

2013 年度海外制度調査

# 加工食品の輸入制度 (韓国)

2013年12月

日本貿易振興機構 (ジェトロ)

ビジネス情報サービス課

ソウル事務所

## 目次

I. 加工食品に関する規制・手続き	1
1. 輸入者要件	1
2. 事前許可の取得が必要な食品、手続き、必要書類	2
<輸入申告>	2
<事前確認登録制度>（選択）	3
3. 輸入が禁止されている食品	3
4. 検疫または検査が必要な食品、手続き、必要書類	4
5. 宗教上の禁制品と留意点	6
6. その他 流通販売上の規則	6
<「輸入食品等の検査に関する規定」>	6
II. 食品のラベル規制（表示義務の必須項目と表示方法）	7
<輸入食品の表示方法>	7
<表示事項>	8
1. 表示言語	8
2. 製品名	8
<視覚障害人向け表示（任意）>	9
3. 業者名（販売業者の名前）および所在地	10
4. 原材料名（原料品名）／成分表記	10
5. 栄養表記／カロリー表記	11
6. アレルゲンなどの注意事項の表記	12
7. 製造日／賞味期限または品質維持期限の表記	13
(1) 製造日（製造年月日）	13
(2) 賞味期限、または、品質維持期限	14
8. 内容量の表記方法／内容量についての誤差の許容範囲	16
(1) 内容量の表記方法	16
(2) 内容量の誤差の許容範囲	16
9. 表示場所、文字サイズ	17
<OEM生産食品の表記>	18
10. ラベル表示義務の適用時点	19
<「食品等の表示基準」>	19

<b>III. 食品包装に関する規制</b> .....	<b>20</b>
1. 包装容器の規格（素材、規格適用など） .....	20
<「器具および容器・包装の基準および規格」> .....	21
2. 包装方法に関する規格基準 .....	22
3. 容器サイズ規格 .....	22
<「製品の包装材質・包装方法に関する基準などにおける規則」> .....	22
<「資源の節約と再活用促進に関する法律」> .....	22
<b>IV. 食品添加物に関する規制</b> .....	<b>23</b>
1. 食品添加物の使用規制 .....	23
2. 認可食品添加物・使用限量 .....	25
<「食品添加物の基準および規格」> .....	25
3. 食品添加物リストに明示されていない新成分の扱い .....	25
<食品添加物情報（ウェブ）> .....	27
<b>V. 残留農薬基準</b> .....	<b>28</b>
1. 残留農薬の規制制度、確認のための情報源 .....	28
2. 食品に残存することが認められる残留農薬と規制値一覧 .....	28
<残留農薬データベース（ウェブ）> .....	28
<b>VI. その他の留意点・参考情報</b> .....	<b>29</b>
<優秀輸入事業者制度> .....	29
<輸入食品申告代行業者制度> .....	29
<遺伝子組み換え食品（GMO 食品）に関する規制（流通、表示など）> .....	30
<輸入有機加工食品の表示基準> .....	30
<日本産輸入食品の輸入強化措置> .....	31
<食品中放射能物質安全管理> .....	31
<緊急対応> .....	31
<b>VII. 問い合わせ先リスト</b> .....	<b>32</b>
1. 関係官庁 .....	32
■食品医薬品安全処 食品政策調整課 .....	32
■食品医薬品安全処 食品基準課 .....	32
■食品医薬品安全処 添加物基準課 .....	32
■食品医薬品安全処 食品消費安全課 .....	32
■環境部 資源循環政策課 .....	32

2. 食品検査機関	33
■韓国食品衛生検査機関協会	33
3. 業界団体	33
■韓国食品産業協会	33
■韓国米加工食品協会	33
■韓国伝統加工食品協会	33
4. 主要展示会	34
■SEOUL FOOD	34
■釜山国際食品大展	34
■FOOD WEEK KOREA（ソウル国際食品産業展）	34
■KOREA FOOD SHOW	35
■韓国水産食品展示会	35

#### 本報告書の利用についての注意・免責事項

本調査報告書は、日本貿易振興機構（ジェトロ）の各海外事務所を通じ委託調査を行い、ビジネス情報サービス課で取りまとめをしたものですが、本書の記述、所見、結論、および提言は必ずしも日本貿易振興機構（ジェトロ）の見解を反映したものではありません。

海外の制度・規制等は日々変化するため、最新の情報を確認する必要がある場合は、必ずご自身で最新情報をご確認ください。

ジェトロは、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およ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、一切の責任を負いません。これは、たとえ、ジェトロがかかる損害の可能性を知らされていても同様とします。

## I. 加工食品に関する規制・手続き

### 1. 輸入者要件

食品の製造や加工、運搬、販売、保存、容器・包装の製造、接客などの営業を営むには、営業所を管轄する市、群または区の役所に対し、営業許可の申請、または営業申告を行う必要がある（「食品衛生法」第37条第4項（改正2013.3.23））。加工食品、食品添加物などを含む食品の輸入および販売は「食品等輸入販売業<sup>1</sup>」に該当し、「食品衛生法施行規則」第42条に基づく営業申告が定められている。

なお、「食品等輸入販売業」の営業申告には免許や資格などは必要ないが、食品衛生教育<sup>2</sup>を必ず受けなければならない（「食品衛生法」第41条）。その他、営業を行う事務室（取得または賃貸）と食品を保管する倉庫（卸販売の場合は不要）を確保する必要がある。

以下に「食品等輸入販売業」の営業申告に必要な提出書類および営業申告手続きのフローを示した。

図表 1. 食品等輸入販売業営業申告に必要な書類

区分	内容
提出先	・管轄役所（市・群・区）
提出書類	・営業申告書 <sup>3</sup> ・食品衛生教育履修証 ・申請者の身分証明書 ・事務室の不動産登記簿謄本または賃貸借契約書 ・代理人による申請の場合 - 委任状（委任者の印鑑捺印）、委任者印鑑証明書、代理人の身分証明書 ・法人の場合 - 法人登記簿謄本、法人印鑑証明書、法人印  国有鉄道の鉄道駅構内で営業を行う場合 ・国有財産使用許可書 ・鉄道施設使用契約に関する書類
処理期間	・当日処理（3時間以内）
注意事項	・廃業時にも申告が必要 ・申告をせず、無断で営業を行った場合、「食品衛生法」第97条1号により、3年以下の懲役、または3千万ウォン以下の罰金を科せられる。 ・営業申告をしようとする者は、「食品衛生法施行規則」第40条が定める事項以外にも、当該営業申告における他法令との違反または抵触の有無を検討しなければならない。

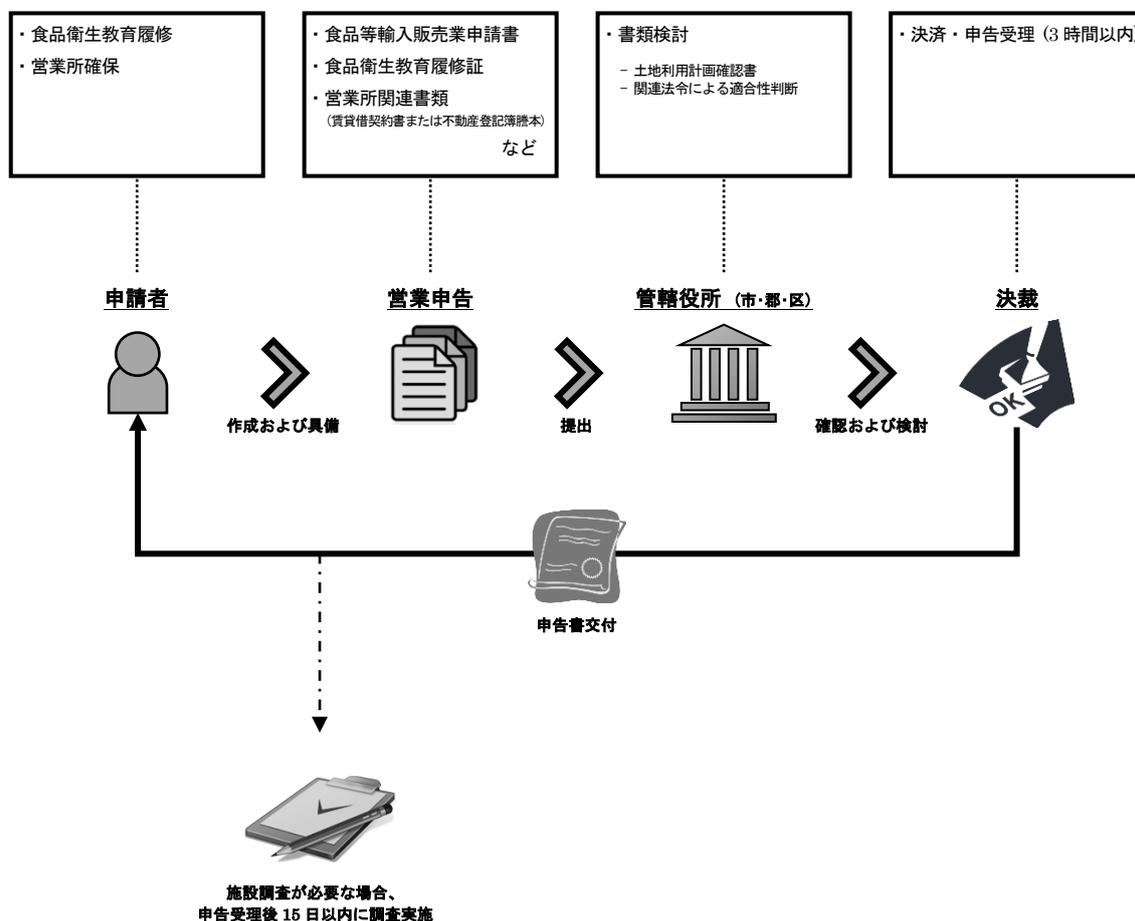
出所：韓国食品医薬品安全処「輸入食品情報サイト」をもとに作成

<sup>1</sup> 「食品衛生法施行令」第21条第5号第4目（改正2010.3.15、2011.3.30、2013.3.23）

<sup>2</sup> 「韓国食品産業協会」で実施する教育

<sup>3</sup> 「食品衛生法施行規則」〔書式 37〕（改正2012.6.29）による

図表 2. 「食品等輸入販売業」 営業申告手続のフロー



出所：「食品衛生法施行規則」（書式 37）をもとに作成

## 2. 事前許可の取得が必要な食品、手続き、必要書類

### <輸入申告>

食品を輸入する際には、「食品衛生法施行規則」第 12 条による「食品等の輸入申告」を行う必要がある。加工食品の輸入申告の詳細は以下記の通りである。

図表 3. 加工食品の輸入申告

区分	内容
申告時期	<ul style="list-style-type: none"> <li>韓国到着予定日 5 日前から申告できる (ただし、到着予定日に変更された場合には、予定日変更に関する申告が必要である)</li> </ul>
申告先	<ul style="list-style-type: none"> <li>事業所を管轄する地方食品医薬品安全処</li> </ul>
提出書類	<ul style="list-style-type: none"> <li>輸入申告書</li> <li>食品衛生に関する検査成績書または検査証明書               <ul style="list-style-type: none"> <li>「食品衛生法施行規則」、または食品医薬品安全処長が認定する韓国内外の食品衛生専門検査機関から発行されたもの</li> </ul> </li> <li>韓国語で表示された包装紙、またはその内容が記載された書類</li> <li>区分流通証明書（遺伝子組み換え食品と区分して管理したことを証明する資料）</li> <li>賞味期限設定事由書<sup>4</sup></li> <li>ダイオキシン残留量検査成績書、狂牛病に感染されていない原材料を使用したことを証明する生産国の政府証明書、遺伝子組み換え安全性関連承認書類など、輸入食品の安全性に関する書類               <ul style="list-style-type: none"> <li>日本産の場合、日本政府機関による基準外放射能物質有無確認証明書、生産地証明書</li> </ul> </li> <li>輸出計画書（再加工後輸出するために輸入した場合に限る）</li> </ul>

出所：「食品衛生法施行規則」第 12 条をもとに作成

#### <事前確認登録制度>（選択）

韓国に輸出しようとする食品などを、事前に輸出国現地で、衛生管理状態などの確認作業と事前登録を行う制度である。同制度により確認・登録された製品は、韓国での輸入検査の全部または一部が省略できる。

この場合、事前確認のために発生する担当公務員の旅費は申請者が負担しなければならない。

### 3. 輸入が禁止されている食品

危害食品、基準・規格が告示されていない食品・食品添加物などの輸入は原則、禁止されている。そのほか、検査で規格に不合格となったものは、輸出国へ返送する、あるいは廃棄される。検査不合格による海外の製品リストは以下のウェブサイトを確認できる。

- <http://goo.gl/4RfnUH>（英文・韓国語併記）

日本産食品については、2011 年以降、輸入検査を強化している。主に、福島県近隣で生

<sup>4</sup> 「食品衛生法施行規則」第 45 条第 1 項第 3 号による

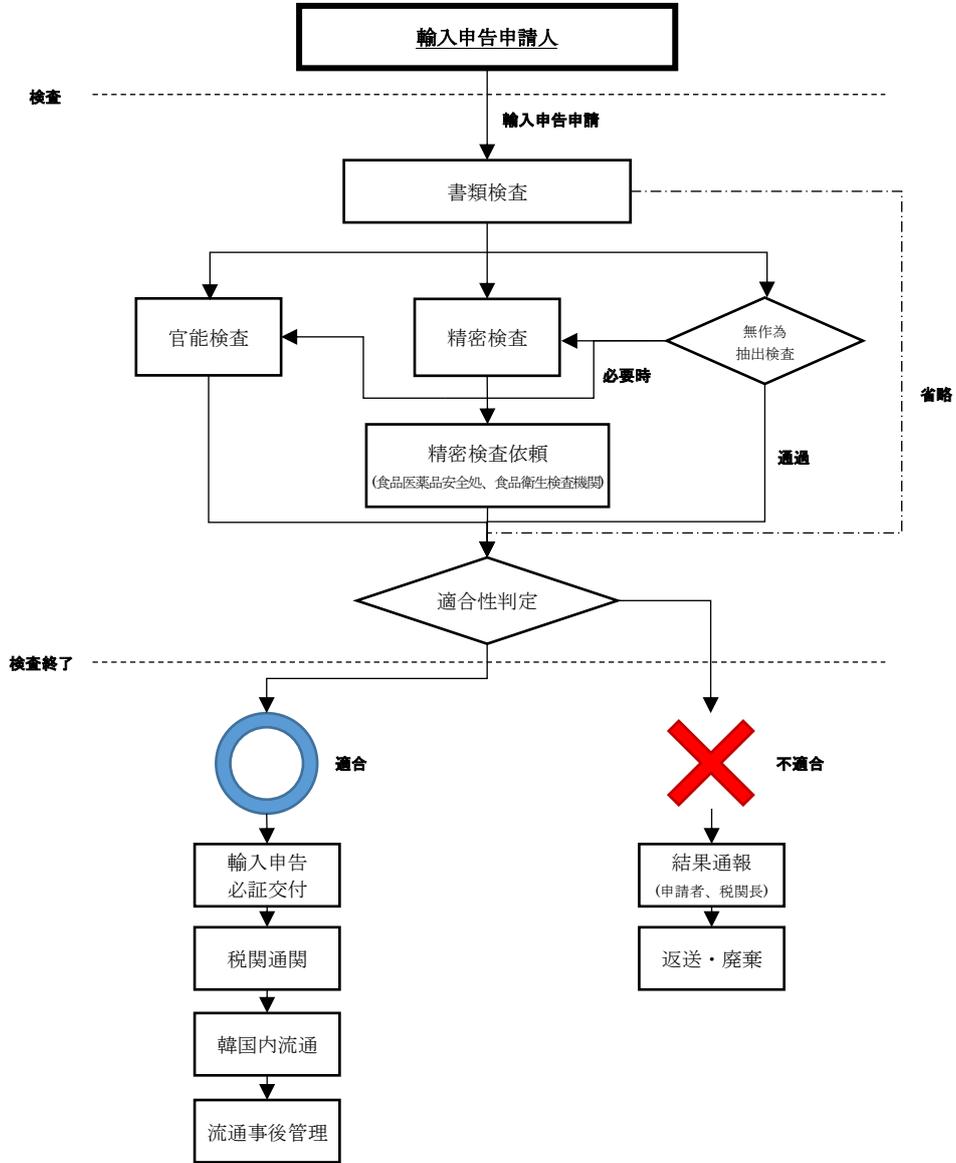
産された食品の一部が暫定的に輸入禁止されている。2013年10月までに暫定的に輸入禁止されている製品のリストは、以下のウェブサイトで確認できる。

- <http://goo.gl/v017cI> (韓国語)

#### 4. 検疫または検査が必要な食品、手続き、必要書類

基本的に輸入されるすべての食品は、輸入申告に基づき、通関の際に検査が行われる。従来から輸入されているもの、優秀輸入業者による輸入食品、事前確認登録済みの食品は、検査課程の一部または全部が省略される。初めて輸入されるもの、検査強化措置がある国から輸入されたものなどに対しては、食品医薬品安全処長が定めるところに従い、官能検査、精密検査が行われた後、輸入の可否が決定される。

図表 4. 加工食品の輸入申告時の検査の手続フロー



出所：食品医薬品安全処「輸入食品情報サイト」をもとに作成

## 5. 宗教上の禁制品と留意点

韓国は自由宗教国家であるため、宗教上の理由で禁止される食品はない。

## 6. その他 流通販売上の規則

輸入食品の流通管理に関する規則は「輸入食品など、検査に関する規定<sup>5</sup>」第4条で定められている。「製造用向け原材料」、「研究・調査に使用される食品」、「同告示の『別表1 食品以外の他の用途で使用可能な農・林産物』<sup>6</sup>が定めたもの」、「その他地方食品医薬品安全処長により流通管理が必要だと認めたもの」は同条第1項が定めている流通管理の対象となる。

上記の規則における別途の手続きは不要である。輸入申告の際に提出した輸入業者の情報と書類に基づき、行政処理が行われる。

### < 「輸入食品等の検査に関する規定」 >

「食品医薬品安全処 告示 第 2013-128 号」(改正・施行 2013. 4. 5)

・ <http://goo.gl/SYVLx6> (韓国語)

本報告書に記載されていない輸入食品の検査に関する規定は、上記ウェブサイトを確認できる。

<sup>5</sup> 「食品医薬品安全処 告示 第 2013-128 号」(改正・施行 2013. 4. 5)

<sup>6</sup> 「輸入食品など、検査に関する規定」[別表 1]によるもの

## II. 食品のラベル規制（表示義務の必須項目と表示方法）

食品のラベルに関する規制では食品、食品添加物、器具、容器・包装などのラベル表示基準（「食品衛生法」第 10 条）と栄養成分表示対象食品の栄養成分表示（同法第 11 条第 1 項）などが定められている。

### <輸入食品の表示方法>

輸入食品の表示方法を以下にまとめた（「食品等の表示基準<sup>8</sup>」第 8 条第 7 号）。

図表 5. 輸入食品のラベル表示方法

区分	内容
輸入食品の表示事項	<ul style="list-style-type: none"><li>・輸入しようとする食品などが、輸出国で流通している場合、輸出国で使用されている表示事項を表示する。</li><li>・韓国語が印刷されたステッカーを使用できる。ステッカーは剥がれないように付着する。この場合、容器・包装にもともと表示されている製品名、原材料名、賞味期限などの日付表示など、主要表示事項を覆ってはいけない。 （ただし、韓国語で表示した容器・包装で包装し、輸入する場合は、表示事項をステッカーで表示してはいけない）。</li><li>・輸出国と製造会社の表示は、韓国語で表示したステッカーに、輸出国の言語で表示することができる。</li><li>・主表示面に表示すべき表示事項を主表示面に表示できない場合には、一括表示面<sup>9</sup>に 12 ポイント以上の文字で表示する。</li><li>・食品製造および加工のために使用する食品および食品添加物の表示事項は、製品名、製造業者名、製造年月日、賞味期限、または品質維持期限のみを表示することができる。また、表示言語が英語や輸出国の言語で表示されている場合、韓国語での表示を省略することができる。</li></ul>

