

遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

1. 審議結果

厚生労働大臣から食品安全委員会に意見を求められたDP-No. 2株を利用して生産されたアスパルテームに係る食品健康影響評価（平成27年8月4日付け厚生労働省発食安0804第8号）については、平成27年9月28日に開催された第140回遺伝子組換え食品等専門調査会において審議され、審議結果（案）が取りまとめられた。

審議結果（案）については、幅広く国民に意見・情報を募った後に、食品安全委員会に報告することとなった。

2. DP-No. 2株を利用して生産されたアスパルテームに係る食品健康影響評価についての意見・情報の募集について

上記品目に関する「審議結果（案）」を食品安全委員会ホームページ等に公開し、意見・情報を募集する。

1) 募集期間

平成27年10月13日（火）開催の食品安全委員会（第580回会合）の翌日の平成27年10月14日（水）から平成27年11月12日（木）までの30日間。

2) 受付体制

電子メール（ホームページ上）、ファックス及び郵送

3) 意見・情報提供等への対応

いただいた意見・情報等を取りまとめ、遺伝子組換え食品等専門調査会の座長の指示のもと、必要に応じて専門調査会を開催し、審議結果を取りまとめ、食品安全委員会に報告する。

(案)

遺伝子組換え食品等評価書

DP-No. 2 株を利用して生産された
アスパルテーム

2015年10月

食品安全委員会遺伝子組換え食品等専門調査会

<審議の経緯>

- 2015年8月7日 厚生労働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（厚生労働省発食安0804第8号）、関係書類の接受
- 2015年8月25日 第574回食品安全委員会（要請事項説明）
- 2015年9月28日 第140回遺伝子組換え食品等専門調査会
- 2015年10月13日 第580回食品安全委員会（報告）

<食品安全委員会委員名簿>

佐藤 洋（委員長）
山添 康（委員長代理）
熊谷 進
吉田 緑
石井克枝
堀口逸子
村田容常

<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>

澤田純一（座長）
小関良宏（座長代理）
宇理須厚雄 手島玲子
岡田由美子 中島春紫
橘田和美 飯 哲夫
児玉浩明 和久井信
近藤一成

要 約

「DP-No.2 株を利用して生産されたアスパルテーム」について申請者提出の資料を用いて食品健康影響評価を行った。

本添加物は、アスパルテームの生産性を高めるため、*Escherichia coli* K-12 株由来の突然変異株を宿主として、原料のアミノ酸関連化合物を縮合させる酵素遺伝子及びプロモーターの導入を行った DP-No.2 株を利用して生産されたアスパルテームである。

本添加物は、食品添加物公定書の含量規格を満たしている。また、従来から生産されているアスパルテーム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と考えられる。

本添加物については、「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」（平成 16 年 3 月 25 日食品安全委員会決定）の附則「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）に基づき、安全性が確認されたと判断した。

したがって、本添加物については、「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」（本則）による評価は必要ないと判断した。

I. 評価対象添加物の概要

名 称：DP-No.2 株を利用して生産されたアスパルテーム
用 途：甘味料
申請者：味の素株式会社
開発者：味の素株式会社

本添加物は、アスパルテームの生産性を高めるため、*Escherichia coli* K-12 株由来の突然変異株を宿主として、原料のアミノ酸関連化合物を縮合させる酵素遺伝子及びプロモーター配列の導入を行った DP-No.2 株を利用して生産されたアスパルテームである。なお、DP-No.2 株は、平成 24 年に評価を終了した「DP-No.1 株を利用して生産されたアスパルテーム」に用いられた DP-No.1 株に導入された酵素遺伝子に更に変異を加えたものであり、平成 27 年 7 月に評価を終了した「DP-No.2 株及び GG-No.1 株を利用して生産されたグルタミルバリルグリシン」に用いられたものと同一である。

アスパルテームは、食品添加物としての使用が認められており、成分規格が食品添加物公定書に記載されている。

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、経済協力開発機構（OECD）では優良工業製造規範（GILSP）が適用できる宿主微生物として認定されている。

また、DP-No.2 株は抗生物質耐性マーカー遺伝子として、アンピシリン耐性遺伝子を有するが、その有害性は知られていない。

II. 食品健康影響評価

1. 本添加物は、製造工程において使用微生物及び発酵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おり、食品添加物公定書の含量規格を満たしている。
2. 本添加物の非有効成分については、最終製品において、
 - (1) タンパク質は検出限界(1 µg/g)未満である。
 - (2) 食品添加物公定書の成分規格を満たしている。
 - (3) HPLC 法（疎水性及び親水性）による分析の結果、従来品に存在しない不純物は検出されず、また、従来品にも存在する不純物の実測値は、従来品の実測値の最大値を上回っていない。

以上、(1)～(3)の結果から、従来品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と考えられる。

3. 以上、1 及び 2 の結果から、本添加物については、「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」（平成 16 年 3 月 25 日食品安全委員

会決定)の附則「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)に基づき、安全性が確認されたと判断した。

したがって、本添加物については、「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」(本則)による評価は必要ないと判断した。