

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>

不潔物許容量

FDA는 食品의 絶對 清潔 및 健全性의 許容程度에 대하여 많은 問의를 받고 있다. 同法은 食品의 不潔性 내지 부식의 “허용도”에 관해 明文化하고 있지 않고 不良食品이란 전체 또는 일부가 불결, 부패 부식한 물질들도 구성된 식품이라고만 규정하고 있다.

이것은 모든 가능한 예방조치를 취한 후 더이상 감소시킬 수 없는 최소량 이하로 불순물이 존재하는 식품까지도 단속대상이 되는 것은 아니라는 것을 의미한다. FDA는 自然스런 결함을 전혀 갖지 않은 作物을 재배, 수확, 가공한다는 것은 불가능한 것이라는 점을 인정하고 있다.

불완전 작물을 방지하기 위한 代案으로서 害虫 및 기타 오염원인을 억제하기 위하여 化學藥品의 使用을 증가하는 행위는 藥品 殘留量으로부터 생기는 건강에 대한 잠재적 위험 때문에 용납될 수 없다. 이 문제를 해결하기 위하여 FDA 강제조치를 취해야 할 식품의 오염정도를 나타낸 “결합조치수준”일람표를 발행했다. 이 사본은 가까운 FDA 사무실에 신청하면 얻을 수 있다.

食品 缺陷措置水準은 건강에 대한 危害정도에 따라 정해지며 수시로 수정된다.

消費者에게 有害할지도 모르는 모든 製品은 缺陷水準 초과여부를 불문하고 이들의 건강 危害程度에 입각하여 措置가 처해진다. 그 외에도 製造業者에 의한 不良製造工程은 그 製品이 缺陷措置水準의 초과여부에 불문하고 FDA의 規制措置에 회부되는 결과를 빚게 된다.

이 水準들은 普通水準이 못된다. 실제로 이들 평균 수준은 훨씬 낮은 편이며 또한 業體의 實行狀態가 개선됨에 따라 FDA는 이 수준을 계속 낮추고 있다. 汚染을 회색시키기 위한 食品의 混合은 금지되고 있을 뿐 아니라 또한 最終製品의 缺陷水準 이하를 불문하고 製品을 不良製品으로 규정짓게 만든다.

食品添加劑

“食品添加劑”는 본래의 用途에 따라 직접 또는 간접적으로 食品의 구성부분이 되거나 아니면 食品의 특징에 영향을 미치는 물질을 말한다. 이 用語는 구체적으로는 食品을 생산, 제조, 통조림, 가공, 조리 처리, 포장, 수송, 보존하는데 사용되는 목적을 가진 모든 물질 또는 상기와 같은 모든 용도 목적을

가진 모든 방사선 원인물을 포함한다(409) 그러나 同法은 다음과 같은 것을 “食品添加劑”의 定義로부터 제외하고 있다.

- (1). 有資格 專門家들로부터 일반적으로 안전한 것으로 인정되고 있는 물질
- (2). 聯邦 食品, 藥品, 化粧品法, 家禽製品檢査法 (21. USC 451) 또는 食肉檢査法에 의거한 “사전 승인”(사전제가)에 따라 사용된 물질
- (3). 天然(미가공) 농산물의 내부 또는 표면에 사용된 農藥
- (4). 色素, 添加劑
- (5). 新發賣 가축약품(3, 4 및 5項)은 同法 다른 조항의 유사한 安全 義務條件에 따라야 한다.

자기 食品에 사용된 藥品 또는 다른 性분이 食品 添加劑改正法의 安全檢査義務條項에 해당되는지의 與否가 확실치 않은 製造業者 및 輸入業者는 FDA의 有權解釋을 신청할 수 있다. 만일 安全檢査가 필요하다면 이것은 動物飼育試驗을 포함한 研究를 公認된 科學方式에 따라 실시해야 하며 그 결과를 FDA에 제출하여 評價를 받아야 한다는 것을 의미할 수도 있다. 同法의 “딜레니條項”(409 (C)(3)은 動物飼育試驗에서 암울 발생시키거나 또는 기타 적절한 試驗에 의해 발암물질로 입증된 물질은 일체 안전한 첨가제로 인정될 수 없으며 단지 動物에 대해서 아무런 害도 발생시키지 않았고 또 消費者에게 공급된 食肉 또는 기타 食用製品에 그러한 性分の 殘留量이 일체 없을 때는 예외이라고 규정하고 있다. 이 후자의 규정은 주로 가축사료에 배합된 가축약품에 적용될 수 있는 것이다.

만일 FDA가 접수한 증거에 입각해서 안전한 것으로 판정된 첨가제는 이의 사용을 허가하는 규정이 발간된다.

이 규정은 食品內部 또는 表面에 존재할 수 있는 그 물질의 量, 그 물질이 허용된 食品들, 使用方式 및 모든 義務의 特別表示등을 詳細하게 열거한다.

食品添加劑規定에 의해 통과된 물질이라 해도 食品, 藥品 및 化粧品法의 일반적 의무사항은 계속 준수해야 한다.

食品標準

食品標準은 消費者나 食品業界에 다 같이 필요한 것이다. 이러한 標準은 대부분의 全國 食品供給의 營養價와 일반적 품질을 유지시켜 준다. 이러한 標準이 없으면 相異한 食品들이 同一한 명칭을 사용할 수도 있으며 또 同一한 食品들이 相異한 명칭을 갖는 경우도 생기며 이같은 상황은 消費者를 혼란시키고 誤導하며 또한 不當한 競爭을 誘發시킨다.

聯邦 食品, 藥品 및 化粧品法의 401條는 消費者에 有利한 公明 公正한 去來를 촉진하는데 필요한 경우에는 何時라도 가능한 한 일반적 또는 통상적 명칭을 사용하여 모든 食品에 대한 合理的인 同一物의 定義 및 標準, 合理的인 品質 標準 및 또는 合理的인 容器充塡標準을 설정 내지 확정하는 規定을 公布하도록 규정하고 있다. 그러나 아보카도스, 캔달로프, 柑橘類 및 수박류를 위한 同一物 定義 및 標準을 제외하고 靑果 또는 乾果, 新鮮 또는 건조 제품 또는 버터를 위한 同一物의 定義 및 標準은 확정하지 않아도 된다.

同一物의 標準은 特定食品製品의 성격 그 명칭에 사용되어야 할 성분, 標札에 표시되어야 할 성분등을 정의한다.

品質標準은 최소한의 標準단을 정하며 品質要件의 세부사항을 확정한다. 容器充塡標準은 容器의 充塡程度와 그 측정방법을 정의한다. FDA의 標準은 食品이 청결, 건전한 원료로부터 적절하게 調製된 것임을 前提로 한다. 標準을 통상 유해한 物質, 不潔物 부식과 같은 要素들에 대해 관계하지 않는다. 거기에는 例外도 있다.

예를 들면, 完全卵 및 卵黃製品 그리고 흰자위 製品을 위한 標準은 이들 製品이 低溫殺菌處理를 받거나 아니면 모든 생존력있는 *Salmonella micro org* anism들을 파괴하기 위한 處理를 받아야 할 것들의 무화 하고 있다. 일부 食品을 위한 標準은 營養 糖 또는 비타민 A 및 D를 加味한 脫脂粉末牛乳를 위한 標準에서와 같이 營養義務條件을 설정하고 있다. 同一物 標準이 公布되어 있는 食品으로 만들고져 의도하고 있는 食品은 모든 점에서 標準의 세부사항을

준수하지 않으면 안된다. 食品, 藥品, 化粧品법에 의거 확정된 品質標準은 美農務省이 食肉 및 기타 農産物을 위해서 그리고 美內務省이 水産物을 위해서 利行한 等級標準과 混同해서는 안된다. 食品, 藥品 및 化粧品법에 의한 品質標準은 最少標準에 불과하다. 만일 品質 또는 容器充塡標準이 공포되어 있는 食品이 그 같은 標準에 未達하면 그 製品은 규정된 활자의 크기와 字體로서 그것이 品質 또는 容器充塡에서 標準未達임을 알려주는 標準表示를 갖고 있어야 한다. 즉 예를 들면 “品質 標準未達, 高級은 아니나 良好한 食品임”과 같은 것이다.

확정적으로 쓰여지고 있는 美農務省의 等級은 보통 “A級” 또는 “優秀品”, “B級” 또는 “精選品” “C級” 또는 “標準品”으로 분리위 지고 있다. 水産物을 위한 美內務省의 等級은 보통 “A級”, “B級”, “C級”으로 분리위 진다.

이러한 等級名稱을 標札에 表示하는 것은 食品, 藥品, 化粧品법에 의해 의무화되고 있지 않으나 일단 表示가 된 것은 表示된 等級을 위한 細部事項과 一致되어야 한다.

特定食品을 위해 설정된 容器充塡標準은 고체 또는 액체 또는 두가지를 겸용한 容量表示를 하고 있다. 통조림 과일 및 야채를 위한 現存 容器充塡標準은 다음과 같은 부류로 분류할 수 있다. 즉

- (1). 그 구성분을 파괴하거나 파열함이 없이 容器에 밀봉하여 熱處理할 수 있는 固體食品의 실행 가능한 최대량을 요구하는 것(통조림, 복숭아, 배, 살구, 뼈저에 한한다)
- (2). 加工後 容器內에 최소량의 固體食品을 요구하는 것. 容量은 통상 特定容器 크기에 대한 최소 排水重量이나 또는 容器, 물 收容量에 대한 퍼센트로 표시된다.
- (3). 固體 또는 液體 통조림 內容物을 다같이 포함해서 食品이 容器 總容積의 90퍼센트 이상을 채울 것을 요구하는 것
- (4). 최소 排水重量과 최소 90퍼센트 充塡을 다같이 요구하는 것
- (5). 液體容量은 관계없이 최소량 固體 構成分을

요구하는 것(통조림 그린 피스 및 통조림 필드피스)등이다. 特定海産物 製品을 위해서는 최소 정미중량 또는 최소 배수량을 세부적으로 규정한 容器充塡標準이 공포되어 있다. 이러한 標準들의 구체적 의무조건은 本 冊字의 다른 節에서 설명되고 있다.

FDA 食品標準은 表示 및 構成을 다같이 규정하고 있어 세부적인 事項을 참작하기 바란다. 이 標準은 聯邦規定集年例版 法令 21호 103-106編, 食品業界, 政府 또는 기타 관심 있는 人士들에 의해 제시된 標準試案은 消費者를 포함한 모든 관계당사자들로부터의 意見을 듣고져 먼저 聯邦公簿에 발간된다. 所見 및 관계 사실자료를 평가한 후 試案은 채택, 수정 또는 거부하는 規則이 발간된다. 規則 또는 “規定”은 불리한 영향은 받는 當事者에 의해 제출된 反對를 무시하고 制定될 수 있다. 이때 그는 公聽會를 요청할 수 있고, 그뿐 아니라 聯邦 巡廻控訴院에 上訴할 수 있는 法規定도 있다.

國際食品標準(The Codex Alimentarius)는 美國이 加入하고 있는 世界保健機構 및 유엔海外農業機構에 의해 발전되어 왔다.

Codex標準은 美國政府에 의해 검토되어 前項에서 요약한 節次に 의거하여 전부 또는 부분적으로 채택될 수 있다.

아래의 項들은 特定食品群의 義務條件에 관한 적절한 해석을 제공하고 있다.

低酸 통조림 食品登錄

모든 “低酸” 통조림 식품의 商業的 加工業者들은 FD 2541 樣式은 사용하여 그들의 業體 및 製品은 FDA에 등록할 의무가 있다. “低酸”이라는 用語는 일반적으로 4.6 이상의 PH值를 가진 食品은 의미한다. 登錄은 美國業體나 그같은 製品은 美國으로 輸出하려는 外國業體들에게 다같이 요구된다. , 工場은 등록하는 외에도 加工業者들은 各 低酸통조림 식품을 위한 加工精報資料(料理時間 및 溫度 등)은 제출할 의무를 갖는다. (또한 57號의 基本解說을 참조할 것) 登錄樣式 및 指針은 Food and Drug Administati

on, Industry Guidance Branch (HFF-342), 200 C Street SW, Washington, D.C 20204에 연락하면 입수할 수 있다.

新設 低酸 통조림工場은 그 會社가 加工은 시작한 日字로부터 10日 內에 登錄해야 한다. 生産公정은 登錄後 60日 內에 제출해야 한다. 既提出된 生産公正상의 수정이나 변경은 수정보고를 통해 제출한다. 外國會社는 여하한 低酸 통조림 식품도 美國에 輸出하기에 앞서 登錄하고 加工資料報告를 제출해야 한다.

이의 不履行은 美國 會社 또는 이들의 製品에 대한 法律訴訟이나 外國會社가 수송한 船積物의 抑留 結果를 가져올 수 있다.

低酸 통조림 規定의 全文은 美聯邦 規定集 法令 21호, 108호 및 113編에 실려 있다. 이것은 Industry Guidance Branch(産業體 指導部)(上記)에서 入手할 수 있다. 이 규정은 低酸 통조림 食品加工에 관한 종합적인 설명은 제공하고 있다.

과일통조림 및 과일쥬스

여러가지 과일 통조림 및 과일 쥬스를 위해서는 同一物 品質 및 容器充塡標準이 公布되어 있다. 과일 통조림을 美國에 輸出할 계획을 가진 모든 사람은 特種 標準을 참고해야 할 것이다.

최소품질標準은 充足시키는 과일 통조림 및 과일 쥬스, 그리고 品質標準이 公布되어 있지 않은 과일 통조림 및 과일 쥬스의 標札은 品質을 언급할 필요가 없으나 만일 品質을 언급하고 있는 때에는 그 製品은 表示된 等級의 일반적 認識과 一致해야 한다. “優秀品” 또는 “A級”이라는 用語는 美農務省의 同一한 等級은 위해 설정된 細部要件을 充足하는 製品들에만 사용하도록 各별한 주의를 기울이지 않으면 안 된다.

充塡標準—과일과 쥬스

각종 과일 통조림과 과일 쥬스를 위해서도 充塡標準이 公布되어 있다. 그러나 다른 어떤 과일 통조림을 채울 때에도 容器는 과일을 주로 해야하며 그 틈새를 메꾸는데 충분한 통조림 매개물로만 채워져야

한다. 그렇지 않으면 그 容器는 가짜로 볼 수도 있어 同法에 의해 금지된다. 完製品은 평가할 때에는 加工時의 자연수축은 감안하여 適量 減量이 허용된다.

통조림, 복숭아, 배, 살구 및 버찌를 위한 充塡標準은 固體 食品 構成物이 파괴 또는 파열됨이 없이 용기에 밀봉되어 熱處理할 수 있는 실행 가능한 최대량이 될 것을 요구한다.

통조림 과일 각테일, 포도 및 플럼의 標準, 固體 食品 構成物은 위한 최소 排水重量을 물 受容量의 퍼센트를 표시하여 상세히 규정하고 있다. 이 排水重量 義務條件은 다음과 같다. 각테일—65퍼센트, 포도—50퍼센트, 온전한 플럼—50퍼센트, 반쪽 플럼—55퍼센트이다.

또한 플럼에 대해서는 容器의 固體 食品 및 液體 통조림 媒體의 總受容力에 의거한 90퍼센트 充塡의 추가적인 義務事項이 확정되어 있다. 이 90퍼센트 充塡 義務事項은 또한 금속용기에 든 사과 소스(유리에 든 사과소스는 85퍼센트), 분쇄한 파인애플 및 파인애플 쥬스에 적용된다.

통조림 파인애플에 대한 최소 排水重量 義務條件은 “분쇄 파인애플”은 “가득채운” 또는 “꽉 찬”등의 표시를 할 수 있다고 규정하고 있다. 品質標準은 분쇄된 파인애플에 대해서 正味重量의 63퍼센트에 해당하는 최소 排水重量을 요구하고 있다.

FDA는 추가적으로 몇개의 과일 통조림에 대해서 充塡標準을 제시하고 있는데 이것은 標札表示와 함께 최소 배수중량외에 90퍼센트 充塡 義務條件을 列擧하고 있다.

통조림 및 쥬스에 사용되는 모든 과일은 성숙하고 건전해야 한다. 즉 병충해 곰팡이 기타 형태의 부식 이 없어야 한다.

올리브

씨를 빼고 속을 채운 올리브가 불가항력적인 최소한의 씨 또는 씨조각 보다 더 많은 양을 포함하고 있는 경우, 이는 食品, 藥品, 化粧品法 위반으로 간주된다. 이런 문제를 완전히 해소하기는 어려울지 모

르지만 業者에게는 실현 가능한 한 씨를 줄이려는 노력을 하지 않으면 안된다는 注意가 주워지고 있다 (食品缺陷措置水準 참조)

통조림야채

통조림 야채 식품은 부식되지 않은 건전하고 온전한 원료로 調裝되어야 한다. 다양한 종류의 통조림 야채에 대한 同一物의 定義와 標準은 “食品은 부패를 방지할 수 있도록 容器에 밀봉되기에 앞서거나 또는 후에 적절한 방식에 따라 熱處理를 받는다”고 규정하고 있다. 통조림 야채 특히 非酸型의 적절한 熱處理의 중요성은 低酸 통조림 食品들을 위한 특별 규정들에 의해 강조되고 있다.

강통이 부풀거나 이상이 있는 통조림은 폐기되어야 한다.

品質標準은 많은 야채 식품들에 대해서도 공포되어 있다. 이 標準은 최소표준에 불과한 것으로 軟한 껍질 및 결합 없는 것 등과 같은 品質要素들에 대한 세부사항을 규정하고 있다. 萬一 식품이 이러한 표준에 맞지 않으면 그 食品은 “품질표준 미달”을 고 體로 표시해야 하고 이어 “高級은 아니나 良好한 食品” 또는 “과도한 파열” 또는 “점질 많이 베겨짐” 등과 같이 그 제품이 어떤 점에서 품질에 미달하는가를 표시해야 한다. (21 CFR 130.4)

통조림 야채의 품질표준은 同一物 표준을 補完하고 있다. 다시 말해 同一物 표준은 제품의 성질을 정의하고 중요 성분에 대한 上·下限線을 정해주는 반면, 品質標準은 消費者들의 통상적 기대에 미치지 못하나 역시 건전한 모든 제품에 특별한 표시를 하도록 규정하는 것이다.

容品充塡

充塡標準이 공포되지 않은 통조림 야채의 경우라도 容器는 역시 主로 야채로 채워져야 하고 통조림 媒介物은 틈새를 채우는데 충분한 것으로 그친다. 통조림 토마토의 경우 물을 添加할 필요도 없거나와 許容되지도 않는다.

통조림 토마토 및 통조림 강냉이를 위한 충전표

준은 固體食品 및 液體 통조림 媒介物이 容器 總容량의 90퍼센트 이상을 차지해야 한다고 규정하고 있다. 통조림 강냉이의 표준은 또한 강냉이 性分이 容器의 물 受容량의 61퍼센트의 최소 排水重量을 가져야 한다고 규정하고 있는 반면 통조림 토마토의 品質標準은 固體 토마토 性分이 容器의 물 受容량의 50퍼센트의 최소 排水重量을 규정하고 있다. 통조림 버섯은 각종 강통 크기에 대하여 온스로 표시된 최소 排水重量 要件을 충족시켜야 한다. 그리고 통조림 그린 피스 및 필드 피스는 피스와 액체 통조림 매개물을 쏟았다가 다시 담았을 때 피스가(액체에 관계없이) 容器를 완전히 채워야 한다는 容量充塡要件을 준수하여야 한다.

FDA는 몇가지 다른 야채에 대해 容器充塡標準을 제외해 왔고 또한 이러한 食品에 대한 排水重量 또는 固體內容重量 표시의 義務化를 제외해 왔다.

토마토 製品(통조림, 토마토, 토마토쥬스, 페이스트, 프레 및 캐잡)의 수출업자는 이러한 製品들의 同一物 標準(21 CFR 155.190-4)를 참조해야 한다. 퓨레 및 페이스트의 토마토 固體物은 소금기가 없어야 된다는 要件과 또 이들 중 어느 製品에도 人工色素나 防腐劑는 허용되지 않는다는 사실에 유의해야 한다. 토마토 쥬스는 농축해서는 안되며, 토마토 퓨레는 8퍼센트 미만, 그리고 토마토 페이스트는 24퍼센트 미만의 소금기 없는 토마토 固體物을 함유하고 있어야 한다.

이러한 토마토 製品들은 새로 공장에 들어오는 原料로부터 부패한 토마토를 제거하지 않음으로써 색은 것에 오염된다. 파리와 벌레 역시 토마토 製品의 불결한 오염물이 된다. 정결한 토마토 製品의 調製는 적절한 세척, 선별, 토마토의 다듬기, 작업대, 도구, 통 및 파이프라인 등과 같은 공장기구의 부차적인 청소를 필요로 한다. 토마토 製品들이 색은 것, 부패한 것을 제거하여 적절히 조제되었는지의 與否를 판단하기 위해서 FDA는 하워드 곰팡이 측정시험(Howard moldcount test)를 이용하여 만일 絲狀菌이 食品缺陷措置水準에 명시된 量을 초과하여 존재할 때는 荷物の 수입허가를 거부하고 國內輸送을 금

지하는 조치를 취한다. 토마토 製品 시험방법은 公認化學分析家協會의 分析方法에 실려 있다.

마른 과일 및 야채

食品 汚染을 예방하기 위해 강조한 말은 곤충 또는 기타 동물에 의한 被害 또는 곰팡이 혹은 기타 형태의 부패의 결과를 빚는 變質에 弱한 마른 과일 및 야채와 같은 부패성 제품에 특히 해당된다.

마른 무화과(Fig) 및 대추類

국내 및 해외산 마른 대추는 다같이 재배기간 중 그리고 부적당한 조건하에서 저장될 때에 病虫害에 걸리기 쉽다. 무화과 역시 저장이나 취급이 적절치 못할 때는 곰팡이가 날 수 있다. 業界는 무화과의 오염 또는 손상 결과를 가져오는 조건을 제거하는데 상당한 발전이 이룩했다. 그러나 病虫 또는 쥐의 오염, 곰팡이 혹은 발효때문에 아직도 일부 마른 무화과 및 무화과 페이스트의 入國을 거절하는 것이 필요하다.

마른 대추는 虫害에 걸렸거나 기타 형태의 불결물을 내포하고 있거나 곰팡이가 쓸었거나 손상되어 있으면 通關이 거부된다. “씨뽀 대추”의 船積物에 씨를 빼지 않은 대추나 혹은 씨조각이 든 대추가 있으면 船積物을 거부할 사유가 된다.

마른 버섯

오로지 食用類의 마른 버섯만이 輸入物로 내놓을 수 있다. 그러나 가장 흔한 通關拒否는 통상 파리 또는 벌레에 의한 虫害때문이다. 마른 야생 버섯은 벌레먹은 버섯, 그리고 食用類로 분명하게 알 수 없는 것들을 선별할 줄 아는 사람들에 의해 다루어져야 할 것이다. 만일 特定地域에서 虫害가 극심하여 虫害에 걸린 것을 가려내기가 곤란한 정도인 경우에는 그 地域産 버섯은 輸入되어서는 안된다. 버섯은 건조 또는 저장기간중, 벌레, 쥐, 새똥 또는 기타 더러운 물질에 의한 오염예방을 위하여 잘 보존되어야 한다. 통조림 버섯은 필수적으로 虫害가 없는 것이라야 한다. 통조림 제품은 屋內에서 재배된 개량

종으로 제조되기 때문에 生産者가 조심하면 虫害는 쉽게 예방할 수 있다.

青 果

농약살포의 과도한 殘留量이나 흙 등이 묻은 사과 및 기타 과일은 聯邦法에 따라 不良品이 된다. 다음 장(天然農産物의 농약잔류량을 참조할 것)

“갈색속” 또는 “감작속”이라 불리는 내부 조건을 나타내거나 나타내기 쉬운 파인에 붙은 美國輸入物로 내놓아서는 안된다.

블루베리나 허클베리는 때때로 食物로 쓸 수 없게 만드는 작은 유충들을 갖고 있다. 유충발생 지역으로부터의 과일수입은 회피해야 한다. 신선한 블루베리는 곰팡이 또는 기타 형태의 손상을 방지하는 조건 밑에서 보존 내지 수송되어야 한다.

天然(未加工) 農産物 殘留農藥

“天然農産物”은 모든 未加工 과일, 야채 및 곡물을 포함한 生 또는 자연상태의 모든 식품을 말한다. 잔류농약을 내포하고 있는 이런 종류의 產品은

- (1) 해당 농약품이 잔류 허용량 의무조건으로부터 면제되어 있거나 또는
- (2) 特定食品, 特定 農藥에 대한 許容量이 확립되어 있고 그 殘留量이 허용량을 초과하지 않고 있는(408) 경우가 아니라면, 聯邦 食品, 藥品, 化粧品法에 저촉된다.

殘留農藥을 갖고 있는 加工食品은

- (1) 그 殘留量이 天然農産品의 농약사용 허용량에 해당하거나 혹은
- (2) 예를 들면 곤충발생을 예방하기 위하여 사용되 는 훈증제와 같이 加工食品에 농약의 사용을 허가하는 특별식품첨가제 규정의 경우가 아니고서는 不良내지 위반식품으로 취급된다. 적용되는 규정은 “21 CFR 170.19”이다.

많은 天然農産品의 잔류농약 허용량은 同法 408條에 따라 확정되어 있다. 허용량은 사실이 정당화하는 바에 따라 環境保護廳에 의해 설정, 취소변경된다. 잔류농약을 갖고 있을지도 모든 食品을 美國으

로 들어오고져 하는 會社는 天然農産品의 殘留農藥 許容量 施行에 관한 現행 정보를 Food and Drug Administration U.S. Department of Health, Education and Welfare, Rochville, Mary lend 20857에 연락해서 얻어 보아야 한다.

과일잼(설탕절임), 젤리, 과일 버터 아르머레이드

잼, 젤리의 同一物 標準을 1974년에 개정되었다. 개정된 표준(21 CFR 150)은 이들 제품이 설탕 혹은 기타 선택적인 영양적 炭水化合物 甘美素 重量每 55에 대하여 일부 특정 과일은 重量 45이상 기타 지정된 과일은 47 이상의 비율로 혼합하여 제조되어야 한다고 규정하고 있다. 단지 혹시 특정과일에 자연 펙틴의 內容이 결핍되어 있을 경우 이를 보충하기 위해서 충분한 양의 펙틴을 잼 및 젤리에 추가시킬 수 있다. 이 標準은 또한 잼(설탕절임) 및 젤리의 경우 다같이 完製品은 65퍼센트 이상의 溶解可能한 固體로 응고되어야 한다고 규정하고 있다.

또한 人工甘味를 첨가한 잼 및 젤리를 위해서도 同一物 標準이 설정되어 있으며, 이들 제품의 경우 과일 성분은 完製食品製品의 重量 55퍼센트 이상이 되어야 한다.

과일 버터의 同一物 標準은 1975년에 개정되었다. 과일 버터는 重量으로 甘味性分 每 2에 대하여 과일 성분 5이상으로 만들어진 매끄러운 半固體型食品으로 정의되어 있다. 잼 및 젤리의 경우와 같이 혹시라도 특정 과일의 자연 펙틴 함량이 결핍된 경우 이를 보충하기 위해서 충분히 양만큼의 펙틴을 첨가할 수 있다. 과일 버터 標準은 完製品은 43퍼센트 이상의 용해 가능한 固體物로 응고되어야 한다고 규정하고 있다.

柑橘 마르말레이드의 공식적 同一物 標準은 없다 그러나 FDA는 甘味로운 오렌지 마르말레이드라고 표시된 제품은 加糖性分 每 70파운드에 대해 최소한 과일(겉질 및 주스) 30파운드의 비율로 혼합해서 제조되는 것으로 간주하고 있다. 辛味 또는 苦味の 오렌지 마르말레이드, 레몬 마르말레이드 및 라임 마르말레이드는 加糖性分 每 75파운드에 대해 과일(겉질

및 주스포함)이 최소한 25파운드의 비율로 혼합해서 제조되어야 한다. 겉질의 양은 통상 과일에 있는 양을 초과해서는 안된다. 이 제품은 65퍼센트 이상의 용해가능한 고체로 응고되어야 한다. 이와같은 제품들은 허위표시품으로 간주되지 않을 것이다.

잼, 젤리 및 이와 유사한 과일제품들은 물론 건전한 과일로부터 제조되어야 한다. 부식 또는 손상된 과일 및 벌레가 발생한 과일은 골라서 버려야 한다.

菓子類(캔디)

菓子類는 그 원료 및 完製品이 다같이 쥐 및 벌레를 쪼이게 함으로 고도의 청결성 및 위생성이 요구된다. 저장된 자료는 수시로 세밀하게 검사해야 한다. 장비는 완전히 청소하며 곤충을 피게 하는 물질이 쌓이지 않게 해야 한다.

허가되지 아니한 色素가 있거나 또는 性分の 부정확한 표시에 의한 허위표시 등은 抑留 또는 差押의 事由가 된다. 여하한 人工 과일 향료를 가진 菓子도 規定(21 CFR 101.22(i)(2))에 명시된 방식에 따라 “人工香”이라고 표시되지 않으면 안된다.

과자 제품에 대해 실제적 기능상의 가치를 가지고 있고 또한 제품을 건강에 유해한 것으로 만들지 않는 종류의 물질을 제외한 非營養物質 그리고 0.5퍼센트를 초과하지 않은 香料 抽出物이외의 알콜은 과자류 제품에서 특별히 금지되고 있다.

色素를 사용하는 製造業者들은 이러한 색소들이 美國에서 사용이 승인되고 있는 것인지 그리고 이들이 FDA에 의해 食品使用에 適格品으로 판정된 생산시설로 제조된 것이라는 증명을 필요로 하고 있는지를 확인해야 할 것이다.

카카오製品

食品, 藥品 및 化粧品法에 따라 약 40種의 카카오製品을 위한 同一物 標準이 公布되어 있다. 규정에 열거된 標準化製品의 하나로 表示된 카카오 製品의 경우에는 去來 双方은 그것이 그 製品에 관한 標準(21 CFR 163)에 일치하는가를 확인하는데 각별히 주의해야 한다.

<18페이지에 계속>