



아메리칸 랍스터

(Homarus americanus)

바이어 안내서



목차

주제를 클릭하면 해당 항목으로 이동합니다.

아메리칸 랍스터(American Lobster)

1. 역사
2. 아메리칸 랍스터의 탁월한 가치
3. 적절한 어업 규제
4. 한 눈에 보는 아메리칸 랍스터
5. 영양학적 가치

아메리칸 랍스터 제품

7. 가공의 역사와 혁신
8. 아메리칸 랍스터를 선택해야 하는 이유
- 9-10. 제품 형태
11. 부가가치 제품
12. 운송

활 아메리칸 랍스터

14. 취급 방법 & 선별

용어 설명

15. 용어



아메리칸 랍스터

역사



메인주

메사추세츠주

아메리칸 랍스터(Homarus americanus)는 전세계 랍스터 공급의 55%를 차지하고 있습니다. 랍스터는 미국 메인 주에서 노스캐롤라이나 주 사이의 바다에 폭넓게 서식하고 있습니다. 미국 원주민들은 랍스터를 비료로 사용했습니다. 랍스터가 매우 흔했던 1700년대에는 수감자들의 식사로 사용되었습니다. 냉수성 종인 아메리칸 랍스터의 상업적 어획은 1850년대에 시작되었습니다. 오늘날 아메리칸 랍스터는 전세계에서 손꼽히는 미식 재료로 사랑받고 있으며, 미국산 랍스터는 대부분 메인 주와 메사추세츠 주에서 생산됩니다.

어업은 연중 계속되지만 대부분의 어획은 5월부터 12월 사이에 이루어집니다. 겨울철에는 거센 바람과 눈, 영하의 날씨로 인해 수확과 출고가 최소화됩니다.

아메리칸 랍스터의 탁월한 가치



- 아메리칸 랍스터 어업은 지속가능하며 공급사슬 전체에 걸친 이력 추적이 가능합니다.
- 아메리칸 랍스터는 단백질 함량이 높고 다양한 영양소가 풍부하게 들어 있습니다.
- 아메리칸 랍스터 가공업체들은 입고, 가공, 운송, 보관 과정에서 엄격한 안전 기준을 준수하고 있습니다.
- 아메리칸 랍스터는 다양한 용도로 활용할 수 있습니다.

- 아메리칸 랍스터 가공업체들은 다양한 도매 소매용 제품들을 선보이고 있습니다.
- 아메리칸 랍스터는 연중 생산됩니다.
- 아메리칸 랍스터 가공 제품은 소비자 친화적이며 손쉽게 활용할 수 있는 고부가가치 제품으로 뛰어난 맛과 편리한 포장이라는 장점을 지니고 있습니다.
- 아메리칸 랍스터 가공업체들은 혁신적인 제품 형태를 선보이고 있습니다.

지속가능한 자원 관리

냉수성인 아메리칸 랍스터는 와이어 트랩(wire trap)을 이용해 잡습니다. 트랩은 해저까지 내려보내고, 트랩과 연결된 로프에는 부표를 달아 수면에 떠오르도록 합니다.

- 어획 가능한 랍스터의 최소 및 최대 크기 제한 — 랍스터의 눈부터 갑피까지의 길이를 잴 때 최소 길이는 일반적으로 8.3 cm - 12.7 cm (3.25 - 5 인치) 사이이며, 최대 길이는 약 12.7 cm (5 인치)입니다.
- 어획 제한을 위한 트랩 한계 — 어부 한 명 당 사용할 수 있는 트랩의 수에 제한이 있습니다.
- 알을 밴 암컷 랍스터 보호를 위한 조치 — 어부들은 산란기의 암컷 랍스터 꼬리에 V자로 홈을 새겨 어획을 방지합니다.
- 랍스터를 반드시 살아있는 상태에서 통째로 육지에 올려야 하는 규정 — 선상에서 활랍스터의 꼬리와 집게를 분리하는 행위는 금지되어 있습니다.



적절한 어업 규제

아메리칸 랍스터 어업은 지속가능하며 이력 추적 가능합니다.

미국 북동부 해안 주들은 저마다 어업 규제를 시행하고 있으며, 메인 주가 가장 엄격한 규제를 적용하고 있습니다. 주정부가 공동으로 관리하는 랍스터 보전 관리 구역은 7곳이 존재합니다. 어획은 소유주가 직접 실시하며 잡히는 모든 개체를 일일이 측정합니다. 현재 미국에는 7천 개 이상의 업체가 조업을 하고 있으며, 그 중 약 5,600개는 메인 주에 위치하고 있습니다.

