

(改正案)

遺伝子組換え微生物を利用して製造された
添加物の食品健康影響評価に関する
技術的文書

令和 6 年 10 月 25 日

(一部改正：令和〇年〇月〇日)

食品安全委員会遺伝子組換え食品等専門調査会

目 次

1	目的	4
2	対象となる添加物について	4
3	遺伝子組換え添加物に関する食品健康影響評価	4
(1)	食品健康影響評価において比較対象として用いる添加物、宿主等の性質並びに遺伝子組換え添加物及び遺伝子組換え体との相違に関する事項【指針第2章第2関係】	4
(2)	従来の添加物の性質、用途等に関する事項【指針第2章第2の1関係】	5
ア	名称、基原及び有効成分【指針第2章第2の1(1)関係】	5
イ	製造方法【指針第2章第2の1(2)関係】	5
ウ	摂取量【指針第2章第2の1(4)関係】	6
(3)	宿主に関する事項【指針第2章第2の2関係】	6
ア	宿主の種名(学名)、株名等及び由来【指針第2章第2の2(1)関係】	6
イ	宿主の構成成分等に関する事項【指針第2章第2の2(3)関係】	6
(4)	挿入DNAに関する事項【指針第2章第2の3関係】	7
(5)	遺伝子組換え添加物の性質、用途等に関する事項【指針第2章第2の4関係】	7
ア	製品名及び有効成分【指針第2章第2の4(1)関係】	7
イ	用途及び使用形態【指針第2章第2の4(3)関係】	7
ウ	推定摂取量【指針第2章第2の4(4)関係】	7
(6)	食品健康影響評価において検討が必要とされる遺伝子組換え添加物と従来の添加物及び遺伝子組換え体と宿主等の相違点に関する事項【指針第2章第2の5関係】	8
4	遺伝子導入に用いる塩基配列(挿入DNA、遺伝子産物及びコンストラクトの構築)に関する事項	8
(1)	ベクターの名称及び由来に関する事項【指針第2章第3の1関係】	8
(2)	ベクターの性質に関する事項【指針第2章第3の2関係】	8
ア	ベクターの塩基数及びその塩基配列を示す事項	8
イ	既知の有害塩基配列を含まないことに関する事項	9
ウ	遺伝子組換え体の選抜に関わる遺伝子に関する事項	9
エ	伝達性等に関する事項	9
(3)	挿入DNAの供与体に関する事項【指針第2章第3の3関係】	10
(4)	導入遺伝子(遺伝子組換え体の選抜に関わる遺伝子を含む。)及びその遺伝子産	

物の性質に関する事項【指針第2章第3の4関係】	10
(5) 導入遺伝子及び遺伝子組換え体の選抜に関わる遺伝子の発現に関わる領域に関する事項【指針第2章第3の5関係】	10
(6) ベクターへの挿入 DNA の組込方法等に関する事項【指針第2章第3の6関係】	<u>1140</u>
(7) 構築されたコンストラクトに関する事項【指針第2章第4の7関係】	11
5 遺伝子組換え体に関する事項	11
(1) 宿主との差異に関する事項【指針第2章第4の1関係】	11
(2) 遺伝子導入に関する事項【指針第2章第4の2関係】	<u>1244</u>
ア コピー数及び挿入近傍配列に関する事項【指針第2章第4の2(1)関係】	<u>1244</u>
イ ORFの有無並びにその転写及び発現の可能性に関する事項【指針第2章第4の2(1)関係】	<u>1342</u>
(3) 遺伝子産物(タンパク質)のアレルギー誘発性に関する事項(遺伝子組換え体の選抜に関わる遺伝子を用いている場合には、その遺伝子産物(抗生物質代謝酵素等)についても評価すること)【指針第2章第4の4関係】	<u>1543</u>
① 導入遺伝子の供与体(遺伝子組換え体の選抜に関わる遺伝子の供与体を含む。)のアレルギー誘発性(グルテン過敏性腸炎誘発性を含む。以下同じ。)に関する事項【指針第2章第4の4(1)関係】	<u>1544</u>
② 遺伝子産物(タンパク質)についてそのアレルギー誘発性に関する事項【指針第2章第4の4(2)関係】	<u>1644</u>
③ 遺伝子産物(タンパク質)の物理化学的処理に対する感受性に関する事項【指針第2章第4の4(3)関係】	<u>1644</u>
ア 人工胃液による酸処理及び酵素(ペプシン)処理【指針第2章第4の4(3)①関係】	<u>1644</u>
イ 人工腸液によるアルカリ処理及び酵素(パンクレアチン)処理【指針第2章第4の4(3)②関係】	<u>1745</u>
ウ 人工胃腸液試験の連続処理	<u>1746</u>
エ 加熱処理【指針第2章第4の4(3)③関係】	<u>1846</u>
オ その他	<u>1847</u>
④ 遺伝子産物(タンパク質)と既知のアレルゲン(グルテン過敏性腸疾患に関与するタンパク質を含む。以下「アレルゲン等」という。)との構造相同性に関する事項【指針第2章第4の4(4)関係】	<u>1847</u>
⑤ 遺伝子産物(タンパク質)のIgE結合能に関する事項【指針第2章第4の4(5)関係】	<u>2048</u>
6 遺伝子組換え体以外の製造原料及び製造器材に関する事項【指針第2章第5関係】	<u>2149</u>
7 遺伝子組換え添加物に関する事項【指針第2章第6関係】	<u>2149</u>
(1) 諸外国における認可、食用等に関する事項【指針第2章第6の1関係】	<u>2149</u>

(2) 遺伝子組換え体の残存に関する事項【指針第2章第6の2関係】	2119
(3) 製造に由来する非有効成分の安全性に関する事項【指針第2章第6の3関係】	2120
(4) 精製方法及びその効果に関する事項【指針第2章第6の4関係】	2220
8 安全性の知見が得られていない場合に必要事項【指針第2章第7関係】	2220
別添 次世代シーケンシングに係る解析データを評価する際の留意点	2321
参考文献	2927

1 目的

内閣府食品安全委員会において、「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）に基づき、これまで評価を行ってきた事例を踏まえ、個別評価の中で積み重ねた評価の考え方を整理するとともに、科学技術の進歩に即した新たな解析技術や評価手法への対応を明示的に示すことを目的として、「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（一部改正：令和 6 年 6 月 25 日）。以下「指針」という。）を補完する文書として、本文書を作成することとする。

なお、最新の科学的知見や国際的な安全性評価に係る動向等を踏まえ、適宜、見直しを行うこととする。

2 対象となる添加物について

指針の第 1 章第 2 の「目的及び対象となる添加物」に記載のとおり、指針の対象となる遺伝子組換え添加物は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）で認められている添加物の範囲内のものであり、これまでの評価事例では、酵素、香料、ビタミン類等が挙げられる。

なお、遺伝子組換え微生物を利用して製造された酵素の添加物としての指定要請又は規格基準改正については、「遺伝子組換え微生物を利用して製造された酵素を新たに添加物として指定すること等について、食品安全基本法第 24 条の規定に基づき意見を求められた場合の取扱いについて」（平成 30 年 10 月 16 日食品安全委員会決定）に基づき、添加物専門調査会において調査審議を行うこととされている。

3 遺伝子組換え添加物に関する食品健康影響評価

（1）食品健康影響評価において比較対象として用いる添加物、宿主等の性質並びに遺伝子組換え添加物及び遺伝子組換え体との相違に関する事項【指針第 2 章第 2 関係】

