



รายงานฉบับสมบูรณ์

ความรู้ความเข้าใจและความตระหนักของผู้ประกอบการร้านอาหารและวิสาหกิจชุมชนต่อมาตรการ
ทางกฎหมายและกรรมวิธีการผลิตอาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม

Cognitive and awareness of restaurant operator and community enterprises on legal
measures and production method of cannabis-containing food

(รหัสโครงการ 64-00223-0009)

โดย

ผศ.ดร.ชญ.อุษาวดี สุตะภักดิ์

อ.ดร.ภก.ธีรพงศ์ ตั้งใจ

คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยพายัพ

ได้รับทุนสนับสนุนโดย

ศูนย์ศึกษาปัญหาการเสพติด (ศศก.)

คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พฤษภาคม 2565

รหัสโครงการ 64-00223-0009

รายงานฉบับสมบูรณ์

ความรู้ความเข้าใจและความตระหนักของผู้ประกอบการร้านอาหารและวิสาหกิจชุมชนต่อมาตรการ
ทางกฎหมายและกรรมวิธีการผลิตอาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม

(รหัสโครงการ 64-00223-0009)

โดย

ผศ.ดร.ภญ.อุษาวดี สุตะภักดิ์

อ.ดร.ภก.ธีรพงศ์ ตั้งใจ

คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยพายัพ

ได้รับทุนสนับสนุนโดย

ศูนย์ศึกษาปัญหาการเสพติด (ศศก.)

คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทคัดย่อ

การวิจัยเชิงสำรวจนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความระดับความสนใจในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม และประเมินความรู้ความเข้าใจและความตระหนักของผู้ประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม และวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดเชียงใหม่ ต่อประเด็นทางกฎหมาย กรรมวิธีการผลิต และข้อควรระวังต่างๆ ในการผลิตอาหารและเครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม กลุ่มเป้าหมายของการศึกษา คือ ผู้ประกอบการด้านอาหาร ขนมและเครื่องดื่ม และวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดเชียงใหม่ เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามที่พัฒนาขึ้น และทำการสำรวจระหว่างเดือนธันวาคม พ.ศ. 2564 ถึงเดือนมีนาคม พ.ศ. 2565

ผลการวิจัยพบว่า

กลุ่มตัวอย่างจำนวน 320 คน ประกอบด้วย กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร เครื่องดื่ม 192 คน (ร้อยละ 60.0) และวิสาหกิจชุมชน 128 คน (ร้อยละ 40.0) กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 64.1 มีอายุอยู่ในช่วงอายุ 31-40 ปี (ร้อยละ 27.5) และ 41-50 ปี (ร้อยละ 24.1) ตามลำดับ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ดำเนินธุรกิจมาแล้ว 3-5 ปี (ร้อยละ 30.0) กลุ่มตัวอย่างมีความสนใจในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมมากถึงร้อยละ 42.5, ไม่แน่ใจและอาจสนใจทำธุรกิจนี้ในอนาคตร้อยละ 29.4 และมีเพียงร้อยละ 28.1 ที่ไม่สนใจเลย โดยกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร ขนม กาแฟและเครื่องดื่มมีความสนใจมากกว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชน (ร้อยละ 46.9 และ 35.9 ตามลำดับ) เหตุผลหลักคือเห็นว่าสังคมไทยกำลังให้ความสนใจเรื่องการนำกัญชามาเป็นส่วนผสมในอาหารหรือเครื่องดื่ม กลุ่มตัวอย่างส่วนหนึ่งสนใจที่จะใช้ยอดหรือช่อดอกมาปรุงหรือผสมลงในอาหาร เครื่องดื่ม ทั้งนี้ในกลุ่มที่สนใจและไม่แน่ใจพบว่าส่วนใหญ่ยังไม่มีเตรียมการ (ร้อยละ 68.4) และเมื่อวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างคุณลักษณะทางประชากรกับความสนใจในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม โดยใช้สถิติ chi-square test พบว่า **ปัจจัยด้านเพศ ช่วงอายุ และประเภทของการประกอบการ มีความสัมพันธ์กับความสนใจในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p-value<0.05)**

ในประเด็นความรู้ทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องจะพบว่า กลุ่มตัวอย่างยังมีความเข้าใจผิดว่าปัจจุบันนี้สามารถใช้ยอดหรือช่อดอกเพื่อผสมในผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มได้โดยไม่ผิดกฎหมาย นอกจากนี้กลุ่มตัวอย่างบางส่วนยังเข้าใจว่าสามารถใช้ส่วนของกัญชาที่ปลุกจากแหล่งใดก็ได้ เช่น จากการปลุกในครัวเรือน มาผสมในผลิตภัณฑ์อาหารและจำหน่ายให้แก่ลูกค้าได้ ในประเด็นความรู้ด้านกรรมวิธีการผลิตและข้อควรระวังต่างๆพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ (มากกว่าร้อยละ 50) ไม่ทราบว่าการใช้ส่วนของกัญชาในการประกอบอาหารต้องระมัดระวังการปนเปื้อนสารโลหะหนัก การปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืช และการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่มีโทษ นอกจากนี้

ส่วนใหญ่ยังไม่ทราบว่าการปรุงอาหารหรือเครื่องต้มที่ใช้ความร้อนระดับต่างๆ หรือการใช้ น้ำ/น้ำมัน ในการประกอบอาหารจะมีผลต่อสารสำคัญในกัญชา ซึ่งความรู้ในประเด็นนี้มีความสำคัญต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคที่ผู้ประกอบการที่สนใจควรได้รับข้อมูลที่ถูกต้อง ในประเด็นด้านความคิดเห็นและความตระหนักต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีทัศนคติระดับปานกลางและระดับเหมาะสม (ร้อยละ 59.2 และ 39.1) มีเพียงร้อยละ 1.7 ที่มีทัศนคติในระดับที่ควรปรับปรุง สะท้อนให้เห็นว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีความตระหนักต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

คณะผู้วิจัยมีความเห็นว่าการสนับสนุนการใช้ประโยชน์จากกัญชาต้องมีการสร้างความตระหนักต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและความรู้ที่จำเป็นเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคควบคู่ไปด้วย ทั้งนี้คณะผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

1. ภาครัฐ โดยกรมอนามัยต้องมีมาตรการด้านความปลอดภัยที่ชัดเจนในประเด็นการปรุง/ผลิตอาหารที่มีส่วนผสมของกัญชาเพื่อเป็นแนวทางให้แก่ผู้ประกอบการ ทั้งนี้ในระหว่างการรอประกาศของกรมอนามัยอาจพิจารณาข้อเสนอแนะของโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศรเป็นข้อเสนอแนะในเบื้องต้น
2. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือสถาบันการศึกษาที่สนใจควรมีมาตรการที่สนับสนุนให้ผู้ประกอบการเกิดการเรียนรู้ถึงเทคนิค/กรรมวิธีการผลิตที่เหมาะสมเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคในเบื้องต้นก่อนมีการประกอบการ เช่น การจัดอบรม สัมมนา การสร้างช่องทางการเรียนรู้ทางออนไลน์ เป็นต้น หรืออาจพิจารณาการผ่านการอบรมเป็นเงื่อนไขการอนุญาตให้ประกอบการของผู้ประกอบการร้านอาหาร ขนม เครื่องดื่ม ที่สนใจได้
3. ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมซึ่งต้องขออนุญาต หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดควรมีช่องทางการให้ข้อมูลและให้คำแนะนำที่ถูกต้องแก่ผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชนที่สนใจ
4. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือสถาบันการศึกษาที่สนใจ ควรสร้างช่องทางการให้ข้อมูลด้านความปลอดภัยและข้อควรระวังต่างๆสำหรับผู้บริโภคที่สนใจทดลองเมนูกัญชา เพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ถูกต้องและเพื่อให้ผู้บริโภคเองสามารถตัดสินใจในการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมได้อย่างเหมาะสม
5. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดควรมีการดำเนินงานเฝ้าระวังความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์หลังออกสู่ท้องตลาด (post-marketing surveillance) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของกัญชาอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้รับอนุญาตออกสู่ท้องตลาด

คำสำคัญ: ความสนใจ ความเข้าใจ ความตระหนัก ผู้ประกอบการร้านอาหาร วิสาหกิจชุมชน ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม

Abstract

The objective of this survey research was to determine the level of interest in the production of cannabis-containing food products and assess the knowledge, understanding, and awareness of food and beverage operators and community enterprises in Chiang Mai to the legal issues production process and precautions of cannabis-containing foods and beverages. The target group of the study was food snacks and beverages entrepreneurs and community enterprises in Chiang Mai province. Data was collected using a developed questionnaire and the survey was conducted between December 2021 and March 2022.

The results showed that:

The sample group consisted of 320 people, consisting of 192 food and beverage operators (60.0%) and 128 community enterprises (40.0%). Most of the samples were female (64.1%), aged 31-40 years. (27.5%) and 41-50 years (24.1%), respectively. Most of the respondents have been in business for 3-5 years (30.0%). The respondents are 42.5 percent interested in the production of food products, snacks, and beverages containing cannabis. 29.4 percent of them are not sure and may be interested in doing this business in the future, and only 28.1 percent didn't interested in this business. The restaurants, snacks, coffee, and beverage operators were more interested than community enterprises (46.9 percent and 35.9 percent, respectively).The main reason is that they think Thai society is interested in using cannabis as an ingredient in food or beverage. Some of the respondents were interested in using the shoots or inflorescences of cannabis for cooking or adding to food and drinks. Among the interested and uncertain group, the majority found no preparation for this business (68.4%). When analyzing the relationship between demographic characteristics and interest in the production of cannabis-containing products using the chi-square test, there were statistically significant correlations between gender, age, and type of entrepreneurship with the interest in the production of cannabis-containing products (p -value <0.05).

In the knowledge of legal issues, it is found that the subjects also had the misconception that the shoots or inflorescences can now be used legally to add to food products, snacks, and beverages. In addition, some of them understood that cannabis which was grown from any source, for example, homegrown could be used to mix in food products and sold to customers.

In terms of knowledge of production methods and precautions, it was found that most of the samples (more than 50 percent) did not know that the use of cannabis portions in cooking had to be aware of heavy metal contamination, pesticide contamination, and harmful microbial contamination. In addition, more than 50 percent of them do not know that cooking at different heat levels or the use of water/oil in cooking will affect the active substances in cannabis. The knowledge of this issue is important for the safety of consumers. In terms of opinions and consumer safety awareness, most of the respondents had moderate and appropriate attitudes level (59.2 percent and 39.1%), and only 1.7 percent had a level of should be improved. This reflects that most operators are aware of the safety of consumers.

Researchers agree that the approach to advocating for the utilization of cannabis requires raising consumer safety awareness and the related knowledge to ensure consumer safety. The research team has the following recommendations:

1. The government sector, by the Department of health, must have clear safety measures on the issue of cooking/producing cannabis-containing foods to guide entrepreneurs. While waiting for the announcement of the Department of Health, may consider the recommendation of the Chao Phraya Abhaibhubejhr Hospital as an initial recommendation.
2. Related agencies or educational institutions should use measures to encourage entrepreneurs to learn about proper production techniques/methods for the safety of consumers before business operations, such as organizing training, seminars, creating

online learning channels, etc. Alternatively, training could be considered as a condition for permitting the sale of cannabis-based food or beverages.

3. In the production of cannabis-containing products that require permission, related agencies such as the provincial public health officials should have channels to provide accurate information and advice to the entrepreneurs and community enterprises.
4. The relevant authorities or educational institutions should provide information on safety and precautions to the consumers who are interested in consuming cannabis-containing foods or beverages. This is to ensure proper understanding and to enable consumers to make informed decisions about the consumption of cannabis-containing products.
5. The provincial public health officials should regularly carry out post-marketing surveillance for cannabis-containing products to prevent unauthorized products into the market.

Keywords: Interested, cognitive, awareness, restaurant operator, community enterprise, cannabis-containing food

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยชิ้นนี้สำเร็จได้ด้วยความช่วยเหลือและการสนับสนุนของหน่วยงาน องค์กร และกลุ่มบุคคลหลายฝ่าย

คณะผู้วิจัยใคร่ขอขอบพระคุณศูนย์ศึกษาปัญหาการเสพติด (ศศก.) คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยที่ได้ให้ความสนใจและสนับสนุนงบประมาณวิจัยในครั้งนี้

ขอขอบพระคุณ รศ.สรศักดิ์ เหลี้ยวไชยพันธุ์, อ.ดร.สรัญญา ชวนพงศ์พานิช และ ผศ.ดร.พิมผกา ปัญโญใหญ่ ผู้เชี่ยวชาญที่ช่วยตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหาและการใช้ภาษาในแบบสอบถาม

ขอขอบพระคุณสมาคมร้านอาหารและสถานบันเทิงจังหวัดเชียงใหม่ และชมรมภัตตาคารและร้านอาหารจังหวัดเชียงใหม่ที่ให้ความอนุเคราะห์ในการเก็บข้อมูลกับสมาชิกขององค์กร

ขอขอบคุณผู้ประกอบการร้านอาหาร ร้านขนม ร้านกาแฟและเครื่องดื่ม สถานบันเทิง และวิสาหกิจชุมชน ทั้ง 320 ท่านที่สละเวลาให้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์

ขอขอบพระคุณเกษักรพิสนธ์ ศรีบัญญัติ เกษักรชำนาญการ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ และคุณพิชญา ขำสอาด แพทย์แผนไทยปฏิบัติการ โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร วิทยากรในการสัมมนา และผู้สนใจเข้าร่วมการสัมมนาออนไลน์ทั้ง 28 ท่าน

ท้ายนี้ คณะผู้วิจัยใคร่ขอขอบพระคุณคณบดีคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยพายัพ ที่ได้ให้การสนับสนุนการทำวิจัยมาโดยตลอด

คณะผู้วิจัย

คำนำ

ท่ามกลางกระแสสังคมในปัจจุบันที่มุ่งสนับสนุนให้การใช้ประโยชน์จากกัญชาในเชิงพาณิชย์เพิ่มเติมจากการใช้ประโยชน์ทางการแพทย์ เปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการทั้งหลายสามารถใช้กัญชาในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่อง เครื่องสำอางฯลฯ ออกสู่ท้องตลาดได้อย่างแพร่หลายและทำให้ประชาชนทั่วไปเข้าถึงกัญชาได้ง่ายมากขึ้น อย่างไรก็ตามสิ่งที่จะต้องพิจารณาควบคู่ไปกับความตื่นตัวดังกล่าวนั้นคือความปลอดภัยของผู้บริโภคซึ่งมีต้นทางมาจากความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องของผู้ประกอบการ การวิจัยนี้มุ่งเน้นศึกษาถึงความสนใจ ความรู้ความเข้าใจและความตระหนักของผู้ประกอบการที่สนใจผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถใช้ผลจากการศึกษานี้ในการวางแผนพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชนที่สนใจ อันจะก่อให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภคในอนาคต

คณะผู้วิจัย

พฤษภาคม 2565

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	i
Abstract	iii
กิตติกรรมประกาศ	vi
คำนำ	vii
บทที่ 1 ที่มาและความสำคัญของการศึกษา	1
บทที่ 2 การทบทวนวรรณกรรม	5
บทที่ 3 วิธีวิจัย	9
บทที่ 4 ผลการศึกษา	15
บทที่ 5 การนำผลการศึกษาไปใช้ประโยชน์	40
บทที่ 6 ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา	49
เอกสารอ้างอิง	51
ประวัติคณะวิจัย	52
ภาคผนวก	56

บทที่ 1

บทนำ

1. ที่มาและความสำคัญของการศึกษา

จากการที่รัฐบาลมีนโยบายเร่งด่วนเพื่อผลักดันให้กัญชาและกัญชงเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญที่สามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกร จนนำไปสู่การปรับปรุงกฎหมายและออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษในประเภท 5 พ.ศ. 2563 ที่มีผลใช้บังคับเมื่อวันที่ 15 ธันวาคม 2563 ที่ผ่านมา⁽¹⁾ โดยมีใจความสำคัญที่ระบุถึงส่วนของกัญชาและกัญชงที่ไม่จัดเป็นยาเสพติดให้โทษ ทั้งนี้ ส่วนของกัญชาและกัญชงที่ไม่จัดเป็นยาเสพติดที่ถูกปลดล็อกแล้ว ได้แก่ 1) เปลือกกัญชา ลำต้นกัญชา เส้นใยกัญชา กิ่งและก้านกัญชา รากกัญชา และใบกัญชาที่ไม่ติดกับช่อดอก 2) เมล็ดกัญชง น้ำมัน สารสกัดเมล็ดกัญชง 3) สารสกัดที่มีสาร cannabidiol (CBD) เป็นส่วนประกอบ โดยต้องมีสาร tetrahydrocannabinol (THC) ไม่เกินร้อยละ 0.2 โดยน้ำหนัก นอกจากนี้ประชาชนยังสามารถปลูก สกัด แปรรูป และผลิตกัญชาได้ แต่ต้องผ่านการขออนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ให้ถูกต้อง หากขออนุญาตผ่านแล้ว ก็จะได้รับเลขที่อนุญาต สามารถปลูก สกัด แปรรูป ผลิตกัญชาได้อย่างถูกกฎหมาย และสามารถนำส่วนต่างๆ ของกัญชาที่ถูกกฎหมายแล้ว ไปใช้ประโยชน์ได้โดยไม่ต้องขออนุญาตอีก ซึ่งผู้ที่มีคุณสมบัติที่จะสามารถขออนุญาตปลูก สกัด แปรรูป และผลิตกัญชาได้ ได้แก่ หน่วยงานของรัฐ สถาบันอุดมศึกษา เกษตรกร วิสาหกิจชุมชน สหกรณ์ แพทย์ เภสัชกร และแพทย์แผนไทย เป็นต้น ต่อมาได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 424 พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ซึ่งมีใจความสำคัญคือการอนุญาตให้สามารถนำส่วนของกัญชาและกัญชงที่ไม่เป็นยาเสพติดให้โทษมาประกอบหรือปรุงอาหารได้ในเงื่อนไขที่กำหนด⁽²⁾ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 425 พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง⁽³⁾ ซึ่งมีสาระสำคัญคือ สามารถใช้เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง ในผลิตภัณฑ์อาหารได้ เช่น ใช้เมล็ดกัญชงและโปรตีนจากเมล็ดกัญชงในผลิตภัณฑ์อาหารซีเรียล เบเกอรี่ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ขนมขบเคี้ยว เป็นต้น ส่วนน้ำมันจากเมล็ดกัญชงใช้ผลิตเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร น้ำมัน ผลิตภัณฑ์ทาขนมปัง เป็นต้น

การปลดล็อกเพื่ออนุญาตให้ประชาชนทุกคนสามารถใช้ประโยชน์จากส่วนของกัญชาและกัญชงที่ไม่จัดเป็นยาเสพติดได้ การนำไปกัญชาไปประกอบอาหารเพื่อรับประทานในครัวเรือนหรือจำหน่ายในร้านอาหารของตัวเองสามารถทำได้โดยไม่ผิดกฎหมายนั้น ก่อให้เกิดกระแสความตื่นตัวของธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มเป็นอย่างมาก ร้านอาหารและเครื่องดื่มเริ่มมีการนำกัญชามาปรุงร่วมกับวัตถุดิบอื่นๆ ทั้งยังมีการรังสรรค์เมนูใหม่ๆ ที่ใช้กัญชาเป็นวัตถุดิบออกมาวางขาย⁽⁴⁾ อาทิ โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร ที่ได้เปิดตัวร้านอาหารกัญชาแห่งแรกในไทย เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่มยังมีข้อควรระวังหลายประการ ทั้งในประเด็นด้านกฎหมายและประเด็นความปลอดภัยด้านสุขภาพ ทั้งนี้ตามกฎหมายระบุไว้ว่าร้านค้า ร้านอาหาร ร้านเครื่องดื่ม ที่ต้องการนำกัญชาไปประกอบอาหารหรือเครื่องดื่มเพื่อจำหน่ายนั้น ต้องซื้อมาจากแหล่งเพาะปลูกที่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เท่านั้น อาทิ วิสาหกิจชุมชนที่ปลูกร่วมกับหน่วยงานของรัฐที่ได้รับอนุญาตปลูกกัญชาอย่างถูกกฎหมาย และการจำหน่ายอาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบนั้นก็ต้องจำหน่ายภายในร้าน ไม่สามารถบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อแล้วกระจายสินค้าไปขายตามสถานที่อื่นได้ ทั้งนี้ หากจะขายแบบใส่บรรจุภัณฑ์ติดฉลากก็จะต้องขออนุญาตผลิตอาหารตามพระราชบัญญัติอาหารอีกครั้ง

ในขณะที่ประเด็นด้านความปลอดภัยของอาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมนั้น พบว่าแม้มีหลายหน่วยงานยืนยันเรื่องความปลอดภัยในการนำไปกัญชามาใช้ในการประกอบอาหาร เนื่องจากเป็นส่วนที่มีปริมาณสาร THC ต่ำที่สุดเมื่อเทียบกับส่วนอื่นๆ แต่ก็จะต้องมีความระมัดระวังในกระบวนการประกอบอาหารด้วย เนื่องจากพบว่าใบกัญชาสดที่เพิ่งเก็บจากต้น แม้จะไม่มีสาร THC ที่ทำให้เกิดอาการเมา แต่ก็จะมีสารที่เรียกว่า tetrahydrocannabinolic acid (THCA) อยู่ ซึ่งเป็นสารที่ไม่ทำให้เมา แต่เมื่อผ่านกระบวนการแปรรูปหรือการปรุงใบกัญชาด้วยความร้อนสูง รวมถึงการใช้เวลาในการปรุงนาน สาร THCA ก็จะไปเปลี่ยนเป็นสาร THC ได้ โดยเฉพาะการปรุงในน้ำมันก็จะยิ่งสกัดสาร THC จากใบกัญชาออกมาได้มากขึ้นด้วย อาจเกิดอาการมึนเมาหรือเคลิ้มอันเป็นผลจากสาร THC ได้⁽⁵⁾ นอกจากนี้ การปรุงใบกัญชาแก่จะได้ปริมาณสาร THC มากกว่าการปรุงใบกัญชาอ่อน และในใบกัญชาเองยังมีสารอื่นๆ เช่น สารเทอร์พีน (terpene) ที่มีผลต่อความไวในการตอบสนองของมนุษย์แตกต่างกัน ฉะนั้น เมื่อนำมาปรุงอาหารขายจะต้องมีความระมัดระวังในเรื่องของความเข้มข้นของกัญชาด้วย ทั้งนี้ ศูนย์หลักฐานเชิงประจักษ์ด้านการแพทย์แผนไทยและสมุนไพร โรงพยาบาลอภัยภูเบศร นำเสนอว่า กัญชาควรบริโภคไม่เกิน 5 ใบต่อวัน และต้องมีข้อห้ามสำหรับบางกลุ่มในการบริโภค โดยมี 6 กลุ่ม ประกอบด้วย

- 1) เด็กและเยาวชนอายุต่ำกว่า 25 ปี
- 2) ผู้หญิงตั้งครรภ์และผู้หญิงให้นมบุตร
- 3) คนที่มีปัญหาตับไตบกพร่อง
- 4)

ผู้ป่วยที่ใช้ยาละลายลิ่มเลือดวาร์ฟาริน 5) ผู้ป่วยใช้ยาที่มีผลต่อระบบประสาท และ 6) ผู้ที่มีโรคประจำตัว เช่น โรคหัวใจและหลอดเลือด เป็นต้น⁽⁶⁾

นอกเหนือจากประเด็นดังกล่าวข้างต้นแล้ว ยังมีข้อกังวลใจในประเด็นทางสังคมของกลุ่มเด็กและเยาวชนที่สามารถเข้าถึงกัญชาได้ ซึ่งอาจยกระดับพฤติกรรมการใช้ใบกัญชาไปสู่การใช้ช่อดอกกัญชา ทำให้เกิดปัญหาการเสพติดได้ รวมถึงประเด็นความไม่ชัดเจนในการนำเสนอข้อมูลของผู้ประกอบการให้แก่ผู้บริโภคเพื่อประกอบการตัดสินใจในการบริโภค⁽⁷⁾ ดังนั้น เพื่อให้นโยบายส่งเสริมกัญชาและกัญชงให้เป็นพืชเศรษฐกิจที่สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกร มีการดำเนินที่ควบคู่ไปกับการสร้างความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค จึงควรมีการประเมินความสนใจ ความรู้ความเข้าใจ และความตระหนักของผู้ประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม ต่อประเด็นทางกฎหมาย กรรมวิธีการผลิตที่เหมาะสม รวมถึงข้อควรระวังต่างๆ ในการผลิตอาหารและเครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการวางมาตรการเพื่อส่งเสริมความปลอดภัยของผู้บริโภคต่อไป

2. วัตถุประสงค์การศึกษา

วัตถุประสงค์หลัก

เพื่อศึกษาความระดับความสนใจ ความรู้ความเข้าใจ และความตระหนักของผู้ประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม และวิสาหกิจชุมชนประเภท OTOP ในจังหวัดเชียงใหม่ ต่อประเด็นทางกฎหมาย กรรมวิธีการผลิต และข้อควรระวังต่างๆ ในการผลิตอาหารและเครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ

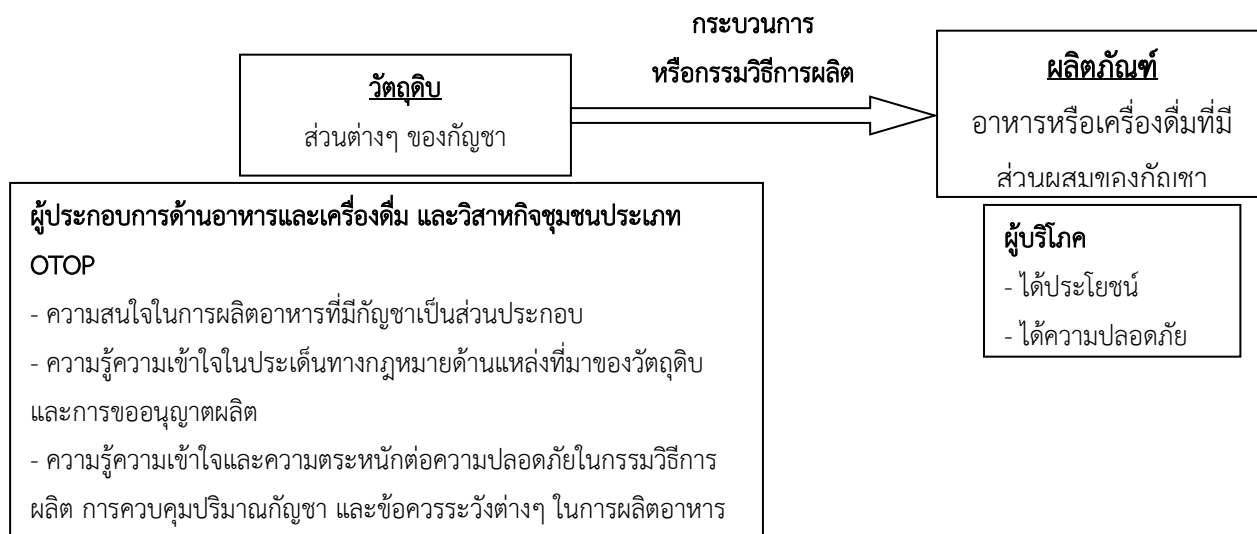
วัตถุประสงค์เฉพาะ

2.1 เพื่อศึกษาระดับความสนใจในการผลิตอาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ ของผู้ประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม และวิสาหกิจชุมชนประเภท OTOP ในจังหวัดเชียงใหม่ ทั้งในรูปแบบการประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายหน้าร้านและการผลิตเพื่อจำหน่าย

2.2 เพื่อประเมินความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม และวิสาหกิจชุมชนประเภท OTOP ในจังหวัดเชียงใหม่ ในประเด็นทางกฎหมาย กรรมวิธีการผลิต และข้อควรระวังต่างๆ

2.3 เพื่อประเมินความตระหนักต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ของผู้ประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม และวิสาหกิจชุมชนประเภท OTOP ในจังหวัดเชียงใหม่

3. กรอบแนวคิดการศึกษา



4. ตัวแปรที่ศึกษา

ความสนใจ ในการศึกษาครั้งนี้คือความสนใจของผู้ประกอบการร้านอาหารและวิสาหกิจชุมชน ในการปรุง/ผลิตอาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมทั้งการจำหน่ายในร้านและการผลิตเพื่อจำหน่าย

ความรู้ ความเข้าใจ ในการศึกษาครั้งนี้คือความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการร้านอาหารและวิสาหกิจชุมชน ต่อมาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวข้อง กรรมวิธีการผลิตที่เหมาะสม ข้อควรระวังต่างๆ ในการปรุง/ผลิตอาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมทั้งการจำหน่ายในร้านและการผลิตเพื่อจำหน่าย

ความตระหนัก ในการศึกษาครั้งนี้คือ ความรู้สึก ความใส่ใจ การเห็นคุณค่าต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค กรณีการปรุง/ผลิตอาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม

5. ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษา

ได้ข้อมูลความสนใจ ความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการที่ส่งผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค เพื่อเป็นข้อมูลในการสื่อสารทำความเข้าใจ และพัฒนามาตรการควบคุมการประกอบการ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคต่อไป

บทที่ 2

การทบทวนวรรณกรรม

2.1 การใช้ประโยชน์จากส่วนต่างๆ ของกัญชาตามข้อกำหนดในกฎหมายปัจจุบัน

ตามที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษในประเภท 5 พ.ศ. 2563⁽¹⁾ ซึ่งประกาศลงราชกิจจานุเบกษา เล่ม 137 ตอนพิเศษ 290 ง และให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 15 ธันวาคม 2563 แล้วนั้น ได้อนุญาตให้ใช้ประโยชน์จากส่วนของกัญชาเฉพาะที่ได้รับอนุญาตให้ผลิตในประเทศโดยไม่จัดเป็นยาเสพติดให้โทษ ในประเภทที่ 5 ได้แก่ส่วนต่างๆ ดังต่อไปนี้