- 어구 제한 — 사용할 수 있는 트랩의 수에 제한이 있으며, 트랩의 변형도 제한됩니다. 탈출구는 필수 사항으로 작은 크기의 랍스터가 트랩 밖으로 나갈 수 있도록 구멍의 크기가 충분히 커야 합니다. 트랩의 패널은 생분해성이어야 하며 바다에서 유실되었을 때 해체되어 랍스터가 탈출할 수 있도록 설계되어야 합니다.
- 모니터링과 보고 요건 — 선장과 랍스터 중개인은 반드시 정부 기관에 어획 보고서를 제출해야 합니다.



아메리칸 랍스터 자세히 살펴보기

Homarus americanus:

지느러미

꼬리

몸통
(갑피)

다리

한 눈에 보는

아메리칸 랍스터

아메리칸 랍스터의 몸은 올리브색 또는 녹황색이며 붉은색의 돌기를 지니고 있습니다. 몸통이 크고, 10개의 다리 중 2개는 커다란 집게발입니다. 한쪽 집게발은 먹이를 부수는 역할을 하고, 다른 쪽 집게발로 먹이를 뜯어냅니다.

—아메리칸 랍스터의 크기는 보통 200~610mm (8~24 인치)이며, 무게는 450g~4.08kg(1~9 파운드) 사이입니다.

—랍스터가 450g(1 파운드)까지 자라는 데에는 6~7년이 걸립니다. 랍스터는 최대 700미터 깊이의 바다에서 자랍니다.

—랍스터는 (외피를 벗는) 탈피 과정을 통해 성장하고 더 큰 껍질을 만들어 냅니다. 랍스터는 알에서 부화해 합법적인 어획이 가능한 450g (1 파운드) 크기로 자랄 때까지 약 20~25번 탈피를 합니다.

—짜짓기를 한 암컷 랍스터는 5천 개에서 10만 개의 알을 낳습니다. 암컷의 크기가 클 수록 더 많은 알을 낳을 수 있습니다. 랍스터는 꼬리 아래에 알을 품고 9~11개월을 보냅니다.

—알을 밴 암컷은 부화를 위해 해안가로 이동하는데, 이 과정은 보통 봄부터 초여름 사이에 이루어집니다. 랍스터 유생은 네 차례 탈피를 한 후 해저에 잡고 성장합니다.

—어린 랍스터는 종종 포식자와 마주칩니다. 주된 포식자는 어류, 상어, 가오리, 홍어, 문어, 게 등입니다.

너클
마디살

집게발

영양학적 가치

아메리칸 랍스터는 가장 건강한 단백질원 중 하나로 꼽힙니다. 85g 분량의 랍스터에 들어 있는 콜레스테롤은 60mg, 포화지방 함량은 0.089g이며, 열량은 81칼로리에 불과합니다. 아메리칸 랍스터에는 (세균과 바이러스에 맞서 싸우는 데 필요한) 아연, 뼈를 튼튼하게 해주는 인, 신경과 혈액 건강을 위한 비타민 B12, (항산화 기능이 있는) 비타민 E, 에너지 생산에 필요한 마그네슘이 풍부하게 들어 있으며, 1회 제공 분량당 0.1g의 오메가3 지방산이 함유되어 있습니다.



아메리칸 랍스터 제품



가공의 역사와 혁신



랍스터 가공은 1960년대 중반 미국 메인 주를 중심으로 시작되었습니다. 처음으로 만들어진 제품은 자숙 통랍스터를 염수에 넣어 얼린 것과 랍스터 살을 캔에 넣은 것이었습니다. 냉동은 주로 송풍 냉동기와 평판 냉동기에서 암모니아를 사용해 이루어졌고, 제품 냉동에는 24~48시간이 소요되었습니다.

이후 냉동 랍스터 꼬리와 살에 대한 수요가 증가하면서 가공이 확장, 현대화되었습니다. 액체질소를 사용하는 새로운 냉동 기술로 인해 유통기한이 늘어났고 해동 후 간단히 찌서 식탁에 올릴 수 있게 되어 조리도 간편해졌습니다. 질소 냉동 기술을 통해 단 18분 만에 수분 손실을 최소화하며 풍미와 부드러운 식감을 그대로 살린 제품을 만들 수 있습니다.

증기 조리 기술은 활랍스터를 대량으로 삶는 방식을 대체했습니다. 이로써 과조리의 위험에서 벗어나 더욱 균일하고 일관성 있는 조리가 가능해졌습니다. 가공 시설에서는 상세한 식품 안전 계획과 철저한 식품 안전 기준을 받아들였습니다. 조리와 냉동 기술이 더욱 발전하면서 세계 시장에도 눈을 돌리게 되었습니다. 진공 포장 기법은 더욱 매력적이고 수분을 유지할 수 있는 포장 기술 개발에 이바지했습니다. 또한 견고한 나일론 백의 도입을 통해 냉동 유통 과정에서 제품을 보호하고 유통기한을 2년까지 늘릴 수 있게 되었습니다.

2006년, HPP(고압 가공) 기법이 랍스터 업계에 도입되었습니다. 육류의 유통기한을 늘리기 위해 스페인에서 처음 시작된 HPP는 랍스터 제품의 풍미와 일관성, 안전성, 품질을 유지하는 데 도움을 줍니다. 또한 HPP로 인해 자숙 랍스터 제품의 유통기한이 평균 21일 늘어났습니다. HPP 가공 과정에서는 고압수를 이용해 랍스터를 즉살합니다. HPP는 살수율을 100%에 가깝게 만들고 소비자가 갑피에서 살을 쉽게 발라낼 수 있게 함으로써 제품의 가치를 높여줍니다. HPP 가공된 생집게발과 너클은 익히지 않은 상태로 제공되어 여러 요리에 다양하게 활용할 수 있습니다.

— 첨단 가공 기술

증숙 과정을 통해 균일한 익힘도를 보장합니다. 질소 냉동으로 양질의 제품을 만들어냅니다.

— 현대식 제품 형태

가공업체들은 다양한 형태의 제품과 HPP(고압 가공) 제품을 선보이고 있습니다.

— 탁월한 맛

랍스터의 가공철은 5월에서 12월입니다. 대부분의 랍스터 가공은 랍스터가 탈피를 하는 여름부터 가을 사이에 이루어집니다. 이 시기에는 랍스터의 살이 더 부드럽고 달콤해지며 짹짹한 맛과 특유의 질감이 더욱 살아납니다.



아메리칸 랍스터를 선택해야 하는 이유



— 혁신적인 포장과 긴 유통기한

진공 포장은 유통기한을 늘리고 수분 손실을 방지합니다. 자숙 제품의 유통기한은 18개월입니다. 익히지 않은 제품의 유통기한은 2년입니다.

— 식품 안전과 품질의 일관성

랍스터 가공업체들은 첨단 가공 기술을 이용해 동물 복지 문제를 해결하고 있습니다.

— 가용성

냉동 가공 제품은 연중 출시됩니다.








— 제품의 활용도

다진 랍스터 살을 이용한 부가가치 제품은 다양한 요리에 활용할 수 있습니다. 특히 여러가지 즉석조리 제품(비스크, 맥&치즈, 미트 파이, 어묵, 디핑 소스 등)에 널리 사용할 수 있습니다.

— 소비자 수요 증가

슈퍼마켓에서 냉동 및 냉장 수산 제품에 대한 수요가 증가하고 있습니다. 도매업체들은 다양한 신선 및 냉동 제품을 공급하고 있습니다.

아메리칸 랍스터 자숙 제품 형태

| 제품 설명 | 중량 | 박스 사이즈 | 도매 | 소매 |
|------------------|-----------------------|-----------------|---|---|
| 통, 자숙 | 450-794g (1-1.75 lb) | 4.54kg |  |  |
| 자숙, 집게 & 너클 (마디) | 907g/227g (2 lb/8 oz) | 5.44kg / 3.63kg |  |  |
| 자숙, 꼬리살 | 907g (2 lb) | 5.44kg |  | |
| 다진 랍스터 살 | 2.27kg (5 lb) | 15.88kg |  | |
| 자숙, 다리살 | 907g (2 lb) | 5.44kg |  | |

자숙 CTK
(집게, 꼬리, 너클 (마디))



자숙 CK
(집게 & 너클 (마디))



자숙 꼬리살



자숙 꼬리, 절단











자숙
통랍스터



다진 살



생 아메리칸 랍스터 제품 형태

| 제품 설명 | 중량 | 박스 사이즈 | 도매 | 소매 |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|---|---|
| 통 랍스터, 생/부분 조리 | 450-680g (1-1.75 lb) | 4.54kg |  |  |
| 절단 생 랍스터 & 집게발 | 450-567g (1-1.25 lb) | 4.54kg |  | |
| 절단 생 집게 & 너클 (마디), 몸통에 붙은 형태 | 192-220g (6.7-7.7 oz) | 4.54kg |  | |
| 생 랍스터 꼬리, 통 또는 절단 | 56-340g (2-12 oz) | 4.54kg / 2.38kg, 2.72kg |  |  |
| 다리 생살 | 907g (2 lb) | 5.44kg |  | |
| 집게 & 너클 (마디) 생살 | 907g (2 lb) | 5.44kg |  | |



꼬리

통랍스터, 생

생 랍스터살 (CTK) (집게,살, 꼬리살, 마디살)

가정에서도 언제나 레스토랑
요리를 즐길 수 있습니다.



부가가치 제품

식료품점, 전문 식재료상, 고급 슈퍼마켓, 온라인 소매점에서 부가가치 제품이 인기를 얻고 있습니다. 이러한 제품은 다진 랍스터 살, 다리살, 몸통살 등을 맥&치즈, 랍스터 리조토, 랍스터 미트 파이, 랍스터 어묵 등의 요리에 활용합니다. 랍스터 요리는 완전히 조리된 상태로 출시되어 간단하게 데우거나 재료를 섞어 식탁에 올릴 수 있습니다. 또한 수산물 코너와 냉동식품 코너에서도 여러가지 랍스터 제품을 만나볼 수 있습니다. 운송과 포장 기법의 혁신과 개선으로 인해 전자상거래를 통해서도 랍스터 원물과 즉석조리 식품을 소비자에게 냉동 상태로 배송할 수 있게 되었습니다.



운송

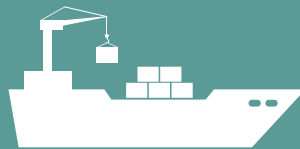
냉동 제품의 운송 과정



냉동 랍스터 제품은 냉동 창고에 보관되거나 -18°C 이하로 유지되는 냉동 트럭을 이용해 고객에게 직접 배송됩니다. 국제 운송은 다양한 방식으로 이루어집니다.



항공 : 포장된 제품을 보냉 팔레트 또는 항공용 컨테이너에 넣고 드라이아이스를 채워 출하합니다.



해운 : 포장된 제품은 냉동 컨테이너에 넣어 -18°C 이하를 유지하는 냉동 창고에 보관하며, 부두에서 컨테이너선에 옮겨 운송합니다.



온도를 항상 일정하게 유지하는 것이 중요합니다. 많은 수출업체들은 온도계를 이용해 온도를 추적 관리합니다. 한 번 냉동된 제품은 재냉동할 수 없습니다.

활 아메리칸 랍스터





선상 : 랍스터를 트랩에서 꺼내 측정 후 취급상의 편의와 손상 방지를 위해 집게발에 밴드를 씌웁니다. 각각의 랍스터 개체는 조심스럽게 취급, 검사를 마친 후 통기 수조로 옮깁니다.



육상 : 랍스터가 판매장에 도착하면 상자에서 무게를 잰 후 해수가 담긴 통기 수조에 보관합니다. 이후 크기별 또는 갑피 품질별 분류를 위해 냉장 트럭을 이용해 다른 수조로 옮깁니다. 활랍스터 도매상은 출하 전 수조의 염도와 통기 상태, 온도를 지속적으로 모니터링합니다.



국내외 출하를 위한 트럭 운송 : 해외 출하를 위해서는 랍스터를 최소 4.4° C (40° F) 이하로 냉장 처리해야 합니다. 이후 냉장 트럭을 이용해 국제 운송업자에게 인도합니다. 장거리 국내 또는 해외 시장 출하를 위한 활랍스터는 구획이 있는 출하용 상자에 꼬리를 아래로, 집게발을 위로 향하게 넣어 운반합니다. 박스 포장 후에는 운송 과정에서 온도를 유지하기 위한 냉동 젤과 함께 완충제를 넣습니다.

취급 방법 & 선별

활랍스터

하드셸(HARD SHELL) 랍스터는 주로 살아있는 상태로 판매됩니다. 전세계로 연중 출하되지만, 겨울철에는 수량이 제한됩니다.

펌셸(FIRM SHELL) 랍스터는 활어 시장과 가공 시장 모두에 사용됩니다. 가을과 초겨울에 생산되는 껍질을 벗기지 않은 가공 랍스터 제품은 대부분 펌셸 랍스터를 이용해 생산됩니다.

뉴셸(NEW SHELL) 랍스터는 주로 랍스터 살과 꼬리를 분리하기 위해, 가공업체로 먼저 전달됩니다. 달콤한 맛과 섬세한 질감, 짭짤한 풍미로 아메리칸 랍스터 가공업체들에게 인기가 높습니다.

크기 기준 선별

| 종류 | 그램 | Pounds |
|-------------|--------------|------------------|
| 척스(Chix) | 450 - 544g | 1 - 1.20 lbs. |
| 쿼터(Quarter) | 567 - 658g | 1.25 - 1.45 lbs. |
| 하프(Half) | 680 - 771g | 1.5 - 1.7 lbs. |
| 셀렉트(Select) | 794 - 1361g | 1.75 - 3 lbs. |
| 점보(Jumbo) | 1361 - 2722g | 3 - 6+ lbs. |

갑피 품질 기준 선별

| 갑피 품질 | 어획 시기 | 살수율(%) |
|-------|----------|----------|
| 하드셸 | 1월 - 6월 | 25 - 27% |
| 펌셸 | 10월 - 1월 | 20 - 22% |
| 뉴셸 | 7월 - 9월 | 15 - 17% |

용어 설명

통기 염수(aerated saltwater) : 물에 공기를 주입해 산소 교환이 일어나고 수면을 통해 이산화탄소와 메탄가스가 배출될 수 있도록 하는 과정입니다. 해안의 랍스터 보관소와 창고에서 통기 염수를 사용합니다.

대서양주 해양 어업 위원회(Atlantic States Marine Fisheries Commission) : 10개 주와 NOAA가 아메리칸 랍스터 어족 자원과 어업을 공동 관리하여 대서양 연안 어족 자원을 보호, 증진, 유지합니다.

염수 냉동(brine freezing) : 랍스터 제품을 빠르게 흐르는 차가운 염수(소금물)에 침지한 다음 차가운 물로 씻어내는 과정입니다. 이 과정을 통해 제품이 냉동되고 얇은 수분막이 생성되어 수분 손실을 방지합니다. 일반적으로 약 24시간이 소요됩니다.

갑피(carapace) : 랍스터의 딱딱한 껍질 부분으로, 등쪽 외골격에 해당합니다.

고스트 트랩(ghost trap) : 부표가 떨어져 유실된 것을 의미합니다. 랍스터 포획에 사용되는 모든 트랩은 생분해성 패널로 구성되어 랍스터가 유실된 트랩에 갇히지 않고 탈출할 수 있도록 해야 합니다.

HACCP : 식품 위해 요소 중점 관리기준. 생물학적, 화학적, 물리적 위해 요소를 파악하고 시정 조치를 취하는 식품 안전에 대한 예방적 접근방식으로, 제품 생산과 포장, 유통까지 포함합니다. 위해 요소 분석, 주요 한계적 파악 및 설정, 모니터링 절차 수립, 시정 조치, 검증, 확인, 기록 문서화 등으로 구성됩니다. 모든 랍스터 가공업체는 HACCP 계획을 시행해야 합니다.

고압 가공(HPP) : 물을 이용해 높은 압력의 등방압을 전달함으로써 랍스터를 죽살하고 껍질과 살을 분리하는 냉저온 살균 기법입니다. HPP는 유통기한을 늘리고, 식품 안전을 확보하며, 고유한 질감과 풍미를 유지하는 데 도움을 줍니다. 생 랍스터 살을 손상 없이 껍질에서 온전히 분리할 수 있습니다.

유생(larva) : 먹이 활동을 시작할 준비가 된 미성숙한 랍스터를 의미합니다.

랍스터 보전 관리 구역(Lobster Conservation Management Area) : 대서양의 어족 평가 및 어업 관리가 이루어지는 구역입니다. 메인 주 연안만, 뉴잉글랜드 주 남부 연안, 근해, 북중부 대서양 연안, 뉴욕 주 남중부 대서양 연안, 코네티컷 주 해역, 메사추세츠 주 코드(Cod)곶 유역으로 구성되어 있습니다. 각 관리 구역의 업계 대표들은 대서양주 해양 어업 위원회에 구역 관리와 어업 계획 변경에 대한 권고를 할 수 있으며, 최소/최대 크기 제한, 트랩 관련 제한사항, 포탄 암컷에 대한 V 표시 등을 담당하고 있습니다.

탈피(molt) : 성장을 위해 껍질을 벗는 과정입니다.

질소 냉동(nitrogen freezing) : 질소 분사로 얼음 결정을 형성해 신속하게 얼리는 연속 냉동 공정입니다. 높은 수분 함량의 고품질 제품 생산이 가능합니다.

국립해양대기청 수산국(NOAA Fisheries) : 미국 상무부 산하 국립해양대기청(National Oceanic and Atmospheric Administration)의 조직으로 안전한 운송과 거래, 어업 준비 및 위험 감소, 관리, 재생산, 관광을 위한 데이터, 도구, 서비스를 제공합니다.

염도(salinity) : 물에 용해되어 있는 염분의 농도를 의미합니다.

위생 표준작업절차(Sanitation Standard Operating Procedure, SSOP) : 제품 손상을 방지하기 위해 식품 가공을 위한 위생 장비와 환경을 유지하는 위생 절차를 문서화한 것입니다. 이러한 과정에는 빈도, 모니터링, 기록, 시정 조치, 장비 확인, 화학물질 사용 등에 관한 청소와 위생 절차가 포함되어 있습니다.

증숙(steam cooking) : 컨베이어 벨트가 장착된 증숙기를 이용해 통 랍스터, 꼬리, 집게발, 너클을 익히는 과정입니다. 식품 안전을 준수하며 높은 품질의 균일하게 조리된 제품을 얻을 수 있습니다. 과조리의 위험 없이 촉촉한 식감을 유지할 수 있습니다.

유영각(swimmeret) : 랍스터 꼬리 아래에 있는 솜털이 달린 부속기관으로, 랍스터가 헤엄치는 데 도움이 됩니다. 암컷은 유영각 사이에 알을 품고 다닙니다.

진공 포장 : 특수 필름을 이용해 트레이에 담긴 제품을 밀봉하는 과정입니다. 산소를 제거하고 세균 성장을 방지해 제품의 유통기한을 늘려줍니다.





기관 소개

Food Export USA-Northeast(미국 동북부 식품수출협회)는 미국 북동부 10개 주의 농업 진흥 기관으로 구성된 비영리조직으로 연방, 주, 업계의 자원을 활용해 기업의 해외 판매를 돕고 있습니다. Food Export USA-Northeast는 미국 농림부(USDA) 해외농업처(FAS)의 시장 진출 프로그램 (MAP) 기금을 통해 다양한 서비스를 제공합니다.

수익성 • 지속가능성 • 맛

Food Export USA® — Northeast
One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103, USA telephone 215.829.9111 • fax 215.829.9777 • www.foodexport.org

Food Export-Midwest(미국 중서부 식품수출협회)와 Food Export-Northeast(미국 북동부 식품수출협회)는 미국 농림부 해외농업처의 시장 진출 프로그램 (MAP) 기금을 통해 다양한 서비스를 제공합니다. Food Export-Midwest와 Food Export-Northeast는 모든 프로그램과 활동에서 인종, 피부색, 출신국가, 종교, 성별, 성적체성(성 표현 포함), 성적 지향, 장애, 연령, 혼인 상태, 가정/부모의 형편, 공적 지원 수혜, 정치적 신념에 따라거나 과거의 시민권 활동에 대한 보복 또는 복수로서 이루어지는 차별을 금지하고 있습니다. 프로그램과 관련하여 합리적인 변형 또는 대안적 통신 수단을 필요로 하는 장애인인 경우 당 협회로 연락하여 주시기 바랍니다. 또한 영어 외의 언어로 프로그램 정보가 제공될 수 있습니다. Food Export-Midwest와 Food Export-Northeast는 프로그램과 관련한 허위 및 사기적 행위를 용납하지 않으며 이러한 행위를 방지하기 위해 노력하고 있습니다. Food Export는 기업의 프로그램 참여를 수락 또는 거절할 수 있는 독자적인 권리를 갖습니다. 상세한 참가 정책과 윤리강령은 www.foodexport.org/termsandconditions에서 확인할 수 있습니다. 프로그램 차별 관련 민원 신청은 <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>을 통해 제출할 수 있습니다. Food Export-Midwest와 Food Export-Northeast는 평등한 기회를 보장하는 고용인자 공급기관입니다.

