

生食発 0713 第 8 号  
平成 30 年 7 月 13 日

各 

都道府県知事
保健所設置市市長
特別区区長

 殿

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官  
( 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  
(豆腐の規格基準の一部改正)

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件(平成 30 年厚生労働省告示第 270 号)が本日告示されたところです。

その改正の概要等については、下記のとおりですので、関係者への周知を図られるとともに、その運用に遺漏がないようお取り計りいただくようお願いします。

記

第 1 改正の概要

豆腐の規格基準については、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)第 11 条第 1 項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準(昭和 34 年厚生省告示第 370 号。以下「規格基準告示」という。)において規定されている。これまで豆腐は冷蔵等しなければならないと規定していたが、今般、無菌充填技術を用いた豆腐(以下「無菌充填豆腐」という。)について、常温保存が可能であることを確認したため、新たに無菌充填豆腐に関する規格基準を設定したものである。

第 2 改正の内容

1 成分規格

常温で保存する豆腐について、発育し得る微生物が陰性でなくてはならない旨の成分規格を新規に規定したこと。

2 製造基準

無菌充填豆腐の製造時の殺菌又は除菌等の方法を設定したこと。

### 3 保存基準

無菌充填豆腐については、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とする規定の対象外としたこと。

### 第3 適用期日

告示の日から適用すること。

### 第4 運用上の注意

- 1 豆腐の成分規格に定める発育し得る微生物の試験法は、規格基準告示の第1 D各条の「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」への試験法に準じて行うこと。
- 2 無菌充填豆腐の製造に当たっては、規格基準告示に定めるもののほか、平成26年10月14日付け食安発1014第1号「食品等衛生事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」に基づき管理すること。
- 3 無菌充填豆腐の容器包装にあつては、規格基準告示の第3 器具及び容器包装のE 器具又は容器包装の用途別規格の1（1）、（3）～（5）に適合すること。