指針の第 1 章第 4 「遺伝子組換え添加物の食品健康影響評価に際しての原則と基本的な考え方」で示されているとおり、遺伝子組換え添加物に関しては、一般

30 に、遺伝子組換え体そのままを食する遺伝子組換え食品とは異なり、最終産物と
31 しての添加物製品の食品健康影響評価を行うことが適切である。

32 その際、当該添加物の製造に用いられる宿主に病原性、毒素又は他の代謝産物
33 の産生に関して安全性上の問題がないこと、最終的に宿主に導入された遺伝子と
34 その供与体について安全性の確認を行うことに加え、遺伝子組換え添加物の有効
35 成分や遺伝子組換え体に由来する非有効成分を中心に安全性の確認を行うこと
36 が重要である。遺伝子組換え体の安全性の確認においては、遺伝子導入により、
37 栄養阻害物質、内因性毒素、アレルギー誘発性物質及び生理学的活性物質の産生
38 並びに遺伝子組換え体の代謝経路の変化に基づく二次的影響が認められないこ
39 とを考慮すべきである。また、上記のほか、非意図的に混入するおそれのある夾
40 雑物等の非有効成分についても考慮する必要がある。

41

42 (2) 従来の添加物の性質、用途等に関する事項【指針第2章第2の1関係】

43 ア 名称、基原及び有効成分【指針第2章第2の1(1)関係】

44 組換えDNA技術により付与された形質等を明らかにするため、従来の添加物
45 が設定され、その名称、生産菌/生物(基原)(学名)、有効成分等が明らかであ
46 ることを確認する。

47 食品用酵素では、比較対象として用いる添加物は、食品衛生法で認められて
48 いる添加物であり、原則として、既存添加物名簿(平成8年厚生省告示第120
49 号)に記載されており、「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示
50 第370号)で規格等が定められているものが該当する。なお、評価対象の酵素
51 は、酵素番号(EC番号)や酵素活性に関する情報から、比較対象となる酵素と
52 類似の反応を触媒するものであることを確認する。

53

54 イ 製造方法【指針第2章第2の1(2)関係】

55 食品用酵素等の添加物の原体の製造工程について、図等を用いて明らかにさ
56 れていることを確認する。

57 通常、生産菌株から得られた有効成分と非有効成分を含む混合物をろ過、限
58 外ろ過(精製・濃縮)、その他の方法を用いて精製する。この精製では、単一の

59 化学構造式で示される物質への高純度化を目的とするものとは異なり、比活性
60 に基づく濃縮又は非有効成分の除去を目的に行われる。したがって、食品用酵
61 素等の添加物の原体は、単一の化学構造式で示される物質ではなく、生物由来
62 成分、培地由来成分、その他の非有効成分を含む可能性がある。

63

64 **ウ 摂取量【指針第2章第2の1（4）関係】**

65 従来の添加物の摂取量の推計にあたっては、国民健康・栄養調査結果や行政
66 機関が公表している食品摂取量データ、関連する生産量統計等を参考にし、原
67 則として、使用対象食品の一日摂取量に添加物の使用量を乗ずることにより、
68 日本人における平均一日摂取量が算出されていることを確認する。食品用酵素
69 の使用量としては、全量がそのまま最終食品に移行して消費されることを想定
70 する場合には、一般的に使用される条件下での最大添加量を用いて算定されて
71 いることを確認する。

72 なお、酵素等のタンパク質の場合、濃縮の程度によって重量が変動すること
73 から、酵素量を示す際には原則として総有機固形分（TOS）¹ を用いていること
74 を確認する。

75

76 **（3）宿主に関する事項【指針第2章第2の2関係】**

77 指針第2章第2の2「宿主に関する事項」の（1）から（6）までの事項につ
78 いて、適切な文献や資料により明らかにされていることを確認する。

79 **ア 宿主の種名（学名）、株名等及び由来【指針第2章第2の2（1）関係】**

80 宿主（微生物）の学名は変更されることがあるため、適切な文献や資料によ
81 り当該微生物の由来が明らかであることを確認する。

82

83 **イ 宿主の構成成分等に関する事項【指針第2章第2の2（3）関係】**

84 宿主の構成成分について、例えば、国立感染症研究所病原体等安全管理規程
85 のバイオセーフティーレベル（BSL）、病原性及び有害生理活性物質の生産に関

¹ TOS を用いるにあたって、%TOS は以下の式で算出する。
%TOS=100-(A+W+D) (A: %灰分、W: %水分、D: %賦形剤その他の製剤成分)

86 する文献等報告、産生物質のアレルゲンデータベース検索等の情報を整理し
87 た上で、以下の内容を踏まえ、特に宿主由来の非有効成分の安全性に問題がな
88 いか確認する。

89 宿主は、十分に特徴付けられ、かつ、安全な菌株系統から派生したものであ
90 り、非病原性、非毒素産生性であることを確認する。

91 宿主が有害生理活性物質及び栄養阻害物質等を生産又は含有する場合は、
92 その種類、作用及び量が明らかにされていること。

93

94 (4) 挿入 DNA に関する事項【指針第 2 章第 2 の 3 関係】

95 挿入 DNA が複数ある場合には、食品健康影響評価のための資料において、各挿
96 入 DNA の供与体の種名、株名又は系統名及び由来等の情報並びに挿入 DNA の性質
97 が表形式で示されていることを確認する。また、挿入 DNA の宿主への導入方法を
98 確認する。

99

100 (5) 遺伝子組換え添加物の性質、用途等に関する事項【指針第 2 章第 2 の 4 関係】

101 ア 製品名及び有効成分【指針第 2 章第 2 の 4 (1) 関係】

102 従来の添加物との違いが明らかになるように製品名等が示されていること
103 を確認する。

104

105 イ 用途及び使用形態【指針第 2 章第 2 の 4 (3) 関係】

106 従来の添加物と異なる場合には、その用途等の情報が明らかにされているこ
107 とを確認する。

108

109 ウ 推定摂取量【指針第 2 章第 2 の 4 (4) 関係】

110 評価対象の遺伝子組換え添加物が食品からどの程度摂取されるか推定するこ
111 とは、アレルギー誘発性等のリスクを評価する上で重要である。添加物は、食
112 品の製造工程等で変性・失活する又は分解・除去されるものもあり、使用対象
113 食品に全量が残留すると仮定して摂取量を推計すると、過剰な見積もりとなる
114 ことがある。

115 食品用酵素は、食品又は食品原料を工業規模で製造するための様々な食品製
116 造プロセスで使用されており、酵素が食品の製造工程で用いられる際の詳細情
117 報を加味した精緻な摂取量推計を行うこともできる²。

118 その際には推計結果の詳細が示されていることを確認する。

119

120 (6) 食品健康影響評価において検討が必要とされる遺伝子組換え添加物と従来の添
121 加物及び遺伝子組換え体と宿主等の相違点に関する事項【指針第2章第2の5関
122 係】

123 遺伝子組換え添加物と従来の添加物の比較について、項目ごとに行い、表形式
124 で記載されていることを確認する。項目として、名称、至適 pH、至適温度、基原、
125 アミノ酸残基数、反応特異性等を確認する。

126

127 4 遺伝子導入に用いる塩基配列(挿入 DNA、遺伝子産物及びコンストラクトの構築)
128 に関する事項

129 (1) ベクターの名称及び由来に関する事項【指針第2章第3の1関係】

130 遺伝子導入のために利用されたベクター及び遺伝子発現カセットの名称及び
131 由来が示され、構造についてマップが示されていることを確認する。

132

133 (2) ベクターの性質に関する事項【指針第2章第3の2関係】

134 ア ベクターの塩基数及びその塩基配列を示す事項

135 ベクターの塩基数、構成遺伝子要素、由来及び機能、塩基配列、制限酵素に
136 よる切断地図等が明らかであり、図として示されていることを確認する。

137 なお、サザンブロッティングを行った場合には、ベクターの切断地図が明ら
138 かであり、用いた制限酵素の名称のほか、断片の数、サイズ及び電気泳動パタ
139 ーンが明らかにされていることを確認する。

