

## สรุปผลการประชุม

Codex Committee on Food Additives (CCFA) ครั้งที่ ๔๔ ระหว่างวันที่ ๑๒-๑๖ มีนาคม ๒๕๕๕

และการประชุม The Working Groups on GSFA ในวันที่ ๙-๑๐ มีนาคม ๒๕๕๕

ณ เมืองหางโจว สาธารณรัฐประชาชนจีน

ตามที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้ส่งผู้แทนเข้าร่วมการประชุม CCFA ครั้งที่ ๔๔ จัดขึ้นระหว่างวันที่ ๑๒-๑๖ มีนาคม ๒๕๕๕ ณ เมืองหางโจว สาธารณรัฐประชาชนจีน มี Dr.Chen Junshi, Professor of the China National Center for Food Safety Risk Assessment, Ministry of Health เป็นประธานการประชุม และมีผู้เข้าร่วมประชุมจากประเทศสมาชิก ๕๑ ประเทศ องค์กรที่เป็นสมาชิก ๑ องค์กร องค์กรระหว่างประเทศ ๒๙ องค์กร และ FAO/WHO รวมทั้งสิ้นจำนวน ๒๑๑ คน โดยสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ ดังนี้

### ๑. ผลการเปลี่ยนแปลงของสถานะ ADI และข้อเสนอด้านพิษวิทยาของ JECFA มีมติ ดังนี้

๑.๑ กำหนดค่า PTWI ของ aluminium containing food additives ที่ ๒ mg/kg และเตรียมข้อมูลใหม่สำหรับ tentative specifications ของ aluminium-containing food additives อีก ๙ ชนิด

๑.๒ Glycerol ester of gum rosin (GEGR), Glycerol ester of tall oil rosin (GETOR) และ Glycerol ester of wood rosin (GEWR): เพิกถอนค่า group ADI เดิมของ GEGR และ GEWR และ กำหนดค่า temporary group ADI ที่ ๐-๑๒.๕ mg/kg body weight และข้อมูลของสารดังกล่าวจากประเทศสมาชิกเพิ่มเติม

๑.๓ Octenyl succinic acid (OSA) modified gum Arabic: คงค่า temporary ADI “not specified” และขยายเวลาในการขอข้อมูลของสารดังกล่าวเพิ่มเติมไปจนถึงปี ๒๐๑๓

๑.๔ Polydimethylsiloxane: เพิกถอนค่า temporary ADI ที่ ๐-๐.๘ mg/kg body weight และกำหนดค่า ADI ใหม่เป็น ๐-๑.๕ mg/kg body weight

๑.๕ Ponceau 4R: คงค่า ADI ที่ ๐-๔ mg/kg body weight เนื่องจากผลจากการประเมินการได้รับสัมผัสพบว่าไม่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภค

๑.๖ Pullulan: คงค่า ADI “not specified” สำหรับการใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหารและ JECFA ไม่ได้ประเมินประสิทธิภาพการใช้สารดังกล่าวเป็น dietary fibre

๑.๗ Pullulanase จากจุลินทรีย์ *B. deramificans*: กำหนดค่า ADI เป็น “not specified” และให้ CCFA เพิ่มสารดังกล่าวเข้าไปในฐานข้อมูลสารช่วยผลิต

๑.๘ Quinoline yellow: เพิกถอนค่า ADI เดิมที่ ๐-๑๐ mg/kg body weight และกำหนดค่า temporary ADI ใหม่เป็น ๐-๕ mg/kg body weight และขยายเวลาในการขอข้อมูลด้านพิษวิทยาของสารดังกล่าวไปจนถึงปี ๒๐๑๓

๑.๙ Sunset Yellow FCF: เพิกถอนค่า ADI เดิมที่ ๐-๒.๕ mg/kg body weight และกำหนดค่า ADI ใหม่เป็น ๐-๔ mg/kg body weight

๑.๑๐ Benzoe tonkinensis มีข้อมูลไม่เพียงพอในการกำหนดค่า ADI จึงขอให้ส่งข้อมูลเพิ่มเติม

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

๒.๑ เห็นชอบรับรองค่าปริมาณสูงสุด (ML) ของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน ๑๕๙ ค่า ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร ๒๐ ชนิด และเสนอให้ Codex Alimentarius Commission (CAC) รับรองในขั้นที่ ๘ และ ๕/๘ ได้แก่ Ammonium salts of phosphatidic acid, Ascorbyl ester, Aspartame-acesulfame salt, Caramel III - ammonia caramel, Caramel IV - sulfite ammonia caramel, beta-Carotenes- vegetable, Carotenoids, Cyclodextrin-beta, Erythrosine, Grape skin extract, Hydroxybenzoates-para, Phosphates, Propyl gallate, Saccharins, Sorbates, Stearyl citrate, Steviol glycosides, Sucralose, Sucroglycerides และ Sulfites ทั้งนี้ได้รับการรับรองวัตถุเจือปนอาหาร ๓ ชนิด เข้าไว้ใน Table 3 ของ GSFA ได้แก่ Lycopenes, Sodium hydrogen sulfate และ Cassia gum

โดยคำกำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่ประเทศไทยเสนอและได้รับความเห็นชอบที่เป็นประเด็นสำคัญ ได้แก่ คำกำหนดปริมาณสูงสุดของ Phosphate ในกลุ่มอาหารสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ในหมวดอาหาร ๐๙.๒.๑, ๐๙.๒.๒, ๐๙.๒.๓, ๐๙.๒.๔.๑ และ ๐๙.๒.๔.๒ ซึ่งที่ประชุมรับรองการกำหนดค่า ML ที่ ๒,๒๐๐ mg/kg และไม่เห็นชอบการเพิ่ม new note ซึ่งเป็นข้อจำกัดการใช้สารดังกล่าวที่สหภาพยุโรปเป็นผู้เสนอ โดยมีผู้แทนจากสมาคม Federation of European Specialty Food Ingredients Industries (ELC) และ International Food Additives Council (IFAC) ให้การสนับสนุนความเห็นของประเทศไทย

ทั้งนี้ มีบางประเทศได้แสดงความไม่เห็นด้วยกับการรับรองค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหาร โดยสหภาพยุโรปและประเทศนอร์เวย์ได้สงวนสิทธิ์การรับรองค่า ML ของ Caramel III – ammonia caramel และ Caramel IV-sulphite ammonia caramel เนื่องจากเหตุผลด้านความปลอดภัย และสหภาพยุโรปสงวนสิทธิ์การอนุญาตใช้สารสีทุกชนิดในหมวดอาหารที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์จากโกโก้ เนื่องจากทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด รวมถึงสงวนสิทธิ์การรับรองการอนุญาตให้ใช้ Para-hydroxybenzoates และ Sorbate ในหมวดอาหาร ๐๔.๑.๒.๕ “Jams, jellies, marmalades” เนื่องจากไม่มีความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต ยกเว้นในผลิตภัณฑ์ชนิด low-sugar

๒.๒ เห็นชอบให้ยกเลิกค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน ๑๓ ค่า ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร ๘ ชนิด ได้แก่ Aluminium ammonium sulfate, Aluminium silicate, Benzoates, Calcium aluminium silicate, Caramel III - ammonia caramel, Caramel IV - sulfite ammonia caramel, Propyl gallate และ Sodium aluminosilicate เนื่องจากการพิจารณาลดปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มี aluminium เป็นส่วนประกอบ รวมถึงการยกเลิกข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารของหมวดอาหาร ๑๖.๐ เนื่องจากมีการแก้ไข descriptor

