農林水産省補助事業

韓国 食品などの表示基準（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

仮訳

本仮訳は、「韓国 食品などの表示基準（2016年12月27日施行）」をジェトロが仮訳したものである。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%EB%93%B1%EC%9D%98%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80

【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。

仮訳

食品などの表示基準

［施行2016.12.27］［食品医薬品安全処　告示第2016－149号、2016.12.27、一部改正］

食品医薬品安全処　食品医薬品安全処（栄養安全政策課）043－719－2250

Ⅰ．総則

1．基準の目的

本告示は、食品、食品添加物、器具または容器・包装（以下“食品など”という）の表示基準に関する事項および栄養成分表示対象食品の栄養表示に関し必要な事項を規定することにより、食品などの衛生的な取扱いを図り消費者に正確な情報を提供し公正な取引を確保することを目的とする。

2．基準の構成

イ．本基準は、総則、共通表示基準、個別表示事項および表示基準、「別紙1」表示事項別の細部表示基準、「別紙2」放射線照射食品の細部表示基準に分ける。

ロ．個別表示事項および表示基準は、食品、食品添加物、器具または容器・包装に分ける。

1）食品は、食品別以外の表示事項および表示基準と食品別表示事項および表示基準で構成する。

2）食品別以外の表示事項および表示基準は、長期保存食品および高麗人参または紅参成分含有食品で構成され、食品別表示事項および表示基準は、菓子類、パンまたは餅類、ココア加工品類またはチョコレート類、ジャム類、砂糖、ぶどう糖、果糖、飴類、糖シロップ類、オリゴ糖類、食肉または卵含有加工品、魚肉加工品、豆腐類またはムク類（ソバ、緑豆、どんぐりなどの粉を沈殿させて煮固めゼリー状にしたもの）、食用油脂類、麺類、茶類、コーヒー、飲料類、特殊用途食品、醤類、調味食品、ドレッシング類、キムチ類、塩辛類、漬物、煮物、酒類、乾製品類、その他の食品類、規格外の一般加工食品、自然食品で構成される。

3．用語の定義

イ．“製品名”とは、個々の製品を表す固有の名称をいう。

ロ．“食品の類型”とは、「食品衛生法」（以下“法”という）第7条の規定による食品の基

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

準および規格の最小分類単位をいう。

ハ．“製造年月日”とは、包装を除きさらなる製造や加工を必要としない時点（包装後の滅菌および殺菌などといった別途の製造工程を経る製品は最終工程を終えた時点）をいう。ただし、カプセル製品は充填・成形完了時点、小分販売する製品は小分用原料製品の製造年月日、原料製品の保存性が変化しない単純加工処理のみを行う製品は原料製品の包装時点とする。

ニ．“流通期限”とは、製品の製造日から消費者に対し販売が許される期限をいう。

ホ．“品質保持期限”とは、食品の特性に見合った適切な保存方法や基準に従って保管した場合に当該食品固有の品質が維持される期限をいう。

ヘ．“原材料”とは、食品または食品添加物の製造・加工または調理に使用される物質であって、最終製品内に入っているものをいう。

ト．“成分”とは、製品に別途に添加した栄養成分または非栄養成分や、原材料を構成する単一物質であって最終製品に含まれているものをいう。

チ．“栄養成分”とは、食品に含まれる成分であって、エネルギーを供給する、あるいは身体の成長、発達、維持に必要なもの、または欠乏時に特別な生化学的、生理的変化を生じさせるものをいう。

リ．“糖類”とは、食品内に存在するすべての単糖類と二糖類の総称である。

ヌ．“トランス脂肪”とは、トランス構造を一つ以上有している非共役型のすべての不飽和脂肪をいう。

ル．“1回の摂取基準量”とは、満3才以上の消費者層が一般的に消費する食品別の1回の摂取量と市場調査の結果などを基に設定した値をいう。

ヲ．“栄養成分表示”とは、製品の一定量に含まれる栄養成分の含有量を表示することをいう。

ワ．“栄養強調表示”とは、製品に栄養成分が含有されている事実または含有されている程度を“無”、“低”、“高”、“強化”、“添加”、“減少”など特定の用語を使用して表示するものであって、次のものをいう。

1) “栄養成分含有量強調表示”：栄養成分が含有されている事実または含有されている程度を、“無○○”、“低○○”、“高○○”、“○○含有”などといった表現で、その栄養成分の含有量を強調して表示することをいう。

2) “栄養成分比較強調表示”：栄養成分が含有されている事実または含有されている程度を、“少なく”、“多く”、“強化”、“添加”などといった表現で、同じ類型の製品と比較して表示することをいう。

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

カ．“1日の栄養成分基準値”とは、消費者が、一日の食事において当該食品が占める栄養価をよりよく理解し、食品間における栄養成分の比較を容易に行えるよう、食品表示において使用する栄養成分の平均的な1日の摂取基準量をいう。

ヨ．“主要表示面”とは、容器・包装の表示面のうち、商標、ロゴなどが印刷されており、消費者が食品または食品添加物を購入する際に一般的に消費者に示される面であって、［図1］による面をいう。

タ．“情報表示面”とは、容器・包装の表示面のうち、消費者が容易にわかるよう表示事項を集めて表示する面であって、［図1］による面をいう。

レ．“複合原材料”とは、2種類以上の原材料または成分によって製造・加工された食品であって、他の食品の原材料に使用されるものをいう。

ソ．“缶・瓶詰食品”とは、缶または瓶に入れ、脱気と密封および殺菌または滅菌を行ったものをいう。

ツ．“レトルト（retort）食品”とは、単層プラスチックフィルムや金属はく、またはこれを幾層も接着してパウチやその他の形に成形した容器に、製造・加工または調理した食品を充填して密封し加熱殺菌または滅菌を行ったものをいう。

ネ．“冷凍食品”とは、製造・加工または調理した食品を長期保存する目的で冷凍処理、冷凍保管するものであって、容器・包装に入れた食品をいう。

ナ．“品目報告番号”とは、「食品衛生法」第37条により製造・加工業営業者が管轄機関に品目製造を報告する際に付与される番号をいう。

ラ．“表示事項”とは、製品名、食品の類型、製造者名および所在地、製造年月日、流通期限または品質保持期限、内容量および内容量に相当する熱量、原材料名、成分名および含有量、栄養成分など、Ⅲ.個別表示事項および表示基準において食品などに表示するよう規定する事項をいう。

4．表示対象

イ．食品または食品添加物

1）「食品衛生法施行令」（以下“令”という）第21条第1号の規定による食品製造・加工業の登録、および同条第2号の規定による店頭製造販売・加工業の申告を行い製造・加工する食品。ただし、食用氷の場合は5キロ以下の包装製品に限る。

2）令第21条第3号の規定による食品添加物製造業として登録し製造・加工する食品添加物

3）令第21条第5号イ目の規定による食品小分け業として申告し小分けする食品または食

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

品添加物

4）放射線で照射処理した食品

5）輸入食品または輸入食品添加物

6）自然状態の農林畜水産物であって容器・包装に入れられた食品（輸入食品を含む）

7）令第21条第8号ヘ目の規定による製菓店営業として申告し「加盟事業取引の公正化に関する法律」第2条第1号による加盟事業としてその直営店と加盟店において製造・加工、調理し容器・包装に製品名を表示する食品。その場合、製品名は別紙1.1.イ.2）、3）、5）の規定によらなければならない。

ロ．器具または容器・包装（輸入製品を含む）

1）法第9条第1項および第2項の規定により基準および規格が定められた器具または容器・包装

2）甕器（オンギ）類

5. 基準の適用

本告示に関連する内容で「食品の基準および規格」、「食品添加物の基準および規格」および「器具および容器・包装の基準および規格」の変更があった場合は、変更された事項を優先して適用することができる。

6. 規制の再検討

「行政規制基本法」第8条および「訓令・例規などの発令および管理に関する規定」（大統領訓令第248号）により、2014年1月1日を基準として3年ごとにあたる時点（3年目ごとの12月31日までをいう）ごとにその妥当性を検討し改善などの措置を行わなければならない。

Ⅱ．共通表示基準

1. 表示方法

イ．消費者に対して販売する製品の最小販売単位別の容器・包装にⅢ.個別表示事項および表示基準による表示事項を表示しなければならない。ただし、包装された菓子類のうちキャンディ類・チューインガム、チョコレート類およびジャム類について、最小販売単位の製品の最も広い面の面積が30㎠以下で、いくつかの最小販売単位の製品が一つの容器・包装で陳列・販売できるよう包装された場合は、その容器・包装に表示すること

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

ができる。

ロ．表示は韓国語で行わなければならないが、消費者の理解を助けるために漢字や外国語を混用、または併記して表示することができ、その場合の漢字や外国語は韓国語韓国語表示の活字と同じまたは小さい活字で表示しなければならない。ただし、輸入される食品などと「商標法」により登録された商標および酒類の製品名は漢字や外国語を韓国語表示の活字よりも大きく表示することができる。

ハ．表示事項を表示する時は消費者が容易にわかるよう、目立つように主要表示面および情報表示面に区分し、背景色と対比される色で、次のとおり表示しなければならず、その場合［図2］‘表示事項の表示書式図案’を活用することができる。ただし、回収して再使用する瓶蓋製品の場合はその限りではない。

1）主要表示面には、製品名、内容量および内容量に相当する熱量（ただし、熱量は内容量の後に括弧付きで表示する）を表示しなければならない。ただし、主要表示面に製品名と内容量および内容量に相当する熱量以外の事項を表示する場合、情報表示面ではその表示事項を省略することができる。

2）情報表示面には、食品の類型、製造者名および所在地、流通期限（製造年月日または品質保持期限）、原材料名、注意事項などを表示事項別に表または段落などで分けて表示するが、情報表示面の面積が100㎠未満の場合は表または段落に分けて表示しなくてもよい。

ニ．表示事項を表示するにあたって、活字の大きさは10ポイント以上にしなければならない。

ホ．情報表示面の面積（［図1］による情報表示面のうち主要表示面に準ずる最小の余白を除いた面積）が不足し、10ポイント以上の大きさの活字で表示事項を表示することができない場合はニ.によらなくてもよい。その場合、情報表示面には本告示で定める表示（他法を含む）事項のみを表示しなければならない。

ヘ．ニ目とホ目にかかわらず、他の法令で表示事項および活字の大きさを規定している場合、その法令で定めるところによる。

ト．最小販売単位の包装内に内容物を二つ以上に分けて個別包装（以下“内包装”という）した製品の場合、消費者に正しい情報を提供できるよう、内包装ごとに製品名、内容量および内容量に相当する熱量、流通期限または品質保持期限、栄養成分を表示することができる。ただし、内包装した製品の表示事項および活字の大きさはニ目の規定によらなくてもよい。

チ．容器や包装は他の製造業者の表示があるものを使用してはならない。ただし、食品

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

に有害な影響を及ぼさない容器であって一般市場に流通販売する目的ではなく他社の製品の原材料として提供する目的で使用する場合や、「資源の節約とリサイクル促進に関する法律」により再使用されるガラス瓶（同じ食品の類型または類似の品目に使用するものに限る）の場合はその限りではない。

リ．視覚障害者のために、製品名、流通期限などの表示事項をわかりやすい場所に点字で表示することができる。その場合、点字表示はステッカーなどを利用することができる。

ヌ．韓国国内の食品営業者が輸入元の国の製造・加工業者に契約方式で食品生産を委託し注文者の商標（ロゴ、記号、文字、図形など）を韓国語で印刷された包装紙に表示して輸入する注文者商標による委託生産（OEM、Original Equipment Manufacturing）食品および食品添加物（流通専門販売業者が表示された製品は除く）は、14ポイント以上の活字で主要表示面に「対外貿易法」による原産地表示の国名の横に括弧付きで委託生産製品であることを表示しなければならない（ただし、農林水産物、酒類は除く）。

“原産地：○○（委託生産製品）”、“○○産（委託生産製品）”、“原産地：○○（委託生産）”、“○○産（委託生産）”、“原産地：○○（OEM）”または“○○産（OEM）”

ル．セット包装（それぞれ品目製造報告または輸入申告された完成品の形態で二種類以上の製品を一緒に販売する目的で包装した製品をいう）の形態で構成した場合、セット包装製品を構成する各個別製品には表示事項を表示しなくてもよいが、セット包装製品の外包装紙にはそれを構成している各製品についての表示事項をそれぞれ表示しなければならない。その場合、流通期限は構成製品のうち最も短い流通期限、またはそれ以内で表示しなければならない（ただし、消費者が完成品を構成する各製品の表示事項を明確に確認できる場合を除く）。

ヲ．次の場合は当該食品の本来の表示事項を変更してはならない。ただし、内容量、製造者名および所在地、栄養成分表示は小分けに適した形式で表示しなければならない。

1）食品小分け業者において食品を小分けして再包装した場合

2）店頭製造販売・加工業者において食品製造・加工業の営業者が製造・加工した食品を最終消費者に減らして販売する場合

ワ．「食品衛生法」第37条による品目製造報告を行って製造する製品は、品目報告番号を表示しなければならない。

カ．原材料名などの表示事項はQRコードまたは音声変換用コードを合わせて表示することができる。

ヨ．製品に使用される合成樹脂製またはゴム製の容器または包装紙には包装材の材質を

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

次のとおり表示しなければならない。

1）合成樹脂製またはゴム製の場合はその材質に応じて、「器具および容器・包装の基準および規格」に登載された材質の名称である塩化ビニール樹脂、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレン、ポリ塩化ビニリデン、ポリエチレンテレフタレート、フェノール樹脂、シリコンゴムなどにそれぞれ区分して表示しなければならず、その場合は略字で表示することができる。

2）「資源の節約とリサイクル促進に関する法律」により、ポリエチレン（PE）,ポリプロピレン（PP）、ポリエチレンテレフタレート（PET）、ポリスチレン（PS）、塩化ビニール樹脂（PVC）が表示されていれば、別途材質表示を省略することができる。

タ．次の食品については、その食品の特性を考慮し次のとおり表示することができる。

1）次に該当する場合であって、表示事項を陳列箱に表示する、または別途の表示板に記載して掲示する時は、個々の製品別表示を省略することができる。

イ）店頭製造販売・加工業の営業者が「食品衛生法施行規則」［別表15］による店頭製造販売・加工対象食品を販売する場合。ただし、店頭製造販売・加工対象食品のうち、仙食（いわゆる「健康食品」など体によい食品）および郵便または宅配などの方法で最終消費者に配達される食品の場合、製品別表示を省略してはならない。

ロ）「酒税法施行令」第4条で定める小規模酒類製造者が直接製造した濁酒、薬酒、清酒、ビールを当該製造者が同じ場所で運営する食品接客業者の顧客に限って直接販売する場合

2）栄養成分表示を省略できる食品は、「食品衛生法施行規則」（以下“施行規則”という）第6条第2項の規定による。

3）輸出食品については輸出先国の表示基準に従って表示することができる。

4）輸入食品など

イ）輸入元の国で流通している食品などの場合は、輸入元の国で表示された表示事項がなければならず、韓国語が印刷されたステッカーを使用することができるが、はがれないように貼り付けなければならず、元々の容器・包装に表示された製品名、流通期限など日付表示に関する事項など、主な表示事項を隠してはならない。ただし、韓国語で表示された容器・包装で包装し輸入される食品などの場合は表示事項をステッカーで貼り付けてはならない。

ロ）輸入元の国および製造会社の表示は、韓国語表示のステッカーに当該製品の輸入元の国の言語で表示することができる。

ハ）自社製品を製造・加工するために使用する食品などの場合は、製品名、製造業者

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

名と製造年月日・流通期限または品質保持期限のみを表示することができ、その食品などに英語または輸入元の国の言語などで表示された場合は韓国語表示を省略することができる。

ニ）「対外貿易法施行令」第26条の規定により外貨獲得用として輸入する食品などは韓国語表示を省略することができる。ただし、同法施行令第26条第1項第3号の規定により観光事業用に輸入される食品などは除く。

5）食品製造・加工業者が最終消費者に販売されない食品を「加盟事業取引の公正化に関する法律」による加盟事業の直営店と加盟店に製造・加工、調理を目的に供給する場合は、製品名、流通期限（製造日または、品質保持期限）、保管方法、または取扱い方法、製造者名および所在地のみを表示することができる。ただし、様々な種類の食品が一緒に包装された徳用製品の場合、製品名と製造者名および所在地を加盟事業者がPOS（point of sales）システムなどを通じて既に知っていれば、その表示を省略することができる。

レ. 表示は、消えないインク・刻印または焼印などを使用しなければならない。ただし、次に該当する場合はステッカー、ラベル（Label）またはタグ（Tag）を使用することができるが、外れないように取り付けなければならない。

1）製品包装の特性上、インク・刻印または焼印などで表示することが不可能な場合

2）缶・瓶詰および瓶製品などの場合

3）消費者に直接販売されず、食品製造・加工業者および食品添加物製造業者に製品の原材料として使用する目的で供給される原材料用製品の場合

4）許可（登録または申告）権者が変更許可（登録または申告）された製造者名および所在地を表示する場合

5）製造年月日、流通期限または品質保持期限を除く、食品の安全と関連がない軽微な表示事項であって、管轄の許可または申告官庁が承認した場合

6）自然状態の農林畜水産物の場合

7）食品製造・加工業者において製造・加工し、食品接客業者または集団給食所にのみ納品販売される製品であって、“食品接客業者用”または“集団給食所用”と表示した場合の表示事項

8）「別紙2」による放射線照射関連の文言を表示しようとする場合

9）店頭製造販売・加工対象食品のうち仙食および郵便または宅配などの方法で最終消費者に配達する食品の場合

ソ．タンクローリー製品（タンクローリーを使用して提供される製品）の表示事項は、

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

車両内部に備えつけることができ、消費者に直接販売されず食品製造・加工業者および食品添加物製造業者に製品の原料として使用される目的で供給される原料用製品の場合は、製品名、製造日または流通期限、保管方法または取り扱い方法、製造者名および所在地のみを表示することができる。

ツ．食品などの個別表示事項は、Ⅲ.個別表示事項および表示基準、「別紙1」表示事項別の細部表示基準により表示する。

2．消費者の安全のための注意事項の表示

イ．アレルギー誘発物質の表示

アレルギー誘発物質は含有量にかかわらず原材料名を表示しなければならず、表示対象と表示方法は次のとおり。

1）表示対象

イ）卵類（家禽類に限る）、牛乳、ソバ、ピーナッツ、大豆、小麦、サバ、カニ、エビ、豚肉、モモ、トマト、亜硫酸類（これを添加し最終製品にSO_2として10mg/kg以上含有する場合に限る）、クルミ、鶏肉、牛肉、イカ、貝類（カキ、アワビ、イガイを含む）を原材料として使用する場合

ロ）イ）の食品から抽出などの方法で得られた成分

ハ）イ）およびロ）を含有する食品または食品添加物を原材料として使用する場合

2）表示方法

原材料名の表示とは、背景色と区別されるよう別途のアレルギー表示欄を近くに設けてアレルギー表示対象原材料名を表示しなければならない。

（例）

卵、牛乳、エビ、二酸化硫黄、貝類（カキ）含有

ロ．混入の可能性があるアレルギー誘発物質の表示

アレルギー誘発物質を使用する製品と使用しない製品を同じ製造過程（作業者、器具、製造ライン、原材料保管などすべての製造過程）を通じて生産し、やむを得ず混入する可能性がある場合、注意事項の文言を表示しなければならない。ただし、製品の原材料としてイ目により表示したアレルギー誘発物質は表示しない。

（例）“この製品はソバを使用した製品と同じ製造施設で製造しています”などと表示

ハ．小麦、ライ麦、麦、えん麦およびこれらの交配種を原材料として使用しておらずグルテンの総含有量が20mg/kg以下の食品、または小麦、ライ麦、麦、えん麦およびこれ

