

<마지막회>

美 食 品 衛 生 管 理 局 施 行 法 令 及 規 定 的 義 務 條 項

朴 茂 三

<保健社會部 事務官>

양념·양념열매 및 약초

이 部類는 특별히 각종 가축 및 벌레의 질병으로부터 보호되어야 할 식품물질을 포함한다. 이들은 또한 적절히 조제하거나 저장하지 않으면 곰팡이가 되거나 변질된다. 美 食 品 法은 “청결하게 만든” 식품이 아닌 “청결한” 식품의 원칙에 중점을 두기를 요구하고 있다.

약초 및 양념의 보호를 태만한 가장 중대한 결과의 하나는 쥐, 생쥐, 새, 닭, 기타 가축의 배설물의 오염이다. 오염을 방지하는 위생적 조건 밑에서 수확, 저장, 취급, 포장 및 수송하는데 역점을 두어야 한다.

이와 동일한 豫防의 원칙이 곤충의 경우에도 적용된다. 저장 또는 포장장소에 곤충이 들어오지 못하게 하기 위해 옥외에서 건조하는 식품에 가아제 網을 퍼는 것이 필요한 경우도 있을 것이다. 새로운 수확물을 저장공간으로 넣기 전에 건물 및 장비의 주의깊은 청소 및 훈증은 묵은 작물로부터 살아남은 곤충에 의한 오염을 예방해 줄 것이다. 곤충이 붙은 묵은 꾸매의 사용은 흔히 있는 또 다른 말썽

의 씨앗이다.

살충제 및 훈증제가 효과가 있는 것은 사실이지만(예를 들면 양념 혹은 기타 식품을 위한 저장장소를 준비하는데 있어서) 이미 虫害가 발생한 제품은 훈증을 실시했다고 해서 식품으로 받아드려지는 것은 아니다. 곤충은 살충되었다 해도 식품에 들어 있어서는 안된다.

대부분의 살충제 및 훈증제는 有毒한 것이기 때문에 만일 이들이 식품을 오염시키면 식품은 불량식품이 되어 法的 措置를 받게 된다. 대부분의 훈증제가 휘발성이긴 하지만, 그럼에도 불구하고 이들은 식품의 오염을 결과시키거나 또는 營養價에 불리한 영향을 미친다. 그러한 것들을 위한 法的 殘留 許容量이 발표되어 있다(21 CFR 193).

어떤 경우에는 약초 및 양념은 藥用으로 사용될 수도 있으며 그런 때에는 제 2부에서 설명한 同法의 藥品規定에 따라야 한다. 美國藥典 또는 全國處方集(NF)에 열거된 양념 또는 양념기름은 藥用目的으로 쓰인 경우에는 이들 概說에 명시된 標準에 따른다.

과거 藥用價値를 가지고 있는 것으로 생각

되었던 많은 약초들이 계속해서 여러가지 목적으로 市販되고 있다. 標札 혹은 販促資料에서 아무런 藥効선전을 얹거나 또는 암시를 하지 않은 경우, 그같은 商品은 食品으로 간주되어 同法の 食品條項의 규제만 받는다. 예를 들면 藥草인 人蔘은 茶로 판매하는 것도 허용된다.

일반적 생각과는 달리 “藥草”라고 해서 반드시 無害한 것은 아니다. 그와 같은 많은 食物들이 毒性을 갖고 있고, 또 극도로 위험한 경우도 있다. FDA는 藥草가 法이 要求한대로 의도된 目的을 위해 安全하고 효능이 있는 것으로 판정이 되지 아니한 것은 市販 및 使用을 방지하는 것이 중요하다고 믿고 있다.

양념 및 藥草는 標札에 그들의 일반 명칭을 표시한 순수한 產品이라야 한다. 만일 다른 食物의 물질로부터 만들어졌거나 혼합한 것이라면 그것은 不良食品일뿐 아니라 허위표시가 된다. 藥草 및 양념의 正體는 그들의 植物學名으로 확정된다. 예를 들면 “셀비아”로 표시된 약초는 *Salvia Officinalis*-L이다. 식품양념 제품의 正體에 관한 案內로서 FDA는 다음과 같은 정의를 사용한다.

