

## สรุปผลการประชุม

Ad Hoc Working Groups และ Codex Committee on Food Additives (CCFA) ครั้งที่ 41  
ระหว่างวันที่ 14-20 มีนาคม 2552 ณ เมืองเซี่ยงไฮ้ สาธารณรัฐประชาชนจีน

-----

ตามที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้ส่งผู้แทนเข้าร่วมประชุม Ad Hoc Working Groups และ Codex Committee on Food Additives (CCFA) ครั้งที่ 41 ระหว่างวันที่ 14-20 มีนาคม 2552 ณ เมืองเซี่ยงไฮ้ ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยการประชุม CCFA มี Dr.Chen Junshi, Professor of the Chinese Center for Disease Control and Prevention, Ministry of Health เป็นประธานการประชุม และมีผู้เข้าร่วมประชุมจากประเทศสมาชิก 56 ประเทศ องค์การที่เป็นสมาชิก 1 องค์การ และองค์การระหว่างประเทศ 25 องค์การ รวมทั้งสิ้นจำนวน 231 คน โดยสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ ดังนี้

1. ผลการเปลี่ยนแปลงของสถานะ ADI และข้อเสนอด้านพิษวิทยาของ JECFA มีมติ  
ดังนี้

1.1 เห็นชอบให้สารดังต่อไปนี้เป็นสารช่วยกรรมวิธีการผลิต (Processing Aids) ได้แก่ Asparaginase from *Aspergillus niger* และ Phospholipase C from *Pichia pastoris* โดยให้ผนวกไว้ใน Inventory of Substances Used as Processing Aids (IPA)

1.2 เห็นชอบให้ประเทศสมาชิกแจ้งข้อมูลการใช้และปริมาณการใช้ของวัตถุเจือปนอาหารที่ JECFA ได้กำหนดค่า ADI ใหม่ ได้แก่ Calcium lignosulfonate (0-20 mg/kg), Ethyl lauroyl arginate (0-4 mg/kg), Steviol glycosides (0-4 mg/kg)

1.3 ขอสนับสนุนข้อมูลด้านพิษวิทยาสำหรับบททบทวนการประเมินความปลอดภัยของ Polydimethylsiloxane ซึ่งมีกำหนดแล้วเสร็จ ประมาณปี 2010 ทั้งนี้ หากจะมีการพิจารณากำหนดค่า ML ขอให้คำนึงถึงการทบทวนดังกล่าวด้วย

1.4 รับทราบการไม่กำหนดค่า ADI ของ Paprika extract เนื่องจากข้อมูลการศึกษายังไม่ครอบคลุมสารชนิดที่มีจำหน่ายทางการค้า

1.5 ขอให้ทบทวนปริมาณการใช้ Sulfite ในอาหารและเครื่องดื่ม เนื่องจากผลการประเมินการได้รับสัมผัสของ JECFA พบความเสี่ยงของผู้บริโภคบางกลุ่มอาจได้รับ Sulfite เกินปริมาณ ADI โดยเฉพาะใน น้ำผลไม้ ผลไม้แห้ง และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

1.6 ขอให้ JECFA เพิ่มเติมการศึกษาทางพิษวิทยาของ Flavouring บางรายการที่ยังมีข้อมูลไม่ครบถ้วน เพื่อความสมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ "Procedure for the Safety Evaluation of Flavouring agent"

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

2.1 เห็นชอบค่าปริมาณสูงสุด (ML) ของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน 439 ค่า ในรายการ วัตถุเจือปนอาหาร 25 ชนิด ให้เสนอ CAC รับรองในชั้นที่ 8 และ 5/8 ได้แก่ Allura Red AC, Ammonium Salts of Phosphatidic Acid, Ascorbyl Esters, Aspartame, Aspartame-Acesulfame Salt Brilliant Blue FCF, Caramel III–Ammonia Process, Caramel IV–Sulfite Ammonia Process, Carmines, Carotenes, Beta–(Vegetable), Carotenoids, Chlorophylls and Chlorophyllins, Copper Complexs, Erythrosine, Fast Green FCF, Grape Skin Extract, Hydroxybenzoates (Para), Indigotine (Indigo Carmine), Iron Oxides, Nisin, Phosphates, Sorbates, Stearoyl Lactylates, Sucroglycerides, Sunset Yellow FCF และ Tocopherol และเห็นชอบเสนอ CAC รับรอง Magnesium sulfate และ Pululan อยู่ใน Table 3 ทั้งนี้ หลายประเทศได้แสดงความไม่เห็นด้วยกับการรับรองสีบางชนิดในอาหาร โดย สหภาพยุโรป, นอร์เวย์ และสวิตเซอร์แลนด์ ได้สงวนสิทธิ์การกำหนดค่า ML ของ Erythrosine รวมถึงประเทศจีนได้สงวนสิทธิ์การรับรอง Fast green FCF ในกลุ่มอาหาร 06.4.2 (Dried pastas and noodles and like products) ส่วนสหภาพยุโรปได้สงวนสิทธิ์การรับรอง Fast green FCF ในทุกกลุ่มอาหาร

2.2 เห็นชอบให้ยกเลิกค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน 27 ค่า ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร 3 ชนิด ได้แก่ Caramel III–Ammonia Process, Caramel IV–Sulfite Ammonia Process, Fast Green FCF เนื่องจากมีการเสนอให้รับรองค่าใหม่

2.3 เห็นชอบให้ยุติการพิจารณาข้อเสนอค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน 81 ค่า ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร 26 ชนิด เนื่องจากไม่มีความจำเป็นในการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าว ได้แก่ Acesulfame Potassium, Alitame, Allura Red AC, Aluminium ammonium sulfate, Aluminium silicate, Annatto extracts (norbixin based), Brilliant Blue FCF, Calcium aluminium silicate, Caramel III–Ammonia Process, Caramel IV–Sulfite Ammonia Process Carotenes, beta-(vegetable), Chlorophylls and Chlorophyllins, Copper Complexs, Fast Green FCF Hydroxybenzoates (Para), Indigotine (Indigo Carmine), Lycopenes, phosphates, Ponceau 4R (Cochineal Red A), Saccharins, Sodium Aluminium Phosphates, Sodium Aluminosilicate, Sorbates, Sucroglycerides, Sunset Yellow FCF และ Tatrates

2.4 เห็นชอบให้รับรองข้อเสนอค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA สำหรับกลุ่มอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงใหม่ จำนวน 15 กลุ่มอาหาร ได้แก่ 02.2.2 (Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads), 06.8.1 (Soybean-based beverages), 06.8.2 (Soybean-based beverages film), 06.8.3 (Soybean curd (tofu)), 06.8.4 (Semidehydrated soybean curd), 06.8.5 (Dehydrated soybean curd

(kori tofu)), 06.8.6 (Fermented soybeans(e.g. natto, tempe)), 06.8.7 (Fermented soybean curd), 06.8.8 (Other soybean protein products), 12.9 (Soybean-based seasonings and condiments), 12.9.1 (Fermented soybean paste (e.g. miso)), 12.9.2.1 (Fermented soybean sauce), 12.9.2.2 (Non-fermented soybean sauce), 12.9.2.3 (Other soybean sauce), 12.10 (Protein products other than from soybeans)

2.5 เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) ที่มีสหรัฐอเมริกาเป็นแกนนำเพื่อพิจารณาค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารที่ยังหาข้อมูลไม่ได้ รวมถึงความเห็นต่างๆที่ได้รับเพิ่มเติม และให้ประเทศสมาชิกเสนอรายการวัตถุเจือปนอาหารภายในเดือนกรกฎาคม 2009

### 3. คำกำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารใน Codex Standard มีมติ ดังนี้

3.1 Jams, Jellies and Marmalade: รับรองค่า ML สำหรับวัตถุเจือปนอาหารทุกรายการที่เสนอโดย CCPFV และแก้ไขค่า ML ของ Grape Skin Extract เป็น 500 mg/kg เพื่อให้สอดคล้องกับการกำหนดใน GSFA ทั้งนี้บางประเทศไม่เห็นด้วยกับการรับรองค่า ML ดังกล่าว โดย สหภาพยุโรป, บราซิล, นอร์เวย์ และ สวิสเซอร์แลนด์ได้สงวนสิทธิ์การรับรองสี นอกจากนี้ สหภาพยุโรปยังได้สงวนสิทธิ์การรับรอง Sorbate, Benzoates รวมถึงสารกลุ่ม acidity regulator และ thickeners ในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

3.2 Certain Canned Vegetable: รับรองค่า ML สำหรับวัตถุเจือปนอาหารทุกรายการที่เสนอโดย CCPFV และแก้ไขค่า ML ของ caramel IV เป็น 50000 mg/kg เพื่อให้สอดคล้องกับ GSFA ในกลุ่มอาหาร 04.2.2 อย่างไรก็ตาม ได้มีบางประเทศขอสงวนสิทธิ์ในการรับรองสีในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ได้แก่ สหภาพยุโรป บราซิล นอร์เวย์ และ สวิสเซอร์แลนด์

3.3 Advisory List of Nutrient Compounds for Use in Foods for Special Dietary Use by Infants and Young Children: รับรองค่า ML ของ gum Arabic ที่ 10 mg/kg ที่เสนอโดย CCNFSDU และได้แก้ไข technological use จาก coating agent เป็น carrier

3.4 Fermented Soybean Paste: รับรองค่า ML วัตถุเจือปนอาหารทุกรายการที่เสนอโดย CCASIA ยกเว้นค่า ML ของ monopotassium tartrate เนื่องจากสารดังกล่าวมีค่า ADI เป็นตัวเลข จึงต้องกำหนดค่า ML เป็นตัวเลขเช่นกัน ทั้งนี้ ประเทศเกาหลีใต้ได้สงวนสิทธิ์รับรองค่า ML ของ riboflavin synthetic และ benzoates

3.5 Edible Sago Flour: รับรองค่า ML วัตถุเจือปนอาหารทุกรายการที่เสนอโดย CCASIA ยกเว้น chlorine dioxide เนื่องจากสารดังกล่าวมีค่า ADI ที่แตกต่างกันตามวัตถุประสงค์ในการใช้ (ADI 0-30

mg/kg สำหรับแบ่งทั่วไป, ADI 30-75 mg/kg สำหรับแบ่งวัตถุประสงค์พิเศษ) จึงขอให้ CCASIA ทบทวนค่ากำหนดและความจำเป็นในการใช้อีกครั้ง

3.6 มาตรฐาน Fats and Oils จำนวน 5 เรื่อง: รับรองค่า ML วัตถุเจือปนอาหารทุกรายการที่เสนอโดย CCFO

#### 4. เรื่องอื่นๆ

4.1 เห็นชอบให้ Proposed Draft Guidelines and Principles for Substances Used as Processing Aids กลับไปร่างใหม่ในขั้นที่ 2 โดยมอบหมายให้อินโดนีเซียเป็นประธานในการดำเนินการแก้ไขดังกล่าว

4.2 เห็นชอบให้นิวซีแลนด์จัดเตรียมเอกสาร Inventory of Substances used as Processing Aids (IPA) ให้เป็นปัจจุบันต่อไป

4.3 เห็นชอบเสนอร่างการแก้ไข The International Numbering System (INS) for food Additive ให้ CAC รับรองในขั้นที่ 5/8

4.4 เห็นชอบเสนอ Food Additive specifications จำนวน 20 รายการ และ Flavouring agent จำนวน 105 รายการ ให้ CAC รับรองเป็น Codex specifications ในขั้นที่ 5/8

4.5 เห็นชอบการจัดลำดับความสำคัญของวัตถุเจือปนอาหารที่เสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัย 5 รายการ เป็น high priority และ 1 รายการเป็น low priority)

4.6 มอบหมายให้สวิสเซอร์แลนด์จัดเตรียม discussion paper ในประเด็นความไม่สอดคล้องของค่ากำหนดของวัตถุเจือปนอาหารที่ระบุใน Codex Commodity Standards และ GSFA รวมถึงประเด็นการทบทวนมาตรฐาน Food Grade Salt

4.7 เวียนขอความเห็นประเทศสมาชิกในประเด็นขอบข่าย Food Categories ของ GSFA ที่ยังไม่มีข้อยุติ โดยเฉพาะการเสนอคง/ตัดกลุ่มอาหาร 16.0 (Composite foods - foods that could not be placed in categories 01-15) ใน GSFA

4.8 เห็นชอบให้กำหนดการประชุม CCFA ครั้งที่ 42 ในวันที่ 15-19 มีนาคม 2553 ณ สาธารณรัฐประชาชนจีน

-----