

食品用洗潔劑衛生標準第五條修正條文對照表

修正條文	現行條文	說明
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。 <u>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。</u>	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。	增列食品消毒後應經適當處理，以使殘留濃度符合附表之規定。

第五條附表二修正對照表

修正規定				現行規定				說明
附表二、用於清洗食品 ¹ 之主要消毒成分				附表二、用於食品之主要消毒成分				一、修正本附表標題。 二、刪除原註1內容，移列至第五條條文中敘明。 三、增訂備註第1點，說明本表所列消毒成分適用之食品範圍。 四、修正酸化亞氯酸鈉及二氧化氯之殘留濃度管制項目為氯酸鹽及亞氯酸鹽之總和。 五、增訂備註第3點有關次氯酸鈉之溴酸鹽含量規定。
NO	CAS 編號	名稱	殘留濃度	NO	CAS 編號	名稱	殘留濃度 (註1)	
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	1	無	酸化亞氯酸鈉 Acidified sodium chlorite solutions (ASC) (註2)	總有效氯 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	2	10049-04-4	二氧化氯 Chlorine dioxide	總有效氯 1 ppm 以下	
3	7790-92-3	次氯酸 Hypochlorous acid	總有效氯 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	4	7681-52-9	次氯酸鈉 Sodium hypochlorite	總有效氯 1 ppm 以下	
備註：				註1. 本表所列成分，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。				
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，有使用消毒成分之必要，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與方式，及國際組織與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。				註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。				
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。								