

分科会 文書配布による報告品目等
(食品の加工基準及び製造基準)

- ・ 食品、添加物等の規格基準の生食用鮮魚介類、生食用かき及び
冷凍食品の加工基準並びに容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造
基準の改正について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 ～ 73

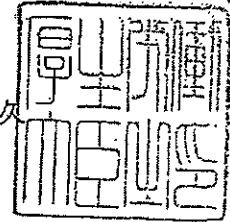
- ・ 諮問書（厚生労働大臣から薬事・食品審議会会長へ）
- ・ 評価書（食品安全委員会から厚生労働大臣へ）

と2文書がございます。

厚生労働省発食安0301第1号
平成25年3月1日

薬事・食品衛生審議会
会長 西島 正弘 殿

厚生労働大臣 田村 憲久



諮問書

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づき、
下記の事項について、貴会の意見を求めます。

記

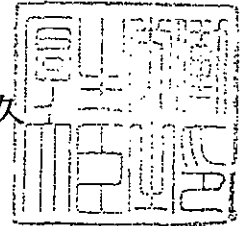
食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品の
部 D 各条の「生食用鮮魚介類」、「生食用かき」及び「冷凍食品」の加工基準
を改正し、化学的合成品たる添加物のうち殺菌料等について使用を認めること

厚生労働省発食安0419第2号

平成25年4月19日

薬事・食品衛生審議会
会長 西島 正弘 殿

厚生労働大臣 田村 憲久



諮問書

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づき、下記の事項について、貴会の意見を求めます。

記

食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品の部 D 各条の「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」の製造基準を改正し、製造に当たって使用してはならないと規定されている、保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成品たる添加物から、亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム及び次亜塩素酸水を除くこと。

次亜塩素酸水

品目名(p.5)	次亜塩素酸水
経緯及び改正の概要(p.5)	<p>本品は殺菌料の一種であり、塩酸又は食塩水を電解することにより得られる次亜塩素酸を主成分とする水溶液。</p> <p>わが国では平成14年6月に食品添加物として指定されており、使用基準及び成分規格が定められている。</p> <p>今回、製造技術の進歩等を踏まえ、成分規格の一部を改正(微酸性次亜塩素酸水・弱酸性次亜塩素酸水の2種の成分規格改正)しようとするものである。</p>
現行の成分規格・使用基準(p.5)	<p>成分規格:</p> <p>次亜塩素酸水には、強酸性次亜塩素酸水及び微酸性次亜塩素酸水があり、それぞれ定義(製法等)、有効塩素の含量等が規定されている。</p> <p>使用基準:</p> <p>次亜塩素酸水は、最終食品の完成前に除去しなければならない。</p>
審議の対象	成分規格改正の可否
食品安全委員会における食品健康影響評価結果(p.11)	<p>食品健康影響評価を求められた2種類の次亜塩素酸水は、使用后、最終食品の完成前に除去される場合、安全性に懸念がないと考えられる。</p>

有効性等(p.6-10)	<p>微酸性次亜塩素酸水：</p> <p>各種殺菌剤との比較試験(各種微生物についての殺菌効果、食品に対する殺菌効果)を行ったところ、次亜塩素酸ナトリウム等と同等以上の殺菌効果が得られた。</p> <p>食品中での安定性として、ハウレンソウを微酸性次亜塩素酸水で処理し、使用中の有効塩素濃度の測定を行った結果、有効塩素は検出されず、残留性は低いことが示された。</p> <p>食品中の栄養成分に及ぼす影響として、微酸性次亜塩素酸水処理によるビタミンC等の含量への影響を検討した結果、水道水処理等の場合と比較して影響を与えなかった。</p> <p>弱酸性次亜塩素酸水：</p> <p>微生物に対する殺菌効果及び食品に対する殺菌効果を検討すべく試験を行ったところ、殺菌効果があることが示された。</p> <p>食品中の栄養成分に及ぼす影響として、強酸性/弱酸性次亜塩素酸水や水道水での処理によるカットキャベツからの滲出液量について評価したところ、弱酸性域では滲出量も押さえることができ、殺菌効果もあるためカット面を持つ食材の殺菌に適していると考えられた。</p>
成分規格案(p.11-12)	部会報告書(p.11)に記載のとおり。
答申案	別紙のとおり。

()は資料の頁数を示した。

(別紙)

答申(案)

次亜塩素酸水は、以下のとおり成分規格を改正することが適当である。

成分規格

次亜塩素酸水

Hypochlorous Acid Water

定 義 本品は、塩酸又は食塩水塩化ナトリウム水溶液を電解することにより得られる、次亜塩素酸を主成分とする水溶液である。本品には、

- ・ 強酸性次亜塩素酸水(0.2%以下の塩化ナトリウム水溶液を有隔膜電解槽(隔膜で隔てられた陽極及び陰極により構成されたものをいう。)内で電解して、陽極側から得られる水溶液をいう。)
- ・ 弱酸性次亜塩素酸水(適切な濃度の塩化ナトリウム水溶液を有隔膜電解槽(隔膜で隔てられた陽極及び陰極により構成されたものをいう。)内で電解して、陽極側から得られる水溶液、または、陽極から得られる水溶液に陰極から得られる水溶液を加えてものをいう。)
- ・ 微酸性次亜塩素酸水(2~6%塩酸及び必要に応じ塩化ナトリウム水溶液を加え適切な濃度に調整した水溶液を無隔膜電解槽(隔膜で隔てられていない陽極及び陰極で構成されたものをいう。)内で電解して得られる水溶液をいう。)がある。

含 量 強酸性次亜塩素酸水 本品は、有効塩素 20~60mg/kg を含む。

弱酸性次亜塩素酸水 本品は、有効塩素 10~60mg/kg を含む。

微酸性次亜塩素酸水 本品は、有効塩素 10~~~30~~80mg/kg を含む。

性 状 本品は、無色の液体で、においがなく又はわずかに塩素のにおいがある。

確認試験 (1) 本品 5ml に水酸化ナトリウム溶液(1→2,500) 1ml 及びヨウ化カリウム試液 0.2ml を加えるとき、液は、黄色を呈する。更にデンプン試液 0.5ml を加えるとき、液は、濃青色を呈する。

(2) 本品 5ml に過マンガン酸カリウム溶液(1→300) 0.1ml を加え、これに硫酸(1→20) 1ml を加えるとき、液の赤紫色は退色しない。

(3) 本品 90ml に水酸化ナトリウム溶液(1→5) 10ml を加えた液は、波長 290~294nm

に極大吸収部がある。

純度試験 (1) 液性 強酸性次亜塩素酸水 pH2.7 以下
弱酸性次亜塩素酸水 pH2.7~5.0
微酸性次亜塩素酸水 pH5.0~6.5

(2) 蒸発残留物 0.25%以下

本品 20.0g を量り、蒸発した後、110°Cで 2 時間乾燥し、その残留物の質量を量る。

定量法 (1) ~~強酸性次亜塩素酸水~~ 本品約 200g を精密に量り、ヨウ化カリウム 2g 及び酢酸(1→4) 10ml を加え、直ちに密栓して暗所に 15 分間放置し、遊離したヨウ素を 0.01mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する(指示薬、デンプン試液)。別に空試験を行い補正する。

0.01mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液 1ml = 0.3545mg Cl

~~(2) 微酸性次亜塩素酸水~~ 本品約 200g を精密に量り、ヨウ化カリウム 2g 及び酢酸(1→4) 10ml を加え、直ちに密栓して暗所に 15 分間放置し、遊離したヨウ素を 0.005mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する(指示薬、デンプン試液)。別に空試験を行い補正する。

~~0.005mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液 1ml = 0.1773mg Cl~~

次亜塩素酸水の成分規格改正に関する添加物部会報告書

品目名：次亜塩素酸水

英名：Hypochlorous Acid Water

殺菌効果を有する分子種：Cl₂、HClO、ClO⁻

1. 経緯

次亜塩素酸水は殺菌料の一種であり、塩酸又は食塩水を電解することにより得られる、次亜塩素酸を主成分とする水溶液である。わが国では平成14年6月に食品添加物として指定されている。食品、添加物等の規格基準（昭和34年12月厚生省告示370号）において、「次亜塩素酸水は、最終食品の完成前に除去しなければならない」等の使用基準及び成分規格が定められている。

現在、次亜塩素酸水には、強酸性次亜塩素酸水及び微酸性次亜塩素酸水がある。今回、製造技術の進歩等を踏まえ、成分規格の一部を改正しようとするものである。

2. 現行の成分規格（概要）

定義 本品は、塩酸又は食塩水を電解することにより得られる、次亜塩素酸を主成分とする水溶液である。本品には、強酸性次亜塩素酸水（0.2%以下の塩化ナトリウム水溶液を有隔膜電解槽（隔膜で隔てられた陽極及び陰極により構成されたものをいう。）内で電解して、陽極側から得られる水溶液をいう。）及び微酸性次亜塩素酸水（2～6%塩酸を無隔膜電解槽（隔膜で隔てられていない陽極及び陰極で構成されたものをいう。）内で電解して得られる水溶液をいう。）がある。

含量 強酸性次亜塩素酸水 本品は、有効塩素 20～60mg/kg を含む。

微酸性次亜塩素酸水 本品は、有効塩素 10～30mg/kg を含む。

性状 本品は、無色の液体で、においがなく又はわずかに塩素のにおいがある。

3. 成分規格改正の概要

以下に示した微酸性次亜塩素酸水と弱酸性次亜塩素酸水の2種の成分規格改正である。

○微酸性次亜塩素酸水：3%以下の塩酸及び5%以下の塩化ナトリウムを含む水溶液を無隔膜電解槽（隔膜で隔てられていない陽極及び陰極で構成されたものをいう。）内で電解して得られる水溶液をいう。

含量 本品は、有効塩素 50～80mg/kg を含む。

pH 5.0~6.5

○弱酸性次亜塩素酸水：0.2%以下の塩化ナトリウム水溶液を有隔膜電解槽（隔膜で隔てられた陽極及び陰極により構成されたものをいう。）内で電解して、陽極側から得られる水溶液をいう。または、上記陽極から得られる水溶液に陰極から得られる水溶液を加えたものをいう。

含量 本品は、有効塩素 10~60mg/kg を含む。

pH 2.7~5.0

4. 有効性

4-1 微酸性次亜塩素酸水

(1) 有効性及び他の同種の添加物との効果の比較

既存の微酸性次亜塩素酸水の有効塩素濃度である 30 mg/kg では有効性が低かった有芽胞菌に対し、有効塩素濃度を 50 mg/kg 以上にすることで有芽胞菌に対する有効性が認められた¹⁾。

また、各種殺菌剤との比較試験を以下に示す。

① 各種微生物についての殺菌効果²⁾

培養した大腸菌、黄色ブドウ球菌、MRSA、サルモネラ菌、緑膿菌、レンサ球菌、枯草菌、カンジダ、黒コウジカビの各種微生物を、微酸性次亜塩素酸水（pH5.2、有効塩素濃度 57mg/kg）に添加し、経時的に生菌数を測定し、殺菌効果を検討したところ、枯草菌以外の微生物に関しては、1分でほとんどが死滅した。枯草菌については、接触3分後にほとんどが死滅した。

一般消毒剤・殺菌剤の塩化ベンザルコニウム 0.05%（500 mg/kg）、次亜塩素酸ナトリウム 200 mg/kg^{*}と比較した場合、有芽胞菌である枯草菌では5分の殺菌時間で殺菌効果が得られたものは微酸性次亜塩素酸水のみであり、黒コウジカビの殺菌においても塩化ベンザルコニウム及び次亜塩素酸ナトリウムと比較して効果的な殺菌効果を示している。

微酸性次亜塩素酸水では、これまで一般的に使用されていた次亜塩素酸ナトリウムの半分以下の有効塩素濃度で有芽胞菌に対し同等以上の殺菌効果が得られた。

* 本報告書において、次亜塩素酸ナトリウム 200mg/kg や次亜塩素酸ナトリウム（200 mg/kg）などと示した場合は、当該次亜塩素酸ナトリウムが、有効塩素として 200 mg/kg 含有していることを示す。

試験菌を添加した試験水の生菌数²⁾

試験菌	検体*1	1 ml 当たりの生菌数				
		添加菌液	1分後	3分後	5分後	対照*2
大腸菌	1)	4.3×10^6	<10	<10	<10	4.0×10^6
	2)	4.3×10^6	<10	<10	<10	4.1×10^6
	3)	4.3×10^6	<10	<10	<10	4.0×10^6
黄色ブドウ球菌	1)	4.5×10^6	<10	<10	<10	4.7×10^6
	2)	4.5×10^6	<10	<10	<10	4.6×10^6
	3)	4.5×10^6	<10	<10	<10	4.6×10^6
MRSA	1)	3.4×10^6	<10	<10	<10	3.6×10^6
	2)	3.4×10^6	<10	<10	<10	3.4×10^6
	3)	3.4×10^6	<10	<10	<10	3.5×10^6
サルモネラ	1)	3.4×10^6	<10	<10	<10	3.0×10^6
	2)	3.4×10^6	<10	<10	<10	3.7×10^6
	3)	3.4×10^6	<10	<10	<10	3.3×10^6
緑膿菌	1)	1.6×10^6	<10	<10	<10	1.7×10^6
	2)	1.6×10^6	<10	<10	<10	1.8×10^6
	3)	1.6×10^6	<10	<10	<10	1.8×10^6
レンサ球菌	1)	1.9×10^6	<10	<10	<10	1.9×10^6
	2)	1.9×10^6	<10	<10	<10	1.8×10^6
	3)	1.9×10^6	<10	<10	<10	1.9×10^6
枯草菌 (芽胞)	1)	4.6×10^6	3.7×10^5	<10	<10	4.5×10^6
	2)	4.6×10^6	4.2×10^6	4.3×10^6	4.2×10^6	4.1×10^6
	3)	4.6×10^6	4.4×10^6	4.5×10^6	4.5×10^6	4.6×10^6
カンジダ	1)	2.3×10^6	<10	<10	<10	2.4×10^6
	2)	2.3×10^6	2.5×10^3	<10	<10	2.0×10^6
	3)	2.3×10^6	<10	<10	<10	2.2×10^6
黒コウジカビ	1)	2.0×10^5	<10	<10	<10	2.0×10^5
	2)	2.0×10^5	2.6×10^2	30	<10	2.0×10^5
	3)	2.0×10^5	2.0×10^5	50	<10	2.0×10^5

*1 1) NDX-250KMW を用いて調製した酸性水：有効塩素濃度 57 mg/kg, pH5.2 (23℃)

2) 塩化ベンザルコニウム液 0.05% (500 mg/kg)

3) 次亜塩素酸ナトリウム液 200 mg/kg

*2 あらかじめ殺菌効果を不活化させた試験水に菌液を添加した。

② 食品に対する殺菌効果

カットレタス、カットキャベツ、カイワレダイコン、鳥ささみ肉の各種食材を次亜塩素酸ナトリウム (200 mg/kg)、微酸性次亜塩素酸水で処理し、一般生菌数の測定を行った。その結果、微酸性次亜塩素酸水処理後の菌数は、未処理の場合と比較して菌が減少しており、次亜塩素酸ナトリウム処理との比較においても約 1/3 の有効塩素濃度でほぼ同等の効果が得られた³⁾。

次亜塩素酸ナトリウム処理の有効塩素濃度は、大量施設調理マニュアル⁴⁾で設定されている濃度を基準とし、対照 (次亜塩素酸ナトリウム 200 mg/kg) とした。

次亜塩素酸ナトリウム及び微酸性次亜塩素酸水処理における一般生菌数³⁾

		キャベツ	レタス	カイワレダイコン	鶏肉ささみ
一回目	未処理	1.0×10^5	2.9×10^6	1.3×10^7	1.5×10^5
	微酸性次亜塩素酸水*1	5.2×10^3	1.0×10^5	3.4×10^6	2.6×10^4
	次亜塩素酸ナトリウム(200 mg/kg)	5.5×10^3	3.1×10^4	1.5×10^6	2.3×10^4
二回目	未処理	3.4×10^4	2.6×10^5	8.3×10^7	5.0×10^4
	微酸性次亜塩素酸水*2	7.5×10^3	5.1×10^3	8.4×10^5	1.1×10^4
	次亜塩素酸ナトリウム(200 mg/kg)	3.8×10^3	1.1×10^4	9.0×10^6	5.1×10^3

*1 pH6.3 有効塩素濃度 70mg/kg

*2 pH6.1 有効塩素濃度 79mg/kg

(2) 食品中での安定性⁵⁾

微酸性次亜塩素酸水 (pH6.5、有効塩素濃度 70.2mg/kg) でホウレンソウを 10 分間浸漬処理し、処理後、第 2 版 食品中の食品添加物分析法 2000「次亜塩素酸塩類」に準じ、試料中の有効塩素濃度の測定を行った結果、試料中に有効塩素は検出されなかった。従って、食品中への残留性は低い事が示された。また、同時に、処理後のクロロホルムの生成についても調査したが、次亜塩素酸ナトリウム (207mg/kg) での処理と比較すると、クロロホルムの生成量は低い値を示した。

微酸性次亜塩素酸水で処理したホウレンソウ中の有効塩素等の残留性⁵⁾

分析試験項目	検体	
	次亜塩素酸ナトリウム (207mg/kg) 10 分間浸漬処理	微酸性次亜塩素酸水 (pH6.5 有効塩素 濃度 70.2mg/kg) 10 分間浸漬処理
クロロホルム	0.07 ppm	0.05 ppm
残留塩素	検出せず	検出せず

(3) 食品中の栄養成分に及ぼす影響

微酸性次亜塩素酸水の主成分は次亜塩素酸であり、次亜塩素酸は強力な酸化作用を持つ。そのため、食品中の成分に影響を与える可能性があり、次亜塩素酸水が使用されている主な食品について、栄養成分に及ぼす影響を検討した。

小関ら⁶⁾は、有効塩素濃度 50 mg/kg の次亜塩素酸水と 150 mg/kg の次亜塩素酸ナトリウムによるカット野菜の品質に及ぼす影響について報告している。野菜の色調及び色素成分であるクロロフィル・β-カロチンについては両処理水に有意差はなく、また、色素含量の減少は切断面において破壊された細胞からの色素体の流出などが原因であることを示している。また、アスコルビン酸含量に及ぼす影響についても次亜塩素酸水によりアスコルビン酸の分解が促進されることはなく、野菜のカットにより切断面から成分が溶出することが成分減少の原因であるとしている。

ビタミンCの主成分であるアスコルビン酸は、次亜塩素酸によって酸化されるため、次亜塩素酸ナトリウム処理による食品中の栄養成分に関する試験としては還元型ビタミンCの減少について多く研究されている。次亜塩素酸ナトリウム 100 mg/kg における、加温溶液による野菜の殺菌処理についてパセリにおける試験では、全ビタミンCおよび、酸化型・還元型ビタミンCは、未処理区のものと同有意差がなかった⁷⁾。

微酸性次亜塩素酸水 (pH6.6、有効塩素濃度 68.8mg/kg) についてもハウレンソウを試料とし、微酸性次亜塩素酸水処理によるビタミンCへの影響を検討した。その結果、酸化型ビタミンCは検出されず、水道水処理の場合と比較して総ビタミンC量に対しても影響を与えなかった⁸⁾。

微酸性次亜塩素酸水がハウレンソウ葉のビタミンC含量に及ぼす影響⁸⁾

処理区	ビタミンC (mg/100g)		
	還元型ビタミンC	酸化型ビタミンC	総ビタミンC
水道水	95.3	0	95.3
微酸性次亜塩素酸水*1	107.8	0	107.8

*1 pH6.6 有効塩素濃度 68.8mg/kg

4-2 弱酸性次亜塩素酸水

(1) 有効性及び他の同種の添加物との効果の比較

① 微生物に対する殺菌効果

弱酸性次亜塩素酸水 (pH 3, 有効塩素濃度 30 mg/kg) 10ml に菌 (緑膿菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、エンテロバクター、フラボバクテリウム、セレウス、

サーキュランス、メガリウム)液 1 ml を接種した。菌液は 1 ml 当たりの菌数が約 10^8 CFU となるように調整し、その後、常温で作用させ、30 秒、1、2、5 分後に 0.1 ml を増菌用培地に接種培養 (37°C、7 日間) した。緑膿菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、エンテロバクター、フラボバクテリウムについては、作用後 30 秒で陰性であった。しかし、芽胞を形成しているセレウス、サーキュランス、メガリウムは、作用 5 分後でも陽性であった。さらに、電解水の水温を高めることで殺菌効果があがることが確認された^{9)、10)}。

② 食品に対する殺菌効果

キャベツ、リンゴ、タマゴ、アジ、鶏肉に対して、弱酸性次亜塩素酸水 (pH 3 ~5、有効塩素濃度 20 mg/kg) で約 30 秒間流水洗浄した。流量は約 3L で食品重量の 20 倍である。その結果、90~99 %の殺菌効果があった⁸⁾。

同様にキャベツ、リンゴ、タマゴ、アジ、鶏肉に対して、弱酸性次亜塩素酸水 (直接法、pH 3.1、有効塩素濃度 9.5 mg/kg)、弱酸性次亜塩素酸水 (混合法、pH 3.1、4.6、有効塩素濃度 9.9、9.5mg/kg) で、上記と同じ試験を行ったところ、すべての食材について同様の結果が得られた。¹¹⁾

さらに、強酸性次亜塩素酸水 (pH 2.47、有効塩素濃度 25 mg/kg)、次亜塩素酸ナトリウムについて同様の結果が得られた¹²⁾。

(2) 食品中での安定性

弱酸性次亜塩素酸水は、食品に注入・混和するものではなく、食品の殺菌洗浄として使用し、飲用適の水ですすぐため、食品に残留することない。

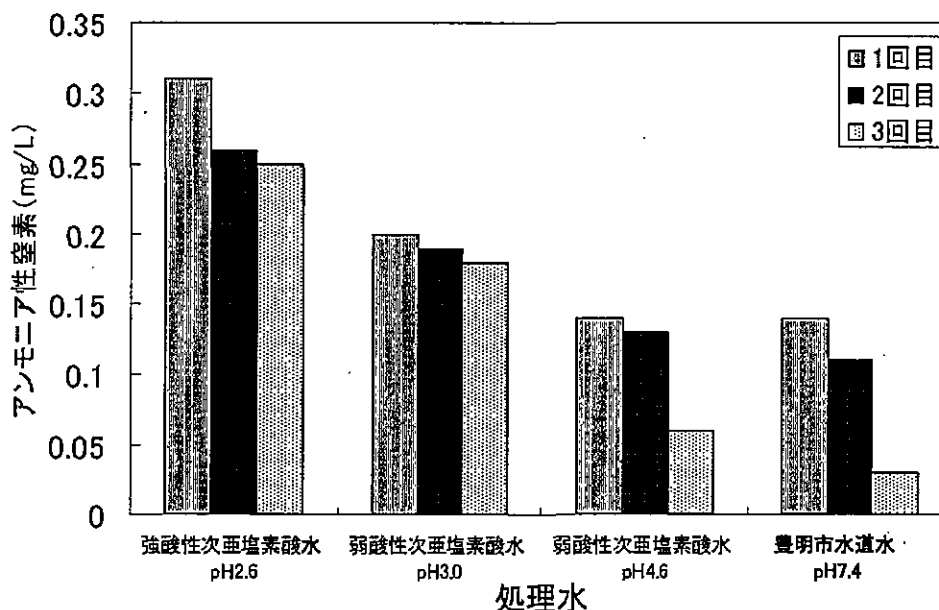
強酸性次亜塩素酸水の試験では、有効塩素濃度 27~28 mg/kg、pH 2.5~2.6 の強酸性次亜塩素酸水で、キュウリ、キャベツ、牛肉、鶏肉を洗浄し、食品に残留した残留塩素濃度を測定したところ検出限界 (0.5 mg/kg) 以下であった。

(3) 食品中の栄養成分に及ぼす影響

カットキャベツを強酸性次亜塩素酸水 (pH 2.64、有効塩素濃度 21.5 mg/kg)、弱酸性次亜塩素酸水 (pH 3.0、有効塩素濃度 24 mg/kg と pH 4.64、有効塩素濃度 20.9 mg/kg) 及び豊明市水道水 (pH 7.4) で 5 分処理したときの影響を、食品からの滲出液量 (アンモニア性窒素) で評価した。本方法は、島根県産業技術センター研究報告に準拠した¹³⁾。

結果は、pH が低いほど、滲出液量は増加した。つまり pH の低い処理液で長時間処理するほど滲出液が多くなり品質の劣化につながる。弱酸性域では滲出量も押さえることができ、殺菌効果もあるためカット面を持つ食材の殺菌に適していると考えられる。但し、5 分処理では、外観に変化はなかった¹⁴⁾。

キャベツ浸漬におけるアンモニア性窒素量の変化



5. 食品安全委員会における評価結果

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 1 号の規定に基づき、平成 17 年 1 月 31 日付け厚生労働省発食安第 0131002 号により食品安全委員会あて意見を求めた次亜塩素酸水の成分規格改正に係る食品健康影響評価については、平成 17 年 9 月 30 日及び平成 18 年 11 月 28 日に開催された添加物専門調査会の議論を踏まえ、以下の評価結果が平成 19 年 1 月 25 日付けで通知されている。

今回、食品健康影響評価を求められた 2 種類の次亜塩素酸水は、使用后、最終食品の完成前に除去される場合、安全性に懸念がないと考えられる。

6. 成分規格案

以下のとおり成分規格を設定することが適当である。

次亜塩素酸水 Hypochlorous Acid Water

定 義 本品は、塩酸又は食塩水塩化ナトリウム水溶液を電解することにより得られる、次亜塩素酸を主成分とする水溶液である。本品には、

- ・ 強酸性次亜塩素酸水 (0.2% 以下の塩化ナトリウム水溶液を有隔膜電解槽 (隔膜で隔てられた陽極及び陰極により構成されたものをいう。) 内で電解して、陽極側から

得られる水溶液をいう。)

- ・ 弱酸性次亜塩素酸水 (適切な濃度の塩化ナトリウム水溶液を有隔膜電解槽 (隔膜で隔てられた陽極及び陰極により構成されたものをいう。) 内で電解して、陽極側から得られる水溶液または、陽極から得られる水溶液に陰極から得られる水溶液を加えてものをいう。)
- ・ 微酸性次亜塩素酸水 (2~6%塩酸及び必要に応じ塩化ナトリウム水溶液を加え適切な濃度に調整した水溶液を無隔膜電解槽 (隔膜で隔てられていない陽極及び陰極で構成されたものをいう。) 内で電解して得られる水溶液をいう。) がある。

含 量 強酸性次亜塩素酸水 本品は、有効塩素 20~60mg/kg を含む。

弱酸性次亜塩素酸水 本品は、有効塩素 10~60mg/kg を含む。

微酸性次亜塩素酸水 本品は、有効塩素 10~300mg/kg を含む。

性 状 本品は、無色の液体で、においがなく又はわずかに塩素のにおいがある。

確認試験 (1) 本品 5ml に水酸化ナトリウム溶液 (1→2,500) 1ml 及びヨウ化カリウム試液 0.2ml を加えるとき、液は、黄色を呈する。更にデンプン試液 0.5ml を加えるとき、液は、濃青色を呈する。

(2) 本品 5ml に過マンガン酸カリウム溶液 (1→300) 0.1ml を加え、これに硫酸 (1→20) 1ml を加えるとき、液の赤紫色は退色しない。

(3) 本品 90ml に水酸化ナトリウム溶液 (1→5) 10ml を加えた液は、波長 290~294nm に極大吸収部がある。

純度試験 (1) 液性 強酸性次亜塩素酸水 pH2.7 以下

弱酸性次亜塩素酸水 pH2.7~5.0

微酸性次亜塩素酸水 pH5.0~6.5

(2) 蒸発残留物 0.25% 以下

本品 20.0g を量り、蒸発した後、110°C で 2 時間乾燥し、その残留物の質量を量る。

定量法 (1) ~~強酸性次亜塩素酸水~~ 本品約 200g を精密に量り、ヨウ化カリウム 2g 及び酢酸 (1→4) 10ml を加え、直ちに密栓して暗所に 15 分間放置し、遊離したヨウ素を 0.01mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する (指示薬 デンプン試液)。別に空試験を行い補正する。

0.01mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液 1ml = 0.3545mg Cl

(2) ~~微酸性次亜塩素酸水~~ 本品約 200g を精密に量り、ヨウ化カリウム 2g 及び酢酸 (1→4) 10ml を加え、直ちに密栓して暗所に 15 分間放置し、遊離したヨウ素を 0.005mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する (指示薬 デンプン試液)。別に空試験を行い補正する。

0.005mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液 1ml = 0.1773mg Cl

〔引用文献〕

- 1) ソフト酸化水の殺菌効果試験(1997) 東京女子医科大学
- 2) 殺菌効果試験(1995) 財団法人日本食品分析センター
- 3) 弱酸性水の食品に対する殺菌効果(2003) 東京家政大学微生物学研究室
- 4) 厚生省生活衛生局通知：大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日衛食第85号 大規模食中毒対策について)
- 5) 微酸性次亜塩素酸水で処理したハウレンソウ中の有効塩素等の残留性(2002) 財団法人日本食品分析センター
- 6) 小関成樹他 強酸性電解水がカット野菜の品質に及ぼす影響 日本食品科学工学会誌(2001)Vol.48、No5:365—369
- 7) 亀井正治他 次亜塩素酸ソーダ加温溶液浸漬による生野菜の消毒について、大阪市環境科学研究所調査研究年報(1982) No.44
- 8) 殺菌水による食品中の栄養成分に及ぼす影響試験(2002) 近畿大学生物理工学部生物工学科
- 9) 殺菌効果試験報告書(1996) 財団法人日本食品分析センター
- 10) 芽胞に対する効果試験報告書(2001) 森永乳業(株)
- 11) 弱酸性次亜塩素酸水による食材への殺菌効果の確認3(2004)ホシザキ電機(株)
- 12) 弱酸性次亜塩素酸水による食材への殺菌効果の確認2(2004)ホシザキ電機(株)
- 13) カットキャベツに及ぼす強酸性次亜塩素酸水の洗浄・殺菌効果(2000)島根産業技術センター
- 14) カットキャベツを殺菌処理したときの滲出液量(2003) ホシザキ電機(株)

亜塩素酸水

審議の対象	食品添加物としての指定の可否及び使用基準・成分規格・製造基準の設定
経緯	事業者からの指定等の要請により指定を行うもの。
化学式	HClO_2 (亜塩素酸、主たる有効成分として)
用途	殺菌料
概要	飽和塩化ナトリウム溶液に塩酸を加え、酸性条件下で、無隔膜電解槽（隔膜で隔てられていない陽極及び陰極で構成されたものをいう。）内で電解して得られる水溶液に、硫酸を加えて強酸性とし、生成する塩素酸に過酸化水素水を加えて反応させて得られる水溶液である。
諸外国での状況	<p>米国では、亜塩素酸 (HClO_2) を含有する製剤であるASC（酸性化亜塩素酸塩）が間接食品添加物として認可されている。</p> <p>米国において、ASCは、USDA（米国農務省）とFDA（米国医薬食品局）から全家禽胴体肉、未処理の家禽胴体の部分、赤身肉及び内臓肉、挽き肉形成肉、果実、野菜、香辛料及び水産物に対して、その使用が許可されており、さらにEPA（米国環境保護庁）において食品と接触する表面の殺菌剤として承認されている。</p> <p>カナダ、オーストラリア等では、食肉加工場において全家禽胴体肉の前処理、部分胴体、赤身肉及び内臓肉の後冷却処理に対して、ASCの使用が承認されている。</p> <p>また、非食品用として、病院、歯科治療室及び製薬工場のクリーンルーム等の殺菌と消毒に使用されており、さらに、酪農工業における乳頭消毒剤としても使用されている。</p>

<p>食品安全委員会における 食品健康影響評価結果</p>	<p>一日摂取許容量 (ADI) 0.029 mg/kg 体重/day (亜塩素酸イオンとして) [設定根拠] 生殖毒性試験 (ラット・飲水投与) 無毒性量 2.9 mg/kg 体重/day (亜塩素酸イオンとして) 安全係数 100</p>
<p>摂取量の推計</p>	<p>「平成 16 年国民健康・栄養調査報告」における「野菜類」、「穀類 (米・加工品)」、「果実類」、「魚介類」、「肉類」、「豆類」、「藻類」の推定摂取量の平均値 (一人一日当たり (g)) と、最終食品の完成前に除去するとの使用基準案に基づき、亜塩素酸水の一 日摂取量を推定した。</p> <p>摂取量は、「野菜類」は 253.9 g、「精白米」は 161.2 g (「穀類 (米・加工品)」343.0 g に換算係数 0.47 を掛けたもの)、「果実類」は 119.2 g、「魚介類」は 82.6 g、「豆類」は 61.5 g、「藻類」は 12.9 g であった。これらの食品群の摂取量には、現公定法における検出限界 (1 mg/kg) 程度の HClO_2 が含まれていると仮定し、さらに日本人の平均体重を 50 kg と仮定した場合、1 日に摂取される HClO_2 の量は、0.014 mg/kg 体重/日と推定される。同様に、「肉類」の摂取量は 77.9 g であり、この食品群の摂取量に対し、検出限界 (5 mg/kg) 程度の HClO_2 が含まれていると仮定した場合、1 日に摂取される HClO_2 の量は、0.008 mg/kg 体重/日と推定される。</p> <p>「果実類」に関しては、果皮の殺菌が一般的な用途であると仮定すると、果実類の摂取時には、通常、果皮は除去されるものと考えられるので、1 日に摂取される HClO_2 の量は、過剰な見積もりとなることを前提に、計 0.022 mg/kg 体重/日と推定される。</p>
<p>使用基準案</p>	<p>精米, 豆類, 野菜 (きのこ類を除く。以下この目において同じ。), 果実, 海藻類, 鮮魚介類 (鯨肉を含む)。</p>

	<p>以下この目において同じ。), 食肉, 食肉製品及び鯨肉製品並びにこれらを塩蔵, 乾燥その他の方法によって保存したもの以外の食品に使用してはならない。</p> <p>亜塩素酸水の使用量は, 亜塩素酸として, 精米, 豆類, 野菜, 果実, 海藻類, 鮮魚介類, 食肉, 食肉製品, 鯨肉製品並びにこれらを塩蔵, 乾燥その他の方法によって保存したものにあつては, 浸漬液又は噴霧液 1kg につき 0.40g 以下でなければならない。また, 使用した亜塩素酸水は, 最終食品の完成前に分解し, 又は除去しなければならない。</p>
成分規格案	別紙のとおり。
製造基準案	亜塩素酸水を製造する場合に原料として用いる塩化ナトリウムは、日本薬局方塩化ナトリウム又はその規格を満たすものでなければならない。
意見聴取の状況	WTO通報手続中。パブリックコメント実施中。
答申案	別紙のとおり。

答申（案）

1. 亜塩素酸水については、添加物として人の健康を損なうおそれはないことから、指定することは、差し支えない。
2. 亜塩素酸水の添加物としての使用基準、成分規格及び製造基準については、以下のとおり設定することが適当である。

使用基準

亜塩素酸水は、精米、豆類、野菜（きのこ類を除く。以下この目において同じ。）、果実、海藻類、鮮魚介類（鯨肉を含む。以下この目において同じ。）、食肉、食肉製品及び鯨肉製品並びにこれらを塩蔵、乾燥その他の方法によって保存したもの以外の食品に使用してはならない。

亜塩素酸水の使用量は、亜塩素酸として、精米、豆類、野菜、果実、海藻類、鮮魚介類、食肉、食肉製品、鯨肉製品並びにこれらを塩蔵、乾燥その他の方法によって保存したものにあつては、浸漬液又は噴霧液 1kg につき 0.40g 以下でなければならぬ。また、使用した亜塩素酸水は、最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。

成分規格

亜塩素酸水

Chlorous Acid Water

定 義 本品は、飽和塩化ナトリウム溶液に塩酸を加え、酸性条件下で、無隔膜電解槽（隔膜で隔てられていない陽極及び陰極で構成されたものをいう。）内で電解して得られる水溶液に、硫酸を加えて強酸性とし、生成する塩素酸に過酸化水素水を加えて反応させて得られる水溶液である。

含 量 本品は、亜塩素酸 ($\text{HClO}_2=68.46$) 4.0～6.0%を含む。

性 状 本品は、うすい黄緑～黄赤色の透明な液体で、塩素のにおいがある。

確認試験 (1) 本品の水溶液 (1→20) 5ml に過マンガン酸カリウム溶液 (1→300) 0.1ml を加えるとき、液は赤紫色となり、これに硫酸 (1→20) 1ml を追加するとき、液は淡黄色に変わる。

(2) 本品の水溶液 (1→20) は、波長 258nm~262nm 及び 346nm~361nm に極大吸収部がある。

(3) 本品にヨウ化カリウム・デンプン紙を浸すとき、ヨウ化カリウム・デンプン紙は青変し、次に退色する。

純度試験 (1) 鉛 鉛として $1.0 \mu\text{g/g}$ 以下

5.0 g を量り、硝酸 2ml 及び塩酸 20ml を加え、水浴上で蒸発乾固した後、残留物に硝酸 (1→150) を加えて 10ml とし、検液とする。また、鉛標準液 1.0ml を量り、硝酸 (1→150) を加えて 20ml とし比較液とする。鉛試験法第 1 法により試験を行う。

(2) ヒ素 As_2O_3 として $1.0 \mu\text{g/g}$ 以下 (2.0g, 第 2 法, 装置 B)

定量法 本品約 5g を精密に量り、水を加えて正確に 100ml とする。この液をガス洗淨瓶に入れ、液が無色となるまで、窒素をガス洗淨瓶に吹き込み、試料液とする。試料液 20ml を正確に量り、ヨウ素瓶に入れ、硫酸 (1→10) 10ml を加えた後、ヨウ化カリウム 1g を加え、直ちに密栓してよく振り混ぜる。ヨウ素瓶の上部にヨウ化カリウム試液 5ml を入れ、暗所に 15 分間放置する。次に栓を緩めてヨウ化カリウム試液を流し込み、直ちに密栓してよく振り混ぜた後、遊離したヨウ素を 0.1mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する (指示薬 デンプン試液 5ml)。指示薬は液の色が淡黄色に変化した後に加える。別に空試験を行い補正する。

0.1mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液 1ml = 1.711mg HClO_2

製造基準

亜塩素酸水を製造する場合に原料として用いる塩化ナトリウムは、日本薬局方塩化ナトリウム又はその規格を満たすものでなければならない。

亜塩素酸水の食品添加物の指定に関する添加物部会報告書

1. 品目名

亜塩素酸水

英名：Chlorous Acid Water

CAS 番号：13898-47-0 (亜塩素酸として)

2. 化学式及び分子量

化学式 HClO_2 (亜塩素酸、主たる有効成分として)

分子量 68.46

3. 用途

殺菌料

4. 殺菌効果を有する分子種

 HClO_2 、 ClO_2^- 、 $\text{ClO}_2 \cdot$ in water phase

5. 概要及び諸外国での使用状況

1) 概要

亜塩素酸水は、飽和塩化ナトリウム溶液に塩酸を加え、酸性条件下で、無隔膜電解槽（隔膜を隔てられていない陽極及び陰極で構成されたものをいう。）内で電解して得られる水溶液に、硫酸を加えて強酸性とし、生成する塩素酸に過酸化水素水¹を加えて反応させて得られる水溶液である。

また、亜塩素酸 (HClO_2) を含有する製剤としては、FDAにおいて間接食品添加物として許可されているASC (Acidified Sodium Chlorite solutions: 酸性化亜塩素酸塩) があるが、これは、亜塩素酸ナトリウムの希釈液にGRAS (一般に安全とみなされる物質; Generally Recognized as Safe Substances) の酸類を用いてpH 2.3~3.2の酸性領域下に調製することにより生成するものである。亜塩素酸水には、塩素系化合物として HClO_2 のほか、 ClO_2^- 、 $\text{ClO}_2 \cdot$ in water phaseが混在しうる。なお、 HClO_2 は、解離状態の $\text{H}^+ \cdot \text{ClO}_2^-$ と非解離状態の HClO_2 とが平衡状態になった状態を指し、pH 2.3~6.9の範囲内において亜塩素酸水に含有される塩素酸化物の存在比は図1のとおりである。

¹製造工程において過酸化水素の量は計算され添加される。もし、計算量より過剰に過酸化水素が添加されたとしても、積極的に塩素や次亜塩素酸と反応して消費されると考えられる。実際、要請者の製造した亜塩素酸水から過酸化水素は検出されていない。

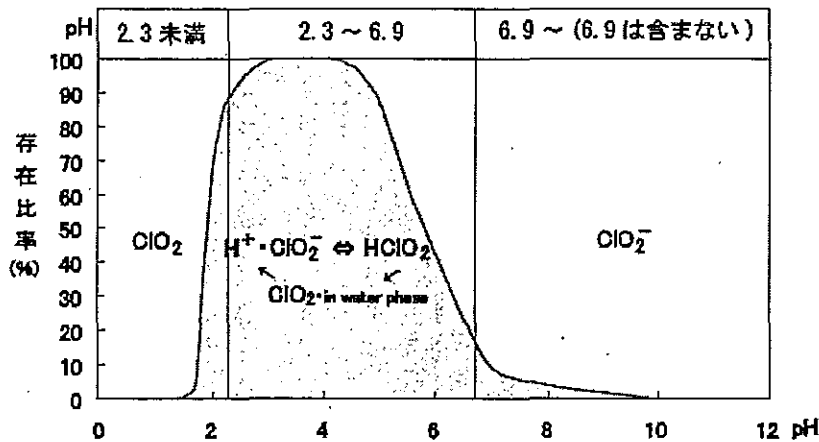


図1 亜塩素酸水が含有する塩素化合物の pH による存在比の変化 (事業者提供資料より)

2) 諸外国での使用状況

米国において、ASC は、USDA (米国農務省) と FDA から安全な食品添加物として、全家禽胴体肉、未処理の家禽胴体の部分、赤身肉及び内臓肉、挽き肉形成肉、果実、野菜、香辛料及び水産物に対して、その使用が許可されており、さらに EPA (米国環境保護庁) において食品と接触する表面の殺菌剤として承認されている。

また、カナダ、オーストラリア等では、食肉加工場において全家禽胴体肉の前処理、部分胴体、赤身肉及び内臓肉の後冷却処理に対して、ASC の使用が承認されている。また、非食品用として、病院、歯科治療室及び製薬工場のクリーンルーム等の殺菌と消毒に使用されており、さらに、酪農工業における乳頭消毒剤としても使用されている。

6. 有効性

1) *in vitro*(試験管内)における亜塩素酸水の殺菌効果

亜塩素酸水の殺菌効果を検討するため、細菌類、真菌類(酵母)、真菌類(カビ)を用いて、亜塩素酸水の濃度やpHの条件を調整し、試験を実施した。なお、塩素系殺菌料の殺菌効果は、微生物との接触時のpHの影響を受けることが報告されていることから、pH条件を加えている。

(1) 試験に用いた微生物及び用いた理由

試験に用いた微生物及び用いた理由については、表1のとおりである。

表 1 試験に用いた微生物及び用いた理由

	微生物名	用いた理由
食中毒細菌	B-1 サルモネラ <i>Salmonella</i> Enteritidis IFO 3313	牛肉・食鳥肉加工品における食中毒で、サルモネラがその原因物質の1つとなっていることから本菌を試験に用いた。
	B-2 カンピロバクター <i>Campylobacter jejuni</i> JCM 2013	鶏肉、牛肉などの食肉製品を原因食品とし、本菌を原因物質とした食中毒が非常に多く発生していることから本菌を試験に用いた。
	B-3 黄色ブドウ球菌 <i>Staphylococcus aureus</i> IFO 12732	加工食品において毒素型食中毒菌として本菌を原因物質とした食中毒が非常に多く発生していることから本菌を試験に用いた。
	B-4 大腸菌 <i>Escherichia coli</i> IFO3927	食中毒原因物質として病原性大腸菌が問題となっており、大腸菌対策は特に重要と考え本菌を試験に用いた。
	B-5 腸管出血性大腸菌 0157 : H7 <i>Escherichia coli</i> 0157 : H7	加工食品において腸管出血性大腸菌を原因物質とした食中毒事例が多く発生していることから本菌を試験に用いた。
	B-6 腸炎ビブリオ <i>Vibrio parahaemolyticus</i> NBRC 1271 腸炎ビブリオ	海産物における食中毒は、海洋由来の腸炎ビブリオがその原因物質となっていることから本菌を試験に用いた。
食中毒腐敗細菌	B-7 乳酸菌 <i>Leuconostoc mesenteroides</i> NBRC 3832	食肉加工品、漬物類、練り製品加熱、水産物を原料とする加工品等広く加工食品において腐敗、劣化の原因菌とされていることから本菌を試験に用いた。
	B-8 セレウス菌(栄養細胞) <i>Bacillus cereus</i> NBRC 15305	加熱処理工程のある食品における食中毒原因物質となっていることから本菌を試験に用いた。
	B-9 セレウス菌(芽胞) <i>Bacillus cereus</i> NBRC 15305	加熱処理工程のある食品における食中毒原因物質となっていることから本菌を試験に用いた。
真菌類(酵母)	Y-1 子のう菌酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> IFO 0216	加工食品における腐敗、異臭の原因となっており、品質管理上問題となっていることから本菌を試験に用いた。
	Y-2 不完全酵母 <i>Candida albicans</i> NBRC 1594	加工食品における腐敗、異臭の原因となっており、品質管理上問題となっていることから本菌を試験に用いた。
	Y-3 子のう菌酵母 <i>Hansenula anomala</i> NBRC 10213	加工食品における腐敗、異臭の原因となっており、品質管理上問題となっていることから本菌を試験に用いた。

真菌類(カビ)	F-1	コウジカビ属 <i>Aspergillus flavus</i> NBRC33021	食品の腐敗の原因であり、カビ毒 (mycotoxin, マイコトキシン) 産生菌でもあることから本菌を試験に用いた。
	F-2	フザリウム属 <i>Fusarium graminearum</i> NBRC9462	食品の腐敗の原因であり、カビ毒 (mycotoxin, マイコトキシン) 産生菌でもあることから本菌を試験に用いた。
	F-3	アオカビ属 <i>Penicillium thomii</i> Maire NBRC31394	食品の腐敗原因真菌類となっていることから本菌を試験に用いた。
	F-4	不完全菌類 <i>Cladosporium metanigrum</i> NBRC6353	食品の腐敗原因真菌類となっていることから本菌を試験に用いた。

(2) 試験方法

① 亜塩素酸水濃度の定量法

亜塩素酸水約 5g を精密に量り、水を加えて正確に 100mL とする。この液をガス洗淨瓶に入れ、液が無色となるまで、窒素をガス洗淨瓶に吹き込み、試料液とする。試料液 20mL を正確に量り、ヨウ素瓶に入れ、硫酸 (1→10) 10mL を加えた後、ヨウ化カリウム 1g を加え、直ちに密栓してよく振り混ぜる。ヨウ素瓶の上部にヨウ化カリウム試液 5mL を入れ、暗所に 15 分間放置する。次に栓を緩めてヨウ化カリウム試液を流し込み、直ちに密栓してよく振り混ぜた後、遊離したヨウ素を 0.1mol/L チオ硫酸ナトリウムで滴定する (指示薬 デンプン試液 5mL)。指示薬は液の色が淡黄色に変化した後に加える。別に空試験を行い補正する。

$$0.1\text{mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液}1\text{mL}=1.711\text{mg HClO}_2$$

② 緩衝液の調製方法

殺菌効果への pH の影響を検討する際に、緩衝液を調製し用いた。それぞれの緩衝液の調製方法は i) ~ ix) に示した。

i) pH3.5 緩衝液の調製方法

0.1mol/L クエン酸溶液を調製し、その 13.93mL に、0.2mol/L リン酸水素二ナトリウム溶液 6.07mL を加え pH3.5 緩衝液を調製した。

ii) pH4.0 緩衝液の調製方法

0.1mol/L クエン酸溶液を調製し、その 12.29mL を調製し、0.2mol/L リン酸水素二ナトリウム溶液 7.71mL を加え pH4.0 緩衝液を調製した。

iii) pH4.5 緩衝液の調製方法

0.1mol/L クエン酸溶液を調製し、その 10.92mL に、0.2mol/L リン酸水素二ナトリウム溶液 9.09mL を加え pH4.5 緩衝液を調製した。

iv) pH5.0 緩衝液の調製方法

0.1mol/L クエン酸溶液を調製し、その 9.70mL に、0.2mol/L リン酸水素二ナトリウム溶液 10.30mL を加え pH5.0 緩衝液を調製した。

v) pH5.5 緩衝液の調製方法

0.1mol/L クエン酸溶液を調製し、その 8.63mL に、0.2mol/L リン酸水素二ナトリウム溶液

11. 38mLを加えpH5.5緩衝液を調製した。

vi) pH6.0緩衝液の調製方法

0.1mol/Lクエン酸溶液を調製し、その7.33mLに、0.2mol/Lリン酸水素二ナトリウム溶液

12.63mLを加えpH6.0緩衝液を調製した。

vii) pH6.5緩衝液の調製方法

0.1mol/Lクエン酸溶液を調製し、その5.80mLに、0.2mol/Lリン酸水素二ナトリウム溶液

14.20mLを加えpH6.5緩衝液を調製した。

viii) pH7.0緩衝液の調製方法

0.1mol/Lクエン酸溶液を調製し、その3.53mLに、0.2mol/Lリン酸水素二ナトリウム溶液

16.47mLを加えpH7.0緩衝液を調製した。

ix) 7.5緩衝液の調製方法

0.1mol/Lクエン酸溶液を調製し、その1.55mLに、0.2mol/Lリン酸水素二ナトリウム溶液

18.45mLを加えpH7.5緩衝液を調製した。

注：腸炎ビブリオ菌の試験を実施する場合は、3%食塩を添加して調製した。

③試験に用いた微生物の懸濁液の調製方法

サルモネラ (B-1)

本菌を普通寒天培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、37°Cで24時間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁した。本液を遠心処理して上澄液を除去し、再度、菌体を滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、サルモネラ懸濁液(10^8 個/mL)とした。菌液の調製は濁度により調製することで菌数を一定量となるようにした。

カンピロバクター (B-2)

本菌のグリセロールストック(-70°C)を白金耳で1ループ分5%ヒツジ血液寒天培地へ塗布し、37°Cで48時間、微好気培養を行った。微好気培養は角型ジャーとアネロパック微好気(いずれも三菱ガス化学社製)を用いて行った。5%ヒツジ血液寒天培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、あらかじめ37°Cで微好気状態に48時間置いた50mLのブレインハートインフュージョン(BHI)液体培地(Difco社製)に接種し、37°Cで48時間、微好気培養を行った。混濁した菌液を50mLの遠沈管に移し、6,000rpm、15分間遠心することにより菌体を回収した後、洗浄のため30mLの滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁した。本液を遠心処理して上澄液を除去し、再度、菌体を滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、カンピロバクター懸濁液(10^8 個/mL)とした。菌液の調製は濁度により調製することで菌数を一定量となるようにした。

黄色ブドウ球菌 (B-3)

本菌を卵黄加マンニット食塩培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、37°Cで48時間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、乾熱滅菌済み不織布で濾過を行った。本液を遠心処理して上澄液を除去し、再度、菌体を滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、黄色ブドウ球菌懸濁液(10^8 個/mL)とした。菌液の調製は濁度により調製することで菌数を一定量となるようにした。

大腸菌 (B-4)、腸管出血性大腸菌 (B-5)

本菌を普通寒天培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、37°Cで24時間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁した。本液を遠心処理して上澄液を除去し、再度、菌体を滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、大腸菌懸濁液(10^8 個/mL)とした。菌液の調製は濁度により調製することで菌数を一定量となるようにした。

腸炎ビブリオ (B-6)

本菌を3%食塩含有標準寒天培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、37°Cで48時間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、滅菌3%食塩添加イオン交換水にて懸濁した。本液を遠心処理して上澄液を除去し、再度、菌体を滅菌3%食塩添加イオン交換水に均一に懸濁し、腸炎ビブリオ懸濁液(10^8 個/mL)とした。菌液の調製は濁度により調製することで菌数を一定量となるようにした。

乳酸菌 (B-7)

本菌をBCP加プレート寒天培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、37°Cで48時間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁した。本液を遠心処理して上澄液を除去し、再度、菌体を滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、乳酸菌懸濁液(10^8 個/mL)とした。菌液の調製は濁度により調製することで菌数を一定量となるようにした。

セレウス菌(栄養細胞) (B-8)

本菌を卵黄加CW寒天平板培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、37°Cで24時間培養した。さらに同種の培地に塗抹し同条件で培養した。この操作を3回繰り返した。3回目の培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、乾熱滅菌済み不織布で濾過を行った。本液を遠心処理して上澄液を除去し、再度、菌体を滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、セレウス菌(栄養細胞)懸濁液(10^8 個/mL)とした。菌液の調製は濁度により調製することで菌数を一定量となるようにした。

セレウス菌(芽胞) (B-9)

本菌を卵黄加CW寒天平板培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、37°Cで10日間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、乾熱滅菌済み不織布で濾過を行った。本菌液を85°Cで5分間加熱処理を行い、加熱処理後直ちに冷水につけた。その懸濁液を遠心処理して上澄液を除去し、再度、菌体を滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、セレウス菌(芽胞)懸濁液(10^8 個/mL)とした。菌濃度は1/10段階希釈培養方法で、芽胞数を測定、濃度を調製した。なお、使用までは冷蔵保管(5°C)に保管し、必要に応じて使用した。ただし、2週間以内に使用し、それを超えたものは使用しなかった。また、多数の芽胞の形成は染色を行い、顕微鏡観察で確認した。

真菌類(酵母) (Y-1、Y-2、Y-3)

本菌をポテトデキストロース寒天平板培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、25°Cで5日間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、滅菌済み生理食塩水に均一

に懸濁した。本液を遠心処理して上澄液を除去し、再度、菌体を滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、酵母懸濁液(10^8 個/mL)とした。菌液の調製は濁度により調製することで菌数を一定量となるようにした。

真菌類 (カビ) (F-1、F-2、F-3、F-4)

本菌をポテトデキストロース寒天平板培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、 30°C で14日間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、0.05%界面活性剤(Tween 20)含有滅菌済み生理食塩水にて懸濁し、乾熱滅菌済み不織布で濾過を行った。本液を遠心処理して上澄液を除去し、再度、菌体を0.05%界面活性剤(Tween 20)含有滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、カビ懸濁液(10^8 個/mL)とした。菌液の調製はカビの生菌数をあらかじめ常法により測定して調製することでカビ数を一定量となるようにした。なお、使用までは冷蔵保管(4°C)に保管し、必要に応じて使用した。ただし、2週間以内に使用し、それを超えたものは使用しなかった。

④亜塩素酸水試料液の調製方法

亜塩素酸水について、①の定量法により濃度を確認するとともに、成分規格に規定する性状を確認した。

・セレウス菌(芽胞)以外

微生物との接触時の亜塩素酸濃度が10ppm、50ppm、100ppm、400ppmになるように②の緩衝液を用いて亜塩素酸水を希釈した。本液9.0mLを各々滅菌済試験管に移し、試料液とした。

・セレウス菌(芽胞)

微生物との接触時の亜塩素酸濃度が10ppm、25ppm、50ppm、100ppm、200ppm、300ppm、400ppm、500ppmになるように②の緩衝液を用いて亜塩素酸水を希釈した。本殺菌液9.0mLを各々滅菌済試験管に移し、試料液とした。

⑤亜塩素酸水試料液と微生物の接触方法及び殺菌効果の評価方法

④の試料液9.0mLに③の微生物懸濁液(10^8 個/mL)1.0mLを加えて均一に混合し、 25°C ウォーターバス中にて保管し、20分間後に再度均一に混合し、各1.0mLを採取した。その採取した液を、滅菌済の0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液(②の緩衝液で調製)9.0mL中に加え、均一に混合後、更に10分放置後にシャーレ2枚に1.0mLを採取した。その後は混釈培養法により生菌数の測定を行った。なお、2プレートに発生したコロニーの数を平均した。

以上の方法で実施し、生菌数が 10^7 個/mLから10個/mL以下に減少した場合を殺菌効果があるとして判定した。

⑥微生物と接触後の残留亜塩素酸の中和処理条件の適正性確認試験

0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液を加えた中和処理により、残留塩素の有無を確認し、中和に必要なとされる処理時間を確認した。また、残留する亜塩素酸及び中和剤の影響の有無について最終培養時の各微生物の発育により確認した。微生物は、表1に示したもののうち、B-1、4、6、8、9、Y-1~3、F-1~4を用いた。

i) 亜塩素酸水試料液と微生物が接触する際のそれぞれの濃度が10ppm、50ppm、100ppm、400ppmになるように各緩衝液を用いて調製し、緩衝試料液とした。

滅菌済の0.01mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液(各種緩衝液で調製)9.0mLを滅菌済試験管

に加え、更に緩衝試料液1mLを加え、直ちに均一に混合し、25°Cで保管した。所定時間毎（1分、3分、5分、10分後）に取り出してから定量を行い、残留塩素量を確認した。その結果、全ての試験区において、残留塩素は定量限界以下であることが確認できた（表2）。

ii) i) で中和処理した各緩衝試料液の1.0mLを寒天培地に加えて平板培地に調製し、その表面に各種の菌液1白金耳を塗抹して発育の有無を確認した。本試験に用いた全ての菌種について、亜塩素酸濃度10ppm、50ppm、100ppm、400ppm及び保管時間 1分、3分、5分、10分後の全ての試験区において発育が確認できた。

この試験結果から中和処理条件による殺菌効果評価への影響はないことが確認できたので、薬液処理後の中和方法としてはこの方法で問題ないことが確認できた。

表 2 中和処理による殺菌効果への影響確認結果

設定濃度	亜塩素酸水の亜塩素酸濃度 (ppm)			
	10	50	100	400
1分後	-	-	-	-
3分後	-	-	-	-
5分後	-	-	-	-
10分後	-	-	-	-

注： - ; 未検出 (定量限界 0.1ppm)

(3) 試験結果

⑥の方法により、亜塩素酸水や pH 条件を調製し殺菌効果を調べた。

試験結果一覧は表 3 のとおり。pH 条件ごとに、殺菌効果があった亜塩素酸水濃度のうち、最も低い濃度 (ppm) を記載した。(例えば、サルモネラに対しては、pH5.0 の場合、50, 100, 400ppm の各濃度の亜塩素酸水に殺菌効果が認められたことから、該当セルに「50」と記載した。)

表 3 各 pH 条件において殺菌効果が認められた最低濃度 (ppm)

		pH									
		3.5	4.0	4.5	5.0	5.5	6.0	6.5	7.0	7.5	
食中毒細菌	サルモネラ	10	10	10	50	50	50	50	50	50	
	カンピロバクター	10	10	10	10	10	10	10	50	50	
	黄色ブドウ球菌	10	10	10	10	10	10	10	50	50	
	大腸菌	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
	腸管出血性大腸菌 O157	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
	腸炎ビブリオ	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
細菌食中毒・腐敗	乳酸菌	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
	セレウス菌(栄養細胞)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
	セレウス菌(芽胞)	200	200	200	200	200	200	200	200	200	

母) 真菌類 (酵母)	子のう菌酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> IF00216	10	10	10	10	10	10	50	50	50
	不完全酵母 <i>Candida albicans</i> NBRC1594	10	10	10	10	10	50	50	50	50
	子のう菌酵母 <i>Hansenula anomala</i> NBRC10213	10	10	10	10	10	10	10	50	50
真菌類 (カビ)	コウジカビ属 <i>Aspergillus flavus</i> NBRC33021	50	50	50	50	100	100	100	100	100
	フザリウム属 <i>Fusarium graminearum</i> NBRC9462	10	10	50	50	50	50	100	100	100
	アオカビ属 <i>Penicillium thomii</i> NBRC31394	10	10	50	50	50	50	50	50	50
	不完全菌類 <i>Gladosporium metanigrum</i> NBRC6353	10	10	50	50	50	50	50	50	100

亜塩素酸水は弱酸性域で特に安定した、広い範囲での殺菌効果が認められた。

2) 食品に対する亜塩素酸水の殺菌効果

亜塩素酸水の使用基準に基づき、対象食品群に対してその効果を検討した。

(1) 食品の選定と微生物の選定理由

試験に用いた食品及び微生物とそれぞれの選定理由については、表4のとおりである。

表 4 食品の選定と微生物の選定理由

食品群	対象食品	対象微生物	対象食品及び対象微生物の選定理由	資料番号
野菜類	青ネギ	一般生菌 大腸菌 <i>Escherichia coli</i> IFO 3313	青ネギは使用用途も広く多量に使用されており、野菜類の中でも青ネギは特に粘性物質を多量に含むことから汚染細菌の除去が困難とされている。また、生食野菜類は食中毒原因物質として病原性大腸菌0157等が問題となっているため、大腸菌を試験に用いた。	B-1
魚介類	生鮮サンマ	一般生菌 腸炎ビブリオ <i>Vibrio parahaemolyticus</i> NBRC 12711	回転寿司、刺身用途に多量に提供されているが、加工工程でも加熱処理が出来ないこと、海産物であることから海洋由来の腸炎ビブリオがその原因物質とされる食中毒が発生している。 加工環境を考慮して腸炎ビブリオを試験に用いた。	B-2
穀類 (精白米)	うるち米	一般生菌 セレウス菌 (芽胞) <i>Bacillus cereus</i> NBRC 15305	米飯が工場レベルで製造され提供されるようになってからセレウス菌による食中毒は大きな問題となっているため、セレウス菌を試験に用いた。	B-3
豆類	大豆	一般生菌 セレウス菌 (芽胞) <i>Bacillus cereus</i> NBRC 15305	加熱処理工程のある豆類が工場レベルで製造され提供されるようになってからセレウス菌による食中毒は大きな問題となっているため、セレウス菌を試験に用いた。	B-4
肉類	牛肉	一般生菌	牛肉加工品での食中毒は食品由来の病原性大腸菌類、	B-5

		<p>大腸菌 <i>Escherichia coli</i> IFO 3313</p> <p>サルモネラ <i>Salmonella</i> Enteritidis IFO 3313</p> <p>黄色ブドウ球菌 <i>Staphylococcus aureus</i> IFO 12732</p>	<p>サルモネラと、処理工程由来の黄色ブドウ球菌が問題となっているため、大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌を試験に用いた。</p>	
肉類	鶏肉	<p>一般生菌</p> <p>大腸菌 <i>Escherichia coli</i> IFO 3313</p> <p>サルモネラ <i>Salmonella</i> Enteritidis IFO 3313</p> <p>黄色ブドウ球菌 <i>Staphylococcus aureus</i> IFO 12732</p> <p>カンピロバクター <i>Campylobacter jejuni</i> JCM2013</p>	<p>食鳥肉加工品での食中毒は食品由来の病原性大腸菌類、サルモネラと、処理工程由来の黄色ブドウ球菌が問題となっているため、大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌を試験に用いた。</p> <p>なお、カンピロバクターについても殺菌効果について確認した。</p>	B-6
果実類	イチゴ	<p>一般生菌</p> <p>大腸菌 <i>Escherichia coli</i> IFO 3313</p> <p>アオカビ属 <i>Penicillium thomii</i> NBRC 31394</p> <p>コウジカビ属 <i>Aspergillus flavus</i> NBRC 33021</p> <p>不完全菌類 <i>Cladosporium metanigrum</i> NBRC 6353</p> <p>子のう菌酵母 <i>Hansenula anomala</i> NBRC10213</p>	<p>イチゴなどの果物はケーキなどの洋菓子類の食材として多量に使用されているが、果物に付着している微生物が危害原因物質となっており、食中毒の原因となる大腸菌や、酢酸エチルの生成原因になる酵母、カビの発生とアフラトキシンの蓄積などが懸念されるため、大腸菌、カビ、酵母類を試験に用いた。</p>	B-7
藻類	ワカメ (塩蔵)	<p>一般生菌</p> <p>腸炎ビブリオ <i>Vibrio parahaemolyticus</i></p>	<p>サラダ類、麺類などの用途に多量に提供されているが、海産物であることから海洋由来の腸炎ビブリオが食中毒原因物質とされている。また、加工環境も海辺</p>	B-8

		NBRC 12711 大腸菌 <i>Escherichia coli</i> IFO 3313	の工場が多い。 加工環境を考慮して腸炎ビブリオ、大腸菌を試験に用いた。	
魚介類	ホタテ貝 (生貝)	一般生菌 腸炎ビブリオ <i>Vibrio parahaemolyticus</i> NBRC 12711 大腸菌 <i>Escherichia coli</i> IFO 3313	回転寿司、刺身用途に多量に提供されているが、加工工程でも加熱処理が出来ないこと、海産物であることから海洋由来の腸炎ビブリオがその原因物質とされる食中毒が発生している。 加工環境を考慮して腸炎ビブリオ、大腸菌を試験に用いた。	B-9
魚介類	紋甲イカ	一般生菌 腸炎ビブリオ <i>Vibrio parahaemolyticus</i> NBRC 12711 大腸菌 <i>Escherichia coli</i> IFO 3313	回転寿司、刺身用途に多量に提供されているが、加工工程でも加熱処理が出来ないこと、海産物であることから海洋由来の腸炎ビブリオがその原因物質とされる食中毒が発生している。 加工環境を考慮して腸炎ビブリオ、大腸菌を試験に用いた。	B-10

(2) 食品における試験方法

① 亜塩素酸水試料液の調製方法

亜塩素酸水を亜塩素酸としての濃度が各々25、50、100、200、300、400、500ppm になるように調製した。

② 試験操作及び検査手順

試験手順は図 B-1-1~B-10-1 に示した方法で実施し、所定箇所サンプルを採取し、菌数を測定した。なお、試験は試験手順に従って3回行い、菌数の測定方法は④に記載した。

③ 微生物懸濁液の調製方法

○ カット済み青ネギ (資料番号: B-1)

大腸菌

普通寒天培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、37°Cで24時間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁した。本液を遠心処理して上澄液を除去し、再度、菌体を滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、10⁸個/mlの生菌数となるように調製し、噴霧用菌懸濁液とした。

噴霧方法: 原料約1kgに対して200mlを手動式噴霧器で、均一に汚染するように無菌プラスチック袋内で混合しながら直接噴霧した。

○ 生鮮サンマ (資料番号: B-2)

腸炎ビブリオ

3%食塩加普通寒天培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、37°Cで48時間培養した後、培地上に増殖した菌体を集菌し、滅菌済み3%食塩添加イオン交換水に均一に懸濁した。

本懸濁液を遠心分離し、再度、滅菌済み 3%食塩添加イオン交換水に均一になるように懸濁し、 10^8 個/mLの生菌数となるように調製し、噴霧用菌懸濁液とした。

噴霧方法：原料約 1kg に対して 200mL を手動式噴霧器で、均一に汚染するように無菌プラスチック袋内で混合しながら直接噴霧した。

○うるち米（資料番号：B - 3）

セレウス菌(芽胞)

卵黄加CW寒天平板培地(栄研株式会社製)上に塗抹し、 37°C で 10 日間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、乾熱滅菌済み不織布で濾過を行った。本菌液を 85°C で 5 分間加熱処理を行い、加熱処理後直ちに冷水につけた。その懸濁液を遠心処理して上澄液を除去し、菌体を再度滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、 10^8 個/mLの生菌数となるように調製し、噴霧用菌懸濁液とした。芽胞形成については染色し顕微鏡で確認した。なお、本懸濁液は 0°C に保管し、2 週間以内に使用した。

噴霧方法：原料約 1kg に対して 200mL を手動式噴霧器で、均一に汚染するように無菌プラスチック袋内で混合しながら直接噴霧した。

○大豆（資料番号：B - 4）

セレウス菌(芽胞)

卵黄加CW寒天平板培地(栄研株式会社製)上に塗抹し、 37°C で 10 日間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、乾熱滅菌済み不織布で濾過を行った。本菌液を 85°C で 5 分間加熱処理を行い、加熱処理後直ちに冷水につけた。その懸濁液を遠心処理して上澄液を除去し、菌体を再度滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、 10^8 個/mLの生菌数となるように調製し、噴霧用菌懸濁液とした。芽胞形成については染色し顕微鏡で確認した。なお、本懸濁液は 0°C に保管し、2 週間以内に使用した。

噴霧方法：原料約 1kg に対して 200mL を手動式噴霧器で、均一に汚染するように無菌プラスチック袋内で混合しながら直接噴霧した。

○牛肉（資料番号：B - 5）

大腸菌及びサルモネラ

被検菌を普通寒天培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、 37°C で 24 時間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁した。本液を遠心処理して上澄液を除去し、菌体を再度、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、懸濁液 (10^8 個/mL)とした。

