

สรุปผลการเดินทางไปราชการต่างประเทศ
Codex Committee on Food Additives (CCFA) ครั้งที่ ๔๘ ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๘ มีนาคม ๒๕๕๙
และการประชุม The Working Groups on GSFA ในวันที่ ๑๑-๑๒ มีนาคม ๒๕๕๙
ณ เมืองซีอาน สาธารณรัฐประชาชนจีน

การประชุม Codex Committee on Food Additives (CCFA) อยู่ภายใต้โครงการมาตรฐาน เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (โคเด็กซ์) เพื่อพิจารณาคำกำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร การปรับประสานข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารและมาตรฐานสินค้าให้มีความสอดคล้องกัน ข้อกำหนดการใช้ในจีนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ การใช้สารสกัดจากพืช (quillaja extract) ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม รวมถึงข้อกำหนดการใช้ paprika extract ซึ่งมีประเด็นสำคัญที่ประเทศไทยต้องร่วมให้ข้อคิดเห็นเพื่อรักษามาตรฐานของประเทศ

การประชุม CCFA ครั้งที่ ๔๘ มี Dr. Chen Junshi, Professor of the China National Center for Food Safety Risk Assessment เป็นประธานการประชุม และมีผู้เข้าร่วมประชุมจากประเทศสมาชิก ๔๘ ประเทศ องค์กรที่เป็นสมาชิก ๑ องค์กร และองค์กรระหว่างประเทศ ๓๑ องค์กร รวมถึง FAO/WHO โดยสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ ดังนี้

๑. ผลการเปลี่ยนแปลงของสถานะ ADI และข้อเสนอด้านพิษวิทยาจาก JECFA มีมติ ดังนี้

๑.๑ กำหนดค่า interim maximum level ของเบนโซเอท สำหรับเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (หมวด ๑๔.๑ non-alcoholic (“soft”) beverages) ที่ ๒๕๐ mg/kg โดยยกเลิก ค่ากำหนดเดิมที่ ๖๐๐ mg/kg และจะมีการพิจารณาคำหนดค่า ML ใหม่ในการประชุม CCFA ครั้งที่ ๔๙ เนื่องจาก JECFA ได้ทบทวนการประเมิน การได้รับสัมผัสเบนโซเอทจากการบริโภคเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ซึ่งพบว่าการได้รับสัมผัสเบนโซเอทที่ ๙๕ เปอร์เซ็นต์ เมื่อประเมินในกลุ่มผู้บริโภคเท่านั้น (eater only) กลุ่มเด็กเล็ก และกลุ่มวัยรุ่น เกินค่าความปลอดภัย

๑.๒ กำหนด ADI ของเอนไซม์ lipase ที่ผลิตจากเชื้อ *Fusarium heterosporum* expressed in *Ogataea polymorpha* (INS ๑๑๐๔) และเอนไซม์ maltotetraohydrolase ที่ผลิตจากเชื้อ *Pseudomonas stutzeri* expressed in *Bacillus licheniformis* เป็น “Not specified” และให้รวมอยู่ในฐานข้อมูลสารช่วยผลิต

๑.๓ กำหนด ADI ของ Magnesium stearate (INS ๔๗๐(iii)) เป็น “Not specified” และให้รวมอยู่ในตาราง ๓ ของ GSFA

๑.๔ กำหนดความปลอดภัยของ Polyvinyl alcohol (PVA)-polyethylene glycol (PEG) graft copolymer (INS ๑๒๐๙) เป็น “No safety concern” สำหรับการใช้เป็น glazing agent ในหมวดอาหาร ๑๓.๖ (Food supplement)

๑.๕ ให้รอผลการประเมินความปลอดภัยของ JECFA ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร ดังต่อไปนี้

- เอนไซม์ Mixed β -glucanase, cellulase และ xylanase ที่ผลิตจากเชื้อ *Rasamsonia emersonii*
- เอนไซม์ Mixed β -glucanase และ xylanase ที่ผลิตจากเชื้อ *Disporotrichum dimorphosporum*
- Silicon dioxide, amorphous
- Sodium aluminium silicate

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

๒.๑ รับรองค่าปริมาณสูงสุด (ML) ของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน ๒๗๖ ค่า ซึ่งส่วนใหญ่เป็น คำกำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารในตารางที่ ๑ และ ๒ ของ GSFA เช่น สารอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) สารทำให้คงตัว (stabilizer) สารเพิ่มความข้นเหนียว (thickener) สารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) สารช่วยจับอนุมูลโลหะ (sequestrant) สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (antioxidant) และ สารกันเสีย (preservative) รวมถึงการรับรองข้อกำหนดสำหรับไนซินในผลิตภัณฑ์เนื้อแปรรูป (หมวดอาหาร ๐๘.๓.๒ heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products) ที่ ๒๕ mg/kg และสารสกัด Quillaia extract type I และ II ในเครื่องดื่มประเภทน้ำหวาน เครื่องดื่มที่มีกาเฟอีน และเครื่องดื่มเกลือแร่ ที่ ๕๐ mg/kg ยกเว้นใน semi-frozen beverages ให้ใช้ที่ ๑๓๐mg/kg โดยเสนอให้ Codex Alimentarius Commission (CAC) ครั้งที่ ๓๙ รับรองในชั้นที่ ๘ และ ๕/๘

ในส่วนของคำกำหนดปริมาณสูงสุดของไนไตรต์ที่ประเทศไทยได้เสนอความเห็นให้จำกัดการใช้ ไนไตรต์ในเนื้อสด (หมวดอาหาร ๐๘.๑.๑ fresh meat) เนื่องจากมีค่า ADI ต่ำ และเพื่อเป็นการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคนั้น ที่ประชุมเห็นควรให้มีการจัดทำ discussion paper โดยประเทศเนเธอร์แลนด์ เพื่อพิจารณาการใช้ไนไตรต์และไนไตรต์ในอาหาร โดยให้คำนึงปริมาณการใช้ที่เหมาะสมและการเกิดไนโตรซามีน (nitrosamines) เนื่องจากเป็นสารก่อมะเร็ง ซึ่งสอดคล้องกับความเห็นของประเทศไทย

ทั้งนี้ สหภาพยุโรป และประเทศนอร์เวย์ ได้สงวนสิทธิ์การรับรองค่า ML ของ lauric arginate ethyl ester (INS ๒๔๓) และไนซิน (INS ๒๓๔) เนื่องจากมีความเป็นกังวลในประเด็นของการได้รับสัมผัส และประเทศรัสเซียได้สงวนสิทธิ์การรับรองค่า ML ของไนซิน (INS ๒๓๔) เนื่องจากมีความเป็นกังวลในประเด็นของการทำให้เกิดเชื้อดื้อยา

๒.๒ รับรองการรวม Magnesium stearate (INS ๔๗๐(iii)) ไว้ในตาราง ๓ ของ GSFA ในชั้นที่ ๕/๘

๒.๓ เห็นชอบการกำหนดค่าปริมาณสูงสุด (ML) ในชั้นที่ ๒ ของวัตถุเจือปนอาหารที่ประเทศสมาชิกเสนอใหม่หรือเสนอให้ทบทวน จำนวน ๗๐ ค่า สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร ๓ ชนิด ได้แก่ Advantame (INS ๙๖๙) Magnesium stearate (INS ๔๗๐(iii)) และ Polyvinyl alcohol (PVA)-polyethylene glycol (PEG) graft copolymer (INS ๑๒๐๙)

๒.๔ ยกเลิกค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหาร ดังนี้

- ยกเลิกค่ากำหนด ML ของ Aluminium silicate (INS ๕๕๙) ในหมากฝรั่ง (หมวดอาหาร ๐๕.๓ chewing gum) เนื่องจาก JECFA ยกเลิกการกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (specification)

- ยกเลิกค่ากำหนด ML ของ Calcium aluminium silicate (INS ๕๕๖) ในนมผงและครีมผง ไม่ปรุงแต่ง (หมวดอาหาร ๐๑.๕.๑ Milk powder and cream powder (plain)) นมแปลงไขมันชนิดผงและครีมเทียมชนิดผง (หมวดอาหาร ๐๑.๕.๒ Milk and cream powder analogues) และหมากฝรั่ง (หมวดอาหาร ๐๕.๓ chewing gum) เนื่องจาก JECFA ยกเลิกการกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (specification)

- ยกเลิกค่ากำหนด ML ของ Calcium hydrogen sulfite (INS ๒๒๗) จากตาราง ๑ และ ๒ ของ GSFA เนื่องจากไม่ได้รับแจ้งข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวในผลิตภัณฑ์อาหาร

- ยกเลิกค่ากำหนดของ Potassium hydrogen sulfates (INS ๕๑๕ (ii)) จากตาราง ๓ ของ GSFA เนื่องจากไม่ได้รับแจ้งข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวในผลิตภัณฑ์อาหาร

- ยกเลิกค่ากำหนดของ Potassium bisulfite (INS ๒๒๘) จากตาราง ๑ และ ๒ ของ GSFA เนื่องจาก JECFA ไม่ได้รับข้อมูลสนับสนุนจากประเทศสมาชิกที่ใช้ในการกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (specification)

๒.๕ ยุติการพิจารณาข้อเสนอค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA จำนวน ๗๗ ค่า เนื่องจากไม่มีความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตและไม่ได้รับข้อมูลการใช้จากประเทศสมาชิกเพิ่มเติม

๒.๖ รับรองการจัดหมวดอาหาร (Food category system) และคำอธิบายหมวดอาหาร (descriptor) ของนมและผลิตภัณฑ์นม (หมวดอาหาร ๐๑.๑ Fluid milk and milk product) และหมวดอาหารย่อยใหม่ โดยแบ่งเป็น ๐๑.๑.๑. Fluid Milk (plain), ๐๑.๑.๒. Other Fluid Milk (plain), ๐๑.๑.๓. Fluid Buttermilk (plain) และ ๐๑.๑.๔. Flavoured Fluid Milk Drinks ซึ่งภาพรวมของโครงสร้างการจัดหมวดอาหารและคำอธิบายที่แก้ไขใหม่สอดคล้องกับความเห็นที่ประเทศไทยเสนอ

๒.๗ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยมีสหภาพยุโรปเป็นแกนนำ ดำเนินงานในการจัดทำข้อเสนอแนะในการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในหมวดอาหาร ๑๔.๒.๓ “grape wine” ใน GSFA ที่ทำหน้าที่ทางเทคโนโลยีเป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) สารทำให้คงตัว (stabilizer) และสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (antioxidant)

๒.๘ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) on GSFA โดยมีประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นแกนนำ เพื่อดำเนินงาน ดังนี้

- เวียนขอข้อมูลการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตของวัตถุเจือปนอาหารที่ค้างการพิจารณา รวมถึงขอข้อมูลการใช้เบนโซเอทในเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์

- เวียนขอข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารในหมวดอาหาร ๕.๐ “ขนมหวานประเภทลูกกวาด ลูกอม และช็อกโกแลต” และ ๕.๑ “ผลิตภัณฑ์จากโกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต” และหมวดอาหารย่อยที่ค้างพิจารณาจากการปรับประสานข้อหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ๔ มาตรฐาน และ GSFA ให้มีความสอดคล้องกัน

- เวียนขอข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มี Note ๒๒ “ใช้สำหรับปลารมควันเท่านั้น” เป็นเงื่อนไขการใช้ ในผลิตภัณฑ์ที่เป็น non standardized food ตามที่กำหนดในหัวข้อที่ ๑ ของมาตรฐาน Standard for Smoked Fish, Smoke-flavoured Fish and Smoke-dried Fish (CODEX STAN ๓๑๑-๒๐๑๕)

- พิจารณาความเหมาะสมของข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารสำหรับนมและผลิตภัณฑ์นม ในหมวดอาหาร ๐๑.๑, ๐๑.๑.๑, ๐๑.๑.๓ และ ๐๑.๑.๔ ซึ่งเป็นผลจากการจัดหมวดอาหารและคำอธิบายหมวดอาหารใหม่

๓. ค่ากำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารใน Codex Commodity Standard มีมติ ดังนี้

๓.๑ รับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในร่างมาตรฐานโธม์ (Proposed Draft Standard for Thyme) ได้แก่ Microcrystalline cellulose (INS ๔๖๐ (i)), Powdered cellulose (INS ๔๖๐ (ii)) และ Silicon dioxide (INS ๕๕๑) ที่ระดับ GMP โดยให้กำหนดหน้าที่เป็น anticaking agents เฉพาะในผลิตภัณฑ์ชนิดบดหรือเป็นผง อย่างไรก็ตาม ที่ประชุมเห็นควรสอบถามข้อมูลไปยัง Codex committee on Spice and Culinary Herb (CCSCH) ถึงเหตุผลในการจำกัดการใช้ anticaking agents เฉพาะ ๓ รายการข้างต้น

๓.๒ รับรองการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตและโกโก้ จำนวน ๔ เรื่อง ได้แก่ Standards for Cocoa Butter (CODEX STAN ๘๖-๑๙๘๑); Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN ๘๗-๑๙๘๑); Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN ๑๐๕-๑๙๘๑); และ Cocoa (Cacao) Mass(Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa

Cake (CODEX STAN ๑๔๑-๑๙๘๓) และรับรองการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในหมวดอาหาร ๐๕.๐ ขนมหวาน ลูกอม ช็อกโกแลต, ๐๕.๑ ผลิตภัณฑ์จากโกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต, ๐๕.๑.๑ โกโก้ผสมชนิดผง และโกโก้แมสหรือโกโก้เค้ก, ๐๕.๑.๓ ผลิตภัณฑ์สำหรับป้ายหรือทาขนมจากโกโก้, ๐๕.๑.๔ ช็อกโกแลตและขนมหวานที่ทำจากโกโก้ ในตารางที่ ๑, ๒ และ ๓ ของ GSFA เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ดังกล่าว โดยใช้หลักการตาม Decision-tree

๓.๓ รับรองการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ปลารมควัน (Standard for Smoked Fish, Smoked-Flavoured Fish และ Smoke-dried Fish (CODEX STAN ๓๑๑-๒๐๑๓)) และรับรองการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในหมวดอาหาร ๐๙.๒ สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการแปรรูป และ ๐๙.๒.๕ สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมัก หรือทำเค็ม ในตารางที่ ๑, ๒ และ ๓ ของ GSFA เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ดังกล่าว โดยใช้หลักการตาม Decision-tree

๓.๔ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยประเทศออสเตรเลียเป็นแกนนำ เพื่อดำเนินงานต่อไปในการจัดทำข้อเสนอแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกัน ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจำนวน ๑๐ มาตรฐาน รวมถึงพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA ซึ่ง Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables (CCPFV) พิจารณาแล้วเห็นว่าไม่มีความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต ในผลิตภัณฑ์ผักผลไม้จำนวน ๓ มาตรฐาน ที่ค้างพิจารณาจากการประชุม CCFA ครั้งที่ ๔๘ นอกจากนี้ยังมอบหมายให้จัดทำแนวปฏิบัติสำหรับ commodity committee ในการพิจารณาปรับประสานข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์กับ GSFA ให้มีความสอดคล้องกัน

๔. เรื่องอื่นๆ

๔.๑ เห็นชอบเสนอให้ CAC ครั้งที่ ๓๙ รับรองการแก้ไขเอกสาร General Standard for the Labelling of Food Additives When Sold As Such (CODEX STAN ๑๐๗-๑๙๘๑) ใน Section ๔.๑c and ๕.๑c ในขั้นที่ ๕/๘ ซึ่งรายละเอียดการแก้ไขเอกสารดังกล่าวสอดคล้องกับความเห็นที่ประเทศไทยเสนอ

๔.๒ เห็นชอบเสนอร่างการแก้ไข The International Numbering System (INS) for food Additive ให้ CAC ครั้งที่ ๓๙ รับรองในขั้นที่ ๕/๘ และเห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) นำโดยประเทศอิหร่าน เพื่อจัดเตรียมข้อเสนอแก้ไข INS ของวัตถุเจือปนอาหารและเวียนความเห็นในขั้นตอนที่ ๓

๔.๓ เห็นชอบเสนอการกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (specifications) ของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน ๘ รายการให้ CAC ครั้งที่ ๓๙ รับรองเป็น Codex specifications ในขั้นที่ ๕/๘ และยกเลิกกำหนดคุณภาพมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน ๓ รายการ ได้แก่ Aluminium silicate (INS ๕๕๙), Calcium aluminium silicate (INS ๕๕๖) และ Glycerol ester of gum rosin (INS ๔๔๕(ii))

๔.๔ เห็นชอบการจัดลำดับความสำคัญของวัตถุเจือปนอาหาร เพื่อเสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัยจำนวน ๔๐ รายการ

๔.๕ เห็นชอบระบุเงื่อนไขการใช้ secondary food additive ตามแนวปฏิบัติที่ปฏิบัติอยู่ในปัจจุบัน โดยไม่มีการจัดทำ Guideline หรือข้อกำหนดสำหรับการใช้ secondary food additive เพิ่มเติม