

## リスク管理機関に伝えるべき内容

1. 現行の包装豆腐の規格基準での衛生管理と同様、大豆を水に浸漬する工程で黄色ブドウ球菌等の耐熱性の毒素を産生する菌が増殖し、毒素を産生した場合、その後の殺菌工程で除去することができないため、管理運営基準指針を踏まえ、毒素産生に必要とされる菌数まで増殖させないように適切に管理することが重要である。
2. 充填後、無菌充填豆腐が常温下で長期間流通することを考慮すると、既に無菌充填技術を用いて製造され常温保存で流通している牛乳等の常温保存可能品等の他の食品と同様に、流通販売過程等における荷積等の運搬に伴う外圧等の種々の物理的影響に耐え、破損等による微生物の汚染を防止できる容器包装を用い、常温で保存できる旨が消費者に容易に伝わるよう表示等を行うことも重要である。