

○韓国政府が定める食品の基準及び規格

水産物の種類	検査項目							
	官能検査	重金属				大腸菌	細菌数 (/g以下)	ヒスタミン (mg/kg以下)
		総水銀 (mg/kg以下)	メチル水銀 (mg/kg以下)	鉛 (mg/kg以下)	カドミウム (mg/kg以下)			
冷凍食用鮮魚類頭部 注1)	異常がないこと	0.5 注3)	1.0 注4)	0.5	/	陰性	1,000,000	200 注7)
冷凍食用鮮魚介類内蔵 注2)	異常がないこと	0.5 注3)	1.0 注4)	0.5 注5)	2.0 注6)	陰性	1,000,000	/

注1) 食用可能なすべての魚種(フグ類を除く。)から分離された頭部(カマを含む)の可食部(カマ、あご、ほほ等)及びタラ(*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*)、ニュージーランドヘイク(*Merluccius australis*)、マグロ類の頭部に胸ビレと腹ビレが付いている状態で切断された部位を冷凍したものであって、食用に適するよう処理されたものをいう。

注2) 分離された食用可能なすべての魚種(フグ類を除く)の卵巣、スケソウダラの腸、白子、イカの卵包腺等を冷凍したものであって、食用に適するよう処理されたものをいう。

注3) 深海性魚類、マグロ類及びホッケ類は除く。

注4) 深海性魚類、マグロ類及びホッケ類に限る。

注5) 軟体類は、2.0mg/kg以下。

注6) 軟体類に限る。

注7) マグロ類に限る。

魚類頭及びその他の加工施設に関する衛生管理基準

1. 原料及びその他の衛生管理基準

- 1) 原料、コンテナ及び包装に関して、必要に応じて現地査察を行うか、若しくは、納入業者が確認した試験成績書が施設に保管されていないと認められる場合は、納入業者が確認した試験成績書が施設に保管されていなければならない。
- 2) 原料、コンテナ及び包装は、清潔で衛生的な方法で保管及び管理されなければならない。

2. 施設の衛生管理基準

- 1) 施設は、家畜廃水、化学物質及びその他の汚染物質を含む汚染源から特定の距離を話して維持されるか、又は施設と製品を汚染から防ぐ方法を確保しなければならない。
- 2) 施設は、悪臭、有害ガス、排気ガス及び蒸気を排出するための十分な通気装置を装備されなければならない。
- 3) 作業場は、食品を汚染する可能性がある場所から効果的に隔離（壁、又は別々の隔離した床面で）しなければならない。
- 4) 原料処理室、製造・処理室、充填・包装室は隔離又は分離（スクリーン、カーテン等で分離）されるべきである。自動機器又は製品の特別な特性のために隔離が必要ではないと考える場合に限り、線又は紐によって隔離又は分離することが検討される。
- 5) 施設は、施設と製品が汚染されるのを防ぐために、適切な下水システムを装備しなければならない。もし、施設及び製品の特別な特性により水の下水が必要でなければ、それを免除することができる。
- 6) 床、壁及び天井は、簡単に清掃することができる防水材でなければならない。
- 7) 施設は、入り口、窓、換気装置及び排水路にネズミ、害虫及び塵を阻止する機材を設置しなければならない。
- 8) 食品処理装置に関して、実際に食品に接触する部分は、洗浄、消毒、殺菌できるよう、防水材（ステンレス鋼・アルミニウム・テフロンその他）でなければならない。
- 9) 冷凍・冷蔵施設及び加熱装置は、適切な温度を維持・管理するために温度計測器が設置されなければならない。
- 10) 洗面所は、汚染を防止するために水洗トイレの設置する建築又は浄化槽を備えており、さらに、床及び内部の壁（最低1.5メートル）は、清潔に管理できるように防水材でなければならない。
- 11) 洗面所は、従業員が衛生上の処置のために彼らの手を洗浄するために、洗面台を設置しなければならない。
- 12) 異物除去装置（金属探知機など）は、設置及び維持管理されなければならない（必要に応じて）。
- 13) 食品を取り扱う原料保管庫、製造加工室、包装室は、衛生的に管理されなければならない。

3. 従業員の衛生管理基準

- 1) 食品の処理、加工、調理又は包装に直接関わる従業員は、衛生帽、衛生的な作業着、及び衛生的な作業靴を着用し、公衆衛生上影響を及ぼす指輪のような個人的な装飾品は外さなければならない。
- 2) 敷地に入るときは、従業員は衛生管理基準に従わなければならない（手洗い、殺菌、及び異物除去など）。
- 3) 化膿性炎及び下痢のような伝染病の作業従事者は、食品を取り扱ってはならない。

4. 製造及び加工の衛生管理基準

- 1) 食品の製造、処理、及び調理に直接使用される機械、器具及び調理材料は使用後洗浄、殺菌し、常に清潔に保たれなければならない。
- 2) 食品などは、処理されている間は、微生物の増殖を極力抑え、かつ汚染を防ぐように取り扱わなければならない。
- 3) 廃棄物を処理する装置は、浸出液及び臭いがそこから漏れないよう封をしなければならない。
- 4) 食品の製造又は加工に直接又は装置、器具、コンテナの表面、若しくは手洗いに使用する水は、飲用に適する水でなければならない。
- 5) 原料及び最終製品は、冷凍、冷蔵又は製品の特性によっては室温で保管及び輸送されなければならない。

5. 最終製品の安全性に関する管理基準

- 1) 最終製品は、輸出国の基準及び規格について定期的に検査され、検査結果は、記録し、製品の賞味期限後、1年間保管されなければならない。
- 2) 最終製品は、病原性微生物によって汚染されないよう保管されなければならない。
- 3) 食品の安全性危害の通報を受けたときは、有害物質を含む若しくは、有害物質を含むかもしれない原料及び包装について、その有害物質の検査を実施しなければならない。