140

² 例えば、EFSA の「食品用酵素ドシエ (申請者) 提出のための科学的ガイダンス」(2021) においては、食品用酵素の食事ばく露を推定する際、食品喫食量データと各製造プロセスにおける酵素の使用量を用い、食品中の原料割合等技術的な換算係数を適用して、推定摂取量を TOS/kg として算出する方法やそのための計算ツールが提供されている (<https://www.efsa.europa.eu/en/applications/food-improvement-agents/tools>)。

141 **イ 既知の有害塩基配列を含まないことに関する事項**

142 ベクターの配列に有害生理活性物質を産生する塩基配列が含まれていない
143 ことを確認する。

144

145 **ウ 遺伝子組換え体の選抜に関わる遺伝子に関する事項**

146 ベクター中に遺伝子組換え体の選抜に関わる遺伝子が導入されている場合
147 には、その導入遺伝子について、例えば、抗生物質耐性遺伝子、栄養要求性遺
148 伝子等の性質が明らかであり、機能の概略が示されていることを確認する。ま
149 た、生産菌株に残存しない場合は、除去されていることを示すデータを確認す
150 る。

151

152 **エ 伝達性等に関する事項**

153 導入遺伝子がプラスミドとして染色体外に独立して維持される場合は、プラ
154 スミドの可動性（伝達性）を評価する。その際には、プラスミドの宿主内にお
155 ける安定性（伝達性）に関する情報が明らかであることを確認する。当該プラ
156 スミドは、原則として、宿主となる微生物から他の菌株へ自ら移動ができる性
157 質を有していないことを確認する。伝達性を有するプラスミドが用いられてい
158 る場合には、その伝達域が明らかにされていることを確認する。また、プラス
159 ミドが自律的可動性を示す配列を有する可能性がある場合には、その詳細につ
160 いて明らかにされていることを確認する。また、必要に応じて、当該プラスミ
161 ドの宿主内におけるコピー数を確認する。

162 導入遺伝子（発現カセットを含む。）が宿主の染色体に組み込まれる場合は、
163 染色体上の導入座位等の情報及びコピー数に関する情報が明らかであること。
164 また、標的遺伝子が宿主の染色体上に複数コピー導入される場合、一般に、同
165 一座位にタンデムコピーとして導入されることが知られていることから、導入
166 された塩基配列に関する情報及びコピー数に関する情報が明らかであることを
167 確認する。なお、染色体への導入に用いたベクターの性質により、安定性及
168 び伝達性の情報が必要な場合には、ベクター等に関する情報として示されてい
169 ること。

170

171 (3) 挿入 DNA の供与体に関する事項【指針第 2 章第 3 の 3 関係】

172 挿入 DNA ごとの供与体の安全性が明らかであることを確認する。これまでに遺
173 伝子組換え食品又は遺伝子組換え添加物の製造に用いられた実績や文献等の情
174 報を整理した上で、安全性に関する懸念がない旨が明らかにされていることを確
175 認する。

176

177 (4) 導入遺伝子（遺伝子組換え体の選抜に関わる遺伝子を含む。）及びその遺伝子産
178 物の性質に関する事項【指針第 2 章第 3 の 4 関係】

179 導入遺伝子及び遺伝子産物の機能が適切な文献や資料により明らかにされて
180 いることを確認する。食品用酵素の場合、導入遺伝子の塩基配列に基づくアミノ
181 酸配列から、比較対象とされた酵素のアミノ酸配列（活性中心の配列等）との相
182 同性、酵素活性及び基質特異性に関する情報等を確認する。

183 また、導入遺伝子から産生されるタンパク質が有害作用をもたないことを確認
184 するに当たり、特に、当該遺伝子産物（タンパク質）がアミノ酸置換等を伴い、
185 食品用酵素としてそのまま使用されるような場合には、必要に応じ、導入遺伝子
186 から産生されるタンパク質と既知の毒性タンパク質及び有害な生理活性タンパ
187 ク質との構造相同性に関する検索の実施等により構造相同性の有無を確認する。
188 構造相同性に関するして検索を実施する場合は、NCBI protein database 等のデ
189 ータベースを用いて検索を実施する場合は、「toxicity」及び栄養阻害物質に関
190 連するキーワードを用いた BLASTP 検索等により相同性のあるタンパク質の検索
191 が行われていることを確認する。

192 なお、遺伝子産物（タンパク質）のアレルギー誘発性については、指針第 2 章
193 第 4 の 4 において確認する。

194

195 (5) 導入遺伝子及び遺伝子組換え体の選抜に関わる遺伝子の発現に関わる領域に関
196 する事項【指針第 2 章第 3 の 5 関係】

197 プロモーター、ターミネーター、その他導入遺伝子の発現制御に関わる塩基配
198 列を組み込んだ場合には、その由来及び性質が明らかであること。遺伝子組換え

199 体の選抜に関わる遺伝子には、抗生物質耐性マーカー遺伝子等に加え、栄養要求
200 性遺伝子等に関する事項が整理されていることを確認する。

201

202 (6) ベクターへの挿入 DNA の組込方法等に関する事項【指針第2章第3の6関係】

203 宿主へ導入するコンストラクトについて、挿入 DNA のクローニング又は合成方
204 法が明らかであることを確認する。ベクター及び発現カセットの各構成要素から、
205 最終的なコンストラクトを作製した方法が明らかであり、図等を用いてわかりや
206 すく整理されていることを確認する。

207 なお、各段階の詳細な説明は、コンストラクト名、カセット名、プラスミド名
208 等で明確に区別されていることを確認する。

209

210 (7) 構築されたコンストラクトに関する事項【指針第2章第4の7関係】

211 原則として、コンストラクトの構成要素ごとに略号、コンストラクト上の位置、
212 サイズ、配列、由来及び機能について、主に表形式で整理されており、完成した
213 コンストラクトの全体構成が把握できる記載となっていることを確認する。コン
214 ストラクトの構成要素ごとの配列及び機能が記載されていれば、その由来等の確
215 認は省略できる場合³もある。略号については、原則として学術的及び一般的に広
216 く用いられているものがある場合には、それが記載されていることを確認する。
217 なお、サザンブロッティングを行った場合には、制限酵素の名称、断片の数及び
218 サイズ等が明らかにされていることを確認する。

219

220 5 遺伝子組換え体に関する事項

221 (1) 宿主との差異に関する事項【指針第2章第4の1関係】

222 生産菌と宿主との差異について、遺伝子改変の内容が明らかであることを確認
223 する。遺伝子組換え体と宿主等を比較したデータにより、非病原性及び有害生理
224 活性物質の非生産に関する差異が明らかであり、安全性に問題のないものである
225 ことを確認する。

³ 例えば、環境から直接単離される DNA 断片等が使用される場合。

226

227 (2) 遺伝子導入に関する事項【指針第2章第4の2関係】

228 ア コピー数及び挿入近傍配列に関する事項【指針第2章第4の2(1)関係】

229 コンストラクト、遺伝子発現カセット又は欠失導入用カセットを宿主に導入
230 する方法が明らかであり、複数段階でDNAを宿主に導入する場合には、宿主か
231 ら生産菌までの過程で起こる遺伝子改変の全体をフロー図等で確認する。

232 遺伝子組換え体に係る安全性の評価においては、挿入配列及びその近傍配列
233 について、原則として全ての塩基配列が明らかにされており、導入遺伝子の構
234 造、コピー数、大きさ及びオープンリーディングフレーム（以下「ORF⁴」とい
235 う。）解析により目的外のタンパク質を遺伝子組換え体内で発現する ORF が含
236 まれないこと等を明らかにしていることを確認する。

237 また、ベクターのうち導入遺伝子以外の領域（ベクターバックボーン⁵）が宿
238 主のゲノムに挿入されているかどうかに関して解析を行い、その結論が明らか
239 であることを確認する。

