

Codex Committee on Food Additives (CCFA) ครั้งที่ ๕๐ ระหว่างวันที่ ๒๖-๓๐ มีนาคม ๒๕๖๑
และการประชุม The Working Groups on GSFA ในวันที่ ๒๓-๒๔ มีนาคม ๒๕๖๑
ณ เมืองเซี่ยเหมิน สาธารณรัฐประชาชนจีน

การประชุม Codex Committee on Food Additives (CCFA) อยู่ภายใต้โครงการมาตรฐาน เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (โคเด็กซ์) เพื่อพิจารณาคำกำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร (General Standard for Food Additives: GSFA) ในอาหารกลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (หมวดอาหาร ๐๙.๐) ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ (หมวดอาหาร ๑๐.๐) สารให้ความหวาน (หมวดอาหาร ๑๑.๐) เครื่องปรุง (หมวดอาหาร ๑๒.๐) อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ (หมวดอาหาร ๑๓.๐) เครื่องดื่ม (หมวดอาหาร ๑๔.๐) และขนมขบเคี้ยว (หมวดอาหาร ๑๕.๐) การใช้ในเตรทและไนโตรทรีโน อาหาร รวมถึงการปรับประสานข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำให้มีความสอดคล้องกัน ซึ่งเป็นประเด็นสำคัญที่ประเทศไทยต้องร่วมให้ข้อคิดเห็นเพื่อรักษาผลประโยชน์ของประเทศ

การประชุม CCFA ครั้งที่ ๕๐ มี Dr. Yongxiang Fan, Professor of the China National Center for Food Safety Risk Assessment เป็นประธานการประชุม และมีผู้เข้าร่วมประชุมจากประเทศสมาชิก ๕๓ ประเทศ องค์กรที่เป็นสมาชิก ๑ องค์กร และองค์กรระหว่างประเทศ ๓๒ องค์กร รวมถึง FAO/WHO โดยสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ ดังนี้

๑. ผลการเปลี่ยนแปลงของสถานะ ADI และข้อเสนอด้านพิษวิทยาจาก JECFA มีมติ ดังนี้

- Brilliant Blue FCF: กำหนดค่า ADI (Acceptable daily intake) ที่ ๐-๖ mg/kg bw ซึ่งเป็นค่าที่ปลอดภัยสำหรับเด็ก และได้ทบทวนแก้ไขคุณภาพมาตรฐาน (specifications) ของ Brilliant Blue FCF และให้จัดทำจดหมายเวียนเพื่อให้ประเทศสมาชิกเสนอข้อมูลการใช้และปริมาณการใช้สารดังกล่าวในตารางที่ ๑ และตารางที่ ๒ ของ GSFA

- β -Carotene-rich extract จาก *Dunaliella salina*: JECFA ระบุว่าไม่มีข้อกังวลต่อสุขภาพในการใช้สารดังกล่าวเป็นสีในอาหาร และเสนอให้กำหนดเลข INS รวมถึงเสนอให้มีการทบทวน group ADI สำหรับแคโรทีนอยบางชนิด รวมถึงกำหนดเลข INS และให้จัดทำจดหมายเวียนเพื่อให้ประเทศสมาชิกเสนอข้อมูลการใช้และปริมาณการใช้สารดังกล่าวในตารางที่ ๑ และ ตารางที่ ๒ ของ GSFA

- Fast Green FCF: คงค่า ADI ที่ ๐-๒๕ mg/kg bw ซึ่งเป็นค่าที่ปลอดภัยสำหรับเด็ก และทบทวนแก้ไขคุณภาพมาตรฐาน (specifications) ของ fast Green FCF และให้จัดทำจดหมายเวียนเพื่อให้ประเทศสมาชิกเสนอข้อมูลการใช้และปริมาณการใช้สารดังกล่าวในตารางที่ ๑ และ ตารางที่ ๒ ของ GSFA

- Gum ghatti: กำหนดค่า ADI เป็น “not specified” และให้รวมสารดังกล่าวไว้ในตารางที่ ๓ ของ GSFA และเวียนขอความเห็นในขั้นที่ ๓ รวมถึงจัดทำจดหมายเวียนเพื่อให้ประเทศสมาชิกเสนอข้อมูลการใช้และปริมาณการใช้สารดังกล่าวในหมวดอาหารที่อยู่ในภาคผนวกของตารางที่ ๓

- Jagua (Genipin-Glycine) Blue: JECFA ไม่สามารถประเมินความปลอดภัยของสารดังกล่าวได้ และให้ประเทศสมาชิกส่งข้อมูลวิทยาศาสตร์เพิ่มเติมให้แก่ JECFA

- Metatartaric acid: กำหนดค่า ADI โดยให้รวมอยู่ใน group ADI ของ L(+)-tartaric acid ที่ ๐-๓๐ mg/kg bw (คำนวณเป็น L(+)-tartaric acid) เมื่อใช้ในการผลิตไวน์ และให้ประเทศสมาชิกส่งข้อมูลวิทยาศาสตร์เพิ่มเติมให้แก่ JECFA เพื่อใช้ในการกำหนด full specifications

- Tamarind seed polysaccharide: กำหนดค่า ADI เป็น “not specified” และกำหนด เลข INS ๔๓๗ สำหรับสารดังกล่าว และให้รวมสารดังกล่าวไว้ในตารางที่ ๓ ของ GSFA และเวียนขอความเห็นในชั้นที่ ๓ รวมถึงจัดทำจดหมายเวียนเพื่อให้ประเทศสมาชิกเสนอข้อมูลการใช้และปริมาณการใช้สารดังกล่าวในหมวดอาหารที่อยู่ในภาคผนวกของตารางที่ ๓

- Tannins (oenological tannins): JECFA ไม่สามารถกำหนด specifications ของสารดังกล่าวได้ เนื่องจากข้อมูลไม่เพียงพอ และให้ประเทศสมาชิกส่งข้อมูลวิทยาศาสตร์เพิ่มเติมให้แก่ JECFA

- Yeast extracts containing mannoproteins: JECFA ระบุว่าการใช้ Yeast extracts containing mannoproteins ที่ระดับ ๔๐๐ mg/l ในการผลิตไวน์ อาจส่งผลต่อสุขภาพ และให้ประเทศสมาชิกส่งข้อมูลวิทยาศาสตร์เพิ่มเติมให้แก่ JECFA เพื่อใช้ในการกำหนด full specifications

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

๒.๑ รับรองค่าปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ (Maximum Use Level: ML) ของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน ๑๙๙ ค่า ซึ่งเป็นค่ากำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารในตารางที่ ๑ และ ๒ ของ GSFA ในอาหารกลุ่มนมและผลิตภัณฑ์นม (๐๑.๐) ไขมันและน้ำมัน (หมวดอาหาร ๐๒.๐) ผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (๐๔.๐) สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (หมวดอาหาร ๐๙.๐) ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ (หมวดอาหาร ๑๐.๐) สารให้ความหวาน (หมวดอาหาร ๑๑.๐) เครื่องปรุง (หมวดอาหาร ๑๒.๐) อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ (หมวดอาหาร ๑๓.๐) เครื่องดื่ม (หมวดอาหาร ๑๔.๐) และขนมขบเคี้ยว (หมวดอาหาร ๑๕.๐) โดยเสนอให้ Codex Alimentarius Commission (CAC) ครั้งที่ ๔๑ รับรองในชั้นที่ ๘ และ ๙/๘

