

การเข้าร่วมประชุม Codex Alimentarius Commission
ระหว่างวันที่ 6 - 10 กรกฎาคม 2569 ณ นครเจนีวา สมาพันธรัฐสวิส

1. ข้อมูลการประชุม

1.1 วัตถุประสงค์

การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์จัดขึ้นเพื่อพิจารณารับรองร่างมาตรฐานที่เสนอโดยคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาต่างๆ พิจารณาการแก้ไขคู่มือการทำงานโคเด็กซ์ การรับรองร่างมาตรฐานเพื่อประกาศใช้ การรับรองร่างมาตรฐานในเบื้องต้น การรับรองข้อเสนอแนะใหม่ และการยกเลิกมาตรฐานที่เสนอโดยคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาต่างๆ นอกจากนี้ ยังมีการพิจารณาการดำเนินงานของโคเด็กซ์ เช่น งบประมาณของโคเด็กซ์ กรอบการติดตามผลสำหรับแผนยุทธศาสตร์ของโคเด็กซ์ปี ค.ศ. 2026 – 2031 (Codex Strategic Plan 2026 – 2031) การเลือกประเทศเจ้าภาพ (host country) ที่ทำหน้าที่เป็นประธานคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (CCFFP) และการเลือกตั้งในตำแหน่งสมาชิกของคณะกรรมการบริหารของโคเด็กซ์

1.2 เนื้อหา

การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ ครั้งที่ 49 ณ นครเจนีวา สมาพันธรัฐสวิส และผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ (hybrid meeting; in-person and remote participation) ระหว่างวันที่ 6 – 9 กรกฎาคม 2569 และรับรองรายงานในวันที่ 10 กรกฎาคม 2569 มีผู้เข้าร่วมประชุมจากประเทศสมาชิก 113 ประเทศ และสหภาพยุโรป นอกจากนี้ มีผู้สังเกตการณ์ 48 องค์การ โดยมี Mr. Allan Azegele (สาธารณรัฐเคนยา) ทำหน้าที่ประธาน และ Mr. Khalid Saud Al Zahrani (ราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย) Dr. Jing TIAN (สาธารณรัฐประชาชนจีน) และ Dr. Betül vazgeçer (สาธารณรัฐตุรกี) ทำหน้าที่รองประธาน ผลการประชุมสรุปได้ดังนี้

1.2.1 การปรับแก้ไขคู่มือการทำงานของโคเด็กซ์

(1) รับทราบการปรับแก้ไขความถูกต้องด้านภาษาใน Section 5 “Subsidiary bodies of the CAC” ในคู่มือการทำงานของโคเด็กซ์ (Codex Procedural Manual) ฉบับภาษาฝรั่งเศส ฉบับที่ 31 ได้แก่ การปรับแก้ไขชื่อและหน้าที่ความรับผิดชอบ (Terms of Reference) ของคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (CCFFP), คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ (CCPFV) และ คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขานมและผลิตภัณฑ์นม (CCMMP)

(2) รับรองการปรับแก้ไขถ้อยคำสำหรับภาคผนวก A ของเอกสาร “Risk analysis principles applied by the Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods” ในคู่มือการทำงานของโคเด็กซ์ ฉบับที่ 32 ตามที่คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาสารตกค้างจากยาสัตว์ในอาหาร (CCRVDF) ครั้งที่ 28 เสนอ

1.2.2 การรับรองมาตรฐานเพื่อประกาศใช้เป็นมาตรฐานระหว่างประเทศ (ขั้นที่ 8 และขั้นที่ 5/8) รวม 31 เรื่อง ดังนี้

(1) มาตรฐานเกี่ยวกับเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหาร จำนวน 3 เรื่อง ได้แก่

(1.1) มาตรฐานกลุ่มสินค้าเครื่องเทศที่ได้จากผลไม้และผลเบอร์รี่แห้งหรือผ่านการทำให้แห้ง-กระวานใหญ่

(1.2) มาตรฐานกลุ่มสินค้าเครื่องเทศในรูปเมล็ดแห้ง-ผักชี

(1.3) มาตรฐานกลุ่มสินค้าเครื่องเทศที่ได้จากผลไม้และผลเบอร์รี่แห้งหรือผ่านการทำให้แห้ง-วานิลลา

ทั้งนี้ สาธารณรัฐมาดากัสการ์และสาธารณรัฐแคเมอรูน ได้แจ้งขอสงวนสิทธิในการรับรองมาตรฐานกลุ่มสินค้าเครื่องเทศที่ได้จากผลไม้และผลเบอร์รี่แห้งหรือผ่านการทำให้แห้ง-วานิลลา ในชั้นที่ 8 โดยเห็นว่าข้อกำหนดดังกล่าวเกี่ยวกับการแสดงประเทศที่เก็บเกี่ยว (country of harvest) และประเทศถิ่นกำเนิด (country of origin) ยังไม่ได้รับการพิจารณาอย่างเพียงพอ เมื่อเทียบกับแนวทางที่ใช้ในการพิจารณามาตรฐานสำหรับส่วนของดอกแห้ง - หญ้าฝรั่ง ทั้งนี้ มาดากัสการ์เห็นว่าวานิลลาเป็นสินค้ามีลักษณะเฉพาะซึ่งโดยทั่วไปประเทศที่เก็บเกี่ยวและประเทศถิ่นกำเนิดเป็นประเทศเดียวกัน

