

สรุปผลการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร
(Codex Committee on Food Hygiene) ครั้งที่ ๔๔
ณ เมืองนิวยอร์ก ประเทศสหรัฐอเมริกา วันที่ ๑๑ - ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๕๕

การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหารครั้งที่ ๔๔ มีผู้เข้าร่วมประชุม ๒๐๗ คน จาก ๗๓ ประเทศ สหภาพยุโรป และองค์การระหว่างประเทศ ๑๖ องค์การ โดยมี Dr. Emilio Esteban กระทรวงเกษตร ประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นประธาน สรุปผลการประชุมที่สำคัญได้ดังนี้

๑. ที่ประชุมสามารถบรรลุข้อตกลงในการผ่านร่างมาตรฐานไปยังคณะกรรมการโคเด็กซ์รับรองในขั้นที่ ๕/๘ เพื่อประกาศเป็นมาตรฐาน รวม ๒ เรื่อง ดังนี้

๑.๑ หลักการจัดทำและประยุกต์ใช้เกณฑ์กำหนดทางจุลชีววิทยาในอาหาร (Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods) ที่ประชุมพิจารณาหลักการนี้ อย่างละเอียด และพิจารณาปรับปรุงแก้ไขตามความเห็นของประเทศสมาชิก ในส่วนของขอบข่ายที่ประชุมไม่เห็นด้วย กับการใส่เชิงอรรถเพื่อให้การนำหลักการนี้ไปใช้ไม่ครอบคลุม toxins/metabolites บางชนิดที่คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาอื่นนอกเหนือจากคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหารพิจารณาแล้ว เนื่องจากเห็นว่าเป็นการจำกัด การประยุกต์ใช้เกณฑ์กำหนดทางจุลชีววิทยาในอาหาร นอกจากนี้ที่ประชุมยังมีมติให้ Annex I ตัวอย่างเกณฑ์กำหนด ทางจุลชีววิทยาในสถานการณ์ต่างๆ อยู่ในเว็บไซต์ของ FAO/WHO โดยร้องขอให้ FAO/WHO ทบทวนความถูกต้อง เหมาะสม (peer review) ของตัวอย่างทั้ง ๗ ข้อ เพื่อให้เกิดความถูกต้อง และเป็นไปในแนวทางเดียวกัน รวมถึง จัดทำ Annex II รายละเอียดทางสถิติและการคำนวณต่างๆ เช่น performance characteristics ของแผนการสุ่ม ตัวอย่างเพื่อให้ได้มาซึ่งเกณฑ์ทางจุลชีววิทยา การกำหนดความถี่และระยะเวลาของ moving window

๑.๒ หลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับเบอร์รี่ (Annex on Berries) เพื่อเป็นภาคผนวกใน หลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับผักและผลไม้สด (Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables) ที่ประชุมพิจารณาปรับปรุงแก้ไขตามความเห็นของประเทศสมาชิก และเห็นชอบตามข้อเสนอของ ประเทศไทย ในการปรับขอบข่ายให้ชัดเจนยิ่งขึ้นโดยการระบุชื่อทางวิทยาศาสตร์ของเบอร์รี่ที่อยู่ขอบข่าย โดยให้ ครอบคลุมเบอร์รี่ทุกขั้นตอนตั้งแต่การผลิตขึ้นต้นจนถึงมือผู้บริโภคสำหรับเบอร์รี่ที่เป็นผลผลิตจากแปลงปลูก สำหรับเบอร์รี่ที่เป็นผลผลิตจากป่า (wild berries) ให้ครอบคลุมขั้นตอนการเก็บเกี่ยวจนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค เท่านั้น และเห็นชอบตามข้อเสนอของประเทศไทยในการเพิ่มเติม Section 8 Transportation โดยอ้างอิงหลักเกณฑ์ ที่เกี่ยวข้อง คือ Code of Practice for Packaging and Transportation of Fresh Fruits and Vegetables (CAC/RCP 44-1995)

๒. มาตรฐานที่ยังไม่ผ่านการพิจารณาขั้นต่อไป เนื่องจากร่างมาตรฐานยังไม่สมบูรณ์ รวม ๒ เรื่อง ดังนี้

๒.๑ หลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับควบคุมพยาธิในเนื้อสัตว์ (Guidelines for control of specific zoonotic parasites in meat: *Trichinella* spp. and *Cysticercus bovis*) ที่ประชุมไม่เห็นด้วยกับ การขยายขอบข่ายของร่างหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุม *Trichinella* spp. ในเนื้อสัตว์ประเภทสุกรเป็นเนื้อสัตว์ที่ใช้ เป็นอาหารทั้งหมด นอกจากนี้ที่ประชุมเห็นด้วยกับแนวทางการแก้ไขร่างหลักเกณฑ์ในส่วนเกณฑ์ที่ใช้กำหนด negligible risk compartment เพิ่มเติมจาก OIE ในขั้นตอน post-slaughter โดยใช้ข้อมูลการเฝ้าระวังจากโรงฆ่าสัตว์ โดยพิจารณาจากความเสี่ยง (risk based monitoring of slaughtered pigs) และสนับสนุนให้ประเทศที่เห็นด้วย ติดต่อกับผู้แทนประเทศที่ร่วมประชุม OIE เพื่อสนับสนุนการแก้ไขข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องของ OIE ทั้งนี้ที่ประชุม

เห็นว่าร่างหลักเกณฑ์ทั้งสองนี้ยังขาดความสมบูรณ์ และควรดำเนินการให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของ OIE ซึ่งยังอยู่ในขั้นตอนการพิจารณา ที่ประชุมจึงเห็นควรให้จัดตั้งคณะทำงานทางอิเล็กทรอนิกส์แก้ไขร่างเกณฑ์การปฏิบัติดังกล่าว โดยให้พิจารณา ข้อคิดเห็นของประเทศต่างๆ เสนอในการประชุมครั้งนี้ และข้อกำหนดของ OIE ร่วมด้วย ซึ่งมีสหภาพยุโรปและนิวซีแลนด์เป็นประธานร่วม

๒.๒ หลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับเครื่องเทศและพืชมีกลิ่นแห้ง (Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Plants) ที่ประชุมเห็นควรกำหนดขอบข่ายให้ครอบคลุมเฉพาะเครื่องเทศและสมุนไพรแห้งเท่านั้น โดยไม่รวมชา และผักแห้งซึ่งใช้เป็นเครื่องปรุง นอกจากนี้ยังมีมติเปลี่ยนชื่อร่างหลักเกณฑ์นี้ให้สอดคล้องกับขอบข่ายเป็น Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Herbs ซึ่งคณะทำงานทางอิเล็กทรอนิกส์ที่มีประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นประธานแก้ไขร่างหลักเกณฑ์ดังกล่าว โดยให้พิจารณามติและข้อคิดเห็นของประเทศต่างๆ ที่เสนอในการประชุมครั้งนี้ประกอบ นอกจากนี้ที่ประชุมยังร้องขอให้ FAO/WHO ประเมินความเสี่ยงของ *Salmonella* spp. และผลของการนำเกณฑ์ทางจุลชีววิทยาในภาคผนวกไปใช้

๓. ข้อกำหนดในส่วนสุขลักษณะอาหารของร่างหลักเกณฑ์เกี่ยวกับอาหารริมบาทวิถีของภูมิภาคตะวันออกใกล้ (FAO/WHO Coordinating Committee for the Near East) ที่ประชุมแก้ไขและรับรองร่างในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสุขลักษณะอาหาร เพื่อให้เกิดความถูกต้องและครบถ้วนตามหลักการทางวิทยาศาสตร์

๔. ที่ประชุมพิจารณารายงานผลการประชุมคณะทำงานพิจารณาข้อเสนอการจัดทำมาตรฐานเรื่องใหม่แล้ว เห็นชอบกับข้อเสนอการจัดทำมาตรฐานเรื่องใหม่ ๑ เรื่อง คือ

- หลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับอาหารความชื้นต่ำ (Code of Hygienic Practice for Low moisture foods) ที่ประชุมเห็นควรตั้งคณะทำงานทางอิเล็กทรอนิกส์ที่มีประเทศแคนาดาและสหรัฐอเมริกาเป็นประธานร่วมในการจัดทำร่างและส่งเวียนให้ประเทศสมาชิกได้ให้ความคิดเห็น นอกจากนี้ยังร้องขอให้ FAO/WHO รวบรวมข้อมูลและจัดลำดับความสำคัญของเชื้อและอาหารแห่งที่เกี่ยวข้อง รวมถึงข้อมูลอื่นๆ เพื่อประกอบการจัดทำร่างหลักเกณฑ์

นอกจากนี้ยังมอบหมายให้จัดทำเอกสารอภิปราย (discussion paper) เกี่ยวกับมาตรฐาน ๒ เรื่อง ดังนี้

- เอกสารอภิปรายเกี่ยวกับปฏิบัติการและการควบคุมพยาธิในอาหาร โดยเห็นควรให้จัดตั้งคณะทำงานทางอิเล็กทรอนิกส์ที่มีประเทศออสเตรเลียเป็นประธานจัดทำเอกสารและส่งเวียนให้ประเทศสมาชิกได้ให้ความคิดเห็น เพื่อเป็นข้อมูลในการพิจารณาถึงความจำเป็นในการกำหนดหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะกลางสำหรับพยาธิ

- เอกสารอภิปรายเกี่ยวกับการทบทวนหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับผักและผลไม้สด (Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables) โดยมอบหมายให้ประเทศบราซิลเป็นผู้จัดทำเอกสารเปรียบเทียบภาคผนวกต่างๆ เพื่ออภิปรายในการประชุมครั้งต่อไป

ที่ประชุมเห็นควรทดลองใช้ตารางลำดับการจัดทำมาตรฐาน (forward workplan) ในการประชุมครั้งต่อไป ทั้งนี้ในเอกสารเวียนเพื่อขอรับข้อเสนอใหม่สำหรับการประชุมครั้งหน้า จะแนบตารางลำดับการจัดทำมาตรฐาน เพื่อให้ประเทศสมาชิกให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และระดับคะแนนต่อไป

๕. กำหนดการประชุมคณะกรรมการครั้งต่อไปคือครั้งที่ ๔๕ ระหว่างวันที่ ๑๑ - ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๕๖ ณ กรุงฮานอย สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม