

**สรุปผลการประชุม**  
**คณะกรรมการระหว่างประเทศเฉพาะกิจของโคเด็กซ์**  
**เรื่อง การผลิตและการจัดการดูแลอาหารแช่เยือกแข็ง ครั้งที่ 1**  
**Ad hoc Codex Intergovernmental Task Force**  
**on the Processing and Handling of Quick Frozen Foods**  
**วันที่ 25 - 29 กุมภาพันธ์ 2551 ณ โรงแรมอมารี วอเตอร์เกท กรุงเทพฯ**

การประชุมครั้งนี้มี ศ.นพ.ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ ประธานคณะกรรมการเฉพาะกิจพิจารณา  
มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ สาขาอาหารแช่เยือกแข็ง สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
แห่งชาติ เป็นประธาน โดยมีผู้แทนจากประเทศสมาชิก ที่เป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออก และผู้นำเข้าอาหารแช่เยือกแข็งที่  
สำคัญ เช่น สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น สหภาพยุโรป แคนาดา ออสเตรเลีย บราซิล อินเดีย ไทย มาเลเซีย และประเทศไทย  
รวม 17 ประเทศ และองค์กรสมาชิก 1 องค์กร คือ ผู้แทนคณะกรรมการสหภาพยุโรป ซึ่งทำหน้าที่ให้ความเห็น  
และออกเสียงแทนประเทศสมาชิก 27 ประเทศ รวมจำนวนผู้เข้าประชุม 64 คน

เพื่อที่จะหาข้อยุติในการตกลงร่วมกัน ให้ได้มาตรฐานที่เป็นไปในแนวทางที่เป็นประโยชน์ต่อประเทศ  
สมาชิกมากที่สุด ก่อนที่การประชุมจะเริ่มขึ้น คณะผู้แทนไทยได้หารือกรอบหลายครั้งกับผู้แทนแต่ละประเทศที่  
มีบทบาทสำคัญในการประชุม เช่น สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น สหภาพยุโรป และประเทศในกลุ่มอาเซียน ผลการหารือ  
ทำให้สามารถทำความเข้าใจประเด็นข้อขัดแย้ง และแสวงหาแนวทางที่นำไปสู่ข้อตกลงเบื้องต้นได้ในระดับหนึ่ง  
อันเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้การประชุมครั้งนี้ประสบผลสำเร็จ

ผลการประชุมของคณะกรรมการ ในการพิจารณาร่างมาตรฐาน สามารถสรุปประเด็นที่สำคัญได้  
ดังนี้

1. ขอบข่ายมาตรฐานครอบคลุมผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็งทุกชนิด ทั้งที่มีผลิตและค้าขายใน  
ปัจจุบัน และที่อาจมีในอนาคต เช่น ผัก ผลไม้ ข้าวและธัญพืช เนื้อสัตว์ สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์นม  
อบต่างๆ รวมทั้งอาหารพร้อมบริโภคและอาหารปรุงสำเร็จแช่เยือกแข็ง แต่ยกเว้น น้ำแข็ง ไอศกรีม และนม
2. มาตรฐานนี้กำหนดหลักเกณฑ์ปฏิบัติที่นำไปใช้ในการจัดการดูแลตลอดทั้งระบบของอาหาร  
แช่เยือกแข็ง ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การผลิต การเก็บรักษา การขนส่ง การส่งออกและนำเข้า ตลอดจนการ  
จำหน่ายโดยผู้ค้าปลีก
3. หลักการสำคัญของอาหารที่จะถือว่าเข้าเกณฑ์มาตรฐานนี้ และเรียกว่า อาหารแช่เยือกแข็ง (Quick  
Frozen Foods) ได้ คือ กระบวนการแช่เยือกแข็งต้องรวดเร็ว โดยเฉพาะต้องผ่านช่วงระยะของการ  
แช่แข็งที่อาหารจะเกิดผลึกน้ำแข็งสูงสุดอย่างรวดเร็ว เพื่อให้อาหารได้คุณภาพตามที่ตลาดต้องการ และต้องคง

อุณหภูมิของอาหารไว้ที่  $-18^{\circ}\text{C}$  ตลอดเวลาในทุกชั้นตอนรวมทั้งจุดจำหน่าย อย่างไรก็ตามในบางชั้นตอน เช่น การขนส่ง กระจายสินค้า หรือจุดจำหน่าย อาจยอมให้มีการเบี่ยงเบนของอุณหภูมิได้บ้างเป็นระยะเวลาสั้นๆ ทั้งนี้ อุณหภูมิที่เบี่ยงเบนไปต้องอยู่ในช่วงที่หน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่เป็นผู้กำหนด แต่ต้องไม่เกิน  $-12^{\circ}\text{C}$  ซึ่งหากเกินไปกว่านี้จะทำให้คุณภาพสินค้าเสียหาย

4. ในส่วนของความปลอดภัยของอาหารแช่เยือกแข็ง เห็นชอบให้นำหลักการทั่วไป ของสุขลักษณะอาหาร และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม หรือ Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) มาใช้ ในขณะที่เดียวกันก็มีการกำหนดหลักเกณฑ์ปฏิบัติเพิ่มเติมที่เป็นหลักเกณฑ์เฉพาะสำหรับการควบคุมความปลอดภัยอาหารแช่เยือกแข็ง

5. ในส่วนของคุณภาพอาหารแช่เยือกแข็ง ที่ประชุมมีมติเห็นชอบให้ตัดเรื่องการวิเคราะห์และกำหนดแผนการควบคุมจุดวิกฤตด้านคุณภาพออกจากมาตรฐานนี้รวมทั้งมีการอธิบายและปรับปรุงแก้ไขประเด็นอื่นหลายประเด็น โดยหลักการจะเน้นข้อกำหนดการปฏิบัติเพื่อให้ได้คุณภาพที่จำเป็น (Essential Quality Provisions) เพื่อให้มีความยืดหยุ่นแก่ผู้ผลิตและผู้ประกอบการในการปฏิบัติ และไม่เป็นการสร้างภาระมากเกินไป

6. ประเด็นข้อกำหนดมาตรฐานที่สำคัญอื่น ๆ ที่มีการปรับปรุงแก้ไขให้เหมาะสมยืดหยุ่นมากขึ้น และไม่เป็นการกีดกันการค้าเกินจำเป็น เช่น

- การกำหนดอุณหภูมิอาหารแช่เยือกแข็งที่  $-18^{\circ}\text{C}$  ที่ประชุมยอมให้ตัดข้อความที่ระบุว่าให้ลดอุณหภูมิอาหารแช่เยือกแข็งลงต่ำที่สุดเท่าที่จะทำได้ออก เพื่อมิให้เป็นภาระและเพิ่มต้นทุนแก่ผู้ประกอบการเกินจำเป็น รวมทั้งป้องกันการนำข้อกำหนดดังกล่าว มาใช้เป็นข้ออ้างในการกีดกันทางการค้า

- ยกเลิกการระบุอุณหภูมิที่อาหารจะเกิดผลึกน้ำแข็งสูงสุดออก เนื่องจากเป็นการยากที่จะกำหนดเกณฑ์อุณหภูมิเฉพาะที่สามารถใช้กับทุกผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่างกันมากได้ จึงเปลี่ยนเป็นข้อความที่มีความยืดหยุ่นแทน

- การขอแก้ไขข้อเสนอของสหภาพยุโรปที่ต้องการให้ควบคุมความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศบริเวณผลิต ซึ่งจะเป็นปัญหาในประเทศไทยที่อยู่ในเขตร้อนชื้นออก โดยเปลี่ยนเป็นการดำเนินการผลิตให้รวดเร็วแทน ซึ่งปฏิบัติได้สะดวกกว่า

- การยอมให้อุณหภูมิสูงสุดอาหารแช่เยือกแข็งระหว่างขนส่ง กระจายสินค้า และจุดจำหน่ายเบี่ยงเบนไปได้ถึง  $-12^{\circ}\text{C}$  ซึ่งเข้มงวดน้อยกว่าข้อเสนอของสหภาพยุโรปและญี่ปุ่นที่ต้องการให้เป็น  $-15^{\circ}\text{C}$

- เพิ่มเติมข้อความตามข้อเสนอประเทศไทยเพื่อลดข้อจำกัดของข้อกำหนดที่เกี่ยวกับเครื่องมือและเพิ่มความยืดหยุ่นเกี่ยวกับวิธีการตรวจเฝ้าระวังอุณหภูมิอาหารแช่เยือกแข็งให้มากยิ่งขึ้น

- ปรับปรุงเกณฑ์กำหนดคุณลักษณะเครื่องมือวัตถุดิบภูมิอากาศเย็นในการผลิตอาหารแช่เยือกแข็ง ตามข้อเสนอของประเทศไทย เพื่อให้ไม่ให้เกิดความกำเริบซ้ำ ซึ่งจะเป็นประโยชน์แก่ผู้ผลิต ทำให้ไม่ต้องลงทุนซื้อเครื่องมือที่ราคาแพงเกินไป

- ปรับปรุงเกณฑ์กำหนดจำนวนอุปกรณ์ วัตถุดิบภูมิอากาศเย็นในห้องเย็นไม่ให้เข้มงวดเกินไป ทำให้ผู้ผลิตไม่ต้องลงทุนติดตั้งอุปกรณ์จำนวนมากเกินความจำเป็น

ทั้งนี้ที่ประชุมมีมติเป็นเอกฉันท์ให้นำร่างมาตรฐานเสนอต่อคณะกรรมการโคเด็กซ์ให้การรับรอง เพื่อประกาศใช้เป็นมาตรฐานระหว่างประเทศในเดือนกรกฎาคม 2551 โดยใช้กระบวนการเร่งด่วนไม่จำเป็นต้องผ่านขั้นตอนตามปกติซึ่งจะทำให้ประหยัดเวลาได้ 2 ปี

### **ประโยชน์ของการจัดทำมาตรฐานนี้**

มาตรฐานฉบับนี้จะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภคและการค้าระหว่างประเทศ เนื่องจากข้อกำหนดที่ระบุไว้ในมาตรฐานมีความยืดหยุ่นในการปฏิบัติ และไม่เข้มงวดจนเป็นการกีดกันการค้ามากเกินไป ทำให้ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่นต่อความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารแช่เยือกแข็งมากขึ้น ในขณะเดียวกันเชื่อว่าผู้ผลิตอาหารแช่เยือกแข็งของไทยจะนำมาตรฐานนี้ไปพัฒนาระบบการผลิตเพื่อเพิ่มการแข่งขันในตลาดโลกได้อย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

### **การดำเนินการในขั้นตอนต่อไป**

คณะกรรมการโคเด็กซ์จะมีการประชุมในเดือนกรกฎาคม 2551 ณ ประเทศสมาพันธรัฐสวิส ซึ่งประเทศไทยจะต้องนำเสนอผลการประชุม และหาเสียงสนับสนุนจากประเทศที่ไม่ได้มาเข้าประชุมเพิ่มเติม เพื่อผลักดันให้คณะกรรมการฯ ให้การยอมรับและประกาศใช้เป็นมาตรฐานระหว่างประเทศต่อไป