นอกจากนี้ สหรัฐอเมริกาได้แจ้งขอสงวนสิทธิในหัวข้อ 2.2 “Style” ซ้อย่อย vanilla pulp and seeds – vanilla-caviar โดยเห็นว่าการระบุคำว่า “vanilla-caviar” ไว้หลังคำว่า “vanilla pulp and seeds” อาจทำให้เกิดความสับสนและอาจมีผลกระทบเชิงลบด้านเศรษฐกิจ และหัวข้อ 8.1.3 “Name of Product” โดยไม่เห็นด้วยกับการกำหนดให้ต้องระบุชื่อทางการค้า (trade name) เนื่องจากมาตรฐานสินค้าของโคเด็กซ์ส่วนใหญ่กำหนดให้การระบุชื่อทางการค้าเป็นทางเลือก และภาคผนวก 1 “Chemical and Physical Characteristics” โดยไม่เห็นด้วยกับการกำหนดคุณลักษณะทางเคมีแยกตามชนิดพันธุ์วานิลลา เนื่องจากเห็นว่าไม่สอดคล้องกับแนวปฏิบัติทางการค้าในปัจจุบัน และอาจเป็นอุปสรรคทางการค้าระหว่างประเทศได้

(2) มาตรฐานเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร จำนวน 6 เรื่อง ได้แก่

(2.1) การแก้ไขภาคผนวก 2 “Fish and fishery products และภาคผนวก 4 “Water fit-for-purpose assessment, safety management, and technologies for recovery and treatment of water for reuse” ของเอกสารแนวปฏิบัติการใช้ใช้อย่างปลอดภัยและการนำน้ำกลับมาใช้ซ้ำในการผลิตและแปรรูปอาหาร (CXG 100-2023)

(2.2) แนวปฏิบัติสำหรับการควบคุมเชื้อแคมไพโลแบคเตอร์ (Campylobacter) และซัลโมเนลลา (Salmonella) ในเนื้อไก่ (CXG 78-2011)

(2.3) การแก้ไขปรับปรุงเอกสารแนวปฏิบัติสำหรับการประยุกต์ใช้หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหารเพื่อควบคุม *Listeria monocytogenes* ในอาหาร (CXG 61-2007)

(2.4) การแก้ไขปรับปรุงเอกสารหลักปฏิบัติว่าด้วยการจัดการสารก่อภูมิแพ้สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (CXC 80-2020)

(2.5) การแก้ไขหัวข้อทั่วไป (General Section), ภาคผนวก 1 และ 3 ของเอกสารแนวปฏิบัติการใช้ใช้อย่างปลอดภัยและการนำน้ำกลับมาใช้ซ้ำในการผลิตและแปรรูปอาหาร (CXG 100-2023)

(2.6) การปรับแก้ไขเชิงโครงสร้างของเอกสาร จำนวน 3 เรื่อง ได้แก่ แนวปฏิบัติสำหรับการควบคุม *Taenia saginata* ในเนื้อโคเลี้ยง (CXG 85-2014) แนวปฏิบัติสำหรับการควบคุม *Trichinella* spp. ในเนื้อสุกรและสัตว์วงศ์สุกร (CXG 86-2015) และแนวปฏิบัติในการประยุกต์ใช้หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหารเพื่อการควบคุมปรสิตที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ (CXG 88-2016) เพื่อให้สอดคล้องกับหลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร (CXC 1-1969)

(3) มาตรฐานเกี่ยวกับไขมันและน้ำมัน จำนวน 1 เรื่อง ได้แก่ การแก้ไขรายการสารที่อนุญาตให้ใช้เป็นสารขนส่งก่อนหน้าการขนส่งไขมันและน้ำมันบริโภคในภาคผนวก 2 ของหลักปฏิบัติสำหรับการเก็บรักษาและขนส่งไขมันและน้ำมันบริโภคในปริมาณมาก (CXC 36-1987)

ทั้งนี้ สหภาพยุโรปยืนยันการแจ้งขอสงวนสิทธิในการรับรองการแก้ไขรายการสารที่อนุญาตให้ใช้เป็นสารขนส่งก่อนหน้าการขนส่งไขมันและน้ำมันบริโภคที่ได้เคยแจ้งต่อคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาไขมันและน้ำมัน (CCFO) ครั้งที่ 29 โดยไม่เห็นด้วยกับการคงน้ำมันแร่ชนิดความหนืดสูงและความหนืดปานกลางไว้ใน CXC 36-1987 เนื่องจากกังวลว่าส่วนประกอบของ mineral oil aromatic hydrocarbon (MOAH) อาจมีสารที่ก่อการกลายพันธุ์และก่อมะเร็ง ซึ่งอาจเป็นความเสี่ยงต่อสุขภาพผู้บริโภค และเห็นว่า การระบุให้เป็นเกรดอาหารไม่ได้เป็นหลักประกันว่าจะปราศจากสาร MOAH

นอกจากนี้ สาธารณรัฐโคลอมเบีย ราชอาณาจักรนอร์เวย์ และสมาพันธรัฐสวิสได้แจ้งขอสงวนสิทธิในการรับรองด้วยเหตุผลเดียวกันกับสหภาพยุโรป

(4) มาตรฐานเกี่ยวกับวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง จำนวน 3 เรื่อง ได้แก่

(4.1) การทบทวนแก้ไขวิธีวิเคราะห์สำหรับข้อกำหนดในสินค้ากลุ่มไขมันและน้ำมัน จำนวน 16 รายการ กลุ่มธัญพืช ถั่วเมล็ดแห้ง และผลิตภัณฑ์ จำนวน 26 รายการ กลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ จำนวน 3 รายการ น้ำตาล 15 รายการ และน้ำผึ้ง 4 รายการ รวมถึง

(4.2) วิธีวิเคราะห์สำหรับหาปริมาณแกมมาออริซานอล (gamma oryzanol) ในน้ำมันรำข้าวดิบ (crude rice bran oil) วิธีวิเคราะห์สำหรับข้อกำหนดในร่างมาตรฐานน้ำมันโอเมกา-3 ที่ผลิตจากจุลินทรีย์ (microbial omega-3) รวมทั้งสิ้น 10 รายการ วิธีวิเคราะห์สำหรับข้อกำหนดในมาตรฐานระดับภูมิภาคตะวันออกไกล (CCNE) สำหรับขนมอบมามูล (Maamoul) และการทบทวนวิเคราะห์โปรตีนในซอสงาขาวบดทาฮินี (Tehena)

(4.3) การกำหนดเกณฑ์ประสิทธิภาพเชิงตัวเลข (numeric performance criteria: NPC) และแผนการชักตัวอย่างสำหรับการวิเคราะห์แอฟลาทอกซินทั้งหมดและโอคราที่ออกซินเอในเครื่องเทศ ได้แก่ ลูกจันทน์เทศ พริกแห้ง และปาปrikaแห้ง และการวิเคราะห์แอฟลาทอกซินทั้งหมดในอาหาร ได้แก่ ถั่วลิสงที่ใช้สำหรับแปรรูป ผลเปลือกแข็งของไม้ต้น (tree nut) ที่ใช้สำหรับแปรรูป ผลเปลือกแข็งของไม้ต้นพร้อมรับประทาน และมะเดื่อแห้ง และแผนการชักตัวอย่างสำหรับข้อกำหนดในมาตรฐานระดับภูมิภาคเอเชีย (CCASIA) จำนวน 7 เรื่อง และร่างมาตรฐานระดับภูมิภาคเอเชีย จำนวน 1 เรื่อง

(5) มาตรฐานเกี่ยวกับสารตกค้างจากยาสัตว์ในอาหาร จำนวน 3 เรื่อง ได้แก่

(5.1) ค่าปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limits; MRLs) ของยาสัตว์ในสัตว์ตระกูลอูฐ (camelids) ซึ่งเป็นค่า extrapolated MRLs จำนวน 5 ค่า ได้แก่ ไอเวอร์เมกติน (ivermectin) ในนมที่ระดับ 10 µg/kg และเทตระไซคลิน (tetracyclines) ในกล้ามเนื้อที่ระดับ 200 µg/kg ในตับที่ระดับ 600 µg/kg ในไตที่ระดับ 1,200 µg/kg และในนมที่ระดับ 100 µg/kg ทั้งนี้ มีประเทศที่แจ้งขอสงวนสิทธิในการรับรองค่า extrapolated MRLs ดังนี้

- สหพันธรัฐรัสเซียแจ้งขอสงวนสิทธิการรับรองค่า extrapolated MRLs สำหรับไอเวอร์เมกตินและเทตระไซคลิน เนื่องจากไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารของสหพันธรัฐรัสเซียและสหภาพเศรษฐกิจยูเรเชีย (Eurasian Economic Union)

- สาธารณรัฐคาซัคสถานแจ้งขอสงวนสิทธิการรับรองค่า extrapolated MRLs สำหรับเทตระไซคลิน เนื่องจากไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารของประเทศ

(5.2) การปรับแก้ไขเอกสารแนวทางสำหรับการดำเนินการตามความเสี่ยงกรณีพบสารตกค้างจากยาสัตว์ในอาหารสัตว์ซึ่งเกิดจากการปนเปื้อนของยาสัตว์ในอาหารสัตว์โดยไม่ตั้งใจและไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ในกรณีที่ไม่มีข้อกำหนดค่า MRLs ของโคเด็กซ์

(5.3) ค่าระดับดำเนินการ (action levels) ซึ่งเป็นระดับของสารตกค้างจากยาสัตว์ในอาหารสัตว์สำหรับสัตว์ที่ไม่ใช่เป้าหมายที่เกิดจากการปนเปื้อนโดยไม่ตั้งใจและไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ โดยกำหนดสำหรับในคาร์เบซิน (nicarbazin) ในไข่ไก่ที่ระดับ 0.35 mg/kg และลาซาโลซิด (lasalocid) ในไข่ไก่ที่ระดับ 0.15 mg/kg ทั้งนี้ มีประเทศที่แจ้งขอสงวนสิทธิในการรับรองค่า action levels ดังนี้

- สหพันธรัฐรัสเซียแจ้งขอสงวนสิทธิการรับรองค่า action levels สำหรับไนคาร์เบนซิน และลาซาลอซิด เนื่องจากไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารของสหพันธรัฐรัสเซียและสหภาพ เศรษฐกิจยูเรเชีย (Eurasian Economic Union)

- สาธารณรัฐคาสสถานแจ้งขอสงวนสิทธิการรับรองค่า action levels สำหรับไนคาร์เบนซิน เนื่องจากไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารของประเทศ

(6) มาตรฐานเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน 12 เรื่อง ได้แก่

(6.1) มาตรฐานสำหรับยีสต์ที่ใช้ในการผลิตขนมปัง (Baker's yeast)

(6.2) การกำหนดคุณภาพมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน 6 รายการ และสารช่วยในการผลิต จำนวน 7 รายการ เป็น Codex specifications

(6.3) การแก้ไขหรือเพิ่มเติมระบบเลขรหัสสากล (INS number) และการกำหนดหน้าที่ทางเทคโนโลยีการผลิตของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน 6 รายการ ในเอกสาร Class names and the international numbering system for food additives (CXG 36-1989)

(6.4) ค่า MLs ของวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร (General standard for food additives; CXS 192-1995) จำนวน 232 ค่า

(6.5) การเพิ่ม Note 643 “For use only in composite/flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products (Asia) (CXS 322R-2015).” ในข้อกำหนดสำหรับแคโรทีนอยด์ การแก้ไขข้อกำหนดสำหรับ Paprika extract (INS 160c(ii)) และการแก้ไข Note 667 “Except for use in composite/flavoured soybean beverages and soybean-based beverages conforming to the Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products (Asia) (CXS 322R-2015) at 300 mg/kg, as bixin.” ในข้อกำหนดสำหรับ tartrazine (INS 102) ในหมวดอาหาร 06.8.1 “เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง”

(6.6) การแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร ในหมวดอาหารที่เกี่ยวข้อง เพื่อปรับประสานให้สอดคล้องกับมาตรฐาน Regional standard for quick-frozen dumplings ของ CCASIA มาตรฐาน Regional standard for maamoul (Near East) ของ CCNE และมาตรฐานของคณะกรรมการ โคเด็กซ์ สาขาเครื่องเทศและสมุนไพร (CCSCH)

(6.7) การแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร ในหมวดอาหารที่เกี่ยวข้อง เพื่อปรับประสานให้สอดคล้องกับมาตรฐาน ระดับ ภูมิภาคแอฟริกา (CCAFRICA) จำนวน 3 มาตรฐาน มาตรฐานระดับภูมิภาคละตินอเมริกาและแคริบเบียน (CCLAC) จำนวน 2 มาตรฐาน มาตรฐานระดับภูมิภาคอเมริกาเหนือและแปซิฟิกตะวันตกเฉียงใต้ (CCNASWP) จำนวน 2 มาตรฐาน และมาตรฐานของ CCPFV จำนวน 1 มาตรฐาน

(6.8) การแก้ไขข้อกำหนดสำหรับ steviol glycoside ในหมวดอาหาร 08.2 “ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี”

(6.9) การแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร ในหมวดอาหาร 12.8 “ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน” ซึ่งเป็นผลจากการรับรองมาตรฐานสำหรับยีสต์ที่ใช้ในการผลิตขนมปัง (Baker's yeast)

(6.10) การแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในหัวข้อ 4. “Food Additives” ของมาตรฐาน CCAFRICA จำนวน 3 มาตรฐาน มาตรฐาน CCNASWP จำนวน 2 มาตรฐาน และมาตรฐานของ CCCPC จำนวน 1 มาตรฐาน

(6.11) การแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐาน Standard for Canned Raspberries (CXS 60-1981) และ Standard for Canned Strawberries (CXS 62-1981) ของ CCPFV

(6.12) การแก้ไขมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร โดยแก้ไข nisin (INS 234) เป็น group heading และเพิ่มเลข INS ใหม่สำหรับ nisin A เป็น INS 234(i) เป็นรายการย่อยภายใต้ group heading

(7) มาตรฐานเกี่ยวกับฉลากอาหาร จำนวน 3 เรื่อง ได้แก่

(7.1) แนวปฏิบัติในการแสดงคำเตือนเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้หรือคำแนะนำบนฉลากอาหาร ทั้งนี้ ประเทศไทยได้ยืนยันการแจ้งขอสงวนสิทธิแจ้ง ในประเด็นการยอมรับการใช้ค่าอ้างอิง (Reference dose; RfD) เป็นเกณฑ์เดียวในการตัดสินใจใช้ฉลากคำเตือนสารก่อภูมิแพ้ (Precautionary Allergen Labelling; PAL) ที่กำหนดไว้ในข้อ 4.3 “หลักการทั่วไป” ของมาตรฐาน ตามที่ได้เคยแจ้งต่อคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาฉลากอาหาร (CCFL) ครั้งที่ 49 เนื่องจากมีข้อจำกัดของวิธีวิเคราะห์เพื่อประเมินระดับของการปนเปื้อน รวมถึงเป็นการเพิ่มต้นทุนและภาระให้กับผู้ประกอบการ จึงเห็นว่าควรยังคงเปิดกว้างเพื่อให้ประเทศสามารถพิจารณาให้ผู้ประกอบการแสดง PAL ได้ หากพิจารณาแล้วเห็นว่ามีความเสี่ยงโดยไม่ต้องใช้ค่า RfD เป็นเกณฑ์เดียวในการตัดสินใจ

(7.2) การแก้ไขเพิ่มเติมมาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากอาหารบรรจุหีบห่อ (CXS 1-1985) ในประเด็นข้อกำหนดสำหรับการแสดงข้อมูลบนฉลากบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบที่มีหีบห่อย่อย

(7.3) แนวปฏิบัติการแสดงฉลากอาหารในสถานการณ์ฉุกเฉิน ทั้งนี้ สาธารณรัฐคาบูกเวร์ติได้แจ้งขอสงวนสิทธิ (reservation) ต่อการรับรองร่างแนวปฏิบัติ เนื่องจากมีความเห็นถึงความยืดหยุ่นในการแสดงฉลากต้องจำกัดเฉพาะในกรณีจำเป็น ใช้เป็นมาตรการชั่วคราว และได้รับอนุมัติจากหน่วยงานผู้มีอำนาจ โดยต้องไม่กระทบข้อมูลสำคัญด้านสุขภาพและความปลอดภัย นอกจากนี้ มีความเห็นว่าการดัดแปลงสำหรับทารก และอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก ไม่ควรได้รับการผ่อนผันข้อกำหนดการแสดงฉลากที่อาจกระทบข้อมูลด้านสุขภาพและความปลอดภัย

