

สรุปผลการเดินทางไปราชการต่างประเทศ
Codex Committee on Food Additives (CCFA) ครั้งที่ ๔๖ ระหว่างวันที่ ๑๗-๒๑ มีนาคม ๒๕๕๗
และการประชุม The Working Groups on GSFA ในวันที่ ๑๔-๑๕ มีนาคม ๒๕๕๗
ณ เขตบริหารพิเศษฮ่องกง สาธารณรัฐประชาชนจีน

การประชุม Codex Committee on Food Additives (CCFA) อยู่ภายใต้โครงการมาตรฐาน เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (โคเด็กซ์) เพื่อพิจารณาการกำหนดค่าปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร กำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานสินค้าของโคเด็กซ์ ระบบการแบ่งกลุ่มอาหาร การแก้ไข The International Numbering System (INS) for food Additive หลักเกณฑ์การจัดลำดับความสำคัญในการประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหารใหม่ของ JECFA รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลสารช่วยผลิต ซึ่งจำเป็นต้องเข้าร่วมพิจารณาให้ความเห็นเพื่อประโยชน์ของประเทศไทย

การประชุม CCFA ครั้งที่ ๔๖ มี Dr. Chen Junshi, Professor of the China National Center for Food Safety Risk Assessment เป็นประธานการประชุม และมีผู้เข้าร่วมประชุมจากประเทศสมาชิก ๕๐ ประเทศ องค์กรที่เป็นสมาชิก ๑ องค์กร องค์กรระหว่างประเทศ ๓๓ องค์กร และ FAO/WHO โดยสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ ดังนี้

๑. ผลการเปลี่ยนแปลงของสถานะ ADI และข้อเสนอด้านพิษวิทยาจาก JECFA มีมติ ดังนี้

๑.๑ glycerol ester of wood rosin (GEWR): กำหนด ADI ที่ ๐-๒๕ mg/kg body weight

๑.๒ nisin: กำหนด ADI ที่ ๐-๒ mg/kg bw และยกเลิก Note 28 ใน GSFA

๑.๓ เอนไซม์ glucoamylase from *Trichoderma reesei* expressed in *Trichoderma reesei*: กำหนดค่า ADI เป็น not specified และให้รวมอยู่ในฐานข้อมูลสารช่วยผลิต

๑.๔ ให้รอ JECFA ประเมินความปลอดภัยของ advantame, glycerol ester of gum rosin (GEGR), และ octenyl succinic acid (OSA) modified gum arabic

๒. กำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานวัตถุเจือปนอาหาร (Codex General Standard for Food Additives; GSFA) มีมติ ดังนี้

๒.๑ รับรองค่าปริมาณสูงสุด (ML) ของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน ๕๔๖ ค่า ซึ่งส่วนใหญ่เป็นค่ากำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารในตารางที่ ๓ เช่น สารอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) สารทำให้คงตัว (stabilizer) และสารเพิ่มความข้นเหนียว (thickener) สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (antioxidant) สารเพิ่มรสชาติ (flavor enhancer) สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) และสารเคลือบผิว (glazing agent) โดยเสนอให้ Codex Alimentarius Commission (CAC) รับรองในชั้นที่ ๘ และ ๕/๘

โดยค่ากำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่ประเทศไทยเสนอความเห็น และได้รับความเห็นชอบ ซึ่งเป็นค่ากำหนดที่ภาคอุตสาหกรรมแจ้งข้อมูลการใช้ ได้แก่

- ค่ากำหนด ML ของ lecithin ที่ ๕,๐๐๐ mg/kg ในนมดัดแปลงสำหรับทารกและสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (หมวด ๑๓.๑.๑)

- ค่ากำหนด ML ของ mono and di glycerides of fatty acid ที่ระดับ GMP ในกาแฟ (หมวด ๑๔.๑.๕)
- ค่ากำหนด ML ของ ascorbic acid ที่ ๓๐๐ mg/kg ในแป้งสาลี (หมวด ๐๖.๒.๑)

ทั้งนี้ สหภาพยุโรป และประเทศนอร์เวย์ ได้สงวนสิทธิ์การรับรองค่า ML ของ erythorbic acid (INS 315) ที่ระดับ GMP เนื่องจากสหภาพยุโรปได้กำหนด Numerical ADI สำหรับวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวแล้ว

๒.๒ รับรองการรวม potassium hydrogen sulfate (INS 515(ii)) ไว้ในตาราง ๓ ชั้นที่ ๘ และ ๕/๘

๒.๓ รับรองค่าปริมาณสูงสุด (ML) ในชั้นที่ ๓ ของวัตถุเจือปนอาหารที่ประเทศสมาชิกเสนอใหม่ หรือเสนอให้ทบทวน จำนวน ๔๑ ค่า ในรายการวัตถุเจือปนอาหาร ๒๙ ชนิด ซึ่งรวม nisin ด้วย

โดยประเทศไทยได้เสนอความเห็นให้รับรองค่ากำหนด ML ของ xanthan gum ที่ ๓,๐๐๐ mg/kg ในหมวด ๑๔.๑.๒ และ ๑๔.๑.๓ ซึ่งที่ประชุมเห็นชอบรับรองในชั้นที่ ๓

๒.๔ รับรองการรวม Cyclotetraglucose (INS 1504(ii)) และ Cyclotetraglucose syrup (INS 1504(ii)) ไว้ในตาราง ๓ ชั้นที่ ๓

๒.๕ ยกเลิกค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหาร ดังนี้

- ค่ากำหนด ML ของ brilliant blue (INS 133) ในหมวดอาหาร ๐๙.๒.๕ “Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms” เนื่องจาก CCFFP ครั้งที่ 33 เสนอให้ยกเลิก

- ค่ากำหนด ML ของ chlorine dioxide (INS 926) ในหมวดอาหาร ๐๖.๒.๑ “Flours”, formic acid (INS 236) ในหมวดอาหาร ๑๒.๑ “Sauces and like products” และ หมวดอาหาร ๑๔.๑.๔ “Water-based flavoured drinks, including “sport,” “energy,” or “electrolyte” drinks and particulated drinks, ammonium adipates (INS 359), ammonium acetate (INS 264), ammonium lactate (INS 328), choline salts and esters (INS 1001) และ potassium hydrogen malate (INS 351 (i)) เนื่องจากโคเด็กซ์ไม่ได้รับแจ้งข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวเพิ่มเติม

๒.๖ ยุติการพิจารณาข้อเสนอค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารในตาราง ๓ เนื่องจากไม่มีความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตในหมวดอาหารที่อยู่ในภาคผนวกของตาราง ๓ หรือมีการใช้เป็นสารช่วยผลิต จำนวน ๑๖๑ ค่า

๒.๗ การพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารที่ประเทศสมาชิกเสนอใหม่ (new proposal) หรือเสนอให้ทบทวน (revision) ซึ่งประเทศไทยเสนอ New proposal ดังนี้

- sodium carboxy methyl cellulose (INS 466) ในหมวดอาหาร ๑๔.๑.๒ Fruit and vegetable juices ที่ ๒,๐๐๐ mg/kg ใช้เป็น thickener และ stabilizer

- gellan gum (INS 418) ในหมวดอาหาร ๑๔.๑.๒.๑ Fruit juices ที่ ๒๐๐ mg/kg with the new note “use in Chinese plum juices only” ใช้เป็น thickener และ stabilizer

- trisodium citrate (INS 331(iii)) ในหมวดอาหาร ๑๔.๑.๒.๑ ที่ ๕๐๐ mg/kg with the new note “use in Chinese plum juices only” ใช้เป็น sequestrant and acidity regulator

- calcium citrate (INS 327) ในหมวดอาหาร ๑๔.๑.๒.๑ ที่ ๑,๐๐๐ mg/kg with the new note “use in Chinese plum juices only” ใช้เป็น acidity regulator

ที่ประชุมเห็นว่าการจัดทำจดหมายเวียน (circulate letter; CL) เพื่อให้ประเทศสมาชิกเสนอข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใหม่หรือเสนอทบทวนข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA นั้น ควรแนบแบบฟอร์มในการเสนอข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใหม่/ทบทวนด้วย โดยในแบบฟอร์มให้ระบุหลักเกณฑ์ตาม procedural manual จำนวน ๗ ข้อ ได้แก่ (๑) ข้อมูลการประเมินความปลอดภัยของ JECFA, (๒) INS number, (๓) หน้าที่ทางเทคโนโลยี, (๔) ปริมาณการใช้ (๕) ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต (๖) ข้อมูลการบริโภค (ในกรณีที่เป็น) และ (๗) ข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่แสดงว่าไม่เป็นการหลอกลวงผู้บริโภค เพื่อให้ข้อมูลที่ประเทศสมาชิกเสนอเป็นไปในรูปแบบเดียวกันและมีข้อมูลครบถ้วนสมบูรณ์ ซึ่งเลขานุการโคเด็กซ์อยู่ในระหว่างดำเนินการจัดทำแบบฟอร์มดังกล่าวที่ประชุมจึงมีมติไม่พิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารที่ประเทศสมาชิกเสนอใหม่ (new proposal) หรือเสนอให้ทบทวน (revision) ในการประชุมครั้งนี้ และให้ประเทศสมาชิกเสนอข้อมูลอีกครั้งโดยแจ้งตอบจดหมายเวียนฉบับใหม่ เพื่อพิจารณาในการประชุมครั้งถัดไป

๒.๘ รับรองการแก้ไข Note ใน GSFA เพื่อให้มีความสอดคล้องกันทางด้านภาษา จำนวน ๑๑๘ Note

๒.๙ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) on GSFA โดยมีประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นแกนนำ ดำเนินงานในการจัดทำข้อเสนอแนะในการพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหาร ดังนี้

- ข้อเสนอแนะในการพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในตาราง ๑ และตาราง ๒ ของ GSFA ที่เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่อยู่ในตาราง ๓ มีหน้าที่ทางเทคโนโลยีเป็น emulsifier, stabilizer และ thickener สำหรับการใช้เพื่อหน้าที่ทางเทคโนโลยีอื่นนอกเหนือจากเป็น emulsifier, stabilizer และ thickener

- ข้อเสนอแนะในการพิจารณาข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในตาราง ๑ และตาราง ๒ ในหมวดอาหาร ๐๑.๒ ถึง ๐๘.๔ โดยไม่รวมหมวดอาหาร ๐๔.๑.๒.๔, ๐๔.๒.๒.๔, ๐๔.๒.๒.๕, ๐๔.๒.๒.๖, ๐๕.๑.๑, ๐๕.๑.๓ และ ๐๕.๑.๔ ที่ทำหน้าที่ทางเทคโนโลยีอื่นนอกเหนือจาก color และ sweetener

๒.๑๐ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยมีประเทศฝรั่งเศสเป็นแกนนำ ดำเนินงาน ในการรวบรวมข้อมูลปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารในหมวดอาหาร ๑๔.๒.๓ “grape wine” และจัดทำข้อเสนอแนะเพื่อเสนอพิจารณาเป็นรายกรณี (case-by-case basis)

๒.๑๐ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยมีประเทศนิวซีแลนด์เป็นแกนนำ เพื่อดำเนินงานต่อการแก้ไขคำอธิบายและโครงสร้างของหมวดอาหาร ๐๑.๑ “Milk and dairy-based drinks” ตามหลักการใน Option 3 และจัดทำ Project document เพื่อเสนอให้ CAC รับรองเป็นงานใหม่

๓. คำกำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารใน Codex Commodity Standard มีมติ ดังนี้

๓.๑ รับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในกลุ่ม Phosphates ใช้เป็นสาร humectant หรือ sequestrant ในร่างมาตรฐาน Draft Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products ที่ ๒,๒๐๐ mg/kg as phosphorus และมีความเห็นว่าหน้าที่ทางเทคโนโลยีของ INS 342(i),(ii) และ INS 343(i)-(iii) ไม่มีการใช้เป็นสาร humectant หรือ sequestrant

๓.๒ รับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในกลุ่ม Phosphates ใช้เป็นสาร Humectants-Moisture/Water Retention Agents ในมาตรฐานสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ ๒,๒๐๐ mg/kg และ Note “as phosphorus, singly or in combination” จำนวน ๔ มาตรฐาน ดังนี้

- Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns (CODEX STAN 92-1981)
- Standard for Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981)
- Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)
- General Standard for Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995)

ทั้งนี้คณะผู้แทนไทยมีข้อสังเกตในการกำหนดปริมาณ Phosphates ซึ่งในมาตรฐานผลิตภัณฑ์เดิมได้ระบุรวมฟอสเฟตที่มีอยู่แล้วตามธรรมชาติด้วย (includes natural phosphate) อย่างไรก็ตามที่ประชุมไม่มีการพิจารณาในประเด็นดังกล่าว เนื่องจาก CCFFP ไม่ได้มีการร้องขอให้ CCFA พิจารณา ซึ่งจะได้แจ้งข้อสังเกตให้คณะอนุกรรมการพิจารณามาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ สาขา สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำทราบต่อไป

๓.๓ รับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในกลุ่ม Phosphates ใช้เป็น Raising Agents ในมาตรฐาน Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989) ที่ ๔๔๐ mg/kg และ Note “as phosphorus, singly or in combination” ทั้งนี้ให้ระบุ Note “At 440 mg/kg as phosphorous for use singly or in combination in breaded or batter coating is accordance with Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets-Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)” ในข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในหมวด ๐๙.๒.๒ ที่เกี่ยวข้องใน GSFA ด้วย

๓.๔ รับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารสำหรับ Sodium aluminosilicate (INS 554) และ Calcium aluminium silicate (INS 556) ในมาตรฐาน Standard for Milk powders and Cream Powder (CODEX STAN 207-1999) และ Standard for Edible Casein Products (CODEX STAN 290-1995) ที่ ๒๖๕ mg/kg และ Note “as aluminium singly or in combination”

๓.๕ รับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารสำหรับ Sodium aluminosilicate (INS 554) และ Calcium aluminium silicate (INS 556) ในมาตรฐาน Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006) ที่ ๕๗๐ mg/kg และ Note “as aluminium singly or in combination”

๓.๖ รับรองการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ จำนวน ๕ มาตรฐาน ได้แก่ Standards for Luncheon Meat (CODEX STAN ๘๙-๑๙๘๑), Standards for Corned Beef (CODEX STAN ๘๘-๑๙๘๑), Standards for Cooked Cured Ham (CODEX STAN ๙๖-๑๙๘๑), Standards for Cooked Pork Shoulder (CODEX STAN ๙๗-๑๙๘๑) และ Standards for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN ๙๘-๑๙๘๑) และรับรองการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในหมวดอาหาร ๐๘.๒.๒, ๐๘.๓ และ ๐๘.๓.๒ ในตารางที่ ๑, ๒ และ ๓ ของ GSFA เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ดังกล่าว โดยใช้หลักการตาม Decision-tree

๓.๗ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยประเทศออสเตรเลียเป็นแกนนำเพื่อดำเนินงานต่อในการจัดทำข้อเสนอแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกัน โดยใช้ Decision-tree ที่แก้ไขแล้วเป็นเครื่องมือ ดังนี้ Standard for Bouillons and

Consommés (CODEX STAN 117-1981), Standards for chocolate and cocoa products, Standards for Certain Canned Citrus (CODEX STAN 254-2007), Standards for Preserved Tomatoes (CODEX STAN 13-1981) และ Standards for Processed Concentrates (CODEX STAN 57-1981) รวมถึงจัดลำดับความสำคัญของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่จะแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารให้สอดคล้องกับ GSFA โดยใช้ Decision-tree

๔. เรื่องอื่นๆ

๔.๑ เห็นชอบเสนอให้ CAC รับรองเอกสาร Guidelines for Simple Evaluation of Dietary Exposure to Food Additive (CAC/GL 3-1989) (N08-2013) ที่แก้ไขแล้วในชั้นที่ ๕/๘

๔.๒ เห็นชอบเสนอร่างการแก้ไข The International Numbering System (INS) for food Additive ให้ CAC ครั้งที่ ๓๗ รับรองในชั้นที่ ๕/๘ และเห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) นำโดยประเทศอิหร่าน จัดเตรียมข้อเสนอแก้ไข INS ของวัตถุเจือปนอาหารและเวียนความเห็นในชั้นตอนที่ ๓

๔.๓ เห็นชอบเสนอ food additive specifications จำนวน ๑๐ รายการให้ CAC ครั้งที่ ๓๗ รับรองเป็น Codex specifications ในชั้นที่ ๕/๘

๔.๔ เห็นชอบการจัดลำดับความสำคัญของวัตถุเจือปนอาหาร เพื่อเสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัยจำนวน ๓๐ รายการ และสารปรุงแต่งกลิ่นรสจำนวน ๗ รายการ

๔.๕ เห็นชอบให้จัดลำดับความสำคัญรายการวัตถุเจือปนอาหารที่จะเสนอให้ JECFA ทบทวนการประเมินความปลอดภัยใหม่ (re-evaluation) โดยใช้ prioritization exercise และเห็นชอบให้เสนอรายการจัดลำดับความสำคัญของสารสีในกลุ่ม ๑ และ ๒ (CCFA ครั้งที่ ๔๕) ให้ JECFA ประเมินความปลอดภัยใหม่ โดยให้เสนอแยกเป็น ๒ ตาราง ได้แก่ ตารางที่ ๑ รายการวัตถุเจือปนอาหารชนิดใหม่ที่จะเสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัย (new request) และตารางที่ ๒ รายการสารสีที่จะเสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัยใหม่ (re-evaluation)

๔.๖ เห็นชอบให้มีการจัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยมีสหภาพยุโรปเป็นแกนนำ เพื่อดำเนินงานในการจัดทำ discussion paper กำหนดนิยามสำหรับ Secondary food additive วิเคราะห์ประเด็นปัญหาการใช้ Secondary food additive และจัดทำข้อเสนอแนะในการใช้ Secondary food additive

๔.๗ เห็นชอบให้มีการจัดตั้ง electronic Working Group (eWG) โดยมีประเทศอังกฤษเป็นแกนนำและมีประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นผู้ช่วย เพื่อดำเนินการในการขอข้อมูลผลกระทบที่เกิดจากการนำ Note "For use only in energy-reduced food or food with no added sugars as defined in CAC/GL 23-1997" (Option 3) ไปใช้แทน note 161

๔.๘ เห็นชอบให้สหรัฐอเมริกาจัดทำ discussion paper เพื่อระบุการใช้คำว่า "flavourings" ที่ไม่สอดคล้องกัน ในมาตรฐาน เรื่อง ฉลาก ของโคเด็กซ์ และ Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008)
