

สรุปผลการประชุม
คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง ครั้งที่ 43

การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง (Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling; CCMAS) ครั้งที่ 43 และการประชุม Working Group on Endorsement of Methods of Analysis and Sampling ระหว่างวันที่ 13 – 18 พฤษภาคม 2567 ณ กรุงบูดาเปสต์ ประเทศฮังการี มีประเทศสมาชิกเข้าร่วมจำนวน 54 ประเทศ และผู้สังเกตการณ์จาก 14 องค์กร รวมผู้เข้าร่วมประชุมทั้งสิ้น 193 คน โดยมี Dr. Attila Nagy, ผู้อำนวยการ National Food Chain Safety Office (NFCISO) ทำหน้าที่ประธานการประชุม และ Dr. Zsuzsa Farkas, Food Chain Data Scientist, Digital Food Institute ทำหน้าที่รองประธาน มีสรุปสาระสำคัญดังนี้

1. พิจารณาให้ความเห็นชอบและรับรองวิธีวิเคราะห์และแผนการชักตัวอย่างของคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาต่างๆ เพื่อเสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์ ครั้งที่ 47 (พฤศจิกายน 2567) พิจารณาให้การรับรองและยกเลิก

1.1 การรับรองวิธีวิเคราะห์และแผนการชักตัวอย่างสำหรับคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาต่างๆ

1.1.1 Codex Committee on Spices and Culinary Herbs (CCSCH)

1) รับรองวิธีวิเคราะห์สำหรับมาตรฐานสินค้า จำนวน 9 เรื่อง ดังนี้

small cardamom, allspice juniper berry and star anise, turmeric, dried or dehydrated ginger, cloves, dried basil, saffron, nutmeg และ dried or dehydrated chilli pepper and paprika รายละเอียดดัง REP 24/MAS, APPENDIX II, Part 1, 1.5 spices and culinary herbs

2) มาตรฐานเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหารทั้งหมด

รับรองวิธี Method V-8 เป็น Type IV สำหรับข้อกำหนด (provision) ที่เกี่ยวข้องในมาตรฐานเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหารทั้งหมด เพื่อความสอดคล้อง (consistency) รวมถึงปรับชื่อ (name) ของข้อกำหนด (provision) และหลักการ (principle) ให้สอดคล้องกัน

3) มาตรฐานสินค้า Small Cardamom

ไม่รับรองวิธี ISO 927 สำหรับตรวจสอบ light seeds แทนวิธี IS 1907 (อ้างอิง IS 1790) ซึ่งกำหนดขนาดของตัวอย่างทดสอบ (test portion) ตั้งแต่ 100 – 200 g และให้สอบถาม CCSCCH i) เกี่ยวกับขนาดของตัวอย่างทดสอบ และ ii) วิธี ISO 927 เหมาะสำหรับการทดสอบ light seeds หรือไม่

4) สินค้า dried and dehydrated roots, rhizomes and bulbs – turmeric

วิธีวิเคราะห์ curcuminoids content on dry basis (colouring power) และชื่อข้อกำหนด (provision) ในสินค้า dried and dehydrated roots, rhizomes and bulbs – turmeric

ไม่รับรองวิธี ISO 5566 สำหรับ curcuminoids content on dry basis (coloring power) เนื่องจากวิธีไม่ได้วัด curcuminoids โดยตรง แต่เป็นการวัดการดูดกลืนแสงที่ 425 นาโนเมตร (nm)

แล้วแปลงค่าเป็น curcuminoids และที่ประชุมเห็นว่าชื่อข้อกำหนดไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน เช่น “colouring strength (expressed as crocin)” ใน Standard for dried floral parts-saffron (CXS 351-2021)

ที่ประชุมจึงขอให้ CCSCCH พิจารณาดำเนินการ i) แนะนำวิธีวิเคราะห์สำหรับวัดปริมาณ curcuminoids โดยตรง และ ii) เปลี่ยนข้อกำหนดเป็น “curcuminoids” หรือ “coloring power expressed as curcuminoids”

