

สรุปสาระสำคัญการประชุม Codex Committee on Contaminants in Foods ครั้งที่ ๑๑
ระหว่างวันที่ ๓ - ๗ เมษายน ๒๕๖๐ ณ นครรีโอเดจาเนโร สหพันธ์สาธารณรัฐบราซิล

การประชุมครั้งนี้ มีประเทศสมาชิกเข้าร่วมประชุม ๔๔ ประเทศ สหภาพยุโรป ผู้สังเกตการณ์จากองค์กรระหว่างประเทศ ๑๑ องค์กร รวมทั้งสิ้นจำนวน ๑๘๗ คน โดยมี Dr. Martijn Weijtens, Deputy Director, Department of Food Quality, Ministry of Economic Affairs of the Netherlands ทำหน้าที่ประธานการประชุม สรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

๑. ร่างมาตรฐานที่คณะกรรมการให้ความเห็นชอบเพื่อเสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์พิจารณารับรองเพื่อประกาศใช้เป็นมาตรฐาน มี ๕ เรื่อง ได้แก่

๑.๑ การกำหนดค่าปริมาณปนเปื้อนสูงสุด (Maximum level; ML) ของตะกั่วในน้ำมันปลา ที่ระดับ 0.1 mg/kg และค่า ML ของสารหนู (ในรูปสารหนูอนินทรีย์) ในน้ำมันปลา ที่ระดับ 0.1 mg/kg โดยมีการวิเคราะห์ปริมาณสารหนูทั้งหมดเป็นวิธี screening method

๑.๒ การแก้ไขมาตรฐานค่า ML ของตะกั่วในผลิตภัณฑ์มะเขือเทศ ที่ระดับ 0.05 mg/kg แยม เยลลี และมาร์มาเลด ที่ระดับ 0.4 mg/kg เกาลัดในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่ระดับ 0.05 mg/kg และถั่วเมล็ดแห้ง ที่ระดับ 0.1 mg/kg

๑.๓ การจัดทำหลักปฏิบัติสำหรับป้องกันและลดการปนเปื้อนของสารหนูในข้าว

๑.๔ การจัดทำภาคผนวกเกี่ยวกับเออร์กอตและเออร์กอต อัลคาลอยด์ ของหลักปฏิบัติสำหรับป้องกันและลดการปนเปื้อนของสารพิษจากเชื้อราในธัญพืช

๑.๕ การจัดทำหลักปฏิบัติสำหรับป้องกันและลดการปนเปื้อนของสารพิษจากเชื้อราในเครื่องเทศ

๒. ร่างมาตรฐานที่คณะกรรมการให้ความเห็นชอบเพื่อเสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์พิจารณารับรองในขั้นที่ ๕ มี ๑ เรื่อง ได้แก่

๒.๑ การแก้ไขมาตรฐานค่า ML ของตะกั่วในผักตระกูลกะหล่ำในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่ระดับ 0.1 mg/kg และมะเขือเทศแปรรูปเข้มข้น ที่ระดับ 0.05 mg/kg

๓. เรื่องที่คณะกรรมการเห็นสมควรจัดตั้งคณะทำงานเพื่อจัดทำหรือทบทวนเอกสาร/มาตรฐาน เพื่อพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป มี ๑๑ เรื่อง ได้แก่

๓.๑ การทบทวนค่า ML ของตะกั่วในน้ำผลไม้และเนกต้าจากเบอร์รี่และผลไม้ขนาดเล็ก มะเขือเทศแปรรูปเข้มข้น มะม่วงขั้นยี่ ผักตระกูลกะหล่ำในภาชนะบรรจุปิดสนิท เห็ด เหลือ ไวน์ ไขมันและน้ำมันบริโภค ผลิตภัณฑ์เนยเทียมและเนยผสม โดยตั้งคณะทำงานที่มีสหรัฐอเมริกาเป็นประธาน

๓.๒ การกำหนดค่า ML ของแคดเมียมในซ็อกโกแลต โกโก้ผงและโกโก้ผงผสมน้ำตาล ที่มีเปอร์เซ็นต์เนื้อโกโก้แตกต่างกัน โดยตั้งคณะทำงานที่มีเอกวาดอร์เป็นประธาน บราซิลและกานาเป็นประธานร่วม

๓.๓ การกำหนดค่า ML ของอะฟลาทอกซินทั้งหมดในถั่วลิสงพร้อมบริโภค โดยตั้งคณะทำงานที่มีอินเดียเป็นประธาน

๓.๔ การกำหนดค่า ML ของอะฟลาทอกซินทั้งหมดและโอคราทอกซินเอในจันทน์เทศ พริกและปาปริก้า พริกไทย และขมิ้น โดยตั้งคณะทำงานที่มีอินเดียเป็นประธาน

๓.๕ การกำหนดค่า ML ของเมธิลเมอร์คิวรีในปลา (tuna, albacore, kingfish/amberjack, marlin, shark, dogfish, swordfish) โดยตั้งคณะทำงานที่มีเนเธอร์แลนด์เป็นประธาน นิวซีแลนด์และแคนาดาเป็นประธานร่วม

๓.๖ การแก้ไขหลักปฏิบัติสำหรับป้องกันและลดการปนเปื้อน dioxin และ dioxin-like PCBs โดยตั้งคณะทำงานที่มีสหภาพยุโรปเป็นประธาน

๓.๗ การจัดทำหลักปฏิบัติสำหรับลดปริมาณ 3-monochloropropane-1,2-diol esters และ glycidyl esters ในน้ำมันบริสุทธิ์และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันบริสุทธิ์ โดยตั้งคณะทำงานที่มีสหรัฐอเมริกาเป็นประธาน สหภาพยุโรปและมาเลเซียเป็นประธานร่วม

๓.๘ การจัดทำ discussion paper เกี่ยวกับอะฟลาทอกซินและสเตอริกมาโตซิสตินในธัญพืช โดยตั้งคณะทำงานที่มีบราซิลเป็นประธาน

๓.๙ การจัดทำแนวทาง (การปฏิบัติที่ดี) สำหรับการวิเคราะห์ความเสี่ยงสารเคมีที่พบในระดับต่ำมาก โดยตั้งคณะทำงานที่มีนิวซีแลนด์เป็นประธาน เนเธอร์แลนด์เป็นประธานร่วม

๓.๑๐ การจัดทำ discussion paper เกี่ยวกับความเป็นไปได้ในการจัดทำหลักปฏิบัติสำหรับป้องกันและลดการปนเปื้อนของแคดเมียมในโกโก้ โดยตั้งคณะทำงานที่มีเปรูเป็นประธาน

๓.๑๑ การจัดทำ discussion paper เกี่ยวกับความจำเป็นและความเป็นไปได้ในการกำหนดค่า ML ของ hydrocyanic acid ในผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังหมัก โดยตั้งคณะทำงานที่มีไนจีเรียเป็นประธาน

๔. คณะกรรมการเสนอให้คณะผู้เชี่ยวชาญ JECFA ประเมินสารปนเปื้อน ๖ ชนิด ได้แก่ dioxins, inorganic arsenic, scopoletin, ergot alkaloids, ciguatoxins, trichothecenes (T2 และ HT2)

๕. การประชุมครั้งต่อไป จะจัดขึ้น ณ ราชาอาณาจักรเนเธอร์แลนด์
