

สรุปผลการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร
(Codex Committee on Food Hygiene) ครั้งที่ ๔๘
ณ เมืองลอสแอนเจลิส สหรัฐอเมริกา วันที่ ๗-๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๕๙

การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร (Codex Committee on Food Hygiene, CCFH) ครั้งที่ ๔๘ มีผู้เข้าประชุมประมาณ ๑๗๐ คน จาก ๔๘ ประเทศ สหภาพยุโรป และองค์การระหว่างประเทศ ๙ องค์การ โดยมี Dr. Emilio Esteban กระทรวงเกษตร สหรัฐอเมริกาเป็นประธาน สรุปผลการประชุมที่สำคัญได้ดังนี้

๑. วาระการประชุมที่สืบเนื่องจากที่ประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาอื่น

๑.๑ ที่ประชุม CCFH ครั้งที่ ๔๘ เห็นควรให้ปรับปรุงหลักเกณฑ์เพื่อยกเว้นการแสดงผลกากวันทีผลิตและวันหมดอายุ ที่คณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาอาหารเสนอ โดยให้คำนึงถึงทั้งธรรมชาติของอาหาร และการเก็บรักษาด้วย

๑.๒ เห็นชอบกับแนวปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถีของภูมิภาคเอเชีย (Proposed Draft Regional Code of Hygienic Practice for Street-Vended Foods in Asia) ภายหลังเสนอให้ปรับปรุงบางข้อกำหนดเพื่อให้เกิดความชัดเจน และรัดกุมขึ้น

๒. ที่ประชุมสามารถบรรลุข้อตกลง ภายหลังการแก้ไขในหลายประเด็นตามข้อเสนอของประเทศต่างๆ รวมทั้งประเทศไทย ในการผ่านร่างมาตรฐานไปยังคณะกรรมการโคเด็กซ์รับรองในขั้นที่ ๕/๘ เพื่อประกาศเป็นมาตรฐาน ๑ เรื่อง คือ ร่างหลักเกณฑ์การปฏิบัติสำหรับผักและผลไม้สด (Proposed Draft Revision of Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables, CAC/RCP 53-2003) โดยประเด็นแก้ไขหลัก ได้แก่

๒.๑ เพิ่มเติมข้อความเกี่ยวกับการให้ความยืดหยุ่นในการใช้เอกสารนี้ เนื่องจากขอบข่ายของมาตรฐานนี้ครอบคลุมผักและผลไม้สดทุกชนิด ในการนำไปใช้จึงควรพิจารณาการปฏิบัติให้สอดคล้องกับความเสี่ยงในการเกิดการปนเปื้อนด้วย

๒.๒ ย้ายข้อความที่อ้างอิงถึง Guidelines for Risk Analysis of Foodborne Antimicrobial Resistance (CAC/GL 77- 2011) จากเนื้อหาในส่วนของการเกษตร ไปอยู่ใน Section 2.2 Use แทนเนื่องจากในการพิจารณาเลือกใช้สารเคมีทางการเกษตร เกษตรกรต้องเลือกใช้สารเคมีตามที่หน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่กำหนด การระบุการใช้เอกสาร CAC/GL 77-2011 ประกอบในการเลือกใช้สารเคมีของเกษตรกร อาจไม่เหมาะสมในทางปฏิบัติ

๒.๓ ให้ตัดข้อความที่ระบุรายละเอียดเกี่ยวกับการล้างมือใน Section 3.2.3 Personnel health, hygiene and sanitary facilities ออก เนื่องจากไม่เหมาะสมกับผักและผลไม้ที่มีความเสี่ยงต่ำ นอกจากนี้ยังซ้ำซ้อนกับข้อความใน Section 3.2.3.3 Personal cleanliness

๓. มาตรฐานที่ยังไม่ผ่านการพิจารณาขั้นต่อไป เนื่องจากร่างมาตรฐานยังไม่สมบูรณ์ ๒ เรื่อง คือ

๓.๑ การทบทวนหลักการทั่วไปสำหรับสุขลักษณะอาหาร (General Principles for Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969) และภาคผนวกเกี่ยวกับการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) มีสาธารณรัฐฝรั่งเศสเป็นประธาน และมีสาธารณรัฐชิลี สาธารณรัฐกานา

สาธารณรัฐอินเดีย และสหรัฐอเมริกาเป็นประธานร่วม โดยที่ประชุมมีการอภิปรายอย่างกว้างขวางในส่วนของมาตรการควบคุม ๒ แบบ ทั้งนี้ประเทศไทยเสนอให้นำ Section 5 Control of Operation ที่มีอยู่แล้วใน CAC/RCP 1-1969 มาใช้เพื่ออธิบายการควบคุมอันตรายแบบที่ไม่อยู่ภายใต้ नियามของจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (critical control point) ปัจจุบัน นอกจากนั้นที่ประชุมส่วนใหญ่ยังเห็นว่า แม้ใช้เพียง Good Hygienic Practices (GHP) ก็สามารถควบคุมอันตรายได้ ซึ่งแตกต่างจาก HACCP ที่จำเป็นต้องมี GHP เป็นพื้นฐาน

นอกจากนี้ที่ประชุมเห็นควรให้ตั้งคณะทำงานทางอิเล็กทรอนิกส์ ที่มีสหราชอาณาจักรเป็นประธาน และสาธารณรัฐฝรั่งเศส สาธารณรัฐกานา สาธารณรัฐอินเดีย สหรัฐเม็กซิโก และสหรัฐอเมริกาเป็นประธานร่วม เพื่อจัดทำร่างทั้ง ๓ ส่วน ได้แก่ บทนำ, GHP, และ HACCP โดยใช้ข้อคิดเห็นจากที่ประชุม CCFH ครั้งที่ ๔๘ เป็นพื้นฐาน ทั้งนี้ให้พิจารณาประเด็นความรับผิดชอบและจิตสำนึกเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร (หมายรวมถึง food safety culture ด้วย) ในร่างที่จะจัดทำขึ้นใหม่ด้วย โดยอาจจัดทำตัวอย่างมาตรการควบคุมอันตรายสำหรับขั้นตอนต่างๆ และตารางเปรียบเทียบเพื่อสร้างความเข้าใจให้กับประเทศสมาชิก

๓.๒ ร่างแนวทางการควบคุมฮิสตามีน และแผนการชักตัวอย่าง (Proposed Draft Guidance on Histamine Control and Sampling Plans for Histamine) ที่ประชุมพิจารณาแผนการดำเนินงานที่ประเทศญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกาซึ่งเป็นประธานร่วมนำเสนอแล้ว เห็นควรให้จัดทำตารางซึ่งมีพื้นฐานมาจากข้อมูลที่ปรากฏในตารางที่ ๒.๓ ของรายงานโดยคณะผู้เชี่ยวชาญ FAO/WHO เรื่อง Public Health Risks of Histamine and other Biogenic Amines from Fish and Fishery Products โดยระบุเฉพาะชื่อวิทยาศาสตร์ของสัตว์น้ำที่เกี่ยวข้อง

นอกจากนี้ที่ประชุมพิจารณารายละเอียดเกี่ยวกับ Salmonidae ที่มีปริมาณฮิสทิดีนต่ำ อุบัติการณ์การเกิดโรคน้อย และการจัดทำมาตรการมุ่งเน้นการควบคุมฮิสตามีน จึงเห็นว่าไม่จำเป็นต้องมีมาตรการควบคุมฮิสตามีนในสัตว์น้ำประเภทดังกล่าว ทั้งนี้มอบหมายให้ FAO/WHO ทำการสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อให้คณะทำงานพิจารณาความเหมาะสมในการเพิ่ม Salmonidae ในรายชื่อสัตว์น้ำที่ต้องมีมาตรการควบคุมฮิสตามีน ทั้งนี้ที่ประชุมเห็นควรตั้งคณะทำงานโดยมีประเทศญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกาเป็นประธานร่วม เพื่อนำเสนอร่างแนวทางการควบคุมฮิสตามีนในการประชุม CCFH ครั้งที่ ๔๙

๔. ไม่มีข้อเสนองานใหม่เพื่อพิจารณาสำหรับการประชุม CCFH ครั้งที่ ๔๘

๕. กำหนดการประชุมคณะกรรมการครั้งต่อไป คือ ครั้งที่ ๔๙ ระหว่างวันที่ ๑๓-๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๐ ณ เมืองชิคาโก มลรัฐอิลลินอยส์ สหรัฐอเมริกา