

สรุปผลการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร
(Codex Committee on Food Hygiene) ครั้งที่ ๔๗
ณ เมืองบอสตัน สหรัฐอเมริกา วันที่ ๙-๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๘

การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหารครั้งที่ ๔๗ มีผู้เข้าประชุมประมาณ ๒๐๐ คน จาก ๗๕ ประเทศ สหภาพยุโรป และองค์การระหว่างประเทศ ๙ องค์การ โดยมี Dr. Emilio Esteban กระทรวงเกษตร สหรัฐอเมริกาเป็นประธาน สรุปผลการประชุมที่สำคัญได้ดังนี้

๑. ที่ประชุมรับรองข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ในร่างหลักปฏิบัติสำหรับการผลิตน้ำปลา (Code of Practice for Processing of Fish Sauce) โดยยืนยันตามข้อกำหนดที่คณะกรรมการโคเด็กซ์สาขา สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเสนอ

๒. ที่ประชุมสามารถบรรลุข้อตกลง ภายหลังการแก้ไขในหลายประเด็นตามข้อเสนอของประเทศต่างๆ รวมทั้งประเทศไทย ในการผ่านร่างมาตรฐานไปยังคณะกรรมการโคเด็กซ์รับรองในชั้นที่ ๕/๘ เพื่อประกาศเป็น มาตรฐานรวม ๓ เรื่อง ได้แก่

๒.๑ แนวปฏิบัติสำหรับควบคุม Nontyphoidal *Salmonella* spp. ในเนื้อวัวและเนื้อหมู (Guidelines for the Control of Nontyphoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork Meat) ที่ประชุมพิจารณาปรับปรุง แก้ไขตามความเห็นของประเทศสมาชิก โดยเห็นชอบในการเพิ่มเติมข้อความในขอบข่ายเพื่อให้ความชัดเจน เกี่ยวกับการนำแนวปฏิบัตินี้ไปใช้กับเครื่องในโคและสุกรตามข้อเสนอของประเทศไทย นอกจากนี้ยังเห็นควรให้ เพิ่มเติมขั้นตอนการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) ในขั้นตอนเดียวกับคอกพัก (Lairage) เนื่องจากเป็นขั้นตอนสำคัญในการคัดแยกสัตว์ที่อาจเป็นโรคออกจากสายการผลิต และขั้นตอน Pre-chill treatment เนื่องจากเป็นขั้นตอนที่ผลการประชุมคณะผู้เชี่ยวชาญ FAO/WHO ระบุว่าสามารถลดปริมาณ *Salmonella* spp. ที่ปนเปื้อนลงได้

๒.๒ แนวปฏิบัติในการประยุกต์ใช้หลักการทางสุขลักษณะอาหารเพื่อควบคุมพยาธิที่เกี่ยวข้องกับ อาหาร (Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites) ที่ประชุมพิจารณาปรับปรุงแก้ไขตามความเห็นของประเทศสมาชิก โดยเห็นชอบในการเพิ่มเติม ข้อความในขอบข่ายตามข้อเสนอของประเทศไทย เพื่อบ่งเน้นไปที่กลุ่มอาหารที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของ พยาธิ และสอดคล้องกับการจัดลำดับพยาธิและกลุ่มอาหารที่มีความเสี่ยงในการปนเปื้อนอาหารและก่อให้เกิดโรค ในคน นอกจากนี้ยังเห็นควรให้ตัดตัวอย่างเกี่ยวกับการล้อมรั้วรอบบ่อเลี้ยงสัตว์น้ำเนื่องจากไม่เหมาะสมในทาง ปฏิบัติ และปรับปรุงข้อความใน Section 5.2.2.5 เกี่ยวกับการล้างโดยอ้างอิงหลักเกณฑ์การปฏิบัติสำหรับผักและ ผลไม้สด (Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables, CAC/RCP 53-2003) แทนการระบุ รายละเอียดของคุณภาพน้ำ เพื่อให้ยืดหยุ่นสำหรับการปฏิบัติที่อาจแตกต่างกันของแต่ละประเทศ

๒.๓ ภาคผนวกของหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับอาหารความชื้นต่ำ (Annexes to the Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods) ที่ประชุมเห็นควรหยุดการจัดทำภาคผนวกที่ ๔ เรื่อง ผัก ผลไม้ และเห็ดแห้ง ภาคผนวกที่ ๕ เรื่อง มะพร้าวแห้ง และภาคผนวกที่ ๖ เรื่อง ถั่วลิสง เนื่องจากมีข้อมูลเพิ่มเติม เพียงเล็กน้อย และให้คงภาคผนวก ๑-๓ ไว้ ได้แก่ ภาคผนวกที่ ๑ เรื่อง Examples of Microbiological Criteria for Low-Moisture Foods when Deemed Appropriate in Accordance with the Principles and

Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods (CAC/GL 21-1997) ซึ่งถูกแก้ไขชื่อเรื่องเพื่อเน้นหนักว่าเกณฑ์ทางจุลชีววิทยาเหล่านี้เป็นเพียงตัวอย่างเท่านั้น หากจะนำไปใช้ต้องมีการศึกษาเพิ่มเติม ภาคผนวกที่ ๒ เรื่อง Guidance for the Establishment of Environmental Monitoring Programs for *Salmonella* spp. and other Enterobacteriaceae In Low-Moisture Food Processing Areas และภาคผนวกที่ ๓ เรื่อง Spices and Dried Aromatic Herbs ซึ่งเดิมเป็นมาตรฐานที่ผ่านการรับรองเมื่อ พ.ศ. ๒๕๕๗ และถูกนำมาปรับปรุงเพิ่มเติมเพื่อเป็นภาคผนวกในหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะ สำหรับอาหารความชื้นต่ำ

๓. ที่ประชุมพิจารณารายงานผลการประชุมคณะทำงานพิจารณาข้อเสนอการจัดทำมาตรฐานเรื่องใหม่ และมีมติเสนองานใหม่ให้คณะกรรมการอาหารโคเด็กซ์เห็นชอบ ๒ เรื่อง ดังนี้

๓.๑ การทบทวนหลักการทั่วไปสำหรับสุขลักษณะอาหาร (General Principles for Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969) และภาคผนวกเกี่ยวกับการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) ซึ่งมีสาธารณรัฐฝรั่งเศสและประเทศไทยเป็นประธานร่วมของคณะทำงาน ยกร่าง project document และกำหนดขอบข่ายของการทบทวน ทั้งนี้ที่ประชุมเห็นชอบให้ไม่รวมการจัดการ (managerial aspects) ไว้ในขอบข่ายของการทบทวน ตามความเห็นของประเทศไทยที่เห็นว่าการทบทวนควร เน้นการปรับปรุงเนื้อหาเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (hygiene) และความปลอดภัย (safety) ให้เป็นปัจจุบัน ทั้งนี้ที่ ประชุมเห็นควรให้จัดตั้งคณะทำงานทางอิเล็กทรอนิกส์ที่มีสาธารณรัฐฝรั่งเศสเป็นประธาน และมีสาธารณรัฐชิลี สาธารณรัฐกานา สาธารณรัฐอินเดีย และสหรัฐอเมริกาเป็นประธานร่วม เพื่อเตรียมร่างให้ที่ประชุมครั้งต่อไป พิจารณา

๓.๒ การทบทวนหลักเกณฑ์การปฏิบัติสำหรับผักและผลไม้สด (Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables, CAC/RCP 53-2003) ที่ประชุมพิจารณาร่างหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่สหพันธ์ สาธารณรัฐบราซิลร่วมกับสาธารณรัฐฝรั่งเศสเป็นผู้จัดทำร่วมกับความเห็นของประเทศต่างๆ รวมทั้งประเทศไทยที่ เห็นว่าการย้ายข้อความจากภาคผนวกมายังร่างหลักทำให้ข้อกำหนดขาดความยืดหยุ่นสำหรับผักและผลไม้สดที่มีความ เสี่ยงต่ำ ทั้งนี้ที่ประชุมเห็นควรให้จัดตั้งคณะทำงานทางอิเล็กทรอนิกส์ที่มีสหพันธ์สาธารณรัฐบราซิลร่วมกับ สาธารณรัฐฝรั่งเศสเป็นประธานร่วม เพื่อเตรียมร่างให้ที่ประชุมครั้งต่อไปพิจารณา

๔. กำหนดการประชุมคณะกรรมการครั้งต่อไปคือครั้งที่ ๔๘ ระหว่างวันที่ ๗-๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๕๙ ณ นครลอสแอนเจลิส มลรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา