

สรุปสาระสำคัญการประชุม Codex Committee on Contaminants in Foods ครั้งที่ 3
ณ เมือง Rotterdam ราชอาณาจักรเนเธอร์แลนด์ ระหว่างวันที่ 23 -27 มีนาคม 2552

การประชุมครั้งนี้ มีประเทศสมาชิกเข้าร่วมประชุม 64 ประเทศ องค์การระหว่างประเทศ 12 องค์การ รวมทั้งสิ้นจำนวน 219 คน มี Mr. Martijn WEIJTENS Member of the Management Team, Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality ทำหน้าที่ประธานการประชุม สรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

1. ร่างมาตรฐานที่คณะกรรมการให้ความเห็นชอบเพื่อเสนอคณะกรรมการพิจารณารับรองในขั้นที่ 8 เพื่อประกาศเป็นมาตรฐาน มี 2 เรื่อง ได้แก่

1.1 ร่างหลักเกณฑ์การปฏิบัติเพื่อลด Acrylamide ในอาหาร ซึ่งได้มีการปรับแก้ไขสอดคล้องกับข้อเสนอของประเทศไทยแล้ว โดยเฉพาะประเด็นปริมาณ reducing sugar โดยแก้ไขการกำหนดค่า Target value ของ reducing sugar ที่ $<0.3\%$ สำหรับ Crisps และ 0.4% สำหรับ French fries เป็น “as low as reasonably achievable taking into account regional and seasonal variability”

1.2 ร่างหลักเกณฑ์การปฏิบัติเพื่อลดการปนเปื้อนของ Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH) ในอาหารจากกระบวนการรมควันและทำให้แห้งโดยตรง

2. ร่างมาตรฐานที่คณะกรรมการให้ความเห็นชอบเพื่อเสนอคณะกรรมการพิจารณารับรองในขั้นที่ 5/8 มี 2 เรื่อง ได้แก่

2.1 การทบทวน Preamble ของมาตรฐานทั่วไปสำหรับสารปนเปื้อนและทอกซินในอาหาร ซึ่งมีการแก้ไขชื่อมาตรฐานและเนื้อหาให้สื่อให้ชัดเจนขึ้นว่า ครอบคลุมถึงอาหารสัตว์ รวมทั้งการแก้ไขเนื้อหาให้สื่อว่าเป็น เกณฑ์สำหรับให้ประเทศนำไปใช้ในการกำหนดปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนและได้ยกเลิกการจัดทำระบบการจัดแบ่งกลุ่มอาหาร แต่ให้มีการกำหนดนิยามของอาหารที่จะกำหนดปริมาณปนเปื้อนสูงสุดในมาตรฐานให้ชัดเจน และเนื่องจากเนื้อหาที่แก้ไขได้รับความเห็นพ้องต้องกันจากสมาชิก จึงใช้วิธีการข้ามขั้นตอน ไม่ต้องเวียนถามประเทศสมาชิก เพื่อเสนอคณะกรรมการชุดนี้พิจารณาอีกครั้ง

2.2 ร่างหลักเกณฑ์การลดการปนเปื้อนของ Ochratoxin A ในกาแฟ ได้มีการแก้ไขเนื้อหาในบางประเด็นที่ประเทศไทยเสนอแก้ไขแล้ว โดยเฉพาะประเด็นการป้องกันการเข้าทำลายของเชื้อรา และเนื่องจากเนื้อหาที่แก้ไขได้รับความเห็นพ้องต้องกันจากสมาชิก จึงเสนอให้ข้ามขั้นตอน ไม่ต้องเวียนขอความเห็น เพื่อเสนอคณะกรรมการชุดนี้พิจารณาอีกครั้ง

3. เรื่องที่คณะกรรมการเห็นควรกลับไปอยู่ในขั้นที่ 2 เพื่อให้คณะทำงานปรับปรุงเอกสารก่อนเสนอที่ประชุมครั้งต่อไปพิจารณา

3.1 ร่างข้อกำหนดปริมาณสูงสุดของอะฟลาทอกซินในบราซิลนัท ที่ประชุมพิจารณาแล้วเห็นว่า มีการกำหนดปริมาณสูงสุดของอะฟลาทอกซินในถั่วหลายชนิดแล้ว เช่น อัลมอนด์ เอเชลนัท และพิทาชิโอ โดยกำหนดทั้งในรูป ready-to-eat และ intended for further processing แต่ไม่มีการแบ่งแยกระหว่าง shelled และ in-shell nut และเนื่องจากประเทศสมาชิกได้รับเอกสารช้า จึงมีมติให้ผู้แทนบราซิลทบทวนเอกสารที่ขอให้กำหนดทั้ง shelled และ in-shell บราซิลนัท และเวียนขอความเห็นจากประเทศสมาชิกเพื่อพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป

4. เรื่องที่คณะกรรมการเห็นสมควรเสนอคณะกรรมการการรับรองเป็นงานใหม่ มี 4 เรื่องได้แก่
 - 4.1 ร่างข้อกำหนดปริมาณสูงสุดของ Fumonisin ในข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพดรวมทั้งแผนชักตัวอย่าง
 - 4.2 ร่างหลักเกณฑ์การลด Ethyl Carbamate ใน Stone Fruit Distillates
 - 4.3 การแก้ไขหลักเกณฑ์การป้องกันและลดการปนเปื้อนของอะฟลาทอกซินใน Tree Nuts
 - 4.4 ร่างข้อกำหนดปริมาณสูงสุดของเมลามีนในอาหารและอาหารสัตว์
5. เห็นควรให้ดูนี้เชี่ยวชาญรวบรวมข้อมูลและภาพรวมของ Mycotoxins ในข้าวฟ่างอย่างสมบูรณ์เพื่อพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป
6. คณะกรรมการสมควรเสนอให้ผู้เชี่ยวชาญ JECFA ประเมินความเสี่ยงสาร Fumonisin, Cyanogenic Glycosides, Lead และ Cadmium

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอของที่ประชุมที่ให้ JECFA ประเมินความเสี่ยงของแคดเมียมใหม่ เนื่องจากผลการประเมินของ EFSA พบว่าค่าความเป็นพิษสูงขึ้น อาจมีผลกระทบต่อการกำหนดค่าปริมาณสูงสุดของแคดเมียม โดยเฉพาะในปลาหมึก ซึ่งประเทศไทยเคยเสนอให้กำหนดที่ 2 mg/kg มกช. จะได้ประสานหน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องทราบ เพื่อเตรียมความพร้อมและศึกษาข้อมูลการปนเปื้อนแคดเมียมในสินค้าที่มีการกำหนดค่าปริมาณสูงสุดไปแล้ว เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการพิจารณาในการทบทวนแก้ไขค่าดังกล่าวต่อไป
2. หลายประเทศผลักดันให้ Codex เร่งกำหนดค่าปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนเมลามีนในอาหารและอาหารสัตว์ที่ไม่ใช่เกิดจากการเจตนาเติม เนื่องจากมีปัญหาในการค้าระหว่างประเทศที่แต่ละประเทศใช้เกณฑ์เข้มงวดต่างกัน มกช. จะได้ประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อเตรียมความพร้อมด้านข้อมูล และหรือศึกษาข้อมูลการปนเปื้อนของเมลามีนในอาหารและอาหารสัตว์ เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการพิจารณาต่อไป