

- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
:ゲノム編集食品について
- B【シリーズ】 食品表示案内 第4講 第3～第4段
:添加物の表示について
- C【コラム】 ちょっと深く、考える
:トマト加工品の定義について

【最近の法改正等のお知らせ】 最近の気になる改正等の情報

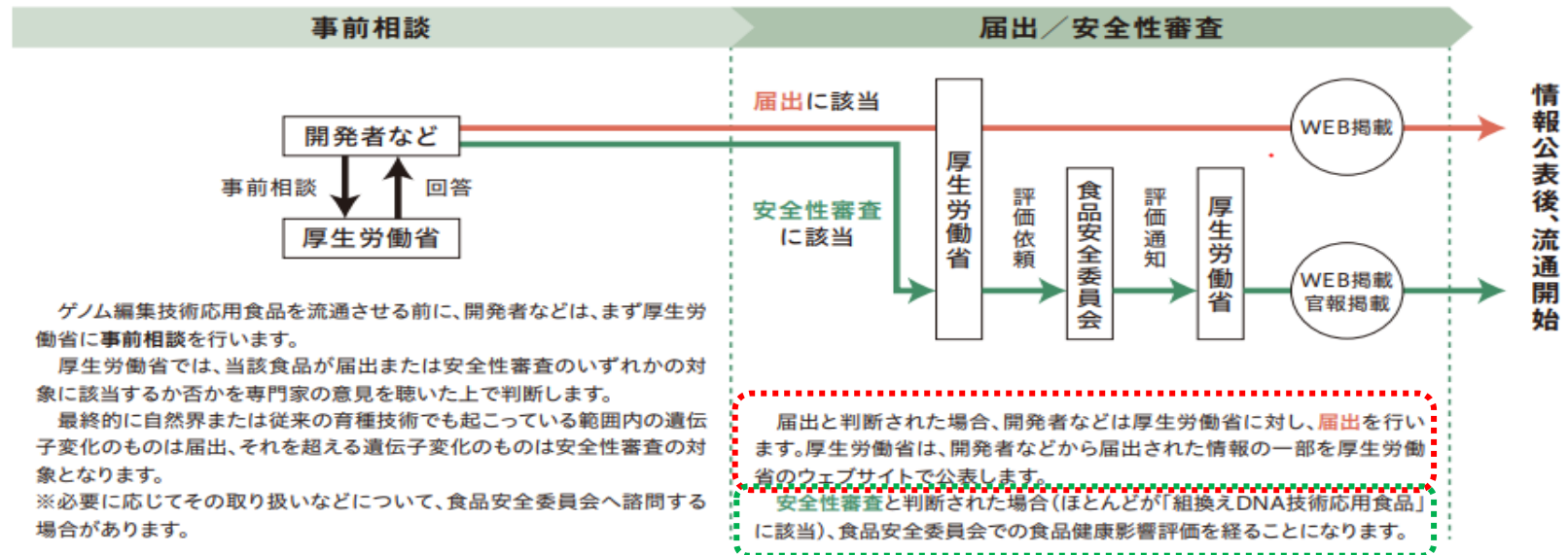
◆ゲノム編集食品について

遺伝子組換え技術と異なるゲノム編集技術を利用した食品が来春には市場で販売される見込みです。食品表示基準Q&Aにおいて第9次改正(令和元年9月19日消食表第320号)で「別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項」として紹介されています。

ゲノム編集技術はどのような技術であって、そもそも遺伝子組換え技術とはどこが違うのでしょうか。また、一般消費者に対しどのような情報開示がされるのでしょうか。

ゲノム編集技術応用食品等の届出等の食品衛生上の取り扱いに関する制度

【ゲノム編集技術応用食品の届出制度等に関するフロー図】



厚労省HPのゲノム編集技術応用食品等に関するお知らせから作成

【最近の法改正等のお知らせ】 最近の気になる改正等の情報

従来の交配や突然変異誘発による品種改良でできた作物は、自然に起き得る変化を持つものとされ、国による安全性審査はありません。これらは、事業者の責任で安全性が担保されています。

食品表示基準Q&Aにおいて「ゲノム編集技術」とは、特定の機能を付与することを目的として、染色体上の特定の塩基配列を認識する酵素を用いてその塩基配列上の特定の部位を改変する技術をいいます。

また、「ゲノム編集技術応用食品」とは

- ①ゲノム編集技術によって得られた生物の全部若しくは一部、
- ②当該生物の全部若しくは一部を含む物、
- ③ゲノム編集技術によって得られた微生物を利用して製造された物又は当該物を含む物に分類されます。

また、ゲノム編集技術は、一般的に、

- A) 標的とするDNAを切断し、自然修復の過程で生じた変異を得るもの、
 - B) 標的とするDNAを切断し、併せて導入したDNAを鋳型として修復させ、変異を得るもの、
 - C) 標的とするDNAを切断し、併せて導入した遺伝子を組み込むことで変異を得るもの
- の3タイプに分類されます。

タイプAはDNAの狙った部位を切った後は自然にお任せで、塩基が欠けたり数塩基が置き換わったり挿入されたりして変異が起きたものです。タイプB、Cは開発途上のため割愛します。タイプAは切るところを決めて切っただけで、その後に起きる現象は自然界の変化の範囲なので、厚生労働省は「従来の食品と同等の安全性を有する」として審査は必要ないとしたものです。CRISPR/Cas9(クリスパーキャスナイン)を入れてゲノムの特定の部位を切つてあとは自然にお任せ、というタイプAは、比較的簡単にできるようになりました。

クリスパーキャスナインとはCRISPR(クリスパー)(DNAの狙った部位にくっつくRNA)とCas9(キャスナイン)(DNAを切るハサミの役割を果たす酵素)を組み合わせた外部遺伝子のことです。

消費者庁HP食品表示基準Q&A、農林水産技術会議HPから作成

※続きはPage 1-3～6(会員)で記載しています。

添加物は次に掲げるものは表示することから除かれています。

1	栄養強化	栄養強化の目的で使用されるもの（特別用途食品及び機能性表示食品を除く。）
2	加工助剤	食品の加工の際に添加されるものであって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないもの。
3	キャリーオーバー	食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。
4	小包装	容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）

食品表示基準に基づき作成

《第1編 加工食品》

第4講 添加物表示の実務の手順

第3段 表示から除外される添加物

先の用途名を省略できる場合の他に、添加物の表示自体が除かれているものが3つあります。

(1) 栄養強化目的での使用

1つ目は栄養強化の目的で使用されるものです。栄養強化の添加物は将来栄養成分の表示がされるという前提で表示が免除されてきた経緯があります。

食品表示法で栄養成分表示が義務化されましたが、栄養成分を強調表示した場合にのみ表示義務とされています。このため強調しなければ表示は未だ免除のままです。一方、表示基準別表第4の個別の21食品においては「ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。」と記載されています。**注1)**

従って、当該21食品の場合は複合原材料に「栄養強化剤」として配合した添加物でも表示することになります。また、調製粉乳及び調製液状乳にあつては、栄養強化の目的で使用されたものは主要な混合物として表示を要します。

栄養強化の対象となる添加物の範囲は表示基準通知で「栄養強化の目的が考えられる添加物の範囲」としてビタミン類(33品目)、ミネラル類(34品目)、アミノ酸類(24品目)の指定添加物と既存添加物の用途欄に「**強化剤**」と記載されてある31品目の計122品目とその範囲が示されています。

(2) 加工助剤

2つ目は食品の製造に必要な加工助剤があります。この加工助剤と次で説明するキャリーオーバーに該当するかどうかの適否はその定義に照らし、使用基準や使用実態等に即して個別に判断します。

※続きはPage 2-3～6(会員)で記載しています。

■食品表示基準別表第3の個別食品の定義のうち、トマト加工品の一つであるトマトソースはトマトが主要原材料であることが前提ですが、トマト含有量の目安はありますか？

「トマトジュース」はトマトのみか食塩を添加したものですから、トマトがほとんどです。また、「トマト果汁飲料」はトマトの搾汁が50%以上のものをいいます。ここで「トマトミックスジュース」はトマトジュースを主原料とするものですから、野菜汁を加えたものであってもトマト搾汁>野菜汁と想定されます。

また、「トマトピューレー」や「トマトペースト」にあってはトマトの香味を変えない程度に少量の調味料を加えるものですからほとんどがトマトです。

「トマトケチャップ」は濃縮トマトに調味料等を加えて調味したものですからトマトがほとんどであることがわかります。同様に「トマトソース」もトマトに調味料等を加えて調味したものですからトマトが主原料であることがわかります。

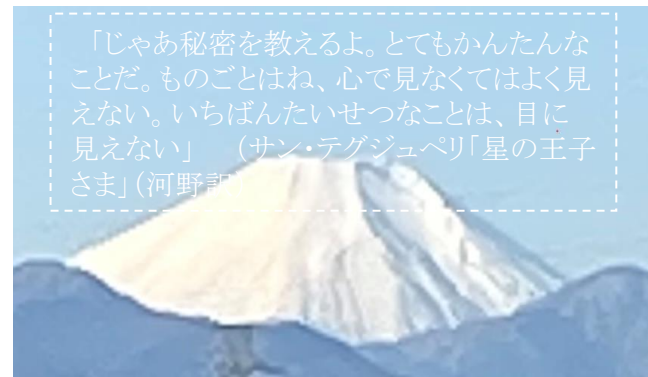
※ 解説はPage 3-2,3 (会員) で記載しています。

(編集後記) 年会員の会費で当HPが運用されています。年会員限定のサービスを希望される方は、お手数ですがお問い合わせフォームから、年会員(月にコーヒー1杯の価格相当分です)の登録をお願いいたします。ご理解賜りますようお願い申し上げます。

会員の皆様には実務に役立つ定期機関紙をお送りしております。また、法令等の実務上のご質問も承ります。また、日頃の疑問点の判断資料として当コンサルをご利用くだされば幸甚です。実務上で困った時のご相談もお待ちしております。

2021年(令和3年)も実務に役立つ情報発信をして参ります。

月刊 こう食品法令 【2021年 1月号】



著作権法によりこう食品法令の事前の許可なしに複製・引用等の使用は禁止されています。