

○厚生労働省告示第二百七十号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十一条第一項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第三百七十号）の一部を次の表のように改正する。

平成三十年七月十三日

厚生労働大臣 加藤 勝信

(傍線部分は改正部分)

| 改正後 | 改正前 |
|--|---|
| <p>第1 食品 A～C (略) D 各条</p> <ul style="list-style-type: none">○ 清涼飲料水～○ 生あん (略)○ 豆腐 <p>1 <u>豆腐の成分規格</u> <u>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。</u></p> <p>2 豆腐の製造基準</p> <p>(1)～(4) (略)</p> <p>(5) <u>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、絶えず換水を行わなければならない。</u></p> <p>(6) <u>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。</u></p> <p>1. <u>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。</u></p> | <p>第1 食品 A～C (略) D 各条</p> <ul style="list-style-type: none">○ 清涼飲料水～○ 生あん (略)○ 豆腐 (新設) <p>1 豆腐の製造基準</p> <p>(1)～(4) (略)</p> <p>(5) 豆腐の水さらしは、絶えず換水を行わなければならない。</p> <p>(新設)</p> |

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)・(9) （略）

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か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) （略）

(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)・(8) （略）

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か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) （略）