

<미국 식품 규제, FDA와 USDA의 차이점은?>

일반적으로 치즈피자와 페퍼로니피자의 차이점은 단지 ‘페퍼로니’ 하나일 뿐이다. 그러나 미국에서는 이 ‘페퍼로니’가 추가됐다는 사실만으로도 커다란 차이가 생긴다. 두 피자를 관리, 감독하는 정부기관이 달라지며, 검사 과정도 완전히 달라지기 때문이다.

고기 성분이 들어간 냉동 페퍼로니피자는 우선 미 농무부(USDA)의 소관이 된다. 그리고 USDA는 페퍼로니 피자가 만들어지기까지 거쳐야했던 도축장(Slaughterhouse), 페퍼로니 공장(Pepperoni-making facility) 그리고 피자공장(Pizza factory) 3곳을 검사한다. 그러나 냉동 치즈피자는 USDA의 검사를 받을 필요가 없다. 피자 제조업체가 영양성분표를 부착해 단지 FDA의 승인만 받으면 될 뿐이다.

미국인이 먹고 마시는 거의 모든 것들은 반드시 USDA나 FDA 두 곳의 기관 중 한 곳에서 검사를 받게 되어있다. 일반적으로 많은 미국인들은 미국 정부의 주요 식품 검사기관이 USDA라고 생각한다. 대부분의 육류 및 유기농 제품에서 흔히 USDA의 로고를 확인할 수 있기 때문이다. 그러나 사실 미국에서 공급되는 식품의 80%는 FDA의 규제 아래에 있다. 유제품, 해산물, 포장가공식품과 병물, 계란까지 일반적인 생각 이상으로 많은 식품이 FDA의 검사를 거친다.

품목에 따라 달라지는 미국 식품 규제 기관과 차이점은 다음과 같다.

■육류

소고기, 돼지고기, 양고기, 가금류 등 일반적으로 먹는 모든 육류 검사는 USDA의 산하기관인 식품안전검사국(FSIS)이 담당한다. 안전검사는 필수이고, 일정비용을 내면 선택적으로 USDA가 인정하는 공식 등급을 받을 수 있다. 마켓이나 스테이크 전문점에서 볼 수 있는 ‘USDA Prime’이나 ‘USDA Choice’등이 그 예다.

그러나 일반적이지 않은 특이한 육류, 예를 들어 야생 멧돼지(wild boar)와

같은 사냥용 동물이나 사슴고기(Venison) 등 FDA가 검사를 맡는다. 소시지의 경우에는 소시지는 USDA가 검사를 하지만, 소시지의 케이스(Sausage casings) 즉 껍질은 FDA가 검사한다.

■가금류

미국내 생산 닭, 터키, 오리, 거위는 USDA 소관이다. 또한 캔에 담긴 닭 제품도 USDA가 검사한다.

■생선

생선과 조개류를 비롯한 모든 해산물은 FDA의 규제 하에 놓인다. 그러나 양식 메기(Farmed catfish) 만큼은 USDA에서 검사하도록 되어있다. (미국 회계감사원은 비효율적인 세금 낭비를 이유로 들며 의회에 USDA의 이 같은 의무를 없애주도록 촉구하고 있다)

■계란

USDA와 FDA는 계란 규제가 매우 불투명하고 제품별로 다양하다고 인정하고 있다. 일반적으로 USDA는 계란 제품을 검사한다. 예를 들어 식품가공에 사용되는 포장된 달걀흰자(packaged egg whites)와 계란 파우더 등이다. 그러나 FDA는 계란 껍질 안의 계란 전체를 검사한다. (USDA가 계란 등급을 매기는 것은 육류와 마찬가지로 각 브랜치의 마케팅 부서에서 하는 것으로 식품 안전검사를 반영하는 것은 아니다) 이 밖에 계란 대체제(어떠한 계란 제품도 포함하지 않은)는 FDA가 검사한다.

■유제품

FDA는 미국 내의 모든 포장 우유와 유제품을 검사한다. 요거트와 사워크림, 치즈, 계란이 포함되지 않은 아이스크림이 여기에 속한다. FDA는 각각의 치즈의 특성에 맞는 특정 규제를 갖고 있는데, 이는 비살균처리 우유에서부터 치즈가 되기까지의 숙성기간이나 반드시 포함해야 할 수분 및 유지방 등을 포함한다.

■프로듀스(Produce)

생 과일이나 야채는 USDA의 검사를 받아야 하지만, 가공제품이 되는 순간, 즉 사과소스, 또는 병 주스가 되거나 말린 과일칩이 되면 FDA의 소관이 된다.

■포장 가공식품

포장된 가공식품, 예를 들어 ‘치즈잇’(Cheex-its)같은 스낵이나 스타버스트(Starburst) 등 캔디류, 그랩 앤 고 샐러드와 냉동피자, 피넛버터와 젤리는 모두 FDA의 규제 하에 놓인다. 그러나 제품에 고기가 포함되면 예외다. 고기류가 들어간 샌드위치나 피자는 별도의 규제가 적용된다. 오픈된 샌드위치가 고기가 포함돼 있는 경우에는 빵과 다른 재료들과 비교해 고기 비율이 절반 이상인 경우, USDA의 규제를 받는다. 그러나 두 개의 빵 슬라이스가 들어간 닫힌 샌드위치, 그리고 다른 식재료와 비교했을 때 고기 비율이 50% 미만일 경우에는 FDA의 규제를 받는다.

[시사점]

* 미국 내에서도 품목별 FDA와 USDA의 식품규제는 까다로운 차이가 있음. 식품 수입 시 가공식품은 FDA, 농축수산물은 USDA가 담당부처로 알려져 있으나, 가공식품도 육류 포함 비율에 따라 USDA가 아닌 FDA에 생산기지를 등록해야 하는 등 규제 내용이 달라짐

* 한국식품의 미국 수출을 위해서는 품목에 따라 담당부처, 규제 기관과 승인절차 등을 정확히 파악하고 준비해야 함. 자국민의 식품 안전을 위해 미국 정부의 수입 식품 규제가 날로 까다로워지고 있는 만큼, 한국 수출업체들도 철저히 대응해야 함

출처 : Eater 「USDA vs. FDA: What's the Difference?」 05.24.17

LA aT