

○ 豆腐

1 豆腐の成分規格

豆腐のうち、常温で保存するもの（移動販売に係る豆腐及び成型した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐を除く。）にあつては、当該豆腐中で発育し得る微生物が陰性でなければならない。

2 豆腐の製造基準

- (1) 原料用大豆は、品質が良好できょう雑物を含まないものでなければならない。
- (2) 原料用大豆は、十分に水洗しなければならない。
- (3) 豆汁又は豆乳は、沸騰状態で2分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。
- (4) 豆汁のろ過、凝固剤の添加及び豆腐の成型は、清潔で衛生的に行わなければならない。
- (5) 豆腐（無菌充填豆腐（連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した豆乳に、殺菌又は除菌された凝固剤を添加して、容器包装に無菌的に充填した後加熱凝固させたものをいう。以下同じ。）を除く。）の水さらしは、絶えず換水をしながらいなければならない。
- (6) 無菌充填豆腐は、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法で殺菌又は除菌した原材料を用い、あらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法を定め、その定めた方法により行わなければならない。この場合における殺菌又は除菌の方法は、次のとおりとする。
 1. 豆乳の殺菌にあつては、その中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法であること。
 2. 凝固剤の殺菌又は除菌にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法であること。
- (7) 包装豆腐（豆乳に凝固剤を添加して容器包装に充填した後加熱凝固させたものをいう。）のうち、無菌充填豆腐以外のものについては、90℃で40分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。
- (8) 豆腐を製造する場合に使用する器具は、十分に洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。
- (9) 豆腐を製造する場合に使用する水は、食品製造用水でなければならない。

3 豆腐の保存基準

- (1) 豆腐は、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において、冷水（食品製造用水に限る。）で絶えず換水をしながら保存しなければならない。ただし、移動販売に係る豆腐、成型した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐及び無菌充填豆腐にあつては、この限りでない。
- (2) 移動販売に係る豆腐は、十分に洗浄し、かつ、殺菌した器具を用いて保冷をしなければならない。