

ชื่อโครงการ : การเข้าร่วมประชุมคณะกรรมการประสานงานโคเด็กซ์ภูมิภาคเอเชีย (FAO/WHO Coordinating Committee for ASIA (CCASIA)) ครั้งที่ 23

รหัสโครงการ: ที่ 2568-91-F1M1-0058 โครงการเข้าร่วมประชุมคณะกรรมการประสานงานโคเด็กซ์ภูมิภาคเอเชีย (FAO/WHO Coordinating Committee for ASIA (CCASIA)) ครั้งที่ 23

ระยะเวลาที่ดำเนินการ : ระหว่างวันที่ 22-24 กันยายน 2568

สถานที่ : ณ นครหนานหนิง สาธารณรัฐประชาชนจีน

วงเงินที่ได้รับจัดสรร : 165,187 บาท

ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ : การเข้าร่วมประชุมและจัดทำรายงานของภาคอุตสาหกรรมต่อมาตรฐาน CODEX



การประชุมคณะกรรมการประสานงานโคเด็กซ์ภูมิภาคเอเชีย (FAO/WHO Coordinating Committee for ASIA (CCASIA)) ครั้งที่ 23 ณ นครหนานหนิง สาธารณรัฐประชาชนจีน โดยมี Ms. Aya Orito Nozawa รองผู้อำนวยการกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมงของญี่ปุ่น (MAFF) ได้ทำหน้าที่เป็นประธานการประชุม และ Ms. Hao Ding นักวิจัยร่วมจากศูนย์แห่งชาติจีนเพื่อการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร (CFSA) ทำหน้าที่เป็นประธานร่วม การประชุมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมจาก 11 ประเทศสมาชิกจากภูมิภาค และ 1 ประเทศสมาชิกจากนอกภูมิภาค พร้อมด้วย 4 องค์กรผู้สังเกตการณ์ รายชื่อผู้เข้าร่วมได้รวมอยู่ในภาคผนวกที่ 1 ผลการประชุมสรุปได้ดังนี้

1. เรื่องแจ้งเพื่อทราบจากคณะกรรมการโคเด็กซ์และหน่วยงานย่อยต่าง ๆ ของโคเด็กซ์ รับทราบข้อมูลจากคณะกรรมการโคเด็กซ์และหน่วยงานย่อยต่าง ๆ ของโคเด็กซ์ที่เสนอจาก CAC, CCEXEC, CCFICS, CCMAS, CCFL, CCFA และฝ่ายเลขานุการโคเด็กซ์

2. CCASIA23 ได้รับรองวาระการประชุมชั่วคราวเป็นวาระการประชุมของสมัยนี้ และตกลงที่จะพิจารณาหัวข้อต่อไปนี้อย่างไรวาระการประชุมที่ 13 (เรื่องอื่น ๆ) โดยขึ้นอยู่กับความพร้อมของเวลา ดังนี้

- ข้อเสนอการดำเนินงานใหม่ เกี่ยวกับการเปลี่ยนมาตรฐานระดับภูมิภาคสำหรับผลิตภัณฑ์สำหรับทะเล (เอเชีย) (CXS 323R-2017) ให้เป็นมาตรฐานสากล (จัดทำโดยสาธารณรัฐเกาหลี)

- ข้อเสนอการดำเนินงานใหม่ เกี่ยวกับการพัฒนา มาตรฐานระดับภูมิภาคสำหรับขนมไหว้พระจันทร์ (เอเชีย) (จัดทำโดยจีน) และ
- เอกสารอภิปรายเกี่ยวกับส่วนประกอบเชิงหน้าที่ (Functional Ingredients) และข้อกล่าวอ้างใหม่ ๆ (จัดทำโดยจีนและสหภาพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารระหว่างประเทศ (IUFoST))

