

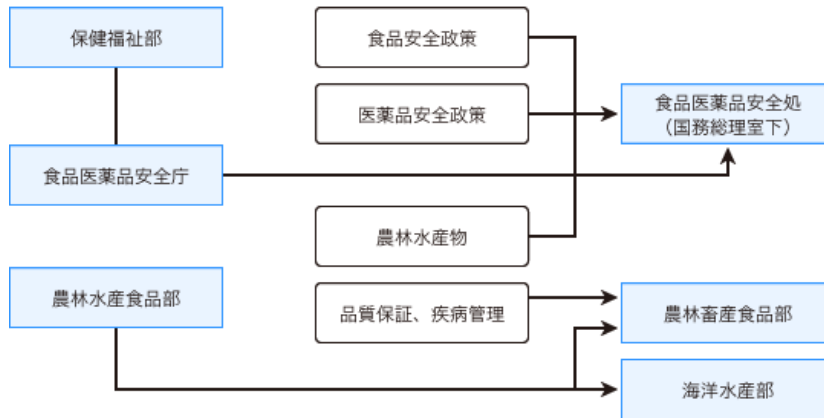
各国の食品・添加物等の規格基準

大韓民国

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）の附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によりリスクマネー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?jsessionid=dZ1ZUfGZi0hjTUmsRypKPTQyIMLUkVuQDFhsVNIudTJgHrBs2L86dtmsXXzVewIN> 【外部リンク】 Accessed: 2013/03/21)

2 MAFRA; http://english.mw.go.kr/front_eng/jc/sjc0101mn.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。

以下は平成26年現在の情報です。

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（Yeat）	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ク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)

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	デンブン	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	ペニバナ種子油
8	小麦粉	41	トウモロコシ (缶詰)	74	ヒマワリ種子油
9	ファッツブレッド	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) (デンブングル製品)	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	メジュ (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	CHEDDAR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	モッツァレラチーズ
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GC-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（その代謝物を含む）は、検出されてはならない	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、ジエチルステルベストロール、ジメトリダゾール、クレンブテロール、バンコマイシン、クlor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	Korea Food Code (Article 10.5)

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規格で見られるような、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的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。

【食品規制平成27年度追加情報】

以下は平成27年現在の情報です。

食品衛生法および規定

1. 法

条項	改訂		改訂日 (施行日)
	前	後	
ナトリウムの比較の記載 (第11条第2項)	新たな条項	類似食品と比較した当該食品のナトリウム含有量は、表示で色または形を用いて表してもよい	2015年5月18日 (2017年5月19日)
飲食店の衛生格付け制度 (第47条第2項)	新たな条項	飲食店の衛生状態の格付け制度が導入された	2015年5月18日 (2017年5月19日)

2. 施行令

条項	改訂		改訂日 (施行日)
	前	後	
企業の規模に基づいて算出される罰金 (補遺1)	罰金は「小企業には高額、大企業には低額」	罰金は「小企業には低額、大企業には高額」に基づいて算出される	2015年3月30日 (2015年3月30日)

3. 施行規定

条項	改訂		改訂日 (施行日)
	前	後	
基準・規格の再評価 (第5条-4、第5条-5)	新たな条項	食品、食品添加物、ならびに食品の器具、容器、および包装材料中の重金属やマイコトキシンなどの危険に対するリスク評価を実施しなければならない。	2015年8月18日 (2015年8月18日)
栄養表示 (第6条)	11種の食品（レトルトパウチなど）	14種の食品（コーヒー、しょうゆ、およびみそ、任意の食品栄養表示） コーヒー（焙煎コーヒーおよびインスタントコーヒーを除く）	2015年8月18日 (2016年1月1日から段階的実)

		く)、しょうゆおよびみそ（韓国メジュ、伝統的韓国しょうゆ、韓国みそなどを除く）	施)
HACCP認証の取り消し（補遺20）	検査スコア85%（点）未満が3回	<ul style="list-style-type: none"> 年1回の検査スコアが60%未満、あるいは85%未満が2回 殺菌や消毒をしない地下水などの使用 認証における虚偽または不正行為 	2015年8月18日（2015年8月18日）

以下は平成27年現在の情報です。

立法予告

2. 施行規定

条項	改訂	現状
自主品質検査（第31条、補遺12）	<ul style="list-style-type: none"> 自主品質検査の間隔が短縮された（6ヶ月間に1回以上 → 3ヶ月間に1回以上）。 自主品質検査で不合格となった原料の使用に対する行政処分が強化された。 	<ul style="list-style-type: none"> 立法予告：2015年1月19日～3月2日 検討中
再検査の除外例（第20条-2）	<ul style="list-style-type: none"> 微生物、農薬、マイコトキシン、動物薬、異物は再検査されない。 	<ul style="list-style-type: none"> 立法予告：2015年5月1日～6月10日 検討中

以下は平成27年現在の情報です。

基準・規格

1. コーヒーおよびバナナにおける残留農薬限界の強化（2015年10月29日）

- 熱帯果実およびナッツ・種子にポジティブリストシステムが導入された（2016年12月31日施行）
 - ナッツ、果実、野菜、および飲料の重金属基準が強化された（2016年6月1日施行）
 - 18種の食品中の食品衛生指示菌および食中毒菌の基準が統計的概念を用いて確立された（2016年12月31日施行）

2. 有害物質基準が再評価された（2015年8月21日）

- 食品、食品添加物、ならびに食品の器具、容器、および包装の材料に関する基準の再評価が2015～2019年に実施される。
 - 非意図的な有害汚染物質の基準
 - 残留農薬限界
 - 食品添加物
 - 器具、容器、および包装

3. 食品医薬品安全処（MFDS）の予告（2015年10月15日）

- 「食品材料リスト」が改訂される。
- 新しい食品タイプである「乳タンパク加水分解物特殊調製粉乳」が設定される。
- 漬物食品の二酸化硫黄基準が削除される。
- 「酵素食品」の量的基準が設定される。
- 果実酒の加工基準が修正される。
 - 熟成のためのオーク材チップの使用が許可される。

- 「残留農薬限界の例外品目」は策定されているが、修正される。
- 人へのリスクが低い農薬は除外リストに記載される。

以下は平成27年現在の情報です。

その他

1. 輸入食品安全管理法（第13201号、2015年2月3日）
 2. 輸入食品安全管理法施行令（法の再公告、2015年10月7日）
 3. 輸入食品安全管理法施行規定（法の再公告、2015年10月7日）
-
1. 「一般食品および畜産品」のHACCP認証機関が統合される（2015年10月20日、閣議）
 - 「韓国食品安全管理認証協会設立法」作成中

以下は平成26年現在の情報です。

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に掲載される。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に掲載される。一部暫定基準で流通している品目については、暫定基準に規格が掲載される。

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 : KFDA) 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	KFDA 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」	FSA Article 2. 2
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。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」	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) 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】 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=foodadditivenam&key=천연착향료&page=1 【外部リンク】(Appendix 1)
	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。	

加工助剤	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」	Glossary of Food Additives (Korean) http://www.MFDS.go.kr/fa/index.do?nMenuCode=9&mode=view&boardSeq=8271 【外部リンク】
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」	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)

表9 食品添加物の概要（特定）

	概要／定義	参照
関連法規	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	
概要（指定）／附則		
1 指定添加物リスト	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	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)
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の天然香料の項に収載されている。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&keyword=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)	

以下は平成26年現在の情報です。

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）

以下は平成26年現在の情報です。

残留農薬

未調査のため、情報がございません。

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

未調査のため、情報がございません。

以下は平成26年現在の情報です。

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?idx=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 (Aspergillus 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%を上回ること) (c) バチルス属菌 (Bacillus 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 <small>【外部リンク】</small> 韓国語ウェブサイト： http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=54 <small>【外部リンク】</small></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?idx=54 <small>【外部リンク】</small></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 <small>【外部リンク】</small></p>
衛生	<p>食中毒を引き起こす細菌 サルモネラ属菌 (Salmonella spp.)、黄色ブドウ球菌 (Staphylococcus aureus)、腸炎ピブリオ (Vibrio parahaemolyticus)、ウェルシュ菌 (Clostridium perfringens)、リステリア・モノサイトゲネス (Listeria monocytogenes)、大腸菌O157:H7 (Escherichia coli O157:H7)、カンピロバクター・ジェジュニ (Campylobacter jejuni)、セレウス菌 (Bacillus cereus)、エルシニア・エンテロコリチカ (Yersinia enterocolitica) 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 (Tuberculous bacillus)、炭疽菌 (Anthrax bacteria)、ブルセラ・スイス (Brucella suis) 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食用される加工食品、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) (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</p>

	<p>にそのままの状態で食用される加工食品、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?idx=12【外部リンク】</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【外部リンク】</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【外部リンク】</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?idx=54【外部リンク】</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. アスペルギルス属菌 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【外部リンク】</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?idx=54【外部リンク】</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?idx=54【外部リンク】</p>

食品添加物	
汚染物質／異物	<p>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） (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食用される加工食品、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） (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食用される加工食品、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#liBgcolor0 【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

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

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、変形または錆びがなくてはならず、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
食品衛生法	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 合のみ)	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)
	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	
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	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。	
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/0B/03/SerKs_Search.asp 【外部リンク】
範囲	炭酸飲料 炭酸水	炭酸水および炭酸ソフトドリンク

	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】	
説明	<p>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を、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</p> <p>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</p> <p>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】</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=41 【外部リンク】</p>	<p>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</p> <p>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を、炭酸水に食品または添加物を添加したものを指す</p>
必須組成及び品質要件	<p>(1) 炭酸ガス圧 (kg/cm²)</p> <p>① 炭酸水：1.0以上</p> <p>② 炭酸飲料：0.5以上</p> <p>(2) 鉛 (mg/kg)：0.3以下</p> <p>(3) カドミウム (mg/kg)：0.1以下</p> <p>(4) スズ (mg/kg)：150以下 (缶入り製品の場合のみ)</p> <p>(5) 細菌数：100/mL以下</p> <p>(6) 大腸菌群：陰性</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> <p>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)</p>	<p>- 良好な色および味を呈すること</p> <p>- 異味および異臭がしないこと</p> <p>- 炭酸ガス圧 (kg/cm²)</p> <p>①炭酸水：2.5以上</p> <p>②炭酸飲料：2.0以上</p> <p>- 鉛 (mg/kg)：0.3以下</p> <p>- カドミウム (mg/kg)：0.1以下</p> <p>- スズ (mg/kg)：150以下 (缶入り製品の場合のみ)</p> <p>- 細菌数 (CFU.mL)：100/mL以下</p> <p>- 大腸菌群：陰性</p> <p>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</p> <p>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</p>
食品添加物	ポジティブリスト (限定的使用)	
汚染物質	<p>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</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</p> <p>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基準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	●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	<p>表示基準</p> <p>韓国語ウェブサイト</p> <p>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#iiBgcolor0 【外部リンク】</p>	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	<p>(1) ガス圧</p> <p>(2) 鉛およびカドミウム</p> <p>(3) スズ</p> <p>(4) 細菌数</p> <p>(5) 大腸菌群</p> <p>(6) 保存料</p> <p>http://www.mfds.go.kr/files/upload/eng/Article_5_Standards_and_Specifications_for_Each_Food_Product.pdf 【外部リンク】</p> <p>http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=41 【外部リンク】</p>	<p>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</p> <p>ガス圧</p> <p>鉛およびカドミウム</p> <p>スズ</p> <p>細菌数</p> <p>大腸菌群</p> <p>試験管の状態</p> <p>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</p>

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	<p>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）</p> <p>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</p>	<p>混合飲料 (Blended beverages) (KS H 2017)</p> <p>抽出飲料 (Extracted beverages) (KS H 2018)</p> <p>ナツメ飲料 (Jujube beverage) (KS H 2176)</p> <p>果実・野菜飲料 (Fruit and/or vegetable beverage) (KS H 2189)</p> <p>果肉飲料 (Fruit flesh beverages) (KS H 2190)</p> <p>乳飲料 (Milk Beverage) (KS H 2198)</p>
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</p> <p>(2) 細菌数：100 CFU/mL (低温殺菌製品の場合)</p> <p>(3) 大腸菌群：陰性</p> <p>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</p> <p>(2) タール色素：検出されないこと</p> <p>(3) 鉛 (mg/kg)：0.3以下</p> <p>(4) スズ (mg/kg)：150以下 (缶入り製品の場合のみ)</p> <p>(5) 細菌数：100/mL以下</p> <p>(6) 大腸菌群：陰性</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> <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：安息香酸として0.6以下</p> <p>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)</p> <p>(2) 鉛 (mg/kg)：0.3以下</p> <p>(3) カドミウム (mg/kg)：0.1以下</p> <p>(4) スズ (mg/kg)：150以下 (缶入り製品の場合のみ)</p> <p>(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)</p> <p>(6) 大腸菌群：陰性</p> <p>(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)</p> <p>(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</p> <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 (ソルビン酸として)</p> <p>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</p> <p>製品の味、色、および風味</p> <p>酸素含有量 (ppm)</p> <p>鉛</p> <p>カドミウム</p> <p>スズ</p> <p>細菌数</p> <p>大腸菌群</p> <p>抽出飲料</p> <p>製品の味、色、および風味</p> <p>鉛</p> <p>カドミウム</p> <p>スズ</p> <p>細菌数</p> <p>大腸菌群</p> <p>ナツメ飲料</p> <p>製品の味、色、および風味</p> <p>アミノ窒素分</p> <p>カラメル色素</p> <p>不溶性固形分</p> <p>色</p> <p>包装状態</p> <p>果肉飲料</p> <p>製品の味、色、および風味</p> <p>可溶性固形分</p> <p>アミノ窒素分</p> <p>果肉含有量</p> <p>細菌数</p> <p>大腸菌群</p> <p>大腸菌O157:H7</p> <p>包装状態</p> <p>乳飲料</p> <p>無脂乳固形分</p> <p>大腸菌群</p> <p>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℃未満）、室内貯蔵槽（0℃未満）、および輸送用タンクローリー（0℃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) アイスクリーム製品 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/admRulSc.do?menuId=1&qquery=%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】</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</p>

		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
--	--	--

天然ミネラルウォーター

規格	飲料水管理法
規格の名称	飲料水管理法 (DRINKING WATER MANAGEMENT ACT) (2014年) 英語版 (2011年) http://www.law.go.kr/engLsSc.do?menuId=0&subMenu=5&query=%EB%A8%B9%EB%8A%94%EB%AC%BC#liBgcolor0 【外部リンク】 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】
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/lsBylInfoPLinkR.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&bylClIs=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#liBgcolor10 【外部リンク】</p>
包装	
表示	<p>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</p>
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> <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>

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	<p>飲料水管理法（2014年） 英語版（2011年）が公開されている</p>
規格の名称	<p>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）</p> <p>韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRullSlnfoP.do?admRulSeq=2000000077619 【外部リンク】</p>
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/lsByllnfoPLinkR.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>第5条 包装、包装管理、単一水源および管水路の殺菌と消毒 (Package, Package management, Sterilization and disinfection of single well and pipe line)</p> <p>韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRulLslnfoP.do?admRulSeq=2000000077619【外部リンク】</p>
包装	<p>第5条 包装および包装管理</p> <p>韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRulLslnfoP.do?admRulSeq=2000000077619【外部リンク】</p>
表示	<p>第13条 表示 (Labeling)</p> <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/admRulLslnfoP.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/admRulLslnfoP.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> <p>韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/lslnfoP.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
	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	

説明	<p>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/jsp/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（ブックス）</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</p> <p>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> <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</p> <p>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</p>	
汚染物質	<p>残留農薬</p> <p>他の汚染物質</p>	
衛生	<p>リンゴ果汁および濃縮リンゴ果汁の場合</p> <p>- パツリン：50µg/kg以下</p> <p>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】</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>	
表示	<p>表示基準</p> <p>韓国語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuld=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#iiBgcolor0 【外部リンク】</p>	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	<p>(1) 鉛</p> <p>(2) カドミウム</p> <p>(3) スズ</p> <p>(4) 細菌数</p> <p>(5) 大腸菌群：</p> <p>(6) 大腸菌O157:H7</p> <p>(7) 保存料</p>	<p>可溶性固形分</p> <p>アミノ窒素分</p> <p>細菌数</p> <p>大腸菌群</p> <p>大腸菌O157:H7</p> <p>試験管の状態</p>

以下は平成26年現在の情報です。

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。

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／めん類

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。各品目はそれぞれ詳細説明を有する	各品目はそれぞれ説明を有する
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価は、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 過酸化価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）	<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

	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）	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・過酸化価、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/過酸化価の定量 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 （アルコール処理製品の場合のみ）	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）：ガス発生→栄養寒天：（35±1℃、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)
	大腸菌群	陰性 （低温殺菌製品の場合のみ）	LB発酵管（35±1℃、48±3時間）→ガス発生：推定試験陽性→BGLB発酵管（35±1℃、48±3時間）→ガス発生→EMB培地（35±1℃、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℃、48±3時間）：ガス発生→栄養寒天：（35±1℃、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)
	油の過酸化価	50以下	滴定による過酸化価測定法	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) →乳糖バイオン発酵管および栄養寒天。乳糖バイオン発酵管 (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 Determination 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→乳糖バイオン発酵管および栄養寒天。乳糖バイオン発酵管 (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 Determination 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 Determination 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	Determination of Water Content (KS H 1201)
	油の酸価	1.5以下	滴定による酸価測定	Determination of Acid/Peroxide Value
	油の過酸化物価	25以下	滴定による過酸化物価測定	

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			
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	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 以下の食品添加物は製品から検出されてはならない：	http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=36 【外部リンク】。(韓国語による定義)	フライ麺 (KS H 2508) , 乾燥麺 (KS H2505) , 生麺 (KS H2506) ,及び調理麺 (KS H2507) の規格がある タール色素は検出されてはならない	KS H 2505 KS H 2506 KS H 2507 KS H 2508 報告書の表3.3-8 (p 36、ILSI Japan 2010年)を参照のこと
使用制限/使用上限 (定められている場合)	<ul style="list-style-type: none"> 調製タール色素 (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			

以下は平成26年現在の情報です。

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

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有る場合はその名称）

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）

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

以下は平成26年現在の情報です。

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 デ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

範囲および／または定義	食品衛生法		KS規格 (任意規格)	
	ポジティブおよび／またはネガティブリスト 牛乳は低温殺菌または滅菌牛乳と定義されている 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)	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/viewweb/QiaCom.do?id=7660&type=1_41jgbz 【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

以下は平成26年現在の情報です。

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) 冷凍魚カツレツ (KS H 6032)
説明	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 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 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 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 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	各食品に、固有の説明および基準が存在する

	<p>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>									
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						
	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）			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）	
表示	<p>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</p> <ol style="list-style-type: none"> 「加熱せずに食用可能な冷凍食品」または「加熱後に食用するべき冷凍食品」のいずれかを表示すること 加熱後に食用するべき冷凍食品は、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凍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」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			
							官能検査および物理的検査（KS A			

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	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℃、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℃、20±2時間）または大腸菌群用乾式フィルム培地（35±1℃、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℃、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℃、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℃、48±3時間）→ガス発生：推定試験陽性→BGLB発酵管（35±1℃、48±3時間）→ガス発生→EMB培地（35±1℃、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℃、48±3時間）：ガス発生→栄養寒天：（35±1℃、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℃、72±3時間）	Korea Food Code (Article 10.3.9)
加熱後（冷凍前に非加熱）	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℃、24～48時間）	Korea Food 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℃、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）：ガス発生→栄養寒天：（35±1℃、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℃、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 ポジティブおよび/またはネガティブ	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/または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	冷凍コロッケ (KS H 4002) ,

<p>スト</p> <p>使用制限/使用上限（定められている場合）</p>	<p>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://fse.foodnara.go.kr/resize/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=17【外部リンク】)</p>	<p>冷凍衣つきエビ（KS H 4003）、冷凍トンカツ（KS H 4004）、及び冷凍魚カツレット（KS H 6032）が定義されている</p> <p>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>
---------------------------------------	---	--	--	--

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準/菓子類

カカオ製品・チョコレート製品

基準・規格

1) 定義

カカオ製品とは、Theobroma cacaoの果実から得たカカオマス、ココアバター、粉末ココアを指す。チョコレートとは、カカオを原料として他の食品や添加物と組み合わせてもよい適切な製造工程を経て得たチョコレート、スイートチョコレート、ミルクチョコレート、ファミリーミルクチョコレート、ホワイトチョコレート、セミチョコレート製品、および加工チョコレート製品を指す。

2) 原料などの要件

3) 製造および加工基準

(1) アルコール成分を添加してはならない。しかし、味の改善、香りの補充、または臭いの除去の目的で使用を意図する場合は、濃度1%未満（アルコールとして）のアルコール成分を使用してもよい。

4) 食品タイプ

(1) 加工カカオ製品

① カカオマス

カカオの果実を焙煎、剥皮、および粉碎して製造したカカオ製品

② ココアバター

カカオの果実を剥皮、および抽出または圧搾して得た脂肪

③ 粉末ココア

焙煎および剥皮後に脱脂したカカオマスを粉末化して得た粉末カカオ製品

④ 他の加工カカオ製品

カカオの果実から得たカカオを原料として他の食品や添加物とともに他の方法で混合または加工した製品で、上記のカカオマス、ココアバター、および粉末ココア以外のもの。

(2) チョコレート

① チョコレート

チョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで35%以上の総カカオ固形分、18%以上のココアバター、および14%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。

② スイートチョコレート

スイートチョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで30%以上の総カカオ固形分、18%以上のココアバター、および12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。

③ ミルクチョコレート

ミルクチョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで25%以上の総カカオ固形分（2.5%以上の無脂カカオ固形分を含む）、および12%以上の乳固形分（2.5%以上の乳脂肪を含む）を含有しなければならない。

④ ファミリーミルクチョコレート

ファミリーミルクチョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで20%以上のカカオ固形分（2.5%以上の無脂カカオ固形分を含む）、および20%以上の乳固形分（5%以上の乳脂肪を含む）を含有しなければならない。

⑤ ホワイトチョコレート

ホワイトチョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで20%以上のココアバター、および14%以上の乳固形分（2.5%以上の乳脂肪を含む）を含有しなければならない。

⑥ セミチョコレート

セミチョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで7%以上のカカオ固形分を含有しなければならない。

⑦ 加工チョコレート製品

加工チョコレート製品は上記①から⑥の様々なチョコレート製品をナッツ、キャンディー、ビスケット、または他の食品との混合、被覆、または充填により組み合わせて製造される。

5) 規格

- (1) 外観：製品独自で特有の風味を有していなければならない、異臭や異味があってはならない。
- (2) 鉛 (mg/kg)：2.0以下（粉末ココアに限定される）
- (3) ヨウ素価：33～42（ココアバターに限定される）
- (4) 無認可のタール色素：検出されてはならない（カカオマス、ココアバター、および粉末ココアは除外される）
- (5) 細菌数：試料1gあたり10,000以下（密封されたチョコレートに限られ、発酵製品および乳酸菌含有製品は除外される）
- (6) 乳酸菌数：表示された数以上（乳酸菌含有チョコレートに限定される）
- (7) Salmonella属：n = 5、c = 0、m = 0/25g

6) 検査法

- (1) 鉛
一般検査法第9条7.1.2.1鉛に従って検査しなければならない。
- (2) ヨウ素価
一般検査法第9条1.1.5.3.3ヨウ素価に従って検査しなければならない。
- (3) 無認可のタール色素
一般検査法第9条1.1.5.3.3着色料に従って検査しなければならない。
- (4) 細菌数
一般検査法第9条3.5.1総細菌数に従って検査しなければならない。

(5) 乳細菌数

一般検査法第9条3.9乳細菌数に従って検査しなければならない。

(6) Salmonella属

一般検査法第9条3.11 Salmonella属に従って検査しなければならない。

認可食品添加物

総則

(3) 韓国食品添加物公定書II 3. 規格および基準のパートA合成添加物に記載された424種の合成香料に加え、コーデックス、米国食品香料製造者協会（FEMA）、または国際食品香料工業協会（IOFI）などの一般的用法で国際的に認可された香料物質は、安全性の懸念がない限り使用することができる。

食品添加物	最大使用限界	適用可能な食品タイプ
金箔	チョコレート製品（表面被覆のみ）への使用に限定される	
サッカリンナトリウム	0.5 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用緑色3号	0.6 g/kg以下	チョコレート
食用緑色3号アルミニウムレーキ	0.6 g/kg以下	チョコレート
食用赤色3号	0.3 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用赤色40号	0.3 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用赤色40号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用赤色102号	0.3 g/kg以下	他の加工カカオ製品
食用青色1号	0.1 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用青色1号アルミニウムレーキ	0.1 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用青色2号	0.45 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用青色2号アルミニウムレーキ	0.45 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用黄色4号	0.4 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用黄色4号アルミニウムレーキ	0.4 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用黄色5号	0.4 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用黄色5号アルミニウムレーキ	0.4 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
二酸化チタン	使用してはならない	カカオマス、ココアバター、粉末ココア