- ก. เปลือก ลำต้น เส้นใย กิ่ง ก้าน และราก
- ข. ใบ ซึ่งไม่มียอดหรือช่อดอกติดมาด้วย
- ค. สารสกัดที่มีสาร cannabidiol (CBD) เป็นส่วนประกอบ โดยต้องมีสาร tetrahydrocannabinol (THC) ไม่เกินร้อยละ 0.2 โดยน้ำหนัก
- ง. กากหรือเศษที่เหลือจากการสกัดกัญชา โดยต้องมีสาร tetrahydrocannabinol (THC) ไม่เกินร้อยละ 0.2 โดยน้ำหนัก

แต่เมล็ดกัญชา ซึ่งใช้เป็นเมล็ดพันธุ์ และช่อดอก ซึ่งใช้ผลิตสารสกัดกัญชา ใช้ประโยชน์ทางการแพทย์และศึกษาวิจัย รวมถึงวัตถุดิบหรือสารต่างๆ ที่มีอยู่ในกัญชา เช่น ยางและน้ำมัน ส่วนเหล่านี้ยังคงจัดเป็นยาเสพติดให้โทษ ในประเภทที่ 5 ตามพระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ พ.ศ. 2522 และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม

ดังนั้น การนำส่วนของกัญชามาใช้ประโยชน์ ทั้งในทางการแพทย์ การศึกษาวิจัย การผลิตยารักษาโรคหรือผลิตภัณฑ์สุขภาพ เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์สมุนไพร รวมถึงการนำไปประกอบอาหารและเครื่องดื่ม ผู้ประกอบการหรือประชาชนที่สนใจจำเป็นต้องเลือกใช้ส่วนของกัญชาให้ถูกต้อง หากจะใช้ส่วนที่ยังคงจัดเป็นยาเสพติดให้โทษในประเภทที่ 5 ก็ต้องดำเนินการขออนุญาตเกี่ยวกับยาเสพติดให้ถูกต้อง แต่ถ้าหากจะใช้ส่วนที่ไม่จัดเป็นยาเสพติดให้โทษในประเภทที่ 5 ก็ต้องเลือกส่วนที่ใช้ให้ถูกต้อง และจะต้องได้รับมาจากแหล่งผลิตหรือปลูกกัญชาในประเทศที่ได้รับอนุญาตอย่างถูกต้องเท่านั้น หากจะนำเข้าจากต่างประเทศก็ต้องดำเนินการตามกฎหมายยาเสพติดให้โทษให้ถูกต้อง ด้วยเหตุนี้ ถ้าผู้ประกอบการหรือประชาชนเลือกใช้ประโยชน์จากส่วนของกัญชาที่ไม่ถูกต้อง หรือได้รับมาจากแหล่งผลิตหรือปลูกกัญชาที่ไม่ถูกต้อง ก็จะมีผลผิดตามพระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ พ.ศ. 2522⁽⁸⁾ และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติมได้ เช่น การมีกัญชาไว้ในครอบครองโดยไม่ได้รับอนุญาต จะมีโทษจำคุกไม่เกิน 5 ปี หรือ

ปรับไม่เกิน 100,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ หรือการมีกัญชาไว้จำหน่ายหรือมีไว้ในครอบครองเพื่อจำหน่าย จำนวนไม่เกิน 10 กิโลกรัม โดยไม่ได้รับอนุญาต จะมีโทษจำคุกตั้งแต่ 2 – 10 ปี หรือปรับ 40,000 – 200,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันได้มีการเปลี่ยนแปลงสถานะของกัญชงและกัญชาในรายการยาเสพติดให้โทษ ประเภทที่ 5 ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษในประเภท 5 พ.ศ. 2565 ที่ได้รับการประกาศลงในราชกิจจานุเบกษาแล้วเมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565¹⁾ โดยในประกาศดังกล่าวได้ปลดล็อกทุกส่วนของกัญชง กัญชา ให้ไม่เป็นวัตถุเสพติดให้โทษประเภท 5 **คงเหลือเพียงสารสกัดที่มีปริมาณสาร THC เกิน 0.2 % โดยน้ำหนัก เฉพาะที่ได้รับอนุญาตให้สกัดจากพืชกัญชาหรือกัญชงที่ปลูกภายในประเทศ และสารสกัดจากเมล็ดของพืชกัญชาหรือกัญชงที่ได้จากการปลูกภายในประเทศ ที่ยังจัดเป็นยาเสพติดให้โทษประเภทที่ 5** อย่างไรก็ตามในทางปฏิบัติจะต้องพิจารณารายละเอียดของ (ร่าง) พระราชบัญญัติพืชกัญชง กัญชาร่วมด้วย ซึ่งมีเนื้อหาหลักคือ ประชาชนสามารถปลูกใช้ในครัวเรือนได้โดยไม่ต้องขออนุญาต แต่จะต้องจัดแจ้งให้ทางการรับทราบและปลูกได้ตามปริมาณที่กำหนดในกฎกระทรวง แต่หากต้องการปลูกจำนวนมากๆ เพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์นั้น จะต้องมี การควบคุมและขออนุญาตให้ถูกต้องตามขั้นตอน¹ ทั้งนี้ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้จะมีผลบังคับใช้ในอีก 120 วันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา หรือในวันที่ 9 มิถุนายน พ.ศ. 2565 ที่จะถึงนี้แน่นอน

2.2 ข้อควรระวังในการเลือกใช้ส่วนต่างๆ ของกัญชา

นอกจากมิติทางด้านความผิดตามกฎหมายแล้ว การที่ผู้ประกอบการหรือประชาชนเลือกส่วนของกัญชาที่ไม่ถูกต้อง นำมาใช้ประโยชน์ โดยเฉพาะการนำไปประกอบเป็นอาหารและเครื่องดื่ม หรือนำไปผลิตเป็นยารักษาโรค ผลิตภัณฑ์สุขภาพ เครื่องสำอาง หรือผลิตภัณฑ์สมุนไพร อาจส่งผลให้ผู้บริโภคได้รับปริมาณสารสำคัญในกัญชา ในปริมาณที่ก่อให้เกิดโทษกับร่างกายได้ รวมถึงการนำส่วนของกัญชามาใช้ในปริมาณมากที่ไม่มีการควบคุมปริมาณที่ดีพอ ก็อาจส่งผลเสียกับผู้บริโภคได้เช่นกัน เช่น การนำช่อดอกกัญชาหรือส่วนของใบที่อาจมีช่อดอกกัญชาติดมาด้วย เมื่อนำไปประกอบเป็นอาหารและเครื่องดื่ม อาจทำให้ผู้บริโภคได้รับปริมาณสาร cannabidiol (CBD) หรือ สาร tetrahydrocannabinol (THC) ในปริมาณมากที่อาจก่อให้เกิดโทษกับร่างกายได้ เป็นต้น

¹ เป็นสาระสำคัญของ (ร่าง) พระราชบัญญัติพืชกัญชง กัญชา ที่นำเสนอโดยกระทรวงสาธารณสุขซึ่งอาจมีการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาของกฎหมายในอนาคต

นอกจากนี้ แหล่งเพาะปลูกกัญชายังมีความสำคัญต่อคุณภาพของวัตถุดิบหรือส่วนของกัญชาที่ผู้ประกอบการหรือประชาชนจะเลือกใช้ด้วย เนื่องจากพืชกัญชาสามารถดูดสารโลหะหนัก เช่น พรอท ตะกั่ว แคดเมียม และสารหนู จากใต้ดินมาสะสมในต้นได้ รวมถึงบางแหล่งปลูกอาจจะมีการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่อาจตกค้างในส่วนของกัญชาที่นำมาใช้ได้ เช่น กลุ่มออร์กาโนคลอรีน กลุ่มออร์กาโนฟอสฟอรัส กลุ่มสารสังเคราะห์ไพรีทรอยด์ และกลุ่มคาร์บาเมต รวมถึงประเด็นการเก็บรักษาที่ไม่ดีก็อาจเกิดเชื้อจุลินทรีย์ที่มีโทษได้ ดังนั้นผู้ประกอบการหรือประชาชนควรเลือกใช้ส่วนของกัญชาจากแหล่งเพาะปลูกที่ถูกต้องและมีคุณภาพ

2.3 สารสำคัญในกัญชาจากการเลือกใช้ส่วนต่างๆ และกรรมวิธีการผลิตที่เกี่ยวข้อง

สำหรับสารสำคัญในกัญชา คือ สารกลุ่ม cannabinoids นั้น มีมากมายหลายชนิด โดยมีสาร tetrahydrocannabinol (THC) เป็นสารสำคัญที่มีผลต่อการกระตุ้นระบบประสาททำให้เกิดอาการเมา ซึ่งส่วนของกัญชาที่มีสารนี้มากที่สุดก็คือ ช่อดอก ซึ่งจะมีเซลล์ขนของพืชที่เรียกว่า ไทรโคม (trichome) อยู่หนาแน่นในบริเวณช่อดอก โดยไทรโคมที่มีขนาดใหญ่จะพบในส่วนของช่อดอกที่เป้งบานของต้นกัญชาตัวเมีย และลักษณะของไทรโคมนั้นสามารถบอกระยะเวลาที่เหมาะสมต่อการเก็บเกี่ยวช่อดอกที่มีสารสำคัญในปริมาณสูงได้ คือ การเก็บเกี่ยวไทรโคมที่มีลักษณะขุ่นสีนํ้านม (milky trichome) จะเป็นช่วงที่มีปริมาณสาร tetrahydrocannabinol (THC) มากที่สุด แต่ถ้าเก็บเกี่ยวไทรโคมที่มีลักษณะขุ่นสีอำพัน (amber trichome) จะเป็นช่วงที่มีการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน มีการเปลี่ยนแปลงสาร tetrahydrocannabinol (THC) ไปเป็นสาร cannabinol (CBN) แล้ว

นอกจากนี้แล้ว ปริมาณสารสำคัญในแต่ละส่วนของกัญชา จะมีปริมาณมากหรือน้อยแตกต่างกันไป ยังขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมของพื้นที่เพาะปลูก สายพันธุ์ วิธีการปลูก และส่วนของกัญชาที่เลือกนำมาใช้ด้วย รวมถึงกระบวนการหรือวิธีการนำกัญชาไปใช้ประโยชน์ก็ยังมีผลต่อชนิดของสารสำคัญในกัญชาที่จะได้รับด้วย เช่น การใช้ใบสดของกัญชาจะมีสารสำคัญอยู่ในรูปของกรด คือสาร tetrahydrocannabinolic acid (THCA) ปริมาณมาก ซึ่งมีฤทธิ์แก้ปวดได้ดี และไม่มีผลต่อจิตและประสาท แต่ถ้านำใบสดของกัญชาไปผ่านกระบวนการหรือวิธีที่มีความร้อนเกี่ยวข้อง จะทำให้สาร tetrahydrocannabinolic acid (THCA) เปลี่ยนไปเป็นสาร tetrahydrocannabinol (THC) ซึ่งมีผลต่อจิตและประสาทได้ และปริมาณสารหรือชนิดของสารสำคัญยังขึ้นกับตัวทำละลายอีกด้วย กล่าวคือ สาร tetrahydrocannabinolic acid (THCA) และสาร tetrahydrocannabinol (THC) จะมีค่าการละลายในน้ำหรือน้ำมันได้แตกต่างกัน ประเด็นนี้ก็จะมีการผลต่อการที่ผู้ประกอบการหรือประชาชน

ที่นำส่วนของกัญชามาใช้ประโยชน์ว่ามีกระบวนการหรือวิธีที่มีความร้อนเกี่ยวข้องหรือไม่ ความร้อนสูงมากแค่ไหน หรือใช้ตัวทำละลายอะไร เช่น การประกอบอาหารด้วยวิธีต้ม น้ำ ผัดด้วยน้ำมัน หรือใช้กินสด หรืออื่นๆ ซึ่งทุกอย่างจะมีผลต่อปริมาณสารหรือชนิดของสารสำคัญที่จะได้รับจากส่วนของกัญชาที่เลือกใช้

2.4 สรุปการทบทวนวรรณกรรม

โดยสรุป ผู้ประกอบการหรือประชาชนที่จะใช้ประโยชน์จากส่วนของกัญชา จะต้องศึกษาและเลือกใช้ส่วนของกัญชาให้ถูกส่วน ได้รับจากแหล่งผลิตหรือปลูกที่ถูกต้อง และจะให้ดีก็ควรจะทราบถึงคุณภาพของวัตถุดิบหรือส่วนของกัญชาที่จะนำมาใช้ด้วย รวมถึงต้องควบคุมกระบวนการหรือวิธีการแปรรูปหรือใช้ประโยชน์จากส่วนของกัญชาให้ดี เพื่อให้ผู้บริโภคจะได้ใช้ผลิตภัณฑ์ยารักษาโรค ผลิตภัณฑ์สุขภาพ เครื่องสำอาง หรือผลิตภัณฑ์สมุนไพรหรือรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม ได้อย่างปลอดภัยและไม่ก่อให้เกิดโทษกับร่างกาย

บทที่ 3

วิธีวิจัย

1. ขอบเขตการศึกษา

เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ เพื่อศึกษาความระดับความสนใจ ความรู้ความเข้าใจ และความตระหนักของผู้ประกอบการด้านอาหาร และวิสาหกิจชุมชน OTOP ในจังหวัดเชียงใหม่ ต่อประเด็นทางกฎหมาย กรรมวิธีการผลิต และข้อควรระวังต่างๆ ในการผลิตอาหารและเครื่องดื่มน้ำที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ

กลุ่มเป้าหมายของการศึกษา คือ ผู้ประกอบการด้านอาหาร ขนมและเครื่องดื่ม และวิสาหกิจชุมชน OTOP ประเภทอาหาร เครื่องดื่ม ขนม และอาหารดัดแปลง โดยมีพื้นที่การศึกษาคือจังหวัดเชียงใหม่ ทำการสำรวจระหว่างเดือนธันวาคม พ.ศ. 2564 ถึงเดือนมีนาคม พ.ศ. 2565

2. พื้นที่ ประชากร จำนวนขนาดตัวอย่าง และการเลือกตัวอย่าง

พื้นที่การศึกษา : จังหวัดเชียงใหม่

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง :

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการศึกษานี้ มี 2 กลุ่มหลักตามแนวโน้มความสนใจประกอบอาหารจำหน่ายหน้าร้าน และผลิตอาหารเพื่อการจำหน่าย ประกอบด้วย

1) ผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดเชียงใหม่ ที่เป็นสมาชิกของสมาคมร้านอาหารและสถานบันเทิง จังหวัดเชียงใหม่ และสมาชิกชมรมภัตตาคารและร้านอาหารจังหวัดเชียงใหม่ ปัจจุบันมีสมาชิกรวม 367 ร้าน

2) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภท อาหาร เครื่องดื่ม และขนม ประมาณการอยู่ที่ 165 วิสาหกิจชุมชน)

คำนวณขนาดตัวอย่าง โดยใช้สูตร Taro Yamane ดังนี้

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

โดยที่ n = ขนาดกลุ่มตัวอย่าง

N = ขนาดประชากร

e = ค่าคลาดเคลื่อนที่ใช้ในงานวิจัย โดยกำหนดที่ 0.05

ดังนั้น ขนาดตัวอย่างในทั้ง 2 กลุ่ม จึงมีดังนี้

1) กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร มีจำนวน 191 ร้าน โดยคณะผู้วิจัยเพิ่มขนาดตัวอย่างเป็น 200 ร้าน

2) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์ OTOP มีจำนวน 116 วิสาหกิจ โดยคณะผู้วิจัยเพิ่มขนาดตัวอย่างเป็น

120 วิสาหกิจชุมชน

ดังนั้นจึงมีกลุ่มตัวอย่างในการศึกษานี้ทั้งสิ้น 320 คน

เกณฑ์การคัดเลือกผู้เข้าร่วมการวิจัย

1) กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่ม มีเกณฑ์การคัดเลือก ดังนี้

- เป็นเจ้าของร้านอาหาร ขนม และเครื่องดื่ม ที่เป็นสมาชิกของสมาคมร้านอาหารและสถานบันเทิง

จังหวัดเชียงใหม่หรือสมาชิกของชมรมภัตตาคารและร้านอาหารจังหวัดเชียงใหม่

- มีอายุระหว่าง 18-70 ปี

- ประกอบกิจการร้านอาหารและเครื่องดื่มมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี

- สามารถอ่านเขียน ฟังและสื่อสารภาษาไทยได้

- ยินยอม/สมัครใจเข้าร่วมโครงการวิจัย

2) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP มีเกณฑ์การคัดเลือก ดังนี้

- เป็นประธานหรือตัวแทนวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภท อาหาร เครื่องดื่ม และขนม

หรือผลิตภัณฑ์ด้านสมุนไพรในจังหวัดเชียงใหม่

- มีอายุระหว่าง 18-70 ปี

- ก่อตั้งวิสาหกิจชุมชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี

- สามารถอ่านเขียน ฟังและสื่อสารภาษาไทยได้

- ยินยอม/สมัครใจเข้าร่วมโครงการวิจัย

เกณฑ์การคัดออกผู้เข้าร่วมการวิจัย

ผู้เข้าร่วมการวิจัยที่ไม่สามารถให้ข้อมูลได้ครบถ้วนสมบูรณ์

การได้มาซึ่งกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาได้จากการสุ่มอย่างง่าย (simple random sampling) จากรายชื่อสถานประกอบการร้านอาหาร ขนม เครื่องดื่ม และวิสาหกิจชุมชน ที่ผ่านเกณฑ์การคัดเลือก โดยมีรายละเอียดดังนี้

1) กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร ขนม เครื่องดื่ม และสถานบันเทิง ทำการสุ่มอย่างง่าย (simple random sampling) จากรายชื่อสถานประกอบการที่เป็นสมาชิกของสมาคมร้านอาหารและสถานบันเทิงจังหวัดเชียงใหม่ และสมาชิกชมรมภัตตาคารและร้านอาหารจังหวัดเชียงใหม่ จากนั้นทำการติดต่อเพื่อขออนุญาตเก็บข้อมูล

2) กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ทำการสุ่มอย่างง่ายอำเภอที่ตั้งของวิสาหกิจชุมชน จำนวน 10 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง สารภี หางดง แม่ริม สันป่าตอง ดอยสะเก็ด แม่วาง เชียงดาว สันทราย สันกำแพง และทำการคัดเลือกวิสาหกิจชุมชนจากเว็บไซต์ระบบสารสนเทศวิสาหกิจชุมชน กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตรตามเกณฑ์คัดเลือก จากนั้นทำการติดต่อเพื่อขออนุญาตเก็บข้อมูล

ในการเก็บข้อมูลการวิจัย ใช้วิธีการสัมภาษณ์ต่อหน้า หรือส่งแบบสอบถามทางไปรษณีย์ (โดยคณะผู้วิจัยจัดเตรียมซองเอกสารเพื่อการตอบกลับให้) หรือใช้แบบสอบถามออนไลน์ ทั้งนี้ขึ้นกับความสะดวกของกลุ่มตัวอย่าง

3. เครื่องมือ / แบบเก็บข้อมูล

คณะผู้วิจัยได้พัฒนาแบบสอบถามขึ้นตามกรอบเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วยคำถามปลายปิด และคำถามปลายเปิดในส่วนการแสดงความคิดเห็น แบบสอบถามที่พัฒนาขึ้นได้ผ่านการตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา (content validity) จากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน และได้นำไปทดลองใช้กับกลุ่มเป้าหมายที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คนเพื่อประเมินค่าความเที่ยง (reliability) ในข้อคำถามที่เกี่ยวข้องกับความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่าง ได้ค่าสัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบาค=0.784

ทั้งนี้แบบสอบถามประกอบด้วย 5 ส่วนหลัก (ภาคผนวกที่ 2) คือ

- 1) ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ
- 2) ความสนใจในการผลิตอาหารที่มีัญชาเป็นองค์ประกอบ ทั้งรูปแบบการจำหน่ายหน้าร้านและการผลิตเพื่อจำหน่าย และการเตรียมความพร้อมของผู้ประกอบการ
- 3) ความรู้ทางกฎหมายด้านแหล่งที่มาวัตถุดิบและการขออนุญาตผลิต
- 4) ความรู้ด้านกรรมวิธีการผลิตและข้อควรระวังต่างๆ

5) ความคิดเห็นและความตระหนักต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคที่เกี่ยวข้องจากการประกอบอาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ

ในการประเมินความคิดเห็นและความตระหนักต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค มีข้อความให้แสดงความคิดเห็น 9 ข้อ ประกอบด้วย ความเห็นที่เหมาะสมเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค 3 ข้อ คือ ข้อ 4, 5 และ 8 และความเห็นที่ไม่เหมาะสม 6 ข้อ คือ ข้อ 1, 2, 3, 6, 7 และ 9 โดยแบ่งระดับความคิดเห็นเป็น 3 ระดับคือ เห็นด้วย ไม่แน่ใจ และไม่เห็นด้วย และมีเกณฑ์การให้คะแนนความคิดเห็น ดังนี้

- กรณีความเห็นที่เหมาะสมต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

เห็นด้วย	ได้คะแนน	3
ไม่แน่ใจ	ได้คะแนน	2
ไม่เห็นด้วย	ได้คะแนน	1
- กรณีความเห็นที่ไม่เหมาะสมต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

เห็นด้วย	ได้คะแนน	1
ไม่แน่ใจ	ได้คะแนน	2
ไม่เห็นด้วย	ได้คะแนน	3

แบ่งระดับความคิดเห็นเป็น 3 ระดับ ด้วยวิธีการ Absolute scale ดังสูตร

$$\text{ระดับความคิดเห็น} = \frac{\text{พิสัย(คะแนนสูงสุด-คะแนนต่ำสุด)}}{3}$$

ช่วงของระดับทัศนคติ (3)

ซึ่งจะมีช่วงคะแนน ดังนี้

9-14 คะแนน	ระดับทัศนคติที่ควรปรับปรุง
15-20 คะแนน	ระดับทัศนคติปานกลาง
21-27 คะแนน	ระดับทัศนคติที่เหมาะสม

12. การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) นำเสนอเป็น ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ของปัจจัยที่เกี่ยวข้อง กับความสนใจในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม โดยใช้สถิติ chi-square test

13. ประเด็นด้านจริยธรรม

โครงการวิจัยนี้ได้รับการรับรองการพิจารณาจริยธรรมโครงการวิจัย จากสำนักงานคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในคน มหาวิทยาลัยพายัพ เลขที่ COA No.64/056 ลงวันที่ (ภาคผนวกที่ 1)

14. ขั้นตอนการดำเนินงาน

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ (เดือน)					
	1	2	3	4	5	6
1. พัฒนาแบบเก็บข้อมูลการวิจัยและตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	✓					
2. ยื่นขอจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์จากคณะกรรมการ Ethics ของมหาวิทยาลัยพายัพ	✓	✓				
3. ประสานสมาคมร้านอาหารและสถานบันเทิงจังหวัดเชียงใหม่และชมรมภัตตาคารและร้านอาหารจังหวัดเชียงใหม่เพื่อขออนุญาตเก็บข้อมูล และคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างตามเกณฑ์การคัดเลือก			✓			
4. สุ่มอำเภอที่ตั้งของวิสาหกิจชุมชนจำนวน 10 อำเภอ คัดเลือกวิสาหกิจชุมชนตามเกณฑ์การคัดเลือก และติดต่อเพื่อขออนุญาตเก็บข้อมูล			✓			
4. เก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างด้วยการสัมภาษณ์ หรือการส่งแบบสอบถามทางไปรษณีย์ หรือแบบสอบถามออนไลน์			✓	✓		
5. กรอกข้อมูลลงในโปรแกรมคอมพิวเตอร์ และวิเคราะห์ข้อมูล					✓	
6. จัดประชุมเพื่อนำเสนอข้อมูลผลการศึกษากลับและถ่ายทอดองค์ความรู้ สู่หน่วยงานที่ดูแล อาทิ สมาคมร้านอาหารฯ วิสาหกิจชุมชน และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ และร่วมนำเสนอแนวทางการป้องกันปัญหา					✓	

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ (เดือน)					
	1	2	3	4	5	6
7. จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์และตีพิมพ์เผยแพร่ผลการวิจัย						✓

บทที่ 4

ผลการศึกษา

ในระหว่างเดือนธันวาคม พ.ศ. 2564 ถึง เดือนมีนาคม พ.ศ. 2565 ได้ทำการเก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่างจำนวนทั้งสิ้น 320 คน ประกอบด้วย กลุ่มผู้ประกอบการ 192 คน (ร้อยละ 60.0) และวิสาหกิจชุมชน 128 คน (ร้อยละ 40.0)

ในกลุ่มผู้ประกอบการพบว่าส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร ภัตตาคาร ร้อยละ 53.1 ผู้ประกอบการร้านขนม ร้อยละ 22.9 และผู้ประกอบการร้านกาแฟ และเครื่องดื่มต่างๆ ร้อยละ 20.8 ตามลำดับ (ตารางที่ 1) โดยส่วนใหญ่มีสถานที่ตั้งร้านอยู่ในเขตอำเภอเมือง ร้อยละ 66.7 อำเภอสันทราย ร้อยละ 9.4 อำเภอสารภี ร้อยละ 8.3 และอำเภอหางดง ร้อยละ 4.7 ตามลำดับ (ตารางที่ 2) ในขณะที่ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนนั้นมาจากอำเภอสารภี ร้อยละ 21.1 อำเภอสันป่าตอง ร้อยละ 17.3 อำเภอหางดงและแม่อริม ร้อยละ 13.3 และอำเภอเมือง ร้อยละ 12.5 ตามลำดับ (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 1 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามประเภทของการประกอบการ (N=320)

ประเภทของกลุ่มตัวอย่าง	จำนวน	ร้อยละ
ผู้ประกอบการ	192	60.0
ร้านอาหาร ภัตตาคาร	102	53.1
ร้านขนม ขนมปัง เบเกอรี่	44	22.9
ร้านกาแฟ และเครื่องดื่มต่างๆ	40	20.8
สถานบันเทิง รวมร้านเบียร์ ร้านจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ภายในร้าน	6	3.1
วิสาหกิจชุมชน (ผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ฯลฯ)	128	40.0
รวม	320	100.0

ตารางที่ 2 สถานที่ตั้งร้านของผู้ประกอบการร้านอาหาร ร้านขนม ร้านกาแฟและเครื่องดื่มและสถานบันเทิง
(N=192)

อำเภอ	จำนวน	ร้อยละ
เมือง	128	66.7
สันทราย	18	9.4
สารภี	16	8.3
หางดง	9	4.7
แม่ริม	7	3.6
สันกำแพง	5	2.6
ดอยสะเก็ด	5	2.6
เชียงใหม่	1	0.5
แม่แตง	1	0.5
แม่วาง	1	0.5
ไชยปราการ	1	0.5
รวม	192	100.0

ตารางที่ 3 สถานที่ตั้งของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มตัวอย่าง (N=128)

อำเภอ	จำนวน	ร้อยละ
สารภี	27	21.1
สันป่าตอง	22	17.2
หางดง	17	13.3
แม่ริม	17	13.3
เมือง	16	12.5
ดอยสะเก็ด	11	8.6

อำเภอ	จำนวน	ร้อยละ
แม่วาง	5	3.9
เชียงดาว	5	3.9
สันทราย	4	3.1
สันกำแพง	4	3.1
รวม	128	100.0

4.1 คุณลักษณะทางประชากรของกลุ่มตัวอย่าง

พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 64.1 มีอายุระหว่าง 19-78 ปี มีอายุเฉลี่ยที่ 45 ปี และกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 31-40 ปี (ร้อยละ 27.5) และ 41-50 ปี (ร้อยละ 24.1) ตามลำดับ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ดำเนินธุรกิจมาแล้ว 3-5 ปี (ร้อยละ 30.0) ดำเนินธุรกิจมาแล้ว 1-2 ปี (ร้อยละ 27.8) และดำเนินธุรกิจมาแล้ว 6-10 ปี (ร้อยละ 23.8) ตามลำดับ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีจำนวนพนักงาน/สมาชิก 6-10 คน (ร้อยละ 32.8) มีพนักงาน/สมาชิก 1-2 คน (ร้อยละ 26.9) และมีพนักงาน/สมาชิก 3-5คน (ร้อยละ 20.6) ตามลำดับ (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 คุณลักษณะทางประชากรของกลุ่มตัวอย่าง (N=320)

คุณลักษณะทางประชากร	จำนวน	ร้อยละ	
เพศ			
ชาย	115	35.9	
หญิง	205	64.1	
ช่วงอายุ (ปี)			min 19 ปี
19-30	49	15.3	max 78 ปี
31-40	88	27.5	mean(SD) 44.63(12.78)
41-50	77	24.1	
51-60	65	20.3	

คุณลักษณะทางประชากร	จำนวน	ร้อยละ	
60 ปีขึ้นไป	41	12.8	
ระยะเวลาที่ดำเนินธุรกิจ (ปี)			min 1 ปี
1-2 ปี	89	27.8	max 35 ปี
3-5 ปี	96	30.0	mean(SD) 7.02(6.86)
6-10 ปี	76	23.8	
11-20 ปี	43	13.4	
20 ปีขึ้นไป	16	5.0	
จำนวนพนักงาน/สมาชิก (คน)			min 1 คน
1-2 คน	86	26.9	max 150 คน
3-5 คน	66	20.6	mean(SD) 8.27(11.33)
6-10 คน	105	32.8	
11-20 คน	42	13.1	
21-50 คน	17	5.3	
50 คนขึ้นไป	4	1.2	

4.2 การมีผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมในปัจจุบัน

เมื่อสอบถามถึงการมีผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมในปัจจุบัน ในกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร ขนม เครื่องดื่มนั้นพบว่าในปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมเพียง 16 ร้าน (ร้อยละ 8.3) โดยส่วนใหญ่เป็นการปรุงเป็นอาหาร ขนม เพื่อจำหน่ายในร้านจำนวน 9 ร้าน (ร้อยละ 56.3) ทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เพื่อจำหน่ายในร้านและส่งจำหน่ายทั่วไป, และทำเป็นเครื่องดื่มหรือผสมในเครื่องดื่มเพื่อจำหน่ายให้แก่ลูกค้าที่สั่งเข้ามาจำนวน 4 ร้าน (ร้อยละ 25.0) ตามลำดับ (ตารางที่ 5)

ในขณะที่ ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนนั้นมีผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมในปัจจุบันเพียง 7 แห่ง (ร้อยละ 5.5) และส่วนใหญ่ทำเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรือผสมในเครื่องดื่มเพื่อจำหน่ายให้แก่ลูกค้าที่สั่งเข้ามาจำนวน 4

ร้าน (ร้อยละ 57.1) ปรงเป็นอาหาร ขนม เพื่อจำหน่ายให้แก่ลูกค้าที่สั่งเข้ามาและทำเป็นเครื่องดื่มหรือผสมในเครื่องดื่ม เพื่อจำหน่ายในวิสาหกิจชุมชน จำนวน 4 แห่ง (ร้อยละ 42.9) ตามลำดับ (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 5 การมีผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีลูกค้าเป็นส่วนผสมในร้านของผู้ประกอบการ (N=192)

การมีผลิตภัณฑ์	จำนวน	ร้อยละ
ไม่มี	176	91.7
มี	16	8.3
โดย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
ปรงเป็นอาหาร ขนม เพื่อจำหน่ายในร้านของท่าน	9	56.3
ปรงเป็นอาหาร ขนม เพื่อจำหน่ายให้แก่ลูกค้าที่สั่งเข้ามา	4	25.0
ทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เพื่อจำหน่ายในร้านและส่งจำหน่ายทั่วไป	4	25.0
ทำเป็นเครื่องดื่มหรือผสมในเครื่องดื่ม เพื่อจำหน่ายในร้านของท่าน	3	18.7
ทำเป็นเครื่องดื่มหรือผสมในเครื่องดื่ม เพื่อจำหน่ายให้แก่ลูกค้าที่สั่งเข้ามา	4	25.0

ตารางที่ 6 การมีผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีลูกค้าเป็นส่วนผสมของวิสาหกิจชุมชน (N=128)

การมีผลิตภัณฑ์	จำนวน	ร้อยละ
ไม่มี	121	94.5
มี	7	5.5
โดย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
ปรงเป็นอาหาร ขนม เพื่อจำหน่ายให้แก่ลูกค้าที่สั่งเข้ามา	3	42.9
ทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เพื่อจำหน่ายในร้านและส่งจำหน่ายทั่วไป	2	28.6
ทำเป็นเครื่องดื่มหรือผสมในเครื่องดื่ม เพื่อจำหน่ายในร้านของท่าน	3	42.9
ทำเป็นเครื่องดื่มหรือผสมในเครื่องดื่ม เพื่อจำหน่ายให้แก่ลูกค้าที่สั่งเข้ามา	4	57.1
ทำเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม เพื่อจำหน่ายในร้านและส่งจำหน่ายทั่วไป	1	14.3

4.3 ความสนใจในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม

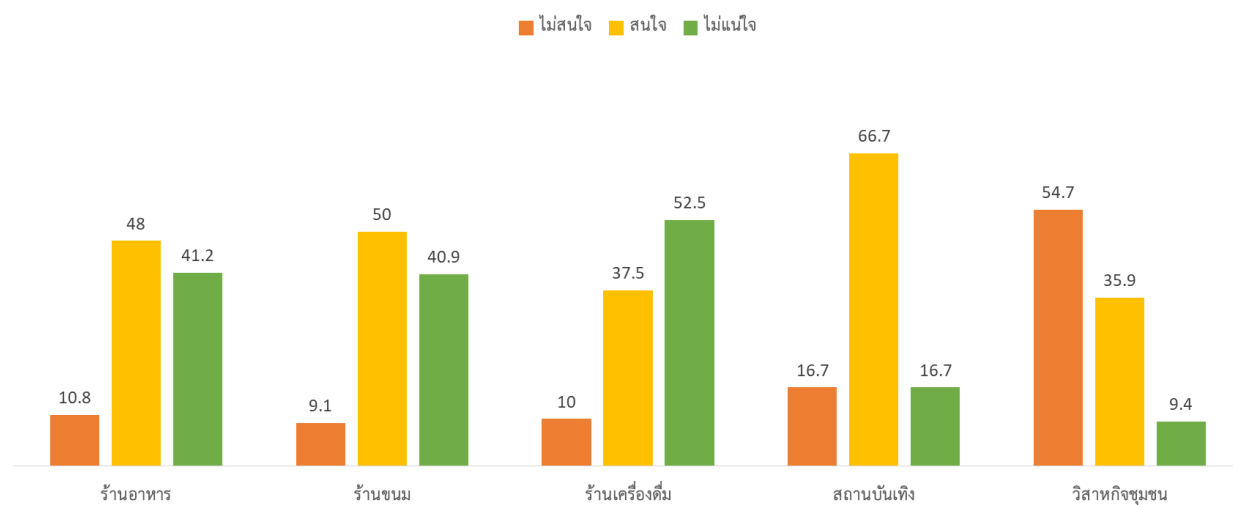
พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความสนใจในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมมากถึงร้อยละ 42.5 ไม่แน่ใจและอาจสนใจทำธุรกิจนี้ในอนาคต ร้อยละ 29.4 และมีเพียงร้อยละ 28.1 ที่ไม่สนใจเลย และเมื่อจำแนกกลุ่มตัวอย่างตามการประกอบการจะพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร ขนม กาแฟและเครื่องดื่มมีความสนใจในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมมากกว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชน (ร้อยละ 46.9 และ 35.9 ตามลำดับ) นอกจากนี้ยังมีแนวโน้มที่อาจจะทำธุรกิจนี้ในอนาคตมากกว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยพบว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนแสดงความคิดเห็นว่าไม่สนใจมากถึงร้อยละ 54.7 ในขณะที่กลุ่มผู้ประกอบการแสดงความคิดเห็นว่าไม่สนใจเพียงร้อยละ 10.4 (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 7 ความสนใจในการผลิตอาหาร ขนม เครื่องดื่ม ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมของกลุ่มตัวอย่าง

ประเภทผู้ประกอบการ	จำนวน	ร้อยละ
ร้านอาหาร ขนม กาแฟและเครื่องดื่ม (n=192)		
ไม่สนใจ	20	10.4
สนใจ	90	46.9
ไม่แน่ใจ อาจสนใจทำธุรกิจในอนาคต	82	42.7
วิสาหกิจชุมชน (n=208)		
ไม่สนใจ	70	54.7
สนใจ	46	35.9
ไม่แน่ใจ อาจสนใจทำธุรกิจในอนาคต	12	9.4
รวม (n=320)		
ไม่สนใจ	90	28.1
สนใจ	136	42.5
ไม่แน่ใจ อาจสนใจทำธุรกิจในอนาคต	94	29.4

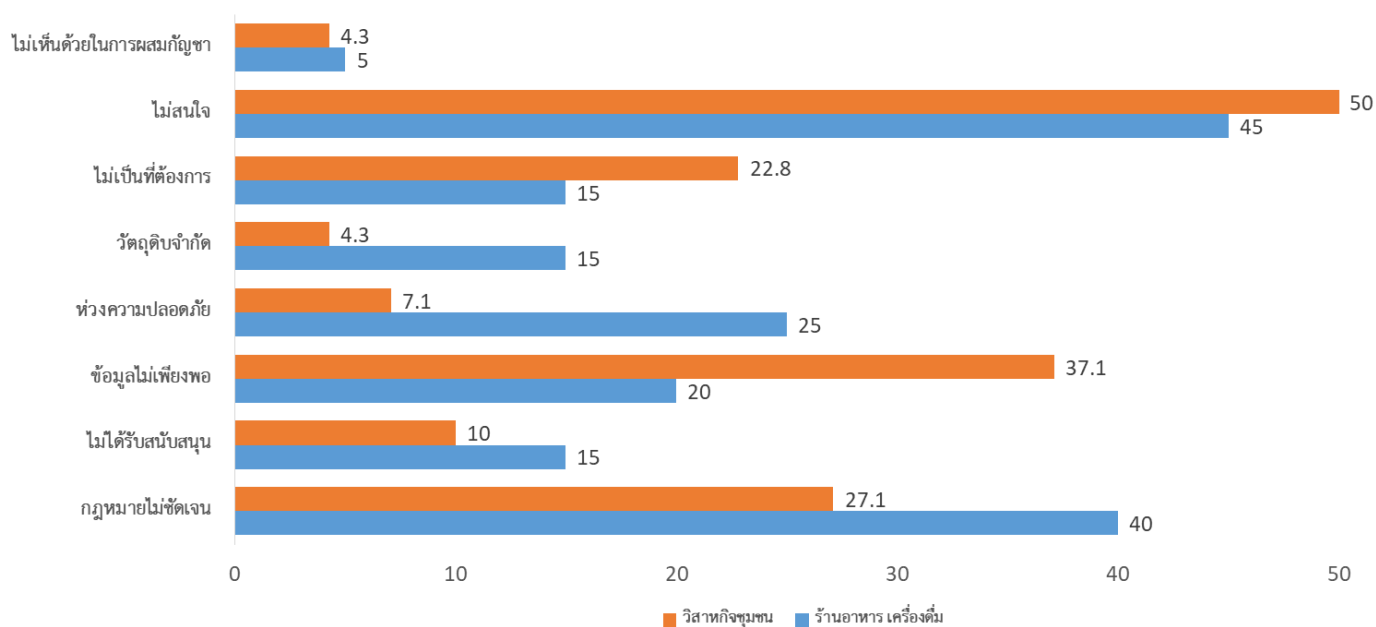
เมื่อจำแนกการประกอบการออกเป็นกลุ่มย่อยๆ จะพบว่า ผู้ประกอบการในกลุ่มสถานบันเทิงมีความสนใจสูงสุด (ร้อยละ 66.7) ตามมาด้วยผู้ประกอบการร้านขนม, ร้านอาหาร และร้านเครื่องดื่ม (ร้อยละ 50.0, 48.0 และ 37.5 ตามลำดับ) (รูปที่ 1)

รูปที่ 1 ความสนใจในการผลิตอาหาร ขนม เครื่องดื่ม ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมจำแนกตามประเภทของกลุ่มตัวอย่าง



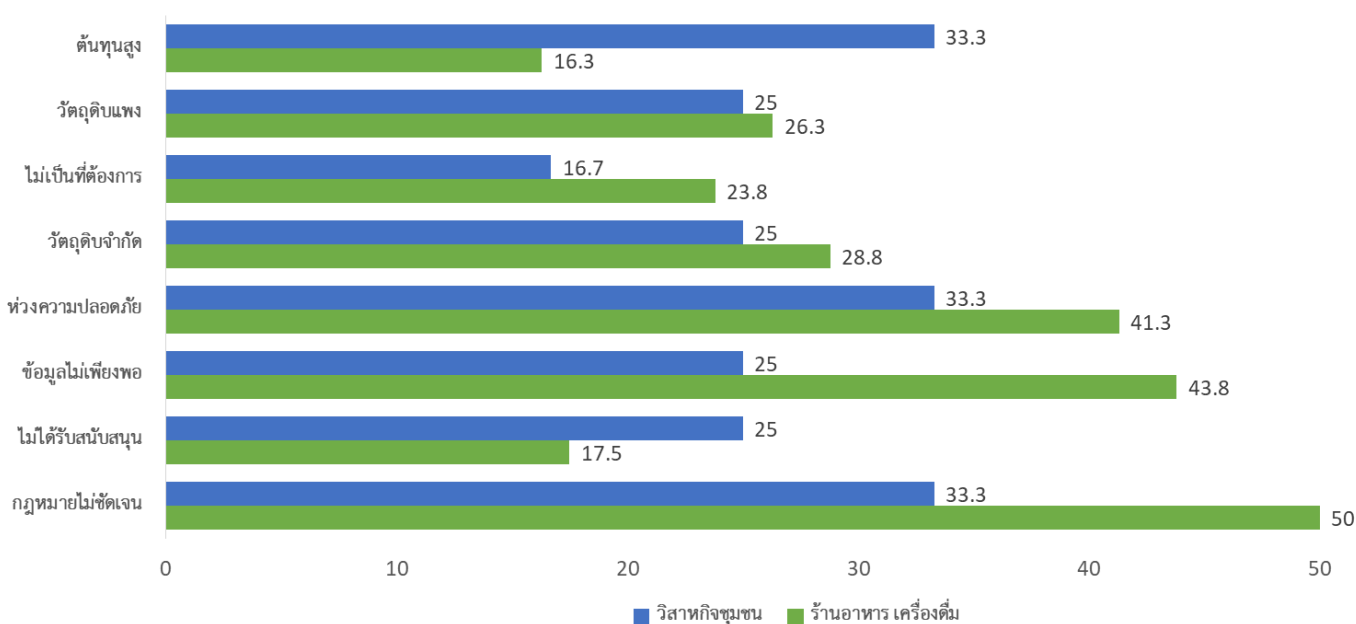
เหตุผลหลักของกลุ่มผู้ประกอบการที่**ไม่สนใจ**ผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม นั้นคือ ไม่สนใจทำธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับกัญชาอยู่แล้ว (ร้อยละ 45.0) เห็นว่ากฎหมายที่เกี่ยวข้องในปัจจุบันยังไม่ชัดเจนหรือมีความยุ่งยาก (ร้อยละ 40.0) และกังวลถึงความปลอดภัยในการผสมส่วนของกัญชาลงในอาหาร ขนม หรือเครื่องดื่ม (ร้อยละ 25.0) ตามลำดับ ในขณะที่ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่แสดงความเห็นว่าไม่สนใจ มีเหตุผลหลักคือ ไม่สนใจทำธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับกัญชาอยู่แล้ว (ร้อยละ 50.0) เห็นว่าข้อมูลที่มีไม่เพียงพอในการตัดสินใจประกอบธุรกิจ (ร้อยละ 37.1) เห็นว่ากฎหมายที่เกี่ยวข้องในปัจจุบันยังไม่ชัดเจนหรือมีความยุ่งยาก (ร้อยละ 27.1) และเห็นว่าผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมยังไม่เป็นที่ต้องการของตลาดในปัจจุบัน (ร้อยละ 22.8) ตามลำดับ (รูปที่ 2)

รูปที่ 2 ร้อยละของเหตุผลของกลุ่มตัวอย่างที่ไม่สนใจผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม



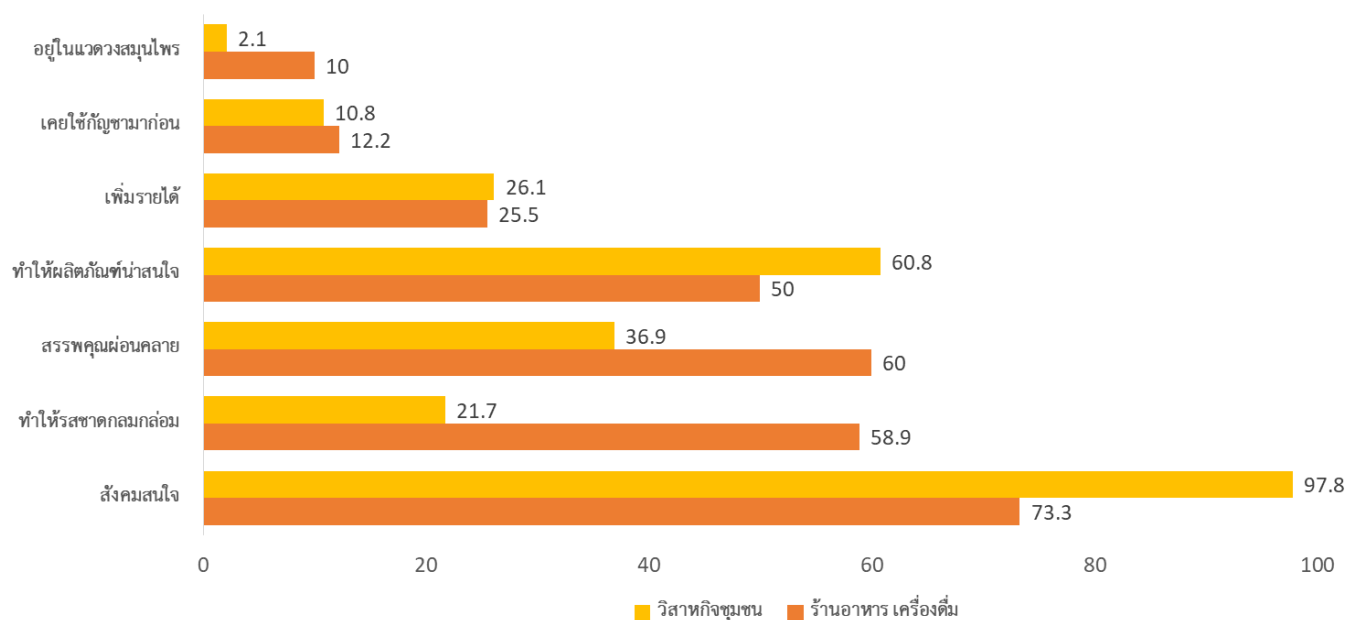
เหตุผลหลักของกลุ่มผู้ประกอบการที่**ไม่แน่ใจ**ผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม นั้นคือ เห็นว่ากฎหมายที่เกี่ยวข้องในปัจจุบันยังไม่ชัดเจนหรือมีความยุ่งยาก (ร้อยละ 50.0) เห็นว่าข้อมูลที่มีไม่เพียงพอในการตัดสินใจประกอบธุรกิจ (ร้อยละ 43.8) กังวลถึงความปลอดภัยในการผสมส่วนของกัญชาลงในอาหาร ขนม หรือเครื่องดื่ม (ร้อยละ 41.3) และเห็นว่าแหล่งวัตถุดิบของกัญชาในปัจจุบันมีจำกัด (ร้อยละ 28.8) ตามลำดับ ในขณะที่ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่แสดงความเห็นว่าไม่แน่ใจ มีเหตุผลหลักคือ เห็นว่ากฎหมายที่เกี่ยวข้องในปัจจุบันยังไม่ชัดเจนหรือมีความยุ่งยาก (ร้อยละ 33.3) ต้นทุนในการผลิตสูง (ร้อยละ 33.3) และกังวลถึงความปลอดภัยในการผสมส่วนของกัญชาลงในอาหาร ขนม หรือเครื่องดื่ม (ร้อยละ 33.3) ตามลำดับ (รูปที่ 3)

รูปที่ 3 ร้อยละของเหตุผลของกลุ่มตัวอย่างที่ไม่แน่ใจที่จะผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม



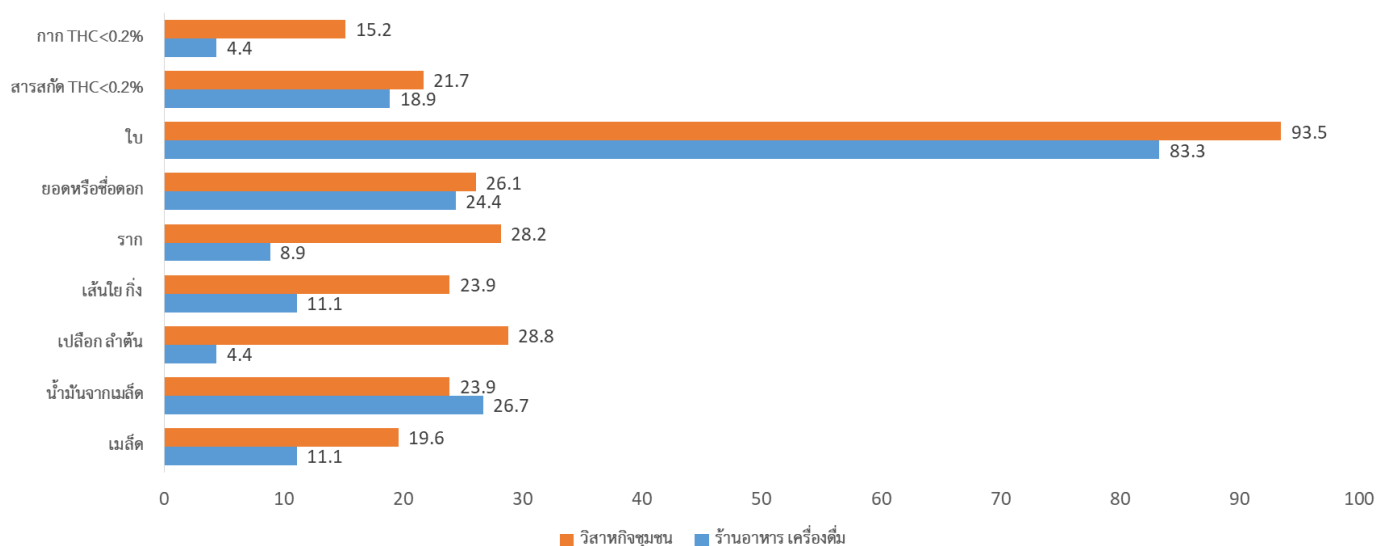
เหตุผลหลักของกลุ่มผู้ประกอบการที่สนใจผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมนั้น คือ เห็นว่าสังคมไทยกำลังให้ความสนใจเรื่องการนำกัญชามาเป็นส่วนผสมในอาหารหรือเครื่องดื่ม (ร้อยละ 73.3) สนใจสรรพคุณของกัญชาด้านความผ่อนคลาย (ร้อยละ 60.0) สนใจสรรพคุณของกัญชาที่ทำให้อาหารมีรสชาติกลมกล่อม (ร้อยละ 58.9) และเห็นว่าจะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่มีความน่าสนใจเพิ่มขึ้น (ร้อยละ 50.0) ตามลำดับ ในขณะที่ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่แสดงความเห็นว่าสนใจ มีเหตุผลหลักคือ เห็นว่าสังคมไทยกำลังให้ความสนใจเรื่องการนำกัญชามาเป็นส่วนผสมในอาหารหรือเครื่องดื่ม (ร้อยละ 97.8) เห็นว่าจะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่มีความน่าสนใจเพิ่มขึ้น (ร้อยละ 60.8) และสนใจสรรพคุณของกัญชาด้านความผ่อนคลาย (ร้อยละ 36.9) ตามลำดับ (รูปที่ 4)

รูปที่ 4 ร้อยละของเหตุผลของกลุ่มตัวอย่างที่สนใจผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม



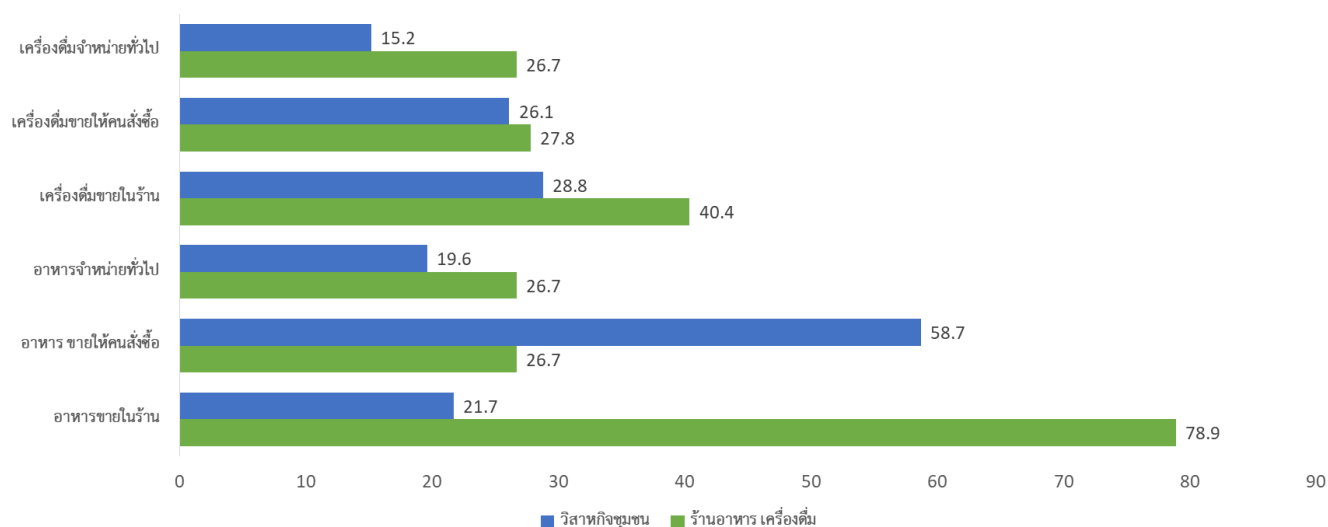
ในกลุ่มตัวอย่างที่สนใจจะผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมนั้น วิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการส่วนใหญ่สนใจใช้ส่วนของใบซึ่งไม่มียอดหรือช่อดอกติดมาด้วย (ร้อยละ 93.5 และ 83.3 ตามลำดับ) ซึ่งถือเป็นส่วนของกัญชาที่สามารถใช้ได้โดยไม่จัดเป็นยาเสพติดให้โทษประเภทที่ 5 อย่างไรก็ตามพบว่าวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการส่วนหนึ่งมีความสนใจที่จะใช้ยอดหรือช่อดอก (ร้อยละ 26.1 และ 24.4) ซึ่งปัจจุบันยังจัดเป็นยาเสพติดให้โทษประเภทที่ 5 ที่ไม่สามารถนำมาผสมในผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม หรือเครื่องดื่มได้ (รูปที่ 5)

รูปที่ 5 ร้อยละของส่วนของกัญชาที่กลุ่มตัวอย่างสนใจนำมาผสมในอาหาร ขนม หรือเครื่องดื่ม



ในกลุ่มตัวอย่างที่สนใจจะผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมนั้น พบว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่สนใจใช้ส่วนของกัญชาไปปรุงเป็นอาหาร ขนม เพื่อจำหน่ายในร้าน และทำเป็นเครื่องดื่มหรือผสมในเครื่องดื่มเพื่อจำหน่ายในร้านของตนเองเป็นหลัก (ร้อยละ 78.9 และ 40.4 ตามลำดับ) ในขณะที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสนใจที่จะนำส่วนของกัญชาไปปรุงเป็นอาหาร ขนม เพื่อส่งจำหน่ายให้แก่ลูกค้าที่สั่งซื้อเข้ามา และทำเป็นเครื่องดื่มหรือผสมในเครื่องดื่มเพื่อจำหน่ายในวิสาหกิจชุมชนของตนเอง (ร้อยละ 58.7 และ 28.8 ตามลำดับ) (รูปที่ 6)

รูปที่ 6 ร้อยละของรูปแบบการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมในกลุ่มตัวอย่างที่สนใจ



อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาถึงการเตรียมความพร้อมในการนำส่วนของกัญชามาใช้ประโยชน์ในทางธุรกิจของกลุ่มตัวอย่างที่สนใจ พบว่าส่วนใหญ่ยังไม่มีเตรียมการ (ร้อยละ 68.4) นอกจากนี้พบว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่สนใจมีการเตรียมการมากกว่ากลุ่มผู้ประกอบการ (ร้อยละ 43.5 และ 25.6 ตามลำดับ) (ตารางที่ 8)

ตารางที่ 8 การเตรียมการของผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชนที่สนใจผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม (N=136)

การเตรียมความพร้อมของกลุ่มตัวอย่างที่สนใจ	จำนวน	ร้อยละ
ผู้ประกอบการร้านอาหาร ขนม เครื่องดื่ม		
ยังไม่ได้เตรียมการ	67	74.4
เตรียมการแล้ว	23	25.6
วิสาหกิจชุมชน		
ยังไม่ได้เตรียมการ	26	56.5
เตรียมการแล้ว	20	43.5
รวม		
ยังไม่ได้เตรียมการ	93	68.4
เตรียมการแล้ว	43	31.6

4.4 ปัจจัยที่มีผลต่อความสนใจในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม

เมื่อวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างคุณลักษณะทางประชากรและประเภทของการประกอบการ กับความสนใจในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม โดยใช้สถิติ chi-square test พบว่า **ปัจจัยด้านเพศ ช่วงอายุ และประเภทของการประกอบการ มีความสัมพันธ์กับความสนใจในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม (p-value<0.05)** (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 9 ปัจจัยที่มีผลต่อความสนใจในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม (N=136)

ปัจจัย	ระดับความสนใจ			X ²	p-value
	ไม่สนใจ n(%)	สนใจ n(%)	ไม่แน่ใจ n(%)		
เพศ				7.394	0.025**
ชาย	40(34.8)	55(44.3)	24(20.9)		
หญิง	50(24.4)	85(41.5)	70(34.1)		
ช่วงอายุ (ปี)				65.575	<0.001**
19-30	8(16.3)	19(38.8)	22(44.9)		
31-40	7(8.0)	43(48.9)	38(43.2)		
41-50	21(27.3)	34(44.2)	22(28.6)		
51-60	27(41.5)	27(41.5)	11(16.9)		
60 ปีขึ้นไป	27(65.9)	13(31.7)	1(2.4)		
ระยะเวลาที่ดำเนินธุรกิจ (ปี)				12.055	0.149
1-2 ปี	22(22.5)	35(39.5)	34(38.2)		
3-5 ปี	27(28.1)	43(44.8)	26(27.1)		
6-10 ปี	24(31.6)	36(47.4)	16(21.1)		
11-20 ปี	17(39.5)	13(30.2)	13(30.2)		
20 ปีขึ้นไป	2(12.5)	9(56.2)	5(31.2)		
ประเภทของกลุ่มตัวอย่าง				84.730	<0.001**
ผู้ประกอบการร้าน	20(10.4)	90(46.9)	82(42.7)		

ปัจจัย	ระดับความสนใจ			X ²	p-value
	ไม่สนใจ n(%)	สนใจ n(%)	ไม่แน่ใจ n(%)		
วิสาหกิจชุมชน	70(54.7)	46(35.9)	12(9.4)		

