

9	豆腐（無菌充填豆腐は除く）・豆乳・おから	<p>【製造フロー概要】</p> <p>大豆</p> <p>沸騰状態で2分（重要）</p> <p>【おから】小分けし、冷蔵保管</p> <p>【豆乳】小分け、冷蔵保管</p> <p>凝固剤添加</p> <p>10℃以下（重要） 充填豆腐以外の豆腐</p> <p>90℃ 40分以上（重要）</p> <p>10℃以下（重要） 充填豆腐</p>
主な原材料	大豆、凝固剤	
アレルギー食品	大豆	
規格基準等	豆腐の規格基準（製造基準・保存基準）	
製品の微生物制御	冷蔵または冷水で換水。豆乳・おからは、小分けして速やかに冷蔵する。	
工程の加熱等の制御	豆汁・豆乳の加熱殺菌（沸騰 2分以上） 充填豆腐は、90℃ 40分相当の加熱	
工程の異物管理	大豆の洗浄。豆乳でのろ過等。おからは目視選別。	
重要な管理ポイント	大豆の煮沸、充填豆腐の加熱・殺菌、冷蔵(チラー水、冷蔵庫、販売ケース)	
保存方法	冷蔵（10℃以下）	
賞味/消費期限	概ね3日	
対象消費者	家庭用（一般消費者）・業務用	
加熱後摂取/RTE	加熱せずそのまま飲食	
記録類	①一般衛生管理、②重点管理（大豆煮沸、充填豆腐加熱、冷却設備確認）	
備考	<p>【大豆について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 国産大豆については、農薬取締法で管理され、農作物検査で確認されている。輸入大豆についても、検疫で書類検査及び適切なモニタリングが行われている。 <p>【豆腐の製造基準・保存基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 豆汁・豆乳は、沸騰状態で2分以上加熱する。 ■ 充填豆腐は、90℃ 40分相当の加熱を行う。 ■ 豆腐は、冷蔵するか冷水で換水しながら保存する <p>【衛生的な環境】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 少なくとも、充填・包装は、区画された衛生的な環境が必要。 	