3. KEYNOTE ADDRESS – FOOD SAFETY ISSUES AND BEST PRACTICES FOR A DIVERSE REGION โดยเปิดรับสมัครผู้เชี่ยวชาญเข้าร่วมการเสวนา (Keynote Panel Discussion) ในด้านความปลอดภัยทางเคมีในอาหารระดับประเทศหรือภูมิภาค ความท้าทายในการจัดตั้งระบบความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อจัดการกับอันตรายจากอันตรายทางเคมี การสร้างและการใช้ข้อมูลในการบริหารจัดการความเสี่ยง หรือนวัตกรรมและเครื่องมือดิจิทัล ในการประชุมครั้งนี้ มีหัวข้อสำคัญที่ได้จากแบบสำรวจที่ประเทศสมาชิกในภูมิภาคให้ข้อคิดเห็น เช่น AI for food safety, science in action, chemical contaminants in food จะเน้นไปที่ความปลอดภัยทางเคมีของอาหารในภูมิภาคเอเชียเป็นหลัก ขณะเดียวกันก็จะมีประเด็นเรื่อง AI และวิทยาศาสตร์ในทางปฏิบัติด้วย สรุปความเห็นที่ประชุมดังนี้

- 1) แสดงความชื่นชมต่อวิทยากรหลักจากประเทศกัมพูชา จีน ญี่ปุ่น มาเลเซีย มองโกเลีย ไทย FAO, WHO และผู้เชี่ยวชาญด้านสารก่อภูมิแพ้ที่ได้รับเชิญ รวมถึงผู้เชี่ยวชาญสำหรับการมีส่วนร่วมอย่างแข็งขัน
- 2) ตระหนักว่า ความปลอดภัยทางเคมีของอาหารยังคงเป็นประเด็นสำคัญในระดับภูมิภาคและระดับโลก และเล็งเห็นถึงศักยภาพของประเทศในเอเชียในการให้ความช่วยเหลือผ่านความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ในการจัดการเรื่อง สารตกค้าง, สารปนเปื้อน, สารปรุงแต่ง, สารพิษจากเชื้อรา (Mycotoxins), โลหะหนัก และสารก่อภูมิแพ้ พร้อมทั้งสนับสนุนการดำเนินงานของโคเด็กซ์ (Codex) และการค้า
- 3) เน้นย้ำถึงความสำคัญของข้อมูลที่มีคุณภาพสูงและสามารถทำงานร่วมกันได้ (Interoperable Data) สำหรับการประเมินความเสี่ยง, การเข้าร่วมโคเด็กซ์, และการกำหนดลำดับความสำคัญ และ ตั้งข้อสังเกตถึงคุณค่าของความร่วมมือระดับภูมิภาค, การพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการ, การใช้เครื่องมือดิจิทัลที่มีโครงสร้าง และ แนวทางปัญญาประดิษฐ์ที่กำลังเกิดขึ้น (Emerging AI Approaches) ซึ่งสนับสนุนโดยกรอบธรรมาภิบาลที่เหมาะสม
- 4) รับทราบถึงความสำคัญของหลักฐานเกี่ยวกับการได้รับสารผ่านอาหาร (Dietary Exposure), ภาวะโรคที่เกิดจากอาหาร (Burden of Foodborne Disease), และผลกระทบทางเศรษฐกิจจากอาหารที่ไม่ปลอดภัย ตลอดจนข้อมูลเกี่ยวกับประโยชน์ของมาตรการความปลอดภัยของอาหาร เพื่อใช้ในการแจ้งการกำหนดนโยบายและการลงทุนในบริบทของการเปลี่ยนแปลงระบบอาหารและเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน
- 5) เน้นย้ำถึงความจำเป็นในการเสริมสร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภคโดยการแก้ไขความแตกต่างระหว่างหลักฐานทางวิทยาศาสตร์และการรับรู้ของสาธารณชน ผ่านการสื่อสารที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย, ข้อมูลเชิงลึกด้านพฤติกรรม (Behavioural Insights), และการบูรณาการการจัดการสารก่อภูมิแพ้เข้าในระบบความปลอดภัยทางเคมีของอาหาร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการป้องกันและความมั่นใจ

