

제34차 CODEX 식품위생분과 위원회 회의참석 결과보고서

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

권기성 / 식품의약품안전청 식품오염물질과 연구관

1. 개요

- 제34차 Codex 식품위생분과위원회 회의가 2001. 10. 08~13 동안 태국 방콕에서 개최되어 43개국 대표 161명, 16개 국제기구 대표 50명 및 Codex 사무국 직원을 포함하여 총 223명이 참석하였음(동 회의는 최초로 동양권에서 유치하여 개최되었음). 동 회의에서는 소규모 업체에서의 HACCP 적용에 관한 문제, 식품중 미생물의 정량적 위해도 평가에 대하여 집중적으로 토의하였음.
- 어류 및 수산제품에 대한 실행규범의 식품위생항목들을 대체로 승인하였으며 신선한 과일·채소류에 대한 위생규범 초안의 제목을 수정하여 진행하기로 동의하였으며 규격 및 관련 내용 개정시 위해도 평가 결과를 축적하기 위해 FAO와 WHO에 위생분과를 지원할 전문가 자문 모임을 요청함.
- FAO와 WHO에 요청하여 미생물 위해도 평가에 관한 FAO/WHO 공동전문가 자문을 상임기구화 하여 FAO와 WHO의 위해도 평가 작업을 가속화하고 분과의 위해도 관리 작업을 지원받을 수 있도록 함.
- 미생물 위해도 평가에 관한 자료 확보를 위한 지침서는 모든 나라와 관련되어 있어 이를 FAO와 WHO 검토를 위해 넘기기로 하였는데 이러한 논의 결과가 향후 회의에서 보고하기로 함.

2. 의제별 주요내용

의제 1 : 의제채택

(Adoption of the Agenda)

가. 주요 논의사항

- 의제는 원안대로 채택되었음.
- 개발도상국으로부터 수집된 자료에 대한 브라질대표의 문서를 의제 5에서 토의하기로 함.

의제 2 : Codex 총회 또는 기타 분과위원회로부터 회부된 사안

(Matters Referred by the Codex Alimentarius Commission and/or Other Codex Committees)

가. 주요 보고사항

- 위원회는 48차 및 49차 집행이사회와 24차 정기총회에서 논의된 사항을 보고함.
- 식품 중의 항균제 내성 박테리아
의제 12에서 논의하기로 결정
- "Risk analysis"와 "Hazard analysis" 용어의 차이점
문서 CX/FH 01/2-Add.1의 Hazard analysis에 대한 단락 수정
- 2003-2007년 중기계획 초안과 의장 조치계획에 대한 사안
 - Codex의 위해분석 정책
 - Codex 식품위생분과의 업무분장 개정 등
 중기계획의 목적은 식품위생분과의 작업영역에 부합되므로 회원국과 관심 있는 국제기구에서는 2001년 11월 30일까지 개별의견을 제출할 것을 요청함.
- 벌크 및 반포장식품의 운송에 대한 위생실행규범 관련 사항
- Traceability 관련
의제 15에서 검토예정임
- 미생물학적 위해 평가 관련 자료 수집에 대한 지침

FAO/WHO의 라틴아메리카 및 캐리비안 지역조정위원회에서 제기된 동 지침에 대해 의제 5에서 논의하기로 함

의제 3 : Codex 규격 및 실행 규범 중 위생규정의 승인 : 어류 및 어류 제품에 대한 실행규범 (초안)
 (Endorsement of Hygiene Provisions in Codex Standards and Codes of Practice : Proposed Draft Codex Code of Practice for Fish and Fishery Products)

가. 주요 논의사항

- Codex 규정집 및 식품위생분과의 업무분장을 고려하여 위원회는 어류 및 수산제품에 대한 실행규범(초안)의 위생규정 승인을 상정함.
- 위원회는 이러한 위생규정이 적용될 수 있는 여러 위생실행규범들이 서로 다른 단계에서 논의되고 있으므로 현 회의에서 위생규정을 승인하는 것이 어렵다고 언급함.
- Codex 어류 및 어류제품 분과위원회(CCFPP) 주관국인 노르웨이 대표는 핀란드에서 제출한 포획지역에 대한 추적에 대해 CCFPP에서 이미 상당부분이 토의되었으나, 비현실적이며 관리하기 어렵기 때문에 규정에 포함하지 않음을 언급.
- 그러나 위원회는 포획지역이 오염된 수역이거나, 동물약품이 사용된 지역 관련 규정상 이 개념이 중요함을 언급함.
- 또한 규범중 어류(fish)와 조개(shellfish)에 대한 용어는 규범 이용자들 사이의 잠재적인 혼란을 피하고 일관성을 갖기 위해 더욱 명확해야 한다고 언급함.

나. 결정사항

- Codex 어류 및 어류제품에 대한 실행규범의 위생규정 승인 입장
- 위원회는 Codex 어류 및 어류제품에 대한 실행규범의 식품위생규정 승인에 전반적으로 동의했음. 하지만 5단계에 채택되기전 이러한 규정에 대해 위원회에서 재검토 할 수 있도록 CCFPP에서 보내줄 것을 요청함.

의제 4 : 생과채류의 일차생산 및 포장에 관한 위생실행규범(안)

(Draft Code of Hygienic Practice for the Primary Production and Packaging of Fresh Fruits and Vegetables)

가. 주요 논의사항

- 위원회는 서로 여러 부분에 연관되어 있다는 점에서 생과채류의 1차 생산, 수확 및 포장에 대한 규범(안) 및 싹 생산에 대한 별첨을 미리 절단한 과채류에 대한 규범(안)과 통합하기로 결정한 33차 회의에서의 내용을 상기시켰음.
- 위원회는 동 규범의 제목을 “생과채류에 대한 위생적 실행 규범(안)”으로 변경하기로 결정하고, 미리 절단한 과채류와 싹의 생산에 대한 2개 별첨의 순서를 서로 바꿈.
- 위원회는 초안을 검토하였으며, 주요 논의 사항은 다음과 같음.

2.1 범위

- 물리적 및 화학적 위해 문구를 포함함.

2.2 이용

- 미리 절단한 과채류에 대한 별첨을 자료로 포함하는 것으로 수정함.

2.3 정의

- 포장 정의에서 규정한 포장이 항상 야외에서만 일어나는 일이 아니므로 농업 종사자(Agricultural worker)의 정의를 수정함.
- 가능한 식품 유래 질병 요인인 생물학적 및 물리 화학적 물질을 포함하기 위해서 미생물위해요소(Microbial hazards) 용어를 위해요소(Hazard)로 변경함.
- 위원회는 항균제(Antimicrobial agents) 정의에 대한 논의 결과 WHO의 정의를 사용하기로 결정함.

3. 일차생산

- 태국 대표가 강조한 물 공급원에 대한 언급을 포함하는 것이 중요하다는 것이 받아들여져 이러한 내용이 반영됨.

5.8 회수 절차와 역 추적(traceback)

- “traceback” 용어의 사용이 적절하지 않아 제목에서 등 용어를 삭제하고 다른 부분의 문장에서도 수정하기로 함.
- 싹(Sprout) 생산에 대한 별첨(안)에 대해 검토한 주요 내용은 다음과 같음.

3.2 종자의 위생적 생산

- “싹생산(sprout production)” 용어를 “사람이 소비하기 위한 싹 생산”으로 대체하기로 함.

4.2 싹 생산시설

- 위원회는 항균물질을 사용하는 것과 소독을 구별할 필요가 있으며, 식품위생 일반원칙의 소독제 정의에 동의하였음을 언급. 이는 환경중의 미생물에 적용할 수 있어 싹 자체가 아닌 싹 생산장비, 시설의 표면처리에 적용가능 함. 위원회는 WHO의 항균제 정의에 따르기로 결정하였음.
- 즉석섭취 할 수 있는(Ready-to-eat) 미리 절단된 생과채류에 대한 별첨(안)의 주요 검토 내용

5.2.2.1 원료의 입고 및 검수

2개의 항목으로 구분되어 있음. “원료의 입고 및 검수”와 “가공전 원료의 준비”

나. 결정사항

생과채류에 대한 위생실행규범(안)에 대해 위원회는 8단계로 결정하여 Codex 25 차 총회에 제출하기로 함.

의제 5 : 식품 및 관련물질 중의 미생물위험의 위해평가에 관한 ad hoc 전문가 자문회의 보고서
 (Reports of the ad hoc Expert Consultations on Risk Assessment of Microbiological Hazards in Food and Related matters)

가. 주요 논의사항

- 서론

- 지난 2년간 FAO와 WHO는 즉석섭취식품 중의 *Listeria monocytogenes*, 계란 및 구운 닭에서의 *Salmonella*에 대한 위해 평가를 수행하여 왔음
- 또한 가금육에서의 *Campylobacter* spp.와 수산물 중의 *Vibrio* spp. 에 대한 새로운 작업이 2001년에 시작 됨.
- FAO와 WHO 대표는 여러 전문분야에 걸쳐 위해평가를 접근해야하는 필요성, 위해평가 범위에 대한 명확한 정의의 중요성, 위해평가자와 위해관리자 사이의 상호작용의 필요성, 위해관리옵션의 평가시 사용될 수 있는 위해평가수단의 개발 가능성, 데이터의 상이성 및 연구지역의 확인 등 개요를 설명함.
- 위원회는 위해평가 범위에 대한 명확한 정의의 필요성에 대해 동의하였고, 위해평가가 위원회의 위해관리 활동에서 어떻게 활용되는지 고려됨. 일부 대표들은 위해관리 활동이 수행되기 전에 전체적인 위해 평가가 항상 필요하지는 않음을 언급함.
- FAO와 WHO 대표는 이러한 활동을 지원해준 회원국 정부에 감사함을 표시하였고, 위해평가 작업의 원활한 수행을 위해 각 국가들이 지속적으로 자료를 제공해 주어야 할 것이라고 설명함.

Salmonella와 Listeria에 대한 위해평가

- *Listeria* 및 *Salmonella*에 대한 현재까지의 위해평가 작업은 다음의 보고서에서 확인할 수 있음 : Report of the Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Microbiological Hazards in Foods : Risk Characterization of *Salmonella* spp. in Eggs and Broiler Chickens and *Listeria monocytogenes* in Ready-to-Eat Foods(Rome, 30 April - 4 May 2001)
- 몇몇 지역의 데이터 부족과 불완전한 위해평가로 인해 CCFH의 질의에 대한 완전한 해답이 어려움.
- *Salmonella*의 투여-반응 모델(dose-response model)과 관련된 사항이 일부 국가에서 현실성이 반영되지 않았음을 표현. 그러나 모델 자체는 위해평가에 대한 추가적인 자료가 만들어져 FAO와 WHO에서 이용될 수 있다면 문제가 없음을 언급. 이와 관련하여 국가들이 관련된 자료를 가능한 한 빨리 제출해 줄 것을 요청함.
- 또한 모델은 다양한 감수성이 강한 그룹(면역결핍 등)에서의 병원성 살모넬라로부터의 위해를 효과적으로 평가할 수 없음이 언급 되었음.
- 리스테리아에 있어 그 수의 범위가 25g중 불검출로부터 g당 1,000cfu 일 때의

- 위해에 대한 질문에 대해 아직 명확하게 답변되지 않았음.
- 위원회는 즉석섭취식품 중 *Listeria monocytogenes*의 위해평가 결과가 “식품중의 *Listeria monocytogenes*의 관리에 대한 지침(안)”에 대한 향후 작업에 이용되어 질 것을 권고(의제 6참조). 또한 계란에서의 *Salmonella Enteritidis*에 대한 위해 평가 결과는 난류제품에 대한 위생실행 규범 개정(안)에서 고려될 것을 권고함.(의제 11 참조)
 - 위원회에서는 현재 가금육의 *Salmonella* spp.에 대해 수행중인 작업이 없으므로 위해평가의 보다 나은 활용을 위해 호주, 캐나다, 중국 등 12개국의 지원 하에 스웨덴이 중심이 된 기초안 작성 그룹에서 위해관리 방법에 대한 토의 자료를 개발하기로 하고, 내년도 회의에서 검토하기로 함.
 - 또한 전문가회의 보고서 뿐만아니라 계란과 가금류의 *Salmonella* spp.에 대한 토의 사항은 Codex 식육 및 가금육 위생분과위원회에서 위생실행 규범의 작성과 관련하여 검토가 되어져야 함을 제안함.

Campylobacter와 Vibrio의 위해평가

- 구운 닭의 *Campylobacter* spp.와 수산물 중의 *Vibrio* spp.의 위해평가에 대한 작업이 완료되었음을 언급하고, 본 내용은 식품중 미생물위험에 대한 위해평가에 관한 FAO/WHO 전문가 협의회의 보고서에 포함되어 있음.
- 한편 위원회에서는 구운 닭의 *Campylobacter* spp. 또는 해산물 중 *Vibrio* spp.에 대한 어떤 작업도 이루어지고 있지 않아 이러한 병원균 및 관련품목 간의 위해관리목표에 관한 명확한 지침이 필요함을 언급함.
- 따라서 위원회는 호주, 벨기에, 핀란드, 일본, 태국 등 14개국의 지원 하에 네덜란드가 중심이 된 초안작업단이 위해평가에서 설명될 질의내용(Questions)을 결정하기 위해 가금육중 *Campylobacter* spp.의 위해관리전략에 대한 토의 자료를 개발하기로 동의함.
- 또한 전문가 자문회의 보고서 뿐만아니라 가금류의 *Campylobacter* spp.에 대한 토의 사항은 Codex 식육 및 가금육 위생분과위원회에서 위생실행 규범의 작성과 관련하여 검토가 되어져야 함을 제안함.
- 그리고 가금육중 문제가 되고 있는 fluoroquinolon에 저항성을 갖는 *Campylobacter*에 대해 검토가 되어야 함을 제안함.
- 위원회는 또한 덴마크, 일본, 말레이시아, 모잠비크와 태국 등의 지원 하에 미국이 중심이 된 초안작업단이 위해평가에서 설명될 특별한 질의내용

(Questions)을 결정하기 위해 수산물중 *Vibrio* spp.의 위해관리전략에 대한 토의 자료를 개발하기로 동의함. 가장 많이 진전된 어패류중 *Vibrio parahaemolyticus*의 위해평가에 우선적으로 주안점을 둘 것이 제안됨. 국제소비자연맹 대표는 특히 개발도상국들의 공중보건상 중요한 *Vibrio cholerae*에 대한 작업이 계속될 필요성을 조언함.

- 위원회는 현재 FAO와 WHO가 맡아서 진행중인 위해평가 수행의 관점에 대해 설명하고 초안작업단이 가능한한 빨리 위해 평가자를 위한 특별 질의내용을 작성하도록 함.
- 위해평가자와 위해관리자 간의 상호 작용
 - 본 논의의 주된 주제는 위해정보전달 특히, 평가자와 관리자간의 정보전달 개선의 중요성과 위해관리질의내용 구성에 도움이 되는 위해분석활동의 범위 및 목표 설정의 필요성임.
 - 위원회는 위해관리와 관련하여 CCFH에서 작성한 이 제안(CCFH에 의해 수행될 미생물 위해평가/위해관리 절차에 대한 제안, CX/FH 01/5-Add.2)의 수정을 미국에 요청
 - 분과위원회는 자료(Codex 식품위생분과위원회에 의해 수행될 미생물 위해평가/위해관리 절차에 대한 제안, CX/FH 01/5-Add.2)가 FAO 및 WHO가 제시한 위해프로파일의 형태를 고려하면서 가능한한 단순하고 간략하며 융통성이 가질 수 있도록 요청하였으며 분과위원회의 서로 다른 필요성에 부합되고 이들 과정의 지체를 막기위해 불필요한 단계를 생략하도록 요청함.
 - 위해평가 결과가 기준, 지침 및 기타 관리자료의 개발에 어떻게 활용되는가에 대한 보다 나은 이해를 돕기 위해 분과위원회는 FAO 및 WHO에 이들 사안에 대한 전문가 자문회의를 개최할 것을 요청함.

나. 주요 합의사항

- 미생물적 위해평가에 대한 관련자료의 습득을 위한 지침
 - 동 회의에서는 위해평가를 개발하는데 있어 직면하고 있는 주요 문제중의 하나가 자료의 부족임에 동의함. 따라서 이번 회기에 브라질 대표단이 제출한 '미생물적 위해평가 관련 데이터 수집을 위한 지침' 문서가 단지 개발도상국 뿐 아니라 세계 모든 국가와 관련된다는 것에 동의함. 따라서 의장은 동 문서의 검토를 위해 FAO와 WHO로 회부할 것을 제안함.

- 향후 업무
 - 장출혈성 대장균(*Enterohemorrhagic Escherichia coli*)이 CCFH의 우선 작업 항목으로 남아있음을 확인하였음. 또한 미국이 오스트리아, 호주, 중국 등의 지원을 받아 같은 쇠고기와 돼지고기, 닭 등 우려되는 품목확인 등 장출혈성 대장균에 대한 'risk profile'을 준비할 것을 동의함.
- FAO/WHO 합동 특별 전문가 자문회의
 - FAO와 WHO에서 수행중인 위해평가 작업을 더 강화하기 위하여 그리고 이 위원회의 위해관리 업무를 지원하고, 위해 정보전달을 더 원활히 하기 위하여 위원회는 “식품중 미생물위험에 대한 위해평가에 관한 FAO/WHO 합동 전문가 자문회의”를 지속적으로 운영할 것을 제안함.
- 회원국 정부의 미생물 위해평가 적용
 - 대부분의 대표들 특히, 개발도상국들은 그들의 국가에서 위해평가를 이해하고 적용하는 전문가의 부족과 관련하여 관심사항을 표현하였음. 그들은 FAO와 WHO에서 기술적인 능력을 강화할 수 있는 지원이 필요함을 강조하였고, 이에 대해 FAO와 WHO의 협력 센터 네트워크를 더욱 강화시켜 위해평가 및 위해관리를 담당하는 지역전문가에게 까지 확대됨으로써 훈련을 촉진시키고 지역 위해분석 전문가 및 그 활동이 개선되어야 한다고 권고함.

의제 6 : 식품중 *Listeria monocytogenes*의 관리를 위한 지침(안)
 (Proposed Draft Guidelines for the Control of *Listeria monocytogenes* in Foods)

가. 주요 논의사항

- 33차 회의에서 협의된 바와 같이 초안작업단의 지원을 받아 독일이 서류로 제출된 의견과 합동 FAO/WHO 전문가 자문회의에서 최종 확정될 위해특성 분석을 기초로 동 의제에 대한 수정된 자료를 준비함. 동 작업은 제 49차 집행이사회에서 새로운 작업으로 승인됨.
- 독일대표는 식품중 *L. monocytogenes* 관리의 다양한 측면이 23차 회의부터 토의되어 왔음을 지적. 위해평가에 대한 FAO/WHO 전문가 자문회의의 결과가 본 문서 작성에 고려되었으며, 이 위해평가는 국제무역에서 식품중 *L. monocytogenes*의 관리에 대한 다양한 위해 관리 옵션을 제공하였음.

- 본 지침의 범위(scope)는 위해평가 및 열거된 수많은 위해관리옵션에 근거하여 식품중 *L. monocytogenes*의 관리에 대한 지침을 제시함.
- 국제낙농협회(IDF)는 보호허용수준(Accepted Levels of Protection (ALOPs)), 위해관리목표, 미생물 기준 및 식품안전성목표(Food Safety Objectives (FSOs)) 간의 상호작용 등 용어가 좀더 명확해 져야 함을 지적하였음. 그리고 위원회에서 개발되는 다른 문서와의 일관성이 필요함을 강조.
- 다른 대표들은 식품에서의 특정 한계를 설정하기 위한 위해(Risk)가 위해평가자에 의해 산출되지 않았으므로 현 단계에서 결과의 해석과 미생물 기준으로 특정 숫자를 설정하는 것에 주의를 당부함.
- 농장에서 식탁까지를 연계한 관리방안의 중요성이 강조되면서, 위해평가에 대한 FAO/WHO 전문가 자문회의 보고서는 가장 빈번하게 사람의 리스테리아 감염과 관계되는 식품들은 즉석섭취식품임을 지적하였음.

나. 결정사항

- 식품중 *Listeria monocytogenes*의 관리를 위한 지침(초안)의 단계
 - 지침에 대한 추가 의견을 2002년 2월 1일까지 독일에 제출하도록 하고, 오스트리아, 호주, 체코 등의 지원을 받아 제출된 의견과 위해평가 결과를 토대로 수정작업이 이루어질 것임. 수정된 지침은 다음 회기에서 4단계로 토의될 것임.

의제 7 : 미생물 위해관리 수행에 관한 원칙 및 지침(초안)

(Proposed Draft Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Management)

가. 주요 논의사항

- 33차 CCFH 회의에서 프랑스가 주관이 되어 지침을 수정하기 위하여 3단계로 보내짐.
- 제출된 지침 문서는 2001. 6. 7 ~ 6. 8. 파리에서 개최된 작업단회의에서 수정되었으며 33차 회의에 제출된 의견과 토의사항을 고려하여 위원회에서 통지됨.
- 지침(안)에 대해 각 장별로 검토된 내용은 다음과 같음

2장 정의

- 위해허용수준(Acceptable Level of Risk (ALR))에 대한 용어 및 정의(적정보호수준(Appropriate Level of Protection (ALOP))에 대한 용어 및 정의에서 대체됨)는 일시적으로 참조의 목적으로 지침에 포함되었으며, 최종 승인 전에 본문에서 제외될 것임을 언급.

3장 일반원칙

- 원칙 4를 투명하고 간결하게 하기 위해 위해평가와 위해평가정책 2개로 분리하기로 결정함.

5.1.3 장 Risk Profile

- 본 항의 일부내용을 수정하여 Risk profile이 감염될 수 있는 모집단의 범위가 어느 정도 인지를 나타낼 수 있도록 수정하기로 함.

5.1.7 장 미생물 위해평가의 과정과 결과 검토

- 특히 5.1.5장의 경우 보다 자세한 재검토 과정을 통하여 위해평가의 서로 다른 점을 위해관리자가 해결할 수 있는 기회를 주기 위해 본 지침이 검토될 필요성이 있음에 동의하였으며 이와 관련하여 이 장은 미생물 위해평가 수행 원칙 및 지침과 일관성을 가져야 함을 강조.

5.2.1.2 장 식품안전성목표(Food Safety Objectives (FSOs))

- 위원회는 FSOs의 개념을 지지함. 이해할 수 있고, 투명하고 일관성 있게 이용되기 위하여 FSO 용어의 명확한 정의의 중요성을 언급함.

5.2.1.3 장 위생관리에서의 예방조치

- 24차 위원회에서 채택된 다음의 내용을 포함하기로 결정함. 현재의 원문뿐만 아니라 이번에 추가된 사항들은 초안작업반에서 과제로서 더 검토될 것임.
 - a. “과학적 데이터는 미비해서 불충분하지만 사람 건강에 위해가 될 수 있는 증거가 있을 때, 위원회는 기준을 설정하는 절차를 계속할 수는 없으나 유용한 과학적인 증거에 의해 지원될 수 있는 문서 즉, 실행규범 등과 같은 관련 문서의 작성을 고려하여야 한다.”
- 또한 위원회는 이와 관련하여, Codex 일반원칙 위원회에서 토의한 사항을 초안 작업반이 참작하도록 하였으며, Codex의 권고뿐만 아니라 각국 정부의 조언을 검토하도록 함. 몇몇 대표는 제목을 예방원칙(Precautionary Principle)에

서 위해관리에서의 예방조치(Precaution in Risk Management)로 변경할 것을 제안함.

- 6장 미생물 위해관리 결정 수행에 대한 지침과 7장 모니터링 및 검토
 - 이 장은 초안 작업반에서 많은 수정이 필요함.

나. 결정사항

- 미생물 위해관리 수행에 대한 원칙 및 지침(초안)의 진행상태
 - 동 회의에서는 본 지침(초안)을 각 장(Section)별로 검토하였으며, 수립된 각국의 의견을 고려하여 프랑스 대표단의 주관하에 초안작업반에서 수정이 이루어져 35차 회의 전에 공람 될 것임.

의제 8 : 유 및 유제품에 대한 위생실행규범(안)

(Proposed Draft Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products)

가. 주요 논의사항 및 결정사항

지난 제33차 식품위생분과는 우유 및 유제품 위생실행규범(안)을 3단계로 돌려 미국 등의 작업반에서 재작성 하도록 하고 본 회의 제출 전에 회람하여 정부안을 반영하도록 하였는데, 제출된 규범(안)에 대해서는 대체로 동의하면서 관리방안의 검증, 식품안전성목표, 기준수행과의 관계 등에 대한 개념에 대해서는 더 논의하기로 하고 다음 회의에서 이루어질 3단계 논의를 위하여 회람하기로 함.

의제 9 : 식품공장에서 가공용수의 위생적 재사용에 관한지침(초안)

(Proposed Draft Guidelines for Hygienic Reuse of Processing Water in Food Plants)

가. 주요 논의사항

- 동 지침안은 식품위생일반원칙 (Recommended International Code of Practice-General principles of Food Hygiene)의 별첨으로 추가될지 개별 지침으로 운용할지에 대해 논의하였으나 결정되지 못하였음

나. 결정사항

- 49차 총회에서 CCFH에서 제출한 이 제안을 승인하였으나 본 분과위원회의 과도한 작업량으로 인해 우선순위를 설정할 것이 권고됨.
- 따라서 본 위원회는 미생물 위해평가에 중점을 두는 것으로 하고, 미국의 제안에 따라 본 지침의 중요성을 인정하나 당분간 이 작업의 논의를 중단하기로 함. 본 의제는 36차 회의때 다시 재검토하기로 하였음.

의제 10 : 소규모 또는 저개발업체에서의 HACCP 적용지침(초안)

(Proposed Draft Guidelines on the Application of HACCP in small and/or Less Developed Businesses)

가. 주요 논의사항

- 동 지침안은 식품위생일반원칙의 별첨인 HACCP규정에 추가되거나 일부 내용을 개정할 것에 대하여 논의하였으며 구체적 내용의 수정보다는 전반적 내용구성에 대하여 논의하였으며 각 국가의 특수성과 소규모 업체의 적용문제점에 대하여 논의하여 왔음.
- 네덜란드는 본 지침의 내용을 소개하였으며 소규모업체 및 저개발업체(SLDBs)에 HACCP를 적용하는데 있어 문제점은 1997년이후 논의되어왔다는 것을 지적하였음. 또한 네덜란드는 지난해 CCFH에서 각국 정부 및 업체 특히, 소규모 또는 저개발업체에 대해 확인된 문제점을 극복하도록 이들 업체에서 HACCP 적용을 촉진하기 위한 추가적 지침을 제공하도록 요청하였다는 점을 주지시켰다.
- 따라서 현재의 HACCP 지침을 일부 변경한 별첨 I은 SLDB 등의 규모를 가진 업체에 HACCP 7개 원칙을 어떻게 적용할지에 대한 지침을 제공하고 있으며 별첨 II는 HACCP를 적용하는데 있어서의 문제점을 제시하고 이들 문제를 극복하는데 도움이 될 수 있는 추가적 권고사항을 제공하고 있음.
- 일부 국가들이 수정된 별첨 I이 SLDB에서 HACCP를 수행하기에 융통적이라는 의견을 제시한 반면 많은 국가들 특히, 개발도상국들은 더욱 융통성을 가질 필요가 있다고 설명하고 SLDB 용어를 명확하게 할 것과 SLDB의 범주를 더욱 세분화 할 필요가 있음을 제시함.

- 별첨 II의 향후 작업과 활용에 대한 논의가 있었는데, 일부 국가는 SLDB에서의 HACCP 적용에 부가적인 도움을 주기위해 정부 및 업체의 지침자료 개발에 활용될 자료로서 특히, FAO/WHO에서 활용되어야 한다고 주장한 반면 또 다른 일부국가는 별첨 I의 본문에 별첨 II를 삽입할 것을 요청하였음.

나. 결정사항

- 동 의제는 5단계로 상정할 것을 결정하였으며, 현재의 HACCP 적용지침을 별첨 I의 내용으로 대체하기로 함.
- 별첨 II에서 논의된 HACCP 적용의 문제점 및 극복방법에 대한 안을 네덜란드에서 취합하여 수정된 내용을 다음 회의때 재논의 하기로 함.

의제 11 : 난류제품에 대한 위생실행규범(안)

(Proposed Draft Revision of the Code of Hygienic Practice for Egg Products)

가. 주요 논의사항

WHO/FAO에 의해 수행된 가금류에서의 살모넬라 위해 평가, 살모넬라 유형별 언급, 껍질을 포함하고 있는 계란 및 난류제품에서의 농약, 미생물 독소, 오염물질 등을 논의

나. 결정사항

호주 등의 작업반에게 난류제품 위생실행규범(안)을 보강하도록 하고 다음 회의에서 논의하기로 함

가. 주요 논의내용 및 결과

분과는 집행이사회의 결론에 따라 항생제 내성에 대하여 자문할 여러 분야의 전문가 회의를 갖기로 하였으며 가금류에서 플루오로퀴놀론 내성 캄필로박터 등의 병원특이성 내성의 출현은 앞으로 위해 평가에 이용할 수 있도록 데이터로 검토되어야 한다고 동의되었으며, 병원균-품목군에 대해 검토하고 있는

초안작성반은 본 회의에서의 논의사항에 대해 고려하기로 하고 집행이사회에 토의내용을 통보하기로 함.

의제 12 : 식품 중 항균제 내성 세균에 관한 위해 프로파일
(Discussion Paper - Risk Profile on the Antimicrobial Resistant Bacteria in Food)

가. 주요 논의내용 및 결과

미국 등에 요청하여 식품위생관리방안의 검증지침(안)을 보완하도록 하고 다음 회의에서 검토를 위해 회람하기로 함

의제 13 : 식품위생관리방안의 검증지침(안)
(Discussion Paper on the Proposed Draft Guidelines for the Validation of Food Hygiene Control Measures)

가. 주요 논의내용 및 결과

미국의 제안에 따라 미생물학적 위해 평가의 중요성과 우선순위를 고려하여 본 의제는 36차 회의에서 재논의하기로 함.

의제 14 : 식품 중 이물 평가에 관한 지침(초안)
(Discussion Paper on the Proposed Draft Guidelines for Evaluating Objectionable Matter in Food)

의제 15 : 기타 사업 및 앞으로의 작업
(Other Business and Future Work)

- 추적성(Traceability)
추적성 개념은 미생물 위해관리에 관한 원칙 및 지침에 대한 추가보완작업에서 고려하기로 함.
- Codex 기준·규격 및 실행규범에서의 위해 분석
다음 회의에서 인도는 “여러 Codex 분과에서의 기준·규격 및 규범의 설정시 위해 분석”에 관한 자료를 제출하기로 함.

의제 16 : 다음 회의 날짜 및 장소
(Date and Place of the Next Session)

- 제35차 식품위생분과는 잠정적으로 2002년 10월 21일부터 26일까지 미국에서 개최하기로 하고 자세한 사항은 Codex와 미국 사무국에 따르기로 하였음.

3. 종합의견

- 미생물 위해도 평가가 중점적으로 논의되고 참여 국가가 증가하는 추세로 보아 세계적으로 미생물에 대한 정성적 평가에서 정량적 평가로 돌아섰음을 나타내며 향후 우리나라도 관련 자료를 구축할 수 있도록 대비하는 것이 시급함.
- 미국측의 제안으로 아시아 지역 국가들과 공동 회의를 통해 국가간 협의사항을 논의하고자 하였으며, 2002년 초에 모일 수 있도록 각국의 Codex 사무국에 자세한 일정을 통보해주기로 하였음.
- CODEX 위생분과의 업무범위에 있는 것이 매우 광범위하고 각 부처 별로 산재하여 있어 정기적인 업무협회의와 사전 상호의견을 교류하여 단일의견을 작성, 제출하여야 하며 업무에 전문적 지식 또는 경험이 있는 사람이 지속적으로 CODEX 내용을 파악하여 대처하여야 함.

작업상황요약표

제 목	진행단계
생과채류에 대한 위생실행규범(안)	8단계
HACCP 체계의 적용지침 개정(안)	5단계
식품공장에서 가공용수의 위생적 재사용을 위한 지침(초안)	4단계(임시중단)
식품중 <i>Listeria monocytogenes</i> 관리에 관한 지침(초안)	2단계
미생물 위해관리 수행을 위한 원칙 및 지침(초안)	2단계
유 및 유제품에 대한 위생실행규범(초안)	2단계
식품위생관리방안의 검증지침(초안)	1/2/3단계
난류제품에 대한 위생실행규범 개정(초안)	1/2/3단계
식품중 항균제 내성 박테리아에 관한 위해프로파일(토의자료)	-
식품중 이물의 평가에 관한 지침(초안)(토의자료)	(임시중단)
가금육 중의 <i>Salmonella</i> spp.에 대한 위해관리전략(토의자료)	-
가금육 중의 <i>Campylobacter</i> spp.에 대한 위해관리전략(토의자료)	-
<i>Vibrio</i> spp.에 대한 위해관리전략(토의자료)	-
쌈, 갈은 쇠고기 및 돼지고기 등을 포함하는 우려 식품의 확인 등 장출혈성 <i>E.coli</i> 에 대한 위해프로파일	-