ชื่อโครงการ : การเข้าร่วมประชุม Codex Committee on Food Additives
รหัสโครงการ : ที่ 2569-91-E2T5-0205 โครงการเข้าร่วมประชุม Codex Committee on Food Additives
ระยะเวลาที่ดำเนินการ : 9 - 15 เมษายน 2569
สถานที่ : ณ เมืองฉงชิ่ง สาธารณรัฐประชาชนจีน
วงเงินที่ได้รับจัดสรร : 144,600 บาท
ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ : การเข้าร่วมประชุมและจัดทำรายงานของภาคอุตสาหกรรมต่อมาตรฐาน CODEX

การประชุม Codex Committee on Food Additives ครั้งที่ 56 ณ เมืองฉงชิ่ง สาธารณรัฐประชาชน โดยมีกำหนดการประชุมระหว่างวันที่ 13 -17 เมษายน 2569 และการประชุม The meeting of the working group on the codex general standard for food additives ระหว่างวันที่ 10-11 เมษายน 2569 โดยมี Dr Yongxiang Fan ศาสตราจารย์และรองผู้อำนวยการศูนย์ประเมินความเสี่ยงความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติจีน ทำหน้าที่เป็นประธานในที่ประชุม ซึ่งมีผู้เข้าร่วมประชุมจากประเทศสมาชิก 64 ประเทศ องค์กรสมาชิก 1 แห่ง และองค์กรผู้สังเกตการณ์ 24 แห่ง ทั้งนี้ รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุมทั้งหมดปรากฏอยู่ใน Appendix I สรุปสาระสำคัญดังนี้

1. Matters referred by the Codex Alimentarius Commission and other subsidiary bodies

1) **CCMAS44:** Numeric performance criteria (NPC) for NITRATES and NITRITES in specific food matrices ที่ประชุม CCFA56 ได้รับทราบการตอบรับจาก CCMAS44 เกี่ยวกับเกณฑ์ประสิทธิภาพเชิงตัวเลข (NPC) สำหรับไนเตรตและไนไตรต์ในเนื้ออาหารเฉพาะอย่าง และมีมติเห็นชอบให้ส่งเรื่องดังกล่าวไปยังคณะทำงาน GSFA EWG ที่จัดตั้งขึ้นโดย CCFA56 เพื่อพิจารณาต่อไป
2) **CCASIA 23** มีเรื่อง Use of carotenoid-related food additives in the Regional standard for non-fermented soybean products (Asia) (CXS 322R-2015) , GSFA FCs for laver products covered by the Regional standard for laver products (Asia) (CXS 323R-2017) ,Paprika extract (INS 160c(ii)) in the Regional standard for non-fermented soybean products (Asia) (CXS 322R-2015) ที่ประชุม CCFA56 รับทราบตามข้อเสนอจาก CCASIA23 ซึ่งระบุว่าสามารถใช้ INS 160c(ii) (สารสกัดจากพริก หรือ Paprika extract) เพื่อปรับแต่งสีของเครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลืองที่มีส่วนผสมของน้ำผลไม้ โดยกำหนดระดับการใช้สูงสุดไม่เกิน 15 มก.ต่อกก. ทั้งนี้ CCFA56 จึงเห็นชอบให้แก้ไขข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารสำหรับสารสกัดจากพริก (INS 160c(ii)) ในหมวดอาหาร (FC) 06.8.1 โดยการถอดหมายเหตุ XS 322R ออก และเพิ่มหมายเหตุ 643 (Note 643) เข้าไปแทน
3) **การประชุมสมัยที่ 12 ของคณะกรรมการประสานงาน FAO/WHO ประจำภูมิภาคตะวันออกใกล้ (CCNE12)** หมวดอาหาร (FC) ที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ภายใต้มาตรฐานภูมิภาคสำหรับ Mixed Zaatar (CXS 341R-2020) ที่ประชุม CCFA ครั้งที่ 56 รับทราบการยืนยันจาก CCNE ว่าหมวดอาหาร FC 12.2.2 (เครื่องปรุงรสและเครื่องเทศ) เป็นหมวดที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับมาตรฐาน CXS 341R-

2020 และเห็นชอบให้ส่งผลสรุปนี้ไปยังคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ด้านการปรับประสานมาตรฐาน (EWG on Alignment) ที่จัดตั้งขึ้นโดย CCFA56 เพื่อพิจารณาต่อไป

