

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

朴 茂 三
〈保社部 事務官〉

飲料 및 飲料原料

알콜 飲料

맥주, 포도주, 발효주 및 기타 알콜飲料는 聯邦食品, 藥品 및 化粧品法에 支配를 받았으나 이들은 또한 美財務省의 알콜, 담배, 銃砲局이 집행하고 있는 특별 聯邦 알콜管理法의 지배를 받고 있다. 따라서 商品表示 및 구성의 문제는 FDA 보다는 상기한 알콜, 담배, 銃砲局의 소관사항이 되어야 한다. 요리용 포도주 또는 용량으로 7퍼센트 미만의 알콜을 갖고 있는 희석한 포도주 음료, 사이다 음료와 같은 일부의 기타 알콜 음료는 예외로서 이들은 전적으로 FDA의 소관책임에 들어 간다. 알콜 음료에 유해한 물질의 존재여부를 다루는 문제(위스키)내의 과도한 퓨셀 오일 및 과도한 아멜하이드, 브란디의 메칠알콜, 부실한 병에서 나온 유리조각, 술제조에 사용되는 과일에 살포한 농약으로부터 나온 비소, 鉛 및 弗素 그리고 有毒한 精化물질의 잔류 역시 위생 및 불결물에 관한 문제와 마찬가지로 FDA에 의해 취급된다. 암상트(Absinth) 또는 과도한 Artemisia absinthium를 함유한 술의 수입은 금지된다

非알콜性 음료

과일 주스로 판매되는 제품은 加糖 또는 그 외의 건전한 營養甘味劑의 사용표시를 한다면 甘味料를 사용할 수 있다. 그러나 물을 添加(割水)해서는 안 된다.

과일 주스는 오로지 청결하고 건전한 과일로 청결한 장비에 의해 제조되어야 한다. 적절한 제조는 철저한 세척, 벌레먹거나 상한 과일의 숙아냄 및 과일 다듬기가 포함된다. 파리가 날아와 과일 및 장비와 접촉하지 못하게 해야 한다.

가외의 물을 함유한 과일 주스음료는 非標準食品을 위한 모든 義務條項 특히 통상 또는 일반명칭의 사용(21 CFR 102.5)을 준수해야 한다.

여기에는 製品의 가격 및 消費者反應에 영향을 미치는 자료가 되는 모든 特性있는 性分の 퍼센트 表示가 포함되어야 한다.

희석한 오렌지 주스 음료는 특히 5퍼센트 단위로 주스의 퍼센트를 표시해야 한다. (21 CFR 102.23) 과일 또는 야채 주스를 일체 함유않은 비탄산화 음료는 규정의 요구대로(102.5(a)) 명칭을 써야 하며 또한 만일 標札이 조금이라도 과일 또는야채주스가 든 것 같은 인상을 주는 경우에는 “○○주스 들어있지 않음”이라는 추가적 표시를 해야 하며 ○○欄에는 그

제품의 향료, 색소 또는 標札로 표시된 과일 또는 야채의 이름을 적어 넣는다. 非알콜性 炭酸飲料는 “소다水”標準(21 CFR 165, 175)을 따른다. 콜라 낫트抽出物 혹은 기타 자연카페인 함유 抽出物에서 나온 카페인도 여하한 소다水에도 사용할 수 있으나 단 完製品 중량의 0.02퍼센트를 초과해서는 안된다. 모든 선택적 성분은 標札에 표시하는 것이 의무적이다.

병 飲料水

FDA는 병 음료수에 대한 品質標準(21 CFR 103.35)을 제정해 놓았다.

鑛泉水 이외에 다른 모든 병 음료수는 이 標準에 따라야 한다. 鑛泉水는 그 특유의 성질때문에 병음료수 標準에서 규정된 物理的, 化學的 制限을 초과하는 것이 보통이기 때문에 이 標準에서 제외된 것이다. 그러나 여하한 경우에도 FDA는 병 광천수속에 유해한 정도의 어떠한 물질이 들어있는 것은 허용치 않을 것이다.

FDA는 또한 모든 병 음료수의 가공 및 병 注入을 위해 優良製造慣例規定(21 CFR 129.3)을 제정해 놓았다.

鑛泉水 標札에 무시할 정도밖에 들어 있지 않은 鑛物을 列記하는 것은 誤導的으로 볼 수 있다. 그같은 成分表示는 그 물이 갖고 있지도 않은 營養 및 치료 효과가 있는 것처럼 인상을 줄 수도 있다. 단일 영양 또는 건강효과의 선전이 표시되었다면, 영양 標札規定의 의무조항이 적용된다. 美國輸入을 위한 모든 병 음료수는

- (1). 오염되지 않은 水源에서 얻은 것이어야 한다.
- (2). 위생적 조건 밑에서 병에 담거나 市販을 위해 조제된 것이어야 하며, 병 또는 기타 용기 그리고 병마개의 상태에 대해 특별히 언급해야 한다.
- (3). 腸內菌계통의 미생물이 없어야 한다.
- (4). 20°C에서 제라틴에서 그리고 37°C에서 寒天에서 자라고 있는 박테리아 類를 판정하기 위한

박테리아 검사 결과로 판단할 때 좋은 위생상태를 갖고 있어야 한다.

