

สรุปผลการประชุม
Codex Committee on Food Additives (CCFA) ครั้งที่ ๔๕ ระหว่างวันที่ ๑๘-๒๒ มีนาคม ๒๕๕๖
และการประชุม The Working Groups on GSFA ในวันที่ ๑๕-๑๖ มีนาคม ๒๕๕๖
ณ กรุงปักกิ่ง สาธารณรัฐประชาชนจีน

ตามที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้ส่งผู้แทนเข้าร่วมการประชุม CCFA ครั้งที่ ๔๕ จัดขึ้นระหว่างวันที่ ๑๘-๒๒ มีนาคม ๒๕๕๖ ณ กรุงปักกิ่ง สาธารณรัฐประชาชนจีน มี Dr.Chen Junshi, Professor of the China National Center for Food Safety Risk Assessment เป็นประธานการประชุม และมีผู้เข้าร่วมประชุมจากประเทศสมาชิก ๖๖ ประเทศ องค์กรที่เป็นสมาชิก ๑ องค์กร องค์กรระหว่างประเทศ ๓๓ องค์กร และ FAO/WHO โดยสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ ดังนี้

๑. ผลการเปลี่ยนแปลงของสถานะ ADI และข้อเสนอด้านพิษวิทยาจาก JECFA มีมติ ดังนี้

๑.๑ Magnesium dihydrogen diphosphate : JECFA เวียนขอข้อมูลปริมาณการใช้ magnesium-containing food additives และ phosphate-containing food additives รวมถึงข้อมูลทางพิษวิทยาของเกลือของฟอสเฟต (phosphate salts)

๑.๒ Mineral oil (medium and low viscosity) classes II and III : เพิกถอนค่า temporary group ADI

๑.๓ เอนไซม์ 3-Phytase จาก *Aspergillus niger*, Serine protease (chymotrypsin) จาก *Nocardiosis prasina* และ Serine protease (trypsin) จาก *Fusarium oxysporum* : กำหนดค่า ADI เป็น not specified และให้รวมอยู่ในฐานข้อมูลสารช่วยผลิต

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

๒.๑ เห็นชอบรับรองค่าปริมาณสูงสุด (ML) ของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน ๕๓๘ ค่า ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร ๙๖ ชนิด และเสนอให้ Codex Alimentarius Commission (CAC) รับรองในชั้นที่ ๘ และ ๕/๘ เช่น สารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) สารอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) สารทำให้คงตัว (stabilizer) และสารเพิ่มความข้นเหนียว (thickener) เป็นต้น รวมถึงพิจารณารับรองค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารที่มีอลูมิเนียมเป็นส่วนประกอบ (aluminium-containing food additives) ได้แล้วเสร็จ

โดยค่ากำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่ประเทศไทยเสนอและได้รับความเห็นชอบที่เป็นประเด็นสำคัญ ได้แก่ การเสนอปรับลดค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารที่มีอลูมิเนียมเป็นส่วนประกอบ เนื่องจากมีผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งหลายค่าที่โคเด็กซ์รับรองสอดคล้องกับความเห็นของประเทศไทย

ทั้งนี้ สหภาพยุโรป และประเทศนอร์เวย์ ได้สงวนสิทธิ์การรับรองค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารที่มีอลูมิเนียมเป็นส่วนประกอบ เนื่องจากเหตุผลด้านความปลอดภัย

๒.๒ เห็นชอบให้ยกเลิกค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารที่มีอลูมิเนียมเป็นส่วนประกอบ ในมาตรฐานสินค้าที่คณะกรรมการสาขาปฏิบัติการทำงานไปแล้ว ได้แก่

- Standard for Milk Powders and Cream Powders (CODEX STAN 207-1999)
- Standard for Edible Casein Products (CODEX STAN 290-1995)

- Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006)
- General Standard for Cheese (CODEX STAN 283-1978)
- Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese (CODEX STAN 221-2001)
- Standards for individual cheeses (CODEX STAN 262-272)
- Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981)

๒.๓ เห็นชอบให้ยุติการพิจารณาข้อเสนอค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหาร เนื่องจากการพิจารณาลดปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีลอรีนเป็นส่วประกอบและการยุติการพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน Table 1 และ Table 2 ของ GSFA ที่อยู่ใน Table 3 ที่ทำหน้าที่เป็น acidity regulator หรือ emulsifier, stabilizer และ thickener ที่ไม่มีความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตในหมวดอาหารที่อยู่ใน annex to table 3 จำนวน ๓๖๐ ค่า ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร ๕๓ ชนิด

๒.๔ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) on GSFA โดยมีประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นแกนนำ ดำเนินงานในการจัดทำข้อเสนอแนะในการพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหาร ดังนี้

- ข้อเสนอแนะในการพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารของหมวดอาหาร 16.0 “prepared food”
- ข้อเสนอแนะในการพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารที่มีการเสนอใหม่ตามเอกสาร CX/FA 13/45/12
- ข้อเสนอแนะในการพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน Table 1 และ Table 2 ของ GSFA ที่เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่อยู่ใน Table 3 ที่คงค้างพิจารณาในการประชุม เนื่องจากมีหน้าที่ทางเทคโนโลยีอื่นที่นอกเหนือจากเป็น acidity regulator
- ข้อเสนอแนะในการพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน Table 1 และ Table 2 ของ GSFA ที่เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่อยู่ใน Table 3 ที่มีหน้าที่ทางเทคโนโลยีอื่น ที่นอกเหนือจากเป็น emulsifier, stabilizer, thickener, colour และ sweetener

๒.๕ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยมีประเทศฝรั่งเศสเป็นแกนนำ ดำเนินงาน ในการจัดทำข้อเสนอแนะในการพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน Table 1 และ Table 2 ของ GSFA ที่เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่อยู่ใน Table 3 ที่มีหน้าที่ทางเทคโนโลยีเป็น acidity regulator, emulsifier, stabilizer และ thickener ในหมวดอาหาร ๑๔.๒.๓ “grape wine”

๒.๖ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยมีประเทศนิวซีแลนด์เป็นแกนนำ ดำเนินงานในการแก้ไขคำอธิบายหมวดอาหารในกลุ่มนมและผลิตภัณฑ์นม ได้แก่ หมวด ๐๑.๑.๑, ๐๑.๑.๑.๑, ๐๑.๑.๑.๒ และ ๐๑.๑.๒ รวมถึงจัดทำข้อเสนอแนะในการพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน Table 1 และ Table 2 ของ GSFA ที่เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่อยู่ใน Table 3 ที่มีหน้าที่ทางเทคโนโลยีเป็น emulsifier, stabilizer และ thickener

๒.๗ เห็นชอบให้คงค้างข้อกำหนดการใช้ aspartame-acesulfame salt ไว้จนกว่าจะมีการพิจารณา note 161 แล้วเสร็จ

๒.๘ เห็นชอบให้คงค้างข้อกำหนดการใช้ nisin ไว้จนกว่า JECFA จะประเมินความปลอดภัยของ nisin แล้วเสร็จ

๓. คำกำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารใน Codex Commodity Standard มีมติ ดังนี้

๓.๑ Standard for Fish Sauces (CODEX STAN 301-2011): รับรองการใช้ tartrates ที่ ๒๐๐ mg/kg (as tartaric acid)

๓.๒ Draft standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured Fish and Smoked-dried Fish: รับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานปลารมควัน ยกเว้น dextrin, roasted starch (INS 1400) และ polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate (INS 433) เนื่องจากสารดังกล่าวใช้เป็นสารแต่งกลิ่นรส โดยให้ระบุอ้างอิง Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008) ไว้ในมาตรฐานแทน ซึ่งสหภาพยุโรปและประเทศนอร์เวย์ได้ขอสงวนสิทธิ์ในการรับรองการอนุญาตใช้ sunset yellow FCF ในมาตรฐานนี้ เนื่องจากเหตุผลด้านความปลอดภัย

๓.๓ Draft standard for Raw, Fresh, and Quick Frozen Scallop Products: ไม่รับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานดังกล่าว เนื่องจากมีข้อมูลการใช้ฟอสเฟสไม่เพียงพอต่อการพิจารณา

๓.๔ Proposed draft Standard for Table Olives (revision of CODEX STAN 66-1981), Standard for Certain Canned Citrus Fruits (CODEX STAN 254-2003), Standard for Preserved Tomatoes (CODEX STAN 57-1981) และ Standard for Processed Tomato Concentrates (CODEX STAN 57-1981) : รับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานดังกล่าว ได้แก่ acidity regulator และ firming agent

๓.๕ Proposed draft Regional Standard for Tempe: รับรองการใช้สารช่วยผลิตในมาตรฐานดังกล่าว โดยให้ระบุอ้างอิง Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008) ไว้ในมาตรฐานด้วย

๓.๖ Regional Standard for Chilli Sauce (CODEX STAN 306R-2011): รับรองข้อกำหนดการใช้ tartrate ที่ ๕,๐๐๐ mg/kg, parahydroxybenzoates (INS 214 และ 218) ที่ ๑,๐๐๐ mg/kg และ saccharin (INS 954(i-iv)) ที่ ๑๕๐ mg/kg

๓.๗ Regional Standard for Fermented Soybean Paste: รับรองข้อกำหนดการใช้ tartrate ที่ ๑,๐๐๐ mg/kg (CODEX STAN 298R-2009)

๓.๘ Proposed draft Standard for Non-Centrifugated Dehydrated Sugar Cane Juice: รับรองการใช้ calcium hydroxides เป็นสารช่วยผลิต โดยให้ระบุอ้างอิง Guidelines on Substances used as Processing Aids (CAC/GL 75-2010) ไว้ในมาตรฐานด้วย

๓.๙ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยประเทศออสเตรเลียเป็นแกนนำเพื่อดำเนินงานต่อในการจัดทำข้อเสนอแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA และมาตรฐานผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ให้สอดคล้องกัน โดยใช้ decision-tree ที่แก้ไขแล้วเป็นเครื่องมือ รวมถึงมาตรฐานชุป และผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลตและโกโก้

๔. เรื่องอื่นๆ

๔.๑ เห็นชอบเสนอการแก้ไขเอกสาร Guidelines for the Evaluation of Food Additive Intakes (CAC/GL 3-1989) ให้ CAC ครั้งที่ ๓๖ รับรองเป็นงานใหม่ และจัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยประเทศบราซิลเป็นแกนนำ เพื่อจัดทำข้อเสนอในการทบทวนแก้ไขเอกสารดังกล่าว และเวียนขอความเห็นในขั้นที่ ๓

๔.๒ เห็นชอบเสนอร่างการแก้ไข The International Numbering System (INS) for food Additive ให้ CAC ครั้งที่ ๓๖ รับรองในขั้นที่ ๕/๘ และเห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) นำโดยประเทศอิหร่าน จัดเตรียมข้อเสนอแก้ไข INS ของวัตถุเจือปนอาหารและเวียนความเห็นในขั้นตอนที่ ๓

๔.๓ เห็นชอบเสนอ food additive specifications จำนวน ๘ รายการ และสารแต่งกลิ่นรส จำนวน ๙๓ รายการให้ CAC ครั้งที่ ๓๖ รับรองเป็น Codex specifications ในขั้นที่ ๕/๘ และเสนอยกเลิก specifications ของ mineral oil (medium and low viscosity)

๔.๔ เห็นชอบการจัดลำดับความสำคัญของวัตถุเจือปนอาหารที่เสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัยทั้งหมด ๑๒ รายการ และสารปรุงแต่งกลิ่นรสทั้งหมด ๑๔๔ รายการ

๔.๕ เห็นชอบให้มีการจัดทำ discussion paper เกี่ยวกับหลักเกณฑ์การใช้ “additive in additive” โดยมอบหมายให้สหภาพยุโรปจัดเตรียมเอกสารดังกล่าว เพื่อพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป

๔.๖ เห็นชอบให้ใช้หลักเกณฑ์ในการจัดลำดับความสำคัญของรายการวัตถุเจือปนอาหารเป็น screening tool ในการที่จะเสนอให้ JECFA ทบทวนการประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร (re-evaluation) และเห็นชอบการจัดลำดับความสำคัญของสารสีทั้ง ๓๘ ชนิด ทั้งนี้เห็นชอบให้มีการจัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยมีประเทศแคนาดาเป็นแกนนำเพื่อจัดทำ discussion paper เพื่อเสนอแนะขั้นตอนที่เป็นไปได้ในการเสนอผลที่ได้จากใช้ screening tool

๔.๗ เห็นชอบให้ใช้หลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้ เป็นเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกสารช่วยผลิตที่จะนำเข้ามารวมเข้าไว้ในฐานข้อมูล (Database on Processing Aids)

- เป็นสารที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามนิยามของสารช่วยผลิต ซึ่งระบุใน Procedural manual และ Guidelines on Substances used as Processing Aids (CAC/GL 75-2010)

- เป็นสารที่มีการใช้เป็นสารช่วยผลิตในประเทศสมาชิก ๑ ประเทศ หรือมากกว่า

๔.๘ เห็นชอบให้มีการจัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยมีประเทศอังกฤษเป็นแกนนำและมีประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นผู้ช่วย เพื่อดำเนินงานในการพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารที่มีการใช้ note 161 เป็นเงื่อนไข และหาแนวทางในการใช้ note อื่น (alternative note) แทน note 161 โดยเริ่มจากข้อกำหนดสำหรับสารให้ความหวาน ได้แก่ acesulfame potassium, aspartame และ aspartame-acesulfame salt