出所：「食品等の表示基準」第 8 条第 7 号をもとに作成

<sup>8</sup> 「食品医薬品安全処 告示 第 2013-132 号」（施行 2013. 4. 5）

<sup>9</sup> 消費者が認識しやすいように、一括して表示事項を表示する表示面

## <表示事項>

表示基準の詳細は以下の通りである（「食品等の表示基準」第4条）。

図表 6. 食品の表示事項

区分	内容
①製品名	・器具または容器・包装は除く
②食品の種類	・別途定める製品に限る
③業者名および所在地	—
④製造年月日	・別途定める製品に限る
⑤賞味期限、または、品質維持期限	・食品添加物と器具または容器・包装は除く
⑥内容量（内容量に相当するカロリー表示）	・器具または容器・包装製品は除く ・内容量に相当するカロリー表示は「栄養成分表示対象食品」に限る
⑦原材料名および含有量	・器具または容器・包装の原材料名は材質を表示 ・含有量の表示は原材料名を製品名または製品名の一部として使用した場合に限る
⑧成分名および含有量	・含有量の表示は成分表示をしようとする食品および成分名を、製品名または、製品名の一部として使用した場合に限る
⑨栄養成分	・別途定める製品に限る <sup>10</sup>
⑩その他食品等の詳細表示基準にて定める事項	—

出所：「食品等の表示基準」第4条をもとに作成

### 1. 表示言語

表示は基本的に韓国語で表記する（「食品等の表示基準」第5条第2号）。ただし、消費者の理解のために漢字や外国語を混用・併記できる。この場合、漢字や外国語は韓国語と同一または小さいフォントサイズで表示しなければならない。ただし、輸入される食品等と商標法によって登録された商標は、漢字や外国語を韓国文字のフォントサイズより大きく表示することができる。

### 2. 製品名

製品名の表示の詳細基準は以下の通りである（「食品等の表示基準」（別紙1））。

<sup>10</sup> 栄養成分表示対象食品

#### 製品名表示の詳細基準

- ・製品の固有名称で、輸入申告の際に使用した名称で表示する。
- ・製品名表示には商号やロゴなどの表現を併用できる。
- ・原材料名または成分名を、製品名または製品名の一部として使用する場合  
(2つ以上の原材料名称を合成して使用する場合を含む)
  - 使用しようとする原材料名または成分名と含有量を、主表示面に12ポイント以上の文字で表示する
  - ただし、製品名の文字サイズが22ポイント未満の場合は、7ポイント以上の文字で表示する
- ・果実、野菜、魚介類、肉類など、原材料を通称する名称を、製品名または製品名の一部として使用する場合
  - 2つ以上の原材料の合計量が、生物を基準として15%以上であること
  - 2つ以上の原材料名とその含有量を原材料名の表示欄に表示する
- ・「味」または「香」を出すために使用した合成香料を、製品名または製品名の一部として使用する場合
  - 原材料名または成分名に「香」の字を使用し、その文字サイズは製品名と同等であるか、大きく表示する
  - 製品名の周囲に「合成〇〇香添加(含有)」または「合成香料添加(含有)」などの表示をする
- ・原材料名や成分が製品名として慣例的に使用されている韓国の伝統食品は、原材料名や成分名を、製品名または製品名の一部として使用することができる。<sup>11</sup>
  - 原材料名また、成分名に「香」の字を使用し、その文字サイズは製品名と同等であるか、大きく表示する
  - 製品名の周囲に「合成〇〇香添加(含有)」または「合成香料添加(含有)」などの表示をす
- ・輸入食品の場合、製品名を韓国語で表示するには、外国語の製品名をそのまま翻訳して表示できるが、翻訳した製品名も当基準に適合しなければならない。
- ・使用できない製品名
  - 消費者から誤解または混同を招く表現
  - 当該製品と異なるタイプの食品と誤認または、混同させる表現
  - 虚偽・過大表示広告に該当する表現(「食品衛生法」第8条規定)

出所：「食品等の表示基準」[別紙1]をもとに作成

#### <視覚障害人向け表示(任意)>

視覚障害人のために、製品名や賞味期限などの表示事項をステッカーなどを利用して点字で表示できる。ただし、点字表示は強制事項ではない。

<sup>11</sup> 「식혜(シッケ)」(韓国の甘酒)、「수정과(スジョンガ)」(韓国の伝統飲み物)、「김밥(キンパブ)」(海苔巻き)など

### 3. 業者名（販売業者の名称）および所在地

業者名（販売業者の名称）および所在地の表示の詳細基準は以下記の通りである（「食品等の表示基準」（別紙1））。

業者名（販売業者の名称）および所在地の表示の詳細基準
<ul style="list-style-type: none"><li>・「食品等輸入販売業」の営業申請書に記入した業者名と所在地を表示する</li><li>・該当輸入食品の製造業者名を表示する<ul style="list-style-type: none"><li>- 製造業者名が外国語で表示されている場合は、別途、韓国語で表示する必要はない</li></ul></li></ul>

出所：「食品等の表示基準」[別紙1]をもとに作成

### 4. 原材料名（原料品名）／成分表記

原材料名および成分表記の表示の詳細基準は以下の通りである（「食品等の表示基準」（別紙1））。

原材料名 / 成分表記の表示の詳細基準
<ul style="list-style-type: none"><li>・食品の製造・加工に使用したすべての原材料名を多く使用した順に表示する (最終製品に残らない精製水は除く)</li><li>・原材料に含有される成分で、製品製造時には直接加えたものではない成分名を表示する場合は、実際にその製品に含有されている重量または容量を成分名称とともに表示する (ただし、こうした成分名を強調する場合、「栄養素強調表示詳細基準<sup>12)</sup>」に従う)</li><li>・複合原材料の表示<ul style="list-style-type: none"><li>- 複合原材料の名称を表示し、精製水を除き、使用量の多い5つ以上の原材料名または成分名を括弧書きで表示する</li><li>- 複合原材料に含まれていた食品添加物が当該製品に効果を発揮する場合には、その食品添加物の名称を表示する</li><li>- 製品の原材料のうち、複合原材料が占める重量比率が5%未満の場合、その複合原材料の名称または当該食品の類型のみを表示できる</li><li>- 複合原材料を構成する原材料としての複合原材料の場合、その複合原材料の名称または当該食品の類型のみを表示できる</li><li>- 合成甘味料、合成着色料、合成保存料、酸化防止剤、合成殺菌剤、漂白剤、発色剤、香味増進剤などとして使用されている70種以上の食品添加物のいずれかを原材料として使用した食品には、必ずその名称と用途を具体的に表示しなければならない</li></ul></li></ul>

<sup>12)</sup> 「食品等の表示基準」[別紙1]による

区分	例
原材料名表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ チーズ (牛乳)</li> <li>・ 醤油 (大豆、脱脂大豆、塩)、</li> </ul>
複合原材料表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ サッカリンナトリウム (合成甘味料)</li> <li>・ 麺類添加アルカリ剤 (炭酸ナトリウム、炭酸カリウム)</li> </ul>

出所：「食品等の表示基準」[別紙 1]をもとに作成

## 5. 栄養表記／カロリー表記

「栄養表示対象食品」は以下の通りである（栄養表記は「食品衛生法施行規則」第 6 条）。

図表 7. 栄養成分表示対象・対象外食品

区分	内容
栄養成分表示対象食品 <sup>13</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 長期保存食品（レトルト食品）</li> <li>・ 菓子・飴類</li> <li>・ 氷菓類</li> <li>・ パン類</li> <li>・ 餃子類</li> <li>・ チョコレート類</li> <li>・ ジャム類</li> <li>・ 食用油脂類</li> <li>・ ジャム類</li> <li>・ 食用油脂類</li> <li>・ ジェム類</li> <li>・ 食用油脂類</li> <li>・ 食用油脂類</li> <li>・ 特殊用途食品</li> <li>・ 魚肉加工品のうち、魚肉ソーセージ</li> <li>・ インスタント食品のうち、キンパブ（海苔巻きご飯）、ハンバーガー、サンドウィッチ</li> </ul>
栄養成分表示対象外食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 即席販売や加工業者が直接製造および加工する食品</li> <li>・ 他の食品を製造・加工または調理する時に、原材料として使用される食品</li> <li>・ 食品の包装または容器の主表示面の面積が 30 cm<sup>2</sup>以下の食品</li> </ul>

出所：「食品衛生法規則」第 6 条をもとに作成

<sup>13</sup> 「食品衛生法規則」第 6 条（改正 2010. 3. 19、2012. 1. 17、2013. 3. 23）

表示すべき栄養成分の表示事項は以下の通りである（「食品等の表示基準」（別紙1））。

図表 8. 栄養成分表示事項および表示方法

区分	内容
栄養成分 表示事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ カロリー</li> <li>・ 炭水化物：糖類</li> <li>・ タンパク質</li> <li>・ 脂肪：飽和脂肪酸・トランス脂肪酸</li> <li>・ コレステロール</li> <li>・ ナトリウム</li> <li>・ その他栄養表示や栄養強調表示<sup>14</sup></li> </ul>

