**臺灣衛福部公告次氯酸是用於清洗食品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**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 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 |
| 4 | 7681-52-9 | 次氯酸鈉3  Sodium hypochlorite | 總有效氯1 ppm以下 |
| 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。 | | | |