2. Matters from the Codex Secretariat

1) การแก้ไขหมายเหตุ 667 ที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารทาร์ทราซีน (INS 102) ในหมวดอาหาร 06.8.1โดย CCFA ครั้งที่ 56 เห็นชอบให้แก้ไข Note 667ที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารทาร์ทราซีน (INS 102) ในหมวดอาหาร FC 06.8.1 โดยให้ลบวลี คำว่า ", as bixin" (ในรูปของบิกซิน) ออกไป
2) คณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาไขมันและน้ำมัน (CCFO29) เรื่องความจำเป็นทางเทคโนโลยีในการใช้ lauric arginate ethyl ester (INS 243) เป็นสารกันเสียในผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับมาตรฐานสำหรับไขมันทาขนมปังและไขมันทาขนมปังผสม (CXS 256-1999) โดยมีองค์กรสมาชิกรายหนึ่ง ตั้งข้อสังเกตว่าควรให้ CCFO ให้ข้อมูลตอบกลับที่ชัดเจนและเป็นข้อสรุปมากกว่านี้ เพื่อให้สอดคล้องกับส่วนที่ 1.2 ของอารัมภบทในมาตรฐาน GSFA ซึ่งระบุว่า "คณะกรรมการสินค้าอาหารของโคเด็กซ์ (Codex commodity committees) มีหน้าที่และความเชี่ยวชาญในการประเมินและชี้แจงความจำเป็นทางเทคโนโลยีสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารในอาหารที่อยู่ภายใต้มาตรฐานสินค้านั้นๆ" ดังนั้น CCFA ครั้งที่ 56 จึงเห็นชอบให้ส่งเรื่องนี้กลับไปยัง CCFO เพื่อพิจารณาอีกครั้ง และเพื่อให้ข้อมูลตอบกลับที่เป็นข้อสรุปที่ชัดเจนยิ่งขึ้นเกี่ยวกับความจำเป็นทางเทคโนโลยี
3) รายงานความคืบหน้าเกี่ยวกับการปรับปรุงโครงสร้างฐานข้อมูล GSFA โดยเลขานุการโคเด็กซ์ได้นำเสนอเอกสาร CX/FA 26/56/2 Add.2 และรายงานความคืบหน้าในด้านต่างๆ ได้แก่ การเพิ่มหมายเหตุ (Notes) ใหม่ในตารางที่ 3 (Table 3) ของฐานข้อมูล GSFA, โครงการย้ายระบบเทคโนโลยีสารสนเทศของโคเด็กซ์ (Codex IT systems migration project) รวมถึงแผนการลงทุนในเทคโนโลยีฐานข้อมูลใหม่ๆ และการนำระบบปัญญาประดิษฐ์ (AI) มาใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของโคเด็กซ์ สรุปดังนี้
CCFA ครั้งที่ 56 ได้แสดงความขอบคุณในความคืบหน้าของการดำเนินงานโดยเลขานุการโคเด็กซ์ เกี่ยวกับการปรับปรุงโครงสร้างฐานข้อมูล GSFA เพื่อบรรจุหมายเหตุใหม่ๆ ในตารางที่ 3 และสนับสนุนให้ประเทศสมาชิกและผู้สังเกตการณ์ ส่งข้อเสนอแนะในการปรับปรุงฐานข้อมูล GSFA ให้ใช้งานได้สะดวกยิ่งขึ้น (Usability) ต่อเลขานุการโคเด็กซ์ต่อไป

3. MATTERS OF INTEREST ARISING FROM FAO/WHO AND FROM THE 100TH MEETING OF THE JOINT FAO/WHO EXPERT COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES (JECFA) RESPECTIVELY

1) Matters from the 100th JECFA meeting โดย CCFA56 รับทราบข้อมูลที่ได้รับจาก JECFA และเห็นชอบตามสรุปข้อเสนอแนะสุดท้าย (Final recommendations) ที่ได้จากการประชุม JECFA ครั้งที่ 100 (ภาคผนวก II)
2) Proposed draft new and revised food additive provisions in the GSFA based on the recommendations of the 100th meeting of JECFA โดย CCFA56 เห็นชอบให้ส่งข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่เสนอใหม่จำนวน 4 รายการ (ได้แก่ INS 304, 305, 246 และ 418(ii)) ในตารางที่ 3 ให้แก่คณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ด้าน GSFA ที่จัดตั้งขึ้นโดย CCFA56 เพื่อพิจารณาต่อไป และขอให้ทาง GSFA EWG พิจารณาการแก้ไขข้อกำหนดสำหรับการใช้ ASCORBYL ESTERS ในตารางที่ 1 และ 2 ให้เหมาะสม
3) Report of the update on the mapping of food categories in the GSFA to the FoodEx2 database (CRD07 submitted by Japan, Australia, Canada and the European Union) โดย CCFA56 รับทราบความคืบหน้าเกี่ยวกับการจัดทำแผนผังความเชื่อมโยงข้อมูล (Mapping) ระหว่างหมวดอาหารใน GSFA และ FoodEX2 โดยตระหนักถึงประโยชน์ของเครื่องมือนี้ในการประเมินการได้รับสัมผัส (Exposure assessment) ในการประชุม JECFA ครั้งที่ 100 ที่ผ่านมา รวมถึงแสดงความขอบคุณประเทศญี่ปุ่น ออสเตรเลีย แคนาดา และสหภาพยุโรป สำหรับการดำเนินงานในการพัฒนาและจัดส่งเอกสารการ

จัดทำแผนผังดังกล่าว และเห็นชอบให้เผยแพร่เอกสารแผนผังความเชื่อมโยง GSFA FoodEX2 นี้ในรูปแบบของ "เอกสารข้อมูล" (Information document) โดยใช้หน้าปกตามที่นำเสนอในเอกสาร CRD32 (ภาคผนวก XIII)

4) Information on strains of microorganisms used in the production of food additives and processing aids in their specifications โดย CCFA56 เห็นชอบให้ส่งต่อข้อกำหนดลักษณะเฉพาะ (Specifications) ของวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งฉบับแก้ไขและฉบับใหม่ให้แก่คณะกรรมาธิการโคเด็กซ์สมัยที่ 49 (CAC49) เพื่อพิจารณารับรองในขั้นตอนที่ 5/8 (ภาคผนวก III) และดำเนินการแก้ไขรายชื่อข้อกำหนดลักษณะเฉพาะของวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (CXA 6-2025) ให้สอดคล้องกัน และส่งต่อชื่อของ gardenia (genipin) blue (INS 165) ให้แก่คณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ด้านเลข INS (EWG on INS) เพื่อพิจารณาชื่อที่เหมาะสมต่อไป

4. ENDORSEMENT AND/OR REVISION OF MAXIMUM LEVELS FOR FOOD ADDITIVES AND PROCESSING AIDS IN CODEX STANDARDS

ประธานคณะทำงาน PWG (Physical Working Group) ให้ข้อสังเกตเพิ่มเติมว่า ข้อเสนอแนะทั้ง 7 รายการนั้นเกี่ยวข้องกับการรับรองมาตรฐานสินค้าอาหารจากคณะกรรมการต่างๆ ดังนี้ CCASIA (ภูมิภาคเอเชีย) 1 มาตรฐาน CCNE (ภูมิภาคตะวันออกใกล้) 2 มาตรฐาน CCSCH (คณะกรรมการด้านเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้ปรุงอาหาร) 4 มาตรฐาน และ CCFO (คณะกรรมการด้านไขมันและน้ำมัน) 1 มาตรฐาน ในเรื่องนี้ สรุปว่า CCFA 56 เห็นชอบตามข้อเสนอแนะทั้ง 7 รายการ

