

สรุปผลการประชุม

การประชุม Working Group of the Proposed Draft Annex on Control Measures for *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* in Bivalve Shellfish

ระหว่างวันที่ 26 – 29 พฤษภาคม 2552

ณ เมืองเกียวโต ประเทศญี่ปุ่น

ที่ประชุมคณะทำงานโดยมีประเทศญี่ปุ่น เป็นประธานในคณะทำงาน มีผู้เข้าร่วม 16 คน จาก 7 ประเทศ สหภาพยุโรป และองค์การระหว่างประเทศ 2 องค์การ

ที่ประชุมพิจารณาร่างมาตรฐาน Proposed Draft Annex on Control Measures for *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* In Bivalve Shellfish โดยละเอียด สรุปสาระสำคัญผลการประชุม ได้ดังนี้

1. เห็นควรให้เปลี่ยนชื่อของร่างมาตรฐานตามข้อเสนอของญี่ปุ่นจาก Proposed Draft Annex on Control Measures for *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* in Molluscan Shellfish เป็น Proposed Draft Annex on Control Measures for *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* in Bivalve Molluscs เนื่องจากร่างมาตรฐานนี้มุ่งเน้นไปที่หอย 2 ฝา ซึ่งมีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของเชื้อทั้ง 2 ชนิดมากกว่าหอยประเภทอื่นๆ และพฤติกรรมการบริโภคหอย 2 ฝา มีหลายรูปแบบ เช่น ดิบ กึ่งสุก กึ่งดิบ และสุก ซึ่งเสี่ยงต่อผู้บริโภค

2. เห็นชอบตามข้อเสนอของประเทศไทยและฝรั่งเศส ที่ขอให้ขอบข่ายของเอกสารนี้ครอบคลุมเชื้อจุลินทรีย์เพียง *Vibrio parahaemolyticus* และ *Vibrio vulnificus* สายพันธุ์ที่ก่อโรค (pathogen) และไม่เห็นชอบตามข้อเสนอของแคนาดาที่เสนอให้ขอบข่ายของเอกสารนี้ครอบคลุมเชื้อ *Vibrio* สายพันธุ์อื่น เช่น *Vibrio cholera non O1 and O139*, *Vibrio alginolyticus* เนื่องจากไม่มีข้อมูลด้านการประเมินความเสี่ยงและด้านวิทยาศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้องสนับสนุนอย่างเพียงพอ

3. เห็นชอบให้แบ่งเอกสารออกเป็น 2 ส่วน โดยแบ่งตามลักษณะ/รูปแบบการบริโภค ซึ่งมีอยู่ 5 แบบ คือ

- (1) แบบดิบในขณะที่หอย 2 ฝายังมีชีวิตอยู่ (live)
- (2) แบบดิบแต่หอยไม่มีชีวิต (raw)
- (3) หอยดิบที่ผ่านกระบวนการหลังการจับ (post-harvesting process) เพื่อลดเชื้อ เช่น แช่เยือกแข็ง
- (4) หอยกึ่งดิบกึ่งสุก (partially treated) เช่น หอยลวก
- (5) หอยสุก (thoroughly treated)

โดยเอกสารส่วนที่ 1 กำหนดหลักการปฏิบัติที่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์แบบที่ (1), (2) และ (3) ส่วนที่ 2 กำหนดหลักการปฏิบัติที่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์เฉพาะแบบที่ (4) โดยที่ประชุมเห็นชอบข้อเสนอประเทศไทยให้ตัดผลิตภัณฑ์แบบที่ (5) ออกจากเอกสารนี้ เนื่องจากผลิตภัณฑ์แบบนี้มีมาตรฐานฉบับหลัก (main code) ที่ควบคุมผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำโดยรวม ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์หอยปรุงสุกที่

ประเทศไทยส่งออกมาก ไม่ต้องถูกควบคุมในมาตรฐานฉบับนี้ ซึ่งมีความเข้มงวดกว่าการควบคุมผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำทั่วไป กำหนดครอบคลุมอยู่แล้ว

3. เห็นชอบกับนิยามของ “post-harvest-processing” โดยหมายถึงกระบวนการที่ปฏิบัติ/การจัดการหลังการจับ เช่น แช่เยือกแข็ง, การใช้ความร้อนที่อุณหภูมิต่ำ เพื่อลดปริมาณเชื้อของ *V. parahaemolyticus* และ *V. vulnificus* ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค แต่ยังคงรักษาสภาพดิบของหอยอยู่

4. เห็นชอบกับนิยามของ “partially treated” โดยหมายถึงกระบวนการที่ปฏิบัติ/การจัดการหลังการจับ เช่น ลวก เพื่อลดปริมาณเชื้อของ *V. parahaemolyticus* และ *V. vulnificus* ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค แต่หอยเสียสภาพดิบแล้ว และเพื่อป้องกันการสับสน/การเข้าใจผิดระหว่างคำว่า “undercooked” และ “partially treated” ซึ่งมีความหมายเหมือนกัน ที่ประชุมจึงมีมติให้ใช้คำว่า “partially treated” แทน “undercooked”

