

제33차 CODEX 식품위생분과위원회 회의참석 결과보고서

THE THIRTY-THIRD SESSION OF THE CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

박 지 연 / 보건복지부 식품위생심의위원회 연구위원

1. 개요

- 2000. 10. 23~28 까지 미국 워싱턴 DC에서 개최된 제33차 CCFH 회의에는 총 67개 국가, 18개의 국제기구로부터 262명의 대표가 참석하였음. 동 회의에서는 최근 부각되고 있는 식품중 미생물문제 특히, 미생물의 위해관리에 관한 의제들에 대해 중점적으로 다루었으며 기타의제로 중소규모의 식품 공장에서 수행 가능한 HACCP제도 및 식품중 항균제내성 박테리아 등에 관해 토의하였음.
- 동 분과에서는 미생물위해평가 및 미생물위해관리에 관한 역할을 충실히 수행하기 위해 미생물의 전반적 관리사항을 동 분과 업무분장에 포함시킬 계획으로 있으며, 이에 대한 의견을 구하고 있음.

- 지난해 제47차 집행이사회에서 제기된 내용으로 「CAC의장의 집행계획」에 대한 내용이 소개되었으며, 이는 앞으로의 CODEX활동내용이 보다 효과적인 방향으로 전개되는데 커다란 밑받침이 될 것임(본문내용 참조).

※ 본 회의보고서 및 의제의 원문은 <http://www.fao.org/waicent/faoinfo/economic/esn/CODEX/Default.htm>에서 보실 수 있습니다.

2. 의제별 주요 내용

□ 의제 1 : 의제채택

- 분과위원회는 잠정의제를 본의제로 채택하였으며, “적합성”용어(CRD 5)에 대해 검토하고 의제15 기타

사업 및 앞으로의 작업에서 CCFH의 업무범위(CRD 7)를 수정하는 것에 대해 검토하기로 함.

□ 의제 2 : CODEX 총회 및 기타 CODEX 분과위원회로부터 동 분과위원회로 회부된 사안에 대한 사무국장 보고

○ CAC 의장의 집행계획(Action Plan)

- 미국 농무성 식품안전검사청(FSIS) 청장이자 국제식품규격위원회 의장인 Thomas J. Billy는 다음과 같은 의장 집행계획을 소개함. 본 집행계획은 지난 47차 집행이사회에 제기된 사안으로 본 계획(안)이 마무리되면 내년도 집행이사회에 상정할 예정임.
- CODEX 총회를 매년 개최함으로써 CODEX 절차의 신속성 및 효율성을 제고하고, 총회에서 의장 및 사무국장을 지원하기 위한 새로운 위원회를 구성하며, 식품별분과위원회를 작업팀(Task Force)으로 전환하여 최종 규정을 검토하도록 함.
- 과학전문가그룹의 재구성과 이들이 수행하는 작업들에 대한 명확한 지침을 개발함으로써 결정과정에 대한 과학적 지원 강화
- 신용기금 설립 및 개발도상국에서의 정기 CODEX회의 개최로 개발도상국들의 참여 확대
- 집행이사회 회의에 비정부기구(NGO)의 참여 및 투명성 증대

- 식품첨가물 및 오염물질분과위원회(CCFAC)를 2개의 분과위원회로 분할
- WHO의 지원을 FAO와 같은 수준으로 높여 전체 CODEX 지원 확대
- CODEX의 의사소통 및 지원 방안을 개선하기 위하여 인터넷 Web 방송, 홈페이지, 인터넷 대화방과 같은 새로운 정보통신 기술사용의 확대

○ 위해분석 및 위험분석

- 위해분석과 위험분석 용어의 차이점에 대해 “기타사업 및 앞으로의 작업”에서 논의하기로 함. 본 사안은 집행이사회로부터 회부된 사안임.
- 분과위원회는 「위해평가에 사용되는 데이터의 품질기준」에 관한 권고는 위해평가 관련 전문가와 관계된다고 결론내렸으며, 전세계적 데이터 특히 개발도상국의 전염병감시데이터 및 노출연구를 위해평가의 기초로 이용하자는 권고가 있었음을 주지하였음.

○ 식육 및 가공육제품의 위생실행규범 개정

- 분과위원회는 식육분과위원회에서 작업중인 신선육 및 수렵육(Game)의 위생실행규범 개정과 가공육에 대한 새로운 규범의 초안작업을 지지하였으며, 분과위원회간의 상호작용이 있어야 하며 개정작업은 ‘국제권장위생실행규범-식품위생일반원칙’에 일치되어야 한다고 언급함.

- 어류 및 어류제품의 위생실행규범(초안)
 - 본 안은 제24차 어류 및 어류제품 분과위원회 보고서에 첨부되었으며 동 사안에 대해서는 제34차 CCFH에 제출될 것임.

□ 의제 3 : 식품중 미생물위험의 위해평가에 관한 *ad hoc* 전문가 자문회의 임시보고서 및 관련 문제들

- 제32차 CCFH의 요청목록에 따라 FAO와 WHO에서 합동으로 진행된 미생물위해평가 작업프로그램에서는 우선적으로 2개의 병원균-식품군(즉석섭취식품의 *Listeria monocytogenes*, 가금육 및 계란의 *Salmonella*)에 대한 위험확인, 위험특성분석, 노출평가를 실시함. 위해평가의 마지막 단계인 위해특성분석은 차기년도에 실시될 예정임.
- 현재까지 수집된 데이터의 차이로 인해 위해평가의 마무리 작업에 대한 회의적인 반응도 있었으나 FAO/WHO 전문가들은 새로운 정보의 수집을 통한 자료의 갱신으로 자료를 개발할 수 있음을 시사하였음. 또한 자료의 수집 및 배포방법 상의 문제점이 지적되면서 이에 대한 FAO 및 WHO의 지원이 요청되었음.
- 뉴질랜드 대표단은 특정 위해관리에 대한 질의(Question)를 개발하기 위해서 다음의 내용들이 고려되어야 한다고 설명함.

