

34차 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 환경오염물질등의 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 오염물질분과위원회에서는 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

(ALINROM 03/12)를 토대로 주요한 사항을 소개하고자 한다.

제34차 CCFAC 회의가 2002. 3. 11 ~ 15까지 네덜란드 정부의 초청으로 네덜란드 로테르담에서 개최되어 우리나라를 비롯한 48개의 회원국과 48개의 국제기구의 대표자 약 308명이 참석하였다.

주요한 의제로는 식품첨가물의 사용기준에 대한 식품첨가물 일반기준(General Standard for Food Additives) 설정작업과, Carrier 및 Processing aid 관리방안, 방사선 조사식품규격 개정관련, 또한 곰팡이독, 중금속, 다이옥신, 간장중 MCPD등의 최대허용기준설정등의 내용으로 논의하는 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
1	의제 채택 (Adoption of the Agenda)	CX/FAC 02/1
2	서기선출 (Appointment of Rapporteur)	
3	타분과위원회에서 이관한 사항 (Matters Referred from the Codex Alimentarius Commission and other Codex Committees)	CX/FAC 02/2
4	56차 및 57차 JECFA 회의보고서 요약 (Summary Report of the 57th and 56th Meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives)	
	ADI 및 기타 독성권고사항 개정결과 필요한 조치 (Action Required as a Result of Changes in ADI Status and other Toxicological Recommendations)	CX/FAC 02/3
5	식품첨가물 및 오염물질의 위해분석적용에 대한 토의문서 (Discussion Paper on the Application of Risk Analysis Principles for Food Additives and Contaminants) - Comments	CX/FAC 02/4 CX/FAC 02/4-Add.1

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 02/5
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)Codex 식품별 분과위원회와 GSFA 작업간의 관계에 대한 토의 문서 (Discussion Paper on the Relationship Between Codex Commodity Standards and the Codex General Standard for Food Additives, including Consideration of the Food Category System) - Comments	CX/FAC 02/6 CX/FAC 02/6-Add.1
	(c)GSFA의 Table 1 개정 (Comments on Table 1 of the Draft Codex General Standard for Food Additives submitted in response to CL 2001/13-FAC and CL 2001/34-FAC (ALINORM 01/12A, Appendices IV and III, respectively))	CX/FAC 02/7
	(d)GSFA의 Table 3 개정 (Comments on the Draft Revised Annex to Table 3 of the Codex General Standard for Food Additives submitted in response to CL 2001/34-FAC)	CX/FAC 02/8
8	가공보조제 및 Carrier 토의문서 (Discussion Paper on Processing Aids and Carriers) - Comments	CX/FAC 02/9 CX/FAC 02/9-Add. 1
9	활성염소 사용에 대한 토의문서 (Discussion Paper on the Use of Active Chlorine)	CX/FAC 02/10
10	(a)방사선조사식품의 일반기준 개정안 (Comments on the Draft Revised Codex General Standard for Irradiated Foods submitted in response to CL 2001/34-FAC)	CX/FAC 02/11
	(b)식품의 방사선조사처리시설 등 운영에 대한 국제권고 실행규범 개정초안 (Proposed Draft Revised Recommended International Code of Practice for Radiation Processing of Food) - Comments	CX/FAC 02/12 CX/FAC 02/12-Add.1

의제 번호	의 제	관련문서
11	(a)기준관련 작업단 보고 (Report of the ad hoc Working Group on Specifications)	CRD 2
	(b)57차 JECFA 회의에서 제기된 식품첨가물 성상 및 순도기준 (Specifications for the Identity and Purity of Food Additives Arising from the 57th JECFA Meeting)	CX/FAC 02/13 CX/FAC 02/13-Add.1
12	INS 개정안 (Proposed Amendments to the International Numbering System submitted in response to CL 2001/13-FAC)	CX/FAC 02/14
CONTAMINANTS		
13	CODEX 규격 중 오염물질의 최대기준 승인 및/또는 개정 (Endorsement and/or Revision of Maximum Levels for Contaminants in Codex Standards)	CX/FAC 02/15
14	식품 중 오염물질 및 독소에 대한 일반기준규격 (Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods (GSCT))	
	(a)오염물질 및 독소 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)	CX/FAC 02/16
	(c)GSCT의 노출량평가방법 및 원칙(초안) (Proposed Draft Principles for Exposure Assessment of Contaminants and Toxins in Foods) - Comments	CX/FAC 02/17 CX/FAC 02/17-Add.1
15	식품 및 사료 중 Mycotoxins (Mycotoxins in Food and Feed)	
	(a)곡류 및 곡류가공품중 Ochratoxin A의 최대허용기준안에 대한 의견 (Comments on the Draft Maximum Level for Ochratoxin A in Wheat, Barley and Rye and Derived Products submitted in response to CL 2001/34-FAC)	CX/FAC 02/18
	(b)사과쥬스 및 사과쥬스원료가 함유된 음료 중 patulin의 최대허용 기준안에 대한 의견 (Comments on the Draft Maximum Level for Patulin in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in Other Beverages submitted in Response to CL 2001/42-FAC)	CX/FAC 02/19

의제 번호	의 제	관련문서
15	(c)사과쥬스 및 사과쥬스원료가 함유된 음료 중 Patulin의 오염방지를 위한 실행규범(초안) (Proposed Draft Code of Practice for the Prevention of Patulin Contamination in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in Other Beverages) Contamination in Cereals, Including Annexes on Ochratoxin A, Zearalenone, Fumonisin and Tricothecenes) - Comments	CX/FAC 02/20 CX/FAC 02/20-Add.1
	(d)곡류 중 곰팡이독 오염방지를 위한 실행규범(초안), 별첨 (Ochratoxin A, Zearalenone, Fumonisin and Tricothecenes) 포함 (Proposed Draft Code of Practice for the Prevention of Mycotoxin) - Comments	CX/FAC 02/21 CX/FAC 02/21-Add.1
	(e)피스타치오 중의 Aflatoxins 관련 토의문서 (Discussion Paper on Aflatoxins in Pistachios)	CX/FAC 02/22
16	식품 중 산업 및 환경오염물질 (Industrial and Environmental Contaminants in Foods)	
	(a)어류, 갑각류 및 조개류 중의 납의 최대허용기준에 대한 의견 (Comments on the Draft Maximum Levels for Lead in Fish, Crustaceans and Bivalve Molluscs submitted in response to CL 2001/13-FAC)	CX/FAC 02/23
	(b)카드뮴의 최대허용기준(초안)에 대한 의견 (Comments on the Proposed Draft Maximum Levels for Cadmium submitted in Response to CL 2001/13-FAC)	CX/FAC 02/24
	(c)주석의 최대허용기준(초안) (Proposed Draft Maximum Levels for Tin)	CX/FAC 02/25
	(d)다이옥신 및 다이옥신과 유사한 PCBs에 대한 상황보고서 (Position Paper on Dioxins and Dioxin Like PCBs, including Methods of Analysis for Dioxins and Dioxin Like PCBs) - Comments	CX/FAC 02/26 CX/FAC 00/26-Add.1
	(e)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	CX/FAC 02/27 CX/FAC 02/27-Add.1

의제 번호	의 제	관련문서
16	(f)Chloropropanols에 관한 심층보고서 (Position Paper on Chloropropanols) - Comments	CX/FAC 02/28 CX/FAC 02/28-Add.1
	(d)Deoxynivalenol에 관한 토의문서 (Discussion Paper on Deoxynivalenol)	CX/FAC 02/29
GENERAL ISSUES		
17	JECFA에서 우선평가될 물질(식품첨가물, 오염물질, 자연독소)로 제안된 목록 및 의견 (Comments on the Priority List of Food Additives, Contaminants and Naturally Occurring Toxicants Proposed for Evaluation by JECFA submitted in response to CL 2001/13-FAC and CL 2001/41-FAC)	CX/FAC 02/30
18	기타작업 (Other Business and Future Work)	
	(a)식품 중 식품첨가물 및 오염물질 함량측정을 위한 분석방법에 대한 의견 (Comments on Methods of Analysis and Sampling for the Determination of Food Additives and Contaminants in Foods submitted in response to CL 2001/13-FAC CX/FAC 02/31)	CX/FAC 02/31
19	차기회의일정 (Date and Place of Next Session)	
20	보고서 채택 (Adoption of the Report)	

2. 식품첨가물 관련 논의결과

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

식품첨가물 일반기준규격(이하 GSFA)은 각 식품규격에 있는 식품첨가물의 사용 기준을 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 3차례에 걸쳐 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 내용감음), Table 3(ADI가 Not Specified로 지정된 식품첨가물 목록), Annex to Table 3(식품첨가물 사용을 제한하는 식품)으로 구성되어 있다.

1) Table 1 관련

33차 CCFAC은 총회에 승인을 받기 위해 3단계에 있는 모든 식품첨가물 사용기준(안)을 5단계로 상정하였으며, 49차 집행이사회에서는 동 사용기준(안)을 5단계에서 승인하였다. 또한 CCFAC은 몇몇 최대사용기준을 6단계로 반려하여 의견을 추가로 요청하기로 하고, 34차 회의에서 다시 검토하기로 하였다. CCFAC은 검토중인 모든 식품첨가물 및 기타 식이원으로부터 섭취량평가 및 독성평가를 위해 JECFA priority list에 알루미늄을 포함시키기로 결정하였다.

Beewax(901)와 Candelilla Wax(902)는 flavors의 운반체로서 JECFA에 의해 사용량이 정해져 있다. 또한, Carry-over로 인한 식품첨가물의 섭취량은 JECFA가 평가하지 않았으므로 "sport" 또는 "electrolyte" 음료 및 particulated drinks (14.1.4) 중 동 식품첨가물의 사용에 대해 충분히 조사할 필요가 있어, CCFAC은 JECFA에 섭취량평가를 요청하기로 결정하였다.

한편, CCFAC은 JECFA에 의해 ADI가 수치로 정해진 식품첨가물은 GSFA에서 수치화된 허용량을 가져야만 한다는 원칙에 동의함에 따라 35차 회의 전에 수치화된 허용량이 제공될 수 있도록 GMP로 규정되어 있는 모든 식품첨가물을 3단계 또는 6단계로 유지하기로 결정하였다. 또한 CCFAC은 3단계 또는 6단계에 있는 수치화된 허용량을 가진 특정 식품첨가물에 관해서도 기술적인 필요성 및 정당화관련 자료를

포함하여 추가 정보를 요청하기로 결정하였다. (Appendix III 참조). 두 경우 모두 만약 35차 회의까지 요구한 정보가 제공되지 않을 경우 CCFAC은 GSFA에서 동 식품첨가물사용을 삭제하기로 결정하였으며 이와 관련하여 스위스대표는 ADI가 수치로 정해져 있음에도 GMP로 제안된 첨가물을 Table에 포함시킬 경우 이에 관한 논의가 이루어져야 한다는 입장을 표명하였다. CCFAC은 또한 차기회의에서 이미 채택된 첨가물에도 동 원칙을 적용하기로 결정하였다. 또한, CCFAC은 Appendix II에 첨부되어 있는 규정을 총회의 승인을 위해 5/8단계 또는 8단계로 상정하기로 하였다.

2) Table 3 관련

Table 3은 ADI가 Not Specified로 지정된 식품첨가물 목록으로서 33차 CCFAC은 Table 3의 부록 개정안을 24차 총회에 5/8단계로 상정하였으며, 총회는 동 내용을 5단계 승인한 바 있다. CCFAC은 IBFAN과 OIV가 제기한 category 13.1/13.2와 14.2.3에서 식품첨가물의 과량 사용에 관한 내용을 설명하고, 동 사항을 35차 CCFAC의 Working group에서 논의토록 결정하였으며 Table 3의 부록에 대한 Working group의 제안에 동의하고, 차기 회의에서 논의하기 위해 6단계에서 의견을 수렴하기로 결정하였다.

3) GSFA 식품분류와 Codex 식품규격 검토

33차 CCFAC에서 Food Category System의 검토를 포함하여 식품첨가물규정에 관해 Codex 식품 규격과 GSFA간의 관계에 관한 토의문서를 미국이 작성하여 공람한 후 의견 요청하여 34차에서 검토하자는 제안을 수락한 바 있다. 또한 pastas와 noodles간의 차이점을 완전히 분석하는 작업도 동의하였다. CCFAC은 Commission의 Medium Term Plan 1998-2002에서 제안된 일반적인 접근방법 지지를 재확인하였으며, 자세한 사항은 다음과 같다.

- a. Commission의 수평적 과학을 토대로 한 식품첨가물 및 오염물질분야 작업에 지속적인 우선권을 부여
- b. Commission은 수평적이고 일반적인 기준이 되도록 특정 기준화 작업 (즉, 수직적 접근)을 지속적으로 감소
- c. 현행 식품기준의 현대화, 식품별 기준에서 적용가능한 일반기준으로의 전환작업을 동 기간동안 완성.

또한, 다음에 제시된 GSFA상의 일반원칙을 재확인하였다:

- a. JECFA에서 평가된 식품첨가물과 식품중 사용이 허용된 식품첨가물만이 GSFA에 포함

- b. GSFA에 포함되는 식품첨가물과 그 최대사용기준은 각 개별 식품별분과위원회
의 식품첨가물규정 또는 Codex 회원국의 요청을 토대로 하여야 함.
- c. GSFA에 규정된 식품첨가물의 최대허용량에 관계없이 식품첨가물의 사용량은
서문에 명시된 대로 GMP 원칙을 준수하여야 함. GMP는 건강과 안전성을 토
대로 기술적으로 정당화되어 설정된 최대허용량 이하이어야 함.
- d. GSFA의 형식은 INS 식품첨가물분류와 수평적인 식품분류체계 (Food Category
System)에 근거함.
- e. GSFA는 규격화된 식품과 비규격화된 식품 모두를 포함
- f. Codex 식품별분과위원회의 식품첨가물 규정은 GSFA에 포함
- g. Codex 식품별분과위원회의 식품첨가물 조항은 GSFA와 조화
- h. GSFA의 식품분류 중 식품첨가물규정이 식품별 기준에 타당하지 않다는Codex
식품별분과위원회의 의견이 있을 경우 Codex 식품별분과위원회는CCFAC에
GSFA 개정을 요구할 수 있음. 이러한 요구는 과학적 증거와 정보를 바탕으로
정당화되어야 함. Codex 식품별분과위원회 입장에서 이러한 결정은 규격화된
식품에서 제외되지만 같은 식품분류에 포함되는 규격화되지 않은 식품 중 식품
첨가물의 다른 사용에 대한 승인에 영향을 주어서는 안됨.
- i. 여러 식품분류에 있어 최대허용량 설정의 주요목적은 식품첨가물의 섭취량이 일
일섭취허용량을 초과하지 않도록 하기 위함임.
- j. 식품첨가물의 사용은 이의 사용으로 이득이 되고, 건강에 해가되지 않거나, 소비
자를 기만하지 않고 경제적, 기술적으로 다른 방법으로 그 목적을 달성할 수 없
을 때에만 정당화됨.
- k. GSFA 작업에서 식품첨가물의 최대허용기준 설정의 우선순위는 용도분류를 토
대로 하거나 일일섭취허용량이 “낮게” 설정된 식품첨가물이 되어서는 안됨.

더불어 “CCFAC은 식품규격 중 식품첨가물 규정 승인시 Codex 식품별분과위원회
에서 제공한 관련 기술적 정당성과 필요성을 고려할 것이며 동 정보는 비슷한 비규
격화된 식품 중 식품첨가물 규정 고려시에도 반영될 수 있음”이라는 원칙을 포함하
기로 하였다. 또한, f) 및 g)간의 상반된 설명 및 식품첨가물이 ADI를 초과하지 않음
을 확인하는 방법의 필요성을 설명한 I)에 대한 논의가 있었다. CCFAC은 f)는
CCFAC의 책임이고, g)는 식품별분과위원회의 책임임을 들어 f)와 g)는 수정없이
현행 유지하기로 결정하였다. 또한 이미 노출평가가 진행되고 있는 식품첨가물과는
별도로 JECFA priority list에서 노출평가를 요구하는 식품첨가물의 진행과정에 관해

회원국이 관심을 가져야 함에 동의하였다. 결국 가능한 범위내에서 회원국의 향후작업을 원활히 하기 위해 GSFA 작업반의 작업목록에 ADI란을 포함시키기로 하였다.

4) GSFA의 서문

CCFAC은 EC를 대표한 스페인을 포함하여 여러 회원국이 GSFA 서문 개정시 2개의 첨가물 규정의 포함 원칙을 재검토하여야 한다는 의견이 있었음을 설명하였다.

- 회원국이 제출하는 첨가물 사용보고는 첨가물의 사용에 대한 기술적 필요성의 주된 증거가 됨.

- 적어도 2개의 회원국이 Table 1 및 2에 제안된 최고허용기준까지 사용한 내용을 보고할 경우, 이것은 이 식품이 국제적으로 통용되고 있음의 증거가 될 수 있다.

CCFAC은 GSFA의 서문의 개정초안을 작성하기 위해 프랑스/미국의 주도하에 호주, 브라질, 캐나다, 이태리, 일본, 네덜란드, 뉴질랜드, 노르웨이 및 스위스가 참여하는 drafting group을 구성하고, 다음을 개정하기로 결정하였다:

- GSFA와 식품규격사이의 관계 명확
- GSFA 서문에 첨가물 규정을 설정하기 위한 적절한 기준 (criteria)을 마련
- 회원국이 제출하는 첨가물 사용에 관한 보고 기준은 첨가물의 사용에 대한 기술적 필요성의 주된 증거가 된다는 기준 검토
- Codex 개별규격에 관해 규정집에 규정되어 있는 식품첨가물의 요구사항을 고려하여 적어도 2개의 회원국이 Table 1 및 2에 제안된 최고허용 기준까지 사용한 내용을 보고할 경우, 이것은 이 식품이 국제적으로 통용되고 있음의 증거가 된다는 원칙 검토

5) GSFA의 식품분류체계(Food Category System)에 대한 검토의견

동 식품분류체계는 GSFA에 적용되는 식품분류로서 이번 CCFAC 회의에서는 GSFA의 food category system의 일관성을 유지하기 위해 다음을 재확인하였다:

- FCS는 GSFA 안의 주요한 구성요소임.
- GSFA 안을 설정하기 위한 식품첨가물 사용보고를 간단히 하기 위한 수단으로써 FCS가 개발되었음.
- FCS는 규격화된 식품 및 규격화되지 않은 식품 등 모든 식품을 포함함.
- FCS는 식품에 대해 국제적으로 적용할 수 있도록 설계됨.
- FCS는 GSFA 안 작성을 목적으로 첨가물 섭취량 평가에 대한 식품분류를 기초로서 설계됨.
- FCS는 계급적임. 이것은 특정 조항이 규정되어 있지 않는 한, general category

에서 허용하면 sub-category에도 자동적으로 허용된다는 의미임.

- g. FCS의 식품분류 설명 (descriptor)은 제품명, 판매설명상 법적 의미를 내포하고 있지 않을뿐더러 표시목적도 가지고 있지 않음.
- h. FCS는 다음을 적용하기 위해 수정되어야 함.
 - i. 현재의 식품분류에 적용되지 않은 식품
 - ii. 현재의 식품분류에 포함된 것이 아닌 새롭거나 다른 용도로 식품첨가물을 사용하는 식품
 - iii. 현재의 식품분류에 포함된 것과 다른 용도를 가진 식품첨가물의 사용 및 사용량을 가진 식품
 - iv. 소비패턴이 다른 식품 : 예를 들어 가공방법의 차이 (예 : 건조 vs 즉석식품) 또는 소비 집단 (예 : 유아 및 어린이 vs 성인)

또한 CCFAC은 GSFA가 첨가물 또는 flavors에 사용하는 첨가물은 포함하지 않음을 재확인하였으며 Food category system의 수정에 동의하였다. 그러나 Food category system의 개정제안과 관련하여 CCFAC은 미국의 주도하에 호주, 인도, 일본, 스위스, 태국, IOCCC, CEFS, IBFAN, IDF, IFMA, ISDI, OIV가 참여하는 drafting group을 구성하고, 동 group이 기 제출된 의견과 상기 논의결과를 검토하여 FCS를 수정한 후 공람, 의견수렴하고 차기회의에서 논의하기로 결정하였다.

한편, Dried pasta and noodle category에는 적은 종류의 식품첨가물이 사용될 수 있다는 이해를 토대로 CCFAC은 “Food category 06.4 Pasta and noodle and like products”에 새로운 subcategory를 신설하기로 다음과 같이 결정하였다.

06.4.1 FRESH PASTAS AND NOODLES AND LIKE PRODUCTS :

가공되지 않고 (열처리하지 않거나, 조리되지 않거나, 미리 젤라틴화되지 않거나 또는 얼리지 않은) 탈수되지 않은 파스타와 국수제품. 이런 제품들은 조리 후 바로 소비되는 제품임. 예를 들어 끓이지 않은 국수 (unboiled noodle), spring rolls 의 껍질 또는 “표피 (skin)”, wontons 및 shou mai

06.4.2 DRIED PASTAS AND NOODLES AND LIKE PRODUCTS :

가공되지 않고 (열처리하지 않거나, 조리되지 않거나, 미리 젤라틴화되지 않거나 또는 얼리지 않은) 탈수된 파스타와 국수제품. 예를 들어 spaghetti, bean vermicelli, rice vermicelli, macaroni 및 rice noodles

06.4.3 PRE-COOKED PASTAS AND NOODLES AND LIKE PRODUCTS

가공된 (열처리하여 조리하거나, 미리 젤라틴화하거나 얼린) 파스타와 국수제품.

이런 제품들은 소비자에게 직접 판매되거나 (예 : pre-cooked, chilled gnocchi to be heated prior to consumption), 조리식품 (prepared meals)의 전분성분 (heat-and-serve frozen dinner entrees containing spaghetti, macaroni, 또는 noodles: canned spaghetti and meatballs entree)이며, 또한 소비자에게 판매되기 전에 젤라틴화되고, 열처리 공정을 거친 Oriental instant noodle (ramen 및 sokuseki-men)을 포함함.

(2) Processing aids 및 Carrier 관련

33차 CCFAC 회의에서는 뉴질랜드를 중심으로 한 drafting group이 GSFA 중 가공보조제와 carriers에 관한 토의문서를 작성하여 차기회의에서의 논의를 위해 공람 및 의견수렴하기로 결정한 바 있다. 또한 CCFAC은 33차 CCFAC 보고서의 Circular Letter로 CX/FAC 01/10 에 관한 의견을 요청하기로 한 바 있다. 뉴질랜드대표는 식품첨가물 및 가공보조제의 정의, carriers의 정의, 가공보조제의 수평적인 접근방법 검토 및 현행 Inventory of Processing Aids의 역할에 관해 작성된 문서를 간단히 소개하였다.

몇몇 회원국들은 가공보조제의 정의를 명확히 하여야 하며, 식품첨가물과 구별되도록 최종식품에 기술적 효과를 가지지 않는다는 점을 명시하여야 한다고 주장하였다. 많은 회원국은 수재되어 있는 정보가 정확하다면 내부 문서로서 Inventory of Processing Aids는 유용하다는 의견을 표명하였다. 가공보조제에 관한 수평적인 접근방법에 일반적인 지지가 있었으나, 많은 회원국은 CCFAC이 GSFA에 초점을 맞추어야 하고, 가공보조제 및 carriers는 낮은 검토순위를 가져야 한다는 의견을 개진하였다.

(3) Codex 규격중 식품첨가물 최대기준 승인 및/또는 개정

CCFAC은 19차 CCCPC (Codex 코코아제품 및 초콜릿제품분과위원회)가 25차 Codex 총회에 8단계로 상정한 초콜릿 및 초콜릿제품규격(안) 중 식품첨가물규정을 검토하였으며 제안된 대로 식품첨가물규정을 승인하였다. 그러나 JECFA에서 평가되지 않은 Neohesperidine dihydrochalcone (959) 100 mg/kg은 승인하지 않았으며, GMP로 제안된 Carnauba wax (903)를 수지로 나타내야 한다는 견해에 따라 승인하지 않았다. 한편, Tertiary butylhydroquinone (319), Butylated hydroxyanisole (320), Butylated hydroxytoluene (321) 및 Propylgallate (310)에 대한 사용기준을 "200mg/kg, singly or in combination"으로 통합하였으나, 미국대표는 안전성문제를 들어 cyclamates의포함에 반대하였다. CCFAC은 Appendix X IX에 초콜릿 및 초콜릿제품 규격(안) 중 개정 및 승인된 식품첨가물 규정을 첨부하였다.

(4) 56차와 57차 JECFA 회의 결과 보고

JECFA에서는 식품첨가물 및 오염물질에 대한 독성평가등을 수행해 ADI 혹은 PTWI를 설정하며, CCFAC은 그러한 JECFA의 과학적 권고를 자문받아 사용기준이나 최대허용기준을 설정한다.

전문가위원회는 20 여개의 식품첨가물 및 200 여개의 flavouring agents, 두 종류의 chloropropanols 및 여러 종의 polychlorinated dibenzodioxins, polychlorinated dibenzofurans 및 dioxin-like coplanar polychlorinated biphenyls을 평가하였다. 일부의 flavouring agents는 본 용도로서의 사용이 불분명하거나 용매, 유화제 및 보존제 등 다른 기능으로 사용되고 있어 평가가 완료되지 않았다. CCFAC은 <Flavouring agents의 안전성 평가절차>는 식품에 flavour로서 사용하는 물질에만 적용되어야 하며, non-flavour 용도나 flavour formulation을 위한 용도로 사용하는 다른 물질에는 적용하지 않아야 한다는 사실을 강조하였다. 총 342개의 specifications이 완료되었는데, 이중 317개는 flavouring agents이며 25개는 flavouring agents 이외에 식품첨가물임. 2개의 specifications은 철회되었다. 또한 50개의 식품첨가물 (anticaking agents, flavouring agents, sweetening agents, thickening agents) 중 중금속기준이 개정되면서 새로운 기준이 제안되었다.

전문가위원회는 CCFAC에서 이관되었지만 사용이 불확실한 13개의 식품첨가물은 평가하지 않았다. CCFAC은 식품가공 중에 사용하는 효소에 관한 포괄적인 평가 지침의 필요성을 고려하여 General Specifications and Considerations for Enzyme Preparations을 검토·수정하였으며 Guide to Specification (FAO FNP 5)의 개정을 다시 한번 권고하였고, 이에 따라 JECFA 의장은 개정계획을 준비중에 있다.

CCFAC은 3-chloro-1,2-propanediol의 provisional maximum tolerable daily intake (PMTDI)를 2 μ g/kg으로 설정하였다. 제한된 자료를 토대로 평가한 결과 소비자가 간장으로부터 섭취하는 평균섭취량은 PMTDI 근처이거나 이보다 높았다. CCFAC은 간장 중 3-chloro-1,2-propanediol의 규제기준 설정으로 인해 소비자가 섭취하는섭취량이 크게 감소할 수 있음을 언급하였다.

1,3-dichloro-2-propanol에 관해서는 제한된 자료이기는 하지만 이 물질이 in vitro에서 유전독성을 가지고 있으며, 간독성을 나타내며, 쥐의 여러 조직에서 다양한 종양을 유발하는 것으로 알려지고 있다. CCFAC은 독성특징으로 인해 tolerable intake의 측정이 부적당하다는 결론을 내렸으나, 쥐에서 종양을 유발할 수 있는 양은 소비자가 간장을 통해 섭취하는 최대량의 20,000배 이상임을 설명하였다. 1,3-dichloro-2-

propanol이 식품 중 고농도의 3-chloro-1,2-propanediol과 관련이 있으므로 3-chloro-1,2-propanediol의 규제관리를 통해 dichloro 물질을 관리할 수 있을 것이라 예상된다.

CCFAC은 PCDDs, PCDFs 및 dioxin-like coplanar PCBs에 관해 1998년에 WHO Consultation이 검토한 문헌 및 그 이후 이용가능한 정보를 토대로 동 물질들에 관한 포괄적인 검토를 수행하였다. CCFAC은 체내에서 이들 물질의 반감기를 강조하기 위해 월 단위로 tolerable intake를 설정하였다. CCFAC이 설정한 PTMI는 70pg of toxic equivalency factors/kg bw로서 1998년 WHO Consultation이 설정한 1-4 pg/kg의 Tolerable daily Intake (TDI) 범위이며 평균 및 90 percentile 섭취량은 이 값에 근접하거나 초과한다.

3. 식품첨가물 및 오염물질의 위해분석원칙 적용 관련

33차 CCFAC에서 미국이 주도하는 drafting group이 회원국의 서면의견을 토대로 식품첨가물 및 오염물질의 위해분석원칙적용에 관한 토의문서를 수정하여, 금번 회의에서의 논의를 위해 동 문서를 공람, 의견수렴 및 검토하기로 결정한 바 있다. CCFAC은 해당 분과위원회가 위해분석적용에 관한 문서 개발작업을 계속 진행하여야 한다는 총회의 권고가 있었음을 상기시키고, 동 분과가 개발한 위해분석정책이 차기 총회에 단일의 문서로 제출될 것임을 설명하였다.

미국대표는 동 문서가 위해분석에 있어 CCFAC과 JECFA의 역할을 명확히 함으로써 CCFAC의 규격설정활동을 강화하고, 두 기관간 위해정보교환을 증진하기 위한 목적을 설명하였다. 이 목적은 향후 위해평가정책(초안)의 개발을 통해 이루어질 수 있을 것임을 설명하였다.

EC (European Community)를 대표하여 스페인대표는 식품별분과위원회 (the commodity committee)의 작업이 Policy Statement에 반영되어야 하며, 식품별분과위원회가 제안한 활동의 기술적인 필요성에 관한 요인을 검토하여야 한다는 의견 등 33차 회의에서의 발언내용을 다시 제기하였다. 또한 JECFA 평가활동의 우선순위 설정은 추후 검토가 필요할 것이라 부연 설명하였다.

한편 모로코대표는 자료제공요구와 제공된 정보는 가능한 한 정확하여야 하지만, JECFA의 위해평가지 필요한 과학적인 정보를 수집하기 위한 CCFAC의 노력에 융통성이 있어야 한다고 설명하였다. 또한 JECFA가 CCFAC에 제공하는 위해정보교환절차가 개발되어야 한다고 강조한데 대해 CCFAC은 총회에서 동 분야에서의 협력 강화를 위한 방법을 모색중이라고 설명하였다.

미국대표는 Policy Statement의 목적은 CCFAC과 JECFA간의 정보교환을 증진시

키는데 있으며, 전문가선출에 관한 FAO 및 WHO의 절차를 포함하여 JECFA의 독립성과 과학적 통합성 (integrity)은 존중되어야 한다고 설명하였으며 이와 관련하여 JECFA가 고려하여야 할 비과학적 요인에 관한 범위를 구분하여야 할 필요성이 있음이 강조되었다.

CCFAC은 <Proposed Risk Assessment Policy Statement for the Application of Risk Analysis Principles to Standard Setting Activities of Codex Committee on Food Additives and Contaminants (CCFAC) in Conjunction with Risk Assessment Performed by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)>를 3단계로 공람하여 차기회의에서의 논의를 위해 의견을 수렴하기로 하고 (Appendix XXI 참조), 동 사실을 Codex 집행이사회 및 Codex 일반원칙분과위원회에 통보하기로 결정하였다.

4. 방사선조사식품 관련

(1) 방사선조사식품의 일반기준 개정안

33차 CCFAC은 5단계의 승인을 받기 위해 <Proposed Draft Revised Codex General Standard for Irradiated Foods>를 상정한 바 있으며, 49차 집행이사회에서 5단계 승인을 받았다. CCFAC은 논의결과를 토대로 ALINORM 01/12A의 Appendix VII를 검토하였다.

1) Section 1

Scope를 “This standard applies to food processed by ionizing radiation that is used in conjunction with applicable hygienic codes, food standards and transportation codes”로 수정하기로 하였으며, 논의 끝에 두 번째 문장을 현행 유지하기로 결정하였다.

EC를 대신한 스페인대표의 반대에도 불구하고, 몇몇 회원국 (아르헨티나, 인도 및 필리핀)은 방사선조사원으로 Cesium-137을 사용중이거나 사용계획임을 설명하였으며 이에 따라 Section 2.1 - Radiation Sources의 (a)항에 Cesium-137 (137Cs)을 추가하여 “Gamma rays from the radionuclides 60Co or 137Cs”로 개정하였다.

2) Section 2.2 - 흡수선량(Absorbed Dose 관련)

필리핀대표는 최대허용량 10kGy를 삭제할 것을 제안하였으며, 아르헨티나, 호주,

브라질, 중국, 인도 및 ICGFI가 이를 지지하였다. 또한, 필리핀대표는 고방사선조사량에 관한 FAO/IAEA/WHO 연구 보고서에 따라 최대허용량 기준은 불필요하다고 언급하였다. EC를 대표하여 스페인대표는 2-alkylcyclobutanones의 독성 때문에 최대허용량 기준은 square brackets 없이 유지되어야 한다고 주장하였다. 또한 유럽 Scientific Committee on Food에서 수행중인 평가가 끝나지 않았고, 언제 최종보고서가 발행될 지 정확한 날짜는 알 수 없으나, 곧 출판될 예정이며, 출판되면 모든 관련 자료를 이용할 수 있으며, 구체적인 검토를 위해 JECFA에서도 자료를 이용할 수 있을 것이라 언급하였다.

스웨덴대표는 국제무역에 영향을 미칠 수 있는 10kGy 이상의 방사선조사 적용 사례가 없는 상황에서 10kGy의 최대허용량기준을 삭제하여야 할 필요성에 의문을 제기하였으나 호주대표는 최근 자국에서 허브 및 향신료 (herbs and spices)에 대해 최대 20kGy의 조사를 허용하였음을 설명하였다. CI (Consumer International)는 회원국이 자국내에 허용되어 있는 식품조사량에 관한 자료를 제공한다면 기술적정당성 확보에 매우 유용할 것이라 제안하였다.

WHO 대표는 신뢰할 만한 과학적인 자료가 제공되지 않은 상황에서 기술적 목적을 달성하기 위한 적정량의 조사는 소비자 및 영양면에서 안전하다는 FAO/IAEA/WHO 연구결과는 매우 유용한 것이라 언급하였다. 또한 최근 EC가 후원한 연구에서 언급된 alkylcyclobutanones의 안전성 관련 우려는 3개 관련기관이 검토를 위한 자료를 확보할 수 없어 실질적 (substantiated)인 것이 아닐 수 있다는 견해를 밝혔다. 그러나 공중보건에 영향을 미친다는 새로운 과학적인 자료가 있을 경우 WHO는 위해평가를 재수행할 것이라 강조하였다. 또한 가까운 시일 내에 자료를 이용할 수 있으면 2002. 6월의 JECFA 회의에서 이를 검토할 수 있을 것이라 CCFAC에 공지하였다.

3) 방사선 식품에 대한 일반기준규격 개정 초안

규격개정작업을 가속화하기 위해 필리핀대표는 10kGy 기준의 필요성에 대한 의문과 2-alkylcyclobutanones의 독성에 관해 EC가 후원한 연구결과의 연계요구 및 JECFA 평가를 위해 EC가 연구결과를 제공할 것을 요구하였다 (의제 17 참고).

CCFAC은 수렴된 의견이 많아 논의를 중지하고 필리핀을 중심으로 호주, 중국, 프랑스, 독일, 인도, 일본, 한국, 폴란드, 스웨덴, 태국, 영국, 미국, EC, CI, ICGFI, FAO 및 WHO가 drafting group을 구성하여 제출된 서면의견 및 금번회의에서의 논의내용을 토대로 현행 규격을 개정하여 공람, 추가의견을 수렴하여 추후검토하기로 결정하였다.

(2) 식품의 방사선조사처리시설 등 운영에 대한 국제권고 실행규범 개정초안

33차 CCFAC은 Joint FAO/IAEA Division of Nuclear Techniques in Food and Agriculture가 동 분과의 결정과 수립된 의견을 토대로 <Recommended International Code of Practice for Radiation Processing of Food>를 수정하여 공람,의견수렴하여 차기회의에서 검토하기로 결정한 바 있다. 48차 집행이사회는 이를 신규작업으로 승인하였으며, CCFAC은 CX/FAC 01/12를 검토하였다.

Joint FAO/IAEA Division of Nuclear Techniques in Food and Agriculture 대표는 EC 및 미국이 제출한 의견을 소개하였다. 또한 Section 8 - Labelling을 개정하자면 EC의 제안은 General Standard for Irradiated Food 중 표시관련내용이 합의되어 Codex 식품표시분과와의 협의 후에 가능할 것이라 설명하였다. 또한, 실행규범은 총회의 승인을 받기 위해 5/8단계 (6, 7단계 생략) 로 상정하기로 결정하였다. (Appendix V 참조).

5. 식품중 오염물질 및 독소에 대한 일반기준규격(Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods, GSCTF) 관련

(1) 오염물질 및 독소 작업단 보고

33차 CCFAC은 금번회의 전에 오염물질 및 독소에 관한 ad hoc working group을 개최하기로 결정한 바 있으며 차기회의 전에도 네덜란드의 주재하에 working group on contaminants and toxins를 개최하기로 결정하였다.

(2) 식품중 오염물질 및 독소의 일반기준규격 초안중의 Schedule

33차 CCFAC 회의 당시 금번회의에서의 논의를 위해 네덜란드가 Codex General Standard for Contaminants and Toxins (GSCT)에 관한 Schedule 1을 작성하기로 한 결정사항을 강조한 바 있다. 이에 네덜란드가 매년 Schedule 1을 수정하는데 동의하였다. Schedule 1은 두 개의 List로 구성되어 있는데, List 1은 최종 승인된 오염물질 및 독소에 관한 MLs에 관한 내용이고, List 2는 Codex 절차상 진행중에 있는 오염물질 및 독소에 관한 MLs에 관한 내용이다. Schedule 1은 WG 및 본 회의 기간동안 작업문서로 사용될 것이라는 부연설명이 있었으며 Codex 사무국장이 Schedule 1의 개정내용을 전자문서로 제공할 수 있는지의 여부를 논의하였다.

(3) GSCTF의 노출량평가 방법 및 원칙에 대한 검토의견

33차 CCFAC에서 호주 및 프랑스가 주도하는 drafting group이 총회의 신규작업승인을 전제로 <Proposed draft Principles for Exposure Assessment of Contaminants and Toxins in Food>를 준비하여 공람, 의견수렴 및 추후논의하기로 한 바 있으며 49차 집행이사회는 동 내용을 신규작업으로 승인하였다.

동 원칙은 식품을 통한 오염물질과 독소의 중요한 요인으로서 식품/식품그룹을 언제 고려하여야 하는지의 결정 기준 (criteria)을 제안하고 있음이 설명되었다. 또한 Annex 1은 JECFA가 식품 중 오염물질 및 독소에 관해 투명하고 일관되고 과학에 근거한 위해평가를 할 수 있도록 노출량평가의 요인들을 제안하고 있다. Annex 2는 위해분석절차에 있어 JECFA, CCFAC 및 회원국간 각기 다른 활동에 관한 CCFAC의 정책을 제안하고 있다.

CCFAC은 <CCFAC Principle for Risk Assessment of Contaminants and Toxins in Food and Food Groups (CX/FAC 02/17의 Annexes I, II 및 III)>을 의견수렴을 위해 3단계로 공람하고 (Appendix VIII 참조), drafting group이 동 내용을 개정할 것을 결정하였다. 동 사안에 대한 의견수렴을 위해 JECFA에 <Proposed Draft Principle for Exposure Assessment of Contaminants and Toxins in Foods>를 송부하기로 결정하였다.

6. 식품 및 사료중의 곰팡이독

(1) 밀, 보리, 호밀 및 그 가공품 중 Ochratoxin A의 최대허용기준안에 대한 의견

33차 CCFAC에서 밀, 보리, 호밀 및 그 가공품 중 Ochratoxin A의 최대허용기준(안)을 5µg/kg으로 설정하여 5단계의 승인을 위해 총회에 상정한 바 있으며, 49차 집행이사회는 동 최대기준(안)을 5단계 승인한 바 있다.

인도 및 아르헨티나대표는 다른 회원국의 지지를 얻어 56차 JECFA 회의(2001. 2월)의 평가결과 5µg/kg과 20µg/kg가 일으키는 위하는 건강상 무시할 정도이므로, 식품안전의 취지에 20µg/kg가 부합한다고 지적한 반면 다른 회원국들은 CCFAC의 범주안에서 MLs의 설정은 ALARA (As Low As Reasonable Achievable) 원칙에 따라야 하므로 5µg/kg이 적합하다고 주장하였다. 또한 프랑스대표는 EC 및 다른 회원국의 지지를 얻어 56차 JECFA 회의 (2001. 2월)에서 가공하지 않은 곡류 (raw cereals)의 평균오염정도는 1µg/kg 정도로 나타났다고 지적하면서 5µg/kg이 합리적이라고 주장하였다.

광범위한 논의 끝에 CCFAC은 최종적으로 GSCT에 포함시킬 것을 전제로 밀, 보리, 호밀 및 그 가공품 중 Ochratoxin A의 최대허용기준을 5 μ g/kg으로 결정하여 8단계 승인을 받기 위해 총회에 상정하기로 결정하였으며 이에 대해 인도는 결정을 유보하였다.

(2) 사과주스 및 사과주스원료가 함유된 음료 중 patulin의 최대허용기준안에 대한 의견

32차 CCFAC은 사과주스 및 사과주스원료가 함유된 음료 중 patulin의 최대허용기준을 50 μ g/kg으로 설정하여 8단계 승인을 얻기 위해 총회에 상정하기로 결정한 바 있으나, 24차 총회에서 합의되지 않아 6단계로 반려하여 CCFAC의 재검토를 결정한 바 있다.

CI 대표를 포함하여 일부 회원국들은 어린이들의 사과주스 섭취량이 비교적 높으며, 이러한 취약그룹에서 patulin의 tolerable daily intake (TDI)를 쉽게 초과할 것이므로 50 μ g/kg 기준에 대해 우려를 표명하였다. 이들은 몇몇 연구에서 평균 6-8 μ g/kg의 patulin이 검출되었으므로, 25 μ g/kg이 타당하다고 지적하였다. 다른 대표들은 50 μ g/kg 기준이 어린이를 포함한 취약그룹을 충분히 보호할 수 있는 기준이라고 주장하였으며 미국대표는 EC가 수행한 연구결과가 유럽내의 어떠한 그룹에서도 TDI를 초과하지 않는 것으로 나타났음을 지적하였다. 또한 이들 회원국들은 25 μ g/kg 기준이 GMP를 적용하더라도 전세계의 모든 지역에서 달성할 수 없는 기준임을 지적하였다.

CCFAC은 사과주스 및 사과주스원료가 함유된 음료 중 patulin 기준을 50 μ g/kg로 하여 8단계 승인을 위해 총회에 상정하기로 결정하였다 (Appendix X 참조). 덴마크, 독일, 노르웨이, 스페인, CI 및 IACFO는 동 결정을 유보하였다.

한편, CCFAC은 사과주스 및 사과주스원료가 함유된 음료의 patulin 오염 감소를 위한 실행규범이 조속한 시일내에 완성되어야 함에 동의하였다. 또한 동 보고서의 Circular Letter에 사과주스 및 사과주스원료가 함유된 음료 중 patulin 함유량에 대한 자료 요청내용을 포함하고, 실행규범이 완성되면 (4년 후에) 최대허용기준을 50 μ g/kg에서 25 μ g/kg로 감소시키는 방안을 재검토하기로 결정하였다.

(3) 사과주스 및 사과주스원료가 함유된 음료 중 Patulin의 오염방지를 위한 실행규범(초안)

33차 CCFAC은 의견수렴과 34차 회의에서의 논의를 위해 영국으로 하여금 <Proposed Draft Code of Practice for the Prevention of Patulin Contamination in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in Other Beverages>를 개정하도록 결정한 바 있다. CCFAC은 제목에 “prevention”을 “reduction”으로 수정하기로 결정하였다.

CCFAC은 5단계 승인을 위해 <Proposed Draft Code of Practice for the Prevention of Patulin Contamination in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in Other Beverages>를 집행이사회에 상정하기로 결정하였다 (Appendix 참조).

(4) 곡류 중 곰팡이독소 오염방지를 위한 실행규범(초안)

33차 CCFAC에서 <Proposed Draft Code of Practice for the Prevention of Mycotoxin Contamination in Cereals, Including Annexes on Ochratoxin A, Zearalenone, Fumonisin and Tricothecenes>를 반려하고, 미국이 주도하는 drafting group이 수정하여 34차 회의에서 의견수렴 및 검토를 결정한 바 있다. CCFAC은 캐나다 및 스웨덴이 제출한 서면의견을 토대로 개정하기로 결정하였다.

5단계 승인을 위해 <Proposed Draft Code of Practice for the Prevention of Mycotoxin Contamination in Cereals, Including Annexes on Ochratoxin A, Zearalenone, Fumonisin and Tricothecenes>를 집행이사회에 상정하기로 결정하였다 (Appendix 참조).

(5) 피스타치오종의 Aflatoxins 관련 토의문서

33차 CCFAC에서 스웨덴의 협력하에 이란대표가 34차 회의에서의 논의를 위해 피스타치오 종의 aflatoxin에 관한 토의문서를 작성하기로 결정한 바 있으며 견과류 (tree nuts) 중 Aflatoxin에 관한 토의문서의 범위를 확대하기로 결정하였다. CCFAC은 이란과 스웨덴을 중심으로 브라질, 인도, 네덜란드, 남아프리카, 태국, 영국, 미국, INC, WHO 및 EC로 구성된 drafting group이 견과류 중 aflatoxin에 관한 토의문서를 수정하기로 결정함과 동시에 견과류 중 aflatoxin의 분석방법뿐 아니라 견과류 중 aflatoxin의 오염에 관한 정보를 동 보고서의 Circular Letter로 요청하기로 결정하였다.

CCFAC은 브라질, 이란, 스웨덴, 태국, 영국, 미국 및 INC의 협력하에 중국이 <Proposed draft Code of Practice for the Reduction of Aflatoxin Contamination in Tree Nuts>를 작성하여 다음회의에서의 논의를 위해 공람, 의견수렴 및 검토하기로 결정하였다.

7. 식품중의 산업 및 환경오염물질

(1) 납의 최대허용기준에 대한 의견

33차 CCFAC은 어류, 갑각류 (crustaceans) 및 쌍각조개류 (bivalve molluscs) 중 납의 기준을 6단계로 반려하여 의견을 수렴한 후 34차 CCFAC에서 재논의하기로 한 바 있다 (ALINORM 01/12A, para. 162 및 Appendix X IV 참조). 의제 1에서 결정된 바에 따라 CCFAC은 butter 및 milkfat 중 납의 최대기준도 동 의제에서 검토하기로 하였다.

1) 어류, 갑각류 및 조개류 중의 납의 최대허용기준에 대한 의견

CCFAC은 쌍각조개류 및 갑각류 중 납으로 인한 노출량은 식이로 인한 전체 납 노출량에 커다란 영향을 미치지 않으므로, 쌍각조개류 중 납의 최대허용기준(1.0mg/kg)과 갑각류 중 납의 최대허용기준 (0.5mg/kg)의 설정작업을 중지하고, 이를 집행이사회에 통보하기로 결정하였다. 어류 중 납 기준에 대한 광범위한 논의가 있었으며 많은 회원국들은 일부 종에 0.2mg/kg 기준은 너무 낮다는 의견을 표명하였다. 전세계적으로 거래되고 있는 많은 종을 고려하여 네덜란드는 최대기준을 적용할 수 있는 어류종의 목록을 작성할 것을 제안하였다. 필리핀대표는 모든 어류 종에 관한 자료를 수집하기 어려워 종별에 따른 최대허용기준설정은 국제교역상 문제를 야기할 것이며, 또한 현재 어류 중 납으로 인한 국제교역상 문제는 없다고 지적하였다. 여러 회원국들은 어류섭취를 통한 납노출이 건강에 위해를 준다는 증거가 뚜렷하지 않기 때문에 납 노출의 주요 기여인자임을 결정할 수 있는 판단기준(criteria)을 개발하여야 하며, 분석법과 검출한계에 대한 더 많은 정보가 수집되어야 한다고 인식하였다. 다른 회원국들은 특히 어린이들의 건강에 납이 심각한 위협인자이므로 가능한 낮은 기준으로 설정하여야한다는 의견을 표명하였으며, 어류 중 납의 MLs에 관한 토의를 계속 진행하기로 결정하였다.

2) 어류중 납의 최대허용기준에 대한 의견

CCFAC은 0.2mg/kg로 제안된 기준과 동 기준이 적용될 수 없는 일부 어류종을 6단계로 반려하여 다음의 사항을 포함하여 동 보고서의 Circular Letter로 의견을 수렴하기로 결정하였다 (Appendix X III 및 XX 참조).

- 어류 중 납 함량에 관한 자료 (어류종별 및 가공방법별 - 예 : 통조림, 가공 및 가공하지 않은 어류) 및 0.2mg/kg으로 제안된 기준에 부합하지 않는 어류 종류
- 검출한계를 포함한 분석방법 관련 정보
- 국제교역상 기 발생 또는 예측되는 문제관련 정보 및 어류섭취를 통한 납의 노출과 건강위해간의 상관관계에 대한 자료

3) 버터중 납의 최대허용기준에 대한 의견

CCFAC은 33차 회의당시 인도대표가 버터에 관한 Codex 규격 중 0.05mg/kg으로 제안된 납의 최대허용기준을 설정할 필요성이 없다는 의견을 표명하여 동 기준의 필요성에 관해 의견을 요청한 바 있음을 설명하였다. CCFAC은 버터가 전체 식이섭취량에 커다란 영향을 미치지 않으므로 Codex 버터에 관한 규격 중 0.05mg/kg로 제안된 납 기준을 삭제하고, 동 사실을 CCMMP (Codex 유 및 유제품분과위원회) 및 총회에 통보할 것을 결정하였다.

4) 유 및 유지방중 납의 최대허용기준에 대한 의견

CCFAC은 총회에서 우유 (0.02mg/kg) 및 유지방 (0.1mg/kg) 중 납의 최대허용기준이 승인되었으며, 동 분과에 기준의 재검토를 요청한 바 있음을 상기하였다. 인도대표는 32차 CCFAC에서 노출량 평가방법 및 원칙이 없는 상황에서 우유 중 납의 최대허용기준을 설정할 필요성이 있는지에 대해 의문을 제기한 바 있으며, 동 내용을 다시 강조하였다. 또한, CCFAC은 동 보고서의 Circular Letter로 우유 (0.02mg/kg) 및 유지방 (0.1mg/kg) 중 납의 최대허용기준에 관한 회원국의 의견을 수렴하기로 결정하였다.

5) 식품중 납의 감소 및 예방을 위한 실행규범(초안) 설정에 대한 의견

CCFAC은 총회에서 <Code of Practice on the Prevention and Reduction of Lead Contamination in Food>를 CCFAC이 개발하도록 결정한 바 있음을 상기하였다. 이 요청에 따라 CCFAC은 집행이사회를 승인한 전제로 미국을 비롯하여 호주, 브라질, 캐나다, 덴마크, 인도, 이태리, 영국, 필리핀, 태국 및 OIV가 <Proposed Draft Code of Practice for the Prevention and Reduction of lead in Food>를 작성할 것을 결정하였다.

(2) 카드뮴의 최대허용기준(초안)에 대한 의견

33차 CCFAC 결과 식품 중 카드뮴의 최대허용기준을 5단계 승인을 위해 총회에

상정하였으나, 49차 집행이사회에서 주식 (staple foodstuffs)을 포함하여 전체 식이섭취량을 고려할 필요성이 있다는 의견과 함께 모든 기준 (ALINORM 02/12A, Appendix XV)을 4단계로 반려하기로 결정한 바 있다. 또한 33차 CCFAC은 식품 중 최대허용기준 (ALINORM 01/12A, para. 170)을 공람하여 의견을 수렴하고 34차 회의에서 논의하기로 결정하였다.

일본대표는 카드뮴에 관한 역학조사가 진행중이며, 2002년 말에 그 결과가 발표될 것임을 설명하였음. 다른 회원국의 지지속에 미국대표는 최대허용기준은 카드뮴 노출에 영향을 미치는 식품그룹에만 설정되어야 한다는 의견을 표명하였다. 또한 CCFAC이 최대허용기준을 승인하기 전에 주요 영향식품으로 인한 각기 다른 카드뮴 기준의 노출 및 위해평가를 JECFA에 의뢰할 필요가 있음을 지적하였다. 55차 JECFA 회의에서 카드뮴노출의 주요 영향식품은 곡류 (cereals), 과일 (fruits), 채소 (vegetables), 식육 (meat) 및 조개류 (molluscs)라고 발표하였음. JECFA 대표는 여러 기준 및 여러 식품그룹의 노출 및 위해평가는 매우 복잡하고 시간이 많이 소요될 것임을 설명하였다.

CCFAC은 쌀 중 도정된 쌀 (milled rice)이 국제적으로 많이 거래되는 유일한 품목이므로 쌀 중 카드뮴의 최대허용기준은 도정된 쌀에만 적용하여야 한다는 일본대표의 의견에 동의하였다.

1) Status of the Proposed Draft Maximum Levels for cadmium

CCFAC은 카드뮴의 노출량에 커다란 영향을 미치지 않는다는 판단하에 감각류, (소, 가금류, 돼지 및 양의) 간 및 (소, 가금류, 돼지 및 양의) 신장에 관한 카드뮴기준 설정작업을 중지하기로 하고, 이를 집행이사회에 통보하기로 결정하였다. 또한, 과일; 밀곡류; 도정된 쌀; 대두 및 땅콩; 식육(소, 가금, 돼지 및 양); 말고기; 채소; 껍질벗긴 감자, stem 및 구근채소류; 잎채소류, fresh herbs, 곰팡이, 셀러리 및 조개류를 3단계로 반려하여 의견을 수렴하여 차기회의에서 논의하기로 결정하였다 (Appendix X IV 참고). CCFAC은 JECFA에 1) 위에서 언급한 식품군별 카드뮴오염 수준의 정도에 관한 자료, 2) 3개의 다른 기준 (3단계에 의견수렴중인 것, 제안된 기준보다 낮거나 높은 것)을 고려하여 위에서 언급한 식품군별 섭취량으로부터 카드뮴의 노출 및 위해평가를 수행할 것을 요청하기로 결정하였다. 본 회의에서 결정된 카드뮴의 기준은 다음과 같다.

대상 식품	최대허용기준 (mg/kg)	단 계	비 고
Fruit	0.05	3	
Wheat grain	0.2	3	Including bran and germ
Milled rice	0.2	3	
Soybean and peanuts	0.2	3	
Meat of cattle, poultry, pig and sheep	0.05	3	
Molluscs	1.0	3	
Meat of horse	0.2	3	
Vegetable	0.05	3	Excluding leafy vegetables, fresh herbs, stem and root vegetable, fungi, tomatoes and peeled potatoes
Peeled potatoes, stem and root vegetables	0.1	3	
Leafy vegetables, fresh herbs, fungi and celeriac	0.2	3	

(3) 주석의 최대허용기준(초안)관련

31차 CCFAC (1999. 3월)은 주석의 최대허용기준 (액체통조림식품은 200mg/kg, 고체통조림식품은 250mg/kg)을 5단계 승인을 위해 총회에 상정하였고, 23차 총회 (1999. 6월)에서 JECFA의 급성독성 재평가 결과가 도출될 때까지 5단계를 그대로 유지하기로 결정하였다. 55차 JECFA 회의 (2000. 6월)에서는 Provisional Tolerable Weekly Intake (PTWI)를 14mg/kg로 유지하기로 결정한 바 있다. JECFA는 33차 회의 (1989)에서 제한된 자료이기는 하나 통조림음료 (canned beverages) 기준인 150mg/kg과 기타 통조림식품 (other canned foods) 기준인 250mg/kg는 일부 사람에게서 위염증 (gastric irritation)으로 보이는 급성증상을 유발할 가능성이 있다고 결론내린 바 있음을 강조하였다. 33차 CCFAC (2001. 3월)은 금번회의에서 제안된 기준을 다시 논의하기로 결정한 바 있다.

태국대표는 JECFA의 결론은 매우 제한된 자료를 바탕으로 이루어진 것으로 최대허용기준에 관한 결정을 내리기 전에 좀더 많은 자료를 검토하여야 한다는 입장을 나타내었음. EC를 대표하여 스페인은 European Scientific Committee on Food가 150mg/kg (통조림음료) 및 250mg/kg (기타 통조림식품)에서 급성독성을 나타낸다는 JECFA의 결론에 동의한 상황이지만, 제안된 최대허용기준은 너무 높다는 의견을

나타내었다. 또한 최대허용기준이 가능한 빨리 설정될 필요성이 있으며, 어린이용식품은 별도의 기준을 설정하여야 한다고 지적하였다. 영국대표는 250mg/kg 정도에서 주석의 중독사례가 자국내에서 발생하였다고 설명하였다. 미국대표는 높은 주석함량을 야기하는 특징 등 데이터 수집이 필요하며 주석으로 도포하지 않은 깡통의 기술적인 문제들에 대해 더 많은 자료가 필요하다고 지적하였다.

1) 주석의 최대허용기준(초안)에 대한 의견

CCFAC은 주석의 최대허용기준 (액체통조림식품은 200mg/kg, 고체통조림식품은 250mg/kg)을 3단계로 반려하여 의견을 수렴하고 차기회의에서 논의하기로 하였다. 또한 동 보고서의 Circular Letter에 액체통조림식품과 고체통조림식품 및 lacquer로 내부를 도포하거나 도포하지 않은 깡통에 관한 자료를 요청하기로 결정하였다. CCFAC은 호주가 토의문서를 수정하여 공람, 의견수렴하여 차기회의에서 논의하기로 결정하였다. 본 회의에서 결정된 주석의 기준은 다음과 같다.

대상 식품	최대허용기준인 (mg/kg)	단계
Liquid canned foods	200	3
Solid canned foods	250	3

(4) 다이옥신 및 다이옥신과 유사한 PCBs

33차 CCFAC은 네덜란드가 Dioxin and Dioxin Like PCBs를 수정한 후 의견수렴을 거쳐 금번회의에서 논의하기로 결정한 바 있다. CCFAC은 57차 JECFA 회의 (2001. 6월) 결과를 고려하여 Position Paper를 수정하였으며, 동 내용중에는 몇몇 회원국의 기준 및 규정에 관한 자료를 포함시켰음을 설명하였다.

WHO 대표는 Dioxin and Dioxin Like PCBs 문제가 언급된 Stockholm Convention on Persistent Organic Pollutants (POPs)가 CCFAC에 도움이 될 만한 정보를 포함하고 있다고 설명하였다. 또한 환경 중 Dioxin 오염의 지표로서 모유 중의 Dioxin 기준에 대한 3차 조사결과를 설명하고, 동 조사에 회원국의 참여를 독려했다. IBFAN 대표는 food chain의 마지막에 있는 태아 및 영아의 Dioxin 노출 위해에 대해 우려를 표명하면서 모유 중 Dioxin 오염을 감소시키는 것이 중요하다고 지적하였다.

몇몇 대표는 동 Position Paper가 환경 및 식품 중 Dioxin의 오염수준의 감소에 중요한 의미를 가지므로 CCFAC의 의제로 그대로 유지되어야 한다는 의견을 표명하였다. 이들은 일부 지역에서 식품 및 식품원료 중 Dioxin 기준에 관한 자료가 부족함을 인식하였음. 이들 대표는 또한 일부 국가 및 지역에서 평생동안의 평균섭취량이 JECFA가 설정한 PTMI를 초과할 가능성이 있으므로, 동 토의문서 중 source directed measures와 식품 및 식품원료에 관한 최대허용기준의 조합을 통해 동 물질의 오염 감소에 중요한 의미를 갖는다고 지적하였다.

몇몇 대표는 개발도상국에 있어서 Dioxin and Dioxin Like PCBs의 검출을 위해 경제적이고, 실질적이며, 유효한 분석 (screening) 방법이 필요함을 지적하였다. CCFAC은 CCMAS (Codex 분석 및 시료채취분과위원회)가 Dioxin and Dioxin Like PCBs의 분석방법을 검토 중에 있으며, 차기 CCMAS 회의는 2002. 11월 (의제 18a 참조)에 개최예정임을 공지하였다.

CCFAC은 Dioxin and Dioxin Like PCBs에만 초점을 맞추어야 하므로, 현재로서는 non-Dioxin Like PCBs는 고려할 필요가 없다는데 동의하고, 현 상황에서 최대기준을 설정하지 않기로 하였다. CCFAC은 식품 및 식품원료 중 Dioxin 수준뿐 아니라 유럽 이외의 지역에서의 노출량 관련자료가 필요하다고 강조하였으며 동 보고서의 Circular Letter에 실제 Dioxin and Dioxin Like PCBs 수준에 대한 정보 및 경제적이며 신속하고 유효한 분석 (screening confirmation) 방법에 대한 자료를 요청하기로 결정하였다.

(5) 식품의 다이옥신 오염방지를 위한 원인규제조치 실행규범(초안)

33차 CCFAC은 <Proposed Draft Code of Practice for Source Directed Measures to Reduce Dioxin and Dioxin Like PCB Contamination of Foods>를 2단계로 반려하여 독일이 주도하는 drafting group이 수정한 후 34차 회의에서 논의하기로 결정한 바 있다.

미국과 캐나다대표는 펄프 및 종이제조시 chlorine의 대용품으로서 chlorine dioxide를 사용함으로써 환경 중 Dioxin을 현저히 감소시킬 수 있으므로 종이펄프제조시 무chlorine 표백제의 사용을 통해 chlorine dioxide를 감소시킬 수 있다는 paragraph 10을 삭제하여야 한다고 주장하였다.

CCFAC은 <Proposed Draft Code of Practice for Source Directed Measures to Reduce Dioxin and Dioxin Like PCB Contamination of Foods (CX/FAC 02/27)>에 관해 의견을 요청하기로 결정하였으며 공람, 의견수렴 및 차기회의에서의 논의를 위해 독일을 중심으로 캐나다, 핀란드, 일본, 네덜란드, 미국 및 CEFC가 기 제출된 의견을

토대로 하여 동 초안을 수정할 예정이다.

(6) MCPD 관련

33차 CCFAC 당시 영국을 중심으로 한 drafting group이 Position Paper를 수정하여 의견을 수렴한 후 금번회의에서 논의하기로 결정한 바 있다.

태국대표는 자국의 경우 산업계와 정부가 acid-HVP를 사용한 간장의 제조공정에 관심을 기울인 결과 MCPD를 1 mg/kg까지 감소시켰다고 설명하였다. 이 수준은 소비자의 건강을 보호할 수 있으며, 기술적으로도 가능한 기준이므로 acid-HVP를 사용한 간장 중 MCPD의 최대허용기준을 1 mg/kg으로 제안하였다. 많은 회원국 및 IHPC대표는 현재 국제 교역상 문제가 야기되고 있으므로 비발효간장 중 chloropropanols의 최대허용기준을 조속한 시일내에 설정하여야 한다는 의견을 표명하였다. 이들 회원국들은 최대허용기준은 비천연발효간장 (non-naturally fermented soy sauce)에만 설정되어야 한다고 지적하였다. 영국대표는 빵이나 식육과 같은 다른 식품도 chloropropanols의 중요한 오염원이라고 지적하면서 더 많은 자료가 필요하다고 설명하였다.

57차 JECFA 회의 (2001, 6월) 당시 현재까지 JECFA가 이용가능한 자료를 토대로 고정된 비율 (fixed ratio)을 고려하여 검토한 결과 1,3-DCP는 이의 전구체인 3-MCPD를 관리함으로써 조절할 수 있다고 결론내린 바 있다. 영국대표는 JECFA 회의에서 보고되었듯이 3-MCPD와 1,3-DCP간의 비율이 고정된 것이 아니라는 최근의 연구결과를 설명하였다.

CCFAC은 관련 식품원료 중의 chloropropanols의 최대허용기준에 관한 제안을 포함하여 chloropropanols의 토의문서를 수정한 후 추가로 의견을 수렴하여 차기 회의에서 논의하기로 결정하였다.

(7) Deoxynivalenol 관련

33차 CCFAC은 벨기에를 중심으로 한 drafting group이 금번회의에서 논의할 deoxynivalenol에 관한 토의문서를 작성하기로 한 바 있다. 다른 회원국의 지지를 받아 벨기에는 deoxynivalenol의 분석방법과 5개 지역 중 4개 지역에서의 평균섭취량 관련 자료가 이용가능하다고 설명하였다. 곡류 중 deoxynivalenol의 양은 GMP에 의해 영향을 받으며, 해마다 그 양은 매우 다양하지만 기후조건에 의해 영향을 많이 받는다고 강조하였다. 또한 어린이들의 노출량이 TDI를 초과한다는 사실이 지적되었다. 미국대표는 식이섭취량에 관한 자료 및 deoxynivalenol의 제거에 미치는 가공방법

에 관한 자료가 더 필요하다고 지적하였다. CCFAC은 discussion paper의 paragraph 50을 삭제하였다.

CCFAC은 벨기에를 중심으로 캐나다, 덴마크, 독일, 네덜란드, 스위스, 미국 및 EC가 가능한 범위내에서 곡류 (cereals) 중 deoxynivalenol의 최대허용기준의 제안을 포함하여 토의문서를 수정하여 의견을 수렴한 후 차기회의에서 논의하기로 결정하였다. 또한 곡류 중 deoxynivalenol의 함량뿐 아니라 가공효과에 관한 연구결과 등 관련 정보 및 자료를 요청하기로 결정하였다.

8. Codex 식품규격중 오염물질 최대기준 승인 및/또는 개정

CCFAC은 33차 회의 이후 승인을 위해 상정된 오염물질의 최대기준이 없어 별도의 조치가 필요하지 않음을 공지하였다.

9. 기 타

(1) Active Chlorine 사용

33차 CCFAC은 핀란드, 이스라엘, 노르웨이 및 WHO의 협조하에 덴마크가 건강에 영향을 미치는지의 관점에서 차기 CCFAC에서 논의할 수 있도록 Active chlorine 사용에 관한 토의문서를 준비토록 결정한 바 있다. CCFAC은 active chlorine이 통상 물 처리 또는 식품표면에 식품첨가물/오염제거제(decontaminating)/소독제(disinfecting)로 사용되고 있음을 설명하였음. 이와 관련하여 많은 회원국은 동 물질과 관련된 안전성문제는 부적절한 취급 및 오용(誤用)과 관련을 가진다고 지적하였다. 이런 면에서 CCFAC의 작업이 물 또는 식품 중 미생물의 오염을 방지하기 위한 목적을 가진 동 물질의 사용을 금지해서는 안된다는 입장을 나타내었다. 다른 회원국들은 CCFAC이 다른 Codex 분과위원회에서 진행되는 작업을 고려하여야 하고, 동 물질과 관련하여 CCFH (Codex 식품위생분과위원회)와 공조할 것을 제안하였다.

CCFAC은 범세계적인 측면에서 JECFA가 active chlorine을 평가할 필요가 있음을 인지하였으며 이와 관련하여 위해평가는 식품 또는 식품가공용 물 중 active chlorine과 유기물질간의 반응에 의한 부산물을 포함하여 다른 용도로의 사용을 고려하여야 한다는 지적이 있었다. 미국대표는 미생물학적 및 화학적 위해를 고려하여야 하는데 이는 FAO/WHO Consultation을 통해 이루어 질 수 있을 것이라 언급하였다.

WHO 대표는 WHO Guidelines for Drinking Water Quality에서 active chlorine의 최대수준을 5ppm을 정하고 있으며, 동 기준은 소비자 건강 보호 및 안전기준이라고 설명하였다. 또한 식품가공에 사용하는 물 처리를 위한 active chlorine의 사용량 감소

는 미생물오염 감소와 공중보건 사이에 균형을 유지하여야 한다는 점을 지적함에 따라 CCFAC이 소비자건강에 위해가 되지 않도록 동 물질에 관한 모든 공중보건상 위해/이익에 관한 연구를 계속 진행하여야 한다고 주장하였다.

(2) 식품 중 식품첨가물 및 오염물질 함량측정을 위한 분석방법 관련

33차 CCFAC은 식품 중 식품첨가물 및 오염물질의 분석방법을 제안할 때 식품 및 식품원료 중의 Dioxin and Dioxin Like PCBs의 분석방법뿐 아니라 시료채취방법에 관한 모든 정보를 요청한 바 있다.

CCFAC은 23차 CCMAS에서 모든 식품 중 카드뮴, 구리, 철, 납 및 아연의 분석방법뿐 아니라 방사선조사식품의 검출에 관한 분석방법을 승인한 바 있음을 설명하였으며 CCMAS는 관련 Codex 규정이 설정되기 전에 분석방법을 승인하는 것은 절차상 옳지 않다고 인식하고 있음을 설명하였다.

CCFAC은 동 분과의 업무분장 외의 업무인 비타민의 분석방법을 제외하고 CX/FAC 01/31-Add. 1에 포함되어 있는 식품 중 식품첨가물 및 오염물질 검출에 관한 분석방법 상정에 동의하였다 (Appendix XⅦ 참조).

Dioxin and Dioxin Like PCBs의 검출방법과 관련하여 CCFAC은 동 물질의 검출방법에 관한 문서를 차기 CCMAS 회의에서 검토할 예정임을 공지하였다. 이와 관련하여 CCFAC은 관련 의견을 CCMAS에 직접 제출할 것과 Codex 사무국장은 CCMAS의 논의결과를 차기 CCFAC에 제출하여 줄 것을 결정하였다.

CCFAC은 회원국의 의견수렴 및 차기회의에서의 논의를 위해 호주, 브라질, 인도, 태국, 영국 및 미국의 지원을 받아 남아프리카가 <Discussion paper on the Development of a Code of Practice for the Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts>를 작성하도록 결정하였다.

수단대표는 가나대표의 지지하에 아프리카지역에서 사탕수수 (sorghum)의 Mycotoxin 오염이 중요한 문제이므로 사탕수수 중 ochratoxin A 및 aflatoxin의 MRLs 설정이 필요하다는 의견을 개진하였다. 이에 대해 CCFAC은 <proposed MRL for Ochratoxin A in wheat, barley and rye and derived products>가 이미 총회의 승인을 위해 8단계로 상정되었음을 언급하면서, 차기 CCFAC회의에서 논의할 수 있도록 수단이 <Proposed Draft Code of Practice for Prevention (Reduction) of Mycotoxin Contamination in Cereals, including Annexes on Ochratoxin A, Zearalenone, Fumonisin and Tricothecenes>에 사탕수수의 포함여부에 관한 의견을 제출하도록 결정하였다.

또한 CCFAC은 차기회의에서 논의를 위해 grain 중 독성을 가진 씨(seed)의 오염을 조사할 필요성이 있다는 남아프리카의 제안을 논의하였으며 이와 관련하여 CCCPL (Codex 곡류 및 두류분과위원회)이 식품규격 중 관련조항을 검토하였으며, 지금으로서는 더 이상의 조치가 필요하지 않다는 의견을 CCFAC에 보낸 바 있음을 상기하였다. 그러나 CCFAC은 남아프리카가 차기 CCFAC 회의에서 동 사안을 다시 거론하여도 된다는 입장을 표명하였다.