

## สรุปผลการประชุม

คณะกรรมการโโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Commission: CAC) ครั้งที่ ๓๙  
ระหว่างวันที่ ๒๗ มิถุนายน – ๑ กรกฎาคม ๒๕๕๙  
ณ กรุงโรม สาธารณรัฐอิตาลี

การประชุมครั้งนี้ มีผู้เข้าร่วมประชุมทั้งหมด ๑๒๓ ประเทศ สหภาพยุโรป และองค์การระหว่างประเทศ ๓๘ องค์การ โดยมี Mrs. Awilo Ochieng Pernet จากสมาคมธุรกิจสหราชอาณาจักร Ms. Yayoi Tsujiyama จากประเทศไทย เป็นประธาน และ Mr. Guiherme Antonito da Costa Jr จากสหพันธ์สาธารณรัฐบราซิล Ms. Mahamadou Saki จากสาธารณรัฐมา里的เป็นรองประธาน ผลการประชุมที่สำคัญ สรุปได้ดังนี้

๑. คณะกรรมการฯ เห็นชอบร่างมาตรฐาน โดยมีเรื่องสำคัญที่มีผลกระบทด้วยประเทศไทย การรับรองมาตรฐาน ประกอบด้วยเรื่องที่สำคัญ ดังต่อไปนี้

๑.๑ รับรองการปรับแก้ไขคู่มือการทำงานของโโคเด็กซ์ (procedural manual) ใน ๒ ประเด็น คือ (๑) การระบุเพิ่มเติมให้ชัดเจนว่า หลักเกณฑ์สำหรับการทำกำหนดวิธีวิเคราะห์ของโโคเด็กซ์เหมาะสมกับการวิเคราะห์สารเชิงเดียว (single-analyte provision) ซึ่งอาจจะไม่เหมาะสมกับการวิเคราะห์ในแบบรวมของสารหลายชนิด (sum of components) และ (๒) การกำหนดให้ใช้วิธีวิเคราะห์และซักตัวอย่างที่อ้างถึงตามเอกสาร Codex Stan 234-1999 เพื่อตรวจสอบความสอดคล้องในการปฏิบัติตามมาตรฐานสินค้าของโโคเด็กซ์

๑.๒ รับรองมาตรฐานเพื่อประกาศใช้ (ข้อที่ ๔ และ ๕/๔) รวม ๓๑ เรื่อง โดยมีเรื่องที่สำคัญ เช่น

(๑) ค่าปริมาณสูงสุด (maximum level: ML) ของสารอนุนิพิธ์ในข้าวกล้องที่ ๐.๓๕ มิลลิกรัม/กิโลกรัม ( $\text{mg}/\text{kg}$ ) ซึ่งสหภาพยุโรป ราชอาณาจักรนอร์เวย์ สาธารณรัฐอินเดีย สาธารณรัฐสังคະมณิยม ประชาธิปไตยศรีลังกา และสาธารณรัฐฟิลิปปินส์ ของบันทึกงานท่าที่ (reservation) ประกอบกับผู้สังเกตการณ์ จากองค์กร Consumers International และ National Health Federation ได้แสดงความกังวลถึงอันตรายและยังไม่ค่อยเห็นด้วยกับข้อสรุปการประเมินประเมิน เนื่องจากเห็นว่าค่า ML ที่ควรกำหนดไม่ใช่ค่ากลางที่อยู่ระหว่างค่าสูงและค่าต่ำ และเห็นด้วยกับค่าที่ต่ำกว่านี้ ดังนั้น ที่ประชุมจึงเห็นควรให้มีการทบทวนค่า ML ในอนาคตหลังจากที่มีการนำเอกสารหลักการปฏิบัติเพื่อลดการปนเปื้อนไปแล้วเป็นเวลา ๓ ปี

(๒) ค่า ML ของตะกั่วในผลไม้ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่ ๐.๑  $\text{mg}/\text{kg}$  ในผักในภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่ ๐.๑  $\text{mg}/\text{kg}$  ในผลไม้ยกเว้นแคนเบอร์รี่และเบอร์รี่ที่ ๐.๑  $\text{mg}/\text{kg}$  ในน้ำผลไม้ยกเว้นน้ำเบอร์รี่ที่ ๐.๐๓  $\text{mg}/\text{kg}$  ในแตงกวาดอง ๐.๑  $\text{mg}/\text{kg}$  และในมะกอกที่ ๐.๔  $\text{mg}/\text{kg}$  ทั้งนี้ประเทศไทยได้เคยขอรับรองการประกาศค่า MLs ของผักและผลไม้กระป่องในการประชุม CAC ครั้งที่ ๓๖ (ปี พ.ศ. ๒๕๕๖) เพื่อศึกษาข้อมูลของประเทศไทยและส่งให้คณะกรรมการอาหารและยา (JECFA) ประเมินความปลอดภัยใหม่ ซึ่งพบว่า ผู้ประกอบการสามารถปฏิบัติได้และห้องปฏิบัติการสามารถวิเคราะห์ได้

(๓) ค่าอ้างอิงอาหารที่แนะนำ (Nutrient Reference Values – Recommendation: NRV-R) สำหรับทองแดง เหล็ก แมกนีเซียม ฟอฟอรัส และวิตามินเอ

(๔) การปรับแก้ไขค่า ML ของรายการวัตถุเจือปนอาหาร ๒ ชนิด ได้แก่ สาร phosphoric acid (INS 338) และ disodium diphosphate (INS 450(i)) สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาทูน่าและปลาโอบรรจุกระป่อง และผลิตภัณฑ์เนื้อปูบรรจุกระป่อง จากค่า ๑๐  $\text{g}/\text{kg}$  เมื่อคำนวณในรูป  $\text{P}_2\text{O}_5$  และรวมฟอฟอรัสและฟอฟเฟตจากธรรมชาติ เป็นค่า ๔,๔๐๐  $\text{mg}/\text{kg}$  เมื่อคำนวณเป็นฟอฟอรัสและรวมฟอฟเฟตจากธรรมชาติ ซึ่งประเทศไทยได้เคยขอให้เลิกนับการโโคเด็กซ์ตรวจสอบหน่วยของค่า ML ที่กำหนดในมาตรฐานฉบับเดิมให้ถูกต้องก่อนเสนอรับรองค่า ML ใหม่ เนื่องจากพบความไม่สอดคล้องกันระหว่างในเอกสารที่ตีพิมพ์ (ที่ ๑๐  $\text{g}/\text{kg}$ ) และที่เผยแพร่ในเว็บไซต์ (ที่ ๑๐  $\text{mg}/\text{kg}$ ) และ

เห็นว่า หน่วยที่ถูกต้องควรเป็น g/kg มากกว่า เนื่องจากที่ผ่านมาโคเด็กซ์ไม่ได้พิจารณาแก้ไขค่ามาก่อน ทั้งนี้ เพื่อไม่ให้เกิดผลกระทบต่อผู้ประกอบการของประเทศไทยและปัญหาในทางการค้า เนื่องจากปริมาณฟอสเฟสในธรรมชาติของวัตถุดิบจะมีปริมาณสูงกว่า ๑๐ mg/kg ในรูป  $P_2O_5$  มาก

(๕) ค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limits; MRL) ทั้งหมด ๓๔๒ ค่า โดยครอบคลุมวัตถุอันตรายทางการเกษตร (pesticide) จำนวน ๓๐ ชนิด ทั้งนี้มีค่า MRL ๕ ค่า ที่กำหนดโดยใช้ข้อมูลการศึกษาปริมาณการตกค้างจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรตามคำแนะนำ (supervised residue trials) ของประเทศไทย คือ Abamectin ในพริกและพริกแห้ง Imidacloprid และ Lambda cyhalothrin ในกะเพรา/โทรศพาที่ ๐.๐๐๕, ๐.๕, ๒๐ และ ๐.๗ mg/kg ตามลำดับ

(๖) ค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limits; EMRL) ของ Lindane ในสินค้าเกษตรต่างๆ รวม ๑ ค่า

(๗) ค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน ๒๗๖ ค่า ทั้งนี้ สหภาพยุโรป และราชอาณาจักรนอร์เวย์ของบันทึกส่วนท่าที่สำหรับรายการสาร lauric arginate ethyl ester (INS 243) และ nisin (INS 234) เนื่องจากมีข้อกังวลเรื่องปริมาณการได้รับสาร

(๘) หลักการปฏิบัติสำหรับการผลิตน้ำปลา ที่ประเทศไทยและสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนามร่วมกันยกร่าง ทั้งนี้ สาธารณะเปรูของบันทึกส่วนท่าที่ในประเด็นขนาดของปลาที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต โดยเห็นว่าควรกำหนดให้ใช้ปลาที่ไม่ต้องควักไส้ที่มีขนาดไม่เกิน ๑๕ เซนติเมตร (เอกสารหลักการปฏิบัติกำหนดให้ไม่เกิน ๑๒ เซนติเมตร) นอกจากนี้ สหพันธ์รัฐสวัสดิ์ของบันทึกในรายงานการประชุมว่า ควรระบุรายชื่อของปลาที่ใช้ในการเตรียมด้วย เพื่อลดความเสี่ยง

(๙) หลักการปฏิบัติ (code of practice) สำหรับการป้องกันและลดการปนเปื้อนของสารพิษจากเชื้อรานิรัญพิช ที่ได้มีการปรับปรุงแก้ไขใหม่ ซึ่งจะรวมถึงการป้องกันและลดการปนเปื้อนของสาร zearalenone, fumonisins, ochratoxin A, trichothecenes และ aflatoxins

(๑๐) หลักการปฏิบัติสำหรับการผลิตหอยสองฝาดิบแซ่เบือกแข็ง และหลักปฏิบัติสำหรับไข่ปลาสเตอร์เจียนและผลิตภัณฑ์

(๑๑) คู่มือ (Guidelines) การควบคุม non-typhoidal *Salmonella* spp. ในเนื้อวัวและเนื้อหมู ที่ครอบคลุมดังแต่ระดับฟาร์มจนถึงผู้บริโภค

(๑๒) คู่มือสำหรับการนำหลักการทั่วไปด้านสุขาลักษณะอาหารในการควบคุมพยาธิไปใช้

(๑๓) เอกสารภาคผนวกแสดงตัวอย่างของเกณฑ์ทางจุลชีววิทยาสำหรับอาหารความชื้น ตามแนวทางการกำหนดและการประยุกต์ใช้เกณฑ์ทางจุลชีววิทยาสำหรับอาหาร (CAC/GL 21-1997)

(๑๔) เอกสารภาคผนวกเกี่ยวกับคู่มือสำหรับการกำหนดโปรแกรมการเฝ้าระวัง (monitoring) ด้านสิ่งแวดล้อม สำหรับ *Salmonella* spp. และ other Enterobacteriaceae ในพื้นที่ผลิตอาหาร ความชื้นต่ำ ตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขาลักษณะสำหรับอาหารความชื้นต่ำ (CAC/RCP 75-2015)

(๑๕) คู่มือสำหรับการแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างประเทศไทยเข้าและประเทศไทยออก เพื่อสนับสนุนการค้าด้านอาหาร

(๑๖) เอกสารหลักการและคู่มือสำหรับการแลกเปลี่ยนข้อมูลในกรณีที่เกิดภาวะฉุกเฉิน ด้านความปลอดภัยอาหาร

(๑๗) เอกสารคู่มือสำหรับการแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างประเทศไทยในการปฏิเสธการนำเข้า สินค้าอาหาร

(๑๙) วิธีวิเคราะห์ปริมาณวิตามินเอ นิวคลีโอไทด์ทั้งหมด กรณีแพนโนเร็นิก ไอโอดีน โคโรเมียม ซีลีเนียม และโมลิบดินัม สำหรับอาหารสูตรสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๒๐) การแก้ไขภาคผนวกของเอกสารคู่มือการแสดงฉลากโภชนาการ (CAC/GL 2-1985) โดยเพิ่มคำนิยามของ Recognized Authoritative Scientific Body (RASB)

(๒๑) การแก้ไขหมวดอาหาร (food category system) และคำอธิบายหมวดอาหาร (descriptor) ของนมและผลิตภัณฑ์นม (หมวดอาหาร 01.1 Fluid milk and milk product) และหมวดอาหารยอย

(๒๒) การปรับปรุงแก้ไข General Standard for the Labelling of food additives when sold as such (Codex Stan 107-1981) ที่เสนอโดย Codex Committee on Food Additives (CCFA) โดยไม่มีข้อแก้ไข ทั้งนี้ ที่ประชุมเห็นว่าการปรับให้ใช้คำว่า “flavouring” เพียงคำเดียวจำเป็นต้องพิจารณาการปรับเอกสาร Codex Stan 1-1985 และแก้ไขเนื้อหาในมาตรฐานที่มีการอ้างวัตถุแต่งกลิ่นรสอื่นๆ ให้สอดคล้องกับ Codex Stan 107-1981 ด้วย

(๒๓) การแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารสำหรับมาตรฐานไขมันเมล็ดโกโก้ (cocoa butter) (CODEX STAN 86-1981) ช็อคโกแลตและผลิตภัณฑ์ (CODEX STAN 87-1981) เนื้อโกโก้ (cocoa mass) และเค้กโกโก้ (CODEX STAN 141-1983) และผงโกโก้และส่วนผสมแห้งของโกโก้และน้ำตาล (CODEX STAN 105-1981) ทั้งนี้ สามารถรัฐอ่อนเห็นว่าข้อกำหนดของทอง (INS 175) และเงิน (INS 174) มีอยู่ในมาตรฐานช็อคโกแลตและผลิตภัณฑ์ (CODEX STAN 87-1981) แต่ไม่ได้กำหนดไว้ GSFA อย่างไรก็ตาม JECFA ไม่มีข้อมูลมากพอสำหรับการประเมินความปลอดภัยของเงิน ที่ประชุมจึงมีมติให้คณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาวัตถุเจือปนอาหาร (CCFA) ตรวจสอบการใช้ทองและเงิน

๑.๓ เห็นชอบให้คงร่างค่า MRL ของฮอร์โมน Somatotropins (rBST) ไว้ที่ขั้นที่ ๘ (ยังไม่พิจารณาตัดสินการประกาศใช้) เนื่องจากยังไม่มีการร้องขอให้เปลี่ยนสถานะของร่างค่า MRL ทั้งนี้ เรื่องนี้จะยังคงอยู่ในวาระการประชุมของ CAC และเปิดให้มีการอภิปรายได้ อย่างไรก็ตาม ที่ผ่านมาเรื่องนี้ไม่สามารถหาฉันทามติ (consensus) ได้ เนื่องจากมีความเห็นเป็น ๒ ฝ่าย คือ สนับสนุนการรับรอง และไม่เห็นด้วยเพราะยังมีความกังวลในเรื่องการต้านจุลชีพ (anti-microbial resistant) และการใช้ยาอย่างไม่เหมาะสม ถึงแม้ JECFA จะมีการประเมินถึง ๓ ครั้งแต่ข้อมูลที่ใช้ประเมินเป็นข้อมูลเดิม ตั้งแต่ปี ๒๕๓๘ และในการประชุมครั้งนี้ สามารถรัฐอุดหนุนเห็นว่าโคเด็กซ์ควรตัดสินใจบนพื้นฐานของข้อมูลทางวิทยาศาสตร์และเคารพต่อการทำงานของ JECFA จึงไม่มีความจำเป็นที่จะต้องคงร่างค่า MRL นี้ในขั้นที่ ๘

๑.๔ รับรองร่างมาตรฐานในเบื้องต้น (ขั้นที่ ๕) จำนวน ๑๒ เรื่อง ทั้งนี้ มีเรื่องสำคัญที่มีผลกระทบและประเทศไทยประ深交ดความสำเร็จในการคัดค้านการรับรองเพื่อประกาศใช้ (ขั้นที่ ๕/๔) ได้แก่

(๑) ร่างมาตรฐานมะเขือยาว (aubergines) ตามที่ประเทศไทยและสหภาพยุโรปเสนอให้รับรองร่างมาตรฐานเพียงแค่เบื้องต้น (ขั้นที่ ๕) แทนการรับรองเพื่อประกาศใช้ (ขั้นที่ ๕/๔) เพื่อให้คณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาผักและผลไม้สด (CCFFV) พิจารณาข้อกำหนดคุณภาพที่เกี่ยวข้องกับเบอร์เช็นต์การเน่า (decay) ใหม่ และประเทศไทยได้เสนอความเห็นในหลักการว่า คณะกรรมการฯ ควรพิจารณาร่างโครงร่างของมาตรฐานผักและผลไม้สด (standard layout) ในประเด็น decay ที่อยู่ระหว่างการพิจารณาให้ได้ข้อยุติก่อน ทั้งในเรื่องของคำจำกัดความและการยอมรับในผลิตผลในขั้นคุณภาพต่างๆ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการคัดค้านในประเด็นนี้ในการพิจารณามาตรฐานรายสินค้าอีก

(๒) ร่างมาตรฐานกระเทียมสด ทั้งนี้ที่ประชุมเห็นว่า กระเทียมรมควัน (smoked garlic) เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูป ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์สด เนื่องจากผ่านกระบวนการรมควันเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีกลิ่น และเรื่องนี้ควรอยู่ภายใต้งานของคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาผักและผลไม้แปรรูป (CCPFV) ซึ่งคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาผักและผลไม้สด (CCFFV) อาจพิจารณาว่าผลิตภัณฑ์นี้สามารถเป็นกระเทียมสดได้หรือไม่ รวมถึงพิจารณาร่วมไว้ใน

ขอบข่าย นอกจากนี้เห็นว่ามีความจำเป็นที่ต้องทำความชัดเจนกับข้อกำหนดเรื่องชนิดทางการค้า การแสดงผลิตผล (presentation) ขนาด และความคลาดเคลื่อน

(๓) ร่างมาตรฐานกีวี และเห็นชอบให้คณะกรรมการโโคเด็กซ์สาขาผักและผลไม้สด (CCFFV) พิจารณาประดิ่นข้อกำหนดเรื่องความสุกแก่ (ค่าความหวาน เปอร์เซ็นต์ของแห้ง) ขนาด และความคลาดเคลื่อน และสามารถที่จะพิจารณาประดิ่นเรื่องการ嫩 ในชั้นคุณภาพชั้นพิเศษในงานกำหนด standard layout แทนการพิจารณาเฉพาะเป็นรายชนิดสินค้าตามที่ประเทศไทยเสนอ สำหรับประเด็นเรื่องการรวม hybrids เห็นว่าปกติคณะกรรมการฯ ไม่ได้รวมเรื่องนี้ไว้

(๔) ร่างมาตรฐานยี่หร่า (cumin) โดยที่ประชุมได้บันทึกความเห็นด้านเทคนิคไว้ ๒ ประเด็น คือ ข้อกำหนดทางกายภาพและเคมีสำหรับยี่หร่าในรูปแบบชิ้นเล็ก (crack) และบด (ground) เช่น กลิ่น การแปงชั้น วัตถุอื่น ควรเป็นส่วนหนึ่งของมาตรฐาน และวิธีวิเคราะห์ที่อ้างอิงถึง ISO 939 ควรเปลี่ยนเป็น ISO 938 และขอให้คณะกรรมการโโคเด็กซ์สาขาเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหาร (CCSCH) พิจารณา

(๕) ร่างมาตรฐานไม่มะกร (thyme) โดยประเทศสหรัฐอเมริกาเห็นว่าชื่อของผลิตภัณฑ์ ไม่ควรเป็น “dried thyme” แต่เห็นว่าควรสอดคล้องกับ customary nomenclature system สำหรับมาตรฐาน ผักและผลไม้ นอกจากนี้สาธารณะรู้สึกว่าด้วยความเห็นเกี่ยวกับเรื่องวิธีวิเคราะห์และซักตัวอย่างด้วย

(๖) ร่างค่า ML ของตะกั่วในแยมและเยลลี่ที่ ๐.๑ mg/kg และในมะเขือเทศแปรรูป (preserved tomatoes) ที่ ๐.๐๕ mg/kg โดยประเทศในกลุ่มละตินอเมริกาหลายประเทศได้คัดค้านการประกาศใช้ ค่านี้ (ขั้นที่ ๕/๘) เนื่องจากข้อมูลการวิเคราะห์จากประเทศต่างๆ ยังน้อยมาก ที่ประชุมจึงรับรองร่างค่า MLs เพียงแค่ ในเบื้องต้น และขอให้ประเทศสมาชิกส่งข้อมูลเพื่อพิจารณาค่า MLs อีกครั้งในการประชุมคณะกรรมการโโคเด็กซ์สาขา สารปนเปื้อนในอาหาร (CCCF) ครั้งที่ ๑๑ (ปี พ.ศ. ๒๕๖๐)

(๗) ร่างค่าอ้างอิงสารอาหารที่แนะนำ (NRV-R) สำหรับวิตามินอี โดยประเทศมาเลเซีย และสาธารณะรู้สึกว่าด้วยคัดค้านการประกาศใช้ค่านี้ (ขั้นที่ ๕/๘) เนื่องจากยังไม่ได้ข้อสรุปว่าควรระบุเป็นทุก รูปแบบ (forms) ของไอโอดีโนซีดีฟาร์บีโนวิชีนอี หรือเฉพาะ alpha-tocopherols และควรพิจารณา conversion factor ให้เสร็จก่อนที่จะกำหนดค่า NRV ทั้งนี้ ที่ประชุมมีมติให้ขอคำแนะนำทางวิทยาศาสตร์จากคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญ ของ FAO/WHO ด้านโภชนาการ (JEMNU) โดยส่งผ่านคำขอผ่านคณะกรรมการโโคเด็กซ์สาขาโภชนาการและอาหาร ที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ (CCNFSU) ซึ่งสอดคล้องตามข้อสรุปในการหารือนอกรอบของประเทศในกลุ่มเอเชียที่ ประเทศไทยเป็นผู้ผลักดัน

(๘) ร่างคู่มือการติดตามระบบการควบคุมอาหารของประเทศไทย

(๙) ร่างคู่มือหลักเกณฑ์สำหรับวิธีวิเคราะห์สำหรับการตรวจวิเคราะห์สารพิษตาก้าง

(๑๐) การแก้ไขการจัดกลุ่มสินค้า กลุ่ม ๐๒๐ – รัญพืชตระกูลหญ้า

(๑๑) การแก้ไขมาตรฐานหัวไปสำหรับการแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปในประเด็น การแสดงวันที่ (date marking)

(๑๒) ร่างมาตรฐานสำหรับ dairy permeate powders โดยมีข้อสังเกตเรื่องการใช้ anticaking ในกรณีนำ Dairy Permeate Powders มาใช้เป็นวัตถุดิบในอาหารหารที่ขอให้คณะกรรมการโโคเด็กซ์สาขานมและผลิตภัณฑ์นม (CCMMP) พิจารณาต่อไป

๑.๕ เพิกถอนมาตรฐาน ๕ เรื่อง ตามที่คณะกรรมการโโคเด็กซ์สาขาที่เกี่ยวข้องเสนอ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นมาตรฐานที่มีการกำหนดใหม่แทนเรื่องเดิม เช่น

(๑) หลักการปฏิบัติสำหรับเครื่องเทศและสมุนไพรหอมแห้ง (CAC/RCP 42-1995) ซึ่ง ถูกนำไปรวมไว้กับหลักการปฏิบัติสำหรับอาหารที่มีความชื้นต่ำ

(๒) ค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารบางรายการ ได้แก่

- ค่า ML ของ Aluminium silicate (INS 559) ในมากผึ้ง (หมวดอาหาร 05.3 chewing gum) และของ Calcium aluminium silicate (INS 556) ในนมผงและครีมผงไม่ปรุงแต่ง (หมวดอาหาร 01.5.1 Milk powder and cream powder (plain)) นมแปลงไข่มันชนิดผงและครีมเทียมชนิดผง (หมวดอาหาร 01.5.2 Milk and cream powder analogues) และมากผึ้ง (หมวดอาหาร 05.3 chewing gum) เนื่องจาก JECFA ยกเลิกการกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (specification)

- ค่า ML ของ Calcium hydrogen sulfite (INS 227) จากตาราง ๑ และ ๒ ของ GSFA และในมาตรฐาน Standard for Instant Noodles (CODEX STAN 249-2006) เนื่องจากไม่ได้รับแจ้งข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวในผลิตภัณฑ์อาหาร

- ค่า ML ของ Potassium hydrogen sulfates (INS 515 (ii)) จากตาราง ๓ ของ GSFA เนื่องจาก JECFA ไม่ได้รับข้อมูลสนับสนุนจากประเทศสมาชิกที่ใช้ในการกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (specification)

- ค่า ML ของ Ammonium lactate (INS 328) ในมาตรฐาน Standard for Edible Casein Products (CODEX STAN 290-1995) ค่า ML ของ Chlorine dioxide (INS 926) ในมาตรฐาน Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) และค่า ML ของ Potassium hydrogen malate (INS 351 (i)) ในมาตรฐาน standards for Mozzarella (CODEX STAN 262-2007), Cream Cheese (CODEX STAN 275-1973), Cottage Cheese CODEX STAN 273-1968)

(๓) ค่า MRL ของวัตถุอันตรายทางการเกษตร ๒๔ ชนิด (๑๕๕ ค่า) ที่ส่วนใหญ่ไม่มีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์สนับสนุนการประเมินและทบทวนค่าดังกล่าวหลังจากการกำหนดไปแล้ว ๑๕ ปี

(๔) ข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (specification) ของ aluminium silicate (INS 559) และ calcium aluminium silicate (INS 556)

(๕) ค่า ML ของตะกั่วในอาหารบางรายการที่คณะกรรมการมีมติรับรองค่า ML ที่แก้ไขใหม่เพื่อประกาศใช้แล้ว ดังรายละเอียดข้างต้น

ทั้งนี้ คณะกรรมการมีมติไม่เพิกถอนข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (specification) สำหรับ glycerol ester ใน gum rosin (INS445(i)) และค่า ML ของตะกั่วใน preserved tomatoes และเยลลี่ เนื่องจากคณะกรรมการยังไม่รับรองการประกาศใช้ค่า ML ที่แก้ไขใหม่สำหรับผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ดังรายละเอียดข้างต้น

