

## 生食用鮮魚介類等の加工基準及び運用について（案）

1 規格基準（案）

## 第1 食品 D 各条

## ○ 生食用鮮魚介類

## 2 生食用鮮魚介類の加工基準

(5) (4)の処理を行った鮮魚介類の加工は、その処理を行った場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いる塩酸を除く。）を使用してはならない。

## ○ 生食用かき

## 2 生食用かきの加工基準

(4) 生食用かきの加工は、衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いる塩酸を除く。）を使用してはならない。

## ○ 冷凍食品

## 2 冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）の加工基準

(5) (4)の処理を行った鮮魚介類の加工は、その処理を行った場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いる塩酸を除く。）を使用してはならない。

（下線部が追記される箇所）

2 規格基準の運用（案）

- 使用される食品添加物の使用基準は引き続き適用する。