

**สรุปผลการประชุม**  
**คณะกรรมการวิชาการโคเด็กซ์สาขาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ**  
**(Codex Committee on Fish and Fishery Products ; CCFFP) ครั้งที่ 30**  
**ระหว่างวันที่ 24 กันยายน – 4 ตุลาคม 2552**  
**ณ เมือง Agadir ราชอาณาจักรโมร็อกโค**

---

1. การประชุมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประชุมทั้งสิ้น 230 คน ประกอบด้วยผู้แทนจากประเทศต่างๆ จำนวน 79 ประเทศ และองค์กรระหว่างประเทศ จำนวน 2 องค์กร โดยมี Mr.Bjorn Rothe Knudtsen จาก Norwegian Food Safety Authority ทำหน้าที่ประธาน

2. ที่ประชุมเห็นชอบร่างมาตรฐานเพื่อเสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์ (CAC) ครั้งที่ 33 ให้การรับรองในชั้นที่ 8 ซึ่งเป็นขั้นสุดท้ายที่จะนำไปประกาศเป็นมาตรฐานต่อไป จำนวน 3 เรื่อง คือ

2.1 Draft Code of Practice for Fish and Fishery Products (Lobsters and relevant Definitions) โดยที่ประชุมได้พิจารณาประเด็นเรื่องการใช้คลอรีนในน้ำในหัวข้อโปรแกรมการควบคุมสุขลักษณะ (Section 13.1.2 Hygiene Control Programme) แล้วเห็นว่าในขณะนี้ยังมีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ไม่มากพอ โดยข้อมูลที่มีอยู่ในปัจจุบันไม่สามารถอธิบายผลกระทบของการใช้คลอรีนในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำได้อย่างชัดเจน และเห็นว่าข้อกำหนดเรื่องการใช้คลอรีนในน้ำจะใช้ในมาตรฐานอื่นนอกเหนือจาก Lobsters หรือ crabs ด้วย จึงมีมติให้ย้ายเรื่องนี้ไปไว้ภายใต้หัวข้อ 3.4.5.1 Water ของ Code of Practice for Fish and Fishery Products และเวียนขอข้อคิดเห็นในชั้นที่ 3 สำหรับประเด็นนี้ เพื่อประกอบการพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป นอกจากนี้ ยังเห็นชอบให้ปรับปรุงค่า % NaCl ที่ *Listeria monocytogenes* สามารถเจริญเติบโตได้จากเดิม 10% NaCl เป็น 16% NaCl โดยอ้างอิงจากผลการประเมินความเสี่ยง *Listeria monocytogenes* ในอาหารพร้อมบริโภค ของ JEMRA

2.2 Draft Code of Practice for Fish and Fishery Products (Crabs and relevant Definitions) โดยที่ประชุมได้มีการพิจารณาและปรับปรุงการระบุขอบกพร่องและอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิต รวมถึงข้อเสนอแนะสำหรับการปฏิบัติของขั้นตอนการผลิต ให้สอดคล้องกับการปฏิบัติจริง

2.3 Draft Standard for Sturgeon Caviar โดยที่ประชุมเห็นชอบให้ขยายความเพิ่มเติมใน Process Definition ถึงความแตกต่างระหว่าง sturgeon caviar ที่ได้จากไข่ที่ผสมแล้ว (ovulated eggs) และ sturgeon caviar ที่ได้จากไข่ที่ยังไม่ได้ผสมพันธุ์ (non-ovulated eggs) รวมทั้งเห็นชอบการห้ามใช้สารเติมแต่งอาหาร (food additives) ประเภทสีและ texturising agents ในผลิตภัณฑ์ sturgeon caviar และเห็นชอบให้ตัดหัวข้อ Country of origin ออก เนื่องจากเห็นว่า General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods มีข้อกำหนดที่ครอบคลุมประเด็นนี้แล้ว

3. เห็นชอบร่างมาตรฐานเพื่อเสนอ CAC ครั้งที่ 33 ให้การรับรองในชั้นที่ 5 จำนวน 2 เรื่อง ได้แก่

3.1 Proposed Draft Standard for Smoked Fish, Smoked-Flavoured Fish and Smoked-Dried Fish โดยที่ประชุมได้ปรับปรุงร่างมาตรฐานตามข้อเสนอของคณะทำงานนำโดยประเทศเนเธอร์แลนด์ และข้อคิดเห็นเพิ่มเติมจากประเทศสมาชิก อย่างไรก็ตาม ที่ประชุมไม่สามารถหาข้อสรุปได้ในประเด็นเรื่อง Food Additives และ Parasites โดยจะพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป

3.2 Proposed Draft Standard for Fish Sauce ซึ่งยกร่างโดยประเทศไทยและเวียดนาม โดยที่ประชุมเห็นชอบให้ขยายขอบข่ายของมาตรฐานให้ครอบคลุมน้ำปลาที่ผลิตโดยอาจมีการเติมส่วนผสมอื่น ๆ เช่น เอนไซม์ เพื่อช่วยในการกระบวนการหมัก แต่ไม่รวมน้ำปลาที่ผลิตด้วยวิธี acid hydrolysis และเห็นว่าปลาที่นำมาทำน้ำปลาต้องเป็นปลาชนิดที่ไม่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารชีวพิษ (biotoxins) นอกจากนี้ ยังเห็นชอบให้ histamine ต้องมีค่าไม่เกิน 40 mg histamine /100g fish sauce ตามที่ประเทศไทยเสนอโดยอ้างอิงจากผลการประเมินความเสี่ยงของ histamine ในน้ำปลาที่ศึกษาโดยศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (BIOTEC) และเห็นชอบให้ใช้วิธี AOAC 977.13 ในการวิเคราะห์ histamine เพียงวิธีเดียว อย่างไรก็ตาม ที่ประชุมเห็นว่าในอนาคตควรมีการพัฒนาแผนการชักตัวอย่าง histamine ในน้ำปลา

4. ร่างมาตรฐานที่ยังมีความคิดเห็นที่แตกต่างต้องนำกลับไปเวียนขอความเห็นจากประเทศสมาชิกอีกครั้งหรือให้คงสถานะเดิม มี 7 เรื่อง ได้แก่

4.1 Proposed Draft Amendment to the Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Nitrogen Factors) โดยประเทศไทยเสนอผลการศึกษาค่า Nitrogen Factor ที่ 3.00 สำหรับปลานิลจากการเพาะเลี้ยง โดยค่า Nitrogen Factor จะแปรผันตามพื้นที่เลี้ยงและชนิดของอาหาร ในขณะที่กระบวนการผลิตที่ต่างกันไม่มีผลต่อค่า Nitrogen Factor ส่วนมาเลเซียเสนอค่า Nitrogen Factor ที่ 2.62 สำหรับปลานิล นอกจากนี้ ประเทศนิวซีแลนด์เสนอค่า Nitrogen Factor ที่ 2.46 สำหรับ Hoki (*Macrurus novaezelandiae*)

4.2 Proposed Draft Standard for Quick Frozen Scallop Adductor Muscle Meat โดยที่ประชุมเห็นชอบให้ขยายขอบข่ายของมาตรฐานนี้ครอบคลุมเฉพาะหอยสองฝาในวงศ์ Pectinidae เพื่อความชัดเจน และป้องกันความสับสน อย่างไรก็ตาม ที่ประชุมไม่สามารถหาข้อสรุปในประเด็นเรื่องการใช้ food additives และ/หรือน้ำในผลิตภัณฑ์ เนื่องจากแต่ละประเทศมีแนวทางการปฏิบัติที่แตกต่างกัน

4.3 Proposed Draft Code of Practice on the Processing of Scallop Meat ที่ประชุมมีมติให้รอผลการพิจารณา Proposed Draft Standard for Quick Frozen Scallop Adductor Muscle Meat ให้มีข้อสรุปที่ชัดเจนและปรับปรุงให้สอดคล้องกัน

4.4 Proposed Draft Revision of the Procedure for the Inclusion of Additional Species in Standards for Fish and Fishery Products ที่ประชุมได้มีการพิจารณาและอภิปรายถึงความจำเป็นในการดำเนินงานเรื่องนี้ต่อไป โดยสมาชิกบางประเทศเห็นควรให้หยุดการดำเนินการเนื่องจากเห็นว่า หลักเกณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบันสามารถนำประยุกต์ใช้ได้เป็นรายกรณี มีบางมาตรฐานเท่านั้นที่มีความจำเป็นต้องเพิ่มเติมชนิดสัตว์น้ำในมาตรฐาน รวมทั้งร่างเอกสารที่แก้ไขมีเนื้อหาที่นำไปปฏิบัติได้ยาก หลังการอภิปรายที่ประชุมมีมติให้ดำเนินการเรื่องนี้ต่อ โดยนำกลับไปเวียนขอข้อคิดเห็นในขั้นที่ 3 และพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป

4.5 Proposed Draft Standard for Fresh/Live and Frozen Abalone (*Haliotis* spp.) ที่ประชุมยังไม่สามารถหาข้อสรุปที่ชัดเจนในเรื่องความเสี่ยงของสารชีวพิษ (saxitoxin group) และจุลินทรีย์ (*E.coli* หรือ *Salmonella*) ใน Abalone ซึ่งอาจแปรผันตามพื้นที่ทางภูมิศาสตร์

4.6 Draft List of Methods for the Determination of Biotoxins in the Standard for Raw and Live Bivalve Molluscs ที่ประชุมเห็นชอบเฉพาะวิธีวิเคราะห์ saxitoxin ส่วนที่เหลือยังไม่สามารถหาข้อสรุปถึงวิธีวิเคราะห์ที่จะรวมอยู่ในมาตรฐานได้ จึงมีมติตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์โดยประเทศแคนาดาเพื่อรวบรวมและพิจารณาข้อคิดเห็นของประเทศสมาชิก สำหรับนำเสนอที่ประชุมครั้งต่อไป

4.7 Proposed Draft Code of Practice for Fish and Fishery Products (other sections including smoked fish) ที่ประชุมไม่สามารถพิจารณาได้ในการประชุมครั้งนี้เนื่องด้วยข้อจำกัดในเรื่องของเวลา ซึ่งประเทศไทยจะได้เสนอเพิ่มเติมข้อมูลใน flow chart และข้อบกพร่องและอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิต Smoked-Dried Fish ในการประชุมครั้งต่อไป

## 5. เรื่องอื่น ๆ

5.1 Food Additives Provisions in Standards for Fish and Fishery Products ที่ประชุมเห็นว่าประเด็นเรื่อง food additives ค่อนข้างยุ่งยากซับซ้อน และไม่สามารถพิจารณาได้ทันในการประชุมครั้งนี้ จึงมีมติตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์นำโดยสหรัฐอเมริกาและสหภาพยุโรป เพื่อรวบรวมและพิจารณาข้อคิดเห็นของประเทศสมาชิก และจัดเตรียม Proposal โดยเน้นประเด็นเรื่องเทคโนโลยีที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการกำหนด food additives และข้อเสนอการปรับปรุงใน General Standard for Food Additives – GSFA (หากจำเป็น) เพื่อเสนอที่ประชุมครั้งต่อไป

5.2 ที่ประชุมเห็นชอบให้ใช้ annatto extracts (bixin และ norbixin) ใน Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets–Breaded or in Batter (CODEX STAND 166–1989) โดยมีค่า maximum level ที่ 25 mg/kg