

## 「キンコロスウォーター」使用用途拡大のおしらせ

～食品に「直接」使用できます～

ホタテ貝殻焼成カルシウムを用いた食品用除菌剤「キンコロスウォーター」について、食品の除菌用途としての使用について私共の管轄である大阪市保健所に相談したところ、厚生労働省 生活衛生・食品安全部から以下の旨の回答をいただきましたので報告いたします。

### 記

『水酸化カルシウムは、使用制限により食品への直接使用は制限されていますが、当該製品はカルシウムとしての増強効果など悪影響は無く、食品除菌の目的としての添加使用は問題ありません。』

『当該製品は魚介類等の生食用途を除き、食品添加物の使用が認められている加工食品全般に除菌の目的として添加することが可能です。』

このたびの回答により、「キンコロスウォーター」は食品に噴霧または添加した状態で流通・販売・食用が可能となりました。

以上

「キンコロスウォーター」は京都大学と協業で開発・共同特許製品です。  
本製品はホタテ焼成貝殻カルシウム（水酸化カルシウム）と有機酸類を、高濃度水溶化製法を用いることで効果を実現。ノロウイルスやカンピロバクターなどの食中毒対策に「直接」食品に吹きかけることも可能となりました。焼肉・串焼き・お漬物・サラダ・お弁当・惣菜など、トレー容器のみならず食品自身にも食中毒対策を図ることができます。

株式会社かわかみ は食品添加物製剤・調味料を製造販売しています。  
製剤部門では、現在の食品加工の課題について問い続け、日持向上や変色防止を安全な形で実現することを常に追い求めています。  
調味料部門では、常にオリジナリティと市場感受性を両立させた商品作りを行い続けており、加工業様を中心にご支持を頂いております。