

衛生福利部令

中華民國113年9月11日

衛授食字第1131301844號

修正「食品用洗潔劑衛生標準」第五條。

附修正「食品用洗潔劑衛生標準」第五條

部 長 邱泰源

**食品用洗潔劑衛生標準第五條修正條文**

第 五 條 用於清洗食品之主要消毒成分，除該成分為合法食品原料者外，其成分限制、殘留濃度及使用範圍，依附表二之規定。

為使前項殘留濃度符合規定，必要時，使用後得再經飲用水清洗或其他適當處理。

本則命令之總說明及對照表請參閱行政院公報資訊網（<https://gazette.nat.gov.tw/>）。

附表二、用於清洗食品<sup>1</sup>之主要消毒成分修正規定

NO	CAS 編號	名稱	殘留濃度	使用範圍
1	無	酸化亞氯酸鈉 Acidified sodium chlorite solutions (ASC) <sup>2</sup>	氯酸鹽及亞氯酸鹽總 和 1 ppm 以下	生鮮即食食品 <sup>3</sup>
2	10049-04-4	二氧化氯 Chlorine dioxide	氯酸鹽及亞氯酸鹽總 和 1 ppm 以下	生鮮即食食品 <sup>3</sup>
3	7790-92-3	次氯酸 Hypochlorous acid	總有效氯 1 ppm 以下	生鮮即食食品 <sup>3</sup>
4	7681-52-9	次氯酸鈉 <sup>4</sup> Sodium hypochlorite	總有效氯 1 ppm 以下	生鮮即食食品 <sup>3</sup>
5	79-21-0	過氧乙酸 Peracetic acid	1 ppm 以下	生鮮即食食品 <sup>3</sup>
備註：				
1.非供食用之蛋殼或果皮，非本表限制範疇。				
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.未經加熱處理之生鮮且欲即供食用之食品，例如已去皮截切之蔬果、生魚片。				
4.次氯酸鈉之溴酸鹽含量應為 50 ppm 以下。				