240 その際の解析技術の例として、最新の手法等を用いた DNA シーケンシングに
241 よる、全ゲノム塩基配列解析、導入遺伝子及び近傍領域の塩基配列解析、PCR
242 （ポリメラーゼ連鎖反応）法を応用した導入遺伝子領域の解析、サザンブロッ
243 ティング法やその原理を取り入れた配列捕捉法による解析（Southern-by-
244 Sequencing (SbS) 解析等）等がある。

245 実施した各解析について、そのプロトコール、データ処理方法及び結論が明
246 らかであることを確認する。DNA シーケンシングによる解析については、使用
247 した機器名、プロトコール、生データを評価解析データに変換する際に用いた
248 アルゴリズムの概略やバージョン、解析対象ゲノム領域等が明らかであること
249 に加えて、解析結果の信頼性に関する説明が妥当であることを確認する（詳細

⁴ ORF とは、終止コドン（タンパク質合成行程の終了を指定する塩基配列）に中断されずにタンパク質へと転写・翻訳される可能性のある塩基配列。分子生物学では一般的に、開始コドンから終止コドンの領域を ORF とするが、遺伝子組換え食品等に関する食品健康影響評価指針においては、様々な翻訳開始の可能性を考え、終止コドンから終止コドンの領域とする。（出典：食品安全委員会「食品の安全性に関する用語集」）

⁵ ベクターバックボーンとは、遺伝子組換え体作製に使われたベクターに存在する塩基配列またはベクターに挿入された塩基配列であって、導入を目的とする遺伝子発現機能を有する領域の外側部分に存在する配列。これまで、食品安全委員会の遺伝子組換え食品等評価書において「外骨格領域」と記載していたもの同一。（出典：食品安全委員会「食品の安全性に関する用語集」）

250 は別添参照)。

251

252 イ ORF の有無並びにその転写及び発現の可能性に関する事項【指針第2章第4
253 の2 (~~1~~2) 関係】

254 原則として、コンストラクト(ベクターバックボーンを含む。)及び宿主に導
255 入された遺伝子又は挿入されたDNA(宿主のゲノムに導入された遺伝子又は挿
256 入されたDNAの近傍のDNA配列を含む。)において、以下の①から③によりORF
257 が確認され、目的以外のタンパク質を発現する可能性のあるORFが含まれてい
258 る場合は、当該ORF及びそのORFが発現するタンパク質の安全性に問題がない
259 と判断できる合理的な理由があることを確認する。DNAシーケンシングにより
260 宿主に導入された遺伝子の塩基配列等を明らかにしている場合、コンストラク
261 トを対象にしたORF検索を省略できる場合もある。コンストラクトを対象にし
262 たORF検索を行わないと判断する場合、その判断の根拠について合理的な理由
263 が示されていることが重要である。例えば、コンストラクト由来の意図しない
264 DNA断片が宿主のゲノムに挿入されていないことを明らかにしている場合が該
265 当する。なお、コンストラクトを対象にしたORF検索を省略した場合において
266 も、宿主に導入された遺伝子又は挿入されたDNAにおけるORFの確認が行われ
267 ていることが必要である。

268 ① 挿入配列及びその近傍配列において、既知のアレルゲン、毒性タンパク質
269 及び有害な生理活性タンパク質と相同性のある新規ORFが形成されていな
270 いことを確認する。ORF検索では、当該領域について6通りの読み枠(表
271 3通り、裏3通り)について終止コドンと終止コドンに挟まれた領域を検
272 索していることを確認する。ORFの検索条件は、目安として連続する30ア
273 ミノ酸以上とし、それより少ない連続するアミノ酸数以上(例えば、連続
274 する8アミノ酸以上)という条件でも差し支えない。

275 ~~(2)~~② 上記①の ORF検索の結果、確認されたORFについて、Allergen

276 Online⁶、Comprehensive Protein Allergen Resource (COMPARE)⁷、Allergen
277 Database for Food Safety (ADFS)⁸等のデータベースの最新版（最新バー
278 ジョン）を用いて FASTA アルゴリズム等により 既知のアレルゲンとの 相同
279 性検索が行われていることを確認する。相同性検索の条件は、(i)80 アミ
280 ノ酸配列当たり原則として 35%以上^{13,9}の相同性を示す配列（35%以上¹⁰
281 の相同性を示す 80 アミノ酸以上の配列及び(ii)連続する 8 アミノ酸配列
282 ^{11, 12, 13}との相同性一致を示す配列とする¹⁰⁻¹⁴）。また、NCBI protein
283 database¹⁵等のデータベースを用いて、~~「allergy」~~、「toxicity」及び栄養阻
284 害物質に関連するキーワードを用いて また BLASTP 検索等により、既知の毒
285 性タンパク質及び有害な生理活性タンパク質との相同性検索が行われて
286 いることを確認する。

287 ③ これらの領域に目的以外のタンパク質を発現する可能性のある ORF が含
288 まれる場合は、当該 ORF 及びその ORF が発現するタンパク質の安全性に問
289 題ないと判断できる合理的な理由があることを確認する。

291 なお、ORF 検索を実施した場合と同等の安全性確認が可能と判断できる方法
292 を用いることでも差し支えない。例えば、導入遺伝子又は挿入 DNA 配列全体に
293 対して、6 通りの読み枠（表 3 通り、裏 3 通り）から翻訳されたアミノ酸配列
294 をクエリー配列として、既知のアレルゲン、毒性タンパク質及び有害な生理活

⁶ Allergen Online データベースは、ネブラスカ大学食品科学技術学部の食物アレルギー研究資源プログラム (FARRP) によって開発され、管理されているもの。

Allergen Online の URL: <http://www.allergenonline.org/>

⁷ Comprehensive Protein Allergen Resource (COMPARE) の URL: <https://comparedatabase.org/>

⁸ Allergen Database for Food Safety (ADFS) の URL: <https://allergen.nihs.gov/jp/ADFS/>

⁹ [FAO/WHO: Evaluation of Allergenicity of Genetically Modified Foods Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation on Allergenicity of Foods Derived from Biotechnology 22 - 25 January 2001](#)

¹⁰ [FAO/WHO: Evaluation of Allergenicity of Genetically Modified Foods Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation on Allergenicity of Foods Derived from Biotechnology 22 - 25 January 2001](#)

¹¹ JECFA 第 80 回会合報告書である WHO Technical Report Series 995(2016)において、8 アミノ酸配列の連続一致検索が推奨されている。

¹² 連続アミノ酸の一致検索を行うことで、IgE 抗体との結合に関与する B 細胞エピトープに加えて、感作性に関与する T 細胞エピトープとの相同性についても確認を行うことが可能である。

¹³ [Environmental Health Criteria 240 \(Principles and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food\) の Chapter 9, section 9.1.4.2 \(Enzymes\) \(2020\)において、①80 アミノ酸当たり 35%以上の配列の相同性及び②連続する 8 アミノ酸配列の一致を条件とした相同性検索が求められている。](#)

¹⁴ [FAO/WHO: Evaluation of Allergenicity of Genetically Modified Foods Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation on Allergenicity of Foods Derived from Biotechnology 22 - 25 January 2001](#)

¹⁵ NCBI protein database の URL: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/protein/>

295 性タンパク質との相同性検索が行われている場合が該当する。

296

297 (3) 遺伝子産物（タンパク質）のアレルギー誘発性に関する事項（遺伝子組換え体
298 の選抜に関わる遺伝子を用いている場合には、その遺伝子産物（抗生物質代謝酵
299 素等）についても評価すること）【指針第2章第4の4関係】

300 遺伝子産物（タンパク質）は、そのアレルギー誘発性について評価を行う必要
301 がある。その際、新たに発現したタンパク質は、特定個人が既に感受性を持つ可
302 能性があるかどうか、また、食品を介して摂取することで、アレルギー反応を引
303 き起こす可能性が高いかどうかを考慮する。

304 新たに発現したタンパク質のヒトへのアレルギー反応の予測において、以下の
305 ①から④までの事項に関して、総合的、かつ、段階的に安全性を判断することは、
306 根拠となる情報の重要性に基づいて評価を行う WOE (weight of evidence) の考
307 えに基づいている。これは、単一の情報や実験方法からではアレルギー誘発性を
308 予測するための十分な証拠が得られないからである。従って、①から④までの事
309 項により安全性が判断できない場合には、⑤の事項を含め、総合的に判断して安
310 全性を確認する必要がある。一方で、合理的な理由がある場合には、①から④ま
311 での事項の一部を省略することができる。

312 ① 導入遺伝子の供与体（遺伝子組換え体の選抜に関わる遺伝子の供与体を含
313 む。）のアレルギー誘発性（グルテン過敏性腸炎¹⁶誘発性を含む。以下同じ。）
314 に関する事項【指針第2章第4の4（1）関係】

315 導入遺伝子の供与体に関して、アレルギー反応を誘発することが知られてい
316 るかどうかを明らかにすることが重要である。当該情報が得られれば、アレル
317 ギー誘発性の評価において考慮すべき方法及び関連データが明らかになる。例
318 えば、スクリーニングを目的とする血清の利用可能性、アレルギー反応の種類・
319 程度・頻度に関する情報、タンパク質の構造的な特徴及びアミノ酸配列、供与
320 体に由来する既知のアレルギー誘発性タンパク質の物理化学的特性等があげ

¹⁶ グルテン過敏性腸症又はセリアック病は、もともと遺伝的にその素因をもっている患者がグルテン（グリアジン）に反応して引き起こされる T 細胞性免疫反応である。この疾患で顕著なのは小腸の炎症で、罹患すると吸収不良を起し体力消耗・貧血・下痢・骨痛その他の症状が現れる。患者は、一生を通じて小麦・ライ麦・大麦等の穀物に含まれるグルテンの摂取を避けなくてはならない。(EFSA2022)

321 られる。

322 なお、複数の導入遺伝子がある場合には、各々の供与体について安全性に関
323 する事項が明らかであることを確認する。

324

325 ② 遺伝子産物（タンパク質）についてそのアレルギー誘発性に関する事項【指
326 針第2章第4の4（2）関係】

327 遺伝子産物（タンパク質）について、そのアレルギー誘発性に関する知見を
328 文献検索等により収集した情報をもとに明らかにされていることを確認する。

329

330 ③ 遺伝子産物（タンパク質）の物理化学的処理に対する感受性に関する事項【指
331 針第2章第4の4（3）関係】

332 ア 人工胃液による酸処理及び酵素（ペプシン）処理【指針第2章第4の4（3）

333 ①関係】

334 いくつかの食物アレルギーでは、ペプシン処理に対する耐性が認められて
335 おり、ペプシン処理（消化に対する安定性）は、アレルギー誘発性の指標の
336 一つになるとされている¹⁷。適切な条件下でペプシンが存在する場合に分解
337 に対するタンパク質の耐性が認められれば、新たに発現したタンパク質がア
338 レルギー誘発性である可能性を調べるために更なる検討を行う必要がある。

339 人工胃液試験の結果生じたタンパク質断片の分子量を電気泳動等の分析
340 結果によって確認する。分析結果については、酵素処理後の試料のドデシル
341 硫酸ナトリウム-ポリアクリルアミドゲル電気泳動(Sodium dodecyl sulfate
342 polyacrylamide gel electrophoresis)（以下「SDS-PAGE」という。）による
343 分離に続くタンパク質染色（CBB 染色等）、免疫反応性による可視化（特異的
344 抗体を用いたウェスタンブロッティング法、ELISA 法等）、あるいはこれらと
345 同等又は類似の方法によって示されていることを確認する。

346 その際、試験に供したタンパク質試料の初期量が示されているとともに、

¹⁷ 近年、ペプシン耐性試験に加えて、ヒトの生理学的条件を模倣した他の *in vitro* 消化性試験を用いて、新規発現タンパク質の消化に対する耐性を評価することが推奨されている（EFSA 2010）。現在使用されているペプシン耐性試験は、胃消化の生理学的条件を模倣するように設計された *in vitro* 消化性試験ではないが、ペプシンに対する感受性/耐性の識別の指標の一つであり、証拠の重み付けアプローチによる安全性評価の一部として、無傷の発現タンパク質による潜在的なばく露の最も有用な評価法として残っている（EFSA 2022）。

347 消化による試料タンパク質及びその低分子化断片（分子量約 3.5 kDa 以上
348 ^{18,19)} の経時的変化等が定性的又は定量的に示されていることが望ましい²⁰⁾。
349 なお、本試験における酵素と基質の濃度や pH 等の反応条件が試験結果に大
350 大きく影響する場合には、実施した試験条件と結果を確認する。

351

352 **イ 人工腸液によるアルカリ処理及び酵素（パンクレアチン）処理【指針第 2**
353 **章第 4 の 4（3）②関係】**

354 FAO/WHO(2001)及びCodex(2003)において、ペプシン処理以外にその他の酵
355 素感受性試験も用いても良いとされている。アルカリ処理及び酵素（パンク
356 レアチン）処理に対する遺伝子産物（タンパク質）の感受性を確認するため、
357 人工腸液単独による感受性試験を実施してあることを確認する。酵素として、
358 一般的なパンクレアチン又はトリプシンが使用されており、その試験条件と
359 結果の詳細が明示されていることを確認する。

360 人工腸液試験の結果生じたタンパク質断片の分子量を電気泳動等の分析
361 結果によって確認する。分析結果については、SDS-PAGE による分離に続くタ
362 ンパク質染色（CBB 染色等）、免疫反応性による可視化（特異的抗体を用いた
363 ウェスタンブロッティング法、ELISA 法等）、あるいはこれらと同等又は類似
364 の方法によって示されていることを確認する。

365 その際、試験に供したタンパク質試料の初期量が示されているとともに、
366 消化による試料タンパク質及びその低分子化断片（分子量約 3.5 kDa 以上）
367 の経時的変化が定性的又は定量的に示されていることが望ましい。

368

369 **ウ 人工胃腸液試験の連続処理**

370 アで試験に供したタンパク質及び低分子化断片が所定の時間を超えても
371 観察される場合には、人工胃腸液試験を連続して実施することを推奨する。

¹⁸ Codex_CAC/GL 45-2003_GUIDELINE FOR THE CONDUCT OF FOOD SAFETY ASSESSMENT OF FOODS DERIVED FROM RECOMBINANT-DNA PLANTS

¹⁹ Report of Joint FAO/WHO Expert Consultation on Allergenicity of Foods Derived from Biotechnology (2001): Section "6.4 Pepsin Resistance"

²⁰ EFSA (2010) において、ペプシン耐性試験では、被験タンパク質の無傷性に加えて、安定なタンパク質断片の発生もリスクファクターとして考慮する必要がある。そのため、ゲル電気泳動等の検出方法では、低分子化したタンパク質の断片の検出が不十分な場合は、HPLC や LC-MS 等の代替方法を実施する必要があるとされている。

372 その際には、試験に供したタンパク質試料について胃液処理前及び胃液処
373 理後並びに腸液処理前のそれぞれの初期量が示されているとともに、消化に
374 よる試料タンパク質及びその低分子化断片（分子量約 3.5 kDa 以上）の経時
375 的变化が定性的又は定量的に示されていることが望ましい。

376

377 **エ 加熱処理²¹【指針第 2 章第 4 の 4（3）③関係】**

378 タンパク質のアレルギー誘発性に影響を与える項目の一つとして、加熱加
379 工に対する安定性がある。被験試料を適切な温度、処理状態（溶液 pH、湿度、
380 粉末等）、時間等の条件で処理し、その後の試料の状態を物理化学的（SDS-
381 PAGE 法、特異的抗体を用いたウェスタンブロッティング法、ELISA 法等）及
382 び生物学的（酵素活性試験等）又はいずれかの方法で確認する。試料の状態
383 が温度によってどのように変化したのかが確認できるデータであることを
384 確認する。なお、加熱処理試験の条件にはヒトが経口摂取する際に処理され
385 る場合と同等の条件を含むことを確認する。

