

## จอร์แดนเปิดรับฟังร่างมาตรฐานจุลชีววิทยา สำหรับเครื่องเทศและเครื่องปรุง



จอร์แดนแจ้งองค์การการค้าโลกถึงร่างมาตรฐานใหม่ กำหนดเกณฑ์จุลชีววิทยาสำหรับเครื่องเทศ สมุนไพรแห้ง ซอสปรุงรส ซาฟสม และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง โดยกำหนดให้ต้องไม่พบเชื้อ *Salmonella* ในตัวอย่าง 25 กรัม ผู้ประกอบการสามารถให้ความเห็นต่อร่างได้ถึงวันที่ 25 สิงหาคม 2569 ก่อนคาดว่าจะอนุมัติและประกาศใช้ในช่วงปลายปี

เมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2569 จอร์แดนได้แจ้งร่างมาตรฐาน “Microbiological Limits for Spices and Seasonings” ต่อองค์การการค้าโลก ภายใต้เอกสาร WTO SPS Notification หมายเลข G/SPS/N/JOR/45 เพื่อเปิดรับความคิดเห็นจากประเทศสมาชิกและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียถึงวันที่ 25 สิงหาคม 2569 โดยร่างมาตรฐานคาดว่าจะได้รับอนุมัติวันที่ 26 ตุลาคม 2569 และเผยแพร่วันที่ 26 พฤศจิกายน 2569 ทั้งนี้ เอกสารยังมีสถานะเป็นร่างและยังไม่มีผลบังคับใช้

ร่างมาตรฐานมีเป้าหมายจัดทำข้อกำหนดจุลชีววิทยาให้เป็นระบบเดียวกันสำหรับผลิตภัณฑ์หลายประเภท ได้แก่ เครื่องเทศและสมุนไพร เครื่องปรุงและส่วนผสมเครื่องเทศ ดอกไม้หรือดอกตูมแห้ง เช่น กระเจี๊ยบและคาโมมายล์ ซาอาตาร์บัด ซา ซอสและน้ำสลัด ผลิตภัณฑ์มะเขือเทศบรรจุกระป๋องหรือบรรจุภัณฑ์ชนิดอื่น รวมถึงซูปและน้ำสต็อกชนิดผงหรือเข้มข้น

โดยกำหนดเกณฑ์สำหรับปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดแบบใช้ออกซิเจน หรือ Aerobic Plate Count ปริมาณยีสต์และรา โคลิฟอร์ม และจุลินทรีย์ก่อโรคเฉพาะชนิด

การตรวจประเมินจะใช้แผนการสุ่มตัวอย่างแบบ n/m/M/c ซึ่งเป็นแนวทางที่ใช้ในมาตรฐาน จุลชีววิทยาระหว่างประเทศ โดยกำหนดจำนวนตัวอย่าง ระดับที่ยอมรับได้ ระดับสูงสุดที่อนุญาต และจำนวนตัวอย่างที่อาจมีผลอยู่ระหว่างค่ากำหนด สำหรับเชื้อ *Salmonella* ร่างมาตรฐานกำหนดให้ “ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม” สำหรับผลิตภัณฑ์ทุกประเภทที่อยู่ในขอบข่าย



หากตัวอย่างรวม หรือ Composite Sample ไม่ผ่านเกณฑ์ ผู้ตรวจต้องแยกทดสอบตัวอย่างย่อยแต่ละตัวอย่างที่นำมารวม เพื่อวินิจฉัยว่าผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดหรือไม่ กระบวนการดังกล่าวอาจเพิ่มจำนวนการทดสอบและระยะเวลาการตรวจปล่อยสินค้า หากพบผลที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ในตัวอย่างรวม

มาตรการนี้จะส่งผลโดยตรงต่อผู้ผลิต ผู้ส่งออก และผู้นำเข้าเครื่องเทศ เครื่องปรุงรส และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องซึ่งจำหน่ายในจอร์แดน เมื่อร่างมาตรฐานได้รับการรับรอง เกณฑ์จุลชีววิทยาและวิธีสุ่มตัวอย่างจะกลายเป็นเงื่อนไขสำคัญในการเข้าสู่ตลาด ผู้ประกอบการจึงควรประเมินว่าระบบควบคุมวัตถุดิบ การลดเชื้อ การป้องกันการปนเปื้อนหลังการผลิต และแผนการตรวจวิเคราะห์ของโรงงานสามารถรองรับข้อกำหนดใหม่ได้หรือไม่

ที่มา : <https://global.foodmate.net/news/show.php?itemid=16149>

### ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ประกอบการไทย

1. ตรวจสอบว่าสินค้าอยู่ในขอบข่ายของร่างมาตรฐานหรือไม่ ทบทวนรายการสินค้า รวมถึงตรวจสอบสูตรและลักษณะสินค้าแต่ละรายการก่อนส่งออก
2. ทบทวนแผนควบคุมเชื้อ *Salmonella* อย่างเข้มงวด เนื่องจากร่างมาตรฐานกำหนดให้ต้องไม่พบ *Salmonella* ในตัวอย่าง 25 กรัม ควรควบคุมตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การทำความสะอาดหรือการลดเชื้อ การป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ จนถึงการบรรจุและเก็บรักษา
3. ปรับแผนการสุ่มตัวอย่างและการตรวจวิเคราะห์ให้สอดคล้องกับระบบ n/m/M/c ประสานห้องปฏิบัติการให้ใช้วิธีทดสอบและแผนการสุ่มตัวอย่างที่รองรับเกณฑ์ดังกล่าว พร้อมจัดทำผลทดสอบแยกตามรุ่นการผลิต เพื่อใช้เป็นหลักฐานก่อนส่งสินค้า
4. จัดทำข้อมูลแนวโน้มผลทดสอบย้อนหลังของโรงงาน วิเคราะห์ผล Aerobic Plate Count ยีสต์และรา โคลิฟอร์ม และจุลินทรีย์ก่อโรค เพื่อค้นหาจุดเสี่ยงและกำหนดมาตรการแก้ไขก่อนที่ข้อกำหนดจะมีผลบังคับใช้
5. พิจารณาเสนอข้อคิดเห็นต่อร่างมาตรฐานภายในกำหนดเวลา หากพบว่าเกณฑ์หรือวิธีสุ่มตัวอย่างอาจกระทบต่อสินค้าส่งออก ควรรวบรวมข้อมูลทางวิชาการและประสานหน่วยงานภาครัฐหรือสมาคมที่เกี่ยวข้อง เพื่อเสนอความคิดเห็นก่อนวันที่ 25 สิงหาคม 2569