

2018年7月13日、食品、添加物等の規格基準の一部が改正されました。

改正の概要

豆腐の規格基準については、食品、添加物等の規格基準において規定されています。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す。

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。

詳しくは下記アドレスでご確認ください。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000334065.pdf>