5. ALIGNMENT OF THE FOOD ADDITIVE PROVISIONS OF COMMODITY STANDARDS AND RELEVANT PROVISIONS OF THE GSFA

คณะกรรมการ CCFA ครั้งที่ 56 เห็นชอบให้ส่งต่อเรื่องไปยัง CAC49 เพื่อพิจารณารับรอง ดังนี้

1. ส่วนของข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารฉบับแก้ไขใน

ก. มาตรฐาน CCAFRICA (ภูมิภาคแอฟริกา) จำนวน 3 ฉบับ ได้แก่ CXS 334R-2020, CXS 335R-2020 และ CXS 350R-2022

ข. มาตรฐาน CCNASWP (ภูมิภาคอเมริกาเหนือและแปซิฟิกตะวันตกเฉียงใต้) จำนวน 2 ฉบับ ได้แก่ CXS 336R-2020 และ CXS 356R-2023

ค. มาตรฐาน CCCCP สำหรับเนยโกโก้ (Cocoa Butter) (CXS 86-1981)

2. ข้อกำหนดในมาตรฐาน GSFA ฉบับแก้ไขที่เกี่ยวข้องกับการปรับประสาน (Alignment) ของ

ก. มาตรฐาน CCAFRICA ทั้ง 3 ฉบับ (CXS 334R-2020, CXS 335R-2020 และ CXS 350R-2022)

ข. มาตรฐาน CCLAC (ภูมิภาคละตินอเมริกาและแคริบเบียน) จำนวน 2 ฉบับ (CXS 304R-2011 และ CXS 305R-2011)

ค. มาตรฐาน CCNASWP จำนวน 2 ฉบับ (CXS 336R-2020 และ CXS 356R-2023)

ง. มาตรฐานทั่วไปสำหรับน้ำผลไม้และเนคตาร์ (General standard for fruit juices and nectars) (CXS 247-2005)

3. ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารฉบับแก้ไขสำหรับ STEVIOL GLYCOSIDES ในหมวดอาหาร (FC) 08.2 โดยการเพิ่มหมายเหตุ XS96 และ XS97

4. CCFA56 เห็นชอบเพิ่มเติมให้

1) จัดตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ (EWG) โดยมีแคนาดาเป็นประธาน และมีสหรัฐอเมริกากับญี่ปุ่นเป็นประธานร่วม ดำเนินงานโดยใช้ภาษาอังกฤษเพียงภาษาเดียว เพื่อ

ก. ดำเนินการปรับประสาน (Alignment) ของมาตรฐานภูมิภาคสำหรับซาทาร์ผสม (Mixed Zaatar) (ตะวันออกใกล้) (CXS 341R-2020) ให้เสร็จสมบูรณ์

ข. จัดทำข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการย้ายรายการวัตถุเจือปนอาหารในตารางที่ 3 (Table 3) — ซึ่งเกี่ยวข้องกับมาตรฐานสินค้าอาหารที่ได้มีการปรับประสานไปก่อนหน้านี้และปัจจุบันยังอยู่ในตารางที่ 1 และ 2 — ให้เข้าไปอยู่ในตารางที่ 3 พร้อมทั้งจัดทำหมายเหตุ (Notes) ที่เหมาะสม และเสนอการแก้ไขข้อกำหนดในตารางที่ 1 และ 2 ของ GSFA ให้สอดคล้องกัน

ค. ตรวจสอบความสอดคล้องระหว่างประเภทอาหารที่อยู่ภายใต้มาตรฐานสินค้าที่เหลือซึ่งมีกำหนดการปรับประสาน กับหมวดอาหาร (FC) ใน GSFA รวมถึงมาตรฐานที่เหลือของ CCNFSDU, CCCPL, CCFFV และ CCPFV ตามที่ระบุไว้ในเอกสารข้อมูล แนวทางสำหรับคณะกรรมการสินค้าอาหารในการปรับประสานข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหาร (Guidance to Commodity Committees on the Alignment of Food Additive Provisions) และ

ง. ดำเนินการวิเคราะห์ข้อกำหนดใน GSFA ที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานของ CCFFP เพื่อพิจารณาว่าจำเป็นต้องมีการดำเนินการแก้ไขใดๆ หรือไม่

2) จัดการประชุมคณะทำงานชุดย่อย (PWG) โดยมีแคนาดาเป็นประธาน และดำเนินงานโดยใช้ภาษาอังกฤษเพียงภาษาเดียว เพื่อประชุมก่อนหน้าการประชุม CCFA56 (ครึ่งวันก่อนเริ่มสมัยประชุม) เพื่อพิจารณาและจัดทำข้อเสนอแนะต่อที่ประชุมใหญ่ (Plenary) เกี่ยวกับรายงานของคณะทำงาน EWG ด้านการปรับประสาน

6.GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES (GSFA): REPORT OF THE ELECTRONIC WORKING GROUP ON THE GSFA

1) CCFA56 เห็นชอบตามข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการแก้ไขส่วนของข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานสำหรับราสป์เบอร์รีกระป๋อง (CXS 60-1981) และมาตรฐานสำหรับสตรอว์เบอร์รีกระป๋อง (CXS 62-1981) ตามที่นำเสนอในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 6 ส่วน A และให้ดำเนินการแก้ไขข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องสำหรับการใช้สารอีริโทรซีน (INS 127) ในหมวดอาหาร FC 04.1.2.4 ของมาตรฐาน GSFA โดยการระบุหมายเหตุ XS60 และ XS62 เพิ่มเติม

