプリメント等

申請者：株式会社カネカ

開発者：株式会社カネカ

本食品は、*Escherichia coli* K-12株の突然変異株を宿主として、β-ニコチンアミドモノヌクレオチドの生合成に関与する遺伝子等の導入を行って作製されたKN012株を利用して生産されたβ-ニコチンアミドモノヌクレオチドである。KN012株の宿主である*E. coli* K-12株は、有害な影響を及ぼす毒素の産生性や病原性は知られておらず、国立感染症研究所病原体等安全管理規程におけるバイオセーフティレベル（以下「BSL」という。）分類においてBSL2及び3に分類されていない。また、*E. coli* K-12株及びその派生株は、食品・医療用等のアミノ酸や生理活性物質の工業的な生産に長年にわたり生産菌の宿主として用いられており、これまで有害な影響を及ぼす毒素の産生性や病原性は知られていない。

なお、KN012株の作製に用いられた挿入DNA及びその遺伝子産物、作製工程等は明らかにされている。

II. 食品健康影響評価

本食品は、その製造過程で最終的に遺伝子組換え微生物（遺伝子組換え体）が除去され、高度に精製された非タンパク質性の食品（ヌクレオチド）である。このことから、「遺伝子組換え食品（微生物）の安全性評価基準」（平成20年6月26日食品安全委員会決定）の基本的な考え方に従い、最終産物について、従来食品との比較により安全性評価を行うことが適切であると考えた。

また、評価に当たっては、「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確認の考え方」（「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物に関する食品健康影響評価指針」（平成16年3月25日食品安全委員会決定）別添）を準用することが可能であると判断した。

第1. 比較対象の従来食品との相違

1. 製造方法

比較対象とした従来のβ-ニコチンアミドモノヌクレオチドは、市場流通品である。KN012株を利用して生産されるβ-ニコチンアミドモノヌクレオチドとは異なり、酵母を利用した発酵法により製造されたもの

である。なお、KN012株を利用して生産される β -ニコチンアミドモノヌクレオチドは、自主規格により管理される。

2. 用途及び使用形態

β -ニコチンアミドモノヌクレオチドは、ヒト体内でも生成される天然のヌクレオチドであり、タンパク質ではない。また、 β -ニコチンアミドモノヌクレオチドは、サプリメント等の形態で用いられる。KN012株を利用して生産される β -ニコチンアミドモノヌクレオチドの用途及び使用形態も同様である。

3. 摂取量

サプリメントとして販売されている従来の β -ニコチンアミドモノヌクレオチドの摂取量は250 mg/日程度であり、KN012株を利用して生産される β -ニコチンアミドモノヌクレオチドの用途及び使用形態・摂取量も同様である。

第2. 最終産物の精製度及び非有効成分等の評価

1. 精製方法及びその効果

KN012株を利用して生産された β -ニコチンアミドモノヌクレオチドは、製造工程において生産菌及び製造工程で産出される副生成物が除去され、晶析により結晶として高度に精製されている。

2. 非有効成分の安全性

KN012株を利用して生産された β -ニコチンアミドモノヌクレオチドの非有効成分について、最終製品において、以下の事項を確認した。

- (1) タンパク質は検出限界（1 μ g/g）未満である。
- (2) 日本において販売・流通している従来品に加えて、いわゆる高度精製品（食品）に該当すると判断されたL-シトルリン、L-オルニチン塩酸塩及び食品添加物公定書に記載の類縁化合物（ニコチン酸、ニコチン酸アミド）の規格と比較して、同等又はより厳しい規格（含量、純度（鉛及びヒ素）、一般細菌数）に準じて設定された自主規格に適合していることが確認されている。
- (3) HPLC法（親水性及び疎水性）による分析の結果、親水性HPLC法によって比較対象として従来食品に存在しない非有効成分であるニコチンアミドリボシドが検出されたが、定量限界未満であった。また、従来食品に存在する非有効成分はニコチンアミドが検出されたが、その含有量が安全上問題となる程度にまで有意に増加しているものはいなかった。

以上のことから、従来の β -ニコチンアミドモノヌクレオチドと比較して既存の非有効成分の含有量が安全上問題となる程度にまでは増加しておらず、かつ、有害性が示唆される新たな非有効成分も含有していないと考えられる。

3. その他

KN012株は、導入されたコンストラクトに含まれるカナマイシン及びストレプトマイシン耐性遺伝子を有しているが、それぞれの遺伝子産物の構造及び機能は明らかになっている。また、食品の製造工程において遺伝子産物は完全に除去されている。

上記1.から3.までから、最終産物である β -ニコチンアミドモノヌクレオチドの安全性評価に必要な知見は得られている。なお、遺伝子組換え体であるKN012株についても、提出された資料からは安全性が懸念される事項は認められなかった。

III. 食品健康影響評価結果

「KN012株を利用して生産された β -ニコチンアミドモノヌクレオチド」については、「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確認の考え方」（「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物に関する食品健康影響評価指針」別添）を準用して評価を行った結果、改めて「遺伝子組換え食品（微生物）の安全性評価基準」による評価を行う必要はなく、使用形態が現行と同等である場合に限り、比較対象とした従来食品と同等の安全性が確認されたと判断した。

ただし、本評価は「KN012株を利用して生産された β -ニコチンアミドモノヌクレオチド」のリスクが従来食品に比して増加しないことを確認したものである。本食品に関するリスク管理措置を講じる際には、リスク管理機関において事業者に対し、設定した製品規格の適合遵守に加え、消費者の健康被害事例の収集等について、指導を徹底することが必要である。

「KN012 株を利用して生産された β -ニコチンアミドモノヌクレオチド」に係る食品健康影響評価に関する審議結果についての意見・情報の募集結果について

1. 実施期間 令和8年6月25日～令和8年7月23日
2. 提出方法 電子メール（ホームページ上）、ファックス及び郵送
3. 提出状況 2通
4. 意見・情報及び食品安全委員会の回答

No.	意見・情報の概要 ^{※1}	食品安全委員会の回答
1	○遺伝子組み換え食品の歴史は浅く、長期的影響は未解明 ○「悪影響が認められていない」だけで承認するのは科学的に不十分 ○腸内細菌への影響を評価項目に追加すべき ○複数の農薬・添加物・GM成分の複合影響を評価すべき ○申請者（メーカー）提出データだけに依存する評価は不十分 ○独立した第三者研究を義務化すべきです。	食品健康影響評価は、食品安全基本法第11条第3項に基づき、その時点において到達されている水準の科学的知見に基づいて行うこととしております。 本食品は、その製造過程で最終的に遺伝子組換え微生物（遺伝子組換え体）が除去され、高度に精製された非タンパク質性の食品として評価を依頼されています。このため、予期せぬ不純物、相互作用、長期的な影響が生じる可能性等を含めた安全性を確認するため、最新の科学的知見及び国内外のガイドライン等を踏まえ、食品安全委員会において検討した上で作成した指針^{※2}に基づき、 1）まず、製造工程において生産菌及び副生成物が除去され、晶析により結晶として高度に精製されていることを確認しました。 2）さらに、市場流通品である非組換え微生物由来の β-ニコチンアミドモノヌクレオチドと非有効成分に関する分析結果の比較を行い、既存の非有効成分の含有量が安全上問題となる程度にまで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ていないことを確認しました。 以上のことから、比較対象とした従来食品と同等の安全性が確認されたと判
2	問題は次の通りです 遺伝子組み換え食品の歴史は浅く、長期的影響は未解明 悪影響が認められていない、だけで承認するのは科学的に不十分 腸内細菌への影響を評価項目に追加すべき 複数の農薬、添加物、GM成分の複合影響を評価すべき 申請者提出物だけに依存する評価は不十分 独立した第三者研究を義務化すべき 消費者が理解できる形で評価書を公開すべき	

	断しました。 食品健康影響評価は、申請者の提出した資料をもとに行いますが、これまでの科学的知見や海外での評価結果も踏まえ、資料の内容についての問題点、疑問点については説明や再提出を求めるとともに、調査会の審議において、資料の内容が不足していると判断された場合は、追加試験等のデータを含め必要な追加資料の提出を求めています。 また、本食品の専門調査会における審議は、「食品安全委員会の公開について」(平成 15 年 7 月 1 日食品安全委員会決定)に基づき非公開で実施いたしましたが、審議経緯等については、遺伝子組換え食品等専門調査会資料として食品安全委員会ホームページで議事録等を公開しています。なお、食品安全委員会 HP では、一般消費者を含む皆さまが食品健康影響評価を理解するために知っておいていただきたい用語を整理したものを公開^{※3}しております。
--	---

※1 頂いた意見・情報はそのまま掲載しています。

※2 「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確認の考え方」(「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物に関する食品健康影響評価指針」(平成 16 年 3 月 25 日食品安全委員会決定) 別添)

※3 食品の安全性に関する用語集 (<https://www.fsc.go.jp/yougoshu.html>)