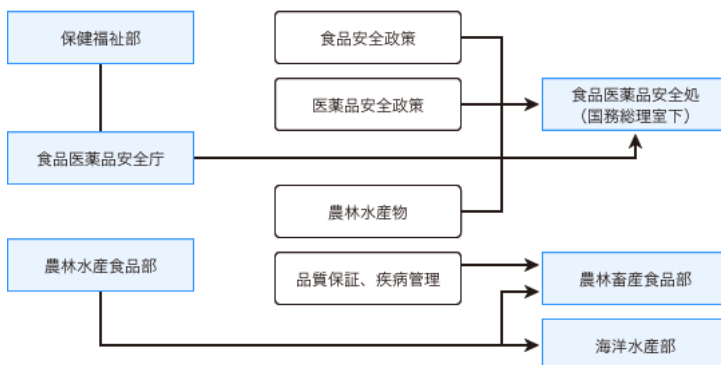


食品規格に係わる法体系

2014年初頭の新内閣発足に伴い、韓国政府の構造は、食品管理制度に対する権限を持つ機関を含め、大きく変化した。下図に韓国における食品・医薬品管理に関連する省庁及びこれらの省庁に与えられた責務の変化を示す。

韓国における主要な食品管理政府機関の組織変更（2013年）



2013年3月25日付けで、保健福祉部（Ministry of Health and Welfare：MOHW）の付属機関であった従来の韓国食品医薬品安全庁（Korea Food and Drug Administration：KFDA）は、国務総理室直下の食品医薬品安全処（Ministry of Food and Drug Safety：MFDS）に昇格した。公式サイトは以下のとおりである：

<http://www.mfds.go.kr/index.do> 【外部リンク】（韓国語）、
<http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=4> 【外部リンク】（英語）

この食品関連政府機関の組織変更によって、MFDSは食品・医薬品の安全管理の一元化されたコントロールタワーとして機能できるようになる。例えば農林畜産食品部（Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs：MAFRA）の管轄であった農畜水産品及びその加工品の安全性についても、今後はMFDSの管轄となる。海洋水産部（Ministry of Oceans and Fisheries）が新設され、水産業及びその関連責務を管理する権限を与えられた。

1 行政機関

韓国の食品行政は、食品カテゴリーや管理項目により表1に示すような行政機関が担当している。

表1 韓国食品安全管理システム

セクション	生産（農業、飼育、養殖など）	輸入	国内
農産物	MAFRA	MFDS	
水産物	MOF	MFDS	
畜産物	MAFRA	MAFRA MFDS（残留有害物質基準）	
ボトル入りミネラルウォーター	Ministry of Environment（環境部）		
アルコール飲料	National Tax Service（国税庁） MFDS（残留有害物質基準） MFDS（事業広告を含む）		
学校給食	MEST教育局 KFDA（学校給食施設以外の給食施設における安全管理）		

MAFRA：Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs（農林畜産食品部）
 MOF：Ministry of Oceans and Fisheries（海洋水産部）
 MFDS：Ministry of Food and Drug Safety（食品医薬品安全処）
 ME：Ministry of Education（教育部）

現在MFDS¹は、国務総理室の下で、食品ならびに医薬品の安全性と有用性を保証し公衆衛生を促進するとともに関連産業の発展を支援するための主要な法の執行機関となっており、MOHW²は医薬品及

び医療制度に係わる政策立案と法制定を担っている。この他に、適正表示と消費者保護の観点から、KFTC (Korea Fair Trade Commission: 韓国公正取引委員会)、KCA (Korea Consumer Agency: 消費者院) などが関与している。

また、韓国では日本と異なり独立したリスクアセスメント機関を持たず、表1に示した役割分担に基づき、MFDSとMAFRAによりリスクマネジメントとリスクアセスメントを行うことで科学的アセスメント結果に基づく管理をスムーズに行う仕組みになっている。

- 1 MFDS; Food Safety Management / Vision <http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?sessionid=dZ1ZUfGZl0hiTUmsRypkPTOylMLUkVuQDFhsVNIudTJgHrBs2L86dtmsXXzVewlN> 【外部リンク】 Accessed: 2013/03/21
- 2 MAFRA; http://english.mw.go.kr/front_eng/jc/sic0101mn.jsp?PAR_MENU_ID=1003&MENU_ID=10030101 【外部リンク】

2 関連法規

韓国の食品関連法規としては、MFDSが定める食品衛生法、食品安全基本法、健康機能性食品法、MOHWが定める健康増進法、KFTCが定める専売法、公正取引法、公正表示広告法、さらにKCA管轄の消費者保護法がある。このうち、食品規格に関係するのは主に食品衛生法であり、当該法とその施行規則類は英語翻訳版がMFDSのホームページにて公開されている³が、英語版の更新はそれほど頻繁には行われていないので参照時は注意が必要である。

MAFRAは農産物、水産物、畜産物の品質基準を制定している。その適用範囲は以下のとおりである。

- 農産物品質基準：加工品を含む、加工品（食品衛生法が適用される）を除く全ての農産物
- 水産物品質基準：加工品を含む全ての水産物（第三国からの生きた海産動植物は水産動物病害管理法適用）
- 畜産物品質基準：肉、乳、卵とその加工品

- 3 MFDS ; Relevant Rule <http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=71> 【外部リンク】 (Accessed: 2014/02/11)

さらに、MAFRAでは、表示と安全性に係わる種々の認証システムが運用されている。以下にその種類とマークを示す。

1. 特定表示認定システム：農業適正規範（105品目）、有機食品



農業適正規範 (GAP)



有機加工食品



2. 安全性認定システム：トレーサビリティ（農産物、畜産物）、SafeQ（農産物安全性検定システム）



農産物トレーサビリティ



水産物トレーサビリティ



SafeQ

HACCP、水産物トレーサビリティ、畜産安全性認定システムの安全性承認制度の権限は、MFDSに移行した。

韓国における食品規格の概要

コーデックス食品規格の項目を軸に、韓国に存在する食品規格の概要関連図（図1）を以下に示す。韓国には、食品衛生法第により規定された食品基準（食品公定書：Food Code）に29品目の食品規格が存在する。一方、韓国知識経済部技術標準院（Ministry of Knowledge Economy, Agency for Technology and Standards: KATS）が策定する韓国産業規格（Korean Industrial Standards: KS）は、JAS規格と類似した認証マークを取得するための規格であり、任意のものとして位置づけられる。また、MAFRAの品質基準にはいくつかの加工食品の規格が含まれているが、主に食品公定書の

29品目とKS規格について詳細を調査した。なお、食品添加物の規格と使用基準（分析法含む）については食品添加物公定書⁴が定められており、共通に適用される。

4 MFDS: Korea Food Additive Code (http://www.MFDS.go.kr/fa/ebook/egongjeon_intro.jsp【外部リンク】)
(Accessed: 2013/3/21)

図1：韓国の食品規格の概要図

行政機関	食品規格および関連法律
食品医薬品安全処 (MFDS)	食品衛生法 ・食品規格：29品目 ・食品添加物規格
保健福祉部 (MOHW)	健康機能食品法
保健福祉部 (MOHW)	健康増進法 誤解を招くような広告
韓国技術標準院 (KATS) 産業通商資源部 (MOTIE)	KS規格 農産加工物 水産加工物 畜産加工物
農林畜産食品部 (MAFRA)	品質表示規格 ・農産物品質規格 ・水産物品質規格 ・畜産物品質規格
韓国公正取引委員会 (KFTC)	・独占規制及び公正取引に関する法律 ・表示広告の公正化に関する法律
韓国消費者院 (KCA)	消費者保護法

1 食品公定書に定められた食品規格

食品公定書は、(1) 食品衛生法第7条1項の定める食品の製造、加工、調理、使用、保存の方法と食品構成成分の規格、(2) 第9条1項に定める原材料と器具・容器・包装の製造方法、(3) 第10条1項に定める食品、食品添加物、器具・容器・包装ならびに遺伝子組換え食品の表示基準を規定している。構成は以下のとおり。

- 第1条 総則（一般分析法を含む）
- 第2条 一般食品の共通基準および規格
- 第3条 長期保存食品の規格
- 第4条 一般加工食品の基準および規格
- 第5条 個別食品の基準および規格

本則に定められた、第3条（長期保存食品）に規定される個別食品規格を表2に、第5条に規定される個別食品規格を表3に示した。

表2：第3条（長期保存食品）に規定される個別食品規格

1	缶詰および瓶詰食品
2	レトルト食品
3	冷凍食品

表3：第5条に規定される個別食品規格

1	菓子	16	茶
2	パンまたは餅	17	コーヒー
3	ココア製品またはチョコレート	18	飲料
4	ジャム	19	特別用途食品
5	糖類	20	醤油または味噌
6	ブドウ糖	21	調味料
7	果糖	22	ドレッシング
8	餅米ゼリー (Yeot)	23	キムチ
9	糖液	24	魚介類塩辛 (チョッカル [Jeotkal])

10	オリゴ糖	25	酢漬け
11	加工肉製品および加工卵製品	26	固く煮付けた食品
12	魚製品	27	アルコール飲料
13	豆腐またはデンプンゼリー（ムク [Mook]）	28	乾燥魚介類切り身
14	食用油脂	29	他の食品
15	めん類		

2 KATSの定める韓国産業規格（KS規格）⁵

KS規格は産業標準法に基づき制定された国家規格で、工場査察と監査によりKS基準への適合が認められた製品に対してKSマーク（図2）を表示することが許可されるものである。KS規格には、製品の品質や計量法などを規定した「製品規格」、分析、試験、査察、計測法の標準化に係わる要求事項を定める「手順規格」、特定技術や技術制度について規定した「横断的規格」の3タイプがある。これらの規格はステーキホルダーからの提案に基づき、韓国産業標準委員会による審査を経て策定することができる。現在、KS規格の総数は28,000を超え、そのうち596が食品に係わる規格とされている。（この596には個別食品の規格に加え、栄養成分の分析方法のほか、タバコや精油の規格なども含まれている⁶。）個別食品規格のリストを表4～7に示した。

⁵ KATS (<http://kats.go.kr/english/index.asp> [外部リンク]) (Accessed: 2013/3/21)

⁶ KATS: Search for Korean Industrial Standards (http://www.kats.go.kr/english/com/search_ks.asp?OlapCode=ATSU28Search [外部リンク]) (Accessed: 2013/3/21)

図2：KSマーク



表4：加工農産物KS規格

1	マーガリン	34	インスタントコーヒー	67	混合調味料ソース
2	砂糖	35	焙煎コーヒー	68	ナツメ飲料
3	ビスケット	36	トマト果汁	69	チョウセンニンジン抽出物
4	ミルクキャラメル	37	チョウセンニンジン茶	70	乾燥チョウセンニンジン
5	ブドウ糖	38	醤油	71	オリーブ油
6	デンプン	39	テンジャン (Doenjang) (味噌)	72	エゴマ油
7	チョコレート	40	コチュジャン (Gochujang) (トウガラシ味噌)	73	ヘニバナ種子油
8	小麦粉	41	トウモロコシ (缶詰)	74	ヒマワリ種子油
9	ファットスプレッド	42	キノコ (缶詰)	75	ラッカセイ油
10	異性化糖	43	モモ (缶詰)	76	トウガラシ種子油
11	オリゴ糖	44	タケノコ (缶詰)	77	濃縮果汁・野菜汁
12	果実・野菜ピューレまたはペースト	45	グリーンピース (缶詰)	78	果汁・野菜汁粉末
13	果実・野菜加工食品	46	クリ (缶詰)	79	果汁・野菜汁
14	香辛料製品	47	セイヨウナシ (缶詰)	80	果汁・野菜汁飲料
15	豆腐製品	48	ブドウ (缶詰)	81	果肉飲料
16	ムク (Muk) (デンプンゲル製品)	49	ジャム	82	カレー粉
17	センシク (Saengshik) (未加熱調理食品)	50	アスパラガス (缶詰)	83	ドライカレーミックス製品
18	ブドウ種子油	51	ミカン (缶詰)	84	即席カレーミックス製品

19	加工油脂	52	トマトケチャップ	85	未加工剥き栗
20	混合食用油	53	挽きトウガラシ(粉)	86	キュウリ漬物
21	他の食用油	54	複合調味料	87	蒸留酒
22	調味油	55	紅茶	88	食酢
23	ドレッシング	56	緑茶	89	加熱調理米
24	大豆油	57	トウモロコシ油	90	メジユ (Mejoo) (みそ玉麴)
25	キャノーラ油	58	果実缶詰	91	豆乳製品
26	米ぬか油	59	タンムジ (Danmooji) (沢庵)	92	混合味噌
27	ショートニング	60	パーム油	93	乾燥めん
28	綿実油	61	パームオレイン油	94	生めん
29	ゴマ油	62	パームステアリン油	95	加熱調理済みめん
30	チュンジャン (Chunjang)	63	パーム核油	96	揚げめん
31	マヨネーズ	64	キムチ	97	農産物の調味煮物 [Jorim])
32	パン	65	ココヤシ油	98	冷凍コロッケ
33	水飴	66	乾燥スープ	99	ポップコーン用トウモロコシ製品
				100	ベーカリー用ミックス

表5 加工畜産物KS規格

1	ナチュラルチーズ
2	乳児向けフォーミュラ
3	フォローアップフォーミュラ
4	乳類
5	還元乳
6	調味乳
7	乳飲料
8	練乳
9	山羊乳
10	乾燥乳製品
11	バター
12	アイスクリーム
13	チェダーチーズ
14	発酵乳
15	液状乳
16	クリーム
17	プロセスチーズ
18	モッツアレラチーズ
19	ハム類
20	加工ハム
21	ソーセージ
22	調味牛肉(缶詰)
23	ベーコン
24	調味豚肉(缶詰)
25	牛肉(包装済み)
26	豚肉(包装済み)
27	ミートパテ
28	乾燥薄切り肉

29	鶏肉（全体または切り身）
30	チョウセンニンジン入り鶏肉煮込み
31	アヒル肉（全体）および骨無しアヒル肉
32	調味あばら肉
33	コムタン（Gomtang）（牛骨スープ）
34	調味畜産物（チョリム）
35	冷凍トンカツ

表6 加工水産物KS規格

1	冷凍エビフライ（生）
2	カキ（缶詰）
3	イカ（缶詰）
4	サバ（缶詰）
5	サンマ（缶詰）
6	サンマの煮物（缶詰）
7	茹でカニ肉（缶詰）
8	魚肉ソーセージ
9	油漬マグロ缶詰
10	イワシの煮物（缶詰）
11	魚肉すり身
12	魚缶詰
13	調味焼きノリ
14	調味イカ
15	調味チョッカル（発酵調味魚介類）
16	発酵カタクチイワシソース
17	乾燥ワカメ
18	ツブガイ（缶詰）
19	乾燥ノリ
20	乾燥カタクチイワシ
21	コンブ製品
22	調味カタクチイワシの蒸し煮（缶詰）
23	塩サバ
24	乾燥魚介類を小袋に収納したもの
25	魚介類パテ
26	冷凍魚カツレツ
27	食用アルギン酸ナトリウム
28	キトサン製品
29	寒天
30	調味マグロ缶詰
31	薄切り乾燥カワハギ
32	調味トビウオ魚卵
33	クァメギ（Gwamegi）
34	乾燥スケトウダラ製品
35	冷凍エビ

表7：その他の食品KS規格

1	溶性サッカリン
2	炭酸ソフトドリンク

3	混合飲料
4	抽出飲料
5	飲料ベース
6	チューインガム
7	食塩
8	グルタミン酸ナトリウム
9	重曹
10	食用炭酸ナトリウム

食品一般に関する規格・基準・分析法

食品一般に関しては表10に、事例研究で取り上げた個別の食品の規格・基準・分析法については、それぞれの食品の項で説明した。

表10 食品一般に関する規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品衛生法	異物	食品は、異物の混合につながる非衛生的物質を含んではならない 鉄粉（金属異物として）： <10.0 mg/kg以下 すべての金属粒子：<2.0 mm長	異物： ストレーナー法（微粉末）、濾過法（液体）、ワイルドマンフラスコ法（昆虫、動物毛/軽量物）、沈殿法（ネズミ糞などの重量物） 金属異物： 試料調製（蒸留水5~6 Lに粉末500 g、液体/ペースト1 kg）→棒磁石（10,000ガウス）を用いて10分間集める→乾燥させ重量を計測→ふるい（1.4×1.4 mm）を用いて分離し、金属物質のサイズを測定	Korea Food Code (Article 10.9.2.1)
	食中毒を引き起こす細菌	食品中に検出されないこと	系統的または個別の分析方法は、通常以下の通りである： (1) 無菌的試料調製（必要であれば、均質化および連続希釈を行う）→ (2) 各培地による増菌→ (3) 各選択培地に菌を植え、疑わしいコロニーを採取→ (4) さらに同定試験を行い確定	Korea Food Code (Article 10-3) : Salmonella (10.3.11), Staphylococcus aureus (10.3.12), Vibrio parahaemolyticus (10.3.13), Clostridium perfringens (10.3.14), Listeria monocytogenes (10.3.15), E. coli O157:H7 (10.3.16), Yersinia enterocolitica (10.3.17), B. cereus (10.3.18), Campylobacter jejuni (10.3.19), Clostridium botulinum (10.3.20)
	食品中の農薬に対する最大残留基準値	残留基準は個々に規定されている	系統的または個別の分析方法は、通常以下の通りである： (1) 試料調製 → (2) 溶媒による抽出 → (3) クロマトグラフィーによる精製 → (4) 試液調製 → (5) 機器による分析：揮発性物質に対してはGCまたはLC-MS、不揮発性物質に対してはLCまたはLC-MSなど	Korea Food Code (Article 10.4)
	安全性または有効性の問題により製造または輸入が認可されていない動物用医薬品	食品中に検出されないこと	ニトロフランおよびその誘導体（フラゾリドン、フラルタドン、ニトロフラゾン、ニトロフラントイン、ニトロピンなど）、クロラムフェニコール、マラカイトグリーンおよびその誘導体、ジエチルスチルベストロール、ジメトリダゾール、クレンブテロール、バンコマイシン、クロルプロマジン、チオウラシル、コルヒチン、ピリメタミン、酢酸メドロ	Korea Food Code (Article 10.5)

	薬品（その代謝物を含む）は、検出されない	キシプロゲステロン 簡易予備試験： チャームII受容体測定法、蛍光免疫測定法、または酵素免疫測定法 確定試験： 液体／ガスクロマトグラフィー質量分析法	
--	----------------------	---	--

事例研究

韓国食品公定書（KFC）に定められた食品規格とKS規格の規定内容を比較するため、即席めん、炭酸飲料、調理冷凍食品および牛乳を取り上げて比較検討を行った。

今回、とりあげた4つの食品においては、KFC(あるいは畜産加工品規格)とKS規格の双方に規格が存在した。しかしながら、分析項目及び食品添加物に関する項目について、両者間に顕著な違いは見られなかった。KS規格では、いくつかのJAS規格でみられるような、食品衛生法より厳しい食品添加物の使用制限はなく、安全性面の基準は韓国食品衛生法でカバーする合理的な内容と判断できる。一方、分析法についてはむしろKS規格の方で細かく指定されており、KS規格による品質の優位性は、厳格な分析に基づくGMPの視点という科学的根拠にもとづいたものであることが伺える。今後は、他の食品規格でも比較を行うと同時に、例えば分析法について規定したKS「手順規格」についても調査し、日本で定められた分析法や国際基準との比較を実施することによりKS規格の特徴について明確にすることもハーモナイゼーションの観点からは重要と考えられる。

食品添加物に関する法規

1 概要

韓国では、MFDSが食品添加物の管理を行っている。食品添加物規制の主たる法的根拠は韓国食品衛生法（Korea Food Sanitation Act、以降KFSA）とその施行令及び施行規則、及び以下に例示する関連の基準である。

韓国食品添加物公定書（Korea Food Additive Code：KFAC）

韓国食品公定書（Korea Food Code：KFC）

韓国食品表示基準（Korea Food Labelling Standard：KFLS）

2 食品添加物の定義及び機能用途分類

1) 食品添加物

食品添加物は、KFSAの第2条2項に次のように定義されている。

「食品の製造の過程、食品の加工あるいは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤される物質。器具、容器、包装の殺菌または消毒において使用され、これらを通じ食品に間接的に移行する可能性のある物質も含まれる。」

基本的には日本の定義と同義であり、加工工程中に使用され最終食品に残存しない物質や、栄養強化剤のような物質も添加物に含まれる。

2) 食品香料

食品香料に該当するものは「착향료」と呼ばれ、食品添加物の1カテゴリーとされている(以降便宜上「食品着香料」あるいは「着香料」と記載する。KFSAには明確に定義はされていないが、KFACの香料に関する使用基準から「食品のフレーバリングの目的（のみ）に使用される添加物」と定義できると推測される。食品添加物でフレーバリングに使用されるものは二種類あり、ひとつは合成添加物に含まれる「合成食品着香料」である。フレーバリング目的で使用を許可された化学物質はすべてこのグループに含まれる。KFACの合成添加物の項には、ほかに個別に物質名でも登録されている物質があるが、これらには個々に強制規格が存在する。もうひとつのグループは天然添加物に該当する「天然食品着香料」である。これは以下のように定義され、基原物質の名称によりリストされている。定義には、抽出に使用できる溶媒などに厳しい制限がある。

「フレーバーを付与増強するために用いられる、別表1に掲載された基原物質から抽出、蒸留、など

により製造される精製されたオイルや抽出物、オレオレジン（別途規格を持つ香辛料抽出物を除く）などの物質をいう。品質の保存等の目的でエタノール、水、植物油を添加することが出来る。」

3) 加工助剤

KFSAには加工助剤に関する明確な定義は存在しないがMFDSのWEBサイトにある用語集(韓国語)⁷においては以下のような定義がある：

「これらは食品添加物であって、機能は特定されていないが、食品の製造あるいは加工中、あるいはその他の目的で使用されるものである。代表的なものとしては、n-ヘキサンがある。」

また、コーデックスにおける加工助剤の定義に該当する記述としては、KFLSの別添1に該当する、

「詳細表示基準」の第1.A.7) c) (9)項に以下の記載がある：

「ある食品添加物が製造中に添加されるが最終製品では除かれている場合、そのような添加物については表示されなくても良い。」

7 <http://www.foodnara.go.kr>【外部リンク】（韓国語のみ）(Accessed: 2013/3/21)

4) キャリーオーバー

KFACには定義は存在しないが、その原則はKFCの第2.5.3) (2)項に以下のように示されている：

「もしある食品中にその食品への使用が許可されていない食品添加物が存在しても、それが、その添加物の使用が認められている原材料に由来するものであるならば、その原材料における使用の範囲内においては、（その食品自体への）食品添加物の使用制限のルールは適用されない。」

さらに、KFLSの別添1に該当する「詳細表示基準」の第1.A.7) c) (8)項では、キャリーオーバーの表示の免除について以下のとおり記載されている：

「もし食品添加物が原材料からの"キャリーオーバー"として最終食品に存在し、かつ、その食品中での当該添加物の量が機能を発揮する量より低い場合には、そのような食品添加物については表示されなくても良い。」

5) 食品添加物の機能用途分類

KFACでは食品添加物は機能別に分類されているわけではないが、KFDAの消費者向けWEBサイト⁸は食品添加物の機能を以下のように紹介している：

1. 品質の変化や腐敗から食品を守る：保存料、酸化防止剤
2. 食品の品質を保持したり、補完したりするもの：乳化剤、栄養強化剤
3. 食品の製造に使うもの：凝固剤、離型剤、増粘安定剤
4. 食品の嗜好性を高める：着色料、香料、風味増強剤、甘味料

なお、KFLSでは、食品添加物の表示規則において機能分類が登場する。（3.3.3.7 食品ラベルへの食品添加物の表示参照）

8 <http://www.foodnara.go.kr>【外部リンク】（韓国語のみ）(Accessed: 2013/3/21)

3 認可食品添加物及び最大使用基準値

認可されたすべての食品添加物には「合成添加物」「天然添加物」というカテゴリーが存在する。これらは、それぞれの定義、用途（限度）、及び入手可能な場合には規格と共にKFACに収載される。ただし、このほかに、天然添加物及び器具等の洗浄・殺菌目的で使用される添加物に関しては暫定基準の届出により流通が可能とされる。

日本のような"既存添加物"と"指定添加物"といった分類は存在せず、認可されている食品添加物はすべて日本で言うところの"指定添加物"に該当すると考えられる。なお、天然着香料に関しては、「食品香料」の定義の項で詳細を述べているためここでは割愛する。KFACに掲載されている項目で品目数を計算する（規格が統合されたものは統合された品目を、また合成着香料、天然着香料など総称で掲載されているものはその総称品目を、それぞれひとつと勘定する）と、その数は2013年7月現在で合計609品目となる。（なお先述のとおり、暫定基準をもって流通を可能としている天然添加物、及び器具等洗浄・滅菌剤はこの数には含まれていない。）

食品添加物の使用基準（最大使用濃度を含む）が設定されている場合には、それらもKFACに収載される。暫定基準で流通している品目については、暫定基準にその使用基準と使用濃度が掲載されている。

4 食品への使用禁止物質

指定添加物（ポジティブリスト）制度が基本であり、食品添加物としての使用禁止品目リストはない

が、KFCやKS規格（韓国産業規格）の個別規格には、品目によって使用禁止物質のリストが存在するとされる。

5 食品添加物の成分規格

食品添加物の成分規格は、使用基準と同様にKFACに収載される。一部暫定基準で流通している品目については、暫定基準に規格が収載される。

6 新規食品添加物の申請・審査・指定

KFSAの第6条によれば、合成化学品については食品添加物としての使用において人の健康に懸念を及ぼさないものとしてKFDAによる指定が必要である。第7条(1)項ではまた、食品添加物には流通のための規格基準の公表が必要とされている。（注：容器等の殺菌等に使用される殺菌剤などの添加物には例外規定がある。）MFDSの食品添加物に関するWEBサイトには、食品添加物の新規指定及び／あるいは既存の規格基準の改訂のためのガイドラインが掲載されており⁹、基本的な考え方、指定の手続き、及びそれぞれの場合に必要なデータに関する説明がなされている。基本的な考え方の項では、食品添加物はその安全性、技術的必要性、使用による効果などについて科学的な評価に供されると述べられている。天然添加物や殺菌用途等に用いられる添加物で、KFSAの第7条(1)項に基づく規格が公開されていないものについては、それらの提供者がKFDAに対し、別の通知に基づく書類を提出し、“暫定規格基準”を設定することが出来るとされる。

⁹ <http://www.MFDS.go.kr/fa/index.do?nMenuCode=7>【外部リンク】（韓国語）（Accessed: 2013/3/21）

7 食品への食品添加物の表示

食品の成分として食品添加物を表示するにはいくつかの規則があり、詳細はKFLSの別添1に規定されている。用途名を併記しなくてはならない添加物、別名や簡略名を使用できる添加物、別名あるいは主要用途名での標記が可能な添加物、一括名で表示できる添加物などがある。

8 食品添加物公定書（KFAC）

これまで述べてきたとおり、KFACには、掲載されている添加物について規格と基準が掲載されている。KFACには、そのほか、一般規定、製造基準、使用の一般原則、一般分析法、分析に使用される試薬と試液について収載されている。また、特定の添加物の製剤に関する規格及び混合製剤一般に関する規格も収載されている。

9 食品添加物の概要（まとめ）

香料、加工助剤、キャリアオーバー等、食品添加物に関する定義を表8に、その他、指定添加物、既存添加物、使用禁止物質等についてを表9にまとめた。

表8 食品添加物の概要／定義（一般）

	概要／定義	参照
関連法規	韓国食品衛生法 (Korea Food Sanitation Act : KFSA) 2011 韓国食品添加物基準 (Korea Food Additive Code : KFAC) 2012 韓国食品基準 (Korea Food Code : KFC) 2012	KFSA http://www.MFDS.go.kr/files/upload/eng/FOOD_SANITATION_ACT.pdf 【外部リンク】(English) KFAC http://www.MFDS.go.kr/fa/ebook/egongjeon_intro.jsp 【外部リンク】(English) Korea Food Code http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_01.jsp 【外部リンク】(Korean)
概要（一般）／定義		
食品添加物の定義	食品添加物は、KFSAの第2条2項に次のように定義されている： 「食品の製造の過程、食品の加工あるいは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤される物質。器	FSA Article 2. 2

	具、容器、包装の殺菌または消毒において使用され、これらを通じ食品に間接的に移行する可能性のある物質も含まれる」	
香料	食品香料に該当するものは、食品添加物の1カテゴリーとされている。KFSAには明確に定義はされていないが、KFACの香料に関する使用基準から「食品のフレーバリングの目的（のみ）に使用される添加物」と定義できると推測される。食品添加物でフレーバリングに使用されるものは2種類あり、ひとつは合成添加物に含まれる「合成食品着香料」である。フレーバリング目的で使用を許可された化学物質はすべてこのグループに含まれる。KFACの合成添加物の項には、ほかに個別に物質名でも登録されている物質があるが、これらには個々に強制規格が存在する。もうひとつのグループは天然添加物に該当する「天然食品着香料」である。これは以下のように定義され、基原物質の名称によりリストされている。規格では、抽出に使用できる溶媒などに厳しい制限がある。「フレーバーを付与増強するために用いられる、精製されたオイルや抽出物、オレオレジン（別途規格を持つ香辛料抽出物を除く）などから抽出、蒸留、などにより製造される物質をいう。品質の保存等の目的で水、エタノール、植物油を添加することが出来る」	<p>KFAC http://www.MFDS.go.kr/fa/ebook/egongjeon_intro.jsp 【外部リンク】 (English) http://www.MFDS.go.kr/fa/index.do?nMenuCode=12&page_gubun=1&gongjeoncategory=4&key=&keyfield 【外部リンク】 (Korean)</p> <p>Korea FoodNara Glossary Site (Korean) http://www.foodnara.go.kr/foodnara/dic-list.do?seq=6867&mid=S07&boardId=dictionary&searchKey=착향료&search_Type=1&page=1 【外部リンク】</p> <p>KFAC I. General Provisions (3) p.1. http://www.MFDS.go.kr/fa/index.do?page_gubun=1&serialno=107&nMenuCode=12&page_gubun=1&gongjeoncategory=2&keyfield=foodadditive&key=천연착향료&page=1 【外部リンク】 (Appendix 1)</p>
加工助剤	KFSAには加工助剤に関する明確な定義は存在しないがMFDSのWEBサイトにある用語集（韓国語）においては以下のような定義がある：「これらは食品添加物であって、機能は特定されていないが、食品の製造あるいは加工中、あるいはその他の目的で使用されるものである。代表的なものとしては、n-ヘキサンがある」 また、コーデックスにおける加工助剤の定義に該当する記述としては、KFLSの別添1に該当する、「詳細表示基準」の1.A.7) c) (9)に以下の記載がある： 「ある食品添加物が製造中に添加されるが最終製品では除かれている場合、そのような添加物については表示されなくても良い」	<p>Glossary of Food Additives (Korean) http://www.MFDS.go.kr/fa/index.do?nMenuCode=9&mode=view&boardSeq=8271 【外部リンク】</p>
キャリアオーバー	KFACには定義は存在しないが、その原則はKFCの2.5.3) (2)に以下のように示されている： 「もしある食品中にその食品への使用が許可されていない食品添加物が存在しても、それが、その添加物の使用が認められている原材料に由来するものであるならば、その原材料における使用の範囲内においては、（その食品自体への）食品添加物の使用制限のルールは適用されない」	<p>Korea Food Code (2-1-8) Korea Food Code Article 2.5.3 http://www.MFDS.go.kr/eng/eng/index.do?nMenuCode=43&searchKeyCode=122&page=1&mode=view&boardSeq=66020 【外部リンク】 (Korean)</p>

表9 食品添加物の概要（特定）

	概要／定義	参照
関連法規	<p>韓国食品衛生法 (KFSA) 2010 韓国食品公定書 (KFC) 2010 韓国食品添加物公定書 (KFAC) 2010, 2011</p>	
概要（指定）／附則		
1 指定添加物リスト	<p>2013年7月現在（告示第2013-245号）、食品添加物はそれぞれ指定の食品グループにおいて使用を許可されている。合成添加物（405種類、うち2種類は新規に追加されたフッ化ナトリウム及びヨウ素酸カリウム）、天然添加物（197種類、うち2種類は新規に追加されたウレアーゼ及びフッ化水素酸）、および混合添加物製剤（7種類）の基準および規格が現行のKFACに収載されている 英語版EブックにはKFACから公式に削除された添加物（合成添加物33種類および天然添加物16種類）が未削除で掲載されている。 合成香料は合成食品添加物表第424号で取り扱われており、別途KFACからアクセス可能である</p>	<p>Article 3_ A, 3_ B, 3_ C of Korea Food Additive Code Appendix 2 (Excel file) http://www.MFDS.go.kr/fa/ebook/egongjeon_intro.jsp 【外部リンク】 (English e-book) http://www.MFDS.go.kr/fa/index.do?nMenuCode=12&page_gubun=1&gongjeoncategory=1 【外部リンク】 (Korean)</p>

2 既存添加物リスト	韓国には存在しない分類である	
3 天然香料基原物質リスト	天然香料は天然添加物の一つに分類されており、その基原物質はKFACの天然香料の項に記載されている。リストは272の各物質および概要である「『2. 基原物質に関する要件（食品基準共通）』に適切な基原物質」からなる	http://www.MFDS.go.kr/fa/index.do?page_gubun=1&serialno=107&nMenuCode=12&page_gubun=1&gongjeoncategory=2&keyfield=foodaddtiveness&key=천연착향료&page=1 【外部リンク】(Korean)
4 一般に食品として飲用または飲料用に供され、また食品添加物としても使用される物質のリスト	韓国には存在しない分類である	
ネガティブリスト（定められている場合）	原則として、韓国食品衛生法では食品添加物はポジティブリスト制で管理されている。ただし、インスタント麺や炭酸飲料など一部の個別食品品目には、KFCの規格に食品添加物のネガティブリストを列挙しているものがある	
食品添加物の規格、重量およびサイズ、汚染物質、分析およびサンプリング方法、食品添加物の製造規格	KFAC一般条項は、「重量、容量および温度」、「試験」、「容器」および「用語の定義」に関する情報を示している KFAC本文は製造処理基準、食品に使用される食品添加物の一般基準、食品接触面衛生処理方法、一般的試験方法も示している	http://www.MFDS.go.kr/fa/ebook/egongjeon_intro.jsp 【外部リンク】(English)
食品添加物に関する公式刊行物および公報	http://www.MFDS.go.kr/fa/ebook/egongjeon_intro.jsp 【外部リンク】(KFAC)	

食品表示

韓国食品表示基準（告示第2014-19号）

[韓国食品表示基準（告示第2014-19号）](#)

残留農薬

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／調味料類

味噌

範囲	
定義／説明	<p>味噌とは、動物または植物に由来する原材料をこうじ菌（Aspergillus）を用いて醗酵させることによって、あるいは塩を加えたメジュ（meju）（醗酵大豆）を醗酵または熟成させることによって製造または加工した製品を指す。本食品区分に含まれるのは、メジュ、韓国味噌、味噌、調味味噌、コチュジャン（gochujang）（トウガラシを加えた味噌）、トウガラシを加えた調味味噌、チュンジャン（chunjang）（黒色味噌）、チョングッチャン（cheonggukjan）（挽き大豆を醗酵させたもの）、混合味噌などである</p> <p>英語版の韓国食品公定書（Korea Food Code：KFC）（2009年）は下記のウェブサイトで公開されている。本公定書はその後改訂されたが、改訂を反映した英語版はまだ公開されていない。そのため、最新情報を得るには韓国語版を参照することを推奨する</p> <p>英語ウェブサイト：http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63【外部リンク】</p> <p>韓国食品公定書（2009年）第5条 各食品の基準および規格（Standards and Specifications for Each Food Product）</p>

	<p>韓国語ウェブサイト：韓国食品公定書（2014年） http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?id=54【外部リンク】</p>
組成	<p>1. 基本原材料 (a) 大豆 (b) 塩 (c) 飲用水 (d) アスペルギルス属菌（<i>Aspergillus</i> spp.）などの特定微生物</p> <p>2. 任意原材料 (a) 大豆または穀類 (b) トウガラシ粉末（6%を上回るごと） (c) バチルス属菌（<i>Bacillus</i> spp.）などの微生物 (d) カラメル色素など</p> <p>ウェブサイト：韓国食品公定書（2009年）第5条 各食品の基準および規格 http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63【外部リンク】 韓国語ウェブサイト： http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?id=54【外部リンク】</p>
品質要件	<p>1. タール色素：検出されないこと 2. 大腸菌群：陰性（混合味噌[殺菌されたもの]の場合のみ）</p> <p>韓国語ウェブサイト： http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?id=54【外部リンク】</p>
「欠陥品」の分類	存在しない
食品添加物	<p>保存料（g/kg）：以下を除いては、いかなる保存料も検出されないこと ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム：ソルビン酸として1.0以下（韓国味噌、味噌、調味味噌、コチュジャン【トウガラシを加えた味噌】、調味コチュジャン【トウガラシを加えた調味味噌】、チュンジャン【黒色味噌】、チョングッチャンについて。非乾燥製品の場合のみ）</p>
汚染物質／異物	<p>製品に対し、韓国食品公定書（2014年）の第3条 製造および加工の基準（Standards of manufacturing and processing）の規定を適用することを勧告する。食品の製造・加工中の異物または病原菌による汚染の防止について強く記載されている 英語版ウェブサイト：韓国食品公定書（2009年）第2条 一般食品に対する共通基準および規格（Common Standards & Specifications for General Foods）</p> <p>2) 異物／不純物</p> <p>① 食品は、原材料の処理によって必要水準まで除去されていない不衛生物質を含むことで、かかる物質を原材料と混合してはならない。ただし、製造・加工中に十分に除去されずに残存している他の植物、原材料植物の外皮、砂といった異物は、異物が少量でありヒトの健康を害さない範囲内であれば、除外される</p> <p>② 金属異物としての鉄粉は、第10-9-2)-(1)項に記載された金属粒子に対する試験法に従って試験を実施した場合に、10.0 mg/kg以下しか検出されてはならない。また、全長2.0 mmを超えるいかなる金属粒子も検出されてはならない</p> <p>英語ウェブサイト：韓国食品公定書（2009年）第2条 一般食品に対する共通基準および規格 http://www.mfds.go.kr/files/upload/eng/Article_2.CommonStandards Specification for General Foods.pdf【外部リンク】</p>
衛生	<p>食中毒を引き起こす細菌 サルモネラ属菌（<i>Salmonella</i> spp.）、黄色ブドウ球菌（<i>Staphylococcus aureus</i>）、腸炎ビブリオ（<i>Vibrio parahaemolyticus</i>）、ウェルシュ菌（<i>Clostridium perfringens</i>）、リステリア・モノサイトゲネス（<i>Listeria monocytogenes</i>）、大腸菌O157:H7（<i>Escherichia coli</i> O157:H7）、カンピロバクター・ジェジュニ（<i>Campylobacter jejuni</i>）、セレウス菌（<i>Bacillus cereus</i>）、エルシニア・エンテロコリチカ（<i>Yersinia enterocolitica</i>）などの食中毒を引き起こす細菌は、肉（加工用の原材料を除く）および殺菌・低温殺菌された、またはそれ以上の加工や熱処理を加えずに直接消費可能な加工食品において検出されてはならない。また、結核菌（<i>Tuberculous bacillus</i>）、炭疽菌（<i>Anthraxnose bacteria</i>）、ブルセラ・スイス（<i>Brucella suis</i>）も、肉および肉食品において検出されてはならない。ただし、「第5条 各食品の基準および規格」に食中毒を引き起こす細菌に対する量的制限が規定されている場合には、関連食品は当該の量的制限を満たさなければならない。他の加工食品は、以下のセレウス菌に関する制限を満たさなければならない</p> <p>(1) 醤油／味噌（メジュを除く）、ソース、複合調味料、塩漬け食品、煮物：10,000 /g以下（殺菌製品の場合は陰性であること） (2) 食品のうち上記（1）に記載されたものを除く、それ以上の加工、加熱、または冷却を施さずにそのままの状態で使用される加工食品、および規格の規定がない食品：1,000 /g以下（殺菌製品の場合は陰性であること）</p> <p>他の加工食品については、下記のウェルシュ菌に関する制限を満たさなければならない</p> <p>(1) 醤油／味噌（メジュを除く）、トウガラシ粉末、キムチ（追加リストは省略）：100 /g</p>

	<p>以下（殺菌製品の場合は陰性であること）</p> <p>(2) 食品のうち上記（1）に記載されたものを除く、それ以上の加工、加熱、または冷却を施さずにそのままの状態で使用される加工食品、および規格の規定がない食品：陰性</p> <p>製品に対し、韓国食品公定書（2014年）の第3条 製造および加工の基準、および第5条 各食品の基準および規格の規定を適用することを勧告する</p> <p>韓国語ウェブサイト：ウェルシュ菌に関する量的制限（quantitative limit of Clostridium perfringens）http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?id=12 <small>【外部リンク】</small></p>
重量及び分量	製品に対し、韓国食品公定書（2014年）の第1条 総則（General provisions）の規定を適用することを勧告する
表示	<p>食品医薬品安全処（Ministry of Food and Drug Safety：MFDS）による食品に対する表示基準（Labeling Standards for Food）（告示第2014-19号）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 「製品の名称（容器および包装を除く）」 2. 「食品の種類」（指定製品のみ） 3. 製造業者の名称および住所 4. 「製造日」（指定製品のみ） 5. 保存可能期間（食品添加物、容器、および包装を除く） 6. 内容量（カロリー） 7. 「原材料」 8. 「食品成分」 9. 「栄養」（指定製品のみ） 10. 食品に関する詳細表示基準により指定された他の項目 <p>韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&query=%EC%8B%9D%ED%92%88%20%EB%93%B1%EC%9D%98%20%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80#liBgcolor0 <small>【外部リンク】</small></p>
分析及びサンプリング	<ol style="list-style-type: none"> (1) タール色素 第9条 一般試験法（General Testing Methods）に記載された第2.4項 着色料（Coloring Agent）に準拠して試験を実施する (2) 大腸菌群 第9条 一般試験法に記載された第3項 微生物（Microorganism）の3.7項 大腸菌群（Coliform）に準拠して試験を実施する (3) 保存料 (1)第9条 一般試験法に記載された第2.1項 保存料（Preservatives）に準拠して試験を実施する

醤油

範囲	
定義/説明	<p>醤油とは、動物または植物に由来する原材料をこうじ菌を用いて醗酵させることによって、あるいは塩を加えたメジュ（醗酵大豆）を醗酵または熟成させることによって製造または加工した製品を指す。本食品区分に含まれるのは、メジュ、韓国式醤油、醸造醤油、酸加水分解醤油、酵素加水分解醤油、混合醤油などである</p> <p>英語ウェブサイト：韓国食品公定書（2009年）第5条 各食品の基準および規格 http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63 <small>【外部リンク】</small></p> <p>韓国語ウェブサイト：韓国食品公定書（2014年）http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?id=54 <small>【外部リンク】</small></p>
組成 (Raw ingredients except food additives)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 大豆 2. 穀類 3. 食塩水 4. アスベルギルス属菌 5. タンパク質または炭水化物を含む、酸または酵素によって加水分解された原材料 <p>英語版ウェブサイト：韓国食品公定書（2009年）第5条 各食品の基準および規格 http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63 <small>【外部リンク】</small></p> <p>韓国語版ウェブサイト：韓国食品公定書（2014年）http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?id=54 <small>【外部リンク】</small></p>
品質要件	<ol style="list-style-type: none"> 1. タール色素：検出されないこと <p>韓国語ウェブサイト：http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?id=54 <small>【外部リンク】</small></p>
食品添加物	
	製品に対し、韓国食品公定書（2014年）の製造および加工の基準の規定を適用することを勧告

汚染物質／異物	<p>する。食品の製造・加工中の異物または病原菌による汚染の防止を目的とした適切な予防措置が強く要求される</p> <p>韓国食品公定書（2009年）：第2条 一般食品に対する共通基準および規格 製品に対し、第5条 各食品の基準および規格の規定を適用することを勧告する</p> <p>韓国語ウェブサイト：http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=12【外部リンク】</p>
衛生	<p>食中毒を引き起こす細菌 サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ウェルシュ菌、リステリア・モノサイトゲネス、大腸菌O157:H7、カンピロバクター・ジェジュニ、セレウス菌、エルシニア・エンテロコリチカなどの食中毒を引き起こす細菌は、肉（加工用の原材料を除く）および殺菌・低温殺菌された、またはそれ以上の加工や熱処理を加えずに直接消費可能な加工食品において検出されてはならない。また、結核菌、炭疽菌、ブルセラ・スイスも、肉および肉食品において検出されてはならない</p> <p>ただし、「第5条 各食品の基準および規格」に食中毒を引き起こす細菌に対する量的制限が規定されている場合には、関連食品は当該の量的制限を満たさなければならない。他の加工食品は、以下のセレウス菌に関する制限を満たさなければならない</p> <p>(1) 醤油／味噌（メジュを除く）、ソース、複合調味料、塩漬け食品、煮物：10,000 /g以下（殺菌製品の場合は陰性であること）</p> <p>(2) 食品のうち上記（1）に記載されたものを除く、それ以上の加工、加熱、または冷却を施さずにそのままの状態で使用される加工食品、および規格の規定がない食品：1,000 /g以下（殺菌製品の場合は陰性であること）</p> <p>他の加工食品については、下記のウェルシュ菌に関する制限を満たさなければならない</p> <p>(1) 醤油／味噌（メジュを除く）、トウガラシ粉末、キムチ（追加リストは省略）：100 /g以下（殺菌製品の場合は陰性であること）</p> <p>(2) 食品のうち上記（1）に記載されたものを除く、それ以上の加工、加熱、または冷却を施さずにそのままの状態で使用される加工食品、および規格の規定がない食品：陰性</p> <p>製品に対し、韓国食品公定書（2014年）の第3条 製造および加工の基準、および第5条 各食品の基準および規格の規定を適用することを勧告する</p> <p>韓国語ウェブサイト：ウェルシュ菌に関する量的制限 http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=12【外部リンク】</p>
表示	<p>MFDSによる食品に対する表示基準（告示第2014-19号）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 「製品の名称（容器および包装を除く）」 2. 「食品の種類」（指定製品のみ） 3. 製造業者の名称および住所 4. 「製造日」（指定製品のみ） 5. 保存可能期間（食品添加物、容器、および包装を除く） 6. 内容量（カロリー） 7. 「原材料」 8. 「食品成分」 9. 「栄養」（指定製品のみ） 10. 食品に関する詳細表示基準による指定を受けた他の項目 <p>韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&query=%EC%8B%9D%ED%92%88%20%EB%93%B1%EC%9D%98%20%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80#iBqcolor0【外部リンク】</p>
分析及びサンプリング	<p>試験法 粉末醤油の場合には、記載に従って蒸留水を用いて試料を希釈すること</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 総窒素 試料10 mLに水を加えて総容量を100 mLとし、そのうちの20 mLを試験に用いる。第9条 一般試験法の第1.1.3.1項 総窒素および粗タンパク質（Total Nitrogen and Crude Protein）に準拠して試験を実施する (2) タール色素 第9条 一般試験法に記載された第2.4項 着色料に準拠して試験を実施する (3) 大腸菌群 第9条 一般試験法に記載された第3項 微生物の3.7項 大腸菌群に準拠して試験を実施する (4) 保存料 第9条 一般試験法に記載された第2.1項 保存料に準拠して試験を実施する <p>韓国語ウェブサイト：http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=54【外部リンク】</p>

食品規格・基準／炭酸飲料

炭酸飲料

食品規格・基準・分析法：

表14にKFCおよびKSに基づく規格・基準の概要を比較し、表15にKFCの基準・分析法を示した。

食品添加物：

表16にKFCおよびKSに基づく食品添加物の使用制限を含む規格を示した。

表14 炭酸飲料：食品規格・基準

規格	食品衛生法	KS規格
規格の名称	炭酸飲料	炭酸ソフトドリンク (KS H 2016)
範囲	炭酸飲料：炭酸水	炭酸飲料：炭酸水
必須組成及び品質要件	炭酸ガス圧 (kg/cm ²) ① 炭酸水：1.0以上 ② 炭酸飲料：0.5以上 鉛 (mg/kg)：0.3以下 カドミウム (mg/kg)：0.1以下 スズ (mg/kg)：150以下 (缶入り製品の場合のみ)	良好な色および味を呈すること 異味および異臭がしないこと 炭酸ガス圧 (kg/cm ²) ① 炭酸水：2.5以上 ② 炭酸飲料：2.0以上 鉛 (mg/kg)：0.3以下 カドミウム (mg/kg)：0.1以下 スズ (mg/kg)：150以下 (缶入り製品の場合のみ) 包装基準：容器は膨張、変形または錆びがあってはならず、完全密封および適切な真空度を必要とする
食品添加物	保存料：下記以外のいかなる保存料も検出されないこと (ソルビン酸、ソルビン酸ナトリウム、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム) ソルビン酸として0.6g/kgを超えないこと (ただし、炭酸水においては検出されないこと)	
衛生	細菌数：100以下 大腸菌群：陰性	細菌数：100以下 大腸菌群：陰性
表示	特定表示法 1. 製品は、炭酸飲料または炭酸水のいずれかとして表示されること 2. 400mL当たりのカロリーが2 kcal以下である場合には、当該製品は「ダイエット」の表示を行ってもよい 3. 栄養成分表を表示すること	表示基準は「加工食品表示に関する一般基準」(KS H 1101) に従うこと
分析方法	ガス圧 鉛、カドミウム、スズ 細菌数 大腸菌群 保存料	ガス圧、鉛、およびカドミウム、スズ、細菌数、大腸菌群 缶詰製品に対する一般試験方法 (KS H2146) 官能試験 (KS H ISO 6658) 微生物の定量 (KS H ISO 7251、KSH ISO 4833/4832/4831) 規定されていないものについては、食品衛生法に従って取り扱うこと

表15 炭酸飲料：基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
	鉛 (mg/kg)	0.3以下	湿式分解法、乾式灰化法、または溶媒抽出法→誘導結合プラズマ (ICP) 分光分析	Korea Food Code (2010, 7.1.2.1)
	カドミウム (mg/kg)	0.1以下	湿式分解法、乾式灰化法、または溶媒抽出法→誘導結合プラズマ (ICP) 分光分析	Korea Food Code (2010, 7.1.2.2)
	スズ (mg/kg)	150以下 (缶入り製品の場合)	湿式分解法、または乾式灰化法→サリチリデンアミノ-2-チオフェノール (SATP) 法またはポーラログラフ分析	Korea Food Code (2010, 7.1.2.6)

食品衛生法		み)		
	細菌	100/mL以下	生菌数測定用寒天培地 (35±1°C、24~48時間)	Korea Food Code (10.3.5.1)
	大腸菌群	陰性 (低温殺菌製品の場 合の み)	LB発酵管 (35±1°C、48±3時間) →ガス発生：推定試験陽性→BGLB発酵管 (35±1°C 48±3時間) →ガス発生→EMB培地 (35±1°C、24±2時間) →典型的コロニー：確定試験陽性→乳糖ブイヨン発酵管および栄養寒天。乳糖ブイヨン発酵管 (35±1°C、48±3時間)：ガス発生→栄養寒天：(35±1°C、48±3時間)：顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞桿菌：大腸菌群陽性	Korea Food Code (Article 10.3.7)

表16 炭酸飲料：食品添加物

	食品衛生法	KS規格 (任意規格)
範囲および/またはは定義	炭酸飲料の規格は韓国KFC-炭酸飲料、炭酸水に記載されている 食品添加物に関するポジティブ・ネガティブリスト：KFCに使用できる添加物の制限リストがあるほか、KFACの個別の添加物の使用基準で定められる。	
ポジティブおよび/またはネガティブリスト		
使用制限/使用上限 (定められている場合)	炭酸飲料に許可される食品添加物と最大レベルは下記のとおり、 <ul style="list-style-type: none"> 保存料：安息香酸、安息香酸ナトリウム、安息香酸カリウムとカルシウムの使用のみが、炭酸飲料 (炭酸水を除外) 中に合計 0.6g/kg以下で許可される。 0.1/kg未満のエステルガム マンガン・グルコン酸塩 (最大レベルなし) 下記の食品添加物は炭酸飲料への使用を禁ずる： <ul style="list-style-type: none"> 食品赤色2号 食品赤色2号のアルミニウムレーキ 	炭酸飲料 (KS H 2016)の規格がある ポジティブ・ネガティブリストは収載されていない。KFCに準拠することを奨励する

炭酸水を主原料とする調味飲料

項目	食品衛生法	KS規格
規格の名称	炭酸飲料 炭酸水	炭酸ソフトドリンク KS H 2016 http://www.standard.go.kr/CODE02/USER/OB/03/SerKs_Search.asp 【外部リンク】
範囲	炭酸飲料 炭酸水 韓国語ウェブサイト http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=41 【外部リンク】	炭酸水および炭酸ソフトドリンク
説明	炭酸飲料とは、飲用水に食品または添加物および炭酸ガスを添加したもの、あるいは炭酸水に食品または添加物を添加したものを指す 炭酸水とは、天然に二酸化炭素を含有する水、または飲用水に二酸化炭素を添加して製造した水を指す 英語ウェブサイト： http://www.mfds.go.kr/files/upload/eng/Article_5_Standards_and_Specifications_for_Each_Food_Product.pdf 【外部リンク】 韓国語ウェブサイト： http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=41 【外部リンク】	炭酸水とは、天然に二酸化炭素を含有する水、その水に炭酸ガスを添加して製造した水、または飲用水に二酸化炭素を添加して製造した水を指す 炭酸飲料とは、飲用水に食品または添加物および炭酸ガスを添加したもの、炭酸水に食品または添加物を添加したものを指す
	(1) 炭酸ガス圧 (kg/cm ²)	- 良好な色および味を呈すること - 異味および異臭がしないこと

必須組成及び品質要件	① 炭酸水：1.0以上 ② 炭酸飲料：0.5以上 (2) 鉛 (mg/kg)：0.3以下 (3) カドミウム (mg/kg)：0.1以下 (4) スズ (mg/kg)：150以下 (缶入り製品の場合のみ) (5) 細菌数：100/mL以下 (6) 大腸菌群：陰性 (7) 保存料 (g/kg)：下記以外のいかなる保存料も検出されないこと ソルビン酸、ソルビン酸ナトリウム、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム：ソルビン酸として0.6以下 (ただし、炭酸飲料の場合は検出されないこと)	- 炭酸ガス圧 (kg/cm ²) ①炭酸水：2.5以上 ②炭酸飲料：2.0以上 - 鉛 (mg/kg)：0.3以下 - カドミウム (mg/kg)：0.1以下 - スズ (mg/kg)：150以下 (缶入り製品の場合のみ) - 細菌数 (CFU.mL)：100/mL以下 - 大腸菌群：陰性 包装基準：容器は膨張、変形または錆びがあってはならず、完全密封および適切な真空度を必要とする これ以上の要件については、食品衛生法の要件を満たすこと
食品添加物	ポジティブリスト (限定的使用)	
汚染物質	製品に対し、韓国食品公定書 (2014年) の製造および加工の基準の規定を適用することを勧告する。食品の製造・加工中の異物または病原菌による汚染の防止を目的とした適切な予防措置について強く述べられている 韓国食品公定書 (2009年)：第2条 一般食品に対する共通基準および規格 製品に対し、韓国食品公定書 (2014年) の第5条 一般食品に対する一般基準の規定を適用することを勧告する 韓国語ウェブサイト： http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=12 【外部リンク】	
衛生	●製造および加工の基準	
重量及び分量		ラベルに示された所定容量を満たし、韓国食品衛生法の要件を満たすこと
表示	表示基準 韓国語ウェブサイト http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&query=%EC%8B%9D%ED%92%88%20%EB%93%B1%EC%9D%98%20%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80#liBgcolor0 【外部リンク】	表示基準は「加工食品表示に関する一般基準 (General standard of labelling for processed foods)」(KS H 1101) に準拠すること
分析及びサンプリング	(1) ガス圧 (2) 鉛およびカドミウム (3) スズ (4) 細菌数 (5) 大腸菌群 (6) 保存料 http://www.mfds.go.kr/files/upload/eng/Article_5_Standards_and_Specifications_for_Each_Food_Product.pdf 【外部リンク】 http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=41 【外部リンク】	分析方法およびサンプリングは、缶詰食品に対する一般試験方法 (General testing methods for canned food) (KS H 2146) に準拠すること ガス圧 鉛およびカドミウム スズ 細菌数 大腸菌群 試験管の状態 製品は品質および製品容量の要件を満たすことを勧告する

非炭酸水を主原料とする調味飲料

項目	食品衛生法	KS規格
規格の名称		
範囲	非アルコール飲料	
説明	飲料とは、以下を含む飲用食品を指す：果実・野菜飲料、炭酸飲料、豆乳、発酵飲料、チョウセンニンジン/コウジン飲料、他の飲料 (アルコール飲料、茶類、4%を上回る無脂可溶性固形分を含有する飲料を除く) 他の飲料とは、食品または添加物を飲用水に添加することにより、または動	混合飲料 (Blended beverages) (KS H 2017) 抽出飲料 (Extracted beverages) (KS H 2018) ナツメ飲料 (Jujube beverage) (KS H 2176) 果実・野菜飲料 (Fruit and/or

	物性／植物性物質を飲料に溶解させることにより加工され、上記の食品の種類に属さない製品を指す	vegetable beverage) (KS H 2189) 果肉飲料 (Fruit flesh beverages) (KS H 2190) 乳飲料 (Milk Beverage) (KS H 2198)
必須組成及び品質要件	<p>発酵飲料</p> <p>(1) 乳酸菌または酵母菌：1,000,000 CFU/mL (2) 細菌数：100 CFU/mL (低温殺菌製品の場合) (3) 大腸菌群：陰性 保存料：ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム：0.05以下</p> <p>チョウセンニンジン／コウジン飲料</p> <p>(1) チョウセンニンジン／コウジン成分：検出されること (2) タール色素：検出されないこと (3) 鉛 (mg/kg)：0.3以下 (4) スズ (mg/kg)：150以下 (缶入り製品の場合のみ) (5) 細菌数：100/mL以下 (6) 大腸菌群：陰性 (7) 保存料 (g/kg)：下記以外のいかなる保存料も検出されないこと 安息香酸、安息香酸ナトリウム、安息香酸カリウム、安息香酸カルシウム：安息香酸として0.6以下 ρ-ヒドロキシ安息香酸エチル、ρ-ヒドロキシ安息香酸メチル：ρ-ヒドロキシ安息香酸として0.1以下</p> <p>他の飲料</p> <p>(1) 酸素含有量 (mg/L)：24以上 (意図的に酸素を含有させた製品の場合のみ) (2) 鉛 (mg/kg)：0.3以下 (3) カドミウム (mg/kg)：0.1以下 (4) スズ (mg/kg)：150以下 (缶入り製品の場合のみ) (5) 細菌数：100/mL以下 (乳酸菌を含有する製品を除く。粉末製品の場合は3,000/g以下) (6) 大腸菌群：陰性 (7) 乳酸菌数：規定数以上であること (乳酸菌を含有する製品の場合のみ適用) (8) 保存料 (g/kg)：下記以外のいかなる保存料も検出されないこと 安息香酸、安息香酸ナトリウム、安息香酸カリウム、安息香酸カルシウム：0.6以下 (ソルビン酸として) ρ-ヒドロキシ安息香酸メチル、ρ-ヒドロキシ安息香酸エチル：0.1以下 (ρ-ヒドロキシ安息香酸として)</p> <p>韓国語ウェブサイト：http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=40 【外部リンク】</p>	<p>混合飲料 製品の味、色、および風味 酸素含有量 (ppm) 鉛 カドミウム スズ 細菌数 大腸菌群 抽出飲料 製品の味、色、および風味 鉛 カドミウム スズ 細菌数 大腸菌群 ナツメ飲料 製品の味、色、および風味 アミノ窒素分 カラメル色素 不溶性固形分 色 包装状態 果肉飲料 製品の味、色、および風味 可溶性固形分 アミノ窒素分 果肉含有量 細菌数 大腸菌群 大腸菌O157:H7 包装状態 乳飲料 無脂乳固形分 大腸菌群 細菌数</p>
食品添加物	ポジティブリスト (限定的使用)	
汚染物質		異味および異臭がせず、いかなる異物も含まないししないこと
衛生	<p>●製造および加工の基準 ●保存および流通の基準</p> <p>濃縮果汁などの輸出、保存、維持、または輸送を目的として槽の使用を意図する場合には、貯蔵槽 (-5°C未満)、室内貯蔵槽 (0°C未満)、および輸送用タンクローリー (0°C未満) の規定温度を維持するとともに、移送管を洗浄すること</p> <p>食品の保管用、維持用、または輸送用、あるいは移送管洗浄用の物質や洗浄剤は、食品添加物、器具、容器、または包装素材に対する基準および規格を満たすこと</p> <p>英語ウェブサイト：www.mfds.go.kr/files/upload/eng/Article_2_Common_Standards_Specification_for_General_Foods.pdf 【外部リンク】 韓国語ウェブサイト：http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=13 【外部リンク】</p>	

重量及び分量	<p>以下の食品の重量／容量は、韓国食品公定書（2014年）に従って計測してもよい</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 重量表示製品 2) 容量表示製品 3) 小型包装製品 4) カプセル製品 5) アイスクリュー製品 6) 缶詰食品 <p>http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=802 【外部リンク】</p>	
表示	<p>MFDSによる食品に対する表示基準（告示第2014-19号）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 「製品の名称（容器および包装を除く）」 2. 「食品の種類」（指定製品のみ） 3. 製造業者の名称および住所 4. 「製造日」（指定製品のみ） 5. 保存可能期間（食品添加物、容器、および包装を除く） 6. 内容量（カロリー） 7. 「原材料」 8. 「食品成分」 9. 「栄養」（指定製品のみ） 10. 食品に関する詳細表示基準により指定された他の項目 <p>韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRuIsc.do?menuId=1&query=%EC%8B%9D%ED%92%88%20%EB%93%B1%EC%9D%98%20%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80#liBqcolor0 【外部リンク】</p>	
分析及びサンプリング	<ol style="list-style-type: none"> (1) 鉛およびカドミウム (2) スズ (3) 細菌数 (4) 大腸菌群 (5) 大腸菌O157:H7 (6) 保存料 <p>韓国語ウェブサイト：http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=40 【外部リンク】</p>	<p>混合飲料 製品の味、色、および風味 酸素含有量（ppm） 鉛 カドミウム スズ 細菌数 大腸菌群 抽出飲料 製品の味、色、および風味 鉛 カドミウム スズ 細菌数 大腸菌群 ナツメ飲料 製品の味、色、および風味 アミノ窒素分 カラメル色素 不溶性固形分 色 包装状態 果肉飲料 製品の味、色、および風味 可溶性固形分 アミノ窒素分 果実含有量</p>

天然ミネラルウォーター

規格	飲料水管理法
規格の名称	<p>飲料水管理法（DRINKING WATER MANAGEMENT ACT）（2014年）</p> <p>英語版（2011年）http://www.law.go.kr/enqLsSc.do?menuId=0&subMenu=5&query=%EB%A8%B9%EB%8A%94%EB%AC%BC#liBqcolor0 【外部リンク】</p> <p>韓国語ウェブサイト http://www.law.go.kr/lsSc.do?menuId=0&subMenu=1&query=%EB%A8%B9%EB%8A%94%EB%AC%BC#JP36:0 【外部リンク】</p>

範囲	容器入り天然ミネラルウォーター
説明	天然ミネラルウォーター
認可	
必須組成及び品質要件	<p>微生物</p> <ul style="list-style-type: none"> • 総コロニー数 • 大腸菌群 • 大腸菌 • 大腸菌および耐熱性大腸菌 • 糞便大腸菌群 • 糞便連鎖球菌 • 緑膿菌 • サルモネラ • シゲラ • ウェルシュ菌（芽胞を含む） • エルシニア属菌 <p>無機化合物</p> <ul style="list-style-type: none"> • 鉛 • ヒ素 • セレン • 水銀 • シアン化物 • クロム • アンモニア態窒素 • 硝酸態窒素 • カドミウム • ホウ素 <p>有害関連物質</p> <ul style="list-style-type: none"> • フェノール • 1,1,1-トリクロロエタン • テトラクロロエチレン • 1,2,3-トリクロロエタン • ベンゼン • トルエン • エチルベンゼン • キシレン類 • 1,1-ジクロロエチレン • 四塩化炭素 • 1,4-ジオキサン <p>ウラン 韓国語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/lsInfoP.do?lsiSeq=153566&efYd=20140430#AJAX 【外部リンク】 韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/lsByllInfoPLinkR.do?lsiSeq=153566&lsNm=%EB%A8%B9%EB%8A%94%EB%AC%BC%20%EC%88%98%EC%A7%88%EA%B8%B0%EC%A4%80%20%EB%B0%8F%20%EA%B2%80%EC%82%AC%20%EB%93%B1%EC%97%90%20%EA%B4%80%ED%95%9C%20%EA%B7%9C%EC%B9%99&bylNo=0001&bylBrNo=00&bylCls=BE&bylEfYd=&bylEfYdYn=Y 【外部リンク】</p>
衛生	<p>飲料水管理法施行令（ENFORCEMENT DECREE OF THE MANAGEMENT OF DRINKING WATER ACT）第6条（品質管理者に対する認定基準 [Qualification Standards for Quality Managers] ）</p> <p>英語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/engLsSc.do?menuId=0&subMenu=5&query=%EB%A8%B9%EB%8A%94%EB%AC%BC#iiBqcolor10 【外部リンク】</p>
包装	
表示	当該製品がオゾン処理、加熱処理、または吸着処理（活性炭吸着処理を除く）を用いて製造された場合には、天然ミネラルウォーターと表示してはならない
分析及びサンプリング	<p>飲料水管理法第8条（公共飲料水施設の管理 [Management of Public Facilities for Drinking Water] ）に従って、少なくとも1年に1回、すべての組成および品質要件に関する試験を実施すること</p> <p>さらに、少なくとも1年に4回、一般生菌数、大腸菌群、大腸菌または糞便連鎖球菌、アンモニア態窒素、過マンガン酸カリウム（KMnO₄）消費量に関する試験を実施すること</p>

瓶詰め／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）

項目	飲料水管理法（2014年） 英語版（2011年）が公開されている
規格の名称	ミネラルウォーターに対する基準および表示（Standards and labeling for mineral waters） 韓国語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/admRulLsInfoP.do?admRulSeq=2000000077619 【外部リンク】
範囲	瓶詰め／容器入り水
説明	瓶詰め飲用水
必須組成及び品質要件	<p>微生物</p> <ul style="list-style-type: none"> • 総コロニー数 • 大腸菌群 • 大腸菌 • 大腸菌および耐熱性大腸菌 • 糞便大腸菌群 • 糞便連鎖球菌 • 緑膿菌 • サルモネラ • シゲラ • ウェルシュ菌（芽胞を含む） • エルシニア属菌 <p>無機化合物</p> <ul style="list-style-type: none"> • 鉛 • ヒ素 • セレン • 水銀 • シアン化物 • クロム • アンモニア態窒素 • 硝酸態窒素 • カドミウム • ホウ素 <p>有害関連物質</p> <ul style="list-style-type: none"> • フェノール • 1,1,1-トリクロロエタン • テトラクロロエチレン • 1,2,3-トリクロロエタン • ベンゼン • トルエン • エチルベンゼン • キシレン類 • 1,1-ジクロロエチレン • 四塩化炭素 • 1,4-ジオキサン <p>ウラン 韓国語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/lsByllInfoPLinkR.do?lsiSeq=153566&lsNm=%EB%A8%B9%EB%8A%94%EB%AC%BC%20%EC%88%98%EC%A7%88%EA%B8%B0%EC%A4%80%20%EB%B0%8F%20%EA%B2%80%EC%82%AC%20%EB%93%B1%EC%97%90%20%EA%B4%80%ED%95%9C%20%EA%B7%9C%EC%B9%99&bvlNo=0001&bvlBrNo=00&bvlCls=BF&bvlEfYd=&bvlEfYdYn=Y 【外部リンク】</p>
衛生	第5条 包装、包装管理、単一水源および管路の殺菌と消毒（Package, Package management, Sterilization and disinfection of single well and pipe line） 韓国語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/admRulLsInfoP.do?admRulSeq=2000000077619 【外部リンク】
包装	第5条 包装および包装管理 韓国語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/admRulLsInfoP.do?admRulSeq=2000000077619 【外部リンク】
	第13条 表示（Labeling）

表示	<ul style="list-style-type: none"> 品目の名称 製品の名称 水源 製造業者の名称および住所 保存可能期間 事業認可番号または登録輸入業者番号 <ul style="list-style-type: none"> 容量 ミネラル含有量 詳細表示基準により指定された他の項目 <p>韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRulLsInfoP.do?admRulSeq=2000000077619 【外部リンク】</p>
分析及びサンプリング	<p>第9条（品質試験 [Quality test]）</p> <p>韓国語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/admRulLsInfoP.do?admRulSeq=2000000077619 【外部リンク】</p> <p>飲料水管理法第8条（公共飲料水施設の管理）に従って、少なくとも1年に1回、すべての組成および品質要件に関する試験を実施すること</p> <p>さらに、少なくとも1年に4回、一般細菌数、大腸菌群、大腸菌または糞便連鎖球菌、アンモニア態窒素、過マンガン酸カリウム (KMnO₄) 消費量に関する試験を実施すること</p> <p>韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/lsInfoP.do?lsiSeq=153566&efYd=20140430#0000 【外部リンク】</p>

果汁

	食品衛生法	KS規格
規格の名称	果実・野菜飲料	果実・野菜飲料 KS H 2189
範囲	果実・野菜飲料	アルコールを含まない、果実飲料、野菜飲料、果実/野菜濃縮物 (10% < X < 95%) を含有する果実・野菜混合飲料
説明	<p>果実・野菜飲料とは、果実または野菜から直接製造された製品、あるいは飲用できるように希釈加工され、濃縮果汁/野菜汁、果汁/野菜汁、および果汁/野菜飲料を含有する製品を指す</p> <p>韓国語ウェブサイト： http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/isp/menu_02_01_03.jsp?idx=40 【外部リンク】</p>	果実飲料、野菜飲料、果実・野菜混合飲料
必須組成及び品質要件	<p>3) 製造および加工の基準</p> <p>(1) 果実および野菜は水で十分に洗浄すること</p> <p>(2) 非加熱の果汁または野菜汁に対して、関連する果実または野菜以外の食品および食品添加物を使用してはならない</p> <p>韓国食品公定書 (2009年)： 第5条 各食品の基準および規格 http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63 【外部リンク】</p>	<p>可溶性固形分 (ブrix)</p> <p>アミノ窒素分 (mg%)</p> <p>細菌数</p> <ul style="list-style-type: none"> 加熱処理製品の場合には 100 CFU/mL以下 非加熱処理製品の場合には 100,000 CFU/mL以下 <p>大腸菌群：陰性 大腸菌O157:H7：陰性</p> <p>包装状態</p> <p>上記に記載されていない要件については、韓国食品衛生法の要件を満たすこと</p>
食品添加物	<p>(1) 鉛 (mg/kg) : 0.3以下</p> <p>(2) カドミウム (mg/kg) : 0.1以下</p> <p>(3) スズ (mg/kg) : 150以下 (缶入り製品の場合のみ)</p> <p>(4) 細菌数 : 100/mL以下 (非加熱製品または非加熱成分を含む製品の場合には100,000/mL以下)</p> <p>(5) 大腸菌群：陰性 (非加熱製品または非加熱成分を含む製品を除く)</p> <p>(6) 大腸菌O157:H7 : n=5, c=0, m=0/25 g (非加熱製品または非加熱成分を含む製品の場合のみ)</p> <p>(7) 保存料 (g/kg) : 下記以外のいかなる保存料も検出されないこと</p>	

	安息香酸、安息香酸ナトリウム、安息香酸カリウム、安息香酸カルシウム：0.6以下 ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム：1.0以下	
汚染物質	残留農薬 他の汚染物質	
衛生	リンゴ果汁および濃縮リンゴ果汁の場合 - バツリン：50µg/kg以下 食品基準：一般食品に対する共通基準および規格 http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63 【外部リンク】 韓国語ウェブサイト： http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=12 【外部リンク】	
表示	表示基準 韓国語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&query=%EC%8B%9D%ED%92%88%20%EB%93%B1%EC%9D%98%20%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80#liBqcolor0 【外部リンク】	加工食品に対する一般表示基準 (General standard of labelling for processed foods) (KS H 1101)
Containers destined for the final consumers		
分析及びサンプリング	(1) 鉛 (2) カドミウム (3) スズ (4) 細菌数 (5) 大腸菌群： (6) 大腸菌O157:H7 (7) 保存料 (8) バツリンに対する試験	可溶性固形分 アミノ窒素分 細菌数 大腸菌群 大腸菌O157:H7 試験管の状態

食品規格・基準／アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／即席めん

即席めん

食品規格・基準・分析法：

表11にKFCおよびKSに基づく規格・基準の概要を比較し、表12にそれぞれの基準・分析法を比較した。

食品添加物：

表13にKFCおよびKSに基づく食品添加物の使用制限を含む規格を示した。

表11 即席めん：食品規格・基準

	食品衛生法	KS規格
規格の名称	めん	即席めん*
範囲	めん、ネンミョン（冷めん）、タンミョン（中華めん、春雨）、油揚げめん、パスタ、その他	生（未調理）めん（KS H 2506）、調理めん（KS H 2507）、揚げめん（KS H 2508）、乾めん（KS H 2505）
説明	めんとは、加熱処理や乾燥などによって穀類またはデンプンから製造された製品を指す。各品目はそれ	各品目はそれぞれ説明を有する

	それぞれ詳細説明を有する	
必須組成及び品質要件	製造および処理規格 1. アルコール処理製品（1%以上のアルコールを使用）については、残留アルコールが品質に悪影響を及ぼさない方法でアルコール処理を行うこと 2. 揚げる際に使用する油の酸価および過酸化値は、それぞれ2.5以下および50以下であること	<ul style="list-style-type: none"> 乾めん 最大含水量11%（タンミョン15%） 揚げめん 最大含水量9% 酸価1.5 過酸化値25
食品添加物	1. タール色素：検出されてはならない 2. 保存料：検出されてはならない 規定されていない食品添加物については、KFACに従うこと	タール色素は検出されてはならない
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 容器・包装の状態 冷めんに対する保存規格 微生物学的基準 1. 細菌数： 1,000,000以下（アルコール処理製品にのみ適用） 100,000以下（低温殺菌製品にのみ適用） 2. 大腸菌：ネガティブ（アルコール処理製品にのみ適用） 3. 大腸菌群：ネガティブ（低温殺菌製品にのみ適用）	<ul style="list-style-type: none"> 容器・包装の状態 微生物学的基準 大腸菌：ネガティブ 大腸菌群：ネガティブ 細菌数：1,000（調理めんのみ）
表示	特定表示方法を要する （栄養成分表、生めんについては低温殺菌・非低温殺菌または揚げめん・アルコール処理めんを表示）	表示規格は加工食品表示に関する一般基準（General Standard of Labelling for Processed Foods [KS H 1101]）に従うこと 表示は食品衛生法の要件を満たすこと
分析及びサンプリング	酸価・過酸化値、タール、保存料、細菌、大腸菌、大腸菌群の定量	官能検査（KS H ISO 6658） （2013年12月に改訂されKS Q ISO 4121に変更） 含水量の定量（KS H 1201） 大腸菌群の定量（KS H ISO 4832） 微生物の定量（KS H ISO 7251、KSH ISO 4833/4832/4831） 含水量および酸価/過酸化値の定量 規定されていない対象については、食品精製法に従って取り扱いを行うこと

* 即席めんのKS規格は2009年12月28日に削除され、fresh noodles（生めん）、pre-cooked noodles（調理めん）、fried noodles（揚げめん）、dried noodles（乾めん）の4つが新たに策定された。* 本表には食品全般に適用される基本内容の詳細は記載されていない。

表12 即席めん：基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品衛生法	細菌	1,000,000以下（アルコール処理製品の場合のみ）	生菌数測定用寒天培地（35±1℃、24～48時間）	Korea Food Code (Article 10.3.5.1)
		100,000以下（低温殺菌製品の場合のみ）	生菌数測定用寒天培地（35±1℃、24～48時間）	
	大腸菌	陰性（アルコール処理製）	EC発酵管（44.5℃、24±2時間）→ガス発生：推定試験陽性 →EMB培地（35±1℃、24±2時間）→乳糖ブイヨン発酵管および栄養寒天。乳糖ブイヨン発酵管（35±1℃、48±3時間）：ガス	Korea Food Code (Article

	品の場 合の み)	発生→栄養寒天：(35±1°C、24±2時間)：顕微鏡試験→グラム 陰性無芽胞桿菌：大腸菌陽性	10.3.8)	
大腸菌群	陰性 (低温 殺菌製 品の場 合の み)	LB発酵管(35±1°C、48±3時間)→ガス発生：推定試験陽性 →BGLB発酵管(35±1°C、48±3時間)→ガス発生→EMB培地 (35±1°C、24±2時間)→典型的コロニー：確定試験陽性→乳糖 ブイヨン発酵管および栄養寒天。乳糖ブイヨン発酵管 (35±1°C、48±3時間)：ガス発生→栄養寒天：(35±1°C、 48±3時間)：顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞桿菌：大腸菌群陽 性	Korea Food Code (Article 10.3.7)	
油の酸価	2.5以 下	滴定による酸価測定法	Korean Food Code (Article 10, 1.1.5.3.1)	
油の過酸 化物価	50以下	滴定による過酸化化物価測定法	Korean Food Code (Article 10, 1.1.5.3.5)	
KS規格	大腸菌	陰性	EC発酵管(44.5°C、24±2時間)→ガス発生：推定試験陽性 →EMB培地(35±1°C、24±2時間)→乳糖ブイヨン発酵管およ び栄養寒天。乳糖ブイヨン発酵管(35±1°C、48±3時間)：ガス 発生→栄養寒天：(35±1°C、24±2時間)：顕微鏡試験→グラム 陰性無芽胞桿菌：大腸菌陽性	KS Determinati on of Micro- organism (KS H ISO 7251, KS H ISO 4831-4833)
	大腸菌群	陰性	LB発酵管(35±1°C、48±3時間)→ガス発生：推定試験陽性 →BGLB発酵管(35±1°C、48±3時間)→ガス発生→EMB培地 (35±1°C、24±2時間)→典型的コロニー：確定試験陽性→乳糖 ブイヨン発酵管および栄養寒天。乳糖ブイヨン発酵管 (35±1°C、48±3時間)：ガス発生→栄養寒天：(35±1°C、 48±3時間)：顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞桿菌：大腸菌群陽 性	KS Determinati on of Micro- organism (KS H ISO 7251, KS H ISO 4831-4833)
	細菌	1000 (事前 加熱調 理めん の場合 のみ)	生菌数測定用寒天培地(35±1°C、24~48時間)	KS Determinati on of Micro- organism (KS H ISO 7251, KS H ISO 4831-4833)
	最大含水 量	9%	空気乾燥法による含水量測定	Determinati on of Water Content (KS H 1201)
	油の酸価	1.5以 下	滴定による酸価測定	Determinati on of Acid/Peroxi de Valule
	油の過酸 化物価	25以下	滴定による過酸化化物価測定	

表13 即席めん：食品添加物

	食品衛生法		KS規格 (任意規格)	
範囲および /または定 義	麺類に関する規格はKFC に記載されている 麺類に関する食品添加物 のポジティブ・ネガティ ブリストは国内では順守 すること		フライ麺 (KS H 2508) , 乾燥麺 (KS H2505) , 生麺 (KS H2506) ,及び調 理麺 (KS H2507) の規格	
ポジティブ および/ま たはネガ ティブリス ト	以下の食品添加物は製品 から検出されてはならな い： ・ 調製タール色素	http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.js?p?idx=36 【外部リンク】(韓国語による定義)		KS H 2505 KS H 2506 KS H 2507 KS H 2508 報告書の表3.3-8 (p 36、ILSI)

使用制限/ 使用上限（ 定められて いる場合）	（着色料） ・ 保存料 ステアロイル乳酸ナトリ ウムの麺類への使用は認 められている	がある タール色素は検出 されてはならない	Japan 2010年） を参照のこと
----------------------------------	--	-----------------------------	------------------------

食品規格・基準／健康食品

健康食品（栄養表示を含む）

健康食品については、国内的にも国際的にも定義されていない。日本では、狭義にはサプリメントタイプの製品をいう場合があるが、ここでは広義な視点から、栄養成分の強調表示を含め、栄養機能強調表示及び健康機能強調表示する食品としての表示基準を示した。

栄養表示基準-1

関連法規／規則

健康機能食品法（2002;最新改正2010年3月）
食品衛生法（1962;最新改正2011年6月）
家畜製品衛生管理法(1962)
子供食生活安全管理特別法(2008;2011年6月改正)

栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

食品表示基準で定義、同表2に掲載

栄養表示（適用：義務 もしくは任意）

原則任意だが下記の場合は義務表示となる:

1. 食品衛生法施行規則第6条に定められた食品（長期保存食品(レトルト食品に限る)、ビスケット、キャンディ類、氷菓類、パン類、饅頭類、ココア製品あるいはチョコレート類、ジャム類、食用油脂類、麺類、飲料類、特定用途食品、魚肉ソーセージ、gimbap (のり巻き)、ハンバーガー、サンドイッチ
2. 畜産物・畜産加工品表示基準で定められている食品（調製乳、乳、発酵乳、加工乳、アイスクリーム、粉乳、ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、ソーセージ）
3. 栄養／健康強調表示がなされたとき
4. レストラン、カフェ、ベーカリー等子供の嗜好食品を主に販売し、100以上の支店を持つフランチャイズ店

適用される食品カテゴリー

すべての包装済み食品及び一部のフランチャイズレストラン、カフェ、ベーカリー

適用除外（食品カテゴリー）

主表示面積が30 cm²より小さい場合など特定の場合に例外規定が適用される

適用除外（食品事業者の規模）

加工食品では適用されないが、レストラン等には適用がある

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

熱量、炭水化物：糖類、たんぱく質、脂質：飽和及びトランス脂肪酸、コレステロール、ナトリウム

その他の栄養成分

その他の栄養成分

栄養成分量の表示方法（表示方法 100g/ml、1サービング、又は1包装分あたり）

一食あたり、100g/100mlあたり、もしくは1包装あたり

栄養成分量の表示方法（表示する値：一定値もしくは幅表示）

定められた方法で表示

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

定められた方法で分析及び計算

栄養表示のための食品成分表／データベースの利用
認められている

栄養表示のための食品成分表／データベース
韓国食品成分表

栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）
コーデックスガイドラインと同じ

公差と適合性（誤差範囲）
+/-20%、一部の栄養成分では特定の許容範囲が決められている

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）
表形式
栄養参照量（NRV）に対する比率（%）による表示が適用される

表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）
義務ではないが、任意表示が推奨されている

栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）
Ministry of Food and Drug Safety (食品医薬品安全省)
地方自治体

査察と罰則
定期的査察あり
罰則規定あり

栄養強調表示規則-2

関連法規／規則
健康機能食品法（2002; 2010年3月改正）
食品衛生法(1962; 最新改正2011年6月)
家畜製品衛生管理法（1962）

定義（栄養素含有量／比較強調表示）
コーデックスガイドラインと同じ

栄養素含有量強調表示
（表示）条件が規定されている

栄養素比較強調表示
（表示）条件が規定されている

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）
（表示）条件が規定されている

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）
Ministry of Food and Drug Safety (食品医薬品安全省)
地方自治体

査察と罰則
定期的な査察
罰則規定が定められている

健康強調表示規則-3

関連法規／規則
健康機能食品法(2002)

定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）
健康強調表示のある食品(FHC)

栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）
栄養機能強調表示のある食品（すべての加工食品）

その他の機能強調表示（他の機能表示をした食品を指す名称がある場合はその名称）

その他の機能強調表示のある食品（すべての加工食品）

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

疾病リスク低減強調表示のある食品（すべての加工食品）

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

事前に認可が必要

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

基準告示型表示（Generic Claims）については健康機能食品公典に（規格基準が）規定。個別認定型表示（Product Specified Claims）についてはリスト化されている

健康強調表示に関する科学的実証

健康機能食品の機能性成分及び規格／基準の認定に関する規則に定められている

実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）

Ministry of Food and Drug Safety（食品医薬品安全省）

実証の基準および／または効果の評価

健康機能食品の機能性成分及び規格／基準の認定に関する規則に定められている

特定の安全性に関する事項

健康機能食品の機能性成分及び規格／基準の認定に関する規則に定められている

再評価

健康機能食品の機能性成分及び規格／基準の認定に関する規則に定められている

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

自主管理だが、OEM製造者にはGMPが要求される

有害事象に関する報告システム（義務／任意）

健康機能食品法施行規則に定められている

健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

Ministry of Food and Drug Safety（食品医薬品安全省）

地方自治体

査察と罰則

定期的な査察

罰則規定が定められている

ダイエタリー／フード／ヘルス サプリメントに関する関連法規／規則

健康機能食品法が、製品の形態に関わらず健康強調表示を行うすべての食品に適用される

定義（ダイエタリーサプリメントおよび／またはフードサプリメントおよび／またはヘルスサプリメント）

法的に定義されているのは健康機能食品のみである。“人体に有効な機能性を持った素材や成分を使用して製造（加工を含む）した食品”と定義されている

サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

健康機能食品法が、製品の形態に関わらず健康強調表示を行うすべての食品に適用される

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

食品規格・基準・分析法：

表20に畜産加工品規格に基づく規格・基準・分析法の概要を示した。

食品添加物：

表21にKFCおよびKSに基づく食品添加物の使用基準を示した。

表20 牛乳：食品規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
家畜加工法 (Livestock Processing Act)	無脂乳固形分 (%)	8.0% <	乳5 gを98~100°Cで乾燥して乾燥物%を得た後に、乳脂肪分 (%)を差し引く	Notification on Standard and Specification of Livestock Products (No. 2010-2)
	乳脂肪 (%)	3.0% <	ゲルベル法	
	比重 (15°Cにおいて)	1.028~1.034	気泡が消えるまで静置した後、15°Cで試料の比重を比重計で計測する	
	酸性度 (乳酸%として)	<0.18%	0.1 Nの水酸化ナトリウム溶液を用いて、試料20 mL (乳10 mLに蒸留水10 mLを加えたもの)を滴定する	
	細菌 (個/mL)	20,000/mL以下	生菌数測定用寒天培地 (35±1°C、48時間または30±1°C、72時間)	
	大腸菌群	2/mL以下 (低温殺菌製品については陰性であること)	MPN (最確数) 法 テソキシコレート寒天培地 (35±1°C、24±2時間) または大腸菌群用乾式培地 (35±1°C、24±2時間)	

表21 牛乳：食品添加物

	食品衛生法		KS規格 (任意規格)	
範囲および/または定義	牛乳は低温殺菌または滅菌牛乳と定義されている	畜産物加工法 (Processing of Livestock Products Act) 第4.2条「畜産物に対する衛生管理」 畜産物の基準および規格に関する告示 (第2010-2号) http://www.qia.go.kr/viewww_ebQiaCom.do?id=7660&type=141jgbz [外部リンク] (韓国語)	KSにポジティブ・ネガティブリストは列挙されていない 牛乳はKSの牛乳類 (KS H 2195) に含まれる	KS H 2195
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	牛乳への食品添加物の使用は韓国FSAにより禁止あるいは制限されている (畜産物に対する衛生管理では、牛乳類は牛乳、強化牛乳、還元乳および乳酸菌添加牛乳と指定している)			
使用制限/使用上限 (定められている場合)				

食品規格・基準/調理冷凍食品

調理冷凍食品

食品規格・基準・分析法：

表17にKFCおよびKSに基づく規格・基準の概要を比較し、表18にKFCの基準・分析法を示した。

食品添加物：

表19にKFCおよびKSに基づく食品添加物の使用制限を含む規格を示した。

表17 調理冷凍食品：食品規格・基準

	食品衛生法	KS規格
規格の名称	冷凍食品	冷凍食品
範囲		冷凍コロッケ (KS H 4002) 冷凍エビフライ (生) (KS H 4003) 冷凍トンカツ (KS H 4004) 冷凍魚カツレット (KS H 6032)
	1. 製品の定義 「冷凍食品」とは、製造・加工・加熱調理した食品に、長期保存を目的とした冷凍処理を施した後に容器または包装素材に詰めることによって作った食品を指す	

説明	<p>消費前に加熱過程を必要としない 冷凍食品：別途に加熱処理せずに 食用可能な冷凍食品</p> <p>消費前に加熱過程を必要とする冷 凍食品：別途に加熱処理した後に のみ食用可能となる冷凍食品</p> <p>2. 製造および加工の基準 製品は、冷却される前に、製品中 心部の温度が30分間にわたって 63℃以上となるような方法、ま たは同様の方法を用いて殺菌され なければならない 冷凍原材料の解凍は、衛生的に行 われなければならない</p> <p>3. 保存および流通の基準 冷凍・冷蔵食品の保存温度は、本 公定書に別途規定されている場合 を除き、冷凍温度は-18℃以下、 冷蔵温度は0～10℃でなければな らない いかなる冷凍食品も解凍後に常温 食品や冷蔵食品として流通させて はならず、常温食品や冷蔵食品を 冷凍食品として流通させてはなら ない 冷蔵食品もまた、常温で流通させ てはならない（果実／野菜を除 く） 解凍した食品は再冷凍してはなら ない 冷凍または冷蔵食品の輸送は、規 定温度を維持できる車両、あるい はそれと同等またはより良い方法 を用いて行わなければならない</p>				各食品に、固有の説明および基準が存在する				
食品添加物	製品は、韓国食品添加物公定書の要件を満たさなければならない								
衛生		消費前に加熱を必要としない冷凍食品	消費前に加熱を必要とする冷凍食品			冷凍コロッケ	冷凍エビフライ(生)	冷凍トンカツ	冷凍魚カツレツ
	細菌数 (cfu/g)	100,000以下(発酵食品、または乳酸菌を添加した食品を除く)	100,000以下(発酵食品、または乳酸菌を添加した食品を除く)	3,000,000以下(発酵食品、または乳酸菌を添加した食品を除く)	細菌数 (cfu/g)	-	-	3,000,000以下(ただし冷凍前に加熱した場合。冷凍前に加熱しない食品の場合には<100,000)	100,000以下
	大腸菌群 (cfu/g)	10以下	10以下	-	大腸菌群 (cfu/g)	-	-	10以下(冷凍前に加熱した食品の場合のみ)	陰性(冷凍前に加熱した食品の場合のみ)
	大腸菌	-	-	陰性	大腸菌	陰性	-	-	陰性(冷凍前に加熱していない食品の場合のみ)
	乳酸菌	表示数以上であること(乳酸菌が添加された食品の場合のみ)							
冷凍食品は以下の基準に準拠して表示を行わなければならない									

表示	<ol style="list-style-type: none"> 「加熱せずに食用可能な冷凍食品」または「加熱後に食用すべき冷凍食品」のいずれかを表示すること 加熱後に食用すべき冷凍食品は、加熱処理等が施されたか否かに従い、「冷凍前に加熱した食品」または「冷凍前に加熱していない食品」のいずれかを追加表示すること。発酵食品または乳酸菌を含有する食品は、酵母菌または乳酸菌の数を表示すること 冷凍食品は冷凍状態での保管方法および調理のための解冻方法を表示すること 調理または加熱が必要な製品は、調理方法または加熱方法を表示すること 表示は、「原材料全体が肉または農産物である」とであると消費者を誤解させない方法で行わなければならない。ただし、肉または農産物の量が製品名と同じ場所に表示されている場合、上記は適用されない 2種類以上の肉が原材料として使用されている場合には、1種類の肉の名称を製品名に用いてはならない。ただし、肉の量が製品名と同じ場所に表示されている場合、上記は適用されない 	表示規格は「加工食品表示に関する一般基準」(KS H 1101) に従うこと
分析及びサンプリング	細菌数、大腸菌、大腸菌群、乳酸菌の定量	官能検査および物理的検査 (KS A 7002) 含水量の定量 (KS H 1201) 大腸菌群の定量 (KS H ISO 4832) 微生物の定量 (KS H ISO 4833) 規定されていないものについては、食品衛生法に従って取り扱うこと

表18 調理冷凍食品：基準・分析法

下位区分	関連法規	項目	規格	分析方法	参照
非加熱	食品衛生法	細菌	100,000/g以下(発酵食品、または乳酸菌を添加した食品を除く)	生菌数測定用寒天培地(35±1°C、24~48時間)	Korea Food Code (10.3.5.1)
		大腸菌群	10/g以下	デソキシコレート寒天培地(35±1°C、20±2時間)または大腸菌群用乾式フィルム培地(35±1°C、24±2時間)	Korea Food Code (Article 10.3.7)
		乳酸菌	表示量を上回ること	BCP加プレートカウント寒天培地(35~37°C、72±3時間)	Korea Food Code (Article 10.3.9)
加熱後(冷凍前に加熱)	食品衛生法	細菌	100,000/g以下(発酵食品、または乳酸菌を添加した食品を除く)	生菌数測定用寒天培地(35±1°C、24~48時間)	Korea Food Code (10.3.5.1)
		大腸菌群	10/g以下	LB発酵管(35±1°C、48±3時間)→ガス発生：推定試験陽性→BGLB発酵管(35±1°C、48±3時間)→ガス発生→EMB培地(35±1°C、24±2時間)→典型的コロニー：確定試験陽性→乳糖ブイヨン発酵管および栄養寒天。乳糖ブイヨン発酵管(35±1°C、48±3時間)：ガス発生→栄養寒天：(35±1°C、48±3時間)：顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞桿菌：大腸菌群陽性	Korea Food Code (Article 10.3.7)
		乳酸菌	表示量を上回ること	BCP加プレートカウント寒天培地(35~37°C、72±3時間)	Korea Food Code (Article 10.3.9)
			100,000/g以下(発酵食品、また	生菌数測定用寒天培地(35±1°C、24~48時	Korea Food

加熱後 (冷凍前 に非加熱)	食品衛生 法	細菌	は乳酸菌を 添加した食 品を除く)	間)	Code (10.3.5.1)
		大腸菌	陰性 (アル コール処理 製品の場合 のみ)	EC発酵管 (44.5°C、24±2時間) →ガス発 生：推定試験陽性→EMB培地 (35±1°C、 24±2時間) →乳糖ブイヨン発酵管および栄養 寒天。乳糖ブイヨン発酵管 (35±1°C、48±3 時間)：ガス発生→栄養寒天：(35±1°C、 24±2時間)：顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞 桿菌：大腸菌陽性	Korea Food Code (Article 10.3.8)
		乳酸菌	表示量を上 回ること	BCP加プレートカウント寒天培地 (35～ 37°C、72±3時間)	Korea Food Code (Article 10.3.9)

表19 調理冷凍食品：食品添加物

	食品衛生法		KS規格 (任意規格)	
範囲および/ または定義	<p>冷凍食品に関する食品添加物 基準はKFCで指定された個別 の原料食品品目の基準および/ またKFACで個別の添加物に 指定された使用基準に準拠す るものとする。</p> <p>「冷凍食品」とは、長期保存 を目的に、製造し、加工し、 調理した食品を冷凍処理後に 容器および包装素材に入れて 作った食品である</p> <p>1. 飲食に供する際に加熱を 要しない冷凍食品：別途 加熱工程なしで食するこ とができる冷凍食品</p> <p>2. 飲食に供する際に加熱を 要する冷凍食品：別途加 熱工程を経ないと食せない 冷凍食品</p>	<p>定義：韓国食品公 定書3-3 (Korean;http://fs e.foodnara.go.kr /residue/RS/jsp /menu_02_01_0 3.jsp?idx=17【外 部リンク】)</p>	<p>冷凍コロッケ (KS H 4002), 冷凍衣つきエビ (KS H 4003), 冷凍トンカ ツ (KS H 4004), 及び冷 凍魚カツレツ (KS H 6032) が定義されている ポジティブ・ネガティブリス トは収載されていない。一般 的に、韓国食品規約および/ または食品添加物規約に準拠 するものとする</p>	<p>KS H 4002 KS H 4003 KS H 4004 KS H 6032</p>
ポジティブお よび/または ネガティブリ スト				
使用制限/使 用上限 (定め られている場 合)				

韓国食品表示基準（告示第2014-19号）

第3条：以下に掲げるものに対し表示を行うこと

1. 食品または食品添加物
2. 放射線照射処理食品
3. 輸入食品または輸入食品添加物
4. 容器入りまたは包装入り食品
5. 容器入りまたは包装入りの、輸入された農産物、畜産物、または海産物
6. 容器／包装

第4条：以下に掲げる情報に対し表示を行うこと

1. 製品の名称」（容器および包装を除く）
2. 「食品の種類」（指定製品のみ）
3. 製造業者の名称および住所
4. 「製造日」（指定製品のみ）
5. 保存可能期間（食品添加物、容器、および包装を除く）
6. 内容量（カロリー）
7. 「原材料」
8. 「食品成分」
9. 「栄養」（指定製品のみ）
10. 食品公定書（2014年）において食品に関する詳細表示基準により指定された他の項目

括弧（「 」）内の名称は、食品医薬品安全処ウェブサイトからの引用である
http://www.mfds.go.kr/files/upload/eng/Foods_labeling_standars_03.pdf 【外部リンク】

表1 韓国における表示場所および表示情報の構成

表示場所	表示情報	文字の大きさ（ポイント）
主要表示場所	「製品の名称」	6 pt以上
	内容量（カロリー）	12 pt以上
補助的表示場所（消費者向け情報）	「食品の種類」	8 pt以上
	製造日	10 pt以上
	保存可能期間または賞味期限	10 pt以上
	「原材料」 および含有量	7 pt以上
	「食品成分」 および含有量	7 pt以上
他の表示場所	製造業者の名称および住所	8 pt以上
	「栄養」	8 pt以上
	「注意」	8 pt以上
	「その他」	6 pt以上

食品表示の参照

1. 食品に対する関する表示基準（The Standard of Labeling for Food）（2014年）：<http://www.law.go.kr/admRuIlLsInfoP.do?admRulSeq=2100000000867> 【外部リンク】
2. 米国農務省（United States Department of Agriculture：USDA）GAIN報告書番号KS1359 大韓民国 食品および農産物輸入に関する規則および基準について（GAIN Report Number KS1359. Korea-Republic of Food and Agricultural Import Regulations and Standards）
3. 食品表示情報ウェブサイト：http://www.foodnara.go.kr/foodnara/board.do?boardId=info_E_11&mid=S08_02#none 【外部リンク】
4. 食品公定書（2014年）http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_01.jsp 【外部リンク】

食品表示基準

2003年8月
韓国食品医薬品局

目次

食品表示基準	1
『付録 1』	
食品表示基準詳細（第7条関連）	9
1. 一般食品表示基準	10
2. 各食品の個別食品表示基準	27
『付録 2』	
表示量と実際量との許容差（範囲）	53

食品表示基準

食品表示基準

1996年1月1日制定、保健福祉部通知番号95-67
1996年7月13日改正、保健福祉部通知番号96-51
1998年1月19日改正、保健福祉部通知番号98-5
1998年10月7日制定、韓国医薬品食品局通知番号98-96
1999年2月18日改正、韓国医薬品食品局通知番号99-15
2000年7月28日改正、韓国医薬品食品局通知番号2000-36
2002年8月27日改正、韓国医薬品食品局通知番号2002-49
2003年5月23日改正、韓国医薬品食品局通知番号2003-27

第1条（目的）本通知の目的は、食品衛生法（以下「本法」という）第10条に準拠した食品、食品添加物、器具、または容器・包装（以下「食品」という）の表示基準制定による、食品の衛生的取扱いと消費者への正しい情報提供の推進である。

第2条（用語の定義）本通知に用いる用語を以下の通り定義する。

1. 「製品名」とは、個々の製品の固有名をいう。
2. 「食品タイプ」とは、本法第7条の食品の規格・基準に準拠した食品最下位区分をいう。
3. 「製造日」とは、包装以外のさらなる製造・加工が不要となる時点をいう（包装後に殺菌や低温殺菌などの追加製造過程を経る製品については、最終工程の完了時をいう）。ただし、カプセル製品についてはカプセル化・成形の完了時点、食品小分け販売事業用製品については食品小分け販売事業用原料の製造日、および原料の保存性に変更がなく単純加工のみを実施する製品については原料包装時点をいう。
4. 「販売期限」とは、製造日から始まり消費者への販売が許可される期間をいう。
5. 「原料」とは、製品に意図的に添加される純水を除く、食品または食品添加物の製造・加工または調理に用いられ最終製品に含有される物質をいう。
6. 「食品成分」とは、製品に追加して添加される栄養素または非栄養素、あるいは製品に追加して添加されるわけではないが食品または食品添加物の製造・加工または調理に用いられる原料成分をいう。
7. 「栄養素」とは、エネルギーを供給する食品成分で、身体の成長、発育、および維持に必要であり、その欠如が生化学的または生理学的変化を引き起こすものをいう。栄養素の中で「糖質」とは、食品が含有する単糖類および二糖類全てをいう。
8. 「1人分」または「1人前」とは、製品の特性に応じて平均的主要消費者が1人分として摂取するに適切な製品量をいう。
9. 「栄養表示」とは、1製品単位中に含有される栄養素量の表示をいう。
10. 「栄養クレーム」とは、製品が特定の栄養素を含有するか否か、またはどの程度含有するかについての「フリー」、「低」、「高」、「強化」、「添加」、「低減」などの特定の用語による表示を指し、以下の通りである。
 - a. 「栄養含有量クレーム」：製品が特定の栄養素を含有するか否か、またはどの程度含有するかについて

て、「〇〇がない」、「〇〇が低い」、「〇〇が高い」、「〇〇がある」などの表現により、当該栄養素の量を強調する表示をいう。

- b. 「栄養素比較クレーム」：製品が特定の栄養素を含有するか否か、またはどの程度含有するかについて、「より少ない」、「より多い」、「強化」、「添加」などの特定の用語により、同一タイプの他の製品と区別する表示をいう。

11. 「栄養素表示基準値」とは、消費者の食品栄養価に対する理解を促進して異なる食品中の栄養素比較を容易にするため、食品表示に用いられる1日平均栄養素摂取量をいう。
12. 「主要表示パネル」とは、容器・包装表示面の中で、商標やロゴなどが記載され、消費者が食品または食品添加物を購入する際に通常展示される面をいう。
13. 「主要材料」とは、本法第7条に準拠して食品の基準・規格に定められた食品成分の成分基準を超える原料、あるいは各食品の主な使用法および製品の特性などを考慮して他の食品と区別するために用いる材料をいう。

第3条（表示の範囲）表示が必要な食品の範囲は以下の通りである。

1. 食品または食品添加物
 - a. 食品衛生法施行令（以下「本令」という）第7条サブパラグラフ1に準拠した食品製造・加工事業、または、本令第7条サブパラグラフ2に準拠した即時渡し販売の食品製造・加工事業の報告後に製造・加工される食品。ただし、食用氷については重量5 kg以下の包装製品に限る。
 - b. 本令第7条サブパラグラフ3に準拠した食品添加物製造事業の許可後に製造・加工される食品添加物
 - c. 本令第7条サブパラグラフ5 (a)に準拠した食品小分け販売事業の報告後に小分け販売される食品または食品添加物
 - d. 照射食品
 - e. 輸入食品または輸入食品添加物
 - f. (a)から(e)までのものを除く、容器・包装に入れられた食品、または、容器・包装に入れられ輸入された未加工の農林畜水産品。ただし、内容物を見ることができるようプラスチックラップなどを用いて透明包装された製品は含まれない。
2. 器具または容器・包装（輸入製品を含む）
 - a. 本法第9条サブパラグラフ1および2に準拠して基準・規格が定められた器具または容器・包装
 - b. 陶器

第4条（表示が必要な情報）食品の表示には以下の情報が含まなければならない。

1. 製品名（器具または容器・包装を除く）
2. 食品タイプ（特に指定されたものに限る）
3. <1999年2月18日削除>
4. 事業者の名称および所在地
5. 製造日（特に指定されたものに限る）
6. 販売期限（食品添加物および器具または容器・包装を除く）
7. 正味量（器具または容器・包装を除く）
8. 原料の名称（器具または容器・包装については材料名）および量（原料を製品名の全体または部分として用いる場合に限る）
9. 食品成分の名称および量（表示が必要な食品または食品成分を製品名の全体または部分として用いる場合に限る）
10. 栄養素（特に指定されたものに限る）
11. 食品表示基準詳細に定められたその他の項目

第5条（表示方法）食品（以下、輸入食品を含む）の表示方法は以下の通りである。

1. 第4条サブパラグラフ1に準拠した製品名、第4条サブパラグラフ2に準拠した食品タイプ、および第4条サブパラグラフ7に準拠した正味量を、主要表示パネルに表示しなければならない。
 - 1-2. サブパラグラフ1に準拠して総合表示パネルに表示が必要なもの以外の情報は、消費者が容易に認識できるよう特定の位置に総合的に表示しなければならない。ただし、第4条サブパラグラフ4に準拠した事業者の名称・所在地、第4条サブパラグラフ10に準拠した栄養素、および第4条サブパラグラフ11に準拠して食品表示基準詳細に定められたその他の項目についてはこの限りではない。
2. 表示が必要な情報は、消費者に販売する各最小販売単位の容器／包装に表示しなければならない。ただし、内部包装を有し衛生上の問題を引き起こす可能性がほとんどない菓子、キャンディー、チョコレート、チューインガム、およびジャムについては、小売業者に供給する各最小流通単位の容器・包装に表示することができる。
3. 表示が必要な情報は、消費者が容易に認識できるよう背景色から目立つ色で以下の文字サイズで表示しなければならない。ただし、ピンキャップが付き、再利用のために再収集される課税対象製品についてはこの限りではない。
 - a. 食品タイプと正味量を示す文字は12ポイント以上でなければならない。ただし、製品名が22ポイント未満である場合は、食品タイプと正味量を示す文字を7ポイント以上とすることができる。
 - b. 製造日、販売期限、原料、および食品の成分・量を示す文字は7ポイント以上でなければならない。
 - c. 製品名、事業者の名称・所在地、栄養素、および食品表示基準詳細に定められたその他の項目を示す文字は6ポイント以上でなければならない。
4. 表示はハングルで、消去不能なインク、シール、またはスタンプを用いて実施しなければならない。ただし、ハ

ングルには漢字または外国語を併記することができ、この場合には漢字または外国語の文字サイズをハングルのサイズ以下とする。しかし、輸入食品および商標法に準拠した登録商標については、ハングルより大きな外国語の文字で表示してもよい。

5. <2000年7月削除>

6. 別の製造業者の表示を記載した容器または包装を用いてはならない。ただし、市場での流通・販売用ではなく他社への原料供給用に用いる、食品に有害な影響を及ぼさない容器についてはこの限りでない。

第6条（表示要件の例外）第4条および5条の規定にもかかわらず、以下の各サブパラグラフ下の食品はその特性のため以下の通り表示してもよい。

1. 即時渡し販売食品の製造・加工事業者が自身の製造・加工する食品を展示販売する場合には、表示が必要な情報を陳列棚または補助的掲示板に表示するならば、事業者は各個別製品の表示を省略してもよい。

2. インク・シールおよびスタンプを用いる表示が包装の特性上不可能である場合、表示が必要な情報を印刷したステッカーを代わりに用いることができる。ただし、ステッカーははがれないようしっかりと接着しなければならない。缶・ビン入り製品やビン製品などについては、表示が必要な情報を記載した表示を、はがれないようしっかりと接着して用いることができる。

3. <2000年7月28日削除>

4. 第3条サブパラグラフ1 (f)に関連する食品については、製品名（内容物の名称）、事業者名、製造日（包装日）、正味量、および保存・取扱い方法のみを表示することができる。

5. 漬物（大根の漬物に限る）、豆腐、またはデンプンゼリーを移動式の衛生的容器を用いて販売する場合、事業者名・所在地のみを容器に表示することができる。

6. 輸出食品については、輸入者の必要に応じて表示を作成することができる。

7. 輸入食品の表示方法

a. 輸出国でも流通される食品については、輸出国で用いられる表示を保持しなければならないが、ハングルに記載したステッカーをも用いることができる。ただし、ステッカーははがれないようしっかりと接着されなければならない。元の容器・包装に示された栄養素などの主要情報を覆ってはならない。しかし、輸入してハングル記載の容器・包装を実施する食品については、表示が必要な情報を示すためにステッカーを用いてはならない。

b. 輸出国および製造会社については、ハングル記載のステッカーに原語表記することができる。

c. 主要表示パネルに表示が必要な情報が主要表示パネルに表示できない場合は、12ポイント以上の文字を用いてハングル記載のステッカーに表示しなければならない。

d. 企業が自社製品の製造・加工用材料として食品または食品添加物（以下「企業の自社製品製造用材料」という）を用いる場合、製品名、事業者名、および製造日（食品添加物に限る）または販売期限（食品に限る）を表示することができる。

e. 輸入食品については、以下の場合にハングル表示を省略することができる。

1) 容器・包装に入っていない未加工の農林畜水産品

2) 輸出国における製品名、事業者名、および製造日または販売期限が元の容器・包装または表示に示されている、企業の自社製品製造用材料の食品または食品添加物。ただし、製品名、事業者名、および製造日または販売期限が元の容器・包装または表示に示されていない場合は、この限りでない。

3) 外国貿易法第34条に準拠して外貨準備高をもたらすために輸入された食品。ただし、外国貿易法施行令第34条パラグラフ1サブパラグラフ3に準拠して観光産業で用いるために輸入された食品は除外されるものとする。

第7条（食品表示基準詳細）食品表示基準詳細については『付録1』に定める通りとする。

第8条（重量などの許容差）第4条サブパラグラフ7に準拠して重量または容量を示す場合、容器・包装への表示量と実際量との許容差については『付録2』に定める通りとする。

補遺（1996年1月1日）

第1条（施行日）本通知は1996年1月1日に発効する。

第2条（他の通知の無効）朝鮮人参製品の包装・デザインなどの表示基準（保健福祉部通知番号90-13、1990年2月10日）は無効とする。

補遺（1996年7月13日）

第1条（施行日）本通知は1996年7月13日に発効する。

第2条（食品表示基準に関する経過措置）本通知の発効時に以前の条項に準拠して事業許可証または事業報告を付与されていた個人が製造・加工、販売、または輸入した食品については、1997年12月31日まで以前の表示基準に準拠することができる。ただし、食塩管理法改正および朝鮮人参産業法制定に準拠して新たに分類される結晶化・加工食塩および紅参製品については、施行日以前に製造・加工または輸入して現在流通している製品を除き、本施行日から本通知に準拠するものとする。

補遺（1998年1月19日）

第1条（施行日）本通知は本通知日に発効する。

第2条（食品表示基準に関する経過措置）本通知の発効時に以前の条項に準拠して事業許可証または事業報告を付与されていた個人が製造・加工、販売、または輸入した食品については、付録1 食品表示基準詳細1. 食品の一般基準 a. 10) m)の修正規定を除き、1998年12月31日まで以前の表示基準に準拠することができる。

補遺（1998年10月7日）

本通知は1998年10月7日に発効する。

補遺（1999年2月28日）

①（施行日）本通知は本通知日に発効する。

②（食品表示基準に関する経過措置）本通知の発効時に以前の条項に準拠して事業許可証または事業報告を付与されていた個人が製造・加工、販売、または輸入した食品については、2000年2月29日まで以前の表示基準に準拠することができる。

補遺（2000年7月28日）

①（施行日）本通知は本通知日に発効する。

②（食品表示基準に関する経過措置）（食品表示基準に関する経過措置）本通知の発効時に以前の条項に準拠して事業許可証または事業報告を付与されていた個人が製造・加工、販売、または輸入した食品については、2002年1月28日まで以前の表示基準に準拠することができる。

補遺（2002年8月27日）

①（施行日）本通知は本通知日に発効する。

②（食品表示基準に関する経過措置）本通知の発効時に以前の条項に準拠して事業許可証または事業報告を付与されていた個人が製造・加工、販売、または輸入した食品については、2003年3月31日まで以前の表示基準に準拠することができる。

補遺（2003年5月23日）

①（施行日）本通知は本通知日に発効する。ただし、『付録1』A. 11) p) (3)サブパラグラフ1の修正規定については本通知の6ヶ月後に発効するものとし、A. 8) b)サブパラグラフ1およびA. 10) a) (4)~(6)の修正規定については本通知の1年後に発効するものとする。

②（食品表示基準に関する経過措置）本通知の発効時に以前の条項に準拠して事業許可証または事業報告を付与されていた個人が製造・加工、販売、または輸入した食品については、2003年12月31日まで以前の表示基準に準拠することができる。

『付録1』

食品表示基準詳細（第7条関連）

1. 一般食品表示基準

A. 食品（輸入食品を含む）

1) 製品名

- a) 製品名は製品固有の名称でなければならず、許認可当局（輸入食品の場合は報告を受領する当局）に報告または登録される名称でなければならない。
- b) 製品名には、消費者の誤解や混同を避けるために事業者名・ロゴまたは商標以外の表現を用いてはならず、かつ、食品衛生法施行規則第6条の虚偽／誇張表示・広告の範囲に該当する、あるいは消費者が異なるタイプの製品と誤解または混同し得る表現を含んではならない。
- c) 製品名の全体または部分として材料名または食品成分名を用いる場合、以下のサブパラグラフを遵守しなければならない。

- (1) <2000年7月28日削除>
- (2) <2000年7月28日削除>
- (3) 果実、野菜、魚類、水産品、食肉などの一般名を製品名の全体または部分として用いる場合、2つ以上の原料（果実の場合はリンゴ、ナシ、ブドウなど）の総計が加工前計量量の15%以上でなければならない。この場合、これら2つ以上の原料の名称および量を食品成分名セクションに表示しなければならない。
- (4) 製造・加工時に用いた材料または食品成分の名称を製品名の全体または部分として使用する場合、当該材料または食品成分の名称および量は、主要表示パネルの材料名セクションまたは食品成分名セクションに12ポイント以上の文字を用いて表示しなければならない。ただし、製品名の文字が22ポイント未満である場合、材料または食品成分の文字は7ポイント以上でなければならない。さらに、「味」または「風味」を与えるために添加した材料または食品成分を製品名の全体または部分として使用する場合、「味」または「風味」という語は、製品名に隣接して製品名と同一の文字サイズで表示しなければならない。当該材料または食品成分の名称は、製品名周辺に、あるいは「○○風味添加」または「○○風味」として表示しなければならない。
- (5) 2つ以上の原料の名称を組み合わせる製品名を作成する場合、これらの原料または食品成分の名称および量を食品成分名セクションに表示しなければならない。
- (6) 水および補助的材料以外で正味量の最大割合を占める特定の食品成分がその製品の特性に合致し得る場合、当該食品成分は製品名の全体または部分として表示することができる。この場合、当該食品成分の名称および量は、食品成分名セクションに表示しなければならない。
- (7) オゴクパブ（五穀飯）やスジョングァ（柿ドリンク）、シッケ（甘い米ジュース）など一般食品名中に食品構成要素を含む食品が、同一食品に伝統的に使用されるこれらの材料を適切な量で含有する場合、これら一般食品名は製品名の全体または部分として表示することができる。さらに、伝統的調理慣行に従って作成された「キムパブ」（のり巻）の「キム（乾燥海苔）」などの食品構成要素は、製品名の全体または部分として表示することができる。
- (8) 魚風味の食肉製品（カニ風味の肉やエビ風味の肉など）については、製品が、その製品名または描画によっても示唆される特定の魚肉製品でないことを示さなければならない。主な成分の量または割合、および風味の名称をも表示しなければならない。特定種の魚肉の占める割合が35%未満である場合、この特定の魚の描画および絵を容器・包装に用いてはならない。
- (9) <2002年8月27日削除>
- d) 乳製品または食肉製品の基準・規格に適合しない製品については、乳製品、加工乳製品、食肉および食肉製品の名称を用いてはならない。ただし、本法第7条に準拠してそれ自体の基準・規格を有する製品については、この限りでない。
- e) 輸入食品の製品名はその韓国語訳を用いて表示することができるが、韓国語に翻訳された製品名はa)～e)の規定に準拠していなければならない。元の外国語で記載した製品名に隣接して表示しなければならない。
- 2) 食品タイプ
- a) 以下の食品については主要表示パネルに食品タイプを表示しなければならない。ただし、食品タイプを製品名の全体または部分として使用する場合はこの限りでない。
- (1) 茶製品
 - (2) 飲料（その他の飲料に限る）
 - (3) 特殊栄養食品
 - (4) 健康補助食品
 - (5) その他の食品中の抽出加工食品
 - (6) 各食品の基準・規格に該当しない一般加工食品
 - (7) 食品の特性やタイプに無関係の独創的な名称を製品名の全体または部分として用いる食品
 - (8) 各食品の個別分類に準拠した食品タイプ表示が必要な食品
- b) a) (6)の規定に準拠した各食品の基準・規格の範囲に該当しない一般加工食品については、食品タイプに応じて加工穀物製品、加工大豆製品、加工ジャガイモ製品、加工デンプン製品、加工食用油脂製品、加工砂糖製品、加工果実・野菜製品、加工魚製品、またはその他の加工製品と表示しなければならない。本法第7条に準拠した各食品の基準・規格による食品群、食品分類、または食品タイプの名称で表示してはならない。
- 3) <1999年2月18日削除>
- 4) 事業者名・事業者所在地
- a) 食品製造・加工業者は、本法第22条に準拠して事業許可または登録目的で許可または報告を受領する当局に提出した事業者の名称および所在地を表示しなければならない。この場合、事業者の所在地を返品交換担当の所在地に替えることができる。
 - b) 食品小分け販売業者および流通販売専門業者は、製造業者の名称（所在地を含む）に隣接して当該事業者の名称および所在地を表示しなければならない。
 - c) 食品輸入・販売業者の場合、事業者の名称および当該製品の製造業者の名称を表示しなければならない。ただし、海外製造業者の名称を外国語で表示する場合、事業者名をハングルで追加表示しなくてもよい。
 - d) a)およびb)の範囲に該当しない販売業者などの名称または所在地を併記する場合、その文字サイズは製造

業者の名称のサイズと同等以下でなければならない。

5) 製造日

- a) 情報表示を要するものは弁当食品、砂糖、結晶化・加工食塩、およびアルコール飲料に限られ（アルコール飲料の場合、製造番号またはピン詰日が表示されているならば製造日は省略できる）、弁当食品については製造時間も表示しなければならない。
- b) 弁当食品以外の製品の製造日を製造業者が表示する場合、以下の事項を遵守しなければならない。
 - (1) 製造日は「〇〇（年）．〇〇（月）．〇〇（日）」、「〇〇〇〇（年）．〇〇（月）．〇〇（日）」、または「〇〇〇〇（年）/〇〇（月）/〇〇（日）」と表示しなければならないが、総合表示パネルでの表示が困難な場合、代替表示位置を総合表示パネルに示さなければならない。ただし、輸入食品で単に年月日の記載順が上記と異なる場合は、消費者が理解し易いよう読み方を示さなければならない。
 - (2) 缶詰食品については、年を最後の桁のみで、10月、11月、および12月をそれぞれ「0」、「N」、および「D」で、かつ1～9の日付の前に「0」を表示することができる。
 - (3) 飲料（乳酸菌含有飲料および乳酸菌含有低温殺菌飲料を除く）については、キャップ表示の場合、「年月」のみを表示することができる。
 - (4) 乳、発酵乳、または乳酸菌含有飲料（乳酸菌含有低温殺菌飲料を含む）については、製造「日」のみを表示することができる。

6) 販売期限

- a) 食品は以下の基準に従って販売期限を表示しなければならない。ただし、クッキーの中でも砂糖、アイスクリーム、アイスケーキ、食用氷、チューインガム（小包装の製品に限る）、および結晶化・加工食塩、アルコール飲料（タッチュ〔濁酒〕およびヤッチュ〔薬酒〕を除く）については、販売期限表示を省略することができる。
 - (1) 販売期限は「〇〇（年）．〇〇（月）．〇〇（日）まで」、「〇〇（年）．〇〇（月）．〇〇（日）まで」、または「〇〇〇〇（年）/〇〇（月）/〇〇（日）まで」と表示しなければならないが、総合表示パネルでの販売期限表示が困難な場合は、代替表示位置が総合表示パネルに示さなければならない。ただし、輸入食品で単に年月日の記載順が上記と異なる場合は、消費者が理解し易いよう読み方を示さなければならない。
 - (2) 製造日を表示する場合、販売期限を示すために「製造日から〇〇日以内」、「製造日から〇〇月以内」、または「製造日から〇〇年以内」と表示することができる。
 - (3) 弁当食品は販売期限を「〇〇（月）．〇〇（日）．〇〇（時）まで」、または「〇〇（日）/〇〇（時）まで」と表示しなければならない。
 - (4) 製品の製造・加工および包装を自動設備において単一バッチで処理し、したがって製造時間をも自動的に表示し得る場合、販売期限を「〇〇（月）/〇〇（日）/〇〇（時）まで」と表示することができる。
- b) 適切な使用方法または保存方法のための特定条件がある場合、その条件は販売期限に併記しなければならない。この場合、冷凍または冷蔵ベースの保存・流通が必要な食品には「冷凍保存」または「冷蔵保存」と表示しなければならないが、かつ製品の品質保持に必要な冷凍または冷蔵温度を示さなければならない。
- c) 異なる販売期限の複数製品を一括包装する場合、最短販売期限を表示しなければならない。

7) 正味量

- a) 正味量は、製品の特性に応じて重量・容量または内容物の数で表示しなければならない。内容物が固体または半固体である場合は、重量で表示しなければならない。内容物が液体である場合は、容量で表示しなければならない。内容物が固体と液体（直接飲用されない液体を含む）との組み合わせである場合は、重量または容量で表示しなければならない。正味量を内容物の数で表示する場合は、重量または容量を（カッコ）内に示さなければならない。
- b) 摂取前に廃棄される液体（製品の特性のため自然に生じる液体を除く）と共に包装される食品については、液体を減じた食品の重量を示さなければならない。
- c) 錠剤タイプの製品の場合は、錠剤数、および販売用容器・包装内の総重量を示さなければならない。カプセルタイプの製品の場合は、カプセル数、およびカプセル素材の重量を減じた正味量を示さなければならない。この場合、カプセル素材の重量は、内容物を含むカプセル総重量の50%未満でなければならない。

8) 原料の名称および量

- a) 純水以外で人為的に食品に添加した、5つ以上の食品成分または原料は表示しなければならない。この場合、本法第7条 食品の基準・規格に定められた主要な材料の名称を最初に、その後は割合が多い順に記載しなければならない。
- b) a)の規定にもかかわらず、韓国人にアレルギーを引き起こすことが知られている卵（家禽肉に限る）、乳、ソバ、落花生、大豆、小麦、サバ、カニ、豚肉、桃、およびトマトなどの食品を含有する場合、これらの食品から抽出などにより得た食品成分を原料として使用する場合、あるいはこれらの食品または食品成分を原料として使用する場合、これら原料の名称をその量にかかわらず表示しなければならない。

【例：鶏卵を含有するクッキー—鶏卵、卵から抽出した卵黄を原料として使用したクッキー—卵黄（鶏卵）、卵または卵黄を原料として使用したクッキーを原料として使用した加工食品—鶏卵、卵黄（鶏卵）】

- c) 原料または成分の名称および量を1) 製品名の規定に準拠して表示しなければならない場合、その量はパーセンテージで表示しなければならない。
- d) 以下の使用方法で食品添加物を含有する食品については、食品添加物の名称および使用方法を表示しなければならない。ただし、食用黄色4号およびそのアルミニウム・レーキを除く合成食用着色料については、使用方法のみを表示することができる。

食品添加物	使用方法
サッカリンナトリウム アスパルテーム グリチルリチン酸二ナトリウム グリチルリチン酸三ナトリウム スクラロース アセサルフェームカリウム	合成甘味料
食用緑色3号 食用緑色3号アルミニウム・レーキ 食用赤色2号 食用赤色2号アルミニウム・レーキ 食用赤色3号 食用赤色40号 食用赤色40号アルミニウム・レーキ 食用赤色102号 食用青色1号 食用青色1号アルミニウム・レーキ 食用青色2号 食用青色2号アルミニウム・レーキ 食用黄色4号 食用黄色4号アルミニウム・レーキ 食用黄色5号 食用黄色5号アルミニウム・レーキ 銅クロロフィル 銅クロロフィリンナトリウム 鉄クロロフィリンナトリウム 三二酸化鉄 二酸化チタン アナート（水溶性） カルミン	合成着色料
ジヒドロ酢酸 ジヒドロ酢酸ナトリウム ソルビン酸 ソルビン酸カリウム ソルビン酸カルシウム 安息香酸 安息香酸ナトリウム 安息香酸カリウム 安息香酸カルシウム p-ヒドロキシ安息香酸メチル p-ヒドロキシ安息香酸ブチル p-ヒドロキシ安息香酸エチル p-ヒドロキシ安息香酸プロピル p-ヒドロキシ安息香酸イソブチル p-ヒドロキシ安息香酸イソプロピル プロピオン酸 プロピオン酸ナトリウム プロピオン酸カルシウム	合成保存料
ブチル化ヒドロキシトルエン ブチル化ヒドロキシアニソール 没食子酸プロピル エリソルビン酸 エリソルビン酸ナトリウム ステアリン酸アスコルビル パルミチン酸アスコルビル エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム（EDTA） エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム t-ブチルヒドロキノン	抗酸化剤
亜硫酸水素ナトリウム 亜硫酸ナトリウム	

ヒドロ亜硫酸ナトリウム 二酸化硫黄 メタ亜硫酸カリウム メタ亜硫酸ナトリウム	漂白用「漂白剤」、 保存用「合成保存料」 抗酸化用「抗酸化剤」
次亜塩素酸カルシウム 次亜塩素酸ナトリウム 漂白粉 ジクロロイソシアヌル酸ナトリウム	殺菌用「合成殺菌剤」 および漂白用「漂白剤」
硝酸ナトリウム 硝酸ナトリウム 硝酸カリウム	着色料

e) 食品の原料として使用する可溶性成分（または抽出物）の内容量を表示する場合、各原料の固形量（%）を併記しなければならない。

9) 食品成分の名称および量

直接添加してはいないが製品に使用した食品成分の表示については、その名称および実際量を重量または容量で表示しなければならない。ただし、当該成分を栄養クレームに関連して表示する場合、栄養クレームに関する法規を適用することができる。

10) 栄養素など

a) 表示が必要な製品

- (1) 特殊栄養食品または健康補助食品
- (2) 栄養表示を使用する食品
- (3) 栄養クレームを使用する食品（食品の基準・規格に準拠して特定されるものを除く）
- (4) 切り分けられるパンおよび菓子の中でのパン
- (5) 麺の中で、調理済み麺、油揚げ麺、ゼラチン化乾燥麺、および改良調理済み麺
- (6) レトルト食品

b) 表示方法

- (1) 栄養素は、販売時の計測で100 gまたは100 mLあたり、あるいは1包装が1人分と等しい場合は1包装あたりで表示しなければならない。何人分であるか（たとえば「〇〇人分」または「〇〇人前」）を容器・包装に表示する場合、栄養素は1人分あたりまたは1人前あたり（例：1人分あたり〇〇g [〇〇人分]、あるいは1人前あたり〇〇g [〇〇人前] など）と表示することができる。通常摂取されない液体に製品が入れられている場合、その栄養素は固形量に基づいて算出しなければならない。
- (2) 栄養表示は以下の分類に適合しなければならない。
 - (a) 栄養表示が必要な食品は、必ず、カロリー、炭水化物、タンパク質、脂質、およびナトリウムについて、その名称、量、および表2 栄養素表示基準値 に応じた栄養素表示基準値を、割合（カロリー以外は%）で表示しなければならない。
 - (b) 特殊栄養食品および健康補助食品は、ビタミン・ミネラル（ナトリウムを除く）について表2 栄養素表示基準値 の全項目を任意に表示することができる。他の種類の食品は、ビタミンA、D、E、C、B1、およびB2、ナイアシン、ビタミンB6、葉酸、カルシウム、リン酸塩、鉄、ならびに亜鉛を任意に表示することができる。ただし、これらを栄養クレームで表示または示唆する場合は、当該栄養素の名称、量、および割合（%）を表2 栄養素表示基準値 に従って表示しなければならない。
 - (c) 食物繊維およびコレステロールは任意に表示することができる。ただし、これらを栄養クレームで表示または示唆する場合は、当該栄養素の名称、量、および割合（%）を表2 栄養素表示基準値 に従って表示しなければならない。
 - (d) 栄養基準が定められていない糖質、脂肪酸、およびアミノ酸は任意に表示することができる。ただし、これらを栄養クレームで表示または示唆する場合は、当該栄養素の名称、量、および割合（%）を表示しなければならない。
 - (e) 乳幼児、妊産婦、および保護者などの特定集団向けの食品にa)~d)の規定に準拠して栄養を表示する場合、これらの食品には表2 栄養素表示基準値 に従った栄養素表示基準値の割合を表示しなくともよいが、表1-2 韓国人の推奨1日栄養素摂取量 に従い、当該集団の推奨基準について割合（%）を表示しなければならない。
- (3) 「低」、「フリー」、「高（または豊富）」、および「供給源」などの語は、以下の一般基準および栄養クレーム基準を満たす場合にのみ用いることができる。
 - (a) 一般基準
 1. 「フリー」および「低」のクレームは、当該栄養素を製造・加工処置により低減させるまたは除去する場合にのみ用いることができる。ただし、特定の製造・加工処置なく食品が「フリー」または「低」の基準に適合する場合、「フリー」および「低」のクレームは、同種の他の食品も「フリー」または「低」の基準に適合していることを示唆する場合にのみ用いることができる。

2. いずれのクレームにおいても、飽和脂肪に「フリー」および「低」の語を用いる場合、当該製品の含有コレステロール量を表示しなければならない。ただし、当該製品が「コレステロールフリー」の基準に合致している場合は省略することができる。

<栄養素含有量クレームの基準>

栄養素	栄養クレーム	条件
カロリー	低	100 gあたり40 kcal未満、または100 mLあたり20 kcal未満
	フリー	100 mLあたり4 kcal未満
脂質	低	100 gあたり3 g未満、または100 mLあたり1.5 g未満
	フリー	100 gあたりまたは100 mLあたり0.5 g未満
飽和脂肪	低	100 gあたり1.5 g未満または100 mLあたり0.75 g未満、かつカロリーの10%未満
	フリー	100 gあたり0.1 g未満または100 mLあたり0.1 g未満
コレステロール	低	100 gあたり20 mg未満または100 mLあたり10 mg未満、かつ飽和脂肪が100 gあたり1.5 g未満または100 mLあたり0.75 g未満、かつ飽和脂肪がカロリーの10%未満
	フリー	100 gあたり5 mg未満または100 mLあたり5 mg未満、かつ飽和脂肪が100 gあたり1.5 g未満または100 mLあたり0.75 g未満、かつ飽和脂肪がカロリーの10%未満
糖質	フリー	100 gあたりまたは100 mLあたり0.5 g未満
ナトリウム	低	100 gあたり120 mg未満
	フリー	100 gあたり5 mg未満
食物繊維	供給源	100 gあたり3 g以上、または100 kcalあたり1.5 g以上
	高または豊富	100 gあたり6 g以上、または100 kcalあたり3 g以上
タンパク質	供給源	100 gあたりで栄養素表示基準値の10%以上、または100 mLあたりで栄養素表示基準値の5%以上、あるいは100 kcalあたりで栄養素表示基準値の5%以上
	高または豊富	100 gあたりで栄養素表示基準値の20%以上、または100 mLあたりで栄養素表示基準値の10%以上、あるいは100 kcalあたりで栄養素表示基準値の10%以上
ビタミンまたはミネラル	供給源	100 gあたりで栄養素表示基準値の15%以上、または100 mLあたりで栄養素表示基準値の7.5%以上、あるいは100 kcalあたりで栄養素表示基準値の5%以上
	高または豊富	100 gあたりで栄養素表示基準値の30%以上、または100 mLあたりで栄養素表示基準値の15%以上、あるいは100 kcalあたりで栄養素表示基準値の10%以上

- (4) 「より多い」、「より少ない」、「低減またはライト」、「強化」、および「添加」などの語は、以下の条件に合致する場合にのみ用いることができる。
- 当該製品の栄養量と他製品の標準値との差をパーセンテージまたは絶対値で表示する場合、他製品の標準値は、最大市場占有率を占める3つ以上の事業者による製品を用いて算出しなければならない。
 - カロリーおよび主要栄養素の場合、当該製品の栄養量と他製品の標準値との差は25%以上でなければならない。重要度の低い栄養素の場合、当該製品の栄養量と推奨1日栄養素摂取量との差は10%以上でなければならない。さらに、差の絶対値は、「より少ない、ライト、または低減」の場合には「低」の標準値より大きくなければならず、「より多い、強化、または添加」の場合には「～を含む」の標準値より大きくなければならない。
- (5) 栄養表示および栄養クレームの詳細は以下の通りである。
- カロリーは、5 kcal単位で丸めてkcalで表示しなければならない。5 kcal未満のカロリーは0として表示することができる。カロリーは、炭水化物、タンパク質、および脂質についてはそれぞれグラム (g) あたり4 kcal、4 kcal、9 kcalの値の総計で、アルコールおよび有機酸についてはそれぞれグラム (g) あたり7 kcalおよび3 kcalの総計でなければならない。ただし、炭水化物中の食物繊維量を表示する場合は、炭水化物から食物繊維を減じて算出することができる。
 - 炭水化物は1 g単位で丸めてグラム (g) で表示しなければならない。この場合、1グラム未満および0.5 g未満の炭水化物は、それぞれ「1 g未満」および「0」と表示することができる。炭水化物の量は、食品重量から粗タンパク質、粗脂質、水分、および灰分を減じた値をいう。
 - 食物繊維または糖質を表示する場合、これらの名称および量は炭水化物の表示方法に従って炭水化物直下の(カッコ)内に表示しなければならない。
 - タンパク質は1グラム (g) 単位で丸めてグラム (g) で表示しなければならない。この場

合、1 gおよび0.5 g未満のタンパク質は、それぞれ「1 g未満」および「0」と表示することができる。

(d) 脂質はグラム (g) で表示しなければならない。脂質が5 g以下の場合は0.5 g単位で丸めて表示しなければならない。5 gを超える場合は1 g単位で丸めるものとする。この場合、0.5 g未満の脂質は「0」と表示することができる。

① 飽和脂肪酸または不飽和脂肪酸を表示する場合、これらの名称および量は脂質の表示方法に従って脂質直下の（カッコ）内に表示しなければならない。

② コレステロールを表示する場合、この名称およびmgでの量は脂質の直下に5 mg単位で丸めて表示しなければならない。コレステロールが2 mgから5 mg未満の場合は「5 mg未満」、2 mg未満の場合は「0」と表示することができる。

(e) ナトリウムはmgで表示しなければならない。ナトリウムが5 mgから120 mgまでの場合は5 mg単位で丸めて表示しなければならない。120 mgを超える場合は10 mg単位で丸めて表示しなければならない。ナトリウムが5 mg未満の場合は「0」と表示することができる。

(f) ビタミンおよびミネラルの名称および単位は、表2 栄養素表示基準値 に従って表示しなければならない。これらが2%未満の場合は「0」と表示することができる。

(g) ある栄養素の量がゼロである場合、この栄養素の名称及び量は表示しなくともよい。ただし、これは製品に栄養クレームを使用する場合には適用されない。

(6) 栄養素の表示値と計測値との許容差については以下の通りとする。

(a) カロリー、糖質、脂質、飽和脂肪、コレステロール、およびナトリウムの計測値は、それぞれ表示値の120%未満でなければならない。ビタミン、ミネラル、タンパク質、炭水化物、および食物繊維の計測値は、それぞれ表示値の80%以上でなければならない。ただし、本法第7条の基準規格に準拠して成分規格に「表示値以上」と定められている場合には計測値が表示値以上でなければならない。成分規格に「表示値以下」と定められている場合には計測値が表示値以下でなければならない。

(b) 計測値が(a)に定められている範囲に外であっても、この差が(5)栄養表示および栄養クレームの詳細に準拠した丸め単位内であるならば、許容差内レベルにあるとみなされる。

11) 表示が必要な他の情報

a) 製品に再利用可能ピンを用いる場合、ピン預託金の払い戻しに関する情報をピンまたはキャップに明示しなければならない。

b) 照射食品の場合、事業者の名称および電話番号、ならびに照射日および照射線量を表示しなければならない。照射について明示しなければならない。5 cm以上の照射マークを表示しなければならない。



c) 食品小分け販売事業が食品を小分けして再包装する場合、最初の表示情報を変更してはならない。

d) 食肉等の冷凍食品には、「すでに冷凍されているため、1度解凍したら再凍結しないでください」との指示を記載しなければならない。

e) 開封されると腐敗・劣化しやすい果実・野菜飲料や乳などには、「開封したら冷蔵するか直ちに飲むかしてください」との指示を記載しなければならない。

f) 缶詰・ビン詰製品は以下の条件を満たさなければならない。

(1)・(2) <2002年8月27日削除>

(3) 内容物の固形量および正味量を食品成分セクションに表示しなければならない。

(4) 缶詰酸性食品は「缶詰酸性食品」と表示しなければならない。

(5) 開けることにより傷害を引き起こす可能性のある「プルタブで開ける」缶詰製品には、消費者が容易に認識できる形式で「缶を開ける際は、手が縁に触れないよう注意してください」との指示を記載しなければならない。

g) レトルト食品は「レトルト食品」と表示しなければならない。

h) 冷凍食品は以下の基準に従って表示しなければならない。

(1) 加熱せずに食べられる冷凍食品、または加熱後に食べる冷凍食品のいずれかを表示しなければならない。

(2) 加熱後に食べる冷凍食品には、加熱処理等がされたかどうかによって「冷凍前加熱食品」または「冷凍前非加熱食品」のいずれかをさらに表示しなければならない。発酵製品または乳酸菌含有製品には酵母または乳酸菌の数を表示しなければならない。

(3) 冷凍食品には冷凍保管方法および解凍調理方法を示さなければならない。

(4) 調理または加熱を要する製品には調理または加熱方法を示さなければならない。

(5) 表示は、消費者が原料全体を食肉または農産物であると誤解しないような方法で行わなければならない。ただし、製品名と同じ位置に食肉または農産物の量を表示する場合はこの限りではない。

(6) 2種以上の食肉を原料として用いる場合、単一種の食肉名を製品名として使用してはならない。ただし、製品名と同じ位置に食肉量を表示する場合はこの限りではない。

- i) 一般加工食品の食品タイプの表示が必要な製品の中で、各食品の基準・規格以外にも、2) b)の規定に従い、油で揚げた・油で処理した食品は「油で揚げた・油で処理した食品」と表示しなければならない。低温殺菌製品および殺菌製品はそれぞれ「低温殺菌製品」および「殺菌製品」と表示しなければならない。
- j) 合成樹脂製の容器または包装には、使用材料を表示しなければならない。この場合、合成樹脂製の容器または包装は材料に応じ、「ポリ塩化ビニル」、「ポリエチレン」、「フッ素化ポリエチレン」、「ポリプロピレン」、「ポリスチレン」、「ポリ塩化ビニリデン」、「ポリエチレンテレフタレート」、または「フェノールホルムアルデヒド」のいずれかを表示しなければならない。
- k) 「飲酒の前後に推奨」、「二日酔いに効く」などと表示する場合、「過度の飲酒はあなたの健康を害します」などの警告を共に表示しなければならない。
- l) アスバルテムを用いる製品には「フェニルアラミンを含有しています」と表示しなければならない。
- m) イオン水、流水、薬用水などの語を用いてはならない。
- n) 「先天代謝異常患者」用輸入食品には、「これは先天代謝異常患者用食品です」および「これはかかりつけ医の処方に従って使用しなければなりません」という指示を記載しなければならない。これは、韓国食品医薬品局長官が特別医療目的食品として承認した食品にも適用される。
- o) 有機加工食品またはこれに類似する語は、以下の基準を満たしている場合にのみ使用することができる。

(1) 国産食品

(a) 原料

- ① 食品の製造・加工に用いられた材料（以下、純水および塩化ナトリウムを除く）の中で、環境配慮型農業推進法第17条に準拠して認定された農産物・畜産物・林産物（以下、「有機農産物」という）が95%以上でなければならない。かつ、環境配慮型農業推進法施行規則第9条付録3サブパラグラフ2の有機農産物の規定、および付録3サブパラグラフ3の有機畜産物の規定を満たすものでなければならない。
- ② 材料は、有機産物と非有機産物の混合物に由来してはならない。
- ③ 食品の製造・生産において、表3で定める「有機加工食品の製造・加工に使用可能な原料」以外の原料を使用してはならない。
- ④ 照射原料を用いてはならない。
- ⑤ 遺伝子組換え食品および遺伝子組換え食品添加物を用いてはならない。
- ⑥ 当該食品に用いる容器・包装は、再利用可能または生分解性でなければならない。

(b) 製造・加工方法等

- ① 機械的、物理的、または生物学的（発酵、燻製等）製造・加工方法を使用しなければならない。食品添加物の使用は最小限に留めなければならない。
- ② 有機加工食品と非有機加工食品を同一時に同一施設で製造・加工してはならない。
- ③ 有機加工食品の製造・加工前に非有機加工食品を製造・加工する場合、非有機加工食品の製造・加工に用いる製造施設は、異物の除去や十分な洗浄などをしなければならない。
- ④ 有機加工食品および原料として使用する有機産物については、非有機加工食品および原料として使用する非有機産物からの分離を維持しなければならない。

(c) 製造工場の管理

- ① 工場等周囲の害虫等の消毒を機械的、物理的、または生物学的方法で行わなければならない。
- ② ①で言及した方法が十分に有効でない場合、農薬等を用いることができる。ただし、この場合、農薬等が直接に有機加工食品および有機産物に接触してはならない。
- ③ 食品に直接接する製造施設部分の洗浄、消毒、および殺菌については、化学薬品（食品添加物を除く）を用いてはならない。食品添加物を使用する場合、製造施設に食品添加物が残留してはならない。

(2) 輸入食品

- (a) 当該輸入食品の原料は、環境配慮型農業推進法第17条、ならびに環境配慮型農業推進法施行規則第9条付録3サブパラグラフ2（有機農産物および有機林産物の場合）および3（有機畜産物の場合）に準拠して認定された、またはその認定基準を超える有機農産物、有機畜産物、または有機林産物でなければならない。
- (b) 当該輸入食品の原料の中で、環境配慮型農業推進法第17条、ならびに環境配慮型農業推進法施行規則第9条付録3サブパラグラフ2（有機農産物および有機林産物の場合）および3（有機畜産物の場合）に準拠した認定基準を満たさない産物については、当該製品の輸出国が製品の品質基準を有し、かつ製品がその基準を満たしていなければならない。
- (c) (1)、(a) ②～⑥、(b)、および(c)に定める基準を満たしていなければならない。
- (d) 当該輸入食品が(a)～(c)の規定に準拠しているか否かは、機関（有機農業運動国際連合 [IFOAM] 等の国際組織に認定された信頼できる機関）の発行する、輸出国政府が定めた有機産物および有機加工食品の表示要件を満たすという証明書によって判断することができる。

- p) 各食品（輸入食品を含む）内の有機産物の量に応じ、以下の通り表示することができる。

- (1) o) (1) (a) ②～⑥、(b)および(c) (輸入食品の場合はo) (2)) の規定に準拠し、かつ有機産物以外の食品または食品添加物がある中に残留していない食品には、「有機農産物100%」または類似の表示を行うことができる。
- (2) 食品がo) (1) (a) ②～⑥、(b)および(c) (輸入食品の場合はo) (2)) の規定に準拠する場合、かつ最終製品に残留する原料の95%以上が有機産物である場合は、「有機」または類似の語を製品名の一部として表示することができ、「有機」または類似の語を主要表示パネルに表示することができ、かつ当該製品を認定した機関の名称、シール、またはロゴを表示するあるいは他の方法で認定を示すことができる。この場合、有機産物量を原料表示セクションにパーセンテージで表示しなければならない。
- (3) 食品がo) (1) (a) ②～⑥、(b)および(c) (輸入食品の場合はo) (2)) の規定に準拠する場合、かつ最終製品に残留する原料の70%以上95%未満が有機産物である場合、「有機」または類似の語を容器・包装の主要表示パネル以外の位置に表示することができる。この場合、原料表示セクションに有機産物量をパーセンテージで表示しなければならない。
- (4) (1)～(3)に規定された以外の食品に有機産物を特定材料として使用した場合、材料表示セクションに当該材料の名称の一部として「有機」または類似の語を表示することができる。この場合、当該原料の名称に隣接する(カッコ)内に有機産物量をパーセンテージで表示しなければならない。
- q) 「天然」という語は、合成(複合)香料、合成着色料・合成保存料、および他の人工またはポストハーベスト添加の合成成分を含有せず、かつ、非食品要素の除去過程または基本的物理的過程以外の付加的過程を経ていない食品、もしくは本法第7条に準拠した食品添加物の基準・規格に定められた天然添加物について使用することができる。
- r) 「100%」という語は、当該原料以外の他の物質を添加していない場合にのみ使用することができる。ただし、濃縮物の希釈による原状復元方法を用いる製品の場合、希釈した当該材料の濃縮率が100%以上であるならば、製品が食品添加物を含有しても100%という語を使用することができる。
- s) 「無糖」というクレームは、製造・加工過程で砂糖を人為的に用いていない場合にのみ使用可能である。この場合、製品が含有する糖質量を「無糖」クレームに隣接する(カッコ)内に表示しなければならない。
- t) 「無塩」というクレームは、製造・加工過程で塩化ナトリウムを人為的に用いていない場合にのみ使用することができる。この場合、製品が含有する塩化ナトリウム量を表示しなければならない。

B. 食品添加物(輸入食品添加物を含む)

1) 製品名

食品表示情報詳細1)に準拠しなければならない。ただし、化学合成化合物である食品添加物については、本法第7条に準拠して食品添加物の名称を表示しなければならない。ただし、人工香料の材料である以下の化学合成化合物はこの限りではない。

- ケトン
- ラクトン
- 芳香族アルデヒド
- 芳香族アルコール
- イソチオシアネート
- インドールおよびインドール誘導体
- エステル
- エーテル
- 脂肪酸
- 脂肪族高級アルデヒド
- 高級脂肪族アルコール
- 高級脂肪族炭化水素
- チオアルコール
- チオエステル
- テルペン系炭化水素
- フェノール
- フェノール・エーテル
- フルフラール誘導体

2) <1999年2月18日削除>

3) 事業者の名称および所在地

食品表示情報詳細4)に準拠しなければならない。

4) 製造日

食品表示情報詳細5)、b)に準拠しなければならない。ただし、販売期限を表示する場合には製造日を省略することができる。この場合、販売期限表示は食品表示情報詳細6)に準拠しなければならない。

5) 正味量

食品表示情報詳細7)に準拠しなければならない。

6) 材料および食品成分

食品表示情報詳細8)に準拠しなければならない。

7) 表示が必要な他の情報

- a) 食品添加物はその特性に応じ、混合製品は「混合食品添加物」として、化学合成製品は「化学合成食品添加物」として、およびその他の製品は「食品添加物」として表示しなければならない。「化学合成食品添加物」の文字サイズについては、食品表示基準第5条サブパラグラフ3に準拠しなければならない。混合食品添加物の場合、主な食品成分を表示しなければならない。
- b) タール色素を混合または希釈した場合、「混合」または「希釈」状態を示さなければならない、かつ実際の色名を表示しなければならない。
- c) 食品添加物が化学合成化合物（香味のために使用されるものを除く）の混合物のみを含有する場合、これらの名称および量を表示しなければならない。天然の色彩、酵素、またはビタミンの調製物の場合、これらの明度、酵素活性、またはビタミン活性をそれぞれ示さなければならない。
- d) 保管方法および使用基準を表示しなければならない。ただし、表示が困難である場合は、保管方法および使用基準を説明するガイドラインを容器・包装内に同封しなければならない。

C. 器具または容器・包装（輸入器具および容器・包装を含む）

1) 陶器

事業者の名称（輸入陶器の場合は輸入および販売事業者名を含む）および所在地を、食品表示情報詳細4)に準拠して表示しなければならない。

2) 他の器具または容器・包装

事業者の名称及び所在地を食品表示情報詳細4)に準拠して表示しなければならない。ただし、食品または食品添加物事業者として許可された事業者の注文で製造される場合、あるいは食品または食品添加物事業者の自社製品梱包のために製造される場合はこの限りではない。

3) 合成樹脂製の容器・包装には、その物質に応じ、「ポリ塩化ビニル」、「ポリエチレン」、「フッ素化ポリエチレン」、「ポリプロピレン」、「ポリスチレン」、「ポリ塩化ビニリデン」、「ポリエチレンテレフタレート」、または「フェノールホルムアルデヒド」のいずれかを表示しなければならない。

4) 食品包装用プラスチック製ラップには、主要原料ならびに可塑剤、安定剤、および抗酸化剤などの添加物の名称を表示しなければならない、かつ以下の警告をも示さなければならない。

- a) 食品包装に使用する場合、プラスチック製ラップは温度が100°Cを超えない場合にのみ用いなければならない。ただし、製品が100°Cを超える耐熱物質製である場合には耐熱温度範囲を表示することができ、この場合、食品安全性検査機関が耐熱の温度率および安全性を認識していなければならない。
- b) プラスチック製ラップは、脂質の豊富な食品に直接接触してはならない。

5) 食品のより良い保存のために窒素ガスを容器または包装内に充填する場合、このことを表示しなければならない。

6) 非耐水性デンプン製の器具または容器・包装には、「非耐水性デンプン」と表示しなければならない。

2. 各食品の個別食品表示基準

1) 菓子

1)-1 オープンで焼いた製品、および餅

- a) <2000年7月28日削除>
- b) 冷凍または冷蔵を要する食品には、それぞれ「要冷凍」または「要冷蔵」と表示しなければならない。
- c) 油で揚げた食品には「油で揚げた」と表示しなければならない。
- d) 乾燥食品には「乾燥製品」と表示しなければならない。

1)-2 乾燥菓子

- a) <2000年7月28日削除>
- b) 油で揚げたまたは油で処理した食品には、それぞれ「油で揚げた」または「油で処理した」と表示しなければならない。ただし、ビスケット、および粗脂質の割合が10%未満である食品はこの限りでない。

1)-3 キャンディー

- a)・b) <2000年7月28日削除>
- c) 糖アルコールを主要成分とする食品には、糖アルコールの種類および量と共に、「過剰摂取により下痢が生じることがあります」という警告を表示しなければならない。

1)-4 チョコレート

<2000年7月28日削除>

1)-5 チューインガム

<2000年7月28日削除>

1)-6 ジャム

- a)・b) <2000年7月28日削除>
- c) 果実または野菜の量を示さなければならない。

2) 砂糖

2)-1 砂糖

- a) <2000年7月28日削除>
- b) 白糖は精白糖、氷砂糖、角砂糖、またはグラニュー糖と表示することができる。

- c) ライトブラウンシュガーは赤砂糖、黄砂糖、または精製赤砂糖と表示することができる。
 - d) ダークブラウンシュガーは黒砂糖または精製黒砂糖と表示することができる。
 - e) 「天然砂糖」または「非人工糖」と表示してはならず、製品名として砂糖以外の原料および食品成分を使用してはならない。
- 2)-2 ブドウ糖
- a) <2000年7月28日削除>
 - b) <1999年2月18日削除>
 - c) ブドウ糖以外の原料および食品成分を製品名として使用してはならない。
- 2)-3 果糖
- a) <2000年7月28日削除>
 - b) <1999年2月18日削除>
 - c) 果糖以外の原料および食品成分を製品名として使用してはならない。
- 2)-4 ユテ（タフィー製品）
- a) <2000年7月28日削除>
 - b) <1999年2月18日削除>
 - c) 酸を用いて糖化されたモリユテ（デンブシロップ）、粉末ユテ、および固体ユテは、「酸糖化麦芽糖」と表示しなければならない。
 - d) イオンを用いて精製した製品には「イオン精製」と表示することができる。
- 2)-5 砂糖シロップ
- a) <2000年7月28日削除>
 - b) 砂糖シロップ以外の原料および食品成分を製品名として使用してはならない。
- 2)-6 デキストリン
- イオンを用いて精製した製品には「イオン精製」と表示することができる。
- 2)-7 オリゴ糖
- a) 製品にはオリゴ糖の名称および量を示さなければならない。
 - b) 混合オリゴ糖製品には各オリゴ糖の名称および量を示さなければならない。
- 3) アイスクリーム製品
- 3)-1 アイスクリーム
- a) 食品タイプに応じ、アイスクリーム製品はアイスクリーム、アイスマルク、シャーベット、低脂肪アイスクリーム、または無乳脂肪アイスクリームと表示しなければならない。乳酸菌および発酵乳を含有するアイスクリーム製品は、これらのために別個の表示を要する。発酵乳製品が乳酸菌を含有することを示すためには、菌の種類および数をも示さなければならない。
 - b) アイスクリームおよびアイスマルク製品には乳脂肪量を示さなければならない。低脂肪アイスクリームには脂肪量を示さなければならない。製品が特定の乳酸菌を含有することを示すためには、菌の種類および数をも示さなければならない。
 - c) アイスクリームの実際重量は容量で示すことができる。
- 3)-2 アイスケーキ
- a) 乳酸菌を含有するアイスケーキには、含有する菌または酵母の種類及び数を示さなければならない。
 - b) 「アイスクリーム」と表示してはならない。
 - c) アイスケーキの実際重量は容量で示すことができる。
 - d) 乳酸菌を含有するアイスケーキの場合、製品が特定種の乳酸菌を含有することを示すためには、菌の種類および数をも示さなければならない。
- 3)-3 粉末アイスクリーム製品
- a) 食品タイプに応じ、製品は粉末アイスクリーム、粉末アイスマルク、粉末シャーベット、または粉末無乳脂肪アイスクリームと表示しなければならない。乳酸菌および発酵乳を含有する製品は、これらのために別個の表示を要する。
 - b) 粉末アイスクリームおよび粉末アイスマルク製品には乳脂肪量を示さなければならない。乳酸菌を含有する製品の場合、製品が特定種の乳酸菌を含有することを示すためには、菌の種類および数をも示さなければならない。
 - c) 添加する水の量を製品の単位重量あたりで示さなければならない。（添加する水の推奨量は製品重量の2倍である。）
- 3)-4 アイスクリームミックス製品
- a) 食品タイプに応じ、製品にはアイスクリームミックス、アイスマルクミックス、シャーベットミックス、または無乳脂肪アイスクリームミックスのいずれかを表示しなければならない。乳酸菌および発酵乳を含有する製品は、これらのために別個の表示を要する。
 - b) アイスクリームミックスおよびアイスマルクミックスには乳脂肪量を示さなければならない。低脂肪アイスクリームミックスには脂肪量を示さなければならない。乳酸菌および発酵乳を含有するアイスクリーム製品は、これらのために別個の表示を要する。製品が特定の乳酸菌を含有することを示すためには、菌の種類および数をも示さなければならない。
 - c) 加熱過程に応じ、「低温殺菌」または「殺菌」のいずれかを表示しなければならない。

4) 乳製品

4)-1 乳製品

- a) 食品タイプに応じ、製品には乳、強化乳、還元乳、または乳酸菌含有乳のいずれかを表示しなければならない。
- b) 強化乳の場合は強化成分を表示しなければならない。製品が特定の乳酸菌を含有することを示すためには、菌の種類および数をも示さなければならない。ただし、ビタミンAおよびDの強化乳と表示するためには、それぞれが1リットルあたり2,000 IUおよび400 IU以上でなければならない。
- c) 加熱過程に応じ、乳製品には「低温殺菌」または「殺菌」との表示と共に低温殺菌および殺菌の温度・時間を示さなければならない。低温長時間殺菌または短時間高温殺菌は「低温殺菌」と表示することができる。

4)-2 低脂肪乳製品

- a) 食品タイプに応じ、製品には低脂肪乳、強化低脂肪乳、還元低脂肪乳、還元強化低脂肪乳、または乳酸菌入り低脂肪乳のいずれかを表示しなければならない。
- b) 製品には乳脂肪量を示さなければならない。乳脂肪量が0.5%以下の場合には「無脂肪乳」、「強化無脂肪乳」、または「還元無脂肪乳」と表示しなければならない。
- c) 加熱過程に応じ、乳製品には「低温殺菌」または「殺菌」のいずれかの表示と共に低温殺菌および殺菌の温度・時間を示さなければならない。低温長時間殺菌または高温短時間殺菌の場合は「低温殺菌」と表示することができる。
- d) 強化低脂肪乳および還元強化低脂肪乳の場合、強化成分の名称および量を示さなければならない。製品が特定の乳酸菌を含有することを示すためには、菌の種類および数をも示さなければならない。ただし、ビタミンAおよびDの強化乳と表示するためには、それぞれが1リットルあたり2,000 IUおよび400 IU以上でなければならない。

4)-3 乳糖分解乳

- a) 食品タイプに応じ、製品は乳糖分解乳または低脂肪乳糖分解乳と表示しなければならない。
- b) 乳糖量を示さなければならない。
- c) 加熱過程に応じ、乳製品には「低温殺菌」または「殺菌」のいずれかの表示と共に低温殺菌および殺菌の温度・時間を示さなければならない。低温長時間殺菌または高温短時間殺菌の場合は「低温殺菌」と表示することができる。

4)-4 加工乳製品

- a) 食品タイプに応じ、製品には加工乳、低脂肪加工乳、または乳飲料のいずれかを表示しなければならない。
- b) 0.5%以下の低脂肪を含有する加工乳は無脂肪加工乳と表示することができる。
- c) 加熱過程に応じ、乳製品には「低温殺菌」または「殺菌」のいずれかの表示と共に低温殺菌および殺菌の温度・時間を示さなければならない。低温長時間殺菌または高温短時間殺菌の場合は「低温殺菌」と表示することができる。

4)-5 山羊乳

加熱過程に応じ、乳製品には「低温殺菌」または「殺菌」のいずれかの表示と共に低温殺菌および殺菌の温度・時間を示さなければならない。低温長時間殺菌または高温短時間殺菌の場合は「低温殺菌」と表示することができる。

4)-6 発酵乳製品

- a) 製品には、発酵乳、濃縮発酵乳、クリーム発酵乳、濃縮クリーム発酵乳、または発酵バターミルクのいずれかを表示しなければならない。
- b) 冷凍発酵製品には、冷凍発酵乳、冷凍濃縮発酵乳、冷凍クリーム発酵乳、冷凍濃縮クリーム発酵乳、または冷凍発酵バターミルクのいずれかを表示しなければならない。

4)-7 バターミルク製品

- a) 食品タイプに応じ、製品にはバターミルクまたは粉末バターミルクのいずれかを表示しなければならない。
- b) 加熱過程に応じ、バターミルク製品には「低温殺菌」または「殺菌」との表示と共に低温殺菌および殺菌の温度・時間を示さなければならない。

4)-8 練乳製品

- a) 食品タイプに応じ、製品には練乳、無脂肪練乳、加糖練乳、または加糖無脂肪練乳のいずれかを表示しなければならない。
- b) 加熱過程に応じ、製品には「低温殺菌」または「殺菌」との表示と共に低温殺菌および殺菌の温度・時間を示さなければならない。
- c) 殺菌練乳および無脂肪練乳は、それぞれ「無糖練乳」および「無糖無脂肪練乳」と表示することができる。
- d) 加糖製品には、用いた砂糖の種類及び量を示さなければならない。
- e) 製品名として食品成分を用いてはならない。

4)-9 乳クリーム製品

- a) 食品タイプに応じ、製品には乳クリーム、加工乳クリーム、または粉末乳クリームのいずれかを表示しな

- なければならない。
- b) 粗脂肪量を表示しなければならない。
- c) 加熱過程に応じ、「低温殺菌」または「殺菌」のいずれかを表示しなければならない。
- 4)-10 バター製品
- a) 食品タイプに応じ、製品にはバターまたは加工バターのいずれかを表示しなければならない。
- b) 食塩添加の有無に応じ、製品には「加塩」または「無塩」のいずれかを表示することができ、発酵過程を経た製品は別個にその旨が表示できる。
- c) 加塩製品には食塩量を示さなければならない。
- 4)-11 非プロセスチーズ
- a) 食品タイプに応じ、製品には高脂肪ハードチーズ、中脂肪セミハードチーズ、または低脂肪チーズのいずれかを表示しなければならない。
- b) 製品名として食品成分を用いてはならない。
- 4)-12 プロセスチーズ
- 食品タイプに応じ、製品にはハードプロセスチーズ、セミハードプロセスチーズ、混合プロセスチーズ、またはソフトプロセスチーズのいずれかを表示しなければならない。
- 4)-13 粉乳
- a) 食品タイプに応じ、製品には全粉乳、無脂肪粉乳、加糖粉乳、または混合粉乳のいずれかを表示しなければならない。
- b) 加糖粉乳には添加した糖の種類および量を示さなければならない。
- c) 混合粉乳には、幼児用特殊調製粉乳と誤解され得る表示をしてはならない。
- 4)-14 乳清製品
- a) 食品タイプに応じ、製品には乳清、濃縮乳清、または粉末乳清のいずれかを表示しなければならない。
- b) 加熱過程に応じ、乳清または濃縮乳清には、「低温殺菌」または「殺菌」との表示と共に低温殺菌および殺菌の温度・時間を示さなければならない。
- c) 製品名として食品成分を用いてはならない。
- 4)-15 乳糖
- 製品名として食品成分を用いてはならない。
- 4)-16 乳タンパク加水分解食品
- a) 食品タイプに応じ、製品には乳タンパク加水分解食品または乳タンパク加水分解加工食品のいずれかを表示しなければならない。
- b) 製品には粗タンパク、アミノ酸窒素、およびカゼインホスホペプチドの割合を示さなければならない。
- 5) 食肉および食肉製品
- 5)-1 食肉製品
- a) 食品タイプに応じ、製品にはハム、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、ドライソーセージ、ドライ混合ソーセージ、セミドライソーセージ、セミドライ混合ソーセージ、ベーコン、乾燥肉、味付け肉、挽肉製品、あばら肉加工製品、包装肉、真空包装冷蔵肉、冷凍肉、油で揚げた肉製品、または他の肉製品と表示しなければならない。プレスハムおよび混合プレスハムはソーセージとして表示することができる。
- b) 非加熱食肉製品には「非加熱」と表示しなければならない。
- c) 動物の特定の部分を用いた場合、材料名の後の（カッコ）内に部分の名称を表示しなければならない。
- d) ハムを除く他の食肉製品には、骨付きハムまたはボンレスハムのようにハムと誤解され得る表示をしてはならない。
- e) 原料肉の種類が2種類以上の場合、製品名と共に原料肉の量を表示する場合を除き、この原料肉の1つを製品名として使用してはならない。
- f) 製品名と共に肉の量を表示する場合を除き、原料全体が食肉であるかのように誤解され得る表示をしてはならない。
- 5)-2 加工卵製品
- a) 製品タイプに従い、加工卵製品には、全卵液、卵黄液、全卵粉、卵白液、卵黄粉、卵白粉、熱成形製品、ピータン（皮蛋）、またはその他の加工卵製品と表示しなければならない。
- b) 低温殺菌の有無に応じ、製品には「低温殺菌」または「非低温殺菌」のいずれかを表示しなければならない。
- 6) 魚肉製品
- 6)-1 加工魚肉製品
- a) <2000年7月28日削除>
- b) 油で揚げた製品には「油で揚げた」と表示しなければならない。
- c) 加熱過程に応じ、製品には「低温殺菌」、「非低温殺菌」、「殺菌」、または「非加熱」と表示しなければならない。
- 7) トーフ（豆腐）およびムク（デンプンゼリー製品）
- 7)-1 豆腐製品
- a) 油で揚げた豆腐製品には「油揚げ（またはユブ）」と表示しなければならない。

- b) 製造方法に応じ、加工豆腐は焼き豆腐、油揚げ（またはユブ）、凍り豆腐、または乾燥豆腐などと表示することができる。

7)-2・7)-3<2000年7月28日削除>

7)-4 ムク

- a) 製造方法に応じ、ムクには充填製品または密封製品と表示しなければならない。
- b) 原料の名称および量を表示しなければならない。

8) 食用油脂

8)-1 食用油脂

- a) 材料を粉砕して製造・加工した食用油脂には、粉砕したものの量と共に「粉砕○○を含有」または「粉砕○○」と表示しなければならない。
- b) 原料として用いた油脂の種類に応じ、食用油脂の中でも精製加工した油脂、ショートニング、またはマーガリンには、原料および量の表示セクションに植物由来または動物由来のいずれかと示すことができる。
- c) ゴマ油は、ゴマ油またはゴマ種子抽出油と表示しなければならない。
- d) エゴマ油は、エゴマ油またはエゴマ種子抽出油と表示しなければならない。
- e) 高オレイン酸ペニバナ種子から抽出したペニバナ油には、オレイン酸量を表示することができる。
- f) 高オレイン酸ヒマワリ油から抽出したヒマワリ油には、オレイン酸量を表示することができる。
- g) オリーブ油
 - (1) オリーブ油には、圧搾オリーブ油、精製オリーブ油、または混合オリーブ油のいずれかを表示しなければならない。
 - (2) 混合オリーブ油には、圧搾オリーブ油および精製オリーブ油の内容量（%）を示さなければならない。
- h) 混合食用油
 - (1) 混合食用油と表示しなければならない。
 - (2) 混合食用油には、単一タイプの食用油を含有しているかのように誤解され得る表示をしてはならない。
 - (3) 各食用油の名称及び内容量（%）を表示しなければならない。
 - (4) 混合食用油には、乳製品または他の製品と誤解され得る表示をしてはならない。
 - (5) 製品名として原料および食品成分を使用してはならない。
- i) 精製加工油脂
 - (1) 加工タイプに応じ、製品には水素化油、分別油、またはエステル交換油のいずれかを表示しなければならない。
 - (2) 混合精製加工油脂には、単一種の加工油脂を含有するかのように誤解され得る表示をしてはならない。
 - (3) 混合精製加工油脂には、各食用油の名称および内容量（%）を多い順に示さなければならない。
- j) ショートニング
 - (1) 固体および液体製品には、それぞれ「固体」および「液体」と表示しなければならない。
 - (2) 商業用途のためレシチンまたは脂肪酸グリセリンエステルを含有する製品には、酸価が0.8以下の場合を除き、使用した乳化剤の名称と共に「商業用」と表示しなければならない。
- k) マーガリン製品
 - (1) マーガリン製品には、マーガリンまたは低脂肪マーガリン（ファットスプレッド）のいずれかを表示しなければならない。
 - (2) 液体製品には「液体」と表示しなければならない。
- l) その他の食用油脂
 - (1) 原料名の後に「油」または「脂」（例：○○油または○○脂）と表示しなければならない。
 - (2) 圧搾油脂には、圧搾したことを油または脂の名称と共に表示しなければならない（例：圧搾○○油または圧搾○○脂）。

8)-2 獣脂

8)-3 ラード

9) 麺

9)-1 麺

- a) 製品には、乾麺、非調理麺、調理麺、油揚げ麺、糊化乾麺、改良調理麺、冷凍麺、またはパスタのいずれかと表示しなければならず、油揚げ麺、糊化乾麺、および改良調理麺はラーメンと表示することができる。
- b) 麺製品は、含有ソバ粉が30%以上である場合にのみソバまたはマックスと表示することができる。
- c) 製品が低温殺菌されているか否かに応じ、非調理麺および調理麺は「低温殺菌」、「アルコール殺菌」、または「非低温殺菌」と表示しなければならない。

10) 茶製品

10)-1 液体タイプの茶

- a) 食品タイプに応じ、液体製品には緑茶、ウーロン茶、紅茶、または加工穀物茶と表示しなければならない。

- b) 香料を使用した場合、製品タイプの後の（カッコ）内に「天然〇〇香料添加」、「人工〇〇香料添加」、または「合成〇〇香料添加」と追加表示しなければならない。

10)-2 抽出茶

- a) <2002年8月27日削除>
- b) <2000年7月28日削除>
- c) 飲用前に希釈・溶解を要する製品には、希釈または溶解量を正確な倍数で表示しなければならない。
- d) 香料を使用した場合、製品タイプの後の（カッコ）内に「天然〇〇香料添加」、「人工〇〇香料添加」、または「合成〇〇香料添加」と追加表示しなければならない。

10)-3 粉茶

- a) 「粉茶」と表示しなければならず、製品が自動販売機用である場合には「自動販売機用」と表示しなければならない。
- b) 飲用前に希釈・溶解を要する製品には、希釈または溶解量を正確な倍数で表示しなければならない。
- c) 香料を使用した場合、製品タイプの後の（カッコ）内に「天然〇〇香料添加」、「人工〇〇香料添加」、または「合成〇〇香料添加」と追加表示しなければならない。

10)-4 果実茶

- a) <2002年8月27日削除>
- b) 2つ以上の材料がある場合、そのいずれも製品名として使用してはならない。
- c) 飲用前に希釈・溶解を要する製品には、希釈または溶解量を正確な倍数で表示しなければならない。
- d) 香料を使用した場合、製品タイプの後の（カッコ）内に「天然〇〇香料添加」、「人工〇〇香料添加」、または「合成〇〇香料添加」と追加表示しなければならない。

10)-5 コーヒー

- a) <2002年8月27日削除>
- b) 調製コーヒーまたは液体コーヒーの場合、コーヒーの容量を、製品100 g中コーヒー豆の重量パーセンテージまたはコーヒー抽出物固形の重量パーセンテージのいずれかで表示しなければならない。
- c) 全カフェインの90%以上が除去されている場合、製品を「カフェイン抜き」と表示することができる。
- d) 希釈用液体コーヒーには、飲用に推奨される水の量を示さなければならない。
- e) 香料を使用した場合、製品タイプの後の（カッコ）内に「天然〇〇香料添加」、「人工〇〇香料添加」、または「合成〇〇香料添加」と追加表示しなければならない。

11) 飲料

11)-1 果実・野菜飲料

- a) 製品には果汁濃縮物（または果実粉末）、野菜汁濃縮物（または野菜粉末）、果実・野菜汁濃縮物（または果実・野菜粉末）、果汁、野菜汁、果汁・野菜汁、果実飲料、野菜飲料、または果実・野菜飲料のいずれかを表示しなければならない。製品を加熱していない場合、「非加熱製品」と表示しなければならない。
- b)・c) <2000年7月28日削除>

11)-2 炭酸飲料

- a) 製品には、炭酸水、炭酸飲料、またはフレーバー炭酸飲料のいずれかを表示しなければならない。
- b) 400 mLあたりのカロリーが2 kcal以下の場合、カロリー表示および栄養表示と共に製品を「ダイエット」と表示することができる。

11)-3 豆乳

- a) 製品には、生豆乳、豆乳、調製豆乳、粉末豆乳、または他の豆乳製品のいずれかを表示しなければならない。
- b) pHが4.6以下の調製豆乳および他の豆乳製品には、製品の正確なpHを示さなければならない。
- c) 加熱過程に応じ、「低温殺菌」または「殺菌」と表示しなければならない。
- d) 果汁・野菜汁を含有する製品には果汁・野菜汁の量を示さなければならない。
- e) 大豆固形量を表示しなければならない。

11)-4 発酵飲料

発酵飲料には、乳酸菌含有飲料、酵母飲料、または他の発酵飲料と表示しなければならず、低温殺菌製品には「低温殺菌〇〇飲料」と表示しなければならない。

11)-5 他の飲料

- a) 食品タイプに応じ、製品には混合飲料、抽出飲料、または飲料ベースのいずれかを主要表示パネルに表示しなければならない。
- b) <2000年7月28日削除>

11)-6 粉末飲料

- a) 製品には粉末飲料と表示しなければならない。
- b) <2000年7月28日削除>
- c) 「天然」、「新鮮」、「自然」、または「濃縮」との表示をしてはならないが、含有香料が100%天然である場合には「天然〇〇香料添加」と表示することができる。

12) 特殊栄養食品

12)-1 調製乳製品

- a) <2002年8月27日削除>
 - b) 早産児または未熟児用製品には、それぞれ「早産児用」または「未熟児用」と明示しなければならない。
 - c) 乳・幼児に食品を与える方法を表示しなければならない。
 - d) 製品名として食品成分を用いてはならない。
 - e) 100 kcalあたり1 mg以上の鉄を含有する製品には「鉄強化調製乳」と表示することができる。
- 12)-2 幼児用調製食品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) 幼児に食品を与える方法を表示しなければならない。
 - c) 製品名として食品成分を用いてはならない。
 - d) 本法第7条の規定に準拠した基準で規制される栄養素については、基準に基づいて表示しなければならない。これらの栄養素で基準値のないものには、名称および量を示すことができる。
- 12)-3 成長期の小児用調製食品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) 生後6ヵ月以降の乳・幼児に食品を与える方法を表示しなければならない。
 - c) 製品名として食品成分を用いてはならない。
 - d) 本法第7条の規定に準拠した基準で規制される栄養素については、基準に基づいて表示しなければならない。これらの栄養素で基準値のないものには、名称および量を示すことができる。
- 12)-4 乳・幼児用調製穀物製品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) 離乳期の乳・幼児に食品を与える方法を表示しなければならない。
 - c) 製品名として食品成分を用いてはならない。
 - d) 本法第7条の規定に準拠した基準で規制される栄養素については、基準に基づいて表示しなければならない。これらの栄養素で基準値のないものには、名称および量を示すことができる。
- 12)-5 乳幼児用の他の食品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) 離乳期以降の乳・幼児に食品を与える方法を表示しなければならない。
 - c) 製品名として食品成分を用いてはならない。
 - d) 本法第7条の規定に準拠した基準で規制される栄養素については、基準に基づいて表示しなければならない。これらの栄養素で基準値のないものには、名称および量を示すことができる。
- 12)-6 栄養補給用食品
- a) 栄養素については「カルシウム補給用食品」または「食物繊維補給用食品」等として追加表示しなければならない。
 - b) 栄養クレームは、栄養素でない食品成分に用いてはならない。
 - c) 栄養補給目的で摂取されるタンパク質、食物繊維、ビタミン、ミネラル、アミノ酸、または脂肪酸については、ガイド基準に従って表示しなければならない。ただし、タンパク質、食物繊維、ビタミン、およびミネラルは、本法第7条の規定に準拠した食品基準に記載の製造・加工要件を満たす場合にのみ表示可能である。
 - d) 1包装単位が1人前でない場合、包装単位および1人前単位について別個に表示しなければならない。
 - e) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
 - f) 食物繊維が食品摂取の主目的である場合、食物繊維の名称および量を表示しなければならない。
 - g) タンパク質加水分解物を材料として使用する場合、その名称を表示しなければならない。
- 12)-7 病者用食品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) 製品タイプに応じて推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
 - c) 摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
 - d) 本法第7条の規定に準拠した基準で規制される栄養素については、基準に基づいて表示しなければならない。これらの栄養素で基準値のないものには、名称および量を示すことができる。
 - e) 「医師の処方箋が必要です」と表示しなければならないが、改善値を表示してはならない。
- 12)-8 代用食品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
 - c) 本法第7条の規定に準拠した基準で規制される栄養素については、基準に基づいて表示しなければならない。これらの栄養素で基準値のないものには、名称および量を示すことができる。
- 13) 健康補助食品
- 13)-1 精製魚油製品
- 13)-1-1 ウナギ油製品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) エイコサペンタエン酸（EPA）およびドコサヘキサエン酸（DHA）の量を表示しなければならない。
 - c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。

- 13)-1-2 EPAやDHA製品
 - a) <2002年8月27日削除>
 - b) EPAおよびDHAの量を表示しなければならない。
 - c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-2 ロイヤルゼリー製品
 - a) 製品タイプにはロイヤルゼリーの量を含めて表示しなければならない。
 - b) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
 - c) <2003年5月23日削除>
- 13)-3 酵母食品
 - a) <2002年8月27日削除>
 - b) 酵母抽出物加工食品の量をドライイースト量に応じて表示しなければならない。
 - c) 酵母の名称および量を食品タイプの後の（カッコ）内に追加表示しなければならない。
 - d) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-4 花粉製品
 - a) <2002年8月27日削除>
 - b) 花粉量（乾燥花粉に基づく）を表示しなければならない。
 - c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
 - d) <2003年5月23日削除>
- 13)-5 スクアレン製品
 - a) <2002年8月27日削除>
 - b) スクアレン量を表示しなければならない。
 - c) 製品がレシチンまたはろうを含有する場合、このことを表示しなければならない。
 - d) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-6 酵素製品
 - a) <2002年8月27日削除>
 - b) その他の酵素製品の場合、材料名を製品タイプの後の（カッコ）内に表示しなければならない。
 - c) 主要材料の名称を酵素製品の名称に隣接して表示することができる。
 - d) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-7 乳酸菌含有製品
 - a) <2002年8月27日削除>
 - b) 菌の各種類につき、名称および数（〇〇/g）を表示しなければならない。
 - c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-8 藻製品
 - 13)-8-1 クロレラ製品
 - a) <2002年8月27日削除>
 - b) クロレラ粉末量を表示しなければならない。
 - c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
 - 13)-8-2 スピルリナ製品
 - a) <2002年8月27日削除>
 - b) スピルリナ粉末量を表示しなければならない。
 - c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-9 γ -リノレン酸食品
 - a) 食品タイプと共に材料名を表示することができる（例：〇〇種子油 γ -リノレン酸製品）
 - b) γ -リノレン酸量を表示しなければならない。
 - c) レシチンまたはろうを含有する場合はこれらの量を表示しなければならない。
 - d) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-10 胚芽油製品
 - 13)-10-1 胚芽油食品
 - a) 食品タイプと共に材料名を表示することができる。
 - b) 含有リノレン酸量を表示しなければならない。
 - c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
 - 13)-10-2 胚芽食品
 - a) 食品タイプと共に材料名を表示することができる。
 - b) 胚芽の種類および量を表示しなければならない。
 - c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-11 レシチン製品
 - a) レシチン製品には大豆レシチンまたは卵黄レシチンのいずれかを表示しなければならない。
 - b) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-12 オクタコサノール食品
 - a) <2002年8月27日削除>

- b) オクタコサノール量を表示しなければならない。
 - c) レシチンまたはろうを添加した場合にはこれらの量を表示しなければならない。
 - d) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-13 アルコキシグリセロール製品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) アルコキシグリセロール量を表示しなければならない。
 - c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-14 ブドウ種子油製品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) リノレン酸量を表示しなければならない。
 - c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-15 植物抽出物発酵製品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) 「酵素」および酵素を示唆する他の語を用いてはならない。
 - c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
 - d) 食品成分規格から、任意の品目（還元糖、酵母数、乳酸菌数、ビタミンB1、およびビタミンB2）の中で3品目を選択しなければならない。これらの各量を示さなければならない。
- 13)-16 ムコ多糖・タンパク製品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) ムコ多糖・タンパク量を表示しなければならない。
 - c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-17 クロロフィル製品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) 小麦若葉製品には全クロロフィル量およびスーパーオキシドジスムターゼ (S.O.D) 量を表示しなければならない。アルファルファ製品または海藻製品（元の海藻粉末を含む）には全クロロフィル量を表示しなければならない。
 - c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-18 キノコ製品
- a) 食品タイプと共に材料名を表示することができる。
 - b) キノコ子実体製品には子実体の割合（%）を示さなければならない。キノコ抽出物製品には、含有する菌糸体または子実体から抽出した原料粉末量をカプセル、錠剤、または各包装単位あたりで示さなければならない（例：カプセルあたりレイシ子実体：2.0 g、レイシ菌糸体抽出物2.0 g含有）。
 - c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-19 アロエ製品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) 含有アロエの品種を、アロエジェル、ジェル粉末、またはアロエ粉末量と共に表示しなければならない。
 - c) アロエジェル濃縮物を希釈または溶解して製造したアロエジェル製品には、「アロエベラ濃縮物（またはジェル粉末）希釈製品」または同一の事柄を意味する他の語句を表示しなければならない。
 - d) アロエジェル製品中の異なる成分の割合は、希釈前の溶液または内容量（%）に関して表示しなければならない。
 - e) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
 - f) 乾燥過程に応じ、製品には「真空凍結乾燥」などと表示することができる。
- 13)-20 プラム抽出物製品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) プラム抽出物量（固形%）を表示しなければならない。
 - c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-21 スッポン製品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) 乾燥過程に応じ、スッポン粉末は「凍結乾燥」または「熱風乾燥」と表示しなければならない。
 - c) スッポン粉末製品にはスッポン粉末量を表示しなければならない。スッポン油製品にはスッポン油量を表示しなければならない。
- 13)-22 β-カロチン製品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) 材料として用いた藻または野菜の名称を表示しなければならない。
 - c) β-カロチン量を表示しなければならない。
 - d) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-23 キトサン製品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) キトサン製品、キトオリゴ糖製品、およびグルコサミン製品には、それぞれキトサン量、キトオリゴ糖量、およびグルコサミン量を表示しなければならない。

- c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 13)-24 プロポリス抽出物製品
- a) <2002年8月27日削除>
 - b) プロポリス抽出物量を表示しなければならない。
 - c) 推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。
- 14) 調味料製品
- 14)-1 しょうゆ
- a) しょうゆ製品には、伝統的韓国風しょうゆ、発酵しょうゆ、混合しょうゆ、酸加水分解しょうゆ、または酵素加水分解しょうゆのいずれかを表示しなければならない。
 - b) 混合しょうゆ（希釈前の発酵しょうゆ溶液、酸加水分解しょうゆ、および伝統的韓国風しょうゆ、または酵素加水分解しょうゆの混合物）には、各しょうゆあたりの全窒素量と共に混合比を表示しなければならない（例：発酵しょうゆ [全窒素○○%] ○○%、酸加水分解しょうゆ [全窒素○○%] ○○%）。
 - c) 粉末製品には濃縮または希釈率例と共に「粉末製品」と表示しなければならない。
- 14)-2 テンジャン（発酵みそ）
- a) 製品には発酵みそまたは伝統的韓国風みそのいずれかを表示しなければならない。
 - b) しょうゆ抽出後の残留物を材料として使用する場合、このことを表示しなければならない。
 - c) 粉末製品には濃縮または希釈率例と共に「粉末製品」と表示しなければならない。
- 14)-3 コチュジャン（トウガラシ発酵みそ）
- a) コチュジャンはコチュジャン、米コチュジャン、またはもち米コチュジャンと表示しなければならない。
 - b) <2000年7月28日削除>
 - c) 米コチュジャンまたはもち米コチュジャンには、それぞれ米またはもち米の量を表示しなければならない。
 - d) 粉末製品には、濃縮または希釈率例と共に「粉末製品」と表示しなければならない。
- 14)-4 チュンジャン
- 製品には「チュンジャン」と表示しなければならない。粉末製品には、濃縮または希釈率例と共に「粉末製品」と表示しなければならない。
- 14)-5 チョングクジャン（韓国風発酵みそ）
- 製品には「チョングクジャン」と表示しなければならない。粉末製品には、濃縮または希釈率例と共に「粉末製品」と表示しなければならない。
- 14)-6 混合ジャン
- a) 製品には混合ジャンと表示しなければならない。
 - b) 原料として用いたジャンの名称および量を表示しなければならない。
 - c) 低温殺菌製品には「低温殺菌」と表示しなければならない。
- 14)-7 食酢
- a) 食酢製品は、果実発酵酢、穀物発酵酢、アルコール添加酢、合成酢、またはその他の食酢と表示しなければならない。
 - b) 酢酸量を表示しなければならない。
 - c) 発酵酢には主要材料の名称および量を表示しなければならず、これを製品名として用いることができる。柿酢は「柿酢」と表示することができるが、「健康飲料」など健康関連の語を用いてはならない。
- 14)-8 ソース
- 加熱過程に応じ、「低温殺菌」または「殺菌」のいずれかを表示しなければならない。
- 14)-9 トマトケチャップ
- 14)-10 カレー
- <2000年7月28日削除>
- 14)-11 粉末トウガラシおよび糸トウガラシ
- <2000年7月28日削除>
- 14)-12 香辛料製品
- a) 香辛料製品には天然香辛料または調製香辛料のいずれかを表示しなければならない。
 - b) 天然香辛料の表示の後に、黒コショウ、白コショウ、シナモン、またはクローブなどの単一食品の一般名を（カッコ）内に追加表示しなければならない。
 - c) 調製香辛料にはその5つ以上の主要材料の名称および量を表示しなければならない（主要材料数が5未満である場合、これらの各名称および量を表示しなければならない）。
 - d) 乾燥および低温殺菌製品にはそれぞれ「乾燥」および「低温殺菌」と表示しなければならない。
- 14)-13 ドレッシング
- a) ドレッシングは乳化タイプドレッシング、分離型液体ドレッシング、マヨネーズ、サラダドレッシング、またはフレンチドレッシングのいずれかを表示しなければならない。
 - b) 製品が冷蔵を要する場合、「要冷蔵」と表示しなければならない。
 - c) 分離型液体製品には「使用前によく振ってください」と表示しなければならない。
- 14)-14 味付け複合食品
- a) 製品には「味付け複合食品」と表示しなければならない。

- b) 一般家庭用製品には調理方法を表示しなければならない。
- 14)-15 芳香油
 - a) 製品には芳香油と表示しなければならない。
 - b) 各食用油の名称および内容量 (%) を容量の多い順に表示しなければならない。
- 15) 氷
 - 製品には食用氷または漁業用氷と表示しなければならない。
- 16) 朝鮮人参製品
 - a) 製品が朝鮮人参製品の基準および要件を満たしていない限り、朝鮮人参、ならびに朝鮮人参を示唆する他の名称（製品名を含む）、デザイン、および絵の表示をしてはならない。
 - b) 朝鮮人参濃縮物、朝鮮人参粉末、紅参濃縮物、および紅参粉末製品に材料として用いる朝鮮人参の割合 (%) を、それぞれ朝鮮人参支根および根について表示しなければならない。
 - c) 製品包装に朝鮮人参のデザインを表示する場合、『絵1』の標準デザインを参照しなければならない。ただし、表示が朝鮮人参のシンボルを表す場合はこの限りでない。
 - d) 朝鮮人参の由来を製品説明または製品包装に表示する場合、『表1』の標準説明を用いなければならない。
 - e) 朝鮮人参製品包装の色彩および色度は朝鮮人参の明らかな特性を保つために調和のとれたものでなければならず、他の販売者の製品に用いられる類似の色彩および色度と混同されないものでなければならない。
 - f) 製品名は漢字で表示することができる。
 - g) 国内市場用製品にはハングルまたは漢字で「韓国特産品」と表示することができ、輸出用製品には同一の語を英語または輸入国の言語で表示することができる。
- 16)-1 朝鮮人参濃縮物
 - a) <2000年7月28日削除>
 - b) 朝鮮人参濃縮物は、朝鮮人参錠剤、朝鮮人参抽出物、朝鮮人参液体、または朝鮮人参濃縮茶と表示することができる。
- 16)-2 朝鮮人参粉末
 - a) <2000年7月28日削除>
 - b) 朝鮮人参粉末を含有するカプセル製品には「朝鮮人参粉末カプセル」と表示しなければならない。
- 16)-3 朝鮮人参茶
 - 16)-3-1 朝鮮人参茶
 - <2000年7月28日削除>
 - 16)-3-2 朝鮮人参葉茶
 - 16)-3-3 朝鮮人参液体茶
 - a) <2000年7月28日削除>
 - b) ハチミツが内容量の50%以上を占める場合、製品には「朝鮮人参ハチミツ茶」と表示することができる。
 - c) <1999年2月18日削除>
- 16)-4 朝鮮人参飲料
 - <2000年7月28日削除>
- 16)-5 缶入・ビン詰の朝鮮人参製品
 - 16)-5-1 缶入・ビン詰の朝鮮人参製品
 - 16)-5-2 レトルトパウチ朝鮮人参製品
- 16)-6 朝鮮人参菓子
 - 16)-6-1 朝鮮人参キャンディー
 - a) <2000年7月28日削除>
 - b) 朝鮮人参キャンディーは、朝鮮人参キャンディー、朝鮮人参ドロップ、朝鮮人参ゼリー、朝鮮人参ヤンゲン（アズキようかん）、朝鮮人参ヌガー、および朝鮮人参マーブルと表示することができる。
 - 16)-6-2 朝鮮人参チューインガム
 - <2000年7月28日削除>
- 16)-7 砂糖漬け朝鮮人参
 - a) <2000年7月28日削除>
 - b) 浸潤液全体がハチミツである場合、製品をハチミツ漬け朝鮮人参と表示することができる。
 - c) 製品が真空包装またはガス包装である場合、包装方法を表示しなければならない。
 - d) 何年物の朝鮮人参が製品に使用されたかを表示しなければならない。
- 16)-8 朝鮮人参カプセル（錠剤）
 - a) <2000年7月28日削除>
 - b) 酵素製品には「朝鮮人参混合酵素製品」と表示しなければならない。
- 16)-9 その他の朝鮮人参製品
 - a) 他の朝鮮人参製品と表示しなければならない。製品の性質に応じ、他の食品タイプの表示についても食品基準および規格に準拠して表示しなければならない（例：他の朝鮮人参製品・乾麺・麺、他の朝鮮人参製

- 品・チョコレート)。
 - b) 材料として家禽肉または卵を用いる朝鮮人参製品が3%以上の朝鮮人参を含有する場合、朝鮮人参について表示しなければならない。
 - c) 可溶性朝鮮人参成分を用いる製品には、朝鮮人参の種類および量 (mg/g) を表示しなければならない。
- 16)-10 紅参濃縮物
- a) <2000年7月28日削除>
 - b) 紅参濃縮物には、紅参錠剤、紅参抽出物、紅参液体、または紅参濃縮茶と表示することができる。
- 16)-11 紅参粉末
- a) <2000年7月28日削除>
 - b) 紅参粉末を含有するカプセル製品には「紅参粉末カプセル」と表示しなければならない。
- 16)-12 紅参茶
- 16)-12-1 紅参茶
- <1999年2月18日削除>
- 16)-12-2 紅参液体茶
- a) <2000年7月28日削除>
 - b) ハチミツが内容量の50%以上を占める場合、製品には「紅参ハチミツ茶」と表示することができる。
 - c) <1999年2月18日削除>
- 16)-13 紅参飲料
- a) <2000年7月28日削除>
 - b) <1999年2月18日削除>
- 16)-14 紅参カプセル (錠剤)
- a) <2000年7月28日削除>
 - b) <1999年2月18日削除>
- 16)-15 他の紅参製品
- a) 他の紅参製品と表示しなければならない。製品の性質に応じ、他の食品タイプの表示についても食品基準および規格に準拠して表示しなければならない (例: 他の紅参製品・乾麺・麺、他の紅参製品・チョコレート)。
 - b) 材料として家禽肉または卵を用いる紅参製品が3%以上の紅参を含有する場合、紅参について表示しなければならない。
 - c) 可溶性紅参成分を材料として用いる製品には、紅参の種類および量 (mg/g) を表示しなければならない。
- 17) キムチ・漬物製品
- 17)-1 キムチ
- a) 製品名としてキムチの独創的な固有名称を用いることができる。
 - b) ムルキムチ (単純な水キムチ) には主要材料を表示しなければならない。
 - c) 製品が低温殺菌製品であるか否かに応じ、「低温殺菌」または「非低温殺菌」と表示しなければならない。
- 17)-2 チョッカル (塩漬け発酵させた魚または貝製品)
- a) <2000年7月28日削除>
 - b) 食塩量を表示しなければならない。
 - c) 液体タイプの塩漬け発酵魚介食品には、希釈前の溶液量を表示しなければならない。
 - d) 調味液体タイプの塩漬け発酵魚介食品には、希釈前の元の溶液量および添加材料名を表示しなければならない。
- 17)-3 漬物製品
- a) 漬物製品は、塩漬け、ジャン漬け (チャンアッチ)、酢漬け、砂糖漬け、および他の漬物に分類して表示しなければならない。
 - b) 2つ以上の材料を用いる場合、製品には「混合漬物製品」と表示しなければならず、主要材料の名称および内容量 (%) を量の多い順に表示しなければならない。
 - c) 加熱過程に応じ、製品には「低温殺菌」または「殺菌」と表示しなければならない。
- 17)-4 固ゆで製品
- a) <2000年7月28日削除>
 - b) 2つ以上の材料を用いる混合固ゆで製品には、最大量の材料名に隣接して「混合固ゆで製品」と表示しなければならない。材料の名称および内容量 (%) をも表示しなければならない。
 - c) 加熱過程に応じ、製品には「低温殺菌」または「殺菌」と表示しなければならない。
- 18) アルコール飲料
- 18)-1 タッチュ [濁酒]
- a) エタノール量を表示しなければならない。
 - b) 低温殺菌製品には「低温殺菌タッチュ」と表示しなければならない。
- 18)-2 ヤッチュ [薬酒]

- a) エタノール量を表示しなければならない。
 - b) 低温殺菌製品には「低温殺菌ヤッチュ」と表示しなければならない。
- 18)-3 チョンジュ [清酒]
- a) エタノール量を表示しなければならない。
 - b) 白米発酵により全エタノールを得た場合、名称に「純」という語を用いることができる。
- 18)-4 ビール
- a) エタノール量を表示しなければならない。
 - b) 色に応じ、ビールにはブラウンビールまたは黒ビールと表示することができる。加熱処理を經ていない製品にはドラフトビールと表示することができる。
 - c) 100 mLあたりのカロリー値が30 kcal以下である場合には「ライト」という語を用いることができる。
- 18)-5 果実酒
- a) エタノール量を表示しなければならない。
 - b) 製品は主要材料に応じて分類し、ブドウ酒、リンゴ酒、およびイチゴ酒と表示することができるが、ブドウ酒は色に応じて分類し、赤ブドウ酒、白ブドウ酒、およびロゼワインと表示することができる。
 - c) 炭酸製品には炭酸を含むことを表示しなければならない。
- 18)-6 ソジュ [焼酎]
- a) ソジュを食品タイプに応じて分類し、蒸留ソジュおよび希釈ソジュと表示しなければならない
 - b) エタノール量を表示しなければならない。
- 18)-7 ウイスキー
- a) エタノール量を表示しなければならない。
 - b) 蒸留酒を元にして製造した製品は、元の蒸留酒の割合 (%) を表示しなければならない。
 - c) 名称は、元の蒸留酒の構成物または産地から派生するものでもよい。
- 18)-8 ブランディー
- a) エタノール量を表示しなければならない。
 - b) 蒸留酒を元にして製造した製品には、元の蒸留酒の割合 (%) を表示しなければならない。
 - c) 名称は、元の蒸留酒の構成物または産地から派生するものでもよい。
- 18)-9 一般蒸留酒
- a) エタノール量を表示しなければならない。
 - b) 蒸留酒を元にして製造した製品には、元の蒸留酒の割合 (%) を表示しなければならない。
 - c) コウリヤン蒸留酒、ラム酒、ウオッカ、およびジンなどの場合、名称は元の蒸留酒の構成物または産地から派生するものでもよい。
- 18)-10 リキュール
- a) エタノール量を表示しなければならない。
 - b) 朝鮮人参リキュール、プラムリキュール、およびオガピ（種々のウコギ科の低木の根皮）リキュールなどの場合、名称は元の蒸留酒の構成物または産地から派生するものでもよい。
- 18)-11 その他のアルコール飲料
- エタノール量を表示しなければならない。
- 19) 乾燥魚介フィレ
- a) <2000年7月28日削除>
 - b) 材料として用いた乾燥魚介の名称を表示しなければならない。
- 20) その他の製品
- 20)-1 乾燥即席製品
- a) 全重量の80%以上を特定の乾燥過程で乾燥した場合、その特定の乾燥過程を「○○乾燥製品」などのように表示することができる。
 - b) 食品が主にその一般名で呼ばれている場合、一般名を製品名として使用することができる。
 - c) 調理方法を表示しなければならない。
- 20)-2 メジュ [みそ玉麴]
- <2000年7月28日削除>
- 20)-3 落花生および加工ナッツ製品
- a) <2000年7月28日削除>
 - b) <2000年7月28日削除>
 - c) ピーナッツバターおよび加工ナッツ製品には、主要材料の名称および内容量 (%) を表示しなければならない。
- 20)-4 カプセル
- 20)-5 デンブン
- a) 製品名には「デンブン」が含まれていなければならない。
 - b) 製品は食品成分に応じ、トウモロコシデンブン、ジャガイモデンブン、サツマイモデンブン、小麦デンブン、米デンブン、タピオカデンブン、およびドングリデンブンに分類して表示しなければならない。
- 20)-6 加工果実・野菜製品
- 製品は果実・野菜製品、果実・野菜ピューレ、および果実・野菜ペーストに分類して表示しなければなら

ず、材料名をも表示しなければならない。

20)-7 味付け海苔（ギム）

20)-8 油で揚げた製品

20)-9 ハチミツ

a) ハチミツを得た植物に応じ、ハチミツ製品はアカシアハチミツ、クリハチミツ、混合花ハチミツなどに分類して表示しなければならない。

20)-10 弁当食品

弁当食品は弁当、おにぎり、ハンバーガー、およびサンドイッチに分類して表示しなければならない。

20)-11 模造チーズ

a) 製品は模造チーズと表示しなければならない。

b) ナチュラルチーズまたはプロセスチーズと誤解され得る表示をしてはならない。

20)-12 植物性クリーム（非乳製）

a) 製品は植物性クリームと表示しなければならない。

b) 乳製品と誤解され得る表示をしてはならない。

20)-13 抽出製品

a) 製品を食品タイプに応じて分類し、主要表示パネルに抽出食品および抽出加工食品と表示しなければならない。製品を加熱過程に応じて分類し、「低温殺菌」または「非低温殺菌」と表示しなければならない。

b) 各可溶成分（または抽出物）の名称および量を表示しなければならない。

c) <2000年7月28日削除>

d) 製品が特殊栄養食品または健康補助食品であると誤解され得る表示をしてはならない。健康に役立つことを示唆する表示をしてはならない。

20)-14 ポップコーン用加工トウモロコシ

20)-15 結晶化・加工食塩

a) <2000年7月28日削除>

b) 食品添加物を含有する他の加工食塩製品の場合、添加物の名称および量を表示しなければならない。

20)-16 加工ココア製品

製品をココアバター、カカオマス、ココア粉末、および他の加工ココア製品に分類して表示しなければならない。

『付録 2』

表示量と実際量との許容差（範囲）

食品タイプ	品目	表示量	許容差
菓子	菓子・油ハチミツベストリー・チョコレート・キャンディー・パン	10 g以下	11%
		10 g超、30 g以下	9%
		30 g超、50 g以下	7%
		50 g超、300 g以下	5%
		300 g超、500 g以下	4%
糖類	ブドウ糖・砂糖 [角砂糖を除く]	500 g超	3%
		200 g超	4 g
	異性化糖・モリユテ（デンブシロップ）	200 g超、1,000g以下 1,000g超	2% 1%
乳製品	乳・殺菌山羊乳・無脂肪乳・加工乳・発酵乳 [半固体]	500 mL以下	10 mL
		500 mL超、2,000 mL以下 2,000 mL超	2% 1%
	クリーム・無糖練乳・加糖練乳・加糖無脂肪練乳・全粉乳・無脂肪粉乳・加糖粉乳・発酵乳（固体）	500 g以下	10 g
		500 g超、2,000 g以下 2,000 g超	2% 1%
バター	200 g以下 200 g超	4 g 2%	
肉製品および魚肉製品	食肉および肉製品 魚肉および魚肉製品	50 g以下	2 g
		50 g超、100 g以下	3 g
		100 g超	3%
肉製品および魚肉製品	食肉および肉製品 魚肉および魚肉製品	100 g以下	2 g
		100 g超、1,000g以下	2%
		1,000 g超	1%

豆腐製品	豆腐	表示量	10%
食用油脂	大豆油・菜種油・米ヌカ油・圧搾食用油・他の食用油	200 gまたは200 mL以下 200 g超、2,000 g以下 2,000 g	4 mL 3% 2%
	マーガリン	200 g以下 200 g超	4 g 2%
	ショートニング	500 g以下 500 g超、2,000 g以下 2,000 g超	15 g 3% 2%
麺	ラーメン（即席麺）	表示重量	5%
	他の即席麺・乾燥麺	200 g以下 200 g超	6 g 3%
茶製品	焙煎コーヒー・即席コーヒー・ココア・紅茶・即席紅茶・緑茶・他の茶製品	100 g以下 100 g超、500 g未満 500 g超	3 g 3% 2%
飲料製品	炭酸飲料・有機酸飲料	200 mL以下中の微粒子 200 mL超、500 mL以下 500 mL超	6 mL 3% 2%
	粉末飲料	100 g以下 100 g超、500 g以下 500 g超	3 g 3% 2%
	乳酸菌含有飲料・乳酸菌含有殺菌飲料・混合飲料および果実／野菜飲料	200 mL以下 200 mL超	4 mL 2%
調味料製品	テンジャン・コチュジャン・チュンジャン等	1,000 g以下 1,000 g超、5,000g以下 5,000g超	20 g 2% 1%
	しょうゆ	200 mL以下 200 mL超	4 mL 2%
	ソース	100 mL以下 100 mL超、1,000mL以下 1,000 mL超	2 mL 2% 1%
	マヨネーズ・ドレッシング	100 g以下 100 g超	3 g 3%
	トマトケチャップ	100 g以下 100 g超、1,000g以下 1,000g超	3 g 3% 2%
	粉末トウガラシ・粉末コショウ	50 g以下 50 g超	1.5 g 3%
	カレー・マスタード等	50 g以下 50 g超、100 g以下 100 g超	2 g 4% 2%
朝鮮人参製品	全製品	3 g以下 3 g	5% 3%
特殊栄養食品	幼児用特殊調製粉乳	200 g以下 200 g超、500 g以下 500 g超	10 g 2% 1%
アルコール飲料	発酵酒	200 mL以下 200 mL超	6 mL 3%
食品添加物	グルタミン酸ナトリウム・イノシン酸ナトリウム・グアニン5'-リン酸・5-リボヌクレオチド混合香料	50 g以下 50 g超	1.5 g 3%
その他の食品および食品添加物	上記にない他の食品および食品添加物	50 g (mL) 以下 50 g (mL) 超、100 g (mL) 以下 100 g (mL) 超、1,000 g (mL) 以下 1,000 g (mL) 超	4% 3% 2% 1%

[絵 1]



【表 1】朝鮮人參の由來の標準説明

1. 韓国語

高麗人參の由來

人參은 數千年前부터 中國의 民間醫에 依하여 널리 補身用으로 使用되었다고 합니다. 文獻上的 記錄으로는 中國의 前漢元帝時代(西曆紀元前33~48)의 史遊의 著急就章에 人參의 이름이 처음 記載되었고 後漢獻帝建安年度(西紀196~220)의 張仲景의 著傷寒論에는 總處方113方中人參配劑21方이 收錄되었으며 그後の 名醫別錄, 神農本草經等 많은 漢方醫書의 記錄에依하 . 人參이貴重한補身材料로 . 使用되 . 東洋諸民族의保健에寄與한바컷 . 며家庭常備品으 . 까 . 登場하 . 음 . 알수있 . 니 .

高麗人參은元來韓國및韓國과隣接한 中國地方의 深山에 自生하였던것이나 많이 採取되어 消盡됨에 따라 人工적으로 栽培하게 되었고 韓國에서는 李朝宣祖朝(西紀1567~1608)때부터 그 記錄이 있는 것으로 보아 實際人參의 人工栽培는 더 오랜 歷史를 가진 것으로 보입니다.

Origin of Korean Ginseng

It is known that ginseng was widely used for nurturing purposes even a few thousand years ago in China. The name of ginseng(人參) was first used in Ji Jiu Zhang(急就章, Book of Emergency Aid), a book written by Shi Yu(史遊) who was living during the era of Emperor Yuen(元帝, BC33~48) in the First Han Dynasty and in Shang Han Lun(傷寒論, Discourse on Influenza), a book written by Zhang Zhong Jing(張仲景) who was living during the era of Emperor Xian(獻帝建安, AD196~220) in the Second Han Dynasty. Especially in Shang Han Lun, the author compiled some 113 prescriptions for influenza out of which 21 were prescriptions for ginseng concoctions. A lot other books including Ming Yi Bia Lu(名醫別錄, Informal Record of Famous Doctors) and Shen - 87 - Nong Ben Chao Jing(神農本草經, Journal of Herbal Remedies) show that ginseng was regarded as a precious nurturing resource and has greatly contributed to the public health of many countries in Asia and now is often considered as a household item.

Originally Korean ginseng grew wildly in deep mountains of Korea and its neighboring regions in China. However, excessive collection resulted in rapid vanishing and people have started planting it. Record of ginseng plantation are found in various books written during the era of Emperor Seon Jo(宣祖, AD 1567~1608) of the Chosun Dynasty, which implies that plantations were in existence even earlier in Korea.

2. 英語

ORIGIN OF KOREAN GINSENG

The medicinal use of Ginseng was already well known to chinese civil herb doctor several thousands years ago. The name of Ginseng can be found in various chinese historical records many of which were written as early as B.C 100.

According to many chinese medicinal books ever published, Ginseng has been generally used as a medicine for human health in most of oriental countries.

Korean Ginseng originally grew in deep mountains both of Korea and China. However, this wild Korean Ginseng

was so scarcely found to obtain that its supply could not meet ever increasing demand, and therefore from 16th century, it has been cultivated on the farm a mass supply in Korea.

3. 日本語

高麗人蔘の由來

人蔘は數千年前より中國の民間醫に依り、廣く補身用として使用されました。文獻上の記録には中國の前漢元帝時代(西曆紀元前33~48年)の史遊の著「急就章」に人蔘名が始めて記載され後漢獻帝建安年代(西紀196~220年)の張仲景の著「傷寒論」には總處方113方中人蔘配劑21方が収録されており其後の「名醫別錄」「神農本草經」等多くの韓方醫書の記録に依れば人蔘が貴重な補身材料として使用され東洋諸民族の保健に寄與したること大なるにして家庭常備品にまで登場されたことは周知の通りですが、又高麗人蔘は元來韓國竝び韓國と隣接した中國地方の深山に自生されたものが多く採取され消費されるに従い人工的に栽培するようになり韓國では李朝宣祖(1567~1608)時代より其の記録に書かれているのに依れば實際人蔘の人工栽培は最も長い歴史を持っていることと看做されます。

4. 中国語

高麗人蔘的由來

距今 數千年前, 人蔘在中國醫學史上, 已被採用為補身強壯之靈藥中國前漢元帝時代(公元前33~48年) 史遊著之急就章中, 初見 蔘名, 此為文獻上首次記載後漢獻帝建安時代(公元196~220年) 張仲景著之傷寒論中, 總處方內, 列有113種, 其中配劑人蔘者計有21種, 此後名醫別錄神農本草經等許多醫書, 無不記載人蔘的功效, 且對黃色人種保健, 具有莫大貢獻等語
高麗人蔘, 原為韓國及隣近之中國東北深山之天然植物, 然因採蔘者過多, 不願滅種之慮, 故始有人工栽培之興論, 吾國李氏朝鮮宣祖時代(公著1567~1608年) 始發現人工栽培地文獻然而其人蔘栽培之史蹟, 赤不可推測地

【表 2】 栄養素表示基準値

栄養素	標準値	栄養素	標準値	栄養素	標準値
炭水化物 (g)	328	鉄 (mg)	15	パントテン酸 (mg)	5
食物繊維 (g)	25	ビタミンD (μg)	5	リン (mg)	700
タンパク質 (g)	60	ビタミンE (mg α-トコフェロール当量 [TE])	10	ヨウ素 (μg)	75
脂質 (g)	50	ビタミンK (μg)	55	マグネシウム (mg)	220
飽和脂肪 (g)	15	ビタミンB1 (mg)	1.0	亜鉛 (mg)	12
コレステロール (mg)	300	ビタミンB2 (mg)	1.2	セレンウム (μg)	50
ナトリウム (mg)	3,500	ナイアシン (mg ナイアシン当量 [NE])	13	銅 (mg)	1.5
カリウム (mg)	3,500	ビタミンB6 (mg)	1.5	マンガン (mg)	2.0
ビタミンA (μg レチノール当量 [RE])	700	葉酸 (μg)	250	クロミウム (μg)	50
ビタミンC (mg)	55	ビタミンB12 (μg)	1.0	モリブデン (μg)	25
カルシウム (mg)	700	ビオチン (μg)	30		

・ビタミンA、ビタミンD、およびビタミンEについては、上記の基準値表に従い、(カッコ)内に国際単位 (IU) で追加表示することができる。

【表 3】 有機加工食品の製造および加工に使用可能な物質

1. 食品添加物 (補助的物質を含む)

INS番号	名称	条件
170	炭酸カルシウム	-
220	二酸化硫黄	ワイン製品
270	乳酸	植物性発酵食品
290	二酸化炭素	-
296	マレイン酸	-
300	アスコルビン酸	天然物質が入手不能の場合
306	トコフェロール、天然抽出物混合	-
322	レシチン	漂白剤および有機溶剤は使用しない
330	クエン酸	果実・野菜製品
335	酒石酸ナトリウム	菓子用

336	酒石酸カリウム	穀物食品および菓子用
341i	リン酸カルシウム	生地の発酵用のみ
400	アルギン酸	-
401	アルギン酸ナトリウム	-
402	アルギン酸カリウム	-
406	アガー	-
407	カラギーナン	-
410	イナゴマメガム	-
412	グアーガム	-
413	トラガカントガム	-
414	アラビアガム	乳・脂質・および菓子用
415	キサントガム	高脂質製品、果実・野菜、菓子、ビスケット、サラダ
416	カラヤガム	-
440	ペクチン、非異型	-
500	炭酸カルシウム	菓子、ビスケット用
501	炭酸カリウム	穀物食品／菓子およびビスケット／菓子用
503	炭酸アンモニウム	-
504	炭酸マグネシウム	-
508	塩化カリウム	冷凍果実／野菜・缶詰果実／野菜、植物性香辛料／ケチャップおよびマスタード
509	塩化カルシウム	乳製品／脂質製品／果実・野菜／豆製品
511	塩化マグネシウム	クッキー、ビスケット／豆製品／菓子用酵母触媒
516	硫酸カルシウム	穀物製品
524	水酸化ナトリウム	-
938	アルゴン	-
941	窒素	-
948	酸素	-

2. 香味料

国際食品規格IA-1995、セクション5.7に準拠して天然芳香料または天然香味料と表示される製品

3. 食塩

一般に食品加工に用いられる塩化ナトリウムまたは塩化カリウムに限る。

4. 微生物調製品

一般に食品加工に用いられ、かつ遺伝子組換え微生物を含有しない酵素を用いた微生物調製品

5. ミネラル（微量元素を含む）

ミネラル、ビタミン、脂肪酸、アミノ酸や他の窒素化合物の混合製品をいう。これらの製品は必要条件下で使用することができる。

6. 有機加工食品の製造・加工に用いることができる加工助剤

名称	条件
水	
塩化カルシウム	凝固剤
炭酸カルシウム	-
水酸化カルシウム	-
硫酸カルシウム	凝固剤
塩化マグネシウム（またはにがり）	凝固剤
炭酸カリウム	レーズン乾燥
二酸化炭素	-
窒素	-
エタノール	溶剤

タンニン酸	る過補助
卵白アルブミン	-
カゼイン	-
ゼラチン	-
アイシングラス	-
植物油	軟化剤
二酸化ケイ素	ゲルおよびコロイド溶液として
活性炭	-
タルク	-
ベントナイト	-
カオリン	-
珪藻土	-
パーライト	-
ヘーゼルナッツ殻	-
ミツロウ	軟化剤
カルナウバロウ	軟化剤
硫酸	糖製造時における乾燥のためのpH調整
水酸化ナトリウム	糖製造時における乾燥のためのpH調整
酒石酸および酒石酸塩	-
炭酸ナトリウム	糖製造
混合樹皮調製品	-
水酸化カリウム	糖製造時における乾燥のためのpH調整
クエン酸	pH調整
微生物および酵素の調製品： 遺伝子組換え微生物および酵素を除くが、これらは食品加工で補助のため一般に使用される微生物および酵素調製品をいう。	

<注>

韓国語原文と英語訳文との間に相違がある場合、韓国語原文が優先する。

詳細については、韓国5-Nokbun-Dong, Eunpyong-Gu, Seoul、韓国食品医薬品局食品流通課（Food Distribution Division, Korea Food and Drug Administration）に問い合わせられたい。

TEL：82-2-380-1733～4、Fax：82-2-388-6392