

## 過酢酸製剤について

過酢酸製剤(以下、本製剤)は、酢酸、水、酸素に分解するため安全性が高いこと、有機物により殺菌力を失い難いこと、ステンレスや樹脂を腐食しないこと等の利点があると共に、主成分である過酢酸が有する活性酸素が細菌の細胞膜を壊す強い殺菌力を示し、次亜塩素酸ナトリウムと同様、一般の細菌に加えて腸管出血性大腸菌、カンピロバクター属菌、サルモネラ属菌といった食中毒細菌の殺菌にも有効なため、次亜塩素酸ナトリウムに代わる殺菌剤として米国、カナダ、オーストラリア等において既に指定食品添加物として果実や野菜の表面殺菌・洗浄に使用されてきました。

これらの状況を踏まえ、厚生労働省は、2016(平成 28)年 10 月 6 日に「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を改正する件について(生食発 1006 第 1 号)」により、本製剤を食品添加物として使用することを認可しました。

その内容は、表 1 のとおりで、使用上の注意点として、「鶏肉」、「牛肉及び豚肉」、「果実及び野菜」の表面殺菌のみ使用でき、それぞれに使用基準値(過酢酸として、鶏肉が 2,000ppm、牛肉及び豚肉が 1,800ppm、果実及び野菜が 80ppm)が設けられていることです。

本製剤を食品添加物として使用することが認可されてから既に 6 年が経過し、国内でも様々な本製剤が販売され、次亜塩素酸ナトリウムに代わる殺菌剤として使用されています。また、調理器具(まな板、包丁等)や食品製造加工機器の殺菌・洗浄(使用基準なし)にも有効であり、本製剤の目的の応じた取扱い方を十分確認・理解して使用して下さい。

表 1 過酢酸製剤の使用基準

品名	分類	使用基準		
		使用できる食品	使用基準値	使用制限
過酢酸製剤	殺菌剤	鶏肉*	過酢酸として浸漬液又は噴霧液 2.0g/kg(2,000ppm)以下並びに 1-ヒドロキシエチリデン-1.1-ジスルホン酸として浸漬液又は噴霧液 0.136g/kg(1,360ppm)以下	鶏肉、牛肉及び豚肉、果実及び野菜の表面殺菌の目的以外の使用不可
		牛肉及び豚肉*	過酢酸として浸漬液又は噴霧液 1.80g/kg(1,800ppm)以下並びに 1-ヒドロキシエチリデン-1.1-ジスルホン酸として浸漬液又は噴霧液 0.024g/kg(24ppm)以下	
		果実及び野菜	過酢酸として浸漬液又は噴霧液 0.080g/kg(80ppm)以下並びに 1-ヒドロキシエチリデン-1.1-ジスルホン酸として浸漬液又は噴霧液 0.0048g/kg(4.8ppm)以下	

\*:食肉の内臓を含む