

平成 21 年 8 月 11 日

厚生労働省食品安全部
基準審査課 御中

財団法人機能水研究振興財団
堀田国元

要 望 書

生食用鮮魚介類の加工への次亜塩素酸水の使用について

生食用鮮魚介類の成分規格、加工基準および保存基準に関する省令(食品、添加物等の規格基準 第一 食品 D)の、2 生食用魚介類の加工基準の(5)において以下のように規定されている。すなわち、「(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、化学合成品たる添加物(次亜塩素酸ナトリウムを除く。)を使用してはならない。」

この規定に関連して、次亜塩素酸ナトリウム希釈液と化学的に同類である次亜塩素酸水も使用できることを認めてくださるよう要望します。

次亜塩素酸水は、薄い塩酸または食塩水を含む水溶液を規定の電解装置を用いて電気分解することによって生成する次亜塩素酸を主生成成分とする酸性の電解水で、「人の健康を損なうおそれがない」という薬事・食品衛生審議会答申に基づき、平成 14 年 6 月に強酸性次亜塩素酸水と微酸性次亜塩素酸水が食品添加物(殺菌料)に指定されています(別紙資料添付)。

次亜塩素酸水と次亜塩素酸ナトリウム希釈液が同類であることに関する資料を別紙として添付いたします。

ご検討のほどよろしくお願ひいたします。

以上