

農林水産省からの飼料添加物等の基準及び規格の改正に係る意見聴取への対応（報告）  
（アルカリ性プロテアーゼ）

## 1. 概要

農林水産省から、平成 29 年 12 月 19 日付け 29 消安第 4602 号により、飼料添加物アルカリ性プロテアーゼの基準及び規格の改正に当たり、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和 28 年法律第 35 号）第 59 条第 1 項の規定に基づく、公衆衛生の見地からの厚生労働大臣への意見聴取があった。

## 2. 基準及び規格の改正の内容

アルカリ性プロテアーゼは、平成 2 年に飼料添加物として指定されており、今回、効率的な生産が可能な菌株<sup>\*</sup>が産生するアルカリ性プロテアーゼを新たに使用できるよう、飼料安全法に基づく基準及び規格を改正する。

	既存のアルカリ性プロテアーゼ	今回追加するアルカリ性プロテアーゼ
生産菌株	<i>Aspergillus melleus</i> <i>Bacillus licheniformis</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Streptomyces caespitosus</i>	<i>Bacillus licheniformis</i> JPBL001 <sup>*</sup>
目的	飼料が含有している栄養成分の有効な利用の促進	飼料が含有している栄養成分の有効な利用の促進
対象飼料	いずれの家畜用飼料にも使用可能	鶏用飼料のみ 用量：24,000 たん白消化力単位/kg 飼料

<sup>\*</sup>*Nocardiosis prasina* 由来のアルカリ性プロテアーゼ遺伝子を合成して得た DNA を、*Bacillus licheniformis* Si3 株に挿入した組換え生産菌株

## 3. 食品健康影響評価の結果（平成 30 年 4 月 10 日付け）

食品安全委員会は、*Bacillus licheniformis* JPBL001 株が生産するアルカリ性プロテアーゼを原体とする飼料添加物が、適切に使用される限りにおいて、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる程度と考えられると結論した。

## 4. 食品中の残留基準

アルカリ性プロテアーゼは、ペプチド結合加水分解酵素（たん白分解酵素）で、アルカリ性プロテアーゼを含む酵素について、食品衛生法に基づく食品中の残留基準は設定されていない。今回追加するアルカリ性プロテアーゼの製剤は、米国、EU、豪州等で豚用又は鶏用飼料添加物として使用されており、いずれの国及び地域においても、アルカリ性プロテアーゼについて残留基準は設定されていない。

## 5. 対応

食品安全委員会による食品健康影響評価の結果を踏まえ、これまでと同様、アルカリ性プロテアーゼについて食品中の規格基準を設定しないこととする。農林水産省に対しては、公衆衛生上の見地から特段問題ない旨回答することとする。

以上