ソフトキャンディー・ハードキャンディー

基準・規格

1) 定義

菓子とは、植物性物質を主原料として他の食品や添加物と組み合わせてもよい適切な製造工程で得た菓子、キャンディー、チューインガム、アイスキャンディーなどを指す。

2) 原料などの要件

3) 製造および工程の基準

(2) カップ型のゼリーの大きさについては、蓋と接触する表面の内径は5.5 cm以上で、高さおよび底面内径は3.5 cm以上でなければならない。

(3) 以下のゲル化剤はカップ型のゼリー製品などの製造に原料として用いてはならない。

- ① こんにゃく、グルコマンナン

4) 食品タイプ

(2) キャンディー (ソフト・ハード)

キャンディーとは、植物性物質、砂糖、糖アルコール、およびアズキ沈殿物を主原料として他の食品や添加物と組み合わせてもよい、成形などの適切な製造過程によって得たキャンディー、キャラメル、Yang-Gang (アズキゼリー)、ゼリーなどを指す。

5) 規格

- (1) 外観：製品独自の特有の風味を有していなければならない、異臭や異味があってはならない。
- (3) 無認可のタール色素：検出されてはならない（キャンディーおよびチューインガムに限定される）
- (5) 細菌数：試料1gあたり10,000以下（密封製品に限定されるが、発酵製品および乳酸菌含有製品は除外される）
- (7) 乳酸菌数：表示された数以上（乳酸菌を含有する菓子、キャンディー、およびアイスキャンディーに限定される）
- (8) 破碎性（ニュートン）：5以下（カップ型のゼリーに限定される）
- (9) 総アフラトキシン（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）：15.0以下（B1、B2、G1、およびG2の合計としてであるが、B1は10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 以下でなければならない。ピーナッツまたはナッツを含む製品に限定される）
- (10) フモニシン（ mg/kg ）：1以下（B1およびB2の合計としてであり、50%以上のトウモロコシを含有する製品に限定される）
- (11) 鉛（ mg/kg ）：1.0以下（ゼリーに限定される） 0.2以下（キャンディーに限定される）

6) 検査法

- (2) 無認可のタール色素
一般検査法第9条2.4着色料に従って検査しなければならない。
- (4) 細菌数
一般検査法第9条3.5.1総細菌数に従って検査しなければならない。
- (6) 乳細菌数
一般検査法第9条3.9乳細菌数に従って検査しなければならない。
- (7) 破碎性
一般検査法第9条9.5ゼリーのレオロジー検査に従って検査しなければならない。
- (8) アフラトキシン
一般検査法第9条6.1.1アフラトキシンに従って検査しなければならない。
- (9) フモニシン
一般検査法第9条6.1.4フモニシンに従って検査しなければならない。
- (10) 鉛
一般検査法第9条7.1.2.1鉛に従って検査しなければならない。

認可食品添加物

I.総則

(3) 韓国食品添加物公定書II 3. 規格および基準のパートA合成添加物に記載された424種の合成香料に加え、コーデックス、米国食品香料製造者協会（FEMA）、または国際食品香料工業協会（IOFI）などの一般的用法で国際的に認可された香料物質は、安全性の懸念がない限り使用することができる。

食品添加物	最大使用限界	特記

銅クロロフィル	銅として0.05 g/kg以下	
銅クロロフィリンナトリウム	銅として0.05 g/kg以下	
銅クロロフィリンカリウム	銅として0.05 g/kg以下	
サッカリンナトリウム	0.5 g/kg以下	
食用緑色3号	0.4 g/kg以下	
食用緑色3号アルミニウムレーキ	0.4 g/kg以下	
食用赤色3号	0.3 g/kg以下	
食用赤色40号	0.3 g/kg以下	
食用赤色40号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	
食用青色1号	0.3 g/kg以下	
食用青色1号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	
食用青色2号	0.3 g/kg以下	
食用青色2号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	
食用黄色4号	0.3 g/kg以下	
食用黄色4号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	
食用黄色5号	0.3 g/kg以下	
食用黄色5号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	
アセスルファムカリウム	5.0 g/kg以下	
二酢酸ナトリウム	0.1 g/kg以下	

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

未調査のため、情報がございません。