

都道府県  
各 政令市 殿  
特別区

厚生労働省医薬局食品保健部基準課長

食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について

食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）及び食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号。以下「規格基準」という。）の一部がそれぞれ平成 14 年 6 月 10 日厚生労働省令第 75 号及び厚生労働省告示第 212 号をもって改正され、その内容については「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成 14 年 6 月 10 日付け食発第 0610003 号厚生労働省医薬局食品保健部長通知）をもって厚生労働省医薬局食品保健部長より各都道府県知事、政令市市長及び特別区区長あて通知されたところであるが、更に下記の点に留意の上、その取扱いに遺憾のなきよう取り計らわれない。

記

1. 次亜塩素酸水について

(1) 次亜塩素酸水の範囲

今般、指定された次亜塩素酸水は、食塩水又は希釈した塩酸を生成装置内で電解することにより得られる次亜塩素酸を主成分とする酸性の水溶液であり、規格基準中第 2 添加物に規定する定義に合致するものをいう。

(2) 生成装置等に関する留意点

- 1) 電極は、白金、チタン等の電極部分が溶出しないものであること。
- 2) 水に接触するその他の部分（電解槽、貯水タンク、ホース、ポンプ等）は、規格基準中第 3 器具及び容器包装に定める規格に適合するものであること。
- 3) 生成装置は、品質及び性能が安定し、長時間の使用に耐え得ることが確認されているものであり、さらに定期的にメンテナンスが行われているものであること。
- 4) 被電解物質は、強酸性次亜塩素酸水にあつては食塩（塩化ナトリウム 99%以上）を飲用適の水に溶解したもの、微酸性次亜塩素酸水にあつては塩酸（規格基準中第 2 添加物に定める規格に適合するもの）を飲用適の水で希釈したものであること。

(3) 次亜塩素酸水の使用上の留意点

- 1) 使用前に pH、有効塩素濃度等を確認すること。
- 2) 有機物等の存在下では殺菌力が低下することが報告されていることから、あらかじめ飲用適の水で食品の汚れを洗浄除去した後、次亜塩素酸水を使用すること。
- 3) 使用後は、食品を飲用適の水で十分に洗浄すること。
- 4) 次亜塩素酸水の生成時には、微量の塩素ガス及び水素ガスが発生することから、生成装置の作動中は十分な換気を行うこと。
- 5) 上記の他、食品調理施設等における衛生管理の一環として次亜塩素酸水を使用する際には、「大規模食中毒対策等について」（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号厚生省生活衛生局長通知）別添に示された「大量調理施設衛生管理マニュアル」を準用するなど、適切な方法で使用すること。

(4) その他

1) 次亜塩素酸水の使用基準にいう「次亜塩素酸水は、最終食品の完成前に除去しなければならない。」とは、有効塩素が最終食品に残留しないよう十分に水洗等を行う主旨であるが、水道水等にも有効塩素が含まれることから、当該使用基準に係る指導等に際しては、各地域における水道水中の有効塩素濃度を考慮する等、適切な対応を図られたい。

なお、測定に際しては「食品中の食品添加物分析法について」（平成12年3月30日付け衛化第15号食品化学課長通知）別添「第2版 食品中の食品添加物分析法」において参照分析法として示した「次亜塩素酸塩類」の方法を適用されたい。

2) 次亜塩素酸水を自家消費にて使用する営業者にあつては、食品衛生法（昭和22年法律23号）第21条の規定に基づく添加物製造業の許可等は要しないこと。

2. ステアロイル乳酸カルシウムについて

(1) ステアロイル乳酸カルシウムに係る使用基準にいう生菓子とは、「標示を要する生菓子類の定義について」（昭和34年6月23日付け衛発第580号厚生省公衆衛生局長通知）にいう生菓子類であつて、米を原料としたものであること。

(2) 「菓子（小麦粉を原料としたものに限る。）のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの」にいう「油脂で処理したもの」とは、「菓子の製造・取扱いに関する衛生上の指導について」（昭和52年11月16日付け環食第248号厚生省環境衛生局長通知）にいう「油脂で処理した菓子」であつて、小麦粉を原料としたものであること。

なお、ばい焼し、かつ、油脂で処理した菓子（小麦粉を原料としたものに限る。）の製造に用いるミックスパウダーの使用基準については、菓子（小麦粉を原料としたものに限る。）のうちばい焼したものの製造に用いるミックスパウダーの使用基準によること。

(3) 上記以外の食品については、「食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成5年4月21日付け衛化第42号厚生省生活衛生局食品化学課長通知）の記の1から4によるものであること。