4.5 ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม

คณะผู้วิจัยได้กำหนดกรอบความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมเป็น 2 กลุ่มคือ 1) ความรู้ทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องและ 2) ความรู้ด้านกรรมวิธีการผลิตและข้อควรระวังต่างๆ โดยสอบถามเฉพาะกลุ่มตัวอย่างที่แสดงความเห็นว่าสนใจ และไม่แน่ใจ อาจสนใจทำธุรกิจในอนาคต เพื่อประเมินความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการทั้ง 2 กลุ่ม ทั้งนี้คำถามในแต่ละข้อเป็นประเด็นสำคัญที่ผู้ประกอบการต้องรู้ จึงทำการวิเคราะห์เป็นรายข้อและไม่มีการรวมคะแนนเพื่อวัดระดับความรู้ของกลุ่มตัวอย่าง โดยพบว่า

4.5.1 ความรู้ทางกฎหมาย ด้านแหล่งที่มาวัตถุดิบและการส่วนของกัญชาที่สามารถใช้ได้

จากข้อมูลในตารางที่ 10 พบว่า

- 1) กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 12.6 เข้าใจว่าสามารถนำทุกส่วนของกัญชามาใช้ประโยชน์ได้โดยไม่จัดเป็นยาเสพติด ในขณะที่มีร้อยละ 29.1 ตอบว่าไม่ทราบ
- 2) กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 8.3 เข้าใจว่าปัจจุบันสามารถใช้ยอดหรือช่อดอกมาใช้ประโยชน์โดยไม่จัดเป็นยาเสพติด ในขณะที่มีร้อยละ 15.6 ตอบว่าไม่ทราบ
- 3) กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 23.9 มีความเข้าใจผิดถึงแหล่งที่มาของส่วนของกัญชาที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ในขณะที่มีมากถึงร้อยละ 30.9 ตอบว่าไม่ทราบ
- 4) กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 7.4 เข้าใจว่าปัจจุบันการนำช่อดอกกัญชามาใช้ประโยชน์โดยไม่ได้รับอนุญาตนั้น ไม่มีความผิดตามพระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ ในขณะที่มีมากถึงร้อยละ 41.7 ตอบว่าไม่ทราบ

ตารางที่ 10 ความรู้ทางกฎหมาย ด้านแหล่งที่มาวัตถุดิบและส่วนของกัญชาที่สามารถใช้ได้ ของกลุ่มตัวอย่าง (N=230)

ข้อความคำถาม	ผู้ประกอบการ (n=172)		วิสาหกิจชุมชน (n=58)		รวม (n=230)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ส่วนใดของกัญชาที่อนุญาตให้นำมาใช้ประโยชน์ โดยไม่จัดเป็นยาเสพติด						
- สามารถนำบางส่วนของกัญชามาใช้ประโยชน์ได้ (ถูก)	90	52.3	44	75.9	134	58.3
- สามารถนำทุกส่วนของกัญชามาใช้ประโยชน์ได้ (ผิด)	27	15.7	2	3.4	29	12.6
- ไม่ทราบ	55	32.0	12	20.7	67	29.1
2. ส่วนใดบ้างของกัญชาจากแหล่งผลิตที่ถูกกฎหมายที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ประโยชน์โดยไม่เป็นยาเสพติด						
- ส่วนต่างๆ ยกเว้นยอดหรือช่อดอก, สารสกัดหรือกากที่มี THC≤0.2% โดยน้ำหนัก (ถูก)	130	75.6	45	77.6	175	76.1
- ยอดหรือช่อดอก (ผิด)	15	8.7	4	6.9	19	8.3
- ไม่ทราบ	27	15.7	9	15.5	36	15.6
3. การนำส่วนของกัญชามาใช้ประโยชน์ จะต้องมาจากแหล่งใด						
- แหล่งปลูกในไทยเฉพาะที่ได้รับอนุญาตปลูกเท่านั้น (ถูก)	71	41.3	33	56.9	104	45.2
- แหล่งใดก็ได้ทั้งในประเทศและต่างประเทศ, แหล่งปลูกทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ได้รับอนุญาต (ผิด)	47	27.3	8	13.8	55	23.9

ข้อความคำถาม	ผู้ประกอบการ (n=172)		วิสาหกิจชุมชน (n=58)		รวม (n=230)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
- ไม่ทราบ	54	31.4	17	29.3	71	30.9
4.การนำข่อดอกกัญชามาใช้ประโยชน์โดยไม่ได้รับอนุญาต มีความผิดหรือไม่						
- ผิดตามพระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ (ถูก)	87	50.6	30	51.7	117	50.9
- ไม่มี ความผิด (ผิด)	14	8.1	3	5.2	17	7.4
- ไม่ทราบ	71	41.3	25	43.1	96	41.7

4.5.2 ความรู้ด้านกรรมวิธีการผลิตและข้อควรระวังต่างๆ

จากข้อมูลในตารางที่ 11 พบว่า

- 1) กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 2.2 เข้าใจว่าปริมาณและสารสำคัญของกัญชา ไม่ขึ้นกับส่วนของกัญชาที่นำมาใช้ ปริมาณของกัญชาที่นำมาใช้ และกรรมวิธีการนำกัญชามาใช้ ในขณะที่มีมากถึงร้อยละ 39.6 ที่ตอบว่าไม่ทราบในประเด็นดังกล่าว
- 2) กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 39.1 เข้าใจว่าไม่ต้องระวังการปนเปื้อนสารโลหะหนัก ในขณะที่มีมากถึงร้อยละ 50.9 ที่ตอบว่าไม่ทราบ
- 3) กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 5.7 เข้าใจว่าไม่ต้องระวังการปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ในขณะที่มีมากถึงร้อยละ 50.4 ที่ตอบว่าไม่ทราบ
- 4) กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 8.7 เข้าใจว่าไม่ต้องระวังการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในขณะที่มีมากถึงร้อยละ 50.9 ที่ตอบว่าไม่ทราบ
- 5) กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 10.9 เข้าใจว่าการปรุงอาหารหรือเครื่องดื่มที่ใช้ความร้อนระดับต่างๆ **ไม่มีผลต่อ** สารสำคัญในกัญชา ในขณะที่มีมากถึงร้อยละ 51.3 ที่ตอบว่าไม่ทราบ

- 6) กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 10.9 เข้าใจว่าการผลิต/การปรุง ที่ใช้น้ำหรือน้ำมัน **ไม่มีผล**ต่อสารสำคัญในกัญชา
ในขณะที่มีมากถึงร้อยละ 53.0 ที่ตอบว่าไม่ทราบ

ตารางที่ 11 ความรู้ด้านกรรมวิธีการผลิตและข้อควรระวังต่างๆของกลุ่มตัวอย่าง (N=230)

ข้อความคำถาม	ผู้ประกอบการ (n=172)		วิสาหกิจชุมชน (n=58)		รวม (n=230)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1.ปริมาณและสารสำคัญของกัญชา ขึ้นอยู่กับสิ่งใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)						
- ส่วนของกัญชาที่นำมาใช้ (ถูก)	85	49.4	23	39.6	108	46.9
- ปริมาณของกัญชาที่นำมาใช้ (ถูก)	74	43.0	23	39.6	97	42.1
- กรรมวิธีการนำกัญชามาใช้ (ถูก)	60	34.9	27	46.6	87	37.8
- ไม่ขึ้นกับสิ่งใดเลย (ผิด)	5	2.9	0	0.0	5	2.2
- ไม่ทราบ	63	36.6	28	48.3	91	39.6
2.ต้องระมัดระวังการปนเปื้อนสารโลหะหนัก เช่นปรอท ตะกั่ว แคดเมียม สารหนู หรือไม่						
- ต้องระวัง (ถูก)	62	36.0	28	48.3	23	10.0
- ไม่ต้องระวัง (ผิด)	20	11.6	3	5.2	90	39.1
- ไม่ทราบ	90	52.3	27	48.6	117	50.9
3.ต้องระมัดระวังการปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืชหรือไม่						
- ต้องระวัง (ถูก)	70	40.7	31	53.4	101	43.9
- ไม่ต้องระวัง (ผิด)	10	5.8	3	5.2	13	5.7
- ไม่ทราบ	92	53.5	24	41.4	116	50.4
4.ต้องระมัดระวังการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่มีโทษหรือไม่						

ข้อความคำถาม	ผู้ประกอบการ (n=172)		วิสาหกิจชุมชน (n=58)		รวม (n=230)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
- ต้องระวัง (ถูก)	66	38.4	27	46.6	93	40.4
- ไม่ต้องระวัง (ผิด)	15	8.7	5	8.6	20	8.7
- ไม่ทราบ	91	52.9	26	44.8	117	50.9
5.การปรุงอาหารหรือเครื่องต้มที่ใช้ความร้อนระดับ ต่างๆมีผลต่อสารสำคัญในกัญชาหรือไม่						
- มี (ถูก)	67	39.0	20	34.5	87	37.8
- ไม่มี (ผิด)	21	12.2	4	6.9	25	10.9
- ไม่ทราบ	84	48.8	34	58.6	118	51.3
6.การผลิต/การปรุง ที่ใช้น้ำหรือน้ำมัน มีผลต่อ สารสำคัญในกัญชาหรือไม่						
- มี (ถูก)	73	42.4	20	34.5	93	40.4
- ไม่มี (ผิด)	11	6.4	4	6.9	15	6.5
- ไม่ทราบ	88	51.2	34	58.6	122	53.0

4.6 ความคิดเห็นและความตระหนักต่อการใช้ส่วนของกัญชาในการประกอบอาหารหรือเครื่องต้ม

ในการสอบถามความคิดเห็นและความตระหนักต่อการใช้ส่วนของกัญชาในการประกอบอาหารหรือเครื่องต้มของกลุ่มตัวอย่างทั้ง 230 คน เพื่อประเมินความคิดเห็นและความตระหนักต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ด้วยข้อความเพื่อแสดงความเห็น 9 ข้อ ประกอบด้วยความเห็นที่เหมาะสมเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค 3 ข้อ คือ ข้อ 4, 5 และ 8 และความเห็นที่ไม่เหมาะสม 6 ข้อ คือ ข้อ 1, 2, 3, 6, 7 และ 9 โดยแบ่งระดับความคิดเห็นเป็น 3 ระดับคือ เห็นด้วย ไม่แน่ใจ และไม่เห็นด้วย ในด้านทัศนคติของผู้ประกอบการร้านอาหาร ขนม เครื่องต้ม (ตารางที่ 12) พบว่า

- 1) ในความเห็นที่เหมาะสมเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค พบว่า

- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 87.2 เห็นด้วยว่า ร้านอาหารควรจำกัดจำนวนเมนูอาหาร/จำนวนผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของกัญชาในการสั่งอาหารของลูกค้าแต่ละครั้ง
- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 87.2 เห็นด้วยว่า เราควรบอกลูกค้าว่าในอาหาร/เครื่องดื่มมีส่วนผสมของกัญชาผสมอยู่ด้วย เพื่อป้องกันการแพ้กัญชา
- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 75.6 เห็นด้วยว่า เราควรซื้อส่วนผสมของกัญชาที่จะใช้ในการปรุง/ผลิต อาหารหรือเครื่องดื่มจากแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น

2) ในความเห็นที่เหมาะสมเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค พบว่า

- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 65.7 เห็นด้วยว่า ใบของกัญชามีความปลอดภัยในการประกอบอาหาร/เครื่องดื่มเหมือนการใช้พืชชนิดอื่นๆ
- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 12.1 เห็นด้วยว่า ไม่จำเป็นต้องกำหนดปริมาณของวัตถุดิบกัญชาที่ใช้ในการประกอบอาหารในแต่ละครั้ง
- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 58.7 เห็นด้วยว่า เราสามารถใช้วัตถุดิบกัญชาในการประกอบอาหารรูปแบบใดก็ได้ ทั้งการต้ม ผัด ทอด ฯลฯ โดยไม่ต้องกังวลใจต่อสารสำคัญในกัญชา
- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 15.7 เห็นด้วยว่า ไม่จำเป็นต้องจำกัดอายุของลูกค้าที่จะสามารถสั่งอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกัญชา
- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 56.4 เห็นด้วยว่า กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับกัญชาในปัจจุบันทำให้ผู้ประกอบการมีความยุ่งยากในการผลิตอาหาร/เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกัญชา
- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 23.8 เห็นด้วยว่า ไม่จำเป็นต้องขออนุญาตจากทางราชการในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกัญชา

ตารางที่ 12 ทศนคติของผู้ประกอบการร้านอาหาร ขนม เครื่องดื่ม ต่อการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม
(N=172)

	ความรู้สึกของท่าน		
	เห็นด้วย n (%)	ไม่แน่ใจ n (%)	ไม่เห็นด้วย n (%)
1.ใบของกัญชามีความปลอดภัยในการประกอบอาหาร/ เครื่องดื่มเหมือนการใช้พืชชนิดอื่นๆ	113(65.7)	50(29.1)	9(5.2)
2.ไม่จำเป็นต้องกำหนดปริมาณของวัตถุดิบกัญชาที่ใช้ในการ ประกอบอาหารในแต่ละครั้ง	26(12.1)	75(43.6)	71(41.3)
3.เราสามารถใช้วัตถุดิบกัญชาในการประกอบอาหาร รูปแบบใดก็ได้ ทั้งการต้ม ผัด ทอด ฯลฯ โดยไม่ต้องกังวลใจ ต่อปริมาณสารสำคัญในกัญชา	101(58.7)	58(33.7)	13(7.6)
4.ร้านอาหารควรจำกัดจำนวนเมนูอาหาร/จำนวนผลิตภัณฑ์ ที่มีส่วนผสมของกัญชาในการสั่งอาหารของลูกค้าแต่ละครั้ง	150(87.2)	21(12.2)	1(0.6)
5.เราควรบอกลูกค้าว่าในอาหาร/เครื่องดื่มมีส่วนของกัญชา ผสมอยู่ด้วย เพื่อป้องกันการแพ้กัญชา	150(87.2)	21(12.2)	1(0.5)
6.ไม่จำเป็นต้องจำกัดอายุของลูกค้าที่จะสามารถสั่งอาหาร หรือเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกัญชา	27(15.7)	44(25.6)	101(58.7)
7.กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับกัญชาในปัจจุบันทำให้ ผู้ประกอบการมีความยุ่งยากในการผลิตอาหาร/เครื่องดื่มที่ มีส่วนผสมของกัญชา	97(56.4)	65(37.8)	10(5.8)

	ความรู้สึกรของท่าน		
	เห็นด้วย n (%)	ไม่แน่ใจ n (%)	ไม่เห็นด้วย n (%)
8.เราควรซื้อส่วนของกัญชาที่จะใช้ในการปรุง/ผลิต อาหารหรือเครื่องดื่มจากแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น	130(75.6)	41(23.8)	1(0.6)
9.ไม่จำเป็นต้องขออนุญาตจากทางราชการในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกัญชา	41(23.8)	56(32.6)	75(43.6)

ในด้านทัศนคติของวิสาหกิจชุมชนต่อการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม (ตารางที่ 13) พบว่า

3) ในความเห็นที่เหมาะสมเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค พบว่า

- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 94.8 เห็นด้วยว่า ร้านอาหารควรจำกัดจำนวนเมนูอาหาร/จำนวนผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของกัญชาในการสั่งอาหารของลูกค้าแต่ละครั้ง
- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 94.8 เห็นด้วยว่า เราควรบอกลูกค้าว่าในอาหาร/เครื่องดื่มมีส่วนของกัญชาผสมอยู่ด้วย เพื่อป้องกันการแพ้กัญชา
- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 60.3 เห็นด้วยว่า เราควรซื้อส่วนของกัญชาที่จะใช้ในการปรุง/ผลิต อาหารหรือเครื่องดื่มจากแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น

4) ในความเห็นที่เหมาะสมเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค พบว่า

- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 84.5 เห็นด้วยว่า ใบของกัญชามีความปลอดภัยในการประกอบอาหาร/เครื่องดื่มเหมือนการใช้พืชชนิดอื่นๆ
- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 17.2 เห็นด้วยว่า ไม่จำเป็นต้องกำหนดปริมาณของวัตถุดิบกัญชาที่ใช้ในการประกอบอาหารในแต่ละครั้ง

- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 72.4 เห็นด้วยว่า เราสามารถใช้วัตถุดิบกัญชาในการประกอบอาหารรูปแบบใดก็ได้ ทั้งการต้ม ผัด ทอด ฯลฯ โดยไม่ต้องกังวลใจต่อสารสำคัญในกัญชา
- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 15.5 เห็นด้วยว่า ไม่จำเป็นต้องจำกัดอายุของลูกค้าที่จะสามารถสั่งอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกัญชา
- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 82.8 เห็นด้วยว่า กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับกัญชาในปัจจุบันทำให้ผู้ประกอบการมีความยุ่งยากในการผลิตอาหาร/เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกัญชา
- กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 15.5 เห็นด้วยว่า ไม่จำเป็นต้องขออนุญาตจากทางราชการในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกัญชา

ตารางที่ 13 ทศนคติของวิสาหกิจชุมชน ต่อการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม (N=58)

	ความรู้สึกของท่าน		
	เห็นด้วย n (%)	ไม่แน่ใจ n (%)	ไม่เห็นด้วย n (%)
1.ใบของกัญชามีความปลอดภัยในการประกอบอาหาร/ เครื่องดื่มเหมือนการใช้พืชชนิดอื่นๆ	49(84.5)	6(10.3)	3(5.2)
2.ไม่จำเป็นต้องกำหนดปริมาณของวัตถุดิบกัญชาที่ใช้ในการ ประกอบอาหารในแต่ละครั้ง	10(17.2)	6(10.3)	42(72.4)
3.เราสามารถใช่วัตถุดิบกัญชาในการประกอบอาหาร รูปแบบใดก็ได้ ทั้งการต้ม ผัด ทอด ฯลฯ โดยไม่ต้องกังวลใจ ต่อปริมาณสารสำคัญในกัญชา	42(72.4)	13(22.4)	3(5.2)
4.ร้านอาหารควรจำกัดจำนวนเมนูอาหาร/จำนวนผลิตภัณฑ์ ที่มีส่วนผสมของกัญชาในการสั่งอาหารของลูกค้าแต่ละครั้ง	55(94.8)	3(5.2)	0(0.0)

	ความรู้สึกของท่าน		
	เห็นด้วย n (%)	ไม่แน่ใจ n (%)	ไม่เห็นด้วย n (%)
5.เราควรบอกลูกค้าว่าในอาหาร/เครื่องดื่มมีส่วนของกัญชาผสมอยู่ด้วย เพื่อป้องกันการแพ้กัญชา	55(94.8)	3(5.2)	0(0.0)
6.ไม่จำเป็นต้องจำกัดอายุของลูกค้าที่จะสามารถสั่งอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกัญชา	9(15.5)	18(31.0)	31(53.4)
7.กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับกัญชาในปัจจุบันทำให้ผู้ประกอบการมีความยุ่งยากในการผลิตอาหาร/เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกัญชา	48(82.8)	6(10.3)	4(6.9)
8.เราควรซื้อส่วนของกัญชาที่จะใช้ในการปรุง/ผลิต อาหารหรือเครื่องดื่มจากแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น	35(60.3)	11(19.0)	12(20.7)
9.ไม่จำเป็นต้องขออนุญาตจากทางราชการในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกัญชา	9(15.5)	5(8.6)	44(75.9)

เมื่อให้ค่าคะแนนในข้อ 1, 2, 3, 6, 7 และ 9 ตามความรู้สึก เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย เป็น 1, 2 และ 3 ตามลำดับ และให้ค่าคะแนนในข้อ 4, 5 และ 8 ตามความรู้สึก เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย เป็น 3, 2 และ 1 ตามลำดับ จากนั้นจัดระดับทัศนคติเป็น 3 ระดับ โดยใช้ช่วงคะแนนดังนี้

9-14 คะแนน ระดับทัศนคติที่ควรปรับปรุง

15-20 คะแนน ระดับทัศนคติปานกลาง

21-27 คะแนน ระดับทัศนคติที่เหมาะสม

พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีระดับทัศนคติปานกลาง ร้อยละ 59.2 ระดับทัศนคติที่เหมาะสมร้อยละ 39.1 และมีระดับทัศนคติที่ไม่เหมาะสมเพียงร้อยละ 1.7 และพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร ขนม เครื่องดื่มและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีระดับทัศนคติที่คล้ายคลึงกัน (ตารางที่ 14)

ตารางที่ 14 ระดับทัศนคติของกลุ่มตัวอย่างต่อการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม

	ระดับทัศนคติ		
	ควรปรับปรุง n(%)	ปานกลาง n(%)	เหมาะสม n(%)
ผู้ประกอบการร้านอาหาร ขนม เครื่องดื่ม (N=172)	3(1.7)	101(58.8)	68(39.5)
วิสาหกิจชุมชน (N=58)	1(1.8)	35(60.3)	22(37.9)
รวม (N=230)	4(1.7)	136(59.2)	90(39.1)

จากผลการสำรวจจะพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความสนใจในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมมากถึงร้อยละ 42.5 ในขณะที่ร้อยละ 29.4 แสดงความเห็นที่ไม่แน่ใจแต่มีแนวโน้มที่อาจจะทำธุรกิจนี้ในอนาคต ทั้งนี้พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร ขนม กาแฟและเครื่องดื่มมีความสนใจมากกว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชน (ร้อยละ 46.9 และ 35.9 ตามลำดับ) อย่างไรก็ตาม ในกลุ่มตัวอย่างที่มีความสนใจก็ยังคงมีการเตรียมการเพียงร้อยละ 31.6 เท่านั้น นอกจากนี้ สิ่งที่ต้องพิจารณาอีกประเด็นหนึ่งคือความสนใจในการใช้ยอดหรือช่อดอกของกัญชาในการผสมในผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม หรือเครื่องดื่ม ทั้งนี้พบว่าวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการส่วนหนึ่งมีความสนใจที่จะใช้ยอดหรือช่อดอก (ร้อยละ 26.1 และ 24.4) ซึ่งยอดหรือช่อดอกนั้นยังจัดเป็นยาเสพติดให้โทษประเภทที่ 5 ซึ่งไม่สามารถนำมาผสมในผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม หรือเครื่องดื่มได้

ในประเด็นความรู้ทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องจะพบว่า กลุ่มตัวอย่างยังมีความเข้าใจผิดว่าสามารถใช้ยอดหรือช่อดอกเพื่อผสมในผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มได้โดยไม่ผิดกฎหมาย นอกจากนี้กลุ่มตัวอย่างบางส่วนยังเข้าใจว่าสามารถใช้ส่วนของกัญชาที่ปลูกจากแหล่งใดก็ได้ เช่น จากการปลูกในครัวเรือน มาผสมในผลิตภัณฑ์อาหารและจำหน่ายให้แก่ลูกค้าได้ ทั้งนี้จากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างบางส่วนจะพบว่าเป็นความเข้าใจอันเนื่องมาจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษในประเภท 5 พ.ศ. 2565 ที่ได้รับการประกาศลงในราชกิจจานุเบกษาแล้วเมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565 และจะมีผลบังคับใช้ในอีก 120 วันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา หรือในวันที่ 9 มิถุนายน พ.ศ. 2565 นี้ ซึ่งยังไม่มีผลบังคับใช้ในปัจจุบัน (เมษายน 2565)

ในประเด็นความรู้ด้านกรรมวิธีการผลิตและข้อควรระวังต่างๆพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ (มากกว่าร้อยละ 50) ไม่ทราบว่าการใช้ส่วนของกัญชาในการประกอบอาหารต้องระมัดระวังการปนเปื้อนสารโลหะหนัก การ

ปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืช และการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่มีโทษ นอกจากนี้ส่วนใหญ่ (มากกว่าร้อยละ 50) ยังไม่ทราบว่า การปรุงอาหารหรือเครื่องต้มที่ใช้ความร้อนระดับต่างๆ หรือการใช้น้ำ/น้ำมันในการประกอบอาหารจะมีผลต่อสารสำคัญในกัญชา ซึ่งความรู้ในประเด็นนี้มีความสำคัญต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคที่ผู้ประกอบการที่สนใจควรได้รับข้อมูลที่ถูกต้อง

ในประเด็นด้านความคิดเห็นและความตระหนักต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีทัศนคติระดับปานกลางและระดับเหมาะสม (ร้อยละ 59.2 และ 39.1) มีเพียงร้อยละ 1.7 ที่มีทัศนคติในระดับที่ควรปรับปรุง สะท้อนให้เห็นว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีความตระหนักต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค อันจะส่งผลให้เกิดความระมัดระวังในการใช้ส่วนของกัญชาในการประกอบอาหารต่อไป

บทที่ 5

การนำผลการศึกษาไปใช้ประโยชน์

เพื่อนำเสนอข้อมูลผลการศึกษากลับคืนให้กลุ่มตัวอย่าง และเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องให้แก่ผู้ประกอบการที่สนใจนำส่วนของกัญชามาผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม หรือเครื่องดื่มเพื่อจำหน่าย คณะผู้วิจัยจึงได้จัดการสัมมนาออนไลน์ผ่านระบบ ZOOM ในวันที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2565 เวลา 09.30-12.30 น. (กำหนดการสัมมนาในภาคผนวกที่ 5) โดยมีกลุ่มเป้าหมายหลักคือผู้ประกอบการร้านอาหาร ขนม เครื่องดื่ม และสถานบันเทิง รวมถึงวิสาหกิจชุมชนที่สนใจนำส่วนของกัญชามาใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ โดยเนื้อหาในการสัมมนาครอบคลุม 3 ประเด็นหลัก ดังนี้

- 1) การนำเสนอผลการสำรวจของงานวิจัย โดยคณะผู้วิจัย
- 2) องค์ความรู้เรื่อง ความรู้เบื้องต้น เทคนิคและกรรมวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม โดยวิทยากรคือ นางสาวพัชญา ขำสะอาด แพทย์แผนไทยปฏิบัติการ โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี
- 3) องค์ความรู้เรื่อง กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องสำหรับผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชนที่สนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม โดยวิทยากรคือ เกสัชกรพิสนธิ์ ศรีบัญญัติ เกสัชกรชำนาญการ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

ทั้งนี้ในการสัมมนาดังกล่าวมีผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชนที่สนใจเข้าร่วมการสัมมนาทั้งสิ้น 28 คน (ภาคผนวกที่ 6)

present_การสัมมนาออนไลน์_อ.ดร.ธีรพงศ์ [โหมดความเข้ากันได้] - Microsoft PowerPoint

การสัมมนาออนไลน์ ผ่านระบบ ZOOM
 “เทคนิคและกฎหมาย / กฎระเบียบ
 สำหรับผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
 อาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม”
 วันเสาร์ที่ 30 เมษายน 2565 เวลา 9.30 – 12.00 น.

ภายใต้โครงการวิจัย
 ความรู้ความเข้าใจและความตระหนักของผู้ประกอบการร้านอาหารและวิสาหกิจชุมชนต่อมาตรการทาง
 กฎหมายและกรรมวิธีการผลิตอาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม
 ได้รับการสนับสนุนวิจัยจากศูนย์ศึกษาปัญหาการเสพติด (ศศก.)

Zoom Meeting

Recording...

กนก ภัทราพร ศรีรัตนกุล สำนักงานส...

Faculty of Pharmacy, Payap U...

usawadee sutapuk

โพธิพงษ์ ธีรพงศ์

OPPO F11

Patchaya khamisa Ard

ณัฐพงษ์

Amnart

Kim zong

Walaiwan

พริษา

พริษา ธีรพงศ์

พุ่ม สุขพอดี

Chaiwat piriyasa...

94307730961

AissarA

EM49-ราชันทร์

WARATCHAYA K...

Galaxy Note10+

AissarA

EM49-ราชันทร์

WARATCHAYA KHAMRUEA...

Wutthiphong Weruwanarak...

Galaxy Note10+

Vic's iPhone

Vic's iPhone

12:23
30/4/2565



รูปที่ 1-3 การสัมมนาออนไลน์ผ่านระบบ ZOOM ในวันที่เสาร์ที่ 30 เมษายน พ.ศ.2565 เวลา 09.30-12.30 น.

