

「SKG 株を利用して生産された L-セリン」に係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）についての意見・情報の募集結果について

1. 実施期間 令和元年 6 月 1 2 日～令和元年 7 月 1 1 日
2. 提出方法 インターネット、ファックス、郵送
3. 提出状況 1 件
4. 意見・情報の概要及び食品安全委員会の回答

意見・情報の概要	食品安全委員会の回答
<p>「アミノ酸分析、HPLC 法（親水性及び疎水性）及び光学異性体測定法による分析の結果、HPLC 法（親水性）において、比較対象として用いた従来の L-セリンには検出されない 2 つの不純物ピークが観察された。しかしながら、いずれも定量限界未満（<0.05%）であり、また、安全性が確認され食品添加物製造への安全な利用経験がある宿主を利用していることや、従来品と同様の工程により本添加物を製造することも考慮すると、安全性に懸念をもたらす量ではないと考えられる。」としているが、少量であれ、不純物があった以上、それについての健康影響を確認すべきではないでしょうか？不純物が何かというのも気になります。</p>	<p>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」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ました。</p> <p>なお、従来の L-セリンには検出されない不純物については、</p> <ol style="list-style-type: none"> ① その含有量が極めて微量であること ② 安全性が確認され食品添加物製造への安全な利用経験がある宿主を利用していること ③ 従来品と同様の工程により本添加物を製造すること <p>等の理由から有害性が示唆される成分とは考えられず、L-セリンの一日摂取量も勘案すると①の量は安全性上の懸念をもたらすものではないと考えました。</p>

※ 頂いた意見・情報はそのまま掲載しています。