電解水の公的許認可取得状況

日本電解水協会会員

日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

もくじ

1. 特定農薬(特定防除資材)への指定

2. 改正された規格基準など
   - <2012.03.28>有機JAS
   - <2012.04.26>官報
   - <2012.05.18>大量調理施設衛生管理マニュアル
   - <2012.10.12>漬物の衛生規範
   - <2014.04.24>生食用鮮魚介類への使用

3. JEWA活動
   機器認証マーク(JEWAマーク)
   電解水啓蒙ロゴ
   情報発信(ホームページ、セミナー、ニュース)

1. 特定農薬(特定防除資材)への指定

青い地球"Eco"に貢献

電解水

日本電解水協会会員

JEWA 日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

申請資料

平成 16 年 6 月 22 日

農林水産大臣　亀井 善之 殿

住所　東京都品川区上大崎 2－20－8
氏名　強電解水企業協議会
会長　藤原 昇

農薬取締法　第一条の規定により、人畜及び水産動物に害を及ぼすおそれがないことから、下記品目を特定防除資材（特定農薬）に指定されるよう要請します。

記

電解水（電解水生成装置により生成された電解水）

以上

page

1. 物理化学的性状並びに成分規格及び使用方法等　1

2. 薬効に関する資料　7

3. 安全性に関する資料の概要　9

（1）　薬害　9

（2）　人畜に対する安全性　10
①急性経口毒性試験　10
②変異原性試験　14
③90 日反復投与毒性試験　28
④暴露評価に係る試験　31
⑤評価対象資材に含まれる物質の構造活性　34

（3）　水産動植物に対する安全性　35

安全性に関する所見　40

資料一覧

第1回の申請は平成16年、当時の亀井農林水産大臣宛てに申請。

電解水の性状、薬効、安全性、環境への影響など50ページに及ぶ本文と約100件(最終)のレポートを提出

日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

審議状況

対応年月		内容	試験費用	備考
平成16年	3月	農林水産省より特定防除資材（特定農薬）指定のための評価に対する指針公開		
同	6月	申請書類（1回目）提出		申請書類提出
同	8月	安全性試験に供試した各社製品及び仕様を追加、その他指摘事項修正		
同	9月	・「水産動植物に対する影響」に対する試験を追加要請	180万円	
平成17年	3月	申請書類（2回目）提出		
同	6月	・「塩化ナトリウム」と「塩化カリウム」による相違 ・装置、運転条件あるいは成分濃度に対する規格 ・電解次亜塩素酸水の名称 ・臭素酸濃度測定　　等、計9項目について回答	50万円	
同	8月	農業資材審議会農薬分科会特定農薬小委員会及び中央環境審議会土壌農薬部会小委員会合同会合（第6回）開催		1回目審議 結果：持越し
同	9月	申請書類（3回目）提出		
平成18年	3月	農業資材審議会農薬分科会特定農薬小委員会及び中央環境審議会土壌農薬部会小委員会合同会合（第7回）開催		2回目審議 結果：持越し
同	4月	・資料16および21の食品殺菌試験では処理後に流水で十分すすぎ洗いをしたか。 ・トリハロメタンの残留量に関する追加試験について ・食品中のラジカルの生成について ・電解次亜塩素酸水使用時に発生する塩素の気中濃度の計測データにつき、散布したものから揮発する塩素に関する追加データ ・電解次亜塩素酸水が土壌に触れた際にダイオキシンが生成される可能性がないかについての確認　　計5項目について回答	80万円（トリハロメタン） 70万円（ダイオキシン）	
平成20年	9月	農業資材審議会農薬分科会特定農薬小委員会及び中央環境審議会土壌農薬部会小委員会合同会合（第9回）開催		3回目審議 結果：持越し
平成20年	11月	農業資材審議会農薬分科会特定農薬小委員会及び中央環境審議会土壌農薬部会小委員会合同会合（第10回）開催		4回目審議 結果：持越し
平成22年	10月	農業資材審議会農薬分科会特定農薬小委員会及び中央環境審議会土壌農薬部会小委員会合同会合（第11回）開催		5回目審議 結果：持越し
平成24年	2月	農業資材審議会農薬分科会特定農薬小委員会及び中央環境審議会土壌農薬部会小委員会合同会合（第13回）開催		通過：食品安全委員会へ