386

387 **オ その他**

388 遺伝子産物（タンパク質）の物理化学的処理が省略可能であると判断する
389 場合、その判断の根拠について合理的な理由が示されていることが重要であ
390 る。

391 例えば、既に食品健康影響評価を終了し、安全性が確認された遺伝子産物
392 とアミノ酸配列が同一であることが確認でき、かつ、糖鎖修飾等に変化が生
393 じていないと考えられる場合が該当する。

394

395 **④ 遺伝子産物（タンパク質）と既知のアレルゲン（グルテン過敏性腸疾患に関
396 与するタンパク質を含む。以下「アレルゲン等」という。）との構造相同性に関**

²¹ 食品の加工、特に熱処理は化学的/物理的修飾を誘発し、酵素消化の安定性に影響を与える可能性があり、その結果、時間と温度に応じてさまざまな程度で食物タンパク質のアレルギー誘発性に影響を与える可能性があると考えられている。一部のアレルゲン（牛乳カゼイン、Ara h 1 等）の物理的安定性（凝集能力）は、それらのアレルゲン能力を説明するパラメーターである（EFSA 2022）。

397 **する事項【指針第2章第4の4（4）関係】**

398 遺伝子産物（タンパク質）と既知のアレルゲン等の一次構造を比較し、既知
399 のアレルゲン等と構造相同性を有しないことを確認する。抗原決定基（エピト
400 ープ）を示す可能性のある配列を明らかにするためには、アミノ酸配列に関す
401 る相同性検索等を実施する必要がある。遺伝子組換え体の選抜に関わる遺伝子
402 （抗生物質耐性マーカー遺伝子等）を用いている場合にはその遺伝子産物につ
403 いても既知のアレルゲン等と構造相同性を有しないことを確認する。

404 遺伝子産物（タンパク質）と既知のアレルゲン等の一次構造の比較について、
405 Allergen Online、Comprehensive Protein Allergen Resource (COMPARE)、
406 Allergen Database for Food Safety (ADFS)等のデータベースの最新版（最新
407 バージョン）を用いてFASTA アルゴリズム等により既知のアレルゲン等との相
408 同性検索が行われていることを確認する。相同性検索の条件は、(i)80 アミノ
409 酸配列当たり原則として 35%以上の相同性を示す配列~~（35%以上の相同性を~~
410 ~~示す 80 アミノ酸以上の配列及び(ii)連続する 8 アミノ酸配列の一致を示す配~~
411 ~~列とするとの相同性検索）を行っていることを確認する。~~

412 さらに、遺伝子導入用コンストラクトに含まれる挿入予定配列が宿主のゲノ
413 ムに予定通りに整然と挿入されなかった等の理由により目的とする遺伝子産
414 物以外の遺伝子産物の存在が否定できない場合、遺伝子導入用コンストラクト
415 の挿入により生じた目的外の ORF から産生される可能性のあるタンパク質に
416 ついても、既知のアレルゲンとの相同性検索を行っていることを確認する。

417 加えて、挿入配列と宿主のゲノムとの境界領域に生じ得る ORF 産物について
418 も、既知のアレルゲンとの相同性検索を行っていることを確認する。

419 その際、検索に用いたデータベースとそのバージョンが示されており、最新
420 の検索結果であることを確認する。評価期間中にデータベースの更新があれば、
421 それを用いて再検索を行っていることを確認する。

422 ~~また、上記の遺伝子産物（タンパク質）及びORF産物（タンパク質又はペプ~~
423 ~~チド）について、NCBI protein database等のデータベースを用いて、BLASTP~~
424 ~~検索等により相同性のあるタンパク質の検索が行われていることとともに、~~
425 ~~「allergy」、「toxicity」及び栄養阻害物質に関連するキーワードを用いてデ~~

426

~~データベース検索が行われていることを確認する。~~

427

428 ⑤ 遺伝子産物（タンパク質）の IgE 結合能に関する事項【指針第 2 章第 4 の 4

429

(5) 関係】

430

①から④までの事項を総合的に確認した結果、人の健康を損なうおそれがないと判断できない場合は、遺伝子産物（タンパク質）の IgE 結合能を確認する。

431

432

当該遺伝子産物（タンパク質）及び類似性の高いタンパク質のアレルギー誘発性が既知であり、そのアレルゲンに反応する IgE が患者血清等から利用可能である場合は、遺伝子産物（タンパク質）の IgE 結合能を確認する。

433

434

使用するアレルギー患者血清²²の選択は、下記の a から d までのいずれかで
行っていることを確認する。

435

436

a 導入遺伝子の供与体がアレルギー誘発性を持つ場合は、その供与体に対する特異的 IgE 抗体価が高値な血清

437

438

b 既知のアレルゲンとの構造相同性が認められた場合は、当該アレルゲンを
含む生物に対する特異的 IgE 抗体価が高値な血清

439

440

c 既知のアレルゲンとの構造相同性が示されないが、上記①から③までの項目で、アレルギー誘発性を否定しきれない場合は、遺伝子供与体の近縁種生物に対して特異的 IgE 抗体価が高値な血清

441

442

d a から c までで適切な血清が得られない場合は、主要なアレルゲン（卵、
乳、大豆、米、小麦、そば、たら、えび及び落花生）に対して特異的 IgE 抗体価が高値な血清

443

444

導入遺伝子の供与体がアレルギー誘発性を持つ場合で、遺伝子産物（タンパク質）に対するアレルギー患者血清を用いた IgE 結合能の検討で陰性結果が得られたものの、なお安全性の証明が十分ではないと考えられた場合は、好塩基球活性化試験等の細胞を用いた *in vitro* 試験又は皮膚テストや経口負荷試験等の臨床試験データも考慮して総合的に判断することが必要である。

445

446

447

448

449

450

451

452

²² 要件を満たすために、よく特徴付けられたアレルギー患者から血清を収集する必要がある。これらの個人は、特定の食品に対するアレルギーの病歴と、その食品の消費との因果関係を提示する必要がある。またプールされた血清ではなく、個々の血清を使用する必要がある (EFSA GMO Panel, 2010, 2011)。 (EFSA 2022)

453 **6 遺伝子組換え体以外の製造原料及び製造器材に関する事項【指針第2章第5関係】**

454 添加物の製造原料又は製造器材としての使用実績が明らかであることを確認す
455 る。また、添加物の製造原料又は製造器材としての安全性についての知見が明らか
456 であることを確認する。

457

458 **7 遺伝子組換え添加物に関する事項【指針第2章第6関係】**

459 **(1) 諸外国における認可、食用等に関する事項【指針第2章第6の1関係】**

460 海外当局における申請・認可、食用等に関する事項が明らかであることを確認
461 する。また、海外当局へ申請中である場合には、申請年や審査状況について、可
462 能な範囲で明らかにされていることを確認する。

463

464 **(2) 遺伝子組換え体の残存に関する事項【指針第2章第6の2関係】**

465 生産菌が評価対象品目の製品中に残存しないことを確認する。確認方法の例と
466 して、PCR 法等がある。また、遺伝子組換え体の残存を調べるための試料 DNA を
467 調製する方法としては、ゲノム DNA だけでなくプラスミド DNA も調製できる方法
468 を用いていることを確認する。

469

470 **(3) 製造に由来する非有効成分の安全性に関する事項【指針第2章第6の3関係】**

471 評価対象品目について、「組換え DNA 技術応用食品及び添加物の製造基準」（平
472 成 12 年厚生省告示第 234 号）に基づき、適切な製造管理の下、製造が行われる
473 ことが食品健康影響評価の前提となっている。

