

消食基第 525 号
令和 7 年 9 月 3 日

食品安全委員会
委員長 山本 茂貴 殿

内閣総理大臣 石破 茂
(公 印 省 略)

食品健康影響評価について

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 14 号、食品安全委員会令（平成 15 年政令第 273 号）第 1 条第 1 項及び食品安全委員会令第一条第一項の内閣府令で定めるときを定める内閣府令（平成 15 年内閣府令第 66 号）第 1 号の規定に基づき、下記事項に係る同法第 11 条第 1 項に規定する食品健康影響評価について、貴委員会の意見を求めます。

記

組換え DNA 技術応用食品及び添加物の安全性審査の手續（平成 12 年厚生省告示第 233 号）第 3 条第 1 項の規定に基づき、次に掲げる添加物の安全性審査を行うこと。

p L p s 株を利用して生産されたリパーゼ



pLps株を利用して生産されたリパーゼに係る食品健康影響評価について

1. 趣旨

「pLps株を利用して生産されたリパーゼ」については、令和7年8月8日付けでナガセヴィータ株式会社から、遺伝子組換え添加物の安全性審査の申請があったことから、食品安全基本法(平成15年法律第48号)第24条第1項第14号等の規定に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼するものである。

2. 評価依頼品目の概要

本品目は、生産性の向上を目的として、*Streptomyces violaceoruber* 1326株を宿主とし、*S. thermoviolaceus* NBRC13905株由来のリパーゼ遺伝子の導入等を行ったpLps株を利用して生産されたリパーゼである。

3. 酵素の機能

本品目は、脂質におけるエステル結合の加水分解及びエステル交換反応を触媒する酵素である。製パン原料中に含まれるトリアシルグリセロールを分解することによりモノアシルグリセロール、ジアシルグリセロールといった乳化作用を持つ物質を生成する

4. 利用目的及び利用方法

本品目は、製パン工程において、製品の柔らかさを維持させる目的で使用される。用途及び使用形態は従来のリパーゼと相違はない。

5. 備考

申請者は、遺伝学上、実験的及び系統学上の証明により、自然界において、*Streptomyces*属間で遺伝子交換が行われると考察されることから、pLps株と同等の遺伝子構成を持つ微生物が自然界に存在し得るとしている。

そのため、「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)第2の規定に基づき、本品目については、食品健康影響評価の対象に含まれないものとしている。