

## 目次

食品規格・基準／調理冷凍食品

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)

<b>説明</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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</li> <li>○ 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</li> </ul> </li> <li>● 製造および加工の基準 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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</li> <li>○ 冷凍原材料の解凍は、衛生的に行われなければならない</li> </ul> </li> <li>● 保存および流通の基準 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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</li> <li>○ 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</li> <li>○ 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）</li> <li>○ 解凍した食品は再冷凍してはならない</li> <li>○ 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れなければならない</li> </ul> </li> </ul>			各食品に、固有の説明および基準が存在する				
<b>食品添加物</b>	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							
<b>衛生</b>	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	冷凍魚カツレット
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）

	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）			食品の場合のみ
<b>表示</b>	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 <ul style="list-style-type: none"> <li>「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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> </ul>				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
<b>分析及びサンプリング</b>	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℃、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	<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> <li>● 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</li> </ul>	<p>定義：韓国食品公定書3-3 (Korean;<a href="http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS.jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=17">http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS.jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=17</a>【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>
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)		