

สรุปผลการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร
(Codex Committee on Food Hygiene) ครั้งที่ 41
ณ เมืองโคโรนาโด ประเทศสหรัฐอเมริกา วันที่ 16-20 พฤศจิกายน 2552

การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหารครั้งที่ 41 มีผู้เข้าประชุม 113 คน จาก 79 ประเทศ ประชาคมยุโรป และองค์การระหว่างประเทศ 9 องค์การ โดยมี Dr. Emilio Esteban จากประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นประธาน สรุปผลการประชุมที่สำคัญได้ดังนี้

1. ที่ประชุมสามารถบรรลุข้อตกลงในการผ่านร่างมาตรฐานไปยังคณะกรรมการโคเด็กซ์รับรองในขั้นที่ 5/8 เพื่อประกาศเป็นมาตรฐาน รวม 3 เรื่อง ดังนี้

1.1 หลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับผักใบบรีโกลสด (Fresh Leafy Vegetables) เพื่อเป็นภาคผนวกในหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับผักและผลไม้สด (Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables) ซึ่งมีการแก้ไขปรับปรุงรายละเอียดตามข้อเสนอของประเทศต่างๆ รวมทั้งประเทศไทย ในประเด็นที่เกี่ยวกับขอบข่ายและวัตถุประสงค์ให้ชัดเจนขึ้น การแก้ไขเนื้อหาให้มีความยืดหยุ่นเพื่อให้เกษตรกรรายย่อยสามารถนำไปปฏิบัติได้ เช่น ประเด็นเกี่ยวกับการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์ป่าและปศุสัตว์ นำใช้ในการเกษตร การใช้ปุ๋ยคอกและปุ๋ยหมัก การจัดทำเอกสารคู่มือการทำงาน (Standard Operating Procedure) และการปฏิบัติในการเก็บรักษาและขนส่งผักสด เป็นต้น

1.2 แนวทางการใช้หลักสุขลักษณะอาหารสำหรับควบคุมเชื้อ *Vibrio* species ในอาหารทะเล (Proposed Draft Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Pathogenic *Vibrio* Species in Seafood) ซึ่งมีการแก้ไขในประเด็นต่างๆ ที่สอดคล้องกับข้อเสนอของประเทศไทย เช่น ชื่อเอกสาร นิยาม ข้อกำหนดการตรวจเฝ้าระวังเชื้อจุลินทรีย์ในแหล่งเพาะเลี้ยง

1.3 มาตรการควบคุมเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* และ *Vibrio vulnificus* ในหอยสองฝา (Proposed Draft Annex on Control Measures for *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* in molluscan shellfish) เพื่อเป็นภาคผนวกมาตรฐานเรื่องอาหารทะเลตามข้อ 1.2 ร่างฉบับนี้ได้รับการแก้ไขในประเด็นต่างๆ ที่สอดคล้องกับข้อเสนอไทย ได้แก่ การแก้ไขเรื่องการเก็บรักษาและขนส่ง นอกจากนี้คณะกรรมการยังเห็นชอบให้ตัดตารางที่ 1 ซึ่งเป็นข้อมูลการเจริญเติบโตของ *Vibrio* ในหอยสองฝา ที่มีที่มาจากข้อมูลการศึกษาของประเทศสหรัฐอเมริกาออก และขอให้ FAO/WHO จัดประชุมผู้เชี่ยวชาญเพื่อจัดทำข้อมูลที่ผ่านการตรวจยืนยันความถูกต้อง เพื่อให้ประเทศต่างๆ นำไปใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

2. มาตรฐานที่ยังไม่ผ่านการพิจารณาไปขั้นตอนต่อไป เพราะยังมีปัญหาความขัดแย้งหรือร่างมาตรฐานยังไม่สมบูรณ์ รวม 2 เรื่อง ดังนี้

2.1 แนวทางการควบคุมเชื้อ *Campylobacter* และ *Salmonella* species ในเนื้อไก่ (Proposed Draft Guidelines for the Control of *Campylobacter* and *Salmonella* species in Chicken Meat) คณะกรรมการเห็นชอบให้คณะทำงานนำร่างแนวทางนี้กลับไปพิจารณาใหม่ เนื่องจากเกิดปัญหาขัดแย้งอย่างมากระหว่างประชาคมยุโรป และประเทศสหรัฐอเมริกาซึ่งได้รับการสนับสนุนจากประเทศต่างๆ โดยเฉพาะประเด็นเรื่อง

การใช้คลอรีนและสารเคมีอื่น เพื่อลดปริมาณเชื้อ *Campylobacter* และ *Salmonella species* ในกระบวนการผลิต ซึ่งประเทศสหรัฐอเมริกาสนับสนุนให้ใช้ และมีข้อมูลหลักฐานทางวิทยาศาสตร์สนับสนุนประสิทธิภาพของคลอรีนในการลดปริมาณเชื้อดังกล่าว ในขณะที่ประชาคมยุโรปต้องการให้รายนามผลการศึกษาย่างเป็นทางการทางด้านประโยชน์และความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้คลอรีนในการผลิตอาหารซึ่งจะจัดทำเสร็จสิ้นโดย FAO/WHO ในปี 2553 ประเทศไทยและบราซิลในฐานะผู้ส่งออกไก่รายใหญ่ของโลกสงวนท่าทีในการสนับสนุนฝ่ายใดฝ่ายหนึ่ง แต่จะเข้าร่วมคณะทำงานปรับปรุงร่างมาตรฐานที่ทำงานมาอย่างต่อเนื่อง

2.2 หลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับควบคุมเชื้อไวรัสในอาหาร (Proposed Draft Code of Hygienic Practice for Control of Viruses in Food) ที่ประชุมคณะกรรมการมีมติให้คณะทำงานที่มีประเทศเนเธอร์แลนด์เป็นประธานคณะทำงานกลับไปปรับปรุงแก้ไขในประเด็นต่างๆ ที่ประธานคณะทำงานได้สรุปเสนอต่อที่ประชุม รวมไปถึงประเด็นที่ประเทศต่างๆ ให้ความเห็นเพิ่มเติมด้วย โดยผู้แทนไทยเสนอให้ปรับปรุงขอบข่ายของร่างหลักเกณฑ์โดยรวม และขอบข่ายของภาคผนวก II เรื่องการควบคุมไวรัสในหอยสองฝา และภาคผนวก III การควบคุมไวรัสในผักและผลไม้สดโดยให้จำกัดอยู่ที่อาหารพร้อมบริโภค (Ready-to-eat food) ซึ่งการประชุมคณะทำงานนี้จะมีขึ้นที่ประเทศเนเธอร์แลนด์ในวันที่ 25-26 มีนาคม 2553

3. หลักการและขั้นตอนการวิเคราะห์ความเสี่ยงซึ่งจัดทำขึ้นโดยคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร (Proposed Draft Risk Analysis Principles and Procedures Applied by the Codex Committee on Food Hygiene) ที่ประชุมบรรลุข้อตกลงในการผ่านร่างมาตรฐานไปยังคณะกรรมการโคเด็กซ์เพื่อพิจารณาในการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ครั้งที่ 33 ในปี 2553 โดยได้แก้ไขปรับปรุงร่างมาตรฐานให้สอดคล้องกับข้อเสนอของประเทศไทยในประเด็นหลัก เช่น แนวทางการให้ The Joint FAO/WHO Meeting on Microbiological Risk Assessment (JEMRA) เป็นผู้ประเมินความเสี่ยงหลัก การกำหนดเกณฑ์ทางจุลชีววิทยา Microbiological Criteria (MC) ต้องอยู่บนพื้นฐานของ Risk Assessment

4. ข้อความในส่วนการปฏิบัติทางสุขลักษณะในมาตรฐานปลารมควัน ปลาแห้งกลั่นรมควัน ปลารมควันแห้ง (Proposed Draft Standard for Smoked fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish) และมาตรฐานน้ำปลา (Proposed Draft Standard for Fish Sauce) นั้นคณะกรรมการยังไม่ให้การรับรองแต่จะพิจารณาในการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหารครั้งที่ 42 ซึ่งมีประเด็นพิจารณาเกี่ยวกับภาคผนวกของมาตรฐานปลารมควัน ปลาแห้งกลั่นรมควัน ปลารมควันแห้ง และข้อเสนอของประชาคมยุโรปเกี่ยวกับข้อกำหนดเรื่องฮิสตามีน (Histamine) ที่ต้องการให้ระบุข้อความว่าการนำข้อกำหนดฮิสตามีนไปใช้ในแต่ละประเทศอาจมีความแตกต่างกัน เนื่องจากความแตกต่างในวิธีการชักตัวอย่าง และการแปรรูปเพื่อความสะดวก

5. เรื่องใหม่ที่เริ่มดำเนินการ และคาดว่าจะนำเสนอเป็นร่างมาตรฐานในการประชุมคณะกรรมการครั้งต่อไป ได้แก่

5.1 การทบทวนหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับการเก็บการจัดทำและการขายน้ำแร่ธรรมชาติ (Code of Hygienic Practices for Collecting, Processing and Marketing of Natural Mineral

Waters) ซึ่งคณะทำงานจะจัดทำร่างและส่งเวียนให้ประเทศสมาชิกได้ร่วมให้ความคิดเห็น และจัดประชุมคณะทำงานขึ้นที่ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ในเดือนมิถุนายน 2553

5.2 การทบทวนหลักในการจัดทำและการนำเกณฑ์กำหนดทางจุลชีววิทยาไปใช้ในอาหาร (Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods) โดยมีประเทศฟินแลนด์และญี่ปุ่นเป็นประธานร่วม ซึ่งประเทศที่สนใจสามารถร่วมเป็นคณะทำงานได้ซึ่งร่างนี้จะจัดทำขึ้นและส่งเวียนให้ประเทศต่างๆ ได้ร่วมให้ความเห็น ซึ่งคณะทำงานจะมีการประชุมครั้งแรกที่ประเทศญี่ปุ่นในเดือนเมษายนหรือพฤษภาคม 2553

6. กำหนดการประชุมคณะกรรมการครั้งต่อไปคือครั้งที่ 42 ระหว่างวันที่ 29 พฤศจิกายน ถึง 3 ธันวาคม 2553 ณ ประเทศยูกันดา (Uganda)

ข้อคิดเห็น

1. ร่างมาตรฐานที่ผ่านไปยังคณะกรรมการโคเด็กซ์แล้ว ได้แก่ หลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับผักใบบริโภคสด แนวทางการใช้หลักสุขลักษณะอาหารสำหรับควบคุมเชื้อ *Vibrio* species ในอาหารทะเล และมาตรการควบคุมเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* และ *Vibrio vulnificus* ในหอยสองฝา เป็นร่างมาตรฐานที่มีความสำคัญและส่งผลกระทบต่อประเทศไทย และทำให้ประเทศต่างๆ ให้ความสำคัญกับสินค้าที่ผลิตในประเทศและสินค้านำเข้ามากขึ้น ซึ่ง มกอช. จะได้เผยแพร่มาตรฐานดังกล่าวให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ และจะนำไปใช้เป็นแนวทางการจัดทำมาตรฐานหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตผักสด และสัตว์น้ำที่เกี่ยวข้องต่อไป

2. เรื่องข้อขัดแย้งระหว่างประชาคมยุโรป และประเทศสหรัฐอเมริกา เกี่ยวกับการใช้คลอรีน และสารเคมีเพื่อลดหรือจำกัดปริมาณจุลินทรีย์ในกระบวนการผลิตเนื้อไก่ ประชาคมยุโรปมีท่าทีชัดเจนที่จะไม่ยอมให้ใช้สารเคมีดังกล่าว ในขณะที่ประเทศสหรัฐอเมริกาให้ใช้ได้บนพื้นฐานการประเมินความเสี่ยง มกอช. จะติดตามผลการพิจารณาเรื่องนี้ทั้งด้านประโยชน์และความปลอดภัยของสารเคมี ซึ่งจะมีผลต่อการผลิตและส่งออกเนื้อไก่ของไทยอย่างมาก

3. เรื่องที่ยังอยู่ในการพิจารณาของคณะทำงานที่สำคัญที่ประเทศไทยควรเข้าร่วมให้ข้อมูลและเสนอข้อคิดเห็น เพื่อให้ร่างมาตรฐานออกมาในแนวทางที่เกิดประโยชน์ต่อประเทศ ได้แก่

- แนวทางการควบคุมเชื้อ *Campylobacter* และ *Salmonella* species ในเนื้อไก่ ซึ่งเป็นคณะทำงานทางอิเล็กทรอนิกส์

- หลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับควบคุมเชื้อไวรัสในอาหาร ซึ่งคณะทำงานจะมีการประชุมขึ้นที่ประเทศเนเธอร์แลนด์

- หลักในการจัดทำและการนำเกณฑ์กำหนดทางจุลชีววิทยาไปใช้ในอาหาร ซึ่งคณะทำงานจะมีการประชุมครั้งแรกที่ประเทศญี่ปุ่น

มกอช. จะได้ประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องรวบรวมข้อมูล ข้อคิดเห็น และเข้าร่วมในคณะทำงานต่อไป