

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
乳肉水産食品部会
議事次第

日時：平成25年3月8日（金）

10:00～12:00

場所：共用第8会議室（厚生労働省6階）

1. 開会

2. 議題

- (1) 生食用鮮魚介類等の加工時における殺菌料等の使用について
- (2) その他

3. 閉会

<配布資料>

資料 1 : 生食用鮮魚介類等の加工時における殺菌料等の使用について

資料 2 : 生食用鮮魚介類等の加工基準及び運用について (案)

資料 3 : 平成 24 年度食品、添加物の年末一斉取り締まりにおける生食用豚レバー等の提供に対する指導結果について

<参考資料>

参考 1 - 1 : 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会における利益相反の取扱いについて

参考 1 - 2 : 食品衛生分科会審議参加規定

参考 2 - 1 : 生食用鮮魚介類の加工への次亜塩素酸水の使用について (要望書) 及び次亜塩素酸水と次亜塩素酸ナトリウムの同類性に関する資料
(財団法人 機能水研究振興財団 平成 21 年 8 月 11 日)

参考 2 - 2 : 『生食用鮮魚介類、生食用かき、冷凍食品 (生食用冷凍鮮魚介類)』の加工基準に「次亜塩素酸水」を追加して頂くことに関する要望書
(本部三慶株式会社 平成 25 年 2 月 1 日)

参考 2 - 3 : 生食用鮮魚介類等の加工への塩酸の使用について (要望書) 及び次亜塩素酸ナトリウムに pH 調整のため塩酸を添加して使用することの有効性について (株式会社ハセッパ―技研平成 24 年 12 月 27 日)

参考 3 : 食品安全基本法第 11 条第 1 項第 1 号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて (回答) (平成 23 年 3 月 10 日府食第 222 号)

参考 4 : 次亜塩素酸水の概要書及び添加物部会報告書
(平成 20 年 1 月 18 日食品衛生分科会資料)

参考 5 : 次亜塩素酸水の概要書及び添加物部会報告書
(平成 24 年 11 月 6 日食品衛生分科会資料)

参考 6 : 財団法人 機能水研究振興財団からの提供データ (委員のみ配布)

参考 7 : 福崎智司 : 次亜塩素酸ナトリウムを用いた洗浄・殺菌操作の理論と実際, 調理食品と技術, 16, 1 (2010) (委員のみ配布)

参考 8 : 生食用鮮魚介類の規格基準

参考 9 : 豚レバーの提供に関する指導等について
(平成 24 年 10 月 4 日食安監発 1004 第 1 号)