

平成 25 年 2 月 1 日

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課 御中

本部三慶株式会社 印



『生食用鮮魚介類、生食用かき、冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類)』
の加工基準に「亜塩素酸水」を追加して頂くことに関する要望書

平成 25 年 2 月 1 日付けで、「亜塩素酸水」は、新しく食品添加物 殺菌料として指定されましたが、「亜塩素酸水」の使用基準には、鮮魚介類に使用することが出来るとしております。

しかしながら、現状、『生食用鮮魚介類、生食用かき、冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類)』に関しましては、加工基準が定められており、次亜塩素酸ナトリウム以外の殺菌料を、使用することが出来ません。

そこで、生食用鮮魚介類の殺菌や、生食用冷凍鮮魚介類を原料に用いた加工食品の殺菌にも有効である「亜塩素酸水」を、是非、『生食用鮮魚介類、生食用かき、冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類)』の加工基準に追加して頂き、次亜塩素酸ナトリウム以外に、「亜塩素酸水」の使用も、認めていただきたく、ここに要望致します。

何卒、宜しく、お願い申し上げます。