5) มาตรฐานสำหรับ Dried Chilli and Paprika

วิธีวิเคราะห์ pungency, Scoville Heat Units และชื่อข้อกำหนด

รับรองวิธี ISO 3513 (pungency, Scoville Heat Units) เป็น Type I โดยไม่รับรองวิธี ASTA 21.3 ที่หาปริมาณ capsaicin และ oleoresins แล้วแปลงเป็น “pungency, Scoville Heat Units” ซึ่งสามารถรับรองเป็น Type I เช่นเดียวกัน ที่ประชุมจึงขอให้ CCSCCH พิจารณา i) เปลี่ยนข้อกำหนดเป็น “capsaicinoids” และรับรอง AOAC 995.03 (measuring Capsaicinoids in Capsicums) เป็น Type II หรือ Type III หรือ ii) แจ้งต่อ CCMAS ให้ใช้วิธี ASTA 21.3 โดย CCMAS อาจเพิกถอน ISO 3513 และรับรองวิธี ASTA 21.3 เป็น Type I แทน

6) มาตรฐานสำหรับสินค้า cloves

วิธีวิเคราะห์ mould ในสินค้า cloves

รับรองวิธี Method V-8 เป็น Type IV สำหรับ mould visible ในมาตรฐาน cloves แต่ไม่รับรอง ISO 927 ทั้งนี้ ที่ประชุมขอให้ CCSCCH ยืนยันว่า ISO 927 เป็นวิธี Type I ที่เหมาะสมกว่าหรือไม่ เนื่องจากเป็นวิธีที่ได้รับการรับรองสำหรับข้อกำหนดเดียวกันสำหรับเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหารบางชนิด เช่น dried or dehydrated ginger, turmeric

1.1.2 Codex Committee on Fats and Oils (CCFO)

1) Standard for Olive oils and olive pomace oils (CXS 33-1981) และ Fish oil (calanus oil) (CXS 329-2017)

รับรองวิธีวิเคราะห์สำหรับข้อกำหนดในมาตรฐาน รายละเอียดดัง REP 24/MAS, APPENDIX II, Part 1, 1.6 Fats and Oils

2) Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oil (CXS 33-1981) ฉบับปรับปรุง

ไม่สามารถรับรองวิธีวิเคราะห์สำหรับ 1.2 diglycerides (DAGs) และ pyropheophytin “a” (PPP) เนื่องจากไม่มีระบุไว้ในมาตรฐาน ทั้งนี้ CCFO ได้ขอข้อมูลเพิ่มเติมสำหรับวิธีวิเคราะห์เพื่อสนับสนุนการจัดทำข้อกำหนดสำหรับสารประกอบทั้งสอง ที่ประชุมจึงมีความเห็น ดังนี้

2.1) แนะนำวิธี ISO 29822 และ COI/T.20/Doc. No. 32 สำหรับวิเคราะห์ 1,2 diglycerides และวิธี ISO 29841 สำหรับวิเคราะห์ pyropheophytin “a”

2.2) ขอให้ฝ่ายเลขานุการโคเด็กซ์จัดทำจดหมายเวียน (Circular Letters; CL) เพื่อขอข้อมูลสนับสนุนเพื่อใช้จัดทำข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องโดย CCFO

3) Standard for olive oils and olive pomace oils

ยกเลิกวิธีวิเคราะห์เหล็ก (Iron (Fe)) และทองแดง (Copper (Cu)) ที่ระบุใน Recommended Methods of Analysis and Sampling (CXS 234-1999) โดยให้การรับรอง numeric performance criteria พร้อมทั้งตัวอย่างวิธีวิเคราะห์ที่เป็นไปตาม performance criteria ที่กำหนด รายละเอียดดัง REP24/MAS, APPENDIX II, 1.6 FATS AND OILS (CCFO)

4) Standard for fish oils (CXS 329-2017): inclusion of calanus oil

แก้ไขชื่อสินค้า (Commodity) จาก “Fish oil” เป็น “fish oil (calanus oil)”

1.1.3 Codex Committee on Contaminants in Foods (CCCCF)

Endorsement of the sampling plan for methylmercury in fish (CX/MAS 24/43/3 Add.1)

1) รับรองแผนการชักตัวอย่างสำหรับ Methylmercury ในปลา รายละเอียดดัง REP 24/MAS, APPENDIX II, Part 1, Sampling Plan for Methylmercury Contamination in Fish เพื่อรวมไว้ใน Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (CXS 193-1995) โดย Method performance criteria for methylmercury and total mercury in fish ให้อ้างอิงตามตาราง numeric performance criteria ที่จัดทำขึ้นในการทบทวนและปรับปรุงวิธีวิเคราะห์สำหรับ fish and fishery product workable package ซึ่ง CCMAS ให้ความเห็นชอบและให้รวมไว้ใน CXS 234