474 遺伝子組換え添加物の精製の程度、その使用形態及び非意図的に混入するおそ
475 れのある夾雑物等の非有効成分も含めた食品中での残存等も考慮し、製品ごとに
476 ケースバイケースで安全性を検討することが重要である。

477 最終製品が適合している成分規格（「食品、添加物等の規格基準」（昭和 34 年
478 厚生省告示第 370 号）、JECFA、Food Chemicals Codex 等）が明らかであり、製造
479 実績等から安全性に懸念がある非有効成分の有無について考察されていること
480 を確認する。

481

482 (4) 精製方法及びその効果に関する事項【指針第2章第6の4関係】

483 生産菌の培養物を用いて限外ろ過等の精製工程を経て製造されることについ
484 て、具体的に示されていることを確認する。この際に、安全性に懸念のある物質
485 が混入する可能性は低いことが明らかであることを確認する。製品に実質的に同
486 一である複数の分子形（糖鎖修飾体等）がある場合等は、それについての分析結
487 果を示すとともに、安全性に懸念がないことを確認する。

488

489 8 安全性の知見が得られていない場合に必要な事項【指針第2章第7関係^{23, 24}】

490 指針の第2章第2から第6までの事項により安全性の知見が得られていないと
491 判断される場合には、当該遺伝子組換え体の安全性を確認するために必要と考えら
492 れる試験を実施し、その結果から添加物としての安全性を確認する。

493

²³ Codex_CAC/GL 45-2003_GUIDELINE FOR THE CONDUCT OF FOOD SAFETY ASSESSMENT OF FOODS DERIVED FROM RECOMBINANT-DNA PLANTS

²⁴ EFSA Journal 2011; 9(5):2150_ SCIENTIFIC OPINION Guidance for risk assessment of food and feed from genetically modified plants EFSA Panel on Genetically Modified Organisms (GMO)

494 別添 次世代シーケンシングに係る解析データを評価する際の留意点

495

496 1 概要

497 遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の食品健康影響評価のための
498 資料において、近年、最新の技術²⁵を用いた次世代シーケンシング (next generation
499 sequencing) (以下「NGS」という。) による解析結果が提出されることが多くなって
500 おり、本文書は、導入遺伝子領域の解析データを評価する際に考慮されるべき留意
501 点を示すものである。

502 なお、解析の手法としては、DNA シーケンシングによる、全ゲノム、導入遺伝子
503 及び近傍領域の塩基配列解析、PCR (ポリメラーゼ連鎖反応) 法を様々なプロトコ
504 ルで利用した導入遺伝子領域の解析、サザンブロットィングやその原理を取り入れ
505 た解析等があり、標的の DNA 配列又は遺伝子領域の特性に応じて、単独又は複数の
506 解析手法が用いられる。

507

508 2 ライブラリーの調製と配列決定戦略

509 各ライブラリー²⁶の構築方法の詳細な説明が必要であり、配列捕捉法を用いる場
510 合は、全ての実験手順やプローブデザインとそれらによる捕捉効率等について確認
511 することが重要である。

512

513 3 データセットの品質

514 各実験で生成されたリード (読み取り配列) の数及び品質統計情報、データ生成
515 に使用したシーケンシングプラットフォームに関する情報が必要である。この情報
516 は、リードがリファレンスゲノムにマッピングされていない場合に特に重要である。
517 例えば、FASTQC²⁷は、データセットの品質をチェックするために広く使用されてい

²⁵ DNA 配列の解析技術 (DNA シーケンシング法) は、日進月歩であり、今後とも新規技術の研究開発と実用化が進むと考えられるが、現時点での網羅的配列解析技術としては、次世代シーケンシング (NGS) がある。NGS は、超並列シーケンシング (massively parallel sequencing: MPS) や大規模並列シーケンシングとも呼ばれ、同原理を使った全ゲノムシーケンシング (whole genome sequencing: WGS)、サザンブロットィング法の原理を取り入れた Southern-by-Sequencing 法等の解析手法がある。また、これを補完する特定配列解析技術としては、PCR 法を利用した quantitative PCR (real-time PCR) や digital PCR 等が挙げられる。

²⁶ NGS 解析のためのサンプル調製により、各断片の末端にアダプター等が結合したゲノム断片の集合体。

²⁷ FASTQC : <http://www.bioinformatics.babraham.ac.uk/projects/fastqc/>

518 るツールである。

519 各サンプルについて、総シーケンスリード数の確認が必要であり、シーケンスト
520 リミングやクオリティフィルタリングが行われている場合には、実施前及び実施後
521 の総リード数、トリミングの方法等についての確認が必要である。

522

523 4 リード深度

524 現在、導入遺伝子領域の配列解析に利用可能なシーケンシング技術では、さまざま
525 々な品質と長さのリードが生成される。

526 最終的に確度の高いシーケンス情報を得るために特定の配列をカバーすべきリ
527 ードの数（リード深度）は、リードの品質、長さ及びシーケンス実験の目的により
528 異なる。提出された NGS データを評価するために、リード深度に関する情報、特に、
529 導入遺伝子領域における平均リード深度及び最浅リード深度に関する情報が提供
530 されるべきである²⁸。

531

532 5 挿入 DNA 及び近傍領域の特性解析のための配列決定

533 挿入 DNA の配列及び近傍領域の解析においては、NGS 手法として、全ゲノムシー
534 ケンシングや配列決定前に標的 DNA 断片を濃縮する配列捕捉法等を使用すること
535 もできる²⁹。例えば、遺伝子座内の挿入 DNA 又は導入遺伝子の配列の重複の存在、
536 配列内に長い繰り返し配列の存在を含む場合等では、ウルトラロングリードや、ク
537 ローン化されたゲノム断片又は PCR アンプリコンの配列決定（サンガー法による配
538 列決定を含む。）等のアプローチを組み合わせることも考慮する必要がある。使用

²⁸ 全ゲノムシーケンシング技術が挿入 DNA 及びベクター由来配列に起きている可能性のある挿入の同定に使用される場合、全ゲノムにわたる平均リード深度を推定することが必要。参照ゲノムがある場合は、リードを全配列にアラインメントして、平均リード深度を算出する。ゲノムリソースが存在しない場合、以下の Lander-Waterman 式 (Lander and Waterman, 1988) を用いる。

$$\text{カバレッジ (平均リード深度)} = \text{リード数} \times \text{リード長} / \text{推定ゲノムサイズ}$$

Lander-Waterman 式については、プラットフォームや配列固有のバイアスを考慮しておらず (Ross *et al.*, 2013) 平均リード深度の推定値を提供するが、リード深度は必ずしもゲノム全体で均一ではないため限界がある (Sims *et al.*, 2014)。また、使用する技術や各 GM 植物のゲノムが平均リード深度の計算に影響を与える可能性があるため、申請者はミトコンドリアやプラスチド DNA に対応するリード数の評価や核 DNA のリード深度の正当化を検討する必要がある (Lutz *et al.*, 2011)。

最浅リード深度は、使用されるアプローチを含む様々な要因に依存するため、一律の閾値を適用するのは困難であるが、EFSA (2024) では、挿入 DNA 及びその周辺領域の配列決定に NGS 技術が使用される場合、最浅リード深度は 40 以上であることが推奨されるとの記載がある。

²⁹ Ekblom and Wolf, 2014; Inagaki *et al.* 2015

539 するアプローチとその理由について詳細な説明が示されていることを確認する。

540 決定された配列の確からしさを確認することは安全性確認上、大変重要である。
541 新規シーケンス技術を用いた配列決定においては、標的とする DNA 試料の生物的特
542 性、純度、用いる技術の種類や解析原理等によって、信頼性を担保するために必要
543 な条件を一律に定めることは困難であるものの、以下の①から⑦に示すような解析
544 結果の信頼性を担保する記載により、決定された配列の確からしさを確認できると
545 考えられる。また、必要に応じて以下の⑧を確認する。

546

547 <申請要旨における記載例>

548 ・ DNA シーケンス解析で生成されるデータの品質管理が以下のように行われており、
549 その品質が保証されている。

550 ① 微生物ゲノムのショートリード（若しくは、ロングリード等）による NGS 解析
551 である。

552 ② 挿入 DNA 及びその周辺領域における測定したクリーンリード数

553 ③ 挿入 DNA 及びその周辺領域における平均リード深度（カバレッジ）

554 ④ 挿入 DNA 及びその周辺領域における最浅リード深度

555 ⑤ ライブラリー調製方法とサイズ分布（平均サイズ）

556 ⑥ リードデータ生成の機器の名称

557 ⑦ 挿入 DNA 及びその周辺領域における de novo アセンブリのプロトコール

558 ⑧ 全ゲノムシーケンシングの場合：ゲノム全体における平均リード深度（カバ
559 ッジ）及び最浅リード深度、また、全ゲノムアセンブリを実施した場合にはその
560 プロトコール

561

562 6 検出可能な挿入部位及びその数並びに挿入コピー数の決定

563 検出可能な全ての挿入 DNA のゲノムへの挿入部位及びその数並びに挿入コピー
564 数を決定することは、遺伝子組換え添加物の評価の中で重要であり、多くの方法で
565 達成できる。

566 (1) 挿入部位及びその数の決定

567 挿入部位及びその数を決定するためのアプローチは、挿入 DNA 又はベクター配

568 列と宿主のゲノムとの配列の同一性を示す接合リード（キメラリード）を計算的
569 に同定するものであり、これらのリードは、挿入 DNA 又はベクター配列と宿主の
570 ゲノムの両方に部分的に一致するため、接合部位を正確に同定するには、十分な
571 長さのリード（約 100 bp）が必要である。

572 接合部位の配列の解析のためのリードの深さは、データの質を評価するための
573 重要な要素であり、（平均）リード深度に関する詳細な情報を確認するべきであ
574 る。これは、ゲノムの特性や使用したシーケンシング技術に依存するが、接合リ
575 ードを検出するためのリード深度が十分に高く、その正当性が説明されている必
576 要がある³⁰。

577

578 (2) 挿入コピー数の決定

579 宿主のゲノムに挿入された DNA の挿入コピー数を決定するためには、NGS を含
580 め、様々なアプローチがあり、PCR 法等のその他のアプローチを組み合わせるこ
581 とも考慮する必要がある。使用するアプローチとその妥当性について詳細な説明
582 が示されていることを確認する。

583

584 7 NGS に係る提出データ

585 挿入 DNA や近傍配列の解析において、データを表や図にどのように表示するかは、
586 標的となる配列の特性によって異なる。申請の際に提出するデータは、結論を支持
587 し、その根拠を説明するものでなければならず、例えば、以下の①から⑦のような
588 情報がある。

589 申請要旨においては、上記 5 に示した記載例を参考に、解析結果の信頼性を担保
590 する説明が記載され、詳細なデータが資料として添付されることが望ましい。

591 ① リードの品質の分布図

592 ② ライブラリー調製法とライブラリー（インサートサイズ）の分布とリードの長
593 さ

³⁰ Willems ら（2016）は、意図的に挿入された DNA と宿主のゲノムとの間の接合部にまたがるリードについて、一定程度の確からしさと導入遺伝子の配列を検出するために必要なリード数を推定する統計的アプローチを提案しており、これを考慮することも有用である。また、複数のアプローチを組み合わせることも可能である。

- 594 ③ カバレッジの分布図
- 595 ④ 統計情報一覧
- 596 ⑤ 解析ソフトと使用したパラメーター
- 597 ⑥ マッピング IGV 図と表示設定
- 598 ⑦ 用いた参照ゲノム情報 (バージョン等)

599 なお、評価において、提出データに不足があると判断された場合は、生データ等
600 の必要な情報の追加提出を求めることがある。

601

602 8 その他

603 DNA シーケンシングのデータの取扱い等に関しては、必要に応じて、以下の技術
604 的文書も参考にすることができる。

605 ・EFSA, 2011 Guidance for risk assessment of food and feed from genetically
606 modified plants. EFSA Journal 2011; 9(5):2150

607 ・EFSA, 2024. Technical Note on the quality of DNA sequencing for the
608 molecular characterization of genetically modified plants. EFSA Journal
609 2024;22(4):e8744

610 ・OECD, 2016. High-throughput DNA sequencing in the safety assessment of
611 genetically engineered plants: proceedings of the OECD workshop (April
612 2016), OECD Environment, Health and Safety Publications, Series on the
613 Safety of Novel Foods and Feeds No.29

614 ・ISO/DIS 20397-2, 2021. Biotechnology - General requirements for
615 massively parallel sequencing - Part 2: Methods to evaluate the quality
616 of sequencing data

617 ・JRC Technical Reports, 2016. Guideline for the submission of DNA
618 sequences and associated annotations within the framework of Directive
619 2001/18/EC and Regulation (EC) No 1829/2003

620

621 (参考資料)

622 1 食品安全委員会遺伝子組換え食品等専門調査会 (第 231 回) 資料 3 「次世代シ

- 623 ークエンスについて」
- 624 2 食品安全委員会遺伝子組換え食品等専門調査会（第 231 回）参考資料 2 「遺伝
- 625 子組換え食品等（種子植物）に係るリスク評価における次世代シーケンサーの
- 626 取り扱いに関する資料」
- 627 3 平成 28 年度食品安全確保総合調査「次世代シーケンサーの活用状況等に関
- 628 する調査」報告書（平成 29 年 3 月一般財団法人化学物質評価研究機構）
- 629
- 630
- 631

632 参考文献

633 EFSA Journal 2010; 8(7):1700

634 Scientific Opinion on the assessment of allergenicity of GM plants and
635 microorganisms and derived food and feed

636

637 EFSA Journal 2022;20(1):7044

638 Scientific Opinion on development needs for the allergenicity and protein
639 safety assessment of food and feed products derived from biotechnology

640 (ADOPTED: 2 December 2021 doi: 10.2903/j.efsa.2022.7044)

641

642 FAO/WHO, 2001. Evaluation of allergenicity of genetically modified foods.

643 Report of a Joint FAO, WHO Expert Consultation on Allergenicity of Food

644 Derived from Biotechnology, 22-25, January 2001. Food and Agriculture

645 Organization of the United Nations (FAO), Italy, Rome.

646

647 FAO/WHO MEETING REPORT

648 RISK ASSESSMENT OF FOOD ALLERGENS

649 PART 1: REVIEW AND VALIDATION OF CODEX ALIMENTARIUS PRIORITY ALLERGEN LIST

650 THROUGH RISK ASSESSMENT

651 FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

652 WORLD HEALTH ORGANIZATION

653 ROME, 2022

654

655 FAO/WHO MEETING REPORT

656 RISK ASSESSMENT OF FOOD ALLERGENS

657 PART 2: REVIEW AND ESTABLISH THRESHOLD LEVELS IN FOODS FOR THE PRIORITY

658 ALLERGENS

659 FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

660 WORLD HEALTH ORGANIZATION

- 661 ROME, 2022
- 662
- 663 Codex Alimentarius, 2003-2008.
- 664 Foods derived from modern biotechnology. Second edition.
- 665 WORLD HEALTH ORGANIZATION
- 666 FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
- 667 Rome, 2009
- 668
- 669 _____

670 改正経緯

671 第 256 回食品安全委員会遺伝子組換え食品等専門調査会（令和 6 年 10 月 25 日開催）

672 （策定）

673 以下、一部改正

674 第○回食品安全委員会遺伝子組換え食品等専門調査会（令和○年○月○日開催）

675