3. Codex Strategic Plan 2020-2025: Implementation by CCASIA โดยที่ประชุมรับทราบและกล่าวชื่นชมถึงกิจกรรมต่าง ๆ ที่ได้ดำเนินการในภูมิภาค เพื่อสนับสนุนการนำ แผนยุทธศาสตร์โคเด็กซ์ ปี 2020-2025 ไปปฏิบัติต่อไป

4. Draft regional standard for quick frozen dumpling (Asia) (at Step 7) ที่ประชุม CCASIA23 ตกลงที่จะส่งต่อ

- 1) ร่างมาตรฐานฯ ไปยัง คณะกรรมาธิการโคเด็กซ์ (CAC) เพื่อรับรองในขั้นตอนที่ 8 (ภาคผนวกที่ 7, ส่วน ก) ภายหลังจากการรับรองข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหารและฉลากอาหารโดย CCFA (คณะกรรมการด้านวัตถุเจือปนอาหาร) และ CCFL (คณะกรรมการด้านฉลากอาหาร) ตามลำดับ และ
- 2) ข้อเสนอการปรับปรุงแก้ไข GSFA (มาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร) เพื่อให้ CCFA พิจารณา (ภาคผนวกที่ 7, ส่วน ข)

5. PROPOSAL FOR THE DEVELOPMENT OF A REGIONAL STANDARD FOR CANNED PORRIDGE ANDCOOKED RICE (Asia) ข้อเสนอการจัดทำมาตรฐานภูมิภาคสำหรับโจ๊กกระป๋องและข้าวหุงสุก จะกำหนดข้อกำหนดต่าง ๆ ตั้งแต่คุณภาพวัตถุดิบ เกณฑ์คุณภาพผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนกระบวนการแปรรูป ไปจนถึงข้อกำหนดด้านสุขลักษณะและการแสดงฉลาก เพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ซึ่งมีความสำคัญต่อการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคและส่งเสริมความเป็นธรรมทางการค้าระหว่างประเทศ โดยที่ประชุม CCASIA23 ตกลงที่จะร้องขอให้ประเทศจีน ดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) ดำเนินการวิเคราะห์ช่องว่าง (gap analysis) ของข้อความ/เอกสารโคเด็กซ์ที่มีอยู่ เพื่อกำหนดขอบเขตและพารามิเตอร์คุณภาพเฉพาะที่จะต้องนำมาพิจารณาให้ชัดเจนยิ่งขึ้น
- 2) ปรับปรุงแก้ไขเอกสารอภิปรายและเอกสารโครงการเพิ่มเติม โดยคำนึงถึงการอภิปรายระหว่างการประชุมและความคิดเห็นที่ยื่นเข้ามาในเอกสาร CRDs (Comment Response Documents) รวมถึง คำแนะนำเชิงปฏิบัติสำหรับการเสนอข้อเสนอการดำเนินงานใหม่ (Practical guidance on submission of new work proposals) เมื่อเอกสารดังกล่าวพร้อมใช้งาน
- 3) จัดเตรียมและส่งเอกสารอภิปรายและเอกสารโครงการฉบับปรับปรุงแก้ไข ไปยังสำนักเลขาธิการโคเด็กซ์ ไม่ช้ากว่าสามเดือนก่อนการประชุม CCASIA24

6. Discussion Paper on The Conversion of the Regional Standard for laver products ที่ประชุม CCASIA23 ตกลงที่จะดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) ส่งต่อเอกสารโครงการเกี่ยวกับการเปลี่ยน มาตรฐาน CXS 323R-2017 ให้เป็นมาตรฐานสากล ไปยัง CAC48 (การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ ครั้งที่ 48) เพื่อขออนุมัติให้เป็นงานใหม่ (ภาคผนวกที่ 8);
- 2) ร้องขอให้ CAC พิจารณามอบหมายคณะกรรมการที่เหมาะสมเพื่อดำเนินงานนี้ และหากจำเป็น ให้จัดตั้ง EWG (คณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์) พร้อมทั้งกำหนดประธานและประธานร่วมเพื่อนำภารกิจนี้
- 3) แนะนำให้ CCCF (คณะกรรมการสารปนเปื้อนในอาหาร) พิจารณาจัดตั้ง MLs (ระดับสูงสุดที่ยอมรับได้) ที่เกี่ยวข้องสำหรับ โลหะหนักในสาหร่ายทะเล รวมถึงผลิตภัณฑ์สาหร่ายทะเล

7. Discussion paper on the development of a regional standard for mooncake ที่ประชุม CCASIA23 ได้ร้องขอให้ประเทศจีนดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) ทำงานร่วมกับประเทศสมาชิกที่สนใจ เพื่อดำเนินการวิเคราะห์ช่องว่าง (gap analysis) ของข้อความ/เอกสารโคเด็กซ์ที่มีอยู่ เพื่อกำหนด ชื่อเรื่อง ขอบเขต และ พารามิเตอร์คุณภาพเฉพาะ ที่จะกล่าวถึงในมาตรฐานระดับภูมิภาค
- 2) ปรับปรุงแก้ไขเอกสารอภิปรายและเอกสารโครงการเพิ่มเติม โดยอ้างอิงถึง คำแนะนำเชิงปฏิบัติสำหรับการเสนอข้อเสนอการดำเนินงานใหม่ (Practical guidance on submission of new work proposal) เมื่อเอกสารดังกล่าวพร้อมใช้งาน
- 3) จัดเตรียมและส่งเอกสารอภิปรายและเอกสารโครงการฉบับปรับปรุงแก้ไข ไปยังสำนักเลขาธิการโคเด็กซ์ ไม่ช้ากว่าสามเดือนก่อนการประชุม CCASIA24

8. กำหนดการประชุมครั้งต่อไป CCASIA23 ได้รับแจ้งว่า การประชุมสมัยที่ 24 จะจัดขึ้นในเวลาประมาณ 2 ปีข้างหน้า และรายละเอียดการจัดการที่ชัดเจนยิ่งขึ้นจะถูกแจ้งให้ประเทศสมาชิกทราบภายหลังการแต่งตั้งผู้ประสานงาน (Coordinator) โดย CAC ครั้งที่ 48 และจากการหารือระหว่างผู้ประสานงานกับสำนักเลขาธิการโคเด็กซ์ต่อไป

ข้อคิดเห็นของผู้เข้าร่วมโครงการ / ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

การประชุมคณะกรรมการประสานงานโคเด็กซ์ภูมิภาคเอเชีย (FAO/WHO Coordinating Committee for ASIA (CCASIA)) มีประเด็นการประชุมสำคัญในส่วนที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหารและคุณภาพในภูมิภาคเอเชีย ซึ่งประเทศไทยมีการค้าการส่งออกไปยังประเทศเพื่อนบ้านและกลุ่มประเทศเอเชียที่มีการบริโภคสินค้าอาหารที่มีวัฒนธรรมใกล้เคียงกัน โดยผู้ประกอบการไทยผลิตแปรรูปส่งออกเป็นจำนวนมาก ซึ่งการประชุมครั้งนี้มีวาระที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ของสมาคมฯ ได้แก่ ไข่กกระป๋องและข้าวหุงสุกบรรจุกระป๋อง ผลิตภัณฑ์สาหร่ายทะเล ต้มยำ ซึ่งอยู่ในกลุ่มอาหารพร้อมรับประทาน การได้เข้าร่วมประชุมสามารถทราบแนวทางการดำเนินการที่เป็นไปได้ในเอเชีย ในการแก้ไขปัญหาผลกระทบหรือการใช้ประโยชน์ของมาตรฐานโคเด็กซ์ระหว่างภูมิภาคและมาตรฐานสากล ซึ่งมีประเด็นสำคัญต่อภาคการเกษตรและอุตสาหกรรมอาหารที่ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัย เพื่อไม่ให้เกิดผลกระทบทั้งการนำเข้าและส่งออกระหว่างประเทศ

ผู้จัดทำรายงานผลการดำเนินโครงการ:

นิศัน ขจริน

ผู้จัดการการค้าและวิชาการผลิตภัณฑ์ประมงและเครื่องปรุงรส
สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป