

สรุปผลการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร
(Codex Committee on Food Hygiene) ครั้งที่ ๔๙
ณ เมืองชิคาโก สหรัฐอเมริกา วันที่ ๑๓-๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๐

การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร (Codex Committee on Food Hygiene, CCFH) ครั้งที่ ๔๙ มีผู้เข้าประชุมประมาณ ๒๐๐ คน จาก ๖๔ ประเทศ สหภาพยุโรป และองค์การระหว่างประเทศ ๑๓ องค์การ โดยมี Dr. Emilio Esteban กระทรวงเกษตร สหรัฐอเมริกาเป็นประธาน สรุปผลการประชุมที่สำคัญได้ ดังนี้

๑. วาระการประชุมที่สืบเนื่องจากที่ประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาอื่น

ที่ประชุม CCFH ครั้งที่ ๔๙ เห็นควรให้ช่วยกับการใช้คำ “culinary herbs” สำหรับพืชสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหาร ตามที่คณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุนัขและเครื่องเทศสำหรับปรุงอาหารให้ความเห็นไว้ และเห็นควรให้เลขานุการโคเด็กซ์แก้ไขมาตรฐานหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับอาหารความชื้นต่ำในส่วนที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ที่ประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ ครั้งที่ ๕๑ พิจารณารับรองต่อไป

๒. ที่ประชุมสามารถบรรลุข้อตกลง ภายหลังการแก้ไขในหลายประเด็นตามข้อเสนอของประเทศต่างๆ รวมทั้งประเทศไทย ในการผ่านร่างมาตรฐานไปยังคณะกรรมการโคเด็กซ์รับรองในขั้นที่ ๕/๘ เพื่อประกาศเป็นมาตรฐาน ๑ เรื่อง คือ ร่างทบทวนหลักปฏิบัติสำหรับสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Code of Practice for Fish and Fishery Products) โดยเน้นแนวทางการป้องกันการเกิดฮิสตามีนในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ที่มีความเสี่ยง โดยประเด็นแก้ไขหลัก ได้แก่

๒.๑ เพิ่มเติมข้อความเกี่ยวกับการให้ความยืดหยุ่นในการใช้เอกสารนี้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วนของ การปฏิบัติในเรือประมงขนาดเล็ก โดยเน้นการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับอุณหภูมิในการเก็บรักษา โดยไม่จำเป็นต้องจัดทำระบบ HACCP อย่างเต็มรูปแบบ เพื่อให้ผู้ประกอบการแปรรูปในขั้นต่อไป ใช้เป็นข้อมูลในการตัดสินใจ เกี่ยวกับการตรวจสอบหาปริมาณฮิสตามีน

๒.๒ เพิ่มเติมข้อความเกี่ยวกับการลด water activity โดยใช้เกลือ ร่วมกับการลดอุณหภูมิ โดยการอ้างอิงถึงข้อกำหนดเกี่ยวกับการผลิตน้ำปลาใน Section 18 Processing of fish sauce

๒.๓ การระบุข้อมูลเกี่ยวกับปริมาณฮิสตามีนในปลาที่จับขึ้นมาใหม่ในเชิงอรรถ เพื่อหลีกเลี่ยงการตีความของผู้นำมาตราฐานไปใช้ว่าอาจเป็นปริมาณสูงสุดที่อาจมีได้

๒.๔ นอกจากนี้ที่ประชุมพิจารณาขอขยายของร่างมาตรฐาน โดยมุ่งเน้นครอบคลุมสปีชีส์ที่มีความเสี่ยงสูง ดังนี้ *Scombridae* *Clupeidae* *Engraulidae* *Coryphaenidae* *Pomatomidae* และ *Scomberesocidae* ทั้งนี้ประเทศสมาชิกส่วนใหญ่ไม่เห็นด้วยเกี่ยวกับการรวมสปีชีส์ *Salmonidae* ที่มีปริมาณฮิสทิตินต่ำ อุบัติการณ์การเกิดโรคน้อยในขอขยายของมาตรฐานนี้ ทั้งนี้ราชอาณาจักรโมร็อกโก และสาธารณรัฐอิสลามมอริเตเนียขอสงวนสิทธิ์ในการรับรองร่างมาตรฐานฉบับนี้เพื่อเสนอให้คณะกรรมการโคเด็กซ์รับรองในขั้นที่ ๕/๘

๓. มาตรฐานที่ยังไม่ผ่านการพิจารณาขั้นต่อไป เนื่องจากร่างมาตรฐานยังไม่สมบูรณ์ คือ การทบทวนหลักการทั่วไปสำหรับสุขลักษณะอาหาร (General Principles for Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969) และภาคผนวกเกี่ยวกับการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) มีสหราชอาณาจักรเป็นประธาน และมีสาธารณรัฐฝรั่งเศส สาธารณรัฐกานา สาธารณรัฐอินเดีย

สหรัฐอเมริกา และสหรัฐอเมริกาเป็นประธานร่วม โดยที่ประชุมมีการอภิปรายอย่างกว้างขวางและมีมติในประเด็นต่างๆ ที่สำคัญ ดังนี้

๓.๑ การกำหนดให้ผู้ประกอบการอาหารทุกประเภทและขนาดต้องวิเคราะห์อันตราย (hazard analysis) ทั้งรายที่ทำเฉพาะการปฏิบัติที่ดีทางสุขลักษณะ (Good Hygienic Practices, GHP) และ GHP/HACCP ที่ประชุมเห็นว่าผู้ประกอบการอาหารจำเป็นต้องเข้าใจ และทราบถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมาตรการที่ใช้เพื่อป้องกันและกำจัดอันตรายเหล่านั้น โดยอาจไม่ต้องดำเนินการวิเคราะห์อันตราย

๓.๒ มาตรการในการป้องกันและกำจัดอันตรายมี ๓ ประเภท ได้แก่ ๑) การควบคุมทั่วไปโดย GHP ๒) การควบคุมที่เฉพาะเจาะจงกับอันตราย ณ จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม และ ๓) การควบคุมที่เฉพาะเจาะจง ณ จุดอื่นๆ นอกเหนือจากจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

๓.๓ ให้คงรายละเอียดข้อ ๓ การปฏิบัติขั้นต้น (Primary Production) ไว้ โดยแยกต่างหากจากรายละเอียดข้ออื่น และให้มีตัวอย่างการใช้งานข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติขั้นต้นด้วย

๔. ที่ประชุมเห็นชอบการทบทวนขั้นตอนการพิจารณาลำดับการจัดทำงานใหม่ของคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร (Process by Which the Codex Committee on Food Hygiene Will Undertake its Work) พร้อมทั้งพิจารณาข้อเสนอการจัดทำมาตรฐานเรื่องใหม่ และมีมติเสนองานใหม่ให้คณะกรรมการโคเด็กซ์เห็นชอบ ๒ เรื่อง ดังนี้

๔.๑ หลักปฏิบัติสำหรับการจัดการสารก่อภูมิแพ้สำหรับผู้ประกอบการอาหาร (Code of practice on food allergen management for food business operators) ที่ประชุมมีมติให้ปรับปรุงขอบข่ายของข้อเสนองานใหม่เพื่ออธิบายความเชื่อมโยงระหว่างการทำงานของคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหารและสาขาลากอาหาร และจัดตั้งคณะทำงานทางอิเล็กทรอนิกส์ที่มีประเทศออสเตรเลีย และสหรัฐอเมริกา เป็นประธานร่วม เพื่อจัดเตรียมร่างสำหรับที่ประชุมพิจารณาในปีถัดไป

๔.๒ แนวทางปฏิบัติสำหรับการจัดการในสถานการณ์การระบาดของเชื้อก่อโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหาร (Guidance for the management of (micro)biological foodborne crises/outbreaks) ที่ประชุมมีมติให้ปรับปรุงขอบข่ายของข้อเสนองานใหม่เพื่อให้เกิดความเชื่อมโยงระหว่างร่างมาตรฐานที่จะจัดทำขึ้น และเอกสาร FAO/WHO ที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ที่ประชุมยังมีมติให้จัดตั้งคณะทำงานทางอิเล็กทรอนิกส์ที่มีราชอาณาจักรเดนมาร์ก สาธารณรัฐชิลี และสหภาพยุโรป เป็นประธานร่วม เพื่อจัดเตรียมร่างสำหรับที่ประชุมพิจารณาในปีถัดไป

๕. กำหนดการประชุมคณะกรรมการครั้งต่อไป คือ ครั้งที่ ๕๐ ระหว่างวันที่ ๑๒-๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ ณ สาธารณรัฐปานามา