

生食発 1006 第 2 号
平成 28 年 10 月 6 日

各検疫所長 殿

医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長
(公印省略)

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、
添加物等の規格基準の一部を改正する件について

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（平成 28 年厚生労働省令第 160 号）及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成 28 年厚生労働省告示第 363 号）が本日公布され、これにより食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号。以下「省令」という。）及び食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号。以下「告示」という。）の一部が改正されたところであるが、改正の概要等は下記のとおりであるので、その運用に遺漏なきよう取り計らわれたい。

また、当該改正の概要等につき、関係者への周知方よろしく願います。

記

第 1 改正の概要

1 省令関係

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 10 条の規定に基づき、オクタン酸、過酢酸、次亜臭素酸水及び 1-ヒドロキシエチリデン-1, 1-ジホスホン酸を省令別表第 1 に追加したこと。

2 告示関係

(1) 法第 11 条第 1 項の規定に基づき、オクタン酸、過酢酸製剤、次亜臭素酸水及び 1-ヒドロキシエチリデン-1, 1-ジホスホン酸の成分規格を設定し、試薬・試液等を改正したこと。また、同項の規定に基づき、オクタン酸、過酢酸、過酢酸製剤、次亜臭素酸水及び 1-ヒドロキシエチリデン-1, 1-ジホスホン酸の使用基準並びに過酢酸及び過酢酸製剤の製造基

準を設定したこと。

- (2) 法第 11 条第 1 項の規定に基づき、亜塩素酸ナトリウムの使用基準を改正したこと。

第 2 適用期日

1 省令関係

公布日から施行されるものであること。

2 告示関係

公布日から適用されるものであること。

第 3 運用上の注意

1 製造基準関係

過酢酸製剤については、「過酢酸又はそれぞれの成分規格に適合する酢酸、過酸化水素、1-ヒドロキシエチリデン-1, 1-ジホスホン酸若しくはオクタン酸を原料とし、過酢酸若しくは酢酸及び過酸化水素に1-ヒドロキシエチリデン-1, 1-ジホスホン酸を混合したもの又はこれにオクタン酸を混合したものでなければならない」との製造基準が設定されたことから、これらの原料以外を添加して製造することは認められないこと。

2 使用基準関係

- (1) 亜塩素酸ナトリウムの使用基準に「食肉及び食肉製品」を追加すること。

「食肉製品」とは、スライスハムやスライスベーコン等の食肉製品を製造するに当たってスライス処理する前の塊等も含まれるものであること。

- (2) 亜塩素酸ナトリウム、オクタン酸、過酢酸、過酢酸製剤、次亜臭素酸水及び1-ヒドロキシエチリデン-1, 1-ジホスホン酸の使用に当たっては、適切な製造工程管理を行い、食品中で目的とする効果を得る上で必要とされる量を超えないものとする。

3 成分規格関係

今般、指定された次亜臭素酸水は、専用の機器を用い、1, 3-ジブロモ-5, 5-ジメチルヒダントインを水に溶解して調製される、次亜臭素酸を主成分とする水溶液であり、告示中第2 添加物のD 成分規格・保存基準各条に規定する次亜臭素酸水の定義に合致するものをいうこと。

4 その他

- (1) 過酢酸製剤に含まれる過酸化水素の使用基準については、最終食品の完成前に過酸化水素を分解し、又は除去しなければならないが、食品中の過酸化水素の分析法については、本日別途発出された当部基準審査課長通知「食品中の食品添加物分析法の改正について」を参照されたいこと。

- (2) 次亜臭素酸水を自家消費にて使用する営業者にあつては、法第 52 条の規定に基づく添加物製造業の許可は要しないこと。

- (3) 「亜塩素酸ナトリウムの使用基準について」（平成 25 年 12 月 20 日付け厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課・監視安全課事務連絡）及び「過酢酸製剤等加工助剤の取扱いについて」（平成 25 年 4 月 3 日付け食安輸発 0403 第 1 号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室長通知）は廃止すること。

第 4 関係通知の改正

大量調理施設衛生管理マニュアル及び漬物の衛生規範をそれぞれ以下のとおり改正すること。

1 大量調理施設衛生管理マニュアル

大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号別添（最終改正：平成 28 年 7 月 1 日付け生食発 0701 第 5 号））のⅡ 重要管理事項の 1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理の注 2 中、「亜塩素酸水（きのご類を除く）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。」を「亜塩素酸水（きのご類を除く）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。」に、別添 2 の原材料等の保管管理マニュアルの 1. 野菜・果物の注 4 中、「亜塩素酸水（きのご類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。」を「亜塩素酸水（きのご類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。」に、同じく 2. 魚介類、食肉類の注 5 中、「亜塩素酸水、次亜塩素酸水」を「亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム溶液（魚介類を除く。）、過酢酸製剤（魚介類を除く。）、次亜塩素酸水、次亜臭素酸水（魚介類を除く。）」に改めること。

2 漬物の衛生規範

漬物の衛生規範（昭和 56 年 9 月 24 日付け環食第 214 号別紙（最終改正：平成 25 年 12 月 13 日付け食安監発 1213 第 2 号））の第 5 の 1 の（6）中、「飲用適の水を用いて流水で十分に洗浄し、」を「流水（食品製造用水として用いるもの。以下同じ。）で十分に洗浄し、」に、第 5 の 1 の（8）の①中、「亜塩素酸水（きのご類を除く。）、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液等で殺菌した後、飲用適の流水で十分すすぎ洗いすること。」を「亜塩素酸水（きのご類を除く。）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いすること。」に、第 5 の 2 の（6）の④中、「また、飲用適の水を用いた表面の凹凸

部」を「また、表面の凹凸部」に改めること。