

資料解説

文書名	米国における二酸化塩素、酸性化亜塩素酸水等の使用基準		
日付	2006.4.1		
出典	http://www.accessdata.fda.gov		
解説	(概要)		
	二酸化塩素 (溶存二酸化塩素)		
	使用対象	行政文書	使用法
	カットしていない果物と野菜	NFPA FDA 3-11-92	5ppm 使用後に飲用適の水で洗う
	にんじん	NFPA FDA 3-11-92	5ppm 使用後に飲用適の水で洗う
	豆類	NFPA FDA 3-11-92	5ppm 使用後に飲用適の水で洗う
	とうもろこし	NFPA FDA 3-11-92	5ppm 使用後に飲用適の水で洗う
	トマト	NFPA FDA 3-11-92	5ppm 使用後に飲用適の水で洗う
	カットしたじゃがいも	NFPA FDA 11-20-95	1ppm 使用後に飲用適の水で洗う
	カットした野菜と果物	21 CFR 173.300	3ppm 使用後に飲用適の水で洗う
	食鳥の処理水	21 CFR 173.300	3ppm 使用後に飲用適の水で洗う
	酸性化亜塩素酸水 ASC		
	使用対象	行政文書	使用法
食鳥の処理水	21 CFR 173.325	500~1200ppm と体スプレーまたは浸漬 50~150ppm チラー水	
赤身肉、赤身部分肉、内臓	21 CFR 173.325	500~1200ppm と体スプレーまたは浸漬	
加工肉、挽肉、練製品	21 CFR 173.325	500~1200ppm 浸漬	
水産食品と接触する水、氷	21 CFR 173.325(d)	40~50ppm	
生鮮農産品	21 CFR 173.325(e)	500~1200ppm、使用後に飲用適の水で洗う	