

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（製造・加工時に亜塩素酸水、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の使用を認める件）

1. 概要

- 食品への添加物の使用については、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。）のうち、添加物の使用基準（以下「使用基準」という。）において、ヒトが摂取した際の安全性等の観点から使用基準が定められていることに加え、個別食品の規定において、その食品における使用の必要性の観点から食品ごとに使用の規制が定められている。
- 殺菌料として使用される亜塩素酸水は、既に安全性の評価は終了し、添加物として指定されており、使用基準には対象食品は定められていないものの、生食用鮮魚介類の加工基準において、次亜塩素酸ナトリウムを除く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。
- 一方、塩酸については、使用前に次亜塩素酸ナトリウムに混合すると殺菌力を強めることができるため、生食用鮮魚介類以外の食品で水素イオン濃度調整剤として用いられている。
- 今般、上記にかんがみ、生食用鮮魚介類の加工時に亜塩素酸水の使用を認めること及び生食用鮮魚介類においても、塩素系殺菌剤に水素イオン濃度調整剤として用いる塩酸を使用前に混合して使用することを認めるもの。
- 同様の観点から、生食用かき及び冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）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についても整理する。
- また、既に食品添加物として認められている亜塩素酸ナトリウムについては、食品添加物としての使用基準の改正に合わせて、生食用鮮魚介類等の加工基準を改正する。
- なお、今回の改正は、亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム及び塩酸を使用する個別食品の規定を見直すものであり、最終食品の完成前に除去、分解又は中和しなければならないとする亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム又は塩酸の使用基準については引き続き適用されるので、健康に及ぼす影響はないものとする。

2. 今後の方針

食品安全委員会の回答を受けた上で、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、告示の改正について、所要の手続きを進めることとする。

○食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号） 新旧対照表

改正案	現 行
<p>第 1 食品</p> <p>D 各条</p> <p>○ 生食用鮮魚介類</p> <p>2 生食用鮮魚介類の加工基準</p> <p>(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(<u>亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム、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</u>を除く。)を使用してはならない。</p> <p>○ 生食用かき</p> <p>2 生食用かきの加工基準</p> <p>(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(<u>亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム、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</u>を除く。)を使用してはならない。</p> <p>○ 冷凍食品</p> <p>2 冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類に限る。)の加工基準</p> <p>(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(<u>亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム、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</u>を除く。)を使用してはならない。</p> <p>○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品</p> <p>2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準</p> <p>(3) 製造に当たつては、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(<u>亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム</u>を除く。)を使用してはならない。</p>	<p>第 1 食品</p> <p>D 各条</p> <p>○ 生食用鮮魚介類</p> <p>2 生食用鮮魚介類の加工基準</p> <p>(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(<u>次亜塩素酸ナトリウム</u>を除く。)を使用してはならない。</p> <p>○ 生食用かき</p> <p>2 生食用かきの加工基準</p> <p>(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(<u>次亜塩素酸ナトリウム</u>を除く。)を使用してはならない。</p> <p>○ 冷凍食品</p> <p>2 冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類に限る。)の加工基準</p> <p>(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(<u>次亜塩素酸ナトリウム</u>を除く。)を使用してはならない。</p> <p>○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品</p> <p>2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準</p> <p>(3) 製造に当たつては、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(<u>次亜塩素酸ナトリウム</u>を除く。)を使用してはならない。</p>

※ 次亜塩素酸水に関して規格基準の食品の部を改正することは、平成 23 年 3 月 4 日に食品安全基本法第 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該当すると回答を得ている。