

農林水産省 令和2年度輸出環境整備推進委託事業

(食品規格等調査) 調査報告書

大韓民国

食品添加物

1. 食品添加物の運用.....	1
2. 食品添加物の定義及び用途、機能分類.....	1

本報告書は、農林水産省の委託を受け、アルゴリンクス株式会社が調査を行い、取りまとめたものである。アルゴリンクス株式会社は、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の付随的、あるいは懲罰的損害及び利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負うものではありません。これは、たとえ、アルゴリンクス株式会社がかかる損害の可能性を知らされていた場合も同様とします。

なお、食品、添加物等に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、信頼できるとされる各種情報に基づいて作成しておりますが、その正確性、完全性を保証するものではありません。したがって、実際の利用に当たっては、対象国の最新の情報をご確認ください。

食品添加物の規程は、食品医薬品安全処（MFDS）の責任で運用されている。MFDS の食品添加物コードは、食品に添加物を使用する方法を規定している。

1. 食品添加物の運用

韓国では、食品添加物のポジティブリストが適用されており、2020 年 12 月時点で、2020 年 7 月 10 日のリストが最新であり、619 種類の食品添加物がポジティブリストとして承認されている。また、個別の添加物に加えて、7 種類の混合添加物物質、食品機器への使用が認められている 13 種類の除菌剤が定義されている。

ある食品添加物について、韓国の食品添加物コードに登録されていない場合、あるいは登録されていても特定の食品への使用が指定されていない場合には、その食品添加物を特定の食品に使用することは 禁止されている。

2. 食品添加物の定義及び用途、機能分類

1) 食品添加物の定義

「食品添加物」とは、食品の製造、加工または保存の過程において、食品に添加または混入される材料、または食品を湿らせるために使用される材料をいう。この場合、食品添加物には、装置、容器または包装の殺菌または消毒に使用される材料も含まれるものとし、これらは間接的に食品に伝達される可能性がある。

2) 加工助剤の定義

食品製造工程において特定の技術的目的を達成するために意図的に使用される食品添加物であり、意図的に使用される食品添加物で、最終製品が完成する前に完全に分解されるか、残留しないように除去される。あるいは、最終製品に残留物または派生物が不可避免的に存在することになる。滅菌剤、ろ過助剤、離型剤、製造溶剤、ボイラー水添加剤、抽出溶媒、酵素製剤などの主要な機能クラスは、加工助剤に属する。

3) 機能分類の定義

食品添加物の「機能分類」とは、食品の製造・加工時に食品に発生する技術的効果のことであり、以下のものがある。

甘味料、固結防止剤、消泡剤、ガムベース、小麦粉処理剤、色保持剤、保存料、推進剤、pH 調整剤、酸化防止剤、殺菌剤、保湿剤、安定剤、ろ過助剤、強化栄養素、乳化剤、離型剤、凝固剤、製造用溶剤、ゲル化剤、増粘剤、着色料、ボイラー水添加剤、抽出溶媒、包装用ガス、起泡剤、漂白剤、表面仕上げ剤、コーティング剤、フレーバーエンハンサー、香料、酵素製剤