- (5). 위생화학분석의 결과로 판단하여 좋은 위생상태를 갖고 있어야 한다.

鑛泉水 標札에서 발견된 허위표시의 일부 형태는 다음과 같다.

- (1). 부당한 치료효과 선전
- (2). 치료효과 주장 이외에 허위 또는 誤導的인 선전
- (3). 分析이 부정확하거나 또는 誤導的인 標札表示
- (4). 表示하지 않은 소금, 이산화탄소 등의 混合
- (5). 人工 調製한 물을 “鑛泉水”(藥水)로 표시하기 등이다.

茶

茶는 食品, 藥品 및 化粧品法 뿐 아니라 또한 茶輸入法에 규제를 받는다. 後者의 法에 의거하여 輸入 예정의 茶는 同法에 규정된 純度, 品質 및 消費의 적합성에 관한 標準에 맞아야 한다.

다른 식물의 앞으로부터 제조된 飲料는 茶라고 표시할 수 없으며 실제 상태대로 표시되어야 한다. 예를들면 mate 또는 matte 또는 그것으로 만든 음료는 별다른 설명없이 茶 또는 南美茶라고 표시해서는 안된다. 왜냐하면 그러한 명칭은 美國에서 일반적으로 판매되고 있는 茶와는 전적으로 다른 植物 및 음료라는 것을 알지 못하는 美國內 消費者들을 誤導할 수도 있기 때문이다.

茶나 커피와 마찬가지로 카페인 함량 때문에 mate로 약한 자극제가 될 수 있으나 건강, 精力, 지구력 또는 기타 生理的 效果를 발생시킬 능력이 있다고 선전되어서는 안된다.

커피

美國으로 輸入되는 綠色커피는 창고의 벌레, 쥐 등에 의한 오염 방지를 위해 언제나 위생적 상태하에서 보존되어야 한다.

다음과 같은 상태는 不良커피로 판정되어 入國拒否 조치를 받게 된다. 커피알이 검은 것, 부분적으로 검은 것, 곰팡이 쓴 것, 물에 손상된 것, 벌레먹거나 벌레가 생긴 것, 갈색의 것(신것), “케이커”(익지 않은 것) 찌꺼기 있는 것.

“Sailorr” 또는 각지, 나무토막, 돌, 쓰레기 船艙 또는 부두에 흘려진 커피를 쓸어 모은 것과 같은 이질적 물질 등이다. 화물속에 있는 광물 및 기타 유독한 물질에 의한 오염 역시 抑留의 결과를 초래한다.

水産物 製品

생선 및 魚貝類는 신선, 냉동, 소금물절임, 통조림 소금절임, 건조 또는 훈증상태로서 수입된다. 이들 原料는 본질적으로 극도의 부패성을 갖고 있기 때문에 손상을 회피하기 위해서는 적절한 냉동상태에서 신속하게 처리되어야 한다. 특별한 안전조치가 강행되지 않으면 취급상태 역시 오염을 초래하기 쉽다.

때때로 생선의 부패를 방지 또는 지연시키기 위하여 방부제가 사용된다. 모든 사용 방부제는 FDA에 의해 안전한 것으로 인정되어야 하며 또한 標札에 표시되어야 한다.

湖水, 河川 및 海洋의 화학적 오염은 특정 魚種에만 집중되는 것으로 판명되었다. 살충제 수요 및 기타 重金屬의 과도한 殘留量은 금지되어 있다.

海産物의 명칭

한 종류의 해산물을 다른 종류로 내치하여 결국 消費者를 기만하는 일을 방지하기 위하여 標札은 지정된 産品の 정체를 정확하게 나타내는 명칭을 게시하는 것이 필수적이다.

“생선” “조개류” “연체동물” 따위의 명칭으로는 불충분하며 특정 해산물의 명칭을 사용해야 한다. 많은 생선, 조개류 및 연체동물은 美國 전역에서 쓰이는 잘 확립된 일반 또는 통상 명칭들을 갖고 있다 (예를들면 “동태” “대구” “새우” 및 “굴”과 같다)이

것들은 일부 지방 또는 국가에서 다른 이름들로 불리우고 있다 하더라도 그런 이름으로 내치해서는 안된다. 또 만들어 낸 이름이 더 매력적이고 더 큰 판매효과를 갖는다 하더라도 만들어 낸 이름을 써서는 안된다.

더욱 어려운 문제는 이제까지 美國에서 판매된 일이 없기 때문에 확정된 일반 명칭이 없는 해산물을 어떻게 부르는 것이 적절한가를 결정하는 일이다. 그러한 水産品에 대한 적절한 명칭을 선택함에 있어서는 固有한 生物學的 分類를 충분히 고려하여 美國에서 사용되고 있는 다른 종류의 일반 또는 통상 명칭과 중복되거나 혼란이 생기는 명칭을 회피해야 할 것이다.

品質標準이 공포되어 있지 않은 냉동 水産品의 標札은 品質에 대해 언급할 필요는 없으나 일단 언급한 경우에는 그 産品은 표시된 等級의 일반적 인식에 상응해야 한다. “A級”이라는 用語를 美國에서 확립되어 있는 이 等級의 인식에 미달하는 産品에 사용하는 일이 없도록 각별한 주의를 기울여야 한다

통조림 생선

통조림 생선은 일반적으로 “低酸 통조림 식품”이기 때문에 제조업자들은 앞에 설명한 등록 의무를 따라야 한다.

소금의 加味나 또 통조림 생선의 통조림 매개물로 사용한 기름 종류로 표시하지 않은 생선 제품은 抑留의 대상이 된다. 만일 허가된 인공색소나 화학방부제가 사용되었으면 그 사실을 잘 보이게 標札에 표시해야 한다. 人工色素은 만일 그것이 손상이나 결함을 감추어 주거나 혹은 제품을 실제 가치보다 더 좋게 보이게 하는 경우에는 허가되지 아니한다.

통조림 생선 및 생선 제품에 과도한 양의 통조림 매개물을 注入한 것이 抑留된 경우가 여러차례 있었다. 기름에 푼 안초비와 같은 통조림 매개물에 생선을 넣었을 경우 容器는 최대한으로 생선으로 채워져야 하며 기름의 양은 최소로 줄여야 한다. 기름가

격이 고기 가격과 비슷하다거나 또는 그 이상이라는 사실을 이 원칙에 영향을 주지 않는다. 통조림 왕새우 페이스트 및 유사한 제품들은 과도한 上部空間 즉 강통 뚜껑과 강통 식품의 상부 사이에 과도한 공간 때문에 기만적인 포장의 취급을 받아 왔다.

통조림 퍼시픽 참치는 同一物 및 容器充塡 標準을 의무적으로 따라야 한다. 이 標準을 標準에 요구되는 종류와 명칭 그리고 허가된 포장형태(21 CFR 161, 170)를 확정해 놓고 있다.

엔초비로 표시된 產品은 Engraulidae族의 고기로 구성되어야 한다. 외관상 엔초비와 비슷한 청어새끼 또는 청어를 고기들과 같은 다른 작은 고기들은 엔초비라고 함부로 표시할 수 없다. 이 제품은 건전한 원료로부터 제조되어야 하며 소금절임 및 저장준비는 손상이 일어나지 않는 방식으로 실시되어야 한다.

정어리란 用語는 작은 等椎類 고기로 제조된 통조림 제품의 표시에 허가된다. 바다청어(Clupea harengus), 유럽 밴댕이類(Sardina Pilchardus 또는 Clupea Pilchardus) 그리고 북유럽 정어리(Clupea spratus)는 보통 작은 강통 속에서 기름에 담겨 포장되고 정어리로 표시된다. “브리슬닝 정어리” 또는 “실드 정어리”라는 用語도 자기 통조림 작은 브리슬링 및 통조림 청어 표시로 허가된다. 큰 청어는 정어리로 표시할 수 있다.

이들 통조림 제품은 “먹이가 든” 또는 “창자터진” 고기와 같은 어떤 형태의 변질도 갖고 있지 않아야 하며, 또한 미생물에 의한 파괴 예방처치를 받아야 한다. 고기가 물여서 잡혔을 때 먹이가 뱃속에 든 고기를 “먹이가 든 고기(feedy)라고 부른다. 이러한 고기는 급격하게 변질하여 창자 및 얽은 뱃가죽이 썩어 “창자터진” 고기라고 불리워지는 흉칙한 모양을 만든다.

참치 同一物標準이 참치라는 이름으로 통조림 할 수 있는 고기 종류를 명시하고 있다(21 CFR 161, 190(a) 또한 통조림 참치를 위한 容器充塡 標準도

있다(21 CFR 161, 160(c). 이 標準은 고체, 덩어리 또는 덩어리式, 조각식 및 분쇄식 참치 등 각종 형태의 포장을 규정하고 있다. 또한 각종 통조림 매개를 몇가지 특정 조미료 및 향료 색소명칭 및 容器充塡 결정방법 등도 규정하고 있다.

통조림 참치의 容器充塡 標準은 참치성분의 형태와 강통 크기에 따라 통조림 참치의 압축덩어리 重量의 最少值를 명시하고 있다.

통조림 고기 Sardi chilensis는 흔히 보니로 또는 보니타로 알려진 고기로서 진짜 참치가 아니기 때문에 참치로 表示될 수 없고 반듯이 보니로 또는 보니타로 표시해야 한다. 흔히 “노란 꼬리”로 알려진 고기 Seriola dorsalis는 노란꼬리로 표시되어야 하며 참치로 표시해서는 안된다.

活魚 및 冷凍魚 필러

이들 제품은 매우 부패성이 높기 때문에 부패 예방을 위해서는 특별한 주의가 필요하다. 제조업자들은 原料를 선택할 때 부적당한 것, 번질한 원료들을 골라내고 또 제품을 건전하고 건강한 조건에서 유통하기 위해 각별한 주의를 기울여야 한다.

조개類 檢定

날 조개, 대합, 섭조개, 굴 등은 장티브스와 같은 腸疾患을 전염시키거나 또는 자연 및 화학적 毒素의 媒介體이기 때문에 이들을 오염되지 않은 바다에서 획득하여 위생적 상태에서 제조 취급 공급되는 것이 가장 중요한 일이다.

具類는 聯邦 食品 藥品 및 化粧品法의 일반적 의무를 따라야 하며 또한 FDA가 운영하는 全國 具類 衛生計劃에 협력하고 있는 州 保健機關들의 의무조항들을 따르지 않으면 안된다.

下水 또는 産業廢水에 의해 오염된 地域에서의 具類 收穫은 금지되고 있다. 이러한 금지조치를 준수하기 위해서 州 保健 또는 漁業管理機關들이 이러한 地域을 순찰하거나 警告板을 세워 놓고 있다. 州 檢

關官들은 또한 具類 採集船 및 조개까기 工場들을 點檢한 후 州 採業免狀에 해당하는 許可 “證明書”를 발부한다. 許可證明을 받은 조개공장은 出荷된 具類容器 또는 포장물에 그들의 檢定番號를 표시할 의무가 있다. 이 번호는 出荷자가 州檢査를 받고 있으며 全國具類衛生計劃(NSSP)의 의무조항들을 따르고 있음을 나타내는 것이다. 그 번호는 또한 오염된 것으로 판정된 선적물의 정체를 파악하고 추적하는 주요한 목적에도 도움이 된다. 出荷者は 또한 취급한 모든 具類物의 出處와 처분을 보여주는 기록을 유지할 의무와 또 이들 記錄들을 團東機關에 보여 줄 의무가 있다.

일부 具類 특히 섭조개 및 대합은 이들이 먹고 자라는 프랑크톤 유기물로부터 자연적으로 생기는 바닷물의 毒素을 함유할 수 있다. 그러한 有毒한 具類는 질병 또는 死亡의 원인이 된다. 州 具類團東機關은 또한 바닷물의 비오독신을 찾아 具類 재배지역의 감시를 계속하고 있다. 이것이 주기적으로 일어나는 地域은 메인주로부터 매사추세츠州 플로리다 및 엘라스카를 포함하는 西部沿岸에 이르고 있다.

생굴, 퍼시픽 굴 및 통조림 굴을 위해서는 同一物 標準이 설정되어 있다. 이 標準들은 굴의 크기를 정의하고, 과도한 물의 혼합을 예방하기 위해 세척 및 배수의 방법을 규정하고 있다. 통조림 굴을 위한 容器充塡 標準은 排水重量을 容器의 물 容量의 59퍼센트 이상으로 정하고 있다. (21 CFR 161.30-161.145)

具類輸入

輸入 生굴 또는 냉동 굴, 대합 및 섭조개는 原產地 國家들과의 兩國協定에 따라 全國具類衛生計劃의 주관하는 檢定을 받고 있다. 현재 캐나다, 日本 그리고 韓國과 그러한 協定을 맺고 있다.

全國具類衛生計劃의 의무조항에 관해 보다 상세한 내용을 위해서는 Chief, Shellfish Sanitation Branch (HFF-417), Bureau of Foodes FDA, 200 C Street

SW Washington DC 20204에 연락하기 바란다.

단순히 “캐비아”라고만 쓴 이름은 특별한 방식으로 조제된 철갑상어 알에만 적용될 수 있다. 기타 여러가지 다른 종류의 어란으로 만들어진 특별한 방법을 사용 캐비아로 만들어진 魚卵은 예를 들어 “송어캐비아”와 같이 원료가 된 고기의 이름을 표시하지 않으면 안된다. 만일 製品이 人工色素를 함유하고 있으면 그것은 승인된 색소라야 할 뿐 아니라 그런 색소가 들어 있음을 잘 보이게 표시해야 한다. 製品을 실제보다 더 좋게 또는 더 가치있게 보이게 하는 색소를 사용해서는 안 된다. 만일 화학 방부제가 사용되었으면 그것은 FDA의 승인을 받은 것이라야 하고 또한 標札에 표시되어야 한다.

Rock 새우, Sping 새우, 바다 가재

Palinurus Vulgaris는 흔히 냉동 꼬리, 요리된 냉동 고기(肉) 또는 통조림 고기의 형태로 美國으로 수입되고 있다. 장기간의 사용을 통해서 “Rock새우 및 “Sping새우”는 이들 產品에 대한 일반 또는 보통 명칭으로 확정되었다. 그래서 수식어인 “Rock”나 “Sping”라는 단어를 “새우”라는 단어와 같은 크기의 활자와 돋보임으로 사용하는 한 아무런 異議도 제기되지 않았다.

輸入品 檢査에서는 세가지 형태의 모든 제품에서 때때로 변질품이 발견되어 왔다. 통조림제품의 변질 경우는 변질된 원료의 통조림 및 활성적인 박테리아의 부식으로부터 초래되었다. 냉동요리제품의 경우 변질 뿐 아니라 인간 또는 동물의 汚物로 오염된 것을 나타내는 미생물의 존재때문에 抑留가 불가피했다.

새 우

건식 및 습식 통조림 새우 그리고 냉동 반죽 문합 새우의 標準은 최소한의 의무조항을 설정하고 있다. 통조림 새우 標準(21 CFR, 161, 173)은 非透明性 容器 充塡에 한정된 것이나 그러나 이 製品은 또한 18페이지에서 설명한 低酸食品을 위한 규정을 따

라야 한다.

습식 통조림 새우 및 非透明性 容器에 든 건식 통조림 새우의 容器充填義務는 排水重量으로 자기 容器물 容量의 64퍼센트 및 60퍼센트이다. 냉동 반죽 문헌 생 새우의 標準은 상이한 통조림 방식, 標札 표시 酸化防止劑와 같은 선택적 性分, 그리고 반죽의 양 등을 상세히 규정하고 있다. (21 CFR, 161-175)

食肉 및 家禽

食肉 및 食肉食品 製品

소, 양, 돼지, 염소 및 말에서 나온 食肉 및 食肉 製品들은 FDC法の 몇가지 규정 이외에 美 農務省 食品安全 및 品質管理局이 집행하는 健全食肉法の 규정들을 준수해야 한다. 外國 食肉製品들은 食肉 檢査計劃이 승인을 받고 있는 國家들로부터 기원한 것 이라야 한다. 각 선적물은 外國에 의해 적절한 檢定 을 받은 것이라야 하고, 또 美國入國에 앞서 聯邦 食肉 檢査官의 檢査에 완전히 건전하며 건강하고 人 間의 식품으로 적격하다는 판정을 받은 것이라야 한 다. 檢査申請은 Food Safety and Quality Service, U.S. Department of Agriculture Washington, D.C. Zo 250으로 제출해야 한다. 美國 入國 許可後 의 輸入된 製品는 聯邦 食肉檢査法 뿐 아니라, 이 法の 適用을 받지 않을 때는 聯邦 食品 藥品 및 化 粧品法에 따라 국내 상품이 된다.

家禽 및 家禽製品

輸入을 위한 家禽 및 家禽製品는 食品安全 및 品 質管理局이 시행하고 있는 健康家禽法の 지배를 받 으며, 그 같은 製品에 대한 문의는 食品安全 및 品 質管理局으로 보내야 한다. “家禽”이란 말은 가정에 서 사육한 살아 있거나 도살당한 모든 鳥類(닭, 칠 면조, 오리, 거위 또는 기니아)를 말하며 “家禽製品” 이란 말은 農務長官이 공포한 규정 및 규칙에 따라 서, 피, 털, 발, 머리 및 내장을 제거한 人間의 식

품을 위해 도살당한 모든 家禽이나, 家禽의 모든 식 용 가능한 부분 또는 農務長官에 의해 면제되지 않 은 경우라면 단독으로 또는 성분과 함께 家禽의 食 用部分으로 구성된 모든 人間食品製品를 말한다.

家禽 및 家禽製品는 또한 家禽製品檢査法이 적용 되지 않을 경우, 聯邦 食品, 藥品 및 化粧品法의 지 배를 받는다. 수우프와 같이 香味成分으로서 少量의 요리된 고기, 가금 및 브로드(Broth)를 함유하고 있 는 食品은 FDA의 規制에 따른다. 야생동물 역시 FDA의 檢査를 받는다.