出所：「食品等の表示基準」（別紙1）をもとに作成

これらの栄養成分の詳細な表示方法も、「食品等の表示基準」（別紙1）定められている（全文は本報告書の19ページの＜「食品等の表示基準」＞を参照のこと）。

## 6. アレルゲンなどの注意事項の表記

原材料名および成分表記の表示の詳細基準は以下の通りである（「食品等の表示基準」第6条）。

業者名（販売業者の名前）および所在地の表示の詳細基準
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 肉類などの冷凍食品の場合、「既に一度冷凍されていた製品であるため、解凍後は再冷凍しないでください」などの注意事項を表示する</li> <li>・ 冷凍パン類、漬物類などを解凍して出庫する場合、「この食品は冷凍食品を解凍した製品であるため、再冷凍はしないでください」などを表記</li> <li>・ 果物・野菜類の飲料、牛乳類など、開封後腐敗・変質の恐れがある食品は「開封後には冷蔵保管、または、お早めにお召し上がり下さい」などの注意事項を表示する</li> <li>・ 開封時に怪我をする恐れのある「ワンタッチ缶」などの缶詰製品は、「開封時に缶の切断部分に手を触れないようご注意ください」などの注意事項を表示する</li> <li>・ 飲酒前後、二日酔い解消などの表示をする製品は「過度の飲酒は健康を損なう恐れがあります」などの注意事項を表示する</li> <li>・ アスパルテームを添加・使用した製品は「フェニルアラニン含有」と表示する</li> <li>・ 「先天性代謝異常患者用」として輸入される食品は「先天性代謝異常患者用食品」と「医師の指示に従ってご使用く</li> </ul>

<sup>14</sup> 「食品等の表示基準」（別紙1）による

ださい」などの注意事項を表示する

- ・特殊用途食品のうち、「特殊医療用途食品」は、「医師の指示に従ってご使用下さい」などの注意事項を表示する
- ・糖アルコール類を主原料とする製品は、当該糖アルコールの種類および含有量を表示する必要がある、「過度な摂取は下痢を引き起こす恐れがあります」などの注意事項を表示する
- ・一口大の小さい容器に入っているゼリー製品（いわゆるミニカップゼリー製品）は、間違った摂取による窒息を防止するための警告文句を表示する  
(例)「凍らせて食べないでください」、「一度に食べる場合は窒息の恐れがありますので、よく噛んでお食べください」、「5歳以下の子供やお年寄りには食べないでください」など
- ・アレルギー誘発成分（卵類、牛乳、そば、ピーナッツ、大豆、小麦、鯖、蟹、海老、豚肉、桃、トマト）を使用する製品と、そうでない製品を同じ製造施設で生産する場合、混入の可能性があるとの内容を表示する。  
(例)「この製品はそばを使用した製品と同じ製造施設で製造された製品です」
- ・食品の品質管理のために別途包装して封入した鮮度維持剤には「湿気防止剤（防湿剤）」、「湿気除去剤（除湿剤）」など、消費者が認識・判別できるように表記し、「食べてはいけません」などの注意文句も併記する。
- ・食品に対する不満、食品による被害などを迅速に通報できるように、食品の容器・包装に「不正・不良食品通報は、局番なしで1399まで」との表記をしなければならない。
- ・カフェイン含有量が1ml当たり0.15mg以上含まれている液体食品は、「子供、妊婦、カフェイン敏感に反応する方は、摂取の際にお気をつけください」の注意事項を表示する

出所：「食品等の表示基準」第6条をもとに作成

## 7. 製造日／賞味期限<sup>15</sup>または品質維持期限の表記

### (1) 製造日（製造年月日）

製造日の表示方法と表示対象は以下の通りである（「食品等の表示基準」）。

<sup>15</sup> 韓国では「流通期限」という

図表 9. 製造日の表示方法と表示対象

区分		内容
表示方法	日付表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「〇〇年〇〇月〇〇日」、「〇〇.〇〇.〇〇」、「〇〇〇〇年〇〇月〇〇日」、「〇〇〇〇.〇〇.〇〇」の方法で表示</li> <li>・韓国内居住者が個人使用目的で購入したものを郵便で搬入した場合 (一般輸入制限事項に該当する場合、またはUS\$1,000を超過した場合は、正式な輸入申告が必要である)</li> </ul>
	表示位置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主表示面または一括表示面に表示する</li> <li>・主表示面や一括表示面での表示が難しいため、別途の表示位置に表示した場合は、主表示面や一括表示面に表示位置を明示する</li> </ul>
	輸入食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸入食品のうち、輸出国の製造日の「年月日」の順番が異なる場合、韓国消費者が理解しやすいように、「年月日」順で表示する</li> </ul>
製造年月日 表示対象		<ul style="list-style-type: none"> <li>・お弁当、キンパブ、ハンバーガー、サンドウィッチ (インスタント食品類)</li> <li>・砂糖</li> <li>・食塩</li> <li>・氷菓類</li> <li>・飲料類</li> <li>・種類 (ただし、賞味期限表示対象食品である「ビール」、「濁酒 (マッコリ)」、「薬酒」を除く)</li> </ul>
	お弁当 キンパブ ハンバーガー サンドウィッチ等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造日と製造時間を併記する</li> </ul>
	飲料類 (乳酸菌飲料を除く)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・容器のキャップに表示する場合には、「年月」のみを表示する</li> </ul>
	氷菓類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・年月のみを表示できる</li> </ul>

出所：「食品等の表示基準」(別紙1)をもとに作成

## (2) 賞味期限、または、品質維持期限

賞味期限の表示方法は以下記の通りである(「食品等の表示基準」)。

図表 10. 賞味期限の表示方法

区分		内容
表示方法	日付表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「〇〇年〇〇月〇〇日まで」、「〇〇.〇〇.〇〇日まで」、「〇〇〇〇年〇〇月〇〇日まで」、「〇〇〇〇.〇〇.〇〇日まで」の方法で表示</li> <li>・韓国内居住者が個人使用目的で購入したものを郵便で搬入した場合 (一般輸入制限事項に該当する場合、またはUS\$1,000を超過した場合は、正式な輸入申告が必要である)</li> </ul>
	表示位置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主表示面または一括表示面に表示する</li> <li>・主表示面や一括表示面での表示が難しいため、別途の表示位置に表示した場合は、主表示面や一括表示面に表示位置を明示する</li> </ul>
	輸入食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸入食品のうち、輸出国の製造日の「年月日」の順番が異なる場合、韓国消費者が理解しやすいように、「年月日」順で表示する</li> </ul>
	製造日の表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造日による賞味期限を表示する場合は「製造日より〇〇日まで」、「製造日より〇〇月まで」、「製造日より〇〇年まで」と表示する</li> </ul>

出所：「食品等の表示基準」(別紙1)をもとに作成

品質維持期限の表示対象と表示方法は以下の通りである。

図表 11. 品質維持期限の表示方法と表記対象

区分		内容
表示方法	日付表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「〇〇年〇〇月〇〇日まで」、「〇〇.〇〇.〇〇まで」、「〇〇〇〇年〇〇月〇〇日まで」、「〇〇〇〇.〇〇.〇〇まで」の方法で表示</li> <li>・韓国内居住者が個人使用目的で購入したものを郵便で搬入した場合 (一般輸入制限事項に該当する場合、またはUS\$1,000を超過した場合は、正式な輸入申告が必要である)</li> </ul>
	表示位置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主表示面または一括表示面に表示する</li> <li>・主表示面や一括表示面での表示が難しいため、別途の表示位置に表示した場合は、主表示面や一括表示面に表示位置を明示する</li> </ul>
	輸入食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸入食品のうち、輸出国の製造日の「年月日」の順番が異なる場合、韓国消費者が理解しやすいように、「年月日」順で表示する</li> </ul>
	製造日の表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造日による賞味期限を表示する場合は「製造日より〇〇日まで」、「製造日より〇〇月まで」、「製造日より〇〇年まで」と表示する</li> </ul>
品質維持期限表示対象		<ul style="list-style-type: none"> <li>・長期保存食品 <ul style="list-style-type: none"> <li>- レトルト食品</li> <li>- 缶詰食品</li> </ul> </li> <li>・ジャム類</li> <li>・糖類 <ul style="list-style-type: none"> <li>- ブドウ糖、果糖、飴類、糖シロップ類、デキストリン、オリゴ糖類に限る</li> </ul> </li> <li>・茶類およびコーヒー類 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 液状製品の場合、滅菌製品に限る</li> </ul> </li> <li>・飲料類 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 滅菌製品に限る</li> </ul> </li> <li>・醬類 <ul style="list-style-type: none"> <li>- メジユ（味噌の素）を除く</li> </ul> </li> <li>・調味食品 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 酢、滅菌したカレー製品に限る</li> </ul> </li> <li>・キムチ類、漬物類</li> <li>・煮付け食品類 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 滅菌製品に限る</li> </ul> </li> <li>・酒類 <ul style="list-style-type: none"> <li>- ビールに限る</li> </ul> </li> <li>・その他食品類 <ul style="list-style-type: none"> <li>- デンプン、ハチミツ、小麦粉に限る</li> </ul> </li> </ul>

出所：「食品等の表示基準」（別紙1）をもとに作成

なお、賞味期限または品質維持期限は「冷凍保管」または「冷蔵保管」など、使用や保存における特別な条件が必要な場合はその内容を表示しなければならない。

中身によって賞味期限と品質維持期限が異なる製品を一緒に包装した場合には、両期限のうち、短い方を表示しなければならない。また、個別製品にそれぞれ賞味期限または品質維持期限が表示された製品を一緒に包装した場合も、短い方の賞味期限を表示しなければ

ばならない。

## 8. 内容量の表記方法／内容量についての誤差の許容範囲

### (1) 内容量の表記方法

内容量の表示方法は以下の通りである（「食品等の表示基準」）。

内容量の表示の詳細基準
<ul style="list-style-type: none"><li>・ 内容物の性質と状態により、重量・容量または個数で表示しなければならない。<ul style="list-style-type: none"><li>－ 内容物が固体または半固体のものには重量で表示する</li><li>－ 内容物が液体のものには容量で表示する</li><li>－ 固体と液体の混合物のものには、重量または容量で表示し、個数表示をする場合は重量または容量を括弧書きで表示する</li></ul></li> <li>・ 摂取前に捨てる液体（製品の特性により自然に発生する液体を除く）と一緒に包装される食品は、液体を除いた食品の重量を表示しなければならない</li> <li>・ 錠剤形態の製品は、販売される容器・包装に含まれる錠剤数や総重量を表示する</li> <li>・ カプセル形態の製品は、カプセル数と被包剤の重量を除いた内容量を表示する<ul style="list-style-type: none"><li>－ 被包剤の重量は内容物を含んだカプセル全体重量の 50%未満であること</li></ul></li> <li>・ 栄養成分表示対象食品の内容量を表示する場合には、その製品のカロリーを括弧書きで表示しなければならない (例) 100 g (240 kcal)</li></ul>

出所：「食品等の表示基準」（別紙 1）をもとに作成

### (2) 内容量の誤差の許容範囲

「食品等の表示基準」が定める誤差の許容範囲<sup>16</sup>は以下の通りである。

<sup>16</sup> 「食品等の表示基準」[別紙 2 表示された量と実際量との不足量許容誤差（範囲）]（施行 2013.4.5）

図表 12. 表示量と実際量との誤差許容範囲

区分	表示量	許容誤差
重量	5g 以上 ~ 50g 以下	9%
	50g 超過 ~ 100g 以下	4.5g
	100g 超過 ~ 200g 以下	4.5%
	200g 超過 ~ 300g 以下	9g
	300g 超過 ~ 500g 以下	3%
	500g 超過 ~ 1 kg 以下	15g
	1 kg 超過 ~ 10 kg 以下	1.5%
	10 kg 超過 ~ 15 kg 以下	150g
	15 kg 超過	1%
容量	5ml 以上 ~ 50ml 以下	9%
	50ml 超過 ~ 100ml 以下	4.5ml
	100ml 超過 ~ 200ml 以下	4.5%
	200ml 超過 ~ 300ml 以下	9ml
	300ml 超過 ~ 500ml 以下	3%
	500ml 超過 ~ 1L 以下	15ml
	1L 超過 ~ 10L 以下	1.5%
	10L 超過 ~ 15L 以下	150ml
	15 kg 超過	1%

注：「%」で表示された許容誤差は、表示量に対するものである。

ただし、豆腐類の場合、500g 未満は 10%、500g 以上は 5%とする。

出所：「食品等の表示基準」（別紙 2）

## 9. 表示場所、文字サイズ

表示場所と文字サイズは、「食品等の表示基準」第 5 条第 3 号第 7 目に定められている。その内容は以下の通りである。

図表 13. 表示場所、文字サイズの規定事項

区分	内容	文字サイズ
主表示面	・製品名	6 ポイント以上
	・内容量（内容量に相当するカロリー量）	12 ポイント以上
一括表示面	・食品の種類	8 ポイント以上
	・製造年月日	10 ポイント以上
	・賞味期限および品質維持期限	10 ポイント以上
	・原材料名および含有量	7 ポイント以上
	・成分名および含有量	7 ポイント以上
その他表示面	・業者名および所在地	8 ポイント以上
	・栄養成分	8 ポイント以上
	・注意事項	10 ポイント以上
	・その他事項	6 ポイント以上

出所：「食品等の表示基準」第5条第3号をもとに作成

なお、「食品の種類」、「製造年月日」、「賞味期限および品質維持期限」は、主表示面に表示できる。また、包装面積が 200cm<sup>2</sup> 以下の製品の場合は、「原材料名」5 ポイント以上、「栄養成分」6 ポイント以上、「注意事項」8 ポイント以上の文字サイズで表示できる。

その他、内容物を個別包装した製品は、各包装別に「製品名」、「内容量およびカロリー量」、「賞味期限および品質維持期限」、「栄養成分」を表示しなければならない。この場合、上記の規定事項は適用されない。

#### <OEM 生産食品の表記>

OEM 生産食品および食品添加物の場合、主表示面の製品名の周りに原産地表示の国名を表記しなければならない。加えて、国名の横に、OEM 生産製品であることを括弧書きで表示しなければならない。表示の規定は以下の通りである。

#### 例示

- |                 |              |
|-----------------|--------------|
| ・原産地：〇〇（委託生産製品） | ・〇〇産（委託生産）   |
| ・〇〇産（委託生産製品）    | ・原産地：〇〇（OEM） |
| ・原産地：〇〇（委託生産）   | ・〇〇産（OEM）    |

図表 14. OEM 生産製品表示の規定事項

主表示面の面積	文字サイズ
35cm <sup>2</sup> 未満	6 ポイント以上
35cm <sup>2</sup> 以上 ~ 100cm <sup>2</sup> 未満	12 ポイント以上
100cm <sup>2</sup> 以上 ~ 200cm <sup>2</sup> 未満	8 ポイント以上
200cm <sup>2</sup> 以上 ~ 450cm <sup>2</sup> 未満	10 ポイント以上
450cm <sup>2</sup> 以上	10 ポイント以上

出所：「食品等の表示基準」第 5 条第 3 号をもとに作成

## 10. ラベル表示義務の適用時点

「ラベルの表示の適用時点」を定めている規定はない。ただし、製品の輸入申告の際に韓国語表示の包装（ラベルなど）の見本を提出する。

なお、通関には韓国語表示が必要であるため、事前に韓国語で表示されていない場合には、税関の許可を得て、保税区域内の補修作業で韓国語ラベルを貼付しなければならない。この場合、追加費用が発生する上、通関にかかる時間が長くなるため、輸出国で韓国語ラベルを表示して輸入するのが一般的である。

### < 「食品等の表示基準」 >

「食品医薬品安全処 告示 第 2013-132 号」（施行 2013. 4. 5）

- <http://goo.gl/Z8raUk>（韓国語）

本報告書に記載されていない食品ラベル表示事項の詳細基準は、上記ウェブサイトを確認できる。

### III. 食品包装に関する規制

#### 1. 包装容器の規格（素材、規格適用など）

包装容器の素材に関する規格基準は、食品医薬品安全処の告示「器具および容器・包装の基準および規格<sup>17)</sup>」に従うように定められている。その内容の一部を以下の通りにまとめた。

食品の包装容器製造の共通基準
・器具および容器・包装の製造・加工に使用される機械・器具、付帯施設物は常に衛生的に維持・管理されなければならない。
・器具および容器・包装の製造・加工に使用される原材料は、良好な品質であること、有毒・有害物質などに汚染されていないものであり、安全性と健全性を有さなければならない。
・器具および容器・包装と食品が接触する部分に使用するメッキ用の錫には、鉛成分を0.1%以上含んではならない。
・器具および容器・包装と食品が接触する部分の製造または修理のために使用する金属には、鉛0.1%以上、またはアンチモン5%以上を含んではならない。
・器具および容器・包装の製造または修理に使用するはんだは、鉛を0.1%以上含んではならない。
・電流を食品に直接通らせる装置を有する器具の電極には、鉄、アルミ、白金、チタニウム、ステンレスの以外の金属を使つてはいけない。
・食品と直接接触する面に印刷してはいけない。それ以外の場所に印刷をする場合には、印刷したインクを必ず乾燥させなければならない。加えて、インクの成分であるベンゾフェノンの溶出量が0.6 mg/L以下でなければならない。
・食品と直接接触しない面に印刷してある合成樹脂の包装材のうち、内容物を投入すると形態が変化する包装材は、インクの成分であるトルエンの残留量が2mg/m <sup>2</sup> 以下でなければならない。
・合成樹脂製、セロファン製、紙製、デンプン製の器具および容器・包装に使用される材質には、鉛、カドミウム、水銀、六価クロムが、合計100mg/kg以下でなければならない。
・銅製または銅合金製の器具および容器・包装は、食品と接触する部分の全面を錫メッキ、銀メッキする、または衛生上の危害がないよう適切に処理しなければならない。ただし、固有の光沢を有するもの、または高温で使用するもので、表面のメッキが剥がれる恐れのあるものは除く。
・器具および容器・包装の製造時には、「食品衛生法」により許容された着色料以外の着色料を使用してはいけない。ただし、釉薬、ガラス、またはホーローに溶かす方法など、食品に混入される恐れのないものは除く。
・器具および容器・包装の製造時には、フタル酸ビスを使用してはいけない。ただし、フタル酸ビスが食品に混入さ

<sup>17)</sup>「食品医薬品安全処告示 第2013-16号」（施行 2013.4.5）

れる恐れのない場合は除く。

- ・食品医薬品安全処長は、原材料の安全性と関連した新しい事実が発見される、あるいは提示された場合、そのものを原材料とした使用の可否を検討できる。

#### 食品包装容器の共通規格

- ・器具および容器・包装は、物理的または化学的に、内容物が汚染されやすい構造であってはいけない。
- ・食品の容器・包装を回収し、再使用する場合には、「飲用水管理法」の水質基準に適合した水で綺麗に洗浄し、一切の不純物などが残留していないことを確認した後に使用しなければならない。

#### 器具および容器・包装の基準および規格適用

- ・器具および容器・包装は、物理的、または化学的に、内容物が汚染されやすい構造であってはいけない。
- ・デンプン、グリセリン、ワックスなどの食用物質が、食品の容器・包装と接触する場合、蒸発残留物の規格を適用しなくても良い。
- ・食品または食品添加物と接触する面の素材が、石またはガラス製、その他天然素材で製造され、危害の恐れのない容器・包装の場合、同規格を適用しなくても良い。  
(ただし、ガラス製の製品のうち、加熱調理用のガラスや鉛成分が含まれたクリスタルガラス製は除く)
- ・合成樹脂製を構成する基本重合体が50%ずつ含まれたため、基準および規格が区分している二つの素材の定義にすべて該当する場合、その素材の規格すべてを適用するものとし、重複する規格に対しては、強化された規格を適用するものとする。
- ・2種類以上の素材で構成された器具および容器・包装のうち、素材別に分け、その素材に該当する規格をそれぞれにて適用するのが難しい場合、構成している素材の規格すべてを適用するものとし、重複する規格に対しては、強化された規格を適用するものとする。
- ・同基準および規格により定められていない器具および容器・包装の基準および規格は、「食品等の一時的基準および規格認定基準」が定めるところに従うものとする。

