

平成 26 年 8 月 7 日

厚生労働省 医薬食品局
 食品安全部 基準審査課
 課長 山本 史 様

一般財団法人 全国豆腐連合会
 代表理事 齊藤 靖弘



日本豆腐協会
 会長 中野 高雄



「豆腐の保存基準に係る省令の改正に関する要望」

食品衛生行政につきましては、常日頃よりご指導ご配慮を賜り感謝申し上げます。
 さて、当団体と致しましては、豆腐の保存基準に関しまして、下記の通り改正されることを要望致しますので、格別のご理解と特段のご尽力を賜りますよう、宜しくお願い申し上げます。

記

1. 要望内容

豆腐の保存基準に関する省令（食品、添加物等の規格基準 第一 食品 D）の、豆腐 2 豆腐の保存基準の（1）において以下のように規定されています。すなわち、「豆腐は、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において、飲用適の冷水で絶えず喚水をしながら保存しなければならない。ただし、移動販売に関わる豆腐及び成型した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐にあっては、この限りでない。」

この規定によって、豆腐は常温での保存販売ができない状況にありますが、保存基準において、「この限りではない」としている例外品に、無菌充填技術等を用いた常温保存可能な豆腐も加えて頂き、常温保存流通を認める記載に変更する省令の改正を要望致します。

2. 要望の理由

- ①海外においては、既に豆腐の常温保存可能品が市場で流通されています。
- ②技術の進歩により冷蔵を必要としない豆腐が開発され、1986 年より海外向けに常温保存流通（賞味期限 12 ヶ月）の実績があります。
- ③冷蔵保存を必要としないことから、エネルギーの削減に貢献します。
- ④災害時の緊急物資、非常食の重要なタンパク栄養源としても活用できるものであり、今まで対応しにくかったニーズにも対応可能となります。
- ⑤賞味期限が長いことから、廃棄物削減の面からも期待できます。
- ⑥和食文化がユネスコ無形文化遺産に登録され、豆腐の海外での需要も期待され、業界全体の底上げに貢献できると考えます。

以上