#### ๑.๖ ยุติการดำเนินการกำหนดมาตรฐาน ๓ เรื่อง ได้แก่

(๑) การกำหนดค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน ๗๗ ค่า เนื่องจากไม่มีความจำเป็นในการใช้ในเทคโนโลยีการผลิตและไม่ได้รับข้อมูลเพิ่มเติมจากประเทศสมาชิก

(๒) การกำหนดค่า MRL ของวัตถุอันตรายทางการเกษตร ๓ ชนิด จำนวน ๗ ค่า เนื่องจากมีปัญหาความเสี่ยงของผู้บริโภคจากอันตรายแบบเฉียบพลัน และประเทศที่เสนอไม่สามารถหาข้อมูลมาสนับสนุนได้

(๓) การกำหนดเอกสารแนบท้ายของหลักการปฏิบัติสำหรับสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซึ่งยังมีบางประเทศไม่เห็นด้วยที่จะยุติการดำเนินการ เนื่องจากเห็นว่ามีผลต่อการค้า อย่างไรก็ตาม ที่ประชุมมีมติว่า หากประเทศใดสนใจที่จะดำเนินการเรื่องมาตรฐานปลา pirarucu ต่อ ก็สามารถเสนอต่อคณะกรรมการเพื่อพิจารณาเป็นงานใหม่ได้

#### ๑.๗ อนุมัติงานใหม่ ๗ เรื่อง ดังนี้

(๑) การจัดทำมาตรฐานอินฟลารัม (fresh dates) โดยให้ประเทศอินเดียเป็นประธาน คณะกรรมการจัดทำร่างมาตรฐาน

(๒) การจัดทำคู่มือสำหรับการควบคุมยีสตามีนในหลักการปฏิบัติสำหรับสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (CAC/RCP 52-2003) และการซักตัวอย่างสำหรับยีสตามีนในมาตรฐานสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ โดยมอบหมายให้คณะกรรมการโโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร (CCFH) เป็นผู้ดำเนินงาน และเริ่มดำเนินการทันที รวมถึงให้พิจารณากรอบเวลาที่จะสิ้นสุดงานด้วย

(๓) การบททวนเอกสารหลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร (GHP) และการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) (CAC/RCP 1-1969) โดยมีสารานรัฐฝรั่งเศสเป็นประธาน และมีสารานรัฐชิลี สารานรัฐกานา สารานรัฐอินเดีย และสหราชอาณาจักรเป็นประธานร่วมในคณะกรรมการเพื่อยกร่างมาตรฐาน ทั้งนี้ เรื่องนี้สารานรัฐฝรั่งเศสร่วมกับประเทศไทยเป็นแกนนำในการจัดทำเอกสารอภิปรายและเอกสารข้อเสนองานใหม่

(๔) การบททวนเอกสารหลักการปฏิบัติด้านสุขลักษณะอาหารสำหรับผักและผลไม้สด (CAC/RCP 53-2003) โดยให้สหพันธ์สารานรัฐบร้าซิลและสารานรัฐฝรั่งเศสเป็นประธานร่วมในคณะกรรมการเพื่อยกร่างมาตรฐาน

(๕) การจัดทำแนวทางสำหรับอาหารพร้อมใช้เพื่อรักษา (Guideline for ready to use therapeutic foods: RUTF) สำหรับเด็กขาดสารอาหารอย่างรุนแรง

(๖) การจัดทำคู่มือเรื่องการแสดงฉลากสำหรับบรรจุภัณฑ์สำหรับขายส่ง โดยมีสารานรัฐอินเดียเป็นแกนนำในการยกร่างมาตรฐาน

(๗) การจัดทำมาตรฐานภูมิภาคแอฟริกา เรื่อง เนื้อแห้ง (dried meat) ที่จำกัดขอบข่ายอยู่แค่ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเฉพาะในภูมิภาคเท่านั้น

## ๒. สำหรับเรื่องสำคัญที่นำเสนอโดยคณะกรรมการโโคเด็กซ์สาขาต่างๆ ที่ประชุมมีมติดังนี้

๒.๑ รับทราบการเก็บบันทึกรายละเอียดของการปรับปรุงค่า NRVs-R ทั้งหมด เพื่อเป็นแนวทางสำหรับการสืบค้นเอกสารข้อมูลบนเว็บไซต์ของ Codex (<http://www.codexalimentarius.org/infodoc>)

๒.๒ รับทราบเรื่อง food integrity/authenticity ที่สารานรัฐอิسلامอิหร่านได้เคยเสนอต่อ CAC ครั้งที่ ๓๘ (เดือนกรกฎาคม ๒๕๕๘) ให้พิจารณาเป็นงานใหม่ แต่เนื่องจากมีระยะเวลาจำกัด จึงยังไม่ได้มีการพิจารณา ข้อเสนอดังกล่าวจึงถูกส่งให้คณะกรรมการโโคเด็กซ์สาขาระบบการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าส่งออกอาหาร (CCFICS) พิจารณา ซึ่งมีมติเห็นชอบให้สารานรัฐอิسلامอิหร่าน ประเทศเนเธอร์แลนด์และประเทศแคนาดา จัดทำเอกสารการอภิปราย ทั้งนี้ สารานรัฐอิسلامอิหร่านได้แสดงความเห็นในที่ประชุมครั้งนี้ว่า เรื่องนี้ไม่ได้เป็นงานที่อยู่ในอำนาจหน้าที่ของ CCFICS เท่านั้น คณะกรรมการอิทธิพลจึงมีความจำเป็นต้องมีการติดตามงานนี้ รวมทั้งคณะกรรมการโโคเด็กซ์สาขาฉลากอาหาร (CCFL) สาขาวิชาริทีเคราะห์และซักตัวอย่าง (CCMAS) และสาขาหลักการทั่วไป (CCGP) และในอนาคตอาจมีความเหมาะสมที่จะตั้งคณะกรรมการอิเล็กโกรนิกส์ (e-WG) และคณะกรรมการเฉพาะกิจ (Ad Hoc Intergovernmental Task Force on Food Integrity/Authenticity)

๒.๓ รับรองข้อเสนอแนะของ CCGP ที่ควรให้ CCNFSDU แก้ไขหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยงด้านโภชนาการ และพิจารณาหนทางที่จะให้ JEMNU เป็นแหล่งพื้นฐานแหล่งหนึ่งสำหรับให้คำปรึกษาเชิงวิทยาศาสตร์เพื่อกำหนดมาตรฐาน และเห็นชอบให้另行นัดการโโคเด็กซ์แก้ไขเลขข้อของเนื้อหาในเอกสารต่างๆ ให้สอดคล้องกัน และได้ลงบันทึกว่า CCGP ได้ดำเนินงานตามที่คณะกรรมการอุบหมายเสร็จสิ้นโดยสมบูรณ์แล้ว อย่างไรก็ตาม สารานรัฐอาร์เจนตินา สหพันธ์สารานรัฐบร้าซิล สารานรัฐชิลี สารานรัฐโคลومเบีย สารานรัฐคอสตาริกา สารานรัฐโอม尼คัน สารานรัฐเอกวาดอร์ สารานรัฐเอลซัล瓦ดอร์ สารานรัฐออนดูรัส สารานรัฐปากา瓜 สารานรัฐเปรู สารานรัฐบูรพาอุรuguay ขอลงบันทึกสงวนท่าทีในประเด็น periodic review และการดำเนินการในการวิเคราะห์ความเสี่ยงที่ไม่สอดคล้องกันระหว่างคณะกรรมการโโคเด็กซ์

สาขาสารพิษตกค้าง (CCPR) สาขาวัตถุเจือปนอาหาร (CCFA) และสาขายาสัตว์ตกค้างในอาหาร (CCRVDF) รวมถึงในประเด็นที่จะยุติการพิจารณาเรื่องนี้ในการประชุม CCGP

๒.๔ มีมติให้เลื่อน (adjourn) การประชุมคณะกรรมการโโคเด็กซ์สาขาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (CCFFP) ออกไปอย่างไม่มีกำหนด (*sine die*) เนื่องจากได้เสร็จสิ้นการดำเนินงานทุกเรื่องแล้ว อย่างไรก็ตาม ราชอาณาจักรนอร์เวย์มีความยินดีที่จะเป็นเจ้าภาพต่อเมื่อมีความต้องการ

๒.๕ รับทราบคำตอบจาก CCMAS ว่า คณะกรรมการฯ ไม่มีสถานะที่จะตอบคำถามเกี่ยวกับค่า conversion factor ของโปรตีนที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองได้ และอาจมีข้อจำกัดเรื่องเวลาหากให้ຄณะผู้เชี่ยวชาญ FAO และ WHO พิจารณาบทบวนเอกสารที่มีอยู่เพื่อประเมินข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ จึงอาจดำเนินการในระยะต่อไป

๒.๖ รับทราบว่า CCFL ไม่สามารถจัดทำมาตรฐานแนวทางการผลิต การปรับรูป การแสดงฉลาก และการกำหนดน้ำหนักอาหารเกษตรอินทรีย์ : สัตว์น้ำอินทรีย์ ได้แล้วเสร็จ เนื่องจากยังมีหลายประเด็นที่ไม่สามารถตกลงกันได้ โดยคณะกรรมการฯ ได้ใช้ระยะเวลาการยกร่างมาตรฐานมาแล้วหลายปี ซึ่ง CCEEXEC ครั้งที่ ๗๑ (เดือนมิถุนายน ๒๕๕๙) ได้มีข้อเสนอแนะต่อ CAC ให้ยุติการดำเนินงานเรื่องนี้ อย่างไรก็ตาม ประเทศไทย ได้เสนอให้ที่ประชุมเห็นความสำคัญของการมีมาตรฐานเรื่องนี้รวมถึงความพยายามของประเทศไทยที่ผ่านมา พร้อมทั้งเสนอให้โโคเด็กซ์พักรการพิจารณาเรื่องนี้ไว้ในระยะหนึ่งก่อน และเมื่อพร้อมอาจพิจารณาให้จัดตั้งคณะกรรมการเฉพาะกิจ (Ad Hoc Task Force) ที่เปิดโอกาสให้มีผู้ที่เชี่ยวชาญในเรื่องนี้เข้ามาร่วมจัดทำ มาตรฐาน ซึ่งอาจมีการพิจารณามาตรฐานระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องประกอบไปด้วย ทั้งนี้ประเทศไทยได้รับการสนับสนุนจากประเทศไทยหลายประเทศ เช่น สาธารณรัฐอิหร่าน สาธารณรัฐอาร์เจนตินา สาธารณรัฐคอสตาริกา สาธารณรัฐปากาวัย สาธารณรัฐโคลومเบีย สาธารณรัฐแทนซาเนีย และสาธารณรัฐกานา ดังนั้น ที่ประชุมจึงมีมติเห็นชอบให้มีการพิจารณาเรื่องนี้ในการประชุม CAC ครั้งที่ ๔๑ (ปี พ.ศ. ๒๕๖๑) โดยเรื่องนี้จะถูกถอนออกจากภาระการประชุมของ CCFL

๒.๗ เห็นชอบให้มีการพิจารณาประเด็นการอนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารในกลุ่ม preservatives และ anticaking agents สำหรับปรับสภาพผิวของมอสชาเรลลา (mozzarella) ที่มีความชื้นสูง ในการจัดทำมาตรฐานมอสชาเรลลาในการประชุม CAC ครั้งที่ ๔๐ (ปี พ.ศ. ๒๕๖๐) เนื่องจากระยะเวลาจำกัด

๒.๘ เห็นชอบให้มีการพิจารณาการจัดทำมาตรฐานทั่วไปสำหรับผลิตภัณฑ์ชีสแปรรูป (Draft General Standard for Processed Cheese) ในการประชุม CAC ครั้งที่ ๔๐ (ปี พ.ศ. ๒๕๖๐) และรับทราบข้อเสนอของประเทศไทยวิธีแลนด์ในฐานะเจ้าภาพของคณะกรรมการโโคเด็กซ์สาขามนและผลิตภัณฑ์นม (CCMMP) ที่จะเปรียบเทียบความเห็นที่ได้รับจากประเทศไทยเพื่อประกอบการพิจารณา

๒.๙ รับรองข้อเสนอแนะของ CCEEXEC ครั้งที่ ๗๑ (เดือนมิถุนายน ๒๕๕๙) ที่ขอให้คณะกรรมการโโคเด็กซ์สาขาสัตว์ต้าลที่ดำเนินการโดยการติดต่อแบบจดหมาย (correspondence) ซึ่งมีสาธารณรัฐโคลومเบียเป็นเจ้าภาพหาความชัดเจนของขอบข่ายของมาตรฐานสำหรับ non-centrifuged dehydrated sugar can juice เพียงอย่างเดียว โดยให้ข้อมูลระดับระหว่างประเทศมาสนับสนุนในการกำหนดขอบข่าย และอาจแจ้งผลการดำเนินงานในการประชุม CAC ครั้งที่ ๔๐ (ปี พ.ศ. ๒๕๖๐) เพื่อหาข้อสรุปว่าจะดำเนินการในเรื่องนี้อย่างไรต่อไป

๒.๑๐ สำหรับเรื่อง Emerging Issues: A proposed risk management approach to address detection in food of chemicals of very low public health concern ที่ประชุมรับรองข้อเสนอแนะของ CCEEXEC ครั้งที่ ๗๑ (เดือนมิถุนายน ๒๕๕๙) ที่เสนอให้คณะกรรมการโโคเด็กซ์สาขาสารบินเปื้อนในอาหาร (CCCF) ตรวจสอบข้อเสนอของประเทศไทยวิธีแลนด์ ทั้งนี้ ประเทศไทยวิธีแลนด์เสนอที่จะดำเนินการเรื่องนี้ต่อไป

อย่างใกล้ชิดร่วมกับประเทศที่สนใจและสนับสนุนการพิจารณาเรื่องนี้ต่อไป รวมถึงการจัดทำเอกสารอภิปราย และเอกสารข้อเสนองานใหม่ด้วย ในขณะที่ประเทศไทยยังให้ข้อคิดเห็นว่า สารเคมีที่กล่าวถึงในเรื่องนี้เป็นสารที่มีความเป็นพิษต่ำมาก และผู้บริโภคทำการบริโภคโดยไม่เกิดผลเสียต่อสุขภาพ ปัญหาของเรื่องนี้อาจมาจากความแตกต่างทางกฎหมายระหว่างการนำเข้าและส่งออก ซึ่งเป็นประเด็นของการค้ามากกว่าประเด็นความปลอดภัยอาหาร จึงจำเป็นต้องดำเนินการโดย CCFICS ที่มีหน้าที่จัดทำแนวทางสำหรับระบบการตรวจสอบและการรับรองการนำเข้าส่งออกอาหาร เพื่อพิจารณาปรับประสานวิธีและการดำเนินงานเพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค ทำให้เกิดความเป็นธรรมในการปฏิบัติทางการค้า และสนับสนุนการค้าระหว่างประเทศ นอกจากนี้ ผู้เชี่ยวชาญของ FAO/WHO ควรให้ข้อมูลแก่โคเด็กซ์เพื่อการตัดสินใจในการกำหนดของข่ายของงานนี้ รวมถึงเสนอแนะเวทีที่เหมาะสมเพื่อดำเนินงาน

๓. มีมติให้ตั้งคณะกรรมการเฉพาะกิจสาขาการด้อยยาต้านจุลชีพ (Ad Hoc Intergovernmental Task Force on Antimicrobial Resistance: TFAMR) โดยมีสาธารณรัฐเกาหลีเป็นเจ้าภาพ (สนับสนุนโดยประเทศไทยและอีกหลายประเทศ) และมีกรอบระยะเวลาทำงานไม่เกิน ๔ ปี (เริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๐) เพื่อทบทวนและแก้ไขเอกสารหลักการปฏิบัติเพื่อลดและจำกัดการด้อยยาต้านจุลชีพ (CAC/RCP 61-2005) ตามความเหมาะสม เพื่อให้กล่าวถึงการปฏิบัติตลอดห่วงโซ่อหารที่อยู่ในอำนาจหน้าที่ของโคเด็กซ์ รวมถึงให้พิจารณาการจัดทำคู่มือสำหรับการทำ integrated surveillance ของการด้อยยาต้านจุลชีพ โดยให้คำนึงถึงคู่มือที่จัดทำโดย WHO Advisory Group on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance (AGISAR) และเอกสาร OIE ที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ เห็นชอบให้จัดตั้งคณะกรรมการทำงาน (physical working group) ประธานโดยสหราชอาณาจักร และมีเครือรัฐอสเตรเลียและประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นประธานร่วม เพื่อแก้ไขเอกสารข้อเสนอใหม่ทั้ง ๒ เรื่อง และแก้ไขขอบเขตการทำงานสำหรับการขอคำปรึกษาทางวิทยาศาสตร์จาก FAO, WHO โดยความร่วมมือ กับ OIE และมีมติขอร้องให้ FAO และ WHO พัฒนาโปรแกรมสำหรับการพัฒนาความสามารถด้านการด้อยยาต้านจุลชีพตามความต้องการของประเทศสมาชิก

๔. เห็นชอบกับข้อเสนอแนะของคณะกรรมการบริหารโคเด็กซ์ (CCEEXEC) ครั้งที่ ๗๑ (เดือน มิถุนายน ๒๕๕๙) ที่ให้ยุติการพิจารณาของคณะกรรมการบริหารโคเด็กซ์ (CCEEXEC) ที่มีผลตั้งแต่ปี ๒๕๕๘ ให้เหลือแต่เพียงการประเมินภายใน (internal review) โดยเลขานุการโคเด็กซ์ แต่ขอให้เลขานุการโคเด็กซ์ทบทวนการจัดการงาน โดยเป็นส่วนหนึ่งของการติดตามงานภายใต้แผนยุทธศาสตร์ของโคเด็กซ์ฉบับปัจจุบัน แล้วแจ้งข้อมูลและข้อแนะนำเกี่ยวกับกิจกรรมให้ EXEC และ CAC ทราบ อย่างไรก็ตาม สาธารณรัฐอาร์เจนตินาและสาธารณรัฐแคนาดาขอรับรองของบันทึกส่วนท่าที่ในการให้เลขานุการโคเด็กซ์ทบทวนการจัดการงานภายใต้การติดตามแผนยุทธศาสตร์ เนื่องจากเห็นว่า เลขานุการโคเด็กซ์อาจจะไม่เชี่ยวชาญ และไม่มีเวลาและงบประมาณที่จะทำงานนี้โดยไม่กระทบงานที่ทำอยู่ปัจจุบัน นอกจากนี้ ที่ประชุมมีมติให้ประเทศไทยและประเทศสมาชิกสามารถหัวข้อของการปรับปรุงการทำงานได้ และยังคงให้ติดตามกิจกรรมที่ ๔.๑.๔ ที่เกี่ยวกับการส่งเสริมให้เผยแพร่เอกสารการการทำงานของโคเด็กซ์ในภาษาต่างๆ ที่ใช้ในคณะกรรมการหรือคณะกรรมการอิทธิพลให้เร็วกว่าเวลาที่กำหนด ทั้งนี้ FAO และ WHO ยังคงมีสิทธิที่จะทำการประเมินโคเด็กซ์เมื่อพิจารณาแล้วเห็นว่าจำเป็นและเหมาะสม

๕. เรื่องความสัมพันธ์ของนโยบาย ยุทธศาสตร์และแนวทางของ FAO และ WHO กับงานของโคเด็กซ์ ที่ประชุมมีข้อสังเกตว่า FAO และ WHO กำหนดนโยบาย ยุทธศาสตร์และแนวทางที่อาจจะเกี่ยวข้องกับงานของโคเด็กซ์ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ขับเคลื่อนและมีหน้าที่ในการกำหนดมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ เพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคและสนับสนุนการค้าที่เป็นธรรม จึงมีความจำเป็นที่ต้องเพิ่มการสื่อสารระหว่าง FAO WHO และผู้เชี่ยวชาญโคเด็กซ์ทั้งในระดับประเทศและภูมิภาค การทำให้ WHO governing bodies

มองเห็นความสำคัญโโคเด็กซ์มากขึ้น และข้อเสนอในการจัด side events ใน WHO World Health Assembly ทั้งนี้ เสนอให้ CCEEXEC อภิปรายเรื่องนี้ต่อไปในการประชุมครั้งที่ ๗๓ (ปี พ.ศ. ๒๕๖๑)

๖. รับทราบกิจกรรมของคณะผู้เชี่ยวชาญ FAO/WHO และตระหนักถึงความจำเป็นที่ต้องมีการอภิปรายเกี่ยวกับปริมาณของงานที่อยู่ดำเนินการและที่รอดำเนินการตามที่โโคเด็กซ์รองขอ กับงบประมาณที่ต้องการ เพื่อให้สามารถดำเนินการได้ไม่ล่าช้า และขอร้องให้ FAO กันงบประมาณสำหรับการให้คำปรึกษาเชิงวิทยาศาสตร์ให้คงอยู่ในงบปกติและให้มีความยั่งยืน นอกจากนี้ยังสนับสนุนให้ FAO พยายามคงงบประมาณให้เท่ากับระดับที่ได้รับจัดสรรในปัจจุบัน รวมถึงสนับสนุนให้ประเทศสมาชิกของโโคเด็กซ์เพิ่มการสื่อสารภายในประเทศระหว่างภาคส่วนที่เกี่ยวข้องกับการเกษตรและสุขภาพ เพื่อทำให้คณะผู้ว่าการ (governing bodies) ของ FAO และ WHO ตระหนักถึงความต้องการการสนับสนุนทุนมากขึ้น

๗. ขอบคุณ FAO และ WHO ที่สนับสนุนด้านการเงินอย่างต่อเนื่อง รับทราบรายละเอียดรายจ่ายในปี ๒๐๑๔-๒๐๑๕ และเห็นชอบแผนงานใหม่ แผนการเงิน และงบประมาณของปี ๒๐๑๖-๒๐๑๗

๘. รับทราบการรายงานเกี่ยวกับกิจกรรมเริ่มต้นของโครงการ Codex Trust Fund ระยะที่ ๒ (CTF2) และแสดงความยินดีและขอบคุณผู้สนับสนุนทุนให้กับ CTF2 ทั้งในรูปแบบเงินและกำลังคน (in-kind) ทั้งนี้ประเทศในสหภาพยูโรปได้แจ้งข้อมูลว่าจะสนับสนุนจำนวน ๒.๘ ล้านยูโร ซึ่งในจำนวนนี้ประเทศเนเธอร์แลนด์จะสนับสนุนในจำนวน ๒ ล้านยูโร ตลอดช่วงเวลา ๕ ปี

๙. สนับสนุนให้ประเทศเจ้าภาพ เลขานุการโโคเด็กซ์ และ FAO/WHO หาทางที่จะอำนวยความสะดวกในการขอวีซ่าให้กับผู้แทนของประเทศ โดยเฉพาะ “visa on arrival” เพื่อลดปัญหาในการยื่นขอวีซ่าและการได้รับวีซ่าล่าช้า

๑๐. คณะกรรมการธิการฯได้เลือกตั้งประธาน และรองประธานของโโคเด็กซ์ เนื่องจากคนที่ทำหน้าที่ในปัจจุบันจะหมดภาระลงหลังการประชุม CAC ครั้งที่ ๓๙ (ปี พ.ศ. ๒๕๕๙) ทั้งนี้ผู้สมัครเป็นประธานและรองประธานอย่างเป็นทางการมีเพียงประธาน ๑ คน และรองประธาน ๓ คน จึงได้รับเลือกเข้า ดังนี้

### ประธาน

(๑) Mrs. Awilo Ochieng-Pernet จากสมาคมธุรกิจสหิส

### รองประธาน

(๑) Mr. Guiherme da Costa จากสหพันธ์สาธารณะรัฐบรasil

(๒) Dr. Yayoi Tsujiyama จากประเทศไทยญี่ปุ่น

(๓) Dr. Mahamadou Sako จากสาธารณรัฐมา里的

๑๑. รับทราบกิจกรรมขององค์กรระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับงานของโโคเด็กซ์ จาก ๘ องค์กร ได้แก่ World Trade Organization (WTO), International Atomic Energy Agency (IAEA), World Organization for Animal Health (OIE), United Nations Economic Commission for Europe (UNECE), Organisation for Economic Cooperation and Development (OECD), International Olive Council (IOC), International Organisation of Vine and Wine (OIV), International Plant Protection Convention (IPPC) และจากองค์กรพัฒนาเอกชนระหว่างประเทศ จำนวน ๑ องค์กร คือ International Organisation for Standardisation (ISO)

### ข้อเสนอ

มกอช. จะได้ประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อพิจารณาร่างมาตรฐานโคเด็กซ์ต่อไป โดยเฉพาะการจัดทำคู่มือการติดตามระบบการควบคุมอาหารของประเทศไทยที่มีผลกระทบโดยตรงต่อประเทศไทย ซึ่งอาจจะเสนอ CAC ครั้งที่ ๔๐ (ปี พ.ศ. ๒๕๖๐) รับรองเพื่อประกาศใช้ รวมถึงติดตามให้ข้อมูลและข้อคิดเห็นต่อโคเด็กซ์อย่างใกล้ชิดในการแก้ไขเอกสารหลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร (GHP) และการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) ที่ปัจจุบันประเทศไทยได้นำมาใช้เพื่อการตรวจสอบรับรอง และในการจัดทำหลักการปฏิบัติต้านสุขลักษณะอาหารสำหรับผักและผลไม้สด เพื่อให้ข้อกำหนดมีความเหมาะสมบนพื้นฐานข้อมูลทางวิทยาศาสตร์และสามารถปฏิบัติได้ และร่วมติดตามการเสนอขออนุญาตในด้านการดื่อยาต้านจุลชีพที่หลายประเทศให้ความสนใจ รวมถึงติดตามข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับ rBST ซึ่งเป็นสารฮอร์โมนที่มีการขึ้นทะเบียนในการบำบัดรักษาและนำมาใช้ในการเพิ่มปริมาณน้ำนมในโคในหลายประเทศ แต่ประเทศไทยยังไม่มีการขึ้นทะเบียนฯ

---