

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
<p>第五條 用於清洗食品之主要消毒成分，<u>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，</u>依附表二之規定。</p> <p>為使前項殘留濃度符合規定，<u>必要時，</u>使用後得再經飲用水清洗或其他適當處理。</p>	<p>第五條 用於清洗食品之主要消毒成分，<u>且列於附表二者，</u>應符合附表二之使用規定。<u>該表所列成分，</u>使用後須再經飲用水<u>充分清洗、殺菁、加熱</u>或其他適當處理，以使<u>最終食品之</u>殘留濃度符合規定。</p>	<p>將現行附表二備註一之部分內容於修正條文第一項規範，另增列第二項，並酌作文字修正。</p>

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、用於清洗食品 ¹ 之主要消毒成分				一、增訂「過氧乙酸」成分及其相關規定。 二、新增各成分之「使用範圍」欄位，以臻明確。 三、原備註一內容已於同條修正條文規範，爰予刪除；新增修正規定備註一，說明本標準所指「食品」之範圍，不包括非供食用之蛋殼或果皮。 四、新增備註三，敘明「生鮮即食食品」之定義及舉例；原備註三遞移為備註四。
NO	CAS 編號	名稱	殘留濃度	使用範圍	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	生鮮即食食品 ³	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	生鮮即食食品 ³	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	生鮮即食食品 ³	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 ⁴ Sodium hypochlorite	總有效氯 1 ppm 以下	生鮮即食食品 ³	4	7681-52-9	次氯酸鈉 ³ Sodium hypochlorite	總有效氯 1 ppm 以下	
5	79-21-0	過氧乙酸 Peracetic acid	1 ppm 以下	生鮮即食食品 ³	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。 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。				
備註： 1.非供食用之蛋殼或果皮，非本表規範範疇。 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。									