

제36차 CODEX 식품첨가물 및 오염물질 분과위원회 회의결과보고 (Codex Committee on Food Additives and Contaminants)

권우정 / 보건복지부 식품위생심의위원회 연구위원

1. 서 언

식품첨가물 및 오염물질 분과위원회(Codex Committee on Food Additives and Contaminants, 이하 CCFAC)는 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission)내의 하부 분과로서 네덜란드를 의장국으로 하여 1964년부터 1년에 1회의 회의를 통하여 첨가물 또는 오염물질의 규격 또는 기준설정작업을 한다. CCFAC의 주요업무는 식품첨가물의 사용기준설정 및 중금속, 곰팡이독, 다이옥신 등 환경오염물질 등의 오염물질 및 자연적 발생 독소의 최대허용기준 및 지침기준 설정작업이다.

제조 및 가공기술의 발달에 따라, 소비되는 식품의 형태가 다양해지고 이에 따라 사용되는 식품첨가물의 소비량과 종류가 증가되고 있어 식품첨가물에 대한 안전성 및 그 사용기준을 과학적으로 판단할 필요가 있다. 또한, 식품교역의 증대에 따른 무역마찰을 방지하기 위해서 식품중 식품첨가물이나 오염물질에 대한 안전성 확보가 중요하다.

Codex 식품첨가물 및 오염물질분과위원회에서

는 각국의 사용기준자료를 수집하여 위해평가방법에 따라 평가하고 식품첨가물 및 오염물질에 대하여 전세계적으로 공통적인 Codex 기준을 설정하고 있다. 이에 대한 회의결과를 예의주시하고 적극적인 대응방안이 필요하다고 판단된다. 따라서 회의 논의결과 및 최종보고서(ALINORM 04/27/12)를 토대로 주요한 사항을 소개하고자 한다.

제36차 CCFAC 회의가 2004. 3. 22 - 26까지 네덜란드 정부의 초청으로 네덜란드 로테르담에서 개최되어 우리나라를 비롯한 56개의 회원국과 38개의 국제기구의 대표자 약 283명이 참석하였다.

주요한 의제로는 식품첨가물의 사용기준에 대한 식품첨가물 일반기준(General Standard for Food Additives) 설정작업과, Carrier 및 Processing aid 관리방안, INS 개정안, 또한 곰팡이독, 중금속, 다이옥신, 간장중 MCPD등의 최대허용기준설정, acrylamide 관리방안, 식품중 오염물질 및 독소의 일반기준(Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods, GSCTF) 설정작업등으로 자세한 의제목록은 다음과 같다.

□ 회의의제

의제 번호	의 제	관련문서
	회의 개최 (Opening of the Session)	CRD 23
1	의제 채택 (Adoption of the Agenda)	CX/FAC 04/36/1 CX/FAC 04/36/1-Add.1 CRD 7
2	서기선출 (Appointment of Rapporteur)	
3	타분과위원회에서 이관한 사항 (Matters Referred from the Codex Alimentarius Commission and other Codex Committees)	CX/FAC 04/36/2 CRD 15
4	(a)61차 JECFA 회의보고서 요약 (Summary Report of the 61th Meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives)	CRD 25
	(b)ADI 및 기타 독성권고사항 개정결과 필요한 조치 (Action Required as a Result of Changes in ADI Status and other Toxicological Recommendations)	CX/FAC 04/36/3
5	CCFAC에서 적용하는 위해분석원칙(안) (Draft Risk Analysis Principles by the Codex Committee on Food Additives and Contaminants) - Comments at Step 6 (CL 2003/33-FAC)	CX/FAC 04/36/4 CRD 24

FOOD ADDITIVES

6	Codex 규격 중 식품첨가물 최대허용기준 승인 및/또는 개정 (Endorsement and/or Revision of Maximum Levels for Food Additives in Codex Standards)	CX/FAC 04/36/5
7	GSFA 검토 (Consideration of the Codex General Standard for Food Additives (GSFA))	
	(a)GSFA 작업단 보고 (Report of the ad hoc Working Group on the Codex General Standard for Food Additives)	CRD 1
	(b)GSFA 서문 개정(안) (Proposed Draft Revised Preamble to the Codex General Standard for Food Additives) - Comments at Step 3	CX/FAC 04/36/6 CX/FAC 04/36/6-Add.1 CRD 17, 28
	(c)GSFA 식품분류체계 개정(안) (Draft Food Category System of the Codex General Standard for Food Additives) - Comments at Step 6 (CL 2003/33-FAC)	CX/FAC 04/36/7 CRD 16, 17, 24, 27

해외식품행정정보

의제 번호	의 제	관련문서
7	(d)GSFA의 Table 1 개정 (Proposed Draft and Draft Revisions to Table 1 of the Codex General Standard for Food Additives) (i) Report of the GSFA Quality Control Working Group	CX/FAC 04/36/8 CX/FAC 04/36/9 CRD 15, 7, 19, 26, 27, 30
8	가공보조제 및 Carrier 토의문서 (Discussion Paper on Processing Aids and Carriers) - Comments	CX/FAC 04/36/10 CX/FAC 04/36/10-Add.1 CRD 24, 27
9	활성염소 사용에 대한 실행규범(초안) (Proposed draft Code of Practice on the Safe Use of Active Chlorine) - Comments at Step 3	CX/FAC 04/36/11 CX/FAC 04/36/11-Add.1 CRD 24
10	(a)기준관련 작업단 보고 (Report of the ad hoc Working Group on Specifications)	CRD 2
	(b)61차 JECFA 회의에서 제기된 식품첨가물 성상 및 순도기준 (Specifications for the Identity and Purity of Food Additives Arising from the 61st JECFA Meeting) - Comments	CX/FAC 04/36/12 CX/FAC 04/36/12-Add.1 CRD 27
11	식품첨가물의 INS 번호 (International Numbering System(INS) for Food Additives)	CRD 2
	(a)INS 개정안 (Proposals for amendments International Numbering System for Food Additives)	CX/FAC 04/36/13
	(b)INS 작업단 보고 (Report of the Working Group on International Numbering System)	CRD 4
	(c)Codex와 JECFA에서 사용하고 있는 용어 조화를 위한 토의문서(Discussion Paper on the Harmonization of Terms Used by Codex and JECFA) - Comments	CX/FAC 04/36/14 CX/FAC 04/36/14-Add.1
CONTAMINANTS		
12	Codex 규격중 오염물질의 최대허용기준 승인 및 개정 (Endorsement and/or Revision of Maximum Levels for Contaminants in Codex Standards)	CX FAC 04/36/15
13	식품 중 오염물질 및 독소에 대한 일반기준규격 (Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods (GSCT))	

의제 번호	의 제	관련문서
13	(a)오염물질 및 독소에 대한 작업단 보고 (Report of the ad hoc Working Group on Contaminants and Toxins)	CRD 3
	(b)GSCT의 일정표 1 (Schedule 1 of the Proposed Draft Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods) - Comments	CX/FAC 04/36/14 CX/FAC 04/36/14-Add.1 CRD 6, 27
	(c)GSCT의 노출량평가방법 및 원칙(초안) (Draft Principles for Exposure Assessment of Contaminants and Toxins in Foods) - Comments	CX/FAC 04/36/17 CRD 6, 17, 24, 29
14	식품 및 사료 중 Mycotoxins (Mycotoxins in Food and Feed)	
	(a)사과주스 및 사과주스원료가 함유된 음료 중 patulin의 최대허용기준 (Maximum Level for Patulin in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in Other Beverages - New Data submitted (CL 2003/13-FAC)	CX/FAC 04/36/18 CRD 6, 24, 27
	(b)곡류 및 곡류가공품중 Ochratoxin A의 최대허용기준(안) (Draft Maximum Levels for Ochratoxin A in Raw Wheat, Barley and Rye and Derived Products) - Comments at Step 6 (CL 2003/33-FAC)	CX/FAC 04/36/19 CRD 6, 24
	(c)땅콩중 Aflatoxins 오염방지 및 저감화를 위한 실행규범(초안) (Draft Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts) - Comments at Step 4	CX/FAC 04/36/20 CX/FAC 04/36/20-Add.1 CRD 6, 24
	(d)Tree Nuts중 Aflatoxins 오염방지 및 저감화를 위한 실행규범(초안) (Proposed Draft Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Tree Nuts	CX/FAC 04/36/21 CRD 24
	(e)Tree Nuts중 Aflatoxin에 관한 토의문서 (Discussion Paper on Aflatoxins in Tree Nuts (other than almonds, hazelnuts and pistachios), including Information submitted on Aflatoxin Contamination and Methods of Analysis for the Determination of Aflatoxins in Tree Nuts) - Comments	CX/FAC 04/36/22 CX/FAC 04/36/22-Add.1 CRD 6, 27
	(f) Tree Nuts 중 Aflatoxin의 최대허용기준 (Maximum Levels for Aflatoxin in Tree Nuts (almonds, hazelnuts and pistachios) - Proposals submitted (CL 2003/13-FAC) - Comments	CX/FAC 04/36/23 CRD 6, 9, 24 27

의제 번호	의 제	관련문서
14	(g)Deoxynivalenol의 최대허용기준 (Maximum Levels for Deoxynivalenol - Proposals submitted (CL 2003/13-FAC) - Comments	CX/FAC 04/36/24 CRD 6, 24
	(h)사탕수수의 곰팡이독소 오염(Mycotoxin Contamination in Sorghum - Information and data submitted (CL 2003/13-FAC)	CX/FAC 04/36/25 CRD 24
15	식품 중 산업 및 환경오염물질 (Industrial and Environmental Contaminants in Foods)	
	(a)어류중의 납의 최대허용기준(안) (Draft Maximum Levels for Lead in Fish - Statistical analysis data on lead content for significantly traded fish species that might cause problems in international trade) - Comment	CX/FAC 04/36/26 CX/FAC 04/36/26-Add.1 CRD 10, 14, 24, 27
	(b)식품중 납의 오염방지 및 저감화를 위한 규범(초안) (Draft Code of Practice for the Prevention and Reduction of Lead in food) - Comments at Step 6 (CL 2003/33-FAC)	CX/FAC 04/36/27
	(c)주석의 최대허용기준(초안) (Proposed Draft Maximum Levels for Tin) - Comments at Step 3 (CL 2003/13-FAC)	CX/FAC 04/36/28 CRD 10, 24
	(d)식품중 주석의 오염방지 및 저감화를 위한 실행규범(초안) (Proposed draft Code of Practice for the Prevention and Reduction of Tin Contamination in Foods) - Comments at Step 3	CX/FAC 04/36/29 CX/FAC 04/36/29-Add.1 CRD 10
	(e)카드뮴의 최대허용기준(초안)에 대한 의견 (Proposed Draft Maximum Levels for Cadmium) - Comments at Step 3 (CL 2003/13-FAC and CL 2003/33-FAC)	CX/FAC 04/36/30 CRD 10, 13, 21, 24
	(f)식품의 다이옥신 오염방지를 위한 원인규제조치 실행규범(초안) (Proposed Draft Code of Practice for Source Directed Measures to Reduce Dioxin and Dioxin Like PCB Contamination of Foods) - Comments at Step 3	CX/FAC 04/36/31 CX/FAC 04/36/31-Add.1
	(g)다이옥신 및 다이옥신과 유사한 PCBs에 대한 상황보고서 (Position Paper on Dioxins and Dioxin Like PCBs) - Comments	CX/FAC 04/36/32 CX/FAC 04/36/32-Add.1

