

## สรุปผลการประชุม

Codex Committee on Food Additives (CCFA) ครั้งที่ 43 ระหว่างวันที่ 14-18 มีนาคม 2554

และ การประชุม The Working Groups on GSFA ในวันที่ 11-12 มีนาคม 2554

ณ เมืองเซี่ยงเหิน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

ตามทีสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้ส่งผู้แทนเข้าร่วมการประชุม CCFA ครั้งที่ 43 จัดขึ้นระหว่างวันที่ 14-18 มีนาคม 2554 ณ เมืองเซี่ยงเหิน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยการประชุมครั้งนี้ มี Dr.Chen Junshi, Professor of the Chinese Center for Disease Control and Prevention, Ministry of Health เป็นประธานการประชุม และมีผู้เข้าร่วมประชุมจากประเทศสมาชิก 54 ประเทศ องค์การที่เป็นสมาชิก 1 องค์การ องค์การระหว่างประเทศ 27 องค์การ และ FAO/WHO รวมทั้งสิ้นจำนวน 200 คน โดยสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ ดังนี้

### 1. ผลการเปลี่ยนแปลงของสถานะ ADI และข้อเสนอต้านพิษวิทยาของ JECFA มีมติ ดังนี้

1.1 เสนอรับรองสารปรุงแต่งกลิ่นรส 12 กลุ่ม ซึ่งผลการประเมินเป็น no safety concern อย่างไรก็ตามมีสารปรุงแต่งกลิ่นรส 13 ชนิด ที่ยังประเมินไม่เสร็จสมบูรณ์ (Nos # 1914, 1931, 1939, 1941, 1943, 1944, 1973, 1988, 2005, 2007, 2010, 2011 และ 2046) JECFA จึงขอข้อมูลสนับสนุนด้านพิษวิทยาเพิ่มเติม

1.2 JECFA ได้ประเมินค่า ADI ของ Cassia gum (INS 427) เป็น “not specified” จึงเห็นชอบให้รวม Cassia gum ไว้ใน table 3 ของ Codex General Standard for Food Additives (GSFA) และเวียนขอข้อคิดเห็นในขั้นตอนที่ 3 รวมทั้งขอข้อมูลปริมาณการใช้สารดังกล่าวในกลุ่มอาหารที่อยู่ใน Annex to table 3

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

2.1 เห็นชอบรับรองค่าปริมาณสูงสุด (ML) ของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน 193 ค่า ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร 10 ชนิด และเสนอให้ Codex Alimentarius Commission (CAC) รับรองในชั้นที่ 8 และ 5/8 ได้แก่ Canthaxanthin, Caramel III-Ammonia Process, Caramel IV-Sulfite Ammonia Process, Carotenes Beta-(Vegetable), Carotenoids, Erythrosine, Grape Skin Extract, Lauric arginate ethyl ester, Steviol glycosides และ Sulfites โดยคำกำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่ประเทศไทยเสนอและได้รับความเห็นชอบที่เป็นประเด็นสำคัญ ได้แก่ คำกำหนดปริมาณสูงสุดของ Sulfite ในกลุ่มอาหาร 04.1.1.2 “Surface-treated fresh fruit” ซึ่งที่ประชุมรับรองการกำหนดค่า ML ที่ 30 mg/kg และ

รับรองการเพิ่ม note “For use at 50 mg/kg in longan and lichee only” ซึ่งเสนอโดยประเทศไทยและผู้แทนประเทศจีน  
ให้การสนับสนุน

ทั้งนี้ หลายประเทศได้แสดงความไม่เห็นด้วยกับการรับรองค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหาร โดย  
สหภาพยุโรปได้ส่งวนสัทธิการรับรองค่า ML ของ Canthaxanthin, Caramel III-Ammonia Process, Caramel IV-  
Sulfite Ammonia Process, Lauric arginate ethyl ester และ Steviol glycosides ในทุกกลุ่มอาหาร ส่งวนสัทธิการรับรอง  
ค่า ML ของ Carotenes Beta-(Vegetable) ในกลุ่มอาหาร 06.4.2 “Dried pastas and noodles and like products”  
และส่งวนสัทธิการใช้ note 16 “For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish” ใน  
กลุ่มอาหาร 09.1.1 “Fresh fish” ประเทศนอร์เวย์ได้ส่งวนสัทธิการรับรองค่า ML ของ Canthaxanthin, Caramel III-  
Ammonia Process, Caramel IV-Sulfite Ammonia Process, Lauric arginate ethyl ester และ Steviol glycosides  
ในทุกกลุ่มอาหาร ประเทศสวีเดนได้ส่งวนสัทธิการรับรองค่า ML ของ Canthaxanthin ในทุกกลุ่มอาหาร และประเทศ  
บราซิล ได้ส่งวนสัทธิการรับรองค่า ML ของ Caramel IV-Sulfite Ammonia Process ในกลุ่มอาหาร 11.6  
“Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners”

2.2 เห็นชอบให้ยกเลิกค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน 14 ค่า ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร 7 ชนิด ได้  
แก่ Calcium aluminium silicate, Caramel IV-Sulfite Ammonia Process, Sodium aluminosilicate, Sulfite,  
Sodium aluminosilicate, Calcium aluminium silicate และ Aluminium silicate เนื่องจากมีการเสนอให้รับรองค่าใหม่  
และลดปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มี aluminium เป็นส่วนประกอบ

2.3 เห็นชอบให้ยุติการพิจารณาข้อเสนอค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน 117 ค่า  
ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร 13 ชนิด เนื่องจากไม่มีความจำเป็นในการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวและมีการรับรองค่ากำหนด  
ML ใหม่ รวมถึงการพิจารณาดลดปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มี aluminium เป็นส่วนประกอบ ซึ่งได้แก่ Aluminium  
ammonium sulfate, Aluminium silicate, Calcium aluminium silicate, Canthaxanthin, Caramel IV - sulfite  
ammonia process, Carotenes beta- (vegetable), Carotenoids, Erythrosine, Grape skin extract, Iron Oxides,  
Lauric arginate ethyl ester, Sodium aluminosilicate และ Steviol glycosides

2.4 เห็นชอบให้เวียนขอความเห็นค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหาร ในชั้นที่ 3 และ 6 จำนวน 13  
ค่า ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร 5 ชนิด ได้แก่ Erythrosine, Lauric arginate ethyl ester, Steviol glycosides, Sulfite  
และ Cassia gum

2.5 เห็นชอบให้ขอข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อมูลปริมาณการใช้และวัตถุประสงค์การใช้ Steviol glycosides ใน 20 กลุ่มอาหาร

2.6 เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยประเทศบราซิลเป็นแกนนำ เพื่อพิจารณาบททวนข้อเสนอดำกำหนด MI ของ Aluminium-containing food additives และจัดเตรียมข้อเสนอแนะสำหรับการพิจารณารับรอง และยุติ/ยกเลิก

2.7 เห็นชอบร่างการทบทวนแก้ไขคำอธิบายกลุ่มอาหาร 05.1 “Cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes” 05.2 “Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc.” และ 05.4 “Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces” ให้ CAC ครั้งที่ 34 รับรองในชั้นที่ 5/8 โดยมีมติการแก้ไข ดังนี้

- Food category 05.1.4 แก้ไขคำว่า “and composite chocolate (chocolate with added edible ingredients)” เป็น “chocolate with added edible ingredients”

- Food category 05.2 ตัดคำว่า “manufactured with nutritive or nonnutritive high-intensity sweeteners” ออก เนื่องจากคำว่า “and their dietetic counterparts” ครอบคลุมแล้ว

- Food category 05.2.1, 05.2.2 และ 05.2.3 แก้ไขคำว่า “or sweeteners” เป็น “and their dietetic counterparts” เพื่อให้สอดคล้องกัน

2.8 เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยมีประเทศสหรัฐอเมริกาเป็น แกนนำในการจัดเตรียมเอกสาร discussion paper เพื่อทบทวนคำอธิบายกลุ่มอาหาร (descriptors) ของ food category 16.0 “Composite foods – foods that could not be placed in categories 01-15”

2.9 เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยมีประเทศแอฟริกาใต้เป็นแกนนำเพื่อจัดเตรียมเอกสาร discussion paper เกี่ยวกับการนำ note 161 ไปใช้ เพื่อให้เป็นไปตาม section 3.2 ของ preamble ใน GSFA

2.10 เห็นชอบร่างการแก้ไข section 4 “Carry-over of food additive into food” ใน preamble ของ GSFA ให้ CAC ครั้งที่ 34 รับรอง โดยมีข้อแก้ไข ดังนี้

- Section 4.1 แก้ไขหัวข้อเป็น “Conditions Applying to Carry-over of food additive from Ingredients and Raw Materials into Food”

- เพิ่ม Section 4.2 ดังนี้ “4.2 Special Conditions Applying to the Use of Food Additives not Directly Authorised in Food Ingredients and Raw Materials” และแก้ไขหัวข้อ Section 4.2 เดิมเป็น Section 4.3

ทั้งนี้เห็นชอบเสนอให้ Committee on Nutrition and Food for Special Dietary Uses (CCNFSDU) พิจารณาให้ความเห็นเกี่ยวกับ carry-over ของ food additive ในกลุ่มอาหาร 13.1 “Infant formulae, follow-up formulae, and formulae for special medical purposes for infants” และ 13.2 “Complementary foods for infants and young children”

2.11 เห็นชอบให้มี physical working group (p-WG) ก่อนการประชุม CCFA ครั้งที่ 44 เพื่อพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA ดังต่อไปนี้

- ข้อเสนอข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน Draft and Proposed Draft Food Additive Provision of the GSFA (CX/FA 11/43/7) ในประเด็นที่ต่างพิจารณาในการประชุม CCFA ครั้งนี้

- ค่ากำหนดวัตถุเจือปนอาหารของ food categories 05.0, 05.1, 05.2 และ 05.4 ในเอกสาร Proposed draft food additives provisions (new and revised) (CX/FA 11/43/8)

- การใช้และปริมาณการใช้ cassia gum (INS 427)

- ข้อเสนอข้อกำหนด ML ใน Table 1 และ Table 2 ของ GSFA สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่เป็น acidity regulators, emulsifiers, stabilizers และ thickeners ที่ระบุไว้ใน Table 3

### 3. คำกำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารใน Codex Commodity Standard มีมติ ดังนี้

3.1 Proposed draft Standard for Desiccated Coconut (revision of CODEX STAN 177-1991) รับรองการใช้สาร antioxidants และ preservatives ตามที่ระบุไว้ใน Tables 1 และ Table 2 สำหรับ Food Category 04.1.2.2 – Dried Fruits ของ GSFA และรับรองค่าปริมาณสูงสุดของ Citric acid ที่ระดับ GMP ทั้งนี้เห็นชอบให้มีการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน Food Category 04.1.2.2 ของ GSFA โดยเพิ่ม note “Only sulfites can be used as preservatives and antioxidants in the products covered by the Standard for Desiccated Coconut (CODEX STAN 177-1991)” และแก้ไข note 135 เป็น “Except for use in dried apricots at 2000 mg/kg,

bleached raisins at 1500 mg/kg, desiccated coconut at 200 mg/kg and reduced oil desiccated coconut at 50 mg/kg”.

3.2 Proposed draft Annex on Certain Mushrooms (revision of CODEX STAN 55-1981) (for inclusion in Standard for Certain Canned Vegetables - CODEX STAN 297-2009) คุ้มครองการใช้สาร thickeners, emulsifiers และ stabilizers ตาม Table 3 ของ GSFA สำหรับ food category 04.2.2.4 ใน canned mushrooms in sauce และรับรองค่าปริมาณสูงสุดของ Caramel IV- Sulfite Ammonia Process ที่ 50,000 mg/kg และ Monosodium glutamate ที่ระดับ GMP

3.3 Proposed draft Standard for Canned Bamboo Shoots (Revision of CODEX STAN 241-2003) คุ้มครองการใช้สาร acidity regulators ตาม Table 3 ของ GSFA และรับรองค่าปริมาณสูงสุดของ Tartaric acid ที่ 1,300 mg/kg

3.4 Draft Regional Standard for Edible Sago Flour คุ้มครองการใช้สาร flour treatment agents ตาม Tables 1 and 2 ของ GSFA สำหรับ food category 06.2.1 “flours”

3.5 Proposed draft Regional Standard for Chili Sauce รับรองค่ากำหนดวัตถุเจือปนอาหารตามที่ CCASIA เสนอ ยกเว้นค่าปริมาณสูงสุดของ Curcumin (INS 100(i)) ที่ระดับ GMP เนื่องจากมี numerical ADI และค่าปริมาณสูงสุดของ Paprika oleoresin ที่ระดับ GMP เนื่องจากอยู่ระหว่างรอผลการกำหนดค่า ADI ของ JECFA

3.6 Regional Standard for Fermented Soybean Paste (CODEX STAN 298R-2009) รับรองค่ากำหนดปริมาณสูงสุดของ monopotassium tartrate (INS 336(i)) ที่ 1,000 mg/kg

3.7 ไม่พิจารณารับรองค่ากำหนดวัตถุเจือปนอาหารสำหรับ Codex Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes โดยให้ CCNFSDU ให้ข้อมูลวัตถุเจือปนอาหารเพิ่มเติมตาม paras 14-18 ของเอกสาร CX/FA 11/43/5 และเห็นชอบตามข้อเสนอแนะใน discussion paper ใน 2 ประเด็นหลักคือ หลักการที่เสนอโดย JECFA ปี 1971 ที่ระบุว่า “Baby foods should be prepared without food additives whenever possible. Where the use of a food additive becomes necessary in baby foods, great caution should be exercised regarding both the choice of additive and its level of use.” และการประเมินความเสี่ยงของวัตถุเจือปนอาหารที่จะนำไปใช้ในอาหารทารกที่อายุต่ำกว่า 12 สัปดาห์ ควรแยกการประเมินโดย JECFA โดยศึกษาทางพิษวิทยาให้ครอบคลุมกลุ่มเด็กทารก และควรศึกษาความเป็นพิษใน young animals ด้วย และการประเมินความเสี่ยงควรเป็นไปตาม Principles and methods for the

risk assessment of chemicals in food (EHC 240) และ Principles for the safety assessment of food additives and contaminants in food (EHC 70)

3.8 เห็นชอบให้จัดตั้ง *electronic Working Group (eWG)* โดยประเทศออสเตรเลียเป็นแกนนำ โดยให้ดำเนินงานต่อในการจัดเตรียมเอกสาร *discussion paper* เพื่อกำหนดแนวทางการแก้ไขค่ากำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ 5 มาตรฐาน ให้สอดคล้องกับ *GSFA*

#### 4. เรื่องอื่นๆ

4.1 เห็นชอบให้แยกหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยงของ *CCFA* และ *CCCF* ออกจากกัน เพื่อประโยชน์ในการปรับแก้ไขหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยงให้เป็นไปตามความจำเป็นของแต่ละ *committee* และมอบหมายให้เลขานุการโคเด็กซ์เตรียมร่างข้อเสนอหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยงที่ *CCFA* นำไปใช้โดยใช้อักษร *Risk Analysis Principles Applied by the Codex Committee on Food Additives and the Codex Committee on Contaminants in Foods* เป็นพื้นฐาน และตัดข้อความที่อ้างถึง *CCCF* ออก และพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป

4.2 เห็นชอบเสนอร่างมาตรฐาน *Food Grade Salt* ให้ *CAC* ครั้งที่ 34 รับรองในขั้นที่ 5 และให้ *CCMAS* พิจารณารับรองหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตและการชักตัวอย่าง

4.3 เห็นชอบเสนอร่างการแก้ไข *The International Numbering System (INS) for food Additive* ให้ *CAC* ครั้งที่ 34 รับรองในขั้นที่ 5/8 และจัดตั้ง *electronic Working Group (eWG)* นำโดยประเทศอิหร่าน จัดเตรียมข้อเสนอแก้ไข *INS* ของวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงข้อเสนอแก้ไข *technological purpose* ซึ่งค้างพิจารณาในการประชุม *CCFA* ครั้งนี้

4.4 เห็นชอบเสนอ *food additive specifications* จำนวน 14 รายการ และ *flavourings* จำนวน 167 รายการ ให้ *CAC* รับรองเป็น *Codex specifications* ในขั้นที่ 5/8

4.5 เห็นชอบการจัดลำดับความสำคัญของวัตถุเจือปนอาหารที่เสนอให้ *JECFA* ประเมินความปลอดภัยทั้งหมด 10 รายการ และสารปรุงแต่งกลิ่นรสทั้งหมด 186 รายการ

4.6 เห็นชอบให้มีการจัดตั้ง *electronic Working Group (eWG)* โดยมีประเทศแคนาดาเป็นแกนนำ เพื่อจัดทำหลักเกณฑ์ในการจัดลำดับความสำคัญรายการวัตถุเจือปนอาหารที่จะ *re-evaluation* โดยเริ่มต้นจากดีที่ *JECFA* ประเมินตั้งแต่ปี พ.ศ. 2499 จำนวน 107 ชนิดก่อน

4.7 เห็นชอบให้ประเทศจีนจัดทำต้นแบบ *main layout* ของฐานข้อมูลสารช่วยผลิต และนำเสนอพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป

4.8 กำหนดการประชุม CCFA ครั้งที่ 44 ในวันที่ 12-16 มีนาคม 2555 ณ กรุงปักกิ่ง ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

---