

สรุปผลการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร  
(Codex Committee on Food Hygiene) ครั้งที่ ๕๐  
ระหว่างวันที่ ๑๓-๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๑  
ณ กรุงปานามาซิตี สาธารณรัฐปานามา

---

การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร (Codex Committee on Food Hygiene, CCFH) ครั้งที่ ๕๐ มีผู้เข้าร่วมประมาณ ๒๐๐ คน จาก ๕๕ ประเทศ สหภาพยุโรป และองค์การระหว่างประเทศ ๑๕ องค์การ โดยมี Dr. Emilio Esteban กระทรวงเกษตร สหรัฐอเมริกาเป็นประธาน สรุปผลการประชุมที่สำคัญได้ ดังนี้

๑. การทบทวนมาตรฐานสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Revision to the Code of Practice for Fish and Fishery Products (CXC ๕๒-๒๐๐๓))

ที่ประชุมเห็นชอบตามข้อเสนอของคณะทำงานซึ่งประเทศไทยเป็นหนึ่งในสมาชิก ให้นำร่างแนวทางการป้องกันการเกิดฮิสตามีนในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ที่มีความเสี่ยง ที่ได้รับการรับรองในการประชุม CCFH ครั้งที่ ๔๙ ไปบรรจุไว้ต่อจาก Section 9 Processing of Fresh, Frozen and Minced Fish ของมาตรฐาน CXC 52-2003 นอกจากนี้ยังเห็นชอบให้แก้ไขข้อความในบทอื่นให้สอดคล้องกับแนวทางการป้องกันการเกิดฮิสตามีนดังกล่าว และให้ผ่านร่างมาตรฐานดังกล่าวไปยังคณะกรรมการโคเด็กซ์เพื่อการรับรองต่อไป

๒. ที่ประชุมสามารถบรรลุข้อตกลง ภายหลังการแก้ไขในหลายประเด็นตามข้อเสนอของประเทศต่างๆ รวมทั้งประเทศไทย ในการผ่านร่างมาตรฐานไปยังคณะกรรมการโคเด็กซ์เพื่อการรับรองเบื้องต้นในขั้นที่ ๕ จำนวน ๑ เรื่อง คือ ร่างหลักปฏิบัติสำหรับการจัดการสารก่อภูมิแพ้สำหรับผู้ประกอบการอาหาร (Proposed Draft Code of practice on food allergen management for food business operators) ทั้งนี้ประเด็นที่ยังต้องนำเข้าสู่ที่ประชุมอีกครั้งภายหลังจากได้รับข้อมูลเพิ่มเติมแล้ว ได้แก่

๒.๑ ข้อความเกี่ยวกับการระบุฉลากเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ที่อาจพบได้ในผลิตภัณฑ์แม้ว่าจะได้ปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะอาหารอย่างถูกต้องแล้ว (Precautionary allergen labelling) เนื่องจากต้องขอข้อคิดเห็นจากคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาลากอาหารเพิ่มเติม

๒.๒ ข้อความเกี่ยวกับการนำข้อมูลของระดับต่ำที่สุด (Threshold level) สำหรับสารก่อภูมิแพ้ที่อาจพบในอาหารและอาจทำให้ผู้บริโภคเกิดอาการแพ้ เนื่องจากต้องขอให้คณะผู้เชี่ยวชาญ FAO/WHO รวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติม

๓. มาตรฐานที่ยังไม่ผ่านการพิจารณาขั้นต่อไป เนื่องจากร่างมาตรฐานยังไม่สมบูรณ์ จำนวน ๒ เรื่อง ได้แก่

๓.๑ การทบทวนหลักการทั่วไปสำหรับสุขลักษณะอาหาร (General Principles for Food Hygiene, CAC/RCP ๑-๑๙๖๙) และภาคผนวกเกี่ยวกับการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) มีสหราชอาณาจักรเป็นประธาน และมีสาธารณรัฐฝรั่งเศส สาธารณรัฐกานา สาธารณรัฐอินเดีย สหรัฐเม็กซิโก และสหรัฐอเมริกาเป็นประธานร่วม โดยที่ประชุมมีการอภิปรายอย่างกว้างขวางและมีมติในประเด็นต่างๆ ที่สำคัญ ดังนี้

- ที่ประชุมเห็นว่าผู้ประกอบการอาหารทุกขนาดและประเภทจำเป็นต้องเข้าใจ และทราบถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมาตรการที่ใช้เพื่อป้องกันและกำจัดอันตรายเหล่านั้น โดยอาจไม่ต้องดำเนินการวิเคราะห์อันตราย

- มาตรการในการป้องกันและกำจัดอันตรายมี ๓ ประเภท ได้แก่ ๑) การควบคุมทั่วไปโดย GHP ๒) การควบคุมที่เฉพาะเจาะจงกับอันตราย ณ จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม และ ๓) การควบคุมทั่วไปโดย GHP แต่ขั้นตอนดังกล่าวมีความเสี่ยงมากกว่าจุดอื่นจึงอาจต้องเพิ่มความถี่ในการทำความสะอาดหรือการทวนสอบ โดยให้ใช้คำ “GHP that requires greater focus/attention”

- ผู้ผลิตขั้นต้นต้องปฏิบัติตามรายละเอียดทุกข้อที่กำหนดไว้ใน Chapter One Good Hygiene Practices ไม่ใช่เพียงข้อ ๑ การปฏิบัติขั้นต้น (Primary Production) เท่านั้น

- ให้ใช้คำ “น้ำที่เหมาะสมกับวัตถุประสงค์ (fit-for-purpose)” ในร่างมาตรฐานนี้ แทนคำ potable water และ clean water ทั้งนี้ความเหมาะสมประเมินตามความเสี่ยงของแต่ละวัตถุประสงค์การใช้ และกำหนดนิยามใหม่ ดังนี้ “Water: water, including ice and steam, which is fit for purpose and that does not compromise safety and/or suitability of the food.”

๓.๒ ร่างแนวทางปฏิบัติสำหรับการจัดการในสถานการณ์การระบาดของเชื้อก่อโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหาร (Guidance for the management of (micro)biological foodborne crises/outbreaks) ราชอาณาจักรเดนมาร์ก สหภาพยุโรปและสาธารณรัฐชิลีเป็นประธานร่วม โดยที่ประชุมมีการอภิปรายอย่างกว้างขวางและมีมติในประเด็นต่างๆ ที่สำคัญ ดังนี้

- ให้จำกัดขอบข่ายของร่างแนวทางฯ เฉพาะการระบาดที่ทำให้เกิดการเจ็บป่วยในผู้บริโภคเท่านั้น โดยให้ใช้คำ foodborne outbreak สำหรับเอกสารฉบับนี้เนื่องจาก การใช้คำ “Foodborne crises” ขาดความชัดเจน และทำให้ขอบข่ายของมาตรฐานกว้างเกินไป

- ให้ใช้คำ “biological hazards” และกำหนดนิยาม ดังนี้ “Biological hazards are biological agents including microorganisms that have the capacity to cause harmful effects in humans. These include e.g. bacteria, viruses and parasites.”

๔. ให้ยุติการจัดทำแผนการชักตัวอย่างสำหรับฮีสตามีนในผลิตภัณฑ์สุดท้ายสำหรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ๑๑ เรื่อง เนื่องจากที่ประชุมไม่สามารถหาข้อยุติสำหรับแผนการชักตัวอย่างที่สามารถคุ้มครองผู้บริโภคได้ และเป็นไปได้ในทางปฏิบัติ เนื่องจากหลายประเทศ เช่น ราชอาณาจักรโมร็อกโก สหภาพยุโรป ราชอาณาจักรนิวซีแลนด์ รวมทั้งประเทศไทย เห็นว่าแม้แผนการชักตัวอย่างจะสามารถคุ้มครองผู้บริโภคได้ แต่สร้างภาระให้กับหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่และผู้ประกอบการทุกขนาด โดยให้ยุติการจัดทำแผนการชักตัวอย่างดังกล่าว จนกว่า คณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาวิเคราะห์และชักตัวอย่างจะพิจารณาทบทวน General Guidelines on Sampling (CXG 50-2004) เสร็จสิ้น

๕. ที่ประชุมพิจารณาข้อเสนอการจัดทำมาตรฐานเรื่องใหม่ และมีมติเสนองานใหม่ให้คณะกรรมการโคเด็กซ์เห็นชอบ ๑ เรื่อง คือ หลักปฏิบัติสำหรับควบคุม Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* (STEC) ในเนื้อวัว นมที่ไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ และชีสที่ผลิตจากนมดังกล่าว ผักใบบรีโกลคิติบและต้นอ่อน (Guidelines for the Control of Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* (STEC) in Beef Meat, Unpasteurized Milk and Cheese Produced from Unpasteurized Milk, Leafy Greens, and Sprouts) ประชุมมีมติให้ปรับปรุงระยะเวลาในการจัดทำมาตรฐานที่ระบุในข้อเสนองานใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับข้อคิดเห็นของที่ประชุมที่ระบุให้จัดทำมาตรฐานหลัก และภาคผนวกเกี่ยวกับเนื้อวัว และผักใบบรีโกลคิติบก่อน และจัดตั้งคณะทำงานทางอิเล็กทรอนิกส์ที่มีสาธารณรัฐชิลีและสหรัฐอเมริกาเป็นประธานร่วม เพื่อจัดเตรียมร่างสำหรับที่ประชุมพิจารณาในปีถัดไป

๖. กำหนดการประชุมคณะกรรมการครั้งต่อไป คือ ครั้งที่ ๕๑ ระหว่างวันที่ ๔-๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ณ สหรัฐอเมริกา