

**สรุปสาระสำคัญการประชุม Codex Committee on Contaminants in Foods ครั้งที่ ๙
ระหว่างวันที่ ๑๖ – ๒๐ มีนาคม ๒๕๕๘ ณ กรุงนิวเดลี สาธารณรัฐอินเดีย**

การประชุมครั้งนี้ มีประเทศสมาชิกเข้าร่วมประชุม ๕๕ ประเทศ สหภาพยุโรป ผู้สังเกตการณ์จากองค์กรระหว่างประเทศ ๑๓ องค์กร รวมทั้งสิ้นจำนวน ๒๑๔ คน โดยมี Dr. Wieke Tas, Department of Animal Health and market Access, Ministry of Economic Affairs, the Netherlands ทำหน้าที่ประธานการประชุมสรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

๑. ร่างมาตรฐานที่คณะกรรมการให้ความเห็นชอบเพื่อเสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์พิจารณารับรองเพื่อประกาศใช้เป็นมาตรฐาน มี ๒ เรื่อง ได้แก่

๑.๑ การแก้ไขมาตรฐานค่าปริมาณปนเปื้อนสูงสุด (Maximum level; ML) ของตะกั่วในผักและผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่ระดับ 0.1 mg/kg น้ำผลไม้และเนกต้า (ยกเว้นน้ำเสาวรส) ที่ระดับ 0.03 mg/kg น้ำผลไม้จากเบอร์รี่และผลไม้ขนาดเล็ก ที่ระดับ 0.05 mg/kg เบอร์รี่และผลไม้ขนาดเล็ก (ยกเว้น Elderberry, cranberry และ currant) ที่ระดับ 0.1 mg/kg Elderberry, cranberry และ currant ที่ระดับ 0.2 mg/kg ผักตระกูลกะหล่ำ ที่ระดับ 0.1 mg/kg ผักประเภทผล ที่ระดับ 0.05 mg/kg และผักประเภทถั่ว ที่ระดับ 0.1 mg/kg

๑.๒ การกำหนดค่า ML ของไดออกซินิวาสีโนลในอาหารทารกและเด็กเล็กที่ทำจากธัญพืช ในรูป dry matter basis ที่ระดับ 0.2 mg/kg flour, meal, semolina and flakes ที่ทำจากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าวบาร์เลย์ ที่ระดับ 1 mg/kg และเมล็ดธัญพืช (ข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าวบาร์เลย์) สำหรับนำไปแปรรูปต่อ ที่ระดับ 2 mg/kg

๒. ร่างมาตรฐานที่คณะกรรมการให้ความเห็นชอบเพื่อเสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์พิจารณารับรองในขั้นที่ ๕ มี ๒ เรื่อง ได้แก่

๒.๑ การกำหนดค่า ML ของสารหนูอนินทรีย์ในข้าวกล้อง ที่ระดับ 0.35 mg/kg

๒.๒ การทบทวนหลักปฏิบัติสำหรับป้องกันและลดการปนเปื้อนของสารพิษจากเชื้อราธัญพืช ในส่วน main text

๓. เรื่องที่คณะกรรมการให้ความเห็นชอบเพื่อเสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์พิจารณารับรองเป็นงานใหม่ มี ๑ เรื่อง ได้แก่

๓.๑ การจัดทำหลักปฏิบัติสำหรับป้องกันและลดการปนเปื้อนสารพิษจากเชื้อราในเครื่องเทศ โดยตั้งคณะทำงานที่มีสเปนเป็นประธาน และอินเดียและเนเธอร์แลนด์เป็นประธานร่วม

๔. เรื่องที่คณะกรรมการเห็นสมควรยกเลิกมาตรฐาน มี ๑ เรื่อง ได้แก่

๔.๑ ค่า ML ของตะกั่วในพรีตคอกเทลในภาชนะบรรจุปิดสนิท เกรปพรีตในภาชนะบรรจุปิดสนิท แมนดารินในภาชนะบรรจุปิดสนิท มะม่วงในภาชนะบรรจุปิดสนิท สับปะรดในภาชนะบรรจุปิดสนิท ทropicคอลลพรีตสไลด์ในภาชนะบรรจุปิดสนิท หน่อไม้ฝรั่งในภาชนะบรรจุปิดสนิท แครอทในภาชนะบรรจุปิดสนิท ถั่วแปรรูปในภาชนะบรรจุปิดสนิท เห็ดในภาชนะบรรจุปิดสนิท ยอดมะพร้าวในภาชนะบรรจุปิดสนิท ข้าวโพดหวานในภาชนะบรรจุปิดสนิท

๕. เรื่องที่คณะกรรมการเห็นควรชะลอการกำหนดมาตรฐาน เพื่อรอให้มีข้อมูลครบถ้วนก่อนเสนอที่ประชุมพิจารณา มี ๑ เรื่อง ได้แก่

๕.๑ การกำหนดค่า ML ของอะฟลาทอกซินรวมในถั่วลิสงพร้อมบริโภค

๖. เรื่องที่คณะกรรมการเห็นสมควรจัดตั้งคณะทำงานเพื่อจัดทำหรือทบทวนเอกสาร/มาตรฐาน เพื่อพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป มี ๕ เรื่อง ได้แก่

๖.๑ การทบทวนค่า ML ของตะกั่วในน้ำเสาวรส น้ำผลไม้และเนกต้าจากเบอร์รี่และผลไม้ขนาดเล็ก เบอร์รี่ และผลไม้ขนาดเล็กในภาชนะบรรจุปิดสนิท แยมและเยลลี่ mango chutney เกาลัดในภาชนะบรรจุปิดสนิท ผักประเภทกะหล่ำในภาชนะบรรจุปิดสนิท ผักประเภทใบในภาชนะบรรจุปิดสนิท ประเภทถั่วในภาชนะบรรจุปิดสนิท แตงกวาดอง มะเขือเทศแปรรูป มะกอก และเห็ด โดยตั้งคณะทำงานที่มีสหรัฐอเมริกาเป็นประธาน

๖.๒ การกำหนดค่า ML ของแคดเมียมในซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์จากโกโก้ โดยตั้งคณะทำงานที่มีเอกวาดอร์เป็นประธาน และบราซิลและกานาเป็นประธานร่วม

๖.๓ การทบทวนหลักปฏิบัติสำหรับป้องกันและลดการปนเปื้อนของสารพิษจากเชื้อราธัญพืช ในส่วน Annex โดยตั้งคณะทำงานที่มีบราซิลเป็นประธาน

๖.๔ Discussion paper เกี่ยวกับข้อเสนอการกำหนดค่า ML ของเมธิลเมอร์คิวรีในปลา โดยตั้งคณะทำงานที่มีญี่ปุ่นเป็นประธาน และนิวซีแลนด์เป็นประธานร่วม

๖.๕ Discussion paper เกี่ยวกับข้อเสนอการกำหนดค่า ML ของสารพิษจากเชื้อราในเครื่องเทศ โดยตั้งคณะทำงานที่มีอินเดียเป็นประธาน และสหภาพยุโรปและอินโดนีเซียเป็นประธานร่วม

๗. คณะกรรมการเสนอให้คณะผู้เชี่ยวชาญ JECFA ประเมินสารปนเปื้อน ๘ ชนิด ได้แก่ sterigmatocystin, diacetoxyscirpenol, fumonisins, aflatoxins, ๓-MCPD esters, glycidyl esters, scopoletin, inorganic arsenic และ dioxins

๘. การประชุมครั้งต่อไป จะจัดขึ้น ณ ประเทศเนเธอร์แลนด์

รายละเอียดผลการประชุมฉบับเต็ม สามารถดาวน์โหลดได้ที่

http://ftp.fao.org/codex/Reports_2015/REP15_CFe.pdf
