

## 輸出国事前調査について

(韓国)

### 1. 調査期間等

- (1) 時期：2011年3月
- (2) 内容：韓国における食品衛生関連規制全般及び水産食品の管理体制の調査
- (3) 対象：農林水産食品部、国立農産物品質管理院、国立獣医学検疫院、国立水産物品質検査院、食品医薬安全庁、国立水産科学院、その他関係施設

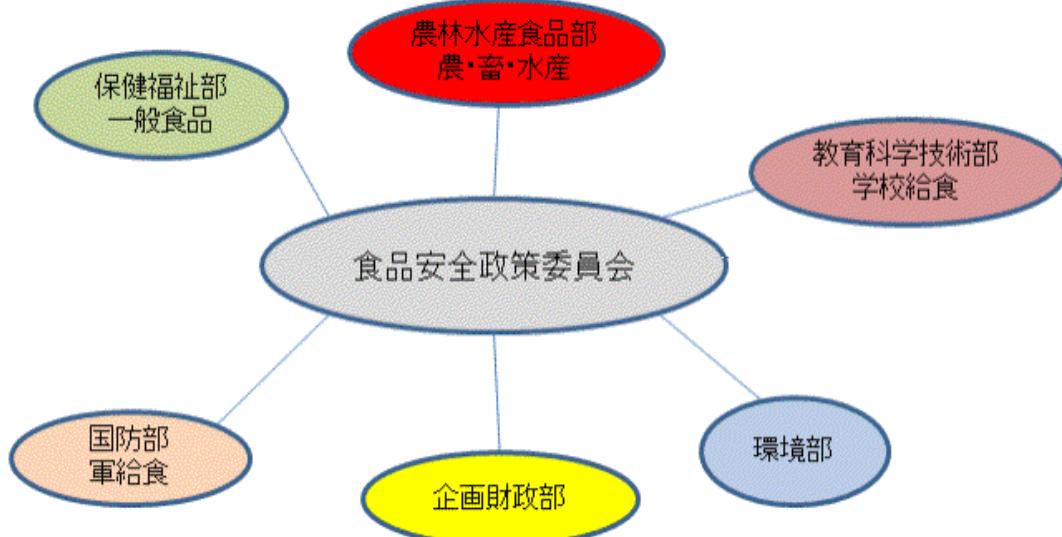
### 2. 韓国政府機関での食品安全規制

#### (1) 韓国政府の組織

韓国の食品安全管理組織は、食品安全基本法第7条に基づき食品安全政策委員会が設けられている。委員会は、国務総理（首相）、政務委員（各省庁大臣、農林水産食品部、保健福祉部、法務部、企画財政部、環境部、教育科学技術部、食品医薬品安全庁、国務総理室長）、民間委員（有識学者など）で構成されている。また、専門委員会として5つの委員会が存在する。

食品安全政策委員会は、政策案作成及び危害性評価等に関する会議を開催するとともに、違反発見時などにも会議を開催して情報交換を行い連携している。

なお、保健福祉部は、平成22年に保健福祉家族部から保健福祉部に名称変更となっている。



【韓国の食品衛生管理組織体系】

#### ①農林水産食品部 (M I F A F F)

農林水産食品部は、農畜産業、水産業、林業管理及び食品産業の振興を担当しており、6つの組織（消費安全政策官、国立農産物品質管理院、国立獣医学検

疫院、国立植物検疫院、国立水産物品質検査院、国立水産科学院）から構成されている。また、外局に農村振興庁、国立農業科学院を置いている。農林水産食品部における主な食品安全に係る法律の所管部署及び各々の所掌については以下のとおり。

