

豆腐の規格基準改正に係る食品健康影響評価のポイント（案）

平成 29 年 5 月 24 日

●要請の経緯

- ・背景
- ・現行の国内の豆腐のリスク管理状況等
 - －豆腐の規格基準（製造基準、保存基準）
- ・評価要請の内容
- ・規格基準の改正案
- ・海外における豆腐及び無菌充填豆腐の規制状況

●評価の基本的考え方

- ・ハザード関連情報の整理
 - －ハザードとなり得る対象病原体について
 - －ハザードとなり得る対象病原体による健康被害解析
 - －対象食品における国内外における食中毒の発生状況
- ・暴露評価（人に対する暴露の推定）
 - －対象食品の汚染実態、汚染状況
 - －製造工程ごとのハザードの特定及びハザード制御
 - －成分規格の評価
 - （容器包装詰加圧加熱殺菌食品の成分規格に規定する試験法における発育し得る微生物について）
- ・リスク特性解析