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

らの交配種からグルテンを除去した原材料を使用しグルテンの総含有量が20mg/kg以下の食品は、グルテンフリー（Gluten Free）と表示することができる。

ニ．その他、食品の注意事項の表示

1）長期保存食品のうち冷凍食品については“既に冷凍済なので、解凍後は再冷凍しないようお願いいたします”などと表示

2）果物・野菜類の飲料など、開封後に腐敗・変質する懸念が強い食品については“開封後は冷蔵保管するか、できるだけ早くお召し上がりください”などと表示

3）飲酒前後、二日酔い解消などの表示を行う製品については“飲み過ぎると健康を害します”などと表示

4）アスパルテームを添加使用した製品については“フェニルアラニン含有”という内容を表示

5）糖アルコール類を他の食品と区別し特徴づけるため原材料として使用した製品の場合、当該糖アルコールの種類および含有量、“摂取し過ぎると下痢を起こすことがあります”などと表示

6）食品の品質管理のために別包装で入れた鮮度維持剤には“湿気防止剤（防湿剤）”、“湿気除去剤（除湿剤）”など消費者がその用途を容易に理解できるように表示し、“食べてはいけません”などの注意書きも併せて表示する。ただし、鮮度維持剤に直接表示することが難しい場合は情報表示面に表示する。

7）当該食品に対する不満や消費者の被害があった場合にすみやかに申告するよう促すため、食品の容器・包装に不正・不良食品申告は局番なしの1399と表示

8）ml当たり0.15㎎以上のカフェインを含有する液体食品は、“子供、妊産婦、カフェインに敏感な人は注意して摂取してください”などの文言および主要表示面に“高カフェイン含有”や“総カフェイン含有量○○○mg”と表示。その時、カフェインの許容誤差は表示量の90～110％（ただし、コーヒーおよび茶類は120％未満）とする。

9）食品の保存性を高めるために容器または包装などに窒素ガスなどを充填した時は、その事実を表示

10）“イージーオープン缶”の缶詰め製品については“缶の切り口部分が鋭利になっているので開封、保管および廃棄の際は注意してください”などと表示

ホ．その他、食品添加物の注意事項の表示

水酸化アンモニウム、酢酸、氷酢酸、塩酸、硫酸、水酸化ナトリウム、水酸化カリウム、次亜塩素酸ナトリウム、さらし粉などの食品添加物には“子供などの手が届かない場所に保管してください”、“直接摂取や飲用をしないでください”、“目・皮

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

膚に触れた場合または飲んだ場合、人体に致命的な損傷をもたらすことがあります”など、取扱上の注意の文言を表示

ヘ．その他、器具または容器・包装の注意事項表示

1）食品包装用ラップを食品包装用に使用する時は、100℃を超えない状態でのみ使用するよう表示

2）食品包装用ラップは脂肪成分が多く含まれている食品および酒類と直接接触しないように使用するよう表示

3）ガラス製の加熱調理用器具には“表示された使用用途以外に使用しないでください”などと表示し、加熱調理用ではないガラス製器具には“加熱調理用として使用しないでください”などと表示

3. 消費者が誤認・混同する表示の禁止

イ.「食品添加物の基準および規格」（食薬処告示）において当該食品に使用することを禁止している合成保存料、色素などの食品添加物について、使用していないという表示を行ってはならない。

（例）麺類、キムチおよび豆腐製品に“保存料無添加”などと表示

ロ．栄養成分の含有量を減らす、または除去する製造・加工の過程を経ていない元々の食品に当該栄養成分が全く含まれていない場合、その栄養成分について強調表示を行ってはならない。

ハ．合成香料のみを使用して原材料の香りまたは味を出す場合、その香りまたは味を意味する図や写真などの表示を行ってはならない。

ニ．イオン水、生命水、薬水などの用語を使用してはならない。

ホ．合成香料・着色料・保存料、または人工的あるいは収穫後に添加される何らかの合成成分が製品内に含まれている食品、あるいは非食用部分の除去または最小限の物理的工程以外の工程を経た食品の場合は“天然”という用語を使用してはならない。

ヘ. 表示対象の原材料を除くいかなる物質も添加していない場合を除き、“100%”の表示を行ってはならない。ただし、濃縮液を希釈し元の状態に還元して使用する製品の場合、還元された表示対象の原材料の濃度が100%以上であれば、製品内に食品添加物が含まれていたとしても100%の表示を行うことができる。

ト.「食品添加物の基準および規格」（食薬処告示）において告示する名称以外の名称を表示してはならない。

（例）“MSG”表示

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

Ⅲ．個別表示事項および表示基準

1．食品

イ．食品別以外の表示事項および表示基準

1）長期保存食品

イ）缶・瓶詰

(1) 内容物は、固形量および内容量を区分して表示しなければならない。ただし、摂取前に液体を捨てることができない食品であって固形分と液体を一緒に摂取するしかない食品は内容量のみを表示することができる。

(2) 酸性缶詰食品は“酸性缶詰”と表示しなければならない。

(3) 缶詰食品は流通期限または品質保持期限を表示することができる。

ロ）レトルト食品

(1) “レトルト食品”と表示しなければならない。

(2) レトルト食品は、栄養成分および内容量に相当する熱量を表示しなければならず、流通期限または品質保持期限を表示することができる。

ハ）冷凍食品

(1) 冷凍食品は類型により、加熱せずに摂取する冷凍食品は“加熱しないで摂取する冷凍食品”、加熱して摂取する冷凍食品は“加熱して摂取する冷凍食品”に区分して表示しなければならない。

(2) “加熱して摂取する冷凍食品”の場合、殺菌した製品は“殺菌製品”と表示しなければならず、乳酸菌添加製品は乳酸菌数を合わせて表示しなければならない。

(3) 冷凍食品は、当該食品の冷凍保管方法および調理時の解凍方法を表示しなければならない。

(4) 調理または加熱処理が必要な冷凍食品は、その調理または加熱処理方法を表示しなければならない。

(5) 原材料の全部が食肉または農産物であると誤認させるような表示を行ってはならない。ただし、食肉または農産物の含有量を製品名と同じ位置に表示する場合はその限りではない。

(6) 2種類以上の原料肉を混合して使用した冷凍食品は、単一原料肉の名称を製品名

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

として使用してはならない。ただし、原料肉の含有量を製品名と同じ位置に表示する場合はその限りではない。

(7) (3) および (4) の規定にかかわらず、最終消費者に提供されず他の食品の製造・加工の際に原料として使用される食品については、調理時の解凍方法および調理または加熱処理方法の表示を省略することができる。

2) 高麗人参または紅参成分含有食品（高麗人参または紅参などを原材料として使用し高麗人参および紅参成分を含有する製品）

イ) 製品説明文または包装に高麗人参の由来を表記しようとする時は［表1］の高麗人参の由来の基本文案を準用しなければならない。

ロ) 高麗人参製品の包装色および色度は、全体的にバランスを考え製品の品位を高めるとともに、他が製造し生産している製品と混同されないようにしなければならない。

ハ) 高麗人参または紅参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、その場合の製品名は漢字で表示することができる。

ニ) 韓国国内での市販製品には“大韓民国特産品”という文言を韓国語または漢字で表示することができ、輸出品には“大韓民国特産品”という文言を英語または輸出先国の言語で表示することができる。

ホ) 高麗人参成分が含まれている製品には、高麗人参または高麗人参を表す名称（製品名を含む）、図案および絵などを表示または使用することができる。

ヘ) ホ) に該当する場合、可溶性高麗人参成分または可溶性紅参成分を原材料として使用した時は当該食品にそれぞれ高麗人参成分の含有量（㎎/g）または紅参成分の含有量（㎎/g）を表示しなければならない。

ロ．食品別表示事項および表示基準

1) 菓子類

イ) 類型

菓子、キャンディ類、チューインガム、氷菓類

ロ) 表示事項

(1) 製品名

(2) 食品の類型

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

(3) 製造者名および所在地

(4) 流通期限（氷菓類は製造年月日、ただし、“製造年月”のみを表示することができる。）

(5) 内容量および内容量に相当する熱量（ただし、熱量は菓子、キャンディ類、氷菓類に限って内容量の後に括弧付きで表示）

(6) 原材料名

(7) 栄養成分（菓子、キャンディ類、氷菓類に限る）および1回の摂取基準量

（イ）菓子

－カンネンイ（韓国式のポップコーン）、ポップコーン：20g

－その他：30g

（ロ）キャンディ類

－羊羹：50g

－プリン：100g

－その他の該当する食品：10g

（ハ）チューインガム：2g

（ニ）氷菓類：100g（ml）

(8) 容器・包装の材質

(9) 品目報告番号

(10) 成分名および含有量（該当する場合に限る）

(11) 保管方法（該当する場合に限る）

(12) 注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

(13) 放射線照射（該当する場合に限る）

(14) 遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

(15) その他の表示事項

（イ）油で揚げた製品、または油で処理された製品は“油で揚げた製品”または“油処理製品”と表示しなければならない。

（ロ）乳酸菌含有菓子、キャンディ類、氷菓類は、その含まれている乳酸菌数を表示しなければならず、特定の菌が含有されている事実を表示しようとする時はその菌の含有菌数を表示しなければならない。

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

（ハ）一口大として小さな容器に入れられているゼリー製品（いわゆるミニカップゼリー製品）については、誤った摂取方法による窒息を防止するための警告文を表示しなければならない。

（例）“凍らせて召し上がらないでください。一気に召し上がると窒息の危険があるため、よくかんで召し上がってください。5才以下のお子様およびご高齢者は摂取しないでください”などと表示

ハ）表示事項の適用特例

－ガムベースの製造に使用される食品添加物のうち、エステルゴム、ポリブテン、ポリイソブチレン、酢酸ビニール樹脂、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、石油ワックス、天然ゴム、タルク、トリアセチンは、“ガム基礎剤”または“ガムベース”と表示することができる。

2）パンまたは、餅類

イ）類型

パン類、餅類、まんじゅう類

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限

（5）内容量および内容量に相当する熱量（ただし、熱量はパン類、まんじゅう類に限って内容量の後に括弧付きで表示）

（6）原材料名

（7）栄養成分（パン類、まんじゅう類に限る）および1回の摂取基準量

（イ）パン類

－ピザ：150g

－その他の該当する食品：70g

（ロ）餅類：100g

（ハ）まんじゅう類：150g

（8）容器・包装の材質

（9）品目報告番号

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

（10）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（11）保管方法（該当する場合に限る）

（12）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（13）放射線照射（該当する場合に限る）

（14）遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

（15）その他の表示事項

（イ）製造業者が冷凍食品であるパン類および餅類を解凍し出庫しようとする場合は、製造年月日、解凍年月日、冷凍食品としての流通期限以内に設定した解凍後の流通期限、解凍後の保管方法および注意事項を表示しなければならない。ただし、その場合、ステッカー、ラベル（Label）または、タグ（Tag）を使用することができるが、外れないように取り付けなければならない。

（ロ）製造業者が冷凍食品であるパン類および餅類を解凍し出庫する時は、“この製品は冷凍食品を解凍した製品なので、再冷凍しないようお願いします”などと表示。

3）ココア加工品類またはチョコレート類

イ）類型

（1）ココア加工品類

カカオマス、ココアバター、ココア粉末、その他のココア加工品

（2）チョコレート類

チョコレート、スイートチョコレート、ミルクチョコレート、ファミリーチョコレート、ホワイトチョコレート、準チョコレート、チョコレート加工品

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限

（5）内容量および内容量に相当する熱量（ただし、熱量はチョコレート類に限って内容量の後に括弧付きで表示）

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

(6) 原材料名

(7) 栄養成分（チョコレート類に限る）および1回の摂取基準量

（イ）ココア加工品類

（ロ）チョコレート類

－チョコレート加工品：30g

－チョコレート加工品を除くチョコレート類：15g

(8) 容器・包装の材質

(9) 品目報告番号

(10) 成分名および含有量（該当する場合に限る）

(11) 保管方法（該当する場合に限る）

(12) 注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

(13) 放射線照射（該当する場合に限る）

(14) 遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

(15) その他の表示事項

（イ）アルコール成分を添加した製品はアルコール成分の含有量を表示しなければならない。

（ロ）製造業者が冷凍食品であるチョコレート類を解凍して出庫しようとする場合は、製造年月日、解凍年月日、冷凍食品としての流通期限以内に設定した解凍後の流通期限、解凍後の保管方法および注意事項を表示しなければならない。ただし、その場合はステッカー、ラベル（Label）または、タグ（Tag）を使用することができるが、外れないように取り付けなければならない。

（ハ）製造業者が冷凍食品であるチョコレート類を解凍して出庫する時は、“この製品は冷凍食品を解凍した製品なので、再冷凍しないようお願いします”などと表示。

4) ジャム類

イ）類型

ジャム、マーマレード、その他のジャム類

ロ）表示事項

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限または品質保持期限

（5）内容量および内容量に相当する熱量（ただし、熱量は内容量の後に括弧付きで表示）

（6）栄養成分および1回の摂取基準量

（イ）ジャム：20g

（ロ）マーマレード：20g

（ハ）その他のジャム類：20g

（7）原材料名

（8）容器・包装の材質

（9）品目報告番号

（10）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（11）保管方法（該当する場合に限る）

（12）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（13）放射線照射（該当する場合に限る）

（14）遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

（15）その他の表示事項

果物類または野菜類の配合含有量を表示しなければならない。

5）砂糖

イ）類型

白砂糖、三温糖、その他の砂糖

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）製造年月日

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

（5）内容量

（6）1回の摂取基準量

（イ）白砂糖：5g

（ロ）三温糖：5g

（ハ）その他の砂糖：5g

（7）原材料名

（8）容器・包装の材質

（9）品目報告番号

（10）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（11）保管方法（該当する場合に限る）

（12）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（13）放射線照射（該当する場合に限る）

（14）その他の表示事項

“天然砂糖”または“自然砂糖”という用語を表示してはならない。

6）ブドウ糖

イ）類型

液状ブドウ糖、粉末・結晶ブドウ糖

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限または品質保持期限

（5）内容量

（6）原材料名

（7）容器・包装の材質

（8）品目報告番号

（9）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（10）保管方法（該当する場合に限る）

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

（11）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（12）放射線照射（該当する場合に限る）

（13）その他の表示事項

ブドウ糖以外の原材料名、または成分名を製品名として使用してはならない。

7）果糖

イ）類型

液状果糖、結晶果糖、その他の果糖

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限または品質保持期限

（5）内容量

（6）原材料名

（7）容器・包装の材質

（8）品目報告番号

（9）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（10）保管方法（該当する場合に限る）

（11）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（12）放射線照射（該当する場合に限る）

8）飴類

イ）類型

水飴、その他の飴、デキストリン

ロ）表示事項

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限または品質保持期限

（5）内容量

（6）1回の摂取基準量

（イ）水飴

（ロ）その他の飴

－塊状の飴：30g

－粉状の飴：5g

（ハ）デキストリン

（7）原材料名

（8）容器・包装の材質

（9）品目報告番号

（10）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（11）保管方法（該当する場合に限る）

（12）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（13）放射線照射（該当する場合に限る）

（14）その他の表示事項

酸で糖化した飴類は“酸糖化飴”と表示しなければならない。

9）糖シロップ類

イ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限または品質保持期限

（5）内容量

（6）1回の摂取基準量

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

（イ）糖シロップ類：10g

（7）原材料名

（8）容器・包装の材質

（9）品目報告番号

（10）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（11）保管方法（該当する場合に限る）

（12）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（13）放射線照射（該当する場合に限る）

10）オリゴ糖類

イ）類型

フラクトオリゴ糖、イソマルトオリゴ糖、ガラクトオリゴ糖、マルトオリゴ糖、キシロオリゴ糖、ゲンチオオリゴ糖、その他のオリゴ糖

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限または品質保持期限

（5）内容量

（6）原材料名

（7）容器・包装の材質

（8）品目報告番号

（9）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（10）保管方法（該当する場合に限る）

（11）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（12）放射線照射（該当する場合に限る）

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

（13）その他の表示事項

（イ）当該オリゴ糖の名称および含有量を表示しなければならない。

（ロ）その他のオリゴ糖は、混合されたオリゴ糖の名称および含有量をそれぞれ表示しなければならない。

11）食肉または卵含有加工品

イ）類型

食肉または卵製品、食肉含有加工品、卵含有加工品

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限

（5）内容量

（6）原材料名

（7）1回の摂取基準量

（イ）食肉または卵製品：60g

（ロ）食肉含有加工品

－ビーフジャーキーなど肉類を乾燥させたもの：15g

－その他の該当する食品：30g

（ハ）卵含有加工品：50g

（8）容器・包装の材質

（9）品目報告番号

（10）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（11）保管方法（該当する場合に限る）

（12）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（13）放射線照射（該当する場合に限る）

（14）遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

（15）その他の表示事項

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

（イ）食肉または卵製品

原材料肉の名称と部位を表示しなければならない。

（ロ）食肉含有加工品

－食品の類型により、ハム、生ハム、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、発酵ソーセージ、混合ソーセージ、ベーコン類、乾燥保存肉類、調味肉、加熱調味肉、天然ケーシング、粉砕加工肉製品、カルビ加工品、単純食肉抽出加工品、食肉抽出加工品、食肉抽出加工肉、原料牛脂、食用牛脂、原料豚脂、食用豚脂、包装肉に区分して表示しなければならない。

－非加熱食肉製品は“非加熱製品”と表示しなければならない。

－特定部位を使用する製品は、食肉の原料肉名称の後に括弧付きでその部位名を表示しなければならない。

－ハム以外の食肉製品は、ハムの名称（骨付きハム、ボンレスハムなど）、またはこれと混同しやすい類似の用語を表示してはならない。

－原料肉を2種類以上使用する時は、原料肉の一部の名称を製品名に使用してはならない。ただし、原料肉の含有量を製品名と同じ位置に表示する場合はその限りではない。

－原材料の全部が食肉であると誤認させるような表示を行ってはならない。ただし、食肉の含有量を製品名と同じ位置に表示する場合はその限りではない。

（ハ）卵含有加工品

－食品の類型により、全卵液、卵黄液、卵白液、全卵粉、卵黄粉、卵白粉、卵加熱成形製品、塩漬卵、ピータンに区分して表示しなければならない。

－殺菌したかどうかによって、“殺菌製品”または“非殺菌製品”に区分して表示しなければならない。

12）魚肉加工品

イ）類型

かまぼこ（練り物）、魚肉ソーセージ、魚肉半製品、魚肉、すり身、その他の魚肉加工品

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

(4) 流通期限

(5) 内容量および内容量に相当する熱量（ただし、熱量は魚肉ソーセージに限って内容量の後に括弧付きで表示）

(6) 原材料名

(7) 栄養成分（魚肉ソーセージに限る）および1回の摂取基準量

（イ）かまぼこ：30g

（ロ）魚肉ソーセージ：30g

（ハ）魚肉半製品：30g

（ニ）魚肉：30g

（ホ）すり身：30g

（ヘ）その他の魚肉加工品：30g

(8) 容器・包装の材質

(9) 品目報告番号

(10) 成分名および含有量（該当する場合に限る）

(11) 保管方法（該当する場合に限る）

(12) 注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

(13) 放射線照射（該当する場合に限る）

(14) 遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

(15) その他の表示事項

（イ）加熱処理の方法などにより、“殺菌製品、非殺菌製品、滅菌製品”または“非加熱製品”に区分して表示しなければならない。

（ロ）調味製品（かに風味かまぼこ、エビ風味かまぼこなど）は、製品の名称や図案に示されている特定の魚肉ではないことの表示と、含まれている主要成分の含有量または含有率、および香りの名称を表示しなければならず、その特定成分が35パーセント（%）未満の場合は容器や包装にその特定成分に関する図や写真を表示することはできない。

13) 豆腐類またはムク類

イ) 類型

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

豆腐、全豆腐（豆100％の豆腐）、湯葉、加工豆腐、ムク類

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限

（5）内容量

（6）原材料名

（7）1回の摂取基準量

（イ）豆腐：80g

（ロ）全豆腐：80g

（ハ）湯葉：80g

（ニ）加工豆腐：80g

（ホ）ムク類：80g

（8）容器・包装の材質

（9）品目報告番号

（10）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（11）保管方法（該当する場合に限る）

（12）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（13）放射線照射（該当する場合に限る）

（14）遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

ハ）表示事項の適用特例

－豆腐類またはムク類を運搬用衛生箱を使用して販売する場合は、その運搬用衛生箱に製造者名および所在地のみを表示することができる。

14）食用油脂類

イ）類型

豆油（大豆油）、コーン油（コーン胚芽油）、菜種油（油菜油またはキャノーラ油）、米糠油（玄米油）、ごま油、えごま油、紅花油（サフラワー油）、ひまわり油、綿実

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

油、ピーナツ油（落花生油）、オリーブ油、パーム油類、椰子油、混合食用油、加工油脂、ショートニング、マーガリン類、チリシード油、香味油、その他の食用油脂

ロ）表示事項

(1) 製品名

(2) 食品の類型

(3) 製造者名および所在地

(4) 流通期限

(5) 内容量および内容量に相当する熱量（ただし、熱量は内容量の後に括弧付きで表示）

(6) 原材料名

(7) 栄養成分および1回の摂取基準量

（イ）豆油（大豆油）：5g（ml）

（ロ）コーン油（コーン胚芽油）：5g（ml）

（ハ）菜種油（油菜油またはキャノーラ油）：5g（ml）

（ニ）米糠油（玄米油）：5g（ml）

（ホ）ごま油：5g（ml）

（ヘ）えごま油：5g（ml）

（ト）紅花油（サフラワー油）：5g（ml）

（チ）ひまわり油：5g（ml）

（リ）綿実油：5g（ml）

（ヌ）ピーナツ油（落花生油）：5g（ml）

（ル）オリーブ油：5g（ml）

（ヲ）パーム油：5g（ml）

（ワ）椰子油：5g（ml）

（カ）混合食用油：5g（ml）

（ヨ）加工油脂：5g（ml）

（タ）ショートニング：5g（ml）

（レ）マーガリン類：5g（ml）

（ソ）チリシード油：5g（ml）

（ツ）香味油：5g（ml）

（ネ）その他の食用油脂：5g（ml）

(8) 容器・包装の材質

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

(9) 品目報告番号

(10) 成分名および含有量（該当する場合に限る）

(11) 保管方法（該当する場合に限る）

(12) 注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

(13) 放射線照射（該当する場合に限る）

(14) その他の表示事項

（イ）食用油脂のうち、破砕粉を原材料として製造・加工した油脂類は“○○粉含有”およびその含有量を表示しなければならない。

（ロ）食用油脂のうち、加工油脂、ショートニングまたはマーガリン類の製品の場合は、原材料として使用した油脂の種類によって、植物性油脂または動物性油脂と、原材料名表示欄に表示することができる。ただし、水素添加により硬化した場合は、原材料名に硬化油または部分硬化油脂であることを表示しなければならない。[例：植物性油脂（大豆部分硬化油）]

（ハ）ごま油は、ごま油または抽出ごま油に区分して表示しなければならない。

（ニ）えごま油は、えごま油または抽出えごま油に区分して表示しなければならない。

（ホ）紅花油（サフラワー油）は、高オレイン酸紅花の種から抽出した製品の場合は、オレイン酸含有量を表示することができる。

（ヘ）ひまわり油は、高オレイン酸ひまわりの種から抽出した製品の場合は、オレイン酸含有量を表示することができる。

（ト）オリーブ油

－圧搾オリーブ油、精製オリーブ油、または混合オリーブ油に区分して表示しなければならない。

－混合オリーブ油の場合、圧搾オリーブ油と精製オリーブ油の名称と配合比（百分率）を表示しなければならない。

（チ）混合食用油

－混合された各食用油脂の名称およびその含有量の順序に従って配合比（百分率）を表示しなければならない。

－油加工品およびその他の食品と誤認させるような表示を行ってはならない。

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

－原材料名または成分名を製品名として使用してはならない。

（リ）加工油脂

－加工方法によって、水素添加油、分別油、またはエステル化油に区分して表示しなければならない。

－加工油脂を混合した場合は、単一食用油脂の原材料であると誤認させるような表示を行ってはならない。

－混合加工油脂は、混合された各食用油脂の名称をその含有量の順序に従って表示しなければならない。

（ヌ）ショートニング

－固形状または流動状の製品は、固形状食品または流動状製品に区分して表示しなければならない。

－レシチンまたはグリセリン脂肪酸エステルを使用した業務用製品は、使用された乳化剤の名称を表示しなければならない。ただし、酸価が0.8以下の場合は除く。

（ル）マーガリン類

－マーガリンまたは低脂肪マーガリン（脂肪スプレッド）に区分して表示しなければならない。

－流動状の製品は“流動状製品”と表示することができる。

（ヲ）香味油

－使用した食用油脂の名称および配合比（百分率）を含有量の順位に従って表示しなければならない。

（ワ）その他の食用油脂

－油脂の原材料名の後に油またはキルム（韓国語で油のこと）（表示例：○○油または○○キルム）を表示しなければならない。

－圧搾油脂は、油脂名の前に圧搾という文言（表示例：圧搾○○油または圧搾○○キルム）を表示しなければならない。

15）麺類

イ）類型

ククス（韓国語で麺のこと）、冷麺、春雨、油揚げ麺類、パスタ類、その他麺類

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

(3) 製造者名および所在地

(4) 流通期限

(5) 内容量および内容量に相当する熱量（ただし、熱量は内容量の後に括弧付きで表示）

(6) 原材料名

(7) 栄養成分および1回の摂取基準量

（イ）ククス

－乾燥：袋麺　100g、カップ麺　30g

－非乾燥：200g

（ロ）冷麺

－乾燥：100g

－非乾燥：200g

（ハ）春雨：20g

（ニ）油揚げ麺類

－袋麺：120g

－カップ麺：80g

（ホ）パスタ類

－乾燥：100g

－非乾燥：200g

(8) 容器・包装の材質

(9) 品目報告番号

(10) 成分名および含有量（該当する場合に限る）

(11) 保管方法（該当する場合に限る）

(12) 注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

(13) 放射線照射（該当する場合に限る）

(14) 遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

(15) その他の表示事項

殺菌製品は殺菌したかどうかによって“殺菌製品”、“酒精添加製品”に区分して表示しなければならない。

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

16）茶類

イ）類型

浸出茶、液状茶、固形茶

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限（滅菌を行った液状製品については、流通期限または品質保持期限）、浸出茶のうち発酵過程を経る茶の場合は流通期限または製造年月日

（5）内容量

（6）原材料名

（7）1回の摂取基準量

（イ）浸出茶：200 ml

（ロ）液状茶：200 ml

（ハ）固形茶：200 ml

（8）容器・包装の材質

（9）品目報告番号

（10）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（11）保管方法（該当する場合に限る）

（12）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（13）放射線照射（該当する場合に限る）

（14）遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

（15）その他の表示事項

（イ）浸出茶は、特性によって緑茶・ウーロン茶・紅茶・加工穀類茶に区分して表示することができる。

（ロ）希釈・溶解して飲用する製品は、その希釈倍数または希釈量を表示しなければならない。

（ハ）原材料として果実を2種以上使用した果実茶製品は、原材料として使用した単一

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

原材料名を製品名として使用してはならない。

17）コーヒー

イ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限（滅菌を行った液状製品については、流通期限または品質保持期限）

（5）内容量および内容量に相当する熱量（ただし、熱量は内容量の後に括弧付きで表示。ただし、焙煎コーヒーおよびインスタントコーヒーについては、内容量に相当する熱量の表示は不要）

（6）原材料名

（7）栄養成分（焙煎コーヒーおよびインスタントコーヒーは除く）および1回の摂取基準量：200 ml

（8）容器・包装の材質

（9）品目報告番号

（10）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（11）保管方法（該当する場合に限る）

（12）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（13）放射線照射（該当する場合に限る）

（14）遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

（15）その他の表示事項

（イ）液状製品はコーヒー豆の含有量を表示しなければならない。ただし、抽出した場合は固形分の含有量または配合含有量を表示しなければならない。

（ロ）カフェイン含有量を90パーセント（%）以上除去した製品は“脱カフェイン製品”と表示することができる。

18）飲料類

イ）類型

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

（1）果物・野菜類飲料

濃縮果・野菜汁（または果物・野菜粉）、果物・野菜ジュース、果物・野菜飲料

（2）炭酸飲料類

炭酸飲料、炭酸水

（3）豆乳類

豆乳液、豆乳、粉末豆乳、その他の豆乳

（4）発酵飲料類

乳酸菌飲料、酵母飲料、その他の発酵飲料

（5）高麗人参・紅参飲料

（6）その他の飲料

混合飲料、飲料ベース

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限（滅菌を行った液状製品については、流通期限または品質保持期限）

（5）内容量および内容量に相当する熱量（ただし、熱量は内容量の後に括弧付きで表示）

（6）原材料名

（7）栄養成分および1回の摂取基準量

（イ）果物・野菜類飲料

－濃縮果・野菜汁（または果物・野菜粉）：200ml

－果物・野菜ジュース：200ml

－果物・野菜飲料：200ml

（ロ）炭酸飲料類：200ml

（ハ）豆乳類：200ml

（ニ）発酵飲料類：100ml

（ホ）高麗人参・紅参飲料：150ml

（ヘ）その他の飲料

－混合飲料：200ml

－飲料ベース：150ml

（8）容器・包装の材質

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

(9) 品目報告番号

(10) 成分名および含有量（該当する場合に限る）

(11) 保管方法（該当する場合に限る）

(12) 注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

(13) アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

(14) 放射線照射（該当する場合に限る）

(15) 遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

(16) その他の表示事項

(イ) 共通事項

飲料用の水と類似した性状（無色など）の飲料は製品名として“○○水”、“○○みず”、“○○ウォーター”など飲料用の水と誤認・混同する製品名を使用してはならない。ただし、炭酸水および食品の類型を主要表示面に14ポイント以上の活字で表示する場合は除く。