(8) มาตรฐานเกี่ยวกับสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ จำนวน 1 เรื่อง ได้แก่ การแก้ไขชื่อชนิดของสัตว์น้ำในมาตรฐานสินค้าสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ จำนวน 3 เรื่อง ได้แก่ มาตรฐานสำหรับปลาทูน่าและปลาโบนิโตบรรจุกระป๋อง (CXS 70-1981) มาตรฐานสำหรับปลาชาร์ดินบรรจุกระป๋อง และผลิตภัณฑ์ประเภทชาร์ดิน (CXS 94-1981) และมาตรฐานสำหรับกุ้งล็อบสเตอร์แช่เยือกแข็ง (CXS 95-1981)

1.2.3 การรับรองมาตรฐานขั้นต้น (ขั้นที่ 5) จำนวน 3 เรื่อง ดังนี้

(1) มาตรฐานเกี่ยวกับเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหาร จำนวน 1 เรื่อง ได้แก่ ร่างมาตรฐานสมุนไพร-มาร์จอแรมหวาน

(2) มาตรฐานเกี่ยวกับไขมันและน้ำมัน จำนวน 1 เรื่อง ได้แก่ ร่างมาตรฐานน้ำมันโอเมกา-3 ที่ผลิตจากจุลินทรีย์ (microbial omega-3)

(3) มาตรฐานเกี่ยวกับสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ จำนวน 1 เรื่อง ได้แก่ ร่างมาตรฐานผลิตภัณฑ์สาหร่าย โดยประเทศไทยได้เสนอให้คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (CCFFP) พิจารณาประเด็นการระบุให้มาตรฐานนี้ใช้กับผลิตภัณฑ์สาหร่ายแห้งเท่านั้นในหัวข้อขอบข่าย เนื่องจากไม่สอดคล้องกับนิยามของสินค้าที่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำผลิตภัณฑ์สาหร่ายแห้งไปแปรรูป และประเด็นการกำหนดหัวข้อการบรรจุที่อาจมีความซ้ำซ้อนกับข้อกำหนดด้านสุขลักษณะที่ได้กำหนดให้เป็นไปตามหลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร (CXC1-1969) แล้ว นอกจากนี้ ได้เสนอความเห็นสนับสนุนให้จัดทำข้อกำหนดเกี่ยวกับสารปนเปื้อนในสาหร่ายทะเล โดยเฉพาะโลหะหนัก และเห็นว่าไอโอดีน (iodine) มีลักษณะแตกต่างจากสารปนเปื้อนที่คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาสารปนเปื้อนในอาหาร (CCCF) พิจารณาโดยทั่วไป จึงควรมีการหารือเพิ่มเติมเกี่ยวกับกรอบการดำเนินงานของโคเด็กซ์ที่เหมาะสมสำหรับประเด็นดังกล่าว ซึ่งที่ประชุมเห็นควรให้พิจารณาประเด็นทางวิชาการที่ยังคงค้างอยู่ในคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ (EWG) และการประชุม CCFFP

1.2.4 การเห็นชอบงานใหม่ จำนวน 8 เรื่อง ดังนี้

(1) มาตรฐานเกี่ยวกับไขมันและน้ำมัน จำนวน 3 เรื่อง ได้แก่
สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป ผ่านสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย

(1.1) การจัดทำมาตรฐานสำหรับเชียบัตเตอร์ โดยจัดทำเป็นภาคผนวกไว้ในมาตรฐานสำหรับน้ำมันพืช (CXS 210-1999)

(1.2) การจัดทำมาตรฐานสำหรับน้ำมันจากผลและเมล็ดซีบัคธอร์น (Sea Buckthorn) โดยจัดทำเป็นภาคผนวกไว้ในมาตรฐานสำหรับน้ำมันพืช (CXS 210-1999)

(1.3) การปรับแก้ไขปริมาณกรดสเตียริกในน้ำมันเมล็ดทานตะวันชนิดกรดโอเลอิกสูง

(2) มาตรฐานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้สด จำนวน 2 เรื่อง ได้แก่

(2.2) มาตรฐานสำหรับเมล็ดมะม่วงหิมพานต์

(2.2) มาตรฐานในรูปแบบกลุ่มสำหรับแป้งที่ได้จากพืชไร่และหัว โดยให้เน้นการจัดทำมาตรฐานแป้งที่ได้จากมันเทศและแยม และแป้งที่ได้จากพืชไร่และหัวอื่นๆ

(3) มาตรฐานเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน 2 เรื่อง ได้แก่

(3.1) การทบทวนแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA จำนวน 17 ค่า การรวมร่างข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใหม่ไว้ใน GSFA ในชั้นที่ 2 จำนวน 57 ค่า และการรวมร่างข้อกำหนดของวัตถุเจือปนอาหาร ไว้ใน Table 3 ของ GSFA ในชั้นที่ 3 จำนวน จำนวน 4 รายการ

(3.2) รายการจัดลำดับความสำคัญของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน 16 รายการ สารแต่งกลิ่นรส จำนวน 131 รายการ และสารช่วยในการผลิต จำนวน 12 รายการ ที่จะเสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัย

(4) มาตรฐานเกี่ยวกับสารตกค้างจากยาสัตว์ในอาหาร จำนวน 1 เรื่อง ได้แก่ รายการจัดลำดับความสำคัญของยาสัตว์ที่จะเสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัย

นอกจากนี้ ยังได้มีการพิจารณาข้อเสนอใหม่เกี่ยวกับการจัดทำหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยงสำหรับแหล่งอาหารและระบบการผลิตรูปแบบใหม่ (Food Sources and Production Systems; NFPS) ซึ่งที่ประชุมยังไม่เห็นชอบ ข้อเสนอใหม่ และมีมติให้จัดตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ (EWG) โดยมีสหภาพยุโรปเป็นประธาน และมีสาธารณรัฐอินเดีย สาธารณรัฐปานามา สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ สหราชอาณาจักร สหรัฐอเมริกา และสาธารณรัฐแซมเบีย เป็นรองประธาน เพื่อดำเนินงานในการทบทวนและรวบรวมข้อมูล เกี่ยวกับกรอบการกำกับดูแลที่มีอยู่สำหรับอาหารที่ได้จากเทคโนโลยีนวัตกรรม (foods derived from innovative technologies) รวมทั้งวิเคราะห์ประโยชน์และความท้าทาย และพิจารณาการดำเนินงานของ FAO และ WHO ในเรื่องดังกล่าวเพื่อระบุช่องว่างในการนำแนวทางการประเมินความเสี่ยงตามเอกสาร Working principles for risk analysis for food safety for application by governments (CXG 62-2007) ไปใช้กับอาหารประเภทนี้ และให้จัดทำเอกสารเสนอ CAC ครั้งที่ 50 พร้อมทั้งปรับปรุงเอกสาร project document

1.2.5 การเห็นชอบให้ยกเลิกหรือยุติการทำงาน ได้แก่

(1) มาตรฐานเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน 2 เรื่อง ได้แก่

(1.1) เพิกถอนค่า MLs ของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน 18 ค่า

(2.2) ยุติการพิจารณาร่างค่า MLs ของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน 358 ค่า

(2) มาตรฐานเกี่ยวกับวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง จำนวน 1 เรื่อง ได้แก่ ยกเลิกวิธีวิเคราะห์สำหรับข้อกำหนดในมาตรฐานสินค้า

1.2.6 การรับรองการปรับแก้ไขด้านภาษา (editorial amendment) ในมาตรฐานโคเด็กซ์ ที่เสนอโดยคณะเลขานุการโคเด็กซ์ จำนวน 1 เรื่อง ได้แก่ มาตรฐาน Regional standard for canned humus with teheana (Near East) (CXS 257R-2007) โดยปรับแก้คำว่า “humus” เป็น “hummus” ให้ถูกต้อง สหภาพผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป ผ่านสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย

1.2.7 เรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาต่าง ๆ

(1) เห็นชอบการปรับแก้ไขขอบเขตหน้าที่ (Terms of Reference: ToR) ของคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ร่วม (Joint EWG) ระหว่างคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาสารพิษตกค้าง (CCPR) และ CCRVDF โดยให้เพิ่มหน้าที่ ดังนี้ “To explore and possibly develop pathways that promote the development of harmonized MRLs at the risk assessment and risk management stage, when applicable, before JMPR and JECFA recommend MRLs to CCPR and CCRVDF” และเห็นชอบร่างระเบียบวาระการประชุมสำหรับการประชุมร่วมระหว่าง CCPR และ CCRVDF แบบเสมือนจริง

(2) เห็นชอบร่างข้อกำหนดการแสดงผลของมาตรฐานสำหรับส่วนของดอกเห็ด- หน่วยาฝรั่ง (CXS 351-2022) ตามที่ CCFL ครั้งที่ 49 รวมถึงเห็นชอบหลักการ 9 ข้อ ในการพิจารณาข้อกำหนดการแสดงผลของประเทศที่เก็บเกี่ยว (country of harvest) และประเทศถิ่นกำเนิด (country of origin) และส่งข้อสรุปดังกล่าวให้ CCSCCH เพื่ออำนวยความสะดวกในการพิจารณาประเด็นเกี่ยวกับประเทศต้นกำเนิดและประเทศที่เก็บเกี่ยวผลผลิตต่อไป ทั้งนี้ ได้ขอให้ CCSCCH พิจารณาว่าข้อสรุปที่เกี่ยวข้องดังกล่าวจะสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับการแสดงผลของมาตรฐานกลุ่มสินค้าเครื่องเทศที่ได้จากผลไม้และผลเบอร์รี่แห้งหรือผ่านการทำให้แห้ง-วานิลลา ได้อย่างไร

(3) เห็นชอบให้ CCPCFV กลับมาดำเนินงานอีกครั้ง และกำหนดให้การประชุมในอนาคตดำเนินการจัดประชุมแบบพบหน้ากันเต็มรูปแบบ (in person) ร่วมกับรูปแบบประชุมทางไกล (remote participation) เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประเทศสมาชิก โดยให้คงขอบเขตหน้าที่ (ToR) ของ CCPCFV ไว้ตามเดิม ดังนี้ “To elaborate worldwide standards and related texts for all types of processed fruits and vegetables, including but not limited to canned, dried and frozen products as well as fruit and vegetable juices and nectars. (Amended 2011)” นอกจากนี้ ยังเน้นย้ำให้ CCPCFV ประสานงานกับองค์กรระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสมในระหว่างกระบวนการจัดทำมาตรฐาน

