

สรุปผลการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหาร
(Codex Committee on Food Additives; CCFA) ครั้งที่ ๕๕

ระหว่างวันที่ ๒๔-๒๘ มีนาคม ๒๕๖๘

และการประชุม The meeting of the working group on the Codex General Standard for Food additives and endorsement/alignment of the food additive provisions

ระหว่างวันที่ ๒๑-๒๒ มีนาคม ๒๕๖๘

ณ กรุงโซล สาธารณรัฐเกาหลี

การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหาร (Codex Committee on Food Additives; CCFA) ครั้งที่ ๕๕ มีผู้เข้าร่วมประชุมจำนวน ๒๔๖ คน จากประเทศสมาชิก ๔๖ ประเทศ องค์กรที่เป็นสมาชิก ๑ องค์กร และองค์กรระหว่างประเทศ ๒๔ องค์กร โดยมี Mr. Yongxiang Fan, Professor of the China National Center for Food Safety Risk Assessment เป็นประธานการประชุม สรุปผลการประชุมที่สำคัญ ได้ดังนี้

๑. ผลการเปลี่ยนแปลงปริมาณที่สามารถบริโภคได้ต่อวัน (Acceptable Daily Intake; ADI) และขอเสนอदानพิษวิทยาจาก JECFA มีมติ ดังนี้

• ผลจากการประชุม JECFA ครั้งที่ ๙๙ ได้ประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน ๔ รายการ และสารช่วยในการผลิต จำนวน ๔ รายการ ดังนี้

วัตถุเจือปนอาหาร จำนวน 4 รายการ ได้แก่

- Butterfly pea flower extract: JECFA ไม่สามารถหาข้อสรุปได้ เนื่องจากขาดข้อมูลที่สำคัญ
- Natamycin (INS 235): JECFA ยืนยันการกำหนดค่า ADI ที่ 0–0.3 mg/kg bw และมีการทบทวนการกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (specifications) ของ natamycin
- Nisin A (INS 234): JECFA ยืนยันการกำหนดค่า ADI ที่ 0–2 mg/kg bw และมีการทบทวน specifications ของ nisin A อย่างไรก็ตาม เอกสาร Class Names and the International Numbering System (INS) for Food Additives (CXG 36-1989) มีการกำหนด INS number ของ nisin เป็น INS 234 โดยยังไม่มีกำหนด INS number ของ nisin A จึงเห็นชอบส่งให้คณะทำงาน Electronic Working Group (EWG) on INS พิจารณากำหนด INS number ของ nisin A ต่อไป
- Polyglycerol esters of fatty acids (INS 475): JECFA ยืนยันการกำหนดค่า ADI ที่ 0–25 mg/kg bw และมีการทบทวน Specifications ของ Polyglycerol esters of fatty acids อย่างไรก็ตาม JECFA แสดงความกังวลว่า INS 475 อาจมีการบริโภคเกินกว่าค่า ADI ที่กำหนดไว้ จึงเห็นชอบให้รวม INS 475 ในรายการจัดลำดับความสำคัญของวัตถุเจือปนอาหาร เพื่อเสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัย และให้คณะทำงาน Electronic Working Group (EWG) on GSFA พิจารณาความเป็นไปได้ในการทบทวนปริมาณการใช้ในปัจจุบันของ INS 475 ใน GSFA ต่อไป

สารช่วยในการผลิต จำนวน 4 รายการ ได้แก่

- Adenosine-5'-monophosphate deaminase from *Aspergillus sp* (JECFA99-1): JECFA ไม่สามารถหาข้อสรุปได้ เนื่องจากขาดข้อมูลที่สำคัญ
- Endo-1,4-β-xylanase from *Bacillus subtilis* expressed in *Bacillus subtilis* (JECFA99-2): JECFA กำหนดค่า ADI เป็น not specified และมีการกำหนด specifications ของ endo-1,4-β-xylanase from *Bacillus subtilis* expressed in *Bacillus subtilis*

- Endo-1,4- β xylanase from *Rasamsonia emersonii* expressed in *Aspergillus niger* (JECFA99-3): JECFA กำหนดค่า ADI เป็น not specified และมีการกำหนด specifications ของ endo-1,4- β xylanase from *Rasamsonia emersonii* expressed in *Aspergillus niger*
- Glucosidase from *Aspergillus niger* expressed in *Trichoderma reesei* exhibiting α glucosidase and transglucosidase activity (JECFA99-4a, JECFA99-4b): JECFA กำหนดค่า ADI เป็น not specified และมีการกำหนด specifications ของ Glucosidase from *Aspergillus niger* expressed in *Trichoderma reesei* exhibiting α glucosidase and transglucosidase activity

๒. ค่ากำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานวัตถุเจือปนอาหาร (Codex General Standard for Food Additives; GSFA) มีมติ ดังนี้

๑) รับรองค่าปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ (Maximum Use Level: ML) ของวัตถุเจือปนอาหารจำนวน ๒๔๘ ค่า ซึ่งเป็นค่ากำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารในตารางที่ ๑, ๒ และ ๓ ของ GSFA ในอาหารกลุ่มผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม (หมวดอาหาร ๐๑.๐) น้ำมันและไขมันและผลิตภัณฑ์อิมัลชัน (หมวดอาหาร ๐๒.๐) ไอศกรีมหวานเย็น (หมวดอาหาร ๐๓.๐) ผลไม้ ผัก สำหรับย่น้ำ และเมล็ด (หมวดอาหาร ๐๔.๐) ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต (หมวดอาหาร ๐๕.๐) ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ (หมวดอาหาร ๐๖.๐) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (หมวดอาหาร ๐๗.๐) เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (หมวดอาหาร ๐๘.๐) สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (หมวดอาหาร ๐๙.๐) เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัดและผลิตภัณฑ์จากโปรตีน (หมวดอาหาร ๑๒.๐) และเครื่องดื่ม (หมวดอาหาร ๑๔.๐) ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการรับรองค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารในกลุ่มหน้าที่สารสี โดยเสนอให้ Codex Alimentarius Commission (CAC) ครั้งที่ ๔๘ รับรองในชั้นที่ ๘ และ ๕/๘

ทั้งนี้ มีการรับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารเป็นไปตามความเห็นที่ประเทศไทยเสนอ จำนวน ๓๗ ค่า ซึ่งสอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๔) พ.ศ. ๒๕๖๖ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓) โดยส่วนใหญ่เป็นการรับรองค่า ML ของวัตถุเจือปนอาหารในกลุ่มหน้าที่สารสีในอาหารกลุ่มผลไม้ ผัก สำหรับย่น้ำ และเมล็ด (หมวดอาหาร ๐๔.๐)

๒) ยุติการพิจารณาร่างค่ากำหนด ML ของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน ๑๐๑ ค่า ดังนี้

- ยุติการพิจารณาร่างค่ากำหนด ML ของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน ๗๒ ค่า สำหรับข้อกำหนดการใช้สารสีในหมวดอาหารย่อยสำหรับหมวดอาหาร ๐๒.๐ น้ำมันและไขมันและผลิตภัณฑ์อิมัลชัน หมวดอาหาร ๐๔.๐ ผลไม้ ผัก สำหรับย่น้ำ และเมล็ด หมวดอาหาร ๐๖.๐ ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ และหมวดอาหาร ๐๘.๐ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เนื่องจากไม่มีความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตและไม่ได้รับข้อมูลการใช้จากประเทศสมาชิกเพิ่มเติม

