

○ 資料（法令等の翻訳、仮和訳）

- 1) 韓国食品衛生法
- 2) 食品公典における塩の規格
- 3) 韓国産業規格 KS-H7101:1999
- 4) 食品等の表示基準
- 5) 器具および容器・包装の基準規格
- 6) 自主品質表示制度の施行案内
- 7) 残留農薬の基準
- 8) 食品公典における塩の分析法

1) 韓国食品衛生法

食品衛生法

全文改正 86. 5. 10 法律第 3823 号

一部改正 88. 12. 31 法律第 4071 号

一部改正 91. 12. 14 法律第 4432 号

一部改正 94. 12. 22 法律第 4791 号 (基金管理基本法)

一部改正 95. 1. 5 法律第 4908 号 (飲み水管理法)

一部改正 95. 1. 5 法律第 4914 号 (国民健康増進法)

一部改正 95. 12. 29 法律第 5099 号

一部改正 97. 12. 13 法律第 5453 号 (行政手続法の施行に伴う公認会計士法等の整備に関する法律)

一部改正 97. 12. 13 法律第 5454 号 (政府部処名称等の変更に伴う建築法等の整備に関する法律)

一部改正 98. 2. 28 法律第 5529 号 (政府組織法)

第 1 章 総則

第 2 章 食品及び食品添加物

第 3 章 器具及び容器・包装

第 4 章 表示

第 5 章 食品等の公典

第 6 章 検査等

第7章 営業

第8章 調理士及び營養士

第9章 食品衛生審議委員会

第10章 食品衛生団体

第1節 同業者組合

第2節 食品工業協会

第3節 韓国食品衛生研究院

第11章 是正命令、許可取消等行政制裁

第12章 補則

第13章 罰則

附則

第1章 総則

第1条（目的）この法律は、食品による衛生上の危害を防止して食品營養の質的向上を図ることに
より国民保健の増進に貢献するを目的とする。

第2条（定義）この法律において使用する用語の定義は、次の通りである。<改正 95. 12. 29>

1.”食品”とは、すべての飲食物をいう。ただし、医薬として摂取するものは、除外する。

2.”食品添加物”とは、食品を製造、加工又は保存する場合において食品に添加、混合、浸潤その他の方法で使用される物質をいう。

3.”化学的合成品”とは、化学的手段により元素又は化合物に分解反応以外の化学反応を起こさせて得た物質をいう。

4.”器具”とは、飲食器及び食品又は食品添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取に使用されるものであって食品又は食品添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。ただし、農業及び水産業において食品の採取に使用される機械、器具その他の物は、除外する。

5.”容器・包装”とは、食品又は食品添加物を入れ、又は包む物品であって食品又は食品添加物を授受するとき共に引き渡される物品をいう。

6.”表示”とは、食品、食品添加物、器具又は容器・包装に記載する文字、数字又は図形をいう。

7.”営業”とは、食品又は食品添加物を採取、製造、加工、輸入、調理、貯蔵、運搬又は販売し、又は器具又は容器・包装を製造、輸入、運搬、販売する業をいう。ただし、農業及び水産業に属する食品の採取業は、除外する。

8.”食品衛生”とは、食品、食品添加物、器具又は容器・包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。

9.”集団給食所”とは、営利を目的とせず継続的に特定多数人に飲食物を供給する寄宿舎、学校、病院その他厚生機関等の給食施設であって大統領令が定めるものをいう。

第3条（食品等の取扱）①販売（販売外の不特定多数人に対する提供を含む。以下同じ。）を目的とする食品又は食品添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬及び陳列は、清潔で衛生的に行わなければならない。<改正 95. 12. 29>

②営業上使用する器具及び容器・包装は、清潔で衛生的に取り扱わなければならない。

③第1項及び第2項の規定による食品、食品添加物、器具又は容器・包装（以下”食品等”という。）の衛生的取扱に関する基準は、保健福祉部令で定める。<改正 95. 12. 29>

第 2 章 食品及び食品添加物

第 4 条（危害食品等の販売等禁止）次の各号の 1 に該当する食品等は、販売し、又は販売する目的で採取、製造、輸入、加工、使用、調理、貯蔵又は運搬し、又は陳列することができない。<改正 88. 12. 31、91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

1. 腐敗し、又は酸化し未熟なものであって人体の健康を害するおそれがあること
2. 有毒、有害物質が入っており、又は隠されているもの又はそのおそれがあるもの。ただし、人体の健康を害するおそれがないと食品医薬品安全庁長が認めるものは、この限りでない。
3. 病原微生物により汚染され、又はそのおそれがあること
4. 不潔で、又は他の物質の混入又は添加その他の事由により人体の健康を害するおそれがあるもの
5. 第 22 条第 1 項又は第 5 項の規定により営業の許可を受けなければならない場合又は申告をしなければならない場合に許可を受けず、又は申告しない者が製造、加工したもの
6. 削除<95. 12. 29>
7. 輸入が禁止されたもの又は第 16 条第 1 項の規定により輸入申告をしなければならない場合に申告せずに輸入したもの
8. 削除<95. 1. 5 法 4908>

第 5 条（病肉等の販売等禁止）保健福祉部令が定める疾病にかかり、又はそのおそれがある動物又はその疾病により死んだ動物の肉、骨、乳、臓器又は血液は、これを食品として販売し、又は販売する目的で採取、輸入、加工、使用、調理、貯蔵又は運搬し、又は陳列することができない。<改正 95. 12. 29>

第 6 条(基準、規格が告示されない化学的合成品等の販売等禁止)第 7 条第 1 項の規定により基準、規格が告示されない化学的合成品の添加物及びこれを含有した物質を食品添加物で使用し、又はこれを含有した食品を販売し、又は販売の目的で製造、輸入、加工、使用、調理、貯蔵又は運搬し、又は陳列することができない。ただし、食品医薬品安全庁長が食品衛生審議委員会の審議を経て人体の健康を害するおそれがないと認めるものは、この限りでない。<改正 95. 12. 29、98. 2. 28>

第 7 条(基準及び規格)①保健福祉部長官は、国民保健上必要であると認めるときは、販売を目的とする食品又は食品添加物の製造、加工、使用、調理及び保存の方法に関する基準及びその食品又は食品添加物の成分に関する規格を定めて告示する。<改正 95. 12. 29>

②食品医薬品安全庁長は、第 1 項の規定により基準及び規格が告示されない食品又は食品添加物(化学的合成品の添加物を除外する。)に対しては、その製造、加工業者をして製造、加工、使用、調理及び保存の方法に関する基準及びその成分に関する規格を提出させて第 18 条の規定により指定された食品衛生検査機関の検討を経て当該食品又は食品添加物の基準及び規格を一時的に認定することができる。<改正 95. 12. 29、98. 2. 28>

③輸出を目的とする食品又は食品添加物の基準及び規格は、第 1 項及び第 2 項の規定にかかわらず輸入者が要求する基準及び規格によることができる。<改正 95. 12. 29>

④第 1 項及び第 2 項の規定により基準及び規格が定められた食品又は食品添加物は、その基準により製造、加工、使用、調理又は保存しなければならず、その基準及び規格に合わない食品又は食品添加物は、販売し、又は販売の目的で製造、輸入、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、保存又は陳列することができない。<改正 95. 12. 29>

第 3 章 器具及び容器・包装

第 8 条(有毒器具等の販売、使用禁止)有毒、有害物質が入っており、又は隠れていて人体の健康を害するおそれがある器具及び容器・包装及び食品又は食品添加物に接触してこれに有害な影響を与えることにより人体の健康を害するおそれがある器具及び容器・包装を販売し、又は販売の目的

で製造、輸入、貯蔵、運搬又は陳列し、又は営業上使用することができない。<改正 95. 12. 29>

第 9 条（基準及び規格）①保健福祉部長官は、国民保健上必要であると認めるときは、販売を目的とし、又は営業上使用する器具及び容器・包装の製造方法に関する基準及び器具、容器・包装及びその原材料に関する規格を定めて告示する。<改正 95. 12. 29>

②食品医薬品安全庁長は、第 1 項の規定により基準及び規格が告示されないものに対しては、その製造、加工業者をしてその器具、容器・包装の製造方法に関する基準及び器具、容器・包装及びその原材料に関する規格を提出させて第 18 条の規定により指定された食品衛生検査機関の検討を経て当該器具、容器・包装及びその原材料の基準及び規格を一時的に認めることができる。<改正 95. 12. 29、98. 2. 28>

③輸出を目的とする器具、容器・包装及びその原材料の基準及び規格は、第 1 項及び第 2 項の規定にかかわらず輸入者が要求する基準及び規格によることができる。

④第 1 項及び第 2 項の規定により基準及び規格が定められた器具及び容器・包装は、その基準により製造しなければならず、その基準及び規格に合わない器具及び容器・包装は、販売し、又は販売の目的で製造、輸入、貯蔵、運搬、陳列し、又はその他営業上使用することができない。<改正 95. 12. 29>

第 4 章 表示

第 10 条（表示基準）①保健福祉部長官は、国民保健上特に必要であると認めるときは、販売を目的とする食品又は食品添加物及び第 9 条第 1 項の規定により基準又は規格が定められた器具及び容器・包装の表示に関して必要な基準を定めてこれを告示することができる。<改正 95. 12. 29>

②第 1 項の規定により表示に関する基準が定められた食品等は、その基準に合う表示がなければこれを販売し、又は販売の目的で輸入、陳列又は運搬し、又は営業上使用することができない。<改正 95. 12. 29>

第 11 条（虚偽表示等の禁止）①食品等の名称、製造方法及び品質に関しては虚偽表示又は誇大広告をすることができず、包装においては、誇大包装をすることができず、食品、食品添加物の表示においては、医薬品と混同するおそれがある表示をし、又は広告をしてはならない。食品、添加物の栄養価及び成分に関してもまた同じである。<改正 95. 12. 29>

②第 1 項の規定による虚偽表示、誇大広告、誇大包装の範囲その他必要な事項は、保健福祉部令で定める。<改正 95. 12. 29>

第 5 章 食品等の公典

第 12 条（食品等の公典）保健福祉部長官は、第 7 条第 1 項の規定により定められた食品、食品添加物の基準、規格、第 9 条第 1 項の規定により定められた器具及び容器・包装の基準、規格及び第 10 条第 1 項の規定により定められた食品等の表示基準を収録した食品等の公典を作成、普及しなければならない。<改正 95. 12. 29>

第 6 章 検査等

第 13 条（製品検査）①保健福祉部長官は、販売を目的とする食品等の製品中大統領令が定めるものに対し製品検査を実施しなければならない。

②第 1 項の規定による製品検査の方法、手続、手数料その他検査に必要な事項は、保健福祉部令で定める。

[全文改正 95. 12. 29]

第 14 条（製品検査の表示）保健福祉部長官は、保健福祉部令が定めるところにより第 13 条第 1 項の規定による製品検査に合格した食品及び食品添加物に対しては、その容器・包装に、器具又は容器・包装に対しては、その自体にその趣旨を表示しなければならない。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29>

第 15 条（不合格品等の販売等禁止）第 13 条第 1 項の規定により製品検査を受けなければならない食品等は、その製品検査に合格せず、又は製品検査に合格した趣旨の表示がなければこれを販売し、又は販売する目的で運搬又は陳列し、又はその他営業上使用することができない。<改正 95. 12. 29>

第 16 条（輸入食品等の申告）①販売を目的とし、又は営業上使用する食品等を輸入しようとする者は、保健福祉部令が定めるところにより保健福祉部長官、食品医薬品安全庁長に申告しなければならない。<改正 98. 2. 28>

②保健福祉部長官、食品医薬品安全庁長は、必要であると認めるときは、第 1 項の規定により申告された食品等に対し通関手続完了前に関係公務員又は関係検査機関をして必要な検査をさせることができる。この場合、保健福祉部長官、食品医薬品安全庁長が認める国内外検査機関で検査を受けてその検査成績書又は検査証明書を提出するときは、これで前段の規定による検査に代え、又はその検査項目を調整して検査することができる。<改正 98. 2. 28>

③第 2 項の規定による検査の種類及び対象、検査方法その他検査に関して必要な事項は、保健福祉部令で定める。

[全文改正 95. 12. 29]

第 16 条の 2 削除<95. 12. 29>

第 17 条（出入、検査、収去等）①食品医薬品安全庁長、特別市長、広域市長、道知事（以下”市、道知事”という。）、市長、郡守又は区庁長（自治区の区庁長に限る。以下同じである。）は、必要であると認めるときは、営業をする者又はその他関係人に対して必要な報告をさせ、又は関係公務員をして営業場所、事務所、倉庫、製造所、貯蔵所、販売所又はその他これと類似の場所に入出して販売を目的とし、又は営業上使用する食品等又は営業施設等を検査させ、又は検査に必要な最少量の食品等は無償で収去させることができ、必要により営業関係の帳簿又は書類を閲覧させることができる。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

②第 1 項の場合に入出、検査、収去又は閲覧をしようとする公務員は、その権限を表示する証票を携帯しなければならない。<改正 91. 12. 14>

第 17 条の 2（食品等の再検査）①保健福祉部長官、食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、第 16 条又は第 17 条の規定により食品等を検査した結果当該食品等が第 7 条又は第 9 条の規定による食品等の基準及び規格に適合しない場合であつて適正な検査のために特に必要なときは、大統領令が定めるところによりあらかじめ当該営業者にその検査結果を通報することができる。<改正 98. 2. 28>

②第 1 項の規定による通報を受けた営業者がその検査結果に対して異議がある場合には、保健福祉部長官、食品医薬品安全庁長が認定する国内外検査機関の検査成績書又は検査証明書を添付して保健福祉部長官、食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長に再検査を要請することができる。<改正 98. 2. 28>

③第 2 項の規定による再検査の要請を受けた保健福祉部長官、食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、大統領令が定めるところにより再検査をすべきものか否かを決定した後その結果を当該営業者に通報しなければならない。<改正 98. 2. 28>

④保健福祉部長官、食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、第 3 項の規定により当該食品等に対し再検査するものと決定した場合には、遅滞なく再検査を実施した後その結果を当該営業者に通報しなければならない。この場合、再検査手数料及び保税倉庫料等再検査の実施に従う費用は、営業者が負担する。<改正 98. 2. 28>

[本条新設 95. 12. 29]

第 18 条（食品衛生検査機関の指定）①食品医薬品安全庁長は、第 13 条第 1 項の規定による製品検査及び第 17 条第 1 項の規定により収去した食品等の検査に関する事務を行わせるためにそれに必要な施設を備えた機関を食品衛生検査機関として指定することができる。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

②第 1 項の規定による食品衛生検査機関の指定に関して必要な事項は、保健福祉部令で定める。<改正 95. 12. 29>

第 19 条（自家品質検査の義務）①食品等を製造、加工する営業をする者は、保健福祉部令が定めるところによりその者が製造、加工する食品等が第 7 条第 1 項及び第 2 項又は第 9 条第 1 項及び第 2 項の規定による基準、規格に適合しているか否かを検査しなければならない。<改正 95. 12. 29>

②第 1 項の場合に保健福祉部長官、市、道知事は、営業をする者が直接検査することが適当でないときは、第 18 条の規定により指定された食品衛生検査機関に委託して検査させることができる。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29>

③第 1 項及び第 2 項の規定による検査項目、検査手続その他検査に関して必要な事項は、保健福祉部令で定める。<新設 95. 12. 29>

第 20 条（食品衛生監視員）①第 17 条第 1 項の規定による関係公務員の職務その他食品衛生に関する指導等を行わせるために食品医薬品安全庁、特別市、広域市、道（以下”市、道”という。）又は市、郡、区（自治区に限る。以下同じである。）に食品衛生監視員を置く。<改正 95. 12. 29、98. 2. 28>

②第 1 項の規定による食品衛生監視員の資格、任命、職務範囲及びその他必要な事項は、大統領令で定める。

第 20 条の 2（名誉食品衛生監視員）①食品医薬品安全庁長、市、道知事は、食品衛生の管理のための指導、啓蒙等を行わせるために名誉食品衛生監視員（以下”名誉監視員”という。）を置くこ

とができる。<改正 98. 2. 20>

②第 1 項の規定による名誉監視員の委嘱方法、業務範囲その他必要な事項は、大統領令で定める。

[本条新設 95. 12. 29]

第 7 章 営業

第 21 条（施設基準）①次の営業をしようとする者は、保健福祉部令が定める施設基準に適合した施設を備えなければならない。<改正 95. 12. 29>

1. 食品又は食品添加物の製造業、加工業、運搬業、販売業及び保存業
2. 器具又は容器・包装の製造業
3. 食品接客業

②第 1 項各号の規定による営業の細部種類及びその範囲は、大統領令で定める。

第 22 条（営業の許可等）①第 21 条の規定による営業中大統領令が定める営業をしようとする者は、大統領令が定めるところにより営業の種類別、営業所別に食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長の許可を受けなければならない。大統領令が定める重要な事項を変更しようとするときにもまた同じである。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 20>

②削除<95. 12. 29>

③食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、第 1 項の規定による営業許可をするときは、必要な条件を付することができる。<改正 88. 12. 31、91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

④第1項の規定により営業の許可を受けた者がその営業を休業、再開業又は廃業し、又は許可を受けた事項中同項後段の重要事項を除外した軽微な事項を変更しようとするときは、食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長に申告しなければならない。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

⑤第21条の規定による営業中大統領令が定める営業をしようとする者は、市、道知事に申告しなければならない。申告した事項を変更し、又は休業、再開業又は廃業しようとするときにもまた同じである。<改正 88. 12. 31、91. 12. 14>

⑥第1項又は第5項の規定により食品又は食品添加物の製造業、加工業の許可を受け、又は申告をした者が食品又は食品添加物を製造、加工するときは、保健福祉部令が定めるところにより食品医薬品安全庁長又は市、道知事にその事実を報告しなければならない。報告した事項中保健福祉部令が定める重要な事項を変更するときにもまた同じである。<改正 95. 12. 29、98. 2. 28>

第23条（条件附営業許可）①食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、第22条第1項の規定による許可をする場合において大統領令が定める営業に対しては、保健福祉部令が定める期間内に第21条の規定による施設を備えることを条件としてこれを許可することができる。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

②食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、第1項の規定により許可を受けた者が正当な事由なくその期間内に施設を備えないときは、その許可を取り消さなければならない。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

第24条（営業許可等の制限）①次の各号の1に該当するときは、第22条第1項及び第23条の規定による営業許可をすることができない。<改正 88. 12. 31、91. 12. 14、95. 12. 29>

1. 当該営業の施設が第21条の規定による施設基準に適合しないとき。ただし、第23条の規定による条件附営業許可の場合には、この限りでない。

2. 第58条第1項又は第2項の規定により営業の許可が取り消された後6月が経過しない場合にその営業場所で同じ種類の営業をしようとするとき

3. 第 58 条第 1 項又は第 2 項の規定により営業の許可が取り消された後 2 年が経過しない者（法人の場合には、その代表者を含む。）が取り消された営業と同じ種類の営業をしようとするとき

4. 公益上その許可を制限する必要が顕著であると認められ、保健福祉部長官が指定して告示する営業又は品目に該当するとき

5. 営業の許可を受けようとする者が禁治産者であり、又は破産の宣告を受けて復権されない者であるとき

6. 営業の許可を受けようとする者がこの法律に違反して懲役刑の宣告を受けてその刑の執行が終了せず、又は執行を受けないことと確定されない者であるとき

7. 削除<95. 12. 29>

②次の各号の 1 に該当するときは、第 22 条第 5 項の規定による営業の申告をすることができない。
<改正 91. 12. 14>

1. 第 58 条第 1 項又は第 2 項の規定による営業所の閉鎖命令を受けた後 6 月が経過しない場合にその営業場所で同じ種類の営業をしようとするとき

2. 第 58 条第 1 項又は第 2 項の規定による営業所の閉鎖命令を受けた後 2 年が経過しない者（法人の場合には、その代表者を含む。）が閉鎖命令を受けた営業と同じ種類の営業をしようとするとき

③削除<95. 12. 29>

④削除<95. 12. 29>

第 25 条（営業の承継）①第 22 条第 1 項の規定により営業の許可を受けた者又は同条第 5 項の規定により営業の申告をした者（以下” 営業者” という。）がその営業を譲渡し、又は死亡したとき又は法人の合併があるときは、その譲受人、相続人又は合併後存続する法人又は合併により設立される法人は、その営業者の地位を承継する。

②民事訴訟法による競売、破産法による換価又は国税徴収法、関税法若しくは地方税法による差押

財産の売却その他これに準ずる手続により営業施設の全部を引受した者は、その営業者の地位を承継する。この場合、従前の営業者に対する営業許可又はその者がした申告は、その効力を失う。<改正 95. 12. 29>

③第 1 項又は第 2 項の規定により営業者の地位を承継した者は、1 月以内に保健福祉部令が定めるところにより食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長に申告しなければならない。<改正 95. 12. 29、98. 2. 28>

④第 24 条第 1 項及び第 2 項の規定は、第 1 項及び第 2 項の規定による承継にこれを準用する。

第 26 条（健康診断）①保健福祉部令が定める営業者及びその従業員は、健康診断を受けなければならない。ただし、他の法令の規定により同じ内容の健康診断を受けた場合には、この法律による健康診断で代えることができる。<改正 95. 12. 29>

②第 1 項の規定により健康診断を受けた結果他人に危害を及ぼすおそれがある疾病があると認められた者は、その営業に従事することができない。

③営業者は、第 1 項の規定に違反して健康診断を受けない者又は第 2 項の健康診断結果他人に危害を及ぼすおそれがある疾病があると認められた者をその営業に従事させることができない。

④第 1 項の規定による健康診断の実施方法等及び第 2 項及び第 3 項の規定により営業に従事させることができない疾病の種類は、保健福祉部令で定める。<改正 95. 12. 29>

第 27 条（衛生教育）①保健福祉部令が定める営業者及びその従業員は、衛生に関する教育を受けなければならない。<改正 95. 12. 29>

②第 21 条第 1 項第 3 号の食品接客業の許可を受け、又は申告をしようとする者及び第 28 条の規定による食品衛生管理人になろうとする者は、あらかじめ衛生に関する教育を受けなければならない。ただし、やむを得ない事由によりあらかじめ教育を受けることができない場合には、営業開始後又は食品衛生管理人となった後保健福祉部長官が定めるところにより教育を受けることができる。

<改正 95. 12. 29>

③営業者は、特別な事由がない限り第1項の規定による衛生に関する教育を受けない者をその営業に従事させることができない。

④第1項及び第2項の規定による衛生に関する教育の実施機関及び内容等は、保健福祉部令で定める。<改正 95. 12. 29>

第28条（食品衛生管理人）①営業者（第22条第1項の規定による営業の許可を受けた者に限る。）中乳製品、化学的合成品の食品添加物その他大統領令が定める食品及び食品添加物を製造又は加工する者は、その製造又は加工を衛生的に管理するために保健福祉部令が定めるところにより食品衛生管理人を置かなければならない。<改正 95. 12. 29>

②食品衛生管理人は、その食品又は食品添加物の製造、加工に従事する者がこの法律又はこの法律による命令又は処分に違反しないよう指導、監督しなければならない。<改正 95. 12. 29>

③第1項の規定により食品衛生管理人を置いた者は、第2項の食品衛生管理人の業務を妨害してはならず、その者から業務遂行上必要な要請を受けたときは、正当な事由がない限りこれに応じなければならない。

④第1項の規定により食品衛生管理人を選任したとき又は食品衛生管理人を解任しようとするときは、その営業の許可官庁に申告しなければならない。

⑤食品衛生管理人の資格その他必要な事項は、大統領令で定める。

第29条（品質管理及び報告）①食品又は食品添加物を製造、加工する営業者及びその従業員は、原料管理、製造工程その他食品等の衛生的管理のために保健福祉部令が定める事項を守らなければならない。

②第1項の営業者は、保健福祉部令が定めるところにより食品及び食品添加物の生産実績等を食品医薬品安全庁長又は市、道知事に報告しなければならない。<改正 98. 2. 28>

[全文改正 95. 12. 29]

第 30 条（営業の制限）保健福祉部長官は、公益上又は善良な風俗を維持するために必要すると認めるときは、営業者中食品接客業をする者（以下”食品接客営業者”という。）及びその従業員に対して営業時間及び営業行為に関する必要な制限をすることができる。<改正 95. 12. 29>

第 31 条（営業者の遵守事項）食品接客営業者等大統領令が定める営業者及びその従業員は、営業の衛生的管理及び秩序維持及び国民保健衛生の増進のために保健福祉部令が定める事項を守らなければならない。

[全文改正 95. 12. 29]

第 31 条の 2（食品等の自進回収）販売の目的で食品等を製造、加工、小分又は輸入した営業者は、当該食品等による衛生上の危害が発生し、又は発生するおそれがあると認めるときは、その事実を国民に知らせて流通中の当該食品等を回収するよう努力しなければならない。

[本条新設 95. 12. 29]

第 32 条（衛生等級）①食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、保健福祉部令が定める衛生等級基準により衛生管理状態等が優秀な食品又は食品添加物の製造業所、加工業所又は食品接客業所を優秀業所又は模範業所として指定することができる。<改正 98. 2. 28>

②第 1 項の規定により指定した優秀業所又は模範業所に対して食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、関係公務員をして一定期間間第 17 条の規定による出入、検査をさせないことができ、市、道知事は、第 71 条第 3 項第 1 号の規定による営業者の営業施設改善のため融資事業の優先支援等を行うことができる。<改正 98. 2. 28>

③食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、第1項の規定により優秀業所又は模範業所として指定された業所がその指定基準に達しなくなり、又は営業停止以上の行政処分を受けることとなったときは、遅滞なくその指定を取り消さなければならない。<改正 98. 2. 28>

④第1項及び第3項の規定による優秀業所又は模範業所の指定及びその取消に関する事項及び第2項の規定による出入、検査をしない期間は、保健福祉部令で定める。

[全文改正 95. 12. 29]

第32条の2（危害要素重点管理基準）①保健福祉部長官は、食品の原料管理、製造、加工及び流通の全過程で危害を与える物質が当該食品に混入され、又は当該食品が汚染されることを防止するために各過程を重点的に管理する基準（以下”危害要素重点管理基準”という。）を食品別に定め、これを告示することができる。

②保健福祉部長官は、第1項の規定により食品別に危害要素重点管理基準を定めるときは、当該食品を製造、加工する営業者中保健福祉部令が定める営業者に対してこれを遵守させることができる。

[本条新設 95. 12. 29]

第33条（施設利用の拒否禁止）食品接客営業者は、次の各号の1に該当する者を除いては、営業施設の利用を拒否することができない。

1. 伝染性疾病にかかると認められる者
2. 賭博又は風紀を紊乱する行為をし、又はその他犯法行為をする者

第8章 調理士及び栄養士

第 34 条（調理士）大統領令が定める食品接客営業者及び集団給食所の運営者は、調理士を置かなければならない。ただし、食品接客営業者又は集団給食所の運営者自身が調理士となって直接飲食物を調理する場合には、この限りでない。

第 35 条（栄養士）大統領令が定める集団給食所の運営者は、大統領令が定めるところにより栄養士を置かなければならない。ただし、集団給食所の運営者自身が栄養士となって直接栄養の指導に従事する場合には、この限りでない。

第 36 条（調理士の免許）調理士となろうとする者は、国家技術資格法による該当技術分野の資格を得た後、市、道知事の免許を受けなければならない。

第 37 条（栄養士の免許）栄養士となろうとする者は、次の各号の 1 に該当する者であって栄養士資格試験に合格した後保健福祉部長官の免許を受けなければならない。

<改正 95. 12. 29>

1. 教育法による大学又は専門大学で食品学又は栄養学を専攻した者
2. 外国で栄養士免許を受けた者
3. 外国の栄養士養成学校中保健福祉部長官が認める学校を卒業した者

第 38 条（欠格事由）次の各号の 1 に該当する者は、調理士又は栄養士の免許を受けることができない。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29>

1. 精神疾患患者又は精神遅滞人
2. 伝染病患者

3. 麻薬その他薬物中毒者

4. 調理士又は栄養士免許の取消処分を受け、その取り消された日から2年が経過しない者

第39条（名称使用の禁止）調理士又は栄養士でなければ調理士又は栄養士という名称を使用することができない。

第40条（補修教育）①保健福祉部長官は、調理士及び栄養士の資質向上のために必要な場合には、補修教育を受けることを命ずることができる。<改正 95. 12. 29>

②第1項の補修教育の教育対象者、教育方法その他必要な事項は、保健福祉部令で定める。<改正 95. 12. 29>

第41条（委任）調理士及び栄養士の免許及び栄養士の資格試験等に関して必要な事項は、保健福祉部令で定める。<改正 95. 12. 29>

第9章 食品衛生審議委員会

第42条（食品衛生審議委員会の設置等）保健福祉部長官の諮問に応じて次の事項を調査、審議するために保健福祉部に食品衛生審議委員会（以下”審議委員会”という。）を置く。<改正 95. 12. 29>

1. 食中毒防止に関する事項

2. 農薬、重金属等有毒、有害物質の残留許容基準に関する事項

3. 食品等の基準及び規格に関する事項
4. 国民栄養の調査、指導及び教育に関する事項
5. その他食品衛生に関する重要事項

第 43 条（審議委員会の組織と運営）①食品等の国際基準及び規格を調査、研究させるために審議委員会に研究委員を置くことができる。

②この法律において定めたもの以外に審議委員会の組織及び運営に関して必要な事項は、大統領令で定める。

[全文改正 95. 12. 29]

第 10 章 食品衛生団体

第 1 節 同業者組合

第 44 条（設立）①営業者は、当該営業の健全な発展を図ることにより国民保健向上に貢献するために大統領令が定める営業の種類又は食品の種類別に同業者組合（以下”組合”という。）を設立することができる。<改正 95. 12. 29>

②組合は、法人とする。

③組合を設立しようとする場合には、大統領令が定めるところにより営業の種類又は食品の種類別に組合員の資格がある者 20 人が相談発起人が定款を作成して当該組合の組合員になる資格がある者過半数の同意を得て保健福祉部長官の設立認可を受けなければならない。<改正 88. 12. 31、95. 12. 29>

④組合は、第3項の設立認可がある日に成立する。

⑤組合は、定款が定めるところにより下部組織を置くことができる。<新設 88. 12. 31>

第45条（組合の事業）組合は、次の事業を行う。<改正 95. 12. 29>

1. 営業の健全な発展及び組合員共同の利益を図る事業
2. 組合員の営業施設の改善に関する指導
3. 組合員の経営指導
4. 組合員及びその従業員の教育訓練
5. 組合員及びその従業員の福祉増進のため事業
6. 保健福祉部長官が委託する調査、研究事業
7. 第1号から第5号までの事業の附帯事業

第46条（定款）

組合の定款には、次の事項を記載しなければならない。ただし、保健福祉部長官の認可を受けなければならない。ただし、保健福祉部令が定める軽微な事項を変更しようとする場合には、保健福祉部長官に申告しなければならない。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29>

1. 目的
2. 名称
3. 事務所の所在地
4. 組合員及び総会に関する事項

5. 役員に関する事項
6. 業務に関する事項
7. 会計に関する事項
8. 解散に関する事項
9. その他組合の運営に関する重要事項

第 47 条（組合役員の改選命令等）保健福祉部長官は、組合の決議又は役員が公益に反し、又は法令、定款若しくはこの法律による処分に違反して組合員の利益を害し、又は害するおそれがあると認めるとき又は組合の事業又はその財産の状況からみてその事業の継続が困難であると認められるときは、その決議を取り消させ、又は役員を解任又は改選を命ずることができる。

<改正 91. 12. 14、95. 12. 29>

第 48 条（代議員会）①組合員が 500 人を超過する組合は、定款が定めるところにより総会に代えることができる代議員会を置くことができる。

②代議員は、組合員でなければならない。

第 49 条 削除<88. 12. 31>

第 50 条（民法の準用）組合に関してはこの法律に規定されたものを除いては、民法中社団法人に関する規定を準用する。<改正 88. 12. 31>

第 51 条（自律指導員等）①組合は、組合員の営業施設に関する指導、経営指導事業等の効率的な遂行のために自律指導員を置くことができる。<改正 88. 12. 31>

②組合の管理及び運営等に関して必要な基準は、大統領令で定める。<改正 88. 12. 31>

第 2 節 食品工業協会

第 52 条（設立）①食品工業の発展及び食品衛生の向上で国民保健の増進を企図するために韓国食品工業協会（以下”協会”という。）を置く。

②第 1 項の規定により設立される協会は、法人とする。

③協会の会員となることができる者は、営業者中食品又は食品添加物を製造、加工する者とする。
<改正 95. 12. 29>

④協会に関してはこの法律に規定されたものを除いては、民法中社団法人に関する規定を準用する。

第 53 条（事業）協会は、次の事業を行う。<改正 95. 12. 29>

1. 食品工業に関する調査、研究
2. 食品、食品添加物及びその原材料の試験、検査業務
3. 食品衛生管理人の教育
4. 営業者中食品又は食品添加物を製造、加工する者の営業施設の改善に関する指導
5. 第 1 号から第 4 号までの事業の附帯事業

第 54 条（準用）第 46 条、第 47 条及び第 51 条第 1 項の規定は、協会に関してこれを準用する。この場合、“組合”は、“協会”と、“組合員”は、“協会の会員”と読み替えるものとする。

第 3 節 韓国食品衛生研究院

第 54 条の 2（設立）①食品衛生と関連した専門的の調査、研究事業等を遂行することにより衛生施策の支援及び衛生水準の向上に貢献させるために韓国食品衛生研究院（以下“研究院”という。）を設立する。

②研究院は、法人とする。

③第 46 条（第 4 号及び第 8 号を除外する。）及び第 47 条の規定は、研究院に関してこれを準用する。この場合、“組合”は、“研究院”と読み替えるものとする。

④研究院に関してはこの法律に規定されたものを除いては、民法中財団法人に関する規定を準用する。

[本条新設 91. 12. 14]

第 54 条の 3（事業）研究院は、次の各号の事業を行う、

1. 食品衛生の水準向上のための調査、研究
2. 食品等の試験、検査
3. 第 19 条の規定による自家品質検査に対する検査技術支援

4. 食品衛生に関する教育及び広報支援
5. 国民の食生活改善及び栄養改善のため調査、研究
6. 食品衛生関連国内外資料蒐集、分析及び国際協力事業支援
7. その他第 1 号から第 6 号までに規定された事業の附帯事業

[本条新設 95. 12. 29]

第 11 章 是正命令、許可取消等行政制裁

第 55 条（是正命令）①食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、第 3 条の規定による食品等の衛生的取扱に関する基準に適合せずに営業をする者及びその他この法律を守らない者に対して必要であると認める場合には、その是正を命ずることができる。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

②食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、第 1 項の是正命令をした場合には、その営業を管轄する官署の長にその内容を通報してその是正命令が履行されるように協力を要請することができる。

<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

第 56 条（廃棄処分等）①食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、営業をする者が第 4 条から第 6 条まで、第 7 条第 4 項、第 8 条、第 9 条第 4 項、第 10 条第 2 項、第 11 条又は第 15 条の規定に違反したときは、関係公務員をしてその食品等を差押又は廃棄させ、又は営業をする者に対して食品衛生上の危害を除去するために用途、処理方法等を定めて必要な措置を採ることを命ずることができる。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

②食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、第 22 条第 1 項及び第 5 項の規定により許可を受けなければならない場合又は申告をしなければならない場合にその許可を受けず、

又は申告をせずに製造、加工、調理した食品又は食品添加物又はこれに使用した器具又は容器・包装等を関係公務員をして差押又は廃棄させることができる。<改正 88. 12. 31、91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

③食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、食品衛生上の危害が発生し、又は発生するおそれがあると認められるときは、営業者に対して流通中の当該食品等を回収、廃棄させ、又は当該食品等の原料、製造方法、成分又はその配合比率を変更することを命ずることができる。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

④第 1 項及び第 2 項の規定による差押又は廃棄をする場合に関係公務員は、その権限を表示する証票をもって関係人にこれを示さなければならない。<改正 95. 12. 29>

⑤第 1 項及び第 2 項の規定による差押又は廃棄に関して必要な事項及び第 3 項の規定による回収対象食品等に該当する基準等は、保健福祉部令で定める。<新設 95. 12. 29>

第 56 条の 2（公表）①食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、食品衛生上の危害が発生したと認めるときは、営業者に対してその事実の公表を命じることができる。<改正 98. 2. 28>

②第 1 項の規定による公表方法その他公表に関して必要な事項は、大統領令で定める。

[本条新設 95. 12. 29]

第 57 条（施設の改修命令等）①食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、営業者に対してその営業施設が第 21 条の規定による施設基準に適合しないときは、期間を定めて施設の改修を命ずることができる。

<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

②建築物の所有者及び営業者等が他の場合建築物の所有者は、第 1 項の規定による命令に伴う施設の改修に最大限協助しなければならない。

③食品接客営業所において建築物の所有者及び食品接客営業者が異なる場合、市長、郡守又は区庁長は、第1項の規定による施設の改修を命ずる他に大統領令が定めるやむを得ない事由があるときは、当該建築物の所有者に衛生施設の改修を命ずることができる。<改正 91. 12. 14>

第58条（許可の取消等）①食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、営業者が次の各号の1に該当するときは、大統領令が定めるところにより営業許可を取り消し、又は6月以内の期間を定めてその営業の全部又は一部を停止し、又は営業所の閉鎖（第22条第5項の規定により申告した営業に限る。以下この条において同じである。）を命ずることができる。

<改正 88. 12. 31、91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

1. 第4条から第6条まで、第7条第4項、第8条、第9条第4項、第10条第2項、第11条、第15条、第19条第1項、第22条第1項後段、第4項、第5項後段及び第6項、第26条第3項、第27条第3項、第28条第1項、第3項及び第4項、第29条、第31条又は第34条の規定に違反したとき

2. 第22条第3項の規定による条件に違反したとき

3. 第24条第1項第1号、第5号又は第6号の1に該当することとなったとき

4. 第30条の規定による営業の制限に違反したとき

5. 第55条第1項、第56条第1項及び第3項、第56条の2第1項又は第57条第1項の規定による命令に違反したとき

6. その他この法律又はこの法律による命令に違反したとき

②食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、営業者が第1項の規定による営業の停止命令に違反して引き続き営業行為をするときは、その営業の許可を取り消し、又は営業所の閉鎖を命ずることができる。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

③食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、営業者が正当な事由なく継続して6月以上休業するときは、その営業の許可を取り消し、又は営業所の閉鎖を命ずることができる。

<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

④第1項及び第2項の規定による行政処分の細部的の基準は、その違反行為の類型及び違反の程度等を参酌して保健福祉部令で定める。<新設 91. 12. 14、95. 12. 29>

第59条（品目製造許可の取消等）①食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、営業者が次の各号の1に該当するときは、大統領令が定めるところにより6月以内の期間を定めて当該品目又は品目類（第7条又は第9条の規定により定められた食品等の基準及び規格中同じ基準及び規格を適用を受けて製造、加工されるすべての品目をいう。以下同じである。）の製造停止を命じることができる。ただし、品目製造申告をした品目の場合には、製造禁止又は6月以内の期間を定めて製造停止を命じることができる。<改正 88. 12. 31、95. 12. 29、98. 2. 28>

1. 第7条第4項、第9条第4項、第10条第2項、第11条第1項、第15条又は第19条第1項の規定に違反したとき

2. その他この法律又はこの法律による命令に違反したとき

②削除<95. 12. 29>

③第1項の規定による行政処分の細部的の基準は、その違反行為の類型及び違反の程度等を参酌して保健福祉部令で定める。<新設 91. 12. 14、95. 12. 29>

第60条（営業許可等の取消要請）①保健福祉部長官、食品医薬品安全庁長は、畜産物衛生処理法、水産業法又は酒税法により許可又は免許を受けた者が第4条から第6条まで又は第7条第4項の規定に違反したときは、当該許可又は免許を管轄する中央行政機関の長にその許可又は免許の全部又は一部を取り消し、又は期間を定めて営業を停止させ、又はその他衛生上必要な措置を採ることを要請することができる。ただし、酒類の場合には、保健犯罪取締りに関する特別措置法が定めた有害基準に該当する場合に限る。<改正 95. 12. 29、98. 2. 28>

②第1項の規定により要請を受けた関係中央行政機関の長は、特別の事由がない限りこれに応じなければならない。

第 61 条（行政制裁処分効果の承継） 営業者がその営業を譲渡し、又は法人の合併があるときは、従前の営業者に対して第 58 条第 1 項各号、同条第 2 項又は第 59 条第 1 項各号の違反を事由により行った行政制裁処分の効果は、その処分期間が満了した日から 1 年間譲受人又は合併後存続する法人に承継され、行政制裁処分の手続が進行中のときは、譲受人又は合併後存続する法人に対して行政制裁処分の手続を続行することができる。ただし、譲受人又は合併後存続する法人が譲受又は合併時にその処分又は違反事実を知ることができなかつたことを証明するときは、この限りでない。

第 62 条（閉鎖措置等） ①食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、第 22 条第 1 項又は第 5 項の規定に違反して許可を受けず、又は申告をせずに営業をするとき又は第 58 条第 1 項又は第 2 項の規定により許可が取り消され、又は営業所の閉鎖命令を受けた後に継続して営業をするときは、関係公務員をして当該営業所を閉鎖するために次の措置をさせることができる。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

1. 当該営業所の看板その他営業標識物の除去、削除
2. 当該営業所が適法な営業所でないことを知らせる掲示文等の附着
3. 当該営業所の施設物その他営業に使用する器具等を使用することができないようにする封印

②食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、第 1 項第 3 号の規定による封印をした後封印を続ける必要がないと認められ、又は当該営業をする者又はその代理人が当該営業所を閉鎖することを約束し、又はその他正当な事由を聞き、封印の解除を要請するときは、封印を解除することができる。第 1 項第 2 号の規定による掲示文等の場合にもまた同じである。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

③食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、第 1 項の規定による措置をしようとする場合には、あらかじめこれを当該営業をする者又はその代理人に書面で報せなければならない。ただし、急迫な事由がある場合には、この限りでない。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

④第 1 項の規定による措置は、その営業をすることができなくすることに必要な最小限の範囲に止めなければならない。

⑤第1項の場合に関係公務員は、その権限を表示する証票を携帯し、関係人にこれを示さなければならない。

第63条（免許取消等）①保健福祉部長官又は市、道知事は、調理士又は栄養士が次の各号の1に該当するときは、その免許を取り消し、又は6月以内の期間を定めてその業務の停止を命じることができる。

1. 第38条各号の1に該当することとなったとき
2. 調理士がその調理業務において食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき
3. 免許を他人に貸与してこれを使用させたとき
4. その他この法律又はこの法律による命令に違反したとき

