



FAMIC(ファミック)

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

FAMIC メールマガジン 第 740 号 (一部抜粋)



平成 30 年 7 月 25 日

5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ 今夏、豆腐の常温販売が解禁 ◆

暑い夏の定番料理「冷や奴」、これに代表される豆腐は、スーパーマーケット等では冷蔵ケースに陳列されて販売されています。これは、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」で豆腐を販売するときの保存方法が定められているためです。この規格基準が、本年7月13日に厚生労働省により改正されました。これにより、無菌状態で容器に充填され製造された豆腐、いわゆる無菌充填豆腐が常温で保存されて販売することができるようになりました。具体的な規格基準の改正内容については、厚生労働省ウェブページをご覧ください。

厚生労働省ウェブページ：食品別の規格基準について

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html

ところで、豆腐といえば、遺伝子組換え表示の義務対象とされていることから、FAMICでは、これまで豆腐等の大豆加工品に対して遺伝子組換え表示に関する検査を行ってきました。今では、原料の大豆の品種名を強調表示した豆腐等が販売されていることに着目して、表示された品種以外の大豆が混入されているか否かをDNA分析により確認する検査法を新たに開発し、検査に用いています。これらの検査法を活用して偽装表示された商品が販売されていないか、日頃より調査、分析を行い、その結果を農林水産省に報告し、偽装表示を明らかにするための端緒とすることで食品表示の適正化に努めています。