

สรุปผลการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร
(Codex Committee on Food Hygiene) ครั้งที่ ๔๒
ณ กรุงกัมปาลา สาธารณรัฐยูกันดา วันที่ ๒๙ พฤศจิกายน - ๓ ธันวาคม ๒๕๕๓

การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหารครั้งที่ ๔๒ มีผู้เข้าประชุม ๒๓๐ คน จาก ๗๕ ประเทศ สหภาพยุโรป และองค์การระหว่างประเทศ ๑๑ องค์การ โดยมี Dr. Emilio Esteban จากกระทรวงเกษตร ประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นประธาน สรุปผลการประชุมที่สำคัญได้ดังนี้

๑. ที่ประชุมสามารถบรรลุข้อตกลงในการผ่านร่างมาตรฐานไปยังคณะกรรมการโคเด็กซ์รับรองในขั้นที่ ๕/๘ เพื่อประกาศเป็นมาตรฐาน รวม ๒ เรื่อง ดังนี้

๑.๑ แนวทางการควบคุมเชื้อ *Campylobacter* และ *Salmonella* spp. ในเนื้อไก่ (Proposed Draft Guidelines for the Control of *Campylobacter* and *Salmonella* spp. in Chicken Meat) ในการประชุมครั้งนี้ที่ประชุมบรรลุข้อตกลงกำหนดเกี่ยวกับการใช้สารเคมี และมีความเห็นพ้องต้องกันทั้งสหรัฐอเมริกาและสหภาพยุโรป ว่าการประยุกต์ใช้มาตรการเกี่ยวกับสารเคมีเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์นั้น ให้ขึ้นอยู่กับความเห็นชอบของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ (competent authority)

๑.๒ การทบทวนหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับการเก็บรวบรวม การผลิต และจำหน่ายน้ำแร่ธรรมชาติ (Proposed Draft Revision of the Recommended International Code of Hygienic Practice for Collecting, Processing, and Marketing of Natural Mineral Waters) ที่ประชุมเห็นควรให้ข้อกำหนดเกี่ยวกับเกณฑ์ทางจุลชีววิทยามีความยืดหยุ่นมากขึ้น โดยสามารถเลือกใช้เกณฑ์ทางจุลชีววิทยาที่กำหนดทั้งหมดหรือบางส่วนตามที่หน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่เห็นสมควร

๒. มาตรฐานที่ยังไม่ผ่านการพิจารณาขั้นต่อไป เนื่องจากร่างมาตรฐานยังไม่สมบูรณ์ รวม ๒ เรื่อง ดังนี้

๒.๑ หลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับควบคุมเชื้อไวรัสในอาหาร (Proposed Draft Code of Hygienic Practice for Control of Viruses in Food) สำหรับร่างหลักเกณฑ์นี้ ที่ประชุมพิจารณาปรับปรุงแก้ไขตามความเห็นของประเทศสมาชิก และเห็นชอบตามข้อเสนอของประเทศไทย ในการปรับมาตรฐานให้มีความยืดหยุ่น ไม่เข้มงวดจนเกินไป โดยเฉพาะข้อกำหนดเกี่ยวกับการปฏิบัติในระดับฟาร์ม และการตรวจวิเคราะห์ไวรัสในอาหาร ก่อนที่จะมีมติให้คณะทำงานที่มีประเทศเนเธอร์แลนด์เป็นประธานกลับไปปรับปรุงแก้ไขร่างให้ชัดเจนขึ้น และลดความซ้ำซ้อนในส่วนของร่างหลัก และภาคผนวกเกี่ยวกับหอยสองฝา และผักใบบรีโกลสด โดยพิจารณาร่วมกับความคิดเห็นจากประเทศต่างๆ

๒.๒ การทบทวนหลักการในการจัดทำและประยุกต์ใช้เกณฑ์กำหนดทางจุลชีววิทยาในอาหาร (Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods) ที่ประชุมพิจารณาร่างหลักการนี้ในภาพรวมเนื่องจากร่างหลักการนี้ยังไม่เสร็จสมบูรณ์ โดยประเทศอินเดียและไทยเห็นว่าร่างหลักการนี้ควรมีความยืดหยุ่นในการนำไปประยุกต์ใช้ สำหรับประเทศที่มีความพร้อมในการกำหนด Acceptable Level of Protection (ALOP) และประเทศที่ยังไม่พร้อม นอกจากนั้นองค์ประกอบของเอกสาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งการยกตัวอย่างยังไม่มีรายละเอียด ที่ประชุมจึงมีมติให้คณะทำงานที่มีประเทศฟินแลนด์

และญี่ปุ่นเป็นประธานร่วมกลับไปปรับปรุงแก้ไข ซึ่งการประชุมคณะกรรมการทำงานจะมีขึ้นที่กรุงบรัสเซลส์ ประเทศเบลเยียม ในช่วงไตรมาสที่ ๒ ของปี ๒๕๕๔

๓. ข้อกำหนดในส่วนการปฏิบัติทางสุขลักษณะในมาตรฐานน้ำปลา (Proposed Draft Standard for Fish Sauce) ที่ประชุม CCFH รับรองข้อกำหนดด้านสุขลักษณะในมาตรฐานน้ำปลา (fish sauce) ที่จัดทำโดยคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Codex Committee on Fish and Fishery Product: CCFPP) โดยให้คงข้อกำหนดเกี่ยวกับปริมาณฮิสตามีน (histamine) ในน้ำปลาไว้ที่ ๔๐ มิลลิกรัม/๑๐๐ กรัม ตามข้อเสนอของประเทศไทย และมีมติไม่เพิ่มเติมเงื่อนไขตามข้อเสนอของ EU ที่ให้แต่ละประเทศสามารถปรับเกณฑ์กำหนดนี้ได้

๔. เรื่องใหม่ที่เริ่มดำเนินการ และคาดว่าจะนำเสนอเป็นร่างมาตรฐานในการประชุมคณะกรรมการครั้งต่อไป ได้แก่

๔.๑ หลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับควบคุมพยาธิในเนื้อสัตว์ (Guidelines for control of specific zoonotic parasites in meat: *Trichinella spiralis* and *Cysticercus bovis*) ซึ่งคณะกรรมการที่มีประเทศนิวซีแลนด์ และสหภาพยุโรปเป็นประธานร่วมจะจัดทำร่างและส่งเวียนให้ประเทศสมาชิกได้ให้ความคิดเห็น ซึ่งคณะกรรมการจะประชุมที่กรุงบรัสเซลส์ ประเทศเบลเยียม ในช่วงไตรมาสที่ ๒ ของปี ๒๕๕๔

๔.๒ หลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับเมลอน (Annex on Melon) เพื่อเป็นภาคผนวกในหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับผักและผลไม้สด (Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables) ซึ่งคณะกรรมการมีประเทศสหรัฐอเมริกา และแคนาดาเป็นประธานร่วมจะจัดทำร่างและส่งเวียนให้ประเทศสมาชิกได้ให้ความคิดเห็น ซึ่งคณะกรรมการจะประชุมที่ประเทศแคนาดา ในช่วงไตรมาสที่ ๒ ของปี ๒๕๕๔

นอกจากนี้ประเทศไทยยังได้รับมอบหมายให้เป็นประธานคณะกรรมการ Working Group for Establishment of CCFH Work Priorities สำหรับการประชุมครั้งต่อไปในปี ๒๕๕๔ ซึ่งคณะกรรมการชุดนี้มีหน้าที่จัดลำดับความสำคัญของงานใหม่ที่ประเทศต่างๆ เสนอให้จัดทำเป็นมาตรฐานใหม่

๕. กำหนดการประชุมคณะกรรมการครั้งต่อไปคือครั้งที่ ๔๓ ระหว่างวันที่ ๕ - ๙ ธันวาคม ๒๕๕๔ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา

ข้อคิดเห็น

๑. ร่างมาตรฐานที่ผ่านไปยังคณะกรรมการโคเด็กซ์แล้ว ได้แก่ แนวทางการควบคุมเชื้อ *Campylobacter* และ *Salmonella* spp. ในเนื้อไก่ เป็นร่างมาตรฐานที่มีความสำคัญและส่งผลกระทบต่อประเทศไทย และทำให้ประเทศต่างๆ ให้ความสำคัญกับสินค้าที่ผลิตในประเทศและสินค้านำเข้ามากขึ้น ซึ่ง มกอช. จะได้เผยแพร่มาตรฐานดังกล่าวให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ และจะนำไปใช้เป็นแนวทางการจัดทำมาตรฐานหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตเนื้อไก่ และสินค้าที่เกี่ยวข้องต่อไป

๒. เรื่องข้อกำหนดเกี่ยวกับปริมาณฮิสตามีน (Histamine) ในน้ำปลา ซึ่งเป็นสินค้าออกที่สำคัญประเภทหนึ่งของไทย และจะมีการพิจารณาขึ้นต่อไปในคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Codex

Committee on Fish and Fishery Products: CCFFP) เป็นประเด็นที่ประเทศต่างๆ โดยเฉพาะสหภาพยุโรป และออสเตรเลียให้ความสนใจ มกช. จะได้ผลักดันในการประชุม CCFFP ครั้งต่อไป

๓. เรื่องที่ยังอยู่ในการพิจารณาของคณะทำงานที่สำคัญที่ประเทศไทยควรเข้าร่วมให้ข้อมูลและเสนอ ข้อคิดเห็น เพื่อให้ร่างมาตรฐานออกมาในแนวทางที่เกิดประโยชน์ต่อประเทศ ได้แก่

- หลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับควบคุมเชื้อไวรัสในอาหาร ซึ่งที่ประชุมได้ตั้งคณะทำงาน ทางอิเล็กทรอนิกส์ขึ้น

- หลักในการจัดทำและการนำเกณฑ์กำหนดทางจุลชีววิทยาไปใช้ในอาหาร ซึ่งคณะทำงานจะประชุมที่ เมืองบรัสเซลล์ ประเทศเบลเยียม

มกช. จะได้ประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องรวบรวมข้อมูล ข้อคิดเห็น และเข้าร่วมในคณะทำงานต่อไป

๔. ควรมีการเตรียมความพร้อมด้านข้อมูลและศึกษาขั้นตอนการพิจารณาจัดลำดับความสำคัญของงานใหม่ เพื่อให้สามารถปฏิบัติหน้าที่ประธานคณะทำงาน Working Group for Establishment of CCFH Work Priorities ที่ได้รับมอบหมายอย่างครบถ้วนและเหมาะสมในการประชุมครั้งต่อไป