젤라틴

젤라틴은 聯邦 輸入食肉法을 지켜야 하는 食肉 食 品製品으로 간주되지 않는다. 食品, 藥品 및 化粧品 法の 규정은 젤라틴은 청결하고, 건전하고 건강한 원료로 제조되어야 하며, 위생적 조건 밑에서 취급 되어야 하고, 아교 또는 낮은 아교질 또는 불쾌한 냄새나 맛을 가진 기타 젤라틴 같은 물질을 함유해 서는 안된다는 것을 의무화 시키고 있다. 젤라틴은 손상 불결, 혹은 부패가 없도록 제조되고 판매되어 야 한다. 그것은 사용해서 건강에 해를 줄지도 못할 방부제, 금속 및 金屬鹽이 없어야 한다.

酪農製品

牛乳, 크림 그리고 이들로 부터 만들어진 낙농제 품은 미생물의 번식 및 생존에 이상적인 조건을 제 공한다. 따라서 牛乳는 질병에 걸리지 않은 가축으 로 부터 얻어야 하고 또 제조 낙농품에 사용된 자료 들은 질병발생 및 부패 유기물의 오염 예방을 위해 언제나 위생적 조건 밑에서 취급하는 일이 매우 중 요하다. 저온살균이 질병전염을 상당히 방지해 주고 는 있으나, 병에 걸린 노동자, 쥐, 불결한 장비에 의 한 오염, 또는 저온살균 후 살균되지 않은 성분의 첨 가 등은 심한 건강위험을 제기 할 수 있다. 마찬가지로 原料 또는 完製品의 變質을 발생시킬 수 있는 소망스럽지 못한 박테리아, 酵素 및 곰팡이와 같은

腐蝕有機體들은 非衛生的 取扱으로 번성시킬 수도 있다. 활발한 부패과정에 있는 變質된 原料나 또는 發病生物에 오염된 原料로 제조된 제품은 不良食品으로 法的 措置를 받게 된다.

牛乳安全

美國 消費者들에 대한 안전하고 건강한 牛乳 및 크림의 供給은 州間 牛乳供給業者(Interstate milk Shippers) 協定에 따라 FDA가 운영하고 있는 聯邦一州 牛乳衛生計劃의 目標이다. 이 計劃에 의해 A級 滅菌牛乳生産者들은 檢査에 응해 협조하는 各州 機關들에 의한 評點을 받을 의무가 있다. 이 評點은 FDA가 발행하고 매년 수정하는 “IMS 一覽表”에 실린다. 이 一覽表는 다른 州로부터 공급되는 牛乳의 安全을 보장하기 위해 各州 機關들 및 購買人들에 의해 이용한다.

各州 牛乳生産規定의 劃一性和 適切性은 FDA의 主導下에 발전되고 수정된 모범적 滅菌牛乳條例 (PMO)를 통해 얻어진다. PMO는 49個州, 워싱턴市 및 2,000개소 이상의 지역사회의 牛乳衛生法 및 規定의 母體가 되고 있다.

製造生産을 위한 크림과 牛乳

酪農製品 製造에 사용되는 크림 및 牛乳는 청결하며, 변질이나 살충제 및 약품의 殘留가 없어야 한다. 크림은 가능한 한 최대한 깨끗한 장소에서 보존하며 이를 취급하고 생산하는데 청결한 기구를 사용하는 일이 중요하다. 酪農業者들은 가축 및 낙농 창고에서의 살충제 사용은 오로지 指示대로 따라야 하며 살충제가 飼料에 잔류하는 일이 없도록 회피해야 한다. 마스티티스 또는 기타 질병치료를 위해서 가축에 약품을 사용할 때는 藥服用이 끝나고 추천된 시기가 오기전에는 牛乳 판매를 중지해야 한다.

脫脂 乾燥牛乳

脫脂 乾燥牛乳는 1956년 7월 2일 議會法이 정한

標準 속에서 다음과 같이 정의되고 있고 “※※※ 脫脂 乾燥牛乳란 우유에서 지방과 물을 제거해서 생긴 제품으로 이를 제조한 본래의 生牛乳와 동일한 비율의 乳糖, 우유 단백질 및 우유광물을 함유한다. 이것은 중량으로 5퍼센트 이상의 습도를 함유해서는 안 된다. 脂肪含量은 별도 규정이 없는 한 중량으로 1 $\frac{1}{2}$ 를 초과하지 않는다. 여기에서 사용하는 “牛乳”라는 用語는 牛乳의 신선한 우유를 말한다.

그런 아니라 비타민 A와 D로 보강된 脫脂牛乳를 위해 同一物 標準이 확립되어 있다.

輸入牛乳法

美國으로 輸入되는 牛乳와 크림(加糖煉乳포함)은 食品, 藥品 및 化粧品法的 의무조항을 따라야 할 뿐만 아니라 FDA가 시행하는 또다른 聯邦法, 輸入牛乳法을 따라야 한다. 그러한 제품들은 특정한 위생 및 기타 선행조건들이 충족된 후 許可를 받아야만 輸入할 수 있다.

버터

버터는 1923년 3월 4일 議會法이 정한 標準에서 다음과 같이 정의되고 있다.

※※※ “버터는 통상적으로 버터로 알려진 食品을 의미하는 것으로 이해되어야 하며 그것은 전적으로 牛乳 또는 크림, 또는 이 두 가지의 혼합만으로 만들어지며 보통 소금을 넣거나 넣지 않고 또 첨가색소를 넣거나 넣지 않으며 모든 許容誤差를 감안해서 중량으로 80퍼센트 이상의 乳脂를 포함 한다. 버터는 후시 불결한 크림이나 우유가 사용되지 않았는지 또 변질된 크림의 사용을 나타내는 곰팡이가 없는지를 알기 위해 검사를 받는다. 화학 첨가제가 인공향료는 허가되지 아니한다.

치즈

치즈는 우유취급중, 치즈제조중, 혹은 저장 중 발

레 또는 쥐똥에 오염될 수 있다. 이것은 막아야 한다. 가축에 먹이는 사료 또는 헛간에서 합부로 사용한 농약에서 오염된 우유를 사용하는 일이 없도록 각별한 주의를 기울여야 한다. 다량의 치즈가 그와 같은 오염 때문에 억류되어 왔다.

대부분의 자연 치즈, 가공치즈, 치즈식품 및 치즈 스프레드즈를 위해 同一物 標準이 공포되어 있다.

(21 CFR 133)

특정 종류의 치즈를 위한 標準이 설정되어 있는 경우에는 그 종류에 속하는 모든 치즈는 그 표준을 따라야 하며 그 표준에서 규정된 명칭으로 표시되어야 한다.

대부분의 標準은 습도 및 지방의 限度를 규정하고 있다. 몇가지 자연 치즈들은 멸균우유로 제조되어야 하는 것이 의무화 되어 있다. 그러나 대부분의 치즈는 生牛乳 멸균우유 아무것으로도 만들 수 있다. 生牛乳로 만들 때는 60일 이상을 묵혀야 한다. 60일간의 묵힘은 치즈의 안전을 높이기 위해서 이다.

그 치즈 종류의 특성을 살리기 위해 더 오래 묵히는 것이 필요한 치즈를 위해서는 장기간의 묵힘을 의무화 하였다. 치즈 및 치즈로 제조된 食品의 供給業者들은 美國에 선적하기에 앞서 FDA 標準을 참작해야 할 것이다.

蒸溜乳, 加糖 煉乳

蒸溜乳의 확립된 同一物 標準(21 CFR 131, 130)에 따르면 이 제품은 7.5퍼센트 이상의 乳脂와 25.5퍼센트 이상의 總牛乳固體를 함유해야 한다. 역시 확인된 標準을 갖고 있는 加糖煉乳는 28퍼센트 이상의 牛乳固體 그리고 8.5퍼센트 이상의 乳脂를 함유하고 있어야 한다. 加糖煉乳는 또한 輸入牛乳法을 따라야 하나 蒸溜乳(熟로 멸균처리된)는 그렇지 않다.

낫트와 낫트 製品

낫트는 벌레가 발생하였거나 벌레에 손상 되었거

나 썩었거나 불결하면 불량한 것이 된다. 비었거나 죽쟁이 낫트는 손 또는 기계로 조심스럽게 골라 내어야 한다.

船積物로 부터 벌레가 생기거나 불결하거나 곰팡이 쓴거나 썩은 낫트를 골라내기 위해 주의를 기울여야 한다. 낫트의 入國拒否를 초래할 수 있는 조건은 다음과 같다.

벌레 발생 : 낫트가 유충, 번데기 또는 성충의 살기나 죽은 벌레를 내포하고 있거나 또는 벌레 먹은 흔적이 뚜렷이 나타나 있거나 또는 벌레 똥이 있을 때 낫트에 벌레가 발생한 것으로 본다.

오물……낫트의 알은 이를 까거나 고르거나 포장할 때에 청결치 못한 관계로 더러워질 수 있다.

곰팡이——낫트의 알은 때론 껍질 속에서 곰팡이가 슬고 곰팡이 꽃 내지 菌絲를 피운다.

썩은 냄새 : 이부류에 속하는 낫트는 썩은 냄새가 나는 이상한 맛을 갖고 있다. 썩은 낫트는 연한 것이 보통이며 노랗고 검고 기름기가 흐르는 외관을 하고 있다.