- 각국 정부에 가장 유용한 것은 무엇인가?
- 식품위생분과위원회의 작업프로그램은 무엇인가?
- 위해평가가 유용할 수 있는 무역관련 사항이 있는가?(동등성 또는 적정보호수준 등)

- FAO 및 WHO는 위해평가자가 고려하여야 할 위해관리에 관한 질의사례를 분과위원회에 제공하였으며 이에 따라 임시작업단을 소집하여 논의된 결과를 본 회의에서 토의하였음. 다음의 내용들이 FAO/WHO 합동 전문가 자문회의에 제출됨.
 - 즉석섭취식품중 *Listeria monocytogenes*에 대해 위해관리자에서 부터 위해평가자에게 요청하는 질의 및 권고
 - 일반인과 비교시 민감한 소비자 집단(노약자, 어린이, 임산부 및 면역력이 약한 환자)의 위해추정
 - 어떠한 저장 및 저장수명의 조건에서 *L. monocytogenes*의 성장을 돕는 식품과 그렇지 않은 식품의 위해추정
 - 식품중 미생물 수가 불검출/25g~1000CFU/1g 범위, 또는 섭취시점에서 미리 정해진 특정 수준을 초과하지 않을 경우 *L. monocytogenes*의 위해추정
 - 닭(육계)과 계란에서의 병원성 *Salmonella*
 - 본 병원균-식품군에 대한 방안은 상대적위해(*relative risk*)

의 추정에 사용되는 위해평가를 이용하는 것이 유용할 것이라고 분과위원회는 제안함. 이것은 위해추정 보다는 조건 삽입을 통한 위해의 변화에 초점을 둔 것임. 따라서 조건 삽입으로 나타나는 위해의 감소에 따라 관리조건삽입이 분류될 수 있음.

계란중 *Salmonella* Enteritidis의 위해관리질의

오염된 계란에서 *salmonella* Enteritidis의 오염도 및 유병률과 관련하여 일반집단과 민감집단(노인, 어린이, 면역력이 약한 환자)에서의 *salmonella* Enteritidis 위해추정

아래의 각 조건삽입으로 발생할 수 있는 효율성 등의 위해 변화추정

양성 계군의 유병률 감소

- 양성 부화 및 산란군의 살 처분
- 산란군에 대한 *salmonella* Enteritidis 예방접종
- 경쟁적 배제

salmonella Enteritidis 양성 계란의 유병률 감소

- 양성군 계란의 검사 및 살균
- 계란에서 *salmonella* Enteritidis 병원체 수의 감소
- 계란 제품에 대한 열처리
 - 산란 후 및 유통과정에서 계란의 냉장보관
 - 상온에 보관된 계란에 대해 특정 저장수명 요구

닭(육계)의 *Salmonella* spp. 에

대한 위해관리 질의

- 민감집단(노인, 어린이, 면역력이 약한 환자들)과 일반집단에서 생가금육 정도에 따른 닭(육계)의 병원성 *Salmonella* spp의 위해추정

- 다음 각 조건삽입에 따른 효율성 등의 위해변화추정

양성 계군의 유병률 감소

- 양성 종계(breeder) 및 닭(육계)의 폐기
- 종계군에 대한 예방접종

- 경쟁적 배제(*Salmonella sofia*에 감염된 닭 등)

도축 및 가공 최종단계에서 양성군의 유병률 감소

- 닭(육계)의 냉각에 사용되는 물에 염소의 사용
- 닭(육계)의 물냉각 및 공기 냉각

- 사료, 대체조류, 매개체, 위생 등 계군으로 병원성 *Salmonella*가 유입될 수 있는 다양한 경로의 중요도 평가

- 향후 작업의 우선순위문제에 대해서 FAO 대표는 지난 32차 CCFH 회의에서 제시된 내용을 향후 작업계획 수립시 고려할 것임을 표명하였으며, 전문가 자문회의를 자국에서 주최함으로써 회원국들이 이 작업을 지원할 수 있을 것이라는 의견도 제시됨.

- 분과위원회는 닭의 *Campylobacter*에서 제시된 위해관리질의가 닭의 *Salmonella* spp에서도 동일하게 적용되어야 하며, 위해평가가 시작되기 전에 위해프로파일 작

업이 수행되어야 한다는 견해를 나타내었음.

- 유럽연합은 보통 익혀먹는 갑각류와 생것으로 먹을 수 있는 쌍각 연체동물은 각각 분리되어야 하며, *V. Vulnificus* 같은 기타 병원체까지 미생물위해평가가 확장되어야 한다고 제안하였으며, 분과위원회에서 확인된 기타 우선순위 내용으로는 가금육에서의 퀴놀론 저항성 *Salmonella* 및 *Campylobacter*와 어류종의 히스타민이 포함됨.
- 몇몇 대표들에 의해 식품위생분과위원회와 위해평가 전문가회의 간에 빈번한 상호작용 절차가 고려될 필요성이 제기되었으며 미국대표단은 이에 대한 절차를 CRD로 제시하였음. 따라서 분과위원회는 CAC에 본 분야의 필요성을 알리기로 결정함(상호작용의 공식절차가 부재한 상황에서 과도기적 옵션이 제시되었음-본문내용 참조)
- **식품위생분과위원회 업무범위 수정**
 - 미국대표단은 CRD 7에서 미생물위해평가 분야의 원활한 업무수행을 위해 분과위원회의 업무범위 추가를 고려할 것을 제안함. 지금까지 미생물위해평가 및 미생물위해관리 분야는 어떠한 분과의 업무범위에서도 언급되지 않았으며 향후 본 분과위원회가 이 분야에 대한 중추적 역할을 하게 될 것이라는 인식을 같이 함. 수정될 업무범위(안)에서는 FAO/WHO 합동 미생물위해평가 전

문가회의와 식품위생분과위원회 간의 관련성 및 본 분과위원회에서 수행하게 될 미생물위해관리 활동에 대해 설명하여야 함. 본 안은 일반원칙분과에서 고려하도록 요청될 것임.

□ 의제 4 : 신선과채류의 일차생산, 수확 및 포장에 대한 위생실행규범(초안)

- 초안작업반은 동 규범의 초점을 생과채류의 일차생산 및 포장에 중점적으로 두었으며 식품위생일반원칙에서 다루어지지 않고 있는 부분을 주로 다루었음. 또한 일본, 덴마크, 네덜란드, 미국이 주도하여 새싹(sprout)에 관한 내용을 별첨으로 추가하기로 함.
- 태국, 인도, 중국 등 몇몇 국가들은 본 초안이 대규모의 생산에 적합하게 개발된 것이며 자국의 실정에 비추어 볼 때 소규모 생산자가 거의 대부분을 차지하고 있는 상황이므로 몇 가지 조항들이 상당한 부담이 되고 있음을 토로하였음. 또한 예로부터 내려오는 전통적 농업방식으로도 건강상의 위험에 커다란 영향을 미치지 않음을 시사함. 이러한 이유들로 분과위원회는 전통적 생산관습 및 방법을 수용하기 위해 「목적」항에 관련 용어를 삽입하여 융통성을 가지도록 함.
- 유럽연합은 본 규범에서 세척한 과채류 및 세척하지 않은 과채류의 관련조항들을 적절하게 분리

하여야 한다고 지적함.

- 지난 회기의 토의내용을 반영하여 본 규범의 제목을 「신선과채류의 일차생산 및 포장에 대한 위생실행규범」으로 변경함.
- 세부내용에 대한 개정 및 논의
 - 정화수(*Clean Water*)의 정의에 대한 논란이 있었음. 정화수와 먹는물(*Portable Water*)의 정의가 서로 명확히 구별되지 않기 때문에 이에 대한 정의가 수정될 것임.
 - 항생제 사용과 관련된 3.2.1.4장의 첫 번째 소항목에 대해 광범위하게 논의하였음. 몇몇 대표들은 가능한한 과채류의 일차생산에서 항생제를 사용하지 않도록 “항생제”에 대한 내용을 삭제해줄 것을 요청하였으나, 다른 일부 대표단은 농약과 같이 어떤 식물질병들을 치료하는데 사용되는 것을 완전히 피할 수 없다는 점을 지적하였음.
 - 분과위원회는 항균제제가 농약으로 승인되는 동안, 항균저항성이 나타나는 정도에 관한 정보가 더 필요한 식물질병억제용 항균제제를 고려하기로 하고, 잔류농약분과(CCPR)에서 이러한 종류의 농약사용 사용되는 절차 및 기준에 대한 정보를 요청하기로 함.
 - 따라서 분과위원회는 “항생제(antibiotics)”라는 용어 대신 “항균제제(antimicrobial agents)”라는 용어를 사용하기로 하고, 위의 첫 번째 소항목을 삭제하기로

합의함.

- 유럽연합은 5.2.2.1장의 두 번째 소항목에서 소독제는 꼭 필요한 경우에만 사용할 수 있도록 문구를 수정하도록 제안하였으며 몇몇 다른 대표단들이 이에 동의하였음. 그러나 미국대표단은 소독제는 과채류의 교차오염을 최소화할 수 있는 유용한 도구가 된다고 설명하고 현행 문구를 고수하였음. 따라서 분과위원회는 절충안으로 CRD 8에서 제시한 문구를 현행문구에 삽입하기로 함.
 - 새싹생산에 대한 별첨(안)
 - 소독제의 사용에 관한 규정을 명확히 하기 위해 새로운 소항목을 5.2.2.3 아래에 추가하였음. 행굼에 사용되는 물의 염소에 대한 건강상의 문제점이 지적되었으나(덴마크대표단) 이와 유사한 사안이 어류 및 어류제품분과위원회에서도 논의되었음을 설명하고 현재 사용되고 있는 염소의 역효과에 대한 과학적 증거가 없으므로 이에 대한 조치를 취하지 않기로 함.
 - 본 안은 세부적 자구수정 작업 후 5단계로 채택되었음.
- 의제 5 : 미리 절단한 과채류에 대한 위생실행규범(초안)
- 프랑스대표단은 초안작성그룹이 준비한 문서를 소개하고 개정된 초안에서는 과일주스 및 야채주

스가 본 규범의 범위에서 제외됨을 명확히 하였다고 설명함.