의제 번호	의 제	관련문서
15	(h)Chloropropanols에 관한 상황보고서 (Position Paper on Chloropropanols) - Comments	CX/FAC 04/36/33 CX/FAC 04/36/33-Add.
	(i)Acrylamide에 관한 토의문서 (Discussion Paper on the Acrylamide) - Comments	CX/FAC 04/36/34 CX/FAC 04/36/34-Add.1 CRD 8, 10, 13, 22
16	국제무역에서 핵오염사고에 따른 식품중 방사능핵종의 지침수준 (초안) (Proposed draft Revised Guideline Levels for Radionuclides in Food Following Accidental Nuclear Contamination for Use in International Trade (CAC/GL 5-1989), including Guideline Levels for Radionuclides for Long-Term Use) - Comments at Step 3	CX/FAC 04/36/35 CX/FAC 04/36/35-Add.1
	GENERAL ISSUES	
17	JECFA에서 우선평가될 물질(식품첨가물, 오염물질, 자연독소) (a) Comment (CL 2003/13-FAC and CL 2003/46-FAC) (b) Report of the Working Group on the Priority List	CX/FAC 04/36/36 CRD 11, 15 CRD 5
18	기타작업 (Other Business and Future Work)	
19	차기회의일정 (Date and Place of Next Session)	
20	보고서 채택 (Adoption of the Report)	

2. 식품첨가물 관련 논의 결과

(1) 61차 JECFA 보고서 요약

JECFA 사무국은 61차 JECFA 회의(2003. 6월) 결과를 보고하였다. JECFA는 23개의 식품첨가물을 평가하였으며, 그 중 7개는 정상 및 순도 기준?규격만 설정하고 추가로 39개의 식품첨가물에 대한 비소 및 중금속 기준을 개정하였다. curcumin, diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol(DATEM), neotame 및 polyvinyl alcohol에 대해서는 완전 ADI를 설정하였다.

JECFA는 6개의 annatto extracts를 재평가하였으며, 개별적으로 독성학적인 특성을 평가하기로 결정하고, 정상 및 순도 규격은 개별적으로 채택하였다. 또한 annatto extracts의 평가를 완료할 수 없음을 공지하고, 6개의 annatto extracts중 4개의 ADI를 잠정적으로 설정하였음을 보고하였다. D-Tagatose의 ADI도 잠정적으로 설정하고 차기 JECFA 회의에서 논의될 예정임을 언급하였다.

JECFA는 quillaia extracts를 논의한 결과 JECFA에서 기히 평가한 Type 1과 활성 saponine이 고농도로 포함되어있는 Type 2를 서로 구별하기로 결정하였다. Type 1의 quillaia의 경우, 완전 ADI를 재설정하고, Type 2의 ADI는 정량적·정성적 성분에 관한 정보가 입수되지 않은 관계로 설정하지 않았다.

한편 JECFA에서 개발한 decision tree approach를 적용하여 7개의 다른 군중 144개의 flavours를 평가하였다. 모든 flavours의 안전성을 검토한 결과, 현 섭취량 수준에서 안전성에 문제가 없음을 보고하고 추가로 101개의 flavours의 규격을 설정하였다.

또한, 물처리제(sodium dichloroisocyanurate NaDCC)와 철분의 영양급원(ferrous glycinate)도

평가한 결과 식품첨가물이 아님을 언급하고, 이에 따라, 이번 CCFAC 회의에서 논의하지 않기로 결정하였다.

카드뮴의 경우 전문가위원회는 주로 카드뮴 노출량의 dose/response 또는 dose/effect 관계 및 신장에 대한 영향에 대한 여러 새로운 연구를 검토하였다. 그러나, 새로운 자료가 카드뮴의 PTWI를 개정하기에는 충분한 근거로 제공되지 않음에 따라, PTWI($7\mu\text{g}/\text{kg}$ of BW)를 유지하기로 결정함. 카드뮴의 식이섭취량과 관련하여, 여러 국가에서 제출한 새로운 자료를 검토하였다. GEMS/Food regional diets를 토대로 국가추정섭취량 및 추정량을 검토한 결과, 카드뮴의 추정섭취량이 PTWI의 대략 40~60%정도임을 확인하였다. 카드뮴의 주요 식이급원은 쌀, 밀, 전분뿌리 및 괴경작물 및 엽경채소를 제외한 채소류이다.

메틸수은(MeHg)의 경우, 전문가위원회는 다양하고 새롭게 연구된 임상자료를 검토하였으며, 태아발생시 메틸수은에 노출될 경우 어린이의 신경발달에 영향이 있으며, 이는 건강상 가장 민감하게 나타나는 좋지 않은 현상임을 확인하였다. JECFA는 모성 머리카락의 수은 수준을 검토한 결과, 태어난 아기에게는 감지할 정도의 부정적인 영향이 없음을 확인하였다. 머리카락의 수은 수준을 혈중 수은 수준으로의 전환 및 혈중 수은 수준을 식이섭취수준으로 전환하여 tolerable intake level을 유도하였다. 이와 같이 전환단계에서 factor를 적용하여 불확실성을 계산한 결과 메틸수은의 PTWI $1.6\mu\text{g}/\text{kg}$ BW가 유도되었다.

최종적으로, Joint Secretariat은 CCFAC에 차기 2회의 JECFA 회의는 CCFAC에서 제기한 사항에 대해서 검토될 예정임을 공지하였다. 63차

JECFA 회의(2004년 6월)에서는 glycyrrhizic acid 및 식품첨가물을 검토하고, 64차 JECFA 회의(2005년2월)에서는 오염물질만 평가할 예정임을 공지하였다. 긴급사안으로, stevioside 관련 자료는 2004년 6월까지 자료를 요청하였다.

(2) ADI 및 기타 독성권고사항 개정결과에 필요한 조치

CCFAC은 61차 JECFA 회의에서 권고한 바와 같이 식품첨가물에 관한 현행 ADIs 및/또는 신규 설정된 ADIs의 개정 또는 오염물질에 관한 독성권고사항의 개정의 결과로써 필요한 조치를 설명하였다. CCFAC은 JECFA 평가를 유보함에 따라 6개의 annatto extracts, D-Tagatose 및 quillaia extract Type 2의 관련 조치는 하지 않기로 합의하였다. CCFAC은 INS 작업반에서 D-Tagatose와 Polyvinyl alcohol의 INS 번호를 지정하였음을 언급함.

(3) CCFAC에서 적용하는 위해분석원칙(안)

CCFAC은 26차 총회에서 CCFAC에서 적용하는 위해분석원칙(안)을 5단계로 채택하고 35차 CCFAC에서 제안한 바와 같이 6단계로 진행시켰음을 언급하였다. CCFAC은 또한 26차 총회에서 Codex 체제내에서 적용을 위한 위해분석의 작업 원칙을 채택하였음을 언급하고, 향후 규정집에 포함시키기 위해 관련 분과위원회에서 각각 분야에 대한 위해분석에 관한 특정 지침서를 개발 또는 완성할 것을 요청하였다. CCFAC은 작업의 조화 및 작업원칙의 일관성을 위해 동 문서가 향후 일반원칙분과위원회에 제출될 예정임을 언급하였다.

CCFAC은 다음과 같이 CCFAC에서 적용하는

위해분석원칙(안)을 논의하였다

- 위해분석원칙(안)에 사용되는 "Members" 용어를 "Members"로 대체하기로 합의.
- 현재 Codex에 명확한 정의가 없는 "safety assessment" 용어 정의의 필요성을 인식하였다. 또한, Joint FAO/WHO Project to Update the Principles and Methods for Risk Assessment of Chemicals in Foods에서 "safety assessment"에 관한 용어정의를 제공할 것임을 언급하고, 동 프로젝트에서 정의한 용어의 일관성을 유지하기로 합의하였다.
- CCFAC은 risk assessment에 기본적으로 "quantitative" 개념과 "safety assessment" 개념이 포함되어 있으므로 "risk assessment and other legitimate factors" 용어가 적절하다고 합의하였다.
- "safety evaluation"을 "safety assessment"로 대체하기로 합의.
- 오염물질과 관련하여, "maximum limits"보다 "maximum levels"가 정확한 용어임에 동의하고, 전체문서에서 동 용어를 일관성 있게 수정하기로 합의하고 "ML" 약어를 "maximum level"로 대체하기로 합의.

CCFAC은 과학적 전문가 단체인 JECFA가 CCFAC에 maximum level을 권고해야 한다는 인도 대표의 제안사항을 언급하였다. CCFAC은 JECFA의 위해평가의 결과를 토대로 maximum level을 결정하기 위해 CCFAC에서 이미 설정한 규범(practice)임을 언급하고, Working Principles for Risk Analysis for Application in the Framework of the Codex Alimentarius에서 Codex 국제식품규격위원회 및 하부분과위원회(위해 관리자)에서 정한 위해관리를 위한 자문 제공시의 의무사항

과 Joint FAO/WHO 전문가 단체 및 자문단체 (위해 평가자)에서 위해평가를 수행하는 의무사항에 대해 명확하게 구분하고 있음을 언급하였다. 이와 관련하여, 동 문서에 기히 CCFAC에서 maximum level 설정시 규정한 사항이 반영되었음을 지적하고, 현 단계에서 개정하는 것은 적절치 않으며 주요 수정사항은 CCFAC에서 정한 접근 방법에 따라야 함을 언급함. 결과적으로 CCFAC은 관련 조항을 수정하지 않기로 합의하였다.

CCFAC은 <Draft Risk Analysis Principles Applied by the Codex Committee on Food and Additives and Contaminants (CCFAC)>을 8단계 채택을 위해 일반원칙분과위원회에서 논의후 총회에 상정하기로 하였다. 동 위해분석원칙은 향후 규정집에 포함될 예정이다.

(4) 식품첨가물 일반기준규격(Codex General Standard for Food Additives)

식품첨가물 일반기준규격(이하 GSFA)은 각 식품규격에 있는 식품첨가물의 사용기준을 집대성하고 사용기준을 과학적인 근거하여 설정하고자 각국의 사용기준을 모두 수집해 타당한 사용기준을 설정하는 작업으로서 1989년부터 시작하여 많은 진전을 보였고 일부 첨가물의 사용기준의 검토만을 남겨놓고 있다. 식품첨가물의 일반 사용기준에 효율적으로 대응하고자 1999년부터 식품첨가물공전과 Codex GSFA를 비교?검토하여 도출된 의견을 Codex에 제출하였으며, 많은 의견이 채택된 바 있다.

GSFA은 서문(Preamble), 노출량평가(Annex A), Table 1(ADI가 수치로 지정된 식품첨가물의 사용기준), Table 2(Table 1을 식품으로 sorting한

것, 실질적 내용같음). Table 3(ADI가 Not Specified로 지정된 식품첨가물 목록), Annex to Table 3(식품첨가물 사용을 제한하는 식품)으로 구성되어 있다.

1) GSFA 서문 개정(안)

26차 총회에서 서문 개정(안)이 신규규격으로 승인되었다.

< GSFA의 현행 형식 >

○ ADI에 관한 최신 정보를 쉽게 제공받을 수 있도록 JECFA 웹사이트에 대한 참고사항을 포함시키기 위해 서문의 section 1.1을 수정하기로 합의하였다. 또한, JECFA에 웹사이트에 이용가능한 식품첨가물의 index 즉, ADI 현황, 최근 JECFA가 검토한 연도 및 적절히 각각의 식품첨가물에 대해 지정된 INS번호를 추가로 요청하였다.

○ GSFA중 서문개정 관련

- CCFAC은 GSFA 개발시 상충된 의견을 해결하고 작업의 진행을 위해 이전에 결정된 사항을 확인하는 것이 바람직하다는 것을 인식함에 따라 다음의 업무분장과 함께 작업반을 구성하기로 합의하였다. 작업반에서는 다음과 같은 사항을 검토하기로 하였다 :

- (a) GSFA 개발시 CCFAC에서 적용하는 현행 작업원칙 검토 ;
- (b) 작업개선을 위해 동 목적들과 함께 작업원칙을 채택, 다음의 기준과 관련하여 GSFA 개발 필요성에 대해 검토.

(i) GSFA는 Codex Alimentarius Commission에서 채택한 기타 규격과 일치할 필요성이 있음 ;

- (ii) GSFA는 투명한 절차에 따라 개발되어야 함.
- (iii) GSFA는 공정하고 일관된 방법으로 개발되어야 함.
- (iv) GSFA는 10년 이상 개발된 규격이므로, GSFA의 작업원칙 수정시, 작업을 지연시키기 보다는 가속화하는 방향으로 진행되어야 함.
- (c) 향후 GSFA에 첨부될 예정인 개별 문서의 수정된 작업 원칙(안)을 설명. 두 번째 단계로, 작업반은 동 작업원칙이 총회에서 기히 채택된 기타 다른 문서의 수정이 필요한지를 검토해야 함 ;
- (d) 동 작업의 일환으로, GSFA와 식품별규격간의 식품첨가물 조항을 분석함. 또한 표준화된 식품규격중 식품첨가물의 사용을 언급한 Codex 규정집에 관련 여러 조항들간의 일관성 확보를 위한 절차를 제안해야 함.
- (e) 차기 CCFAC 회의에 진행보고서를 제출하고, 가능한한 향후 의견공람을 위해 진행보고서가 작성 되는대로 의견취합 및 공람.

CCFAC은 중국을 중심으로 호주, 브라질, 캐나다, EC, 프랑스, 인도, 일본, 한국, 모로코, 뉴질랜드, 스웨덴, 스위스, 태국, 미국, ELC, ICGMA, IDF 및 IFU와의 공조하에 작업반을 구성하기로 합의하였다.

2) GSFA 식품분류체계 개정(안)

26차 총회에서 GSFA 식품분류체계 개정(안)을 5단계로 채택하고 35차 CCFAC에서 제안한 바와 같이 6단계로 진행하였다. 또한, 제35차

CCFAC 회의에서 아시아국가들이 차기 CCFAC 회의에서 검토를 위해 soybean products의 식품분류체계를 완성하였다.

또한, ad hoc Working Group중 식품분류체계와 관련하여 권고된 수정사항과 함께 CCFAC은 식품카테고리 및 descriptor에 대해 다음을 개정하였다.

- (a) 01.7 Dairy-based desserts(e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)
- (b) 5.2 Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4
- (c) 7.1.1 Breads and rolls;
- (d) 12.2 Herbs, spices seasonings, and condiments (e.g. seasoning for instant noodles);
- (e) 12.9.1 Soybean milk and 12.9.2 Soybean milk film ; and,
- (f) 14.1.2. Fruit and vegetable juices, 14.1.2.1 Fruit juice, and 14.1.2.3 Concentrates for fruit juice

CCFAC은 식품분류체계 개정시 모든 요청사항은 각 분과위원회 또는 회원국에서 다음과 같이 작업제안서를 작성하여 제출하기로 합의하였다.

- (a) 개정의 목적 및 범위
- (b) 적절성 및 시기적절성
- (c) 포함될 주요 사항
- (d) Criteria for the Establishment of Work Priorities에 대한 평가

CCFAC은 <Draft Food Category System of the Codex General Standard for Food Additives >를 8단계로 상정하였다.

3) GSFA Table 1 개정

CCFAC은 Electronic Working Group의 보고서에서 phenolic antioxidants (BHA, BHT, TBHQ 및 propyl gallate)의 최대사용기준(초안, 안, 채택안)을 검토하기 위한 논리적이고 일관적인 방법을 개발하기로 합의하였다. CCFAC은 ad hoc Working Group의 권고사항에 따라 총회의 최종 승인을 위해 제36차 식품첨가물 및 오염물질분과위원회 최종보고서의 Appendix VI에 포함된 GSFA Table 1 최대사용기준 초안 및 안을 8단계 및 5/8단계로 승인하였다. CCFAC은 식품분류체계 14.1.4 (Water-based flavoured drinks, including "sport", "energy", or "electrolytes" drinks and particulated drinks"중 benzoates 사용기준과 관련하여 EC 및 노르웨이의 유보신청을 언급하였다.

CCFAC은 총회의 최종 승인을 위해 Note 2(on dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis)의 참고사항을 삭제한 식품분류체계 14.1.5(Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa)중 dimethyl dicarbonate(INS 242)의 사용기준에 대한 개정을 8단계 상정하였다.

CCFAC은 GSFA Table 1의 채택 및 비채택된 일부 식품첨가물을 언급하였으며, 그 중 JECFA에서 ADI를 철회한 식품첨가물도 언급하였다. 또한, 일부 채택 및 비채택된 식품첨가물은 carry-over 규정이 반영되었으며 관련 식품첨가물을 삭제할 필요성이 있음을 언급하였다.

CCFAC은 총회에 제36차 식품첨가물 및 오염물질분과위원회 최종보고서 중 Appendix VII에 포함된 GSFA의 Table 1에 채택된 식품첨가물을 철회요청하였다. 또한, polydimethylsiloxane(INS 900a)에 대한 사항은 기술적 기능과 관련하여 ad

hoc Codex Intergovernmental Task Force on Fruit and Vegetable Juices에서 명확한 검토를 수행하기로 하였다. 또한, 제36차 CCFAC 최종보고서의 Appendix VIII에 목록된 식품첨가물(초안(3단계) 및 안(6단계))에 대한 작업을 중지하였다.

CCFAC은 List A 및 B의 삭제, 서문 section 1.1의 각주 추가에 관한 사항을 총회의 승인을 위해 회부하였다. 또한, 총회에 식품첨가물 초안 및 안을 8단계 및 5/8단계로 상정하였다. 한편, 최대사용기준이 500mg/kg으로 설정된 식품카테고리 05.1.4 (Cocoa and Chocolate products)의 carnauba wax (INS 903) 최대사용기준을 GMP로 수정하고 총회로 회부하였다.

4) 가공보조제 및 Carrier 토의문서

〈가공보조제〉

35차 CCFAC은 차기 회의에서 공람, 의견제출 및 논의를 위해 가공보조제 및 carriers에 대한 실제적 접근방법 및 권고사항에 대하여 스위스를 중심으로 한 작업반이 토의문서를 작성하였다. 스위스 대표는 다음과 같이 주요 권고사항을 강조한 문서를 간략히 소개하였다 : (a) 향후 가공보조제 검토사항 ; (b) inventory of processing aids ; (c) GSFA에 carrier 포함여부

CCFAC은 가공보조제의 positive list 작성이 동사안을 해결하기 위한 실제적인 방법이 아님을 인식하고 가공보조제에 관한 규정은 이미 식품별 규격에 포함되어있음을 언급하였다. 가공보조제 사용원칙 및 관리사항, 우수제조규범(Good Manufacturing Practice)에 관한 자문, 취급에 관한 정보 등과 같이 다양한 측면으로 검토하기 위해 회원국 정부가 사용할 수 있는 지침서 개발의 필요성에 합의하였다.

CCFAC은 각 국가에서 유용한 참고사항으로써 IPA의 중요성을 인식하고, 특히 개발도상국의 경우 당분간 IPA 규정을 유지하기로 합의하고, 차기 회의에서 논의를 위해 갱신된 IPA 규정을 작성하기 위한 뉴질랜드 대표의 제안을 허용하였다. 이와 관련하여, 최근에 JECFA에서 평가한 일부 enzyme preparation에 대한 참고문서를 언급하고, IPA를 갱신할 경우 함께 검토되어야 한다고 언급하였다.

〈Carrier〉

CCFAC은 GSFA의 carrier 검토를 위해 적합한 접근방법 개발을 고려하여 ?carrier? 용어에 대한 정의를 검토하였다. 정의에 대한 일반적인 합의가 도출하기가 어려움에 따라 CCFAC은 EC, 가나, 스위스, 미국의 공조하에 영국을 중심으로 한 작업반에서 차기 회의에서 공람, 의견제출 및 논의를 위해 25차 영양 및 특수용도식품분과위원회(CCNFSDU)에서 요청한 ?nutrient carrier?로서의 식품첨가물 사용을 포함하여 GSFA중 carrier 포함에 대한 정의 및 접근방법이 언급된 토의문서를 작성하기로 합의하였다.

5) 활성염소의 안전한 사용에 관한 실행규범 (초안)

35차 CCFAC은 활성염소의 안전한 사용을 위한 실행규범을 작성하는 작업을 중지하기로 결정하고, 덴마크를 중심으로 한 작업반에서 동 회의에서 논의, 공람 및 의견제출을 위해 실행규범 초안을 작성하기로 합의하였다. 활성염소의 안전한 사용에 관한 권고사항으로 식품위생분과위원회(CCFH)와 같은 기타 Codex 분과위원회와의 밀접한 공조를 요청하기로 하고, 26차 총회에서 신규작업으로 실행규범 작성을 승인한 바 있다.

덴마크 대표는 미생물 오염에 대한 이점이 염소 및 이의 반응산물의 섭취량 위해를 증가하는지의 여부를 평가하기 위해 활성염소의 기술적인 영향, 효능, 잔류물질 및 반응산물에 대한 위해평가가 필요함을 지적하였다. 이와 관련하여, CCFAC은 동 평가를 수행하기 위해 모든 필요한 전문가를 집합시킬 수 있는 Joint FAO/WHO Expert Consultation이 보다 적절한 포럼임을 언급하였다. 또한, 동 전문가 협의회 개최여부는 FAO 및 WHO에 대한 재정 지원에 따라 수행될 수 있음을 강조하였다.

CCFAC은 활성염소의 이점 및 위해를 검토하기 위해 활성염소 사용에 관한 포괄적 평가 수행을 위한 Joint FAO/WHO Expert Consultation을 개최해줄 것을 FAO 및 WHO에 요청하기로 합의하였다. 활성염소 사용에 대한 다양한 측면을 확인하면서 CCFAC은 전문가 협의회 범위에 대한 명확한 정의가 필요하다는 의견에 동의하였다.

CCFAC은 활성염소의 안전한 사용에 관한 실행규범 작성을 중지하기로 결정하고, 총회에 동 사안을 공지하였다. CCFAC은 Joint FAO/WHO Expert Consultation에서 제기된 모든 권고사항에 따라 동 작업을 다시 검토할 수 있음을 언급하였다.

6) 식품첨가물의 성상 및 순도기준

CCFAC은 총회의 승인을 위해 Category I에 있는 13개의 식품첨가물, Category I에 있는 225개의 flavouring agents, 33개 기준의 비소 및 납의 updated level과 중금속(납으로써) 기준의 삭제를 상정하고, 향후 개정을 위해 JECFA에 Category III에 있는 laccase from Myceliophora thermophila expressed in Aspergillus oryzae and sucrose esters

of fatty acids 식품첨가물을 회부하였다.

CCFAC은 총회의 승인을 받기 위해 Codex Advisory Specifications으로 Category I의 13개 식품첨가물 기준, 225개의 flavouring agents 기준 및 13개의 개정 기준을 5/8단계로 상정하였다.

7) 식품첨가물의 INS 번호

CCFAC은 다음과 같이 진행하기로 합의함 :

- (a) INS 번호 466(Sodium Carboxymethyl Cellulose/Cellulose gum), 468(Cross-linked Sodium Carboxymethyl Cellulose/Cross-linked cellulose gum) 및 469(Carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed/Cellulose gum, enzymatically hydrolysed)의 다른 명칭을 허용함.
- (b) 기술적 기능(코팅제(coating), 결합제(binder), 충전제(sealing agent) 및 표면처리제(surface-finishing agent))과 함께 Polyvinyl alcohol의 INS 번호를 1203으로 지정.
- (c) 기술적 기능(유화제(emulsifier), 점증제(thickener), 안정제(stabilizer) 및 고결방지제(anti-caking agent))와 함께 Soybean hemicellulose의 INS 번호를 426으로 지정.
- (d) Acesulfame-aspartame salt의 INS 번호 및 EU 번호를 정렬하기 위해 감미료 D-Tagatose(35차 CCFAC에서 지정)의 INS 번호를 962에서 963으로 수정.
- (e) 기술적 기능이 감미료인 Acesulfame-aspartame salt의 INS 번호를 962로 지정

CCFAC은 식품첨가물의 INS 번호 개정 초안의 최종승인을 얻기 위해 총회에 5/8단계로 상정하였다.

8) Codex와 JECFA에서 사용하고 있는 용어조화를 위한 토의문서

35차 CCFAC은 차기 회의에서의 논의를 위해 하부분류 및 기술적인 기능 분류와 관련하여 Codex와 JECFA에서 사용하고 있는 용어조화를 위한 토의문서 작성을 Codex 사무국에 요청한 바 있다. CCFAC은 동 토의문서가 INS 번호 작업단에서도 논의되었음을 공지하였다. <Codex Guidelines on Class Names and the International Numbering System for Food Additives> section 2의 식품첨가물의 기능 분류표, 정의 및 기술적 기능에 대한 사용과 <Codex General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods>간의 일관성을 확보해야 함을 언급하였으며, CCFAC에서 기능 분류표를 수정할 경우 CCFL에서도 Codex General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods의 수정된 형태에 따라 새로운 분류 명칭에 대한 검토가 필요하다고 언급하였다.

CCFAC은 용어의 일반적인 체계에 따라 동 식품첨가물이 CCFAC과 JECFA에서 확인 및 지정되었음을 확인하기 위해 신규 식품첨가물과 관련한 다음의 권고사항에 동의하였다 :

- (a) 식품첨가물의 평가 요청에 따라, CCFAC은 적절한 Codex 문서로 부터 독성평가와 성상 및 순도기준에서 사용하는 용어로 적합한 기능적 분류 및/또는 하부분류를 확인하기 위해 JECFA에 요청해야 함.
- (b) 식품첨가물의 경우, JECFA는 기존 기능적 분류의 INS 번호목록 범위 내에서 하부분류 또는 기술적 기능에 대한 설명을 요청해야 함. 만일 JECFA가 Codex 문서에서 식품첨가물의 기술적 기능이

적절히 기술되지 않은 것을 확인할 경우, JECFA는 CCFAC에 결정에 대한 자문을 요청해야 하며, 새로운 기술적 기능을 추가하기 위해 관련 Codex 문서를 수정할 것을 권고해야 함.

CCFAC은 특히 enzyme 및 propellant gas, 현재 검토되지 않은 기능적 분류의 설정과 관련하여 25차 영양 및 특수용도식품분과위원회(CCNFSDU)의 요청사항을 논의하기 하였다.

(5) 식품중 오염물질 및 독소에 관한 일반 기준규격(Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods, GSCTF) 관련

1) 오염물질 및 독소 작업단 보고

35차 CCFAC은 금번회의 전에 덴마크를 의장으로 하여 오염물질 및 독소에 관한 ad hoc working group을 개최하기로 결정함에 따라 작업단 회의를 개최하였다. 향후 37차 CCFAC 회의 전에도 EC의 주재하에 working group on contaminants and toxins를 개최하기로 결정하였다.

2) GSCTF의 일정표(Schedule)

35차 CCFAC은 차기회의에서의 논의를 위해 Codex Standard for Contaminants and Toxins (GSCT)에 관한 Schedule 1의 개정안을 제출하기로 합의하였다.

CCFAC은 작업문서에 제시된 형태로 Schedule I을 포함하기 위한 ad hoc Working Group의 권고사항에 동의하고 GSCTF에 포함시키기 전에 일부 수정작업이 필요한 부분이 있음을 언급하

였다. CCFAC은 동 작업을 Codex 및 JECFA 사무국에 위임하고 독성 섭취량에 대한 참고문서도 수정하기로 합의하였다.

CCFAC은 Codex에서 이미 개발되었거나 현재 개발중인 오염물질 및 독소의 최대허용기준이 목록화된 Annex IV가 정보제공차원의 문서임을 언급하였다. 동 문서가 오염물질 및 독소에 대한 Codex 의사결정과 관련하여 현재의 상황을 검토할 수 있는 유용한 자료임을 확인하고 CCFAC에서 요청한 향후 조치사항에 대한 지침서로써도 제공될 수 있음을 언급하였다.

CCFAC은 GSCTF 서문에 규격(최대허용기준)은 식품 품질과 관련된 오염물질에는 적용되지 않으며 식품중 공공보건상 중요한 의미를 지닌 오염물질에 적용가능함을 언급하였다. 그러므로, ad hoc Working Group의 권고에 따라 General Standard중 구리, 아연, 철 등과 같은 품질관련인자에 대한 최대허용기준을 포함시키지 않기로 합의하고, Codex 체제중 오염물질 목록으로써 작업문서에 정보제공차원으로 포함시키기로 합의하였다. 이와 관련하여 CCFAC은 식품별 하부분과위원회에 품질과 관련된 오염물질의 최대허용기준 개발시, 식품별 규격중 품질인자, 즉 “필수 성분 및 품질인자(Essential Composition and Quality Factors)”와 관련된 적절한 조항에 포함시키기로 요청하기로 합의하였다. CCFAC은 또한, 식품별 규격중 안전과 관련된 오염물질의 최대허용기준을 언급하는 경우 GSCTF를 참조하도록 식품별분과위원회에 요청하기로 합의하였다.

CCFAC은 Schedule II에 식품카테고리로 정렬된 오염물질 및 독소의 최대허용기준 목록이 제시되어있음을 언급하였다. 이와 관련하여 CCFAC은 GSCTF에서 사용중인 현행 식품분류

체계는 잔류농약분과위원회(CCPR)에서 개발한 시스템을 토대로 작성되었음을 언급하였다. 또한, 잔류농약분과위원회는 주로 주요 식품을 대상으로 동 목록을 작성하였으며, 과일주스와 같은 일부 가공식품도 이미 포함되어있음을 언급하였다. 그러나, 가공 및 혼합식품(processed, derived and multi-ingredient foods)에 대한 향후 작업이 필요하다는 의견을 피력하였다.

GSCTF와 식품별 규격간의 현재 및 향후 불일치되는 사항을 방지하기 위해 CCFAC은 다음과 같은 권고사항을 승인하기 위해 ad hoc Working Group의 합의된 권고사항을 총회에 요청하기로 합의하였다 :

- (a) 총회는 기해 총회에서 채택된 최대허용기준과 불일치하는 기존의 식품규격중 안전과 관련된 최대허용기준을 명백히 철회해야 함.
- (b) 8단계에서 최종 승인을 위해 CCFAC에 최대허용기준을 제안하고자 할 경우, 제안된 최대허용기준과 불일치하는 식품규격중 대응하는 최대허용기준도 철회할 것을 제안해야 함.

CCFAC은 총회의 승인을 위해 Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods (Annex IV 및 General Standard중 참고문서 삭제) 수정사항을 상정하였다. 또한, CCFAC은 식품 또는 식품군의 오염물질 및 독소의 노출량 평가 원칙중 적절한 조항에 포함시키기 위해 General Standard for Contaminants and Toxins in Foods를 수정하기로 합의하였다. 식품 또는 식품군의 오염물질 및 독소의 노출량 평가 원칙은 정부의 자문제공차원으로 검토되어야 하므로,

동 수정작업을 CCFAC의 신규작업으로써 총회에 요청하기로 합의하였다. 업을 위임하기로 합의함.

3) GSCT의 노출량 평가방법 및 원칙(안)

26차 총회에서 <Proposed draft Principles for Exposure Assessment of Contaminants and Toxins in Foods>를 5단계로 채택하고, 35차 CCFAC에 6단계로 진행하였다. 동 사항을 결정하면서, 총회는 동 문서가 Codex 국제식품규격위원회의 자문을 위해 규정집과 회원국 자문을 위해 General Standard for Contaminants and Toxins in Foods에 포함되어야 함을 언급하였다.

CCFAC은 8단계 승인 및 규정집에 포함시키기 위해 <Draft CCFAC Policy for Exposure Assessment of Contaminants and Toxins in Foods or Food Groups>을 일반원칙분과위원회의 논의를 거쳐 총회에 상정하였다.

(6) 식품 및 사료중의 곰팡이독소

1) 사과주스 및 사과주스원료가 함유된 음료중 최대허용기준

26차 총회에서 사과주스 및 사과주스원료가 함유된 음료중 patulin 최대허용기준 50 μ g/kg을 8단계로 채택한 바 있다. 총회는 CCFAC에서 향후 사과주스 및 사과주스원료가 함유된 음료중 patulin 오염방지 및 저감화 실행규범(채택후 4년)을 적용하여 최대허용기준을 25 μ g/kg으로 저감화하는 전제로 동 최대허용기준을 채택하였음을 언급하였다. 총회는 실행규범 시행후 최대허용기준의 저감화 가능성을 재검토하기 위해 당분간 사과주스 및 사과주스원료가 함유된 음료중 patulin 수준에 관한 자료를 지속적으로 수집

하기로 한다는 CCFAC의 결정사항을 지지하였다.

CCFAC은 동 사항을 의제에서 삭제하고, 4년 동안(2007년) JECFA의 우선순위목록에 포함하여 검토하는 방안이 가장 최선의 방법임에 동의하였다. 자료의 비교를 용이하게 하기 위하여, CCFAC은 회원국에 GEMS/Food 형식으로 자료를 자료제출 상황에 대해 CCFAC에 매년 보고할 수 있도록 WHO에 직접 제출해줄 것을 회원국에게 요청하였다.

2) 곡류 및 곡류가공품중 Ochratoxin A의 최대허용기준(안)

34차 CCFAC에서 밀, 보리, 귀리 및 그 가공품의 최대허용기준 $5\mu\text{g}/\text{kg}$ 을 8단계 채택을 위해 총회에 상정하였다. 총회는 적절한 최대허용기준 및 가공품의 포함여부와 관련한 최대허용기준 채택에 대한 의견이 일치하지 않아, CCFAC에 동 최대허용기준(안)을 반려하기로 결정한 바 있다.

CCFAC은 가공품의 포함범위, 국제교역상 대부분의 가공품의 중요도가 낮음에 따라, 최대허용기준은 가공하지 않은 밀, 보리 및 귀리에 국한되어야 한다는 의견을 언급하였다.

EC 대표는 EU의 Ochratoxin A의 분포자료 및 최대허용기준의 적용과 관련하여, 동 식품중 Ochratoxin A의 최대허용기준 $5\mu\text{g}/\text{kg}$ 은 기술적으로 달성가능함을 CCFAC에 공시하였다. 또한, 56차 JECFA 회의(2001년 2월)에서 EC 대표는 적절한 농업, 저장 및 가공규범을 적용하여 전반적으로 Ochratoxin A의 오염을 저감화할 수 있는 모든 노력을 기울여야 한다는 권고사항을 언급하였다. 동 대표는 Ochratoxin A는 발암성 물질이며, 동 곰팡이독소로 인한 섭취량이 기타 다른

식품으로 부터 기인될 수 있음을 언급하였다. 동 최대허용기준의 달성을 위한 실현가능성에 관한 자료를 제공하지 않은 상태이므로 ALARA 원칙을 적용해야한다.

기타 다른 대표는 2가지 제안된 최대허용기준인 5와 $20\mu\text{g}/\text{kg}$ 에 관한 위해평가를 JECFA에서 수행할 경우, 이용가능한 자료를 근거로 판단했을 때 2가지 최대허용기준에 관한 위해가 차이가 있을 것으로 결론지었으며, 평균 섭취량을 이용하는 경우 유의적인 차이가 나타나지 않으므로 공공보건을 보호하기 위한 목적으로는 최대허용기준 $20\mu\text{g}/\text{kg}$ 이 적절하다고 언급하였다. 이와 관련하여, JECFA에서 수행한 위해평가는 주로 유럽 자료를 근거로 수행되었음을 언급하였다. 또한, 동 대표들은 실행규범을 시행하는 데는 시간이 필요하며, 실행규범 시행후 전진적으로 최대허용기준을 저감화하기 위해서는 처음에는 높은 기준을 설정하는 것이 적절함을 지적함. 일부 대표의 지지하에 인도 대표는 오염물질의 기준을 저감화하고자 하는 경우 ALARA 원칙보다는 위해와 이점을 검토하는 것이 바람직하다고 강조하였다.

CCFAC에서 밀, 보리 및 귀리중 Ochratoxin A의 최대허용기준에 대해 의견일치가 이뤄지지 않음. 그러므로, 밀, 보리 및 귀리중 Ochratoxin A 최대허용기준 $5\mu\text{g}/\text{kg}$ 을 7단계에서 유지하기로 합의하고 JECFA의 우선순위 평가목록에 추가하기로 결정하였다. CCFAC은 이용가능한 자료를 근거로 2006년까지 JECFA에서 포괄적인 위해평가를 수행하기로 합의하였다. 그러므로, 2007년 CCFAC 회의에서 JECFA의 평가 결과를 토대로 재검토하기로 결정하였다.

3) 땅콩중 Aflatoxins 오염방지 및 저감화를 위한 실행규범(안)

26차 총회에서 땅콩중 Aflatoxins 오염방지 및 저감화를 위한 실행규범(초안)을 5단계로 채택하고 35차 CCFAC에 제안된 바와 같이 6단계로 진행하였다. CCFAC은 8단계 채택을 위해 총회에 <Draft Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts>를 상정하였다.

4) Tree Nuts중 Aflatoxins 오염방지 및 저감화를 위한 실행규범(초안)

35차 CCFAC은 중국을 중심으로 한 작업반이 3단계에서 공람, 의견수렴 및 차기 회의에서의 논의를 위해 수정하기로 합의한 바 있다. CCFAC은 <Proposed Draft Code of Practice for the Prevention Reduction of Aflatoxin Contamination in Tree Nuts>를 총회에 5단계로 상정하였다.

5) Tree Nuts중 Aflatoxins에 관한 토의문서(아몬드, 헤즐넛 및 피스타치오 제외)

35차 CCFAC은 공람, 의견수렴 및 금번 회의에서의 논의를 위해 이란을 중심으로 한 작업반이 Tree Nuts중 Aflatoxins 분석방법에 관한 정보를 포함하여 <Discussion Paper on Aflatoxins in Tree Nuts (almond, hazel nuts 및 pistachios 제외)>를 수정하기로 결정하 바 있다.

CCFAC은 Brazil nuts이 aflatoxin 오염발생률이 낮고 국제교역상 크게 중요하지 않음에 따라 동 토의문서에 기타 tree nuts로써 Brazil nuts만 포함하기로 합의하였다. 그러나, 일부 대표들은 기타 tree nuts중 국제적으로 교역이 증가하는 품목이 있으며, 특정한 경우 그 섭취량이 땅콩보다 높다

는 의견을 피력하였다. 동 대표들은 기타 tree nuts중 aflatoxin 오염에 관한 자료는 최종 단계에서 최대허용기준을 설정할 목적으로 수집되어야 함을 지적하였다.

EC 회원국을 대표하여 아일랜드 대표는 껍질을 안벗긴 상태와 껍질 벗긴 상태의 tree nuts에 관한 자료를 요청하기 위해 Brazil nuts을 제한적으로 검토하자는 권고사항을 지지하였다. 그러나, aflatoxins이 가장 잠재적으로 발암성 및 돌연변이성이 존재하는 물질이므로, 최대허용기준은 ALARA 원칙에 따라 가능한한 낮게 설정해야 한다는 의견을 피력하였다.

여러 대표의 지지하에 미국 대표는 JECFA 평가결과 가장 잠재적인 아플라톡신인 Aflatoxin B1의 최대허용기준을 20 μ g/kg와 10 μ g/kg을 비교했을 때 차이점이 없었음을 지적하고, 동 토의문서에 ALARA 원칙을 언급하는 것에 반대한다는 입장을 나타내었다. 미국 대표는 또한, ALARA 원칙만 강조시 소비자 건강보호 및 우려 품목에 대한 국제교역상 공정한 규범 확보에 대해 지나칠 수 있다는 점을 지적하였다.

CCFAC은 이란 대표가 Brazil nuts(껍질 벗긴 상태/껍질 벗기지 않은 상태)중 Aflatoxin 오염에 관한 토의문서를 수정하기로 결정하였음을 합의하였다.

< 아몬드, 브라질넛, 헤즐넛 및 피스타치오중 아플라톡신의 시료채취계획 >

CCFAC은 총회의 신규작업 승인을 전제로, almonds, Brazil nuts, hazel nuts 및 pistachios중 aflatoxins의 시료채취계획에 관한 작업을 착수하기로 합의하였다. 또한, 동 sampling plan이 완료된 이후 승인을 위해 분석 및 시료채취분과위원회에 회부하기로 합의하였다. CCFAC은 almonds,

Brazil nuts, hazelnuts 및 pistachios에 관한 sampling plan을 작성하기로 합의하였다. 이와 관련하여 CCFAC은 General Standard for Food Additives, General Standard for Contaminants and Toxins, Food Category 및 International Numbering System의 내용과 일관되게 의제의 일부분으로써 "methods of analysis and sampling plans"에 대한 참고문서를 포함토록 총회에 Critical Review의 para 4를 수정하여 총회에 요청하기로 합의하였다.

〈 Tree nuts의 아플라톡신의 분석방법 〉

CCFAC은 tree nuts중 aflatoxin 분석방법이 이미 분석 및 시료채취분과위원회에서 일부 방법이 개발된 바 있으므로 동 작업이 필요없음을 언급하였다. 한편, 추가적으로 CCFAC의 요청에 따라 분석 및 시료채취분과위원회에서 관련 방법을 개발할 수 있음을 언급하였다.

6) Tree Nuts(Almonds, Hazelnuts, and Pistachios) 중 Aflatoxins의 최대허용기준

35차 CCFAC에서 Tree Nuts중 Aflatoxins 오염 및 분석방법에 관한 제출된 자료를 포함하여 Tree Nuts의 토의문서를 검토한 바 있다. 현재 제출된 자료를 근거로, CCFAC은 almond, hazelnuts 및 pistachios중 aflatoxins 최대허용기준을 설정하기로 합의하였다. 26차 총회는 신규작업으로써 3가지 tree nuts에 대한 최대허용기준 설정작업을 승인한 바 있다.

EC 대표는 aflatoxins의 최대허용기준은 ALARA 원칙에 입각하여 설정되어야 함을 지적하고, 총 aflatoxins의 최대허용기준을 가공용 almonds, hazelnuts 및 pistachios에 대하여 각각 2개의 기준, aflatoxin B1 10 μ g/kg(총 aflatoxins) 및 5

μ g/kg(aflatoxin B1)과 직접섭취용은 각각 4 μ g/kg(총 aflatoxins)와 2 μ g/kg(aflatoxin B1)를 제안하였다.

다수 대표의 지지하에 미국 대표는 ALARA 원칙은 JECFA 위해평가를 토대로 적용되어야 하며, nuts중 총 aflatoxins의 최대허용기준을 20 μ g/kg으로 설정시 건강상 위해를 무시할 수 있는 수준이며, 국제교역상 문제를 야기하지 않음을 언급하였다. 이와 관련하여 INC 참관인은 1998년에서 2002년 기간 동안, EU에서 총 aflatoxins에 대해 최대허용기준 15 μ g/kg을 초과하는 tree nuts의 44%가 부적합임을 언급하였다.

아르헨티나, 브라질, 쿠바, 인도, 케냐, 남아프리카 공화국 및 터키를 포함한 다수의 대표의 지지하에 이란 대표의 제안을 토대로, 비가공 및 가공된 almonds, hazel nuts 및 pistachios의 최대허용기준을 15 μ g/kg(총 aflatoxins)으로 설정하고, 3단계에서 의견공람 및 차기회의에서 검토하기로 합의하였다. EC, 체코, 헝가리, 노르웨이, 폴란드 및 루마니아는 동 결정사항에 대한 유보입장을 표명하였다.

7) Deoxynivalenol의 최대허용기준

35차 CCFAC은 곡류중 deoxynivalenol 발생 관련 정보 및 제출된 자료를 포함하여 Deoxynivalenol에 관한 토의문서 작성을 중지하기로 합의하였다. 26차 총회에서 deoxynivalenol의 최대허용기준 작성을 신규작업으로 승인한 바 있다.

CCFAC은 금번회의에서 deoxynivalenol 최대허용기준 설정의 적합성에 관한 의견을 교환한 바 있다. CCFAC은 현재, DON 최대허용기준을 설정하기 위해 과학적인 근거로써 전세계 지역에 대한 자료가 불충분하므로 최대허용기준 설정작업 이전에 보다 많은 작업이 필요함을 언급하였

다. 식품안전의 확보 및 전세계지역의 cereal-based foods 섭취정도를 파악하기 위해 CCFAC은 수집된 자료를 토대로 JECFA에서 선정된 식품(가공하지 않은 곡류 또는 가공된 cereal-based 식품)중 DON에 대한 상세한 노출량 평가가 수행되어야 함을 언급하였다. 당분간 deoxynivalenol의 최대허용기준 설정작업을 중지하기로 합의하고 대신, 차기회의에서의 논의를 위해 다음과 같은 정보를 요청하기로 합의하였다 : lot중 DON 수준을 저감화하기 위해 곡류중 DON 분포, 가공 영향, 오염제거, 선별 등 ; DON의 각 국가기준 또는 지침수준 ; 시료채취절차 및 분석방법 등

8) 사탕수수중 곰팡이독소 오염

35차 CCFAC은 36차 CCFAC 회의에서의 논의를 위해 사탕수수중 곰팡이독소 오염에 관한 자료를 요청하기로 합의하였다. 여러 국가, 특히 개발도상국의 농작물중 사탕수수가 주요 농작물에 대한 인식 및 사탕수수중 최대허용기준 설정의 필요성에 따라, CCFAC은 차기 회의에서의 논의를 위해 다음과 같은 정보를 요청하기로 합의하였다 : 오염급원 ; 관련 곰팡이독소의 형태, 분석방법 및 시료채취절차 ; 건강의 관점에서의 소비자 보호 ; 국제교역상 실제 및 잠재적인 문제점 ; 기타 국제기구에서 수행한 연구 등.

(7) 식품 중 산업 및 환경오염물질

1) 어류중 납의 최대허용기준(안)에 대한 의견

35차 CCFAC에서 어류 중 납의 최대기준에 대한 의견이 일치하지 않아, 차기 회의에서의 의견 수렴 및 논의를 위해 동 최대기준을 6단계로 반려한 바 있다. CCFAC은 단계별 접근방법의 체

택여부와 관련된 결정사항을 근거로 제출된 의견 및 다양한 최대기준을 적용한 이용가능한 자료(0.2, 0.4 및 0.5mg/kg)를 적용하여 잠정적으로 통계분석을 수행하기로 합의하였다. CCFAC은 국제적으로 교역되는 상당한 양의 어종들의 여러 다양한 최대기준을 이용한 분석을 통해 부적합된 시료의 비율에 관한 정보를 제공할 수 있음을 언급하였다.

덴마크 대표는 자료가 부족한 관계로 보다 심도있는 여러 다른 최대기준을 적용한 분석자료를 제공할 수 없었음을 설명하였다. CCFAC은 동 어종목록에 모든 어종들이 포함된 것이 아니며, 최대허용기준을 논의하기 위한 자료임을 언급하였다. CCFAC은 향후 어종의 납의 최대허용기준을 논의하기 위해 JECFA의 평가 결과(53차 회의, 1999년 6월)를 검토할 필요성이 있음을 강조하였다. 현재, 많은 국가에서 최대기준을 0.2mg/kg으로 저감화하기에는 어려움이 있음을 언급하고, 0.4mg/kg 이하로 효과적인 분석을 수행할 수 없음을 언급하였다.

CCFAC은 어류 중 납의 최대허용기준(안)을 7단계로 유지하기로 합의하였다. CCFAC은 CRD 10의 EC에서 제안한 Table 형식으로 의제 CX/FAC 04/36/26의 Table 4에 제시된 목록을 설정하기로 합의하였다. 그러므로, CCFAC은 차기 회의에서의 논의를 위해 국제적으로 교역되는 주요 어종목록, 어종 목록에 포함될 국제적으로 교역되는 추가 어종에 관한 정보 및 납 오염수준에 관한 정보에 대한 의견을 요청하기로 합의하였다.

CCFAC은 어류 중 납의 최대허용기준(안) 0.2mg/kg을 7단계로 유지하고 차기 회의에서의 논의를 위해 53차 JECFA 회의 평가결과, 덴마크 대표가 설정한 국제적으로 교역되는 주요 어종

목록 및 제출된 의견을 토대로 최대허용기준을 검토하기로 합의하였다.

2) 식품 중 납 오염방지 및 저감화를 위한 실행규범(안)

CCFAC은 35차 CCFAC에서 제안한 바와 같이 <Proposed Draft Code of Practice for the Prevention and Reduction of Lead in Food>을 26차 총회에서 5단계로 채택하고 6단계로 진행하였음을 언급하였다. CCFAC은 <Draft Code of Practice for the Prevention and Reduction of Lead in Food>를 8단계로 상정하였다.

3) 주석의 최대허용기준(초안)

35차 CCFAC에서 주석의 최대허용기준에 대한 의견합의가 이뤄지지 않아, 36차 회의에서 의견 수렴 및 논의를 위해 3단계로 반려하였다(수정된 식품설명 포함). 또한, CCFAC은 "canned foods other than beverages"와 "canned beverages"의 현행 주석 최대허용기준을 JECFA에 평가 요청하고, acute reference dose도 결정하기로 요청하였다.

CCFAC은 64차 JECFA 회의에서 무기 주석에 관한 재평가가 수행될 예정이며, 위해관리결정을 촉진할 수 있음을 언급하였다. JECFA의 Joint Secretariat은 이와 관련하여 새로운 자료가 제출되었음을 언급하였다. EC 대표는 동 최대허용기준에서 위 염증 가능성에 대한 보고가 있었음을 지적하였다. 동 대표는 또한, 새롭게 제출된 자료를 토대로 JECFA 평가시, 가능한한 주석 섭취에 민감한 집단을 고려하여 평가할 것을 제안하였다. 미국 대표는 위와 같은 영향을 동 최대허용기준에서 평가할 것을 JECFA에 요청하였다.

차기 JECFA 회의에서 재평가하기로 함에 따

라, CCFAC은 주석의 현행 최대허용기준(canned foods other than beverages 250mg/kg, canned beverages 200mg/kg)을 4단계로 유지하기로 결정하고, 64차 JECFA 평가 결과를 토대로 동 최대허용기준을 재검토하기로 하였다.

4) 식품중 주석의 오염방지 및 저감화를 위한 실행규범(초안)

CCFAC은 26차 총회에서 <Proposed Draft Code of Practice for the Prevention and Reduction of Tin Contamination in Foods>를 신규작업으로 승인하였음을 언급하였다. CCFAC은 <Draft Code of Practice for the Prevention and Reduction of Inorganic Tin Contamination Canned Foods>를 5단계로 상정하였다.

5) 카드뮴의 최대허용기준(초안)

35차 CCFAC에서 도정된 쌀, 건조 대두; 조개류(두족류 포함) 및 땅콩 중 카드뮴의 최대허용기준(초안)을 3단계로 반려하고, 나머지 최대허용기준(초안)은 26차 총회에서 5단계로 채택되었다. 26차 총회에서 제안된 모든 최대허용기준(초안)을 3단계로 반려하였다. CCFAC은 과일, meat of cattle, 돼지, 양 및 가금육 ; 말고기 ; 허브, 식용버섯 ; celeriac ; 건조대두 및 땅콩이 카드뮴 섭취량의 주요 기여 인자가 아니므로 동 최대허용기준 작업을 중지하기로 결정하였다.

일본 대표는 도정된 쌀의 카드뮴 최대허용기준을 0.4mg/kg으로 제안함. 동 대표는 일본에서는 지리학적 특성상 토양 중 카드뮴이 높은 수준으로 포함되어있으므로 0.2mg/kg 수준을 달성할 수 없음을 설명하였다. 또한, 일본 국가자료를 이용하여 자국에서 수행한 probabilistic exposure assessment에 의하면, 0.4mg/kg으로 공공보건상

문제점을 야기하지 않는 수준임을 피력하였다. EC 대표는 특히 어린이의 경우 동 최대허용기준에서 카드뮴을 포함한 쌀을 섭취하여 PTWI를 쉽게 초과할 가능성이 있음을 언급하였다.

위의 논의사항을 토대로, CCFAC은 현행 쌀 중 카드뮴 최대허용기준은 0.2mg/kg을 0.4mg/kg으로 대체하기로 결정하였다. CCFAC은 도정된 쌀, 밀 곡류, 감자, 구근 및 뿌리채소류, 엽경채소류 및 기타 채소류의 카드뮴 최대허용기준(초안)을 총회에 5단계로 상정하기로 결정하였다.

CCFAC은 두족류의 최대허용기준 및 분류에 대해 포괄적으로 논의하였다. 여러 대표들은 내장을 포함시킬 경우 자연적으로 카드뮴 오염수준이 1.0mg/kg보다 높으므로 굴(oyster), 가리비(scallop) 및 두족류(cephalopods)의 최대허용기준(초안) 1.0mg/kg은 달성할 수 없는 수준임을 피력하였다. CCFAC은 IM 0150 조개류(두족류 포함)을 3개의 카테고리(IM 0151 *Marins bivalve molluscs* : 1.0mg/kg, IM 1005 *Scallops (digestive caecum 제외)* : 1.0mg/kg, IM 0152 *Cephalopods* : 2.0mg/kg)로 분류하는 것을 검토하였다. CCFAC은 또한, 굴의 최대허용기준 3.0mg/kg을 철회하거나, 동 최대허용기준에서 굴을 삭제하는 제안이 있었음을 언급하였다. CCFAC에서 IM 0150 조개류(두족류 포함)의 최대허용기준 및 분류에 대한 의견합의가 이뤄지지 않았으며, 2005년의 JECFA에서 노출량 평가를 수행할 때까지 결정을 보류하기로 합의하였다.

CCFAC은 JECFA에 도정된 쌀, 밀 곡류, 감자, 구근 및 뿌리 채소류, 엽경 채소류, 기타 채소류 및 조개류(3개의 다른 기준, 현재 제안된 최대허용기준 보다 낮은 기준과 높은 기준을 비교 평가, 식품중 카드뮴 오염의 분포곡선) 위해평가를 수행하기로 합의하였다. JECFA는 조개류의 하

부분류의 추가 기준에 대한 노출량 평가를 수행하고 제출된 자료를 토대로 CCFAC에 공지하기로 합의하였다. CCFAC은 동 노출량 평가를 2005년 2월에 수행할 수 있음을 언급하고, 회원국에게 WHO GEMS/Food 형식으로 국가분포자료 및 섭취량 자료를 제출해 줄 것을 장려하였다.

CCFAC은 도정된 쌀, 밀 곡류, 감자, 구근 및 뿌리 채소류, 엽경 채소류 및 기타 채소류를 5단계로 상정하고 차기 회의에서 공람, 의견수렴 및 논의를 위해 조개류(두족류 포함)의 최대허용기준(초안)을 3단계로 반려했다. 한편, 제26차 총회(2004. 7)에서 도정된 쌀의 카드뮴의 최대허용기준(초안)을 5단계 채택 후 6단계로 진행시켰으나, 특정 집단의 섭취량이 제안된 최대허용기준에서 PTWI를 초과할 가능성이 있으므로 향후 CCFAC에서의 논의를 위해 3단계로 반려했다.

6) 식품의 다이옥신 오염방지를 위한 원인 규제조치 실행규범(초안)

35차 CCFAC은 <Proposed Draft Code of Practice for Source Directed Measures to Reduce Dioxin and Dioxin Like PCBs Contamination>을 독일이 주도하는 drafting group이 수정한 후 3단계에서 공람 및 의견수렴하고 차기 회의에서 논의하기로 결정하였다. CCFAC은 <Proposed Draft Code of Practice for Source Directed Measures to Reduce Dioxin and Dioxin Like PCB Contamination>에 관해 3단계에서 공람, 의견수렴 및 차기회의에서의 논의를 위해 독일을 중심으로 호주, 벨기에, 캐나다, 중국, EC, 핀란드, 아이슬란드, 미국, IBFAN 및 IDF가 초안을 작성하기로 합의하였다.

7) 다이옥신 및 다이옥신과 유사한 PCBs에 대한 상황보고서

35차 CCFAC은 네덜란드가 제출된 서면의견을 토대로 상황보고서를 수정하도록 요청하였다. 또한, 동 상황보고서에 다이옥신 오염 급원을 확인하기 위한 목적으로 식품 및 사료 중 dioxin 및 dioxin-like PCBs의 background level 자료와 관련한 새로운 section을 포함하기로 합의하였다.

CCFAC은 동 상황보고서에 식품 및 사료중 오염급원 및 분포에 관한 유용한 정보, dioxin 및 dioxin-like PCBs의 식이섭취량, 각국의 관련 법령 및 분석방법이 수재되어있음을 언급하였다. CCFAC은 각 회원국에 WHO GEMS/Food database에 식품중 dioxins 및 dioxin like PCBs에 관한 자료를 제출해줄 것을 장려하고 CCFAC은 3년 이내에 제출된 자료에 대해 WHO에서 상세한 방법으로 보고해줄 것을 요청하기로 합의하였다. 위의 논의사항에 따라, CCFAC은 동 상황보고서의 검토를 중지하기로 합의하였다.

8) Chloropropanols에 관한 상황보고서

35차 CCFAC에서 영국대표가 논의내용, 제출된 서면의견을 토대로 <Position Paper on Chloropropanols>를 수정하기로 한 바 있으며, 차기 회의에서 공람, 의견제출 및 논의를 위해 자료가 제공될 예정임을 언급하였다. CCFAC은 또한, 동 상황보고서에 관련 식품의 chloropropanols의 최대허용기준 설정에 관한 내용을 포함하기로 합의하였다.

영국 대표는 관련 식품에 관한 자료가 부족하고, EC에서 수행한 연구결과가 아직 공표된 상태가 아니므로 동 상황보고서가 제공될 수 없음을 CCFAC에 공지하였다. 또한, 동 대표는 22

차 가공과채류분과위원회(2004. 9월)에서 여러 종류의 간장에 관한 정의를 포함하여 <Proposed Draft Codex Standard for Soy Sauce>를 논의할 예정임을 지적하였다. 또한, 간장중 chloropropanol의 최대허용기준을 설정하기 전에 동 규격이 완료될 때까지 보류하는 것이 타당하다고 권고하였다.

다수 대표들은 acid-hydrolysed vegetable proteins(acid-HVPs)의 최대허용기준을 dry basis로 1mg/kg (liquid basis로 0.4mg/kg과 동일)으로 설정하는데 충분한 과학적 근거가 있음을 언급하였다. EC 대표는 최대허용기준을 40% liquid basis로 0.02mg/kg으로 설정하는 것이 적절함을 언급하였다. 또한, 태국 대표는 CCFAC에서 acid-HVP로 제조한 식품 중 3-MCPD 최대허용기준을 설정하고자 할 경우, JECFA에서 여러 다른 수준에서의 위해평가를 실시할 것을 요청해야 한다고 제안하였다. 기타 대표는 chloropropanols의 최대허용기준을 설정하기 전에 위해평가를 갱신하기 위해 JECFA에 보다 많은 자료를 제공해야 함을 지적하였다. 동 대표들은 관련 식품 중 chloropropanols 최대허용기준 설정작업을 포함한 토의보고서 작성에 찬성하였다.

CCFAC은 총회에 신규작업으로 acid-HVPs 및 acid-HVP로 제조한 식품 중 3-MCPD 최대허용기준 설정작업을 착수하고 관련 식품 중 chloropropanol의 최대허용기준에 관한 의견을 요청하기로 합의하였다. CCFAC은 acid-HVPs중 3-MCPD 최대허용기준 및 acid-HVP로 제조한 식품에 관한 정보를 포함하여 <Discussion Paper on Chloropropanols>를 작성하기로 합의하였다.

9) Acrylamide에 관한 토의문서

35차 CCFAC은 차기 회의에서 공람, 의견수렴

및 논의를 위해 영국과 미국을 중심으로 한 작업반에서 토의문서를 작성하기로 합의한 바 있다. 영국 대표는 토의문서를 간략히 소개하였으며, 문서에 제안된 바와 같이 CCFAC에 JECFA의 권고사항에 대한 의견을 제안할 것을 요청하였다.

CCFAC은 식품 중 acrylamide 수준을 저감화하는 것이 중요하다고 지적하고, 현행 정보를 토대로 특정 식품중 acrylamide 수준을 저감화하는 작업이 이미 진행되고 있음을 언급하였다.

CCFAC은 acrylamide의 JECFA 평가(2005년 2월 예정)에 대해 다음과 같은 업무분장을 FAO 및 WHO에 회부하였다 :

- (a) acrylamide의 식품중 생체이용률의 정도 및 안전성과의 밀접한 관계;
- (b) 신경독성 및 생식독성 및 TDI 등 관련 endpoint 근거로 역치(threshold)를 고려.
- (c) 수행한 평가와 관련된 불확실성 정도를 평가
- (d) 영아 및 특정 지역과 같이 취약집단을 포함한 다양한 집단에 대한 식이 노출량 추정. 식이 노출량의 주요 급원(예, 식품 군/식품)을 확인 및 정량
- (e) 안전한 노출량의 margin 추정 및/ 또는 다양한 관련 endpoint(비발암, 발암)에 관한 노출량 제공. 이와 같은 추정은 동물연구에서의 생식영향이 있는 acrylamide 노출량 수준과 무영향 수준(no-effect level) 과 사람의 식이 노출량 추정간의 비교 검토한 사항이 포함되어야 함.
- (f) acrylamide에 대한 다양한 식이 노출량 정도를 파악하기 위해 암을 포함한 다양한 endpoint의 정량적 위해 추정치 제공.
- (g) 주요 대사산물인 glycidamide의 독성학적

중요성에 대한 의견 제공 및 glycidamide가 acrylamide 보다 유전독성이 있는 지 확인.

10) 국제무역에서 핵오염사고에 따른 식품중 방사능핵종의 지침 수준개정(초안)

35차 CCFAC에서 3단계에서 의견공람, 수렴 및 36차 회의에서의 논의를 위해 국제무역에서 핵오염사고에 따른 식품중 방사능핵종의 지침수준 개정(초안) 작성을 핀란드 대표와의 공조하에 International Atomic Energy Agency (IAEA)에 요청한 바 있다. 26차 총회는 장기간 사용을 위한 지침수준을 포함하여 국제무역에서 핵오염사고에 따른 식품중 방사능핵종의 지침수준(CAC/GL 5-1989) 개정작업을 신규작업으로 승인하였다.

규격명이 수정된 <Revised Codex Guidelines Levels for Radionuclides in Foods for Use in International Trade>를 설명하면서 IAEA 대표는 CCFAC에 지침수준에서 합성된 방사능핵종을 포함한 식품의 연간 섭취량으로 부터 계산된 intervention exemption level 1mSv를 근거로 수정되었음을 공지하였다. 천연적으로 발생하는 방사능핵종은 노출량 계산시 필요한 자료가 건강상 나쁜 영향을 미치는 것으로 나타나 동 문서에서 제외되었다. 논의를 위해 food chain중 uptake 관련성 및 사고 또는 고의적인 핵 누출로 인한 식품으로의 잠재적 오염가능성이 있는 핵 시설 또는 산업 방사능급원에 포함된 다량의 방사능핵종을 고려하여 20개의 방사능핵종이 선정되었다.

또한, 환경으로의 주요 방사능핵종이 방출된 1년 후와 장기간 동안 영아 및 성인을 대상으로 노출량 및 건강에 대한 위해평가를 실시하였음을 언급하였다. 결과적으로, 지침수준 개정(초안)

은 사고발생 또는 고의적인 핵 누출 직후의 시기와 지속적으로 노출되는 상황 모두 포함하는 것으로 확인되었다. 동 지침수준 개정(초안)에 제시된 방사능핵종 목록의 수를 확대하였으며, 실제적으로 식품오염상황에서 발생될 수 있는 대부분의 방사능핵종을 포함하였다.

EC 대표의 의견을 언급하면서 IAEA 대표는 평가의 불확실성을 고려하여 추가적으로 actinides(Plutonium(Pu))와 Americum(Am)의 안전성 계수를 포함토록 동 문서의 Table 1을 수정할 것을 제안하였다. IAEA 대표는 또한, Technetium-99(99Tc)는 기본적으로 해양 환경(해산물)에 존재함을 언급하고, 영아 섭취에는 그다지 영향이 있지 않음을 언급하였다. 99Tc의 지침수준은 성인을 대상으로 한 평가를 근거로 설정될 수 있으며, 이에 준하여 증가한다고 언급하였다.

EC 대표는 금번 회의에서 IAEA가 제안한 문서의 특정 부분, 특히 actinides의 지침수준 저감화에 대해 찬성하였다. 그러나, EC 대표는 특히 영아용 식품의 카테고리를 삭제하는 것과 관련하여 유보입장을 신청하고, 차기 CCFAC에서 논의되어야 함을 언급하였다. 미국 대표는 금번 회의에 IAEA가 제시한 수정문서는 기히 발행된 미국정책(안)과도 양립가능함을 언급하였다.

CCFAC은 IAEA에서 제안한 수정된 문서에 합의하고, 새롭게 수정된 <Proposed Draft Revised Codex Guidelines Levels for Radionuclides in Foods Following Accidental Nuclear Contamination for Use in International Trade>를 총회에 5단계로 상정하였다.

(8) 기타

1) JECFA에서 우선평가될 물질(식품첨가물, 오염물질, 자연독소)

동 working group은 CCFAC의 priority list에 다음의 식품첨가물을 추가하기로 제안함 :

- Flavouring agents : 약 400개
- Food additives : 6 annatto extracts, aspartame-acesulfame salt, laccase from *Myceliophora thermophila expressed in Aspergillus oryzae*, phospholipase from *Fusarium venenatum expressed in Aspergillus oryzae*, pullulan, stearyl tartrate, quillaia extracts, sucrose of fatty acids

CCFAC은 미국 대표가 JECFA Joint Secretariat에 일부 누락된 flavouring agents 목록에 대한 정보를 금번년도말에 제공할 예정임을 언급하였다. 동 대표는 flavours 추가 목록이 이전 JECFA 회의에서 평가된 모든 화합물 분류에 속함을 언급하였다. 작업반은 추가적으로 CCFAC 우선순위 목록에 chloropropanols, ochratoxin A, cadmium을 제안하였다. 또한, CCFAC은 2007년 평가때 patulin을 추가하기로 합의하고, 차기 회의에서 JECFA의 보다 상세한 상황에 대해 논의하여 결정하기로 하였다.

CCFAC은 즉석면중 과산화물가 평가는 안전성 문제가 아니므로, JECFA에서 평가하지 않기로 한다는 JECFA 우선순위목록에 관한 작업반의 결과를 언급하였다. 이와 관련하여, CCFAC은 또한, 식품중 과산화가와 식품독성지표와 실제적인 상관관계를 설명할 수 있는 자료가 존재하지 않음을 언급하였다. CCFAC은 WHO에서 사용한 조리유의 안전성에 관한 연구를 진행중임을 공지하였다.

2) 기타작업 및 향후작업

〈 Other Business 〉

CCFAC은 OIV에서 와인중 Ochratoxin A의 최대허용기준 설정작업을 요청하였음을 언급하였다. 네덜란드 대표는 차기 회의에서 커피 및 코코아 중 Ochratoxin A의 오염방지 및 저감화를 위한 실행규범 작업을 제안할 예정임을 언급하였다. 인도 대표는 ALARA 원칙 적용에 대해 우려를 표명하고, 동 원칙에 관한 설명을 제안하였다.

〈 Future Work 〉

○ Flavouring agents

미국 대표는 향후 JECFA에서 수백 개의 flavours에 대한 검토작업 완료후 CCFAC이 Codex 체계에서 flavouring agents를 통합하여 검토할 수 있는 대안을 고려해줄 것을 제안하였다. CCFAC은 차기회의에서 공람, 의견제출 및 논의를 위해 Codex 체계에서 flavouring agents를 통합하여 검토할 수 있는 대안을 고려하기 위한 토의문서를 작성하기로 합의하였다. 새로운 작업의 중요성 및 현재 CCFAC에서 진행되는 작업과 관련하여, 프랑스 대표는 특히 정기적이고 적절한 방법으로 flavouring agents의 갱신과 관련한 장기간 프로젝트에 있어서 실제적인 제약사항에 직면할 수 있다는 작업반의 의견을 제시하였다.

○ Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) contamination

덴마크 대표는 식품가공중 PAH(Polycyclic Aromatic Hydrocarbons) 오염 저감화를 위한 실행규범의 작성을 제안하였다. 또한 CCFAC은 PAH가 2005년에 JECFA에서 평가할 예정임을 언급하고, 실행규범을 작성하는 것이 시기상조임을 검토하였다. 그리고, CCFAC은 공람, 의견수렴 및 차기 회의에서의 논의를 위해 식품중 PAHs와 관련된 토의문서를 작성하기로 합의하였다.

○ Guideline levels for methylmercury in fish

CCFAC은 최근에 JECFA에서 수행한 위해평가관점 및/또한 특정 식이자문의 공식적인 의견을 포함한 모든 기타 위해관리대안의 관점에서 현행 어류중 메틸수은의 지침수준의 수정 필요성 여부에 대한 53차 집행이사회 요청사항을 언급하였다. CCFAC은 공람, 의견수렴 및 차기 회의에서의 논의를 위해 기타 가능한 관리대안의 검토를 포함한 어류중 메틸수은의 지침수준 개정 필요성에 관한 토의문서를 작성하기로 합의하였다.

3) 차기회의일정 및 장소

37차 CCFAC 회의는 네덜란드와 Codex 간 협의를 전제로 잠정적으로 2005년 3월 21일~25일에 네덜란드에서 개최하기로 결정하였다.