2) CCFA56 รับรองข้อเสนอแนะให้ดำเนินการดังนี้

ก. แก้ไขเนื้อหาของ "หมายเหตุอธิบาย" (Explanatory Note) สำหรับตารางที่ 3 (Table 3) ของมาตรฐาน GSFA ตามที่นำเสนอในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 6 ส่วน B

ข. แก้ไขข้อกำหนดที่มีผลบังคับใช้แล้ว (Adopted provision) สำหรับโทโคฟีรอล (TOCOPHEROLS - INS 307a, b, c) ในหมวดอาหาร FC 04.1.2.2 (ผลไม้อบแห้ง) ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 1 ส่วน A

ค. ยกเลิกข้อกำหนดที่มีผลบังคับใช้แล้วสำหรับกัวร์กัม (INS 412), ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟตไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), อะซิทิเลตไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช (INS 1440) ในหมวดอาหาร FC 13.1.1 (สูตรสำหรับทารก) และ FC 13.1.3 (สูตรอาหารสำหรับทารกเพื่อวัตถุประสงค์ทางการแพทย์พิเศษ) ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 4 ส่วน A1 และ

ง. แก้ไขข้อกำหนดที่มีผลบังคับใช้แล้วสำหรับ กัมอาราบิก (อะคาเซียกัม) (INS 414), แมนนิทอล (INS 421), ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน (INS 551) และ สตาร์ชโซเดียมออกเทนิลซักซิเนต (INS 1450) ในหมวดอาหาร FC 13.2 (อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก) ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 1 ส่วน B

3) CCFA56 รับรองข้อเสนอแนะให้ดำเนินการดังนี้

ก. แก้ไขข้อกำหนดที่มีผลบังคับใช้แล้ว (Adopted provisions) สำหรับ Polyglycerol esters of fatty acids - INS 475 ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 1 ส่วน C และ

ข. ยกเลิกข้อกำหนดที่มีผลบังคับใช้แล้ว (Revoke adopted provisions) สำหรับ Polyglycerol esters of fatty acids - INS 475 ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 4 ส่วน A2

4) CCFA56 รับรองข้อเสนอแนะให้ดำเนินการดังนี้

ก. รับรอง (Adopt) ร่างข้อกำหนดในขั้นตอนที่ 5/8 สำหรับการใช้ SORBATES - INS 200, 202, 203 ในหมวดอาหาร FC 04.1.1.2 (ผลไม้สดที่ผ่านการปฏิบัติที่ผิว) ตามที่ปรากฏในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 1 ส่วน D

ข. แก้ไข (Revise) ข้อกำหนดที่มีผลบังคับใช้แล้วสำหรับการใช้เอสเทอร์ของน้ำตาล (SUCROSE ESTERS - INS 473, 473a, 474) ในหมวดอาหาร FC 04.1.1.2 ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 1 ส่วน D

ค. ยุติการดำเนินงาน (Discontinue work) ในขั้นตอนที่ 2 สำหรับข้อกำหนดการใช้เอสเทอร์ของน้ำตาล (SUCROSE ESTERS - INS 473, 473a, 474) ในหมวดอาหาร FC 04.1.1.2 ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 2 ส่วน A และ

ง. ให้คงสถานะ (Hold) ข้อกำหนดการใช้ เอสเทอร์ของน้ำตาล (SUCROSE ESTERS - INS 473, 473a, 474) ในหมวดอาหาร 04.2.1.2 (ผักสดที่ผ่านการปฏิบัติที่ผิว (รวมถึงเห็ดและรา, พืชหัว, พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้), สาหร่ายทะเล และนัตและเมล็ดพืช)) ไว้ที่ขั้นตอนที่ 3 ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 3 ส่วน A

5) CCFA56 ได้แก้ไขหัวข้อของเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 1 ส่วน E เป็น “การถอดหมายเหตุ 381 (Note 381) ออกจากข้อกำหนดที่มีผลบังคับใช้แล้วทั้งหมดในหมวดอาหาร (FCs) 13.1.1, 13.1.2 และ 13.1.3” และเห็นชอบให้เสนอแนะการรับรองข้อกำหนดทั้งหมดตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 1 ส่วน E

6) CCFA56 ได้แก้ไขหัวข้อของเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 2 ส่วน B เป็น “ร่างข้อกำหนดในหมวดอาหาร (FCs) 13.1.1, 13.1.2, 13.1.3, 13.2, 13.3, 13.4 และ 13.5” และเห็นชอบให้เสนอแนะการยุติการดำเนินงาน (Discontinuation) ในขั้นตอนที่ 2 สำหรับข้อกำหนดของวัตถุเจือปนอาหารทั้งหมดในหมวดอาหาร 13.1.1, 13.1.2, 13.1.3, 13.2, 13.3, 13.4 และ 13.5 ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 2 ส่วน B

7) CCFA56 รับรองข้อเสนอแนะให้ดำเนินการดังนี้

ก. แก้ไขคอลัมน์ที่ 5 ของตารางที่ 3 (Table 3) ในมาตรฐาน GSFA เพื่ออนุญาตให้ใช้กลีเซอรอล (INS 422) ในมาตรฐานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (Standard for Instant Noodles - CXS 249-2006) โดยการระบุข้อความ “CS 249-2006” เพิ่มเติม ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 1 ส่วน F

ข. แก้ไขข้อกำหนดที่มีผลบังคับใช้แล้วสำหรับสีอินดิโกทิน (Indigotine หรือ Indigo carmine - INS 132) ในหมวดอาหาร FC 04.1.2.8 (ผลิตภัณฑ์เตรียมจากผลไม้ รวมถึงเนื้อผลไม้ ผลไม้บด ผลไม้สำหรับแต่งหน้าขนม และกะทิ) และสารสีออลลูรา เรด เอซี (INS 129) และอินดิโกทิน (INS 132) ในหมวดอาหาร FC 04.1.2.11 (ไส้ผลไม้สำหรับขนมอบ) ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 1 ส่วน G

ค. แก้ไขข้อกำหนดที่มีผลบังคับใช้แล้วสำหรับ สีคาราเมล III – แอมโมเนียคาราเมล (INS 150c) ในหมวดอาหาร FC 04.2.2.2 (ผักอบแห้ง (รวมถึงเห็ดและรา, พืชหัว, พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้), สาหร่ายทะเล และนัตและเมล็ดพืช)) ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 1 ส่วน H

ง. แก้ไขข้อกำหนดที่มีผลบังคับใช้แล้วสำหรับ สีคาราเมล III – แอมโมเนียคาราเมล (INS 150c) ในหมวดอาหาร FC 04.2.2.8 (ผักปรุงสุกหรือผักทอด (รวมถึงเห็ดและรา, พืชหัว, พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) และสาหร่ายทะเล) ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 1 ส่วน I และ

จ. ยุติการดำเนินงาน (Discontinue) สำหรับร่างข้อกำหนดที่เสนอสำหรับสารสกัดจากแอนนัตโต ชนิดบิกซิน (Annatto extracts, bixin-based - INS 160b(i)) ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 2 ส่วน C

8) CCFA56 เห็นชอบให้บรรจุข้อกำหนดการใช้ สีคาราเมล III – แอมโมเนียคาราเมล (INS 150c) ในหมวดอาหาร FC 08.2.1.1 ในขั้นตอนที่ 5/8 โดยกำหนดระดับการใช้สูงสุดที่ 1,000 มก.ต่อกก.พร้อมด้วยหมายเหตุ 3, 4, 16 และ XS350R และรับรองข้อเสนอแนะ เพื่อการรับรอง (Adoption) ข้อกำหนดการใช้ สีคาราเมล III – แอมโมเนียคาราเมล (INS 150c) และ สีคาราเมล IV – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล (INS 150d) ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 1 ส่วน J

9) CCFA56 รับรองข้อเสนอแนะให้ดำเนินการดังนี้

ก. ยกเลิก (Revoke) ข้อกำหนดที่มีผลบังคับใช้แล้วสำหรับสีคาราเมล III – แอมโมเนียคาราเมล (INS 150c) และสีคาราเมล IV – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล (INS 150d) ในหมวดอาหาร FC 08.0 (เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ รวมถึงสัตว์ปีกและสัตว์ล่า) ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 4 ส่วน B

ข. ยุติการดำเนินงาน (Discontinue) สำหรับข้อกำหนดที่อยู่ในกระบวนการพิจารณาเป็นลำดับขั้น (Step process) ของสีคาราเมล III – แอมโมเนียคาราเมล (INS 150c) และสีคาราเมล IV – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล (INS 150d) ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 2 ส่วน D

ค. รับรอง (Adopt) ในขั้นตอนที่ 5/8 และขั้นตอนที่ 8 สำหรับร่างข้อกำหนด (Proposed draft and draft provisions) ของกลุ่มสารสีในหมวดอาหาร FC 08.4 (ปลอกที่บริโภคได้ เช่น ไส้กรอก) ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 1 ส่วน K

ง. แก้ไข (Revise) ข้อกำหนดที่มีผลบังคับใช้แล้วสำหรับกลุ่มสารสีในหมวดอาหาร FC 08.4 (ปลอกที่บริโภคได้ เช่น ไส้กรอก) ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 1 ส่วน K และ

จ. ยุติการดำเนินงาน (Discontinue work) ในขั้นตอนที่ 2 สำหรับข้อกำหนดของกลุ่มสารสีในหมวดอาหาร FC 08.4 (ปลอกที่บริโภคได้ เช่น ไส้กรอก) ตามที่ระบุไว้ในภาคผนวก 2 ส่วน E

10) CCFA56 เห็นชอบให้บรรจุ

ก. ไลโคปีนจากมะเขือเทศ (Lycopene, tomato - INS 160d(ii)) ในระดับ GMP พร้อมหมายเหตุ 95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 และ XS315 และ สารสกัดจากพริก (Paprika extract - INS 160c(ii)) ในระดับ 180 มก.ต่อกก.พร้อมหมายเหตุ 39, App 5(G), XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 และ XS315 ในหมวดอาหาร FC 09.2.1

ข. สารสกัดจากพริก (Paprika extract - INS 160c(ii)) ในระดับ 180 มก.ต่อกก.พร้อมหมายเหตุ 39 และ App 5(G) ในหมวดอาหาร FC 09.2.4.3 และ

ค. หมายเหตุ App5L สำหรับ เคอร์คูมิน (Curcumin - INS 100(i)) ในหมวดอาหาร FC 09.2.1

11) CCFA56 รับรองข้อเสนอแนะ ให้ส่งต่อร่างข้อกำหนดในขั้นตอนที่ 5/8 และขั้นตอนที่ 8 ของกลุ่มสารสีในหมวดอาหาร FC 09.0 (ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา รวมถึงสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังจำพวกมอลลัสก์ ครัสเตเชียน และเอไคโนเดิร์ม) และหมวดย่อย เพื่อให้ CAC พิจารณารับรอง และให้แก้ไขข้อกำหนดที่มีผลบังคับใช้แล้วสำหรับกลุ่มสารสีในหมวดอาหาร FC 09.0 ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 1 ส่วน L

12) CCFA56 รับรองข้อเสนอแนะ ให้ยุติการดำเนินงาน (Discontinue) สำหรับร่างข้อกำหนดของกลุ่มสารสีในหมวดอาหาร FC 09.0 และหมวดย่อย ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 2 ส่วน F

7. GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES (GSFA): PROPOSALS FOR NEW AND/OR REVISION OF FOOD ADDITIVE PROVISIONS (REPLIES TO CL 2025/31-FA)

1) CCFA56 รับรองข้อเสนอแนะที่ว่า คณะทำงาน PWG ด้าน GSFA จะไม่พิจารณาข้อเสนอใหม่ใดๆ เพื่อบรรจุใน GSFA ภายใต้วาระการประชุมที่ 5b อีกต่อไป หากข้อเสนอนั้นถูกส่งมาภายหลังกำหนดระยะเวลา (Deadline) ที่ระบุไว้ในจดหมายเวียน (Circular Letter) ที่แจ้งขอข้อเสนอสำหรับข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใหม่ และ/หรือ การแก้ไขข้อกำหนดเดิมใน GSFA

2) CCFA56 รับรองข้อเสนอแนะให้บรรจุร่างข้อกำหนดใหม่ที่เสนอ ตามที่ปรากฏในเอกสาร CRD02 ภาคผนวก 5 ส่วน A และ B ลงในมาตรฐาน GSFA ในขั้นตอนที่ 2 โดยให้มีการแก้ไขดังต่อไปนี้

ก. การลบหมายเหตุ 381 (Note 381) สำหรับกลุ่มสารแอสคอร์บิลเอสเทอร์ (ASCORBYL ESTERS) และคารอบบีนกัม (INS 410) ในหมวดอาหาร FC 13.1.1, 13.1.2 และ 13.1.3

ข. การแก้ไขร่างข้อกำหนดสำหรับสีการ์ดิเนีย บลู (Gardenia blue - INS 165) ซึ่งรวมถึงแก้ไขชื่อหมวดอาหาร FC 05.2.1 ให้ถูกต้องเป็น “ลูกกวาดประเภทแข็ง” (hard candy) และการแก้ไขระดับการใช้สูงสุดเป็น 4,000 มก.ต่อกก.ในหมวดอาหาร FC 05.2.2, 05.2.3 และ 05.3 และเป็น 2,000 มก.ต่อกก.ในหมวดอาหาร FC 06.3 และ

07.2.1 การแก้ไขร่างข้อกำหนดสำหรับเจลแลนกัม (Gellan gum - INS 418(i)) โดยเปลี่ยนหมวดอาหารที่เสนอขอใช้จากเดิม FC 14.1.2 เป็น FC 13.1.3 (สูตรอาหารสำหรับทารกเพื่อวัตถุประสงค์ทางการแพทย์พิเศษ)

มติที่ประชุม CCFA56 เห็นชอบให้ส่งต่อเรื่องไปยัง CAC49 เพื่อดำเนินการดังนี้

1. ร่างข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารของ GSFA ในขั้นตอนที่ 8 และขั้นตอนที่ 5/8 เพื่อการรับรอง (Adoption) รวมถึงการแก้ไขข้อกำหนดที่มีผลบังคับใช้แล้ว
2. ข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารของ GSFA เพื่อการยกเลิก (Revocation)
3. ร่างข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารของ GSFA เพื่อการยุติการดำเนินงาน (Discontinuation)
4. ข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารที่เสนอเพื่อบรรจุใน GSFA ในขั้นตอนที่ 2

8. PROPOSED DRAFT REVISION TO THE CLASS NAMES AND THE INTERNATIONAL NUMBERING SYSTEM FOR FOOD ADDITIVES (CXG 36-1989)

1) CCFA56 รับรองข้อเสนอแนะให้แก้ไขปรับปรุงส่วนที่ 3 และ 4 ของมาตรฐาน CXG 36-1989 เพื่อเพิ่มเติมสาร 5 ชนิด ดังต่อไปนี้

ก. Sodium hydrosulphite - INS 229 ในหน้าที่สารต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidant), สารฟอกขาว (Bleaching agent) และสารกันเสีย (Preservative)

ข. Argon - INS 938 ในหน้าที่ก๊าซที่ใช้ในการบรรจุ (Packaging gas)

ค. Helium - INS 939 ในหน้าที่ก๊าซที่ใช้ในการบรรจุ (Packaging gas)

ง. Oxygen - INS 948 ในหน้าที่ก๊าซที่ใช้ในการบรรจุ (Packaging gas) และก๊าซที่ใช้ขับดัน (Propellant)

จ. สารสกัดจากหล่อฮั่งก๊วย (Monk fruit extract - INS 970) ในหน้าที่ สารให้ความหวาน (Sweetener) พร้อมทั้งระบุชื่อพ้อง "luo han guo extract" ไว้ในวงเล็บ คือ Monk fruit extract (luo han guo extract)

2) INS for microcrystalline cellulose (INS 460(i)) CCFA56 เห็นชอบให้ส่งเรื่องการพิจารณาศักยภาพในการใช้ INS 460(i) เป็นสารสีให้แก่คณะทำงาน EWG ด้าน GSFA เพื่อประเมินผลกระทบและวิเคราะห์ความจำเป็นในการแก้ไขข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้องใน GSFA และให้ระงับการบรรจุสารดังกล่าวลงใน CXG 36-1989 ไว้ก่อน จนกว่าจะทราบผลการประเมินนี้

3) INS for nisin A โดย CCFA56 เห็นชอบให้

ก. ส่งต่อข้อเสนอสำหรับการแก้ไข มาตรฐานชื่อกลุ่มหน้าที่และระบบเลขสากลสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร (Class names and international numbering system for food additives - CXG 36-1989) ไปยัง CAC49 เพื่อพิจารณารับรองในขั้นตอนที่ 5/8 (ภาคผนวก X)

ข. ส่งเรื่องการพิจารณาศักยภาพในการใช้ไมโครคริสตัลไลน์เซลลูโลส (Microcrystalline cellulose - INS 460(i)) เป็นสารสี ให้แก่คณะทำงาน EWG ด้าน GSFA เพื่อประเมินผลกระทบและวิเคราะห์ความจำเป็นในการแก้ไขข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้องใน GSFA ก่อนที่จะมีการบรรจุสารนี้ลงใน CXG 36-1989 และ

ค. ขอให้เลขานุการ Codex ดำเนินการแก้ไขข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องใน GSFA เกี่ยวกับการเปลี่ยนชื่อจากไนซิน (Nisin - INS 234) เป็น ไนซิน เอ (Nisin A - INS 234(i)) และแก้ไขบัญชีรายชื่อรายละเอียดคุณลักษณะของวัตถุเจือปนอาหารของ Codex (List of Codex specifications - CXA 6-2025) เพื่อให้สะท้อนถึงการเพิ่มเลข INS ของก๊าซอาร์กอน, ฮีเลียม และออกซิเจน รวมถึงการเปลี่ยนเป็นไนซิน เอ (INS 234(i))

9 . PROPOSALS FOR ADDITIONS AND CHANGES TO THE PRIORITY LIST OF SUBSTANCES PROPOSED FOR EVALUATION BY JECFA (REPLIES TO CL 2025/32-FA)

CCFA56 เห็นชอบให้

1) ส่งต่อบัญชีรายชื่อลำดับความสำคัญ (Priority List) ของสารที่เสนอให้มีการประเมินโดย JECFA ไปยัง CAC49 เพื่อรับรอง (ภาคผนวก XI) และส่งไปยัง FAO และ WHO เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

2) ส่งต่อบัญชีรายชื่อลำดับความสำคัญของสารประกอบ (Revised Priority List) ที่ได้รับการปรับปรุงแล้ว เพื่อให้ JECFA ดำเนินการประเมินและติดตามผล และ

3) ขอให้เลขานุการ Codex ออกจดหมายเวียน (Circular Letter - CL) เพื่อขอข้อมูลและข้อคิดเห็นสำหรับการเพิ่มเติมหรือแก้ไขบัญชีรายชื่อลำดับความสำคัญของสารที่เสนอให้มีการประเมินโดย JECFA เพื่อนำมาพิจารณาในการประชุม CCFA57 โดยมีหมายเหตุว่า ข้อเสนอที่ส่งล่าช้ากว่ากำหนดระยะเวลาที่ระบุไว้ในจดหมายเวียนจะไม่ได้รับการพิจารณา

10. STANDARD FOR BAKER'S YEAST (STEP 4)

CCFA56 เห็นชอบให้ส่งต่อ

1) ร่างมาตรฐานสำหรับยีสต์ขนมปัง (Draft standard for baker's yeast) ไปยัง CAC เพื่อพิจารณารับรองในขั้นตอนที่ 5/8 (ภาคผนวก XII) โดยมีหมายเหตุว่า ข้อกำหนดด้านวัตถุเจือปนอาหารในร่างมาตรฐานดังกล่าวได้รับความเห็นชอบจาก CCFA56 ในระหว่างการประชุมครั้งนี้แล้ว ส่วนข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหารและวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง จะต้องผ่านการรับรองจาก CCFL และ CCMAS ตามลำดับ

2) ข้อเสนอการแก้ไขมาตรฐาน GSFA ไปยัง CAC เพื่อพิจารณารับรอง (ภาคผนวก VI, Part*) เพื่อให้สอดคล้องไปกับการรับรองร่างมาตรฐานดังกล่าว

11. DRAFT WORKING PRACTICES FOR THE DEVELOPMENT OF GSFA FOOD ADDITIVE PROVISIONS RELEVANT TO COMMODITY STANDARDS AND RELATED TEMPLATES

CCFA56 เห็นชอบให้

1) รับรอง (Adopt) ร่างแนวทางปฏิบัติงาน (Draft working practices) เพื่อใช้เป็นหลักเกณฑ์ในการหลีกเลี่ยงความไม่สอดคล้องกันที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต ระหว่างข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใน GSFA, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ (Commodity standards) และเอกสารอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องของ Codex รวมถึงให้นำแนวทางนี้เผยแพร่บนเว็บไซต์ของ Codex ในรูปแบบเอกสารข้อมูล (Information document) (ภาคผนวก XIV)

2) ยกเลิก (Withdraw) แนวปฏิบัติเดิม ว่าด้วยการหลีกเลี่ยงความไม่สอดคล้องของข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหาร เมื่อแนวทางปฏิบัติงานฉบับใหม่เริ่มมีผลบังคับใช้

3) กำหนดให้มีการบรรจุวาระการประชุมเฉพาะ ว่าด้วยการรวมและการรับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหาร (และสารช่วยในกระบวนการผลิต) ในมาตรฐาน Codex ไว้ในการประชุม CCFA ครั้งต่อ ๆ ไป (ภายใต้วาระการประชุมเรื่อง GSFA)

4) ใช้แผนการสื่อสารและการสร้างความร่วมมือ (Communication and engagement plan) เพื่อสนับสนุนทั้งในช่วงเริ่มการประกาศใช้และในระหว่างการใช้แนวทางปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง

5) ทบทวนการดำเนินงานและประสิทธิผลของแนวทางปฏิบัติงาน หลังจากที่มีการประกาศใช้ไปแล้วในช่วงระยะเวลาที่เหมาะสม

12. DISCUSSION PAPER ON THE DEVELOPMENT OF A GUIDELINE FOR THE CONDUCT OF FOOD SAFETY ASSESSMENT OF CELL CULTURE MEDIA COMPONENTS USED IN THE PRODUCTION OF CELL-BASED FOODS

CCFA56 เห็นชอบให้จัดตั้งคณะทำงานทางอิเล็กทรอนิกส์ (EWG) โดยมีสิงคโปร์เป็นประธาน และมีจีนกับสาธารณรัฐเกาหลีเป็นประธานร่วม ดำเนินงานด้วยภาษาอังกฤษ เพื่อดำเนินการดังนี้

1) ทบทวนขอบเขตของข้อเสนอโครงการใหม่ (New work proposal) เพื่อนำเสนอให้ CCFA57 พิจารณา

2) ระบุประเด็นที่จำเป็นต้องขอคำปรึกษาทางวิทยาศาสตร์ร่วมจาก FAO/WHO เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานดังกล่าว

3) รวบรวมและทบทวนข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางการกำกับดูแลที่มีอยู่ในปัจจุบัน หรือแนวทางที่กำลังพัฒนาสำหรับการประเมินความปลอดภัยของส่วนประกอบในอาหารเลี้ยงเซลล์ (Cell culture media components) ท่ามกลางประเทศสมาชิก Codex

13. DISCUSSION PAPER ON THE FUTURE WORK FOR CCFA

ประธานได้เสนอข้อสรุปเพื่อให้ที่ประชุมพิจารณา ดังนี้

1) มีการสนับสนุนอย่างกว้างขวางให้คงมาตรฐาน GSFA เป็นหัวใจหลักในการดำเนินงานของคณะกรรมการ พร้อมกับตระหนักถึงความจำเป็นในการเพิ่มประสิทธิภาพการใช้งาน ซึ่งรวมถึงการพิจารณาประเด็นที่เกี่ยวข้องกับระบบหมวดหมู่สินค้าอาหาร (Food Category System) และการใช้หมายเหตุ (Notes) ใน GSFA

2) CCFA แสดงการสนับสนุนข้อเสนอแนะที่ 1 ทางเลือกที่ 3 (Recommendation 1, Option 3) ว่าเป็นแนวทางที่มีความเป็นไปได้มากที่สุดสำหรับการดำเนินงานด้าน GSFA ในอนาคต และสนับสนุนให้สมาชิกและผู้สังเกตการณ์ส่งคำถาม ความคิดเห็น และตัวอย่างที่เป็นรูปธรรมของหมวดหมู่สินค้าอาหารที่เป็นปัญหา รวมถึงหมายเหตุต่าง ๆ ผ่านจดหมายเวียน (CL) ที่จะออกโดยเลขานุการ Codex เพื่อให้คณะทำงาน GSFA EWG นำไปพิจารณา นอกจากนี้ ที่ประชุมยังเห็นชอบให้จดหมายเวียนดังกล่าวนั้น เปิดรับความคิดเห็นเกี่ยวกับการแก้ไขปรับปรุงจดหมายเวียนฉบับปัจจุบันที่ชื่อว่า “การขอข้อเสนอสำหรับข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใหม่ และ/หรือ การแก้ไขข้อกำหนดเดิมใน GSFA” เพื่อบรรจุประเด็นใหม่ ๆ ที่ต้องมีการพิจารณาโดย CCFA เข้าไปด้วย

3) สหภาพยุโรป ออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์ ได้แสดงการสนับสนุนข้อเสนอแนะที่ 3 ทางเลือกที่ 1 (Recommendation 3, Option 1) และเสนอตัวที่จะจัดทำเอกสารประกอบการพิจารณา (Discussion paper) เกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารลำดับรอง (Secondary additives) เพื่อนำมาพิจารณาในการประชุมครั้งถัดไป

4) การดำเนินงานในอนาคตจะยังคงดำเนินการต่อไปภายใต้ระเบียบปฏิบัติและกลไกการทำงานที่มีอยู่เดิมของ CCFA

14. DATE AND PLACE OF THE NEXT SESSION

CCFA56 ได้รับทราบว่าการประชุมครั้งที่ 57 จะจัดขึ้นในวันที่ 12 -16 เมษายน พ.ศ. 2570 โดยการเตรียมการขั้นสุดท้ายจะขึ้นอยู่กับการยืนยันจากประเทศเจ้าภาพภายใต้การปรึกษาหารือกับเลขานุการ Codex

ข้อคิดเห็นของผู้เข้าร่วมโครงการ

เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงและการกำหนดมาตรฐานของโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหาร ผู้ประกอบการส่งออกอาหารของไทยจำเป็นต้องปรับตัวและเตรียมความพร้อม ดังนี้

1. การตรวจสอบและปรับปรุงสูตรอาหาร โดยต้องตรวจสอบว่าวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน (เช่น สารสีหรือสารกันเสียบางชนิด) ยังได้รับอนุญาตในหมวดอาหาร (Food Category) ของตนหรือไม่ โดยหากยังใช้สารที่ถูกยกเลิกไปแล้ว สินค้าจะถูกปฏิเสธการนำเข้าทันทีในประเทศที่ยึดตามมาตรฐาน Codex หรือกฎหมายในประเทศ (กฎหมาย อย.) ก็จะมีการปรับปรุงข้อกำหนดตามมาตรฐาน Codex
2. การเตรียมข้อมูลทางวิชาการเพื่อสนับสนุนการใช้สารต่างๆ โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งรัฐและเอกชน ควรรวบรวมข้อมูลการใช้งานจริงและปริมาณที่ปลอดภัย เพื่อให้ผู้แทนไทยนำไปต่อรองในที่ประชุมครั้งต่อไป
3. การจับตามองเทรนด์อาหารใหม่ โดยผู้ประกอบการกลุ่มนวัตกรรมอาหารควรศึกษาแนวทางการประเมินความปลอดภัยของสารเหล่านี้ไว้ล่วงหน้า เพื่อให้กระบวนการวิจัยและพัฒนา (R&D) สอดคล้องกับมาตรฐานสากลที่จะออกมาในอนาคต

ผู้จัดทำรายงานผลการดำเนินโครงการ:

นิศชน ขจาริน

ผู้จัดการการค้าและวิชาการผลิตภัณฑ์ประมงและเครื่องปรุงรส

สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป