

事務連絡
平成25年12月20日

各 { 都道府県
保健所設置市
特別区 } 衛生主管部(局) 御中

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

亜塩素酸ナトリウムの使用基準について

亜塩素酸ナトリウムの添加物としての使用基準の拡大については、本年4月3日及び11月27日に薬事・食品衛生審議会の添加物部会で審議を行いました。その結果、亜塩素酸ナトリウムの使用基準の改正は行わない結論となりました。

よって、亜塩素酸ナトリウムの使用基準は従来どおり改正されておらず、下記のとおりですので、誤解のないよう、貴管下関係業者等への周知徹底方お願いします。

なお、参考として、使用可能な塩素系殺菌料の使用基準を添付します。

記

「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）

亜塩素酸ナトリウム

亜塩素酸ナトリウムは、かずのこの加工品（干しかずのこ及び冷凍かずのこを除く。）、かんきつ類果皮（菓子製造に用いるものに限る。）、さくらんぼ、生食用野菜類、卵類（卵殻の部分に限る。以下この目において同じ。）、ふき、ぶどう及びもも以外の食品に使用してはならない。亜塩素酸ナトリウムの使用量は、亜塩素酸ナトリウムとして、かずのこの加工品（干しかずのこ及び冷凍かずのこを除く。）、生食用野菜類及び卵類にあっては浸漬液1kgにつき0.50g以下でなければならない。また、使用した亜塩素酸ナトリウムは、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。

使用可能な塩素系殺菌料の使用基準

品名	使用基準		
	使用できる食品等	使用量の最大限度等	備考
亜塩素酸ナトリウム	果実類：かんきつ類果皮 (菓子製造に用いるものに限る) さくらんぼ ぶどう もも 野菜類：ふき	制限なし	最終食品の完成前に分解、又は除去しなければならない
	魚介類：かずのこの加工品 (干しかずのこ及び冷凍かずのこを除く) 野菜類：生食用野菜類 卵 類：卵殻	0.50g/kg の浸漬液	
亜塩素酸水	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 上記食品の保存品	0.40g/kg の浸漬液 又は噴霧液	最終食品の完成前に分解、又は除去しなければならない
次亜塩素酸ナトリウム	ごま以外の食品	制限なし	
次亜塩素酸水	制限なし	制限なし	最終食品の完成前に除去しなければならない
高度サラン粉	制限なし	制限なし	