5. ที่ประชุมรับทราบข้อมูลที่มาของตารางที่ 1 ในเรื่อง predictive models ที่จัดทำโดยผู้แทนสหรัฐอเมริกา แล้วพบว่าเป็นข้อมูลที่ได้มาจากการทำ predictive models ของ *V. parahaemolyticus* ในหอยนางรม และใช้สูตรการคำนวณจาก FAO ที่ประชุมจึงมีมติแก้ไขชื่อและหมายเหตุในตารางที่ 1 ให้ชัดเจน และเห็นควรให้ผู้แทนสหรัฐอเมริกานำเสนอ predictive models ดังกล่าว ให้ผู้แทนจากประเทศต่าง ๆ รับทราบและเข้าใจในระหว่างการประชุม Codex Committee on Food Hygiene (CCFH) ครั้งที่ 42 นอกจากนี้ควรเสนอให้ FAO จัดทำการศึกษา predictive models สำหรับ *V. parahaemolyticus* และ *V. Vulnificus* ในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ เพิ่มเติมด้วย

6. ที่ประชุมพิจารณาประเด็นอุณหภูมิและเวลาในการจัดการ, เก็บรักษา และการขนส่ง แล้วเห็นว่าเนื่องจากอุณหภูมิและเวลาเป็นปัจจัยสำคัญในการเจริญเติบโตของเชื้อซึ่งมีผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค จึงมีมติเห็นควรให้กำหนดข้อปฏิบัติในด้านการควบคุมอุณหภูมิ โดยให้ลดอุณหภูมิลงอย่างรวดเร็ว เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของ *V. parahaemolyticus* และ *V. vulnificus* แต่เมื่อพิจารณาข้อคิดเห็นของประเทศเม็กซิโกที่ไม่เห็นด้วยที่จะให้มีการกำหนดให้ดำเนินการลดอุณหภูมิลงอย่างรวดเร็ว หลังการจับสัตว์น้ำ (ตามที่กำหนดไว้ในร่างเอกสารนี้) กับผลิตภัณฑ์ทุกประเภท เนื่องจากการลดอุณหภูมิลงอย่างรวดเร็ว อาจมีผลต่อหอย 2 ฝาที่จำหน่ายแบบยังมีชีวิตอยู่ (ผลิตภัณฑ์แบบที่ (1)) เพราะอาจทำให้หอยตายได้ เพื่อหลีกเลี่ยงข้อถกเถียงในประเด็น ที่ประชุมจึงเห็นควรให้อ้างอิงไปยังมาตรฐาน Code of practice for Fish and Fishery Products (Section 7.3) ที่กำหนดหลักการปฏิบัติที่ดีหลังการจับสัตว์น้ำด้านการควบคุมอุณหภูมิอยู่แล้ว

7. เห็นควรให้กำหนดข้อปฏิบัติด้านการควบคุม/ป้องกัน การปนเปื้อนข้าม (cross-contamination) ระหว่างผลิตภัณฑ์หอยแบบต่างๆ ตลอดเส้นทางการผลิตอาหาร (food chain) และเห็นควรให้กำหนดให้ หอยกึ่งดิบกึ่งสุก (partially treated) ต้องได้รับการปฏิบัติที่สามารถลดปริมาณเชื้อให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยวิธีการปฏิบัติในการลดเชื้อจุลินทรีย์ต้องได้รับการตรวจสอบการใช้ได้ (validation) แต่ไม่จำเป็นต้องได้รับการยืนยันจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่

8. เห็นควรให้ระบุข้อแนะนำในการจัดการสำหรับผู้บริโภคก่อนการบริโภค เช่น อุณหภูมิที่เก็บรักษา และอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อน ลงบนฉลากของผลิตภัณฑ์ด้วย

ข้อเสนอแนะ

การประชุมครั้งนี้บรรลุผลตามท่าทีของประเทศไทย โดยสามารถผลักดันให้ผลิตภัณฑ์หอยปรุงสุกที่ประเทศไทยส่งออกมาก ไม่อยู่ในขอบข่ายของร่างมาตรฐานนี้ เพื่อจะได้ไม่ต้องถูกควบคุมเข้มงวดมาก รวมทั้งผลักดันให้ร่างมาตรฐานนี้เน้นการควบคุมกับเชื้อ *Vibrio* สายพันธุ์ก่อโรค แต่ในขณะเดียวกัน ประเทศไทยยังมีการส่งออกหอยประเภทอื่นบ้าง เช่น หอยดิบสด หรือหอยดิบแช่แข็ง ที่ยังอยู่ใต้การควบคุมตามร่างมาตรฐานนี้ ซึ่ง มกอช. จะรวบรวมข้อมูลการปฏิบัติในประเทศและติดตามร่วมให้ข้อคิดเห็นคณะกรรมการสาขาสุขภาพลักษณะอาหารของเด็กต่อไป