（ロ）果物・野菜類飲料

加熱していない製品は加熱していない製品であることを表示しなければならない。

（ハ）炭酸飲料類

炭酸飲料のうち製品400ml当たりの熱量が2kcal以下の製品は“ダイエット”という用語を表示することができる。

（ニ）豆乳類

－水素イオン濃度（pH）が4.6未満のその他の豆乳は、その製品の水素イオン濃度（pH）を表示しなければならない。

－加熱処理方法などにより“滅菌製品”と区分して表示しなければならない。

－果実・野菜汁が含まれる製品は果実・野菜汁の含有量を表示しなければならない。

（ホ）発酵飲料類

殺菌製品は殺菌製品であることを表示しなければならない。

（ヘ）高麗人参・紅参飲料

高麗人参・紅参飲料は、高麗人参飲料または紅参飲料に区分して表示しなければならない。

（ト）その他の飲み物

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

粉末形態の飲料ベースは粉末製品であることを表示し、“天然”、“新鮮”、“自然”または“濃縮”という用語を使用してはならない。ただし、100%天然香を使用する場合は“天然○○香添加”と表示することができる。

ハ）表示事項の適用特例

－製造年月日を追加表示しようとする飲料類（乳酸菌飲料および殺菌乳酸菌飲料は除く）であって瓶の蓋に製造年月日を表示する場合、製造“年月”のみを表示することができる。

19）特殊用途食品

イ）類型

(1) 乳児用調製食

(2) 成長期用調製食

(3) 乳幼児用穀類調製食

(4) その他の乳幼児食

(5) 特殊医療用途などの食品

患者用バランス栄養食、糖尿患者用食品、腎臓疾患者用食品、腸疾患者用加水分解食品、熱量および栄養供給用医療用途食品、先天性代謝疾患者用食品、乳幼児用特殊調製食品、嚥下困難者用粘度増進食品

(6) 体重調節用調製食品

(7) 妊産・授乳婦用食品

ロ）表示事項

(1) 製品名

(2) 食品の類型

(3) 製造者名および所在地

(4) 流通期限

(5) 内容量および内容量に相当する熱量（ただし、熱量は内容量の後に括弧付きで表示）

(6) 原材料名

(7) 栄養成分および1回の摂取基準量

（イ）乳児用調製食

（ロ）成長期用調製食

（ハ）乳幼児用穀類調製食

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

（ニ）その他の乳幼児食

（ホ）特殊医療用途などの食品

（ヘ）体重調節用調製食品：40g

（ト）妊産・授乳婦用食品：20g

(8) 容器・包装の材質

(9) 品目報告番号

(10) 成分名および含有量（該当する場合に限る）

(11) 保管方法（該当する場合に限る）

(12) 注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

(13) アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

(14) 放射線照射（該当する場合に限る）

(15) 遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

(16) その他の表示事項

（イ）共通事項

－法第7条により食品の基準および規格で定める栄養成分は“栄養成分の表示方法”に従って表示しなければならない。その場合、1日の栄養成分基準値が設定されていない栄養成分と乳児用調製食、成長期用調製食および特殊医療用途などの食品のうち、乳幼児（0～36ヶ月）対象の製品は、栄養成分の名称と含有量のみを表示することができる（特殊用途食品共通事項）

－成分名を製品名として使用してはならない（特殊医療用途などの食品、体重調節用調製食品、妊産・授乳婦用食品を除く）

（ロ）乳児用調製食

乳児に食べさせる量と方法を表示しなければならない。

（ハ）成長期用調製食

生後6ヶ月以後の乳幼児に食べさせる量と方法を表示しなければならない。

（ニ）乳幼児用穀類調製食

離乳期の乳幼児に食べさせる量と方法を表示しなければならない。

（ホ）その他の乳幼児食

離乳期の乳幼児に食べさせる量と方法を表示しなければならない。

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

（ヘ）特殊医療用途などの食品

－製品特性別の推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。

－治療効果などを表示してはならない。

－“医師の指示により使用しなければなりません”などと表示しなければならない。

－“○○(疾病名､障害など)患者の栄養調節のための食品”と表示することができる。

（ト）体重調節用調製食品

推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。

（チ）妊産・授乳婦用食品

推奨摂取量および摂取方法を表示しなければならない。

20）醤類

イ）類型

(1) 味噌玉麹

韓国味噌玉麹、改良味噌玉麹

(2) 韓国しょう油

在来韓国しょう油、改良韓国しょう油

(3) 醸造しょう油

(4) 酸分解しょう油

(5) 酵素分解しょう油

(6) 混合しょう油

(7) 韓国味噌

(8) 味噌

(9) 調味味噌

(10) 唐辛子味噌（コチュジャン）

(11) 調味唐辛子味噌（コチュジャン）

(12) 甜面醤

(13) 清麹醤

(14) 混合醤

(15) その他の醤類

ロ）表示事項

(1) 製品名

(2) 食品の類型

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

(3) 製造者名および所在地

(4) 流通期限または品質保持期限（味噌玉麹は流通期限）

(5) 内容量および内容量に相当する熱量（ただし、熱量は内容量の後に括弧付きで表示。ただし、韓国玉麹味噌、在来韓国しょう油、韓国味噌および清麹醤は内容量に相当する熱量の表示を除く）

(6) 原材料名

(7) 栄養成分（韓国味噌玉麹、在来韓国しょう油、韓国味噌および清麹醤は除く）および1回の摂取基準量

（イ）味噌玉麹

（ロ）韓国しょう油：5ml

（ハ）醸造しょう油：5ml

（ニ）酸分解しょう油：5ml

（ホ）酵素分解しょう油：5ml

（ヘ）混合しょう油：5ml

（ト）韓国味噌：10g

（チ）味噌：10g

（リ）調味味噌：10g

（ヌ）唐辛子味噌（コチュジャン）：10g

（ル）調味唐辛子味噌（コチュジャン）：10g

（ヲ）甜面醤：15g

（ワ）清麹醤：20g

（カ）混合醤：15g

（ヨ）その他の醤類10g

(8) 容器・包装の材質

(9) 品目報告番号

(10) 成分名および含有量（該当する場合に限る）

(11) 保管方法（該当する場合に限る）

(12) 注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

(13) 放射線照射（該当する場合に限る）

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

（14）遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

（15）その他の表示事項

（イ）醸造しょう油の原液に酸分解しょう油の原液、韓国しょう油の原液または酵素分解しょう油などを混合した混合しょう油は、その混合比率を表示しなければならず、その場合、混合したそれぞれのしょう油についての窒素総含有量を合わせて表示しなければならない。

（ロ）唐辛子味噌（コチュジャン）は、主要表示面に粉唐辛子の含有量を12ポイント以上で表示しなければならない。

（ハ）混合醤は、原材料として使用した醤類の名称および含有量を表示しなければならず、殺菌した製品は殺菌製品であることを表示しなければならない。

（ニ）醤類の粉末製品は“粉末製品”と表示しなければならず、使用濃度または希釈倍数を表示しなければならない。

21）調味食品

イ）類型

（1）酢

発酵酢、希釈酢酸、その他の酢

（2）ソース類

（3）トマトケチャップ

（4）カレー（カリー）

カレー（カリー）粉、カレー（カリー）

（5）粉唐辛子または、糸唐辛子

粉唐辛子、糸唐辛子

（6）香辛料加工品

天然香辛料、香辛料調製品

（7）複合調味食品

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限（酢および滅菌を行ったカレー（カリー）製品については、流通期限または品質保持期限）

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

(5) 内容量

(6) 原材料名

(7) 1回の摂取基準量

（イ）酢：5ml

（ロ）ソース類

（ハ）トマトケチャップ：10g

（ニ）カレー

－レトルト食品：200g

－その他：25g

（ホ）粉唐辛子または糸唐辛子

（ヘ）香辛料加工品

（ト）複合調味食品

(8) 容器・包装の材質

(9) 品目報告番号

(10) 成分名および含有量（該当する場合に限る）

(11) 保管方法（該当する場合に限る）

(12) 注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

(13) 放射線照射（該当する場合に限る）

(14) 遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

(15) その他の表示事項

（イ）酢

－酢酸の含有量を表示しなければならない。

－発酵酢は果実・穀物酒母、果実酒、果実搾汁液、穀物酒、穀物由来糖化液、酒精、または酒類などの原材料名および含有量を表示しなければならず、当該原材料の名称を製品名として使用することができる。

（ロ）ソース類

－殺菌または滅菌工程を経た場合、“殺菌製品”または“滅菌製品”に区分して表示しなければならない。

（ハ）香辛料加工品

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

－乾燥あるいは殺菌した製品は、“乾燥製品”または“殺菌製品”に区分して表示しなければならない。

（ニ）複合調味食品

一般消費者用製品は、調理時の使用方法を表示しなければならない。

22）ドレッシング類

イ）類型

ドレッシング、マヨネーズ

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限

（5）内容量

（6）原材料名

（7）1回の摂取基準量

（イ）ドレッシング：15g

（ロ）マヨネーズ：10g

（8）容器・包装の材質

（9）品目報告番号

（10）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（11）保管方法（該当する場合に限る）

（12）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（13）放射線照射（該当する場合に限る）

（14）遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

23）キムチ類

イ）類型

キムチッソク（キムチを漬ける際に入れる具材や調味料などのこと）、白菜キムチ、

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

その他のキムチ

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限または品質保持期限

（5）内容量

（6）原材料名

（7）1回の摂取基準量

（イ）キムチッソク

（ロ）白菜キムチ：40g

（ハ）その他のキムチ

－ムルキムチ：60g

－その他のキムチ：40g

（8）容器・包装の材質

（9）品目報告番号

（10）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（11）保管方法（該当する場合に限る）

（12）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（13）放射線照射（該当する場合に限る）

（14）遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

（15）その他の表示事項

（イ）キムチ類は固有の名称を使用することができる。

（ロ）殺菌したかどうかにより“殺菌製品”または“非殺菌製品”と区分して表示しなければならない。

24）塩辛類

イ）類型

塩辛、味付塩辛、魚醤、調味魚醤、魚酢類

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限または品質保持期限

（5）内容量

（6）原材料名

（7）容器・包装の材質

（8）品目報告番号

（9）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（10）保管方法（該当する場合に限る）

（11）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（12）放射線照射（該当する場合に限る）

（13）遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

（14）その他の表示事項

（イ）食塩の含有量を表示しなければならない。

（ロ）調味魚醤は原液の含有量と添加した原材料名を表示しなければならない。

（ハ）製造業者が冷凍食品である塩辛類を解凍して出庫しようとする場合は、製造年月日、解凍年月日、冷凍食品としての流通期限または品質保持期限以内に設定した解凍後流通期限または品質保持期限、解凍後の保管方法および注意事項を表示しなければならない。ただし、その場合はステッカー、ラベル（Label）または、タグ（Tag）を使用することができるが、外れないように取り付けなければならない。

（ニ）製造業者が冷凍食品である塩辛類を解凍して出庫する時は、“この製品は冷凍食品を解凍した製品なので、再冷凍しないようにお願いします”などの表示を行わなければならない。

25）漬物

イ）類型

漬物類、砂糖漬け

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限または品質保持期限

（5）内容量

（6）原材料名

（7）1回の摂取基準量

（イ）漬物類

－醤類漬のうちチャンアチ：15g

－その他の該当する食品：25g

（ロ）砂糖漬け：25g

（8）容器・包装の材質

（9）品目報告番号

（10）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（11）保管方法（該当する場合に限る）

（12）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（13）放射線照射（該当する場合に限る）

（14）遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

（15）その他の表示事項

（イ）混合漬けは、食塩、醤類、酢、糖類などを除き含有量が多い原材料名を前に付けて“混合漬け”と表示し、混合された原材料名および含有割合（%）を表示しなければならない。

（ロ）加熱処理方法により“殺菌製品”または“滅菌製品”と表示しなければならない。

ハ）表示事項の適用特例

漬物（たくあんに限る）を、運搬用衛生箱を使用して販売する場合は、その運搬用衛生箱に製造者名および所在地のみを表示することができる。

26）煮物

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

イ）類型

農産物の煮物、水産物の煮物、畜産物の煮物

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限（滅菌製品については、流通期限または品質保持期限）

（5）内容量

（6）原材料名

（7）容器・包装の材質

（8）品目報告番号

（9）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（10）保管方法（該当する場合に限る）

（11）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（12）放射線照射（該当する場合に限る）

（13）遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

（14）その他の表示事項

（イ）混合煮物は、食塩、醤類、糖類などを除き含有量が多い原材料名を前に付けて“混合煮物”と表示し、混合された原材料の原材料名および含有割合（%）を表示しなければならない。

（ロ）加熱処理方法により“殺菌製品”または“滅菌製品”と表示しなければならない。

27）酒類

イ）類型

濁酒、薬酒、清酒、ビール、果実酒、焼酎、ウイスキー、ブランデー、一般蒸留酒、リキュール、その他の酒類、酒精

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

(3) 製造者名および所在地

(4) 製造年月日（濁酒および薬酒は流通期限、ビールは流通期限または品質保持期限）。ただし、製造番号または瓶詰年月日を表示した場合は、製造年月日を省略することができる。

(5) 内容量

(6) 原材料名

(7) 容器・包装の材質

(8) 品目報告番号

(9) 成分名および含有量（該当する場合に限る）

(10) 保管方法（該当する場合に限る）

(11) 注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

(12) 放射線照射（該当する場合に限る）

(13) 遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る。ただし、蒸留酒のように遺伝子組み換えDNAまたは遺伝子組み換えタンパク質が残っていない食品は除く）

(14) その他の表示事項

（イ）共通事項

酒類はエタノールの含有量を表示しなければならない。

（ロ）濁酒

－殺菌製品は“殺菌濁酒”と表示しなければならない。

－でんぷん質原料が単一原料の場合、でんぷん質原料について100%表示を行うことができる。

（例）でんぷん質原料としてコメ100%使用しました。

でんぷん質原料としてコメだけを使用しました。

でんぷん質原料：コメ100%

（ハ）薬酒

殺菌製品は“殺菌薬酒”と表示しなければならない。

（ニ）清酒

発酵させて得たエタノールのすべてが白米によるものである時は、“純”という用語を表示することができる。

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

（ホ）ビール

－製品の色により淡色ビールまたは黒ビールと表示することができ、熱処理していないものは生ビールと表示することができる。

－製品100ミリリットル（ml）当たりの熱量が30キロカロリー（kcal）以下の製品は、“ライト”という用語を表示することができる。

（ヘ）果実酒

－原材料の種類により、葡萄酒、リンゴ酒、イチゴ酒などと区分表示することができ、葡萄酒は色により赤葡萄酒、白葡萄酒、ロゼワインなどと表示することができる。

－炭酸ガスを含有する製品はその内容を表示しなければならない。

（ト）焼酎

「酒税法」第6条により設置した酒類製造免許場と容器注入製造場で同じ焼酎を製造・加工した場合、同じ原材料名を表示することができる。

（チ）ウイスキー

－原料酒を使用する製品は、原料酒の含有割合率を表示しなければならない。

－原料酒の組成や産地により、特定の固有名称などを表示することができる。

（リ）ブランデー

－原料酒を使用する製品は、原料酒の含有割合率を表示しなければならない。

－原料酒の組成や産地により、特定の固有名称などを表示することができる。

（ヌ）一般蒸留酒

－原料酒を使用する製品は、原料酒の含有割合率を表示しなければならない。

－原料酒の組成や産地により、高粱酒、ラム、ウォッカ、ジンなどの特定の固有名称を表示することができる。

（ル）リキュール

原料酒の組成や産地により、高麗人参酒、梅酒、五加皮酒など特定の固有名称を表示することができる。

（ヲ）その他の酒類

（ワ）酒精

ハ）表示事項の適用特例

(1) 酒類の製品名は、漢字や外国語を韓国語表示の活字よりも大きく表示することができる。

(2) 酒精および蒸留酒（焼酎、ウイスキー、ブランデー、一般蒸留酒、リキュール）

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

はアレルギー誘発物質表示を省略することができる。

(3) 酒精および蒸留酒（焼酎、ウイスキー、ブランデー、一般蒸留酒、リキュール）は複合原材料の名称を省略し、酒精およびそれぞれの蒸留酒の原液で表示することができる。ただし、蒸留後に使用される原材料および食品添加物は表示しなければならない。

（例）“焼酎原液”、“ウイスキー原液”、“ブランデー原液”、“ウォッカ原液”

28) 乾製品類

イ）類型

調味乾魚類、乾魚類、その他の乾製品類

ロ）表示事項

(1) 製品名

(2) 食品の類型

(3) 製造者名および所在地

(4) 流通期限

(5) 内容量

(6) 原材料名

(7) 1回の摂取基準量

（イ）調味乾魚類：15g

（ロ）乾魚類：15g

（ハ）その他の乾製品類：15g

(8) 容器・包装の材質

(9) 品目報告番号

(10) 成分名および含有量（該当する場合に限る）

(11) 保管方法（該当する場合に限る）

(12) 注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

(13) 放射線照射（該当する場合に限る）

(14) 遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

(15) その他の表示事項

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

原材料として使用する魚貝類名を表示しなければならない。

29）その他の食品類

イ）類型

(1) ピーナッツまたは堅果類加工品類

ピーナッツバター、ピーナッツまたは堅果類加工品

(2) カプセル類

(3) でんぷん類

でんぷん、その他のでんぷん

(4) 果物・野菜加工品類

(5) 味付のり

(6) 揚げ物

(7) 蜂蜜類

巣蜜、蜂蜜

(8) アナログチーズ

(9) 植物性クリーム

(10) 抽出加工食品類

抽出食品、抽出加工食品

(11) ポップコーン用とうもろこし加工品

(12) 食塩

天日塩、再製塩（再製粗塩）、焼・溶融塩、精製塩、その他の塩、加工塩

(13) 小麦粉類

小麦粉、栄養強化小麦粉、その他の小麦粉

(14) 蒸米

(15) 生食類

生食製品、生食含有製品

(16) シリアル類

(17) 氷類

食用氷、漁業用氷

(18) 即席・簡便食品類

即席食品、即席調理食品、簡便生鮮食品

(19) キノコ加工食品

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

キノコ子実体加工食品、キノコ菌糸体加工食品

(20) スッポン加工食品

スッポン粉末、スッポン粉末製品、スッポン油製品

(21) 酵母食品

乾燥酵母、乾燥酵母製品、酵母抽出物製品

(22) 酵素食品

穀類酵素含有製品、胚芽酵素含有製品、果物・野菜類酵素含有製品、その他の植物酵素含有製品

(23) 花粉加工食品

加工花粉、花粉抽出物、花粉製品、花粉抽出製品

(24) ローヤルゼリー加工食品

生ローヤルゼリー、凍結乾燥ローヤルゼリー、ローヤルゼリー製品

ロ) 表示事項

(1) 製品名

(2) 食品の類型

(3) 製造者名および所在地

(4) 流通期限（食塩・食用氷は製造年月日、でんぷん類・蜂蜜類・小麦粉類は流通期限または品質保持期限、即席食品のうち弁当・のり巻き・ハンバーガー・サンドイッチ・寿司は製造年月日および流通期限）

(5) 内容量および内容量に相当する熱量（ただし、熱量は即席食品のうち、のり巻き、ハンバーガー、サンドイッチに限って内容量の後に括弧付きで表示）

(6) 原材料名

(7) 栄養成分（即席食品のうち、のり巻き、ハンバーガー、サンドイッチに限る）および1回の摂取基準量

（イ）ピーナッツまたは堅果類加工品類

－ピーナッツバター：5g

－ピーナッツまたは堅果類加工品：10g

（ロ）カプセル類

（ハ）でんぷん類

（ニ）果物・野菜加工品類

－乾果類：5g

－その他：30g

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

（ホ）味付のり

－味付のり：4g

－のりのふりかけ：10g

（ヘ）揚げ物食品

（ト）蜂蜜類：20g

（チ）アナログチーズ：20g

（リ）植物性クリーム：5g

（ヌ）抽出加工食品類：80g

（ル）ポップコーン用とうもろこし加工品：30g

（ヲ）食塩

（ワ）小麦粉類

（カ）蒸米

（ヨ）生食類：40g

（タ）シリアル類：30g

（レ）氷類

（ソ）即席・簡便食品類

－弁当、のり巻き類など：1食

－ハンバーガー、サンドイッチ類：150g

－それ以外の該当する食品：1食

(8) 容器・包装の材質

(9) 品目報告番号

(10) 成分名および含有量（該当する場合に限る）

(11) 保管方法（該当する場合に限る）

(12) 注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

(13) 放射線照射（該当する場合に限る）

(14) 遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

(15) その他の表示事項

（イ）ピーナッツまたは堅果類加工品類

ピーナッツバターは、ピーナッツの含有量を表示しなければならない。

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

（ロ）でんぷん類

－製品名にでんぷんを使用しなければならない。

－原材料の成分により、トウモロコシでんぷん、ジャガイモでんぷん、サツマイモでんぷん、小麦でんぷん、米でんぷん、タピオカでんぷん、またはドングリでんぷんなどと区分して表示しなければならない。

（ハ）果物・野菜加工品類

使用した果物類または野菜類の原材料名とその含有量を表示しなければならない。ただし、単に切断したもの、あるいは原物をそのまま使用して感覚的に内容物を確認できるよう透明な包装を行ったものは、含有量表示を省略することができる。

（ニ）蜂蜜類

主な蜜源の種類により、アカシア蜂蜜、くり蜜、または雑花蜜などと区分して表示しなければならない。

（ホ）アナログチーズ

ナチュラルチーズまたはプロセスチーズと混同される表示を行ってはならない。

（ヘ）植物性クリーム

乳加工品と混同される表示を行ってはならない。

（ト）抽出加工食品類

－加熱処理方法などにより、“殺菌製品”または“非殺菌製品”に区分して表示しなければならない。

－それぞれの原材料として使用された抽出物の名称および含有量を表示しなければならない。

－特殊用途食品と混同されかねない表示を行ってはならず、健康に関する一切の表示を行ってはならない。

（チ）食塩

－食用として使用される天日塩は、31）自然食品の表示事項が適用されるが、主要表示面に食用であることを表示しなければならない。

－食品添加物を添加して製造した加工塩においては、添加した食品添加物の名称と含有量を表示しなければならない。

（リ）蒸米

製品名に蒸米と表示しなければならない。

（ヌ）生食類

乾燥方法により、凍結乾燥、自然乾燥、送風乾燥に区分して表示しなければならな

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

い。

（ル）即席・簡便食品類

即席食品のうち、弁当、のり巻き、ハンバーガー、サンドイッチ、寿司の製造年月日表示は製造日と製造時間を合わせて表示しなければならず、流通期限表示は“○○月○○日○○時まで”、“○○日○○時まで”または“○○.○○.○○00：00まで”と表示しなければならない。

30）規格外の一般加工食品

イ）類型

穀類加工品、豆類加工品、芋類加工品、でんぷん加工品、食用油脂加工品、糖類加工品、水産物加工品、その他の加工品

ロ）表示事項

（1）製品名

（2）食品の類型

（3）製造者名および所在地

（4）流通期限

（5）内容量

（6）原材料名

（7）容器・包装の材質

（8）品目報告番号

（9）成分名および含有量（該当する場合に限る）

（10）保管方法（該当する場合に限る）

（11）注意事項

（イ）不正・不良食品申告表示

（ロ）アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

（ハ）その他（該当する場合に限る）

（13）放射線照射（該当する場合に限る）

（14）遺伝子組み換え食品（該当する場合に限る）

（15）その他の表示事項

（イ）法第7条の規定による食品別基準および規格上の食品群、食品種、食品の類型の名称を表示してはならない。

（ロ）油で揚げた食品や油処理食品は“油で揚げた・油処理食品”と、殺菌製品、滅

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

菌製品は“殺菌製品”または“滅菌製品”と、それぞれ表示しなければならない。

31）自然食品

イ）農産物、林産物、畜産物、水産物

ロ）表示事項

（1）製品名（内容物の名称または品目）

（2）製造者名（生産者または生産者団体名、輸入食品の場合は輸入販売元）

（3）製造年月日（包装日または生産年度）

（4）内容量

（5）保管方法（該当する場合に限る）

（6）注意事項（該当する場合に限る）

（7）遺伝子組み換え農畜水産物の場合「遺伝子組み換え食品などの表示基準」による。

（8）その他の表示事項

解凍した水産物は‘解凍’と表示するとともに、冷蔵陳列開始日時を表示しなければならない。その場合、解凍した水産物の解凍表示などは、別途表示板を使用して表示することができる。

ハ）表示事項の適用特例

（1）食品のうち農林畜水産物の保存のためにビニールラップ（Wrap）などで包装（真空包装を除く）し感覚的に内容物を確認できるよう透明な包装を行ったものは、韓国語表示を省略することができる。

（2）容器･包装に入れずに輸入される自然状態の農林畜水産物は韓国語表示を省略することができる。

2．食品添加物

イ．食品添加物

1）表示事項

イ）製品名（「食品添加物の基準および規格」で告示された名称を使用するか、あるいは製品名にその添加物の名称を含めて表示しなければならない。）

（例）安息香酸ナトリウム、○○○安息香酸ナトリウムまたは○○○（安息香酸ナトリウム）

ロ）製造者名および所在地

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

ハ）製造年月日

ニ）内容量

ホ）原材料名または成分名

ヘ）容器・包装の材質

ト）品目報告番号

チ）保管方法および使用基準（ただし、同事項を表示することが困難な場合は、QRコードまたは続紙を使用することができる）

リ）注意事項

－アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

－その他（該当する場合に限る）

ヌ）遺伝子組み換え食品添加物（該当する場合に限る）

ル）その他の表示事項

－タール色素を混合または希釈した製剤においては、“混合”または“希釈”と表示するとともに、実際の色名称を表示しなければならない。

－化学的合成品（着香を目的に使用されるものを除く）のみを互いに混合した食品添加物においては、その混合された化学的合成品の名称および含有量を表示しなければならない。

－天然色素類製剤およびビタミン製剤は、それぞれ色価および力価を表示しなければならない。

ロ．混合製剤類

1）表示事項

イ）製品名

ロ）製造者名および所在地

ハ）製造年月日

ニ）内容量

ホ）原材料名または成分名

ヘ）容器・包装の材質

ト）品目報告番号

チ）保管方法および使用基準（ただし、同事項を表示することが困難な場合は、QRコードまたは続紙を使用することができる）

リ）注意事項

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

－アレルギー誘発物質（該当する場合に限る）

－その他（該当する場合に限る）

ヌ）遺伝子組み換え食品添加物（該当する場合に限る）

ル）その他の表示事項

－混合製剤類製品は「食品添加物の基準および規格」Ⅱ．4．ロ．において告示された混合製剤類の名称を表示しなければならない。

－タール色素を混合または希釈した製剤においては、“混合”または“希釈”と表示するとともに、実際の色名称を表示しなければならない。

ハ．器具などの殺菌・消毒剤

1）表示事項

イ）製品名

ロ）製造者名および所在地

ハ）製造年月日

ニ）内容量

ホ）原材料名または、成分名（有効性分の成分名および含有量に限る）

ヘ）容器・包装の材質

ト）品目報告番号

チ）保管方法および使用基準（ただし、同事項を表示することが困難な場合は、QRコードまたは続紙を使用することができる）

－使用方法：製品の希釈方法、殺菌・消毒対象別の使用方法および使用量など

リ）注意事項（該当する場合に限る）

ヌ）その他の表示事項

－“器具などの殺菌・消毒剤”と表示しなければならない。

3．器具または、容器・包装

1）表示事項

イ）製造者名および所在地

ただし、食品営業登録または食品添加物営業登録を受けた事業者の注文によって生産する場合、もしくは食品または食品添加物製造業者が自身の製品を入れるために製造する場合はその限りではない。

製造者名の例：製造業者名、流通専門販売店名、輸入販売店名

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

ロ）材質名（合成樹脂製またはゴム製に限る）

材質により「器具および容器・包装の基準および規格」に登載された材質名称である、塩化ビニール樹脂、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレン、ポリ塩化ビニリデン、ポリエチレンテレフタレート、フェノール樹脂、シリコンゴムなどにそれぞれ区分して表示しなければならず、その場合は略字で表示することができる。

ハ）‘食品用’の単語または［図5］‘食品用器具図案’の表示

－表示対象：「食品衛生法」第2条第4号　器具（以下‘食品用器具’という）。ただし、食品製造加工業者・店頭製造販売加工業者・食品添加物製造業者に納品され、製品の包装容器として使用される品目は除く。

－表示場所：Ⅱ．1．イ．により消費者に販売する製品の最小販売単位別の容器・包装に表示するか、あるいは製品自体に表示する。

－表示方法：インク・刻印または焼印で表示する。表示方法は、インク・刻印または焼印で表示することを原則とするが、製品の特性上からインク・刻印または焼印が不可能な場合は、ステッカーまたはタグを使用して表示することができる。

ニ）注意事項（該当する場合に限る）

ホ）その他の表示事項

－食品包装用ラップは、製造に使用する原材料の名称および可塑剤、安定剤、酸化防止剤など添加剤の名称を表示しなければならない。

－非耐水用でんぷん製器具または容器・包装は、“非耐水性でんぷん製”と表示しなければならない。

－器具のうち圧力釜については、「品質経営および工産品安全管理法」に従って表示した場合、同法の表示基準に従って表示したものとみなす。

－ガラス製加熱調理用器具は、直火用、オーブン用、電子レンジ用、熱湯用に区分して表示しなければならない。

－電子レンジに使用する合成樹脂製器具または容器・包装は、電子レンジ用と区分して表示しなければならない。

2）表示事項の適用特例

イ）器具および容器・包装の材質表示は、食品と直接接触する部分の材質のみを表示することができる。

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

付則 <第2016－149号、2016.12.27>

第1条（施行日）本告示は告示した日から施行する。

Copyright(C) 2017 JETRO. All right reserved.

仮訳

韓国 食品などの表示基準（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