

目次

食品規格・基準／調味料類

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）</p> <p>http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?id=54【外部リンク】</p>
組成	<ul style="list-style-type: none">基本原材料<ul style="list-style-type: none">(a)大豆(b)塩(c)飲用水(d)アスペルギルス属菌（Aspergillus spp.）などの特定微生物任意原材料<ul style="list-style-type: none">(a)大豆または穀類(b)トウガラシ粉末（6%を上回る）(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>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</p> <p>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?id=54【外部リンク】</p>
品質要件	<ul style="list-style-type: none">タール色素：検出されないこと大腸菌群：陰性（混合味噌[殺菌されたもの]の場合のみ） <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> <ul style="list-style-type: none"> 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 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>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 (Salmonella spp.)、黄色ブドウ球菌 (Staphylococcus aureus)、腸炎ビブリオ (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 (Tuberculosis 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> <ul style="list-style-type: none"> (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>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> <ul style="list-style-type: none"> (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>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 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/r/esidue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=12 【外部リンク】 </p>
重量及び分量	<p>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</p>
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> <ul style="list-style-type: none"> 「製品の名称（容器および包装を除く）」 「食品の種類」（指定製品のみ） 製造業者の名称および住所 「製造日」（指定製品のみ） 保存可能期間（食品添加物、容器、および包装を除く） 内容量（カロリー） 「原材料」 「食品成分」 「栄養」（指定製品のみ） 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>

分析及びサンプルリング	<ul 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)	<ul style="list-style-type: none"> • 大豆 • 穀類 • 食塩水 • アスペルギルス属菌 • 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	<p>1. タール色素：検出されないこと 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 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>

<p>衛生</p>	<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、腸炎ピブリオ、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> <ul style="list-style-type: none"> • (1)醤油/味噌（メジユを除く）、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>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> <ul style="list-style-type: none"> • (1)醤油/味噌（メジユを除く）、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>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>
<p>表示</p>	<p>MFDSによる食品に対する表示基準（告示第2014-19号）</p> <ul style="list-style-type: none"> • 「製品の名称（容器および包装を除く）」 • 「食品の種類」（指定製品のみ） • 製造業者の名称および住所 • 「製造日」（指定製品のみ） • 保存可能期間（食品添加物、容器、および包装を除く） • 内容量（カロリー） • 「原材料」 • 「食品成分」 • 「栄養」（指定製品のみ） • 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>
<p>分析及びサンプリング</p>	<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> <ul 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>