⋮

歴代農林水産大臣

亀井善之（2003）
島村宜伸（2004）
小泉純一郎（2005）
岩永峯一（2005）
中川昭一（2005）
松岡利勝（2006）
若林正俊（2007）
赤城徳彦（2007）
若林正俊（2007）
遠藤武彦（2007）
甘利明（2007）
若林正俊（2007）
太田誠一（2008）
町村信孝（2008）
石破茂（2008）
赤松広隆（2009）
山田正彦（2010）
鹿野道彦（2010）
郡司彰（2012）
林芳正（2012）

この間20名

10年掛けて、平成26年3月4日の審議会を通過。今年3月28日告示

告示内容

「電解次亜塩素酸水」の定義

電解次亜塩素酸水は、告示において、「次亜塩素酸水（塩酸又は塩化カリウム水溶液を電気分解して得られるものに限る。）」とされ、通知において、その範囲が次のように示されている。

電解次亜塩素酸水は、次に掲げる水溶液であって、pH6.5以下、有効塩素濃度10～60mg/kgのものとする。

一　0.2%以下の塩化カリウム水溶液（99%以上の塩化カリウムを飲用適の水に溶解したもの）を有隔膜電解槽（隔膜で隔てられた陽極及び陰極により構成されたものをいう）内で電気分解して、陽極側から得られる水溶液

二　2～6%の塩酸を無隔膜電解槽（隔膜で隔てられていない陽極及び陰極により構成されたものをいう）内で電気分解し、飲用適の水で希釈して得られる水溶液

一；　強酸性電解水、　二；　微酸性電解水

指定された電解次亜塩素酸水のpHに関し、pH2.5以下での使用は植物の葉の表面に酸焼け等の障害を引起す可能性があるため、日本電解水協会としてはpH2.5以下の電解次亜塩素酸水の使用は禁止する。

参考となる対象病害虫等、使用方法及び使用の際の注意点

品目	種類	薬効が認められる対象病害虫等	参考となる使用方法	使用の際の注意点等
電解次亜塩素酸水	殺菌剤（散布用）	・きゅうりのうどんこ病 ・いちごの灰色かび病 キュウリうどんこ病	・生成直後の電解次亜塩素酸水を200L/10a散布 ・生成直後の電解次亜塩素酸水を1.5～2L/株散布	・電解次亜塩素酸水中の有効塩素は、時間の経過とともに減少し、有害物質である亜塩素酸や塩素酸が生成されるので、使用の度に製造し、製造後は速やかに使用すること ・有隔膜電解槽を用いて電解次亜塩素酸水を生成する際に発生する陰極側の水溶液の排水処理は、日本電解水協会が作成した使用マニュアル等を参考に、他法令を踏まえ適切に実施すること ・酸性の強い電解次亜塩素酸水を使用すると農作物に酸焼けが生じたり、皮膚等に刺激が生じる事例が確認されているので、日本電解水協会が作成した電解次亜塩素酸水の使用マニュアルに従って使用すること

【JEWA】電解次亜塩素酸水使用マニュアル

特定農薬（特定防除資材）

電解次亜塩素酸水使用マニュアル
（取り扱いマニュアル）

日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

Ⅲ　作用機序

1．薬効

事例1	大阪府立食とみどりの総合センター 酸性電解水の植物病原菌に対する殺菌効果と作物病害防除試験
作物名	キュウリ　相模半白節成
栽培条件	栽培場所：ハウス 播種：平成15年4月中旬 鉢上げ：平成15年4月24日 定植：平成15年5月7日（株間40 cm　畦間1.2 mで定植）
病害虫・雑草名	うどんこ病
使用量	生成直後の電解次亜塩素酸水を200 l/10 a散布
使用時期	発病初期
使用回数	1週間ごとに計3回
使用方法	葉面散布
効果	防除価：86.0％ 調査日：最終散布の8日後 生育段階：果実収穫可能段階
試験場所	大阪府立食とみどりの総合技術センター　（大阪府）
備考	薬害なし 電解次亜塩素酸水生成時の性状：pH 2.7以下　有効塩素濃度 40 mg/kg