黄色ブドウ球菌

被検菌を普通寒天培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、 37°C で 24 時間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、乾熱滅菌済み不織布で濾過を行った。本液を遠心処理して上澄液を除去し、菌体を再度、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、黄色ブドウ球菌懸濁液 (10^8 個/mL)とした。

上記 3 種の菌懸濁液を等量ずつ混合し、本試験の噴霧用菌懸濁液とした。

噴霧方法：原料約 1kg に対して 200mL を手動式噴霧器で、均一に汚染するように無菌

プラスチック袋内で混合しながら直接噴霧した。

○鶏肉（資料番号：B - 6）

大腸菌及びサルモネラ

被検菌を普通寒天培地（栄研化学株式会社製）上に塗抹し、37°Cで24時間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁した。本液を遠心処理して上澄液を除去し、菌体を再度、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、懸濁液（ 10^8 個/mL）とした。

黄色ブドウ球菌

被検菌を普通寒天培地（栄研化学株式会社製）上に塗抹し、37°Cで24時間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、乾熱滅菌済み不織布で濾過を行った。本液を遠心処理して上澄液を除去し、菌体を再度、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、黄色ブドウ球菌懸濁液（ 10^8 個/mL）とした。

上記3種の菌懸濁液を等量ずつ混合し、本試験の噴霧用菌懸濁液とした。

噴霧方法：原料約1kgに対して200mLを手動式噴霧器で、均一に汚染するように無菌プラスチック袋内で混合しながら直接噴霧した。

カンピロバクター

本被検菌のグリセロールストック（-70°C）を白金耳で1ループ分5%ヒツジ血液寒天培地へ塗布し、37°Cで48時間、微好気培養を行った。微好気培養は角型ジャーとアネロパック微好気（いずれも三菱ガス化学社製）を用いて行った。5%ヒツジ血液寒天培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、あらかじめ37°Cで微好気状態に48時間置いた50mLのブレインハートインフュージョン（BHI）液体培地（Difco社製）に接種し、37°Cで48時間、微好気培養を行った。混濁した菌液を50mLの遠沈管に移し、6,000 rpm、15分間遠心することにより菌体を回収した後、洗浄のため30mLの滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁した。本液を遠心処理して上澄液を除去し、菌体を再度、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、カンピロバクター懸濁液（ 10^8 個/mL）とした。

なお、上記1種を、本試験の噴霧用菌懸濁液とし、上記3種の菌とは別に実施した。噴霧方法：原料約1kgに対して200mLを手動式噴霧器で、均一に汚染するように無菌プラスチック袋内で混合しながら直接噴霧した。

○イチゴ（資料番号：B - 7）

大腸菌

普通寒天培地（栄研化学株式会社製）上に塗抹し、37°Cで24時間培養した後、滅菌済み生理食塩水に懸濁した液を遠心分離し、再度、滅菌済み生理食塩水に均一になるように懸濁し、噴霧用菌懸濁液（ 10^8 個/mL）とした。

酵母 *Hansenula anomala* NBRC 10213

本被検菌をポテトデキストロース寒天平板培地（栄研化学株式会社製）上に塗抹し、25°Cで5日間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁した。本液を遠心処理して上澄液を除去し、菌体を再度滅菌済み生

理食塩水に均一に懸濁し、噴霧用菌懸濁液(10^8 個/mL)とした。菌液は冷蔵保管(4°C)し、2週間以内に使用した。

噴霧方法：原料約 1kg に対して 200mL を手動式噴霧器で、均一に汚染するように無菌プラスチック袋内で混合しながら直接噴霧した。

カビ *Aspergillus flavus* NBRC 33021、*Penicillium thomii* NBRC 31394 及び *Cladosporium metanigrum* NBRC 6353

本被検菌をポテトデキストロース寒天平板培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、30°Cで 14 日間培養した後、培地上に発育したコロニーを白金耳で釣菌し、0.05%界面活性剤(Tween 20)含有滅菌済み生理食塩水にて懸濁し、乾熱滅菌済み不織布で濾過を行った。本液を遠心処理して上澄液を除去し、菌体を再度 0.05%界面活性剤(Tween 20)含有滅菌済み生理食塩水に均一に懸濁し、噴霧用菌懸濁液(10^8 個/mL)とした。菌液は冷蔵保管(4°C)し、2週間以内に使用した。

上記 5 種の菌懸濁液を等量ずつ混合し、本試験の噴霧用菌懸濁液とした。

噴霧方法：原料約 1kg に対して 200mL を手動式噴霧器で、均一に汚染するように無菌プラスチック袋内で混合しながら直接噴霧した。

○ワカメ (資料番号：B - 8)

腸炎ビブリオ

3%食塩加普通寒天培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、37°Cで 48 時間培養した後、培地上に増殖した菌体を集菌し、3%食塩添加イオン交換水に均一に懸濁した。本懸濁液を遠心分離し、再度 3%食塩添加イオン交換水に均一になるように懸濁し、 10^8 個/mLの生菌数となるように調製し、噴霧用菌懸濁液とした。

大腸菌

普通寒天培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、37°Cで 24 時間培養した後、生理食塩水に懸濁した液を遠心分離し、再度、滅菌済み生理食塩水に均一になるように懸濁し、 10^8 個/mLの生菌数となるように調製し、噴霧用菌懸濁液とした。

上記 2 種の菌懸濁液を等量ずつ混合し、本試験の噴霧用菌懸濁液とした。

噴霧方法：この時の噴霧は原料約 1kg に対して 200mL を手動式噴霧器で、均一に汚染するように無菌プラスチック袋内で混合しながら直接噴霧した。

○ホタテ貝柱 (資料番号：B - 9)

腸炎ビブリオ

3%食塩加普通寒天培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、37°Cで 48 時間培養した後、培地上に増殖した菌体を集菌し、3%食塩添加イオン交換水に均一に懸濁した。本懸濁液を遠心分離し、再度 3%食塩添加イオン交換水に均一になるように懸濁し、 10^8 個/mLの生菌数となるように調製し、噴霧用菌懸濁液とした。

大腸菌

普通寒天培地(栄研化学株式会社製)上に塗抹し、37°Cで 24 時間培養した後、生理食塩水に懸濁した液を遠心分離し、再度、滅菌済み生理食塩水に均一になるように懸濁し、 10^8 個/mLの生菌数となるように調製し、噴霧用菌懸濁液とした。

上記 2 種の菌懸濁液を等量ずつ混合し、本試験の噴霧用菌懸濁液とした。

噴霧方法：原料約 1kg に対して 200mL を手動式噴霧器で、均一に汚染するように無菌

プラスチック袋内で混合しながら直接噴霧した。

○紋甲イカ（資料番号：B - 10）

腸炎ビブリオ

3%食塩加普通寒天培地（栄研化学株式会社製）上に塗抹し、37℃で 48 時間培養した後、培地上に増殖した菌体を集菌し、滅菌済み 3%食塩添加イオン交換水に均一に懸濁した。本懸濁液を遠心分離し、再度、滅菌済み 3%食塩添加イオン交換水に均一になるように懸濁し、 10^8 個/mLの生菌数となるように調製し、噴霧用菌懸濁液とした。

大腸菌

普通寒天培地（栄研化学株式会社製）上に塗抹し、37℃で 24 時間培養した後、滅菌済み生理食塩水に懸濁した液を遠心分離し、再度、滅菌済み生理食塩水に均一になるように懸濁し、 10^8 個/mLの生菌数となるように調製し、噴霧用菌懸濁液とした。

上記 2 種の菌懸濁液を等量ずつ混合し、本試験の噴霧用菌懸濁液とした。

噴霧方法：原料約 1kg に対して 200ml を手動式噴霧器で、均一に汚染するように無菌プラスチック袋内で混合しながら直接噴霧した。

④菌数の測定方法

○青ネギ（資料番号：B - 1）

各サンプル 10.0g をフィルトレイトバックに量り取り、滅菌済み生理食塩水 90.0g を加えた。ストマッカーで 1 分間処理した。その 1.0ml を 2 枚のシャーレに各々移し、平板希釈法に従って菌数測定を実施した。この時、各試験区の菌数は 2 枚のシャーレで測定し、その平均値から各サンプルの生残菌数とした。

一般生菌数測定としては普通寒天培地（栄研化学株式会社製）37℃で 48 時間培養する条件で測定した。

大腸菌群数測定用培地としてはデスオキシコーレイト寒天培地（栄研化学株式会社製）を用い、37℃で 24 時間培養する条件で実施し、同培地にピンク色～赤色コロニーを確認し、その数を測定し大腸菌群数とした。更に、大腸菌群、大腸菌数測定を目的として EC プレート/E. coli 及び大腸菌群数測定用（住友スリーエム株式会社製）、35℃で 24～48 時間培養し、定型コロニーから分別し、大腸菌と大腸菌群を特定し、各々を測定した。

○生鮮サンマ（資料番号：B - 2）

各サンプルをフィルトレイトバックに入れ、重量を量り、その重量の 9 倍量の 3%食塩添加イオン交換水を加えた。ストマッカーで 1 分間処理した。その 1.0ml を 2 枚のシャーレに各々移し、平板希釈法に従って菌数測定を実施した。この時、各試験区の菌数は 2 枚のシャーレで測定し、その平均値を各サンプルの生残菌数とした。

一般生菌数測定としては 3%食塩加普通寒天培地（栄研化学株式会社製）を用い、37℃で 48 時間培養する条件で測定した。

腸炎ビブリオ測定用培地としては TCBS 寒天培地（栄研化学株式会社製）を用い、37℃で 48 時間培養する条件で実施した。

○うるち米（資料番号：B - 3）

各サンプルをフィルトレイトバックに入れ、重量を量り、その重量の9倍量の滅菌済み生理食塩水を加えた。ストマッカーで1分間処理した。その1.0mLを2枚のシャーレに各々移し、平板希釈法に従って菌数測定を実施した。この時、各試験区の菌数は2枚のシャーレで測定し、その平均値を各サンプルの生残菌数とした。

一般生菌数測定としては普通寒天培地(栄研化学株式会社製)を用い、37°Cで48時間培養する条件で測定した。セレウス菌測定用培地としては卵黄加CW寒天平板培地(栄研株式会社)を用い、37°Cで48時間培養する条件で実施した。

○大豆(資料番号: B - 4)

各サンプルをフィルトレイトバックに入れ、重量を量り、その重量の9倍量の滅菌済み生理食塩水を加えた。ストマッカーで1分間処理した。その1.0mLを2枚のシャーレに各々移し、平板希釈法に従って菌数測定を実施した。この時、各試験区の菌数は2枚のシャーレで測定し、その平均値を各サンプルの生残菌数とした。

一般生菌数測定としては普通寒天培地(栄研化学株式会社製)を用い、37°Cで48時間培養する条件で測定した。セレウス菌測定用培地としては卵黄加CW寒天平板培地(栄研株式会社)を用い、37°Cで48時間培養する条件で実施した。

○牛肉(資料番号: B - 5)

各サンプルをフィルトレイトバックに入れ、重量を量り、その重量の9倍量の滅菌済み生理食塩水を加えた。ストマッカーで1分間処理した。その1.0mLを2枚のシャーレに各々移し、平板希釈法に従って菌数測定を実施した。この時、各試験区の菌数は2枚のシャーレで測定し、その平均値を各サンプルの生残菌数とした。

一般生菌数測定としては普通寒天培地(栄研化学株式会社製)を用い、37°Cで48時間培養する条件で測定した。大腸菌群数測定用培地としてはデスオキシコーレイト寒天培地((栄研化学株式会社製)を用い、37°Cで24時間培養する条件で実施し、同培地にピンク色～赤色コロニーを確認し、その数を測定し大腸菌群数とした。更に、大腸菌群、大腸菌数測定を目的としてECプレート/E.coli及び大腸菌群数測定用(住友スリーエム株式会社製)、35°Cで24～48時間培養し、定型コロニーにから分別し、大腸菌と大腸菌群を特定し、各々を測定した。

黄色ブドウ球菌測定用培地としては卵黄加マンニット食塩培地(栄研株式会社)を用い、37°Cで24時間培養し、定型コロニーを確認する条件で実施した。

サルモネラ測定用培地としてはDHL培地(栄研株式会社)を用い、37°Cで24時間培養し、定型コロニーを確認する条件で実施した。

○鶏肉(資料番号: B - 6)

各サンプルをフィルトレイトバックに入れ、重量を量り、その重量の9倍量の滅菌済み生理食塩水を加えた。ストマッカーで1分間処理した。その1.0mLを2枚のシャーレに各々移し、平板希釈法に従って菌数測定を実施した。この時、各試験区の菌数は2枚のシャーレで測定し、その平均値を各サンプルの生残菌数とした。

一般生菌数測定としては普通寒天培地(栄研化学株式会社製)を用い、37°Cで48時間培養する条件で測定した。

大腸菌群数測定用培地としてはデスオキシコーレイト寒天培地((栄研化学株式会社

製)を用い、37℃で24時間培養する条件で実施し、同培地にピンク色～赤色コロニーを確認し、その数を測定し大腸菌群数とした。更に、大腸菌群、大腸菌数測定を目的としてECプレート/E. coli及び大腸菌群数測定用(住友スリーエム株式会社製)、35℃で24～48時間培養し、定型コロニーにから分別し、大腸菌と大腸菌群を特定し、各々を測定した。

黄色ブドウ球菌測定用培地としては卵黄加マンニット食塩培地(栄研株式会社)を用い、37℃で24時間培養し、定型コロニーを確認する条件で実施した。

サルモネラ測定用培地としてはDHL培地(栄研株式会社)を用い、37℃で24時間培養し、定型コロニーを確認する条件で実施した。

カンピロバクター測定用培地としてはGCDA選択剤配合5%ヒツジ血液寒天培地を(三菱ガス化学社製)を用い、37℃で48時間、微好気培養し、定型コロニーを確認する条件で実施した。

○イチゴ(資料番号: B-7)

各サンプルをフィルトレイトバックに入れ、重量を量り、その重量の9倍量の滅菌済み生理食塩水を加えた。ストマッカーで1分間処理した。その1.0mLを2枚のシャーレに各々移し、平板希釈法に従って菌数測定を実施した。この時、各試験区の菌数は2枚のシャーレで測定し、その平均値を各サンプルの生残菌数とした。

一般生菌数測定用培地としては普通寒天培地(栄研化学株式会社製)を用い、37℃で48時間培養する条件で測定した。

大腸菌群数測定用培地としてはデスオキシコーレイト寒天培地(栄研化学株式会社製)を用い、37℃で24時間培養する条件で実施し、更に、大腸菌群、大腸菌数測定を目的としてECプレート/E. coli及び大腸菌群数測定用(住友スリーエム株式会社製)、35℃で24～48時間培養し、定型コロニーにから分別し、大腸菌と大腸菌群を特定し、各々を測定した。デスオキシコーレイト寒天培地での大腸菌群の測定は、同培地にピンク色～赤色コロニーを確認し、その数を測定し大腸菌群数とした。

酵母・カビ類の測定用培地としてはポテトデキストロス寒天平板培地(栄研株式会社)を用い、25℃で5日間培養し、定型コロニーを確認する条件で実施した。

○ワカメ(資料番号: B-8)

各サンプルをフィルトレイトバックに入れ、重量を量り、その重量の9倍量の滅菌済み3%食塩添加イオン交換水を加えた。ストマッカーで1分間処理した。その1.0mLを2枚のシャーレに各々移し、平板希釈法に従って菌数測定を実施した。この時、各試験区の菌数は2枚のシャーレで測定し、その平均値を各サンプルの生残菌数とした。

一般生菌数測定用培地としては3%食塩加普通寒天培地(栄研化学株式会社製)を用い、37℃で48時間培養する条件で測定した。

大腸菌群数測定用培地としてはデスオキシコーレイト寒天培地(栄研化学株式会社製)を用い、37℃で24時間培養する条件で実施し、同培地にピンク色～赤色コロニーを確認し、その数を測定し大腸菌群数とした。更に、大腸菌群、大腸菌数測定を目的としてECプレート/E. coli及び大腸菌群数測定用(住友スリーエム株式会社製)、35℃で24～48時間培養し、定型コロニーにから分別し、大腸菌と大腸菌群を特定し、各々を測定した。

腸炎ビブリオ測定用培地としてはTCBS寒天培地(栄研化学株式会社製)を用い、37℃で

48 時間培養し、定型コロニーを確認する条件で実施した。

○ホタテ貝柱（資料番号：B - 9）

各サンプルをフィルトレイトバックに入れ、重量を量り、その重量の 9 倍量の滅菌済み 3%食塩添加イオン交換水を加えた。ストマッカーで 1 分間処理した。その 1.0mL を 2 枚のシャーレに各々移し、平板希釈法に従って菌数測定を実施した。この時、各試験区の菌数は 2 枚のシャーレで測定し、その平均値を各サンプルの生残菌数とした。

一般生菌数測定用培地としては 3%食塩加普通寒天培地(栄研化学株式会社製)を用い、37°Cで48時間培養する条件で測定した。

大腸菌群数測定用培地としてはデスオキシコーレイト寒天培地(栄研化学株式会社製)を用い、37°Cで24時間培養する条件で実施し、同培地にピンク色～赤色コロニーを確認し、その数を測定し大腸菌群数とした。更に、大腸菌群、大腸菌数測定を目的としてECプレート/E. coli及び大腸菌群数測定用(住友スリーエム株式会社製)、35°Cで24～48時間培養し、定型コロニーから分別し、大腸菌と大腸菌群を特定し、各々を測定した。

腸炎ビブリオ測定用培地としてはTCBS寒天培地(栄研化学株式会社製)を用い、37°Cで48時間培養し、定型コロニーを確認する条件で実施した。

○紋甲イカ（資料番号：B - 10）

各サンプルをフィルトレイトバックに入れ、重量を量り、その重量の 9 倍量の滅菌済み 3%食塩添加イオン交換水を加えた。ストマッカーで 1 分間処理した。その 1.0mL を 2 枚のシャーレに各々移し、平板希釈法に従って菌数測定を実施した。この時、各試験区の菌数は 2 枚のシャーレで測定し、その平均値を各サンプルの生残菌数とした。

一般生菌数測定用培地としては 3%食塩加普通寒天培地(栄研化学株式会社製)を用い、37°Cで 48 時間培養する条件で測定した。

大腸菌群数測定用培地としてはデスオキシコーレイト寒天培地(栄研化学株式会社製)を用い、37°Cで 24 時間培養する条件で実施し、更に、大腸菌群、大腸菌数測定を目的として EC プレート/E. coli 及び大腸菌群数測定用(住友スリーエム株式会社製)、35°Cで 24 ～48 時間培養し、定型コロニーから分別し、大腸菌と大腸菌群を特定し、各々を測定した。デスオキシコーレイト寒天培地での大腸菌群の測定は、同培地にピンク色～赤色コロニーを確認し、その数を測定し大腸菌群数とした。

腸炎ビブリオ測定用培地としては TCBS 寒天培地(栄研化学株式会社製)を用い、37°Cで 48 時間培養し、定型的コロニーを確認する条件で実施した。

⑤品質評価方法

品質評価については、5 人のパネラーを選定し、試験手順は図 B-1-1～B-10-1 に示した方法に従って実施し、殺菌処理直後のサンプルについて塩素特有の臭気や変色等について評価した。

本試験では菌は接種しなかった。

(3) 評価試験結果について

殺菌効果：資料B-1～B-10に示した各試験において、亜塩素酸水噴霧直前の試料において各菌数(※)が 10^7 個/g以上であることを確認するとともに、亜塩素酸水噴霧後の試料におい

て菌数(※)10個/g未満となることが確認された場合を殺菌効果があるとして評価した。

※④の測定値を10倍することによりサンプル1.0g中の菌数を算出

有効性濃度範囲：殺菌効果があり、更に品質に対して影響がないことが確認された濃度の範囲を有効性濃度範囲とした。

品質評価試験での評価結果の表示

○
×

：コントロールと比較し、品質的に問題がないと評価した区を示す。

：コントロールと比較し、品質的に問題があると評価した区を示す。

殺菌効果評価試験での評価結果の表示

○
×

：殺菌効果があると評価した区を示す。

：殺菌効果がないと評価した区を示す。

有効性濃度として考えられる範囲の表示



：品質評価と殺菌評価から有効性濃度の範囲を示す。

なお、個別の食品に対する評価試験の詳細については、以下の資料B-1～B-10に示す。

カット済み青ネギにおける亜塩素酸水による 菌処理効果と品質影響評価試験(資料B-1)

