

สรุปการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
(Codex Committee on Fish and Fishery Products; CCFFP) ครั้งที่ ๓๒
ระหว่างวันที่ ๑ – ๕ ตุลาคม ๒๕๕๕
ณ เมืองบาห์ลี สาธารณรัฐอินโดนีเซีย

๑. การประชุมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประชุมทั้งสิ้น ๑๗๑ คน ประกอบด้วยผู้แทนจากประเทศต่างๆ จำนวน ๕๗ ประเทศ และองค์กรระหว่างประเทศ จำนวน ๓ องค์กร โดยมี Mr.Bjorn Rothe Knudtsen จาก Norwegian Food Safety Authority ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม

๒. ที่ประชุมเห็นชอบร่างมาตรฐานเพื่อเสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Commission - CAC) ครั้งที่ ๓๖ ให้การรับรองในขั้นที่ ๘ ซึ่งเป็นขั้นสุดท้ายที่จะนำไปประกาศเป็นมาตรฐานต่อไป จำนวน ๒ เรื่อง ได้แก่

๒.๑ ร่างมาตรฐานปลารมควัน (Draft Standard for Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish) ยกเว้นข้อกำหนดเรื่อง food Additives โดยที่ประชุมเห็นว่าควรเพิ่มคำอธิบายเหตุผลความจำเป็นในการใช้ acidity regulators, antioxidants และ packaging gas ในแต่ละผลิตภัณฑ์ด้วย ที่ประชุมพิจารณาถึงความจำเป็นในการใช้ sorbates และ benzoates ในผลิตภัณฑ์ Smoked Fish และ Smoke-Flavoured Fish เนื่องจากเห็นว่าสามารถป้องกันการเจริญของ *Listeria monocytogenes* ได้ แต่ไม่ให้ใช้ Food Additives ในผลิตภัณฑ์ Smoke-Dried Fish เนื่องจากมีความเห็นว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความชื้นต่ำซึ่งจุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญได้ จึงไม่มีความจำเป็นต้องใช้ Food Additives สำหรับสารบางชนิด เช่น Brilliant Blue FCF, Caramel ๑-plain caramel และ sodium nitrite ที่ประชุมเห็นว่ายังไม่มีความชัดเจนถึงเหตุผลความจำเป็นในการใช้ จึงเห็นควรให้กลับไปปรับปรุงในขั้นที่ ๖ และเสนอให้คณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาวัตถุเจือปนอาหาร (Codex Committee on Food Additives; CCFA) พิจารณาก่อนเสนอในการประชุม CCFFP ครั้งต่อไป

๒.๒ Proposed Draft Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for direct consumption or for further processing

โดยมาตรฐานนี้ไม่อนุญาตให้มีการใช้ Food Additives ในผลิตภัณฑ์ สำหรับวิธีการวิเคราะห์ biotoxin ให้อ้างอิงตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN ๒๙๒-๒๐๐๘)

๓. เห็นชอบร่างมาตรฐานเพื่อเสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Commission - CAC) ครั้งที่ ๓๖ ให้การรับรองในขั้นที่ ๕/๘ โดยข้ามขั้นตอนที่ ๖ และ ๗ จำนวน ๒ เรื่อง ได้แก่

๓.๑ Proposed Draft Amendment to the Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Nitrogen Factor for South Atlantic Hake) โดยเห็นชอบ nitrogen factor ที่ ๒.๔๖ สำหรับปลา South Atlantic Hake (รวมถึง *Merluccius capensis* และ *M. paradoxus*) และเห็นชอบค่า nitrogen factor ที่ ๒.๓๘ สำหรับปลา South Atlantic Hake (กรณีที่เป็นปลาสด) โดยให้นำไปรวมไว้ในตารางค่า nitrogen factor

๓.๒ Proposed Draft Revision of the Procedure for the Inclusion of Additional Species in Standards for Fish and Fishery Products

โดยที่ประชุมเห็นชอบที่จะไม่รวมชนิดของสัตว์น้ำที่มีอยู่แล้วในมาตรฐาน Codex ที่ประกาศไปแล้ว และไม่รวมชนิดของสัตว์น้ำที่ไม่ได้ใช้เพื่ออุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งกำหนดให้หน่วยงานที่ได้รับการยอมรับเป็นผู้เสนอชื่อ species และให้เพิ่มเติม “Catalog of Fishes” เป็นหน่วยงานที่สามารถใช้ในการอ้างอิงชื่อวิทยาศาสตร์ของสัตว์น้ำตามข้อเสนอของประเทศไทย

๔. เห็นชอบร่างมาตรฐานเพื่อเสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Commission - CAC) ครั้งที่ ๓๖ ให้การรับรองในขั้นที่ ๖ จำนวน ๑ เรื่อง ได้แก่ Draft Standard for Quick Frozen Scallop Adductor Muscle Meat โดยที่ประชุมเห็นชอบให้เปลี่ยนชื่อของมาตรฐานเป็น “Draft Standard for Raw, Fresh and Quick Frozen Scallop Products” เพื่อให้ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ภายใต้มาตรฐานนี้ โดยในมาตรฐานนี้ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ ๔ ประเภท ได้แก่ ๑) Fresh and Quick Frozen Scallop Meat ที่เอาเปลือก (shell) เครื่องใน (viscera) รวมทั้งไข่ (roe) ออก ไม่มีการเติมน้ำ พอสเฟต หรือส่วนผสมอื่น ๒) Fresh or Quick Frozen “Roe-on Scallops” ที่ยังมีไข่ (roe) เหลือติดอยู่ แต่เอาเปลือก (shell) เครื่องใน (viscera) ออก ไม่มีการเติมน้ำ พอสเฟต หรือส่วนผสมอื่น ๓) Quick Frozen “Scallop Meat”, or “Roe-on Scallops” ที่มีการเติมน้ำ และ/หรือ สารละลายของน้ำ และ/หรือ พอสเฟต โดยปริมาณพอสเฟตให้ใช้ไม่เกิน ๒,๒๐๐ mg/kg (ตาม CODEX STAN ๑๙๒-๑๙๙๕) ๔) Fresh Scallop Meat (อาจมี หรือ ไม่มี roe) ที่มีการเติมน้ำ สำหรับน้ำที่ใช้ในการเคลือบผลิตภัณฑ์ (glazing) ให้ใช้ น้ำสะอาด (clean water) แทน น้ำทะเล (sea water) ซึ่งน้ำสะอาดจะรวมไปถึงน้ำทะเลตามมาตรฐาน Code of Practice for Fish and Fishery Products ที่ประชุมมีการอภิปรายในเรื่องของน้ำที่เติมลงในผลิตภัณฑ์และให้ประเทศผู้ส่งออกต้องระบุปริมาณน้ำบนฉลากให้ชัดเจน นอกจากนี้ให้เพิ่มหัวข้อ ๘.๗ Determination of added water และ ๙.๖ Exceeding level of added water โดยยังให้ใส่ใน square brackets

๕. เห็นชอบร่างมาตรฐานเพื่อเสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Commission - CAC) ครั้งที่ ๓๖ ให้การรับรองในขั้นที่ ๕ จำนวน ๑ เรื่อง ได้แก่ Proposed Draft Performance Criteria for Reference and Confirmatory Methods for Marine Biotoxins in the Standard for Raw and Live Bivalve Molluscs โดยที่ประชุมมีข้อคิดเห็นในประเด็นของการพิจารณาค่า LOD และ LOQ ว่าควรจะมีการพิจารณาทั้ง ๒ ค่า หรือค่าใดค่าหนึ่ง จึงมีความเห็นให้เสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง (Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling; CCMAS) พิจารณา และให้เพิ่มคำอธิบายในการพิจารณาค่า LOD และ LOQ ในตารางที่ ๑ ซึ่งเป็นค่าของ biotoxin ใน Bivalve Molluscs ที่ได้รับการรับรองแล้ว

๖. ที่ประชุมเห็นชอบร่างมาตรฐานเพื่อเสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Commission - CAC) ครั้งที่ ๓๖ ให้การรับรองในขั้นที่ ๒/๓ จำนวน ๒ เรื่อง คือ

๖.๑ Proposed Draft Code of Practice on the Processing of Scallop Meat

ที่ประชุมเห็นชอบให้เพิ่มนิยามคำว่า “viscera” เพื่อให้มีความชัดเจนในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ biotoxin risk และเห็นชอบให้จัดตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ (EWG) นำโดยประเทศแคนาดา เพื่อปรับปรุงร่างมาตรฐาน และนำมาพิจารณาอีกครั้งในการประชุมครั้งต่อไป

๖.๒ Proposed Draft Code of Practice for Fish and Fishery Products (section on Sturgeon Caviar) ที่ประชุมไม่สามารถสรุปได้ในประเด็นของ water phase salt (WPS) ซึ่งในร่างมาตรฐานฉบับนี้เสนอที่ ๓ – ๕% แต่ที่ประชุมมีความเห็นว่าค่า WPS ที่ ๓% ไม่สามารถป้องกันการเจริญเติบโตของ *Clostridium botulinum* ได้ และเห็นชอบให้ตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ (EWG) นำโดยประเทศอิหร่าน เพื่อปรับปรุงร่างมาตรฐานและนำมาพิจารณาอีกครั้งในการประชุมครั้งต่อไป

๗. เห็นชอบให้เสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์ (CAC) ครั้งที่ ๓๖ ให้การรับรองงานใหม่ จำนวน ๑ เรื่อง ได้แก่ Discussion Paper on a Code of Practice for Fish Sauce ที่จัดทำโดยประเทศไทยร่วมกับประเทศเวียดนาม และเห็นชอบให้ตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ (EWG) นำโดยประเทศไทยร่วมกับประเทศเวียดนาม เพื่อปรับปรุงร่างมาตรฐานและนำมาพิจารณาอีกครั้งในการประชุมครั้งต่อไป

๘. เรื่องอื่น ๆ

๘.๑ Organic Aquaculture

ฝ่ายเลขานุการ Codex แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาฉลากอาหาร (Codex Committee on Food Labelling; CCFL) อยู่ระหว่างการพิจารณาร่างมาตรฐาน Organic Aquaculture ซึ่งจัดเตรียมโดยประเทศนอร์เวย์ และ CCFL จะพิจารณาในการประชุมปี ๒๐๑๓ จึงเห็นควรเสนอ CCFL พิจารณาประเด็นการรวมร่างมาตรฐาน Organic Aquaculture ไว้ใน Code of Practice for Fish and Fishery Products

๘.๒ Discussion Paper on nitrogen factor

ที่ประชุมมีความเห็นว่าตารางแสดงค่า nitrogen factor จะมีเฉพาะพลาสติกสำหรับใช้เป็นวัตถุดิบ จึงมีความเห็นว่าควรจัดทำตารางค่า nitrogen factor ของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เช่น fish fillets, fish blocks, minced เพิ่มเติมในสัตว์น้ำแต่ละชนิด เนื่องจากค่า nitrogen factor ของสัตว์น้ำในแต่ละประเทศจะมีค่าที่แตกต่างกันไปตามชนิดของสัตว์น้ำนั้นๆ จึงเห็นชอบให้จัดทำ discussion paper นำโดยประเทศสหรัฐอเมริกา ร่วมกับสหราชอาณาจักร และนิวซีแลนด์ เพื่อทบทวนตารางค่า nitrogen factor รวมถึงอธิบายประโยชน์ของ nitrogen factor

๘.๓ Discussion Paper on Proposed Draft Code of Practice for Fish and Fishery Products (appendices on optional final product requirements)

ที่ประชุมเห็นชอบให้ตัด Appendix XII: List of all Codex Code ออก

๘.๔ Proposed Food Additive Provisions in Standards for Fish and Fishery Products

ที่ประชุมเห็นชอบให้ตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ (EWG) นำโดยสหภาพยุโรปและสหรัฐอเมริกา เพื่อจัดทำข้อกำหนดเรื่อง food additive ในมาตรฐานสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ที่ประกาศใช้อยู่ในปัจจุบันให้เป็นไปตามแนวทางของ Standard for Smoked Fish โดยให้เหมาะสมและสอดคล้องกับเทคโนโลยีในปัจจุบัน ซึ่งอาจจะเสนอ GSFA เพื่อปรับปรุงค่า หากจำเป็น

๘.๕ Discussion Paper on Histamine

ที่ประชุมเห็นชอบให้ตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ (EWG) นำโดยประเทศญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกา เพื่อพิจารณาสรุปผลการประชุม Joint FAO/WHO Expert Meeting on the Public Health Risks of Histamine and Other Biogenic Amines from Fish and Fishery Products รวมถึงความเห็นของคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาฉลากอาหาร (Codex Committee on Food Hygiene – CCFH) ในประเด็นดังกล่าว

๘.๖ Proposed Draft Performance Criteria for Screening Methods for Marine

Biotoxins in the Standard for Raw and Live Bivalve Molluscs

ที่ประชุมมีความเห็นควรให้หยุดการดำเนินการในเรื่องนี้ เนื่องจากเห็นว่าเมื่อพิจารณามาตรฐาน Standard for Raw and Live Bivalve Molluscs แล้ว ไม่มีการใช้ Screening Methods มีเพียงการใช้วิธี mouse bioassay