農家のみなさまが安心して電解水を御利用頂けるよう、マニュアルを作成。

日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

2. 改正された規格基準など

青い地球"Eco"に貢献

電解水

日本電解水協会会員

JEWA 日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

有機JAS認定（平成24年3月28日）

認定機関名

有機JASマークは、太陽と雲と植物をイメージしたマークです。

農薬や化学肥料などの化学物質に頼らないで、自然界の力で生産された食品を表しており、農産物、加工食品、飼料及び畜産物に付けられています。

有機JASとは・・・

平成18年12月に制定された「有機農業の推進に関する法律」に基づき、農林水産省では平成19年4月末に「有機農業の推進に関する基本的な方針」を策定いたしました。

有機食品のJAS規格に適合した生産が行われていることを登録認定機関が検査し、その結果、認定された事業者のみが有機JASマークを貼ることができます。

この「有機JASマーク」がない農産物と農産物加工食品に、「有機」、「オーガニック」などの名称の表示や、これと紛らわしい表示を付すことは法律で禁止されています。

調製用等資材として、次亜塩素酸水（食塩水を電気分解したものであること）が認定されました。

日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

次亜塩素酸水（電解水）の規格基準の改正

第1のAの7の／の表中エチクロゼートの項、オキシフルオルフェンの項、クラブラン酸の項、ピメトロジンの項、プリフィニウムの項及びミクロブタニルの項を削る。

第1のAの7の〃中「6、」を「6」に改め、同目のa中「6e」を「6d」に改める。

第2のDの次亜塩素酸水の目の定義中「食塩水」を「塩化ナトリウム水溶液」に改め、「隔てられた陽極及び陰極により構成されたものをいう。」の下に「以下この項において同じ。」を、「から得られる水溶液をいう。）」の下に「，弱酸性次亜塩素酸水（適切な濃度の塩化ナトリウム水溶液を有隔膜電解槽内で電解して，陽極側から得られる水溶液又は陽極側から得られる水溶液に陰極側から得られる水溶液を加えたものをいう。）」を加え、「2～6％塩酸」を「塩酸又は塩酸に塩化ナトリウム水溶液を加えて適切な濃度に調整した水溶液」に、「陰極で」を「陰極により」に改め、同目の含量中「強酸性次亜塩素酸水　本品は，有効塩素20～60mg／kgを含む。」を「強酸性次亜塩素酸水　本品は，有効塩素10～60mg／kgを含む。」に、「10～30mg／kg」を「10～80mg／kg」に改め、同目の純度試験／中「強酸性次亜塩素酸水　pH2.7以下」を「強酸性次亜塩素酸水　pH2.7以下　弱酸性次亜塩素酸水　pH2.7～5.0」に改め、同目の定量法を次のように改める。

定量法　本品約200gを精密に量り，ヨウ化カリウム20g及び酢酸（1→4）10mLを加え，直ちに密栓して暗所に15分間放置し，遊離したヨウ素を0.01mol／Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する（指示薬　デンプン試液）。別に空試験を行い補正する。

0.01mol／Lチオ硫酸ナトリウム溶液1mL＝0.3545mg Cl

○農林水産省告示第千百四十九号

種苗法（平成十年法律第八十三号）第四十九条第一項第五号の規定に基づき、次の品種登録を取り消したので、同条第五項の規定に基づき公示する。

なお、育成者権は、同条第四項第三号の規定により、平成二十三年三月十五日に消滅したものとみなされる。

平成二十四年四月二十六日

農林水産大臣　鹿野　道彦

1　登録番号　第6251号
2　登録年月日　平成10年3月13日
3　農林水産植物の種類
Rosa L.
4　登録品種の名称　メイボンリブ
5　品種登録者の氏名又は名称及び住所又は居所
京成バラ園芸株式会社
東京都墨田区押上1丁目12番1号

1　登録番号　第6255号
2　登録年月日　平成10年3月13日
3　農林水産植物の種類
Rosa L.
4　登録品種の名称　タンレドルグ
5　品種登録者の氏名又は名称及び住所又は居所
京成バラ園芸株式会社
東京都墨田区押上1丁目12番1号

1　登録番号　第6259号
2　登録年月日　平成10年3月13日
3　農林水産植物の種類
Rosa L.
4　登録品種の名称　コルプラシナ
5　品種登録者の氏名又は名称及び住所又は居所
京成バラ園芸株式会社
東京都墨田区押上1丁目12番1号

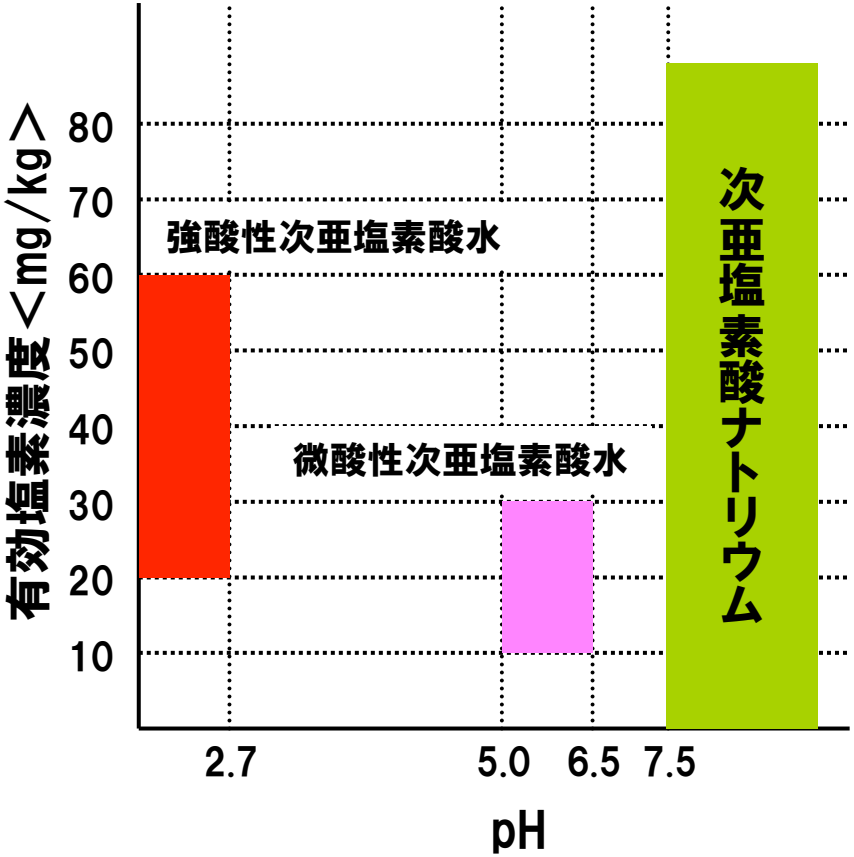
1　登録番号　第6260号
2　登録年月日　平成10年3月13日
3　農林水産植物の種類
Rosa L.
4　登録品種の名称　コルペコ
5　品種登録者の氏名又は名称及び住所又は居所
京成バラ園芸株式会社
東京都墨田区押上1丁目12番1号

1　登録番号　第16463号
2　登録年月日　平成20年3月13日
3　農林水産植物の種類
Cucurbita L.
4　登録品種の名称　白坊
5　品種登録者の氏名又は名称及び住所又は居所
みかど協和株式会社
東京都渋谷区南平台町15番13号

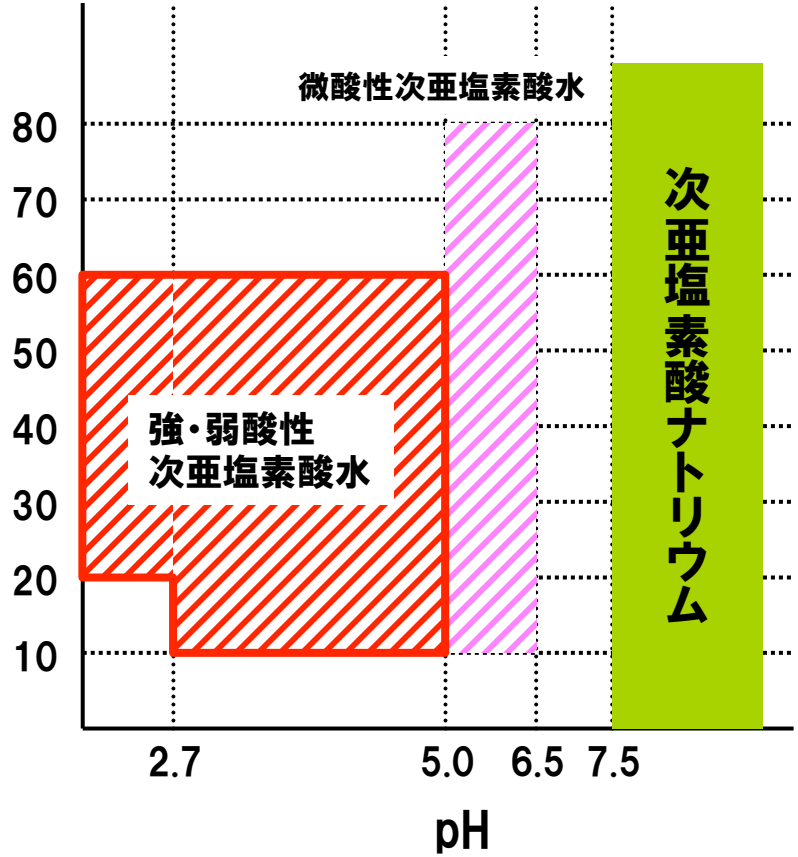
次亜塩素酸水の規格基準改正（pH、有効塩素濃度）
（平成24年4月26日官報）

次亜塩素酸水（電解水）の規格基準の改正

以前の指定範囲



今回指定された範囲



今回の改正で現場利用者の混乱は少なくなると考えられる。

日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正

写

食安発 0518 第 1 号
平成 24 年 5 月 18 日

各 都道府県知事 / 保健所設置市長 / 特別区長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について

「大量調理施設衛生管理マニュアル」については、「大規模食中毒対策等について」（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号（最終改正：平成 20 年 6 月 18 日付け食安発第 0618005 号））別添で示しているところです。

今般、食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成２４年厚生労働省告示第３４５号）により添加物として弱酸性次亜塩素酸水が認められたこと及びノロウイルスの不活化に関するこれまでの知見を踏まえ、本マニュアルの一部を別添のとおり改正するので、対応方よろしくお願いします。

なお、引き続き、同一食材を使用し 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する大量調理施設、中小規模調理施設等においても、本マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るようお願いします。

1回300食以上または1日750食以上を提供する大量調理施設では、このマニュアルに従って衛生管理を徹底させようとするもの。

平成24年5月18日付、厚生労働省監修、発行の書籍で初めて「次亜塩素酸水」の利用が明文化された。

日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正

どんな食品を、どんな方法で、
何分処理すれば、これくらいの
殺菌効果が得られます！

詳細はJEWAのWEBサイトへ

http://www.jewa.org/

次亜塩素酸水の具体的な利用法については、厚生労働省医薬食品局食品案全部監視安全課と協議し（2013年1月23日）、業界団体として殺菌方法、効果の目安をWeb上で表示し、利用者へ正しい使い方の指導と普及に努めています。

日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

「漬物の衛生規範」の改正

㊥

食安監発 1012 第 1 号
平成 24 年 10 月 12 日

各 都道府県 / 保健所設置市 / 特別区 衛生主管部（局）長　殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

漬物の衛生規範の改正等について

本年８月に札幌市等で発生した浅漬による腸管出血性大腸菌 0157 の食中毒事件
踏まえ、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・食品規格合同部会において
議した結果、下記１のとおり漬物の衛生規範を改正するので、下記２に留意の上、
係事業者への周知、指導方よろしくお願いします。
また、加熱せずに喫食するカット野菜及びカット果物を加工する施設について
大量調理施設であるか否かに関わらず、大量調理施設衛生管理マニュアルを踏まえ
指導を実施するようお願いします。

② 浅漬の製造に当たっては、(1)の一般的取扱いに加え、次のことに留意すること。

ア 製造時には、可能な限り低温で取り扱うこと。

イ 各工程において、微生物による汚染、異物の混入がないよう取扱うこと。

ウ 原材料は飲用適の水を用い、流水で十分洗浄すること。

エ 半製品の保管及び漬け込みの際は、低温（10 度以下）で管理し、確認した温度を記録すること。

オ 次のいずれかの方法により殺菌を行うこと。

㋐ 次亜塩素酸ナトリウム溶液（100mg/ℓ で 10 分間又は 200mg/ℓ で 5 分間）又はこれと同等の効果を有する次亜塩素酸水等で殺菌した後、飲用適の流水で十分すすぎ洗いする。塩素濃度の管理を徹底し、確認を行った時間、塩素濃度及び実施した措置等を記録すること。

㋑ 75 度で 1 分間、加熱する。温度管理を徹底し、確認を行った時間、温度及び実施した措置等を記録すること。

カ 漬込み液（漬床を除く。）は、その都度交換し、漬込みに用いた器具・容器の洗浄、消毒を行うこと。

平成24年10月12日付け「漬物の衛生規範」の文中でも、殺菌方法として次亜塩素酸水の利用が示された。

日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

生食用鮮魚介類等への使用

食安発０４２４第１号
平成２６年４月２４日

各 ｛都道府県知事／保健所設置市長／特別区長｝ 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長
（公印省略）

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成２６年厚生労働省告示第２２５号）が本日公布され、これにより食品、添加物等の規格基準（昭和３４年厚生省告示第３７０号）の一部が改正されたところであるが、改正の概要等は下記のとおりであるので、その運用に遺憾なきよう取り計らわれたい。

また、当該改正の概要等につき、関係者への周知方よろしくお願いする。

２　法第１１条第１項の規定に基づき、生食用鮮魚介類、生食用かき及び冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。以下「生食用鮮魚介類等」という。）の加工基準において、次亜塩素酸ナトリウムに加え、次亜塩素酸水及び水素イオン濃度調整剤として用いる塩酸の使用を認めることとしたこと。

３　法第１１条第１項の規定に基づき、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準において、次亜塩素酸ナトリウムに加え次亜塩素酸水の使用を認めることとしたこと。

第４　生食用鮮魚介類等及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項

運用上の注意

１　次亜塩素酸水及び塩酸については、既に食品添加物として定められている使用基準の適用を受けることとなること。

２　塩酸については、生食用鮮魚介類等に対し、次亜塩素酸ナトリウムの使用等に伴い水素イオン濃度調整剤として使用することは認められるが、生食用鮮魚介類等の加工時に塩酸を直接使用することは認められないこと。

平成26年4月24日付で、生食用鮮魚介類等への次亜塩素酸水の利用について通知された。

日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

生食用鮮魚介類等への使用（新旧比較）

新

○　生食用鮮魚介類
1　（略）
2　生食用鮮魚介類の加工基準
(1)～(4)　（略）
(5)　(4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は，その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また，その加工に当たつては，化学的合成品たる添加物（次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸を除く。）を使用してはならない。
(6)　（略）
（略）
○　生食用かき
1　（略）
2　生食用かきの加工基準
(1)～(3)　（略）
(4)　生食用かきの加工は，衛生的な場所で行わなければならない。また，その加工に当たつては，化学的合成品たる添加物（次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸を除く。）を使用してはならない。
(5)～(10)　（略）
（略）
○　冷凍食品
1　（略）
2　冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）の加工基準
(1)～(4)　（略）
(5)　(4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は，その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また，その加工に当たつては，化学的合成品たる添加物（次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸を除く。）を使用してはならない。
(6)～(7)　（略）
（略）
○　容器包装詰加圧加熱殺菌食品
1　（略）
2　容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準
(1)～(2)　（略）
(3)　製造に当たつては，保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成

旧

○　生食用鮮魚介類
1　（略）
2　生食用鮮魚介類の加工基準
(1)～(4)　（略）
(5)　(4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は，その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また，その加工に当たつては，化学的合成品たる添加物（次亜塩素酸ナトリウムを除く。）を使用してはならない。
(6)　（略）
（略）
○　生食用かき
1　（略）
2　生食用かきの加工基準
(1)～(3)　（略）
(4)　生食用かきの加工は，衛生的な場所で行わなければならない。また，その加工に当たつては，化学的合成品たる添加物（次亜塩素酸ナトリウムを除く。）を使用してはならない。
(5)～(10)　（略）
（略）
○　冷凍食品
1　（略）
2　冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）の加工基準
(1)～(4)　（略）
(5)　(4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は，その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また，その加工に当たつては，化学的合成品たる添加物（次亜塩素酸ナトリウムを除く。）を使用してはならない。
(6)～(7)　（略）
（略）
○　容器包装詰加圧加熱殺菌食品
1　（略）
2　容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準
(1)～(2)　（略）
(3)　製造に当たつては，保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成品

3. JEWA活動

青い地球"Eco"に貢献

電解水

日本電解水協会会員

JEWA 日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

機器認証マーク；製品の安定性・安全性の実証

JEWA会員各社の製品が電気安全法、
水道法など必要な規格を満たしている
ことを確認し、「JEWAマーク」を貼付しています。

JEWAマークは安心・安全の証明です

日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

ホームページによる情報発信

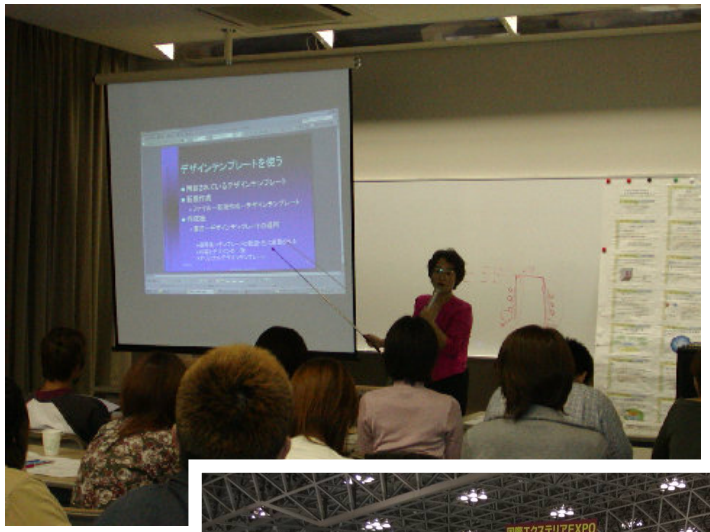
特定防除資材に関する情報

最新の情報をネットからも発信しています。

http://www.jewa.org

日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

電解水セミナーの実施・展示会での普及



2011年2月　ホテルレストランショー（各社）
　　5月　ifia　国際食品素材/添加物展
　　11月　JEWAセミナー
2012年2月　　ホテルレストランショー（各社）
　　5月　ifia　国際食品素材/添加物展
　　11月　JEWAセミナー
2013年2月　　ホテルレストランショー（各社）
　　5月　ifia　国際食品素材/添加物展
　　11月　JEWAセミナー
2014年2月　　ホテルレストランショー（各社）
　　5月　ifia　国際食品素材/添加物展
（予定）11月　JEWAセミナー

今年も電解水の正しい利用法、新しい利用法をセミナーを通じて紹介して参ります。

日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

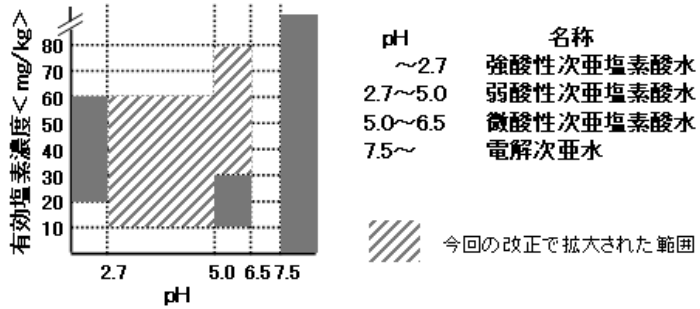
JEWA活動：エンドユーザーへの情報発信

電解水（次亜塩素酸水）のpH、有効塩素濃度　拡大

従来pH2.7以下、有効塩素濃度20-60mg/kgの強酸性次亜塩素酸水とpH5.0-6.5有効塩素濃度10-30mg/kgの微酸性次亜塩素酸水が食品添加物（殺菌料）として指定されていましたが、平成24年4月26日の厚生労働省の規格基準改正により、pH、有効塩素濃度の範囲が拡大されました。概要は以下を御参照ください。

食品添加物（殺菌料）次亜塩素酸水の規格基準改正

平成24年4月26日、厚生労働省告示第345号



日本電解水協会（JEWA）では、「電解水使用マニュアル（食品添加物）」を発行し、電解水の安心、安全な利用の普及に努め、消費者のみなさまをサポートして参ります。

＜日本電解水協会（JEWA）会員企業＞

葵エンジニヤリング株式会社
アクアプロセス株式会社
株式会社アルテック
株式会社エーゼット
株式会社エナジック
株式会社OSGコーポレーション
オルガノ株式会社
株式会社コアテック
興研株式会社
コロナ工業株式会社
株式会社テックコーポレーション
日科ミクロン株式会社
日本エコ・システムズ株式会社
株式会社ホクエツ
ホシザキ電機株式会社
三浦電子株式会社

日本電解水協会会員

食品添加物（殺菌料）の規格基準の改正を図表を使って解説した資料を発行し各社からお客様にお伝えします。

ネットやセミナーだけでなくユーザーと向き合って普及に努めます。

日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association

御清聴ありがとうございました

日本電解水協会
Japan Electrolyzed Water Association