出所：「器具および容器・包装の基準および規格」をもとに作成

#### < 「器具および容器・包装の基準および規格」 >

「食品医薬品安全処告示 第2013-16号」（施行 2013.4.5）

- ・ <http://goo.gl/Z8raUk>（韓国語）

本報告書に記載されていない器具および容器・包装の素材の詳細基準や検査方法は、上記ウェブサイトを確認できる。

## 2. 包装方法に関する規格基準

包装方法に関する詳細な規格基準は環境部告示の「製品の包装材質・包装方法に関する基準などにおける規則<sup>18)</sup>」第4条第2項で定められている。加工食品に適用される基準は以下記の通りである。

図表 15. 食品の包装方法に関する基準

区分	包装空間比率	包装回数	
単位製品	加工食品 <sup>※1)</sup>	15% 以下	2 回以内
	飲料	10% 以下	1 回以内
	酒類	10% 以下	2 回以内
	製菓類 <sup>※2)</sup>	20% 以下	2 回以内
	健康機能食品	15% 以下	2 回以内
総合製品	25% 以下	2 回以内	

注1：コーヒーミックス類は20% 以下

2：デコレーションケーキ類は35% 以下

出所：「製品の種別包装方法に関する基準」（改正 2013. 9. 17）をもとに作成

## 3. 容器サイズ規格

現行法上、容器サイズの規格を定める基準はない。ただし、上述の「食品の包装方法に関する基準」を超えた場合、過大包装に該当し、「資源の節約と再活用促進に関する法律」第41条<sup>19)</sup>による300万ウォン以下の過怠金が賦課される。

<p>&lt; 「製品の包装材質・包装方法に関する基準などにおける規則」 &gt;</p> <p style="text-align: right;">「環境部告示 第418号」（施行・改正 2013. 9. 17）</p> <p>• <a href="http://goo.gl/lb0S6x">http://goo.gl/lb0S6x</a>（韓国語）</p> <p>本報告書に記載されていない包装方法の詳細基準は上記ウェブサイトで確認できる。</p>
<p>&lt; 「資源の節約と再活用促進に関する法律」 &gt;</p> <p style="text-align: right;">（改正 2013. 8. 13）、（施行 2013. 2. 14）</p> <p>• <a href="http://goo.gl/lb0S6x">http://goo.gl/lb0S6x</a>（韓国語）</p> <p>本報告書に記載されていない包装方法の詳細基準は上記ウェブサイトで確認できる。</p>

<sup>18)</sup> 「環境部告示 第418号」（施行・改正 2013. 9. 17）

<sup>19)</sup> 「資源の節約と再活用促進に関する法律」第4条第2項（改正 2013. 5. 22）（施行 2014. 2. 14）

#### IV. 食品添加物に関する規制

##### 1. 食品添加物の使用規制

食品添加物の使用に関する規制や基準は、食品医薬品安全処告示の「食品添加物の基準および規格」により定められており、食品添加物の製造、使用、各添加物別規格などが規定されている。同告示が定めている添加物使用の一般使用基準は以下の通りである。

##### 食品添加物の一般使用基準

- ・食品に添加される添加物量は、物理的、栄養学的、またはその他技術的な効果を達成するにあたって、必要な最低限の量を使用する。
- ・食品添加物は、食品製造や加工過程で、欠陥のある原材料の使用、非衛生的な製造方法を隠ぺいするために使用してはいけない。
- ・税関長の許可を得て外国に往来する船舶や飛行機で消費される食品、先天性代謝異常症患者向けの食品に使用される添加物は、製造・加工・輸入するにあたって、同規格の適用を受けなくても良い。
- ・調製乳類、乳児向け調製粉乳、成長期用調製粉乳、乳児・幼児向け穀物調剤粉乳、その他乳児・幼児向け調製粉乳、特殊調製食品などには、以下以外の添加物を使用してはいけない。
  - 調製粉乳類などに栄養強化の目的として使用可能な添加物は以下の通りである  
(ただし、「亜セレン酸ナトリウム」または「セレン酸ナトリウム」は、乳児向け調製粉乳、成長期用調製粉乳、乳児・幼児向け特殊調製食品などに限って使用できる。)

5'-グアニル酸二ナトリウム	クエン酸マンガン
クエン酸三ナトリウム	クエン酸鉄
クエン酸鉄アンモニウム	クエン酸カリウム
クエン酸カルシウム	グルコン酸ナトリウム
グルコン酸銅	グルコン酸マンガン
グルコン酸亜鉛	グルコン酸第一鉄
グルコン酸カリウム	グルコン酸カルシウム
カリウムグリセロリン	グリセロリン酸カリウム
グリセロリン酸カルシウム	ニコチン酸
ニコチン酸アミド	L-ロイシン
5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	5'-リボヌクレオチドカルシウム
L-メチオニン	L-バリン
粉末ビタミンA	ビオチン
ビタミンB12	ビタミンB1 塩酸塩
ビタミンB1 硝酸塩	ビタミンB2
ビタミンB2 リン酸エステルナトリウム	ビタミンB6 塩酸塩
ビタミンC	ビタミンD2
ビタミンD3	ビタミンE
ビタミンK1	酸化マグネシウム
酸化亜鉛	酸化カルシウム
セレン酸ナトリウム	水酸化マグネシウム
L-シスチン	5'-シチジル酸
5'-シチジル酸二ナトリウム	5'-アデニル酸

L-アルギニン	亜セレン酸ナトリウム
L-アスコルビン酸ナトリウム	アスコルビン酸カルシウム
パルミチン酸アスコルビル	塩化マグネシウム
塩化マンガン	塩化カリウム
塩化カルシウム	塩化コリン
葉酸	ヨウ化カリウム
5'-ウリジル酸二ナトリウム	油性ビタミンA脂肪酸エステル
イノシトール	5'-イノシン酸二ナトリウム
L-イソロイシン	リン酸
リン酸第二鉄	電解鉄
乳酸ナトリウム	乳酸鉄
乳酸カルシウム	第3リン酸ナトリウム
第3リン酸マグネシウム	第3リン酸カルシウム
第2リン酸ナトリウム	第2リン酸マグネシウム
第2リン酸カルシウム	第2リン酸カリウム
第1リン酸ナトリウム	第1リン酸カリウム
第1リン酸カルシウム	酒石酸水素コリン
L-酒石酸ナトリウム	L-カルニチン
$\beta$ -カロチン	炭酸ナトリウム
タウリン	炭酸水素ナトリウム
炭酸マグネシウム	炭酸カルシウム
炭酸水素カリウム	DL- $\alpha$ -酢酸トコフェロール
D- $\alpha$ -酢酸トコフェロール	L-トリプトファン
L-スレオニン	パントテン酸カルシウム
L-チロシン	フマル酸第一鉄
L-フェニルアラニン	ピロリン酸鉄ナトリウム
ピロリン酸第二鉄	硫酸銅
硫酸ナトリウム	硫酸マンガン
硫酸マグネシウム	硫酸第一鉄
硫酸亜鉛	L-ヒスチジン
硫酸カルシウム	-

- 調製粉乳類などに、栄養強化以外の目的で使用できる食品添加物は以下の通りである。

グアーガム	クエン酸
クエン酸三ナトリウム	クエン酸カリウム
グルコアミラーゼ	グリセリン脂肪酸エステル
ラクトフェリン濃縮物	レシチン
ローカストビーンガム	リゾチーム
マルトゲニクアミラーゼ	ムチン
バニラエキス	バニリン
変性デンプン	水酸化カルシウム
アラビアガム	$\alpha$ -アミラーゼ、非細菌性
$\alpha$ -アミラーゼ、細菌性	アスコルビン酸カルシウム
パルミチン酸アスコルビル	エチルバニリン
塩化マグネシウム	乳酸
第2リン酸カリウム	ゼラチン
カラギーナン	カゼイン
カゼインナトリウム	炭酸ナトリウム
炭酸ナトリウム	炭酸水素ナトリウム
炭酸水素カリウム	炭酸カリウム（無水）
d-トコフェロール（混合型）	ペクチン

プロテアーゼ (植物性)	へム鉄
--------------	-----

出所：「食品添加物の基準および規格<sup>20</sup>」（改正 2013. 5. 24）をもとに作成

## 2. 認可食品添加物・使用限量

基準と規格が告示されていない食品と食品添加物の使用と販売は禁止されている（「食品衛生法」第6条）。そのため、使用できる食品添加物は食品医薬品安全処がその基準と規格を定めているものに限られる。2013年12月16日に告示された「食品添加物の基準および規格」では、使用が認可された化学的合成添加物438種、天然添加物213種、混合製剤類7種の成分規格や保存基準、使用基準などが定められている。

<p>&lt; 「食品添加物の基準および規格」 &gt;</p> <p>「食品医薬品安全処 告示 第2013-245号」（施行・改正 2013. 12. 16）</p> <p>・ <a href="http://goo.gl/hSSW7H">http://goo.gl/hSSW7H</a>（韓国語）</p> <p>食品添加物の基準および規格の全文は、上記ウェブサイトでダウンロードできる。</p>
---

## 3. 食品添加物リストに明示されていない新成分の扱い

使用基準と規格が告示されていない食品および食品添加物は、その「製造・加工・使用・調理・保存の方法における基準」と「成分における規格」を提出する必要がある（「食品衛生法」第7条第2項）。さらに、「食品・医薬品分野試験・検査などに関する法律」第6条第3項第1号に従い、食品医薬品安全処長または、「食品衛生法施行規則」が指定する試験・検査機関により、当該食品添加物の安全性、使用時の技術的な必要性および正当性（食品の品質維持、安定性向上、官能的特性の改善、栄養成分維持、食品の製造・加工、保存処理などの補助的機能など）の評価と検討を経て、使用できる食品または食品添加物と認定される。

使用できる食品および食品添加物の指定にかかわる申請方法と必要な提出書類、手続に関する内容は以下の通りである。

<sup>20</sup> 「食品医薬品安全処 告示 第2013-245号」（改正・施行 2013. 12. 16）

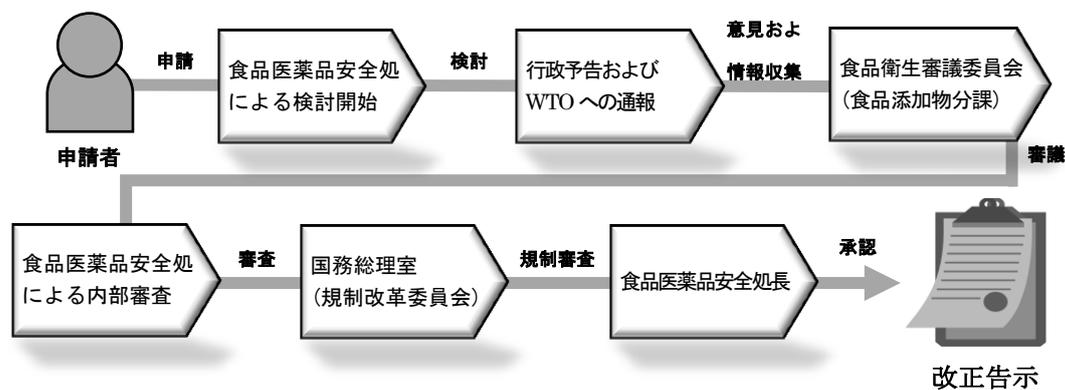
図表 16. 食品添加物指定にかかわる申請手続および提出書類

区分		内容
手続	①申請	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の基準および規格設定申請書と提出書類を食品医薬品安全処長に提出する。</li> <li>申請者が外国に居住する場合は、申請事項に関して対応する韓国内の連絡担当者を置き、申請書に記載する。</li> </ul>
	②検討	<ul style="list-style-type: none"> <li>申請書と添付書類にもとづき、安全性、使用の必要性および正当性などを検討する。</li> <li>FAO/WHO の食品添加物専門家委員会（JECFA）による安全性評価がされていないものに対しては、毒性研究所に毒性学的な評価を依頼する。</li> <li>その他、必要に応じて追加資料の提出を要求する。</li> <li>基本原則に適合しないもの、既存の規格で定められている特定添加物と類似し、その品質を低下させる恐れがあるもの、補充要求事項を補完しない、あるいはその内容が不十分なため、検討が不可能な場合には、その理由を明示し、申請者に返却する。</li> </ul>
	③立法公告	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全性、技術的必要性および正当性などが認定された場合、官報掲載および WTO に通報する。</li> </ul>
	④制定告示	<ul style="list-style-type: none"> <li>申請されたものに対する国内外各界の意見と情報を収集し、食品衛生審議委員会による諮問を受けた後、当該食品、または、食品添加物の基準と規格を告示する。</li> </ul>
	⑤処理期間	<ul style="list-style-type: none"> <li>申請書受理から制定までの処理期間は 1 年を原則とする。</li> <li>補充期間、立法公告期間は含まれない。</li> </ul>
提出書類		<ol style="list-style-type: none"> <li>資料概要</li> <li>起源、または、発見の経緯および外国での使用現況 <ol style="list-style-type: none"> <li>起源または発見の経緯</li> <li>外国での使用現況</li> </ol> </li> <li>製造方法</li> <li>成分規格（案）に関する資料 <ol style="list-style-type: none"> <li>名称</li> <li>構造式または示性式</li> <li>分子式または分子量</li> <li>含有量</li> <li>性状</li> <li>確認試験</li> <li>純度試験</li> <li>乾燥減量</li> <li>強熱減量</li> <li>強熱残留物</li> <li>定量法</li> <li>食品添加物の安全性</li> <li>食品中の食品添加物分析法</li> <li>成分規格（案）の設定根拠</li> </ol> </li> <li>使用の技術的必要性および正当性</li> <li>安全性に関する資料 <ol style="list-style-type: none"> <li>毒性に関する資料 <ul style="list-style-type: none"> <li>反復投与毒性試験</li> </ul> </li> </ol> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 生殖・発生毒性試験</li> <li>- 遺伝毒性試験</li> <li>- 免疫毒性試験</li> <li>- 発癌性試験</li> <li>- 一般薬理試験</li> </ul> <p>②体内動態に関する資料</p> <p>③1日摂取量に関する資料</p> <p>7. 使用基準（案）に関する資料</p>
--	---

出所：食品医薬品安全処の食品添加物情報ウェブサイト、「食品添加物指定手続き<sup>21</sup>」をもとに作成

図表 17. 食品添加物指定の手續フロー



出所：食品医薬品安全処の食品添加物情報ウェブサイト、「食品添加物指定手続き<sup>22</sup>」をもとに作成

<食品添加物情報（ウェブ）>

- <http://goo.gl/998iP3>（日本語訳）

上記ウェブサイトで、食品添加物の定義、指定手續、品目別情報、基準規格情報などが確認できる。

<sup>21</sup> <http://goo.gl/li1YIy>（日本語翻訳）

<sup>22</sup> <http://goo.gl/li1YIy>（日本語翻訳）

## V. 残留農薬基準

### 1. 残留農薬の規制制度、確認のための情報源

加工食品の残留農薬の規制制度は、食品医薬品安全処告示の「食品の基準および規格<sup>23</sup>」（通称「食品公典」）（別表 8）が定めるところに従い、許容基準を適用する。基本的に加工食品の残留農薬許容基準は、原材料となる農産物や畜産物の基準をもとに、加工後の水分含有量などを考慮して算出し、適用する。

加工食品の残留農薬許容基準
<ul style="list-style-type: none"><li>• CODEX の基準を優先的に適用する。</li><li>• 原材料食品の残留許容基準の範囲内にて残留が許容される。つまり、原材料の含有量をもとに、原料の農産物および畜産物の基準を適用し、加工や乾燥などによる水分含有量に変化した場合には、水分の含有量を考慮して基準を算出し、その基準を適用する。<ul style="list-style-type: none"><li>- ただし、乾燥唐辛子（唐辛子粉および糸唐辛子を含む）は元の唐辛子の 7 倍、緑茶抽出物はお茶の 6 倍、乾燥高麗人参および紅参は、元の高麗人参の 4 倍、高麗人参エキスおよび紅参エキスは元の高麗人参の 8 倍基準を適用</li></ul></li><li>• 加工前の残留量と加工後の残留量の変化を科学的に比較し、それにより算出した加工係数を使用し設定すること。<ul style="list-style-type: none"><li>- 方法および手続きは「食品の基準および規格」の[別添 1]の基準を適用</li><li>- 加工後の残留量が加工前の残留量より低い場合、基準を設定せず、加工前の基準を適用</li><li>- ただし、加工後の残留量が原材料の基準より顕著に減少した場合、専門家検討会の決定により基準を設定</li></ul></li></ul>

出所：食品医薬品安全処 告示「食品の基準および規格」（2013. 11. 12）をもとに作成

### 2. 食品に残存することが認められる残留農薬と規制値一覧

残留農薬の規制は、食品医薬品安全のウェブサイト「残留農薬データベース」で確認できる。農薬別の残留量、適用対象別許容値、分析方法などの情報が提供されている。

#### <残留農薬データベース（ウェブ）>

- <http://fse.foodnara.go.kr/residue/index.jsp>（韓国語・英語併記）

上記ウェブサイトで、農薬別、対象別、分析方法など、農薬情報の全般的な情報が確認できる。

<sup>23</sup> 「食品医薬品安全処 告示 第 2013-233 号」（改正・施行 2013. 11. 12）

## VI. その他の留意点・参考情報

### <優秀輸入事業者制度>

同制度は「食品衛生法」第 20 条により定められている。優秀輸入業者に登録されるためには、輸出国の製造業者の生産・加工施設の安全性を証明する資料と定期的な衛生管理状態の点検などを報告する必要がある。

なお、優秀輸入業者と指定された場合、通関の際に行われる検査の一部または全部が省略される（「食品衛生法」第 19 条第 3 項）。

優秀輸入事業者登録に必要な証明資料と遵守事項は、以下の通りである。

図表 18. 優秀輸入事業者登録の詳細事項

区分		内容
登録 手続	必要書類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 優秀輸入事業者登録申請書<sup>24</sup></li> <li>・ 輸出国製造業者が自国の法令により許可・申告・登録を行ったことが証明できる書類</li> <li>・ 食品医薬品安全処長が定める基準<sup>25</sup>による輸出国製造施設の衛生管理状態点検結果報告書</li> </ul>
	優遇措置	・ 通関の際に行われる検査の一部または全部が省略される
登録後	遵守事項	・ 毎年 1 回、衛生管理状態の点検実施し、その結果を食品医薬品安全処長に報告する
	登録取消 <sup>26</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 虚偽、その他不正な方法で登録をした場合</li> <li>・ 2 カ月以上の営業停止行政処分を受けた場合</li> <li>・ 衛生管理状態の点検を実施しない場合</li> <li>・ 衛生管理状態の点検の結果を食品医薬品安全処長に報告しない、あるいは虚偽の報告をした場合は是正命令が下される</li> <li>・ 報告未実施または虚偽の報告による是正命令を 2 回以上受け、その後も是正しなかった場合</li> </ul>

出所：「食品衛生法」第 20 条（改正 2013. 3. 23）、「食品衛生法施行令」第 16 条～第 18 条（改正 2013. 3. 23）をもとに作成

### <輸入食品申告代行業者制度>

輸入食品の輸入にかかわる複雑な輸入申告<sup>27</sup>を代理人により行う制度である。なお、代行業者は、代行業者教育機関<sup>28</sup> で輸入申告業務に関する教育<sup>29</sup>を 4 時間以上受けなければならない（「食品衛生法」第 19 条の 2）。

教育を履修した者は教育修了証明書を添付し、管轄の地方食品医薬品安全処で登録することで、輸入申告代理業者の業務ができるようになる。

<sup>24</sup> 「食品衛生法施行令」（書式 12）によるもの

<sup>25</sup> 「食品衛生法施行令」（別表 7 「輸出国製造業者の生産・加工施設の安全性基準など」）の基準によるもの

<sup>26</sup> 「食品衛生法施行令」（別表 6 「優秀輸入業者の登録取り消しなどに関する基準」（改正 2013. 3. 23）

<sup>27</sup> 「食品衛生法」第 19 条（改正 2013. 3. 23）（施行 2014. 7. 31）

<sup>28</sup> 「韓国保健福祉人材開発院」または、食品医薬品安全処長が指定する機関若しくは団体

<sup>29</sup> 「食品衛生法施行規則」第 15 条の 3（改正 2013. 3. 23）

### ＜遺伝子組み換え食品（GMO 食品）に関する規制（流通、表示など）＞

遺伝子組み換え食品（以下「GMO 食品」）は、GMO 食品と区分して流通・管理したことを証明する「区分流通証明書」または、輸出国の政府が認める証明書を提出しなければならない（「食品衛生法施行規則」第 21 条）。

また、GMO 食品を原材料として製造・加工した食品や食品添加物は、GMO 食品であることを表示しなければならない（「食品衛生法」第 12 条の 2）。

### ＜輸入有機加工食品の表示基準＞

輸入有機加工食品の表示基準は以下の通りである。

#### 輸入有機加工食品の表示基準

- ・食品の製造・加工に使用した原材料（精製水と塩（塩化ナトリウム）を除く）の 95%以上が、「親環境農業育成法」と「親環境農業育成法施行規則」が定めるところに従う「有機農林産物」、「有機畜産物」であり、その認証基準による認証を受けた農・畜・林産物である。
- ・原材料として、有機農産物と非有機農産物を混合してはいけない。
- ・食品の製造・加工時には、「食品等の表示基準」（別紙 5）の表 3 が定める原材料以外を使用してはいけない。
- ・放射線照射処理された原材料を使用してはいけない。
- ・GMO 食品または食品添加物を使用してはならない。
- ・GMO 食品または食品添加物が検出されたものを輸入してはならない。
- ・有機加工食品に使用する容器・包装は再活用可能なものであるか、生物分解性素材であること。
- ・韓国の関連法令により認証基準が定められていない材料に関しては、輸出国の有機農産物における品質基準に適合する。
- ・有機食品としての輸出適合性は、輸出国の政府が定める有機加工食品関連機関（国際有機農業運動連盟（IFOAM）の認証機関など）より発行された認証書で判断することができる。

出所：食品医薬品安全処告示「食品等の表示基準」（2013. 4. 5）をもとに作成

#### <日本産輸入食品の輸入強化措置>

2011年4月以降、日本産輸入食品の輸入検査が強化されている。初めて輸入する食品は日本政府による放射能汚染有無確認と生産地証明書を提出する必要がある。日本産食品の放射能物質検査基準は日本の基準が適用される。

なお、輸入申告時に提出する証明書が発給できる機関のリストは、以下のウェブサイトで確認できる。

- <http://goo.gl/uWmt2K> (英文・PDF)

#### <食品中放射能物質安全管理>

(食品医薬品安全処)

- <http://fse.foodnara.go.kr/residue/rdg/jsp/main.jsp> (韓国語のみ)

上記ウェブサイトで食品中放射能物質に関する情報を確認できる。

#### <緊急対応>

科学的な根拠による食品などの危害、国民健康の重大な危害が発生し、または発生する恐れがあるものに対し、製造・販売を禁止する(「食品衛生法」第17条)。

## VII. 問い合わせ先リスト

### 1. 関係官庁

■食品医薬品安全処 食品政策調整課		
・「食品衛生法」、「食品衛生法施行令」、「食品衛生法施行規則」関連		
公式ウェブ	<a href="http://www.mfds.go.kr/index.jsp">http://www.mfds.go.kr/index.jsp</a> (韓国語) <a href="http://www.mfds.go.kr/eng/index.do">http://www.mfds.go.kr/eng/index.do</a> (韓国語)	
住所	Osong Health Technology Administration Complex, 187 Osongsaeungmyeong2(i)-ro, Osong-eup, Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do, Korea 363-700	
問い合わせ	電話	+82-43-719-2014

以下、食品医薬品安全処のウェブサイトおよび住所は省略する。

■食品医薬品安全処 食品基準課		
・「食品などの基準および規格」(食品公典) 関連		
問い合わせ	電話	+82-43-719-2420

■食品医薬品安全処 添加物基準課		
・「食品添加物の基準および規格」 関連		
問い合わせ	電話	+82-43-719-2509

■食品医薬品安全処 食品消費安全課		
・「食品などの表示基準」 関連		
問い合わせ	電話	+82-43-719-2861

■環境部 <sup>30</sup> 資源循環政策課		
・「製品の包装・包装方法に関する基準などの規則」 関連		
公式ウェブ	<a href="http://www.me.go.kr">http://www.me.go.kr</a> (韓国語) <a href="http://eng.me.go.kr/eng/web/main.do">http://eng.me.go.kr/eng/web/main.do</a> (英語)	
住所	Government Complex Sejong, 11, Doum6-Ro Sejong-City, 339-012, Korea	
問い合わせ	電話	+82-44-201-7345

<sup>30</sup> 日本の環境省に相当

## 2. 食品検査機関

■韓国食品衛生検査機関協会		
・食品医薬品安全処公認の検査機関協会で、検査機関のリスト提供している		
公式ウェブ	<a href="http://www.kftla.or.kr">http://www.kftla.or.kr</a> (韓国語)	
住所	7, Banpodaero 10-gil, Seocho-gu, Seoul, 137-867, Korea	
問い合わせ	電話	+82-2-523-2017
	Fax	+82-2-508-2017

## 3. 業界団体

■韓国食品産業協会		
・食品医薬品安全処公認の検査機関協会で、検査機関のリスト提供している		
公式ウェブ	<a href="http://kfia.or.kr">http://kfia.or.kr</a> (韓国語)	
住所	3~4F, 1449-12, Seocho-dong, Seocho-gu, Seoul, Korea	
問い合わせ	電話	+82-2-585-5052
	Fax	+82-2-581-0691

■韓国米加工食品協会		
・餅、麺、種類などの米加工食品の協会		
公式ウェブ	<a href="http://www.krfa.or.kr">http://www.krfa.or.kr</a> (韓国語)	
住所	30gil, Ihyun-ro, Kiheung-gu, Yongin-si, Gyeonggi-do	
問い合わせ	電話	+82-2-503-5044
	Fax	+82-2-503-9998

■韓国伝統加工食品協会		
・韓国伝統食品の加工食品協会		
公式ウェブ	<a href="http://www.koreaslowfood.com">http://www.koreaslowfood.com</a> (韓国語)	
住所	AT Centre B1, 232, Yangjae-dong, Seocho-gu, Seoul	
問い合わせ	電話	+82-2-6300-8061
	Fax	+82-2-6300-8063

#### 4. 主要展示会

■SEOUL FOOD		
・加工食品、食品添加物、有機食品、デザート・飲料、包装、食品機器など		
公式ウェブ	<a href="http://seoulfood.or.kr/jap/main.asp">http://seoulfood.or.kr/jap/main.asp</a> (日本語対応)	
開催時期	毎年5月頃、4日間	
場所	京畿道 (KINTEX)	
主催	KOTRA (大韓貿易投資振興公社)	
問い合わせ	電話	+82-2-3460-7252 (日本語対応)
	E-Mail	<a href="mailto:info@seoulfood.or.kr">info@seoulfood.or.kr</a>

■釜山国際食品大展		
・伝統料理・加工食品、カフェ・ベーカリー、食品包装機械、給食設備など		
公式ウェブ	<a href="http://bofas.com/bfs_eng/sub01_02_jap.php">http://bofas.com/bfs_eng/sub01_02_jap.php</a> (日本語対応)	
開催時期	毎年6月頃、4日間	
場所	釜山 (BEXCO)	
主催	釜山広域市、釜山地方食品医薬品安全処、韓国保健産業振興院	
問い合わせ	電話	+82-2-6000-6515 (日本語対応)
	Fax	+82-2-6000-5492
	E-Mail	Teadong9311@hotmail.com

■FOOD WEEK KOREA (ソウル国際食品産業展)		
・関連政策広報、輸出相談会、料理コンテスト、食品フォーラム・カンファレンスなど		
公式ウェブ	<a href="http://foodweek.co.kr/wp/japanese.html">http://foodweek.co.kr/wp/japanese.html</a> (日本語対応)	
開催時期	毎年11月、4日間	
場所	ソウル (COEX)	
主催	農水畜産新聞、京郷新聞、THE BUYER、韓国調理機械協同組合、月間ホテル&レストラン	
問い合わせ	電話	+82-2-6000-8155
	Fax	+82-2-6000-8177
	E-Mail	janekim@coex.co.kr

■ KOREA FOOD SHOW	
・関連政策広報、輸出相談会、料理コンテスト、食品フォーラム・カンファレンスなど	
公式ウェブ	<a href="http://www.koreafoodshow.com/main.asp">http://www.koreafoodshow.com/main.asp</a> (韓国語)
開催時期	毎年5月、または11月頃(不確定)、4日間
場所	京畿道 (KINTEX)
主催	農林畜産食品部 <sup>31</sup> 、韓国農水産食品流通公社、韓国食品産業協会

■ 韓国水産食品展示会		
・水産食品、水産関連機材、漁村・漁港の広報、HACCPや販売活性化のセミナーなど		
公式ウェブ	<a href="http://www.seoulseafood.com">http://www.seoulseafood.com</a> (日本語対応)	
開催時期	毎年4月頃、3日間	
場所	ソウル (COEX)	
主催	(社) 韓国水産会	
問い合わせ	電話	+82-2-6000-2800
	Fax	+82-2-6000-2805
	E-Mail	<a href="mailto:3s@seoulseafood.com">3s@seoulseafood.com</a>

<sup>31</sup> 日本の農林水産省に相当

加工食品の輸入制度（韓国）

2013年12月作成

---

作成者 日本貿易振興機構（ジェトロ）ビジネス情報サービス部ビジネス情報サービス課

〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32

Tel. 03-3582-5651

---

Copyright(C) 2013 JETRO. All rights reserved.