

— NSF (USDA) 승인서 —

(1) About NSF INTERNATIONAL (NSF 인터내셔널에 관하여)

1) NSF International, a not-for-profit organization, is dedicated to improving public health, safety, and protection of the environment. NSF has been a global leader in standards development and product certification since 1944. The NSF Mark is placed on millions of consumer, commercial, and industrial products annually and is trusted by users, regulators, and manufacturers alike (NSF 인터내셔널은 공공보건, 안전, 환경보호를 위해 설립된 비영리조직이다. NSF는 1944년 이래 표준개발과 제품 인증 분야에서 글로벌 리더로서의 역할을 수행하고 있다. NSF 마크는 수백만의 소비자에 상업 및 산업 제품에 신뢰성을 부여하며 사용자, 규정자, 제조자는 이 마크를 매우 신뢰한다.)

2) NSF offers a broad range of services to companies in more than 83 countries, including accredited food equipment certification; comprehensive food safety and quality systems auditing: HACCP-9000 registration and verification: certification for water distribution and treatment systems: certification for dietary supplements, and registration for nonfood compounds: management systems registration: and toxicology consulting. NSF also provides public-health education through its Center for Public Health Education.(NSF는 식품장비인가 증명서 교부, 포괄적인 식품안전 및 품질시스템 감사, 식품 위해요소 중점 관리기준-9000 등록 및 검사, 물 배수 및 처리 시스템 인증서 교부, 식이요법 첨가물 인증서 교부, 비식품 컴파운드 등록, 관리시스템 등록, 독물학상담 등을 포함하여 83개국 이상의 회사에 광범위한 서비스를 제공하며 또한 공공보건 교육을 담당하고 있다.)

3) NSF also provides conformity assessment services to ISO 9000 and 14000 through NSF International Strategic Registrations.(NSF는 또한 NSF 인터내셔널의 전략적 등록 프로그램을 통해 ISO 9000 및 14000에 관한 적합 평가서비스를 제공하고 있다.)

4) NSF International is a World Health Organization(WHO) Collaborating Center for Food Safety and Drinking Water Safety and Treatment. NSF is home to the Drinking Water Systems Center which is a partnership with the U.S.EPA to provide Environmental Technology Verification Pilot Programs.(NSF 인터내셔널은 식품 안전과 식수안전 및 처리에 관한 세계 보건 기구의 공동 협력센터이다. NSF는 환경기술 검사 시험 프로그램을 제공하기 위해 미국 환경보호청과 협력관계를 맺고 있는 식수 시스템 센터의 본부입니다.)

(2) TERMINATION OF THE USDA PROGRAM (미 농무부 프로그램의 종결)

The Food Safety and Inspection Services(FSIS), a branch of the United States Department of Agriculture(USDA), required meat and poultry facilities to use pre-processing compounds (Proprietary Substances)and products used in and around food processing areas(Nonfood Compounds) that had been approved under the USDA included cleaners, sanitizers, lubricants and other products with incidental food contact, such as tripe processing agents, defamers and tattoo inks.

(미 농무부(USDA) 산하 식품안전검사국(FSIS)은 식육 및 가공 설비에 미 농무부 인증 프로그램에 따라 승인된 전처리된 컴파운드 및 비식품 컴파운드를 사용하도록 그 규격을 정해놓고 있다. 미 농무부에 의해인정된 비식품컴파운드의 범위는 세척제, 소독제, 윤활유, 우발적으로 식품에 접촉될 수 있는 제품 즉 내장 가공약품, 기포억제제, 문신, 잉크 등을 포함하고 있다.)

This requirement, based upon recognized public health benefits, carried over into many other product applications (including fishery and retail operations). Product evaluations were primarily based upon formulation and label review and generally did not include testing. Upon a determination of compliance, the USDA would issue a letter of Authorization and the product would be listed in the next edition of the [List of Proprietary Substances and Nonfood Compounds](#). USDA authorization ensured that FSIS inspectors would approve a product's use within meat and poultry operations.(공공보건 혜택에 기초를 둔 이러한 규격요건은 많은 다른 제품의 사용(수산업기타)에도 영향을 미치고 있다. 제품 평가는 제품의 구성성분과 라벨조사에 기초를 두며 시험검사는 포함하지 않는다. 이 규격요건에 부합되면 미 농무부는 인증서를 발급하고 다음판의 특허물질 및 비식품컴파운드 목록에 등재한다. 미 농무부 인증서는 식품안전검사국의 검사관이 식육 및 가공설비에 제품사용을 승인하였다는 것을 보장한다.)

Two Federal Register Notices, published August 25, 1997 and the final on February 13, 1998, announced the end of the USDA authorization program. The FSIS subsequently altered their approach to facility inspections, eliminating the need for USDA product approvals. FSIS moved away from prescriptive regulation to performance-based reviews. This new approach was driven by the establishment of Hazard Analysis and Critical Control Points(HACCP)facility operation. Under HACCP all meat and poultry establishments must identify and manage critical control points(primarily relating to microbial contamination) for food processing. For Nonfood Compounds and Proprietary Substances, the facility operators must select the appropriate product to not only meet their operational needs, but also their HACCP requirements.

(1997년 8월 25일 최종적으로 1998년 2월 13일에 공포된 2개의 연방정부 등록 고지서가 미 농무부 인증 프로그램을 종결한다고 발표했다. 식품안전검사국은 그후 제품 승인을 하지 않고 접근방식을 시설조사로 변경하였다. 식품안전검사국은 성능검사에 관한 지시규정을 없앴다. 이러한 새로운 접근은 식품위해요소 중점 관리기준(HACCP)이라는 제도를 설립함에 의해서 이루어졌다. 식품위해요소 중점관리기준하에서는 모든 식육 및 가공시설들은 식품을 가공함에 있어서(주로 미생물 오염과 관련하여) 중점관리기준에 일치시켜 관리되어야 한다. 비 식용컴파운드 및 특허물질에 대해서는 시설 운영자가 그들의 가동조건에 부합될 뿐만 아니라 식품위해요소 중점관리기준의 규격요건에 적절한 제품을 선택하여야 한다.

In their Federal Register notices, the USDA provided options for food processors, for product manufacturers, and for third party organizations, such as NSF.(연방정부의 등록 고지서에서 미 농무부는 식품가공업자 제품 제조업자 NSF 같은 제 3의 관계 조직에 선택권을 제공한다.)

Options for Product Manufacturers/Users:(식품제조업자/ 사용자의 선택권)

1. Provide/use Products from the final USDA list.(최종 USDA 제품리스트를 제공한다/사용한다.)
2. Provide/obtain “Letters of Guarantee”ensuring that the product is safe and suitable for the proposed end use.(제품이 안전하고 제시된 목적의 사용에 적합하다는 것을 보장하는 보증서를 제공한다./얻는다.)
3. Provide/obtain product formulation to allow user to determine safety,or (사용자가 안정성을 결정하도록 하기 위해 제품구성 성분을 제공한다./얻는다.)
4. Rely on third part organizations such as NSF, for professional evaluations. (전문평가에 의하여 nsf 같은 제 3의 관계조직에 의존한다)

Recently, however, the USDA FSIS staff stated that their inspectors were starting to seek additional documentation provided by manufacturer for each USDA listed product to verify that the formulation has not been changed. This is due to many changes occurring since 1998 when the old USDA program was terminated. (그러나 최근에 미 농무부 식품안전검사국 스태프는 그들의 검사관이 미 농무부에 등록된 각 제품에 대하여 제품의 포물레이션이 변하지 않았는가를 검증하기 위해서 제조업자에 의해 제공된 부가적 서류를 조사하기 시작했다고 진술하였다. 이것은 구 미 농무부 프로그램이 종결된 1998년 이래 많은 변화가 일어났기 때문이다.)

Options for third party organizations considering development of a replacement program: (대체프로그램의 발전을 고려하여 제 3의 관계조직의 선택권)

1. Re-introduce a “USDA-type”program with advice and support from the USDA, which is the option selected by NSF with support from stakeholders.

(미 농무부 조언과 지지 아래서 미 농무부 형태의 프로그램을 재도입할 수 있는데 이것은 NSF가 선택할 수 있는 선택권이다.)

2. Expand upon the USDA program, by possibly including production facility audits, product evaluations, and or product certifications, which was expressly rejected by manufacturers. end users and subsequently by NSF.

(생산시설감사, 제품평가, 제품인증을 포함하여 미 농무부 프로그램을 확대할 수 있다. 그러나 제조자, 사용자에 의해

명백히 거부되었고 그 후에 NSF 에 의해서도 거부되었다.)

3. Initiate a standards development process, if needed. In this case, only the lubricants industry has requested development of a national standard. NSF complied by developing Draft ANSI Standard A116 for Trial Use.

(만일 필요하다면 표준개발과정을 시작할 수 있다. 이 경우에 있어서 윤활유 산업만이 국제적 표준의 개발을 요구해왔다. NSF 는 개발중인 Draft ANSI 표준 A116 를 따른다.)

Many nonfood compound manufacturers and food processors alike expressed program. Additional industry concerns included manufacturers who change formulations under existing USDA authorized trade names, and use of new ingredients not previously reviewed by USDA.

