

附表二、用於清洗食品<sup>1</sup>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) <sup>2</sup>	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 <sup>3</sup> 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。