- 본 회의에서는 의제 4의 신선과채류의 일차생산에 관한 위생규범과의 통합의 적합성에 대해 토의하였으며, 두 규범을 통합하고 본 규범(안)을 신선과채류의 일차생산에 관한 규범에 별첨으로 첨부하는 것에 동의하였음.
- 몇몇 대표단은 5.2.2.3장 “세척 및 오염제거”의 내용이 신선과채류의 일반규정과 유사하기 때문에 중복을 피하기 위해 별첨으로 첨부될 본 규범(안)에서 제외할 것을 요청한 반면 일부 대표단들은 미리 절단한 과채류의 경우 특별한 주의가 요구되며 세척은 반드시 먹는물(potable water)로 하여야 한다고 주장함. 이에 프랑스 대표단은 미리 절단한 과채류의 가공과정에 항상 먹는물만 사용하는 것은 아니며 물의 품질은 정화단계에 따라 다르다고 설명하였음.
- 따라서 분과위원회는 이러한 의견들을 받아들이고 본 항의 제목을 수정하고 다음의 문장을 추가하기로 함 : “최종세척에 사용되는 물은 먹는물 수준이어야 하며, 섭취하기 전에 세척하지 않을 수도 있는 제품의 경우에는 특히 그러하다.”
- 본 규범(초안)은 기타 세부 토의 사항에 대한 자구수정을 수행한 후 「신선과채류의 일차생산 및 포장에 관한 위생실행규범」의 별첨으로 첨부될 것이며, 5단계로

진행됨.

□ **의제 6 : 미생물위해관리 수행의 원칙 및 지침(초안)**

- 본 의제는 제29차 CCFH에서 새로운 작업으로 개발하기로 결정하였음. 여기서는 미생물 특히, 병원성미생물의 관리를 통해 식품의 안전성 확보를 그 목적으로 하고 있으며 이를 실행하는데 필요한 원칙 및 지침을 제공할 것임.
- 본 안은 CCGP의 “위해분석 작업원칙”을 고려하여 작성될 것이며 식품안전목표(Food Safety Objective : FSO)의 용어를 미생물학적 식품안전목표(MFSO)로 수정하여 미생물에만 초점을 두었음.
- 용어정의
 - 미생물식품안전목표(MFSO)의 용어정의와 관련하여 현시점에서 이 용어를 정의하는 것은 시기상조임이 지적되었고, 본 용어가 미생물에만 한정되어 그 작업범위가 제한될 수 있다는 우려가 표명되기도 하였음. 의장은 상황이 변화되었으며 현재 본 용어를 사용하는 분과는 식품위생분과 뿐이고 필요하다면 FSO로 재복귀도 가능하다고 설명함.
 - 위해허용수준(TLR), 미생물위험, 적정보호수준 등에 관한 용어가 추가되어야 함이 지적되었음.
- 미생물위해관리 수행원칙
 - 원칙 4에서 위해관리 및 위해평가간의 상호관련성을 강조하기

위해서 본 원칙이 더욱 융통성이 있어야 함이 지적되었고 뉴질랜드 대표단은 위해평가정책은 위해평가가 시작되기 전에 완전하게 결정될 수 없다고 주장하였음. 미국대표단은 본 원칙에 해당 업무범위 확인에 대한 필요성이 반영되지 않았다고 설명하고 다음의 문구를 추가할 것을 제안함. 「위해평가자는 이들 평가에 관한 정책의 영향을 문서화하여야 한다」 본 문구는 「그들간의 투명하고 적절한 상호작용을 보장하면서」라는 문구와 함께 5.1.5 장에 삽입·이동됨.

- 원칙 6에서는 일반원칙분과위원회에서 아직까지 “예방”에 대한 내용을 검토하고 있으므로 괄호를 유지하기로 하고 일부분구를 수정함.

- 뉴질랜드 대표단은 위해관리에 대한 새로운 원칙으로 현재 본 문서에 포함되어있지 않은 모니터링 및 감시에 관한 내용을 포함할 것을 제안함. 본 내용은 초안작성그룹에서 검토하기로 함.

- 원칙 8 및 원칙 10의 일부 문구에 대한 자구수정이 있었음.

○ 분과위원회는 식품안전목표(가능한 경우 식품안전목표의 예)에 관한 각 회원국의 견해를 제출하도록 회람문서를 보내기로 결정하였음.

○ 본 의제는 3단계로 유지되었으며, 추후 검토하여 재개정하기로 함. 또한 일반원칙분과위원회에 “예방”에 대한 문제해결이 중

요함을 강조하기로 함.

□ 의제 7 : 유 및 유제품에 대한 위생실행규범(초안)

○ 동 문서는 31차 및 32차 CCFH 회의 및 초안작업단회의에서 검토한 내용을 토대로 재작성된 규범(안)을 포함하고 있으며, 본 규범의 목적은 유, 유제품 및 복합유제품의 제조, 가공, 저장 및 판매에 대한 권고사항을 제공하고, CODEX 유제품 규격 중 위생분야에서 언급되고 있는 일반적 권고사항의 달성방법에 대한 지침을 제공하는 것임.

○ 초안작업단의 대표로 미국대표단은 별첨자료와 관련된 작업들이 아직 미흡하며, 인증(Validation) 및 적합성(Suitability)에 대해 분석될 필요가 있고 이들이 본 규범의 개발에 기초요인임을 피력하였음.

○ 분과위원회는 유 및 유제품 분과위원회가 「열처리」 정의에 대해 위생분과위원회에서의 논의해줄 것을 요청하였음을 상기시켰으며, IDF 대표는 본 정의가 규범(안) 특히, 별첨부분에 삽입되어야 한다고 발표함. 이에 대해 한국대표단은 각국의 미생물 열처리에는 상이점이 있으며 초안작업시 이에 대해 충분히 고려하여야 한다고 설명함.

○ 국제소비자연맹(CI)은 「유 및 유제품 중의 잔류수의약품」에 관한 잔류수의약품분과위원회의 작업

을 설명하고 생유제품의 표시에 대해 고려해야 한다고 제안함. 또한 스위스대표단은 본 규범에서 사용되는 용어는 낙농용어 사용에 관한 CODEX 일반기준에 충분히 부합되어야 한다고 역설함.

- 분과위원회는 본 규범에 대해 구체적으로 검토하기 위해서는 시간이 필요하며 기술력의 부족으로 인해 본 규범의 별첨에 포함될 내용이 부족하다고 판단하였음. 본 의제는 3단계에 유지되었으며, 추후 재작성되어 회람될 예정임.

□ 의제 8 : 식품공장에서 가공용수의 위생적 재사용에 관한 지침(초안)

- 제29차 분과회의에서 본 사안에 대한 작업착수를 결정하였으며, 분과위원회의 결정에 따라 본 지침은 식품위생 일반원칙에 별첨으로 추가될 것임. 또한 개별품목규정에 추가되어야 할 세부사항은 필요에 따라 새로 추가되어 논의될 예정임.
- 미국대표단은 본 의제내용을 설명한 후 별첨 B에서 제시된 물의 재사용에 대한 일례들이 개별품목에 한정되고 단순히 정보를 제공하는 목적만을 갖고 있기 때문에 본 지침(안)에서는 제외되어야 한다고 설명함.
- 식품가공용수로 재사용되는 물의 사용시 요구되는 품질에 대한 논의
 - EC를 대표하여 영국대표단은

음용수의 일차적 사용을 강조하는 ‘목적’ 항에 새로운 섹션을 추가하여야 하며, 표준수행방법(standard practice)으로부터 발생하는 이탈(deviation)을 충분히 고려해야 한다고 주장하였음.

- 오스트리아대표는 재사용되는 물의 경우 최소한 병원균이 잔재하지 않아야 한다고 지적하였으며, 몇몇 대표단은 식품과 접촉하는 재사용되는 물의 경우 항상 음용에 적합하여야 한다고 설명하였음.
- 그러나 몇몇 대표단은 현실적으로 비음용수가 식품가공과정에 일반적으로 광범위하게 사용되고 있으며, 식품위생일반원칙 중 5.5.1장(식품과 접촉하는 물)에서 예외를 두고 있다고 설명함. 여기서는 다음의 내용을 포함하고 있음. 「재사용을 목적으로 재순환된 물은 그 사용으로 인하여 안전하고 적합한 식품이 생산되도록 위해가 없는 방법으로 처리 및 유지되어야 한다」
- 따라서 분과위원회에서는 새로운 섹션으로 “목적”을 추가하여 음용에 적합한 물의 중요성을 강조하고 재사용된 물의 예외 상황을 인정하기로 하였으며, 구체적인 문구는 추후 초안작업단에서 논의하기로 결정함.
- 융통성을 주고 문맥의 내용을 보다 유연하게 하기 위해 식품위생일반원칙의 섹션내용과 별첨으로 수록될 본 의제문건의 내용을 일부 수정하기로 함(원문참조).

- 분과위원회는 현재의 문서에서는 식품과 접촉하는 재사용물과 접촉하지 않는 재사용물 간의 차이점이 명확하지 않음을 지적하고, 이러한 어려움을 해결할 필요가 있으며 본 문서의 초점을 식품과 접촉하는 물에 맞추기로 결정함.
- 본 의제는 3단계로 유지하기로 하고 차기 회의 이전에 재작성하여 회람하기로 함.

□ 의제 9 : 식품중 *Listeria monocytogenes* 관리에 관한 지침(초안)

- 본 의제내용은 의제 3과 함께 검토하였음.
- 독일대표단은 초안작업단의 대표로 본 의제내용에 대해 다음과 같이 발표하였음.
 - 본 자료는 미생물위해관리 수행의 원칙 및 지침(초안)에 따라서 작성되었으며 식품중 미생물 위험의 위해평가에 관한 합동 FAO/WHO 전문가 자문회의 임시보고서, 특히 5.1 장 “초기위해관리활동”에 관한 논의를 반영하였음.
 - 즉석섭취식품 중의 *Listeria monocytogenes*의 위해평가에 관한 FAO/WHO 전문가 자문회의의 작업이 완성되면 본 자료에 실체적 데이터가 첨부될 수 있을 것이며, 제안된 위해허용수준(TLR)은 위해평가 결과에 따라서 평가될 필요가 있음.
 - 5.2장에 서술된 위해관리옵션에서는 미생물기준의 사용 뿐 아

니라 일차생산, 식품가공 및 유통방안을 포함하고 있음.

- 분과위원회는 다양한 관리옵션의 비용효과 측면을 비교해 볼 때 위해관리질의(risk management question)는 위해관리자의 업무로 결정내렸음.
- 위해허용수준(TLR)에 관한 논의
 - 몇몇 대표단과 IDF 및 EC 대표는 5.1.8장의 위해허용수준(TLR)의 개념에 대해 의문을 제기하고 다음의 내용을 제시하였음. 본 사안들은 위해평가에 대한 초안 작업그룹에 전달될 예정임.
 - TLR과 적정보호수준의 관계가 명확하지 않음.
 - TLR 확인은 위해평가가 완료되기 이전에 수행될 필요가 없음.
 - 병원균은 증식할 수 있기 때문에 섭취시점의 병원균수를 반영한 TLR은 생산 또는 수입되는 동안의 병원균수에 의해 충분히 예측될 수 없음.
 - 어떤 수준을 설정하는 것 보다 HACCP와 같은 예방방안이 더욱 중요함.
 - 이에 대해 WHO대표는 전문가 자문회의의 목적에서는 TLR에 대해 규정되어 있지 않으나 질병발생을 감소를 위한 가장 효과적인 식품중 *Listeria monocytogenes*의 관리방안에 대한 조언을 제공하고 있다고 설명하였음.
 - 분과위원회는 TLR의 개념과 TLR의 적용에 대해 앞으로 논

의할 필요가 있다고 설명하였음.

- 몇몇 대표단은 영양조건과 식품 섭취유형의 차이점이 본 자료에 적절히 반영되지 않았으며, 별첨에서의 데이터가 상대적으로 오래되었고 개발도상국의 데이터를 포함하지 않고 있다고 지적함.
- 미국대표단은 본 의제 9의 자료 형태가 현재 3단계 중에 있는 「미생물위해관리 수행의 원칙 및 지침(초안)」에 기초하고 있으며 이는 기타의 CODEX 자료와는 상이하다고 지적하였음 또한 문서 CX/FH 00/6은 추후 논의결과에 따라 변경될 수 있는 개념적 문서이기 때문에 초안작업단은 어떠한 문서형태가 의제 9에 포함되는 정보를 전달하기에 가장 좋은 형태인가를 고려해줄 것을 제안하였음.
- 아르헨티나 대표단은 “예방원칙”이란 용어는 일반원칙분과위원회에서 해결될 때까지 사용될 수 없다는 견해를 발표하였음.
- 본 의제는 2001년 4월에 개최되는 FAO/WHO 합동 전문가자문 회의에서 결론지어지는 위해특성 분석 결과와 본 회기 내에 논의된 내용을 고려하여 재작성하여 3단계 회람하기로 함.

□ **의제 10 : 소규모 및 저개발 업체에서의 HACCP 적용에 관한 토의자료**

- 동 분과위원회에서는 현행 CODEX HACCP 원칙의 적용지침이 소규

모 및 저개발업체에서는 적합하지 않다고 생각하고 제32차 CCFH 회의에서 네덜란드를 중심으로한 초안작업단이 토의자료를 준비하기로 함. 초안작업단에서 작성한 별첨(안)은 CODEX HACCP 원칙 적용지침에 별첨으로 추가될 예정이며, 기본이 되는 7원칙 내용에는 변경사항이 없음.

- 네덜란드대표는 전세계적으로 식품을 안전하게 관리하기 위한 과학적이며 체계적 구성을 갖고 있는 예방체계 및 수행방법으로 HACCP 적용에 대한 욕구가 증대되고 있음에도 불구하고 소규모업체 특히, 개발도상국에 있어 HACCP 적용상의 전문기술 및 경제적·문화적 어려움이 있다고 설명하였음.
- 네덜란드대표단은 상기한 어려움을 해결하기 위해 WHO가 네덜란드와 합동으로 「소규모 및 저개발업체에서 HACCP 수행을 위한 전략」에 관한 자문회의를 개최하였음을 설명함.
- HACCP의 7원칙은 소규모 업체에 적용은 가능하나, 현행 HACCP 지침은 이들 업체에 충분한 융통성을 갖지 못하고 있음.
- 인도대표단은 개발도상국에서의 경제적 어려움, 광범위한 문서화 작업 및 전문기술의 부족 등과 관련한 어려움을 설명하고, 본 수정자료에는 이러한 어려움들이 잘 반영되지 않았으며 오히려 현행 지침보다 더 엄격하게 적용한 부분도 있다고 주장함. 본 의견

은 많은 국가들로부터 지지를 받았으며, 동 대표단은 본 자료를 재수정하여 토의자료 단계로 유지할 것을 요청함.

- 페루대표단은 자국의 경우 아주 융통성 있게 HACCP의 7원칙을 적용해보려고 노력한 결과 HACCP가 식품의 안전성을 확보하기 위한 유일한 수단은 아니라고 설명하면서, CCFICS는 동등성체계에 관한 지침을 제공하여야 한다고 함.
- 분과위원회는 현행 HACCP 지침을 기본 7원칙을 수정하지 않는 범위에서 개정하기로 결정함. 특히 개발도상국에 대해 본 지침을 어떻게 개발할 것인가에 대해 의견을 요청하였으며 차기 회기 이전에 3단계로 회람될 것임.

□ 의제 11 : 식품 중 항균제내성 박테리아에 관한 위해프로파일 (토의자료)

- 제31차 CCFH 회의에서 덴마크 대표단은 항균제 사용에 따른 박테리아의 약품저항성 증가와 관련한 위해에 대해 설명하고, 이에 대한 평가의 필요성을 주장하였음.
- 지난 32차 CCFH 회의에서는 본 의제문서를 위해프로파일(risk profile)의 형태로 개정하기로 함.
- 초안작업단의 대표로 덴마크대표단은 식품중 항균제내성 박테리아 관련 시나리오에 대한 위해평가를 식품위생분과위원회가 전담할 것을 권고했으며, 가금육에

서의 퀴놀론 저항성 *Salmonella* 및 *Campylobacter*가 가장 우선 순위가 되어야 한다고 주장함.

- 동 대표단은 앞으로의 위해평가 결과를 고려하여 식품중 특정 항균제내성 박테리아의 관리에 대한 권고를 개발할 것과, 「가축에 항균제사용으로 인한 항균제내성 방지에 대한 WHO 세계원칙」이 관련 분과위원회에 의해 CODEX 자료에 포함되어야 한다고 분과위원회에 제안하였음.
- WHO대표는 본 자료에 대해 전적으로 지지하고, 이것은 WHO의 정책 및 여러 보고서들, 그리고 문제에 대한 과학적 이해와 일치된다고 설명하였으며, 현재 나타나고 있는 항균제의 오용을 방지할 수 있는 방안을 수행하는 것이 위해평가 만큼이나 중요하다고 설명함.
- 몇몇 대표들에 의해 세부수정사항이 제시되었으며, 동 분과위원회는 현재의 자료를 CODEX 집행이사회에 제출하여 각 분과위원회와의 작업조정을 지원받기로 함. 본 자료는 재수정되어 토의자료 형태로 차기 회의 이전에 회람될 것임.

□ 의제 12 : 식품위생관리방안의 검증지침(초안)에 관한 토의자료

- 본 의제는 지난 32차 CCFH 회의에서 미국대표단에 의해 제시됨.
- 미국 대표단은 본 의제문서에 대해 설명하고 동 지침에서 설명되

어야 할 기본요소가 본 토의자료 10장에서 설명되고 있다고 하였으며, 일반적인 관점에서 검증작업이 설명되어야 할 것이라고 함.

- EC 회원국을 대표하여 프랑스대표단은 우선적으로 검증(Validation)의 개념에 대해 명확하게 할 필요가 있다고 주장하고 본 자료를 수정할 것을 요청함.
- 분과위원회는 본 자료를 수정하여 다음회기에 논의하기로 함.

□ **의제 13 : 식품중 이물에 대한 평가지침(초안)에 관한 토의자료**

- 본 의제는 지난 32차 CCFH 회의에서 미국대표단에 의해 제시됨.
- 미국 대표단은 본 토의자료를 소개하고 이들 이물에 대한 충분한 지침을 식품위생일반원칙에서 제공하지 못하고 있기 때문에 본 지침을 설정할 필요가 있다고 설명함.
- 몇몇 대표단은 HACCP의 사용이 본 지침에서 제안되는 목적에 충분히 부합될 수 있는지에 대해 의문을 제기하였으며, 위생 및 식품안전성의 관계가 더욱 명확하게 규정되어야 한다고 주장함.
- 분과위원회는 본 토의자료를 재작성하기로 결정함.

□ **의제 14 : 위생실행규범 개정시 우선작업**

- 지난 32차 CCFH 회의에서는 다음의 내용에 대해 확인할 필요가

있는 우선순위 자료를 호주대표단에 요청함.

- 어떤 실행규범이 대체되어야 하는지
- 어떤 실행규범이 통합되어야 하는지
- 분과위원회는 본 자료의 붙임 1에서 제시된 몇 가지 실행규범이 품목별로 통합 및 개정될 수 있다는 것에 합의함.
- 분과위원회는 일반적으로 「난류 및 난류제품의 실행규범」과 「영유아용 식품의 실행규범」의 개정 필요성에 대해 인식하였으며, 총회에서 승인되면 우선적으로 난류 및 난류제품의 실행규범을 개정할 것에 동의함.

□ **의제 15 : 기타 사업 및 앞으로의 작업**

- “적합성(Suitability)” 용어에 대한 토의자료
 - 본 용어에 대한 문제는 유 및 유제품에 대한 위생실행규범(초안)을 논의하면서 발생되었음.
 - 본 용어에 대한 내용을 명확히 할 필요가 있는데, 특히 “적합성(suitability)”과 “품질(quality)” 간의 구분이 명확하지 않음.
 - 본 문제는 유제품의 실행규범에만 관련되는 문제가 아니라 기타 위생문서의 본문내용과도 관련됨. 따라서 이에 대한 분과위원회의 지침이 필요하다고 뉴질랜드 대표단은 지적함.
 - 분과위원회는 본 사안을 당분간

유제품 규범의 체계 내에서 검토하기로 함.

○ 위험분석 및 위해분석

- “위해분석”과 “위험분석” 용어 간의 명확한 서술에 대한 집행 이사회의 요청에 대해 식품위생분과위원회는 미국대표단이 차기 회의 이전에 검토문서를 제출하도록 함.

○ 식품위생분과위원회의 업무범위 수정(초안)

- 본문내용 참조

□ 의제 16 : 차기 회의 날짜 및 장소

- 태국대표단은 제34차 CCFH 회의를 자국에서 개최할 것을 제안하였음. 분과위원회는 장소선택은 추후 결정하여 연락할 것이라고 설명함.

3. 종합의견

- 본 분과회의에서 소개된 「CAC 의장의 집행계획」은 CODEX의 전반적 체계의 변경을 가져올 수 있으며, 가속화되고 있는 국제사회의 변화에 좀 더 빠르게 대처하고 CODEX의 위상을 높이기 위한 조치임. 그러나 일부 내용의 경우 너무 급진적이고 또한 앞으로 지속적인 검토를 요하는 경우가 있으므로, 추후 타 분과위원회 및 총회, 각국 정부 그리고 비정부기구 등의 의사를 거쳐 최종 확정될 것임. 본 의장 집행계획이 확정될 경우 앞으로 개발도상국의 위

상도 높아질 것이며, 이들 CODEX 회의개최지 선정에 대한 각국의 경쟁이 있을 것으로 사료됨. 이에 아국의 입지를 각국에 피력할 필요가 있음.

- 동 분과위원회에 회부된 의제중 상당부분을 차지하고 있는 것이 미생물 분야이며 또한 전 세계적으로 식품중 미생물의 안전관리에 대한 요구가 점차적으로 증대됨과 동시에 이에 대한 사전관리의 중요성이 과학적으로 입증되고 있음. 그러나 현재로서는 미생물을 전담하는 CODEX 분과위원회에 대한 규정이 없으며, 식품위생분과위원회의 현재 업무 성격상 식품중 위해, 특히 미생물분야에 대한 사안을 전담하기에 적합할 것으로 여겨져 구체적 업무분장의 재조정 및 신설 계획을 갖고 있음. 아국의 경우 미생물 위해평가 및 위해관리에 관한 데이터 및 관련규정이 미미한 실정이므로 세계적 추세에 맞추어 아국의 미생물위해분석 시스템을 개발할 필요가 있음. 따라서 보다 적극적으로 회의 및 의견수렴과정에 참여하여 새로운 정보를 입수·평가하여 아국의 식품행정에 접목할 수 있도록 노력하여야 할 것으로 사료됨.

- 미생물 위해관리에 관한 작업 중 가장 어려움을 겪고 있는 부분이 용어에 대한 정의의 불명확성임. 현재 동 문서작업 중 사용되고 있는 식품안전목표(FSO) 및 미생물 식품안전목표(MFSO)의 두 용어의 차이점이 명확하지 않으며,

위해허용수준(TLR), 위해프로파일(Risk Profile), 예방원칙 등에 대한 의미가 확실치 않아 동 문서를 진행시키기에 많은 문제점이 드러났음. 이에 대한 합의점을 찾기 위해 FAO/WHO 합동 전문가자문회의 및 CCGP에서 논의되는 내용을 참고하여 각 국의 의견을 물을 예정임. 따라서 아국에서 제출될 의견을 사전에 관계부처와 협의하여 마련하여야 할 것임.

- 동 분과회의에서는 인터넷을 통한 실시간 중계 및 녹화방송이 가능하였으며, 이로 인하여 회의에 참석하지 않은 전세계 식품관련자에게 유용한 기회가 되었을 것으로 사료됨.
- CODEX 위생분과의 업무범위 내에서 아국의 의견을 적절히 제시하기 위해서는 각 부처별로 산재되

어 있는 식품업무의 합동협의체 구성 또는 정기적인 업무회의를 개최함으로써 상호 의견을 교류하고 단일한 의견을 작성·제출하여야 할 것으로 사료됨. 따라서 이에 대한 지원이 요청됨. 또한 무엇보다도 중요한 것은 CODEX에서 논의되고 있는 내용들이 아국의 식품정책에 적용될 수 있는 기반을 조성하는 것임. 현재 CODEX는 전 세계적 식품관련 정책 및 식품기준·규격 설정에 기초를 제공하고 있으며, 또한 실제로 많은 나라들에서 이를 자국의 식품정책에 반영하고 있음. 따라서 아국의 실정에 비추어 상이한 내용은 CODEX 회의참석을 통해 의견제시를 하고 이에 대한 동의를 얻어냄으로써 타국과의 무역마찰을 줄이도록 노력하여야 할 것임.

작업상황 요약표

(제33차 식품위생 분과위원회 회의결과)

의제내용	단계	집행기구	참고
신선과채류의 일차생산, 수확 및 포장에 대한 위생실행규범(초안)	5	각국 정부, 24차 CAC, 34차 CCFH	ALINORM 01/13A paras 31-82, Appendix II
미생물위해관리 수행의 원칙 및 지침(초안)	3	각국 정부, 프랑스, 34차 CCFH	ALINORM 01/13A paras 83-95
유 및 유제품 위생실행규범(초안)	3	미국, 각국 정부, 34차 CCFH	ALINORM 01/13A paras 96-102
식품공장에서 가공용수의 위생적 재사용에 관한 지침(초안)	3	미국, 각국 정부, 34차 CCFH	ALINORM 01/13A paras 103-110
식품중 <i>Listeria monocytogenes</i> 관리에 관한 지침(초안)	3	각국 정부, 24차 CAC, 독일, 34차 CCFH	ALINORM 01/13A paras 111-119
소규모 또는 저개발 업체에서 HACCP의 적용	1/2/3	각국 정부, 네덜란드, 34차 CCFH	ALINORM 01/13A paras 120-133
난류제품에 대한 위생실행규범의 개정(초안)(CAC/RCP 30-1983)	1/2/3	24차 CAC, 호주, 34차 CCFH	ALINORM 01/13A paras 148-151
식품중 항균제 내성 박테리아에 관한 위해프로파일(토의자료)	-	24차 CAC, 덴마크, 34차 CCFH	ALINORM 01/13A paras 134-142
식품위생관리방안의 검증에 대한 지침(초안)(토의자료)	-	미국, 34차 CCFH	ALINORM 01/13A paras 143-145
식품중 이물의 평가에 관한 지침(초안)(토의자료)	-	미국, 34차 CCFH	ALINORM 01/13A paras 146-147
위험분석 및 위해분석에 관한 토의자료	-	미국, 34차 CCFH	ALINORM 01/13A paras 153