

## 強アルカリイオン電解水を**食品衛生法**が定める洗浄剤基準に照らし合わせる

※食品に対する洗浄剤としての規定であり、飲食器に対する洗浄剤は対象外となる。

	食品衛生法の成分規格	強アルカリイオン電解水pH12.5の成分
ヒ素	0.05ppm以下	検出せず
重金属	鉛として1ppm以下	検出せず
メチルアルコール	1mg/ml以下	検出せず
水素イオン濃度	150倍希釈時に 脂肪酸系界面活性剤含有の洗浄剤は pH6,0～10,5 合成界面活性剤含有の洗浄剤は pH6,0～8,0	150倍希釈時に pH10.3以下 ※いずれの種類の界面活性剤も含まない。
酵素、漂白剤	含んではならない	含有せず
香料	食添指定品のみ可	含有せず
着色料	食添指定品のみ可	含有せず

※脂肪酸系界面活性剤は0,5%以下、合成界面活性剤は0,1%以下の濃度に調整して使用すること。  
野菜又は果実は洗浄溶液に5分間以上浸漬させないこと。  
野菜又は果実は流水で30秒以上すすぐこと、溜め水の場合は水を替えて2回以上すすぐこと。  
が定められています。