ทั้งนี้ มีการรับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารที่ประเทศไทยเสนอจำนวน ๘ ค่า ในผลิตภัณฑ์นม คีร์รูปชนิดไม่ปรุงแต่ง (หมวด ๐๑.๑.๒) โดยเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่มีหน้าที่ทางเทคโนโลยีเป็นสารควบคุมความเป็นกรด สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน อิมัลซิไฟเออร์ และสารทำให้คงตัว ส่วนร่างข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารที่มีหน้าที่เป็นอิมัลซิไฟเออร์ สารทำให้คงตัว และมีหน้าที่เป็นสารทำให้ข้นเหนียวด้วย ซึ่งประเทศไทยได้เสนอจำนวน ๑๐ ค่านั้น เนื่องจากมีประเทศสมาชิกแสดงข้อกังวลว่าการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีหน้าที่เป็นสารทำให้ข้นเหนียวจะเพิ่มความหนืดของผลิตภัณฑ์นมและเป็นการหลอกลวงผู้บริโภค ที่ประชุมมีมติเห็นชอบให้เวียนขอข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวเฉพาะในหน้าที่ที่เป็นอิมัลซิไฟเออร์ และสารทำให้คงตัว จากประเทศสมาชิก และเสนอพิจารณาในการประชุมครั้งถัดไป อย่างไรก็ตาม ประเทศคอซอวอสได้ขอสงวนสิทธิ์การรับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในหมวดอาหารดังกล่าว ยกเว้นสารที่ทำหน้าที่ป้องกันการเกิดออกซิเดชันในผลิตภัณฑ์นมที่มีการเติมวิตามินและแร่ธาตุ

ส่วนร่างข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์น้ำผักผลไม้ที่ประเทศไทยเสนอจำนวน ๕ รายการ ได้แก่ xanthan gum, gellan gum, sodium carboxymethyl cellulose, trisodium citrate และ calcium lactate ที่ประชุมมีมติให้รอผลการพิจารณาความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตจากคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ และจะพิจารณาในการประชุม CCFA ครั้งต่อไป

๒.๒ ยกเลิกค่ากำหนด ML ของวัตถุเจือปนอาหาร ดังนี้

- ยกเลิกค่ากำหนด ML ของ sucroglycerides (INS ๔๓๔) ในผลิตภัณฑ์ซอส (หมวดอาหาร ๑๒.๖) เนื่องจากเมื่อเวียนขอข้อคิดเห็นแล้วไม่มีประเทศสมาชิกแจ้งข้อมูลการใช้

- ยกเลิกค่ากำหนด ML ของ potassium malate (INS ๓๕๑(ii)), potassium malate (INS ๓๕๑(ii)), monosodium tartrate (INS ๓๓๕(i)), monopotassium tartrate (INS ๓๓๖(ii)) และ dipotassium

tartrate (INS ๓๓๖(ii)) ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์นมจำนวน ๖ มาตรฐาน เนื่องจาก JECFA ไม่มีการกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (specification)

- ยกเลิกค่ากำหนด ML ของ sodium sorbate (INS ๒๐๑) ใน GSFA และในมาตรฐานสินค้าจำนวน ๑๗ มาตรฐาน เนื่องจากไม่มีประเทศสมาชิกส่งข้อมูลให้ JECFA เพื่อใช้ในการประเมินความปลอดภัย

๒.๓ ยุติการพิจารณาร่างค่ากำหนด ML ของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน ๑๒๒ ค่า เนื่องจากไม่มีความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตและไม่ได้รับข้อมูลการใช้จากประเทศสมาชิกเพิ่มเติม

๒.๔ การพิจารณาปรับลดค่า ML ของเบนโซเอท ซึ่งมีการใช้เป็นวัตถุกันเสียในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มประเภทน้ำหวาน เครื่องดื่มที่มีกาเฟอีน และเครื่องดื่มเกลือแร่ (หมวดอาหาร ๑๔.๑.๔) เนื่องจากเมื่อ JECFA ประเมินการได้รับสัมผัสเบนโซเอทของผู้บริโภคแล้วพบว่าเกินค่าความปลอดภัย ที่ประชุมพิจารณาแล้วเห็นควรคงค่า ML ชั่วคราว (interim maximum level) สำหรับเบนโซเอทที่ ๒๕๐ mg/kg โดยจะมีการพิจารณากำหนดค่า ML ดังกล่าวอีกครั้งในการประชุม CCFA ครั้งที่ ๕๓

๒.๕ การพิจารณาการใช้ไนเตรทและไนไตรท์ในอาหาร ที่ประชุมเห็นชอบให้มีการจัดตั้งคณะทำงาน electronic working group (eWG) นำโดยสหภาพยุโรป ร่วมกับประเทศเนเธอร์แลนด์ เพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการความเสี่ยงของการใช้ในไนเตรทและไนไตรท์ในอาหารของแต่ละประเทศ ข้อมูลการกำหนดค่า MLs (เป็นปริมาณที่ใช้/ปริมาณที่ตกค้าง) ชนิดอาหารและปริมาณการใช้ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต การได้รับสัมผัสไนเตรท ไนไตรท์ และไนโตรซามีน (nitrosamine) จากทุกแหล่งและจากการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นร่วมกับไนเตรทและไนไตรท์เพื่อลดการเกิดไนโตรซามีน และลดความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภค เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพิจารณาการอนุญาตใช้ในไนเตรทและไนไตรท์ในอาหารต่อไป

๒.๖ การพิจารณาการใช้ note ๑๖๑ “subject to national legislation” เป็นเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีหน้าที่เป็นสารสีและสารให้ความหวาน ซึ่งค้างการพิจารณาเป็นจำนวนมาก เนื่องจากไม่สามารถหาข้อยุติร่วมกันได้ ที่ประชุมจึงเห็นชอบให้จัดตั้ง electronic working group (eWG) โดยมีสหภาพยุโรปและสหรัฐอเมริกาเป็นแกนนำ จัดทำร่างเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (note) เพื่อใช้แทน note ๑๖๑

๒.๗ การแก้ไขคำอธิบายหมวดอาหาร ๑๔.๑.๔.๒ “เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ” และ ๑๔.๑.๕ “กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร” โดยมีการแก้ไขเพิ่มเติมให้หมวดอาหาร ๑๔.๑.๔.๒ ครอบคลุมเครื่องดื่มชากาแฟชนิดเย็นหรือชนิดที่มีการเติมน้ำแข็ง ส่วนหมวดอาหาร ๑๔.๑.๕ ครอบคลุมเครื่องดื่มชากาแฟชนิดร้อนหรือผงชากาแฟร้อนสำเร็จรูป เพื่อให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น ที่ประชุมมอบหมายให้เลขานุการโคเด็กซ์จัดทำจดหมายเวียนเพื่อขอข้อคิดเห็นจากประเทศสมาชิกต่อการแก้ไขคำอธิบายหมวดอาหารดังกล่าว และพิจารณาในการประชุม CCFA ครั้งต่อไป

๒.๘ การพิจารณาการใช้คำว่า “unprocessed” และ “plain” ในคำอธิบายหมวดอาหารของ GSFA ซึ่งประเทศรัสเซียได้จัดทำเอกสาร discussion paper โดยได้เสนอร่างนิยามของคำว่า “unprocessed food (food raw materials or fresh food)” และ “minimally processed (plain) foods” และเสนอให้ระบุเพิ่มในบทนำของ GSFA ที่ประชุมพิจารณาแล้วเห็นว่าเอกสาร discussion paper ที่ประเทศรัสเซียจัดทำยังมีเนื้อหาไม่ครอบคลุม จึงได้มอบหมายให้ประเทศรัสเซียดำเนินงานต่อเพื่อจัดทำเอกสาร discussion paper พิจารณาการใช้คำว่า “fresh” “plain” “unprocessed” และ “untreated” ในมาตรฐานโคเด็กซ์ รวมถึงการกำหนดนิยาม และการอนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหาร

๒.๙ ที่ประชุมเห็นชอบให้จัดตั้ง electronic working group (eWG) on GSFA โดยมีประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นแกนนำ เพื่อดำเนินงาน ดังนี้

- พิจารณาร่างข้อกำหนดของสารสีในหมวดอาหาร ๐๕.๒ “ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน” หมวดอาหาร ๐๕.๓ “หมากฝรั่ง” และ หมวดอาหาร ๐๕.๔ “ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน”

- พิจารณาร่างข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในหมวดอาหาร ๐๑.๐-๐๖.๐ ที่ค้างการพิจารณา โดยไม่รวมสารสี สารให้ความหวาน adipates ในเตรทและไนไตรท์ ร่างข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในหมวด ๑๔.๒.๓ (grape wine) และร่างข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารที่รอผลการพิจารณาจากคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาอื่นๆ

- พิจารณาร่างข้อเสนอข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารสำหรับ Gum ghatti และ Tamarind seed polysaccharide ในตารางที่ ๓ ของ GSFA

- พิจารณาความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตของการใช้สารกันเสียและสารป้องกันการจับเป็นก้อน สำหรับใช้กับสภาพผิวชีส mozzarella

- รวบรวมข้อมูลการได้รับสัมผัสวัตถุเจือปนอาหาร ๔ รายการ ได้แก่ dioctyl sodium sulfosuccinate (INS ๔๘๐), polyglycerol esters of fatty acids (INS ๔๗๕), sodium stearyl lactylate (INS ๔๘๑(ii)) และ calcium oleyl lactylate (INS ๔๘๒(ii)) รวบรวมข้อมูลปริมาณการใช้ และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน ๔ รายการ ในหมวดอาหาร ๑๔.๑.๔ “เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส” ได้แก่ dioctyl sodium sulfosuccinate (INS ๔๘๐), polyglycerol esters of fatty acids (INS ๔๗๕), sodium stearyl lactylate (INS ๔๘๑(ii)) และ calcium oleyl lactylate (INS ๔๘๒(ii)) และรวบรวมข้อมูลปริมาณการใช้ และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน ๓ รายการ ในหมวดอาหาร ๑๔.๑.๕ “กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ” ได้แก่ polyglycerol esters of fatty acids (INS ๔๗๕), sodium stearyl lactylate (INS ๔๘๑(ii)) และ calcium oleyl lactylate (INS ๔๘๒(ii)) เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการจัดทำข้อเสนอแนะในการพิจารณาร่างข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวต่อไป

๓. คำกำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารใน Codex Commodity Standard มีมติ ดังนี้

๓.๑ ไม่รับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐาน Regional Standard for Doogh (ผลิตภัณฑ์นมลักษณะคล้าย yogurt drink) และเสนอให้ Coordinating Committee for the Near East (CCNE) พิจารณาแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารโดยให้อ้างถึง GSFA หรือแจ้งข้อมูลความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตของการใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ CCFA ทราบ

๓.๒ รับรองการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจำนวน ๑๔ มาตรฐาน และข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA ให้มีความสอดคล้องกัน

๓.๓ รับรองการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน Standard for Certain Canned Fruits (CODEX STAN ๓๑๙-๒๐๑๕) และ GSFA ให้มีความสอดคล้องกัน

๓.๔ รับรองการทบทวนแก้ไขคอลัมน์ที่ ๕ ของตารางที่ ๓ ของ GSFA โดยตัดรายชื่อมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่อนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารในตารางที่ ๓ ได้ทุกรายการ หรือ อนุญาตใช้เป็นกลุ่มหน้าที่ออก และให้ระบุเฉพาะรายชื่อมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่อนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารในตารางที่ ๓ เป็นรายชนิดไว้ในคอลัมน์ที่ ๕ ของตารางที่ ๓ เท่านั้น

๓.๕ รับรองเอกสาร Guidance to Commodity Committee on the Alignment of Food Additive Provisions และให้เผยแพร่ลงในเว็บไซต์ของโคเด็กซ์ เพื่อให้คณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาที่เกี่ยวข้องใช้เป็นแนวทางในการปรับประสานข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์และ GSFA ให้สอดคล้องกัน