2) เห็นชอบให้ปรับปรุง definition คำว่า “decision rule” เป็น “The lot is accepted if the test result is less than or equal to the Codex maximum level (ML); otherwise, the lot is rejected.” และแจ้งแก่ CCCF ทราบ

1.1.4 Performance criteria for selected processed fruits and vegetables

(CX/MAS 24/43/3 Add.2)

1) รับรอง numeric performance criteria สำหรับข้อกำหนดต่างๆ ดังนี้

- benzoic acid สำหรับสินค้า jams, jellies, and marmalades, pickled cucumbers, mango chutney และ coconut milk and coconut cream

- sorbates สำหรับสินค้า jams, jellies and marmalades และ pickled cucumbers

- tin สำหรับสินค้า processed fruits and vegetables และ table olives

รายละเอียดดัง REP 24/MAS, APPENDIX II, Part 1, 1.1 Processed Fruits and Vegetables

2) คงวิธีวิเคราะห์ที่ระบุใน CXS 234 สำหรับ calcium ใน preserved tomatoes, canned citrus fruits, certain canned vegetables, canned strawberries และ pickled cucumbers and citrus marmalade

1.1.5 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุม CCMAS ครั้งที่ 42 (มิถุนายน 2566)

1) การทบทวนวิธีวิเคราะห์สำหรับสารปนเปื้อน (contaminants): performance criteria for lead and cadmium in foods

เห็นชอบวิธีวิเคราะห์ตัวอย่างและหลักการ (principles) ที่เป็นไปตาม numeric performance criteria สำหรับตะกั่ว (Lead) และแคดเมียม (Cadmium) ในอาหาร รายละเอียดดัง REP 24/MAS, APPENDIX II, Numeric Performance Criteria for Lead and Cadmium In Foods – Example Methods

2) การทบทวนวิธีวิเคราะห์สำหรับอาหารฉายรังสี (irradiated foods) ใน General Standard for Methods for the Detection of Irradiated Foods (CXS 231-2001)

2.1) รับรองวิธีวิเคราะห์สำหรับอาหารฉายรังสี (irradiated foods) และให้ระบุใน CXS 234 รายละเอียดดัง REP 24/MAS, APPENDIX II, Part 1, 1.4 Methods for Detection of Irradiated Foods

2.2) เสนอให้ยกเลิก CXS 231-2001

3) ตัวอย่างวิธีวิเคราะห์ที่เป็นไปตาม numeric performance criteria สำหรับ aflatoxins ใน certain cereals and cereal-based products including foods for infants and young children

ที่ประชุมพิจารณาแล้วมีมติดังนี้

3.1) แนะนำ CCCF ให้รวมวิธี EN 17641 เป็นตัวอย่างวิธีวิเคราะห์ที่เป็นไปตาม numeric performance criteria ไว้ในตาราง numeric performance criteria ใน sampling plan for aflatoxins สำหรับ certain cereals and cereal-based products including foods for infants and young children ใน CXS 193 โดยเพิ่ม footnote ดังนี้

“The sampling plan specifies a test portion size of 25.0 g and EN 17641 uses a test portion size of 5.0 g. No alternative method was found that meets the performance criteria, therefore EN 17641 is included as an example method as it is the best possible method at this time. The smaller test portion size may introduce additional variation in the test result.”

3.2) ขอให้ CCCF พิจารณาย้าย methods numeric performance criteria ทั้งหมดที่อยู่ในแผนการชักตัวอย่างใน CXS 193 ไปยัง CXS 234 เมื่อ CCCF ทบทวน numeric performance criteria แล้วเสร็จ

4) วิธีวิเคราะห์สำหรับ moisture content ในสินค้ากลุ่ม dried milk

4.1 วิธีวิเคราะห์ moisture สำหรับ whey powder

สาธารณสุขอุรุกรวยเสนอให้รับรองวิธี AOAC 927.05, normal oven at 102°C (พร้อม validation data) เป็น type IV สำหรับการวิเคราะห์ moisture ใน whey powder และ permeate ในขณะที่ CXS 234 กำหนดวิธี ISO 5537|IDF 26 (drying at 87°C) เป็น Type I อยู่แล้ว เนื่องจากเห็นว่า ISO 5537|IDF 26 ต้องใช้เครื่องมือวิเคราะห์ที่เฉพาะและมีราคาแพง บางประเทศอาจไม่มีเครื่องมือดังกล่าว (CRD 19)

