

สรุปผลการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
(Codex Committee on Fish and Fishery Products; CCFFP) ครั้งที่ ๓๓

ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗

ณ เมือง Bergen ราชอาณาจักรนอร์เวย์

๑. การประชุมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประชุมทั้งสิ้น ๑๖๑ คน ประกอบด้วยผู้แทนจากประเทศต่างๆ จำนวน ๕๘ ประเทศ และองค์กรระหว่างประเทศ จำนวน ๖ องค์กร โดยมี Mr. Bjorn Rothe Knudtsen จาก Norwegian Food Safety Authority ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม

๒. ที่ประชุมเห็นชอบร่างมาตรฐานเพื่อเสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Commission - CAC) ครั้งที่ ๓๗ ให้การรับรองในขั้นที่ ๘ ซึ่งเป็นขั้นสุดท้ายที่จะนำไปประกาศเป็นมาตรฐานต่อไป จำนวน ๒ เรื่อง ได้แก่

๒.๑ หลักเกณฑ์สำหรับวิธีวิเคราะห์สารชีวพิษในมาตรฐานหอยสองฝา (Proposed Draft Performance Criteria for Reference and Confirmatory Methods for Marine Biotoxins (Section I-๘.๖ Determination of Biotoxins) in the Standard for Raw and Live Bivalve Molluscs) โดยเปลี่ยนชื่อหัวข้อเป็น Section I-8.6.1 Criteria for Determination of Toxin Analogues by Chemical methods เพื่อความเข้าใจที่ชัดเจนว่าหลักเกณฑ์ภายใต้หัวข้อนี้จะใช้เฉพาะวิธีทางเคมีโดยใช้ได้กับสารชีวพิษทุกชนิดในกลุ่ม STX, OA, Domoic Acid และ AZA และเพิ่มเติม Section I-8.6.2 Biological and Functional Methods to Determine Paralytic Shellfish Toxicity โดยใช้วิธี AOAC 959.08 หรือวิธีอื่นที่เทียบเท่า นอกจากนี้ เห็นชอบที่จะไม่รวม Toxicity Equivalency Factors (TEFs) ในหลักเกณฑ์ดังกล่าวเนื่องจากยังต้องพิจารณาในเรื่อง reliability และ validity ของ TEFs โดยเฉพาะอย่างยิ่ง TEFs ของ saxitoxin group

๒.๒ ร่างมาตรฐานผลิตภัณฑ์หอย scallop สดและแช่เยือกแข็ง (Draft Standard for Raw, Fresh and Quick Frozen Scallop Products) โดยเห็นชอบให้เปลี่ยนชื่อมาตรฐานเป็น “Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products” เพื่อความชัดเจนว่าผลิตภัณฑ์ Quick Frozen Scallop ในมาตรฐานนี้เป็นหอยดิบที่ยังไม่ผ่านการปรุงสุก รวมถึงปรับปรุงขอบข่ายมาตรฐานให้ครอบคลุมผลิตภัณฑ์เพียง ๓ ประเภท ได้แก่ ๑) Fresh or Quick Frozen Scallop Meat ๒) Fresh or Quick Frozen “Roe-on Scallops” ที่ยังมีไข่ (roe) เหลือติดอยู่ และ ๓) Quick Frozen “Scallop Meat” , or Quick Frozen “Roe-on Scallops Meat” ที่มีการเติมน้ำและ/หรือสารละลายของน้ำและฟอสเฟต นอกจากนี้ ที่ประชุมเห็นชอบให้ปรับปรุง Section 7 Labelling ในเรื่องเปอร์เซ็นต์ของเนื้อหอยและเปอร์เซ็นต์ของน้ำที่เติม ให้มีความยืดหยุ่นมากขึ้น โดยให้ขึ้นอยู่กับกฎระเบียบของประเทศที่ผลิตภัณฑ์วางจำหน่าย

๓. ที่ประชุมเห็นชอบร่างมาตรฐานเพื่อเสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Commission - CAC) ครั้งที่ ๓๗ ให้การรับรองในขั้นที่ ๕ จำนวน ๑ เรื่อง ได้แก่ หลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตน้ำปลา (Proposed Draft Code of Practice for Processing of Fish Sauce) ซึ่งประเทศไทยและเวียดนามเป็นแกนนำในการยกร่าง โดยผู้แทนไทยได้นำเสนอความเป็นมารวมถึงการปรับปรุงร่างมาตรฐานตามข้อคิดเห็นที่ได้รับจากประเทศสมาชิก ซึ่งประเด็นที่สำคัญได้แก่ความสอดคล้องกับมาตรฐานน้ำปลา (CODEX STAN 302-2011) และอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตน้ำปลา นอกจากนี้ ยังได้อธิบายให้ที่ประชุมทราบถึงกระบวนการผลิตน้ำปลารวมถึงการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ(ปลา)ก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต โดยเน้นการใช้เกลือ

ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อชะลอการเสื่อมสภาพและยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ก่อโรคมกกว่าการควบคุมอุณหภูมิซึ่งอาจทำให้เกลือซึมเข้าสู่ตัวปลาได้ช้า โดยที่ประชุมเห็นชอบให้เพิ่มเติม sub-section ภายใต Introduction เพื่ออธิบายรายละเอียดของ hazards และ defects ที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตน้ำปลา รวมถึงเพิ่มเติมประเด็นเรื่องการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ (ปลา) บนเรือประมงไว้ใน sub-section ดังกล่าว

๔. ร่างมาตรฐานที่ยังมีความคิดเห็นที่แตกต่างต้องนำกลับไปเวียนขอความคิดเห็นของประเทศสมาชิก หรือให้คงสถานะเดิม มี ๕ เรื่องได้แก่.

