

ชื่อโครงการ : การเข้าร่วมประชุม Codex Committee on Food Hygiene

รหัสโครงการ : ที่ 2569-91-E2T5-0207 โครงการเข้าร่วมประชุม Codex Committee on Food Hygiene

ระยะเวลาที่ดำเนินการ : 15 -19 ธันวาคม 2568

สถานที่ : ณ เมืองแนชวิลล์ รัฐเทนเนสซี สหรัฐอเมริกา

วงเงินที่ได้รับจัดสรร : 186,650 บาท

ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ : การเข้าร่วมประชุมและจัดทำรายงานของภาคอุตสาหกรรมต่อมาตรฐาน CODEX



การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร (Codex Committee on Food Hygiene; CCFH) ครั้งที่ 55 ระหว่างวันที่ 15-19 ธันวาคม 2568 ณ เมืองแนชวิลล์ มลรัฐเทนเนสซี สหรัฐอเมริกา มีผู้เข้าประชุมจำนวน 164 คน จาก 50 ประเทศ สหภาพยุโรป และองค์การระหว่างประเทศ 18 องค์การ โดยมี Dr. Evelyn Mbandi จากหน่วยงานความปลอดภัยและการตรวจสอบอาหาร (FSIS) สังกัดกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ (USDA) เป็นประธาน สรุปผลการประชุมที่สำคัญได้ ดังนี้

1. ที่ประชุมสามารถบรรลุข้อตกลง ภายหลังการแก้ไขในหลายประเด็นตามข้อเสนอของประเทศต่าง ๆ รวมทั้งประเทศไทย ในการผ่านร่างมาตรฐานไปยังคณะกรรมการโคเด็กซ์เพื่อการรับรองสุดท้ายขั้นที่ 5/8 จำนวน 3 เรื่อง ได้แก่

1.1 ร่างภาคผนวกภายใต้แนวทางการใช้และการนำน้ำกลับมาใช้อย่างปลอดภัยในการผลิตอาหาร ในส่วนของภาคผนวก 2 น้ำสำหรับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ และภาคผนวก 4 การประเมินความเหมาะสมของน้ำตามวัตถุประสงค์ การจัดการความปลอดภัย และเทคโนโลยีสำหรับการนำน้ำกลับมาใช้ ที่ประชุมมีการอภิปรายและมีมติในประเด็นต่าง ๆ ที่สำคัญ ดังนี้

1.1.1 ภาคผนวก 2 น้ำสำหรับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ดังนี้

1) เห็นควรให้เพิ่มเติมรายละเอียดเกี่ยวกับการประเมินความเหมาะสมของน้ำตามวัตถุประสงค์อย่างละเอียด โดยต้องประเมินกระบวนการนำน้ำมาใช้และแหล่งน้ำเพื่อกำหนดดัชนีชี้วัดที่เหมาะสมสำหรับการตรวจเฝ้าระวังแหล่งน้ำและการปรับปรุงคุณภาพน้ำหากน้ำที่นำมาใช้มีใช้น้ำดื่ม หรือน้ำสะอาด

2) เห็นควรปรับแก้ข้อความเกี่ยวกับตัวอย่างการแบ่งกลุ่มน้ำตามความปลอดภัยด้านจุลชีววิทยา โดยกำหนดให้มีนิยามน้ำสะอาด ให้เป็นไปตาม Code of practice for fish and fishery products (CXC52 2003) และมีความยืดหยุ่นโดยไม่ต้องตรวจวิเคราะห์ตามรายการที่ระบุไว้ใน Guidelines for drinking-water quality ขององค์การอนามัยโลก (WHO) ซึ่งเป็นไปตามความเห็นของประเทศไทย

3) เห็นควรปรับแก้ภาพที่ 2 ตัวอย่างแผนภูมิการตัดสินใจเกี่ยวกับการประเมินความเหมาะสมของน้ำตามวัตถุประสงค์ พร้อมทั้งภาพที่ 3 และภาพที่ 4 ตัวอย่างแผนภูมิการตัดสินใจเกี่ยวกับการนำน้ำไปใช้สำหรับการผลิตสัตว์น้ำขั้นต้นและการแปรรูปตามลำดับ

1.1.2 ภาคผนวก 4 การประเมินความเหมาะสมของน้ำตามวัตถุประสงค์ การจัดการความปลอดภัย และเทคโนโลยีสำหรับการนำน้ำกลับมาใช้ ดังนี้

1) ใน Section 6.1 โปรแกรมพื้นฐาน เห็นควรให้เพิ่มเติมข้อความที่ให้ความยืดหยุ่นในการนำข้อกำหนดไปใช้ตามความเห็นของประเทศไทย

2) ใน Section 6.2 การจัดทำแผนจัดการความปลอดภัยของน้ำ เห็นควรให้มีความยืดหยุ่นในการนำไปใช้โดยอาจดำเนินการตามโปรแกรมพื้นฐานหรือจัดทำแผนในลักษณะเดียวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมก็ได้ โดยมีลำดับการดำเนินการที่สอดคล้องกับมาตรฐาน เรื่อง หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร (General principles of food hygiene; CXC 1-1969)