ที่ประชุมให้จัดทำเอกสารอภิปราย (Discussion paper) สำหรับการวิเคราะห์ moisture content ใน whey powder โดยความร่วมมือของประเทศนิวซีแลนด์ สาธารณรัฐอูรุกวัย เครือรัฐออสเตรเลีย สหพันธ์สาธารณรัฐบราซิลสหภาพยุโรป และ International Dairy Federation (IDF) เพื่อดำเนินการ ดังนี้

1) รวบรวมข้อมูลจากการวิเคราะห์ moisture ใน whey powders ด้วยวิธีที่ใช้อุณหภูมิ 102°C และข้อมูล validation ของ ISO 5537/IDF 26

2) หากจำเป็นให้เปรียบเทียบข้อมูลการวิเคราะห์ moisture ใน whey powders ด้วยอุณหภูมิ 102°C ที่เป็น Type IV (รายละเอียดดัง CXS 234 – Appendix III) และวิธี ISO 5537/IDF 26

3) ประเมินว่าสามารถรับรองวิธีที่ใช้อุณหภูมิ 102°C เป็น Type IV เป็นกรณียกเว้น (exceptionally listed) สำหรับการวิเคราะห์ moisture ใน whey powders ได้หรือไม่ โดยหากให้การรับรองวิธีดังกล่าว ให้ระบุหมายเหตุ ดังนี้ *"Due to accessibility to equipment and calibration of the method ISO 5537/IDF 26, the method as described in Appendix III is listed as Type IV"*

4) เสนอข้อมูลการศึกษาให้ Physical Working Group (PWG) on Endorsement พิจารณา และเสนอ CCMAS ครั้งที่ 44 พิจารณาต่อไป

4.2 วิธีวิเคราะห์ moisture ใน permeate

ที่ประชุมมีมติไม่ดำเนินการต่อในการพิจารณาวิธีวิเคราะห์ moisture ใน permeate เนื่องจากมีข้อมูลไม่เพียงพอ

1.2 เสนอให้ CAC ครั้งที่ 47 ยกเลิก (revoke) มาตรฐานสินค้าและวิธีวิเคราะห์ของ คณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาต่างๆ ดังนี้ (REP 24/MAS, APPENDIX II, Part 2)

1.2.1 ยกเลิก General Methods for the Detection of Irradiated Foods (CXS 231-2001)

1.2.2 วิธีวิเคราะห์สำหรับสินค้าต่างๆ ที่ทบทวนโดยใช้ Workable Package

1) Fats and Oils

ยกเลิกวิธีวิเคราะห์สำหรับข้อกำหนดในมาตรฐาน Olive oils and olive pomace oils (CXS 33-1981) รายละเอียดตาม REP24/MAS Appendix II, part 2, 2.1 Fats and Oils

2) Cereals, Pulses and Legumes

ยกเลิกวิธีวิเคราะห์ในสินค้า Pearl millet flour, Quinoa, Sorghum flour, Soy protein products, Vegetable protein products, Gari และ Edible cassava flour รายละเอียดตาม REP24/MAS Appendix II, part 2, 2.2 Cereals, Pulses and Legumes

3) Fish and Fishery Products

ยกเลิกวิธีวิเคราะห์ในสินค้า Fish and fishery products, Boiled dried salted anchovies, Canned shrimps or prawns, Fish sauce, Quick frozen blocks of fish fillet, minced fish flesh and mixtures of fillets and minced fish flesh, Quick frozen fish sticks (fish fingers) and

fish portions - breaded or in batter, Salted fish and dried salted fish of the Gadidae family of fishes
Salted fish of the Gadidae family, Smoked fish, smoke flavoured fish and smoke dried fish และ
Sturgeon caviar รายละเอียดตาม REP24/MAS Appendix II, part 2, 2.3 Fish and Fishery Products

1.3 Physical Working Group (PWG) on Endorsement

เห็นชอบให้จัดตั้ง PWG on endorsement โดยมีเครือข่ายออสเตรเลียเป็นประธาน
สหรัฐอเมริกา และประเทศฮังการี เป็นประธานร่วม เพื่อพิจารณาวิธีวิเคราะห์และแผนการชักตัวอย่างทั้งหมด
ที่เสนอขอการรับรองก่อนการประชุม CCMA ครั้งที่ 44 รวมถึงข้อเสนอการทบทวนวิธีวิเคราะห์จาก workable packages
ได้แก่ fruit juices และ Cocoa products and chocolate และวิธีวิเคราะห์ที่ยังไม่ได้รับการพิจารณาในการประชุมครั้งนี้
และเรื่องอื่นๆ ตามที่คณะกรรมการโคเด็กซ์ ประเทศสมาชิก และหน่วยงานผู้สังเกตการณ์เสนอ

2. การทบทวนและปรับปรุงวิธีวิเคราะห์สำหรับสินค้าต่างๆ โดยใช้ Workable Package

2.1 Cereals, Pulses and Legumes Workable Package

2.1.1 รับรองวิธีวิเคราะห์สำหรับข้อกำหนดในสินค้าต่างๆ

- particle size สำหรับ gari และ edible cassava flour
- colour สำหรับ pearl millet flour และ sorghum flour
- moisture สำหรับ quinoa
- fat and crude protein สำหรับ soy protein products และ vegetable products

รายละเอียดการปรับปรุงและรับรองวิธีวิเคราะห์ตาม REP24/MAS Appendix II, part 1,

1.2 Cereals, Pulses and Legumes

2.1.2 รับรองวิธี ISO 1871 สำหรับ protein ใน quinoa เป็น Type IV โดยตั้งข้อสังเกตว่า
สามารถ re-type วิธีดังกล่าวได้ จึงให้ฝ่ายเลขานุการโคเด็กซ์จัดทำจดหมายเวียน (CL) เพื่อขอข้อมูลสำหรับการ re-type
วิธีวิเคราะห์ protein สำหรับ quinoa ได้แก่ catalysts, reagents และความเข้มข้นที่ใช้ รวมถึง conditions
สำหรับวิธีวิเคราะห์ซึ่งสอดคล้องกับ validation data เพื่อเสนอ PWG on endorsement พิจารณา

2.1.3 ไม่รับรองวิธีวิเคราะห์ ash สำหรับสินค้าต่างๆ

ไม่รับรองวิธีวิเคราะห์ ash สำหรับ sorghum flour, sorghum grains, degermed
maize (corn) meal and maize (corn) grits, durum wheat semolina, durum wheat flour, pearl millet
flour, sorghum flour, sorghum grains, soy protein products, vegetable protein products, wheat
flour, wheat protein products including wheat gluten, whole and decorticated pearl millet grains,
whole maize (corn) meal and couscous เนื่องจากที่ประชุมไม่มีมติ (consensus) ให้รับรองวิธีวิเคราะห์ดังกล่าวได้
และมีความเห็น ดังนี้

- 1) คงวิธีวิเคราะห์สำหรับ ash ที่ระบุใน CXS 234 ไว้ดังเดิม

2) ดำเนินการ

i) ขอคำแนะนำจาก CAC ครั้งที่ 47 ว่า CCMAS ควรให้คำแนะนำในการกำหนดอุณหภูมิสำหรับการวิเคราะห์เถ้า (ashing) ในมาตรฐานสำหรับ cereals, pulses and legumes หรือไม่

ii) หาก CCMAS ไม่ควรให้คำแนะนำดังกล่าว ให้พิจารณาว่าควรแยกข้อกำหนด ash เป็น ash 550°C และ ash 900°C สำหรับสินค้าบางชนิด หรือไม่ (เช่น CXS 152, CXS 154, CXS 155, CXS 172, CXS 173, CXS 202) เพื่อให้ CCMAS สามารถรับรองวิธีวิเคราะห์สำหรับทั้ง 2 ข้อกำหนดเป็น Type I

2.2 Fish and Fishery Products Workable Package

1) ให้ยกเลิกวิธีวิเคราะห์ที่ไม่มีการระบุข้อกำหนดไว้ในมาตรฐาน

2) รับรองวิธีวิเคราะห์และ numeric performance criteria สำหรับสินค้ากลุ่ม Fish and Fishery Products รายละเอียดตาม REP24/MAS Appendix II, part 1, 1.3 Fish and Fishery Products

3) ให้คงวิธีวิเคราะห์ amino acid nitrogen สำหรับมาตรฐานน้ำปลา (Standard for Fish Sauce (CXS 302-2011)) เนื่องจากไม่มีวิธีที่ทดแทนได้ในขณะนี้ และให้ Codex Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP) ชี้แจงวัตถุประสงค์ของการระบุข้อกำหนดดังกล่าวเพื่อให้สามารถกำหนดวิธีวิเคราะห์ที่เหมาะสมได้

2.3 Processed Fruits and Vegetables Workable Package

เห็นชอบให้จัดตั้ง EWG ขึ้นใหม่ โดยมีสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนีเป็นประธาน เพื่อตรวจสอบวิธีวิเคราะห์ที่ระบุใน workable package for fruit juices และเสนอ CCMAS ครั้งที่ 44 พิจารณา

2.4 เรื่องอื่นๆ

เห็นชอบให้จัดตั้ง EWG โดยมีสาธารณรัฐเซอร์เบียเป็นประธานและสหรัฐอเมริกาเป็นประธานร่วม เพื่อทบทวนวิธีวิเคราะห์สำหรับ Cocoa Products and Chocolate Workable Package

3. Information Document: General Guidelines on Sampling (CXG 50-2004)

ที่ประชุมพิจารณา Information document ซึ่งเป็นเอกสารสนับสนุน (supporting document) สำหรับ CXG 50 ฉบับปัจจุบัน ที่จะอำนวยความสะดวกในการทำความเข้าใจและการนำ CXG 50 ไปใช้ แล้วมีความเห็นและมติในประเด็นต่างๆ ดังนี้

1) มีความเห็น ดังนี้

- ควรเพิ่มตัวอย่าง real-life examples สำหรับ basic products

- Information document มีแนวคิด (concept) ที่มากเกินไปจาก CXG 50 ในขณะที่ Codex committees เป็นผู้ใช้หลักของเอกสารในการจัดทำ acceptance sampling plans สำหรับข้อกำหนดหรือสินค้า ดังนั้นควรปรับปรุงเอกสารให้ใช้ง่ายขึ้น โดยมุ่งเน้นที่วิธีจัดทำแผนการชักตัวอย่างที่เหมาะสมด้วยการใช้ application

- ในอนาคตอาจจะมีการพิจารณารวมข้อมูล heterogeneous food lots เช่น ถั่วเปลือกแข็ง ธัญพืช ไว้ใน application และพิจารณาแนวทางทั่วไปในการจัดทำแผนการชักตัวอย่างสำหรับ heterogeneous food lots หรือไม่ ซึ่งจะเป็นแผนการชักตัวอย่างสำหรับ bulk material เช่น classical ISO approach หรือ Bayesian approach

2) การเสนอให้เพิ่ม Bayesian approaches สำหรับการจัดทำ sampling plan ไว้ในเอกสาร

EWG เสนอให้รวม Bayesian approaches ไว้ใน information document ในขณะที่ CXG 50 ฉบับปัจจุบัน ไม่ครอบคลุม Bayesian approaches ที่ควบคุมความเสี่ยงเฉพาะ (specific risk) บนพื้นฐานของประสบการณ์ที่ผ่านมา (historical experience) ซึ่งทำให้สามารถลดจำนวนตัวอย่างสำหรับการนำมาทดสอบและลดค่าใช้จ่าย

ที่ประชุมเห็นว่าจำเป็นต้องศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อใช้ในการพิจารณาว่าจะใช้แนวทางดั้งเดิม (classical approach) หรือ Bayesian approaches หรือทั้ง 2 แนวทางในการจัดทำ sampling plan

3) ที่ประชุมมีมติ ดังนี้

i) จัดตั้ง EWG โดยมีประเทศนิวซีแลนด์ทำหน้าที่ประธานและสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนีเป็นประธานร่วม ในการปรับปรุง information document ซึ่งประกอบด้วย e-book และ sampling plans applications โดยคำนึงถึงข้อคิดเห็นที่ได้รับและการอภิปรายใน CCMAS ครั้งที่ 43 เพื่อเสนอพิจารณาใน CCMAS ครั้งที่ 44 ต่อไป

ii) จัดทำ discussion paper เพื่อทบทวนแผนการชักตัวอย่างทั้งหมดใน CXS 234 ในเรื่องข้อมูลและรูปแบบของข้อมูลที่ควรอยู่ใน CXS 234 โดยพิจารณา

- ทบทวนขั้นตอนการเสนอแผนการชักตัวอย่างเพื่อรวมไว้ใน CXS 234

- พิจารณาแผนการชักตัวอย่างที่อาจรวมอยู่ใน CXS 234 ซึ่งเป็นแผนการชักตัวอย่างที่จัดทำตามแนวทางของ CXG 50-2004 และแผนการชักตัวอย่างจากแหล่งข้อมูลอื่น โดยแผนการชักตัวอย่างจะได้รับการรับรองโดย CCMAS ก่อนที่จะรวมไว้ใน CXS 234

4. Numeric Performance Criteria for the Determination of Nitrate and Nitrite Ions in Certain Food Matrices

1) เอกสาร discussion paper สำหรับการศึกษาเรื่องนี้ (CX/MAS 24/43/8) ยังไม่สามารถตอบคำถามของ CCFA เกี่ยวกับ numeric performance criteria สำหรับวิธีวิเคราะห์ปริมาณ residual levels ของ nitrate และ nitrite ions ในอาหารบางชนิด ที่ประชุมจึงเห็นชอบจัดตั้ง EWG อีกครั้ง โดยมีสหรัฐอเมริกาเป็นประธานและเครือรัฐออสเตรเลียเป็นประธานร่วม เพื่อดำเนินการต่อ โดยมี ToR ดังนี้

i) กำหนด numeric performance criteria สำหรับการวิเคราะห์ nitrate and nitrite ions ในสินค้า 1) Cheese and analogues 2) Meat and meat products, including poultry and game และ 3) Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms (ตามที่ระบุใน CX/FA 21/52/7, Appendix 5, Annex 2 สำหรับทั้ง Maximum Level (ML) ที่ระบุใน GSFA และ lowest proposed residual levels)

ii) ทบทวนวิธีวิเคราะห์ที่ระบุใน CX/FA 21/52/7, Appendix 5, Annex 1 และพิจารณาวิธีเหล่านี้ว่าเป็นไปตาม numeric performance criteria ที่กำหนดขึ้น (ในข้อ i) หรือไม่

iii) พิจารณาว่าวิธีดังกล่าววิเคราะห์ได้ทั้ง nitrate และ nitrite ions หรือไม่ และหากวิเคราะห์ได้เป็นการวิเคราะห์ปริมาณ ion ของ nitrate และ nitrite แยกกัน หรือเป็นการวิเคราะห์ปริมาณ ion ของ nitrate และ nitrite รวมกัน

iv) พิจารณาว่ารูปแบบการวิเคราะห์ที่ต่างกัน (การวิเคราะห์ปริมาณ ion ของ nitrate และ nitrite แยกกันหรือรวมกัน) มีผลกระทบต่อความแม่นยำและความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์ (precision and accuracy of the methods) หรือไม่

2) แจ้งให้ CCFA ทราบว่า CCMAS อยู่ระหว่างดำเนินการเรื่องนี้

5. วิธีวิเคราะห์สำหรับการแสดงคำเตือนเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ (Precautionary Allergen Labelling; PAL)

5.1 Discussion Paper on Methods of Analysis for Precautionary Labeling ที่จัดทำขึ้นเพื่อตอบคำถามของ CCFL เพื่อสนับสนุนการพิจารณาเรื่อง precautionary allergen labelling ไม่สามารถตอบคำถามได้ทั้งหมด จึงให้ตั้ง EWG อีกครั้ง โดยมีสหรัฐอเมริกาเป็นประธานและสหราชอาณาจักรเป็นประธานร่วมเพื่อดำเนินการ ดังนี้

i) ขอให้ประเทศสมาชิกส่ง validation data ของวิธีวิเคราะห์ที่ระบุไว้ใน Appendix I ของ CX/MAS 24/43/9

ii) ประเมิน validation studies ที่ตีพิมพ์ (published) ใน method validation guidelines ของ AOAC และ CEN performance requirements

iii) เสนอรายการวิธีวิเคราะห์ที่เป็นไปตาม validation guidelines ของ AOAC หรือ CEN หรือเป็นไปตามทั้งสอง validation guidelines

5.2 ปรับปรุงรายการสารก่อภูมิแพ้สำคัญ (list of priority allergens) เป็นดังนี้

- Cereals containing gluten (เพิ่มเติมจากรายการเดิม)
- Wheat and order Triticum species (เพิ่มเติมจากรายการเดิม)
- Rye and other Secale species (เพิ่มเติมจากรายการเดิม)
- Barley and other Hordeum species and products thereof (เพิ่มเติมจากรายการเดิม)
- Crustacea
- Fish
- Hazelnut
- Sesame
- Milk

- Egg
- Peanut
- Cashew
- Walnut

5.3 ยืนยันการตัดสินใจของ CCMAS ครั้งที่ 42 ในการไม่พิจารณาแผนการชักตัวอย่าง

5.4 แจ้งสถานะการทำงานและมติของ CCMAS ครั้งที่ 43 ให้ CCFL ทราบ

6. Harmonization of Names and Format for Principles Identified in CXS 234

ที่ประชุมมีมติให้ดำเนินการต่อไปและจัดตั้ง EWG อีกครั้ง (สหพันธ์สาธารณรัฐบราซิลเป็นประธาน และสาธารณรัฐชิลีเป็นประธานร่วม) เพื่อจัดทำ

- 1) คำจำกัดความ (definitions) สำหรับคำอธิบายวิธีวิเคราะห์ (descriptions of analytical methods)
- 2) ชื่อและรูปแบบของ principles และ provision ที่สอดคล้องกันใน CXS 234-1999
- 3) จัดทำ CXS 234-1999 ที่มีการปรับชื่อและรูปแบบของ principles และ provision ให้สอดคล้องกัน

เพื่อเสนอ CCMAS ครั้งที่ 44 พิจารณา

7. Approach for the placement of nitrogen conversion factors (Nx)

ที่ประชุมมีความเห็นและมติ ดังนี้

1) เสนอเอกสาร “Nitrogen to protein conversion factors” (REP 24/MAS, APPENDIX II, Part 3) ต่อ CAC ครั้งที่ 47 พิจารณารับรองให้เป็นภาคผนวกของ CXS 234-1999

2) แจ้ง Commodity committees ที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับเอกสาร "Nitrogen to protein conversion factors" และแจ้งว่าเป็นความรับผิดชอบของ Commodity committees ในการกำหนด Nx และเสนอไปยัง CCMAS เพื่อให้การรับรอง

3) แจ้ง Commodity committees ให้ยกเลิกค่า Nx ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้า

4) ขอให้ FAO/WHO Coordinating Committee for Near East (CCNE) พิจารณาค่า Nx สำหรับ Tehena เป็น 5.71 เหมาะสมหรือไม่

5) ขอความเห็นชอบจาก CAC ครั้งที่ 47 เพื่อมอบหมายให้ฝ่ายเลขานุการโคเด็กซ์ทบทวน/เสนอให้เพิกถอน Nx ในมาตรฐานสินค้าที่ Commodity committees เลื่อนการประชุมออกไปโดยไม่มีกำหนด (Adjourned sine die)

6) ปรับปรุง Information Document: Comprehensive guidance for the process of submission, consideration and endorsement of methods for inclusion in CXS 234, Section 3: Process for the submission of methods of analysis for provisions in Codex Documents, Section 3.2: Acceptance of Methods of Analysis โดยการเพิ่มความชัดเจน ดังนี้

“iv. d. When methods for protein determination based on total nitrogen followed by calculation are submitted for endorsement, a nitrogen conversion factor should be provided. If the method is endorsed and included in CXS 234, the nitrogen conversion factor will be made available in an annex to CXS 234.”

8. Listing of type IV methods in CXS 234 when a type I method is listed for the same commodity and provision

ที่ประชุมมีมติ ดังนี้

- 1) ให้การรับรองวิธีวิเคราะห์ Type IV ในขณะที่มีวิธีวิเคราะห์ Type I อยู่แล้ว สำหรับสินค้าและข้อกำหนดเดียวกัน โดยเป็นกรณียกเว้น (exceptional basis) เมื่อมี justifiable and motivating reasons
- 2) ให้ปรับปรุง Information Document: Comprehensive guidance for the process of submission, consideration and endorsement of methods for inclusion in CXS 234, Section 3: Process for the submission of methods of analysis for provisions in Codex Documents, section 3.9: Type IV methods and their transitioning to other method types โดยการเพิ่มความชัดเจน ดังนี้

“v. Under exceptional circumstances, a Type IV method can be endorsed when there is an existing Type I method for the same commodity and provision provided there is a justifiable reason.”

- 3) ไม่จัดทำ criteria for the co-existence of Type I and IV methods

9. กำหนดการประชุมครั้งต่อไป

การประชุม Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling ครั้งที่ 44 กำหนดให้มีขึ้นระหว่างวันที่ 5-9 พฤษภาคม 2568 ณ กรุงบูดาเปสต์ ประเทศฮังการี