

農林水産省補助事業

韓国 食品添加物の基準および規格 (仮訳)

2017年8月

日本貿易振興機構 (ジェトロ)

農林水産・食品部 農林水産・食品課

本仮訳は「食品添加物の基準および規格（2016年11月16日施行）」のうち、「I. 총칙 (I. 総則)」、「II. 식품첨가물 및 혼합제제류 (II. 食品添加物および混合製剤類)」の「1. 제조기준 (1. 製造基準)」、「2. 일반사용기준 (2. 一般使用基準)」、「3. 보존 및 유통기준 (3. 保存および流通基準)」をジェットロが仮訳したものです。ご利用にあたっては、原文もご確認ください。

<http://www.law.go.kr/%ED%96%89%EC%A0%95%EA%B7%9C%EC%B9%99/%EC%8B%9D%ED%92%88%EC%B2%A8%EA%B0%80%EB%AC%BC%EC%9D%98%EA%B8%B0%EC%A4%80%EB%B0%8F%EA%B7%9C%EA%B2%A9>

また、使用可能な食品添加物の詳細については、こちらのサイト（韓国語のみ）もご参照ください。

http://www.foodsafetykorea.go.kr/portal/safefoodlife/foodAditive/foodAdditiveRvly.do?menu_no=2877&menu_grp=MENU_NEW04&page_gubun=1&procs_cl=1

【免責条項】 本報告書で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェットロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本報告書で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェットロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

食品医薬品安全処告示 第2016-124号

「食品衛生法」第7条第1項による「食品添加物の基準および規格」（食品医薬品安全処告示 第2016-32号、2016.4.29）を次の通り一部改正します。

2016年11月16日

食品医薬品安全処長

食品添加物の基準および規格

I. 総則

1. 目的

本告示は「食品衛生法」第7条第1項による食品添加物の製造・加工・使用・保存方法に関する基準と成分に関する規格を定めることにより、食品添加物の品質の安全性を確保し、食品に安全に使用できるよう国民の保健に貢献することを目的とする。

2. 用語の定義

- 1) 食品添加物の“用途”とは、食品の製造・加工時に食品に発揮される食品添加物の技術的な効果を意図するものであり、各用語の意味は次の通りである。
- (1) “甘味料”とは、食品に甘味を与える食品添加物をいう。
- (2) “固化防止剤”とは、食品の粒子などが互いに付着して固形化することを減少させる食品添加物をいう。
- (3) “消泡剤”とは、食品の泡の生成を防止・減少させる食品添加物をいう。
- (4) “ガムベース”とは、適度な粘性と弾力性を有する、非栄養性の噛むための物質であり、ガム製造の基礎原料となる食品添加物をいう。
- (5) “小麦粉改良剤”とは、小麦粉や生地に添加して製パンの品質や色を良くする食品添加物をいう。
- (6) “発色剤”とは、食品の色を安定させ、維持または強化させる食品添加物をいう。
- (7) “保存料”とは、微生物による品質の低下を防ぎ、食品の保存期間を延長させる食品添加物をいう。
- (8) “噴射剤”とは、食品を容器から放出させる、ガスの食品添加物をいう。
- (9) “pH調整剤”とは、食品の酸度またはアルカリ度を調節する食品添加物をいう。
- (10) “酸化防止剤”とは、酸化による食品の品質低下を防止する食品添加物をいう。

