

消食基第 102 号
令和 7 年 2 月 10 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続（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。

JPAo013 株を利用して生産されたホスホリパーゼ



JPAo013 株を利用して生産されたホスホリパーゼ

1. 趣旨

「JPAo013 株を利用して生産されたホスホリパーゼ」については、令和 7 年 1 月 15 日付けでノボザイムズ ジャパン株式会社から、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、*Aspergillus oryzae* IF04177 株を宿主とし、*Fusarium venenatum* A3/5 株由来のホスホリパーゼ遺伝子の導入等を行った JPAo013 株を利用して生産されたホスホリパーゼである。

3. 酵素の機能

本品目は、ホスホリパーゼ A1 に分類され、リン脂質の 1 の位置にあるエステル結合を分解し、リゾリン脂質と脂肪酸を生成する酵素である。

4. 利用目的及び利用方法

本品目は、チーズ等の乳製品に用いられ、乳に含まれるリン脂質に作用することで乳化作用を有する生成物を遊離する。これらの生成物を含む乳がチーズ等の原料となることで、チーズ等の歩留まり及び品質の向上を目的として利用される。用途及び使用形態は従来のホスホリパーゼと相違はない。

5. 海外の状況

本品目は、米国、カナダ、フランス等において承認等されている。

6. 今後の方針

食品安全委員会からの食品健康影響評価の結果を踏まえ、官報公告等の手続を進める。