

---

## 食肉科研/行政情報等発信サービス

---

### No.90 2017/11/24

#### 1 「豆腐の規格基準の改正」に係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）について の意見・情報の募集

11月22日、内閣府食品安全委員会事務局評価第二課は標記意見・情報の募集を行った。

厚生労働大臣から食品安全委員会に求められた「豆腐の規格基準の改正」に係る食品健康影響評価について、平成29年11月21日に開催された第674回食品安全委員会において微生物・ウイルス専門調査会における審議結果（案）が審議され、広く国民から意見・情報を募ることとしたものである。募集期限は12月21日。その主な内容は次のとおりで、ボツリヌス菌及びセレウス菌について耐熱性等詳しく記載されている。

厚生労働省からの諮問を受け、豆腐の規格基準では冷蔵保存することとされている無菌充填豆腐について、その保存基準を常温保存に変更した場合の食品健康影響評価を実施した。

厚生労働省が条件として示す製造工程（原料の大豆に存在する可能性があり耐熱性を示す芽胞形成細菌に対応するため、豆乳は120℃・4分間加熱と同等以上で殺菌すること、凝固剤は衛生度の高い凝固剤を用いた上で、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殺菌又は除菌すること等）を踏まえて製造された無菌充填豆腐は、常温下で長期間保存及び流通することが想定されることから、ハザードとなり得る対象病原体として特定したボツリヌス菌及びセレウス菌が当該食品の最終製品に残存した場合、人に健康被害を引き起こす可能性がある。

「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」に基づき十分に衛生管理されることを前提として、かつ、厚生労働省が条件として示す殺菌、除菌等の製造工程を経た場合、ボツリヌス菌及びセレウス菌は死滅し、最終製品に残存しないと考えられることから、現在、豆腐の規格基準に基づき冷蔵で保存されている無菌充填豆腐について、冷蔵保存から常温保存に変更した場合のリスクに差があるとは考えられないと結論付けた。

意見・情報の募集

[http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1\\_biseibutu-virus\\_tofu\\_291122.html](http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_biseibutu-virus_tofu_291122.html)

審議結果（案）

[http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1\\_biseibutu-virus\\_tofu\\_291122.data/pc1\\_biseibutu-virus\\_tofu\\_291122.pdf](http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_biseibutu-virus_tofu_291122.data/pc1_biseibutu-virus_tofu_291122.pdf)