1.2 การทบทวนร่างแนวทางการปฏิบัติเพื่อควบคุม *Campylobacter* และ *Salmonella* ในเนื้อไก่

1) เห็นควรปรับแก้ข้อความในข้อบ่งชี้ให้ชัดเจนขึ้นตามความเห็นของประเทศไทย โดยเน้นเฉพาะเนื้อไก่ดิบและชิ้นส่วนต่าง ๆ ของไก่ (เช่น น่อง ออก ปีกไก่) ทั้งที่เลี้ยงในระบบโรงเรือน (controlled-environment) และระบบเลี้ยงปล่อย (free-range)

2) เห็นควรปรับข้อความใน Section 9.2 Depopulation and transport to slaughterhouse โดยมุ่งเน้นให้ความสำคัญกับมาตรการป้องกันในกรณีการนำไก่ออกจากโรงเรือนบางส่วน (partial depopulation) มากกว่าการนำไก่ออกจากโรงเรือนทั้งหมด (full depopulation) เนื่องจากการนำไก่ออกจากโรงเรือนบางส่วนเพิ่มความเสี่ยงในการติดเชื้อ

3) เห็นควรปรับแก้ข้อความเกี่ยวกับอุณหภูมิที่แนะนำในกระบวนการแปรรูปและกระบวนการหลังการแปรรูป เช่น การแปรรูป การเก็บรักษา การขนส่ง โดยปรับแก้ข้อความให้ยืดหยุ่นขึ้นโดยตัดรายละเอียดอุณหภูมิจาก 18 °C ถึง 5 °C” และอธิบายในลักษณะภาพกว้างเพื่อหลีกเลี่ยงการระบุอุณหภูมิแช่แข็งที่ 18 °C ที่อยู่ระหว่างการทบทวนข้อมูล

1.3 ร่างแนวทางการนำหลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหารไปใช้ควบคุม *Listeria monocytogenes* ในอาหาร

1) เห็นควรปรับแก้คำนิยามอาหารพร้อมบริโภค (ready-to-eat food) ให้ชัดเจนขึ้นโดยหมายถึง อาหารที่บริโภคโดยไม่ผ่านขั้นตอนการลดเชื้อก่อโรคซ้ำหรืออาหารที่คาดการณ์ได้อย่างมีเหตุผลว่าจะมีการบริโภคในลักษณะดังกล่าว และคงรายละเอียดในเชิงอรรถที่ใช้อธิบายคำดังกล่าวตามข้อคิดเห็นของประเทศไทย

2) เห็นชอบให้ปรับแก้อุณหภูมิที่แนะนำสำหรับการเก็บรักษาสลัดอาหารเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของ *L. monocytogenes* จาก “ไม่เกิน 6 °C” เป็น “ไม่เกิน 5 °C” ตลอดทั้งเอกสาร เพื่อให้สอดคล้องตามคำแนะนำเกี่ยวกับอุณหภูมิสำหรับเก็บรักษาอาหารขององค์การอนามัยโลก (WHO)

3) ในภาคผนวก 1 คำแนะนำในการจัดทำโปรแกรมการเฝ้าระวังสิ่งแวดล้อมสำหรับ *L. monocytogenes* ในการผลิตขั้นต้นและการแปรรูป เห็นควรเพิ่มปัจจัยที่ควรคำนึงถึงในการพิจารณาจัดทำโปรแกรมการเฝ้าระวังสิ่งแวดล้อมสำหรับการผลิตขั้นต้นตามข้อเสนอของประเทศไทย และปรับแก้ให้ข้อความมีความยืดหยุ่นมากขึ้นเพื่อให้สอดคล้องและเป็นไปได้สำหรับการปฏิบัติในประเทศไทย โดยเฉพาะกับเกษตรกรหรือผู้ประกอบการรายย่อย

2. ที่ประชุมเห็นควรปรับแก้ (amendment) มาตรฐานเชิงโครงสร้างเพื่อให้สอดคล้องกับ CXC 1 1969 และเสนอให้ที่ประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ ครั้งที่ 49 รับรอง 3 เรื่อง ได้แก่ 1) Guidelines for the control of *Taenia saginata* in meat of domestic cattle (CXG 85 2014) 2) Guidelines for the control of *Trichinella* spp. in meat of Suidae (CXG 86 2015) และ 3) Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of foodborne parasites (CXG 88 2016)

3.เห็นควรปรับแก้ (amendment) มาตรฐานโคเด็กซ์ เรื่อง แนวปฏิบัติสำหรับการจัดการสารก่อภูมิแพ้ในอาหารสำหรับผู้ประกอบการอาหาร (Code of practice on food allergen management for food business operators; CXC 80 2020) เนื่องจากมีการปรับแก้กฎหมายและรายการสารก่อภูมิแพ้ตามมาตรฐาน เรื่อง มาตรฐานสำหรับการแสดงฉลากอาหารที่บรรจุหีบห่อแล้ว (General standard for the labelling of prepackaged foods สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป ผ่านสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย

(CXS 1 1985)) และเสนอให้ที่ประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ ครั้งที่ 49 รับรอง โดยประเทศไทยเสนอปรับแก้ข้อความในขอบข่ายและนิยามเพื่อความเหมาะสม

4. มาตรฐานที่ยังไม่ผ่านการพิจารณาขึ้นไป เนื่องจากร่างมาตรฐานยังไม่สมบูรณ์ จำนวน 1 เรื่อง คือ การทบทวนแนวทางการนำหลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหารไปใช้ควบคุมไวรัสในอาหาร ทั้งนี้ ที่ประชุมมีมติให้ตั้งคณะทำงานทางอิเล็กทรอนิกส์ที่มีประเทศแคนาดาเป็นประธาน ราชอาณาจักรเนเธอร์แลนด์เป็นประธานร่วม เพื่อปรับปรุงร่างภาคผนวกเสนอที่ประชุม CCFH ครั้งที่ 56

5. ที่ประชุมพิจารณาข้อเสนอการจัดทำมาตรฐานเรื่องใหม่ จำนวน 3 เรื่อง มีการอภิปรายและข้อสรุป แต่ไม่มีมติเสนองานใหม่ให้คณะกรรมการโคเด็กซ์เห็นชอบ ดังนี้

1) รับทราบข้อเสนอการจัดทำร่างแนวปฏิบัติทางสุขลักษณะสำหรับการผลิตอาหารจากการเพาะเลี้ยงเซลล์ของสาธารณรัฐสิงคโปร์ ที่ร่วมจัดทำกับสาธารณรัฐประชาชนจีน สาธารณรัฐเกาหลี ราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย และสหราชอาณาจักร ทั้งนี้ ให้คงข้อเสนอร่างแนวปฏิบัติฯ นี้ ไว้ใน Forward workplan และนำมาพิจารณาในอนาคต

2) เห็นควรขอข้อมูลทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับอุณหภูมิแช่แข็งที่เหมาะสมเพื่อให้มั่นใจถึงความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่ระบุไว้ใน CXC 8 1976 จากการประชุมผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับการประเมินความเสี่ยงทางจุลชีววิทยา (Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment; JEMRA) ทบทวนหลักปฏิบัติสำหรับการแปรรูปและปฏิบัติต่ออาหารแช่เยือกแข็ง (Code of practice for the processing and handling of quick frozen foods; CXC 8 1976) โดยเห็นชอบให้สาธารณรัฐชิลี เครือรัฐออสเตรเลีย และสหพันธ์สาธารณรัฐบราซิล ร่วมกันจัดทำข้อเสนอทบทวนร่างหลักปฏิบัติฯ ดังกล่าว และนำเสนอที่ประชุม CCFH ครั้งที่ 56 ต่อไป

3) เห็นควรขอข้อมูลทางวิทยาศาสตร์จาก JEMRA เกี่ยวกับการประเมินความเสี่ยงจุลินทรีย์ก่อโรคนิดที่สร้างสปอร์ เช่น Clostridium botulinum, Bacillus cereus รวมทั้งทบทวนข้อมูลเกี่ยวกับ Cronobacter และ Salmonella ตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิตเพื่อทบทวน Code of hygienic practice for powdered formulae for infants and young children (CXC 66 2008)

6. กำหนดการประชุมคณะกรรมการครั้งต่อไป คือ ครั้งที่ 56 ระหว่างวันที่ 16-20 พฤศจิกายน 2569 ณ สหรัฐอเมริกา

ข้อคิดเห็นของผู้เข้าร่วมโครงการ

สมาคมฯ มีข้อเสนอแนะเพื่อเตรียมความพร้อมให้กับผู้ประกอบการและประสานความร่วมมือกับภาครัฐ ดังนี้

- 1) การจัดการน้ำในอุตสาหกรรมอาหาร (Water Reuse) ควรเร่งเผยแพร่ความรู้เรื่อง การนำน้ำกลับมาใช้ใหม่ (Water Re-use) ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน Codex ฉบับใหม่ โดยเฉพาะในกลุ่มอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการลดต้นทุนและดำเนินธุรกิจตามแนวทางความยั่งยืน (Sustainability) โดยไม่กระทบความปลอดภัยของอาหาร
- 2) การนิยามมาตรฐานอาหารพร้อมบริโภค (Ready-to-Eat Foods ;RTE Foods) ควรเชิญภาคเอกชนร่วมหารือเพื่อกำหนดนิยาม RTE ของไทยให้สอดคล้องกับสากล เพื่อลดอุปสรรคทางการค้าและการตีความกฎหมายที่แตกต่างกันระหว่างสินค้าส่งออกและสินค้าจำหน่ายในประเทศ
- 3) อาหารนวัตกรรมใหม่ (Cell-based Food) ควรจัดตั้งคณะทำงานเฉพาะกิจเพื่อติดตามเทคโนโลยี Cell-based Food ร่วมกับภาคเอกชน เพื่อเตรียมความพร้อมด้านกฎระเบียบและไม่ให้ประเทศไทยเสียโอกาสในตลาดอาหารแห่งอนาคต

ผู้จัดทำรายงานผลการดำเนินโครงการ:

นางสาวไวยสุย ลี

กรรมการสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป