

食品用洗潔劑衛生標準第五條修正草案

第五條 用於清洗食品之主要消毒成分，且列於附表二者，應符合附表二之使用規定。該表所列成分，使用後須再經飲用水充分清洗、殺菁、加熱或其他適當處理，以使最終食品之殘留濃度符合規定。

附表二、用於清洗食品¹之主要消毒成分

NO	CAS 編號	名稱	殘留濃度
1	無	酸化亞氯酸鈉 Acidified sodium chlorite solutions (ASC) ²	氯酸鹽及亞氯酸鹽總和 1 ppm 以下
2	10049-04-4	二氧化氯 Chlorine dioxide	氯酸鹽及亞氯酸鹽總和 1 ppm 以下
3	7790-92-3	次氯酸 Hypochlorous acid	總有效氯 1 ppm 以下
4	7681-52-9	次氯酸鈉 ³ Sodium hypochlorite	總有效氯 1 ppm 以下

備註：

- 1.除生鮮即食食品(如：生食用蔬果、生食用水產品)，或其他於製程中無法經加熱等有效殺菌方式進行處理，有使用消毒劑之必要，否則可能有導致食品中毒之虞的食品外，使用前應由業者備齊該消毒成分之使用目的及方式，與國際組織及先進國家准用相同用途之評估資料，向衛生福利部提出申請，經核准後，始得使用。
- 2.酸化亞氯酸鈉：由亞氯酸鈉(CAS Reg. No. 7758-19-2)與其他通過 GRAS 認可之酸性溶液調配，pH 介於 2.3-2.9 之範圍。
- 3.次氯酸鈉之溴酸鹽含量應為 50 ppm 以下。