②第1項の規定による行政処分の細部的の基準は、その違反行為の類型及び違反の程度等を参酌して保健福祉部令で定める。

[全文改正 95. 12. 29]

第64条（聴聞）食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、次の各号の1に該当する処分をしようとする場合には、聴聞を実施しなければならない。<改正 98. 2. 28>

1. 第58条第1項から第3項までの規定による営業許可の取消又は営業所の閉鎖命令
2. 第63条第1項の規定による免許の取消

[全文改正 97. 12. 13 法 5453]

第 65 条（課徴金処分）①食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、営業者が第 58 条第 1 項各号又は第 59 条第 1 項各号の 1 に該当するときは、大統領令が定めるところにより営業停止、品目製造停止又は品目類製造停止処分に代えて 1 億ウォン以下の課徴金を賦課することができる。ただし、第 6 条の規定に違反して第 58 条第 1 項に該当する場合及び、第 4 条、第 5 条、第 7 条、第 10 条、第 22 条、第 29 条から第 31 条までの規定に違反して第 58 条第 1 項又は第 59 条第 1 項に該当する場合中保健福祉部令が定める場合を除外する。<改正 88. 12. 31、91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

②第 1 項の規定による課徴金を賦課する違反行為の種別、程度等に伴う課徴金の金額その他必要な事項は、大統領令で定める。

③食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、第 1 項の規定による課徴金を期限内に納付しないときは、国税又は地方税の滞納処分の例によりこれを徴収する。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29、98. 2. 28>

④第 1 項及び第 3 項の規定により徴収した課徴金中食品医薬品安全庁長が賦課、徴収した課徴金は、国家に、市、道知事、市長、郡守又は区庁長が賦課、徴収した課徴金は、第 71 条の規定による食品振興基金に帰属する。<改正 94. 12. 22、97. 12. 13 法 5454、98. 2. 28>

⑤市、道知事は、第 72 条の規定により市長、郡守又は区庁長に第 1 項の規定による課徴金の賦課、徴収権限を委任した場合には、その所要経費を大統領令が定めるところにより市長、郡守又は区庁長に交付することができる。<新設 95. 12. 29>

第 12 章 補則

第 66 条（国庫補助）保健福祉部長官は、予算の範囲内において次の経費の全部又は一部を補助することができる。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29>

1. 第 17 条第 1 項（第 69 条において準用する場合を含む。）の規定による収去に必要とする経費

2. 第 18 条の規定により指定された食品衛生検査機関における検査及び実験に必要とする経費

3. 組合及び研究院の教育訓練に必要とする経費
4. 第 20 条第 1 項の規定による食品衛生監視員及び第 20 条の 2 の規定による名誉監視員の運営に必要とする経費
5. 第 45 条第 6 号及び第 54 条の 2 の規定による調査、研究事業に必要とする経費
6. 第 51 条第 1 項（第 54 条において準用する場合を含む。）の規定による組合の自律指導員の運営に必要とする経費
7. 第 56 条（第 69 条において準用する場合を含む。）の規定による廃棄に必要とする経費
8. 第 68 条の規定による死体の解剖に必要とする経費

第 67 条（食中毒に関する調査報告）①食品等により中毒を起こした患者又はその疑いがある者を診断し、又はその死体を検案した医師又は韓医師は、遅滞なく管轄保健所長又は保健支所長に報告しなければならない。<改正 95. 12. 29>

②保健所長又は保健支所長は、第 1 項の規定による報告を受けたときは、大統領令が定めるところにより遅滞なくその事実を調査し、市、道知事に報告しなければならない。この場合、保健支所長は、保健所長を、保健所長は、市長、郡守又は区庁長を経なければならない。<改正 95. 12. 29>

③市、道知事は、第 2 項の規定による報告を受けたときは、大統領令が定めるところにより遅滞なく保健福祉部長官に報告しなければならない。<改正 95. 12. 29>

第 68 条（死体解剖）①保健福祉部長官、食品医薬品安全庁長又は市、道知事は、食品等による疾病又はそれによると疑われる疾病で死亡した者の死体をその遺族の同意を得て解剖することができる。<改正 95. 12. 29、98. 2. 28>

②第 1 項の場合において死体を解剖せずには、その原因を判明することができず、それにより国民保健に重大な危害を及ぼすおそれがあると認めるときは、遺族の同意を得なくてもその遺族に通知

をした後に死体を解剖することができる。

③第1項及び第2項の規定は、刑事訴訟法の規定による強制処分を排除しない。

④第1項又は第2項の規定により死体を解剖するときは、特に礼儀を守らなければならない。

第69条（集団給食所）①集団給食所を設置、運営しようとする者は、保健福祉部令が定めるところにより市、道知事に申告しなければならない。<改正 95. 12. 29>

②第3条から第6条まで、第7条第4項、第8条、第9条第4項、第10条第2項、第15条、第17条、第21条、第26条、第27条、第55条、第56条及び第57条の規定は、集団給食所の場合にこれを準用する。<改正 95. 12. 29>

第70条 削除<95. 1. 5法 4914>

第71条（食品振興基金）①食品衛生及び国民栄養の水準の向上のため事業を遂行するのに必要な財源に充当するために市、道に食品振興基金（以下”基金”という。）を設置する。<改正 88. 12. 31、94. 12. 22、95. 12. 29>

②基金は、次の財源で造成する。<改正 88. 12. 31>

1. 食品衛生団体の出捐金
2. 第65条の規定により徴収した課徴金
3. 基金の運用で生じる収益金
4. その他大統領令が定める収入金

③基金は、次の事業に使用する。<改正 91. 12. 14、95. 12. 29>

1. 営業者の営業施設改善のため融資事業
2. 食品衛生に関する教育、広報事業及び名誉監視員に対する活動支援
3. 食品衛生及び国民栄養に関する調査、研究事業
4. 削除<94. 12. 22>
5. 食品衛生教育、研究機関の育成及び支援
6. その他食品衛生及び国民栄養に関する事業であつて大統領令が定める事業

④基金は、市、道知事が管理、運用し、それに必要な事項は、大統領令で定める。<改正 88. 12. 31、94. 12. 22>

第 72 条（委任）この法律による保健福祉部長官、食品医薬品安全庁長の権限は、その一部を市、道知事又は地方食品医薬品安全庁長に、市、道知事の権限は、その一部を市長、郡守又は区庁長又は保健所長に大統領令が定めるところにより各々委任することができる。

[全文改正 98. 2. 28]

第 73 条（手数料）この法律による許可又は免許を受け、又は申告をしようとする者は、保健福祉部令が定める手数料を納付しなければならない。<改正 95. 12. 29>

第 13 章 罰則

第 74 条（罰則）第 4 条から第 6 条まで（第 69 条において準用する場合を含む。）、第 8 条（第 69 条において準用する場合を含む。）、第 15 条（第 69 条において準用する場合を含む。）又は第 22 条第 1 項の規定に違反した者は、5 年が下衣懲役又は 3 千万ウォン以下の罰金に処し、又はこれを併科することができる。<改正 95. 12. 29>

第 75 条（罰則）次の各号の 1 に該当する者は、3 年以下の懲役又は 2 千万ウォン以下の罰金に処し、又はこれを併科することができる。<改正 95. 12. 29>

1. 第 7 条第 4 項（第 69 条において準用する場合を含む。）、第 9 条第 4 項（第 69 条において準用する場合を含む。）又は第 16 条第 1 項の規定に違反した者
2. 第 30 条の規定による営業の制限に違反した者
3. 第 56 条第 1 項、第 3 項（第 69 条において準用する場合を含む。）又は第 56 条の 2 第 1 項の規定による命令に違反した者
4. 第 58 条第 1 項の規定による営業停止命令に違反して営業を継続した者（第 22 条第 1 項の規定による営業の許可を受けた者に限る。）

第 76 条（罰則）第 28 条第 1 項及び第 3 項、第 34 条又は第 35 条の規定に違反した者は、2 年以下の懲役又は 1 千万ウォン以下の罰金に処し、又はこれを併科することができる。<改正 95. 12. 29>

第 77 条（罰則）次の各号の 1 に該当する者は、1 年以下の懲役又は 500 万ウォン以下の罰金に処する。<改正 88. 12. 31、91. 12. 14、95. 12. 29>

1. 第 10 条第 2 項（第 69 条において準用する場合を含む。）、第 11 条第 1 項、第 19 条第 1 項、第 22 条第 4 項、第 5 項、第 25 条第 3 項又は第 39 条の規定に違反した者

2. 第 16 条第 2 項、第 17 条第 1 項（第 69 条において準用する場合を含む。）又は第 56 条第 1 項及び第 2 項（第 69 条において準用する場合を含む。）の規定による検査、出入、収去又は差押を拒否し、又は妨害又は忌避した者

3. 第 21 条（第 69 条において準用する場合を含む。）の規定による施設基準又は第 22 条第 3 項の規定による条件に違反した営業者

4. 第 28 条第 2 項の規定による義務を怠慢にしてこの法律に違反する食品又は食品添加物を製造、加工させた食品衛生管理人

5. 第 29 条第 1 項又は第 31 条の規定による営業者が守らなければならない事項を守らない者

6. 第 58 条第 1 項の規定による営業停止命令に違反して引き続き営業をした者（第 22 条第 5 項の規定により営業の申告をした者に限る。）又は同条第 1 項及び第 2 項の規定による営業所の閉鎖命令に違反して営業を継続した者

7. 第 59 条第 1 項の規定による製造停止命令に違反した者

8. 第 62 条第 1 項の規定により関係公務員が附着した封印、掲示文等をむやみに除去又は損傷した者

第 78 条（過怠料）①次の各号の 1 に該当する者に対しては、100 万ウォン以下の過怠料に処する。
<改正 88. 12. 31>

1. 第 3 条、第 26 条第 1 項及び第 3 項（第 69 条において準用する場合を含む。）、第 27 条第 1 項及び第 3 項（第 69 条において準用する場合を含む。）又は第 67 条第 1 項の規定に違反した者

2. 第 22 条第 6 項の規定に違反して報告をせず、又は虚偽で報告をした者

3. 第 28 条第 4 項又は第 29 条第 2 項の規定に違反して申告又は報告をせず、又は虚偽の申告又は報告をした者

4. 第 57 条第 1 項又は第 3 項（第 69 条において準用する場合を含む。）の規定による命令に違反した者

5. 第 69 条第 1 項の規定に違反して申告をせず、又は虚偽の申告をした者

②第 1 項の規定による過怠料は、大統領令が定めるところにより食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長が賦課、徴収する。<改正 95. 12. 29、98. 2. 28>

③第 2 項の規定による過怠料処分に不服がある者は、その処分を告知受けた日から 30 日以内に食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長に異議を提起することができる。<改正 95. 12. 29、98. 2. 28>

④第 2 項の規定による過怠料処分を受けた者が第 3 項の規定により異議を提起したときは、食品医薬品安全庁長、市、道知事、市長、郡守又は区庁長は、遅滞なく管轄法院にその事実を通報しなければならずその通報を受けた管轄法院は、非訟事件手続法による過怠料の裁判をする。<改正 95. 12. 29、98. 2. 28>

⑤第 3 項の規定による期間内に異議を提起せずに過怠料を納付しないときは、国税又は地方税の滞納処分の例によりこれを徴収する。

第 79 条（両罰規定）法人の代表者又は法人又は個人の代理人、使用人その他の従業員がその法人又は個人の業務に関して第 74 条から第 77 条までの違反行為をしたときは、その行為者を罰する他にその法人又は個人に対しても該当各条の罰金刑を科する。

第 80 条（過怠料に関する規定適用の特例）第 78 条の過怠料に関する規定を適用する場合において第 65 条の規定により課徴金を賦課した行為に対しては、過怠料を賦課することができない。

附則

第 1 条（施行日）この法律は、公布後 6 月が経過した日から施行する。

第 2 条（処分等に関する経過措置）この法律施行前に従前の規定により行われた処分、申請、申告その他行政機関に対する行為は、この法律の規定により行った処分、申請、申告その他行政機関に対する行為とみなす。

第 3 条（同業者組合等に関する経過措置）①この法律施行前に営業者を会員として民法第 32 条の規定により設立された社団法人は、この法律施行後 1 年以内に第 44 条第 3 項の規定にかかわらずこの法律に適合するように定款を変更し、その他要件を備えて保健社会部長官又は市、道知事の認可を受けることによりこの法律による組合になることができる。

②この法律施行当時の同業者組合及び同業者組合連合会は、この法律による組合及び連合会とみなす。ただし、この法律施行後 6 月以内にこの法律に合うように定款を変更し、その他必要な要件を備えなければならない。

第 4 条（韓国食品工業協会に関する経過措置）この法律施行当時の社団法人韓国食品工業協会は、この法律による協会とみなす。ただし、この法律施行後 6 月以内にこの法律に合うように定款を変更し、その他必要な要件を備えなければならない。

第 5 条（集団給食所に関する経過措置）この法律施行当時集団給食所を運営する者は、この法律施行後 6 月以内に市、道知事に申告しなければならない。

第 6 条（営業許可制限に該当する営業者に関する経過措置）この法律施行当時の営業者であつて第 24 条第 1 項第 5 号及び第 6 号の 1 に該当する者に対しては、この法律施行後 6 月間は、第 58 条第 1 項第 3 号（第 24 条第 1 項第 1 号に該当する場合を除外する。）の規定を適用しない。

第 7 条（他の法律の改正）保健犯罪団束に関する特別措置法中次の通り改正する。

第 2 条第 1 項本文中” 食品衛生法第 23 条第 1 項及び第 3 項” を” 食品衛生法第 22 条第 1 項及び第 3 項” と、” 同法第 5 条、第 6 条第 4 項” を” 同法第 6 条、第 7 条第 4 項” とする。

第 8 条（課徴金の帰属に関する特例）第 65 条第 1 項及び第 3 項の規定により市、道知事が課徴金で徴収した金額は、同条第 4 項本文の規定にかかわらず大統領令が定める期限までは、食品振興基金に帰属する。

附則<88. 12. 31>

①（施行日）この法律は、1989 年 1 月 1 日から施行する。

②（同業者組合等に関する経過措置）この法律施行当時従前の規定により設立、運営されている同業者組合は、第 44 条の改正規定にかかわらずこの法律による組合とみなす。ただし、この法律施行後 1 年以内にこの法律に適合するよう定款を変更し、必要な要件を備えて保健社会部長官の認可を受けなければならない。

附則<91. 12. 14>

第 1 条（施行日）この法律は、公布後 6 月が経過した日から施行する。ただし、第 4 条第 8 号の改正規定は、公布した日から施行する。

第 2 条（営業許可が取り消された者等に関する経過措置）この法律施行前に許可取消又は閉鎖命令

を受けた者に対する第 24 条第 1 項第 3 号又は同条第 2 項第 2 号の規定による許可又は申告制限期間は、従前の規定による。

第 3 条（研究院の設立準備）①保健社会部長官は、この法律施行日から 60 日以内に 5 人以内の設立委員を委嘱して研究院の設立に関する事務を処理させなければならない。

②設立委員は、研究院の定款を作成して保健社会部長官の認可を受けなければならない。

③設立委員は、第 2 項の規定による認可を受けたときは、遅滞なく研究院の設立登記をしなければならない。

④設立委員は、研究院の設立登記後遅滞なく研究院の院長に事務を引き継がなければならない。事務の引継が終わったときは、解嘱されたものとみなす。

附則<94. 12. 22>

第 1 条（施行日）この法律は、1995 年 1 月 1 日から施行する。

第 2 条 省略

附則<95. 1. 5 法 4908>

第 1 条（施行日）この法律は、1995 年 5 月 1 日から施行する。

第 2 条から第 7 条まで 省略

附則<95. 1. 5 法 4914>

第 1 条（施行日）この法律は、1995 年 9 月 1 日から施行する。<但書省略>

第 2 条（国民栄養調査に関する経過措置）この法律施行当時食品衛生法第 70 条の規定により実施された国民栄養調査は、第 16 条の規定により実施した国民栄養調査とみなす。

第 3 条から第 5 条まで 省略

附則<95. 12. 29>

第 1 条（施行日）この法律は、公布後 9 月が経過した日から施行する。ただし、第 4 条、第 7 条、第 9 条、第 16 条の 2 及び第 22 条の改正規定は、公布した日から施行する。

第 2 条（同業者組合に関する経過措置）この法律施行当時従前の規定により設立、運営されている同業者組合は、第 44 条の改正規定により設立されたものとみなす。ただし、この法律施行後 1 年以内にこの法律に適合するように定款を変更し、保健福祉部長官の認可を受けなければならない。

第3条（食品工業協会の会員に関する経過措置）この法律施行当時従前の規定により協会の会員になった者は、第52条第3項の改正規定により協会の会員になったものとみなす。

第4条（処分等に関する経過措置）この法律施行前に従前の規定により行われた処分、申請、申告その他行政機関に対する行為は、この法律により行われた処分、申請、申告その他行政機関に対する行為とみなす。

附則<97. 12. 13 法 5453>

第1条（施行日）この法律は、1998年1月1日から施行する。<但書省略>

第2条 省略

附則<97. 12. 13 法 5454>

この法律は、1998年1月1日から施行する。<但書省略>

附則<98. 2. 28>

第1条（施行日）この法律は、公布した日から施行する。<但書省略>

第2条から第7条まで 省略

2) 食品公典における塩の規格

20-15 再製・加工・精製塩

1) 定義

再製・加工・精製塩とは、海水や岩塩などから得た塩化ナトリウムが主成分である結晶体を再処理したり、加工または海水を精製・結晶化して食品の製造、加工、調理、貯蔵など原料や食用に直接使用されるものを称す。

2) 食品名称

(1) 再製塩(再製造塩)

原料塩(100%)を融解、脱水、乾燥など過程を経て、再び再結晶化して製造した塩を称す。

(2) 焼・熔融塩

原料塩(100%)を焼・熔融などの方法で、その原型を変形した塩を称す。但し、原料塩を洗浄、粉碎、圧縮の方法で加工したものを除く。

(3) 精製塩

海水をイオン交換膜に電気透析して精製した濃縮鹹水を、蒸発管に入れて製造した塩を称す。

(4) 加工塩

再製塩、精製塩、焼・熔融塩(95%以上)に食品、または食品添加物を加えて加工した塩を称す。

3) 規格

有 形 項 目	再製塩	焼・熔融塩	精製塩	加工塩
(1) 塩化ナトリウム(%)	88.0 以上	88.0 以上	95.0 以上	93.0 以上
(2) 総塩素(%)	54.0 以上	50.0 以上	58.0 以上	56.0 以上
(3) 水分(%)	9.0 以下	4.0 以下	4.0 以下	5.5 以下
(4) 不溶分(%)	0.02 以下	3.0 以下	0.02 以下	-
(5) 硫酸イオン(%)	0.8 以下	1.5 以下	0.4 以下	1.5 以下
(6) 砂粉(%)	-	0.1 以下	-	-
(7) ヒ素(mg/kg)	0.5 以下	0.5 以下	0.5 以下	0.5 以下
(8) 鉛(mg/kg)	2.0 以下	2.0 以下	2.0 以下	2.0 以下
(9) カドミウム(mg/kg)	0.5 以下	0.5 以下	0.5 以下	0.5 以下
(10) 水銀(mg/kg)	0.1 以下	0.1 以下	0.1 以下	0.1 以下
(11) フェロシアン化イオン(g/kg)	0.010 以下	0.01 以下	0.01 以下	0.01 以下

4) 試験方法

(1) 試料の調剤

試料粒子は、大きさが 0.84mm の網目を通過し、0.177mm の網目は通過しない程度に粉碎したものを、よく混合する。

(2) 塩化ナトリウム

「第 7. 一般試験法 11. 微量成分試験法 1) 無機成分 (5) 食塩」に準じて試験を行なう。

(3) 総塩素

不溶分から試料溶液 25ml を正確に採取し、「中性 1)」とし、250ml のメスフラスコに移して目盛まで希釈する。この溶液 25ml を正確に採取してビーカーに注ぎ、10%クロム酸カリウム溶液 1～2 滴を入れ、「0.1N 硝酸銀溶液 2)」で赤色の沈殿が生じるまで滴定し、次の式で総塩素を計算する。

$$\text{総塩素 (Cl)(\%)} = \frac{0.1\text{N 硝酸銀溶液の消費量 (ml)} \times 35.45 \times f}{\text{試料の重量 (g)}}$$

f: 0.1N 硝酸銀溶液の濃度係数

- 1) 試料溶液がアルカリ性である場合は硝酸で、酸性である場合はアンモニア水で中和する。
- 2) 0.1N 硝酸銀溶液の作り方: 硝酸は約 17g を 1,000ml の水に溶解し、クロム酸カリウムを指示薬とし、0.1N 塩化ナトリウム標準溶液で滴定し、その濃度係数を定めて使用する。

(4) 水分

「第 7. 一般試験法 1. 一般成分試験法 1) 水分」に準じて試験する。

(5) 不溶分

試料 10g を正確に採取し、ビーカーに入れて約 200ml の水で溶解し、予め 100～110℃で乾燥し、恒量にしたガラス濾過で濾過し、この液から塩素イオンが検出されなくなるまで水で十分に洗浄する。洗浄したガラス濾過器は 100～110℃で乾燥した後、残留物を定量する。このろ液はメスフラスコ(250ml)に移して目盛まで希釈し、総塩素、硫酸イオン試験の試料溶液として使用する。

(6) 硫酸イオン

不溶分から試料溶液 25ml を正確に採取してビーカーに移し、50ml となるよう希釈した塩酸(1:1)を加えて酸性とし、沸騰した後に 5%の塩化バリウム溶液を少しずつ加えていき、恒温槽で加熱する。約 2 時間の加熱を経て、定量用濾過紙で濾過する。残留物を熱湯で塩素反応が起きなくなるまで十分に洗浄し、残

留物を濾過紙と共に乾燥する。これを坩堝に入れて炭化、強熱、灰化し、冷却後に重量を量り、次の式で硫酸イオンを計算する。

$$\text{硫酸イオン(SO}_4\text{)}(\%) = \frac{\text{残留物の重量(g)} \times 0.4115}{\text{試料の重量(g)}} \times 100$$

(7) 砂粉

試料 2～5g を採取して水 100mℓ に溶解し、塩酸 10mℓ を加えた後、熱板の上で 1 時間加熱する。常温まで冷ました後、濾過紙(5C)で濾過し、不溶分は塩素イオンが検出されなくなるまで水で洗浄する。予め恒量しておいた坩堝(850℃で強熱後、冷却したもの)に濾過紙と不溶分を移して 850℃で灰化した後、デシケータで常温冷却し、坩堝の重量を量って砂粉の含量を計算する。

(8) ヒ素

「第 7. 一般試験法 6. 有害性金属の試験法 3) 金属別試験 (1) ヒ素」に準じて試験する。

(9) 鉛

「第 7. 一般試験法 6. 有害性金属の試験法 3) 金属別試験 (2) 鉛」に準じて試験する。

(10) カドミウム

「第 7. 一般試験法 11. 微量成分試験法 1) 無機成分 (1) 試験溶液の調剤」に準じて処理した検体を、「第 7. 一般試験法 6. 有害性金属試験法 2) 測定 (1) 原子吸光光度法」に準じて試験する。

(11) 水銀

「第 7. 一般試験法 6. 有害性金属試験法 3) 金属別試験 (5) 水銀」に準じて試験する。

(12) フェロシアン化イオン

① 試薬および試液

① 移動相: 150mM シアン化ナトリウム(NaCN) 溶液: 40mM 水酸化ナトリウム溶液(1:1)

② 標準原液: フェロシアン化カリウム、フェロシアン化ナトリウムまたはフェロシアン化カルシウムの一定量を 0.01M 水酸化ナトリウム溶液に溶かして、100mℓ とする(フェロシアンイオンとして 100 μg/mℓ)。

② 装置

① 検出器: 紫外外部検出器(UV)218nm

② カラム: Shodex IC IF-424 または、これに同等なもの

③試験溶液の調剤

試料 2～5g を採取し、0.01M 水酸化ナトリウム溶液に溶かし、50ml とする。

この液を 0.45 μm の濾紙で濾過し、試験溶液とする。別途に標準原液を一定量採取し、フェロシアンイオンとしてそれぞれ 0.1、1、5 および 10 $\mu\text{g}/\text{ml}$ となるよう、0.01 水酸化ナトリウム溶液に溶かして標準溶液とする。

④試験操作(高速液体クロマトグラフィの測定条件例)

-流速: 0.8～1.2ml/分

-注入量: 2～10 μl

試験溶液および標準溶液を上記条件に準じて、高速液体クロマトグラフカラムに注入する。得られたピークの保持時間 (retention time) を比較して定性し、さらに得られたピークの高さまたは面積によって検量線を作成し、試験溶液中のフェロシアンイオンの含量を定量する。

3) 韓国産業規格

ICS67.220.20

韓国産業規格

KS



食用塩

H7101 : 1999

Edible salt

1.適用範囲:この規格は、海水や岩塩などから得られた塩化ナトリウム(NaCl)を主成分とする結晶体を再処理または加工し、食用とする食卓用食塩、または食品の製造・加工・調理・保存などに用いる食品加工用食塩について規定する。

2.引用規格:次に掲げる規格は、この規格に引用されることにより、この規格の規定の一部を構成する。これら引用規格は、最新版を適用する。

KSA0201 活字の基準寸法

3.定義:この規格で使用する主な用語の定義は次のとおりである。

3.1 天日塩:蒸発地(塩田)に引き入れた海水を太陽熱で蒸発させて製造した塩を称す。

3.2 精製塩:海水をイオン交換膜で電気透析して得た濃縮鹹水(かんすい)を、蒸発管に入れて製造した塩を称す。

3.3 加工塩:天日塩または精製塩を洗浄・粉砕・圧縮・溶解・炒る、および熔融などの方法を用いてその原型を変形させ、これに食品添加物を加えて加工した塩を称す。

4.種類と等級

4.1 天日塩:1 級、2 級、3 級

4.2 精製塩:1 級、2 級

4.3 加工塩:1 級、2 級、3 級、4 級

5.品質

5.1 塩の品質は下表 1~3 の基準を満たしていること。

表 1: 天日塩の品質基準

項目	基準		
	1 級	2 級	3 級
水分(%)	8.00 以下	11.00 以下	12.00 以下
不溶分(%)	0.60 以下	1.00 以下	1.50 以下
総塩素(%)	54.0 以上	51.5 以上	50.0 以上
カルシウム(%)	0.20 以下	0.20 以下	0.20 以下
マグネシウム(%)	0.50 以下	0.80 以下	1.00 以下
硫酸イオン(%)	1.00 以下	1.30 以下	1.50 以下
塩化ナトリウム(%)	88.0 以上	83.0 以上	80.0 以上

表 2: 精製塩の品質基準

項目	基準	
	1 級	2 級
水分(%)	0.30 以下	4.00 以下
不溶分(%)	0.01 以下	0.02 以下
総塩素(%)	60.1 以上	58.0 以上
カルシウム(%)	0.10 以下	0.10 以下
マグネシウム(%)	0.20 以下	0.20 以下
硫酸イオン(%)	0.40 以下	0.40 以下
塩化ナトリウム(%)	99.0 以上	95.0 以上
粒度	590~149 μ m 80%以上	

表 3: 加工塩の品質基準

項目	基準			
	1 級	2 級	3 級	4 級
水分(%)	0.50 以下	4.00 以下	7.00 以下	9.00 以下
不溶分(%)	0.15 以下	0.15 以下	0.40 以下	0.80 以下
総塩素(%)	59.7 以上	58.0 以上	56.0 以上	54.0 以上
カルシウム(%)	0.10 以下	0.10 以下	0.15 以下	0.15 以下
マグネシウム(%)	0.25 以下	0.25 以下	0.40 以下	0.50 以下
硫酸イオン(%)	0.50 以下	0.50 以下	0.60 以下	0.80 以下
塩化ナトリウム(%)	98.0 以上	95.0 以上	92.0 以上	88.0 以上

5.2: 表 1~3 以外の衛生要求事項は食品衛生法に準ずる。

6. 試験方法

6.1 試料調剤: 塩粒子の大きさは、塩を粉砕して 850 μ m (20mesh) の状態でふるい網に掛ける。網を通過したものを再度粉砕し、180 μ m (80mesh) の状態でふるい網に掛ける。このとき網を通過しない粒度のものをよく混合する。

6.2 水分: 水分の秤量皿を 130~140°C の恒温乾燥機にて 3 時間間隔で乾燥し定数を求めた後、試料約 10g を採取して精密に計測し、130~140°C の恒温乾燥機を用いて 3 時間間隔で乾燥し定数を求め、次の式を用いて水分の含量を計算する。

$$\text{水分(\%)} = \frac{B-C}{B-A} \times 100$$

ここから: A: 秤量皿が含量となったときの重量 (g)

B: 秤量皿と試料の重量 (g)

C: 秤量皿と試料が乾燥した後、含量となったときの重量 (g)

6.3 不溶分: 試料約 10g を採取して精密に計測し、ビーカーに移して約 200ml の水に溶解させ、予め 100~110°C 恒温乾燥機で 2 時間間隔で乾燥して含量を求めたガラス濾波器 (IG-3 相当の緻密なもの) で濾過する。濾過液から塩素イオンが検出されなくなるまで、水で十分に洗浄したガラス濾波器を 100~110°C の恒温乾燥機にて 2 時間間隔で乾燥した後、定数を求めて次の式を用いて不溶分の含量を計算する。

$$\text{不溶分}(\%) = \frac{W_1 - W_2}{W_0} \times 100$$

H7101:1999

ここから: W_0 : 試料の重量 (g)

W_1 : ガラス濾波器と不溶物を乾燥した後、含量となったときの重量 (g)

W_2 : ガラス濾波器が含量となったときの重量 (g)

6.4 総塩素: 試料約 1g を採取して精密に計測し、ビーカーに移して水に溶解し中性⁽¹⁾とした後、メスフラスコ (250ml) に移して定量する。

この溶液 2.5ml を正確にビーカーに移し、指示薬であるクロム酸溶液 (10%) 1~2 滴を加えて 0.1N 硝酸銀⁽²⁾標準溶液で赤色

の沈殿が生じるまで滴定し、次の式を用いて総塩素の含量を計算する。

$$\text{総塩素}(\text{Cl}, \%) = \frac{3.545 \times T \times f}{S}$$

ここから: T : 0.1N 硝酸銀標準溶液の消費量 (ml)

f : 0.1N 硝酸銀標準溶液の濃度係数

S : 採取した試料の重量 (g)

注(1) 試料の溶液がアルカリ性である場合は硝酸で、酸性である場合はアンモニア水で中和する。

(2) **0.1N 硝酸銀標準溶液の作り方:** 硝酸銀約 17g を 1,000ml の水に溶解して定量する。クロム酸カリウム (K_2CrO_4) を指示薬として、0.1N 塩化ナトリウム標準溶液で滴定し、その濃度係数を決めて使用する。

6.5 カルシウム

6.5.1 シュウ酸塩法: 試料約 10g を採取して正確に計測し、ビーカーで水に溶解してメスフラスコ (250ml) に移し、定量する。この溶液から 25ml をビーカーに正確に移して塩化アンモニウム溶液 (30%) 約 3ml とアンモニア水 (1:1) 1~2 滴を加え、更にシュウ酸アンモニウム飽和溶液約 5ml を加えて、恒温槽で約 3 時間加熱し、放冷した後、定量用濾過紙で濾過する。水でビーカーに付着した残留物を、塩素イオンが反応しなくなるまで十分に洗浄する。[このとき、濾過液と洗浄した液体は混合してメスフラスコ (250ml) に移し、定量した後に 6、7 で使用する] 残留物を水で洗浄してビーカーに移し、濃度の薄い硫酸溶液 (1:1) 約 20ml を加えて残留物を溶解した後、水で約 250ml になるまで希釈し、60~70°C を保ちながら 0.04N 過マンガン酸カリウム標準溶液で滴定し、カルシウム含量を次の式で計算する。

$$\text{カルシウム}(\text{Ca}, \%) = \frac{0.8016 \times C \times f}{S}$$

ここから: C : 0.04N 過マンガン酸カリウム標準溶液の消費量 (ml)

f: 0.04N 過マンガン酸カリウム標準溶液の濃度係数

S: 採取した試料の重量 (g)

6.5.2 EDTA 法: 6.5.1 での方法と同様に処理した試料溶液 10ml を正確に採取し、8N 水酸化カリウム溶液約 1ml を加えて pH を 12 に調節した後、時々かき混ぜながら 3~5 分間放置する⁽³⁾。シアン化カリウム溶液 (5%) を 2~3 滴と 2-水産基-1-(2-水酸基-4-スルホ基-1-ナフチルアゾ)-3-ナフトエ酸溶液⁽⁴⁾ 2~3 滴を加え、0.01M EDTA 標準溶液⁽⁵⁾ で滴定する。このとき赤色が青色に変化するときに終末点とし、次の式でカルシウム含量を計算する。

$$\text{カルシウム (Ca, \%)} = \frac{1.002 \times E \times f}{S}$$

ここから: E: 0.01M EDTA 標準溶液の消費量 (ml)

f: 0.01M EDTA 標準溶液の濃度係数

S: 採取した試料の重量 (g)

注(3)このとき生成された水酸化マグネシウムの沈殿は濾過せずに試験を続けても差し支えないが、沈殿が多量に生成された場合には濾過して除去した後を使用する。

(4) Dotite NN 溶液

(5) **0.01M EDTA 標準溶液の作り方:** エチレンジアミンテトラ酢酸 2 ナトリウム塩約 3.7g を水に溶解して 1,000ml で定量し、0.01N 塩化カルシウム標準溶液で滴定し、濃度係数を定める。

H7101:1999

6.6 マグネシウム

6.6.1 体積分析法: 6.5.1 での方法と同様に処理した試料溶液 2.5ml を正確に採取し、シュウ酸カルシウム沈殿物のろ液と洗液を混合して約 50ml の水で希釈し、リン酸ナトリウム溶液 (10%) 約 10ml を加えて時々かき混ぜながら 2 時間以上放置する。生成した沈殿は定量用濾過紙で濾過し、70% のアルコール溶液で洗液が中性になるまで洗浄し、沈殿物を濾過紙と共にビーカーに移し、約 25ml の水を加えてメチルレッド溶液 2~3 滴を指示薬とし、0.1N 硫酸標準溶液で紫色が生じるまで滴定し、次の式でマグネシウム含量を計算する。

$$\text{マグネシウム (Mg, \%)} = \frac{1.2 \times M \times f}{S}$$

ここから: M: 0.1N 硫酸標準溶液の消費量 (ml)

f: 0.1N 硫酸標準溶液の濃度係数

S: 採取した試料の重量 (g)

6.6.2 EDTA 法: 6.5.1 での方法と同様に処理した試料溶液 10ml を正確に採取し、塩化アンモニウム⁽⁶⁾ 約 1ml を加えて pH を 10 に調整した後、エリオクロムブラック T 溶液 (EBT) 約 0.5ml を加え、0.01M EDTA 標準溶液で滴定する。このとき赤色が青色に変化するときに終末点とし、次の式でマグネシウム含量を計算する。

$$\text{マグネシウム (Mg, \%)} = \frac{0.608 \times (O-P) \times f}{S}$$

ここから: O: 0.01M EDTA 標準溶液の消費量 (ml)

P: 6.5.2 で使用した 0.01M EDTA 標準溶液の消費量 (ml)

f: 0.01M EDTA 標準溶液の濃度係数

S: 採取した試料の重量 (g)

注(6) **塩化アンモニウム溶液**: 塩化アンモニウム 67.5g をアンモニア水 570ml で溶解し、1,000ml で定量する。

6.7 硫酸イオン: 6.5.1 における試料溶液 25ml をビーカーに正確に移して約 50ml になるよう希釈する。次に塩酸 (1:1) を加えて酸性にして沸騰した後、塩化バリウム溶液 (5%) を徐々に加えていく。再び恒温槽で約 2 時間加熱して定量した後、濾過紙で濾過する。沈殿物を温水で塩素イオンの反応がなくなるまで十分に洗浄し、沈殿物を濾過紙と共に乾燥した後、坩堝に入れて加熱し、気化後の重量を計測して次の式で硫酸イオンを計算する。

$$\text{硫酸イオン}(\text{SO}_4, \%) = \frac{0.4115 \times R}{S} \times 1,000$$

ここから: R: 残留物の重量 (g)

S: 資料の重量 (g)

6.8 塩化ナトリウム: 6.4、6.5、6.6、6.7 での総塩素、カルシウム、マグネシウム、硫酸イオンなど各含量から次の結合⁽⁷⁾によって塩化ナトリウムの含量を計算する。

- a) カルシウムは硫酸イオンに結合させ、残りの硫酸イオンをマグネシウムと結合させる。
- b) 硫酸イオンとの結合に使用して残ったカルシウムおよびマグネシウムは塩素に結合させる。
- c) b)の結合に使用して残った塩素にナトリウムを結合させ、次の式で塩化ナトリウムの含量を計算する。

$$\text{塩化ナトリウム}(\text{NaCl}, \%) = [\text{総塩素}(\text{Cl}, \%) - \text{カルシウムおよびマグネシウムと結合した塩素量}(\text{Cl}, \%)] \times 1.65$$

H7101:1999

注(7) 結合法で使用する係数は下表のとおり

ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	硫酸イオン	塩素
1	-	-	2.09	1.54
-	1	-	2.39	1.77
-	-	1	3.95	2.91
0.479	0.429	0.253	1	-
0.479	0.565	0.343	-	1

7.検査: 6.に準じて試験を行ない、5.1 および 8.の基準に基づいていること。

8.包装

8.1 **包装材**:内容物を十分に保護できる包装材を使用すること。

8.2 **包装単位、内容量**:包装に表示された内容量は、食品衛生法に基づいていること。

9.表示

9.1 **一括表示事項**:次の事項を下記様式に準じて、容器または包装にて見やすい位置に一括表示すること。

無包装製品である場合、無包装納品書または製品検査書に一括表示すること。

- | |
|------------------------|
| (1)営業許可(届出)番号 |
| (2)品目名 |
| (3)規格番号 |
| (4)等級 |
| (5)原材料名 |
| (6)内容量 |
| (7)ロット番号 |
| (8)流通期限(訳注:日本の賞味期限に該当) |
| (9)保存方法 |
| (10)製造者 |

備考

- 表示に使用する文字や枠の色は、背景色と対照的であること。
- 表示に使用する文字は、KS A 0201 で規定しているフォントでサイズは 8 ポイント以上で統一されたもので、書体はゴシック体で表示する。
但し、サイズが 8 ポイント以上のフォントで表示が困難である場合、予め許可官庁の承認を得て、フォントのサイズや表示事項の一部調整が可能である。
- 原材料名の表示にて添加物を含める場合、該当添加物に関する表示は他の原材料名の表示と列を別にして表示すること。
- 営業許可(届出)番号と規格番号、ロット番号および製造者に関する項目名および表示内容は、一括表示欄以外の見やすい位置での表示が可能である。但し、項目名のみを一括表示欄に表示する場合、項目名のすぐ後に表示内容の位置を記載すること。
- 流通期限に関する表示内容は、一括表示欄外における表示が可能であるが、項目名のすぐ後に表示位置を記載すること。
- 表示事項の記載順序は調整できる。

H7101:1999

9.2 表示方法

9.2.1 一括表示事項の記載は次に定めた方法に準じて表示すること。

a) **営業許可(届出)番号**:許可官庁の営業許可番号または営業届出番号を記載する。

b) **品目名**:製品の種類により食卓用である場合、天日塩は“天日塩(食卓用)”、精製塩は“精製塩(食卓用)”、加工塩は“加工塩(食

卓用)”と記載し、食品加工用である場合、天日塩は“天日塩(食品加工用)”、精製塩は“精製塩(食品加工用)”、加工塩は“加工塩(食品加工塩)”と記載する。

c) **規格番号**: 規格番号は KSH7101 と記載する。

d) **等級**: 天日塩の場合、1 級は“1 級”、2 級は“2 級”、3 級は“3 級”と記載。精製塩の場合、1 級は“1 級”、2 級は“2 級”と記載。加工塩の場合、1 級は“1 級”、2 級は“2 級”、3 級は“3 級”、4 級は“4 級”と記載する。

e) **原材料名**: 使用した原材料は、次の区分および記載方法によって、その製品で占める割合が大きいものから記載する。

e.1) **原材料**: 天日塩、精製塩などのように、最も一般的な名称を記載するが、“農水産物加工産業の育成および品質管理に関する法規と対外貿易法”など、原産地表示に関連する法に該当する場合、これに準ずることが可能である。

e.2) **食品添加物**: 食品衛生法に準じて記載する。

f) **内容量**: 内容量は g、kg、トンの単位で明確に記載する。

g) **ロット番号**: 同一の条件で製造された限定数量の製品を表示できるロット番号を記載する。但し、ロット番号を製造年月日として記載する場合、項目名を“製造年月日”に代替することが可能である。

h) **流通期限**: 製品の品質水準が KS 品質水準以上の維持が可能であると製造者が認める場合、期限を次の例に準じて“年月日”と記載するが、食品衛生法上の流通期限表示が不要である場合は省略できる。但し、ロット番号を製造年月日と記載する場合、“製造年月日から〇〇年(または〇〇月、または〇〇日)まで”と表示できる。

例: “〇〇年〇〇月〇〇日まで”または“〇〇. 〇〇. 〇〇まで”

i) **保存方法**: 開封前または開封後における保管上の留意点を記載する。

j) **製造者**: 製造者名および所在地を記載する。

9.3 表示禁止事項

9.3.1 品評会などで受賞したかの如く誤認させる用語。

9.3.2 一括表示事項の規定に準じて表示された内容と矛盾する用語。

9.3.3 その他、内容物を誤認させる憂慮がある文字、絵および表示。

制定者: 技術標準院長

制定: 1966 年 11 月 8 日

改定: 1999 年 8 月 4 日

技術標準院告示第 99-158 号

原案作成協力者: 産業標準審議会食料品部会

審議会部会: 産業標準審議会食料品部会(会長: ユ・テジョン=Tae-jong Yu)

この規格に対する意見または質問は、技術標準院標準部繊維化学標準課(☎02-507-4376)までご連絡下さい。また韓国産業規格は産業標準化法第 7 条の規定に準じ、5 年ごとに産業標準審議会で審議され、確認、改定または廃止されます。

韓国標準協会発行

ソウル特別市永登浦区汝矣島洞 13-31 ☎369-8114、369-8245~6

4) 食品等の表示基準

[制定 1996.1.1 保険福祉省告示 第 95-67 号]

改定 1996.7.13 保険福祉省告示 第 96-51 号
改定 1996.1.19 保険福祉省告示 第 98-5 号
制定 1998.10.7 食品医薬品安全庁告示 第 98-96 号
改定 1999.2.18 食品医薬品安全庁告示 第 99-15 号
改定 2000.7.28 食品医薬品安全庁告示 第 2000-36 号
改定 2002.8.27 食品医薬品安全庁告示 第 2002-49 号
改定 2003.5.23 食品医薬品安全庁告示 第 2003-27 号
改定 2004.4.19 食品医薬品安全庁告示 第 2004-27 号
改定 2005.3.7 食品医薬品安全庁告示 第 2005-12 号

第 1 条(目的)

この告示は食品衛生法第 10 条の規定に基づき、食品、食品添加物、器具、または容器・包装(以下“食品など”とする)の表示基準に関する事項を規定することにより、食品などの衛生的な取り扱いを實踐し、消費者に正確な情報を提供すると共に公正な取引を確保することを目的とする。

第 2 条(用語の定義)

この告示で使用する用語の定義は次のとおり。

1. “製品名”とは、個々の製品を表す固有の名称である。
2. “食品の有形”とは、食品衛生法(以下“法”とする)第 7 条の規定による食品などの基準および規格の最小分類単位を称す。
3. “製造年月日”とは、包装を除いて、これ以上の製造や加工が必要でない時点(包装後の滅菌および殺菌など、別途の製造工程を経る製品は最終工程を終えた時点で)を称す。但し、カプセル製品は充填・成型完了の時点、小分け販売する製品は小分け用原料製品の製造年月日を、原料製品の保存性が変わらない単純加工処理のみを行なう製品は原料製品の包装時点を製造年月日とする。
4. “流通期限”とは製品の製造日から消費者に販売が許容される期限を称す。
5. “原材料”とは人為的に加える精製回数を除いた食品、または食品添加物の製造・加工または調理に用いられる物質として、最終的に製品内に含まれるものを称す。
6. “成分”とは、製品によって添加した栄養素、または非栄養素や原材料を構成している単一物質として、最終製品に含有されているものを称す。
7. “栄養素”とは、食品に含有された成分としてエネルギーを供給、ないし身体の成長、発達、維持に必要なもの、または欠乏時に特別な生化学的、生理的变化を起こさせるものを称し、栄養素に含まれる“糖類”とは、食品内に存在する全ての単糖類や二糖類を称す。
8. “1 人分量”または“1 回分量”とは、製品の特性に応じて、その製品の主な消費階層が 1 回摂取するのに適当な量

を称す。

9. “栄養成分表示”とは、製品の一定量に含まれた栄養素の含量を表示することを称す。
10. “栄養強調表示”とは、製品に含有された栄養素の含有事実、または含有程度を“無”、“高”、“強化”、“添加”、“減少”などの特定の用語を使用、表示するものであり、次のものがある。
 - イ. “栄養素の含量強調表示”：栄養素の含有事実または含有程度を“無〇〇”、“低〇〇”、“高〇〇”、“〇〇含有”という表現で、その栄養素の含量を強調した表示。
 - ロ. “栄養素の比較強調表示”：栄養素の含有事実または含有程度を“控えめ”、“さらに”、“強化”、“添加”という表現で、同じ有形の製品と比較した表示。
11. “栄養素の基準値”とは、消費者が1日の食事中に該当食品が占める栄養価値に対する理解を深め、食品間の栄養素を容易に比較できるように食品表示で使用する栄養素の平均的な1日の摂取基準量を表示したものの。
12. “主表示面”とは、容器・包装の表示面における商標、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通常、消費者が見る面のこと。
13. “主原料”とは、法第7条の規定に基づく食品の基準や規格で定めた成分配合基準以上の原材料、またはそれぞれの食品の主な用途、製品の特性などを考慮し、他の食品と区別、特徴付けるために用いる原料を称す。
14. “複合原材料”とは、2種類以上の原材料または成分で製造・加工した食品であり、他食品の原材料として使用されるものを称す。

第3条(表示対象)

表示対象の食品は次のとおり。

1. 食品または食品添加物
 - イ. 食品衛生法施行令(以下“令”とする)第7条第1号の規定に基づく食品製造・加工業および同条第2号の規定に基づく即席販売製造・加工業の届出を行ない、製造・加工した食品。但し食用氷の場合は、5kg以下の包装製品に限る。
 - ロ. 令第7条第3号の規定に基づく食品添加物製造業の許可を受けて製造・加工する食品添加物。
 - ハ. 令第7条第5号イ項の規定に基づく食品小分け業として届出し、小分けした食品または食品添加物。
 - 二. 放射線で照射処理した食品。
 - ホ. 輸入食品または輸入食品添加物
 - ハ. イ項ないしホ項の容器・包装に入れられた食品、自然状態の輸入農・林・畜・水産物として、容器・包装に入れられたもの。但し、食品の保存を目的にビニルラップ(Wrap)などで包装(真空包装を除く)し、官能で内容物が確認できるよう透明に包装したものを除く。
2. 器具または容器・包装(輸入製品を含む)
 - イ. 法第9条第1項および第2項の規定に基づき、基準および規格が定められた器具または容器・包装。
 - ロ. 陶器類

第4条(表示事項)

食品などの表示事項は次のとおり

1. 製品名（器具または容器・包装は除く）
2. 食品の有形（別途定める製品に限る）
3. <削除-99.2.18>
4. 業者名と所在地
5. 製造年月日（別途定める製品に限る）
6. 流通期限（食品添加物や器具、または容器・包装は除く）
7. 内容量（器具または容器・包装は除く）
8. 原材料名（器具または容器・包装は材質で表示）および含量（原材料を製品名または製品名の一部として使用する場合に限る）
9. 成分名および含量（成分表示をおこなう食品や成分名、または製品名の一部として使用する場合に限る）
10. 栄養成分（別途定める製品に限る）
11. その他食品などの細部表示基準で定める事項

第5条（表示方法）

食品など（輸入食品などを含む、以下同様）の表示方法は次のとおり。

1. 第4条第1号の規定に基づく製品名および同条第7号の規定に基づく内容量は、主表示面に表示されなくてはならない。
- 1-2. 第1号の規定に基づく主表示面に表示されるべき事項以外の表示事項は、消費者が容易に見分けがつくよう一定位置に一括して表示しなくてはならない。但し、表示事項のうち第4条第4号に基づく業者名および所在地、同条第10号の規定に基づく栄養成分または同条第11の規定に基づくその他食品などの細部表示基準で定めた事項については、そうでなくてもよい。
2. 表示事項は、消費者に販売する製品の最小販売単位別で容器・包装に表示しなくてはならない。但し衛生上、危害が発生する可能性が少ない内包装された堅果類、キャンディー類、チョコレート類、ガム、ジャム類は、販売業者に供給する製品の最小流通単位別で容器・包装に表示が可能。
3. 表示事項は、消費者が容易に見分けがつくよう、下地色と区別される色で表示するが、活字は次の規定による大きさであること。但し、回収し再利用する納税瓶栓製品の場合は、そうでなくてもよい。
 - イ. 食品の有形および内容量の活字は12ポイント以上とすること。但し、製品名が22ポイント未満の場合は、食品の有形および内容量の活字を7ポイント以上とすることが可能。
 - ロ. 製造年月日、流通期限、原材料名、成分および含量の活字は、7ポイント以上とすること。但し、包装面積が150cm²以下の場合は、原材料名の活字サイズを5ポイント以上とすることが可能。
 - ハ. 製品名、業者名、所在地、栄養成分、その他食品などの細部表示基準で定めた事項の活字は、6ポイント以上とすること。
4. 表示は消えないインク・刻印または消印などを使用し、ハングル表記とするが、消費者の理解を促すために漢字や外国語の混用や併記も可能であり、この場合漢字や外国語はハングル表示の活字と同様もしくは小さいサイズの活字で表示すること。但し、輸入食品や商標法に基づき登録された商標は、外国語をハングル表示活字よりも大き

く表示することが可能。

5. <削除-2000.7.28>

6. 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。但し、食品に有害な影響を与えない容器で、一般市場に流通販売する目的でない他企業の製品原料向けに提供する目的で使用する場合には、そうでなくてもよい。

第6条(表示事項の適用特例)

下記各号の食品については、その食品の特性を考慮し、第4条および第5条の規定に関わらず、次のとおりに表示できる。

1. 即席販売製造・加工業の営業者が、自ら製造・加工した食品を陳列販売する場合として、表示事項を陳列箱に表示、または別途の表示板に記載して掲示する場合、記載の製品別表示を省略可能。
2. 製品包装の特性上、インク・刻印または消印などで表示が不可能な場合、表示事項が印刷されたステッカーの使用が可能だが、剥がれないように付着しなくてはならず、筒・瓶詰めおよび瓶製品などの場合、表示事項が印刷されたラベル(Label)が剥がれないように付着すれば使用可能。
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、表示事項が印刷されたステッカーの使用が可能だが、剥がれないように付着しなくてはならない。
4. 第3条第1号へ項に該当する食品は、製品名(内容物の名称または品目)、業者名(生産者または生産者団体名)、製造年月日(包装日または生産年度)、内容量、保管および取り扱い方法のみ表示が可能。
5. 漬物食品(たくあんに限る)、豆腐類、またはムク(訳注:蕎麦、緑豆、ドングリの粉を原料にゼリー状に固めた食品)を運搬用衛生箱を使用して販売する場合、その運搬用衛生箱に業者名および所在地のみ表示が可能。
6. 輸出食品については、輸入者の要求に応じて表示が可能。
7. 輸入食品などに関する表示方法
 - イ. 輸出国で流通している食品などの場合、輸出国で規定している表示事項が表示されていないとせず、ハングルが印刷されたステッカーの使用も可能だが、剥がれないように付着しなくてはならない。元来の容器・包装に表示された栄養表示など、主な表示事項が遮ってはならない。但し、ハングルで表示された容器・包装で包装して輸入する食品の場合、表示事項をステッカーで付着してはならない。
 - ロ. 輸出国や製造会社の表示は、ハングル表示のステッカーに当該製品輸出国の言語での表示が可能。
 - ハ. 主表示面に表示されるべき表示事項を主表示面に表示できない場合、ハングル表示のステッカーに12ポイント以上の活字で表示しなくてはならない。
 - ニ. 自社製品を製造・加工するための原料(以下“自社製品製造用原料”とする)としての食品および食品添加物の場合、製品名、製造業者名と製造年月日(食品添加物に限る)または流通期限(食品に限る)の表示が可能。
 - ホ. 輸入される食品などのうち、次に該当するものはハングル表示が省略可能。
 - 1) 容器・包装に入れない自然状態の農・林・畜・水産物

- 2) 自社製品製造用原料として元来の容器・包装またはラベルに輸出国の製品名、製造業者名と製造年月日または流通期限が表示された食品および食品添加物。但し、元来の容器・包装またはラベルに製品名、製造業社名と製造年月日または流通期限が表示されていない場合を除く。
- 3) 対外貿易法施行令第 34 条の規定に基づき、外貨獲得用として輸入する食品など。
但し、対外貿易法施行令第 34 条第 1 項第号の規定に基づき、観光事業用として輸入される食品などは除く。

第 7 条(食品などの細部表示基準)

食品などの細部表示基準は「別紙 1」と同様。

第 8 条(重量などの許容誤差)

第 4 条第 7 号の規定に基づき、重量または容量を表示することにおいて、その容器・包装に表示された量と実際量との不足分の許容誤差は、「別紙 2」と同様。

付則(1996.1.1)

①(施行日)この告示は 1996 年 1 月 1 日から施行する。

②(他の告示の廃止)

人参製品の包装および図案などに関する表示基準(保険社会省告示第 90-13 号、1990.2.10)を廃止する。

付則(1996.7.13)

第 1 条(施行日)この告示は 1996 年 7 月 13 日から施行する。

第 2 条(食品などの表示基準に関する経過措置)

この告示の施行当時、従前の規定に基づき営業許可を取得、または届出した者が製造・加工販売、または輸入する食品などに対する表示基準は、1997 年 12 月 31 日までは従前の表示基準に基づくことが可能。但し、塩管理法の改定と人参産業法の制定により新設された再製・加工塩と紅参(訳注:朝鮮人参)製品は、この告示施行日以前に製造・加工または輸入され流通している製品を除き、施行日からこの基準に基づくこと。

付則(1998.1.19)

第 1 条(施行日)この告示は、告示日から施行する。

第 2 条(食品などの表示基準に関する経過措置)

この告示施行当時に営業許可を取得、または営業届出を行なった者が製造・加工・販売、または輸入した食品などに対する表示基準は、別紙 1. 食品などの細部表示基準-第 1. 食品などの一般基準-イ. 10) 中ワ) 項の改定規定を除いては、1998 年 12 月 31 日まで従前の表示基準に基づくことが可能。

付則(1998.10.7)

この告示は 1998.10.7 日から施行する。

付則(1999.2.28)

①(施行日)この告示は、公示日から施行する。

②(食品などの表示基準に関する経過措置)

この告示施行当時に営業許可を取得、または営業届出を行なった者が製造・加工・販売または輸入した食品などに関する表示基準は、2000年2月29日までは従前の表示基準に基づくことが可能。

付則(2000.7.28)

①(施行日)この告示は、告示日から施行する。

②(食品などの表示基準に関する経過措置)

この告示施行当時に営業許可を取得、または営業届出を行なった者が製造・加工・販売または輸入した食品などに関する表示基準は、2002年1月28日までは従前の表示基準に基づくことが可能。

付則(2002.8.27)

①(施行日)この告示は、告示日から施行する。

②(食品などの表示基準に関する経過措置)

この告示施行当時に営業許可を取得、または営業届出を行なった者が製造・加工・販売または輸入した食品などに関する表示基準の適用においては、2003年3月31日まで従前の規定に基づくことが可能。

付則(2003.5.23)

①(施行日)

この告示は、告示日から施行する。但し、別紙1第1号イ項11)タ(3)の改定規定は、交付後6ヶ月が経過した日から施行し、別紙1第1号イ項8)ロ)および同項目10)イ)(4)ないし(6)の新設規定は、交付後1年が経過した日から施行する。

②(食品などの表示基準に関する経過措置)

この告示施行当時に営業許可を取得、または営業届出を行なった者が製造・加工・販売または輸入した食品などに関する表示基準の適用においては、2003年12月31日まで従前の規定に基づくことが可能。

付則(2004.4.19)

この告示は、告示日から施行する。

付則(2005.3.7)

①(施行日)

この告示は、告示日から施行する。但し、別紙1第1号イ項5)イ)、同項目8)、同項目10)イ)およびハ)(2)(ハ)、同項目11)ナ、別紙1第2号1)1)-3 二)、同号14)-14 ハ)および20)20)-17の改定規定は、告示後1年6ヶ月が経過した日から施行する。

②(食品などの表示基準に関する経過措置)

この告示施行当時に営業許可を取得、営業届出を行なった者が製造・加工・販売または輸入する食品などに関する表示基準の適用においては、2005年9月30日まで従前の規定に基づくことが可能。

5) 器具および容器・包装の基準規格

第 6. 器具および容器・包装の基準規格

1. 一般基準

- 1) 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易い構造であってはならない。
- 2) 澱粉、グリセリンなど食用物質が食品と接触する面に接着されている容器・包装については、蒸発残塁物の規格適用を除外できる。
- 3) 食品と接触する器具および容器・包装の製造または修理に半田を使用してはならない。
- 4) 電流を直接食品に通す装置を持つ器具の電極は鉄、アルミニウム、掃く金、チタニウム、ステンレス以外の金属を使用してはならない。〈改定 2000.12.30〉
- 5) 銅製または銅合金製の器具および容器・包装は、その食品に接触する部分の前面に錫メッキ、または光沢処理を施し、衛生上に危害がないよう適切に処理しなくてはならない。
- 6) 器具および容器・包装の製造において、化学合成品である着色料を使用する場合、食品衛生法で許可された着色料以外の着色料を使用してはならない。但し、釉薬、ガラス、エナメルに溶かす方法、その他食品に混和する危険がない方法による場合を除く。
- 7) 容器・包装の製造時に印刷する場合、印刷インクを十分に乾燥しなくてはならず、内容物の投入時に形態が変化する合成樹脂包装材は、トルエンが 2mg/m² 以下でなくてはならない。また食品と接触する面に印刷してはならない。
- 8) 器具および容器・包装の製造時には、ジエチルヘキシルフタレート di-(2-ethylhexyl)-phthalate、DEHP、別名 DOP)を使用してはならない。

2. 材質別規格

1. 合成樹脂剤

1-1 塩化ビニル樹脂(polyvinylchloride:PVC)

1) 定義

塩化ビニル樹脂とは、塩化ビニルを 50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

- (1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下
- (2) 塩化ビニル単量体:1.0 以下
- (3) ジブチル錫化合物:50 以下
- (4) クレゾールリン酸エステル:1,000 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

- (1) 重金属:1.0 以下
- (2) 過マンガン酸カリウムの消費量:10 以下
- (3) 蒸発残留物:30 以下 (但し、使用温度が 100° 以下で浸出溶液が n-ヘプタンである場合、150 以下)

1-2 ポリエチレン(polyethylene:PE)、フッ素処理済みポリエチレン(polyethylene, fluorinated)およびポリプロピレン(polypropylene:PP)

1) 定義

ポリエチレンとはエチレンを 50%以上含有する重合体を称し、フッ素処理済みポリエチレンはポリエチレンの表面にフッ素処理したもの、ポリプロピレンとはポリプロピレンを 50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

- (1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

- (1) 重金属:1.0 以下 (鉛として)
- (2) 過マンガン酸カリウムの消費量:10 以下
- (3) 蒸発残留物:30 以下 (但し、使用温度が 100° 以下で浸出溶液が n-ヘプタンである場合、150 以下)
- (4) フッ素イオン:5.0 以下 (但し、フッ素処理済みポリエチレンに限る)。

1-3 ポリスチレン(polystyrene:PS)

1) 定義

ポリスチレンとは、スチレン(α メチルスチレンを含む)を 50%以上含有している重合体を称し、これには発泡性ポリスチレンを含む。

2) 材質規格 (mg/kg)

- (1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下
- (2) 揮発性物質:5,000 以下(但し、熱湯用に用いる発泡スチレンの場合、揮発性物質の総量は 2,000 以下が条件であり、そのうちスチレン、エチルベンゼンはそれぞれ 1,000 以下)

3) 溶出規格 (mg/l)

- (1) 重金属:1.0 以下(鉛として)
- (2) 過マンガン酸カリウムの消費量:10 以下
- (3) 蒸発残留物:30 以下(但し、使用温度が 100° 以下で浸出溶液が n-ヘプタンである場合、240 以下)

1-4 ポリ塩化ビニリデン(polychlorovinylidene:PVDC)

1) 定義

ポリ塩化ビニリデンとは、塩化ビニリデンを 50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

- (1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下
- (2) 塩化ビニリデン:6.0 以下
- (3) バリウム:100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

- (1) 重金属:1.0 以下(鉛として)
- (2) 過マンガン酸カリウムの消費量:10 以下
- (3) 蒸発残留物:30 以下

1-5 ポリエチレンテレフタレート(polyethyleneterephthalate:PET)

1) 定義

ポリエチレンテレフタレートとは、テレフタル酸またはテレフタル酸ジメチルエステルとエチレングリコールの重合物質を 50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

- (1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

- (1) 重金属:1.0 以下(鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

(4) アンチモン: 0.05 以下

(5) ゲルマニウム: 0.1 以下

1-6 フェノール樹脂(phenolformaldehyde: PF)

1) 定義

フェノール樹脂とは、フェノールとホルムアルデヒドの縮合物質が主成分の重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム: それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(2) 蒸発残留物: 30 以下

(3) フェノール: 30 以下

(4) ホルムアルデヒド: 4.0 以下

1-7 メラミン樹脂(melamineformaldehyde: MF)

1) 定義

メラミン樹脂とは、メラミンとホルムアルデヒドの縮合物質が主成分の重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム: それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(2) 蒸発残留物: 30 以下

(3) ホルムアルデヒド: 4.0 以下

(4) フェノール: 30 以下

(5) メラミン(melamine2,4,6-triamino-1,3,5-triazine2,4,6-triaminos-triazine): 30 以下

1-8 尿素樹脂(ureaformaldehyde: UF)

1) 定義

尿素樹脂とは、ウレアとホルムアルデヒドの縮合物質が主成分の重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(2) 蒸発残留物: 30 以下

(3) ホルムアルデヒド: 4.0 以下

1-9 ポリアセタル(polyacetal、polyoxymethylene(POM)、polyformaldehyde)

1) 定義

ポリアセタルとは、ホルムアルデヒドとポリオキシエチレンを 50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(2) 蒸発残留物: 30 以下

(3) ホルムアルデヒド: 4.0 以下

1-10 アクリル(Acryl)樹脂

1) 定義

アクリル樹脂とは、アクリル酸、メタクリル酸、アクリレートおよびメタクリレートなど、モノマーを 50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

(4) メチルメタクリレート: 15 以下

(但し、メチルメタクリレート(methyl methacrylate)を 50%以上含有する重合体に限る。)

1-11 ポリアミド/ナイロン(polyamide/Nylon: PA/Nylon)

1) 定義

ポリアミド/ナイロンとは、ラクタム、アミノカルボキシレートまたは二塩基酸とジアミンの重合物質を 50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム: それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

(4) カプロラクタム: 15 以下

1-12 ポリメチルペンテン(polymethylpentene: PMP)

1) 定義

ポリメチルペンテンとは、4 メチルペンテンを 50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム: それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下 (但し、使用温度が 100° 以下もしくは 100° を超過した場合として、浸出溶液がn-ヘプタンである場合は 120 以下)

1-13 ポリカーボネート(polycarbonate: PC)

1) 定義

ポリカルボネートとは、2,2-ヒ素(4-ヒドロキシフェニル)-プロパン、2,2-ヒ素(4-ヒドロキシフェニル)-プロパンと、1,1-ヒ素(4-ヒドロキシフェニル)-シクロヘキサンが50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格(mg/kg)

- (1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下
- (2)ビスフェノール A(フェノールおよび p ターシャリーブチルフェノールを含む): 500 以下
- (3)D-フェニルカルボネート(D phenylcarbonate): 500 以下
- (4)アミン類:1.0 以下

3) 溶出規格(mg/l)

- (1) 重金属:1.0 以下(鉛として)
- (2)過マンガン酸カリウムの消費量:10 以下
- (3)蒸発残留物:30 以下
- (4)ビスフェノール A(フェノールおよび p ターシャリーブチルフェノールを含む):2.5 以下

1-14 ポリビニルアルコール(polyvinylalcohol:PVA)

1) 定義

ポリビニルアルコールとは、ビニルアルコール物質を50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格(mg/kg)

- (1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格(mg/l)

- (1) 重金属:1.0 以下(鉛として)
- (2)過マンガン酸カリウムの消費量:10 以下
- (3)蒸発残留物:30 以下

1-15 ポリウレタン(polyurethane:PU)

1) 定義

ポリウレタンとは、イソシアネートとポリオールを50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格(mg/kg)

- (1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

- (1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)
- (2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下
- (3) 蒸発残留物: 30 以下
- (4) イソシアネート: 0.1 以下

1-16 ポリブテン (polybutene-1: PB-1)

1) 定義

ポリブテンとは、ブテン 1 を 50% 以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

- (1) 鉛およびカドミウム: それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

- (1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)
- (2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下
- (3) 蒸発残留物: 30 以下 (但し、浸出溶液が n-ヘプタンで使用温度が 100° を超過する場合は 120 以下で、100° 以下の場合は 150 以下)

1-17 ブタジエン樹脂 (butadien resins: BDR)

1) 定義

ブタジエン樹脂とは、1,3 ブタジエンを 50% 以上含有するポリブタジエンの 1,2 結合が 70% 以上である重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

- (1) 鉛およびカドミウム: それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

- (1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)
- (2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下
- (3) 蒸発残留物: 30 以下 (但し、使用温度が 100° 以下で浸出溶液が n-ヘプタンである場合は 240 以下)

1-18 アクリロニトリルブタジエンスチレン(acrylonitrile butadiene styrene:ABS)およびアクリロニトリルスチレン
(acrylonitrile styrene:AS)

1) 定義

アクリロニトリルブタジエンスチレンとは、スチレン(α メチルスチレンを含む)とアクリロニトリルによる共重合体の中にブタジエン系ゴムが分散した物質を60%以上含有する重合体を称し、アクリロニトリルスチレンとはスチレン(α メチルスチレンを含む)が50%以上含有した重合体にアクリロニトリルが含まれた重合体を称す。

2) 材質規格(mg/kg)

- (1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下
- (2) 揮発性物質:5,000 以下

3) 溶出規格(mg/l)

- (1) 重金属:1.0 以下(鉛として)
- (2) 過マンガン酸カリウムの消費量:10 以下
- (3) 蒸発残留物:30 以下(但し、使用温度が100° 以下で浸出溶液がn-ヘプサンである場合は240 以下)
- (4) アクリロニトリル:0.02 以下

1-19 ポリメタクリルスチレン(polymethacrylstyrene : MS)

1) 定義

ポリメタクリルスチレンとは、メタクリル酸メチルとスチレン(α -メチルスチレンを含む)をそれぞれ20%以上含有し、また2成分の合計が60%以上の重合体を称す。

2) 材質規格(mg/kg)

- (1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下
- (2) 揮発性物質:5,000 以下

3) 溶出規格(mg/l)

- (1) 重金属:1.0 以下(鉛として)
- (2) 過マンガン酸カリウムの消費量:10 以下
- (3) 蒸発残留物:30 以下(但し、使用温度が100° 以下で浸出溶液がn-ヘプサンである場合は240 以下)
- (4) メチルメタクリレート:15 以下

1-20 ポリブチレンテレフタレート(polybutyleneterephthalate : PBT)

1) 定義

ポリブチレンテレフタレートとは、テレフタル酸またはテレフタル酸のメチルエステルとブチレングリコールの重合物質を50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下(鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

1-21 ポリアリルサルホン(polyarylsulfon : PASF)

1) 定義

ポリアリルサルホンとは、4,4-ジクロロジフェニールサルホンの重合体、またはジクロロジフェニールサルホンと芳香族ビスフェノールの共重合体物質を50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下(鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

1-22 ポリアリレート(polyarylate : PAR)

1) 定義

ポリアリレートとは、テレフタル酸、イソフタル酸が 2,2-ビス(4-ヒドロキシフェニール)プロパンによって重合した成分を50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

1-23 ヒドロキシ安息香酸ポリエステル(hydroxybutyl polyester: HBP)

1) 定義

ヒドロキシ安息香酸ポリエステルとは、ヒドロキシ安息香酸、芳香族カルボネート、芳香族ジオールの共重合体物質が主成分の重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

1-24 ポリアクリロニトリル(polyacrylonitrile: PAN)

1) 定義

ポリアクリロニトリルとは、アクリロニトリルを 50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

(4) アクリロニトリル: 0.02 以下

1-25 フッ素樹脂(fluoro resins: FR)

1) 定義

フッ素樹脂とは、フッ素を含有する単量体を 50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属:1.0 以下(鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量:10 以下

(3) 蒸発残留物:30 以下

1-26 ポリフェニレンエーテル(polyphenyleneether:PPE)

1) 定義

ポリフェニレンエーテルとは、2,6 ジメチルフェノールとスチレンを 60%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

(2) 揮発性物質:5,000 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属:1.0 以下(鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量:10 以下

(3) 蒸発残留物:30 以下

1-27 アイオノマー(Ionomer)樹脂

1) 定義

アイオノマーとは、エチレンとメチルアクリル酸の共重合体であり、カルボキシル基グループに亜鉛やナトリウムなどのイオンが架橋された重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属:1.0 以下(鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

1-28 エチレン酢酸ビニル(ethylenevinylacetate: EVA)

1) 定義

エチレン酢酸ビニルとは、エチレンとビニルアセテートの共重合により得られた重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム: それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

1-29 メチルメタクリレート-アクリロニトリル-ブタジエン-スチレン

(methylmethacrylate acrylonitrile butadiene styrene: MABS)

1) 定義

メチルメタクリレート-アクリロニトリル-ブタジエン-スチレンとは、メタクリル酸、アクリロニトリル、ブタジエン、スチレン (α メチルスチレンを含む) の合計が 60% 以上の重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム: それぞれ 100 以下

(2) 揮発性物質: 5,000 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

(4) メチルメタクリレート: 15 以下

(5) アクリロニトリル: 0.02 以下

1-30 ポリエチレンナフタレート(polyethylenenaphthalate: PEN)

1) 定義

ポリエチレナフタレートとは、2,6 ジメチルナフタレンジカルボキシレート(NCD)とエチレングリコールの共重合により得られた重合物質を 50%以上含有している重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

1-31 シリコン(silicone)樹脂

1) 定義

メチルヒドロゲンポリシロキサン、ジメチルポリシロキサン、メチルフェニールポリシロキサンなどのシロキサン樹脂をジブチルチンジラウレート、オレイン酸第一錫、テトラブチルチタネートなどで架橋したものを称す。

2) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

1-32 エポキシ(epoxy)樹脂

1) 定義

エポキシ樹脂とは、ビスフェノール A とエピクロロヒドリンなどが主成分の重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

(2) アミン類: 1.0 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

- (4)ビスフェノール A(フェノールおよび p-ターシャリーブチルフェノールを含む) : 2.5 以下
- (5)ビスフェノール A、ジグリシジルエーテル(ビスフェノール A ジグリシジルエーテルニ塩化物とビスフェノール A ジグリシジルエーテルニ水化物を含む) : 1.0 以下
- (6)ビスフェノール F、ジグリシジルエーテル(ビスフェノール F ジグリシジルエーテルニ塩化物とビスフェノール F ジグリシジルエーテルニ水化物を含む) : 1.0 以下

1-33 ポリエーテルイミド(polyetherimide)

1) 定義

m-フェニレンジアミン(m-phenylenediamine)とビスフェノール A-ニ無水物(bisphenol A-dianhydride)の重合物質を 50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

- (1)鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下
- (2)ビスフェノール A(フェノールおよび p-ターシャリーブチルフェノールを含む) : 500 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

- (1)重金属: 1.0 以下(鉛として)
- (2)過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下
- (3)蒸発残留物: 30 以下
- (4)ビスフェノール A(フェノールおよび p-ターシャリーブチルフェノールを含む) : 2.5 以下

1-34 ポリフェニレンサルファイド(polyphenylene sulfide: PPS)

1) 定義

ポリフェニレンサルファイドとは、p-ジクロロベンゼン(p-dichlorobenzene)と硫化ナトリウム(sodium sulfide)の重合物質を 50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

- (1)鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

- (1)重金属: 1.0 以下(鉛として)
- (2)過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下
- (3)蒸発残留物: 30 以下

1-35 ポリエーテルサルホン(polyethersulfone: PES)

1) 定義

ポリエーテルサルホンとは、4,4'-ジクロロジフェニルスルホン(4,4'-dichlorodiphenylsulfone)と 4,4'-ジヒドロキシジフェニルスルホン(4,4'-dihydroxydiphenylsulfone)の重合物質を 50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下(鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

1-36 ポリシクロヘキサン-1,4-ジメチレンテレフタレート

(poly(cyclohexane-1,4-dimethylene terephthalate): PCT)

1) 定義

ポリシクロヘキサン-1,4-ジメチレンテレフタレートとは、テレフタル酸またはテレフタル酸ジメチルエステルと 1,4-シクロヘキサジメタノールの重合物質を 50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下(鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

(4) アンチモン: 0.05 以下

1-37 エチレンビニルアルコール(ethylenevinylalcohol: EVOH)

1) 定義

エチレンビニルアルコールとは、エチレンビニルアセテートの共重合体をアルコール化もしくは加水分解して得た重合物質を 50%以上含有する重合体を称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(2) 過マンガン酸カリウムの消費量: 10 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

2. セロファン: 再生セルロース(regenerated cellulose)フィルム剤

1) 定義

セロファン: 再生セルロースフィルム剤とは、パルプをビスコス化して再生したセルロースから得た薄い板状のフィルムを称し、これには技術的な目的を達成するべく適切な物質を原材料に添加、またはコーティングなどで表面処理を施すことも含まれる。

2) 溶出規格 (mg/l)

(1) ヒ素: 0.1 以下

(2) 重金属: 1.0 以下

(3) 蒸発残留物: 30 以下

3. ゴム材

1) 定義

ゴム剤とは、天然や合成ゴム成分が 50%以上であるものを称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛およびカドミウム:それぞれ 100 以下(ゴム栓の場合は、それぞれ 10 以下)

(2) 2メルカプトイミダゾール: 不検出

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) フェノール: 5.0 以下

(2) ホルムアルデヒド: 4.0 以下

(3) 亜鉛: 15 以下(ゴム栓の場合、1.0 以下)

(4) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(5) 蒸発残留物: 60 以下(ゴム栓の場合、40 以下)

4. 紙材または加工紙材

1) 定義

紙材とはパルプを主原料に製造したものを称し、加工紙材とは紙材を主原料として適切に処理したものを称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) PCBs: 10 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) ヒ素: 0.1 以下

(2) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)

(3) 蒸発残留物: 30 以下

(4) ホルムアルデヒド: 4.0 以下

(5) 蛍光増白剤: 不検出

5. 金属材

1) 定義

金属材は、金属で構成されているものを称す。(但し、金属管は除く)

2) 材質規格 (mg/kg)

(1) 鉛: 10 以下 (メッキ用錫は 5.0 以下)

(2) アンチモン: 5.0 以下

3) 溶出規格 (mg/l)

(1) 鉛: 1.0 以下

6. 金属管

1) 定義

金属管とは、胴、底、フタの3部分、または胴と底が一体化した2部分から構成された金属容器を称す。密封の目的により、フタ部分が金属以外の材質で構成されているものも含む。但し、乾燥食品 (油脂および脂肪性食品は除く) を内容物とするものは除く。

2) 材質規格(%)

- (1) 鉛:10 以下(メッキ用錫は 5.0 以下)
- (2) アンチモン:5.0 以下

3) 溶出規格(mg/l)

食品と直接接触する面が合成樹脂剤でメッキされていない場合は、ヒ素、カドミウム、鉛項目のみを適用する。

- (1) ヒ素:0.2 以下
- (2) カドミウム:0.1 以下
- (3) 鉛:0.4 以下
- (4) フェノール:5.0 以下
- (5) ホルムアルデヒド:4.0 以下
- (6) 蒸発残留物(mg/l)

- ① 30 以下(但し、浸出溶液が n-ヘプタンである場合、150 や天然油脂を主原料とした塗料の塗料膜に含まれる酸化亜鉛の含量が 3%を超過するものとして、管の内面を塗装した管で n-ヘプタンを浸出溶液として使用した場合は、90 以下)
- ② クロロホルム可溶物を 30 以下(但し、浸出溶液で水を使用したとき、蒸発残留物が 30 以上の場合に限る)
- (7) 塩化ビニル:0.05 以下(但し、食品と接触する面が塩化ビニル樹脂材でメッキされた場合に限る)

7. 木材類

1) 定義

木材類とは、樹木の根、枝や幹の樹皮を除いた部分で、セルロース、リグニンおよびセルロースが主成分であるもの、またはこれに漆(*Rhus Vernicifera*)から得た乳液を塗布したものを称す。

2) 溶出規格(mg/l)

- (1) ヒ素:0.1 以下
- (2) 重金属:1.0 以下(鉛として)

8. 硝子、陶磁器、エナメル(琺瑯)、甕類

1) 深さが 2.5cm未滿または液体を入れられない器具・容器の溶出規格($\mu\text{g}/\text{cm}^3$)

- (1) 鉛:17.0 以下
- (2) カドミウム:1.7 以下

2) 深さが 2.5cm 以上で容量が 1.1 未満の器具・容器の溶出規格 ($\mu\text{g}/\text{ml}$)

- (1) 鉛: 5.0 以下 (甕類 1.0 以下)
- (2) カドミウム: 0.5 以下
- (3) ヒ素: 0.05 以下 (甕類に限る)

3) 深さが 2.5cm 以上で、容量が 1.1 以上の器具・容器の溶出規格 ($\mu\text{g}/\text{ml}$)

- (1) 鉛: 2.5 以下 (甕類 1.0 以下)
- (2) カドミウム: 0.25 以下 (甕類 0.5 以下)
- (3) ヒ素: 0.05 以下 (甕類に限る)

9. 澱粉材 (Starch)

1) 定義

澱粉材とは、澱粉 (Starch) 70% 以上を原料とし、適切に処理したものを称す。

2) 材質規格 (mg/kg)

- (1) 鉛およびカドミウム: それぞれ 100 以下

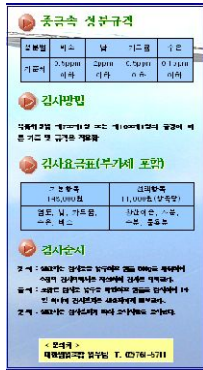
3) 溶出規格 (mg/l)

- (1) ヒ素: 0.1 以下
- (2) 重金属: 1.0 以下 (鉛として)
- (3) ホルムアルデヒド: 4.0 以下
- (4) 蛍光増白材: 不検出
- (5) 過マンガン酸カリウム消費量: 10 以下 (但し、非耐水性容器を除く)

<品質検査と品質表示の比較>

品質検査(現行)	品質表示(改定)
<p>適用対象</p> <p>食用塩を除いた全ての塩</p> <p>※塩管理法第 25 条</p>	<p>品質検査(現行)</p> <p>食用塩を除いた全ての塩</p>
<p>品質管理</p> <p><品質検査機関の品質検査></p> <p>-品質等級と合格・不合格の可否を決定</p>	<p>品質表示(改定)</p> <p><自主品質管理と品質表示></p> <p>-生産・輸入者が検査結果を自ら表示</p> <p>*消費者が品質水準を判断</p>
<p>検査機関</p> <p>品質検査機関(2 機関)</p>	<p>法律で定めた方法に準じた自主検査または専門分析機関に委託検査</p>
<p>検査方法</p> <p>塩管理法および品質検査業務の規定</p>	<p>食品公典で定めた方法(現行と同一)</p>
<p>検査項目</p> <p>塩度、鉛、水分、不溶分、粒度、カドミウム</p>	<p>塩度、鉛、ヒ素、カドミウム、水銀</p>

品質検査(現行)	品質表示(改定)
<p>適用対象</p> <p>食用塩を除いた全ての塩</p> <p>※塩管理法第 25 条</p>	<p>品質検査(現行)</p> <p>食用塩・副産物塩を除いた全ての塩</p>
<p>品質管理</p> <p><品質検査機関の品質検査></p> <p>-品質等級と合格・不合格の可否を決定</p>	<p>品質表示(改定)</p> <p><自主品質管理と品質表示></p> <p>-生産・輸入者が検査結果を自ら表示</p> <p>*消費者が品質水準を判断</p>
<p>検査機関</p> <p>品質検査機関(2 機関)</p>	<p>法律で定めた方法に準じた自主検査または専門分析機関に委託検査</p>
<p>検査方法</p> <p>塩管理法および品質検査業務の規定</p>	<p>食品公典で定めた方法(現行と同一)</p>
<p>検査項目</p> <p>塩度、鉛、水分、不溶分、粒度、カドミウム</p>	<p>塩度、鉛、ヒ素、カドミウム、水銀</p>



	ム、硫酸イオン、砂分、水銀、ヒ素、色	
検査結果 の処理	品質検査官が検査成績書を保管 *不合格塩は販売禁止	検査結果を生産者・輸入者が数字、または適合・不適合を表示 *合格・不合格はなし
表示項目	○検査済証(検査済印) ○塩種、塩度、重量、生産地、生産者 (輸入者)、検査機関	○生産地、生産者(輸入者)、塩種、重量 ○塩度 ○重金属、成分規格の適合可否

▶ 重金属の成分規格

▶ 検

成分別	ヒ素	鉛	カドミウム	水銀
基準値	0.5ppm 以下	2ppm 以下	0.5ppm 以下	0.1ppm 以下

査方法

食品衛生法第 7 条第 1 項または第 10 条第 1 項の規定に準じた基準および規格を適用する。

▶ 検査料金表(付加税)

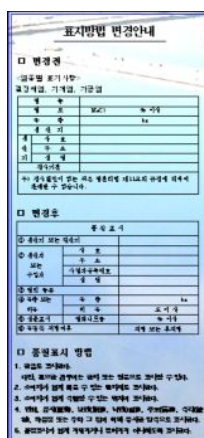
基本項目 143,000 ウォン	選択項目 11,000 ウォン(項目あたり)
塩度、鉛、カドミウム、水銀、ヒ素	硫酸イオン、砂分、水分、不溶分

▶ 検査順序

- 1: 生産者は検査料を納付し、サンプル 500g を採取し、所定の検査依頼書を作成して検査を依頼する。
- 2: 組合は検査量の納付を確認し、サンプルを検査して 14 日以内に検査結果を生産者に通達する。
- 3: 生産者は、検査結果に準じて表示事項を表示する。

<問い合わせ>
大韓塩業組合業務チーム TEL. 02) 761-5711

□ 変更前



6) 自主品質表示制度の施行案内

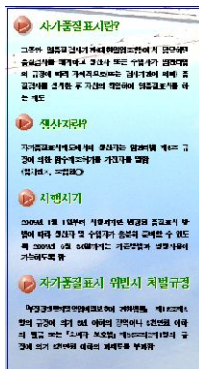


大韓塩業組合



2005 年から塩「自主品質表示」制度が施行

-食用塩・副産物塩を除く塩は、生産者・輸入者が品質表示-



▶自主品質表示とは？

これまで塩品質検査機関(大韓塩業組合)で管轄してきた品質検査を廃止し、生産者または輸入者が塩管理法の規定に準じて自主的に(または検査機関に依頼して)品質検査を実施した後、自主責任の下で塩品質表示を行なう制度。

▶生産者とは？

自己品質表示制度における生産者とは、塩管理法第 3 条規定に基づいた鹹水製造許可の所 持者を称す。(賃借人×、組合員○)

▶施行時期

2005 年 1 月 1 日から施行されるが、変更した品質表示方法に準じて生産者や輸入者が十分に準備できるよう、2005 年 6 月 30 日までは従来の方法と並行使用を可能とする。

▶自主品質表示の違反時処罰規定

「不正競争防止および営業秘密保護に関する法律」第 18 条第 3 項の規定に基づき、3 年以下の懲役や 3 千万ウォン以下の罰金、または「消費者保護法」第 53 条の 2 第 1 項の規定に基づき、3 千万ウォン以下の過料を賦課する。

<業種別表記事項>

結晶体塩、機械塩、加工塩

塩種		
塩度	Nacl	%以上
重量		kg
生産地		
生産者	商号	
	住所	
	氏名	
検査機関		
注) 検査済印がないものは、塩管理法第 11 条の規定に基づき販売できません。		

変更後

品質表示		
①生産地または原産地		
②生産者または輸入者	商号	
	住所	
	事業者登録番号	
	氏名	
③塩の種類		
④重量または比重	重量	kg
	比重	度以上
⑤成分表示	塩化ナトリウム	%以上
⑥重金属の適合可否		適合または不適合

品質表示の方法

1. ハングルで表示する。
但し、必要に応じて漢字または英文での表示も可能。
2. 消費者が読み易い活字体で表示する。
3. 消費者が識別し易い位置に表示する。
4. 印刷、謄写、捺印、烙印、鑄造、食刻、打ち込み、付着、その他これに類似した方法で表示する。
5. 品質表示が容易に消えたり、落ちないように表示する。



ハヤングム

www.ksalt.or.kr

7) 残留農薬の基準

(3) 農産物の残留農薬暫定基準適用

我が国の農薬残留許容基準のうち、該当農産物に基準が設定されていない農薬が検出された場合、適正・不適正の判定に関する暫定基準を次のとおりとする。

①CODEX 基準を適用

②“①”項の基準が適用されない場合、農薬が検出された農産物については、我が国の農薬残留許容基準で該当農薬の残留基準に類似した農産物（類似農産物とは、④農産物分類のうち、同一の大分類群に属する品目を指す。但し、堅果種実類、果実類および野菜類に限っては、小分類を優先的に適用する。）の最低基準を適用。

③“①、②”項の基準が適用されない場合、検出された農薬については、我が国の農薬残留許容基準のうち、該当農薬の最低基準を適用。

④農産物の分類

次の農産物の分類は、農産物の形態および農薬の残留特性などに準じて分類したもの。

大分類	小分類	品目
穀類	-	米、大麦、小麦、蕎麦、粟、モロコシ、トウモロコシ、燕麦、ライ麦、高粱米、はと麦、キビ、キヌア、トリチケイリー（らい小麦）など
イモ類	-	ジャガイモ、サツマイモ、サトイモ、ヤマイモ、キャッサバ(タピオカ)、コンニャクなど
豆類	-	大豆、緑豆、エンドウ、ツルナシインゲンマメ、ササゲ、小豆、ソラマメ、キマメ、リマ豆、エジプト豆、グリーン豆、黒豆、レンズマメなど
堅果種実類	堅果類	栗、胡桃、銀杏、松実、落花生、アーモンド、ピカン、カシューナッツ、ハシバミ、マカダミア、ピスタチオ、ドングリなど
	種実類	胡麻、綿の実、ヒマワリの種、カボチャの種、エゴマ、黒胡麻、オリーブ、月見草の種、綿の種、アブラナ(カノラ)の種、パーム、ベニバナの種など
果実類	仁果類	林檎、梨、柿、カリン、石榴など
	柑橘類	ミカン、オレンジ、グレープフルーツ、レモン、柚子、ライム、キンカン、カラタチ、シトロンなど
	核果類	桃、ナツメ、アンズ、スモモ、梅、サクランボ、ネクタリン、ユスラウメなど
	漿果類	葡萄、苺、無花果、桑の実、苔桃、フサスグリ、ベリーなど
	熱帯果実類	バナナ、パイナップル、キウイ、アボカド、パパイヤ、ナツメヤシ、マンゴ、グアバ、ココナツなど
野菜類	葉菜	白菜、キャベツ、チシャ、レタス、ほうれん草、ゴマの葉、春菊、アオイ、フダンソウ、フキ、ダイコン(若菜ダイコン、葉)、シラヤマギク、唐辛子の葉、セリ、ケールキャベツ、ブロッコリー、チンゲン菜、カラシナ、ナズナ、チコリ(葉)、キクチシャ、パセリ、カボチャの葉、アシタバ、ワサビ(葉)、ヒユ、ニガナなど
	葉茎菜	ネギ、ニラ、セリ、サツマイモの蔓、ワラビ、アスパラガス、セロリ、筍、コールラビ、ノカンゾウ、タラ、ヒメニラ、ゼンマイ、若ニンニク(ニンニクの茎を含む)、ツルマンネングサなど

大分類	小分類	品目
野菜類 (続き)	根菜	ダイコン(根)、タマネギ、ニンニク、ニンジン、生姜、レンコン、ゴボウ、キキョウ、ツルニンジン、ビート(テンサイ)、カブ、ポウフウ、ヤーコン、ワサビ(根)、チコリ(根)など
	果菜類	キュウリ、カボチャ、トマト、トウガラシ、ピーマン、ナス、マクワウリ、スイカ、メロン、オクラ、エダマメなど
キノコ類	-	平茸、松茸、椎茸、マッシュルーム、ホウキタケ、エノキタケ、キクラゲ、マンネンタケ、エリンギなど
茶	-	茶
人参	-	人参(訳注:朝鮮人参のこと)
ホップ	-	ホップ
その他 植物類	-	カラシナ、胡椒、白胡椒、コーヒー豆、カカオ豆など

(4) 畜産物における農薬残留許容基準の適用範囲

- ①哺乳類の肉: 筋肉内脂肪および皮下脂肪のように付着した脂肪組織を含む動物の胴体(もしくは、これを切り分けた塊)における筋肉組織として、牛、豚、羊、ヤギ、ウサギ、馬、鹿などの肉を称す(海洋動物の肉は除く)。
- ②哺乳類の脂肪: 動物の脂肪組織から得られた未加工の脂肪で、牛、豚、羊、ヤギ、ウサギ、馬、鹿などの脂肪を称し、乳脂肪は含まれない。
- ③哺乳類の副産物: 屠殺された動物の肉や脂肪を除いた食用組織および器官として、牛、豚、羊、馬、ヤギ、ウサギ、鹿などの肝臓、肺、心臓、胃腸、すい臓、脾臓、腎臓、頭、尻尾、足、皮、血液、骨(髄組織を含む骨)など、食用可能な部位を称す。
- ④家禽類の肉: 付着した脂肪や表皮を含む家禽類の胴体における筋肉組織として、鶏、キジ、アヒル、ガチョウ、七面鳥、ウズラなどの肉を称す。
- ⑤家禽類の脂肪: 家禽類の脂肪組織から得られた未加工の脂肪として、鶏、キジ、アヒル、ガチョウ、七面鳥、ウズラなどの脂肪を称す。
- ⑥家禽類の副産物: 肉や脂肪を除く、屠殺された家禽類の食用組織および器官として、鶏、キジ、アヒル、ガチョウ、七面鳥、ウズラなどの肝臓、心臓、砂肝、表皮、足、など食用可能な部位を称す。
- ⑦乳: 哺乳類から生産された牛乳、羊乳、ヤギ乳などの原乳を称す。
- ⑧乳加工品: 原乳または乳加工品を主原料として製造、加工した牛乳類、低脂肪牛乳類、乳糖分解牛乳、加工乳類、ヤギ乳、発酵乳類、バター乳類、濃縮乳類、乳クリーム類、バター類、天然チーズ、加工チーズ、粉乳類、乳清類、乳糖、乳淡白加水分解食品などを称す。
- ⑨卵: 家禽類から生産された鶏卵、アヒル卵、ウズラ卵などで、殻を除いた部位を称す。

(5) 食品添加物

- ①食品の中に含まれる食品添加物の使用基準は、食品添加物公典に基づく。
- ②ある食品に使用不可能な食品添加物が、その食品添加物を使用できる原料に由来していた場合、その食品に含まれる食品添加物は原料から移行した範囲内で添加物使用基準の制限を受けなくてもよい。

(6) 異物

食品は原料の処理過程において、それ以上除去されない程度以上の異物と汚染された非衛生的な異物を含有してはならない。但し、他の植物や原料植物の表皮や土砂など、実際に正常な製造加工上において完全に除去されずに残存する場合の異物として、少量かつ一般的に人体の健康に外を及ぼす危険がない程度については除外する。

(7) 食肉（製造、加工用原料は除く）、殺菌または滅菌処理、またはそれ以上の加工、加熱処理を行わず、そのまま摂取する加工食品からは、特性によってサルモネラ(*Salmonella* spp.)、黄色ブドウ状球菌(*Staphylococcus aureus*)、腸炎ビブリオ菌(*Vibrio parahaemolyticus*)、ウエルシュ菌(*Clostridium perfringens*)、リステリア菌(*Listeria monocytogenes*)、大腸菌 O157:H7(*Escherichia coli* O157:H7)、カンピロバクター菌(*Campylobacter jejuni*)、セレウス菌(*Bacillus cereus*)、エルシニア菌(*Yersinia enterocolitica*)など、食中毒菌が検出されてはならない。但し、“第4. 食品別基準および規格”で食中毒菌に対する規格が定量で定められた食品には、定量規格を適用する。また食肉および食肉製品においては、結核菌、炭疽菌、ブルセラ菌が検出されてはならない。

(8) カプセル製品の規格は、その内容物に限って適用する。但し、大腸菌群など微生物の規格は、カプセルを含めて適用する。

8) 食品公典における塩の分析法

(5)食塩

①灰化法

食塩約 1g を含む検体を採取し、必要に応じて水浴上で蒸発し固まった後で灰化し、これを水に溶かして再び水を加え 500ml とした後に濾過し、残り液 10ml にクロム酸カリウム試液 2～3 滴を加え、0.02N 硝酸銀液で滴定する。

$$\text{食塩} = \frac{A}{b} \times f \times 5.85 (\text{w/w}\%, \text{w/v}\%)$$

a: 検体採取量 (g, ml)

b: 滴定に消費した 0.02N 硝酸銀液の量 (ml)

f: 0.02N 硝酸銀液の力価

②直接法

①の方法に準じ、水で希釈して 500ml とした後、そのうちの 10ml を採取し、①の灰化法に準じて滴定する。

1) 水分

この試験における水分とは、乾燥減量法、蒸留法およびカールフィシャー法に準じて定量するものを指す。

(1) 乾燥減量法

① 常圧加熱乾燥法

この試験法は食品の種類や性質に応じて、加熱温度を①98～100° ②100～103° ③105° 前後(100～110°)および④110° 以上とする。

即ち、①は動物性食品とたんぱく質の含量が多い食品、②はショ糖や糖分を多量に含有した食品、③は植物性食品、④は穀類などの迅速法に用いる。

[器具]

① 秤量皿

上部の直径 55mm、下部の直径 50mm、高さ 25mm、または上部の直径 75mm、下部の直径 70mm、高さ 35mm で、それぞれフタ付き、重量は前者が約 25g、後者が約 35g のアルミニウム製のものを使用する。

② ガラス棒

海砂(精製) 20g を秤量皿に横向きに挿入したとき、最低でも 1.5cm 以上は海砂から出ており、フタを閉められる程の長さであること。

③ 自動調節器付きの乾燥機、最低でも±1° 以内の温度調節が可能であること。

[操作法]

予め加熱しておき、恒量とした秤量皿で検体 3～5g を正確に量り(乾燥が困難な検体の場合、20mesh の精製海砂 20g とガラス棒を入れて恒量とし、これに検体を入れてよくかき混ぜた後、ガラス棒をそのまま入れておく)フタを若干開いておき、各食品に規定温度の乾燥機に入れ、3～5 時間乾燥した後、デシケータで約 30 分冷まして重量を量る。

再び秤量皿を 1～2 時間乾燥し、恒量となるまで同じ操作を繰り返す。

一般的なものとして、1 回に 4 時間(油および油製品は 3 時間)乾燥し、水分量を測定する。

$$\text{水分(\%)} = \frac{B-c}{b-a} \times 100$$

a: 秤量皿の重量(g)

b: 秤量皿と検体の重量(g)

c: 乾燥後に恒量となったときの重量(g)

②減圧加熱乾燥法

〔器具〕

- ①秤量皿：前項と同様のものを使用する。
- ②自動調節器付きの減圧乾燥機または水浴式の減圧乾燥機

〔操作法〕

100～110° で乾燥し、恒量とした秤量瓶に検体 2～5g を正確に量り、一定温度に調節（一般的に 98～100° ）し、減圧乾燥機に入れて一定分圧で減圧し、約 5 時間乾燥する。次に洗気瓶（硫酸）を通じて湿気を除いた空気を乾燥機に静かに入れ、機内が常圧になったときに秤量瓶を取り出し、デシケーターで冷ました後で重量を量る。再び秤量瓶を減圧乾燥機に入れて 1 時間乾燥し、恒量となるまで同じ操作を繰り返す。

但し、麺類、食パンなどは予め乾燥しておき、粉末状態にしてから試験を行なう。練乳、生卵などは海砂とガラス棒を入れた秤量瓶を水浴上で予め乾燥した後で実施する。

油脂類は 120～125° で乾燥時間は 1 時間とし、前後 2 回の秤量において重量差が 3mg 以下となったときを恒量とする。

(2) 蒸留法

検体を水分と混合しない有機溶媒の中で加熱すると、検体中の水分または水分と溶媒の混合蒸気が蒸留する。これを冷却して目盛り付きの冷却管に集めて流出した水分の量とする。

〔器具と試薬〕

- ①蒸留式水分定量装置
- ②溶媒キシレンもしくはトルエン

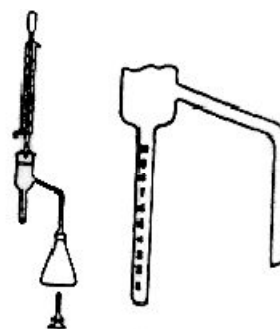
〔操作法〕

検体（穀類、豆類および海藻類は約 20g、ジャガイモ類、魚類、肉類、卵、油製品は約 5～10g、青果物は約 5g）を正確に量り、容量 500ml の蒸留フラスコに入れた後、突沸防止のため完全に乾燥した精製海砂を少量入れる。検体が浸るように十分な量の溶媒 150～200ml を入れた後、図のような装置に目盛りが付いた受器と冷却器を連結して加熱し、最初の溶媒が 1 秒間に 2～3 滴の比率で冷却器から落ちるよう加熱を調節する。目盛り付きの受器に水分が集まらない場合は、加熱を増して溶媒が 1 秒間に 4 滴ほど落ちるようにする。流出液から水分を完全に収集するために、冷却器の上段にて溶媒で洗浄した後で加熱を止め、目盛りがある管が冷却したら水分の量を読む。

$$\text{検体中の水分量} = \frac{V}{S} \times 100$$

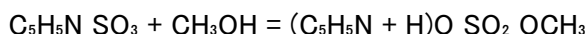
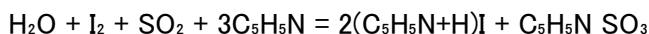
V：目盛りがある管に入っている水量（ml）

S：検体の採取量（g）

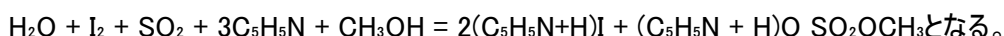


(3) カールフィシャー法

カールフィシャー (Karl Fisher) 法による水分定量は、ピリジンとメタノールの存在下で、水がヨードや亜硫酸ガスと次の反応式のように定量反応することを利用し、カールフィシャー試液として検体の水分を定量する方法である。



よって全体の反応は



〔装置と試薬〕

① 滴定装置：自動ビューレット 2 個、滴定フラスコ、攪拌機と定電圧の電流滴定装置。カールフィシャー試薬は吸収性が非常に強いので、装置は外部から吸収されないよう注意して作る。防湿剤はシリカゲルまたは塩化カルシウム(水分測定用)などを使用する。

② カールフィシャー用メタノール

メタノール 1ℓ に粉末マグネシウム 5g を入れ、塩化カルシウム管を付けた還流冷却器で 1 時間還流し、必要に応じて塩化第二水銀 0.1g を入れて反応を促す。

ガスの発生が止まったら、湿気を避けてメタノールを蒸留し、湿気が入らないよう保存する。この液体 1ml に含まれる水分は 0.5mg でなくてはならない。

③ カールフィシャー用ピリジン

ピリジンに水酸化カリウムまたは酸化バリウムを入れ、フタをしっかり閉めて数日間放置した後、そのまま湿気を避けながら蒸留し、湿気が入らないよう保存する。この液体 1ml 中の水分は 1mg 以下でなくてはならない。

④ カールフィシャー液

① 調剤

ヨード 63g をカールフィシャー用ピリジン 100ml に溶かして放冷する。次に乾燥した亜硫酸ガスを通して増加量が 32.3g に達したら亜硫酸ガスを止めて、カールフィシャー用メタノールを入れて 500ml とし、24 時間以上放置した後で使用する。

② 標定

操作法に準じてカールフィシャー用メタノール 25ml を滴定フラスコに採取し、予めカールフィシャー試液で終末点まで滴定し、フラスコの中を無水状態とする。次に水 50mg を正確に量り、滴定フラスコに素早く入れて強く振りながらカールフィシャー試液で終末点まで滴定する。

カールフィシャー試液 1ml に該当する水(H₂O)の mg 数 f を次のように求める。

$$F = \text{水(H}_2\text{O)の採取量} / \text{水(H}_2\text{O)の滴定に消費したカールフィシャー試液の量(ml)}$$

㊦水・メタノール標準液

㊱調剤

カールフィシャー用メタノール 500ml を 1ℓ の乾燥メスフラスコに採取し、水 2.5ml とカールフィシャー用メタノールを入れて 1ℓ とする。この標準液の標定をカールフィシャー試液の標定が終わった後に必ず実行する。この溶液は遮光し、湿気を避けて冷えた場所に保存する。

㊲標定

操作法に準じてカールフィシャー用メタノール 25ml を乾燥滴定フラスコに採取し、これを予めカールフィシャー試液で終末点まで滴定し、フラスコの中を無水状態とする。次にカールフィシャー試液 10ml を正確に入れ、調剤した水・メタノール標準液で終末点まで滴定する。

$$F = f \times 10 / \text{滴定に消費した水・メタノール標準溶液の量 (ml)}$$

〔操作法〕

カールフィシャー試液による滴定は必ず湿気を避け、原則的にこれを標定したときの温度と同じ温度で滴定しなくてはならない。滴定フラスコの溶液に 2 つの白金電極を浸し、可変抵抗器を適当な値に調節し、一定の電流 (5～10 マイクロアンペア) を通してカールフィシャー試液を滴加すると、滴定が進むにつれて回路中のマイクロアンメータの針が大きく移動し、数秒内に再び元の位置に戻る。

滴定の終末点に至ったら、マイクロアンメータの揺れ (50～150 マイクロアンペア) が 30 秒間、またはそれ以上持続する。この状態になったときを滴定の終末点とする。

しかし逆滴定のときには、カールフィシャー試液が過量である場合、マイクロアンメータの針の移動が途切れ、終末点に至ると急に元の位置に戻る。マイクロアンメータの代わりにマジックアイ (Magic eye) がついた電位差計を使うことも可能である。

カールフィシャー試液による滴定は別途に規定がない限り、次のいずれの方法に準じて問題ない。滴定の終末点は普通、逆滴定を行なう際に明確に判別できる。

㊴直接滴定

カールフィシャー用メタノール 25ml を乾燥滴定フラスコに採り、予めカールフィシャー試液で終末点まで滴定してフラスコの中を無水状態にしておく。次に水分 10～50mg にあたる検体を正確に量り、滴定フラスコに素早く移し、強く振ってかき混ぜながらカールフィシャー試液で終末点まで滴定する。

検体が溶媒に溶けない場合、素早く粉末にして重量を正確に量り、素早く滴定フラスコに移して湿気を避けながら 30 分間かき混ぜた後、強く振り混ぜながら滴定する。

$$\text{水分(\%)} = \frac{\text{検体の滴定に消費したカールフィシャー試液の量 (ml)} \times f}{\text{検体の量 (mg)}} \times 100$$

f: 試薬の力価

㊸逆滴定

カールフィシャー用メタノール 20ml を乾燥滴定フラスコに採り、予めカールフィシャー試液で終末点まで滴定してフラスコの中を無水状態とする。次に水分 10～50mg にあたる検体 (Smg) を正確に量り、滴定フラスコに素早く移して過量のカールフィシャー試液を一定量 (d ml) 入れた後、強く振り混ぜながら水・メタノール標準液で終末点まで滴定する (消費量 e ml)。

検体が溶媒に溶けない場合、素早く粉末にして重量を正確に量り、素早く滴定フラスコに移して過量のカールフィシャー試液を一定量入れ、湿気を避けながら 30 分間かき混ぜた後、強く振りながら滴定する。

$$\text{水分(\%)} = \frac{Df \text{ ef}}{S} \times 100$$

f、f' : 試薬の力価

(1)ヒ素

①ゲーツアイト(Gutzeit)法

①試薬

㊸塩化第一錫溶液

塩化第一錫溶液 ($\text{SnCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$) 4g を塩酸 125ml に溶かし、水を加えて 250ml とし、共栓瓶に保存する。この溶液は作製してから 1ヶ月以内に使用する。

㊸亜鉛(無ヒ素) : 約 20～30 メッシュ (600～850 μm)。

㊸ヨードカリウム溶液 : ヨード化カリウム 16.5g を水に溶かして 100ml とする。遮光して保存する。

㊸酢酸鉛ガラス綿 : ガラス綿を約 2～5mm 大に切り取り、酢酸 1 滴を加えた水に酢酸鉛 9.5g を溶かして 100ml とした溶液にガラス綿を浸し、これを取り出し過量の液を除去して乾燥する。

㊸臭化水銀紙

クロマトグラフィ用濾過紙を直径約 18mm の円形に切り取り、臭化第二水銀 (HgBr_2) 5g をエタノール (95v/v%) 100ml に溶かした液にこれを浸して時々振りながら 1 時間以上暗室に保管した後、濾過紙の上に水平に載せて自然乾燥させ、フタ付きの褐色瓶に保存する。反応箇所を手を触れないこと。

㊸亜ヒ酸標準溶液

亜ヒ酸(高純度)を微細粉末とし、105° で 4 時間乾燥した後、0.10g を正確に量り水酸化ナトリウム溶液 (1→5) 5ml に溶かす。この液体を硫酸 (1→20) で中和して再び硫酸 (1→20) 10ml を追加した後、別途に沸騰して冷ました水を入れて 1,000ml とし、標準原液とする。

この標準原液 10ml に硫酸 (1→20) 10ml を入れ、別途に沸騰して冷ました水を入れて 1,000ml とする (使用の際に作り、フタ付きの瓶に入れて保存する)。

㊸亜ヒ酸標準溶液 1ml = 1.0 μg As_2O_3

㊸装置

次の図のとおりとする(単位:mm)。

A: 発色瓶の容量は約 60ml で、40ml に目盛がある。

B: 内径が約 6.5mm のガラス管

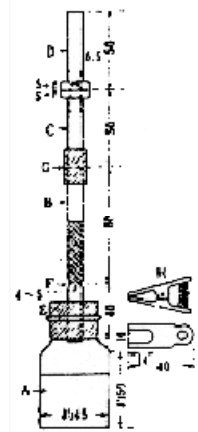
CとD: 接続部が内径 6.5mm、外径約 18mm に合わせたものであり
ガラス管の接続部から内縁と外縁が同心円となったもの。

E: ゴム栓

F: ガラス管 B のへこんだ部分にガラス綿を詰める。

G: ゴム管

H: クリップ



ガラス管(B)にはガラス綿をFから約30mmの高さまで詰めこみ、酢酸鉛試液と水を同量の混合液として平らに浸して管の下部から静かに吸引し、ガラス綿と管の壁に付着した過量の液体を取り除く。使用直前にC管とD管の接続部に臭化第二水銀紙を挟み、クリップHで固定する。

㊸試験操作

試験溶液 25ml 以下 (As_2O_3 で 0.2~2.0 μg) を発色瓶に入れ、プロモフェノールブルー試液 1 滴を加えてアンモニア水で中和した後、塩酸(1→2) 5ml、ヨード化カリウム溶液 5ml および塩化第一錫溶液 5ml をそれぞれ入れて 10 分間放置した後、水を加えて 40ml にする。これに亜鉛 2g を加えてすぐに装置を繋げ、25° の水に発色瓶(A)を約 3/4 まで浸して 1 時間放置した後、反応した臭化水銀紙を別途に、亜ヒ酸標準溶液 0.0、0.2、0.5 および 1.0ml ずつ採取し試験溶液と同量の空試験溶液を入れた後、試験溶液と同様に操作したものと色を比較し、ヒ素(As_2O_3)の含量を求める。

㊸ジエチルジチオカルバミン酸(Silver diethyl dithiocarbamate)法

①試薬

㊸ジエチルジチオカルバミン酸 1g をピリジン(特級) 200ml に溶かす。遮光して冷暗所に保存する。

㊸亜鉛(無ヒ素): 20~30 メッシュの亜鉛を 1% 亜鉛銅溶液に黒くなるまで浸した後、水で洗浄して乾燥する。

㊸塩化第一錫溶液、亜ヒ酸第一錫溶液、亜ヒ酸標準溶液、ヨードカリウム溶液、酢酸鉛ガラス綿は、

①ゲーツァイト法の試薬と同様。

㊸装置

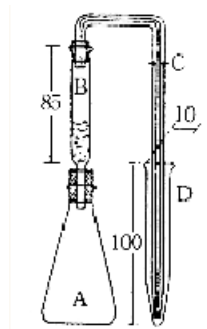
次の図のとおりとする(単位:mm)。

A: 発色フラスコ(内容量 100~125ml)

B: 吸接管(酢酸鉛ガラス綿)

C: ガス誘導管(内径 2、排出口 0.5)

D: 吸収受器



⑧試験操作

試験溶液 25ml 以下 (As_2O_3 で 2~10 μg) を発色フラスコに採り、プロモフェノールブルー試液 1 滴を加えてアンモニア水で中和した後、水を加えて 25ml とする。これに塩酸(1+1) 5ml、ヨード化カリウム溶液 2ml および塩化第一錫溶液 5ml を入れ、常温で 15 分間放置する。吸収受器にジエチルジチオカルバミン酸銀ピリジン溶液 3ml を入れる。発色フラスコに亜鉛 3g を入れ、すぐに吸収管とガス流動管を繋げてガス流動管先端が吸収受器の下部分に位置するようにし、気泡が小さく連続的に出るように調節する。

次に 20~25° で 1 時間放置した後、装置を外してガス流動管の内壁に付着した液体を吸収受器内の液とよく混ぜ合わせる。この吸収液を 1cm の吸収 Cell に採り、30 分以内にジエチルジチオカルバミン酸銀ピリジン溶液を対照液とし、波長 525nm 付近で吸光度を測定して作成した検量線から砒素 (As_2O_3) の含量を求める。

(2)鉛

①ジチゾンによる定量法

①試薬

①ジチゾンクロロフォルム溶液

ジチゾン 0.03g を量り、クロロフォルム 100ml と混合して溶かし、アンモニア水(1→100) 100ml を加えてよく混ぜ、水層を分離して採る。再びクロロフォルム層をアンモニア水(1→100)を 100ml ずつ、2 回同様の操作を行ない水層を合わせてクロロフォルム 20ml を 3 回洗浄する。

水層に塩酸(1→2)を加えて酸性とした後、クロロフォルムを 200ml ずつ 2 回抽出する。クロロフォルム抽出液を合わせ、クロロフォルムで全量を約 1,000ml として原液とする。遮光して冷暗所に保存する。

②ジチゾンベンゼン溶液

ジチゾン約 1g をクロロフォルム 1,000ml に溶かし、不溶物があったら濾過する。

この余液をアンモニア水(1→100)で 100ml ずつ 4 回抽出し、水層を合わせて脱脂綿で濾過する。

この余液に塩酸(1→2)を加えて酸性とした後、沈殿物をクロロフォルムで 20ml ずつ 2 回抽出する。クロロフォルム抽出液を合わせて少量の水で 2~3 回洗浄し、ビーカーに採って水浴上で溶媒が完全に蒸発するまで維持した後、50° 以下の減圧で 1 時間乾燥する。乾燥物は遮光し、フタを閉めて保存する。使用の際はベンゼン 1,000ml にジチゾンが 20mg 含有するよう調剤する。

③クエン酸アンモニウム溶液

クエン酸アンモニウム 45g を水 100ml に溶かし、アンモニア水を加えて pH8~9 とする。この液体をジチゾンクロロフォルム溶液で 20ml ずつ、ジチゾン溶液が固有の緑色を帯びるまで抽出した後、水層をクロロフォルムで 50ml ずつ 2 回抽出し、水層を分離して採る。

④亜硫酸ナトリウム溶液

亜硫酸ナトリウム(無水) 15g に水を加えて 100ml とする(使用時に調剤)。この溶液をジチゾンクロロフォルム

溶液で前項㉔の同じく処理する。

㉕シアン化カリウム溶液

シアン化カリウム 50g に水を加えて 100ml とする。この液体をジチゾンクロロフォルム溶液で前項㉔と同じく処理する。但し、溶液中に残存するジチゾン除去するために、クロロフォルムで 10～20 回操作を繰り返し、水溶液に水を加えて 5 倍の容量とする。

㉖無色のシアン化カリウム溶液

シアン化カリウム溶液 10ml に水を加えて 100ml とする。使用時に調剤する。

㉗鉛標準溶液

硝酸鉛 0.1598g を硝酸 (2.5→100) に溶かして 100ml とし、保存液とする。使用時に用いる。硝酸 (1→100) で 100 倍または 1,000 倍に希釈し、標準溶液とする。鉛標準溶液 1ml=10 μ l Pb

㉘試験操作

試験溶液と空試験溶液の各一定量を採り、クエン酸アンモニウム溶液 2ml とメチルレッド試液 2 滴を加え、液が黄色になるまでアンモニア水を加えた後、さらに水を加えて全量を約 100ml とする。

これにシアン化カリウム溶液 10ml と亜硫酸ナトリウム溶液 10ml を加えて混合し、水浴上で 10～15 分間加熱する。冷ました後、アンモニア水 1.5ml を入れて分液ロートに移し、ジチゾンベンゼン溶液 10ml を正確に加えて 1 分間強く振り、分離した水層を除去する。再び無色のシアン化カリウム溶液 40ml を入れて 30 秒間強く振った後、水層を除去してベンゼン層を乾燥濾過紙で濾過する。ベンゼン層を 525nm 付近の吸収拡大波長で吸光度 A および Ab を測定する。同時に鉛標準溶液 10ml (Pb 10 μ l) と水 10ml についても同じ操作を行ない、ベンゼンを対照液として吸光度 As および Ao を測定する。

$$\text{鉛 (mg/kg)} = 10 \times \frac{A - Ab \times \text{試験溶液全量 (ml)} \times 1}{As - Ao \times \text{検体の量 (g)} \times \text{試験溶液の一定量 (ml)}}$$

②原子吸光光度法に基づく定量

試験溶液と空試験溶液の各一定量に対し、上の(2)測定、(1)原子吸光光度法に準じて試験する。測定波長は 283.3nm とする。

(1)試験溶液の調剤

<乾式分解>

検体を<図 1>のように化学容器に採って炭化した後、550～600° の温度で数時間加熱し、白色～灰白色の灰分が生じるまで灰化を行なう。この灰分を放冷した後、注意しながら水に浸して塩酸溶液 (1→2) 約 10ml を加え、水浴上で完全に蒸発乾固させる。この乾固物に塩酸溶液 (1→4) 約 8～10ml を加えて水分を加熱し

た後、100ml のメスフラスコに濾過する。不要物は濾紙と共に、使用済みの灰化容器に移して乾固した後、再び灰化する。この灰分を水に浸し塩酸溶液(1→4)約2mlを加えて約5mlの水で希釈した後、水浴上で加温して濾過した液を前の100mlメスフラスコに採り、水を加えて100mlとし、試験溶液とする。

<湿式分解>

検体を<表 1>と同様に200～300mlの分解フラスコに採り、硝酸5mlを加えて徐々に加熱を弱め、最初の激しい反応が止まったら、再び温度を上げて加熱する。硝酸が揮発して内容物がほぼ乾固するまで加熱し、硝酸溶液(1→2)10mlと70%の過塩素酸10mlを加えて加熱を調節しながら徐々に加熱していく。固形物が完全に溶解し、液体がほぼ無色になるまで加熱を続けて分解する。万一、液体が着色していた場合、70%の過塩素酸を数ml加えて加熱する。分解後に冷却して少量の水で希釈した後、直径9cmの磁製蒸発皿に液体を移して蒸発乾固し、過塩素酸を蒸発させる。残留物に塩酸溶液(1→2)約10mlを加えて同量の水で希釈し、水浴上で加温して完全に溶かしたら、100mlのメスフラスコに移して水を加えて全量を100mlとし、試験溶液とする。

<図 1>検体採取量

無機成分の種類	カルシウム	採取量	リン	採取量	鉄	採取量	
米類	2～15(mga)	20～50g	5～300(mga)	1～10g	0.3～5.0	0.1～3.5(mga)	含有量が
雑穀類	4～53	5～30	25～360	1～5			10g 以下
馬鈴薯					0.3～2.5		
コンニャク類	5～97	5～30	5～74	2～10	0.3～4.0		10g 以上
菓子	2～200	1～50	0～200	1～20	0.1～2.3		
糖類	1～58	5～50	1～14	5～20	0.1～0.4		
油脂類	1～10	20～50	0～20	5～20	1.1～11.0		
豆類	15～300	1～20	43～710	1～2	1.0～16.0		
種実類	3～282	1～40	15～970	1～5	0.9～16.0		
鳥獣肉類	2～58	5～50	21～400	1～5	0.1～6.3		
卵類	10～150	2～20	11～570	1～5	0.1～1.0		
油類	50～150	2～5	25～980	1～5	0.1～10.0		
野菜類	3～440	1～40	5～240	1～10	0.1～4.0		
果物類	2～83	5～50	4～130	1～10	0.5～3.9		
キノコ類	0～16	20～50	15～240	1～5	4.0～140.0		
海藻類	115～1,700	1～2	8～600	1～5	1.1～45.0		
調味類	5～553	1～30	10～340	1～5	鉄		

a) 食品 100g 中に含まれる mg 数。

2)測定

(1)原子吸光光度法

この方法は、試験溶液中の金属元素を適切な方法で解離し、原子を蒸気化して生成した基底状態の原子が、その原子蒸気を通過する光から測定波長の光を吸収する現象を利用し、光電測定などによって目的元素の特定波長における吸光度を測定し、試験溶液中に含まれる目的元素の濃度を求める方法である。検体を原子化する一般的な方法は、火炎方式と無煙方式がある。

①直接法

この方法において、火炎原子吸光法は Zn、Cd、Cu、Pb、Mn、Ni、Co、Sn、Fe などの測定に、無煙原子吸光法は、これら 9 元素の他に Sb、Cr、Se、Bi、As、V および Be などの測定に用いられる。

①試験操作

試験溶液と空試験溶液をそのまま、もしくは希釈ないし濃縮した後、原子吸光光度計に注入して吸光度を求め、別の標準溶液と空試験溶液についても、それぞれ試験溶液の場合と同じ操作を行ない、検量線を作成して試験溶液の濃度を求める。

②溶媒抽出法

この方法は Zn、Cd、Cu、Pb、Mn、Ni および Fe などの測定に用いられる。

①試験操作

試験溶液と空試験溶液をそれぞれ 10～50ml を採り、それぞれに 20% のクエン酸アンモニウム溶液 2～10ml と BTB 試液 2 滴を加え、液体の色が黄色から淡い緑色になるまでアンモニア水で中和し、これに 40% の硫酸アンモニウム試液 2～10ml と水を加えて一定量とする。

ここに 10% の DDTC 溶液 2～10ml を入れて混合し、数分間放置した後、MIBK 10～20ml を加えて強く振って混合する。

これを定置して MIBK 層を分取し、原子吸光光度計に注入してそれぞれの元素測定波長における吸光度を測定し、別の標準溶液と空試験溶液についても同様の操作を行ない、検量線を作成して試験溶液の濃度を求める。

(2)ICP 法

この方法は、アルゴンガスに高周波を誘導結合する方法であり、放電して得られたアルゴンプラズマに試験溶液を注入し、目的元素の原子線とイオン線の発光光度を測定し、試験溶液中の目的元素の濃度を求める方法である。

①直接法

この方法は Pb、Cd、Cu、Zn、Mn、Ni、Co、Sn、Fe、As、Sb、Cr、Se、Bi、V、Be など殆どの金属測定に用い

る。

②試験操作

標準溶液と試験溶液および空試験溶液を ICP に注入し、試験溶液の濃度を求める。

(5)水銀

①ジチゾン法

①試薬

①水：イオン交換樹脂管を通過した精製水を用いる。

②硫酸硝酸溶液(1+1)：硝酸に同量の硫酸を加え、混合する。

③クロロフォルム

クロロフォルムを、容量 1/20 の濃い硫酸と混合して硫酸層が無色になるまで、この操作を繰り返す。次に容量 1/5 の 10%水酸化ナトリウム溶液で 2 回洗浄し、再び水で洗浄した後、少量の酸化カルシウム (CaO)を加えて蒸留する。これに容量約 1/5 の 0.5%塩酸ヒドロキシルアミン溶液を入れて振り混ぜた後、クロロフォルム層を採取して 1/100 容量のエタノールを加えて冷暗所に保存する。

④ジチゾンクロロフォルム溶液

ジチゾンクロロフォルムに溶かしてジチゾン 100mg/l の溶液を作り、褐色瓶に入れて保存する。使用の際はクロロフォルムに希釈して Hg_2^+ 0~10 μg の定量に対して、ジチゾン 5~6mg/l の溶液を作る。

⑤水銀標準溶液

塩化第二水銀 0.6767g を量り、水 100~200ml と塩酸 5ml を加えて溶かし、水 500ml とする。使用の際は、これを水で 500 倍に希釈する。

水銀標準溶液 1ml=2 μgHg_2^+

⑥1.5%チオ硫酸ナトリウム溶液を使用時に作る

⑦過塩素酸ナトリウム溶液を使用時に作る。

②試験操作

試験溶液と空試験溶液を 500ml の分液ロートに採り、ジチゾンクロロフォルム溶液 (5~6mg/l) 10ml を入れて 1 分間抽出する。クロロフォルム層を分取し、0.1N 塩酸 50ml と 20%の塩酸ヒドロキシルアミン溶液 5ml を入れた第 2 の 100ml 分液ロートに移す。再び第 1 の分液ロートにジチゾンクロロフォルム溶液を 5ml ずつ入れて抽出を 2 回繰り返し、クロロフォルム層を第 2 の分液ロートに入れる。第 2 の分液ロートを 1 分

間抽出し、クロロフォルム層を、0.1N 塩酸 50ml が入った第 3 の 100ml 分液ポートに移す。第 2 の分液ポートの溶液をクロロフォルム 1~2ml で洗浄し、洗浄した液体は第 3 の分液ポートに入れる。次に第 3 の分液ポートにチオ硫酸ナトリウム溶液 2ml を加えて 1 分間抽出した後、クロロフォルム層を捨てる。再びクロロフォルム 1~2ml で水層を洗浄してクロロフォルム層を除去する。

水層に過塩素酸ナトリウム溶液 3ml を加えて 1 分間よく振り混ぜ、これに 20%の塩酸ヒドロキシルアミン溶液 5ml を分液ポートの入口部分を注意して洗浄しながら流し、1 分間よく振り混ぜ合わせる。分液ポートの中にガス状態として残っている Cl_2 を送風機(Blower)で風を送りながら除去し、30%の酢酸 3ml とクロロフォルム 2~3ml を加えて 1 分間振り混ぜた後、クロロフォルム層を除去する。これにジチゾンクロロフォルム溶液(5~6mg/l)10.0ml を加えて 1 分間振り混ぜ、分液ポートのストップコック(Stopcock) とその下内部の水分を丸くしたし委細濾紙で取り除き、脱脂綿を分液ポートの下部分に詰め込み、ジチゾン抽出液を集めた後、波長 490nm でクロロフォルムを対照液として吸光度を測定する。別に作成した検量線から水銀(Hg)の含量を求める。

但し、水銀の量が $10 \mu g$ 以上の場合、第 3 の分液ポートにある内容液から検量線の範囲にある量を採取して比色する。検量線 100ml の分液ポートに 0.1N 塩酸 50ml、20%の塩酸ヒドロキシルアミン溶液 5ml、30%の酢酸溶液 3ml と水銀標準溶液がそれぞれ 0、1、2、3、4、5ml を入れ、これにクロロフォルム 2~3ml ずつを加えて 1 分間よく振り混ぜ、クロロフォルム層を可能な限り完全に除去する。これにジチゾンクロロフォルム溶液(5~6mg/l)10ml を加えて 1 分間抽出し、これを試験溶液の場合と同様に操作して吸光度を測定する。

②原子吸光高度法による定量

④還元気化法

①試薬

③塩化第一錫溶液：塩化第一錫 10g に 0.5N 硫酸を加えて溶かし、1,000ml とする。

③水銀標準溶液

塩化第二水銀 0.135g を 10%硝酸 100ml に溶かして水を加え、1,000ml とする。使用時にこの溶液を 1%の硝酸で 1,000 倍に希釈して標準溶液とする。

水銀標準溶液 1ml=0.1 μ Hg

②試験操作

試験溶液と空試験溶液 20%(v/v)を硫酸濃度で調節し、各 100ml を試験溶液瓶に採取して還元気化装置に繋げた後、塩化第一錫溶液 10ml を加えてすぐにフタを閉め、ダイアフラムポンプ(diaphragm pump)で空気を吸収セルの中に循環させ、波長 253.7nm で吸光度を測定する。水銀標準溶液 0、5、10、15、20ml に水を加えて 100ml として試験溶液と同様の操作を行なった後、それぞれの吸光度を測定して適正な検量線から水銀(Hg)の含量を求める。

㊥金アマルガム法

①試薬

㉑水銀標準原液: 塩化第二水銀 135.4mg を 0.001%L-システイン溶液に溶かして 1,000mℓ とする (暗所で 1~2 ヶ月間保存)。

1mℓ=100 μg Hg

㉒水銀標準溶液: 詩吟標準溶液を 0.001%L-システイン溶液で希釈し、0~20 μg/ml とする (使用時に作製)。

㉓添加剤: (a) 酸化アルミニウム、(b) 水酸化カルシウム+炭酸ナトリウム (1:1 混合物) を、使用時に 950° で 30 分間活性化させる。

②装置

試料の燃焼から金アマルガムによる捕集、冷原子吸光法による測定までを自動化した水銀測定装置を使う。

③試験操作

添加剤 (a) 約 1g を坩堝に平らに入れ、その上に固体検体を細切り、または均質化したものを 10~300mg、液体検体は 0.1~0.5mℓ を添加剤 (a) に完全に浸透させ、その上に添加剤 (a) 約 0.5g、(b) 約 1g を平らに広げて層を作っていく。坩堝を燃焼装置に入れて空気または酸素 0.521/min を通過させながら、約 900° で加熱して水銀を保ち、捕集管に水銀を捕集する。捕集管を約 700° で加熱して水銀蒸気を冷原子吸光分析装置へ送り込み、吸光度を測定して A とする。別の坩堝に添加剤のみを採取して同様の操作を繰り返し、吸光度を測定して Ab とする。次に水銀標準溶液を使用して同様の操作を繰り返し、得られた吸光度から検量線を作成し、A-Ab の値を検量線から検体の中に含まれる水銀量を算出する。