

## 「こんにゃくゼリー」に対する韓国の規制の経過の概要（修正）

韓国では2001年10月から、コンニャク、グルコマンナンを含有する直径4.5センチ以下のミニカップ入りゼリーの生産、輸入、販売を禁止し、これ以外の食品添加物（カラギナンなど）を用いた製品などについて、「誤って摂取した場合、窒息する危険がある」という表示を義務付けました。

2004年にミニカップゼリーによる死亡事故が発生したことを受けて、同年4月から直径4.5センチ以下の全てのミニカップゼリー（含有成分のいかんを問わず）の製造、流通を禁止しました。

2005年4月11日に、全面禁止措置をやめ、一部緩和措置を実施しました。

このときに、蓋に接触する面の直径、または最長が4.5センチ以下のミニカップゼリーで、圧縮試験法7N以下という基準を導入しました。しかし、コンニャク、グルコマンナンについては、緩和されず、禁止措置が続けられました。

2007年に台湾産の輸入ミニカップゼリーによる死亡事故が発生したことを受けて、市場に流通している16社27製品の検査を実施。事故を起こした製品は12Nで、これを上回った10社12製品（輸入10製品、国産2製品）を回収処分しました。

韓国食品医薬品庁は、暫定基準として、形、大きさに関係なく、直径または最長4.5センチ以下の製品は7N、4.5センチを上回るものは12Nで管理し、カップ型ゼリー製品についての規制、コンニャク、グルコマンナンに加え、アルギン酸など16種のゲル化剤の規制を検討する方針とされました。

2010年6月30日告示の韓国の菓子類のミニカップゼリーの規格が、7月28日にインターネット上にされました。

.....

食品医薬品安全庁 「食品公典 2010」 2010年6月30日告示 「第2010-51号」

<http://kfda.go.kr/index.kfda?mid=92&seq=3190&cmd=v>

「第5 食品別基準および規格」の概略 全文は、「別紙」

1.菓子類 3) 製造、加工基準

( 2 ) コップ型等ゼリーの大きさは蓋と接触する面の最小内径が 5 . 5 センチ以上でなければならない、高さで底面の最小内径は 3 . 5 センチ以上になるよう製造しなければならない。

5.5cm

3.5cm

規格 ( 中略 )

( 9 ) 圧縮強度 ( NEWTON ) 5 以下 ( コップ型等ゼリーに限る )

( ) 5 ( )

.....

一方、国内では、2007年8月8日の農林水産省の「こんにやく入りゼリーに関する調査結果について」以降、すくなくとも1件の死亡事故が起きていることは、残念の極みです。(2008年7月、兵庫県で、1歳9ヶ月の男児が死亡。)

<http://www.kokusen.go.jp/news/data/sn-20081107.html>

.....

「別紙」：素人の? 訳ですので、原文 ( 上に URL を示した。 ) で確認して下さい。)

## 第 5 . 食品別基準及び規格

### 1. 菓子類

#### 1) 定義

菓子類とは、植物性原料などを主原料とし、それに他の食品または食品添加物を加え、加工した菓子、キャンディー類、チューイングガム、氷菓類をいう。

#### 2) 原料などの具備要件

#### 3) 製造、加工基準

(1) 氷菓類は 68.5? で 30 分以上またはこれと同等以上の効力を持つ方法で殺菌しなければならない。

(2) カップ形などゼリーの大きさは、蓋と接触する面の最小内径が 5.5cm 以上でなければならない、高さで底面の最小内径は 3.5cm 以上になるよう製造しなければならない。

#### 4) 食品類型

- (1) 菓子  
穀粉など植物性原料を主原料とし、焼き、膨化、油湯（フライ？）などの工程を経たもの、これに食品または食品添加物を加えた物でビスケット、ウェハー、クッキー、クラッカー、韓菓子類、スナック菓子などを言う。
- (2) キャンディー類  
植物性原料や糖類、糖アルコール、餡子などを主原料とし、これに食品又は食品添加物を加え、成形など加工した物で、キャンディー、キャラメル、羊羹、ゼリーなどを言う。
- (3) チューイングガム  
天然又は合成樹脂などを主原料としたコムベースに、他の食品又は食品添加物を加え加工した物を言う。
- (4) 氷菓類  
食用水に食品又は食品添加物を混合し冷凍した物で、乳脂肪含有アイスクリーム類に該当していない物を言う。

5) 規格

- (1) 性状 : 固有の香りと味を持ち、異味、異臭がない事。
- (2) 酸価 : 2.0 以下(油湯処理食品に限る。油蜜菓は 3.0 以下)
- (3) 許可外タール色素 : 検出されてはいけない。(キャンディー類、チューイングガムに限る。
- (4) 許可外人工甘味料 : 検出されてはいけない。(キャンディー類に限る)
- (5) 酸化防止剤(g/kg) : 下で認めてある物以外の酸化防止剤が検出されてはいけない。(チューイン・ガムに限る)

Butylated Hydroxy Anisole(C11H16O2) Butylated Hydroxy Toluene(C15H24O) tert-Butylhydroquinone(C10H14O2)	0.75 以下(併用する時には Butylated Hydroxy Anisole、Butylated Hydroxy Toluene 及び tert-Butylhydroquinone の使用量の合計が 0.75 以下)
---	---

- (6) 細菌数  
菓子、キャンディー類 : 1g 当り 10,000 以下(密封製品に限る。醗酵製品又は乳酸菌含有製品は除外する)  
氷菓類 : 検体を溶かした液体 1ml 当り 3,000 以下。(但し、乳酸菌含有氷菓類は除外する)
- (7) 大腸菌群 : 1ml 当り 10 以下(氷菓類に限る)
- (8) 乳酸菌類 : 表示量以上(乳酸菌含有菓子、キャンディー、氷菓子類に限る)

- (9) 圧縮強度(Newton) : 5以下(カップ形などゼリーに限る)
- (10) 総アフラトキシン( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) : 15以下(B1,B2,G1及びG2の合計で。但し、B1は $10\mu\text{g}/\text{kg}$ 以下でなければならないし、ピーナッツ及び堅果類含有製品に限る)
- (11) フモニシン( $\text{mg}/\text{kg}$ ) : 1以下(B1及びB2の合計で。但し、トウモロコシ50%以上含有製品に限る)

## 6) 試験方法

### (1) 酸価

検体を粉碎又は細かく切って、必要な量の油脂が得られるよう適当量を三角フラスコに取り、検体が浸るくらいの精製エーテルを入れ、時々混ぜながら約2時間放置した後、検体の固形物が流出しないよう乾燥濾過紙で濾過する。これをまた三角フラスコの中の検体に精製エーテル(前回の半分程度の量)を入れ、混ぜた後、同じく濾過紙に繰り返し濾過する。残った液体を分液ロートに移し、その分量の $1/2 \sim 1/3$ 程度の水を入れて混ぜ、水層は捨てる。この動作を2回繰り返してエーテル層を取って、硫酸ナトリウム(無水)で脱水する。その後、窒素ガス又は二酸化炭素を通して $40^\circ\text{C}$ の水浴上で減圧し、エーテルを完全に飛ばし、残った油脂約10gを第10、一般テスト法1、食品成分テスト法1.1.5.3.1酸価に基づきテストする。但し、計算式中Sは油脂のgを指す。

### (2) 許可外タール色素

第10、一般テスト法2.4着色料に基づきテストする。

### (3) 許可外人工甘味料

第10、テスト法2.2人工甘味料に基づきテストする。

### (4) 酸化防止剤

第10.2.3酸化防止剤に基づきテストする。

### (5) 細菌数

検体を $40^\circ\text{C}$ 以下で、出来るだけ短時間に全部溶かし、そのうち10mlを瓶に取り、滅菌燐酸希釈液、又は滅菌生理食塩水を加え、100mlにしたのを検液とし、以下第10、一般テスト法3、微生物テスト法3.5.1一般細菌数に基づきテストする。

### (6) 大腸菌群

(5)で作った検体を第10、一般テスト法3.7大腸菌群3.7.2定量テストハ。デスオキシコールレート乳糖防水布培養基法に基づきテストする。

### (7) 乳酸菌数

第10、一般テスト法3、微生物テスト法3.9乳酸菌数に基づきテストする。

(8) 圧搾強度

第 10 . 一般テスト法 9.5 ゼリーの物性テストに基づきテストする。

(9) アフラトキシン

第 10 . 一般テスト法 6.1 カビ毒素に基く。

.....