

「食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の一部を改正する件（案）」  
（生食用鮮魚介類、生食用かき及び冷凍食品の加工基準の改正）について（概要）

## 1. 改正の趣旨

厚生労働大臣は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 11 条第 1 項の規定により、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、食品又は添加物の基準又は規格を定めることができ、基準又は規格が定められた食品又は添加物については、その基準又は規格に合わなければ販売等を行ってはならないとされている。この規定に基づき、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「規格基準告示」という。）において、食品、添加物等の規格基準が定められている。

今般、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会の審議を踏まえ、生食用鮮魚介類、生食用かき及び冷凍食品の加工基準について、規格基準告示の改正を行う。

## 2. 改正の内容

食品への添加物の使用については、規格基準告示の第 2 添加物の部に規定される添加物の使用基準に加え、第 1 食品の部中の個別食品の加工基準や製造基準において、食品ごとに添加物の使用について規定されている場合がある。

現在、生食用鮮魚介類、生食用かき及び冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。以下同じ。）の加工基準において、化学的合成品たる添加物については、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られる塩酸を除き、使用してはならないと規定されている。

今般、別紙のとおり規格基準告示を改正し、食品添加物として指定されている亜塩素酸水について、使用を認めることとする。なお、亜塩素酸水の使用の際には、既に定められている使用基準の適用を受けることとなる。

（参考）亜塩素酸水の食品添加物として定められている使用基準

食品添加物	対象食品	使用量の 最大限度	使用制限
亜塩素酸水	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 上記食品の保存品	0.40g/kg 浸漬液又は 噴霧液	最終食品の完成前に分解し、又は除去すること 保存品とは塩蔵、乾燥その他の方法により保存したもの

### 3. 根拠法令

食品衛生法第 11 条第 1 項

### 4. 公布日等

公布日：平成 28 年中（予定）

施行日：公布の日（予定）