สรุปเนื้อหาการบรรยายของวิทยากร

วิทยากรท่านที่ 1: นางสาวพัชญา ขำสอาด แพทย์แผนไทยปฏิบัติการ โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี ในหัวข้อ “เทคนิคการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม: เพิ่มคุณค่าผลิตภัณฑ์ควบคู่กับการคุ้มครองผู้บริโภค”

เนื้อหาหลักของการบรรยายประกอบด้วย

1. ข้อควรรู้ก่อนทำร้านอาหารกัญชา ผู้ประกอบการต้องรู้
 - รู้กฎหมายเกี่ยวกับกัญชาว่าใช้ส่วนใดที่ไม่ผิดกฎหมาย
 - รู้จักกัญชา และข้อมูลการใช้กัญชาในอดีต
 - รู้ประโยชน์ของกัญชา
 - รู้ข้อควรระวังของกัญชา
 - รู้หลักในการนำกัญชามาปรุงอาหาร ส่วนต่างๆของกัญชาทำเมนูอะไรได้บ้าง และสามารถประยุกต์ใช้ได้อย่างไร
2. การนำกัญชามาปรุงอาหารตามองค์ความรู้ดั้งเดิม

ตามองค์ความรู้การแพทย์แผนไทย กัญชามีรสร้อนและเบื่อเมา มีสรรพคุณช่วยปรับให้ลมมีการเคลื่อนไหวที่เป็นปกติ ใบกัญชามักใส่เป็นส่วนประกอบในอาหารที่มีเครื่องเทศ “ต้ม ยำ ตำ แกง” เพื่อช่วยให้เลือดลม

ไหลเวียนดี บรรเทาอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ ปวดศีรษะ เวียนศีรษะ ปวดเมื่อยตามร่างกาย และอาการนอนไม่หลับ แต่ไม่บริโภคในปริมาณมากๆ เพราะมีรสเบื่อเมา

3. สารเคมีในกัญชา ประกอบด้วย

3.1 สารกลุ่ม Cannabinoids เป็นสารออกฤทธิ์หลักของกัญชา สารแต่ละชนิดมีจำนวนมากน้อยต่างกัน ขึ้นกับสายพันธุ์และสภาวะการปลูก

3.2 สารกลุ่ม Terpenes เป็น aromatic oil ที่ทำให้กัญชามีกลิ่นแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับพันธุ์และอาหาร

3.3 สารกลุ่ม Flavonoids เป็น Phytochemical ที่มีฤทธิ์ antioxidant ให้กับร่างกาย

4. ประโยชน์และความเสี่ยงจากกัญชา

4.1 ประโยชน์ ได้แก่ ช่วยการนอนไม่หลับ กินข้าวไม่ได้ ปวด แผลที่ผิวหนัง ท้องผูก

4.2 ความเสี่ยง ได้แก่

4.2.1 แพ้กัญชา

4.2.2 ไม่ใช้กับผู้ที่มีโรคหัวใจและหลอดเลือดชั้นรุนแรงหรือไม่สามารถควบคุมอาการได้ หรือผู้ป่วยที่มีประวัติความผิดปกติทางจิตเวช สตรีมีครรภ์ สตรีที่ให้นมบุตร ผู้ป่วยที่ใช้ยารักษาโรค

4.2.3 ผู้ที่มีค่าการทำงานของตับหรือไตที่ไม่ดี

4.2.4 เยาวชนอายุน้อยกว่า 25 ปี

4.2.5 ผู้สูงอายุ

4.2.6 ใช้ร่วมกับยาที่ออกฤทธิ์กับสมองส่วนกลาง

5. การนำกัญชามาพัฒนาเป็นอาหารและเครื่องดื่ม

5.1 คุณค่าของใบกัญชา – คนโบราณใช้เป็นยาและอาหาร มีแร่ธาตุที่ดีตามที่ร่างกายต้องการ เช่น อะมิโนแอซิดที่จำเป็นต่อร่างกาย เกลือแร่ และสารต้านอนุมูลอิสระ ด้านอีกเสบ ฯลฯ สามารถใช้ทำเป็นชาชงได้ แต่ไม่แนะนำให้ดองเหล้าดื่ม พบว่าสารในใบสดเป็น THCA ไม่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท กินสดได้ปลอดภัย แต่ถ้า THCA ถูกความร้อนจะถูกเปลี่ยนเป็นสาร THC ที่มีฤทธิ์ต่อจิตและประสาท

5.2 มีการใช้กัญชาเพื่อเพิ่มความอร่อยของอาหาร โดยในใบกัญชามีกรดกลูตามิก (Glutamic acid) จึงช่วยเพิ่มรสชาติของอาหารได้ อย่างไรก็ตาม การใช้กัญชาในอาหารควรใช้เมื่อมีความจำเป็น ไม่ควรกินขนาดสูงและเป็นเวลานาน อาจมีโทษมากกว่าประโยชน์ จึงแนะนำว่าควรใช้ในปริมาณน้อย **ตาม ภูมิปัญญาเดิมคือวันละ 5-8 ใบ**

5.3 การศึกษาการนำกัญชามาปรุงอาหาร พบว่า

5.3.1 ในใบกัญชามีสารเมาน้อย (THC) **สารชนิดนี้ละลายน้ำได้น้อย** การเอามาใส่แกงในปริมาณจำกัด เช่น 1-2 ใบ สารเมาก็มีน้อยมาก

- 5.3.2 สารเมาน์ในกัญชาละลายน้ำมันได้ดี** การนำไปสูบแบ่งทอด สารเมาน์จะถูกสกัดให้ออกไปกับน้ำมันที่ใช้ทอด
- 5.3.3 งานวิจัยในปัจจุบันพบว่า เมื่อผ่านความร้อนแล้ว ไบอ่อนของกัญชามีสาร THC และ CBD สูงกว่าไบแก่**
- 5.3.4 ในรากของกัญชา มีสารฟรีเดลิน (Friedelin) อยู่มาก ซึ่งมีคุณสมบัติแก้อาการปวด ลดอาการอักเสบได้ดี ในรากไม่พบสาร THC จึงมีความปลอดภัยสูงในการนำไปใช้
- 5.4 ปริมาณสารเมาน์ หรือ THC ในเมนูอาหาร ขึ้นอยู่กับ
- 5.4.1 อายุของไบ ไบอ่อนมีสารเมาน์มากกว่าไบแก่
- 5.4.2 การปรุงที่ผ่านความร้อน ทำให้สาร THCA ในไบสด เปลี่ยนเป็นสาร THC
- 5.4.3 ระยะเวลาการปรุง ปรุงนานขึ้น ทำให้ THCA ในไบสดเปลี่ยนเป็น THC ได้สมบูรณ์ขึ้น
- 5.4.4 การปรุงด้วยไขมัน สาร THC จากไบละลายอยู่ในน้ำมันส่วนหนึ่งด้วย
- 5.5 กรรมวิธีการปรุงอาหารในรูปแบบต่างๆ เช่น
- 5.5.1 การทอด ทำให้สารเมาน์ละลายไปอยู่กับน้ำมันทอด จึงมีปริมาณเล็กน้อยที่หลงเหลืออยู่ในไบ
- 5.5.2 การผัด ในตำรับอาหารที่มีน้ำมัน จะใช้ไบปริมาณเพียงเล็กน้อย เพิ่มช่วยเพิ่มรสอร่อย การปรุงด้วยน้ำมันจะทำให้สารเมาน์อยู่ในน้ำมันส่วนหนึ่ง
- 5.5.3 การต้ม การตุ๋น และการแกง จะใช้กัญชาในปริมาณเพียงเล็กน้อย เพื่อช่วยเพิ่มรสอร่อย สารเมาน์อาจจะถูกสกัดออกมาได้เล็กน้อยร่วมกับน้ำมันจากเนื้อสัตว์และความร้อนจากการต้มและการตุ๋นเป็นเวลานานๆ
- 5.6 ข้อควรระวังในการรับประทานกัญชา- ผู้มีประวัติแพ้ยาในตำรับ ผู้ขับชี่ยานพาหนะ หรือทำงานที่เสี่ยงอันตรายเพราะอาจทำให้ง่วงซึม
- 5.7 ลักษณะอาการไม่พึงประสงค์ที่อาจพบ (ขึ้นอยู่กับบุคคลและปริมาณที่รับประทาน) ได้แก่ เวียนศีรษะ ปวดศีรษะ ปากแห้ง คอแห้ง ง่วงซึม ใจสั่น หัวใจเต้นเร็ว คลื่นไส้อาเจียน การถอนพิษเบื้องต้นทำได้โดยการดื่มน้ำมากๆ หรือกินน้ำมะนาวผสมน้ำผึ้งหรือน้ำตาลทราย หรือชงรางจืดดื่มวันละ 3 เวลา
- 5.8 ตำรับอาหารจากกัญชา สามารถ download หนังสือ CANNABIS COOK BOOK ซึ่งเป็นเอกสารเผยแพร่สูตรอาหาร เครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์จากกัญชา ของโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรีได้



รูปที่ 3 ตัวอย่างการนำเสนอของวิทยากรท่านที่ 1 ในประเด็นปริมาณสารเมา (THC) ในอาหารเมนูกัญชาแต่ละประเภท

วิทยากรท่านที่ 2: เกษัชกรพิสนธิ์ ศรีบัญญัติ เกษัชกรชำนาญการ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ ในหัวข้อ “กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องสำหรับผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชนที่สนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม”

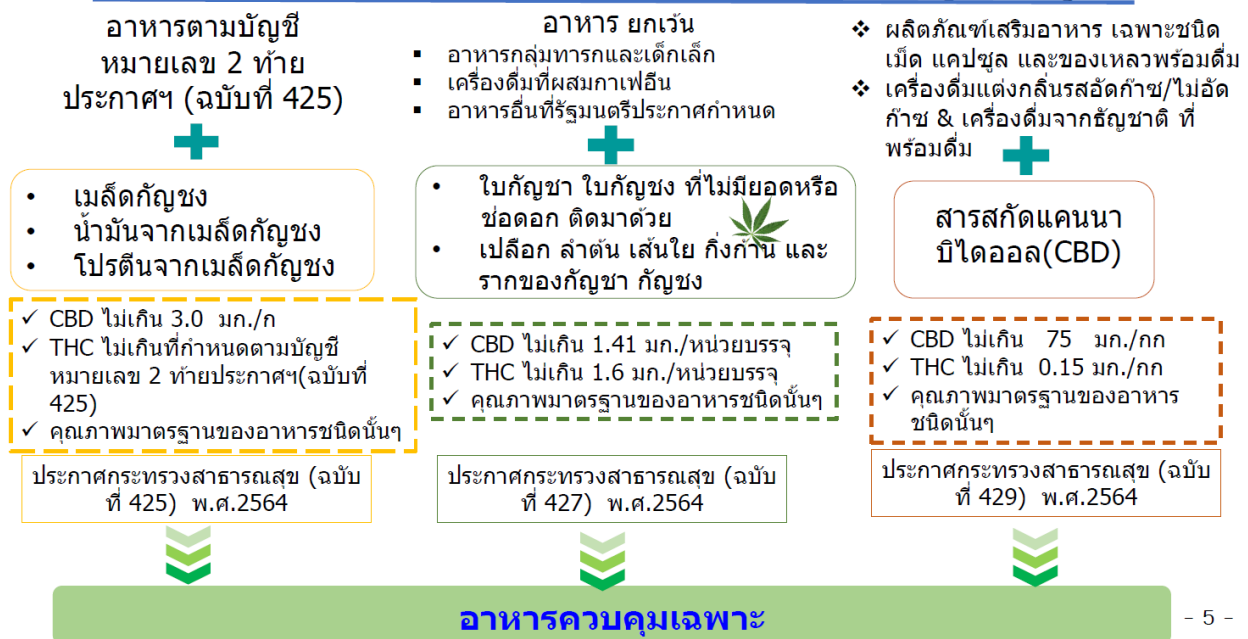
เนื้อหาหลักของการบรรยายประกอบด้วย

1. ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษในประเภทที่ 5 พ.ศ. 2563 ส่วนที่ไม่ใช่ยาเสพติดคือ ใบ กิ่งก้าน ราก ของกัญชงและกัญชา และเมล็ดกัญชง ซึ่งสามารถนำมาผลิต อาหาร ยา ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และเครื่องสำอางได้ **โดยเมล็ดกัญชาและช่อดอกยังถือเป็นยาเสพติดให้โทษ** โดยกรณีช่อดอกจะใช้ประโยชน์ทางการแพทย์/ศึกษาวิจัยหรือผลิตสารสกัด ทั้งนี้ส่วนของกัญชา**ต้องได้มาจากแหล่งที่ได้รับอนุญาตปลูกในประเทศเท่านั้น**
2. การนำส่วนของกัญชา กัญชง ที่ไม่ใช่ยาเสพติด มาปรุง ผสมอาหารและจำหน่ายในร้านอาหาร สามารถดำเนินการได้ โดยต้องเก็บหลักฐานว่า รับส่วนของกัญชง กัญชานั้นมาจากแหล่งผลิต(ปลูก)ที่ได้รับอนุญาตในประเทศ กรณีซื้อจากผู้ปลูกโดยตรงจะมีหลักฐานและระบบติดตามตรวจสอบได้ (Tracking system)

3. กรณีที่ต้องการนำไปกัญชามาปรุงประกอบอาหารในร้านอาหาร ไม่ต้องขอ อย. แต่ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของกรมอนามัยและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
4. เมื่อมีประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษในประเภท 5 พ.ศ. 2565 ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษาเมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565 ซึ่งจะมีผลบังคับใช้ในวันที่ 9 มิถุนายน พ.ศ. 2565 ได้ปลดล็อกทุกส่วนของกัญชง กัญชา ให้ไม่เป็นวัตถุเสพติดให้โทษประเภท 5 คงเหลือเพียงสารสกัดที่มีปริมาณสาร THC เกิน 0.2 % โดยน้ำหนัก เฉพาะที่ได้รับอนุญาตให้สกัดจากพืชกัญชาหรือกัญชงที่ปลูกภายในประเทศ และสารสกัดจากเมล็ดของพืชกัญชาหรือกัญชงที่ได้จากการปลูกภายในประเทศ ที่ยังจัดเป็นยาเสพติดให้โทษประเภทที่ 5 อย่างไรก็ตามในทางปฏิบัติจะต้องพิจารณารายละเอียดของพระราชบัญญัติพืชกัญชง กัญชาร่วมด้วย ซึ่งมีเนื้อหาหลักคือ ประชาชนสามารถปลูกใช้ในครัวเรือนได้โดยไม่ต้องขออนุญาต แต่จะต้องจัดแจ้งให้ทางการรับทราบและปลูกได้ตามปริมาณที่กำหนดในกฎกระทรวง แต่หากต้องการปลูกจำนวนมากๆ เพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์นั้น จะต้องมีการควบคุมและขออนุญาตให้ถูกต้องตามขั้นตอน
5. อาหารในภาวะบรจุที่ได้รับยกเว้น โดยไม่ต้องขอ อย. คือสามารถใส่ส่วนของกัญชาได้เลย ได้แก่
 - (1) **อาหารที่ผู้ผลิตเป็นผู้จำหน่ายอาหารนั้นให้กับผู้บริโภคโดยตรง** และสามารถให้ข้อมูล เกี่ยวกับอาหารนั้นๆ แก่ผู้บริโภคได้ในขณะจำหน่าย อาจอยู่ในลักษณะทำไปขายไป เช่น น้ำส้มคั้นบรรจุขวด อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที หรืออาจเป็นกับข้าว (เช่น อาหารจานเดียว ข้าวราดแกง ก๋วยเตี๋ยว ขนมหวาน ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ขนมปัง) หรือจำหน่ายในลักษณะหาบเร่ แผงลอย หรือลักษณะอื่นในทำนองเดียวกัน นี้ แต่หากผู้ผลิตมีการฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่นซึ่งไม่ใช่สถานที่ผลิตอาหารนั้นไม่ได้รับการยกเว้น
 - (2) **อาหารสด** ที่มีลักษณะหนึ่งลักษณะใดดังต่อไปนี้
 - (2.1) อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดได้ เช่น ผลไม้ทั้งผล หอยทั้งฝา เป็นต้น
 - (2.2) อาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ชำแหละ ตัดแต่งหรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดขนาด ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารนั้น ที่ไม่ได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค เช่น ผัก ผลไม้ตัดแต่ง หมูสับ กุ้งปอกเปลือก ปลาแล่ ไก่ หมู เนื้อ หั่นเป็นชิ้น เนื้อปลาสด เป็นต้น
 - (3) **อาหารในภาวะบรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร** ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สายการบิน สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และรวมถึง การบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย ซึ่งข้อกำหนดนี้หมายถึงอาหารที่ผลิตขึ้น ณ สถานที่ดังกล่าวข้างต้นเพื่อบริการภายในสถานที่นั้นๆ หรือการนำอาหารนั้นไปส่งนอกสถานที่ให้กับผู้ที่สั่งซื้อโดยตรง แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงการนำอาหารดังกล่าวไปฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่น

6. สำหรับการนำกัญชาหรือกัญชงมาเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารนั้น จะต้องพิจารณาถึงประเภทของอาหารที่ต้องการผลิต รวมถึงส่วนผสมจากส่วนของกัญชาหรือกัญชงที่จะนำมาใช้ด้วย โดยจะมีรายละเอียดที่แตกต่างกันไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขแต่ละฉบับ เช่น การผลิตอาหารตามบัญชีหมายเลข 2 ที่แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 425 พ.ศ. 2564 จะอนุญาตให้ใช้สาร CBD ผสมได้ไม่เกิน 3 มิลลิกรัมต่อน้ำหนักกรัมของอาหาร หรือใช้สาร THC ผสมได้ไม่เกินที่กำหนดในประกาศ หรือหากจะใช้ใบกัญชา ใบกัญชง ที่ไม่มียอดหรือช่อดอกติดมาด้วย หรือจะใช้เปลือก ลำต้น เส้นใย กิ่งก้าน และรากของกัญชา กัญชง มาเป็นส่วนประกอบในอาหาร ก็จะต้องควบคุมไม่ให้มีสาร CBD เกิน 1.41 มิลลิกรัมต่อหน่วยบรรจุ และไม่ให้มีสาร THC เกิน 1.6 มิลลิกรัมต่อหน่วยบรรจุ โดยอาหารนั้นจะต้องไม่ใช่อาหารกลุ่มทารกและเด็กเล็ก เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน หรืออาหารอื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด แต่หากต้องการใช้สาร THC หรือ CBD ปริมาณมากขึ้นอีกในส่วนผสมของอาหาร ก็จะต้องผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทเสริมอาหาร ชนิดเม็ด แคปซูล หรือของเหลวพร้อมดื่ม แต่ก็ให้ใช้สาร CBD ได้ไม่เกิน 75 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และใช้สาร THC ได้ไม่เกิน 0.15 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และหากเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ก็จะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขของกระทรวงสาธารณสุขในเรื่องอาหารควบคุมเฉพาะต่อไป

การผลิต : ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของกัญชา กัญชง



รูปที่ 4 การนำเสนอของวิทยากรท่านที่ 2 ในเรื่องกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับอาหารควบคุมเฉพาะ

7. ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม ที่ได้รับ อย.แล้วในจังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่

- a. เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักผสมกัญชา
- b. กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผสมผงกัญชาและสารสกัดแปะก๊วย
- c. ลูกอมกัญชา
- d. เครื่องดื่มขิงผสมกัญชาชนิดแห้ง
- e. เครื่องดื่มตะไคร้ผสมกัญชาชนิดแห้ง
- f. เครื่องดื่มส้มผสมกัญชาชนิดแห้ง

จากนั้นมีช่วงเวลาซักถามของผู้เข้าร่วมการสัมมนาและตอบคำถามโดยวิทยากร และสิ้นสุดการสัมมนาในเวลา 12.30 น.

บทที่ 6

ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

จากผลการศึกษาในครั้งนี้ บ่งชี้ให้เห็นว่ากลุ่มผู้ประกอบการทั้งร้านอาหาร ขนม เครื่องดื่ม รวมถึงวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดเชียงใหม่มีความสนใจในการผลิตผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมในอัตราที่ค่อนข้างสูง (สนใจร้อยละ 42.5 ไม่น่าสนใจและอาจสนใจทำธุรกิจในอนาคต ร้อยละ 29.4) สาเหตุหลักคือเห็นว่าสังคมไทยกำลังให้ความสนใจเรื่องการนำกัญชามาเป็นส่วนผสมในอาหารหรือเครื่องดื่ม ทั้งนี้เมื่อพิจารณาถึงนโยบายของประเทศก็จะพบว่ามีส่วนสนับสนุนให้ใช้กัญชาเพื่อประโยชน์ในทางพาณิชย์มากยิ่งขึ้น เห็นได้จากประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง พ.ศ. 2565 ที่นำส่วนของกัญชารักษาโรคออกจากยาเสพติดให้โทษประเภทที่ 5 ยกเว้นเพียงสารสกัดจากกัญชาที่มีสาร THC มากกว่า 0.2% ที่ยังคงเป็นยาเสพติดประเภท 5 อยู่ ซึ่งจะมีผลบังคับใช้ตั้งแต่ 9 มิถุนายน พ.ศ. 2565 เป็นต้นไป คาดการณ์ได้ว่าจะมีเมนูกัญชารักษาโรคที่ออกสู่ท้องตลาดทั้งในรูปแบบการปรุงและจำหน่ายในร้าน หรือการผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายในท้องตลาดมากยิ่งขึ้น อย่างไรก็ตาม ผลจากการศึกษาครั้งนี้บ่งชี้ได้ว่าผู้ประกอบการจะมีความตระหนักในเรื่องความปลอดภัยของผู้บริโภคในระดับปานกลางถึงเหมาะสม แต่มีความรู้ในประเด็นกรรมวิธีการผลิตและข้อควรระวังเพื่อให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภคในระดับน้อย ซึ่งย่อมส่งผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค นอกจากนี้ในปัจจุบันยังไม่มีนโยบายหรือแนวทางที่ชัดเจนที่จะเป็นข้อแนะนำให้แก่ผู้ประกอบการในการปรุงหรือผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เครื่องดื่มให้ปลอดภัย นอกเหนือจากคำแนะนำของโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี

คณะผู้วิจัยมีความเห็นว่าในแนวทางของการสนับสนุนการใช้ประโยชน์จากกัญชาต้องมีการสร้างความตระหนักต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและความรู้ที่จำเป็นเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคควบคู่ไปด้วย ทั้งนี้คณะผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

1. ภาครัฐ โดยกรมอนามัยต้องมีมาตรการด้านความปลอดภัยที่ชัดเจนในประเด็นการปรุง/ผลิตอาหารที่มีส่วนผสมของกัญชา เพื่อเป็นแนวทางให้แก่ผู้ประกอบการ ทั้งนี้ในระหว่างการรอประกาศของกรมอนามัยอาจพิจารณาข้อแนะนำของโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศรเป็นข้อเสนอแนะเบื้องต้น
2. หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง หรือสถาบันการศึกษาที่สนใจ ควรใช้มาตรการสนับสนุนให้ผู้ประกอบการเกิดการเรียนรู้ถึงเทคนิค/กรรมวิธีการผลิตที่เหมาะสม เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคในเบื้องต้นก่อนมีการประกอบการ เช่น การจัดอบรม สัมมนา การสร้างช่องทางการเรียนรู้ทางออนไลน์ เป็นต้น หรืออาจพิจารณาเป็นเงื่อนไขการให้อนุญาตก่อนการประกอบการของผู้ประกอบการร้านอาหาร ขนม เครื่องดื่ม ที่สนใจ

3. ในประเด็นการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมซึ่งต้องเกี่ยวข้องกับกฎหมายด้านอาหารและการขออนุญาต หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดควรมีช่องทางการให้ข้อมูลและให้คำแนะนำที่ถูกต้องแก่ผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชนที่สนใจ
4. หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง หรือสถาบันการศึกษาที่สนใจ ควรสร้างช่องทางการให้ข้อมูลด้านความปลอดภัยและข้อควรระวังต่างๆสำหรับผู้บริโภคที่สนใจทดลองเมนูกัญชา เพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ถูกต้องและเพื่อให้ผู้บริโภคเองสามารถตัดสินใจในการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมได้อย่างเหมาะสม
5. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดควรมีการดำเนินงานเฝ้าระวังความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์หลังออกสู่ท้องตลาด (post-marketing surveillance) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของกัญชาอย่างมีความชัดเจน เพื่อป้องกันการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้รับอนุญาตออกสู่ท้องตลาด

เอกสารอ้างอิง

- 1) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษประเภท 5 พ.ศ. 2563 ลงในราชกิจจานุเบกษา วันที่ 14 ธันวาคม พ.ศ. 2563
- 2) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 424 พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ลงในราชกิจจานุเบกษา วันที่ 25 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2564
- 3) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 425 พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ลงในราชกิจจานุเบกษา วันที่ 5 มีนาคม พ.ศ. 2564
- 4) MGR online. ปลดล็อกกัญชา..ความหวังของผู้ประกอบการและร้านอาหารไทย. เผยแพร่ 18 กุมภาพันธ์ 2564 <https://mgronline.com/smes/detail/9640000016094>
- 5) Hfocus. แพทย์เตือน “เมนูอาหารกัญชา” กินต้องระวัง!. เผยแพร่ 21 กุมภาพันธ์ 2564. <https://www.hfocus.org/content/2021/02/21097>
- 6) Hfocus. อภัยภูเบศร เผย 6 กลุ่มเสี่ยงกินอาหารกัญชา เตรียมจัดระบบร้านอาหารสนใจ ก.พ.นี้. เผยแพร่ 20 มกราคม พ.ศ. 2564. <https://www.hfocus.org/content/2021/01/20905>
- 7) ประชาไท. องค์กรผู้บริโภคเตือนสติ อย. ต้องพิจารณาปลดล็อกกัญชาในอาหารอย่างรอบคอบ. เผยแพร่ 21 กุมภาพันธ์ 2564. <https://prachatai.com/journal/2021/02/91787>
- 8) พระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ พ.ศ. 2522
- 9) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษประเภท 5 พ.ศ. 2565 ลงในราชกิจจานุเบกษา วันที่ 9 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565

ประวัติหัวหน้าโครงการ

ชื่อ-นามสกุล ผศ.ดร.ภญ.อุษาวดี สุตะภักดิ์
การศึกษา ปริญญาเอก วท.ด.เภสัชศาสตร์สังคมและการบริหาร (นานาชาติ)
 ณ คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ประสบการณ์

- อาจารย์ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยพายัพ พ.ศ. 2557 – ปัจจุบัน
- นักวิชาการอิสระ พ.ศ. 2553 – 2556
- นักวิจัย พ.ศ. 2553 – ปัจจุบัน

คุณสมบัติพิเศษ/ความเชี่ยวชาญ/ความสนใจพิเศษ

ความเชี่ยวชาญ การคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ ระบบสุขภาพ นโยบายด้านสุขภาพและนโยบายด้านยา ระบบสิทธิบัตรและการเข้าถึงยา

ผลงานตีพิมพ์

1. Maleewong U, Kulsomboon V, Teerawattananon Y. The cost-effectiveness analysis of initiating HIV/AIDS treatment with efavirenz-based regimens compared with nevirapine-based regimens in Thailand. [J Med Assoc Thai](#). 2008; 91(Suppl 2):S126-38.
2. Sookaneknun P, Suttajit S, Ploylearmsang C, Kanjanasilp J, Maleewong U. Health promotion integrated into a Thai PharmD curriculum to improve pharmacy practice skills. *American Journal of Pharmaceutical Education*. 2009; 73 (5) Article 78: 1-9.
3. Kessomboon N, Limpananont J, Kulsomboon V, Maleewong U, Aeksaengsri A. Impact on Access to Medicine from TRIP Plus: a Case Study of Thai-US FTA. *SOUTHEAST ASIAN J TROP MED PUBLIC HEALTH* 2010; 41(3): 667-677.
4. Kingkaew P, Maleewong U, Ngarmukos C, Teerawattananon Y. Evidence to inform decision makers in Thailand: a cost-effectiveness analysis of screening and treatment strategies for postmenopausal osteoporosis. *Value Health* 2012; 15(1-Suppl):S20-8.
5. Sujipittham T, Kulsomboon V, Maleewong U. Factors affecting adherence to ART regimens among HIV-infected/AIDS-patients at Taksin Hospital. *Journal of Public Health and Development*. 2012; 10(1): 29-39.

6. Wanna sriviriyapap and Usawadee sutapuk. The Reform of drug patent system in Thailand. TJPS. 2017; 41(1): 30-34.
7. Wanna sriviriyapap and Usawadee sutapuk. ETHICAL CASES ON PHARMACY PROFESSION PRACTICE IN THAILAND DURING A.D. 1995 TO 2015. TJPS. 2018; 12(2): 97-101.
8. Yuppadee Sirisinsook and Usawadee Sutapuk. Civil societies as the providers in area-based health promotion services under the universal coverage, Thailand. Journal of Public Health and Development. 2021; 19(2):77-88



ประวัตินักวิจัยร่วม

ชื่อ-นามสกุล ดร.ภก.ธีรพงศ์ ตั้งใจ
 การศึกษา - Bachelor of Pharmacy (2nd Class Honor)
 Faculty of Pharmacy, Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand
 - Doctor of Philosophy (Pharmacy)
 Faculty of Pharmacy, Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand

ประสบการณ์

- Head of Pharmaceutical Chemistry Division พ.ศ. 2556 – 2559
 at MANOSE Health and Beauty Research Center
 Suthep, Muang, Chiang Mai 50200, Thailand
- Post-doctoral researcher of Research Administration พ.ศ. 2558 – 2559
 Center, Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand
- Instructor at Faculty of Pharmacy, Payap University พ.ศ. 2559 – ปัจจุบัน

คุณสมบัติพิเศษ/ความเชี่ยวชาญ/ความสนใจพิเศษ

เภสัชเคมี การสกัดสารและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชและสมุนไพร


ผลงานตีพิมพ์

- 1) Kittipongpatana N, **Tangjai T**, Srimanee A, Kittipongpatana OS. Biotransformation of hydroquinone to arbutin by cell-suspension cultures of three Thai solanaceous plants. *CMU Journal of Natural Sciences* 2007; 6(2): 219-29.
- 2) Manosroi J, **Tangjai T**, Werner RG, Götz F, Manosroi W, Manosroi A. Potent and prolonged hypoglycemic activity of an oral insulin - Tat mixture in diabetic mice. *Arzneimittelforschung / Drug Research* 2013; 63(7): 351-6.
- 3) Manosroi A, **Tangjai T**, Sutthiwanjampa C, Manosroi W, Werner RG, Götz F, Sainakham M, Manosroi J. Hypoglycemic activity and stability enhancement of human insulin-Tat mixture loaded in elastic anionic niosomes. *Drug Delivery* 2016; 23(8): 3157-67.
- 4) Manosroi A, **Tangjai T**, Chankhampan C, Manosroi W, Najarut Y, Kitdamrongtham W, Manosroi J. Potent phosphodiesterase inhibition and nitric oxide release stimulation of anti-impotence Thai medicinal plants from “MANOSROI III” database. *Evidence-Based*

Complementary and Alternative Medicine 2017; 2017: 14 pages. Article ID 9806976. doi:10.1155/2017/9806976.

- 5) Manosroi A, Sutthiwanjampa C, Manosroi W, Werner RG, Götz F, **Tangjai T**, Kitdamrongtham W, Manosroi J. Hypoglycemic activity and acute toxicity of human insulin – tat mixture. *Chiang Mai Journal of Science* 2018; 45(1): 198-210.

ภาคผนวกที่ 1 ใบรับรองการพิจารณาจริยธรรมโครงการวิจัย

	สำนักงานคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในคน มหาวิทยาลัยพายัพ	AF 09-02
---	--	----------

COA No. 64/056

PYU_REC No. 64/079

เอกสารรับรองการพิจารณาจริยธรรมโครงการวิจัย

(Certificate of Approval)

ชื่อโครงการ (ภาษาไทย) : ความรู้ความเข้าใจและความตระหนักของผู้ประกอบการร้านอาหารและ
วิสาหกิจชุมชนต่อมาตรการทางกฎหมายและกรรมวิธีการผลิตอาหาร
ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม

Project title (English) : Cognitive and awareness of restaurant operation and community
enterprises on legal measures and production method of cannabis
containing food

ผู้วิจัยหลัก (Principal investigator) : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุษาวดี สุตะภักดิ์

สังกัดหน่วยงาน (Affiliation) : คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยพายัพ

ผู้ร่วมวิจัย (Co-investigators) : อาจารย์ ดร.ภก. ชีรพงศ์ ตั้งใจ

สังกัดหน่วยงาน (Affiliation) : คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยพายัพ

วิธีการทบทวน (Reviewed Method) : การพิจารณาแบบเร่งรัด (Expedited review)

เอกสารรับรอง (Document reviewed) :

เอกสารรับรอง	ฉบับที่รับรอง
เอกสารขอรับรองเชิงจริยธรรมการทำวิจัยในคน (AF 07-02)	ฉบับที่ 3 วันที่ 14 เดือน ธันวาคม 2564
เอกสารชี้แจงผู้เข้าร่วมการวิจัย (AF 07-03)	ฉบับที่ 3 วันที่ 14 เดือน ธันวาคม 2564
เอกสารแสดงความสมัครใจเข้าร่วมโครงการวิจัย (AF 07-04)	ฉบับที่ 3 วันที่ 14 เดือน ธันวาคม 2564
ข้อเสนอโครงการวิจัย	ฉบับที่ 3 วันที่ 14 เดือน ธันวาคม 2564
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	ฉบับที่ 3 วันที่ 14 เดือน ธันวาคม 2564
ประวัติผู้วิจัยหลัก	ฉบับที่ 2 วันที่ 22 เดือน พฤศจิกายน 2564
ประวัติผู้วิจัยร่วม	ฉบับที่ 2 วันที่ 22 เดือน พฤศจิกายน 2564

ภาคผนวกที่ 2: แบบสอบถามโครงการวิจัย

แบบสอบถามโครงการวิจัย

ความรู้ความเข้าใจและความตระหนักของผู้ประกอบการร้านอาหารและวิสาหกิจชุมชนต่อมาตรการทางกฎหมาย
และกรรมวิธีการผลิตอาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

- ชาย หญิง

2. อายุ.....ปี (นับถึงปี พ.ศ. 2564)

3. ธุรกิจของท่านคือ

- ร้านอาหาร ภัตตาคาร
- ร้านขนม เช่น ขนมหวาน ขนมปัง เบเกอรี่ เป็นต้น
- ร้านกาแฟและเครื่องดื่มต่างๆ
- สถาบันเทรนนิ่ง รวมร้านเบียร์ ร้านขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เป็นต้น
- วิสาหกิจชุมชน สินค้า OTOP อาหารหรือเครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ฯลฯ

4. ผลิตภัณฑ์หลักในร้าน/วิสาหกิจชุมชนของท่าน (เช่น หมูกระทะ ข้าวมันไก่ ส้มตำ อาหารตามสั่ง ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพร เบียร์ เป็นต้น) คือ.....

5. ร้าน/วิสาหกิจชุมชนของท่านตั้งอยู่ในอำเภอ (โปรดระบุ)

6. ธุรกิจท่านดำเนินการมาแล้ว.....ปี

7. จำนวนพนักงาน/เจ้าหน้าที่ ในร้าน/หน่วยงานของท่านรวมทั้งตัวท่านเองมีทั้งหมด.....คน

ตอนที่ 2 ความสนใจในการผลิตอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม

1. ปัจจุบัน ร้าน/วิสาหกิจชุมชนของท่าน มีการผลิตอาหาร ขนม หรือเครื่องดื่มที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมแล้วหรือยัง

- มี
- ไม่มี (ข้ามไปตอบในข้อที่ 3)

2. ปัจจุบัน ร้าน/วิสาหกิจชุมชนของท่าน มีผลิตภัณฑ์ตามข้อใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- บรรจุเป็นอาหาร ขนม เพื่อจำหน่ายในร้านของท่าน
- บรรจุเป็นอาหาร ขนม เพื่อส่งจำหน่ายให้แก่ลูกค้าที่สั่งซื้อเข้ามา
- ทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เพื่อจำหน่ายทั้งในร้านและส่งจำหน่ายทั่วไป

- ทำเป็นเครื่องต้ม หรือผสมในเครื่องต้มเพื่อจำหน่ายในร้านของท่าน
 - ทำเป็นเครื่องต้ม หรือผสมในเครื่องต้มเพื่อจำหน่ายให้แก่ลูกค้าที่สั่งซื้อเข้ามา
 - ทำเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องต้มเพื่อจำหน่ายทั้งในร้านและส่งจำหน่ายทั่วไป
3. ท่านสนใจนำกัญชามาใช้ประโยชน์ในทางธุรกิจด้านอาหารหรือเครื่องต้มหรือไม่
- ไม่สนใจ (ตอบสาเหตุในข้อที่ 4 จากนั้นสิ้นสุดการสอบถาม)
 - ไม่แน่ใจ อาจสนใจทำธุรกิจในอนาคต (ข้ามไปตอบในข้อที่ 5 จากนั้นข้ามไปตอบในตอน 3)
 - สนใจ (ข้ามไปตอบในข้อที่ 6)
4. **สาเหตุที่ท่านไม่สนใจ**นำส่วนของกัญชามาใช้ประโยชน์ในทางธุรกิจอาหาร ขนม หรือเครื่องต้ม เนื่องจาก (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- กฎหมายที่เกี่ยวข้องในปัจจุบันยังไม่ชัดเจน หรือมีความยุ่งยาก
 - ไม่ได้รับการสนับสนุนหรือแรงกระตุ้นจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
 - ข้อมูลที่มีไม่เพียงพอในการตัดสินใจประกอบธุรกิจ
 - กังวลถึงความปลอดภัยในการผสมส่วนของกัญชาลงในอาหาร ขนม หรือเครื่องต้ม
 - แหล่งวัตถุดิบของกัญชาในปัจจุบันมีจำกัด
 - เห็นว่าผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมยังไม่เป็นที่ต้องการของตลาดในปัจจุบัน
 - ไม่สนใจทำธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับกัญชาอยู่แล้ว
 - ไม่เห็นด้วยตั้งแต่แรกกับการนำส่วนของกัญชามาใส่ในผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและเครื่องต้ม
 - อื่นๆ โปรดระบุ.....
5. **สาเหตุที่ท่านไม่แน่ใจ**นำส่วนของกัญชามาใช้ประโยชน์ทางธุรกิจอาหาร ขนม หรือเครื่องต้ม เนื่องจาก (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- กฎหมายที่เกี่ยวข้องในปัจจุบันยังไม่ชัดเจน หรือมีความยุ่งยาก
 - ไม่ได้รับการสนับสนุนหรือแรงกระตุ้นจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
 - ข้อมูลที่มีไม่เพียงพอในการตัดสินใจประกอบธุรกิจ
 - กังวลถึงความปลอดภัยในการผสมส่วนของกัญชาลงในอาหาร ขนม หรือเครื่องต้ม
 - แหล่งวัตถุดิบของกัญชาในปัจจุบันมีจำกัด
 - เห็นว่าผลิตภัณฑ์ที่มีกัญชาเป็นส่วนผสมยังไม่เป็นที่ต้องการของตลาดในปัจจุบัน
 - วัตถุดิบกัญชามีราคาแพง
 - ต้องลงทุนสูงเกินไป ไม่คุ้มค่า

6. สาเหตุที่ท่านสนใจนำกัญชามาทำธุรกิจเกี่ยวกับอาหารหรือเครื่องดื่ม เนื่องจาก **(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)**

- สังคมไทยกำลังให้ความสนใจเรื่องการนำกัญชามาเป็นส่วนผสมในอาหารหรือเครื่องดื่ม
- สนใจคุณสมบัติของกัญชาที่ทำให้อาหารมีรสกลมกล่อม
- สนใจสรรพคุณของกัญชาด้านความผ่อนคลาย
- เพื่อเพิ่มความน่าสนใจให้แก่ผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่
- เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ร้าน/วิสาหกิจชุมชน
- เคยมีประสบการณ์ที่ดีในการใช้กัญชาเพื่อการผ่อนคลายมาก่อน
- เคยศึกษาหรืออยู่ในแวดวงสมุนไพรมาก่อน

7. ท่านสนใจใช้ประโยชน์จากส่วนใดของกัญชา (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- เมล็ด
- น้ำมันจากเมล็ด
- เปลือก และลำต้น
- เส้นใย กิ่ง ก้าน
- ราก
- ยอดหรือช่อดอก
- ใบ ซึ่งไม่มียอดหรือช่อดอกติดมาด้วย
- สารสกัดที่มีสารแคนนาบินอยด์ หรือ CBD เป็นส่วนประกอบ โดยมีสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล หรือ THC ไม่เกินร้อยละ 0.2 โดยน้ำหนัก
- กากหรือเศษที่เหลือจากการสกัด โดยต้องมีสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล หรือ THC ไม่เกินร้อยละ 0.2 โดยน้ำหนัก
- อื่นๆ โปรดระบุ _____

8. ท่านสนใจนำกัญชามาใช้ประโยชน์ได้ในด้านใดบ้าง **(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)**

- ประุงเป็นอาหาร ขนม เพื่อจำหน่ายในร้านของท่าน
- ประุงเป็นอาหาร ขนม เพื่อส่งจำหน่ายให้แก่ลูกค้าที่สั่งซื้อเข้ามา
- ทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม เพื่อจำหน่ายทั้งในร้านและส่งจำหน่ายทั่วไป

- ทำเป็นเครื่องต้ม หรือผสมในเครื่องต้มเพื่อจำหน่ายในร้านของท่าน
- ทำเป็นเครื่องต้ม หรือผสมในเครื่องต้มเพื่อจำหน่ายให้แก่ลูกค้าที่สั่งซื้อเข้ามา
- ทำเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องต้มเพื่อจำหน่ายทั้งในร้านและส่งจำหน่ายทั่วไป
- อื่นๆ โปรดระบุ.....

9. ท่านได้เตรียมความพร้อมในการนำกัญชามาใช้ประโยชน์ในทางธุรกิจหรือไม่ อย่างไร

- ยังไม่ได้เตรียมการใดๆ
- เตรียมการแล้ว โดย **(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)**
 - ศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับกัญชา
 - ค้นหาแหล่งเพาะปลูกกัญชาที่ได้รับอนุญาตอย่างถูกต้องในจังหวัดเชียงใหม่และใกล้เคียง
 - ค้นหาสูตรการทำอาหาร/เครื่องต้มที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ
 - อื่นๆ โปรดระบุ.....

ตอนที่ 3 ความรู้ทางกฎหมายด้านแหล่งที่มาวัตถุดิบและการขออนุญาตผลิต

1. ส่วนใดของกัญชาที่อนุญาตให้นำมาใช้ประโยชน์ได้โดยไม่จัดเป็นยาเสพติดให้โทษ
 - สามารถนำทุกส่วนของกัญชามาใช้ประโยชน์ได้ โดยไม่จัดเป็นยาเสพติดให้โทษในประเภทที่ 5
 - มีเฉพาะบางส่วนของกัญชาที่กฎหมายอนุญาตให้นำมาใช้ประโยชน์ได้โดยไม่จัดเป็นยาเสพติดให้โทษ
 - ไม่ทราบ **(ข้ามไปตอบในข้อที่ 3)**
2. ส่วนใดบ้างของกัญชาจากแหล่งผลิตที่ถูกกฎหมายที่กฎหมายอนุญาตให้นำมาใช้ประโยชน์ได้โดยไม่จัดเป็นยาเสพติดให้โทษในประเภทที่ 5 **(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)**
 - เมล็ด
 - น้ำมันจากเมล็ด
 - เปลือก และลำต้น
 - เส้นใย กิ่ง ก้าน
 - ราก
 - ยอดหรือช่อดอก

- ใบ ซึ่งไม่มียอดหรือช่อดอกติดมาด้วย
- สารสกัดที่มีสารแคนนาบินอยด์ หรือ CBD เป็นส่วนประกอบ โดยมีสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล หรือ THC ไม่เกินร้อยละ 0.2 โดยน้ำหนัก
- กากหรือเศษที่เหลือจากการสกัด โดยต้องมีสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล หรือ THC ไม่เกินร้อยละ 0.2 โดยน้ำหนัก
- ไม่ทราบ

3. การนำส่วนของกัญชาที่อนุญาตให้นำมาใช้ประโยชน์ได้โดยไม่จัดเป็นยาเสพติดให้โทษนั้น จะต้องได้มาจากแหล่งใด

- สามารถใช้จากแหล่งเพาะปลูกใดก็ได้ที่อยู่ในประเทศไทย
- สามารถใช้จากแหล่งเพาะปลูกใดก็ได้ในประเทศไทยและนำเข้าจากต่างประเทศ
- สามารถใช้จากแหล่งเพาะปลูกในประเทศไทยเฉพาะที่ได้รับอนุญาตให้ปลูกได้เท่านั้น
- สามารถใช้จากแหล่งเพาะปลูกในประเทศไทยและนำเข้าจากต่างประเทศ ซึ่งต้องเป็นแหล่งเพาะปลูกที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- ไม่ทราบ

2.4 การนำช่อดอกกัญชามาใช้ประโยชน์โดยไม่ได้รับอนุญาตนั้น จะมีความผิดหรือไม่ อย่างไร

- มีความผิดตามพระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ
- ไม่มีความผิด เนื่องจากกฎหมายอนุญาตให้นำกัญชามาใช้ได้อย่างเสรี
- ไม่ทราบ

ตอนที่ 4 ความรู้ด้านกรรมวิธีการผลิต และข้อควรระวังต่างๆ

1. ปริมาณและชนิดของสารสำคัญที่จะได้รับจากส่วนของกัญชาที่นำมาใช้ ขึ้นอยู่กับสิ่งใดบ้าง **(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)**

- ส่วนของกัญชาที่นำมาใช้
- ปริมาณของกัญชาที่นำมาใช้
- กรรมวิธีการนำกัญชามาใช้

- ไม่ขึ้นกับสิ่งใดเลย
- ไม่ทราบ

2. การใช้ส่วนของกัญชาที่อนุญาตให้นำมาใช้ประโยชน์ได้ ต้องระมัดระวังเรื่องต่อไปหรือไม่

ประเด็น	เลือกตอบเพียงตัวเลือกเดียว		
1. ระวังการปนเปื้อนสารโลหะหนัก เช่น พรอท ตะกั่ว แคดเมียม และสารหนู	<input type="checkbox"/> ไม่จำเป็นต้องระวัง เนื่องจากกัญชาเจริญเติบโตเหมือนพืชทั่วไป	<input type="checkbox"/> จำเป็นต้องระวัง เนื่องจากกัญชาสามารถดูดซึมสารโลหะหนักมาสะสมได้	<input type="checkbox"/> ไม่ทราบ
2. ระวังการปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้าง เช่น กลุ่มออร์กาโนคลอรีน ออร์กาโนฟอสฟอรัส ไพรีทรอยด์ และกลุ่มคาร์บาเมต	<input type="checkbox"/> ไม่จำเป็นต้องระวัง เนื่องจากการปลูกกัญชาทุกแหล่งไม่จำเป็นต้องใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช	<input type="checkbox"/> จำเป็นต้องระวัง เนื่องจากบางแหล่งเพาะปลูกกัญชาอาจมีการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช	<input type="checkbox"/> ไม่ทราบ
3. ระวังการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่มีโทษ	<input type="checkbox"/> ไม่จำเป็นต้องระวัง เนื่องจากเชื้อจุลินทรีย์ไม่สามารถปนเปื้อนในกัญชาได้	<input type="checkbox"/> จำเป็นต้องระวัง เนื่องจากเชื้อจุลินทรีย์อาจปนเปื้อนในกัญชาได้	<input type="checkbox"/> ไม่ทราบ

3. กระบวนการหรือวิธีการนำกัญชาไปใช้ประโยชน์นั้น มีผลต่อชนิดของสารสำคัญในกัญชาที่จะได้หรือไม่

ประเด็น	เลือกตอบเพียงตัวเลือกเดียว		
1. การปรุงอาหารหรือผลิตเครื่องดื่มที่ต้องใช้ความร้อนในระดับต่างๆ มีผลต่อสารสำคัญในกัญชาหรือไม่	<input type="checkbox"/> มีผลทำให้สารสำคัญในส่วนของกัญชาเปลี่ยนจากชนิดหนึ่งไปเป็นอีกชนิดหนึ่งได้	<input type="checkbox"/> ไม่มีผลทำให้สารสำคัญในส่วนของกัญชาเปลี่ยนจากชนิดหนึ่งไปเป็นอีกชนิดหนึ่งได้	<input type="checkbox"/> ไม่ทราบ
2. การผลิต/การปรุง ที่ใช้น้ำหรือน้ำมัน มีผลต่อชนิด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ประเด็น	เลือกตอบเพียงตัวเลือกเดียว		
ของสารสำคัญในกัญชา หรือไม่	มีผลทำให้ได้ปริมาณ หรือชนิดของ สารสำคัญแตกต่างกัน ตามชนิดของตัวทำ ละลาย	ไม่มีทำให้ได้ปริมาณ หรือชนิดของ สารสำคัญแตกต่างกัน ตามชนิดของตัวทำ ละลาย	ไม่ทราบ

ตอนที่ 5 ความคิดเห็นและความตระหนักต่อการใช้ส่วนของกัญชาในการประกอบอาหาร/เครื่องดื่ม

คำชี้แจง: ขอให้ท่านเลือกคำตอบในแต่ละข้อที่ตรงกับความรู้สึกของท่านมากที่สุด

	ความรู้สึกของท่าน		
	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย
1.ใบของกัญชามีความปลอดภัยในการประกอบอาหาร/ เครื่องดื่มเหมือนการใช้พืชชนิดอื่นๆ			
2.ไม่จำเป็นต้องกำหนดปริมาณของวัตถุดิบกัญชาที่ใช้ในการ ประกอบอาหารในแต่ละครั้ง			
3.เราสามารถใช้วัตถุดิบกัญชาในการประกอบอาหาร รูปแบบใดก็ได้ ทั้งการต้ม ผัด ทอด ฯลฯ โดยไม่ต้องกังวล เรื่องปริมาณสารเมาในกัญชา			
4.ร้านอาหารควรจำกัดจำนวนเมนูอาหารที่มีส่วนผสมของ กัญชาในการสั่งอาหารของลูกค้าแต่ละครั้ง			
5.เราควรบอกลูกค้าว่าในอาหาร/เครื่องดื่มมีส่วนของกัญชา ผสมอยู่ด้วย เพื่อป้องกันการแพ้กัญชา			
6.ไม่จำเป็นต้องจำกัดอายุของลูกค้าที่จะสามารถสั่งอาหาร หรือเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกัญชา			

	ความรู้สึกของท่าน		
	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย
7.กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับกัญชาในปัจจุบันทำให้ผู้ประกอบการมีความยุ่งยากในการผลิตอาหาร/เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกัญชา			
8.เราไม่ควรซื้อส่วนของกัญชาที่จะใช้ในการปรุง/ผลิตอาหารหรือเครื่องดื่มจากแหล่งปลูกที่ไม่ได้รับอนุญาต			
9.ไม่จำเป็นต้องขออนุญาตจากทางราชการในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกัญชา			

สิ้นสุดการตอบแบบสอบถาม

คณะผู้วิจัยใคร่ขอขอบพระคุณทุกท่านที่สละเวลาในการให้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์

หรือสามารถตอบแบบสอบถามออนไลน์ได้ที่ Link <https://forms.gle/AeoKJEcP4WubwWbo6>

ภาคผนวกที่ 3 กำหนดการสัมมนาออนไลน์ผ่านระบบ ZOOM ในวันที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2565

กำหนดการสัมมนาออนไลน์ผ่านระบบ Zoom

เทคนิคและกฎหมาย/กฎระเบียบ สำหรับผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มี
กัญชาเป็นส่วนผสม

ในวันเสาร์ที่ 30 เมษายน พ.ศ.2565 เวลา 09.30-12.30 น.

- 09.30-09.50 น. เปิดการสัมมนา และนำเสนอผลการสำรวจความสนใจของผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชน
ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม
โดย อ.ดร.ภก.ธีรพงศ์ ตั้งใจ คณบดีคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยพายัพ
- 09.50-10.50 น. เทคนิคการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม: เพิ่มคุณค่าผลิตภัณฑ์ควบคู่กับการ
คุ้มครองผู้บริโภค
โดย นางสาวพัชญา ขำสะอาด แพทย์แผนไทยปฏิบัติการ โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร
- 10.50-11.30 น. กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องสำหรับผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชนที่สนใจพัฒนา
ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีกัญชาเป็นส่วนผสม
โดย เกษัชกรพิสนธิ์ ศรีบัญญัติ เกษัชกรชำนาญการ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่
- 11.30-12.25 น. ถาม-ตอบ วิทยากรในประเด็นที่สนใจ
- 12.30 น. ปิดการสัมมนา

ดำเนินการสัมมนาโดย ผศ.ดร.ภญ.อุษาวดี สุตะภักดิ์ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยพายัพ

ภาคผนวกที่ 4 รายชื่อผู้เข้าร่วมการสัมมนาออนไลน์ผ่านระบบ ZOOM ในวันที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2565

ลำดับ	รายชื่อ	เบอร์โทร	ประเภทธุรกิจ
1	วลัยวรรณ มณีรัตน์	064-9595441	วิสาหกิจชุมชน
2	ชัยวัฒน์ พิริยะสกุลโชติ	094-7169856	วิสาหกิจชุมชน
3	ณกรณ์ รุกขชาติกุล	081-5314532	ร้านอาหาร ภัตตาคาร
4	ณรินทร์ วงศ์คำ	095-6987686	วิสาหกิจชุมชน
5	สรารณูชล โกมลเสน	089-9620328	วิสาหกิจชุมชน
6	วารภรณ์ ปวงจักรทา	089-8387990	วิสาหกิจชุมชน
7	อำนาจ เขียวพันธ์	083-9122658	วิสาหกิจชุมชน
8	วนิดา ดุมนไม้	091-8526247	ร้านกาแฟและเครื่องดื่ม
9	จิรทีป วัฒนทวีพรหม	062-4241939	วิสาหกิจชุมชน
10	เทิดขวัญ คำเรือง	086-1891976	ร้านกาแฟและเครื่องดื่ม
11	ราเชนทร์ จันตระกูล	095-8920390	ร้านอาหาร ภัตตาคาร
12	อิสราภรณ์ มณีธร	092-9422636	ร้านอาหาร ภัตตาคาร
13	ธีรศักดิ์ อภิรมย์วรการ	095-9416695	ร้านอาหาร ภัตตาคาร
14	นฤมล ศรีสว่าง	089-8359688	วิสาหกิจชุมชน
15	สุเทพ ไชยขันธุ์	096-1965169	ร้านอาหาร ภัตตาคาร
16	ชัดเจน จิตตวิสุทธิกุล	081-9336859	ร้านอาหาร ภัตตาคาร
17	ทัศนีย์ วุฒิเจริญ	081-9504392	ร้านอาหาร ภัตตาคาร
18	พิมพ์ใจ กันทะปิก	081-1799502	ร้านอาหาร ภัตตาคาร
19	พัชรศิลา ศิลปเสริฐ	061-3751097	วิสาหกิจชุมชน
20	วุฒิพงษ์ เวฬุวนารักษ์	094-4712998	ร้านกาแฟและเครื่องดื่ม
21	หนุ่ม สุขพอดิ	081-2879565	วิสาหกิจชุมชน
22	วรรษยา คำเรือง	094-6011041	ร้านกาแฟและเครื่องดื่ม
23	รัชดาวัลย์ กันธามูล	087-1798422	วิสาหกิจชุมชน
24	ไพรินทร์ ยืดแก้ว	094-5292419	วิสาหกิจชุมชน
25	วรกุล วุฒิสรรพ์	099-5624593	ร้านกาแฟและเครื่องดื่ม
26	ปัญญาพัชร เหลี่ยมสมบัติ	095-8963074	ร้านขนม เบเกอรี่
27	นิภัทรา อุดมศรี	093-6389142	ร้านกาแฟและเครื่องดื่ม

ลำดับ	รายชื่อ	เบอร์โทร	ประเภทธุรกิจ
28	สุธาสินี กุลทวีชัยพัทธ์	095-2826154	ร้านอาหาร ภัตตาคาร
29	อุษาวดี สุตะภักดิ์	089-4883814	นักวิจัย
30	ธีรพงศ์ ตั้งใจ	081-1804422	นักวิจัย
31	พิสนธิ์ ศรีบุญทิต	081-5302828	วิทยากร
32	พัชญา ขำสอาด	084-9016936	วิทยากร

ภาคผนวก 5 เอกสารการนำเสนอของวิทยากรในการสัมมนาออนไลน์ ในวันที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2565



สูตรสำเร็จครัวยิ้ม

การนำกัญชามาพัฒนาเป็นอาหาร

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร
พ.บ.พิษญา ข่าสอาด



ข้อควรรู้...ก่อนทำร้านอาหารกัญชา

1. รู้กฎหมายเกี่ยวกับกัญชา

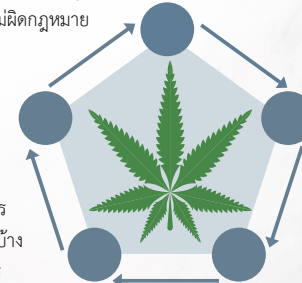
- ใช้กัญชาส่วนใดไม่ผิดกฎหมาย

2. รู้จักกัญชา

- ข้อมูลการใช้กัญชาในอดีต

5. รู้หลักในการนำกัญชามาปรุงอาหาร

- หลักคิดในการนำกัญชามาปรุงอาหาร
- ส่วนต่างๆ ของกัญชาทำเมนูอะไรได้บ้าง
- การนำกัญชาไปประยุกต์ใช้ในอาหารและเครื่องดื่ม

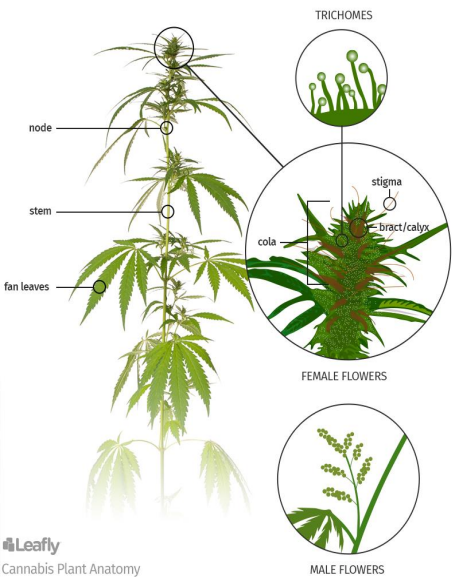


3. รู้ประโยชน์ของกัญชา

- การใช้ประโยชน์จากกัญชา
- การออกฤทธิ์ของกัญชา

4. รู้ข้อควรระวังของกัญชา

- กัญชาเหมาะกับใครและใครควรหลีกเลี่ยง



กัญชา

ชื่อวิทยาศาสตร์ คือ *Cannabis sativa* L.

เป็นพืชล้มลุก มีใบเป็นแฉก 5-8 แฉก ลำต้นสูง 3-5 เมตร

กัญชามีสารออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท

หรือสาร THC (Tetrahydrocannabinol) มีฤทธิ์ทำให้ติดและเมา แต่มีสรรพคุณทางยา ที่สามารถนำมาพัฒนาเป็นยารักษาโรค

“กัญชามีฤทธิ์ต่อจิตประสาท : กระตุ้น กด หลอน”

หากใช้ไม่เหมาะสม !!

กัญชง - แยกจาก - กัญชา โดยปริมาณสารทีเอชซี : THC หรือสารเมา

กัญชงมีปริมาณ THC **ไม่เกิน 1%** ของใบหรือช่อดอกแห้ง

(กฎหมายในแต่ละประเทศกำหนดต่างกัน เช่น สหรัฐอเมริกากำหนดที่ 0.3% บางประเทศในยุโรปกำหนดที่ 0.2%)

หน้า ๗
เล่ม ๑๒๖ ตอนพิเศษ ๒๒๔ ง ราชกิจจานุเบกษา ๒๔ ตุลาคม ๒๕๖๒

ประกาศคณะกรรมการควบคุมยาเสพติดให้โทษ
เรื่อง กำหนดลักษณะกัญชง (Hemp)
พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดลักษณะกัญชง (Hemp) เพื่อเป็นประโยชน์ในการควบคุมการผลิต นำเข้า ส่งออก จำหน่าย หรือมีไว้ในครอบครองซึ่งยาเสพติดให้โทษในประเภท ๕ สารกัญชง (Hemp) ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเป็นการส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากผลิตภัณฑ์จากกัญชง (Hemp) ข้อ ๔ กัญชง (Hemp) มีลักษณะเป็นพืชที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Cannabis sativa* L. subsp. sativa อันเป็นชนิดย่อยของพืชกัญชา (*Cannabis sativa* L.) ที่มีปริมาณสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล (tetrahydrocannabinol, THC) ไม่เกินร้อยละ ๑.๐ ต่อน้ำหนักแห้ง โดยตรวจวิเคราะห์ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่คณะกรรมการประกาศกำหนด ข้อ ๕ แฉกต้นผู้รับรอง มีลักษณะเป็นเมล็ดพันธุ์กัญชง (Hemp) ที่มีปริมาณสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล (tetrahydrocannabinol, THC) ไม่เกินร้อยละ ๑.๐ ต่อน้ำหนักแห้ง ทั้งนี้ ตามที่คณะกรรมการประกาศกำหนด โดยการตรวจวิเคราะห์ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่คณะกรรมการประกาศกำหนด และเป็นพันธุ์พืชซึ่งระบุเป็นตามกฎหมายว่าด้วยพันธุ์พืช

THC **ไม่เกิน 1%**
ของใบหรือช่อดอกแห้ง

กัญชง
Hemp

Generally High in CBD and Low in THC



Cannabis Sativa



THC **เกิน 1%**
ของใบหรือช่อดอกแห้ง

กัญชา
Marijuana

Generally Low in CBD and High in THC





การใช้ประโยชน์ 'กัญชา' ในอดีต



• ในอียิปต์โบราณหญิงสาวใช้กัญชาในการลดอาการปวดและปรับอารมณ์

• แพทย์ชาวโปรตุเกสได้บันทึกฤทธิ์ของกัญชาในอินเดียว่าทำให้เคลิ้มสุข ทำให้สงบ กระตุ้นการย่อยอาหาร หากใช้ในปริมาณที่เหมาะสมอาจทำให้ประสาทหลอน

• กัญชาในตำรับยาไทย มีส่วนที่ใช้เป็นตัวยาในตำรับยาเกือบทุกส่วน ไม่ว่าจะเป็นราก ก้านใบ และเรื้อนยอดดอกตัวเมีย ทุกตำรับจะเป็นตำรับยารสร้อน ใช้รักษาโรคในทางลม เช่น อาการปวดเมื่อยตามเนื้อตัว อาการปวดหัว มึนหัว เวียนหัว หนักัด

เมล็ดกัญชา

- ศาสตร์การแพทย์แผนจีนมีการใช้น้ำมันและโปรตีนจากเมล็ดกัญชาในการบำบัดโรคผิวหนังอักเสบ โรคสะเก็ดเงิน และลดการอักเสบ

ดอกกัญชา

- ในตำราสรรพคุณยาไทยระบุ ว่า ดอกมีสรรพคุณทำให้ร้อนหลัง เจริญอาหาร กัดเสมหะในคอ

รากกัญชา

- ชาวโรมันใช้รากกัญชาในการลดอาการปวด

ใบกัญชา

- ในการแพทย์อายุรเวชของอินเดีย ใช้ใบกัญชาแห้งเป็นเครื่องยา ใช้สำหรับบำบัดโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหาร นอนไม่หลับ และท้องร่วงเฉียบพลัน

- ในตำราแพทย์ตำบลด่อม 1 เรื่องคลอดบุตร ระบุ ว่า กัญชา เม่า ทำให้ใจฉลาด รับประทานน้อยๆ เป็นยาชูกำลัง เจริญอาหาร

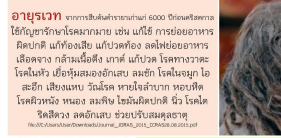
- ในตำรับอาหารไทย ใช้ปรุงรสของน้ำซุปร เช่น ต้มแกง ตุ้น หรือ ใช้ยอดกัญชา ใส่ผัดเผ็ด แกงเผ็ด แบบแบบโบราณ เพราะ พระพา หรือ กินยอดอ่อน ใบอ่อน เป็นผักสด

จักรกฤษณ์ สิงห์บุตร และชยันต์ พิเชียรสุนทร, ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับพืชกัญชา, คมสัน ทินกร ณ อยุธยา, สำนักคณิศการแพทย์แผนไทยมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สรรบไทยใส่ใบกัญชา

ประวัติศาสตร์กัญชา...ใช้เป็นยามาหลายพันปี



จีน 2737 ปีก่อนคริสตกาล หรือราว 4756 ปีมาแล้ว จักรพรรดิเสินหวง บันทึกในตำรายาเก่าแก่ของจีน ใช้กัญชาเป็นยา รักษาโรคคางทูม อีโอดิเมบ มาลาเรีย เหน็บชา ท้องผูก อาการเหม่อลอย



อายุรเวท ตำรายาโบราณที่ปรากฏใน 500 ปีของศตวรรษที่ 18 ใช้กัญชาทั้งต้นและเมล็ด เช่น แก้ไข้ กระจายอาหาร ขับปัสสาวะ แก้ท้องเสีย แก้ปวดท้อง แก้ไข้ยุงอาหาร เลือดจาง แก้ลมชัก แก้ไข้ แก้ปวด โรคหอบหืด โรคในหัวใจ แก้ไข้ลมชัก แก้ไข้ แก้ปวด โรคหอบหืด โรคในหัวใจ แก้ไข้ลมชัก แก้ไข้ แก้ปวด โรคหอบหืด โรคในหัวใจ แก้ไข้ลมชัก แก้ไข้ แก้ปวด โรคหอบหืด โรคในหัวใจ



ประเทศไทย มีการใช้กัญชาในตำรับยาโบราณหลายร้อยตำรับ (ใช้กัญชาร่วมกับตัวยาอื่น) นานมากกว่า 300 ปี เช่น ในตำราพระโอสถพระนารายณ์ (พ.ศ.2202) **๑๘ ตำรับคุดไฮยาสน์** ช่วยนอนหลับ เจริญอาหาร ฟันพุทงสังของงูพิษโรคเรื้อรัง **๑๘ ตำรับอัคคีนิ่วคณะ**



แก้คลื่นเหียนอาเจียน ช่วยเจริญอาหาร บำรุงธาตุทั้ง 4 ชูกำลัง ชูประสาทโลหิตเจริญ อารมณ์ดี ร่มเย็นดีพระนารายณ์ประจวบฯ ใช้น้ำมันกัญชาสกัดสาร THC สกัดในกัญชาใบยา ใช้รักษาอาการมีไข้สูงไข้ไม่ไข้สูงแล้ว และรักษาอาการปวดในผู้ป่วยมะเร็ง (Donabail (Markov) ๖)

กัญชาเป็นพืชประจำถิ่นในประเทศไทย

คนไทยใช้ทุกส่วนของกัญชา ราก ใบ ลำต้น กิ่งก้าน ดอก และเมล็ด ดอกกัญชาที่ใช้มักจะไม่ได้เลือกว่าเป็น ดอกเพศผู้หรือดอกเพศเมีย เป็นส่วนหนึ่งในการรักษาของหมอพื้นบ้าน เพื่อให้ผู้ป่วยกินข้าวได้ นอนหลับ หายแสบแล้วก็หยุดยา

ชื่อตำรับยา	ที่มาของตำรับยา
๑. ยาอัคคีนิ่วคณะ	คัมภีร์ธาตุพระนารายณ์
๒. ยาคุชไฮยาสน์	คัมภีร์ธาตุพระนารายณ์
๓. ยาแก้ลมเนาวนารีไวโย	ตำรายาศิลาจารึกในวัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม
๔. ยาบ้านันสน์ไตรภพ	ตำรายาศิลาจารึกในวัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม
๕. ยาแก้ลมขึ้นเบื้องสูง	ตำรายาศิลาจารึกในวัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม
๖. ยาโพอาจ	แพทย์ศาสตร์สงคราะห์ เล่ม ๑ พระยาพิทักษ์ประสาทเวช
๗. ยาแก้อนไม่หลับ / ยาแก้ใช้ลมเหลือง	แพทย์ศาสตร์สงคราะห์ เล่ม ๑ พระยาพิทักษ์ประสาทเวช
๘. ยาแก้สิ้นพาด กล่อนแห้ง	แพทย์ศาสตร์สงคราะห์ เล่ม ๒ พระยาพิทักษ์ประสาทเวช
๙. ยาอิมฤตอด	แพทย์ศาสตร์สงคราะห์ เล่ม ๒ พระยาพิทักษ์ประสาทเวช
๑๐. ยาโอสถลี	เวชศึกษา พระยาพิทักษ์ประสาทเวช
๑๑. ยาแก้ลมแก้เส้น	เวชศาสตร์วิวัฒน์
๑๒. ยาแก้โรคจิต	อายุรเวทศึกษา (ขุนนิเทศสุขกิจ) เล่ม ๒
๑๓. ยาโพสลาลี	อายุรเวทศึกษา (ขุนนิเทศสุขกิจ) เล่ม ๒
๑๔. ยาหาจิตตวงวารหนักและโรคผิวหนัง	อายุรเวทศึกษา (ขุนนิเทศสุขกิจ) เล่ม ๒
๑๕. ยาทำลายพระสุเมรุ	คัมภีร์แพทย์ไทยแผนโบราณ เล่ม ๒ ขุนโสภิตบรรณลักษณ์
๑๖. ยาพิชากิณ	คัมภีร์แพทย์ไทยแผนโบราณ เล่ม ๒ ขุนโสภิตบรรณลักษณ์

การใช้ กัญชา ในหม้อพื้นบ้าน

หมอยาทางภาคใต้ มีการใช้กัญชา

- ทำให้กินข้าวได้มาก นอนหลับสบาย : ใบกัญชาใส่ในต้มแกง เพื่อเพิ่มรสชาติอาหาร
- คลายเครียด : นำใบไปต้ม จนเดือด ต้มอุ่นๆ

หมอยาภาคอื่นๆ

- ใช้ดอกกัญชา บังไฟให้เหลือง กรอบ ตำผสมพริกแกงเผ็ด ปรุงให้คนไข้เบื่ออาหาร ทำให้กิน ข้าวได้มากโดยไม่รู้ตัว



การนำกัญชา มาปรุงอาหารตามองค์ความรู้ดั้งเดิม

ในตำรับอาหารไทย

- ใช้ใบกัญชานำมาปรุงรสของน้ำซุปร เช่น ต้ม แกง ตุ้น
- ใช้ยอดกัญชา ใส่ผัดเผ็ด แกงเผ็ด แบบแบบโบราณ เพราะ พระพา
- ใช้ยอดอ่อน ใบอ่อน เป็นผักสด นำมาใส่แกงส้ม แกงกะทิ แกงมันต้ม เมนูผัดจิ้มน้ำพริก น้ำบูดู หั่นใส่ในข้าวต้ม กินได้ไม่เมา
- ในตำรับแม่ครัวหัวป่าก มีการนำใบกัญชาอ่อนมาปรุงในอาหาร
- บางพื้นที่มีการนำรากกัญชา มาใช้ทำน้ำซุปร

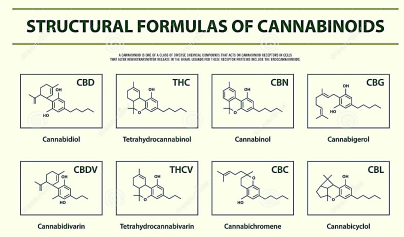


ตามองค์ความรู้การแพทย์แผนไทย กัญชามีรสร้อนและเปื้อนเมา มีสรรพคุณช่วยปรับให้ลมมีการเคลื่อนไหวที่เป็นปกติ ใบกัญชามักใส่เป็นส่วนประกอบในอาหารที่มีเครื่องเทศ "ต้ม ยา ต้า แกง" เพื่อช่วยให้เลือดลมไหลเวียนดี บรรเทาอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ ปวดศีรษะ เวียนศีรษะ ปวดเมื่อยตามร่างกาย รวมถึงอาการนอนไม่หลับแต่ไม่บริโภคในปริมาณมาก เพราะมีรสเปื้อนเมา



สารเคมีในกัญชา

1. สารกลุ่ม Cannabinoids เป็นสารออกฤทธิ์หลักของกัญชา ซึ่งสารแต่ละชนิดมีจำนวนมากน้อยต่างกันขึ้นอยู่กับสายพันธุ์และสภาวะการปลูก สารแต่ละตัวมีการออกฤทธิ์และจับตัวรับในร่างกายแตกต่างกัน



2. สารกลุ่ม Terpenes เป็น aromatic oil ที่ทำให้กัญชามีกลิ่นแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับพันธุ์และสารอาหาร

NAME	SCENT
MYRCENE	Musky, Herbal
LIMONENE	Lemon-like
CARYOPHYLLENE	Spicy, Peppery
TERPINOLENE	Piney, Herbal
PINENE	Piney
HUMULENE	Hoppy
LINALOOL	Floral

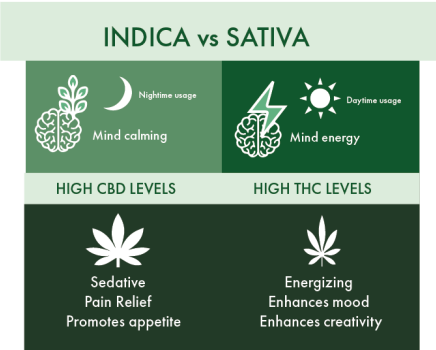
3. สารกลุ่ม Flavonoids เป็น Phytochemical ที่มีฤทธิ์ antioxidant ให้กับร่างกาย

FLAVONOIDS IN HEMP FLOWER OIL

Flavonoids listed include: Apigenin, Fisetin, Quercetin, Cannaflavan-1, Cannaflavan-2, Cannaflavan-3, and Cannflavanol. Each is accompanied by a list of potential health benefits.

สารสำคัญในกัญชาที่คนทั่วโลกสนใจ คือ
THC = Tetrahydrocannabinol
CBD = Cannabidiol

“กัญชาสายพันธุ์ไทยมีปริมาณ THC มากกว่า CBD”



- กัญชาสายพันธุ์ไทย คือ sativa เหมาะที่จะใช้ในเวลากลางวัน ช่วยกระตุ้นให้มีสติสำราญ มีพลังและความคิดสร้างสรรค์
- ในขณะที่กัญชาที่ขึ้นในเขตพื้นที่หนาว indica ช่วยให้ร่างกายเกิดการผ่อนคลาย ทำให้ได้พักผ่อน
- ผลการวิเคราะห์ใบกัญชาแห่งของโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร มี THC 0.5-1% (1 ใบ มีน้ำหนักเฉลี่ย 200 มิลลิกรัม จะมี THC 1-2 มิลลิกรัม)
- ในวงการแพทย์มีความกังวลเรื่องของการใช้ THC ซึ่งออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท หากใช้ในปริมาณมากและต่อเนื่องอาจทำให้เสพติดได้

การใช้ประโยชน์จากกัญชา

ประโยชน์

- ✓ นอนไม่หลับ
- ✓ กินข้าวไม่ได้
- ✓ ปวด
- ✓ ผลที่ผิวแห้ง
- ✓ ท้องผูก

ความเสี่ยง

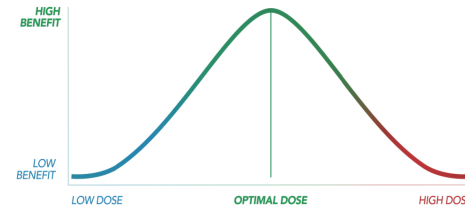
- ✗ แพ้กัญชา
- ✗ โรคหัวใจและหลอดเลือดขั้นรุนแรง หรือไม่สามารถคุมอาการได้
- ✗ มีประวัติความผิดปกติทางจิตเวช
- ✗ สตรีมีครรภ์ สตรีที่ให้นมบุตร
- ✗ ผู้ป่วยที่ใช้ยารักษาโรค
- ค่าการทำงานของตับหรือไตที่ไม่ดี
- เยาวชนอายุต่ำกว่า 25 ปี
- ผู้สูงอายุ
- ใช้ร่วมกับยาที่ออกฤทธิ์กับสมองส่วนกลาง

START LOW.....GO SLOW.....STAY LOW

เริ่มขนาดต่ำ.....ปรับขนาดยาอย่างช้าๆ.....
และใช้ขนาดต่ำสุดเท่าที่เป็นไปได้



การออกฤทธิ์ของกัญชา



>>> การออกฤทธิ์ เป็นรูประฆังคว่ำ

- การตอบสนองต่อยามีความแตกต่างกันในแต่ละคน*** ปัจจุบันที่มีผลการตอบสนอง เช่น สภาวะจิตใจ ประสบการณ์การใช้ พันธุกรรม ความเชื่อ สายพันธุ์ ความแรง วิธีสกัด พื้นที่ปลูก
 - การเห็นผลการรักษา อาจประเมินจาก กินได้ หลับดี* ไม่ปวด เป็นต้น แต่ไม่ใช่อาการเคลิ้มสุข (euphoric effects is not required to attain symptom control)
 - Biphasic Response
 - Low doses of cannabinoids produce different and possibly opposite effects as high doses.
- การตอบสนองต่อขนาดการใช้กัญชาอาจไม่ใช่แปรผันตามปริมาณยาที่ใช้ จะมีเพียงจุดจุดหนึ่งที่ตอบสนองได้ดีที่สุด ซึ่งขึ้นกับแต่ละคน

ภาวะที่ระดับยาอยู่ที่ [‘steady state’ concentration of THC/CBD and the active metabolite] จะอยู่ที่ 1-2 สัปดาห์หลังใช้ ซึ่งระยะเวลาดังกล่าวสามารถนำมาใช้ประเมินประสิทธิภาพยาได้ ยกเว้นในบางโรคอย่างเช่น พาร์กินสัน เมื่อให้ยากัญชาในทางรับประทานต่อเนื่อง 3 เดือนจะเห็นผลการรักษา

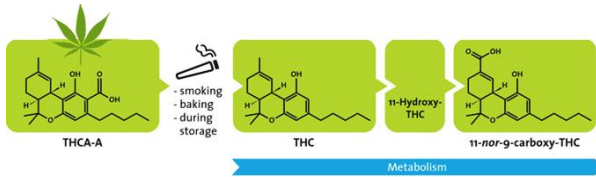
Woodbridge M. A primer to medicinal cannabis. New Zealand : Redcross International ; 2018.

The medicinal benefits of cannabis may start to diminish as the dose is increased. (Dr. Sulak/Healer.com) <https://www.leafly.com/news/health/a-physicians-perspective-on-optimal-cannabis-dosing>

กัญชาเปลี่ยนแปลงอย่างไรเมื่อเข้าสู่ร่างกาย



จะใช้การสูบ ไม่ต้องเหล้ากินหรือต้มกินเพราะ... คนโบราณไม่ต้องเมานาน



สูบ กะหรีกัญชา/ช่อดอกตัวเมีย **เมื่อได้รับความร้อน THCA จะเปลี่ยนเป็นสารมาชื่อ THC** และผ่านเข้าสู่กระแสเลือดโดยตรง ออกฤทธิ์รวดเร็ว 10-30 นาที และหมดฤทธิ์ภายใน 3 ชั่วโมง

LIVER MAKES METABOLITES

Enzymes in the liver turn the original **delta-9-THC** from a cannabis plant into the metabolite **11-OH-THC** which is further metabolized into **11-COOH-THC**.



ต้ม,กิน THC ถูกเปลี่ยนแปลงที่ตับ เป็น 11-OH-THC อฤทธิ์แรงกว่า THC ถึง 3-7 เท่า ใช้เวลาในการออกฤทธิ์ช้า ผู้ใช้จะรู้สึกได้หลังจาก 30-90 นาที และเกิดอาการเมาค้างอยู่นานประมาณ 6 ชั่วโมง

ผลข้างเคียงของกัญชา



ส่วนใหญ่ขึ้นกับการตอบสนองของแต่ละคน
วิธีการใช้ ขนาดยาที่ใช้
(การได้รับสารมาขนาดสูง อาจเพิ่มการเกิดผลข้างเคียงได้)

โดยทั่วไปผลข้างเคียงที่เกิดขึ้นกับคนไข้จะค่อยๆ ลดลงใน 2-3 วัน หลังจากเริ่มแต่ฤทธิ์การช่วยอาการที่เจ็บป่วยจะยังอยู่จึงเป็นเหตุผลหนึ่งของการคำแนะนำที่ให้เพิ่มหรือลดยาทุกๆ 2 วัน ***

พิษเฉียบพลัน
การควบคุมการเคลื่อนไหวของร่างกายแย่ลง ความมั่นคงและความแรงของมือลดลง ความดันโลหิตตกเวลาเปลี่ยนท่า (postural hypotension) ง่วงซึม ไม่มีสมาธิ ตอบสนองช้าลง พูดไม่ชัด ตาแดง ถึงแม้ว่าการจะไม่รุนแรง ในผู้ใหญ่



การจัดการผลข้างเคียง



Spa Cuisine (สปา คิวซีน)

สูตรสำเร็จครัวยิ้ม

- **สมุนไพรที่คุณค่า** ทางสุขภาพในอดีตให้กลับมาอยู่ในวิถีชีวิตปัจจุบัน
- **อาหารตามเจ้าเรือน** ใช้อาหารเป็นเครื่องมือในการเข้าสู่ความสมดุลของแต่ละบุคคล
- **อาหารเป็นยา** จัดเมนูอาหารเฉพาะโรค เพื่อการป้องกัน และช่วยยารักษาโรคเรื้อรังต่างๆ



การนำกัญชามาพัฒนาเป็นอาหาร

อาหารและเครื่องดื่ม



“ ใบกัญชา คุณค่า มหาศาล คนโบราณใช้เป็นยาและอาหาร มีเรตราตุติที่ต้องการ โอสถสาร ครบครัน จึงนับใจ ก็นใบสดไม่มาเราเรงรำ ฆงเป็นชาสุขภาพดีมีจงใช้ อย่าตองเหล้ากินนะ จะเสยใจ ฉลาดกิน ฉลาดใช้ คือ ไทยอย

ใบกัญชา คุณค่า มหาศาล



อุดมด้วยวิตามินในแอซิด ที่จำเป็นต่อร่างกาย

ธาตุ	ประโยชน์
Cu	ช่วยในการสร้างเซลล์เม็ดเลือดแดง และช่วยในการดูดซึมธาตุเหล็ก
Ca	ช่วยในการสร้างกระดูกและฟัน
Fe	ช่วยในการสร้างเซลล์เม็ดเลือดแดง และช่วยในการดูดซึมธาตุเหล็ก
Mg	ช่วยในการสร้างพลังงาน และช่วยในการดูดซึมธาตุเหล็ก
Zn	ช่วยในการสร้างเซลล์เม็ดเลือดแดง และช่วยในการดูดซึมธาตุเหล็ก

อุดมด้วยเกลือแร่ ที่เป็นประโยชน์

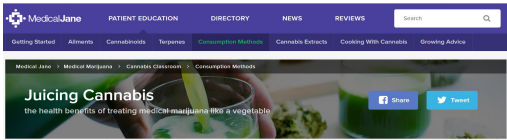
เกลือแร่	ประโยชน์
Lysine	ช่วยในการสร้างโปรตีน และช่วยในการดูดซึมธาตุเหล็ก
Histidine	ช่วยในการสร้างเซลล์เม็ดเลือดแดง และช่วยในการดูดซึมธาตุเหล็ก
Valine	ช่วยในการสร้างพลังงาน และช่วยในการดูดซึมธาตุเหล็ก
Methionine	ช่วยในการสร้างเซลล์เม็ดเลือดแดง และช่วยในการดูดซึมธาตุเหล็ก



ในต่างประเทศ
มีการใช้น้ำคั้นกัญชาสด เป็นทางเลือกในการดูแลสุขภาพ
“ดื่มน้ำกัญชาปั่นสด 30mls วันละ 3 ครั้ง ต่อเนื่อง 2-3 สัปดาห์ พบว่า อาการของ โรคโครห์น (Crohn's Disease) ดีขึ้น โรคหนึ่งในกลุ่มโรคลำไส้อักเสบ
“ดื่มน้ำกัญชาปั่นใบสด 15 ใบคั้นน้ำและดอกขนาด 2-4 นิ้วจำนวน 2 ดอก/วัน แนะนำ ให้ปั่นกับผักอื่นๆ เพื่อช่วยลดความขม ในอัตราส่วน ผัก 10 ส่วน/กัญชา 1 ส่วน ทาน 3 มื้อ เก็บในตู้เย็นได้ 3 วันในภาชนะปิดสนิท
ใบกัญชาไม่ได้ผ่านความร้อน สามารถกินเป็นอาหารได้ถึง 500-600mg/วัน”

8 ประโยชน์ของใบสด

1. มีไฟเบอร์ ธาตุเหล็ก แคลเซียม วิตามิน และกรดอมิโนจำเป็น
 2. ไม่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
 3. อุดมไปด้วยกรดไขมันจำเป็น
 4. มีกรดอะมิโนจำเป็น
 5. อุดมด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ
 6. มีสารสำคัญกลุ่มเทอร์ปีน
 7. มีฤทธิ์ต้านการอักเสบ
 8. รักษาสมดุลของร่างกายให้ทำงานเป็นปกติ
- สารในใบสดเป็น THCA ไม่ออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท กินสดได้ ปลอดภัย THCA ถ้าถูกความร้อนจะถูกเปลี่ยนเป็นสาร THC ที่มีฤทธิ์ต่อจิตประสาท



กัญชาอูมามิไทย กินกลมค่อม



“อย่าใส่ผัก เคียง **IU** แกงไก่ 1 ตัวใช้ 2 ใบ”
กินมาก พุดมาก หัวเราะวัน หัวของหวาน คอแห้ง สาหวาน



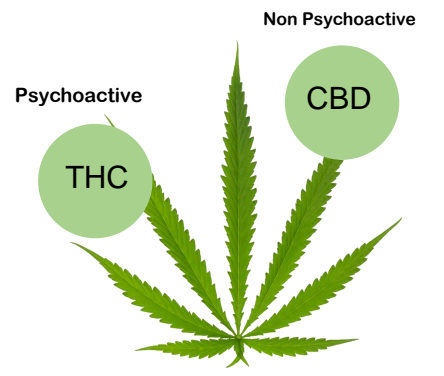
กัญชา ให้ความสุข ในรสชาติอาหาร

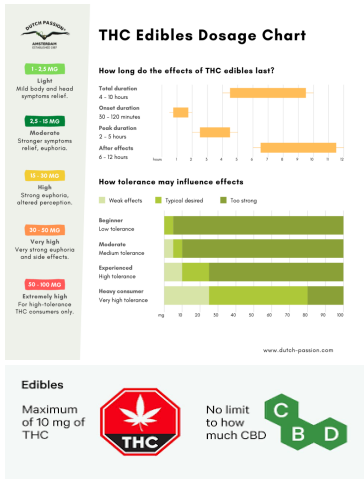
การใช้กัญชาในอาหารควรใช้เมื่อมีความจำเป็น ไม่ควรกินในขนาดสูงและเป็นเวลานาน อาจมีโทษมากกว่าประโยชน์ จึงแนะนำว่าควรใช้ในปริมาณน้อย **ตามภูมิปัญญาเดิมคือวันละ 5-8 ใบ**

✓ ใบใบกัญชามีกรดกลูตามิก (Glutamic acid) จึงช่วยเพิ่มรสชาติของอาหารได้

การศึกษาการนำกัญชามาปรุงอาหาร

- ใบใบกัญชามีสารเมาน้อย (THC) สารชนิดนี้ละลายน้ำได้น้อย การเอาเมาใส่แกง ในปริมาณจำกัด เช่น 1-2 ใบ สารเมาจึงจะน้อยมาก
- สารเมาในกัญชา ละลายในน้ำมันได้ดี การนำไปซุบแป้งทอด สารเมาจะถูกสกัดให้ออกไปกับน้ำมันที่ใช้ทอด
- งานวิจัยในปัจจุบันพบว่า เมื่อผ่านความร้อนแล้ว ใบอ่อนของกัญชามีสาร THC และ CBD สูงกว่าใบแก่
- ในรากกัญชา มีสารฟรีเดลิน (Friedelin) อยู่มาก ซึ่งมีคุณสมบัติในการแก้อาการปวด ลดการอักเสบได้ดี ในรากไม่พบสาร THC จึงมีความปลอดภัยสูงในการนำไปใช้





- ในต่างประเทศ เช่น แคนาดา เนเธอร์แลนด์ มีการนำสารสกัดกัญชามาใช้ในผลิตภัณฑ์ที่กินได้ในหลากหลายรูปแบบ
- มีจำกัดปริมาณ THC หรือ สารเมาต่อหนึ่งหน่วยการบริโภค (ในแคนาดากำหนดที่ 10 มิลลิกรัมต่อหนึ่งขนาดบรรจุ) และอยู่ในภาชนะบรรจุที่เด็กเข้าถึงได้ยาก
- มีการให้คำแนะนำที่เหมาะสมกับผู้บริโภค



การนำ 'กัญชา' มาใช้ในอาหาร

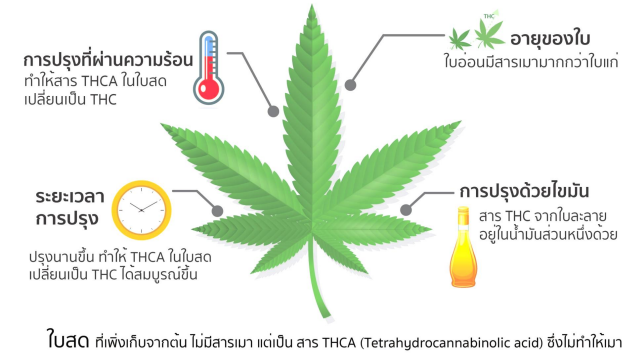
ใบกัญชา...

