

生食用鮮魚介類等の加工基準に規定する殺菌料（亜塩素酸水）の使用について

平成 27 年 12 月

1. 経緯

食品衛生法第 11 条第 1 項に基づく「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。）の第 1 食品の部において、生食用鮮魚介類、冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）及び生食用かき（以下「生食用鮮魚介類等」という。）については、その食品の本質から食品添加物は原則使用すべきではないとの考えにより、殺菌料である次亜塩素酸水、次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以外の化学的合成品たる添加物を使用してはならない旨が規定されている。また、食品への添加物の使用については、告示の第 2 添加物の部において、人が摂取した際の安全性や必要性等の観点から必要な使用基準が定められている。

平成 25 年 2 月、殺菌料である亜塩素酸水について、生食用鮮魚介類等に対して使用を認めるよう事業者から要請があり（参考 3-1）、平成 25 年 3 月に開催した薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において審議を行った。

平成 25 年 3 月、本告示改正について食品安全委員会へ諮問した結果、「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恐れはなく、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及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。」との評価結果を得ている。

しかしながら、平成 25 年 5 月、当該事業者より、対象食品に残存する有効塩素について確認するため、手続を保留するよう要望書が提出されたことから、告示改正に向けた手続を一時中断している。

今般、当該事業者の検証の結果、生食用鮮魚介類等に対して亜塩素酸水を適切に使用した場合、亜塩素酸水は残存しないことが確認されたことから、告示改正の手続を再開することとした。

2. 亜塩素酸の殺菌効果及び残留

事業者から提出された資料によると、生食用鮮魚介類等に対する亜塩素酸水の殺菌効果及び亜塩素酸の残留結果は以下のとおり（参考 3-2）。

品目	菌	処理方法	殺菌の効果	亜塩素酸の残留
生鮮キス	大腸菌群、 一般生菌数	300ppm、400ppm 1分、5分間浸漬	○	ND
冷凍マグロ柵	大腸菌群、 一般生菌数	300ppm、400ppm 1分、5分間浸漬	○	ND
冷凍サーモン柵	大腸菌群、 一般生菌数	300ppm、400ppm 1分、5分間浸漬	○	ND
生カキ	大腸菌群、 一般生菌数	300ppm、400ppm 1分、5分間浸漬	○	ND

○：体表に接種した 10^5 個/cm² 以上の菌数が 300 個/cm² 以下となることが確認されたことを示す。

3. 今後の対応（案）

亜塩素酸水を生食用鮮魚介類等に適切に使用した場合、残留しないことが確認されたことから、別紙に示す規格基準（案）のとおり規格基準を改正するよう、所要の手続を進めることとする。

（参考）

亜塩素酸水の使用基準

指定日	対象食品	使用量の 最大限度	使用制限
平成 25 年 2 月 1 日	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、鯨肉製品及びにこれらを塩蔵、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。

これまでの経緯

- 平成25年 3 月 1 日 薬事・食品衛生審議会へ諮問
- 平成25年 3 月 8 日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会
同日 厚生労働大臣から食品安全委員会委員長宛に食品健康影響評価について依頼
- 平成25年 3 月 18 日 食品安全委員会委員長から厚生労働大臣宛に食品健康影響評価結果の通知
- 平成25年 6 月 14 日 WTO/SPS 通報

生食用鮮魚介類等の加工基準について（案）

規格規準（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)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つ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、その加工に当たつては、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、その加工に当たつては、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)の処理を行つた鮮魚介類の加工は、その処理を行つ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、その加工に当たつては、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）