๒.๓ เห็นชอบให้ยุติการพิจารณาข้อเสนอค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหาร เนื่องจากการรับรองค่า กำหนด ML ใหม่, การพิจารณาลดปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มี aluminium เป็นส่วนประกอบ, การยุติการพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารของหมวดอาหาร ๑๖.๐ เนื่องจากการแก้ไข descriptor รวมไปถึงการยุติการพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน Table 1 และ Table 2 ของ GSFA ที่อยู่ใน Table 3 และทำหน้าที่เป็น acidity regulators หรือ emulsifiers stabilizer และ thickeners ที่ไม่มีความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต จำนวน ๑๕๖ ค่า ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร ๕๖ ชนิด ได้แก่ Acesulfame potassium, Acetic acid-

glacial, Adipates, Allura red AC, Aluminium ammonium sulfate, Aluminium silicate, Ammonium salts of phosphatidic acid, Annatto extracts (norbixin-based), Ascorbic acid, Ascorbyl esters, Azorubine (Carmoisine), Brilliant black (Black PN), Brilliant blue FCF, Brown HT, Calcium aluminium silicate, Calcium carbonate, Calcium gluconate, Calcium hydroxide, Canthaxanthin, Caramel II - sulfite caramel, Caramel III - ammonia caramel, Caramel IV - sulfite ammonia caramel, Carotenes beta-vegetable, Carotenoids, Citric acid, Curcumin, Fumaric acid, Glucono delta-lactone, Grape skin extract, Hydrochloric acid, Hydroxybenzoate-para, Iron oxides, Lactic acid, Lauric arginate ethyl ester, Magnesium carbonate, Magnesium hydroxide, Magnesium hydroxide carbonate, Malic acid, Nisin, Phosphates, Polyglycerol esters of fatty acids, Polysorbates, Potassium dihydrogen citrate, Quinoline yellow, Sodium aluminium phosphates, Sodium aluminosilicate, Sodium diacetate, Sodium dihydrogen citrate, Sorbates, Stearoyl lactylates, Sucrose esters of fatty acids, Tartrates, Tartrazine, Tripotassium citrate, Trisodium citrate และ Zeaxanthin

๒.๔ เห็นชอบให้เวียนขอความเห็นค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งเป็นข้อกำหนดที่มีการเสนอใหม่ (new provision) ในชั้นที่ ๓ และ ๔ จำนวน ๓๘ ค่า ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร ๕ ชนิด ได้แก่ Aspartame-acesulfame salt, Lauric arginate ethyl ester, Lycopenes, Sucrose oligoesters type I and II และ Steviol glycosides

๒.๕ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นแกนนำ ดำเนินงานในการจัดทำข้อเสนอแนะในการพิจารณาคำกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน Table 1 และ Table 2 ของ GSFA ที่เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่อยู่ใน Table 3 ที่ทำหน้าที่เป็น acidity regulators หรือ emulsifiers stabilizer และ thickeners เพื่อพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป

๒.๖ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นแกนนำ เพื่อจัดทำข้อเสนอแนะในการพิจารณาคำกำหนด ML ของ Aluminium-containing food additives ใน recommendation ที่ ๔, ๕ และ ๖ ในเอกสาร CX/FA 10/44/10 ซึ่งยังค้างการพิจารณา

๒.๗ เห็นชอบเสนอร่างการแก้ไข title และ descriptor ของหมวดอาหาร ๑๖.๐ ให้ CAC ครั้งที่ ๓๕ พิจารณารับรองในชั้นที่ ๘ และมอบหมายให้เลขานุการโคเด็กซ์จัดทำจดหมายเวียนเพื่อให้ประเทศสมาชิกเสนอข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารในหมวดอาหาร ๑๖.๐

๒.๘ เห็นชอบค้างการพิจารณาการใช้ note ๑๖๑ เนื่องจากที่ประชุมไม่สามารถหาข้อยุติร่วมกันได้

๒.๙ เห็นชอบให้ประเทศสหรัฐอเมริกาจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอแนะเพื่อพิจารณาในการประชุม CCFA ครั้งต่อไป ดังนี้

- ข้อเสนอการนำ Note 188 “Not to exceed the maximum use level for acesulfame potassium singly or in combination with aspartame-acesulfame salt” ไปใช้กับข้อกำหนดของ acesulfame potassium และการนำ Note 191 “Not to exceed the maximum use level for aspartame singly or in combination with aspartame-acesulfame salt” ไปใช้กับข้อกำหนดของ aspartame

- ข้อเสนอข้อกำหนดปริมาณการใช้ Nisin ในหมวดอาหารย่อยของหมวดอาหาร ๐๘.๐

- ข้อเสนอในการทบทวนแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA

- ข้อเสนอข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารสำหรับหมวดอาหาร ๑๖.๐
- ข้อเสนอการพิจารณาข้อกำหนดของ Aspartame-acesulfame salt ในหมวดอาหาร ๑๔.๑.๓.๑ “Fruit nectar” และ ๑๔.๑.๓.๓ “Concentrates for fruit nectar” จำนวน ๒ ข้อกำหนด ซึ่งเป็นข้อกำหนดที่มีการเสนอใหม่และเวียนขอความเห็นในขั้นที่ ๓

### ๓. คำกำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารใน Codex Commodity Standard มีมติ ดังนี้

๓.๑ Standard for Fish Sauces: รับรองการใช้ Citrates, Malates, Ascorbic acid, Sodium lactate, Acetic acid, glacial, Monosodium L-glutamate, Inosinic acid, Disodium 5'-inosinate, Disodium 5'-guanylate และ Sodium carboxymethyl cellulose ที่ระดับ GMP รับรองการใช้ Acesulfame potassium ที่ ๑,๐๐๐ mg/kg, Sucralose ที่ ๔๕๐ mg/kg, Aspartame ที่ ๓๕๐ mg/kg, Benzoates และ Sorbate ที่ ๑,๐๐๐ mg/kg และ Caramel III-ammonia caramel ที่ ๕๐,๐๐๐ mg/kg ซึ่งประเทศไทยได้เสนอความเห็นในที่ประชุมเกี่ยวกับการคำกำหนดปริมาณการใช้ tartrates เป็น numeric ML เนื่องจากมีการกำหนดค่า ADI ที่ ๐-๓๐ mg/kg body weight โดยเสนอที่ ๒๐๐ mg/kg (as tartaric acid) ซึ่งที่ประชุมเห็นควรเสนอ Committee on Fish and Fish Products (CCFFP) พิจารณากำหนดปริมาณการใช้ tartrates ที่ ๒๐๐ mg/kg (as tartaric acid) ตามข้อเสนอของประเทศไทย นอกจากนี้ประเทศไทยได้เสนอปรับลดปริมาณการใช้ Caramel III-ammonia caramel จาก ๕๐,๐๐๐ mg/kg เป็น ๕๐๐ mg/kg เนื่องจากเป็นปริมาณที่เพียงพอที่จะให้เกิดผลทางเทคโนโลยีการผลิตตามที่ต้องการและปริมาณการใช้ที่ ๕๐,๐๐๐ mg/kg เป็นค่าที่สูงเกินไป และไม่สนับสนุนการใช้ Carboxymethyl cellulose เนื่องจากน้ำปลาตามขอบข่ายของมาตรฐานเป็นน้ำปลาที่ใสและไม่ขุ่น จึงไม่มีความจำเป็นในการเติม stabilizers ซึ่งที่ประชุมเห็นว่าประเทศไทยควรเสนอความเห็นเพื่อขอแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวในการประชุม CCFFP ครั้งต่อไป

ทั้งนี้สหภาพยุโรปและประเทศนอร์เวย์ได้ขอสงวนสิทธิ์การรับรองการใช้ caramel III-ammonia caramel และ caramel IV-sulfite ammonia caramel ในน้ำปลาเนื่องจากเหตุผลด้านความปลอดภัย

๓.๒ Regional Standard for Halwa Tehenia (Near East) รับรองการใช้สาร acidity regulators และ emulsifiers ตาม Table 3 ของ GSFA และการใช้สารปรุงแต่งกลิ่นรสให้เป็นไปตาม Codex Guidelines for the Use of Flavourings

๓.๓ Standard for Infant Formulas and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants รับรองการใช้ Sodium และ Potassium phosphate ที่ ๔๕ mg/๑๐๐ ml (as phosphorus)

๓.๔ การแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ๕ มาตรฐานและ GSFA ให้สอดคล้องกัน ที่ประชุมเห็นชอบให้ใช้ decision-tree ที่แก้ไขแล้วเป็นเครื่องมือในการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานสินค้าและ GSFA ให้สอดคล้องกัน และเห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยประเทศออสเตรเลียเป็นแกนนำ โดยให้ดำเนินงานต่อในการจัดทำข้อเสนอแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA และมาตรฐานผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ให้สอดคล้องกัน และให้นำ decision-tree ไปประยุกต์ใช้ในการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA กับมาตรฐานซูป (bouillons and consommés) รวมถึงผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลตและโกโก้

#### ๔. เรื่องอื่นๆ

๔.๑ เห็นชอบเสนอ Risk Analysis Principles Applied by the Codex Committee on Food Additives ให้ CAC ครั้งที่ ๓๕ รับรอง

๔.๒ เห็นชอบเสนอ CAC ครั้งที่ ๓๕ รับรองการยกเลิกเอกสาร Information on the Use of Food Additives in Foods (CAC/MISC 1-1989) เนื่องจากเนื้อหาของเอกสารระบุอยู่ใน Preamble ของ General Standard for Food Additives (GSFA) แล้ว

๔.๓ เห็นชอบให้มีการจัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยประเทศบราซิลเป็นแกนนำ เพื่อจัดทำ project document เสนอการทบทวนแก้ไขเอกสาร Guidelines for the Evaluation of Food Additive Intakes (CAC/GL 3-1989) เป็นงานใหม่ เพื่อให้ประเทศสมาชิกใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงในการประเมินการได้รับสัมผัสวัตถุเจือปนอาหาร

๔.๔ เห็นชอบเสนอร่างมาตรฐาน Food Grade Salt ให้ CAC ครั้งที่ ๓๕ รับรองในขั้นที่ ๘

๔.๕ เห็นชอบเสนอร่างการแก้ไข The International Numbering System (INS) for food Additive ให้ CAC ครั้งที่ ๓๕ รับรองในขั้นที่ ๕/๘ และเพิกถอน INS ของ Potassium bromate และ Calcium bromate และเห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) นำโดยประเทศอิหร่าน จัดเตรียมข้อเสนอแก้ไข INS ของวัตถุเจือปนอาหารและเวียนความเห็นในขั้นตอนที่ ๓

๔.๖ เห็นชอบเสนอ food additive specifications จำนวน ๒๒ รายการ ให้ CAC ครั้งที่ ๓๕ รับรองเป็น Codex specifications ในขั้นที่ ๕/๘ และเสนอยกเลิก specifications ของ Potassium bromate

๔.๗ เห็นชอบการจัดลำดับความสำคัญของวัตถุเจือปนอาหารที่เสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัยทั้งหมด ๙ รายการ และสารปรุงแต่งกลิ่นรสทั้งหมด ๗๒ รายการ

๔.๘ เห็นชอบในหลักการของหลักเกณฑ์ในการจัดลำดับความสำคัญรายการวัตถุเจือปนอาหารที่จะเสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัยใหม่ (re-evaluation) และเห็นชอบให้มีการจัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยมีประเทศแคนาดาเป็นแกนนำเพื่อรวบรวมข้อมูลของสารสี ๑๐๗ ชนิดที่ JECFA ประเมินความปลอดภัยตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๙ รวมถึงจัดลำดับความสำคัญของสารสีที่จะเสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัยใหม่

๔.๙ เห็นชอบให้มีการจัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยมีประเทศนิวซีแลนด์และสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นแกนนำในการจัดทำหลักเกณฑ์สำหรับการพิจารณาสารช่วยผลิตที่จะนำเข้มา รวมเข้าไว้ในฐานข้อมูล

๔.๑๐ กำหนดการประชุม CCFA ครั้งที่ ๔๕ ในวันที่ ๑๘-๒๒ มีนาคม ๒๕๕๖ ณ กรุงปักกิ่ง สาธารณรัฐประชาชนจีน

-----