#### 《所掌内容》

消費安全政策室：食品安全総合計画、食品、動物及び農畜産物に対する検疫を総括

国立農産物品質管理院：農産物の安全性調査及びエコ農産物・優秀農産物の認証、農産物の原産地表示の登録・管理、農産物検査業務

国立獣医学検疫院：輸出入動物・畜産物の検疫・検査、国内畜産物の検査、家畜疾病に対する防疫・研究

国立植物検疫院：輸出入食品の検疫・検査、国内植物の検査、海外病害虫に対する研究

国立水産物品質検査院：水産物の原産地・品質認証、水産物の安全性調査、輸入水産物の検疫・検査

国立水産科学院：水産に関する調査・試験・研究、水産動物の防疫、水産技術指導・普及支援

農村振興庁：病害虫の発生予測・防除指導・研究、農薬安全性管理、GAP管理基準の設定

※2011年6月15日付けで「国立獣医学検疫院」、「国立植物検疫院」、「国立水産物品質検査院」の3つの組織は、「農林水産検疫検査本部」として統合された。

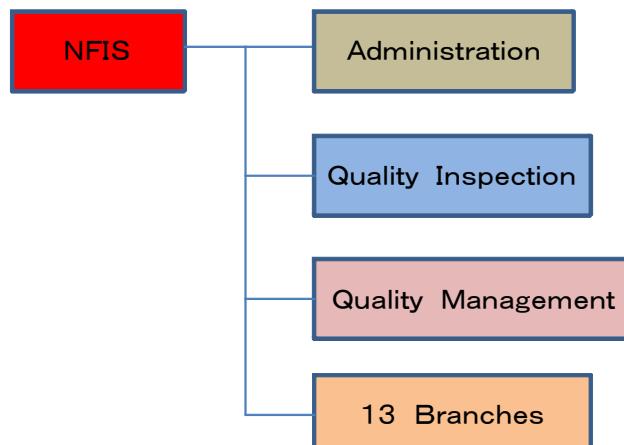
#### ②国立水産物品質検査院（NFIS）

国立水産物品質検査院は、管理部門、品質検査部門、品質管理部門、13ヶ所の支所から構成されている。

主な所掌は、輸出入水産物の検査、輸出入水産動植物の検疫、水産物生産加工施設の衛生管理及び登録、国内水産物の品質管理、原産地表示に関する指導監督を行っている。

農林水産食品部が検査計画を策定し、国立水産物品質検査院に指示される。

#### 【組織体制】

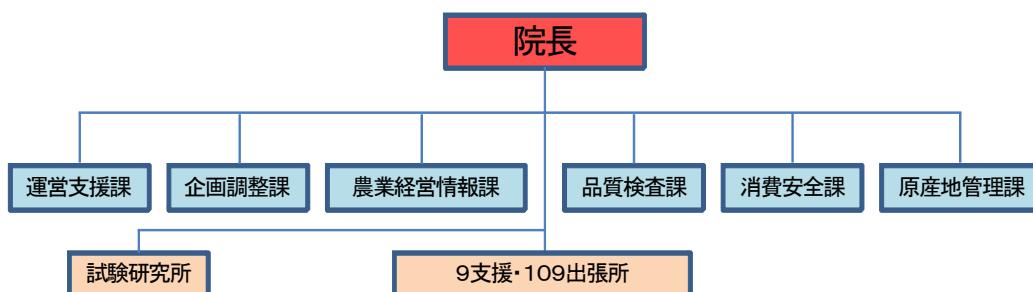


### ③国立農産物品質管理院（N A Q S）

国立農産物品質管理院は、本院、試験研究所、支援分析室（9箇所）及び出張所から構成されている。

当院は、食品安全基本法を踏まえ制定されている農産物品質管理法に基づき、生産から流通販売までの品質・表示・安全管理（安全性評価のための残留農薬のモニタリング）・エコGAP認証管理及び原産地表示に関する監督を主な所掌としている。

#### 【組織体制】

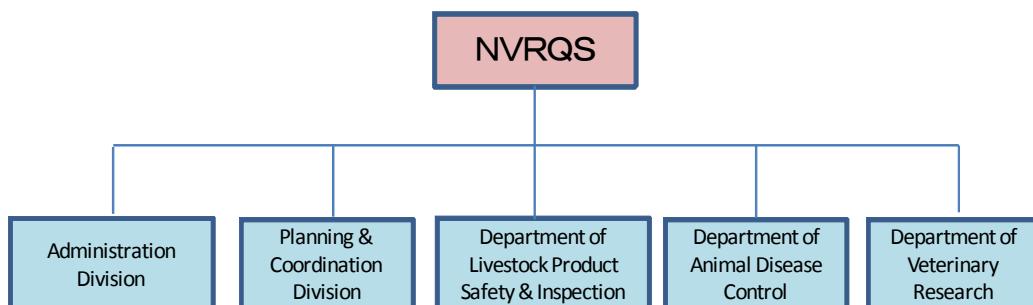


### ④国立獣医学検疫院（N V R Q S）

N V R Q Sは、農林水産食品部（M I F A F F）の傘下にあり、管理課、企画調整課、畜産物検査部、疾病防疫部及び疾病研究部から構成されている。当院は、主に、畜産物衛生処理法、畜産法、家畜伝染病予防法に基づき、国内外問わず全ての畜産物に係る衛生検査（微生物、残留動植物等）の年間計画を策定し、検査も実施している。

また、飼育から流通まで各段階にH A C C Pを導入することで安全性の確保を行っている（と畜場はH A C C P必須）。

#### 【組織体制】



### ⑤食品医薬安全庁（K F D A）

K F D Aでは、食品安全基本法を担っており、食品衛生法、健康機能性食品法などを所管し、農薬の残留基準、微生物等の規格基準、表示基準等の制定を行い、基準値の適用は国内外無差別で適用されている。

K F D Aは、食品安全を確保することにより消費者の健康保護や健康増進を目的としている。また、消費者の健康保護の高いレベルの確保やコーデックスのよ

うな国際基準を準用するため、GHP（適正製造基準）やHACCPシステムが必要であり、さらに、国内の衛生管理システムにより近づけるために、食品加工段階全体の食品安全管理、強制的なトレーサビリティによる「生産から食卓へ」の取組み、輸入及び国内食品の消費者保護、リスク評価やリスクコミュニケーションの取組みを実施している。

強制的な食品安全管理として、食品事業者検査、食品検査、食中毒事例に基づく検査が実施され、そのモニタリング検査及びサーベーランスにより不的確事例があった場合は、法に基づく措置が採られる。

新たな取組みとして、以下の事項を実施する。

#### 【検査体制】

区分	1次生産（品）		2次生産（品）		流通 (保管・運搬など)	消費 (食堂、百貨店等最終販売段階)				
	栽培・飼育等	輸入	国内加工	輸入						
農産	農食品部	食薬庁（一部は農食品部）		農食品部、食薬庁共同						
	※基準設定：食薬庁									
畜産	農食品部			食薬庁						
食品	※有害物質残留許容基準設定は食薬庁が農食品部と協議後に設定									
水産	農食品部	委託	食薬庁（一部は農食品部）							
食品	※輸入は食品衛生法によって委託									
その他	飲み水は環境部、酒類は国税庁、天然塩は農食品部など部署別の特性によって管理									

#### ⑥国立水産科学院（N F R D I ）

国立水産科学院は、農林水産食品部の所属機関であり、1972年に設立し釜山に本部を構え、貝毒及び腸炎ビブリオの研究や、海域の指定等を行っている。

#### ⑦国立水産物品質検査院（統営支院）

農林水産食品部、国立水産物品質検査院に所属し、支院は13ヶ所ある。統営支院は1924年に設立された。

所掌業務は、輸出入検査、原産地管理、安全性検査、認証・履歴がある。

日本向けには、生食用、加熱用力キの貝毒検査を実施している。

また、原産地証明書の発行を行っており、カキ及び赤貝について発行している。その他二枚貝については自治体が発行を行っている。発行に関しては、事業者の申告に基づき発行している。

#### （2）韓国の食品衛生関係法令（全般）

農産物品質管理法：消費安全政策官、国立農産物品質管理院、農村振興庁

水産物品質管理法：国立水産物品質検査院、国立水産科学院

畜産物衛生管理法：消費安全政策官、国立獣医科学検疫院

農 薬 管 理 法：消費安全政策官

植 物 防 疫 法：消費安全政策官、国立植物検疫院

肥料管理法：消費安全政策官  
農産物原产地表示管理法：消費安全政策官、国立農産物品質管理院  
畜産法：国立獣医科学検疫院  
家畜伝染病予防法：国立獣医科学検疫院  
食品安全基本法：食品医薬安全庁  
食品衛生法：食品医薬安全庁

### 3. 水産物（貝類）の衛生管理について

#### （1）海域の管理について

水産物品質管理法及び水産物品質管理法施行規則に基づき、海域の指定、調査及び管理を行っている。

海域の指定は、海域の衛生管理基準に適合する場合指定している。指定海域調査は、国立水産科学院(南西海水産研究所、南東海水産研究所)において、海水の大腸菌群及び糞便系大腸菌(*E. coli*)、ノロウイルス、サルモネラ、赤痢菌、ダイオキシン、重金属、抗生剤、貝毒等の調査を行い、評価を行う。

現在、指定海域は7海域あり、当該海域は海流が滞留しやすい傾向にあるが、貝毒や微生物等において過去に基準を超過するような事象は発生していない。また、定期的モニタリングを実施し、水質保全及び衛生管理を行うことで国民の健康保護及び輸出の促進を図っている。

指定海域以外の海域管理は、国内を60海域に区分けし調査及び管理している。これらの海域については4段階（清浄区域、準清浄区域、管理区域及び禁止区域）にランク分けする。清浄区域のレベルは、指定海域と同等レベルである。この60海域のうち、88点のポイントからサンプル採取を行う。

#### （2）貝毒の管理について

##### 《韓国の許容基準》

麻痺性貝毒： $80 \mu\text{g}/100\text{ g}$ 以下（ $4\text{MU/g}$ 以下と同等）

下痢性貝毒： $0.16\text{mg/kg}$ 以下（ $0.05\text{MU/g}$ 以下と同等）

記憶喪失性貝毒：20ppm

韓国国内では、特に麻痺性貝毒に重点を置いている。調査は貝類を対象に月1回実施するが、貝毒検出時は週1回、基準超過時は週2回に頻度を上げる。また。プランクトンの調査は月2回実施している。

貝毒の調査結果は、中央政府（農林水産食品部）及び自治体に通知し、海域の閉鎖及び再開は国立水産科学院において決定し、直ちに支院、自治体に周知が図られる。貝毒にかかる証明書は、赤貝及びカキについては支院が、その他の二枚貝（シジミ、アゲマキガイ等）については自治体が発行している。

#### 4. 参考法令（URL リンク）

食品安全基本法

[http://www.kfda.go.kr/files/upload/eng/FOOD\\_SAFETY\\_BASIC\\_ACT.pdf](http://www.kfda.go.kr/files/upload/eng/FOOD_SAFETY_BASIC_ACT.pdf)

食品衛生法

[http://www.kfda.go.kr/files/upload/eng/FOOD\\_SANITATION\\_ACT.pdf](http://www.kfda.go.kr/files/upload/eng/FOOD_SANITATION_ACT.pdf)

以上