(많은 비식품컴파운드 제조업자와 식품가공업자는 매우 유사하게 이 프로그램을 표현하였고 USDA 가 인정한 상표명아래서 포물레이션을 변화시킨 제조자와 미 농무부에 의하여 사전 검사되지 않은 새로운 성분을 사용한 제조자도 특별한 산업적 관심을 표현했다.

It is with these USDA options and industry condemnns over USDA program termination that NSF launched its Nonfood Compound Registration and Listing Program.

(USDA 프로그램을 종결함에 따라 위에 설명된 미 농무부 옵션과 산업체 관심에 의거하여 NSF 는 비식품컴파운드 등록 및 리스팅 프로그램을 시작했다.)

(3) Nonfood Compounds Registration (비식품 컴파운드 등록)

Quick Reference Guide to Categories

Table II Category Codes-Nonfood Compounds

Category	Category Code	Intended Use
Cleaning Products	A1	General cleaners
	A2	Soak tank, steam/mechanical cleaners
	A3	Acid cleaners
	A4	Floor and wall cleaners
	A5	Freezer floor and wall cleaners
	A6	Scouring cleaners
	A7	Metal polishes-nonfood contact
	A8	Degreasers/carbon removers
	AX	Ingredients for use in Cleaning Products
Laundry Products	B1	Laundry products-food contact
	B2	Laundry products-nonfood contact
	BX	Ingredients for use in Laundry Products
Lubricants	H1	General-incidenta contact (우발적 접촉)
	H2	General-no contact (비 접촉)
	H3	Soluble oils (용해 오일)
	HX-1	Ingredients for use in H1 Lubricants (incidenta contact) (H1 윤활유에서 사용한 성분)
	HX-2	Ingredients for use in H2 Lubricants (no contact) (H2 윤활유에서 사용한 성분)
	HX-3	Ingredients for use in H3 Lubricants (soluble oils) (H3 윤활유에서 사용한 성분)

(4) Nonfood compounds White Book Listings (비식품 화이트북 리스팅)

These Listings were Last Updated on Wednesday, December 04, 2002 at 8:00 PM Eastern Standard Time. Please [contact NSF International](#) to confirm the status of any Listing, report errors, or make suggestions.

Warning: NSF is concerned about fraudulent downloading and manipulation of website text. If you have received this listing in hard copy, always confirm this certification / listing information by going directly to <http://www.nsf.org/usda/psnclisting.asp> for the latest most accurate information.


USDA-Authorized¹ and NSF-Registered² Proprietary Substances and Nonfood Compounds

(미농무부 승인 및 NSF 등록 특허물질과 비식품 컴파운드)

1. USDA-Authorized Products are in Black 2. NSF-Registered Products are in Blue

Per manufacturer certification, all USDA authorized (NSF에 등록된 제품은 푸른색으로 표시) products listed on this page have not been altered (되어 있다.) in any way since the authorizations were issued.

(미농무부가 승인한 제품은 제조업자 증명서로 검정색으로 표시되어 있다. 이 페이지에 등록된 미농무부가 승인한 모든 제품은 승인이 공포된 이래 전혀 변동사항이 없다.)

Close window to exit NSF Listings.

White Book™ - Nonfood Compounds Listings Directory

These Listings were last updated on **Sunday, July 18, 2010** at 8:00 p.m. Eastern Standard Time. Please [contact NSF International](#) to confirm the status of any Listing, report errors, or make suggestions.

Alert: NSF is concerned about fraudulent downloading and manipulation of website text. Always confirm this information by clicking on the below link for the most accurate information: <http://www.nsf.org/usda/psnclistings.asp>

NSF-Registered Proprietary Substances and Nonfood Compounds

Magna Industrial Co. Limited		Visit this company's website
CORIUM 135	141716	H1
CORIUM 136	141717	H1
CORIUM 54	135592	GX
CORIUM 85	135329	A1
CORIUM Z80	135593	G6
Omega 26	137939	H1
Omega 27	137940	H1
OMEGA 38	135702	H1
Omega 58 NLGI 0	142837	H1
Omega 58 NLGI 2	132439	H1
OMEGA 580	130633	H1
Omega 585	124232	H1
Omega 585 ISO VG 460	138997	H1
Omega 609	124233	H1
OMEGA 615 ISO VG 100	130634	H1
OMEGA 615 ISO VG 46	130635	H1
Omega 615 VG 32	141999	H1
Omega 638	124234	H1
Omega 78	133895	H1
OMEGA 99 FG	138826	H1
Magna International Pte Ltd		Visit this company's website
LUPROMAX-HYDRAU-SAFE	142173	H2

Start New Search

Number of matching Manufacturers is 2
Number of matching Products is 21