

過酸化水素に関連する厚生労働省通達抜粋

表 1 通知一覧

交付	施行/適用	通知	概要	明細
1969/2/1	1969/8/1	環食化第 9008 号	うどん、かまぼこ、ちくわ	0.1 g/kg 未満、その他 0.03g/kg 未満
1970/6/5		環食化第 38 号	適正表示	
1976/8/10		環食化第 100 号	添付	
1980/2/20	1980/9/30	環食化第 10 号	過酸化水素基準変更	過酸化水素残留なきこと
1980/2/20	1980/9/30	環食化第 11 号	過酸化水素基準変更	現在、食品中の過酸化水素については、昭和五一年三月九日環食化第六五号食品化学課長通知による分析技術が一般的に用いられており、また、他に数方法の分析技術も報告されているが、今後、過酸化水素を使用しても食品中の残留が確実にないものとする製造技術等を評価するためには、それを担保しうるだけの測定技術を必要とする。既にその検討を始めているところであるが、貴管下研究機関においても当該技術に関する新しい知見が得られたような場合には御連絡いただきたい。
1980/5/9		環食第 105 号	過酸化水素基準変更	別表第五中「過酸化水素」を削除したこと。これは昭和五五年厚生省告示第二四号(食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件)により過酸化水素及びこれを含む製剤の使用基準が改正されたことに伴うものであること(別表第五関係)。

交付	施行/適用	通知	概要	明細
1981/5/22		環食化第 30 号	過酸化水素処理カズノコから過酸化水素を除去する製造方法及びその製造方法の適用について	食品衛生法による過酸化水素の使用基準は昭和五五年二月二〇日厚生省告示第二四号をもって改正され、その経過措置も同年九月三〇日をもって終了し、現在過酸化水素が食品に使用される事例はないものと判断されるところである。しかしながら、かねてより過酸化水素処理カズノコから過酸化水素を除去する製造方法について検討していた北海道立中央水産試験場、国立衛生試験場及び水産庁東海区水産研究所等から実験データが提出され、また新しく開発された過酸化水素分析技術の存在をも踏まえて今般、食品衛生調査会添加物部会の意見を聴したところ、条件つきながら当該製造方法の実施について差し支えないものとの評価を得たので、本製造方法の適用について左記事項に留意のうえカズノコ加工業者から過酸化水素使用の要請があった場合には、貴職の指導下においてその使用につき容認されたい。
2007/9/14		薬食化発第 0914001 号	過酸化水素製剤等に係る適正な管理等の徹底について	本年 5 月、過酸化水素製剤(オキシドール等)等爆発物の原料となる化学物質を薬局等より購入し、爆発物が製造される事件が発生いたしました。本件については、現在公判中ではありますが、新たに把握した情報によると、薬局の店員より、取引実績のない顧客から不審な在庫の問い合わせがあったとの通報が警察にもたらされ、そのことが、事件の発覚と被疑者の逮捕に繋がりました。
2016/10/6		生食基発 1006 第 3 号		本日、過酢酸等が食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)第 10 条の規定に基づく添加物として指定されたことに伴い、「第 2 版 食品中の食品添加物分析法」を下記のとおり改正したので、関係者への周知方よろしく願います。 食品添加物分析法各条の「過酸化水素」を別添のとおり改める。

交付	施行/適用	通知	概要	明細
2016/10/6		生食発 1006 第 1 号		過酢酸製剤に含まれる過酸化水素の使用基準については、最終食品の完成前に過酸化水素を分解し、又は除去しなければならないが、食品中の過酸化水素の分析法については、本日別途発出された当部基準審査課長通知「食品中の食品添加物分析法の改正について」を参照されたいこと。
2016/10/27		生食発 1027 第 1 号		食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)第 11 条第 1 項の規定に基づき、過酸化水素の規格基準を一部改正し、「釜揚げしらす」及び「しらす干し」に対する使用基準を新たに設定したこと。 過酸化水素の食品中の分析法については、平成 28 年 10 月 6 日付け当部基準審査課長通知「食品中の食品添加物分析法の改正について」を参照されたいこと。

注) 厚生労働省法令等データベースサービス 通知検索で「過酸化水素」を含むものから抜粋