

# 日本から韓国への畜産物の輸出の可否

2017年12月6日時点

- 日本から韓国に輸出可能な畜産物は、韓国の法令に従い、概要以下のとおり分類されている。

		家きん※1の 卵製品	乳製品	食肉製品		
				豚由来	家きん※1由来	牛・羊・山羊・鹿由来
韓国が定める 加熱等の加工 が行われているもの	輸出実績あり	卵黄液、卵黄粉、卵白粉及び卵加熱成形製品	加工乳類、プロセスチーズ、濃縮乳類、バター類、粉乳類、アイスクリーム類、アイスクリームミックス類、乳タンパク加水分解食品、乳糖、クリーム類、ナチュラルチーズ及び調整乳類	ハム類及び食肉 抽出加工品		【輸出不可】 (牛肉は協議中)
	輸出実績なし	卵白液、全卵粉、全卵液、塩漬卵、ビータン等	牛乳類、低脂肪乳類、発酵乳類、無脂肪乳類、乳糖分解牛乳、山羊乳、バターミルク、乳清類、アイスクリーム粉末類等	ソーセージ類、ベーコン類、乾燥保存肉類、調味肉類、ひき肉製品、骨付きバラ肉加工品、食用牛脂、食用豚脂等		
		●海外作業場※2の登録により 【輸出可能】				
		●韓国政府との協議を要するため、 厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課に要相談				
加熱等の加工が行われていないもの		殻付き卵 【輸出不可】 (協議中)	生乳 【輸出不可】	例：豚肉、家きん肉、滅菌処理されていないハム、ソーセージ等 【輸出不可】		

※1:「家きん」とは「鶏、あひる、がちょう、七面鳥、うずら及びきじ」をいう。

※2:「海外作業場」とは、と畜・集乳・製造・加工等を行う海外の施設で衛生的な要件が定められており、韓国政府に事前登録を行うことが求められている。

# 韓国が定める加熱等の加工基準

豚及び家きん由来 食肉製品	家きんの 卵製品	乳製品
<p>①滅菌処理(湿熱(121°C15～20分又は115°C35分)、乾熱(160°C～170°Cで1～2時間)又はこれと同等以上の効力を有する方法による処理)して、気密性がある容器や包装に密封した後、室温で保管・流通が可能なように製造されたもの</p> <p>②気密性のある容器・包装に入れた後、密封した製品の中心部の温度を120°C以上で4分以上の処理又はこれと同等以上の方法で処理し、室温で流通保管が可能なように製造された缶詰・瓶詰又はレトルト製品</p> <p>③食肉成分が含まれるが食肉製品に分類されないシーズニング・フレーバー、複合調味食品、ソース類等であり、室温で保管・流通が可能なように製造されたもの</p>	<p>①全卵液:中心部温度が64°Cで2分30秒又は同等以上の効力を有する方法</p> <p>②卵白液:中心部温度が55.6°Cで870秒若しくは56.7°Cで232秒、又は同等以上の効力を有する方法</p> <p>③卵黄液:中心部温度が62.2°Cで138秒又は同等以上の効力を有する方法</p> <p>④全卵粉:中心部温度が60°Cで188秒又は同等以上の効力を有する方法</p> <p>⑤卵白粉:中心部温度が67°Cで20時間、54.4°Cで513時間又は同等以上の効力を有する方法</p> <p>⑥卵黄粉:中心部温度が63.5°Cで3.5分又は同等以上の効力を有する方法</p> <p>⑦塩漬卵、ピータン:卵の形態を変形させず、蒸したり、茹でたりしたもの及びピータン(卵の中身が固形組織を保つように十分に熟成させたもの)</p>	<p>①中心温度が63°C～65°Cで30分又は同等以上の効力を有する方法による加熱処理</p> <p>②中心温度が72～75°Cで15秒から20秒間又は同等以上の効力を有する方法による加熱処理</p> <p>③中心温度が130～150°Cで0.5秒から5秒間又は同等以上の効力を有する方法による加熱処理</p> <p>④チーズ類に限り、57～68°C15秒間以上加熱処理後、熟成させたもの</p> <p>⑤乳酸菌等で発酵処理した乳加工品</p> <p>※ただし、2°C以上で60日以上熟成する乳加工品は上記で定めた温度等の殺菌条件を適用しないこともある。</p> <p>⑥缶詰、瓶詰等の室温保管が可能な容器で包装された乳加工品</p>