

## ○ 豆腐

### 1 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) 豆腐の水さらしは、絶えず換水をしながらいわなければならない。
- (6) 包装豆腐（豆乳に凝固剤を添加して容器包装に充てんした後加熱凝固させたものをいう。）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。
- (7) 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。
- (8) 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。

### 2 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い保存しなければならない。ただし、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。