

## สรุปผลการประชุม

Ad Hoc Working Groups และ Codex Committee on Food Additives (CCFA) ครั้งที่ 40  
ระหว่างวันที่ 19-25 เมษายน 2551 ณ กรุงปักกิ่ง สาธารณรัฐประชาชนจีน

-----

ตามที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้ส่งผู้แทนเข้าร่วมประชุม Ad Hoc Working Groups และ Codex Committee on Food Additives (CCFA) ครั้งที่ 40 ระหว่างวันที่ 19-25 เมษายน 2551 ณ สาธารณรัฐประชาชนจีน โดยการประชุม CCFA มี Dr.Chen Junshi Professor of the Chinese Center for Disease Control and Prevention, Ministry of Health เป็นประธานการประชุม และมีผู้เข้าร่วมประชุมจากประเทศสมาชิก 63 ประเทศ องค์การที่เป็นสมาชิก 1 องค์การ และองค์การระหว่างประเทศ 29 องค์การ รวมทั้งสิ้นจำนวน 241 คน โดยสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ ดังนี้

### 1. ผลการเปลี่ยนแปลงของสถานะ ADI และข้อเสนอด้านพิษวิทยาของ JECFA มีมติ ดังนี้

1.1 เห็นชอบให้สารดังต่อไปนี้เป็นสารช่วยกรรมวิธีการผลิต (Processing Aids) ได้แก่ Acidified Sodium Chloride (ASC), Asparaginase from *Aspergillus oryzae* expressed in *A. oryzae*, Isoamylase from *Pseudomonas amyloclavata* และ Phospholipase A1 from *Fusarium venenatum* produce by *Aspergillus oryzae* โดยให้ผนวกไว้ใน Inventory of Processing Aids

1.2 เห็นชอบให้คง Carrageenan และ processed *Eucheuma* seaweed (PES) ในชั้นที่ 7 สำหรับกลุ่มอาหาร 13.1.2 (Follow-up Formula) และ 13.2 (Complementary foods for infants and young children) โดยให้รอ JECFA ประเมินความปลอดภัยเพิ่มเติม เนื่องจากมีหลายประเทศคัดค้าน ข้อเสนอแนะของ JECFA ที่ไม่อนุญาตให้ใช้ carrageenan และ PSE ในอาหารเด็กทารก เพราะทั้ง carrageenan และ PSE มีการใช้ในอาหารเหลวของทารกมานานกว่า 50 ปี ที่ประชุมจึงขอให้ JECFA ประเมินความเสี่ยงให้ครอบคลุมถึงเด็กทารกและเด็ก รวมถึงให้แจ้งประเด็นการพิจารณาในเรื่องดังกล่าว และข้อเสนอแนะของที่ประชุม JECFA ครั้งที่ 68 ให้ CCNFSDU ทราบด้วย

1.3 เห็นชอบให้เพิ่ม Magnesium Sulfate ใน Table 3 of GSFA และให้เวียนขอความเห็นประเทศสมาชิกเกี่ยวกับปริมาณการใช้สารดังกล่าวในอาหาร

1.4 รับทราบการคงสถานะ “temporary ADI” ของ Steviol glycosides เนื่องจากต้องรอผลการประเมินความปลอดภัยของ JECFA ซึ่งอยู่ระหว่างการเรียกข้อมูลเพิ่มเติม การกำหนดค่า temporary ADI “not specified” ของ Cyclotetraglucose and cyclotetraglucose syrup และข้อสรุปที่เสนอให้ Sodium iron EDTA เหมาะสมในการใช้เป็นแหล่งของเหล็กสำหรับการเสริมสารอาหารเพื่อโภชนาการ

## 2. ค่ากำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานวัตถุเจือปนอาหาร (Codex General Standard for Food Additives; GSFA) มีมติ ดังนี้

2.1 เห็นชอบค่าปริมาณสูงสุด (ML) ของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน 300 ค่า ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร 15 ชนิด ให้เสนอ CAC รับรองในชั้นที่ 8 และ 5/8 ได้แก่ Acesulfame Potassium, Aspartame, Carmine, Cyclamic acid, Diacetyltartaric and Fatty acid Esters of Glycerol (DATEM), Ethylene Diamine Tetraacetates (EDTAs), Neotame, Polydimethylsiloxane, Polysorbates, Ponceau 4R, Riboflavins, Saccharins, Sucralose, Sulfites และ Sunset Yellow FCF

2.2 เห็นชอบให้ยกเลิกค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน 38 ค่า ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร 21 ชนิด เนื่องจากมีการเสนอรับรองค่า ML ใหม่แทนค่าเดิม/เปลี่ยนกลุ่มอาหาร/ยกเลิกมาตรฐานสินค้า ได้แก่ Ascorbyl Esters, Benzoates, Butylated Hydroxyanisole, Butylated Hydroxytoluene, Caramel III, Caramel IV, Carmines, beta-Carotenes (vegetable), DATEM, EDTAs, Guaiac Resin, Isopropyl Citrates, Polydimethylsiloxane, Polysorbates, Propyl Gallate, Propylene Glycol Esters of Fatty Acids, Riboflavins, Stearyl Citrate, Tertiary Butylhydroxyquinone, Thermally Oxidized Soya Bean Oil with Mono-and Diglycerides of Fatty acids และ Thiodipropionates

2.3 เห็นชอบให้ยุติการพิจารณาข้อเสนอค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน 220 ค่า ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร 50 ชนิด เนื่องจากไม่ได้รับข้อมูล/ไม่มีความจำเป็นในการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าว ได้แก่ Alitame, Allura Red AC, Aluminum Ammonium Sulfate, Aspartame, Azorubine, Brilliant Black FCF, Brilliant Blue FCF, Brown HT, Canthaxanthin, Caramel II, Caramel III, Caramel IV, Carmines, beta-Carotenes (vegetable), Carotenoids, Copper Chlorophylls, Curcumin, Cyclamic Acid, DATEM, Erythrosine, Fast Green FCF, Grape Skin Extract, p-Hydroxybenzoates, Indigotine, Iron Oxides, Lutein from *Tagetes erecta*, Neotame, Nisin, Phosphates, Polyglycerol Esters of Fatty Acids, Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acid, Polysorbates, Ponceau 4R, Propylene Glycol Alginate, Quinoline Yellow, Riboflavins, Saccharin, Sodium Diacetate, Sorbates, Sorbitan Esters of Fatty Acids, Staroyl-2-Lactylates, Sucralose, Sucroglycerides, Sucrose Esters of Fatty Acids, Sulfites, Sunset Yellow FCF, Tartrazine, Tocopherols และ Zeaxanthin

2.4 เห็นชอบให้ขอข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับความจำเป็นในการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่อยู่ระหว่างการพิจารณาชั้นที่ 3 และ 6 ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร 15 ชนิด ได้แก่ Acesulfame Potassium, Alitame, Allura Red AC, Aluminum Ammonium Sulfate, Aluminum Silicate, Aspartame, Calcium Aluminum Silicate, Caramel IV, Indigotine, Polysorbates, Ponceau 4R, Saccharin, Sodium Aluminum Phosphates, Sodium Aluminosilicate และ Sunset Yellow FCF นอกจากนี้ ที่ประชุมยังได้

เห็นชอบให้เวียนขอความเห็นชั้นที่ 3 สำหรับค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน 400 ค่า ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร 15 ชนิด ได้แก่ Aluminum Ammonium Sulfate, Aluminum Silicate, Annatto Extracts (Bixin-based), Annatto Extracts (Norbixin-based), Calcium Aluminum Silicate, Carmines, beta-Carotenes (Vegetable), Carotenoids, Copper Chlorophylls, Cyclamic Acid, Grape Skin Extract, Indigotine, Lycopenes, Sodium Aluminosilicate, และ Sucralose และเห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) ที่มีสหรัฐอเมริกาเป็นผู้นำ และไทยได้เข้าร่วมใน eWG ด้วย เพื่อพิจารณาความเห็นต่างๆที่ได้รับเพิ่มเติม แล้วให้เวียนรายงานเพื่อขอความเห็นประเทศสมาชิก

2.5 ที่ประชุมเห็นชอบให้เพิ่ม Note 4 “For decorate, stamping, marking or branding the product” และ Note 6 “For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish” ในทุกค่า ML ทั้งที่รับรองแล้วและอยู่ระหว่างพิจารณา สำหรับการใช้สีเป็นวัตถุเจือปนอาหารในกลุ่มอาหาร 04.1.1 (Fresh fruit), 04.2.1 (Fresh vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed and nut and seeds), 08.1 (Fresh meat, poultry and game) และ 09.1 (Fresh fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderm)

ทั้งนี้ ที่ประชุมได้เห็นชอบให้เพิ่ม Note ใหม่ “Except for use in coconut milk” สำหรับการใช้สีในกลุ่มอาหาร 04.1.2.8 (Fruit preparations, including pulp, purees, fruit topping and coconut milk) ตามข้อเสนอของประเทศไทย เพื่อสอดคล้องกับการผลิตและมาตรฐานกะทิของโคเด็กซ์ที่ไม่อนุญาตให้ใช้สีในกะทิ นอกจากนี้ ประเทศไทยได้เสนอปัญหาการใช้วัตถุเจือปนอาหาร คือ polysorbates ในอาหารสำเร็จรูป เช่น ข้าวกล่อง หรือแกงกะทิต่างๆ ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มอาหาร 16 (Composite foods-food that could not be placed in categories 01-15) ที่ไม่มีความชัดเจนทั้งขอบข่ายและชนิดอาหาร ทำให้สับสนในทางปฏิบัติ รวมถึงมีประเด็นอื่น เช่น การใช้สีในกลุ่มอาหาร 8.1 (Fresh meat, poultry and game) การใช้คำว่า “plain” ในกลุ่มอาหาร 01.2.1 (Fermented milks (plain)) และความชัดเจนของชนิดผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในกลุ่มอาหาร 05.1 (Cocoa products and chocolate products including imitation and chocolate substitutes) ที่ประชุมจึงได้มอบหมายให้ Working Group ซึ่งนำโดยสหรัฐอเมริกาและไทยได้เข้าร่วมด้วยจัดทำ discussion paper the GSFA food category ที่เกี่ยวข้องกับประเด็นดังกล่าว เพื่อพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป

### 3. คำกำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารใน Codex Standard มีมติ ดังนี้

3.1 รับรองรับรองค่า ML สำหรับวัตถุเจือปนอาหารโดยปรับแก้บางรายการของ Codex Standards for Creams and Prepared Creams (Codex Stan A-9-1976) ยกเว้น Lycopene ที่ขอให้ CCMMP แจ้งข้อมูลเพิ่มเติม และ Codex Standards for Fermented Milks (Codex Stan 243-2003)

3.2 รับรองค่า ML ของ Annatto Extracts (Bixin-based), Annatto Extracts (Norbixin-based) ในมาตรฐาน cheese ชนิดต่างๆ รวมถึงรับรองค่า ML ของ Vegetable beta-Carotene ใน Codex Standards for process cheese (Codex Stan A-8 (a), A-8 (b) and A-8 (c))

#### 4. การแก้ไขระบบกลุ่มอาหาร (Food Category System) ของ GSFA

มีมติรับรองการแก้ไขระบบกลุ่มอาหาร เพื่อให้มีความชัดเจนขึ้น ดังนี้

- 02.2 (Fat emulsions mainly of water in oil) and its subcategories
- 04.2.2.3 (Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce
- 04.2.2.7 (Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 06.8.6, .6.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1, and 12.9.2.3)
- 06.8 (Soybean products (excluding soybean-based seasonings and condiments of food category 12.9) and its subcategories
- 12.9 (Soybean-based seasonings and condiments), and its subcategories
- 12.10 (Protein products other than from soybeans) and its subcategories.

#### 5. เรื่องอื่นๆ

5.1 เห็นชอบเสนอ Guideline for the Use of Flavorings ให้ CAC รับรองในขั้นที่ 8

5.2 มอบหมายให้สวิสเซอร์แลนด์จัดเตรียม discussion paper ในประเด็นการรวมค่ากำหนดของวัตถุเจือปนอาหารของ Codex Commodity Standards เข้าสู่ GSFA

5.3 เห็นชอบเสนอ project document on Guidelines and Principles for the Use of Processing Aids ให้ CAC รับรองเป็นงานใหม่

5.4 เห็นชอบให้นิวซีแลนด์จัดเตรียมเอกสาร Inventory of Processing Aids (IPA) ให้เป็นปัจจุบัน

5.5 เห็นชอบให้เสนอร่างการแก้ไข the International Numbering System (INS) for food Additive ให้ CAC รับรองในขั้นที่ 5/8 โดยข้ามขั้นที่ 6 และ 7

5.6 เห็นชอบเสนอ Food Additive specifications จำนวน 16 รายการ และ Flavouring agent อีก 172 รายการให้ CAC รับรองเป็น Codex specifications ในขั้นที่ 5/8 และเสนอยกเลิก Codex specifications ของสารเดิม 1 รายการ

5.7 เห็นชอบการจัดลำดับความสำคัญของวัตถุเจือปนอาหารที่เสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัย 10 รายการ (high priority) และ 6 รายการ (low priority)

5.8 เห็นชอบให้กำหนดการประชุม CCFA ครั้งที่ 41 ในวันที่ 16-20 มีนาคม 2552 ณ กรุงปักกิ่ง สาธารณรัฐประชาชนจีน