



平成15年10月24日
健 康 局

食品衛生法に違反する酵素を使用した輸入冷凍パン生地について

平成15年10月24日午後3時30分、日本サブウェイ株式会社から港区みなと保健所に、「サブウェイ株式会社が使用している輸入冷凍パン生地に『遺伝子組換えを行った微生物（*Aspergillus oryzae*）を使って製造した酵素』が使用されている。」旨の情報提供がありました。

この冷凍パン生地は、ニュージーランドで作られており、これに含まれている酵素（ペントサナーゼ）は、厚生労働大臣が定める安全性審査の手続を経していない遺伝子組換え微生物由来の酵素であり、食品衛生法に違反することが判明しましたので、お知らせします。

なお、この冷凍パン生地は全て、日本サブウェイ株式会社に納品されており、他社へは納品されていません。

記

1 違反内容

食品衛生法第7条違反

2 輸入者

住友商事株式会社

代表取締役社長 岡 素之（おか もとゆき）

東京都中央区晴海一丁目8番11号 晴海トリトンスクエアオフィスタワーY

電話番号 03-5166-5685（住友商事穀物飼料部）

（納品先）

日本サブウェイ株式会社

代表取締役 伊藤 彰（いとう あきら）

東京都港区元赤坂一丁目2番3号

電話番号 03-3505-0011



【問合せ先】

健康局食品医薬品安全部食品監視課

ダイヤルイン：03-5320-4404 内線 23-575

03-5320-4400 内線 23-550

奥澤、田崎

3 違反品

- (1) 品名 冷凍パン生地
(2) 製品 4種類（ハニーオーツ、ホワイト（プレーンタイプ）、セサミ（ゴマ付）、ウィート（小麦胚芽入り））

4 輸入量及び販売量等 調査中

5 日本サブウェイ株式会社の対応

本日から当該品の店頭販売を中止する。

※ベントサナーゼ

微生物（枯草菌、糸状菌など）の培養液から抽出して得られる酵素で、製パン用の生地で使用される。本酵素は既存添加物名簿に掲載されており、わが国で広く使用されている。

今回の事例においては、培養に使用された微生物が遺伝子組換え技術によって得られた微生物であり、わが国では、安全性審査の手続きを経していないため、食品衛生法違反となった。