

สรุปผลการประชุม
Codex Committee on Food Additives (CCFA) ครั้งที่ ๔๙ ระหว่างวันที่ ๒๐-๒๔ มีนาคม ๒๕๖๐
และการประชุม The Working Groups on GSFA ในวันที่ ๑๗-๑๘ มีนาคม ๒๕๖๐
ณ เขตบริหารพิเศษมาเก๊า สาธารณรัฐประชาชนจีน

การประชุม Codex Committee on Food Additives (CCFA) อยู่ภายใต้โครงการมาตรฐาน เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (โคเด็กซ์) เพื่อพิจารณาคำกำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร (General Standard for Food Additives: GSFA) โดยเฉพาะข้อกำหนดการใช้เบนโซเอทเป็นสารกันเสียในเครื่องดื่ม การใช้ไนเตรทและไนไตรท์ในอาหาร และข้อเสนอการใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์นม รวมถึงการปรับปรุงข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ และ GSFA ให้มีความสอดคล้องกัน และการกำหนดระบบเลขรหัสสากล (International Numbering System: INS) ของวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งเป็นประเด็นสำคัญที่ประเทศไทยต้องร่วมให้ข้อคิดเห็น เพื่อรักษาผลประโยชน์ของประเทศ

การประชุม CCFA ครั้งที่ ๔๙ มี Dr. Yongxiang Fan, Professor of the China National Center for Food Safety Risk Assessment เป็นประธานการประชุม และมีผู้เข้าร่วมประชุมจากประเทศสมาชิก ๕๐ ประเทศ องค์กรที่เป็นสมาชิก ๑ องค์กร และองค์กรระหว่างประเทศ ๓๒ องค์กร รวมถึง FAO/WHO โดยสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ ดังนี้

๑. ผลการเปลี่ยนแปลงของสถานะ ADI และข้อเสนอด้านพิษวิทยาจาก JECFA มีมติ ดังนี้

- Allura Red AC: คงค่า ADI ที่ ๐-๗ mg/kg bw ซึ่งเป็นระดับที่ไม่ส่งผลต่อสุขภาพผู้บริโภคทั้งในกลุ่มเด็กและกลุ่มอายุอื่นๆ
- Carob bean gum: JECFA ไม่สามารถทบทวนการกำหนดค่า ADI ได้ เนื่องจากข้อมูลไม่เพียงพอ จึงร้องขอให้ประเทศสมาชิกส่งข้อมูลทางด้านพิษวิทยาให้แก่ JECFA ภายในปี ๒๐๑๗ เพื่อใช้ในการประเมินความปลอดภัย
- Lutein esters from *Tagetes erecta*: JECFA กำหนดค่า ADI เป็น “not specified” และให้รวมสารดังกล่าวไว้ใน Table ๓ ของ GSFA และเวียนขอความเห็นในขั้นที่ ๓ รวมให้เสนอข้อกำหนดการใช้ lutein esters from *Tagetes erecta* ในหมวดอาหารที่อยู่ใน annex to table ๓ เพื่อให้ CCFA พิจารณาต่อไป
- Octenyl succinic acid (OSA)-modified gum arabic: กำหนดค่า ADI เป็น “not specified” และให้รวมสารดังกล่าวไว้ใน Table ๓ ของ GSFA และเวียนขอความเห็นในขั้นที่ ๓ รวมให้เสนอข้อกำหนดการใช้ octenyl succinic acid (OSA)-modified gum arabic ในหมวดอาหารที่อยู่ใน annex to table ๓ เพื่อให้ CCFA พิจารณาต่อไป
- Pectin: JECFA ได้ประเมินการได้รับสัมผัสเพคตินจากการใช้เพคตินที่ระดับ ๐.๖% ในอาหารสำหรับทารก พบว่าไม่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพของทารก และให้แจ้งข้อมูลให้ CCNFSDU ทราบ เพื่อกำหนดการใช้เพคตินในมาตรฐานที่เกี่ยวข้องต่อไป
- Quinoline Yellow: กำหนดค่า ADI ๐-๓ mg/kg bw ซึ่งเป็นระดับที่ไม่ส่งผลต่อสุขภาพผู้บริโภคทั้งในกลุ่มเด็กและกลุ่มอายุอื่นๆ

- Rosemary extract: ร้องขอให้ประเทศสมาชิกส่งข้อมูลปริมาณการใช้ rosemary extract ให้แก่ JECFA เพื่อใช้ในการทบทวนค่า temporary ADI ๐-๓ mg/kg bw (expresses as carnosic acid and carnosal) และ tentative specifications ภายในปี ๒๐๑๘

- Steviol glycosides: กำหนดค่า ADI ๐-๔ mg/kg bw (expresses as steviol) และให้ CCFA พิจารณากำหนดเลข INS และชื่อของวัตถุเจือปนอาหารในกลุ่ม steviol ต่อไป

- Tartrazine: JECFA กำหนดค่า ADI ๐-๑๐ mg/kg bw ซึ่งเป็นระดับที่ไม่ส่งผลต่อสุขภาพ ผู้บริโภคทั้งในกลุ่มเด็กและกลุ่มอายุอื่นๆ และถอนค่า ADI ที่ ๐-๗.๕ mg/kg bw

- Xanthan gum: JECFA ได้ประเมินการได้รับสัมผัส Xanthan gum จากการใช้ xanthan gum ที่ระดับ ๑,๐๐๐ mg/L ในอาหารสำหรับทารกและอาหารทางการแพทย์สำหรับทารก พบว่าไม่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพของทารก และให้แจ้งข้อมูลให้ CCNFSDU ทราบ เพื่อกำหนดการใช้ xanthan gum ในมาตรฐานที่เกี่ยวข้องต่อไป

- Cassia gum: JECFA ร้องขอให้ประเทศสมาชิกส่งข้อมูลวิธีวิเคราะห์ที่มีการใช้อยู่ในปัจจุบัน ให้แก่ JECFA เพื่อใช้ในการทบทวน tentative specifications ภายในปี ๒๐๑๗

- Modified starches จำนวน ๑๓ รายการ: JECFA ร้องขอให้ประเทศสมาชิกส่งข้อมูลเกี่ยวกับวิธีทดสอบการกระจายตัวในสารละลาย วิธีทดสอบแยกความแตกต่างของน้ำตาลรีดิวซ์ วิธีทดสอบเอกลักษณ์ของสารในกลุ่มฟอสเฟต และวิธีวิเคราะห์หา propylene chlorohydrin ให้แก่ JECFA เพื่อใช้ในการทบทวน tentative specifications ภายในปี ๒๐๑๗

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

๒.๑ รับรองค่าปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ (Maximum Use Level: ML) ของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน ๑๐๕ ค่า ซึ่งส่วนใหญ่เป็นคำกำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารในตารางที่ ๑ และ ๒ ของ GSFA เช่น สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (antioxidant) สารอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) สารทำให้คงตัว (stabilizer) สารให้ความข้นเหนียว (thickener) และสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) รวมถึงการรับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์นม ได้แก่ หมวดอาหาร ๐๑.๑.๑ “นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)” ๐๑.๑.๓ “บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)” และ ๐๑.๑.๔ “เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)” ซึ่งมีการปรับโครงสร้างหมวดอาหาร โดยเสนอให้ Codex Alimentarius Commission (CAC) ครั้งที่ ๕๐ รับรองในชั้นที่ ๘ และ ๕/๘

ประเด็นการพิจารณาปรับลดค่า ML ของเบนโซเอท ซึ่งมีการใช้เป็นวัตถุกันเสียในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มประเภทน้ำหวาน เครื่องดื่มที่มีกาเฟอีน และเครื่องดื่มเกลือแร่ (หมวดอาหาร ๑๔.๑.๔) เนื่องจากเมื่อ JECFA ประเมินการได้รับสัมผัสเบนโซเอทของผู้บริโภคแล้วพบว่าเกินค่าความปลอดภัย ที่ประชุมพิจารณาแล้วเห็นควรคงค่า ML ชั่วคราว (interim maximum level) สำหรับเบนโซเอท ที่ ๒๕๐ mg/kg ซึ่งสอดคล้องกับความเห็นของประเทศไทย โดยจะมีการพิจารณากำหนดค่า ML ดังกล่าวอีกครั้งในการประชุม CCFA ครั้งที่ ๕๐ เนื่องจากที่ประชุมไม่สามารถหาข้อยุติร่วมกันได้ ประกอบกับมีองค์กรระหว่างประเทศเสนอให้ JECFA ทบทวนการประเมินความปลอดภัยของเบนโซเอทใหม่ โดยจะส่งข้อมูลด้านพิษวิทยาของเบนโซเอทให้แก่ JECFA

ในส่วนของการกำหนด ML ของไนเตรทและไนไตรท์ ซึ่งประเทศไทยได้เสนอความเห็นให้จำกัดการใช้ไนเตรทและไนไตรท์ในเนื้อสัตว์สด เนื่องจากไม่มีความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต และสนับสนุนให้ JECFA ให้ข้อเสนอแนะในการกำหนดค่า ML เป็นปริมาณที่ใช้หรือปริมาณที่ตกค้าง รวมถึงการประเมินประโยชน์ กับความเสี่ยง (risk-benefit assessment) ของการใช้ไนเตรทและไนไตรท์ นั้น ที่ประชุมเห็นชอบให้มีการจัดตั้ง คณะทำงาน electronic working group (eWG) นำโดยสหภาพยุโรป ร่วมกับประเทศเนเธอร์แลนด์ ดำเนินงาน ในการวิเคราะห์รายละเอียดของประเด็นที่จะขอให้ JECFA ให้คำแนะนำให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น โดยให้แยก เป็นประเด็นที่เกี่ยวกับการจัดการความเสี่ยง และการประเมินความเสี่ยง ทั้งนี้ ยังไม่มีการพิจารณาค่า ML

๒.๒ รับรองการรวม lutein esters from *Tagetes erecta* และ octenyl succinic acid (OSA)-modified gum arabic ไว้ใน table ๓ ของ GSFA ในชั้นที่ ๓ และให้เวียนขอข้อคิดเห็น

๒.๓ เห็นชอบการรวมข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารที่ประเทศสมาชิกเสนอใหม่หรือเสนอให้ ทบทวนใน GSFA ในชั้นที่ ๒ จำนวน ๑๒๑ ค่า ซึ่งเป็นข้อเสนอการใช้วัตถุเจือปนอาหารในหมวดอาหาร ๐๑.๑.๒ “นมเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)” เช่น นมคั้นรูป และนมเสริมวิตามิน เป็นต้น และข้อเสนอการใช้ paprika extract เป็นสารสีในหลายหมวดอาหาร โดยประเทศไทยได้เสนอข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์นม จำนวน ๑๘ รายการ ซึ่งที่ประชุมรับรองทั้ง ๑๘ รายการที่ประเทศไทยเสนอในชั้นที่ ๒

๒.๔ ยกเลิกค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหาร ดังนี้

- ยกเลิกค่ากำหนด ML ของ indigotine (INS ๑๓๒) ในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ รมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ (หมวดอาหาร ๐๙.๒.๕) เนื่องจากเมื่อเวียนขอข้อคิดเห็นแล้วไม่มีประเทศ สมาชิกแจ้งข้อมูลการใช้ และในมาตรฐาน Standard for Smoked Fish, Smoked-Flavoured Fish and Smoke-dried Fish (CODEX STAN ๓๑๑-๒๐๑๓) ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าว

- ยกเลิกค่ากำหนด ML ของ sodium aluminosilicate (INS ๕๕๔) ในหมวดอาหาร ๐๑.๑.๔ “เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)” เนื่องจากเดิมเป็นการขอใช้ในผลิตภัณฑ์ dry mix hot chocolate ซึ่งไม่ได้รวมอยู่ในหมวดอาหารดังกล่าว

๒.๕ ยุติการพิจารณาข้อเสนอค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA จำนวน ๑๔๓ ค่า เนื่องจาก ไม่มีความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตและไม่ได้รับข้อมูลการใช้จากประเทศสมาชิกเพิ่มเติม

๒.๖ ยุติการพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในหมวดอาหาร ๑๔.๒.๓ “grape wine” เนื่องจากไม่สามารถหาข้อยุติร่วมกันได้ และให้ค้างการพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในหมวดดังกล่าวไว้ใน ขั้นตอนเดิม

๒.๗ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) on GSFA โดยมีประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นแกนนำ เพื่อดำเนินงาน ดังนี้

- จัดทำร่างข้อเสนอข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารสำหรับ lutein esters from *Tagetes erecta* และ octenyl succinic acid (OSA)-modified gum arabic

- เวียนขอข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มี Note ๒๒ “ใช้สำหรับปลารมควันเท่านั้น” ในผลิตภัณฑ์ smoked fish paste

- พิจารณาข้อกำหนดการใช้ trisodium citrate ในหมวดอาหาร ๐๑.๑.๑ “นมชนิดเหลว ไม่ปรุงแต่ง” ในประเด็นความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต และการกำหนดค่า ML เป็นตัวเลขหรือ GMP

- พิจารณาข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารในหมวดอาหาร ๐๑.๑.๑ “นมชนิดเหลว ไม่ปรุงแต่ง” ที่ค้างการพิจารณาในประเด็นความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตของการใช้เป็น stabilizer และชนิดของผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้

- จัดทำร่างข้อเสนอข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในหมวดอาหาร ๐๙.๐-๑๖.๐ ที่ค้างการพิจารณาในชั้นที่ ๒-๗ โดยไม่รวมสารสี สารให้ความหวาน adipates ไนเตรทและไนไตรท์ และข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในหมวด ๑๔.๒.๓ (grape wine)

- จัดทำร่างข้อเสนอข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในหมวดอาหาร ๐๑.๑.๒ “นมเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)” โดยไม่รวมสารสี และสารให้ความหวาน

๓. คำกำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารใน Codex Commodity Standard มีมติ ดังนี้

๓.๑ รับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products (CODEX STAN ๓๒๒R-๒๐๑๕) ซึ่งได้แก้ไขโดยเพิ่มการอนุญาตให้ tocopherols (INS ๓๐๗ a,b,c) เป็น antioxidant ที่ ๒๐๐ mg/kg เฉพาะในผลิตภัณฑ์กลุ่ม composite/flavoured soybean beverages และ soybean-based beverages

๓.๒ รับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน Proposed draft Regional Standard for Laver Products โดยในผลิตภัณฑ์กลุ่ม seasoned laver มีการอนุญาตให้ใช้ acidity regulators, anticaking agents, flavour enhancers, sweeteners, thickeners และ antioxidants ตาม table ๑ และ ๒ ในหมวดอาหาร ๐๔.๒.๒.๒ และ ๐๔.๒.๒.๘ และ table ๓ ของ GSFA และอนุญาตให้ใช้ acesulfame potassium (INS ๙๕๐) เป็นสารให้ความหวานที่ ๓๐๐ mg/kg

๓.๓ รับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน Proposed draft Standard for Black and Green Pepper โดยอนุญาตให้ใช้ sulfur dioxide ที่ ๑๕๐ mg/kg

๓.๔ รับรองการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ จำนวน ๑๐ มาตรฐาน และข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA ให้มีความสอดคล้อง

๓.๕ รับรองการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้สดจำนวน ๔ มาตรฐาน และข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA ให้มีความสอดคล้อง

๓.๖ รับรองการแก้ไขข้อกำหนดสำหรับ ethylene diamine tetra acetates (INS ๓๘๕, ๓๘๖) ใน Standard for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN ๓๗-๑๙๙๑) และข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA ให้มีความสอดคล้องกัน

๓.๗ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยประเทศออสเตรเลียเป็นแกนนำ เพื่อดำเนินงานดังนี้

- แก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจำนวน ๙ มาตรฐาน และ GSFA ให้สอดคล้องกัน

- ดำเนินงานต่อการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน Standard for Certain Canned Fruits (CODEX STAN ๓๑๙-๒๐๑๕) และ GSFA ให้สอดคล้องกัน

- ทบทวนวิธีการอ้างอิงถึงข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ใน table ๓ ของ GSFA

- ปรับปรุงแนวปฏิบัติสำหรับ commodity committee ในการพิจารณาปรับประสานข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์กับ GSFA ให้มีความสอดคล้องกัน

๔. เรื่องอื่นๆ

๔.๑ เห็นชอบเสนอร่างการแก้ไข International Numbering System (INS) for food Additive จำนวน ๗ รายการ ให้ CAC ครั้งที่ ๔๐ รับรองในชั้นที่ ๕/๘ ส่วนการกำหนด INS ของสาร trehalose ซึ่งประเทศไทยเป็นผู้เสนอ ที่ประชุมเห็นควรจัด trehalose เป็นส่วนประกอบของอาหาร (food ingredient) ทั้งนี้ ประเทศไทยจะได้นำไปใช้เป็นแนวทางในการพิจารณาการใช้ trehalose ในผลิตภัณฑ์อาหารต่อไป นอกจากนี้ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) นำโดยประเทศอิหร่าน ให้จัดเตรียมข้อเสนอแก้ไข INS ของวัตถุเจือปนอาหารและเวียนความเห็นในชั้นที่ ๓ เพื่อเสนอพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป

๔.๒ เห็นชอบเสนอคุณภาพมาตรฐาน (specifications) ของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน ๑๕ รายการ และสารแต่งกลิ่นรสจำนวน ๒๙ รายการ ให้ CAC ครั้งที่ ๔๐ รับรองเป็น codex specifications ในชั้นที่ ๕/๘ ทั้งนี้ เห็นควรแก้ไขบทนำของเอกสาร Codex Specifications Identity and Purity of Food Additives (CAC/MIC ๖) เพื่อระบุการใช้ secondary additive ในกระบวนการเตรียมวัตถุเจือปนอาหาร

๔.๓ เห็นชอบการจัดลำดับความสำคัญของวัตถุเจือปนอาหาร เพื่อเสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัยจำนวน ๕๐ รายการ

๔.๔ ประเด็นการจัดทำแผนการดำเนินงานของ CCFA ที่ประชุมเห็นชอบให้ประธานคณะทำงาน eWG จำนวน ๔ คณะ ได้แก่ eWG on GSFA, INS, Alignment และ JECFA Priority list ร่วมกับประเทศจีนจัดทำ discussion paper ในการกำหนดนโยบายในการทำงานของ CCFA ในอนาคต

ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดรายฉบับเต็มได้ที่ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings-reports/en/>