- (11) “殺菌剤”とは、食品表面の微生物を短時間内に死滅させる作用のある食品添加物をいう。
- (12) “湿潤剤”とは、食品の乾燥を防止する食品添加物をいう。
- (13) “安定剤”とは、二種類またはそれ以上の成分を一定の分散形態に維持させる食品添加物をいう。
- (14) “濾過助剤”とは、不純物または微細な粒子を吸着して除去するために使用する食品添加物をいう。
- (15) “栄養強化剤”とは、食品の栄養学的品質を維持するために、製造工程において失われる栄養素を復元したり、栄養素を強化する食品添加物をいう。
- (16) “乳化剤”とは、水と油などの混ざらない二種類またはそれ以上の相 (phases) を均一に混ぜ合わせ、維持させる食品添加物をいう。
- (17) “離型剤”とは、食品の形態を維持するため、原料が容器に付くことを防ぎ、分離しやすくする食品添加物をいう。
- (18) “凝固剤”とは、食品の成分を結着または凝固させ、果物または野菜類の組織を強固にしたり、乾燥した状態に維持する食品添加物をいう。
- (19) “製造用剤”とは、食品の製造・加工時に触媒、沈殿、分解、清澄などの役割を果たす補助剤の食品添加物をいう。
- (20) “ゲル形成剤”とは、ゲルを形成し、食品に物性を与える食品添加物をいう。
- (21) “増粘剤”とは、食品の粘度を増加させる食品添加物をいう。
- (22) “着色料”とは、食品に色を付与または食品の色を復元させる食品添加物をいう。
- (23) “抽出溶剤”とは、有用な成分などを抽出または溶解させる食品添加物をいう。
- (24) “充填剤”とは、酸化または腐敗から食品を保護するため、食品の製造時に包装容器に意図的に注入するガスの食品添加物をいう。
- (25) “膨張剤”とは、ガスを放出し、生地のかさを増す食品添加物をいう。
- (26) “漂白剤”とは、食品を脱色するために使用する食品添加物をいう。
- (27) “表面処理剤”とは、食品の表面を滑らかにしたり、整えるために使用する食品添加物をいう。
- (28) “被膜剤”とは、食品の表面に光沢を出したり、保護膜を形成する食品添加物をいう。
- (29) “香味増進剤”とは、食品の味または香味を増進させる食品添加物をいう。
- (30) “香料”とは、食品に特有の香りを加えたり、製造工程時に失った食品本来の香りを補強する食品添加物をいう。
- (31) “酵素剤”とは、特定の生化学反応の触媒作用をする食品添加物をいう。

- 2) 食品添加物の成分規格における次の各用語の意味は、次の通りである。
- (1) “CAS No.”とは、“Chemical Abstract Service Registry Number”の略語であり、化学物質の名称を代替して使用できる国際的に通用する分類番号を意味し、該当する食品添加物の情報として参考にする事ができる。
 - (2) “INS No.”とは、“International Numbering System Number”の略語であり、食品添加物の名称を代替して使用できる国際分類番号を意味し、該当する食品添加物の情報として参考にする事ができる。
- 3) 食品添加物の使用基準における次の各用語の意味は、次の通りである。
- (1) “乾燥ジャガイモ”とは、生のジャガイモを切断して加熱した後、そのまま乾燥したものを指し、粉末、顆粒、フレーク状などの製品も含まれる。
 - (2) “乾燥果実類”とは、干し柿、乾燥あんずのように果実類を原形のまま乾燥したものを指し、柿、梨、すももなどの果実を主原料とし、果物固有の水分含量が40%以下になるよう乾燥などの加工工程を経たものであり、スライス、チップス (chips) 形態などの製品も含まれる。
 - (3) “乾燥野菜類”とは、ほうれん草、大根、カボチャなどの野菜を主原料とし、野菜固有の水分含量が40%以下になるよう乾燥などの加工工程を経たものをいう。
 - (4) “こんにやく粉”とは、こんにやくの根茎を加工して作ったものをいう。
 - (5) “果実類の貯蔵品、野菜類の貯蔵品”とは、果物・野菜類を乾燥、漬物などの方法で加工し、缶または瓶などに貯蔵したものをいう。
 - (6) “その他の食品”とは、品目別の使用基準で定められた食品および健康機能食品以外の食品および健康機能食品をいう。
 - (7) “たくあん”とは、乾燥した大根または食塩に漬けた大根を塩や調味液に浸して漬けたものであり、塩分6%以下のものをいう。
 - (8) “マンゴーチャツネ”とは、皮をむいたマンゴーを切ったり、細かく砕いたり、粉碎した後、砂糖、果物・野菜類、酢、ニンニクなどを混合して加熱・加工したものをいう。
 - (9) “かんぴょう”とは、ユウガオの中身を取り除き、果肉を切って乾燥させたものをいう。
 - (10) “ポン菓子”とは、穀類、芋類などの原料に食品または食品添加物を加え、圧搾・加熱・膨潤などの過程を経た菓子をいう。
 - (11) “砂糖代替食品”とは、砂糖の代替品として、コーヒー、紅茶などに直接入れて使うものをいう。
 - (12) “魚介類”とは、「食品の基準および規格」(食品医薬品安全処告示) 第1. 総則、3. 食品原材料分類2) 動物性原料の魚類および軟体類をいう。

- (13) “魚介乾製品”とは、魚介類を生または漬ける、ゆでる、蒸す、焼くといった処理を行ったものを乾燥させて水分含量50%以下にするための加工工程を経たものを指し、燻製イカまたはタコ製品、食塩、しょう油類、砂糖などで調味した乾燥魚介類および干したらを調味した形態の製品をいう。
- (14) “魚介冷凍品”とは、魚介類を製造・加工した食品（クジラ肉製品、魚肉加工品は除く）および切断した鮮魚介類（生ガキを除く）を凍結したものであり、容器包装に収められたものをいう。
- (15) “魚介塩蔵品”とは、魚介類に食塩をかけたり、魚介類を食塩水に漬けたり浸したものであり、長期間の保存を目的としていない鮮魚介類（魚肉中の塩分濃度3%以下のもの）は除く。
- (16) “オリーブ加工品”とは、オリーブの果実を食塩、しょう油、酢または油などに漬けたり、これを混ぜ合わせて加工したものをいう。
- (17) “ナチュラルチーズおよびプロセスチーズの表面”とは、チーズの表面層を指し、スライス、千切り、粉状の形態のものもこれに含まれる。
- (18) “フラワーペースト”とは、小麦粉、デンプン、堅果類またはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果汁、芋類、豆類または野菜類を主原料とし、これに砂糖、食用油脂、食用牛脂、食用ラード、粉乳、鶏卵などを加えて加熱殺菌した、ペースト状で食品に使用されるものをいう。

3. 一般原則

本告示において別途規定したもの以外は、次の条項に従う。

- 1) 本告示に記載された食品添加物の適否は、総則、製造基準、一般使用基準、品目別基準および規格、一般試験法の規定により判定する。ただし、品目別基準および規格のうち、性状は色、におい、味に限り適否の判定に適用する。
- 2) 物質名に「 」を付けたものは、品目別基準および規格で規定した食品添加物を表す。
- 3) 本告示により合成香料に収載された品目以外にもCodex、FEMA (Flavor and Extract Manufacturer's Associations)、IOFI (International Organization of the Flavour Industry)などの国際的に食品香料として通用するものは使用することができる。ただし、安全性に問題があるか、甘味、酸味、または塩味などを出して香料以外の用途で使用される物質は例外とすることができ、本告示においてすでに他の用途として収載された品目は、該当する基準に基づいて使用しなければならない。

- 4) 本告示に記載された品目のうち、製造装置により製造される食品添加物の場合、これらの品目の製造装置は「電気用品安全管理法」、「産業標準化法」などの関連法令に適合した機械装置または部品を使用して製造・組み立て・構成されなければならない、生成された最終の食品添加物が直接接触する部品の材質は、「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）に適合したものでなければならない。
- 5) 食品添加物の基準および規格の設定と使用基準の改定を申請する者は、[別表1]の「食品添加物の基準および規格の設定と使用基準の改定の申請に関する事項」に基づき申請することができる。

[重量・容積および温度]

- 6) 度量衡はメートル法に基づき次の略号を使う。

長さ: m、dm、cm、mm、 μ m、nm

容量: L、mL、 μ L

重量: kg、g、mg、 μ g、ng

面積: dm^2 、 cm^2

1Lは1,000cc、1mLは1ccとして試験を行うことができる。

- 7) 重量百分率を示すには、%の記号を用いる。ただし、溶液100mL中の物質含量(g)を示すには、w/v%の記号を用いる。溶液100mL中の物質含量(mL)を示すには、v/v%の記号を用いる。重量百万分率を示すには、ppmの略号を用いる。
- 8) 温度の表示はセルシウス度を用い、アラビア数字の右に $^{\circ}\text{C}$ を付けて示す。また、融点、凝固点などの基準値を除き、操作法において一つの数値で温度を示す場合、その許容誤差は、通例、 $\pm 5^{\circ}\text{C}$ とする。
- 9) 標準温度は 20°C 、常温は $15\sim 25^{\circ}\text{C}$ 、室温は $1\sim 35^{\circ}\text{C}$ 、微温は $30\sim 40^{\circ}\text{C}$ とする。温湯は $60\sim 70^{\circ}\text{C}$ 、熱湯は約 100°C の水とする。
- また、“水浴上または水浴中で加熱する”とは、別途規定がない限り、その加熱温度は約 100°C とするが、代わりに約 100°C の蒸気浴を用いることができる。
- 10) “冷所”とは、別途規定がない限り、 $0\sim 15^{\circ}\text{C}$ の場所をいう。

[試 験]

- 11) 酢酸($\text{C}_2\text{H}_4\text{O}_2$)などのように分子式を示したものは、純物質を意味する。
- 12) 試験で用いる水は、別途規定がない限り、蒸留水または精製水とする。
- 13) “溶液”と記載し、特にその溶剤を示していないものは、水溶液とする。
- 14) 減圧は、別途規定がない限り、 15mmHg 以下とする。
- 15) 酸性、アルカリ性、または中性を調べるときは、別途規定がない限り、青色または赤

色リトマス紙を用いる。

また、“微酸性”、“弱酸性”、“強酸性”、“微アルカリ性”、“弱アルカリ性”、“強アルカリ性”などと記載したものは、酸性またはアルカリ性の程度の概略を示すものであり、そのpHの範囲は次の通りである。

微酸性	約5～約6.5	微アルカリ性	約7.5～約9
弱酸性	約3～約5	弱アルカリ性	約9～約11
強酸性	約3以下	強アルカリ性	約11以上

- 16) 溶液の濃度を“(1→5)”、“(1→10)”、“(1→100)”などと記載したものは、固形の薬品1gまたは液状の薬品1mLを溶剤に溶かし、全量をそれぞれ5mL、10mL、100mLなどとする。
- 例えば、水酸化ナトリウム(1→5)とは、水酸化ナトリウム1gを水に溶かして5mLとしたものであり、塩酸(2→5)は、塩酸2mLに水を加えて5mLとしたものである。
- 17) 滴数を量るには、20°Cにおいて蒸留水20滴を滴下するとき、その質量が0.9～1.1gとなる器具を用いる。
- 18) ネスラー管は、内径20mm、外径24mm、底から栓の下面までの距離20cmの無色のガラス製共栓平底試験管で50mLのものを用いる。なお、各管の目盛りの高さの差は、2mm以下とする。
- 19) 試験において、規定された値(以下“規格値”という)と試験によって得た値(以下“実験値”という)との比較によって適否の判定を行う場合には、実験値は規格値より1桁多く求め、その多く求めた1桁を四捨五入し、規格値と比較することにより判定を行う。また、規格値をa～bと記載したものは、a以上、b以下であることを示す。
- 20) 原子量は、国際原子量表による。(付録参照)
- 分子量は、この表により計算した後、小数点以下2桁までに整理する。
- 21) “精密に量る”とは、規定した量の試料を採取し、化学はかりを用いた秤量を意味する。
- 例えば、“約5gを精密に量る”とは、約5gの試料を採取し、その質量を化学はかりで秤量することを意味する。
- 22) 試験は、別途規定がない限り、常温で行い、操作後30秒以内に観察する。
- ただし、特に温度の影響のあるものについては、標準温度で行う。
- 23) 食品添加物の力価を示すには、食品添加物の該当品目に関して規定した単位を用い

る。

- 24) 確認試験は、食品添加物を確認するのに必要な試験であり、イオンの反応、官能基の反応、物理定数などについて試験する。
- 25) 純度試験は、食品添加物中の不純物の試験であり、通例、混在が予想される物質の種類およびその量の限度について試験する。
- 26) 定量試験は、食品添加物の成分含量または力価を測定する試験であり、食品添加物の該当品目に関し、規定した成分含量または力価の限度は、定量試験で得た値の限度を示すものであり、特にその上限を示さない場合には、100.5%を上限とする。
- 27) “白色”と記載したものは、白色またはほとんど白色であることを示し、“無色”と記載したものは、無色またはほとんど無色であることを示す。別途規定がない限り、試料が固体の場合は、その色相の試験をする際には1~3gを時計皿にとり、白色を背景として観察する。試料が液体の場合は、その色相または透明度の試験は、試料を内径約15mmの試験管に入れ、液層を約3cmとし、白色を背景として上方および側方から観察する。

「濁ってはならない」と記載したものは、濁度が混濁より低いことを意味する。

- 28) “澄明”、“ほとんど澄明”、“わずかに微濁”、“微濁”または“混濁”と記載したものは、次の基準に基づく。

濁度標準原液: 0.1Nの塩酸14.1mLに水を加えて50mLとする。この液1mLは、Cl 1mgを含む。

濁度標準溶液: 濁度標準原液10mLに水を加えて1,000mLとする。この液1mLは、Cl 0.01mgを含む。

(1) 澄明

濁度標準溶液0.2mLに水を加えて20mLとし、これに硝酸(1→3)1mL、2w/v%デキストリン溶液0.2mLおよび2w/v%硝酸銀溶液1mLを加えて15分間放置したときの濁度より低くする。ただし、浮遊物などの異物の混入をほとんど認めない。

(2) ほとんど澄明

濁度標準溶液0.5mLに水を加えて20mLとし、これに硝酸(1→3)1mL、2w/v%デキストリン溶液0.2mLおよび2w/v%硝酸銀溶液1mLを加えて約15分間放置するときの濁度とする。ただし、浮遊物などの混入をほとんど認めない。

(3) わずかに微濁

濁度標準溶液1.2mLに水を加えて20mLとし、これに硝酸(1→3)1mL、2w/v%デキストリン溶液0.2mLおよび2w/v%硝酸銀溶液1mLを加えて15分間放置したときの濁度とする。

(4) 微濁

濁度標準溶液6mLに水を加えて20mLとし、これに硝酸(1→3)1mL、2w/v%デキストリン溶液0.2mLおよび2w/v%硝酸銀溶液1mLを加えて15分間放置したときの濁度とする。

(5) 混濁

濁度標準原液0.3mLに水を加えて20mLとし、これに硝酸(1→3)1mL、2w/v%デキストリン溶液0.2mLおよび2w/v%硝酸銀溶液1mLを加えて15分間放置したときの濁度とする。

- 29) “においがいい”と記載したものは、においがいいか、またはほとんどにおいがいいことを示す。においを試験するには、別途規定がない限り、試料約1gを蒸発皿にとって行う。
- 30) 確認試験は、別途規定がない限り、規定された液2～5mlをとり、内径1～1.5cmの試験管で行う。
- 31) 溶状をみるには、別途規定がない限り、試料を溶剤に入れ、30秒～5分間振り混ぜた後、観察する。
- 32) 強熱または乾燥するとき、“恒量になるまで”と記載したものは、1時間継続して強熱または乾燥した際に前後の秤量差が化学はかりを用いるときには0.5mg以下、マイクロ化学はかりを用いるときには0.01mg以下になるまで強熱または乾燥を続けることを意味する。ただし、全量が1gを超える場合には、前後の秤量差が0.1%以下になればよい。
- 33) 定量試験に用いる試料の採取量に“約”を付けたものは、記載された量の90～110%を採取することをいう。
- 34) 本告示に定められた基準および規格の適否判定は、本告示において規定した試験方法で実施し、判定することを原則とする。ただし、本告示において規定した試験方法より精密であると認められた方法を用いることはできるが、その結果が疑わしいとき、または判定に影響を及ぼしうると認められるときには、規定した方法により試験を行い、判定しなければならない。
- 35) 本告示において基準および規格が定められていない場合、または基準および規格が定められていても試験方法が収載されていない場合には、CAC (Codex Alimentarius Commission)規定、FCC (Food Chemicals Codex)、ASTM (American Society for Testing and Materials)、AOAC (Association of Official Analytical Chemists)などの試験方法により試験を行うことができる。上記の試験方法にもない場合には、他の法令で定められている試験方法、国際的に通用する公認試験方法、主要外国の公認試験方法または食品医薬品安全処長が認めた試験

方法により試験を行うことができ、その試験方法を提示しなければならない。

- 36) 「遺伝子組み換え食品などの表示基準」(食品医薬品安全処告示) 第3条により遺伝子組み換え食品などの表示対象に該当する食品添加物の試験は、「食品の基準および規格」(食品医薬品安全処告示)の遺伝子組み換え食品の試験方法に基づく。
- 37) 酵素剤の確認試験は、該当する品目の活性試験法により行う。ただし、記載された方法で確認試験が不可能な場合、基質、試料の希釈倍率、緩衝液および反応温度については、科学的に妥当な理由が確認される場合に限り、変更することができる。

[容 器]

- 38) “密封容器”とは、取扱いまたは貯蔵の間に空気またはその他のガスが侵入しないよう内容物を保護する容器をいう。
- 39) “遮光容器”とは、光線の透過を防ぐ容器、または取扱いまたは貯蔵の間に内容物の品質が光線により変化しないよう保護する容器をいう。遮光しない容器は、これに適切な包装をして遮光容器とすることができる。

II. 食品添加物および混合製剤類

1. 製造基準

1) 食品添加物一般

- (1) 食品添加物は、食品の原料と同一の方法で取り扱わなければならない。製造された食品添加物は、個別品目別の成分規格に適合しなければならない。
- (2) 食品添加物を製造または加工するときには、その製造または加工に必要な不可欠な場合を除き、酸性白土、白陶土、ベントナイト、タルク、砂、珪藻土、炭酸マグネシウムまたはこれと類似の不溶性の鉱物性物質を用いてはならない。
- (3) 食品添加物の製造または加工するとき使用する用水は、「飲料水管理法」により飲料水の水質基準に適合したものでなければならない。
- (4) 香料は、食品に使用するのに適した純度で製造しなければならない。ただし、不可避に存在する不純物が最終食品において健康上の危害を及ぼす水準で残留してはならない。

2) 混合製剤

- (1) 混合製剤の製造に用いる食品添加物は、本告示に収載された品目として品目別の規格に適合したものでなければならない。ただし、一時的な基準および規格を満たした食品添加物は、混合製剤の成分になることができる。
- (2) 混合製剤を製造するには、その使用目的が妥当でなければならない。元の成分に変化を与える製造方法であってはならない。
- (3) 混合希釈または希釈混合製剤に使用する希釈剤は、デンプン（加工されて食品添加物として分類されるものは除く）、小麦粉、ブドウ糖、砂糖およびその他一般的に食品成分として認められているものでなければならない。
- (4) 混合製剤を製造するには、品質の安定、形態の形成のために必要な場合、酸化防止剤、保存料、乳化剤、安定剤、溶剤などの食品添加物を使用することができ、その量は技術的効果を達成するのに必要な最小の量でなければならない。
- (5) 麺類添加アルカリ剤を製造または加工するには、それぞれその成分規格に適合した炭酸ナトリウム、炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、リン酸ナトリウム塩またはカリウム塩を原料とし、このうち1種類または2種類以上を混合したもの、またはこれらの水溶液または小麦粉で希釈したものでなければならない。

3) 遺伝子組み換え食品添加物

遺伝子組み換え技術により得られた微生物を利用して製造した食品添加物は、「食品衛生法」第18条による「遺伝子組み換え食品などの安全性審査に関する規定」（食品医薬品安全処告示）により承認されたものであり、品目別基準および規格に適合したものでなければならない。

4) 食品添加物の原料および抽出溶媒

- (1) ゼラチンの製造に使用される牛皮などの原料は、クローム処理などの硬化工程を経たものを使用しなければならない。
- (2) キチン、キトサン、グルコサミン、カラギーナン、アルギン酸およびコチニール抽出色素（カーマインを含む）などの製造原料は、収集・保管・輸送過程で衛生的に扱わなければならない。
- (3) 動物、植物、鉱物などを原料として製造される食品添加物に使用される抽出溶媒は、水、酒精、および本告示に収載されたものとして個別の規格に適合したもの、またはトリクロロエチレン、塩化メチレンであり、[別表3]の品目別規格に適合したものでなければならない。ただし、使用した溶媒（水、酒精を除く）は、最終製品の完成前に除去しなければならない。

2. 一般使用基準

- 1) 食品中に添加される食品添加物の量は、物理的、栄養学的またはその他技術的な効果を達成するのに必要な最小の量でなければならない。
- 2) 食品の製造・加工過程において欠陥のある原材料や非衛生的な製造方法を隠蔽するために食品添加物を使用してはならない。
- 3) 食品中に添加される栄養強化剤は、食品の栄養学的な品質を維持・改善させるのに使用しなければならないが、栄養素の過剰摂取または不均衡な摂取を誘発してはならない。
- 4) 本告示で品目別に定められた主な用途以外に、国際的に他の用途として技術的な効果が立証され、使用の妥当性が認められている場合、該当の用途として使用することができる。
- 5) 「対外貿易管理規定」（産業通商資源部告示）による外貨獲得用の原料および製品（株式会社韓国観光用品センターで輸入する食品を除く）、「関税法」第143条による税関長の許可を得て外国に往来する船舶または航空機内で消費される食品および先天性代謝異常疾患用の食品を製造・加工・輸入することにおいて使用される食品添加物は、「食品衛生法」第6条およびその基準・規格の適用を受けなくてもよい。

3. 保存および流通基準

- 1) 食品添加物は衛生的に保管、販売しなければならないが、不潔な保管および販売場所に置いてはならない。また、防暑および防虫の管理を徹底しなければならない。
- 2) 食品添加物の取り扱い場所は、雨、雪などから保護しなければならないが、人体に有害な化学工業薬品、農薬、毒劇物のようなものと一緒に保管してはならない。
- 3) 異物が混入しないよう注意しなければならないが、食品添加物の風味など品質に影響を及ぼしうる他の食品添加物とは分離して保管しなければならない。
- 4) 吸湿の恐れのある食品添加物は、吸湿しないよう注意しなければならない。
- 5) 食品添加物の運搬および包装過程において容器・包装が破損しないよう注意しなければならないが、可能な限り激しい衝撃を与えないようにしなければならない。
- 6) 別途規定がない限り、涼しい場所で保管・流通し、食品添加物を入れる容器・包装の物理的な変化やさびなどが発生しないようにしなければならない。

韓国 食品添加物の基準および規格（仮訳）

2017年8月作成

日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産・食品部 農林水産・食品課
〒107-6006 東京都港区赤坂1-12-32
Tel. 03-3582-5186

禁無断転載