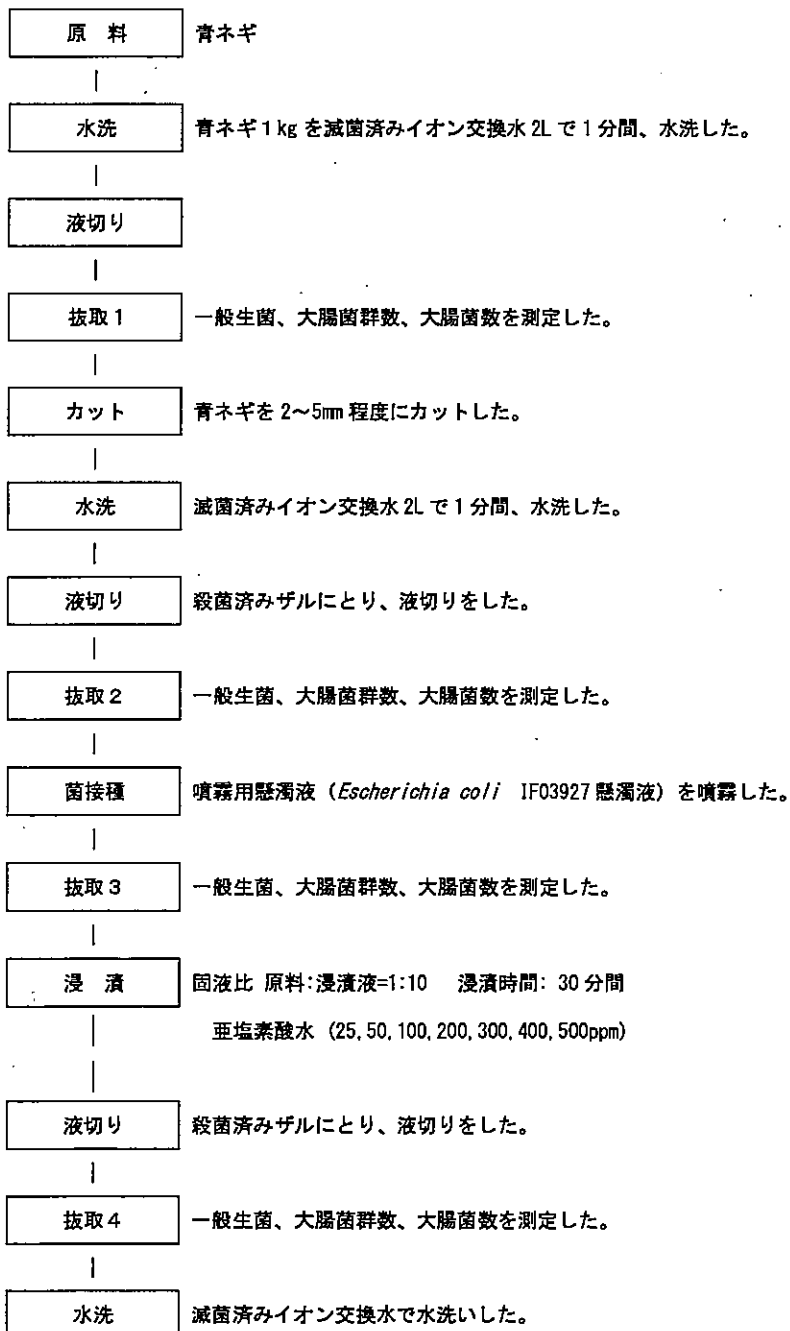
<試験内容の要約>

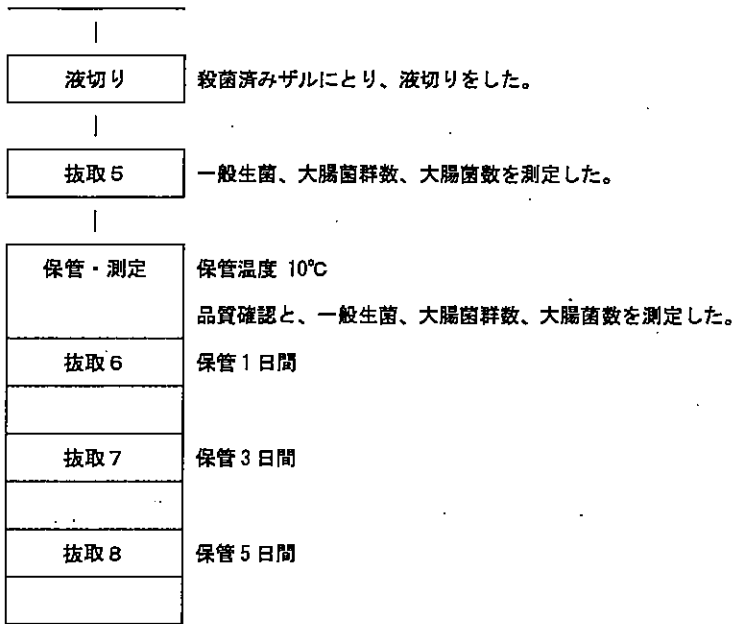
カット済み青ネギに大腸菌 (*Escherichia coli* IF03927、糞便由来大腸菌) を汚染させ、汚染大腸菌に対する殺菌効果を確認した。また、同時に品質に対する影響も確認し、有効性について検討した。殺菌効果と品質に対する影響を考慮して有効性濃度範囲を確認した。

その結果、亜塩素酸水は品質に影響を与えない濃度範囲で、カット済み青ネギに汚染し問題となる大腸菌を殺菌できる条件を設定することができた。

<試験方法と手順概要>

汚染菌に対する殺菌効果確認試験方法及び品質評価試験方法





注：品質評価試験には菌の噴霧はしなかった。

図 B-1-1 カット済み青ネギにおける亜塩素酸水の殺菌力及び品質評価試験の手順

<品質評価方法>

試験手順は図 B-1-1に従って実施し、最終処理後その100gをビニール袋に取り、密封後10℃に保管した。保管後、各1、3、5日間保管毎に開封し品質に対する影響を確認した。なお、設定濃度については、亜塩素酸水を亜塩素酸として25、50、100、150、200、250、300、350、400、450、500ppmに調製し、実施した。

保管期間において定期的に取り出しコントロール(未殺菌処理区)を基準として品質確認を行った。

殺菌効果と品質評価から有効性濃度範囲を確認し、下表に示した。

表 B-1-1 青ネギの殺菌処理に関する亜塩素酸水の品質評価試験と殺菌効果のまとめ

試験区	評価試験	濃度 (ppm)											
		0	25	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500
	品質評価	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×
	殺菌評価	×			○	○	○	○	○	○	○	○	○
		有効性濃度範囲											

以上の結果、亜塩素酸水はカット済み青ネギの品質に影響を与えない濃度範囲で、カット済み青ネギに汚染し問題となる大腸菌を殺菌することができる条件について設定することができた。なお、本試験において、一般生菌については殺菌効果が確認できなかった。

生鮮サンマにおける亜塩素酸水による 殺菌処理効果と品質影響評価試験(資料B-2)

<試験内容の要約>

生鮮サンマに腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus* NBRC12711、シラス食中毒由来腸炎ビブリオ) を汚染させ、汚染腸炎ビブリオに対する殺菌効果を確認した。又、同時に品質に対する影響も確認し、有効性について検討した。殺菌効果と品質に対する影響を考慮して有効性濃度範囲を確認した。

その結果、亜塩素酸水は品質に影響を与えない濃度範囲で、生鮮サンマに汚染し問題となる腸炎ビブリオを殺菌できる条件を設定することができた。

<試験方法と手順概要>

汚染菌に対する殺菌効果確認試験方法及び品質評価試験方法

原 料	生鮮サンマ
洗 淨	滅菌済3%食塩添加イオン交換水を用いて、サンマを洗淨した。
抜取1	生鮮サンマのエラ、胴体部の一般生菌数と、腸炎ビブリオを測定した。
菌 接 種	噴霧用菌懸濁液 (<i>Vibrio parahaemolyticus</i> NBRC 12711懸濁液) を噴霧した。
抜取 2	生鮮サンマのエラ、胴体部の一般生菌数と、腸炎ビブリオを測定した。
浸 漬	固液比 原料：液 (水2：水1) = 1 : 1.5 滅菌済3%食塩添加イオン交換水 浸漬時間：30分間、1時間、3時間、6時間 亜塩素酸水 (25, 50, 100, 200, 300, 400, 500ppm)
抜取 3	浸漬時間 30分間で終了した。
抜取 4	浸漬時間 1時間で終了した。
抜取 5	浸漬時間 3時間で終了した。
抜取 6	浸漬時間 6時間で終了した。
水 洗	滅菌済3%食塩添加イオン交換水を用いて、洗淨した。
液切り	殺菌済みザルにとり、液切りをした。

検査 殺菌処理済生鮮サンマの品質確認を実施した後、エラ、胴体部の一般生菌数と、腸炎ビブリオを測定した。

保管 冷蔵（4℃）で、24時間保管した

検査 品質確認を実施した。

注：品質評価試験には菌の噴霧はしなかった。

図 B-2-1 生鮮サンマにおける亜塩素酸水の殺菌力及び品質評価試験の手順

<品質評価方法>

試験手順は図 B-2-1 に従って実施し、各浸漬時間（30 分間、1 時間、3 時間、6 時間）後、殺菌処理済み生鮮サンマを無菌プラスチック袋に取り、処理直後と 24 時間冷蔵（4℃）保管した後の品質に対する影響を確認した。

コントロール（未殺菌処理区）を基準として、品質確認を行った。

殺菌効果と品質評価から有効性濃度範囲を確認し、下表に示した。

表 B-2-1 生鮮サンマの殺菌処理に関する亜塩素酸水の品質評価試験と殺菌効果のまとめ

試験区	評価試験	濃度 (ppm)								
		0	25	50	100	200	300	400	500	
亜塩素酸水	品質評価	○	○	○	○	○	○	○	○	
	殺菌評価	×	×	×	×	○	○	○	○	
							有効性濃度範囲			

以上の結果、亜塩素酸水は生鮮サンマの品質に影響を与えない濃度範囲で、生鮮サンマに汚染し問題になっている腸炎ビブリオを殺菌することができる条件について設定することができた。

うるち米における亜塩素酸水による 殺菌処理効果と品質影響評価試験(資料B-3)

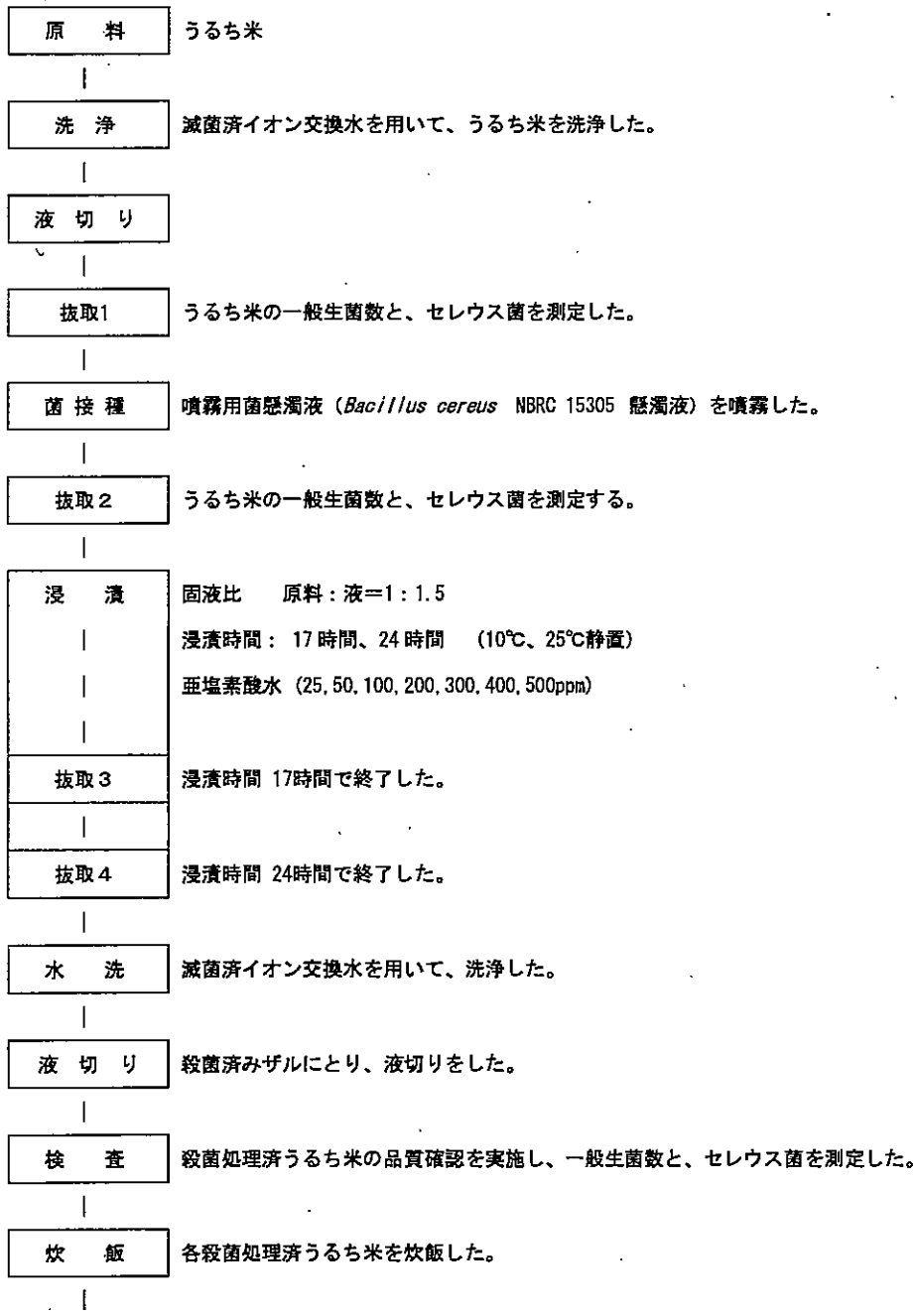
<試験内容の要約>

うるち米にセレウス菌〔芽胞〕(*Bacillus cereus* NBRC15305、由来不明)を汚染させ、汚染セレウス菌に対する殺菌効果を確認した。又、同時に品質に対する影響も確認し、有効性について検討した。殺菌効果と品質に対する影響を考慮して有効性濃度範囲を確認した。

その結果、亜塩素酸水は品質に影響を与えない濃度範囲で、うるち米に汚染し問題となるセレウス菌を殺菌できる条件を設定することができた。

<試験方法と手順概要>

汚染菌に対する殺菌効果確認試験方法及び品質評価試験方法



検査

品質確認を実施した。

注：品質評価試験には菌の噴霧はしなかった。

図 B-3-1 うるち米における亜塩素酸水の殺菌力及び品質評価試験の手順

<品質評価方法>

試験手順は図 B-3-1 に従って実施し、各浸漬時間(17 時間、24 時間)後、殺菌処理済みうるち米を無菌プラスチック袋に取り、処理直後と、各々炊飯した後の品質に対する影響を確認した。ただし、ここではセレウス菌は接種しなかった。

コントロール(未殺菌処理区)を基準として品質確認を行った。

殺菌効果と品質評価から有効性濃度範囲を確認し、下表に示した。

表 B-3-1 うるち米殺菌処理に対する亜塩素酸水の品質評価と殺菌効果の試験まとめ

試験区	評価試験	濃度 (ppm)							
		0	25	50	100	200	300	400	500
亜塩素酸水	品質評価	○	○	○	○	○	○	○	○
	殺菌評価	×	×	×	×	×	○	○	○
								有効性濃度範囲	

以上の結果、亜塩素酸水はうるち米の品質に影響を与えない濃度範囲で、うるち米に汚染し問題となるセレウス菌〔芽胞〕を殺菌できる条件を設定することができた。

大豆における亜塩素酸水による 殺菌処理効果と品質影響評価試験(資料B-4)

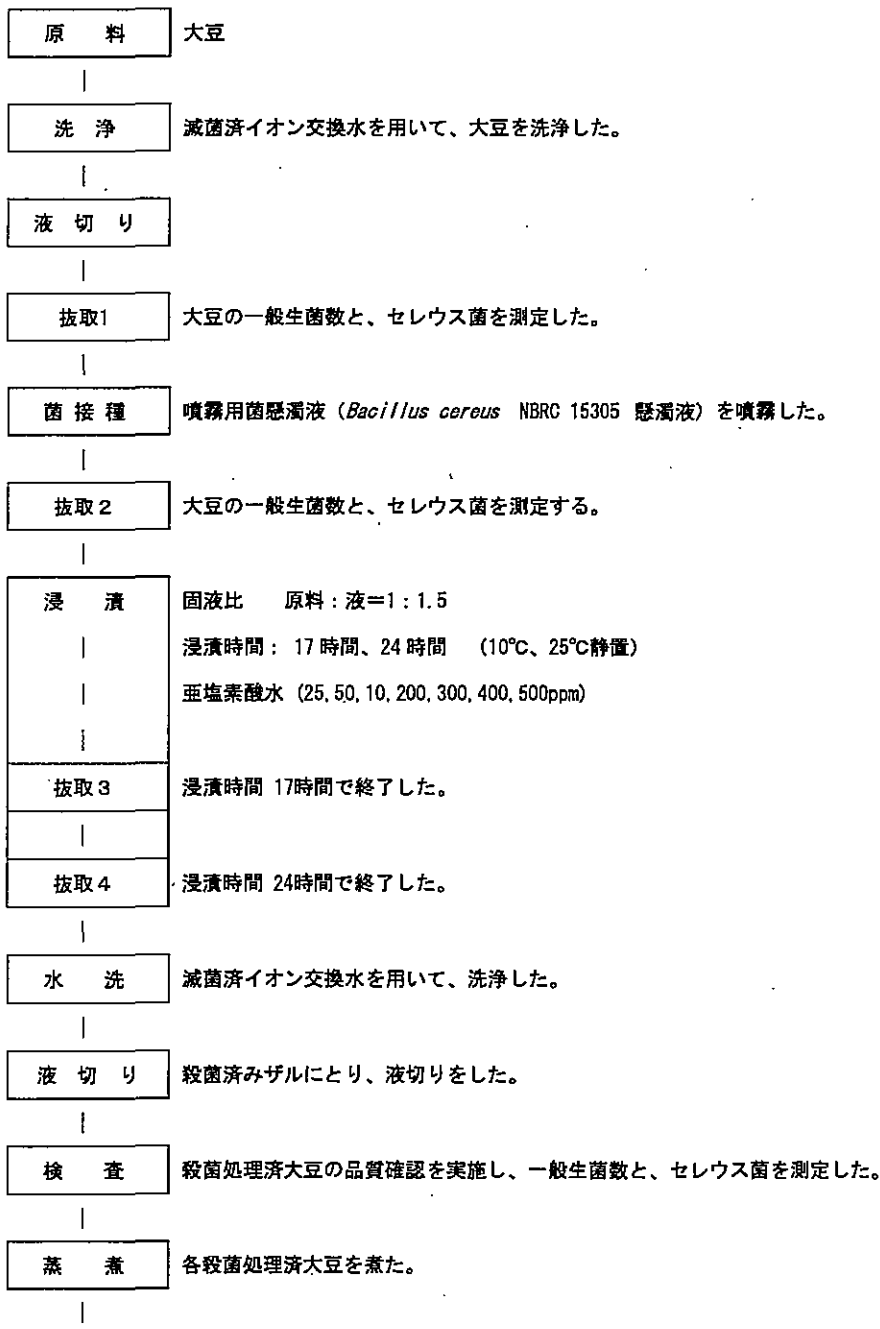
<試験内容の要約>

大豆にセレウス菌〔芽胞〕(*Bacillus cereus* NBRC15305、由来不明)を汚染させ、汚染セレウス菌に対する殺菌効果を確認した。又、同時に品質に対する影響も確認し、有効性について検討した。殺菌効果と品質に対する影響を考慮して有効性濃度範囲を確認した。

その結果、亜塩素酸水は品質に影響を与えない濃度範囲で、大豆に汚染し問題となるセレウス菌を殺菌できる条件を設定することができた。

<試験方法と手順概要>

汚染菌に対する殺菌効果確認試験方法及び品質評価試験方法



検査

品質確認を実施した。

注：品質評価試験には菌の噴霧はしなかった。

図 B-4-1 大豆における亜塩素酸水の殺菌力及び品質評価試験の手順

<品質評価方法>

試験手順は図 B-4-1 に従って実施し、各浸漬時間(17 時間、24 時間)後、殺菌処理済み大豆を無菌プラスチック袋に取り、処理直後と、各々煮た後の品質に対する影響を確認した。ただし、ここではセレウス菌は接種しなかった。

コントロール(未殺菌処理区)を基準として、品質確認を行った。

殺菌効果と品質評価から有効性濃度範囲を確認し、下表に示した。

表 B-4-1 大豆殺菌処理に対する亜塩素酸水の品質評価と殺菌効果の試験まとめ

試験区	評価試験	濃度 (ppm)							
		0	25	50	100	200	300	400	500
亜塩素酸水	品質評価	○	○	○	○	○	○	○	○
	殺菌評価	×	×	×	×	×	○	○	○
								有効性濃度範囲	

以上の結果、亜塩素酸水は大豆の品質に影響を与えない濃度範囲で、大豆に汚染し問題となるセレウス菌〔芽胞〕を殺菌できる条件を設定することができた。

牛肉（ブロック肉）における亜塩素酸水による 殺菌処理効果と品質影響評価試験（資料B-5）

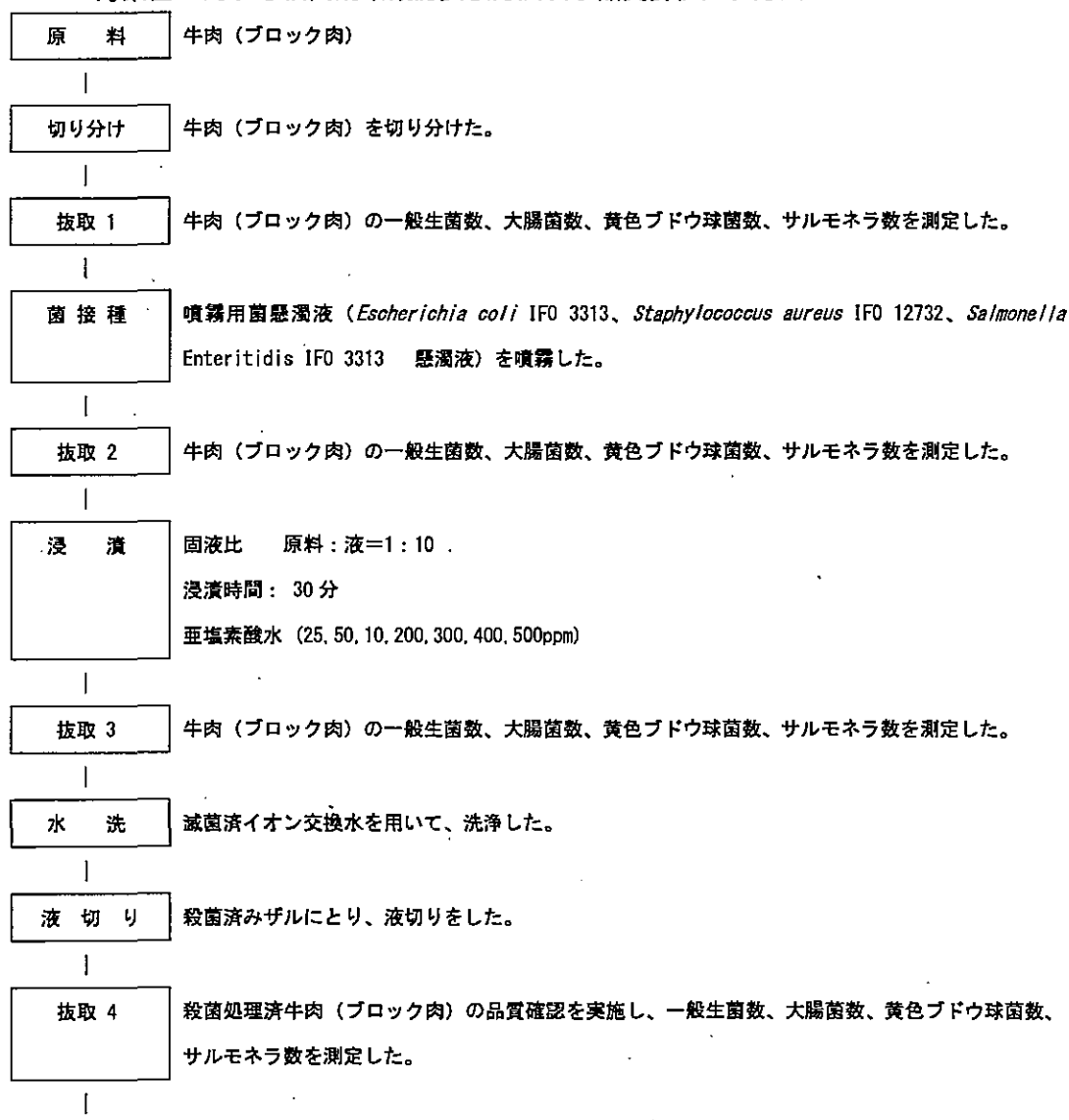
<試験内容の要約>

牛肉（ブロック肉）に大腸菌（*Escherichia coli* IF03927、糞便由来大腸菌）と、黄色ブドウ球菌（*Staphylococcus aureus* IF0 12732、由来不明）と、サルモネラ（*Salmonella* Enteritidis IF0 3313、由来不明）を汚染させ、汚染大腸菌に対する殺菌効果を確認した。又、同時に品質に対する影響も確認し、有効性について検討した。殺菌効果と品質に対する影響を考慮して有効性濃度範囲を確認した。

その結果、亜塩素酸水は品質に影響を与えない濃度範囲で、牛肉（ブロック肉）に汚染し問題となる大腸菌と、黄色ブドウ球菌と、サルモネラを殺菌できる条件を設定することができた。

<試験方法と手順概要>

汚染菌に対する殺菌効果確認試験方法及び品質評価試験方法



保 存 	各殺菌処理済牛肉（ブロック肉）を4℃で24時間保存した。
採取 5	殺菌処理済牛肉（ブロック肉）の品質確認を実施し、一般生菌数、大腸菌数、黄色ブドウ球菌数、サルモネラ数を測定した。

注：品質評価試験には菌の噴霧はしなかった。

図 B-5-1 牛肉（ブロック肉）における亜塩素酸水の殺菌力及び品質評価試験の手順

<品質評価方法>

試験手順は図 B-5-1 に従って実施し、浸漬後、殺菌処理済み牛肉（ブロック肉）を無菌プラスチック袋に取り、処理直後と、10℃で 24 時間保存後の品質に対する影響を確認した。コントロール(未殺菌処理区)を基準として、品質確認を行った。

表 B-5-1 牛肉（ブロック肉）殺菌処理に対する亜塩素酸水の品質評価と殺菌効果の試験まとめ

試験区	評価試験	濃度 (ppm)							
		0	25	50	100	200	300	400	500
亜塩素酸水	品質評価	○	○	○	○	○	○	○	○
	殺菌評価	×	×	×	×	×	○	○	○
								有効性濃度範囲	

以上の結果、亜塩素酸水は牛肉（ブロック肉）の品質に影響を与えない濃度範囲で、牛肉（ブロック肉）に汚染し問題となる大腸菌と、黄色ブドウ球菌と、サルモネラを殺菌できる条件を設定することができた。

鶏肉（ブロック胸肉）における亜塩素酸水による 殺菌処理効果と品質影響評価試験（資料B-6）

<試験内容の要約>

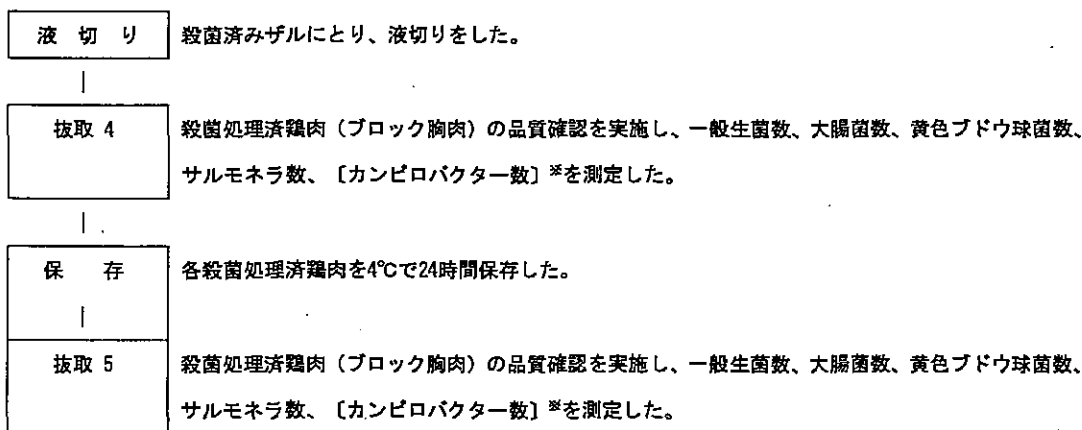
鶏肉（ブロック胸肉）に大腸菌（*Escherichia coli* IF03927、糞便由来大腸菌）と、黄色ブドウ球菌（*Staphylococcus aureus* IF0 12732、由来不明）と、サルモネラ（*Salmonella* Enteritidis IF0 3313、由来不明）と、カンピロバクター（*Campylobacter jejuni* JCM2013）を汚染させ、汚染菌に対する殺菌効果を確認した。又、同時に品質に対する影響も確認し、有効性について検討した。殺菌効果と品質に対する影響を考慮して有効性濃度範囲を確認した。

その結果、亜塩素酸水は品質に影響を与えない濃度範囲で、鶏肉（ブロック胸肉）に汚染し問題となる大腸菌と、黄色ブドウ球菌と、サルモネラと、カンピロバクターを殺菌できる条件を設定することができた。

<試験方法と手順概要>

汚染菌（*Escherichia coli* IF03927、*Staphylococcus aureus* IF0 12732、*Salmonella enteritidis* IF0 3313、〔*Campylobacter jejuni* JCM2013〕＊）に対する殺菌効果確認試験方法及び品質評価試験方法
※カンピロバクターについては、別途、試験を設定して実施した。

原 料	鶏肉（胸肉）
切り分け	鶏肉（胸肉）を切り分けた。
採取 1	鶏肉（ブロック胸肉）の一般生菌数、大腸菌数、黄色ブドウ球菌数、サルモネラ数、〔カンピロバクター数〕＊を測定した。
菌 接 種	噴霧用菌懸濁液（ <i>Escherichia coli</i> IF0 3313、 <i>Staphylococcus aureus</i> IF0 12732、 <i>Salmonella</i> Enteritidis IF0 3313、〔 <i>Campylobacter jejuni</i> JCM2013〕＊ 懸濁液）を噴霧した。
採取 2	鶏肉（ブロック胸肉）の一般生菌数、大腸菌数、黄色ブドウ球菌数、サルモネラ数、〔カンピロバクター数〕＊を測定した。
浸 漬	固液比 原料：液＝1：10 浸漬時間：30分 亜塩素酸水（25, 50, 10, 200, 300, 400, 500ppm）
採取 3	鶏肉（ブロック胸肉）の一般生菌数、大腸菌数、黄色ブドウ球菌数、サルモネラ数、〔カンピロバクター数〕＊を測定した。
水 洗	滅菌済イオン交換水を用いて、洗浄した。



注：品質評価試験には菌の噴霧はしなかった。

図 B-6-1 鶏肉（ブロック胸肉）における亜塩素酸水の殺菌力及び品質評価試験の手順

<品質評価方法>

試験手順は図 B-6-1 に従って実施し、浸漬後、殺菌処理済み鶏肉（ブロック胸肉）を無菌プラスチック袋に取り、処理直後と、10℃で 24 時間保存後の品質に対する影響を確認した。

なお、本試験では菌は接種しなかった。

コントロール(未殺菌処理区)を基準として、品質確認を行った。

表 B-6-1 鶏肉殺菌処理に対する亜塩素酸水の品質評価と殺菌効果の試験まとめ

試験区	評価試験	濃度 (ppm)							
		0	25	50	100	200	300	400	500
亜塩素酸水	品質評価	○	○	○	○	○	○	○	○
	殺菌評価	×	×	×	×	×	○	○	○
							有効性濃度範囲		

以上の結果、亜塩素酸水は鶏肉（ブロック胸肉）の品質に影響を与えない濃度範囲で、鶏肉（ブロック胸肉）に汚染し問題となる大腸菌と、黄色ブドウ球菌と、サルモネラと、カンピロバクターを殺菌できる条件を設定することができた。

イチゴにおける亜塩素酸水による 殺菌処理効果と品質影響評価試験(資料B-7)

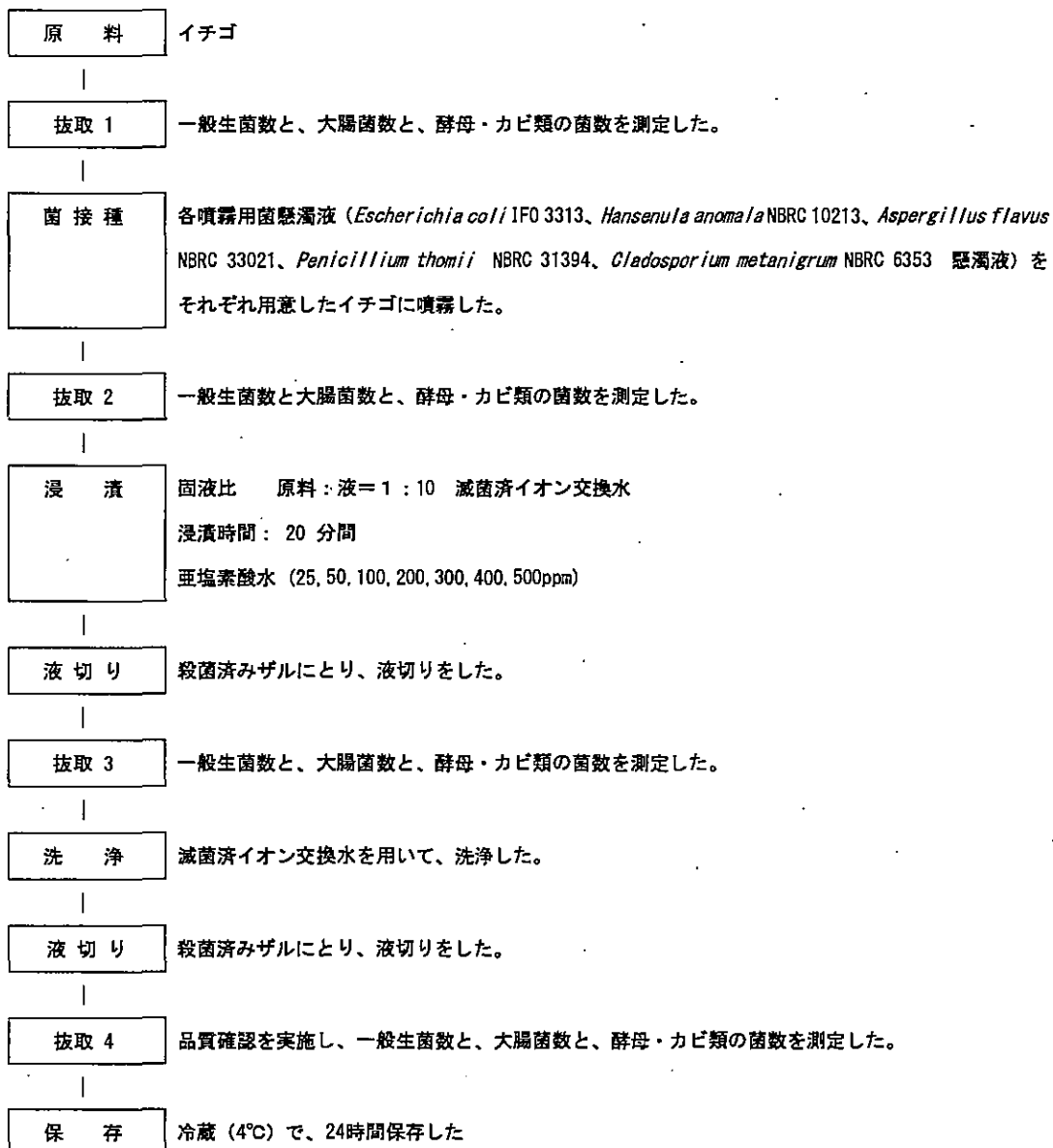
<試験内容の要約>

イチゴに大腸菌 (*Escherichia coli* IF03927、糞便由来大腸菌) と、子のう菌酵母 (*Hansenula anomala* NBRC 10213、由来不明) と、コジカビ属 (*Aspergillus flavus* NBRC 33021、トウモロコシ由来)、アオカビ属 (*Penicillium thomii* NBRC 31394、腐植土由来)、不完全菌類 (*Gladosporium metanigrum* NBRC 6353、由来不明) を汚染させ、汚染大腸菌、酵母、カビに対する殺菌効果を確認した。又、同時に品質に対する影響も確認し、有効性について検討した。殺菌効果と品質に対する影響を考慮して有効性濃度範囲を確認した。

その結果、亜塩素酸水は品質に影響を与えない濃度範囲で、イチゴに汚染し問題となる大腸菌、酵母、カビを殺菌できる条件を設定することができた。

<試験方法と手順概要>

汚染菌に対する殺菌効果確認試験方法及び品質評価試験方法



抜取 5

品質確認を実施し、一般生菌数と、大腸菌数と、酵母・カビ類の菌数を測定した。

注：品質評価試験には菌の噴霧はしなかった。

図 B-7-1 イチゴにおける亜塩素酸水の殺菌力及び品質評価試験の手順

<品質評価方法>

試験手順は図 B-7-1 に従って実施し、浸漬時間 3 時間後、殺菌処理済みイチゴを無菌プラスチック袋に取り、処理直後と 24 時間冷蔵(4℃)保管した後の品質に対する影響を確認した。コントロール(未殺菌処理区)を基準として、品質確認を行った。

表 B-7-1 イチゴ殺菌処理に対する亜塩素酸水の品質評価と殺菌効果の試験まとめ

試験区	評価試験	濃度 (ppm)							
		0	25	50	100	200	300	400	500
亜塩素酸水	品質評価	○	○	○	○	○	○	○	○
	殺菌評価	×	×	×	×	×	○	○	○
								有効性濃度範囲	

以上の結果、亜塩素酸水はイチゴの品質に影響を与えない濃度範囲で、イチゴに汚染し問題となる大腸菌、子のう菌酵母、コウジカビ属、アオカビ属、不完全菌類、を殺菌できる条件を設定することができた。

ワカメ（塩蔵）における亜塩素酸水による 殺菌処理効果と品質影響評価試験（資料B-8）

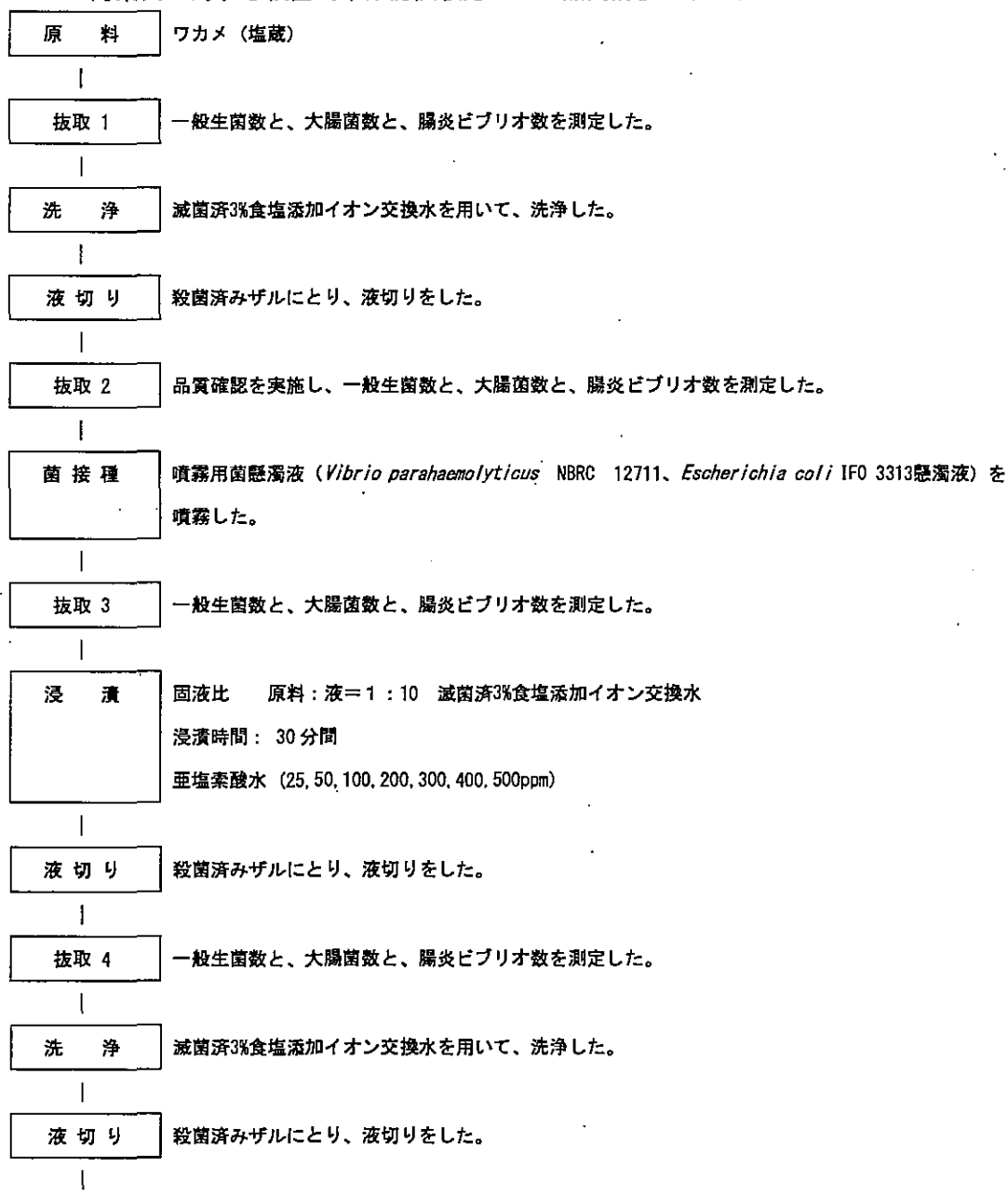
<試験内容の要約>

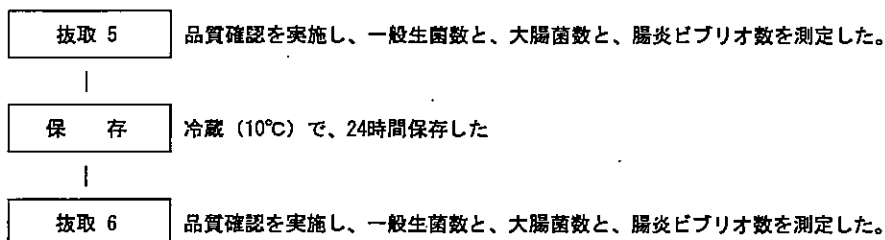
ワカメ（塩蔵）に大腸菌（*Escherichia coli* IF03927、糞便由来大腸菌）と、腸炎ビブリオ（*Vibrio parahaemolyticus* NBRC12711、シラス食中毒由来腸炎ビブリオ）を汚染させ、汚染大腸菌、腸炎ビブリオに対する殺菌効果を確認した。又、同時に品質に対する影響も確認し、有効性について検討した。殺菌効果と品質に対する影響を考慮して有効性濃度範囲を確認した。

その結果、亜塩素酸水は品質に影響を与えない濃度範囲で、ワカメ（塩蔵）に汚染し問題となる大腸菌、腸炎ビブリオを殺菌できる条件を設定することができた。

<試験方法と手順概要>

汚染菌に対する殺菌効果確認試験方法及び品質評価試験方法





注：品質評価試験には菌の噴霧はしなかった。

図 B-8-1 ワカメ（塩蔵）における亜塩素酸水の殺菌力及び品質評価試験の手順

<品質評価方法>

試験手順は図 B-8-1 に従って実施し、浸漬時間 3 時間後、殺菌処理済みワカメを無菌プラスチック袋に取り、処理直後と 24 時間冷蔵 (4℃) 保管した後の品質に対する影響を確認した。なお、この試験では菌は摂取しなかった。

コントロール(未殺菌処理区)を基準として、品質確認を行った。

表 B-8-1 ワカメ（塩蔵）殺菌処理に対する亜塩素酸水の品質評価と殺菌効果の試験まとめ

試験区	評価試験	濃度 (ppm)							
		0	25	50	100	200	300	400	500
亜塩素酸水	品質評価	○	○	○	○	○	○	○	○
	殺菌評価	×	×	×	×	○	○	○	○
							有効性濃度範囲		

以上の結果、亜塩素酸水はワカメ（塩蔵）の品質に影響を与えない濃度範囲で、ワカメ（塩蔵）に汚染し問題となる大腸菌、腸炎ビブリオを殺菌できる条件を設定することができた。

生貝ホタテ貝柱における亜塩素酸水による 殺菌処理効果と品質影響評価試験(資料B-9)

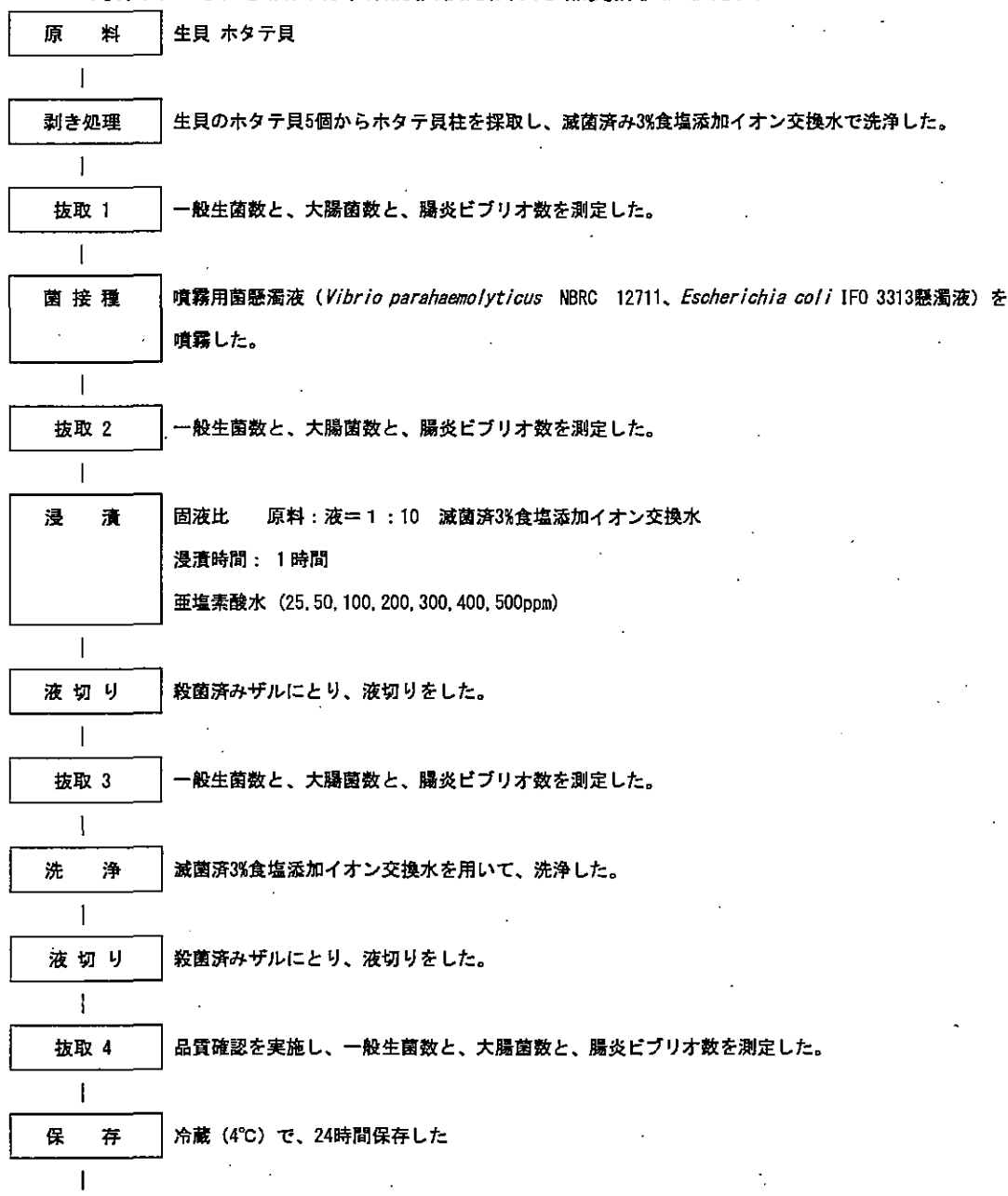
<試験内容の要約>

生貝ホタテ貝柱に大腸菌 (*Escherichia coli* IF03927、糞便由来大腸菌) と、腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus* NBRC12711、シラス食中毒由来腸炎ビブリオ) を汚染させ、汚染大腸菌、腸炎ビブリオに対する殺菌効果を確認した。又、同時に品質に対する影響も確認し、有効性について検討した。殺菌効果と品質に対する影響を考慮して有効性濃度範囲を確認した。

その結果、亜塩素酸水は品質に影響を与えない濃度範囲で、生貝ホタテ貝柱に汚染し問題となる大腸菌、腸炎ビブリオを殺菌できる条件を設定することができた。

<試験方法と手順概要>

汚染菌に対する殺菌効果確認試験方法及び品質評価試験方法



抜取 5

品質確認を実施し、一般生菌数と、大腸菌数と、腸炎ビブリオ数を測定した。

注：品質評価試験には菌の噴霧はしなかった。

図 B-9-1 生貝ホタテ貝柱における亜塩素酸水の殺菌力及び品質評価試験の手順

<品質評価方法>

試験手順は図 B-9-1 に従って実施し、浸漬時間 3 時間後、殺菌処理済みホタテ貝柱を無菌プラスチック袋に取り、処理直後と 24 時間冷蔵 (4℃) 保管した後の品質に対する影響を確認した。

コントロール(未殺菌処理区)を基準として、品質確認を行った。

表 B-9-1 生貝ホタテ貝柱殺菌処理に対する亜塩素酸水の品質評価と殺菌効果の試験まとめ

試験区	評価試験	濃度 (ppm)							
		0	25	50	100	200	300	400	500
亜塩素酸水	品質評価	○	○	○	○	○	○	○	○
	殺菌評価	×	×	×	×	×	○	○	○
								有効性濃度範囲	

以上の結果、亜塩素酸水は生貝ホタテ貝柱の品質に影響を与えない濃度範囲で、生貝ホタテ貝柱に汚染し問題となる大腸菌、腸炎ビブリオを殺菌できる条件を設定することができた。

生鮮紋甲イカにおける亜塩素酸水による 殺菌処理効果と品質影響評価試験(資料B-10)

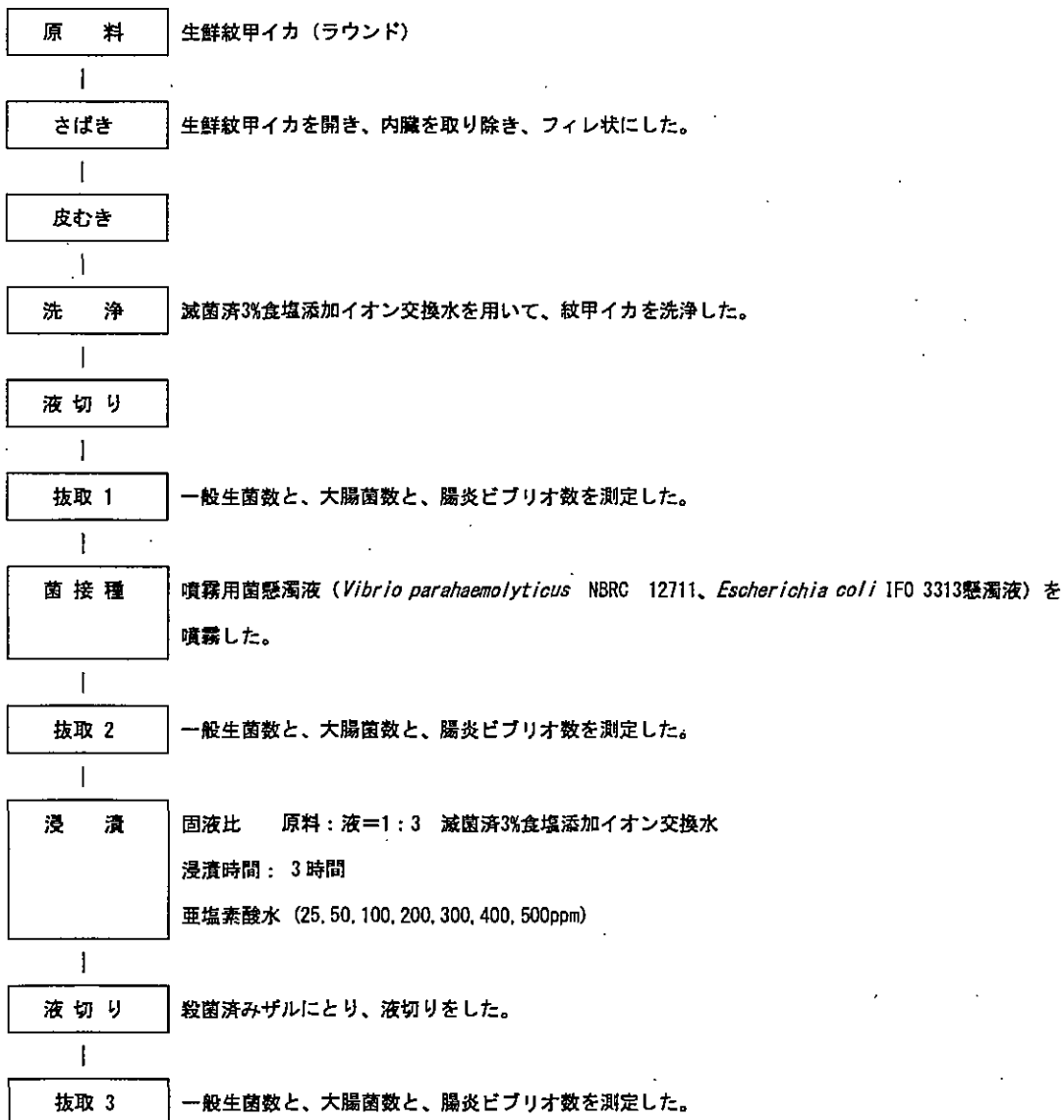
<試験内容の要約>

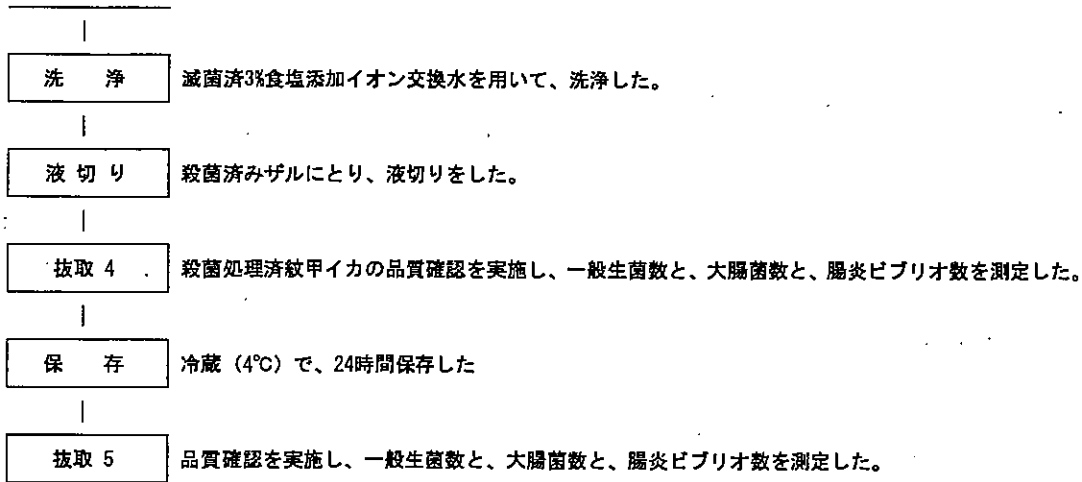
生鮮紋甲イカに大腸菌 (*Escherichia coli* IF03927、糞便由来大腸菌) と、腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus* NBRC12711、シラス食中毒由来腸炎ビブリオ) を汚染させ、汚染大腸菌、腸炎ビブリオに対する殺菌効果を確認した。又、同時に品質に対する影響も確認し、有効性について検討した。殺菌効果と品質に対する影響を考慮して有効性濃度範囲を確認した。

その結果、亜塩素酸水は品質に影響を与えない濃度範囲で、生鮮紋甲イカに汚染し問題となる大腸菌、腸炎ビブリオを殺菌できる条件を設定することができた。

<試験方法と手順概要>

汚染菌に対する殺菌効果確認試験方法及び品質評価試験方法





注：品質評価試験には菌の噴霧はしなかった。

図 B-10-1 生鮮紋甲イカにおける亜塩素酸水の殺菌力及び品質評価

<品質評価方法>

試験手順は図 B-1-10 に従って実施し、浸漬時間 3 時間後、殺菌処理済み紋甲イカを無菌プラスチック袋に取り、処理直後と 24 時間冷蔵（4℃）保管した後の品質に対する影響を確認した。

コントロール(未殺菌処理区)を基準として、品質確認を行った。

表 B-10-1 生鮮紋甲イカ殺菌処理に対する亜塩素酸水の品質評価と殺菌効果の試験まとめ

試験区	評価試験	濃度 (ppm)							
		0	25	50	100	200	300	400	500
亜塩素酸水	品質評価	○	○	○	○	○	○	○	○
	殺菌評価	×	×	×	×	○	○	○	○
							有効性濃度範囲		

以上の結果、亜塩素酸水は生鮮紋甲イカの品質に影響を与えない濃度範囲で、生鮮紋甲イカに汚染し問題となる大腸菌、腸炎ビブリオを殺菌できる条件を設定することができた。

7. 食品安全委員会における評価結果について

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項第1号の規定に基づき、平成18年8月14日付け厚生労働省発食安第0814001号により食品安全委員会あて意見を求めた亜塩素酸水に係る食品健康影響評価については、平成19年12月25日、平成20年1月15日及び2月25日に開催された添加物専門調査会の議論を踏まえた評価結果が平成20年6月19日付けで通知されている。また、平成24年3月30日付け厚生労働省発食安0330第4号により食品安全委員会あて意見を求めた亜塩素酸水の規格基準の改正に係る食品健康影響評価については、平成24年5月30日及び6月25日に開催された添加物専門調査会の議論を踏まえた評価結果が平成24年7月9日付けで通知されている。その評価結果は以下のとおりである。

亜塩素酸水に遺伝毒性発がん物質と疑われている臭素酸が混入する可能性があるが、提案された製造基準が遵守されれば、臭素酸の生成量を水道水質基準以下に抑えることが可能であると考えられた。

以上から、亜塩素酸水の主たる有効成分である亜塩素酸は、添加物として適切に使用され、最終食品の完成前に除去する旨の使用基準が遵守される限り、安全性に特段の懸念はないと考えられた。

亜塩素酸水の無毒性量（NOAEL）の最小値は、ラット生殖毒性試験で認められた聴覚驚愕反応の低下に基づき、亜塩素酸イオンとして2.9 mg/kg 体重/日と考えられることから、安全係数を100とし、亜塩素酸水の日摂取許容量（ADI）を0.029 mg/kg 体重/日と設定した。

ADI	0.029mg/kg 体重/日（亜塩素酸イオンとして）
（ADI設定根拠資料）	生殖毒性試験
（動物種）	ラット
（投与方法）	飲水投与
（NOAEL設定根拠所見）	F2b：聴覚驚愕反応の低下
（NOAEL）	2.9mg/kg 体重/日（亜塩素酸イオンとして）
（安全係数）	100

なお、その詳細は下記のとおりである。

亜塩素酸水は、亜塩素酸（ HClO_2 ）を主たる有効成分としているが、pHの変動により二酸化塩素（ ClO_2 ）、亜塩素酸イオン（ ClO_2^- ）等も発生しうるものであり、また、生体中では代謝等により亜塩素酸のほか、塩化物イオン（ Cl^- ）、二酸化塩素、亜塩素酸イオン等の生成も考えられる。

よって、申請物質の毒性に関する試験報告はないが、既にわが国で使用の認められている亜塩素酸ナトリウム（ NaClO_2 ）の試験成績のほか、二酸化塩素、次亜塩素酸水または次亜塩素酸ナトリウム（ NaClO ）の試験成績も参考に、総合的に評価することは可能と判断した。

亜塩素酸ナトリウム等の安全性試験成績を評価した結果、亜塩素酸イオンの摂取による主要な影響は、赤血球の損傷と考えられた。発がん性は認められなかった。遺伝毒性については、細菌を用いた復帰突然変異試験でみられた陽性反応は弱いものであり、また、ほ乳類培養細胞を用いた染色体異常試験では陽性の結果が得られているものの、高用量まで試験された小核試験において陰性であったことから、生体にとって特段問題になる遺伝毒性はないと考えられた。

なお、亜塩素酸水に遺伝毒性発がん物質と疑われている臭素酸が混入する可能性があるが、提案された製造基準が遵守されれば、臭素酸の生成量を水道水質基準以下に抑えることが可能であると考えられた。

以上から、亜塩素酸水の主たる有効成分である亜塩素酸は、添加物として適切に使用され、最終食品の完成前に除去する旨の使用基準が遵守される限り、安全性に特段の懸念はないと考えられた。

上記を踏まえ、亜塩素酸水の ADI は、亜塩素酸イオンとして 0.029 mg/kg 体重/日と評価した。

8. 一日摂取量の推計等

上記の食品安全委員会の評価結果によると次のとおりである。

「平成 16 年国民健康・栄養調査報告」における「野菜類」、「穀類（米・加工品）」、「果実類」、「魚介類」、「肉類」、「豆類」、「藻類」の推定摂取量の平均値（一人一日当たり（g））と、最終食品の完成前に除去するとの使用基準案に基づき、亜塩素酸水の一日内摂取量を推定した。なお、事業者は、対象食品群を限定していないが、「平成 17 年度食中毒発生状況の概要について」（厚生労働省食品安全部 平成 18 年 7 月）を踏まえ、今後わが国の食中毒事件の発生件数の削減にとって重点的に微生物管理が必要と考えられる食品群を選定したとしている。

摂取量は、「野菜類」は 253.9 g、「精白米」は 161.2 g（「穀類（米・加工品）」343.0 g に換算係数 0.47 を掛けたもの）、「果実類」は 119.2 g、「魚介類」は 82.6 g、「豆類」は 61.5 g、「藻類」は 12.9 g であった。これらの食品群の摂取量には、現公定法における検出限界（1 mg/kg）程度の HClO_2 が含まれていると仮定し、さらに日本人の平均体重を 50 kg と仮定した場合、1 日に摂取される HClO_2 の量は、0.014 mg/kg 体重/日と推定される。同様に、「肉類」の摂取量は 77.9 g であり、この食品群の摂取量に対し、検出限界（5 mg/kg）程度の HClO_2 が含まれていると仮定した場合、1 日に摂取される HClO_2 の量は、0.008 mg/kg 体重/日と推定される。「果実類」に関しては、果皮の殺菌が一般的な用途であると仮定すると、果実類の摂取時には、通常、果皮は除去されるものと考えられるので、1 日に摂取される HClO_2 の量は、過剰な見積もりとなることを前提に、計 0.022 mg/kg 体重/日と推定される。

9. 臭素酸について

食品安全委員会の食品健康影響評価（平成 20 年 6 月 19 日付け府食第 667 号）において、以下のとおり付帯事項が示された。

付帯事項

亜塩素酸水に遺伝毒性発がん物質と疑われている臭素酸が混入する可能性があることから、厚生労働省は、以下の事項について確実に履行すべきである。

- ・臭素酸の混入の実態を調査した上で、規格基準の設定の必要性について検討し、同調査結果及び検討結果を、添加物の新規指定の前に食品安全委員会に報告すること。

なお、既に使用の認められている次亜塩素酸ナトリウム等、臭素酸の混入する可能性のある食品添加物についても、混入の実態を調査した上で、規格基準の設定の必要性について検討すべきと考える。

これを受け、臭素酸の混入の実態を調査し、規格基準の設定の必要性について検討した。

1) 臭素酸の混入の実態に関する調査結果

亜塩素酸水は、飽和塩化ナトリウム溶液に塩酸を加え、酸性条件下で、無隔膜電解槽（隔膜を隔てられていない陽極及び陰極で構成されたものをいう。）内で電解して得られる水溶液に、硫酸を加えて強酸性とし、生成する塩素酸に過酸化水素水を加えて反応させて得られる水溶液である。

一般に塩化ナトリウムは不純物として微量の臭化物を含むため、飽和塩化ナトリウム溶液にも微量の臭化物が含まれる。製造工程において塩素酸を生成する際に、より反応性の高い臭化物が塩化物より先に反応するために臭素酸が生成すると考えられる。

そこで、原料の塩化ナトリウムに含まれる臭化物量と亜塩素酸水中の臭素酸の関係を調査した。

臭化物の含有量の異なる塩化ナトリウム（含有臭化物量：29, 50, 126, 200, 320, 1300 μ g/g）を原料として、亜塩素酸水を製造し、それらを希釈して実際に使用する濃度である亜塩素酸濃度 0.4g/kg の亜塩素酸水（以下、「400ppm亜塩素酸水」とする）を調製し、それぞれの臭素酸(BrO_3^-)濃度を測定した。

さらに、t分布を適用し、400ppm亜塩素酸水中の臭素酸(BrO_3^-)推定最大濃度を算出した。（表8）

表 8 塩化ナトリウムに含まれる臭化物量と亜塩素酸水中の臭素酸の生成の関係

塩化ナトリウム			400ppm亜塩素酸 水中の臭素酸 (BrO ₃ ⁻) 濃度 (ng/g)	400ppm亜塩素酸 水中の臭素酸 (BrO ₃ ⁻) 推定最大 濃度 (ng/g)	希釈前の亜塩素酸 水中の亜塩素酸濃 度 (%)
種類	純度 (%)	臭化物 (Br ⁻) 含有 量 (μg/g)			
並塩	92.23	1300	46.08	53.66	4.0
食塩 1	92.00	320	14.88	21.30	4.1
食塩 2	88.92	200	8.98	12.00	4.1
精製塩 1	91.04	126	4.02	4.07	4.1
精製塩 2	99.97	50	2.34	5.30	4.1
精製塩 3	99.98	29	2.27	3.38	4.1

- ・塩化ナトリウム中の臭化物(Br⁻)量の測定限界は20 (μg/g) である。
- ・各塩化ナトリウムを用いて、3ロット製造し、各ロットごとに5回分析した平均値を元に算出。
- ・希釈前の亜塩素酸濃度 (%) は、3ロットの平均。

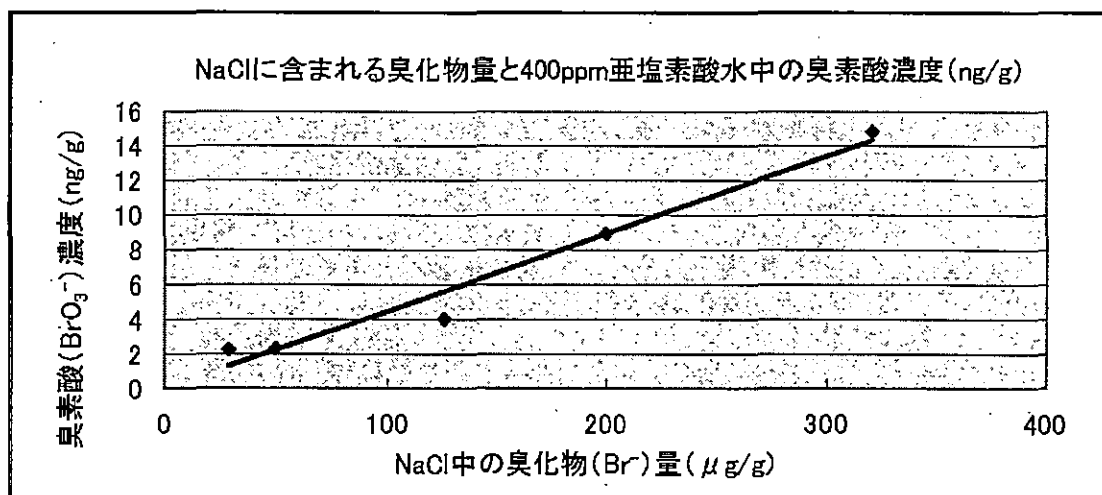
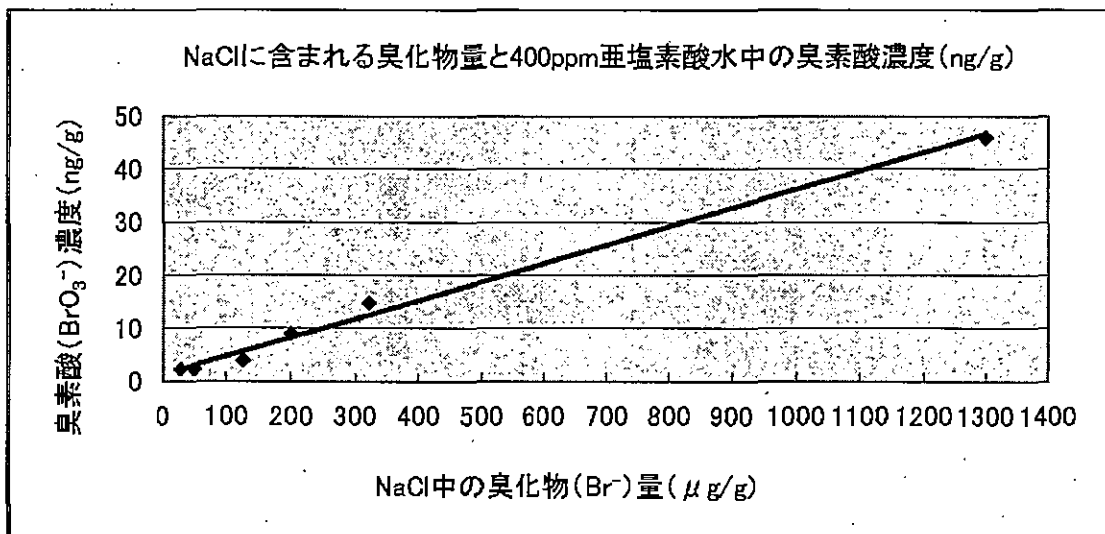


図 1. 塩化ナトリウムに含まれる臭化物量と 400ppm 亜塩素酸水中の臭素酸濃度

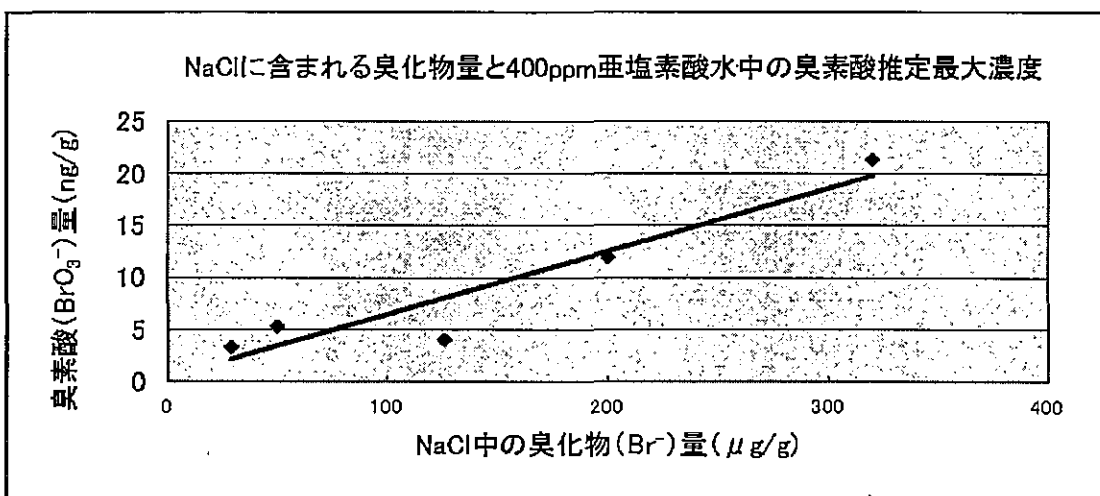
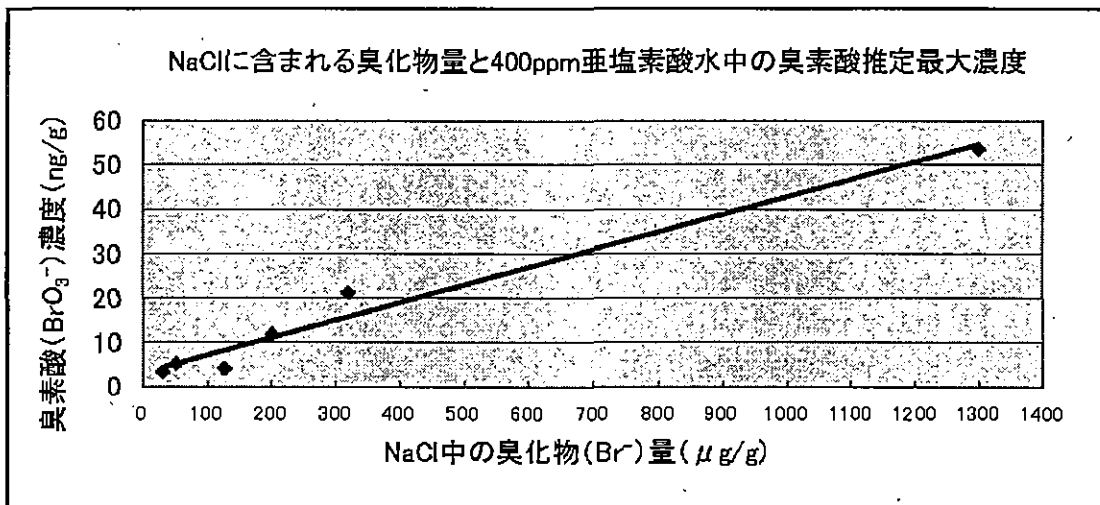


図2. 塩化ナトリウムに含まれる臭化物量と 400ppm 亜塩素酸水中の臭素酸推定最大濃度

以上のことから、原料の塩化ナトリウムに含まれる臭化物量と 400ppm 亜塩素酸水中の臭素酸濃度、臭素酸推定最大濃度は相関性があるといえる。(図1, 2)

また、本剤の規格が 4.0~6.0%であることから、臭化物含有量が 50μg/g の精製塩を用いて製造した 6%亜塩素酸水から調製した 400ppm 亜塩素酸水中に含まれる臭素酸濃度を測定し、その推定最大濃度の差について検証した。

さらに、日本薬局方「塩化ナトリウム」で製造した 4%亜塩素酸水から調製した 400ppm 亜塩素酸水中に含まれる臭素酸濃度を測定し、その推定最大濃度の差について検証した。(表9)

表9 4%及び6%亜塩素酸水、日本薬局方「塩化ナトリウム」で製造した4%亜塩素酸水から調製した400ppm亜塩素酸水中の臭素酸推定最大濃度の比較

塩化ナトリウム			400ppm亜塩素酸	400ppm亜塩素酸	希釈前の亜塩素酸 水中の亜塩素酸濃度 (%)
種類	純度 (%)	臭化物 (Br ⁻)含有 量 (μg/g)	水中の臭素酸 (BrO ₃ ⁻)濃度 (ng/g)	水中の臭素酸 (BrO ₃ ⁻)推定最大 濃度 (ng/g)	
精製塩2	99.97	50	2.34	5.30	4.1
精製塩2	99.97	50	1.93	3.62	6.1
局方塩	100.00	N.D.	2.66	5.10	4.1

・塩化ナトリウム中の臭化物(Br⁻)量の測定限界は20 (μg/g) である。
 ・各塩化ナトリウムを用いて、3ロット製造し、各ロットごとに5回分析した平均値を元に算出。
 ・希釈前の亜塩素酸濃度 (%) は、3ロットの平均。
 ・最上段のデータは表8の再掲

表9より、6%亜塩素酸水を希釈した400ppm亜塩素酸水中の臭素酸濃度及び臭素酸推定最大濃度は、4%亜塩素酸水を希釈した400ppm亜塩素酸水中の臭素酸濃度より低くなった。また、日本薬局方「塩化ナトリウム」で製造した400ppm亜塩素酸水中の臭素酸濃度及び臭素酸推定最大濃度は、それぞれ、2.66及び5.10 ng/gとなり、精製塩2 (臭化物含有量 50 μg/g) で製造した400ppm亜塩素酸水中の臭素酸濃度及び臭素酸推定最大濃度と同程度であった。

2) 臭素酸の規格基準の設定の必要性について

1) の調査結果によれば、原料である塩化ナトリウムに含まれる臭化物(Br⁻)量と、それを原料として製造した亜塩素酸水 (亜塩素酸濃度: 0.4g/kg) の臭素酸(BrO₃⁻)量には相関性がみられている (図1)。同様に測定のばらつきを考慮した臭素酸(BrO₃⁻)推定最大濃度との間にも相関性がみられることも確認された (図2)。したがって、臭化物(Br⁻)の含量が一定程度以下の塩化ナトリウムを製造に用いることにより、臭素酸(BrO₃⁻)の生成を一定量以下に抑えることが可能である。

臭化物(Br⁻)の含量が規定されている塩化ナトリウムとして、日本薬局方に記載されている「塩化ナトリウム (臭化物(Br⁻)濃度: 100 μg/g以下)」がある。

実際に使用する濃度である0.4g/kgに調製した亜塩素酸水中に含まれる臭素酸(BrO₃⁻)の量が、臭素酸(BrO₃⁻)の測定のばらつきを考慮したうえで、水道水質基準に定められる臭素酸(BrO₃⁻)濃度0.01mg/L (≒10ng/g) 以下²となるためには、臭化物(Br⁻)濃度の低い塩化ナトリウムを原料として使用する必要がある。表8より、臭化物(Br⁻)濃度が100 μg/g以下であれば、実際に使用する濃度に希釈された亜塩素酸水中の臭素酸(BrO₃⁻)推定最大濃度が0.01mg/L (≒10ng/g) 以下になると考えられる。

したがって、亜塩素酸水を製造する場合には日本薬局方に記載されている「塩化ナトリウム

²水道により供給される水に含まれる臭素酸(BrO₃⁻)については、水道法第4条第2項及び水質基準に関する省令 (平成15年5月31日厚生労働省令第101号) において、「0.01mg/L以下であること」とされている。

(臭化物(Br⁻)濃度：100 μg/g以下)」を原料として用いることにより、臭素酸(BrO₃⁻)の生成量を水道水質基準以下に抑えることが可能である。

以上のことから、「亜塩素酸水」の指定に当たっては製造基準に日本薬局方「塩化ナトリウム」又はその規格を満たすものを原料として用いる旨を規定することとし、臭素酸(BrO₃⁻)の規格基準を設定する必要はないものとする。

10. 亜塩素酸水の食品処理時の食品への亜塩素酸の残留、トリハロメタンの生成及びアスコルビン酸を消費するラジカルの生成について

1) 亜塩素酸の残留について

レタス・キャベツ・青ネギを用いて、試験を実施した。

レタスとキャベツは4つ切りにした後水洗し、青ネギは約5mmサイズにカットした後水洗した。その後、各野菜を、水切りした後、イオン交換水、水道水、亜塩素酸水(亜塩素酸濃度0.4g/kg)に1分間又は10分間浸漬し、水切りした直後と、水道水で洗浄し、水きりした後の野菜を分析試料として、試料中の亜塩素酸濃度を測定した。その結果、すすぎ洗いしたものについては、いずれの試料からも亜塩素酸は検出されなかった。(表10)

表10 イオン交換水・水道水・亜塩素酸水で処理した野菜中の亜塩素酸

野菜	試験区	亜塩素酸水(亜塩素酸濃度0.4g/kg)			
		浸漬1分間(すすぎ洗いなし)	浸漬1分間・すすぎ洗い1分間	浸漬10分間(すすぎ洗いなし)	浸漬10分間・すすぎ洗い10分間
レタス	Blank区	N. D.	N. D.	N. D.	N. D.
	Control区	N. D.	N. D.	N. D.	N. D.
	試験区	395	N. D.	394	N. D.
キャベツ	Blank区	N. D.	N. D.	N. D.	N. D.
	Control区	N. D.	N. D.	N. D.	N. D.
	試験区	394	N. D.	393	N. D.
青ネギ	Blank区	N. D.	N. D.	N. D.	N. D.
	Control区	N. D.	N. D.	N. D.	N. D.
	試験区	393	N. D.	392	N. D.

単位:mg/kg

検体	亜塩素酸 (mg/kg)
レタス処理前	N. D.
キャベツ処理前	N. D.
青ネギ処理前	N. D.
イオン交換水	N. D.
水道水	N. D.
400ppm亜塩素酸水	400

N. D. 検出されず。(検出限界: 0.1mg/kg)

Blank区: イオン交換水で浸漬・すすぎ洗い処理したもの

Control区: 水道水で浸漬・すすぎ洗い処理したもの

試験区: 亜塩素酸水で浸漬・すすぎ洗い処理したもの

2) トリハロメタンの生成について

亜塩素酸水を用いた殺菌処理により、トリハロメタンがどれくらい生成・残存するのかを検証した。

まず、亜塩素酸水 (pH5.5、亜塩素酸濃度 100mg/kg) を用いて野菜 (レタス) を 10 分間浸漬処理し、水道水にて 10 分間すすぎ洗いをした後の野菜を分析試料として、「水道法水質基準に関する省令」に定められている分析方法に準じて総トリハロメタンの測定を実施した。

測定点は以下のとおり。

- a) 浸漬処理前のレタス
- b) 水道水
- c) レタスに浸漬する前の亜塩素酸水
- d) 水道水浸漬処理後のレタス
- e) 亜塩素酸水で浸漬処理後のレタス

表 11 水道水・亜塩素酸水で処理した野菜中の総トリハロメタン

	総トリハロメタン (mg/kg)			
	浸漬1分間(すすぎ洗いなし)	浸漬1分間・すすぎ洗い1分間	浸漬10分間(すすぎ洗いなし)	浸漬10分間・すすぎ洗い10分間
d) 水道水浸漬処理後のレタス	0.0005	0.0005	0.0004	0.0008
e) 亜塩素酸水で浸漬処理後のレタス	0.0001	0.0001	0.0003	0.0010

検体	総トリハロメタン (mg/kg)
a) 浸漬処理前のレタス	0.0001
b) 水道水	0.0153
c) レタスに浸漬する前の弊社亜塩素酸水	0.0008

※水道法の総トリハロメタン基準値:0.1mg/L以下

その結果、亜塩素酸水で処理した食品中のトリハロメタンの量は水道水の 1/10 以下であった(表 11)。このことから、亜塩素酸水を用いた食品中にトリハロメタンが残存する可能性は極めて低いと考えられる。

3) アスコルビン酸を消費するラジカルの生成について

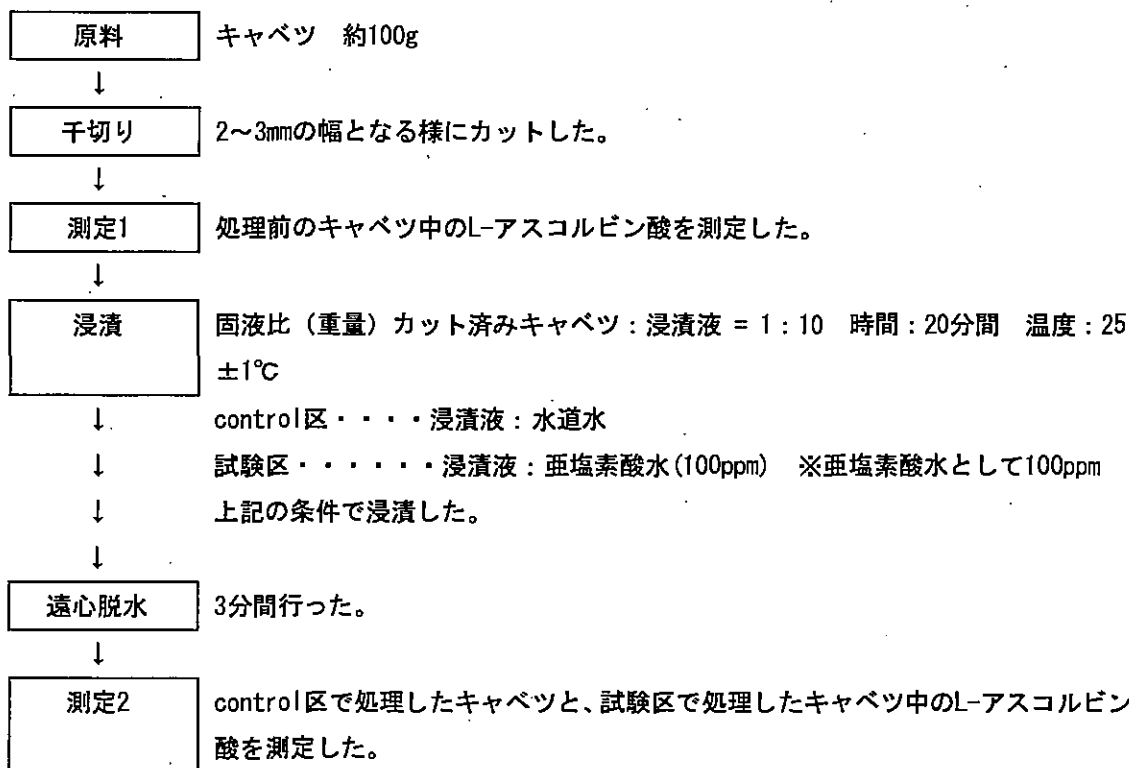
亜塩素酸水を用いたラジカルの生成に関する検証実験を実施した。

処理方法は、キャベツを約 2~3mm 幅で細切りにし、水道水、若しくは 100ppm 亜塩素酸水に 10 分間浸漬処理し、その後、3 分間遠心脱水を行ったものを検体として用い、キャベツの中のアスコルビン酸含有量の測定を 3 回実施し、その平均を検証結果として記載した。

《処理方法》

野菜(キャベツ)の処理

下記の手順に従い、野菜(キャベツ)を処理した。



※カット済みキャベツを処理する前の浸漬液(水道水と亜塩素酸水(100ppm))に関して、アスコルビン酸を測定した。

その結果、水道水及び亜塩素酸水で処理したものは、処理前と同等のアスコルビン酸(すべて還元型)を保持していることが判った(表12)。このことから、亜塩素酸水はアスコルビン酸含有量には影響を及ぼさないと考えられ、亜塩素酸水を食品の殺菌処理剤として使用した場合、アスコルビン酸を消費するラジカルが発生する可能性は極めて低いと考えられる。

表12 水道水・亜塩素酸水で処理した野菜中のアスコルビン酸

1回目

検体	総アスコルビン酸	酸化型アスコルビン酸	還元型アスコルビン酸
処理前のキャベツ	18.11	-0.01	18.12
水道水	1.96	0.21	1.75
亜塩素酸水(100ppm)	0.20	0.10	0.10
control区	18.66	0.09	18.57
試験区	19.89	0.14	19.75

単位:mg/100g

2 回目

検体	総アスコルビン酸	酸化型アスコルビン酸	還元型アスコルビン酸
処理前のキャベツ	18.35	0.07	18.28
水道水	2.07	-0.01	2.07
亜塩素酸水(100ppm)	0.16	-0.05	0.21
control区	19.96	0.20	19.75
試験区	20.33	-0.01	20.34

単位:mg/100g

3 回目

検体	総アスコルビン酸	酸化型アスコルビン酸	還元型アスコルビン酸
処理前のキャベツ	17.68	0.18	17.50
水道水	1.96	0.27	1.69
亜塩素酸水(100ppm)	0.21	0.13	0.08
control区	19.25	-0.02	19.27
試験区	19.90	0.07	19.83

単位:mg/100g

平均

検体	総アスコルビン酸	酸化型アスコルビン酸	還元型アスコルビン酸
処理前のキャベツ	18.05	0.08	17.97
水道水	1.99	0.16	1.84
亜塩素酸水(100ppm)	0.19	0.06	0.13
control区	19.29	0.09	19.20
試験区	20.04	0.07	19.97

単位:mg/100g

処理前キャベツ：処理前のキャベツを測定した。

水道水：水道水を測定した。

亜塩素酸水(100ppm)：亜塩素酸として100ppmの亜塩素酸水を測定した。

control区：水道水で処理したキャベツを測定した。

試験区：100ppmの亜塩素酸水で処理したキャベツを測定した。

以上の結果より、亜塩素酸水で食品の洗浄に用いたとしても、その後に水道水等で水洗いすることにより、食品に亜塩素酸が残留する可能性は低いと考えられる。また、トリハロメタンやラジカルが発生する可能性に関しても極めて低いと考えられる。

11. 新規指定について

亜塩素酸水を食品衛生法第10条に基づく添加物として指定することは差し支えない。同法第11条第1項の規定に基づき、次のとおり使用基準及び成分規格を定めることが適当である。

使用基準について

食品安全委員会により設定された ADI (0.029mg/kg 体重/日) 及び一日摂取量の推計結果 (0.022 mg/kg 体重/日) を踏まえ、以下のとおりとすることが適当である。

使用基準 (案)

亜塩素酸水は、精米、豆類、野菜（きのこ類を除く。以下この目において同じ。）、果実、海藻類、鮮魚介類（鯨肉を含む。以下この目において同じ。）、食肉、食肉製品及び鯨肉製品並びにこれらを塩蔵、乾燥その他の方法によって保存したもの以外の食品に使用してはならない。

亜塩素酸水の使用量は、亜塩素酸として、精米、豆類、野菜、果実、海藻類、鮮魚介類、食肉、食肉製品、鯨肉製品並びにこれらを塩蔵、乾燥その他の方法によって保存したものにあっては、浸漬液又は噴霧液1kgにつき0.40g以下でなければならない。また、使用した亜塩素酸水は、最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。

(参考)

品名	主要用途	使用基準		
		対象食品	使用量の最大限度等	使用制限
亜塩素酸水	殺菌料	精米、豆類、野菜（きのこ類を除く。）、果実、海藻類、鮮魚介類（鯨肉を含む。）、食肉、食肉製品、鯨肉製品並びにこれらを塩蔵、乾燥その他の方法によって保存したもの。	亜塩素酸として 0.40g/kg以下 (浸漬液又は噴霧液 1kgにつき。)	最終食品の完成前に分解し、又は除去しなければならない。

製造基準(案)

亜塩素酸水を製造する場合に原料として用いる塩化ナトリウムは、日本薬局方塩化ナトリウム又はその規格を満たすものでなければならない。

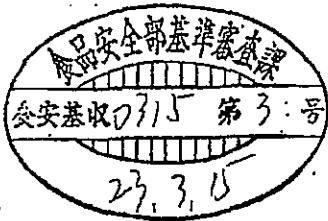
成分規格 (案)

亜塩素酸水の成分規格をそれぞれ別紙1のとおり設定することが適当である（設定根拠は別紙2、成分規格（案）と対応する国際規格等との比較は別紙3のとおり）。

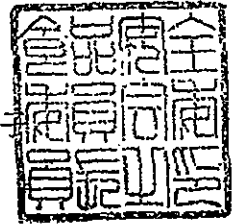


府食第222号
平成23年3月10日

厚生労働大臣
細川 律夫 殿



食品安全委員会
委員長 小泉 直子



食品安全基本法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが
明らかに必要でないときについて（回答）

平成23年3月4日付け厚生労働省発食安第0304第1号により貴省から当
委員会に対し意見を求められた事項について、食品安全基本法（平成15年法律第
48号）第24条第1項の規定に基づき、下記のとおり回答します。

記

以下の事項について、同法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うこ
とが明らかに必要でないときに該当すると認められる。

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づき定め
られた、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1食
品の部 D 各条の「生食用鮮魚介類」、「生食用かき」、「冷凍食品」及び「容
器包装詰加圧加熱殺菌食品」の加工基準等に規定されている「化学的合成品たる
添加物を使用してはならない」の例外規定として、「次亜塩素酸水」をそれぞれ
追加すること。



府食第213号
平成25年3月18日

厚生労働大臣
田村 憲久 殿

食品安全委員会

委員長 熊谷 進



食品健康影響評価の結果の通知について (回答)

平成25年3月8日付け厚生労働省発食安0308第2号をもって厚生労働大臣から食品安全委員会に意見を求められた事項に係る食品健康影響評価の結果は下記のとおりですので、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第23条第2項の規定に基づき通知します。

記

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「規格基準」という。）の改正により、

- ① 「生食用鮮魚介類」、「生食用かき」及び「冷凍食品」の加工に当たり、使用が禁止されている化学的合成品たる添加物の例外として、「亜塩素酸水」、「亜塩素酸ナトリウム」及び「水素イオン濃度調整剤として用いる塩酸」を追加すること
- ② 「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」の製造に当たり、保存料又は殺菌料としての使用が禁止されている化学的合成品たる添加物の例外として、「亜塩素酸水」及び「亜塩素酸ナトリウム」を追加すること

については、改正後の規格基準においても、これらの添加物は最終食品の完成前に分解、中和又は除去しなければならないとされており、これらの添加物の分解又は中和により新たな物質が生成されることがないことを前提とする限りにおいて、これらの添加物を改正後の規格基準に則り使用したとしても人の健康に悪影響を及ぼすおそれはなく、食品安全基本法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。