

สรุปผลการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร  
(Codex Committee on Food Hygiene) ครั้งที่ ๔๖  
ณ กรุงลิมา สาธารณรัฐเปรู วันที่ ๑๗-๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๕๗

---

การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหารครั้งที่ ๔๖ มีผู้เข้าประชุม ๑๘๒ คน จาก ๕๘ ประเทศ สหภาพยุโรป และองค์การระหว่างประเทศ ๑๓ องค์การ โดยมี Dr. Emilio Esteban กระทรวงเกษตร สหรัฐอเมริกาเป็นประธาน สรุปผลการประชุมที่สำคัญได้ดังนี้

๑. ที่ประชุมสามารถบรรลุข้อตกลง ภายหลังการแก้ไขในหลายประเด็นตามข้อเสนอของประเทศต่างๆ รวมทั้งประเทศไทย ในการผ่านร่างมาตรฐานไปยังคณะกรรมการโคเด็กซ์รับรองในชั้นที่ ๕/๘ เพื่อประกาศเป็น มาตรฐานรวม ๒ เรื่อง ได้แก่

๑.๑ หลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับควบคุมพยาธิในเนื้อสัตว์ (Guidelines for Control of Specific Zoonotic Parasites in Meat: *Trichinella* spp.) ที่ประชุมพิจารณาปรับปรุงแก้ไข Section ๗.๓ Selection of risk-based control measures โดยเห็นควรให้ตัดแผนภูมิแสดงตัวอย่างการเลือกใช้มาตรการควบคุม ตามความเสี่ยงออก และให้ปรับปรุงข้อความใน Section ๙ Monitoring and review ตามความเห็นของประเทศสมาชิก และองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (OIE) เพื่อให้รายละเอียดเน้นหนักไปที่การทวนสอบการคุ้มครอง ผู้บริโภค (public health protection) มากกว่าการทวนสอบคอมพิวเตอร์

๑.๒ หลักเกณฑ์การปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับอาหารความชื้นต่ำ (Code of Hygienic Practice for Low Moisture Foods) ที่ประชุมพิจารณาปรับปรุงแก้ไขตามความเห็นของประเทศสมาชิก และเห็นชอบตาม ข้อเสนอส่วนใหญ่ของประเทศไทย โดยเห็นชอบในการแก้ไขข้อบ่งชี้ให้ไม่ครอบคลุมอาหารที่ต้องผ่านความร้อน ก่อนบริโภค เช่น ธัญพืช การปรับปรุงเกี่ยวกับการใช้น้ำในการทำความสะดวก โดยให้ตัดคำ “potable” ออก ตามความเห็นของประเทศไทย เนื่องจาก potable water อาจไม่จำเป็นในการทำความสะดวกส่วนที่ไม่ได้สัมผัส กับอาหาร เช่น พื้น ผนัง เป็นต้น ที่ประชุมให้ความเห็นชอบเฉพาะร่างหลักเพื่อการรับรองในชั้น ๕/๘ แต่ให้นำ Annex I Microbiological Criterion for Low-Moisture Foods และ Annex II Guidance for the Establishment of Environmental Monitoring for *Salmonella*, and other Enterobacteriaceae in Low-Moisture Food Processing Areas กลับไปพิจารณาอีกครั้งในคณะทำงานทางอิเล็กทรอนิกส์ที่มีประเทศแคนาดาและ สหรัฐอเมริกาเป็นประธาน

๒. มาตรฐานที่ยังไม่ผ่านการพิจารณาขั้นต่อไป เนื่องจากร่างมาตรฐานยังไม่สมบูรณ์ ๒ เรื่อง คือ

๒.๑ แนวปฏิบัติสำหรับควบคุม Nontyphoidal *Salmonella* spp. ในเนื้อวัวและเนื้อหมู (Guidelines for the Control of Nontyphoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork Meat) ที่ประชุมเห็นควรคง โครงสร้างของเอกสารที่แบ่งเป็น ๓ ส่วน ได้แก่ ส่วนที่เป็นร่างหลัก ส่วนที่จำเพาะเจาะจงสำหรับเนื้อวัว และส่วนที่ จำเพาะเจาะจงสำหรับเนื้อสุกร นอกจากนี้ยังร้องขอให้ FAO/WHO รวบรวมและพิจารณาข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ ที่เป็นพื้นฐานของมาตรการทาง Good hygienic practice-based และ Hazard-based นอกจากนี้ที่ประชุมยังมีมติ ให้ตั้งคณะทำงานที่มีสหรัฐอเมริกา และราชอาณาจักรเดนมาร์กเป็นประธานร่วมแก้ไขร่างแนวปฏิบัติดังกล่าว โดยให้ พิจารณามติและข้อคิดเห็นของประเทศต่างๆ ที่เสนอในการประชุมครั้งนี้ประกอบ ซึ่งการประชุมคณะทำงานจะมีขึ้น ในเดือนพฤษภาคมหรือมิถุนายน ๒๕๕๘

๒.๒ แนวปฏิบัติในการประยุกต์ใช้หลักการทางสุขลักษณะอาหารเพื่อควบคุมพยาธิที่เกี่ยวข้องกับอาหาร (Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites) ที่ประชุมพิจารณาจากคำแนะนำและเห็นว่าการแบ่งกลุ่มอาหารในการผลิตขั้นต้นเป็น ๕ กลุ่มมีความเหมาะสมแล้ว และยังไม่ควรแบ่งเป็นกลุ่มย่อย นอกจากนี้ยังเห็นว่าร่างแนวปฏิบัตินี้ควรกล่าวถึงแนวทางปฏิบัติทั่วไปและไม่ควรรวมอยู่ใน Code of Practice for Fish and Fishery Products ทั้งนี้ที่ประชุมเห็นควรตั้งคณะทำงานทางอิเล็กทรอนิกส์ที่มีประเทศญี่ปุ่นและแคนาดาเป็นประธานร่วม เพื่อจัดเตรียมร่างสำหรับที่ประชุมพิจารณาในปีถัดไป

๓. เอกสารเพื่อการอภิปรายเรื่องความจำเป็นในการทบทวนหลักเกณฑ์การปฏิบัติสำหรับผักและผลไม้สด (Discussion paper on the need to revise the Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables, CAC/RCP ๕๓-๒๐๐๓) ที่ประชุมพิจารณาร่างหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่สหพันธ์สาธารณรัฐบราซิลร่วมกับสาธารณรัฐฝรั่งเศสเป็นผู้จัดทำร่วมกับความเห็นของประเทศต่างๆ รวมทั้งประเทศไทยที่เห็นว่าการย้ายข้อความจากภาคผนวกมายังร่างหลักทำให้ข้อกำหนดขาดความยืดหยุ่นสำหรับผักและผลไม้สดที่มีความเสี่ยงต่ำ ทั้งนี้ที่ประชุมเห็นควรให้จัดตั้งคณะทำงานทางอิเล็กทรอนิกส์ที่มีสหพันธ์สาธารณรัฐบราซิลร่วมกับสาธารณรัฐฝรั่งเศสเป็นประธานร่วมเพื่อบ่งชี้การแก้ไขที่นอกเหนือจากการเปลี่ยนแปลงทาง editorial และจัดเตรียมเอกสารอภิปรายที่กำหนดขอบข่ายของงานใหม่เพื่อจะทบทวนหลักเกณฑ์การปฏิบัติสำหรับผักและผลไม้สด

๔. ที่ประชุมพิจารณารายงานผลการประชุมคณะทำงานพิจารณาข้อเสนอการจัดทำมาตรฐานเรื่องใหม่ ๒ เรื่อง และมีมติไม่เสนองานใหม่ให้คณะกรรมการโคเด็กซ์เห็นชอบในปี

๔.๑ มาตรฐานเนื้อแช่แข็งและแช่เย็น (Standard for Frozen and Chilled Meat) ที่ประชุมเห็นว่าอยู่นอกเหนือจากขอบข่ายของคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร นอกจากนี้ในส่วนที่เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร เนื้อหาจาก Code of Hygienic Practice for Meat ครบคลุมแล้ว

๔.๒ สาธารณรัฐฟินแลนด์เสนอให้ทบทวนหลักการทั่วไปสำหรับสุขลักษณะอาหาร (General Principles for Food Hygiene) และภาคผนวกเกี่ยวกับการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) โดยเน้นการขยายขอบข่ายของเอกสารไปสู่ Food Safety Management System ทั้งนี้ประเทศไทยไม่เห็นด้วยกับการขยายขอบข่ายดังกล่าว เนื่องจากมาตรฐานดังกล่าวได้รับการยอมรับและนำไปใช้อย่างแพร่หลายทั้งภาครัฐและเอกชน ที่ประชุมจึงเห็นควรให้ตั้งคณะทำงานที่มีสาธารณรัฐฝรั่งเศสและประเทศไทยเป็นประธานร่วมเพื่อแก้ไขปรับปรุงขอบข่ายในการทบทวน General Principles for Food Hygiene ของเอกสารการจัดทำงานใหม่

๕. กำหนดการประชุมคณะกรรมการครั้งต่อไปคือครั้งที่ ๔๗ ระหว่างวันที่ ๙-๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๘ ณ เมืองบอสตัน มลรัฐแมสซาชูเซต สหรัฐอเมริกา