Spices 식품의 조미료로 사용되는 芳香의 食物물질들은 문자 그대로 조미료로서, 여하한 휘발성 기름이나 기타 香味素도 이들로부터 제거되지 않은 것이다. 파, 마늘, 셀러리는 건조한 경우라 해도 양념 아닌 식품으로 간주된다.

Allspice *Pimenta Officinalis* Lindl의 말린 열매.

Anise. *Pimpenello ainsum* L의 말린 열매.

Bay Leaves. *Laurus nobilis* L의 말린 잎.

Laraway Seed. *Carum Carvil* L의 말린 열매.

Cardaman, *Elettaria Cardamomum matan*의 말린, 거의 익은 열매.

Cinnamon, *Cinnamum Zeylancium* Neer 또는 *C. Carria*(L.) Blume의 栽培種의 마른 나무껍질로 바깥 껍질을 제거하거나 제거하지 않은 것.

Ceylon Cinnamon. *Cinnamomam zeylanicum* Neer의 재배종의 마른 안쪽 껍질.

Saigam Cinnamon. *Carria Cinnamomum Carria* (L.) Blume의 재배종의 마른 나무껍질.

Cloves. *Caryophyllus aromaticur* L의 말린 꽃 싹.

Coriander, *Coriamdrum sativum* L의 말린 열매.

Cumin Seed. *Laminum Cyminum* L의 말린 열매.

Ginger. *Zingiber Officinale* Roscoe의 씻어 말리거나 껍질을 벗겨 말린 根莖.

mace, *mysirtica fragrans* Hanttt의 말린 假種皮.

Macassar mace, *Papuer mace, myristica Argentea* Warh의 말린 假種皮.

Majaram Leaf *majaram* : *majarana bartensis moench*의 작은 꽃잎부분이 달리거나 달리지 않은 말린 잎.

Nutmeg 엷은 石灰 코팅이 있거나 없는 外種皮를 벗긴 *myristica fragrans* Houttt의 말린 씨.

Macassar Nutmeg, *Papua Nutmeg, male Nutmeg, Long Nutmeg* 外種皮를 벗긴 *myristica argentea* Warh의 말린 씨.

Paprika, *Lapsicum aunum* L의 말린 익은

열매.

Black Pepper, Piper nigrum L의 말린 성숙한 열매로 바깥 코팅 또는 바깥 및 안쪽 코팅이 제거된 것.

Saffro, Crocus Sativar L의 말린 암술머리.

Sage, Salvia Offrcinalis L의 말린 잎.

Tarragon Aatemisia dracan culus의 말린 잎 및 꽃잎.

Thyme, Thymus Valgaris L의 말린 잎 및 꽃잎.

美國 衛生局 食品部の 任務

이 部는 食品, 食品添加物, 人工染色 및 化粧品에 관한 FDA의 정책, 표준 및 규정을 발전시키는 책임을 갖는다. 품질보장계획의 실천을 감독하고, 食品 및 化粧品 業界에 의한 履行狀態에 관한 정보를 제공하며, 食品 및 化粧品에 관련된 주제에 관한 세미나 및 연구회의 계획 및 관리로서 一線官署를 지원한다. 또 다음 사항에 관한 연구를 실시한다. 食品

의 구성 및 안전, 化粧品 및 化粧品에 관련된 건강의 危害식품 検査법 및 위생, 食品 및 化粧品의 가공, 포장 및 취급절차, 化粧品 및 색소 첨가제의 화학적 구성, 그리고 食品의 영양구성 등이다.

美國衛生局 食品部 職員

- ▲ 部 長
- ▲ 副 部 長
- ▲ 管理擔當部次長
- ▲ 科學擔當部次長
- ▲ 營養및 消費者學 擔當部次長
- ▲ 履行擔當部次長
- ▲ 技術擔當部次長

이 部는 또한 食品의 안전 및 위생 그리고 食品제품 및 첨가제 제조시설의 검사를 위한 규정 및 지침을 발전하는 책임을 진다. 또한 標札의 영양표시의 정확성을 판정하고 食品 소비형태 및 食品구성에 관한 자료를 수집, 연구한다.

■ 1981년 8월 31일 발행 「食品工業」誌 60號에 게재된 「효모엑기스(Yeast Extract)의 제조와 이용」은 이철호 교수님(고대 농대 식품공학과)과 박장열(조흥화학공업(주) 근무)씨와의 공동집필된 기사임을 알려 드립니다.