๔.๑ Proposed Draft Code of Practice on the Processing of Scallop Meat

ที่ประชุมเห็นชอบให้นำร่าง Code of Practice กลับไปเวียนขอความคิดเห็นจากประเทศสมาชิกในขั้นที่ ๓ และให้จัดตั้งคณะทำงานอิลีคทรอนิกส์ (EWG) นำโดยประเทศแคนาดา เพื่อปรับปรุงร่าง Code of Practice ตามความเห็นที่ได้รับจากประเทศสมาชิก รวมถึงให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ Scallop และมีความชัดเจนในประเด็นเรื่อง biotoxin risk และนำมาพิจารณาอีกครั้งในการประชุมครั้งต่อไป

๔.๒ Proposed Draft Code of Practice Fish and Fishery Products (section on Sturgeon Caviar)

ที่ประชุมเห็นชอบให้ปรับปรุงนิยามคำว่า “Extra pure food grade salt” ให้สอดคล้องกับ Standard for Food Grade Salt (CODEX STAN 150-1985) ปรับปรุงนิยามคำว่า “Pasteurization” ให้สอดคล้องกับนิยามที่ใช้ใน Section of Crab และ Lobsters ของ Code of Practice และเห็นชอบให้ตั้งคณะทำงานอิลีคทรอนิกส์ (EWG) นำโดยประเทศอิหร่าน เพื่อปรับปรุงร่าง Code of Practice ตามความเห็นที่ได้รับจากประเทศสมาชิก รวมถึงเวียนขอความคิดเห็นจากประเทศสมาชิกขั้นที่ ๓ และนำมาพิจารณาอีกครั้งในการประชุมครั้งต่อไป

๔.๓ Discussion Paper on Histamine

ที่ประชุมเห็นชอบให้ตั้งคณะทำงานอิลีคทรอนิกส์ (EWG) นำโดยประเทศญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกา เพื่อทบทวนมาตรการในการควบคุม Histamine ใน Code of Practice Fish and Fishery Products และพิจารณาค่า uncertainty factor และ safety limits สำหรับ histamine ในมาตรฐานสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ รวมถึงแผนการชักตัวอย่าง (sampling plans) ที่เหมาะสม เพื่อเสนอที่ประชุมครั้งต่อไป

๔.๔ Discussion Paper on nitrogen factor

ที่ประชุมเห็นชอบให้ประเทศสหรัฐอเมริกา ร่วมกับสหราชอาณาจักรจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอในการปรับปรุงตารางค่า nitrogen factor ใน section ๗.๔ Codex Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) เพื่อเสนอในการประชุมครั้งต่อไป

๔.๕ Code of Practice Fish and Fishery Products (optional final product requirement for commodities)

ที่ประชุมเห็นชอบให้แจ้งเวียนประเทศสมาชิกพิจารณาว่า section ใดใน appendices ของ Code of Practice ซึ่งเป็นประเด็นเรื่องคุณภาพหรือความปลอดภัยที่มีความสำคัญและสมควรรวมไว้ใน Code of Practice ทั้งนี้ รวมถึง appendix I ซึ่งเป็นข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการใช้ Modified Atmosphere Packaging อย่างถูกต้อง เพื่อพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป

๕. เรื่องอื่นๆ

๕.๑ Food Additive in the Standards for Smoked Fish, Smoke Flavoured Fish and Smoked Dried Fish

ที่ประชุมเห็นชอบไม่เพิ่มเติม food additives ๓ ชนิด ที่อนุญาตให้ใช้ในมาตรฐาน Smoked Fish และ Smoke Flavoured Fish ได้แก่ Brilliant Blue (INS 133), Caramel 1 (INS 150a) และ Sodium Nitrite (INS 250) เนื่องจากไม่มีข้อมูลความจำเป็นในการผลิต

๕.๒ Proposed Food Additive Provisions in Standards for Fish and Fishery Products (Food Additive Provisions in Adopted Standards)

ที่ประชุมเห็นชอบการปรับปรุงข้อกำหนดเรื่อง food additives ในมาตรฐานสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำของ Codex ที่ได้ประกาศแล้ว ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GSFA จำนวน ๔ เรื่อง ได้แก่

๕.๒.๑ Codex General Standard for Quick Frozen Fish Fillet (CODEX STAN 190-1995)

๕.๒.๒ Codex Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989)

๕.๒.๓ Codex Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)

๕.๒.๔ Codex Standard for Quick Frozen Shrimp or Prawns (CODEX STAN 92-1981)

๕.๒.๕ Codex Standard for Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981) โดยเห็นชอบให้เสนอโคเด็กซ์สาขา food additive ในมาตรฐานสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่เหลือให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GSFA ต่อไป

๕.๓ ข้อเสนอการจัดทำ Standard for Fresh Chilled Pirarucu (*Arapima gigas*) Fillet or Whole Fish โดยประเทศโคลัมเบีย

เนื่องด้วยข้อจำกัดในเรื่องเวลาและได้รับเอกสารในระยะเวลากระชั้นชิด ที่ประชุมจึงเห็นชอบให้ผู้แทนประเทศโคลอมเบียจัดเตรียมเอกสารข้อเสนอการจัดทำมาตรฐานดังกล่าวเพื่อเสนอที่ประชุมครั้งต่อไป