(4) เห็นชอบการแก้ไขปรับปรุง (ToR) ของ CCFFP เพื่อให้สะท้อนบทบาทที่เพิ่มขึ้นของ aquaculture products ดังนี้ “To elaborate worldwide standards for live, fresh, frozen (incl. quick frozen) or otherwise processed fish, crustaceans and molluscs aquatic food products.” โดยผู้แทนนอร์เวย์ในฐานะประธาน CCFFP ได้ชี้แจงเพื่อตอบข้อกังวลเกี่ยวกับการจัดประเภทของสาหร่าย ว่าสาหร่ายทะเล (seaweed) จัดอยู่ในกลุ่มสาหร่ายทะเลขนาดใหญ่ (marine macroalgae) และที่ผ่านมาก็ถือว่าอยู่ในขอบเขตของผลิตภัณฑ์ประมงมาโดยตลอด อีกทั้งสาหร่ายทะเลมีความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารที่แตกต่างจากพืชบก ดังนั้น จึงเห็นว่าการปรับปรุง ToR สามารถสะท้อนขอบเขตการดำเนินงานของ CCFFP ทั้งนี้ ประเทศไทยได้ขอทราบความชัดเจนเกี่ยวกับ “aquatic food products” ว่ารวมถึงพืชน้ำ (aquatic plants) เช่น ผำ ด้วยหรือไม่ อย่างไรก็ตาม ไม่ได้รับข้อชี้แจงในประเด็นดังกล่าว

(5) รับทราบแนวปฏิบัติใหม่ตาม Working practices for the incorporation and endorsement of food additive provisions for commodity and regional committees ของ CCFA และสนับสนุนให้คณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาต่างๆ นำแนวปฏิบัติใหม่ไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพและสอดคล้องกัน อีกทั้งสนับสนุนให้ประเทศสมาชิกที่มีความเชี่ยวชาญในงานของ CCFA ให้การสนับสนุนการดำเนินการตามแนวปฏิบัติใหม่

(6) เห็นชอบการส่งเรื่องการจัดทำแผนการชักตัวอย่างสำหรับฮีสตามีนในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำกลับไปยัง CCFFP

(7) ที่ประชุมรับทราบข้อเสนอจาก CCSCCH ครั้งที่ 8 ที่ขอคำแนะนำเกี่ยวกับแนวทางการอ้างอิงมาตรฐานที่จัดทำโดย CCFICS ในมาตรฐานรายสินค้า ทั้งนี้ ที่ประชุมเห็นว่าการนำมาตรฐานของ CCFICS มาระบุอ้างอิงไว้ในมาตรฐานสินค้าแต่ละฉบับอาจไม่เหมาะสมและไม่ก่อให้เกิดประโยชน์เพิ่มเติม จึงแนะนำให้มุ่งเน้นการสร้างความรู้ความเข้าใจและการพัฒนาศักยภาพของประเทศสมาชิก เพื่อส่งเสริมความเข้าใจและการนำเอกสาร CCFICS ไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะในประเด็น food fraud และการตามสอบ (traceability) ซึ่ง CCFICS กำลังดำเนินงานอยู่ในปัจจุบัน

(8) รับทราบที่ CAC ครั้งที่ 38 (2015) ได้มีมติให้คงร่างค่าปริมาณสารตกค้างสูงสุด (MRLs) ของ recombinant bovine somatotropins (rbSTs) ไว้ที่ขั้นที่ 8 เพื่อให้มีเวลาเพิ่มเติมสำหรับการหาฉันทามติ และให้ร่าง MRLs ดังกล่าวยังคงอยู่ในระเบียบวาระของ CAC และเปิดให้มีการพิจารณาหารือต่อไป

1.2.8 แผนยุทธศาสตร์ของโคเด็กซ์ ปี 2020-2025

(1) รับทราบรายงานผลการดำเนินงานฉบับสุดท้ายของ แผนยุทธศาสตร์โคเด็กซ์ ปี 2020-2025 (Codex Strategic Plan 2020-2025) และข้อมูลตาม กรอบการติดตามและประเมินผล (monitoring framework) และเน้นย้ำให้นำข้อมูลและประสบการณ์ดังกล่าวไปใช้สนับสนุนการดำเนินงานตามแผนยุทธศาสตร์โคเด็กซ์ ปี 2026-2031

(2) ที่ประชุมเน้นย้ำถึงความจำเป็นในการสนับสนุนทรัพยากรอย่างเพียงพอและยั่งยืนสำหรับโคเด็กซ์และการจัดทำคำแนะนำทางวิทยาศาสตร์ พร้อมทั้งส่งเสริมการใช้เครื่องมือดิจิทัลและรักษาความต่อเนื่องของการดำเนินงาน โดยอาศัยบทเรียนจากการประชุมในช่วงการระบาดของ COVID-19 นอกจากนี้ ยังเห็นว่าควรสนับสนุนการมีส่วนร่วมของสมาชิกทุกประเทศในการพัฒนามาตรฐาน และติดตามประเมินผลความสำเร็จของมาตรฐานโคเด็กซ์จากผลกระทบที่เกิดขึ้นจริงต่อการคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าระหว่างประเทศ

1.2.9 งบประมาณและรายจ่ายของโคเด็กซ์

(1) รับทราบที่ประชุมรับทราบรายงานด้านงบประมาณและการเงินของโคเด็กซ์สำหรับรอบปี 2024-2025 และความก้าวหน้าของรอบปี 2026-2027 รวมทั้งสถานะของเงินสนับสนุนนอกงบประมาณ