- ยุติการพิจารณาร่างค่ากำหนด ML ของวัตถุเจือปนอาหารที่มีค่าความปลอดภัยเป็น not specified จำนวน ๑๓ ค่า สำหรับข้อกำหนดการใช้สารสีในหมวดอาหารที่ไม่ได้อยู่ใน Annex to table 3 เนื่องจากเป็นวัตถุเจือปนอาหารใน Table 3 ซึ่งอนุญาตการใช้ในปริมาณที่เหมาะสม (Good Manufacturing Practice; GMP)

- ยุติการพิจารณาร่างค่ากำหนด ML ของ caramel II - sulfite caramel (INS 150b) จำนวน ๓ ค่า ในหมวดอาหาร ๐๔.๑.๒ ผลไม้แปรรูป และ ๐๔.๒.๒ ผัก สำหรับย่น้ำและเมล็ด ชนิดแปรรูป และเสนอรับรองในหมวดอาหารย่อย ๐๔.๑.๒.๓ - ๐๔.๑.๒.๔, ๐๔.๑.๒.๑๑ และ ๐๔.๒.๒.๓ แทน

- ยุติการพิจารณาร่างค่ากำหนด ML ของ amaranth (INS 123), caramel II - sulfite caramel (INS 150b), curcumin (INS 100 (i)) และ tartrazine (INS 102) จำนวน ๔ ค่า ในหมวดอาหาร

๐๖.๔.๓ พาสตา กว๊วยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป ในชั้นที่ ๗ เนื่องจากเป็นข้อกำหนดที่มีการรับรองแล้วใน GSFA

- ยุติการพิจารณาร่างข้อกำหนด ML ของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน ๗ คา ซึ่งเป็นร่างข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารใหม่ (new proposal) หรือข้อเสนอทบทวนข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารเดิม ใน GSFA ในชั้นที่ ๒ ซึ่งเป็นผลจากการประชุม CCFA ครั้งที่ ๕๔

- ยุติการพิจารณาร่างข้อกำหนด ML ของ 4-Hexylresorcinol จำนวน ๓ คา ในหมวดอาหาร ๐๙.๒.๔.๒ สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก หมวดอาหาร ๐๙.๒.๕ สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง และหมวดอาหาร ๐๙.๔ สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง เนื่องจากเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับอาหาร (carry over)

๓) เพิกถอนข้อกำหนด ML ของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน ๒ คา ดังนี้

- เพิกถอนข้อกำหนด ML ของ annatto extracts, bixin based (INS 160b(i)) ในหมวดอาหาร ๐๑.๒.๑ ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง จำนวน ๑ คา ในตาราง ๑ และ ๒ ของ GSFA เนื่องจากเป็นความผิดพลาดสำหรับการรับรองข้อกำหนดดังกล่าว

- เพิกถอนข้อกำหนด ML ของ caramel IV - sulfite ammonia caramel (INS 150d) ในหมวดอาหาร ๐๔.๒.๒ ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดแปรรูป จำนวน ๑ คา ในตาราง ๑ และ ๒ ของ GSFA ซึ่งเป็นหมวดอาหารใหญ่ และเสนอให้ CAC ครั้งที่ ๔๘ รับรองข้อกำหนดค่า ML ของ caramel IV - sulfite ammonia caramel ในหมวดอาหารย่อยแทน ได้แก่ หมวดอาหาร ๐๔.๒.๒.๓ ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง หมวดอาหาร ๐๔.๒.๒.๔ ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง หมวดอาหาร ๐๔.๒.๒.๕ ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย และหมวดอาหาร ๐๔.๒.๒.๘ ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด ในชั้นที่ ๕/๘ จำนวน ๔ คา

๔) ที่ประชุมเห็นชอบให้จัดตั้งคณะทำงาน EWG on GSFA โดยมีประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นประธานคณะทำงาน เพื่อดำเนินงาน ดังนี้

- พิจารณาประเด็นจากเลขานุการโคเด็กซ์ในการพิจารณา Note ทดแทนที่เหมาะสมสำหรับ Note XS130 (Excluding products conforming to the Standard for Dried Apricots (CODEX STAN 130-1981)) และ XS67 (Excluding products conforming to the Standard for Raisins (CODEX STAN 67-1981)) ของข้อกำหนดในหมวดอาหาร ๐๔.๑.๒.๒ ผลไม้แห้ง

- พิจารณาประเด็นจากเลขานุการโคเด็กซ์ในการพิจารณา Jagua (genipin-glycine) blue (INS 183) ในหมวดอาหาร ๐๑.๑.๔ เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) และ ๐๑.๗ ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก

- พิจารณาประเด็นจากการประชุมโคเด็กซ์ สาขาโภชนาการและอาหารสำหรับวัตถุประสงค์พิเศษ (Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses; CCNFSU) ครั้งที่ ๔๔

- พิจารณาประเด็นจาก JECFA เกี่ยวกับความเสี่ยงต่อการได้รับสัมผัส polyglycerol esters of fatty acids (INS 475) ในปริมาณสูง โดยขอข้อมูล/ข้อคิดเห็นสำหรับความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตและการทบทวนการใช้จริงรวมถึงปริมาณการใช้ของข้อกำหนดที่รับรองแล้วใน GSFA

- พิจารณาการตอบกลับหนังสือเวียนจากประเทศสมาชิก (Circular Letters; CL) เพื่อบรรณข้อมูลการใช้จริงของ erythrosine (INS 127) ในผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐาน Standard for canned raspberries (CXS 60-1981) และ Standard for canned strawberries (CXS 62-1981)

- พิจารณาข้อกำหนด indigotine (INS 132) ในหมวดอาหาร 04.1.2.8 และ allura red (INS 129) และ indigotine (INS 132) ในหมวดอาหาร 04.1.2.11 เพื่อขอข้อคิดเห็นในการพิจารณาปรับลดปริมาณการใช้
- พิจารณาข้อกำหนด caramel III - ammonia caramel (INS 150c) ในหมวดอาหาร ๐๔.๒.๒.๒ ผัก สาหร่ายทะเล น้ำตาลและเมล็ด ที่แห้ง เพื่อขอข้อคิดเห็นสำหรับความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตและปริมาณการใช้จริง
- พิจารณาข้อกำหนดสารสีทั้งหมดในหมวดอาหาร ๐๘.๔ ใส่สำหรับบรรจุใส่กรอก ทั้งที่รับรองแล้วและที่อยู่ในขั้นตอนการพิจารณา)
- พิจารณาร่างข้อกำหนดการใช้สารสี ในหมวดอาหาร ๐๙.๐ สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ และหมวดอาหารย่อย รวมทั้งข้อกำหนดการใช้สารสีที่รับรองแล้วที่มี Note ๑๖๑ เป็นเงื่อนไขในหมวดอาหารดังกล่าว
- พิจารณาข้อเสนอเพื่อขอคำชี้แจงเกี่ยวกับ explanatory note to Table 3 ของ GSFA

๓. การกำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของโคเด็กซ์ (Codex Commodity Standard) มีมติ ดังนี้

๑) รับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานภูมิภาคละตินอเมริกาและแคริบเบียน (FAO/WHO Coordinating Committee for Latin America and the Caribbean; CCLAC) จำนวน ๑ มาตรฐาน ได้แก่ Regional standard for Castilla lulo (naranjilla) (Latin America and the Caribbean) และเสนอให้ CAC ครั้งที่ ๔๘ รับรองในขั้นที่ ๕/๘

๒) รับรองข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผักและผลไม้สด (Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables; CCFFV) จำนวน ๑ มาตรฐาน ได้แก่ Standard for fresh curry leaves และเสนอให้ CAC ครั้งที่ ๔๘ รับรองในขั้นที่ ๕/๘

๓) รับรองการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานภูมิภาคเอเชีย (FAO/WHO Coordinating Committee for Asia; CCASIA) จำนวน ๓ มาตรฐาน มาตรฐานภูมิภาคตะวันออกใกล้ (Coordinating Committee for Near East; CCNE) จำนวน ๓ มาตรฐาน มาตรฐานเครื่องเทศและพืชสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหาร (Codex Committee on Spices and Culinary Herbs; CCSC) จำนวน ๘ มาตรฐาน และมาตรฐานธัญพืชและพืชตระกูลถั่ว (Codex Committee on Cereals, Pulses and Legumes; CCCPL) จำนวน ๑ มาตรฐาน รวมทั้งสิ้น ๑๕ มาตรฐาน และรับรองการแก้ไขข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหาร ใน GSFA ในหมวดอาหารที่เกี่ยวข้องให้มีความสอดคล้องกัน

ทั้งนี้ ประเทศไทยได้แจ้งความเห็นแก่ CCFA เกี่ยวกับร่างข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐาน CCASIA สำหรับการระบุ Note ในข้อกำหนด polysorbates (INS 432-436) ในหมวดอาหาร ๐๖.๘.๑ เครื่องดื่ม นม ถั่วเหลือง ที่มีหน้าที่เป็น stabilizer และ emulsifier ไม่ถูกต้อง เนื่องจากไม่สอดคล้องตามกลุ่มหน้าที่ทางเทคโนโลยี (functional classes) ของ polysorbates ซึ่งที่ประชุม CCFA ได้ปรับแก้ไขตามความเห็นของประเทศไทยแล้ว

นอกจากนี้ ประเทศไทยได้แจ้งข้อสังเกตแก่ CCFA ว่าควรแก้ไขข้อกำหนดสำหรับ paprika extract (INS 160c(ii)) ในหมวดอาหาร ๐๖.๘.๔ เต้าหู้กึ่งแข็ง เป็น sodium diacetate (INS 262ii) และมี Note L322R (For use only in compressed soybean curd conforming to the Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products (Asia) (CXS 322R-2015) as a preservative) เป็นเงื่อนไขการใช้ เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งที่ประชุม CCFA ได้ปรับแก้ไขตามความเห็นของประเทศไทยแล้ว

๔) เห็นชอบให้จัดตั้ง EWG on Alignment โดยประเทศแคนาดาเป็นประธานร่วมกับสหรัฐอเมริกา และประเทศญี่ปุ่น เพื่อดำเนินงานดังนี้

- ปรับปรุงประสานข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานภูมิภาคแอฟริกา (FAO/WHO Coordinating Committee for Africa; CCAFRICA) จำนวน ๓ มาตรฐาน และ GSFA ให้สอดคล้องกัน ได้แก่ Regional standard for fermented cooked cassava-based products (Africa) (CXS 334R-2020), Regional standard for fresh leaves of Gnetum spp. (Africa) (CXS 335R-2020) และ Regional standard for dried meat (Africa) (CXS 350R-2022)

- ปรับปรุงประสานข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐาน CCLAC จำนวน ๒ มาตรฐาน และ GSFA ให้สอดคล้องกัน ได้แก่ Regional standard for Culantro coyote (Latin America and the Caribbean) (CXS 304R-2011) และ Regional standard for lucuma (Latin America and the Caribbean) (CXS 305R-2011)

- ปรับปรุงประสานข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานภูมิภาคอเมริกาเหนือและแปซิฟิก ตะวันตกเฉียงใต้ (FAO/WHO Coordinating Committee for North America and the South West Pacific; CCNASWP) จำนวน ๒ มาตรฐาน และ GSFA ให้สอดคล้องกัน ได้แก่ Regional standard for kava products for use as a beverage when mixed with water (North America and South West Pacific) (CXS 336R-2020) และ Regional standard for fermented noni fruit juice (North America and South West Pacific) (CXS 356R-2023)

- ปรับปรุงประสานข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานโกโก้และช็อกโกแลต (Codex Committee on Cocoa Products and Chocolate; CCCPC) จำนวน 1 มาตรฐาน และ GSFA ให้สอดคล้องกัน ได้แก่ Standard for cocoa butter (CXS 86-1981)

- ปรับปรุงประสานข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานปลาและผลิตภัณฑ์ปลา (Codex Committee on Fish and Fishery Products; CCFFP) จำนวน 3 มาตรฐาน และ GSFA ให้สอดคล้องกัน ได้แก่ Standard for quick frozen raw squid (CXS 191-1996), Standard for live and raw bivalve molluscs (CXS 292-1995) และ Standard for live abalone and for raw fresh chilled or frozen abalone for direct consumption or for further processing (CXS 312-2013)

- ปรับปรุงประสานข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ (Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables; CCPFV) จำนวน 1 มาตรฐาน และ GSFA ให้สอดคล้องกัน ได้แก่ General standard for fruit juices and nectars (CXS 247-2005)

- การดำเนินงานร่วมกับเลขานุการโคเด็กซ์สำหรับฐานข้อมูล GSFA รูปแบบใหม่ เพื่อพัฒนาแนวทางในการพิจารณา Note ใน Table 3 รวมถึงการตัดข้อกำหนดสำหรับวัตถุเจือปนอาหารใน Table 3 ที่อยู่ในหมวดอาหารที่ไม่ได้ระบุไว้ใน Annex to Table 3 แต่มีอยู่ใน Table 1 และ 2 และการปรับปรุงคอลัมน์ที่ 5

- ปรับปรุงประสานข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐาน CCASIA จำนวน 2 มาตรฐาน ได้แก่ Regional Standard for Fermented Soybean Paste (Asia) (CXS 298R-2009) และ Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products (Asia) (CXS 322R-2015) มาตรฐาน CCNE จำนวน 1 มาตรฐาน ได้แก่ Regional Standard for mixed zaatar (Near East) (CXS 341R-2020) มาตรฐาน CCSCCH จำนวน 2 มาตรฐาน ได้แก่ Standard for dried roots, rhizomes and bulbs: Dried or dehydrated ginger (CXS 343-2021) และ Standard for Black, White and Green Peppers (CXS 326-2017) โดยรอการตอบกลับจากคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาที่เกี่ยวข้องต่อไป

๔. เรื่องอื่นๆ

๑) เห็นชอบการแก้ไข Class Names and the International Numbering System (INS) for Food Additives (CAC/GL 36-1989) และเสนอให้ CAC ครั้งที่ ๔๘ รับรองในขั้นที่ ๕/๘ ดังนี้

- เห็นชอบการแก้ไข/เพิ่มเติมเลข INS ของวัตถุเจือปนอาหาร ๓ รายการ ได้แก่ jagua (genipin-glycine) blue (Jagua blue) (INS 183), oxidised polyethylene wax (INS 914) และ carbomer (INS 1211)
- เห็นชอบการตัดเลข INS ของวัตถุเจือปนอาหาร 2 รายการ ได้แก่ ortho-phenylphenol (INS 231) และ sodium ortho-phenylphenol (INS 232)

ทั้งนี้ เห็นชอบให้จัดตั้ง EWG โดยมีประเทศเบลเยียมเป็นประธานคณะทำงาน จัดทำข้อเสนอในการแก้ไข INS ของวัตถุเจือปนอาหารและเวียนความเห็นในขั้นที่ ๓ เพื่อเสนอพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป รวมถึงพิจารณาเพิ่มเติมเลข INS ของ nisin A

๒) เห็นชอบการทบทวนการกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (specifications) ของวัตถุเจือปนอาหาร จำนวน ๓ รายการ ได้แก่ natamycin (INS 235), nisin A และ polyglycerol esters of fatty acids (INS 475) สารแต่งกลิ่นรส จำนวน ๑๐ รายการ และสารช่วยในการผลิต จำนวน ๓ รายการ ให้ CAC ครั้งที่ ๔๘ รับรองเป็น codex specifications ในขั้นที่ ๕/๘

๓) เห็นชอบการจัดลำดับความสำคัญของวัตถุเจือปนอาหาร เพื่อเสนอให้ JECFA ประเมินความปลอดภัย จำนวน ๒๓ รายการ สารแต่งกลิ่นรส จำนวน ๑๒๔ รายการ และสารช่วยในการผลิต จำนวน ๑๕ รายการ รวมถึงการนำสารช่วยในการผลิต จำนวน ๑ รายการ ออกจากรายการจัดลำดับความสำคัญของ JECFA

๔) เห็นชอบให้ส่งร่างมาตรฐานยีสต์ที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมอบ (Standard for baker's yeast) กลับไปขั้นที่ ๒ เพื่อทำการร่างและให้จัดตั้ง EWG ขึ้นมาใหม่ โดยมีสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นประธานร่วมกับสาธารณรัฐฝรั่งเศสและสาธารณรัฐตุรกี เนื่องจากมีประเด็นทางเทคนิคหลายประการที่ยังต้องพิจารณาและชี้แจงเพิ่มเติม เช่น ปริมาณความชื้นของยีสต์ และรายการวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ โดยเฉพาะรายการใน Table 3 ของ GSFA เพื่อเสนอพิจารณาในการประชุม CCFA ครั้งที่ ๕๖ ต่อไป

๕) เห็นชอบให้จัดทำเอกสาร “Document on the working practices and the engagement plan to avoid divergence between the GSFA, commodity standards and other related Codex texts” เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานในการหลีกเลี่ยงการเกิดความไม่สอดคล้องกันของข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารในมาตรฐานผลิตภัณฑ์และ GSFA ในอนาคต และเพื่อให้ GSFA เป็น single reference สำหรับใช้อ้างอิงข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์โดยมีสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นประธานคณะทำงาน ร่วมกับประเทศแคนาดา เครือรัฐออสเตรเลีย สหพันธ์สาธารณรัฐบราซิล สาธารณรัฐเซเนกัล สาธารณรัฐเอลซัลวาดอร์ ญี่ปุ่น สหภาพยุโรป และสหรัฐอเมริกา ทั้งนี้ ให้แจ้งคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาต่างๆ ทราบถึงการทำงานที่อยู่ระหว่างการจัดทำด้วย เพื่อเสนอพิจารณาในการประชุม CCFA ครั้งที่ ๕๖ ต่อไป

๖) เห็นชอบให้ปรับปรุงเอกสาร “project document for 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” และให้จัดตั้ง EWG โดยมีสาธารณรัฐสิงคโปร์เป็นประธานร่วมกับสาธารณรัฐประชาชนจีน สาธารณรัฐเกาหลี และราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย ในการทบทวนเอกสารดังกล่าว เนื่องจากขาดฉันทามติของประเทศสมาชิกในการเริ่มงานใหม่ โดยเอกสารยังขาดความชัดเจนในวัตถุประสงค์และขอบเขต อีกทั้งมีความกังวลว่า

ข้อเสนอดังกล่าวอาจจะยังไม่เหมาะสมในช่วงเวลาปัจจุบัน เนื่องจากประเทศส่วนใหญ่ยังไม่มีประสบการณ์เพื่อเสนอพิจารณาในการประชุม CCFA ครั้งที่ ๕๖ ต่อไป

๓) เห็นชอบให้เวียนหนังสือขอข้อคิดเห็นการกำหนดทิศทางงานในอนาคตของ CCFA และรวบรวมข้อเสนอเพื่อจัดทำเอกสาร “Discussion paper on the future works for CCFA” เพื่อเสนอพิจารณาในการประชุม CCFA ครั้งที่ ๕๖ ต่อไป
