

8 8	島豆腐、ゆし豆腐	【製造フロー概要】 原材料 ↓ 選別・洗浄 ↓ 浸漬 ↓ 摩砕 ↓ 加熱 ↓ 分離 ↓ 凝固 ↓ (形成・切断) ↓ 充填 ↓ (高温配送) ↓ 販売 【管理ポイント】 大豆 沸騰状態で 2 分以上加熱（重要） 加熱と分離（絞り）が入れ替わる場合もある ゆし豆腐は、形成・切断はない。 配送も 55℃以上を保持する 製造所隣接販で販売されるケースも多い。 販売時も 55℃以上を保持する
主な原材料	大豆、塩、凝固剤	
アレルギー食品	大豆	
規格基準等		
製品の微生物制御	静菌（加温）：55℃以上※ 1（55℃を下回れば、3 時間以内に消費又は冷蔵）	
工程の加熱等の制御	豆乳・豆汁の加熱（沸騰状態 2 分以上）、55℃以上での加工。 木綿の布等器具のAlカリ・次亜塩素酸 Na 等による消毒。	
工程の異物管理	分離工程での濾過	
重要な管理ポイント	加熱（沸騰状態 2 分以上）	
保存方法	55℃以上（55℃を下回れば、3 時間以内に消費又は冷蔵）	
賞味/消費期限	55℃以下で 3 時間以内。冷蔵でもできるだけ早い喫食	
対象消費者	家庭用（一般消費者）	
加熱後摂取/RTE	そのまま喫食	
記録類	①一般衛生管理、②呉汁の加熱温度・時間	
備考	※ 1 <u>55℃以上で保持する理由</u> ■ 沸騰状態 2 分以上の加熱でもセウス菌の芽胞は死滅しない。また、セウス菌は、55℃を下回ると、急激に増殖する恐れがある。55℃を下回る場合は、セウス菌が増殖し、毒素生成する前に消費するか冷蔵する必要がある。 ※ 二次汚染防止対策 加熱後の製品に接触するふろしき・器具は、二次汚染防止のため洗浄・殺菌を行う。 ■ 1%苛性ソーダ溶液または、アルカリ洗剤にて浸漬・擦り洗い。 ■ 0.02%次亜塩素酸 Na 液に 10 分程度、浸漬殺菌し、すすぎ洗い。 ■ 清潔な場所で乾燥させ、清潔な場所で保管。 ■ ふろしきは、アルカリ洗剤洗浄後、蒸気や煮沸等で高温殺菌（100℃5 分以上）も可。。	