๓.๖ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic working group (eWG) โดยประเทศออสเตรเลียเป็นแกนนำ ร่วมกับสหรัฐอเมริกา และประเทศญี่ปุ่น เพื่อดำเนินงานดังนี้

- ปรับปรุงประสานข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่คณะกรรมการสาขายุติการดำเนินงานไปแล้ว จำนวน ๑๐ มาตรฐาน และ GSFA ให้สอดคล้องกัน

- ปรับปรุงประสานข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานชีส จำนวน ๑๓ มาตรฐาน และ GSFA ให้สอดคล้องกัน โดยดำเนินงานร่วมกับ International Dairy Federation (IDF)

- พิจารณาการเพิ่มเชิงอรรถใน Section “References to Commodity Standard for GSFA Table ๓ Additives” ของตารางที่ ๓ ของ GSFA โดยกำหนดให้ระบุเฉพาะรายชื่อมาตรฐานสินค้าที่เกี่ยวข้องกับหมวดอาหารที่ไม่อยู่ในภาคผนวกของตารางที่ ๓ เท่านั้น ส่วนข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารในตารางที่ ๓ สำหรับมาตรฐานสินค้าที่เกี่ยวข้องกับหมวดอาหารที่อยู่ในภาคผนวกของตารางที่ ๓ จะระบุในตารางที่ ๑ และ ๒ ของ GSFA

๔. เรื่องอื่นๆ

๔.๑ เห็นชอบเสนอการเพิ่มเติมและการแก้ไข International Numbering System (INS) สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน ๑๑ รายการ ให้ CAC ครั้งที่ ๔๑ รับรองในชั้นที่ ๕/๘ และเห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) นำโดยประเทศอิหร่าน และประเทศเบลเยียม ให้จัดทำข้อเสนอในการแก้ไข INS ของวัตถุเจือปนอาหารและเวียนความเห็นในชั้นที่ ๓ เพื่อเสนอพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป

๔.๒ รับรองการแก้ไขความเป็นมา (background) ใน section ๑ ของเอกสาร Class Names and the International Numbering System for Food Additives (CAC/GL ๓๖-๑๙๘๙) และรับรองการแก้ไขแบบฟอร์มจดหมายเวียนที่ใช้เวียนขอข้อคิดเห็นการเพิ่ม/เปลี่ยนแปลง INS (CAC/GL ๓๖-๑๙๘๙)

๔.๓ เห็นชอบเสนอคุณภาพมาตรฐาน (specifications) ของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน ๑๐ รายการ ให้ CAC ครั้งที่ ๔๑ รับรองเป็น codex specifications ในชั้นที่ ๕/๘

๔.๔ เห็นชอบการจัดลำดับความสำคัญของวัตถุเจือปนอาหาร เพื่อเสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัยจำนวน ๔๗ รายการ

๔.๕ เห็นชอบหลักเกณฑ์ในการจัดลำดับความสำคัญของวัตถุเจือปนอาหารที่จะเสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัย สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่จะรวมเข้าอยู่ใน GSFA ดังนี้ ๑) วัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกังวลด้านความปลอดภัย ๒) วัตถุเจือปนอาหารชนิดใหม่ที่จะรวมเข้าอยู่ใน GSFA ๓) วัตถุเจือปนอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงคุณภาพมาตรฐาน และไม่จัดลำดับความสำคัญของวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่มีแนวโน้มที่จะรวมเข้าอยู่ใน GSFA

๔.๖ เห็นชอบให้มีกระบวนการในการทบทวนการประเมินความปลอดภัย หรือ ทบทวนการรับรองวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA ในอนาคต

๔.๗ เห็นชอบให้มีการทบทวนแก้ไข Guidelines on Substances used as Processing Aids (CAC/GL ๓๕-๒๐๑๐) ในอนาคต