(2) ที่ประชุมเน้นย้ำถึงความสำคัญของการจัดสรรทรัพยากรให้สอดคล้องกับลำดับความสำคัญของ CAC การเสริมสร้างศักยภาพและการสนับสนุนงบประมาณอย่างเพียงพอและยั่งยืนสำหรับโคเด็กซ์และการจัดทำคำแนะนำทางวิทยาศาสตร์ รวมทั้งขอบคุณ FAO และประเทศสมาชิกที่ให้การสนับสนุนงบประมาณเพิ่มเติมแก่โคเด็กซ์อย่างต่อเนื่อง

1.2.10 รายงานการประชุม FAO/WHO Coordinating Committee

(1) รับทราบสรุปผลการประชุม The FAO/WHO Coordinating Committee for Europe และข้อตกลงในการทำงานเกี่ยวกับ Dietary Guidelines โดยคำนึงถึงความยั่งยืน รวมถึงการแลกเปลี่ยนข้อมูลเกี่ยวกับการดื้อยาของเชื้อโรค (Antimicrobial resistance; AMR) ในภาคอาหารและการเกษตร

(2) รับทราบสรุปผลการประชุม The FAO/WHO Coordinating Committee for Latin America and the Caribbean และความสำเร็จในการหาฉันทามติต่อมาตรฐานระดับภูมิภาคสำหรับ *Castilla Lulo* (Naranjilla) และการแต่งตั้งผู้ประสานงานสำหรับภูมิภาคละติน

1.2.11 เรื่องเสนอจากองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) และองค์การอนามัยโลก (WHO)

(1) รับทราบข้อมูลจาก FAO และ WHO รวมถึงแผนการดำเนินงานและงบประมาณของ JMPR และยืนยันว่าคำแนะนำทางวิทยาศาสตร์ร่วมของ JECFA, JMPR, JEMRA, JEMNU และคณะผู้เชี่ยวชาญเฉพาะกิจเป็นพื้นฐานสำคัญในการจัดทำมาตรฐานโคเด็กซ์ และจำเป็นต้องได้รับการสนับสนุนงบประมาณที่เพียงพอและยั่งยืน

(2) ขอให้ FAO และ WHO จัดทำ แผนการดำเนินงานพร้อมงบประมาณ (costed plan) สำหรับหน่วยงานให้คำแนะนำทางวิทยาศาสตร์ทุกหน่วยในช่วงปี 2028-2029

1.2.12 การมอบหมายประเทศเจ้าภาพที่ทำหน้าที่เป็นประธานคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาต่าง ๆ

(1) การมอบหมายประเทศเจ้าภาพใหม่ทำหน้าที่เป็นประธาน CCFFP ซึ่งมีสาธารณรัฐเกาหลี และราชอาณาจักรสเปน เสนอเป็นประเทศเจ้าภาพ โดย CAC ครั้งที่ 49 ได้ลงคะแนนลับ (secret ballot) และมีมติเลือกราชอาณาจักรสเปนเป็นประเทศเจ้าภาพใหม่ของ CCFFP โดยให้ดำเนินการ ในรูปแบบ working by correspondence ไปก่อน และเห็นชอบให้พิจารณาอีกครั้งในการประชุม CAC ครั้งที่ 50 ว่าจะปรับเปลี่ยนรูปแบบการประชุมของ CCFFP หรือไม่ โดยให้มีการหารือระหว่างเลขานุการ โคเด็กซ์และประเทศเจ้าภาพ และให้คำนึงถึงวาระการประชุมรวมทั้งข้อคิดเห็นของประเทศสมาชิกที่แสดงไว้ใน การประชุม CAC ครั้งที่ 49 ซึ่งประเทศไทยได้เสนอให้ CCFFP พิจารณาดำเนินการจัดประชุมแบบพบหน้ากันเต็มรูปแบบ (physical meeting) หรือรูปแบบประชุมทางไกล (virtual meeting) เพื่อให้การหารือและการพิจารณาประเด็น คงค้างเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

(2) เห็นชอบให้ CCFFV กลับมาดำเนินการอีกครั้ง และขอให้สาธารณรัฐเกาหลี ในฐานะประเทศเจ้าภาพ จัดการประชุมในรูปแบบที่เอื้อต่อการมีส่วนร่วมของสมาชิกทุกประเทศอย่างทั่วถึง

2. เรื่องอื่นๆ

(1) รับทราบข้อมูลและความประสงค์ที่สาธารณรัฐชิลีจะเสนองานใหม่ (new work) เพื่อจัดทำแนวปฏิบัติ สำหรับการผลิตแบคทีริโอเฟจ (bacteriophages) ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในห่วงโซ่อาหาร (food chain) ต่อ คณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาที่เกี่ยวข้อง

(2) รับทราบข้อมูลที่น่าสนใจโดยเลขานุการคณะกรรมการว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชของ องค์การการค้าโลก (WTO SPS Committee Secretariat) และรับทราบความพร้อมที่จะจัดทำรายงานเสนอต่อ CAC เป็นประจำอย่างต่อเนื่อง

3. ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากการเข้าร่วมประชุม

1. การพัฒนา Lab วิเคราะห์สารก่อภูมิแพ้และสารปนเปื้อนในสาหร่ายและสัตว์น้ำ เพื่อรองรับเกณฑ์ใหม่
2. การเตรียมความพร้อมผู้ประกอบการ: ถ่ายทอดข้อมูลมาตรฐานสุขลักษณะและฉลากใหม่แก่ ภาคอุตสาหกรรม และ SMEs เพื่อลดผลกระทบต่อการส่งออก

ผู้จัดทำรายงานผลการดำเนินโครงการ:

นิศัน ขจรริน

ผู้จัดการการค้าและวิชาการผลิตภัณฑ์ประมงและเครื่องปรุงรส
สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป