

**สรุปผลการประชุม**  
**CCFH-Working Group on Proposed Draft Microbiological Criteria**  
**for *Listeria monocytogenes* in Ready-to-Eat Foods**  
**ระหว่างวันที่ 27- 29 พฤษภาคม 2551**  
**ณ เมืองบอนน์ สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี**

---

การประชุมคณะทำงานครั้งนี้มี Dr. Paul Teufel สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนีเป็นประธาน โดยมีผู้แทนจากประเทศสมาชิกโคเด็กซ์ 12 ประเทศ สหภาพยุโรป และองค์กรระหว่างประเทศ 5 องค์กร รวมผู้เข้าร่วมประชุม 32 คน ผลการประชุมสรุปได้ดังนี้

1. คณะทำงานซึ่งมีประเทศเยอรมนีเป็นประธานร่วมกันปรับปรุงแก้ไขร่างเกณฑ์ทางจุลชีววิทยาสำหรับเชื้อจุลินทรีย์ *Listeria monocytogenes* ในอาหารพร้อมบริโภค ตามที่ได้รับมอบหมายจาก Codex Committee on Food Hygiene (CCFH) ครั้งที่ 39 ในประเด็นต่อไปนี้

1.1 ร่างฉบับนี้ประกอบด้วยเกณฑ์ทางจุลชีววิทยา (Microbiological Criteria) สำหรับเชื้อ *Listeria monocytogenes* ในอาหารพร้อมบริโภค โดยแบ่งตามความสามารถในการเจริญของเชื้อในอาหารพร้อมบริโภคซึ่งสามารถแบ่งได้เป็น อาหารที่ไม่มีความจำเป็นต้องกำหนดเกณฑ์ (RTE foods for which testing against microbiological criteria is not necessary) เนื่องจากมีโอกาสพบการปนเปื้อนเชื้อต่ำและมีความเสี่ยงต่อผู้บริโภคน้อยมาก และอาหารที่ต้องกำหนดเกณฑ์ ซึ่งแบ่งได้เป็นอาหารที่เชื้อไม่สามารถเจริญได้ (RTE foods in which growth of *L.monocytogenes* will not occur) และอาหารที่เชื้อสามารถเจริญได้ (RTE foods in which growth of *L.monocytogenes* can occur) โดยผู้แทนจากประเทศไทยเสนอให้ที่ประชุมปรับปรุงเกณฑ์การแบ่งแยกอาหารแต่ละกลุ่มให้ชัดเจนมากขึ้น ซึ่งที่ประชุมยอมรับตามข้อเสนอของผู้แทนไทย

1.2 ที่ประชุมได้พิจารณาขอบข่ายการนำไปใช้ (point of application) ของมาตรฐานซึ่งเดิมระบุว่าให้ใช้กับอาหารพร้อมบริโภคในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อาหารตลอดช่วงอายุของผลิตภัณฑ์ (at any point of food chain over the product's entire shelf – life) และเห็นควรปรับปรุงให้มีความชัดเจนยิ่งขึ้นโดยได้แก้ไขเป็น “from the end of manufacture or port of entry (for imported products), to the point of sale” นอกจากนี้ที่ประชุมได้อภิปรายเกี่ยวกับการนิยามของคำบางว่า shelf-life ซึ่งมีใช้อยู่ตลอดมาตรฐานเพื่อให้เกิดความเข้าใจตรงกัน

1.3 ที่ประชุมได้ปรับแก้ไขรูปแบบการเขียนเกณฑ์การจำแนกอาหารพร้อมบริโภคที่เชื้อไม่สามารถเจริญได้ให้ชัดเจนโดยจัดทำเป็นข้อ ตามข้อเสนอของผู้แทนไทย ซึ่งจะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถนำเกณฑ์ดังกล่าวไปใช้ได้สะดวกยิ่งขึ้น

1.4 สหภาพยุโรปเสนอให้กำหนด Microbiological Criteria สำหรับอาหารพร้อมบริโภคที่ผู้ผลิตสามารถยืนยันได้ว่าเชื้อจะเจริญเต็มที่ไม่เกิน 100 cfu/g ตลอด shelf life โดยขอให้ใช้เกณฑ์ 100 cfu/g แทนเกณฑ์ไม่พบใน 25 กรัม (0.04 cfu/g) อย่างไรก็ตามผู้แทนจากหลายประเทศโดยเฉพาะสหรัฐอเมริกา รวมถึงประเทศไทย ไม่เห็นด้วยกับการกำหนดเกณฑ์พิเศษดังกล่าว เนื่องจากจะทำให้เกิดความยุ่งยากในการปฏิบัติและก่อให้เกิดความสับสนได้ ซึ่งที่ประชุมได้อภิปรายในประเด็นดังกล่าวและเห็นควรให้เขียนเพิ่มเป็นข้อ 4.3 Alternative approaches โดยเขียนบรรยายเบื้องต้นไว้ เพื่อให้ competent authority นำไปใช้พิจารณาเป็นรายกรณี โดยไม่ต้องกำหนดเกณฑ์เป็นระดับค่าที่แน่นอนไว้ ซึ่งทำให้มีความยืดหยุ่นมากขึ้น

1.5 ที่ประชุมพิจารณาข้อ 4.4 Alternative microbiological testing approaches that may be used by competent authorities ซึ่งประกอบด้วย Environmental testing programs และ Process control ซึ่งผู้แทนไทยได้เสนอให้ตัดเนื้อหาบางส่วนทิ้งและย้ายประเด็นที่สำคัญไปอยู่ใน Annex I ที่มีเนื้อหาใกล้เคียงกัน ในขณะที่ประเทศสหรัฐอเมริกาเสนอให้แยกออกไปเป็น Annex ใหม่เนื่องจากเป็นเรื่องของการตรวจวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของการผลิต ไม่ใช่เกณฑ์ทางจุลชีววิทยา นอกจากนี้ยังได้เรียบเรียงและจัดเตรียมเอกสารร่าง Annex III เพื่อให้ที่ประชุมพิจารณา โดยที่ประชุมได้ร่วมกันพิจารณาเนื้อหาของร่างดังกล่าวแล้วเห็นชอบในการจัดทำ Annex III ดังกล่าว

2. เลขานุการคณะทำงานจะปรับปรุงแก้ไขร่างตามมติที่ประชุมและส่งเวียนให้สมาชิกคณะทำงานตรวจสอบความถูกต้องและส่งความคิดเห็นในส่วนของ background ก่อนนำเข้าสู่ที่ประชุม CCFH ครั้งที่ 40 ซึ่งกำหนดจัดขึ้นระหว่างวันที่ 1-5 ธันวาคม 2551 ณ กรุงกัวเตมาลาซิตี ประเทศกัวเตมาลา