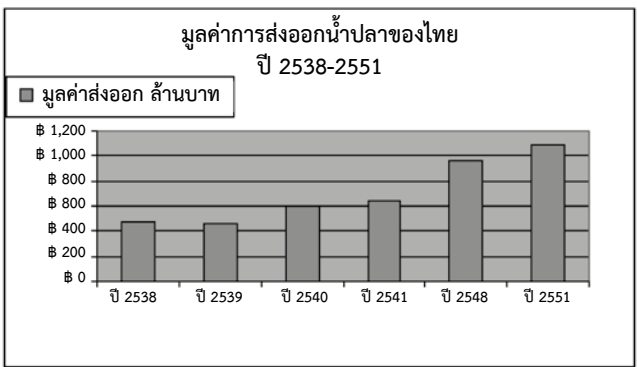


๖๓. ร่วมผลักดันวิธีทดสอบน้ำปลาไทยสู่มาตรฐานโคเด็กซ์

บังอร บุญชู *
ยุทธภูมิ สัมพันธ์รักษ์ **

น้ำปลาเป็นผลผลิตของการถนอมอาหารโดยกระบวนการหมักปลาน้ำเค็มหรือปลาน้ำจืดทั้งตัวกับเกลือแกงเป็นเวลาไม่ต่ำกว่า 1 ปี คำเรียกของ “น้ำปลา” ในภาษาอื่น เช่น ketjap-ikan-อินโดนีเซีย nuoc mam-เวียตนาม patis-ฟิลิปปินส์ และ yu lu-จีน เป็นต้น อาหารไทยส่วนใหญ่ปรุงรสด้วยน้ำปลา เช่น น้ำพริก แกง พล่า ยำ ต้มยำ โดยเฉพาะต้มยำกุ้ง ส้มตำ และแกงมัสมั่นที่ชาวต่างชาติทั่วโลกชื่นชอบล้วนมีน้ำปลาเป็นเครื่องปรุงรสสำคัญที่ขาดไม่ได้ ผลการสำรวจพบว่าคนไทยบริโภคน้ำปลาโดยเฉลี่ย 17-20 มิลลิลิตรต่อวัน ปัจจุบันการผลิตน้ำปลาภายในประเทศไทยมีมูลค่าราว 6,000 ล้านบาท และสามารถส่งออกมากกว่า 60 ประเทศทั่วโลก ตลาดหลักคือ สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลียและสหภาพยุโรป สถิติการส่งออกตั้งแต่ปี พ.ศ. 2538 -2551 เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จาก 400 ล้านบาทต่อปีสูงขึ้นเป็น 1,000 ล้านบาทต่อปี



การเติบโตของอุตสาหกรรมน้ำปลาที่ขยายตัวเพิ่มขึ้นในรอบ 10 กว่าปีที่ผ่านมานี้เนื่องจากมีความนิยมบริโภคอาหารไทยและมีชาวเอเชียอาศัยอยู่ในต่างประเทศเพิ่มขึ้น ประเทศไทยเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ที่สุดในตลาดโลก ได้กำหนดมาตรฐานการผลิตและมาตรฐานคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำปลาโดยกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศฉบับที่ 203 พ.ศ. 2543 (ยกเลิกประกาศฉบับที่ 118 พ.ศ. 2532) และสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม มอก. 3-2526

การที่ผู้ผลิตน้ำปลาแต่ละประเทศกำหนดมาตรฐานและคุณภาพน้ำปลาแตกต่างกัน ทำให้มีปัญหาในการซื้อขาย

คณะกรรมการอาหารโคdex การมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission, CAC) จึงให้มีการจัดทำมาตรฐานน้ำปลา FISH SAUCE: CODEX STAN 302-2011 เพื่อช่วยยกระดับคุณภาพน้ำปลาที่ผลิตจากทั่วโลกให้ใช้เกณฑ์มาตรฐานแนวเดียวกันและเพื่อประโยชน์ในการค้าระหว่างประเทศ

กฎหมายอาหาร และความสำคัญของมาตรฐานอาหาร

โคเด็กซ์ออลิเมนทาเรียส (Codex Alimentarius Commission, CAC) มาจากภาษาลาตินหมายถึง กฎหมายอาหารหรือ Code องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agricultural Organization of the United Nations, FAO) และองค์การอนามัยโลก (World Health Organization, WHO) เมื่อปี ค.ศ. 1963 ได้ก่อตั้งคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศหรือเรียกว่าโคเด็กซ์ เพื่อกำหนดมาตรฐานอาหาร หลักปฏิบัติ และมาตรฐานการปฏิบัติงาน โดยมีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคและสร้างความเป็นธรรมทางการค้าระหว่างประเทศ ปัจจุบันโคเด็กซ์มีสมาชิกมากกว่า 180 ราย

คณะกรรมการโคเด็กซ์ประกอบด้วยผู้แทนจากประเทศสมาชิกทุกประเทศ เพื่อทำหน้าที่ในการบริหาร คณะกรรมการสาขา (Codex Committee) เรื่องทั่วไป 9 สาขา ได้แก่ หลักการทั่วไป (General Principles) วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives) สารปนเปื้อน (Contaminants) สุขลักษณะอาหาร (Food Hygiene) ฉลากอาหาร (Food Labeling) วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง (Methods of Analysis and Sampling) สารพิษตกค้าง (Pesticide Residues) ยาสัตว์ตกค้าง (Residues of Veterinary Drugs in Foods) และระบบตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้านำเข้าและส่งออก (Food Import

* นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ วศ.
** นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ วศ.

and Export Inspection and Certification Systems) คณะกรรมการสาขาสินค้าอาหาร 12 สาขา คณะกรรมการเฉพาะกิจ 3 คณะและคณะกรรมการประสานงานกลุ่มภูมิภาค 5 กลุ่ม โคเด็กซ์เอกสารทางวิชาการได้จัดทำเผยแพร่ทั่วไปและสามารถเข้าถึงได้จาก www.codexalimentarius.org

องค์การการค้าโลก (World Trade Organization - WTO) ให้การยอมรับมาตรฐานโคเด็กซ์ และใช้เป็นมาตรการที่จะเป็นข้อตัดสินในกรณีที่เกิดข้อพิพาททางการค้าระหว่างประเทศ สำหรับประเทศไทย สำนักมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ทำหน้าที่เป็นผู้แทนไทยและหน่วยงานกลางในการประสานกับโคเด็กซ์ (Codex Contact Point) เป็นผู้ประสานความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อหาข้อสรุปเหตุผลในการโต้แย้งหรือยอมรับมาตรฐานอาหารนั้นและเพื่อรักษาผลประโยชน์ของประเทศ พิจารณาร่างมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ นอกจากนี้ยังพิจารณา ผลักดัน และส่งเสริมการกำหนดมาตรฐานของโคเด็กซ์ ให้สอดคล้องตามมาตรฐานของประเทศไทยด้วย มาตรฐานอาหารของโคเด็กซ์ช่วยให้ผู้บริโภคปลอดภัยและการซื้อขายสินค้าระหว่างประเทศและระดับภูมิภาคมีความชอบธรรมและป้องกันการหลอกลวงเนื่องจากอ้างอิงเกณฑ์มาตรฐานเดียวกันทั่วโลก

มาตรฐานโคเด็กซ์ให้ความสำคัญเป็นอย่างมากในการนำข้อมูลวิทยาศาสตร์มาใช้เป็นหลัก ฐานประกอบการกำหนดมาตรฐาน การตัดสินใจใดๆ ในเรื่องมาตรฐานอาหารต้องมีความถูกต้องตามวิธีวิเคราะห์ รวมถึงการทบทวนข้อมูลที่เกี่ยวข้องทั้งหมดเพื่อใช้ประกันคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร โดยเฉพาะการตัดสินด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย โคเด็กซ์จะใช้ข้อมูลของการประเมินความเสี่ยง (risk assessment) และการจัดการความเสี่ยง (risk management) อย่างเหมาะสมกับสภาพการณ์นั้นๆ รวมถึงมีการจัดทำเอกสารที่มีความโปร่งใส เอกสารทางวิชาการของโคเด็กซ์เผยแพร่ทั่วไปและสามารถเข้าถึงได้จาก www.codexalimentarius.org

มาตรฐานน้ำปลาโคเด็กซ์

คณะกรรมการสาขาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Codex Committee on Fish and Fishery Products, CCFFW) ของโคเด็กซ์มีมติให้ประเทศไทยและเวียดนามจัดทำร่างมาตรฐานน้ำปลาโดยมีผู้แทนของจีน เยอรมนี และอินโดนีเซีย

ให้การสนับสนุน มาตรฐาน CODEX STAN 302-2011 คณะกรรมาธิการ CAC ให้การรับรองเมื่อเดือนกรกฎาคม ปี พ.ศ. 2554 เป็นมาตรฐานของน้ำปลาแท้ที่เกิดจากการหมักปลาทั้งตัว และเกลือซึ่งไม่ครอบคลุมถึงน้ำปลาที่เร่งหมักด้วยกรดอินทรีย์อื่นๆ โดยมีเกณฑ์สำคัญคือ ค่าไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 10 กรัมต่อลิตร ค่าไนโตรเจนจากกรดอะมิโนไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของไนโตรเจนทั้งหมด เกลือไม่น้อยกว่า 200 กรัมต่อลิตร ความเป็นกรด-เบส 5.0-6.5 และฮีสตามีนไม่เกิน 40 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม

เนื่องจากวิธีทดสอบค่าไนโตรเจนจากกรดอะมิโนที่ระบุในมาตรฐานดังกล่าวเป็นวิธีที่ไม่เป็นปัจจุบัน คณะกรรมการพิจารณามาตรฐานอาหารระหว่างประเทศสาขาวิจิเคราะห์และซีกตัวอย่างของประเทศไทย ได้รวบรวมข้อมูลและข้อคิดเห็นเสนอต่อคณะกรรมการสาขาวิจิเคราะห์และซีกตัวอย่าง CCMAS เพื่อให้การรับรองวิจิเคราะห์ของเกณฑ์คุณภาพการวิจิเคราะห์ ค่าไนโตรเจนจากกรดอะมิโนในมาตรฐานกำหนดไว้ 2 วิธี ประเทศไทยเสนอให้ปรับใช้วิธีเป็น AOAC 920.04 แทน AOAC 2.066 และใช้วิธี AOAC 920.03 แทน AOAC 2.065 เนื่องจากมีการปรับปรุงใหม่และเป็นวิธีตามมาตรฐานน้ำปลาของประเทศไทยที่ใช้ในปัจจุบัน โดยได้นำเสนอผลการทดสอบวิจิเคราะห์ไนโตรเจนจากกรดอะมิโน ฟอรั่มลดีไฮด์ไนโตรเจน และแอมโมเนียคลอไรด์ไนโตรเจนของน้ำปลาพื้นเมืองของไทย จำนวน 6 ตัวอย่างๆ ละ 10 ครั้ง โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการ ทำหน้าที่เป็นหน่วยทดสอบเพื่อเป็นข้อมูลประกอบการประชุมพิจารณารับรองวิจิเคราะห์ของคณะกรรมการสาขาวิจิเคราะห์และซีกตัวอย่าง CCMAS ในการประชุมครั้งที่ 33 ณ กรุงบูดาเปสต์ สหพันธรัฐฮังการี ที่ประชุมคณะกรรมการฯ CCMAS ให้การยอมรับและรับรองให้วิธี AOAC 920.04 และ AOAC 920.03 เป็นวิธีหาค่าไนโตรเจนจากกรดอะมิโนของน้ำปลาในมาตรฐาน CODEX STAN 302-2011

กรมวิทยาศาสตร์บริการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายในประเทศไทยได้ประสานร่วมมือกันผลักดันให้คณะกรรมการ CCMAS มีมติเห็นชอบและรับรองวิธีทดสอบไนโตรเจนจากกรดอะมิโนของน้ำปลาที่ประเทศไทยเสนอจนเป็นผลสำเร็จ ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการส่งออกน้ำปลาของประเทศไทย เนื่องจากสร้างความได้เปรียบในเวทีการค้าระหว่างประเทศโดยสินค้าไทยมีคุณภาพและผ่านการตรวจสอบด้วยวิธีมาตรฐานของประเทศที่สอดคล้องกับมาตรฐานสากลของโคเด็กซ์

เอกสารอ้างอิง

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำปลาพื้นเมือง**. มอก. 3-2526.

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พร้อมกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับปรับปรุง ปี 2551). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 203, พ.ศ. 2543. เรื่องน้ำปลา. 213-215

โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Joint FAO/WHO Food Standard Programme). [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 3 กรกฎาคม 2555]. เข้าถึงจาก : <http://www.acfs.go.th/km/index.php>.

องค์การ/กฎระเบียบความปลอดภัยอาหารของไทยและต่างประเทศ. [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 3 กรกฎาคม 2555].

เข้าถึงจาก : <http://www.acfs.go.th/km/index>.

Codex Alimentarius-International Food Standard . [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 3 กรกฎาคม 2555]. เข้าถึงจาก :

<http://www.acfs.go.th/km/index.php>.

Codex meeting 33rd Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling. [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 27 มิถุนายน 2555]. เข้าถึงจาก : <http://www.codexalimentarius.org/>.

Codex Alimentarius-International Food Standard. Codex Stan 302-2011 Standard for fish sauce. [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 23 กรกฎาคม 2555]. เข้าถึงจาก : <http://www.codexalimentarius.org/>.