雜物質 : 줄기, 껍질, 돌, 통 등이 있어서는 안 된다.

나무 낫트에 대해서 缺陷措置水準(15페이지 참조)이 확립되어 있다. 이 水準 이하로 떨어지는 缺陷을 결과시키는 좋은 물건과 나쁜 물건의 的의적인 配合는 혼합물 속의 결합률 퍼센트가 缺陷措置水準 이하라 하더라도 금지된다.

Aflatoxin——Aflatoxin은 일반 곰팡이의 성장으로 자연적으로 생기는 화학적인 연관을 가진 일단의 물질이다. Aflatoxin 특히 aflatoxin B₁는 毒性이 강하여 放牧한 가축에게 급성 간장염을 이끈다. Aflatoxin B₁은 또한 어떤 종류의 실험 가축에서 고도의 강력한 발암성질을 보여주고 있다. 몇몇 人口集團의 연구 결과 Aflatoxin 함유 식품의 소비가 人間의 肝癌과 관련이 있음을 나타내고 있다. 확립된 措置水準 이상으로 Aflatoxin이 낫트 및 기타 제품에 함유되어 있는 것은 심각한 공중보건 문제이며

따라서 그런 물질을 함유한 輸入食品은 이를 차압하거나 거부할 사유가 된다.

살 알몬드—살 알몬드는 그 毒性 때문에 무제한 用途로 美國 內에서 판매 할 수 없다. 단, 알몬드의 선적물은 5퍼센트 이상의 살 알몬드를 포함하고 있어서는 안 된다. 알몬드 페이스트 및 다른 果仁으로 만든 페이스트는 果仁에서 자연적으로 발생하는 hydrocyanic acid(HCH)를 100만분지 25 이상 함유해서는 안 된다.

낫트 및 낫트의 살은 벌레, 쥐 및 기타 가축에 의한 오염방지를 위해 위생적 조건 밑에서 제조 내지 저장되어야 한다. 식품 기름을 짜기 위해 수입한 낫트는 그대로 먹거나 또는 제조식품에 사용할 낫트와 똑 같이 깨끗하거나 건전해야 한다.

낫트 製品의 標準—혼합된 나무 낫트, 껌질간 낫트 및 피낫트 버터는 FDA標準(21 CFR 164)을 따른다. 이 標準은 각종 낫트 종류의 비율, “혼합 낫트”에 대한 標札名稱, 간 낫트의 容器充填, 피낫트 버터의 성분 및 표시 등을 명시하고 있다. 모든 낫트 製品의 포장업자 및 수출업자들은 이러한 標準의 義務條項을 熟知해야 한다.

食用品

올리브油는 올리브 나무의 건전하고 성숙한 열매로부터 짜낸 식용유이다. 精製되거나 抽出된 기름은 “올리브油”라는 無修飾 명칭을 사용할 수 없다. 기타 야채油는 綿實油, 해바라기油, 피낫트油 및 참기름 등과 같이 그들의 일반 또는 통상명칭으로 표시되어야 한다.

混合 食用油는 들어있는 모든 기름을 나타내도록 표시되어야 하며 또 그 기름이름은 제품 내에서의 비중의 순서에 따라 標札에 적어 내려가야 한다. “야채유” 또는 “쇼트닝”이라는 用語는 해당제품에 사용된 기름 또는 지방의 出處를 밝힘이 없이 食品 標札에 使用되는 것이 허용되지 않는다. (21 CFR 101.4 (b) (14)) 標札에 그림, 디자인 또는 설명문은 들어있는 기름의 종류 또는 양에 관해서 또는 그들의 出處에 관해서 오해를 갖게 해서는 안된다.

肝油는 國家處方集(National Formulary)에서도 인정되고 있기 때문에 食品일 뿐 아니라 藥品이기도 하다. 人間用이든 가축용이든 식품으로서의 그 가치는 주로 비타민 D 함유량에 따른다. 肝油로서 輸入되는 物品은 國家處方集에 규정된 同一物 標準에 따라야 하며 그 公式 概論에 明示된 기타 세부사항에 일치해야 한다.

마가린, 마요네스, 샐러드 드레싱

마가린, 마요네스, 마요네스 드레싱, 프렌치 드레싱 및 샐러드 드레싱에 대해서도 同一物 標準이 확립되어 있다. 마가린 標準은 21 CFR 166에 나와 있으며 마요네스, 프렌치 드레싱 및 샐러드 드레싱의 模準은 169編에 들어 있다. 또한 일반 식품표시의무조항을 따라야 하는 여러 가지 非標準 드레싱이 있다.

鑛物性 기름은 이들 중 여하한 식품에서도 허가되지 않은 性分이다. (21 CFR 169)

<다음호에 계속>