

資料2 キムチに対する安全管理の強化

情報名	年 月 日	出典	情報源
2 - 1 キムチに対する安全管理の強化	平成 18 年 12 月 4 日	韓国食品医薬 品安全庁	食品安全情報 26/2006
2 - 2 中国産輸入キムチからの鉛の検出について	平成 17 年 9 月 28 日		食品安全情報 21/2005
2 - 3 食品の基準及び規格の改定（案）	平成 17 年 12 月 29 日		食品安全情報 1/2006

資料2 キムチに対する安全管理の強化

韓国食品医薬品安全庁（KFDA：Korean Food and Drug Administration）

2 - 1 キムチに対する安全管理の強化（2006.12.04）

http://www.kfda.go.kr/open_content/kfda/news/press_view.php?seq=1076

食薬庁は、他の食用油脂が混入したゴマ油の流通を防ぐためゴマ油の規格を新設し、またキムチの安全性を高めるためキムチ中の鉛（0.3 ppm）及びカドミウム（0.2 ppm）の基準を新設した。2006年12月1日から施行する。

2 - 2 中国産輸入キムチからの鉛の検出について（2005.09.28）

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=839

食薬庁（KFDA）は、輸入した中国産キムチから鉛が検出されたとの報道に関連して、検査対象となった輸入手品及び対照群の国産品の検体数が少なく、検査機関による分析結果の違いも否定できないとしている。また、報道された鉛の検出量では有害影響の心配はないとしている。0.12～0.57ppmの鉛を含む食品を1日3回毎日摂取すると、体重60kgの成人における鉛の暫定週間耐容摂取量 PTWI（0.025mg/kg 体重/週）の6.1～28.8%に相当する。検出された平均値0.3ppmの鉛を含むキムチの場合は、PTWIの16%に相当する。しかしキムチは韓国人にとって主要な食品であることから、国民の不安を取り除くために安全管理対策を準備し強化していく方針である。

- ・ まず国内で流通しているキムチを収去・検査する。
- ・ 9月28日から中国に調査団を派遣し、キムチ製造過程の衛生管理状況を点検する
- ・ 鉛などの重金属がキムチに残留する原因と、キムチ原料における重金属の残留実態を明らかにする。

2 - 3 食品の基準及び規格の改定（案）（2005.12.29）

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/trans/heng.taf?f=user_detail&num=310&s_type=&word=

食品の基準及び規格の改正にあたりパブリックコメントを募集している（2006年1月17日まで）。

改訂理由及び内容：

醤油類の微生物規格、キムチ類の重金属及び寄生虫（卵）規格を新設し、より衛生的な製品の製造・流通に努める。主な内容としてはみそ、コチュジャンなどにセレウス菌（*Bacillus cereus*）規格を新設、キムチ類に鉛、カドミウム、寄生虫（卵）規格を新設し、一般試験法にキムチ類などの寄生虫卵試験法を新設する。