- มีสาร Glutamic acid จึงช่วยเพิ่มรสชาติอาหาร
- ช่วยปรับสมดุลในร่างกาย จึงมักใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารที่มีเครื่องเทศและมีรสเผ็ดร้อน เพื่อช่วยให้เลือดลมไหลเวียนดี
- ในงานวิจัยปัจจุบันพบว่าสาร THC ช่วยเพิ่มความอยากอาหาร และบอมนหลับ แต่ต้องใช้ด้วยความเหมาะสม

ใบกัญชาแห้งของโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศรมี THC 0.5-1% (1 ใบ มีน้ำหนักเฉลี่ย 200 มิลลิกรัม จะมี THC 1-2 มิลลิกรัม)

ปริมาณ "สารเมา" หรือ THC ในเมนูอาหารขึ้นอยู่กับ

(Tetrahydrocannabinol)



การนำกัญชามาใช้ ในตำรับอาหารไทย



ใบกัญชา

ปรุงรสของน้ำซุปร เช่น ต้ม แกง ตุ่น



ยอดกัญชา

ใส่ผัดเผ็ด แกงเผ็ด เหมือนใบกะเพรา ใบโหระพา



ใบอ่อนกัญชา

เป็นผักสด จิ้มน้ำพริก น้ำบูดู หั่นใส่ในข้าวยาใส่แกงส้ม แกงกะทิ แกงมัสมั่น เมี่ยงผัด



รากและกิ่งก้านกัญชา

บางพื้นที่มีการนำ รากมาใช้ทำน้ำซุปร



การทอด ทำให้สารเมาละลายไปอยู่กับน้ำมันทอด จึงมีปริมาณเล็กน้อยที่หลงเหลืออยู่ในใบ

การผัด ในตำรับอาหารที่มีน้ำมัน จะใช้ใบปริมาณเพียงเล็กน้อย เพื่อช่วยเพิ่มรสอูมามิ การปรุงด้วยน้ำมันจะทำให้สารเมาอยู่ในน้ำมันส่วนหนึ่ง



การต้ม การตุ๋น และการแกง
จะใช้กัญชาในปริมาณเพียงเล็กน้อย เพื่อช่วยเพิ่มรสอูมามิ สารเมาจะถูกสกัดออกมาได้เล็กน้อยร่วมกับน้ำมันจากเนื้อสัตว์และความร้อนจากการต้ม และการตุ๋นเป็นเวลานาน



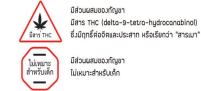


ตำรับอาหารช่วยลดอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ ช่วยให้อาการบรรเทา
Cannabis-infused Food to Relief Stress and Muscle Pain



- ก๋วยเตี๋ยว/ก๋วยเตี๋ยว**
หมูตุ๋นอารมณ์ดี
หมูตุ๋นในเครื่องเทศจากรากผักชี
กระเทียม พริกไทย กระวาน
และลูกผักชีผสมใบกัญชา
- เล้งแซ่ชงแดฟหลิน**
กระดูกขุดต้มเคี่ยวในน้ำขุ่นจากขา
ตะครี โขบกระดูก หอมแดง
ผสมใบกัญชา เพิ่มความเผ็ดร้อน
ด้วยพริกขี้หนูทุก
- ผัดกะเพราสุขภาพ**
เนื้อหมูบดผัดกับกระเทียม
พริกแห้ง ใบกะเพรา
และใบกัญชา
- ซูซ่าร่าริง**
น้ำเชื่อมที่มีส่วนผสมจากใบชา
ใบหูเสือและกานพลู ผสมกับ
น้ำมะนาวและน้ำจากใบกัญชาคั้นสด

ความหมายของสัญลักษณ์



ผู้ที่ควรหลีกเลี่ยงการใช้



เลือกเมนูที่ใช่ให้เหมาะ

ในใบกัญชาสด มีสาร THCA*
(Tetrahydrocannabinolic acid)
ซึ่งไม่มีฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
ไม่ทำให้เมา



ในใบกัญชาเมื่อถูกแสงและความร้อน
มีสาร THC (delta-9-tetra-hydrocannabinol)
(Tetrahydrocannabinolic acid)
ซึ่งมีฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
หรือที่เรียกว่า "สารเมา"

* ใช้ปริมาณที่น้อยในการปรุงรส / ส่วนผสมมีอยู่ในใบชาสดด้วย

ตัวอย่างการปรุงอาหารจากกัญชา

Abhaibhubejhr Channel

สมุนไพรกัญชา

ดูวิธีการทำได้ที่ Abhaibhubejhr Channel

เล้งแซ่ชงแดฟหลิน

ช่วยเจริญอาหาร (1/2 ใบต่อถ้วย)

ส่วนผสม	ปริมาณ
กระดูกหมู	500 กรัม
น้ำสะอาด	2 ½ ลิตร
เกลือ	1 ช้อนโต๊ะ
พริกแดง	2 เม็ด
ใบมะกรูด	2 ใบ
ข่า	1 ½ นิ้ว
ขมิ้น	1 นิ้ว
น้ำมะนาว	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	3 ช้อนโต๊ะ
ผักชีฝรั่ง	2 ต้น
ใบกัญชา	½ ใบ
พริกขี้หนูสวนแห้ง	3 เม็ด
พริกขี้หนูสวนสด	3 เม็ด

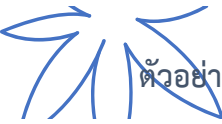
วิธีทำ

- ล้างกระดูกหมูให้สะอาด ซดน้ำให้สะอาด ตัดไขมันทิ้ง
- ใส่กระดูกหมูลงในหม้อ เติมน้ำสะอาด ใบมะกรูด ข่าขมิ้น พริกแดง และน้ำปลาตามชอบ
- เคี่ยวไฟอ่อน 45 นาที 2 ชม. แล้วใส่พริกขี้หนูสวนแห้งที่โขลกไว้
- เติมน้ำข่าพริกขี้หนูสด เติมน้ำปลา น้ำมะนาวตามชอบ เติมน้ำใบกัญชาตามชอบ จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำมะนาวตามชอบ เติมน้ำข่าพริกขี้หนูสดตามชอบ รรจนเดือด ตักออกมาใส่ถ้วยใบกัญชาที่เตรียมไว้ โรยพริกขี้หนูสวนสดด้วย

คุณค่าทางโภชนาการต่อถ้วย (1/2 ใบ)

พลังงาน	100
ไขมัน	10
คาร์โบไฮเดรต	10
โปรตีน	10
ใยอาหาร	10
วิตามิน	10
เกลือ	10
แคลเซียม	10
เหล็ก	10
สังกะสี	10
ฟอสฟอรัส	10

ระดับความเมา



ตัวอย่างการปรุงอาหารจากกัญชา

Abhaibhubejhr Channel

สมุนไพรกัญชา

ดูวิธีการทำได้ที่ Abhaibhubejhr Channel

‘ผงผักน้ำมันกัญชา’
แซ่ชง เต้าหู้ทอด รสชาติดีจากผักพื้นบ้านสมุนไพร

สรรพคุณ
อุดมไปด้วยวิตามิน แร่ธาตุ มีฤทธิ์กระตุ้นภูมิคุ้มกัน ด้านสุขภาพดีและช่วยเพิ่มรสชาติของอาหาร

ส่วนผสม

- ผงใบกัญชา 3 ช้อนโต๊ะ
- ผงใบขมิ้น 3 ช้อนโต๊ะ
- ผงใบข่า 1 ช้อนโต๊ะ
- ผงใบชะพลู/ผักชีฝรั่ง 1 ช้อนโต๊ะ
- ผงรากขมิ้น 1 ช้อนโต๊ะ
- ผงขมิ้น 1 ช้อนโต๊ะ
- ผงขมิ้น 1 ช้อนโต๊ะ
- ผงขมิ้น 1 ช้อนโต๊ะ
- ผงขมิ้น 1 ช้อนโต๊ะ
- ผงขมิ้น 1 ช้อนโต๊ะ
- ผงขมิ้น 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- นำผักหรือสมุนไพรที่บดแล้ว ใส่ลงในเครื่องปั่น
- นำส่วนผสมมาปั่นจนละเอียดให้ทั่ว
- นำผงที่ปั่นแล้วมาผสมกับน้ำร้อน
- นำผงที่ปั่นแล้วมาผสมกับน้ำร้อน

ศูนย์การวิจัยสมุนไพรและผลิตภัณฑ์สุขภาพ โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร

ตำรับอาหารอื่นๆ จากกัญชา

รวมสูตรอาหาร เครื่องดื่ม และ ผลิตภัณฑ์ จากกัญชา

ตำรับ ยี่ม

Free Download

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร

เมนูอาหารจาก 'กัญชา'

เปิดให้บริการ 1 เมษายน 2564

☎ 037-211088 ต่อ 3123
☎ 037-217127
📍 วิทยาลัยพระ เกษี สมฯ

ซูซ่าร่าริง
(เป็นเครื่องดื่มจากเมล็ดกัญชงและผลไม้รสเปรี้ยว แต่ไม่มามีแอลกอฮอล์) 1 ใบ

ข้าวกระเพาะปลา
(1/2 ใบสาคูแห้ง 1/2 ใบสาคูสด 1/2 ใบสาคูแช่เย็น)

ขนมต้มข้าวไรซ์เบอร์รี่
เวียดนามกัญชา
(1/2 ใบสาคูแห้ง 1/2 ใบสาคูสด 1/2 ใบสาคูแช่เย็น)

สลัดมันฝรั่ง
(มันฝรั่ง 1 ใบสาคูแห้ง 1/2 ใบสาคูสด 1/2 ใบสาคูแช่เย็น)

ข้าวคั่วหน้ากัญชา
(1/2 ใบสาคูแห้ง 1/2 ใบสาคูสด 1/2 ใบสาคูแช่เย็น)

ผัดน้ำกัญชา
(1/2 ใบสาคูแห้ง 1/2 ใบสาคูสด 1/2 ใบสาคูแช่เย็น)

กล้วยเชื่อม/กาแฟชา
เมนูอาหารเบสิค
(เมนูเบสิค 10 เมนู อาหารจานเดียว 10 เมนู อาหารว่าง 10 เมนู)

ผู้ที่ควรหลีกเลี่ยง

ข้อควรระวังในการรับประทานกัญชา

- ผู้มีประวัติแพ้ยาในตำรับ
- ผู้ที่ขับชียานพาหนะ หรือทำงานที่เสี่ยงอันตราย เพราะอาจทำให้ง่วงซึม

ลักษณะอาการไม่พึงประสงค์ที่อาจพบ

- (ขึ้นอยู่กับบุคคลและปริมาณที่รับประทาน)
- เวียนศีรษะ ปวดศีรษะ
 - ปากแห้ง คอแห้ง
 - ง่วงซึม
 - ใจสั่น หัวใจเต้นเร็ว
 - คลื่นไส้อาเจียน



การถอนพิษเบื้องต้น

- ดื่มน้ำมากๆ หรือกินน้ำมะนาวผสมน้ำผึ้ง หรือน้ำตาลทราย หากเป็นเบาหวาน ใส่น้ำผึ้ง หรือน้ำตาลน้อยลงหน่อย
- ชงรางจืด ดื่มวันละ 3 เวลา สำหรับอาการโคลงเคลง เวียนศีรษะจะดีขึ้นเป็นระยะๆ

ภญ. ดร. สุภากรณิ ปิติพร

กัญชา กัญชง

นำไปขออนุญาตผลิต ผลิตกัญชงกัญชงอะไรก็ได้บ้าง

- ข้อควรระวัง** ยาแผนปัจจุบัน ตำรับยาแผนไทย ยารักษาสมุนไพร
- สารสกัด CBD ที่มี THC ไม่เกิน 0.2%**
ยาแผนปัจจุบัน ยารักษาสมุนไพร เวชสำอางสมุนไพร อาหารเสริม เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อุปกรณ์ทางการแพทย์ เครื่องสำอางหลากหลายชนิด ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ในช่องปาก และผลิตภัณฑ์สำหรับรูทอเนอเรียน
- เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง สารสกัดจากเมล็ดกัญชง**
อาหารเสริม สมุนไพร สมุนไพร เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ใบจริง / ใบสด
ตำรับยาแผนไทย ยารักษาสมุนไพร ยาแผนปัจจุบัน เวชสำอางสมุนไพร อาหารเสริม สมุนไพร สมุนไพร เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

เปลือก ลำต้น เส้นใย กิ่งก้าน ราก
ตำรับยาแผนไทย ยารักษาสมุนไพร ยาแผนปัจจุบัน เวชสำอางสมุนไพร เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากกัญชา



ตัวอย่างการทำผลิตภัณฑ์จากกัญชา

Abhaibhubejhr Channel

ดูวิธีการทำได้ที่ Abhaibhubejhr Channel

<https://www.youtube.com/watch?v=BaDqjjo7M8&t=32s>

Canna Blam

บาล์มกัญชา

ช่วยลดอาการปวด ผ่อนคลาย ทำให้หลับสบาย

ส่วนประกอบ

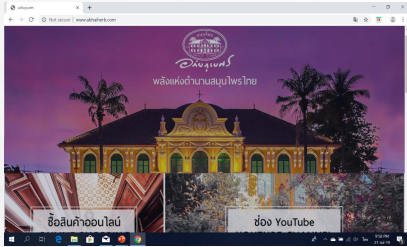
1. ทรายกัญชง 20 กรัม	6. น้ำมันดอกทานตะวัน 10 กรัม
2. น้ำมันมะพร้าว 10 กรัม	7. น้ำมันคาโมไมล์ 5 กรัม
3. น้ำมันจันทน์ 5 กรัม	8. น้ำมันเปปเปอร์มินต์ 5 กรัม
4. น้ำมันยูคาลิปตัส 10 กรัม	9. น้ำมันลาเวนเดอร์ 5 กรัม
5. น้ำมันโรสแมรี่ 10 กรัม	

ขั้นตอนที่ 1 ทรายกัญชง 20 กรัม (สูตรสำหรับทาเฉพาะที่)

ให้พักทิ้งไว้ 1 ชั่วโมง แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง แล้วใส่ส่วนผสมที่เหลือทั้งหมดลงในหม้อต้มด้วยไฟอ่อนๆ 1 ชั่วโมง จากนั้นนำส่วนผสมในหม้อที่กรองแล้วมาผสมกับส่วนผสมที่เหลือทั้งหมดในหม้อต้มด้วยไฟอ่อนๆ 1 ชั่วโมง แล้วนำส่วนผสมที่ต้มแล้วมาบรรจุลงในภาชนะที่เตรียมไว้

ขั้นตอนที่ 2 การทำบาล์ม

1. ทรายกัญชง 20 กรัม น้ำมันคาโมไมล์ 5 กรัม และน้ำมันดอกทานตะวัน 10 กรัม
2. ทรายกัญชง 20 กรัม น้ำมันคาโมไมล์ 5 กรัม น้ำมันดอกทานตะวัน 10 กรัม น้ำมันจันทน์ 5 กรัม น้ำมันยูคาลิปตัส 10 กรัม น้ำมันโรสแมรี่ 10 กรัม น้ำมันเปปเปอร์มินต์ 5 กรัม น้ำมันลาเวนเดอร์ 5 กรัม
3. ทรายกัญชง 20 กรัม น้ำมันคาโมไมล์ 5 กรัม น้ำมันดอกทานตะวัน 10 กรัม น้ำมันจันทน์ 5 กรัม น้ำมันยูคาลิปตัส 10 กรัม น้ำมันโรสแมรี่ 10 กรัม น้ำมันเปปเปอร์มินต์ 5 กรัม น้ำมันลาเวนเดอร์ 5 กรัม



•เว็บไซต์ <http://www.abhaiherb.com>

•เว็บไซต์ <https://www.youtube.com> "อภัยภูเบศร/Abhaibhubejhr Channel"

•เว็บไซต์ <https://www.facebook.com/abhaiherb.com>



037-217127 , 037-211088 ต่อ 3123



FACEBOOK PAGE : อภัยภูเบศร เดย์ สป่า

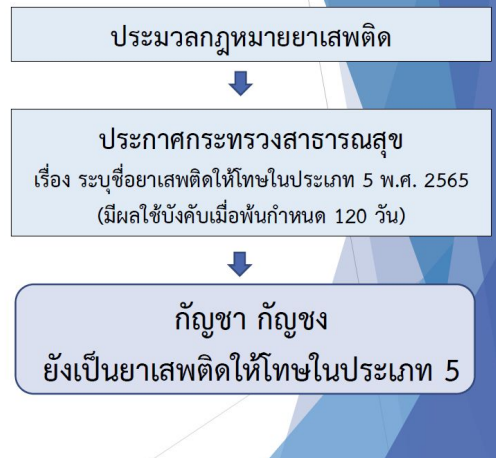
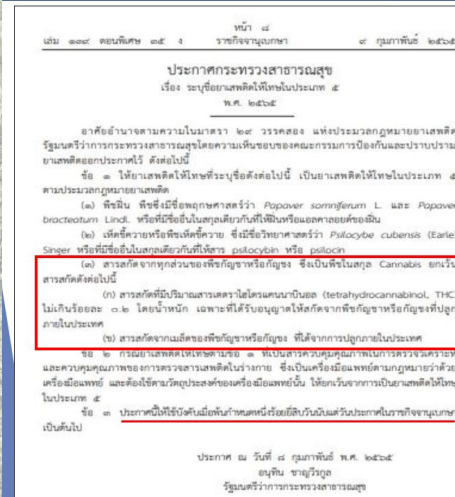


เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 8.30 – 16.30 น.

กฎหมาย กฎระเบียบบทเกี้ยวของ สำหรับผู้ประกอบการและ วิสาหกิจชุมชนที่สนใจพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีกัญชาเป็น ส่วนผสม

โดย เกสัชกรพิสนท์ ศรีบัณฑิต
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

การกำกับดูแลกัญชา กัญชง ในปัจจุบัน



กัญชา กัญชงที่ผลิตในประเทศ
ส่วนไหนเป็น - ไม่เป็นยาเสพติด

ตามประกาศ ส.ร. เรื่อง ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษในประเภท 5 พ.ศ. 2563

- เมล็ดกัญชา เป็นยาเสพติด** ใช้เป็นเมล็ดพันธุ์
- เมล็ดกัญชง ไม่เป็นยาเสพติด** ใช้เพื่อประโยชน์ทางการแพทย์/ศึกษาวิจัย/ผลิตผลิตภัณฑ์ เช่น ยา อาหาร สุนัขหรือสัตว์เลี้ยง
- ช่อดอก เป็นยาเสพติด** ใช้เพื่อประโยชน์ทางการแพทย์/ศึกษาวิจัย/ผลิตผลิตภัณฑ์ เช่น ยา อาหาร สุนัขหรือสัตว์เลี้ยง
- สารสกัด CBD และต่อม THG ไม่เกิน 0.2% ไม่เป็นยาเสพติด** ใช้เพื่อประโยชน์ทางการแพทย์/ศึกษาวิจัย/ผลิตผลิตภัณฑ์ เช่น ยา อาหาร สุนัขหรือสัตว์เลี้ยง
- ใบหรือใบพัด ไม่เป็นยาเสพติด** ใช้เพื่อประโยชน์ทางการแพทย์/ศึกษาวิจัย/ผลิตผลิตภัณฑ์ เช่น ยา อาหาร สุนัขหรือสัตว์เลี้ยง
- กิ่ง ก้าน ไม่เป็นยาเสพติด** ใช้เพื่อประโยชน์ทางการแพทย์/ศึกษาวิจัย/ผลิตผลิตภัณฑ์ เช่น ยา อาหาร สุนัขหรือสัตว์เลี้ยง
- ราก ไม่เป็นยาเสพติด** ใช้เพื่อประโยชน์ทางการแพทย์/ศึกษาวิจัย/ผลิตผลิตภัณฑ์ เช่น ยา อาหาร สุนัขหรือสัตว์เลี้ยง

หากจากการสกัด ต่อย THG ไม่เกิน 0.2% ไม่เป็นยาเสพติด

• ส่วนที่ไม่ใช่ยาเสพติด
คือ ใบ กิ่ง ก้าน ราก ของกัญชง และกัญชา และ เมล็ดกัญชง สามารถนำมาผลิตอาหาร ยา ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และ เครื่องสำอางได้

*** เฉพาะ "ที่ได้รับอนุญาตปลูกในประเทศเท่านั้น"**

• ต้นกัญชงที่ไม่มีเมล็ด

การนำส่วนของกัญชากัญชง ที่ไม่ใช่ยาเสพติด มาปรุง ผสมอาหาร จำหน่าย ในร้านอาหาร

เช่น กาแฟ สลัด พิซซ่า สเต็ก เครื่องดื่มต่างๆ ขนมปัง เบเกอรี่ คุกกี้ ผัดกระเพรา ไข่เจียว ก๋วยเตี๋ยว ฯลฯ

“สามารถดำเนินการได้ โดยต้องเก็บหลักฐานว่า รับ ส่วนของกัญชง กัญชานั้นมาจาก**แหล่งผลิต(ปลูก)ที่ได้รับอนุญาต ในประเทศ**”

- กรณี ซื้อจากผู้ปลูกโดยตรง จะมีหติดตามตรวจสอบได้ “ tracking syst



ถาม-ตอบ เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีส่วนประกอบของกัญชา/กัญชง ?

- ถาม** ส่วนต่าง ๆ ของกัญชาและกัญชง ที่ได้รับการยกเว้นไม่ให้ เป็นยาเสพติดให้โทษประเภทที่ 5 นำมาใช้ในอาหารได้หรือไม่ ?

ได้ โดยต้องมาจากแหล่งปลูก ที่ถูกต้องตามกฎหมาย **ตอบ**
- ถาม** ถ้าต้องการนำใบกัญชา มาปรุงประกอบอาหาร ในร้านอาหาร ต้องติดต่อ ขอบ ย. หรือไม่ ?

ไม่ต้อง แต่ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำ ของกรมอนามัย และองค์การปกครอง ส่วนท้องถิ่น **ตอบ**
- ถาม** ร้านอาหารสามารถซื้อใบกัญชา จากพ่อค้าคนกลางได้หรือไม่ ?

ได้ โดยใบกัญชานั้นต้องมีแหล่งที่มา ชัดเจนและสามารถตรวจสอบได้ว่า มาจากแหล่งปลูกที่ถูกต้องตามกฎหมาย **ตอบ**

- ถาม** เมล็ดกัญชงที่ได้รับการยกเว้น ไม่เป็นยาเสพติดให้โทษประเภทที่ 5 สามารถนำมา**แปรรูป**เป็น ผลิตภัณฑ์อาหารได้หรือไม่ อย่างไร ?

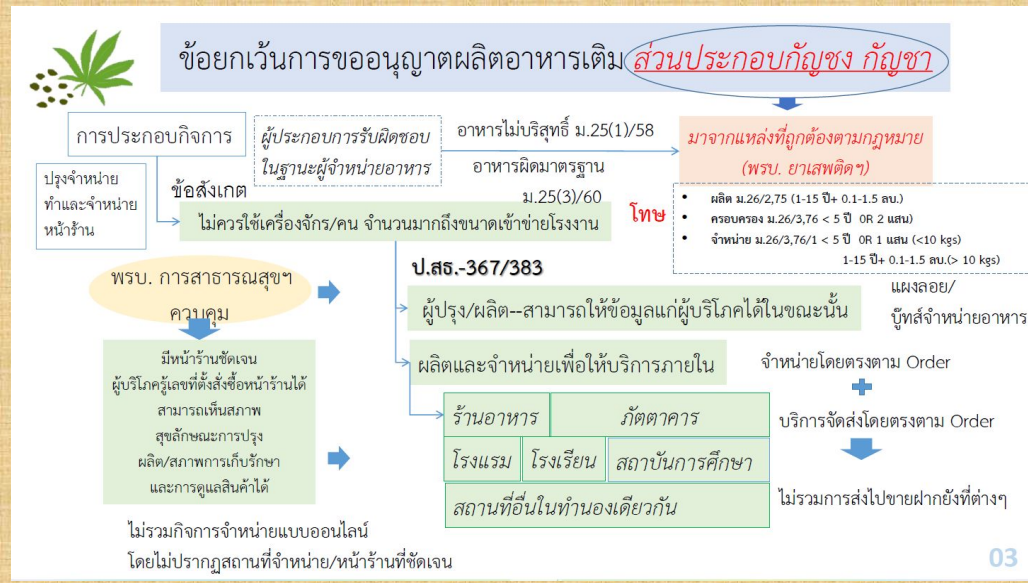
ได้ โดยเมล็ดกัญชงต้องมาจาก ผู้ได้รับอนุญาตปลูกตามกฎหมาย และต้องปฏิบัติตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 425) **ตอบ**
- ถาม** สามารถนำเมล็ดกัญชง บำบัดเมล็ดกัญชงหรือโปรตีน จากเมล็ดกัญชงไปใช้เป็นส่วนประกอบ ในอาหารนอกเหนือจากที่ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข ได้หรือไม่ ?

ไม่ได้ โดยจะยกยอพิจารณา ประเภทของอาหาร ที่สามารถใช้ได้เพิ่มเติม **ตอบ**

ใส่ในอาหารได้ กี่ใบ /ต้องมีข้อความ คำเตือน อะไรหรือไม่

- ปัจจุบัน ยังไม่ได้กำหนดเป็นกฎหมายหรือระเบียบ แต่มีแนวทางจากรพ. อภิรักษ์นคร
- กลุ่มที่ควรหลีกเลี่ยงในการบริโภคอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของ กัญชา มี 6 กลุ่ม ประกอบด้วย
 1. เด็กและเยาวชนอายุต่ำกว่า 25 ปี
 2. ผู้หญิงตั้งครรภ์และผู้หญิงให้นมบุตร
 3. คนที่มีปัญหาตับไตบกพร่อง
 4. ผู้ป่วยที่ใช้ยาละลายลิ่มเลือดวาร์ฟาริน
 5. ผู้ป่วยใช้ยาที่มีผลต่อระบบประสาท
 6. ผู้ที่มีโรคประจำตัว อย่างโรคหัวใจและหลอดเลือด

นอกเหนือจากกลุ่มเหล่านี้บริโภคได้ แต่ต้องบริโภคในปริมาณน้อยๆ



เอาใบกัญชาที่ปลูกเอง มาผสมปรุงอาหารได้ไหม

- ปัจจุบัน ใบกัญชา กัญชง ที่ไม่เป็นยาเสพติด จะต้องมาจากการปลูกที่ได้รับอนุญาต และปลูกในประเทศ
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่ยกเว้นกัญชา กัญชง ไม่เป็นยาเสพติดให้โทษในประเภท 5 จะมีผลบังคับใช้ วันที่ 9 มิถุนายน 2565
- หลังจากนั้น ต้องดูรายละเอียดใน พรบ.พืชกัญชา กัญชง
 - ปลูกใช้ในครัวเรือนได้ ไม่ต้องขออนุญาต (แต่อาจเป็นการจัดแจ้ง)
 - ปลูกเพื่อจำหน่าย เชิงพาณิชย์ : มีการควบคุม

เมื่อไหร่ต้องขอยก. อาหารประเภทไหนที่ใส่กัญชากัญชงได้

- ให้อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในสถานที่ใด ๆ เป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิตเครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต การเก็บรักษาอาหาร ยกเว้นสถานที่ดังต่อไปนี้
- อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้ทันที (จะกินที่นั่น หรือนำไปกินที่อื่น)

เว้นแต่เป็นการผลิต อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอาหาร หรืออาหารที่ต้องมีฉลาก แล้วแต่กรณี ที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ห้าแรงแมาขึ้นไป หรือใช้คนงาน ตั้งแต่เจ็ดคนขึ้นไปโดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม

 - สถานที่จำหน่ายอาหาร ณ ที่หรือทางสาธารณะ
 - สถานที่ผลิตเกลือบริโภค
 - สถานที่คัดและบรรจุผักและผลไม้สดบางชนิด

อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้รับการยกเว้น (ไม่ต้องขอย.)

- (๑) อาหารที่ผู้ผลิตเป็นผู้จำหน่ายอาหารนั้นให้กับผู้บริโภคโดยตรง และสามารถให้ข้อมูล เกี่ยวกับอาหารนั้นๆ แก่ผู้บริโภคได้ในขณะจำหน่าย อาจอยู่ในลักษณะทำไปขายไป เช่น น้ำส้มคั้นบรรจุขวด อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที หรืออาจเป็นกับข้าว (เช่น อาหารจานเดียว ข้าวราดแกง ก๋วยเตี๋ยว ขนม หวาน ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ขนมปัง) หรือจำหน่ายในลักษณะหาบเร่ แผงลอย หรือลักษณะอื่นในทำนองเดียวกัน **นี้ แต่หากผู้ผลิตมีการฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่นซึ่งไม่ใช่สถานที่ผลิตอาหารนั้นไม่ได้รับการยกเว้น**
- (๒) **อาหารสด** ที่มีลักษณะหนึ่งลักษณะใดดังต่อไปนี้
 - (๒.๑) **อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ** ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดได้ เช่น ผลไม้ทั้งผล หอยทั้งฝา เป็นต้น
 - (๒.๒) **อาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ซ้ำและ ตัดแต่งหรือวิธีการอื่น**

๓) **อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร** ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สายการบิน สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และ**รวมถึง การบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย** ซึ่งข้อกำหนดนี้หมายถึงอาหารที่ผลิตขึ้น ณ สถานที่ดังกล่าวข้างต้นเพื่อบริการภายในสถานที่นั้นๆ หรือการนำอาหารนั้นไปส่งนอกสถานที่ให้กับผู้ที่สั่งซื้อโดยตรง **แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงการนำอาหารดังกล่าวไปฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่น**

ประกาศฯ (ฉบับที่ 425) พ.ศ.2564 เรื่อง เมล็ดกัญชงฯ

ประกาศฯ (ฉบับที่ 425) พ.ศ.2564 เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง

- กำหนดให้เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง "เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ" โดยกำหนดคุณภาพและมาตรฐานและเงื่อนไขการนำส่วนของกัญชงดังกล่าวไปใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบหรือวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์อาหาร รวมถึงเงื่อนไขการแสดงฉลากเป็นการเฉพาะ

กรดไขมัน

โปรตีน

THC / CBD



ประกาศฯ (ฉบับที่ 425) พ.ศ.2564 เรื่อง เมล็ดกัญชงฯ

ตัวอย่างอาหารที่อนุญาตให้มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง



Hemp cereals



Bakery



Hemp seeds oil



Hemp seed snacks



Hemp seed oil supplement

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



FOOD AND DRUG ADMINISTRATION

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



FOOD AND DRUG ADMINISTRATION

การผลิต : ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของกัญชา กัญชง

อาหารตามบัญชี
หมายเลข 2 ท้าย
ประกาศฯ (ฉบับที่ 425)



- เมล็ดกัญชา
- น้ำมันจากเมล็ดกัญชา
- โปรีตีนจากเมล็ดกัญชง

- ✓ CBD ไม่เกิน 3.0 มก./ก
- ✓ THC ไม่เกินที่กำหนดตามบัญชีหมายเลข 2 ท้ายประกาศฯ(ฉบับที่ 425)
- ✓ คุณภาพมาตรฐานของอาหารชนิดนั้นๆ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 425) พ.ศ.2564

- อาหาร ยกเว้น
- อาหารกลุ่มทารกและเด็กเล็ก
 - เครื่องดื่มที่ผสมกาแฟเย็น
 - อาหารอื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด



- ใบกัญชา ใบกัญชง ที่ไม่มียอดหรือช่อดอก ติดมาด้วย
- เปลือก ลำต้น เส้นใย กิ่งก้าน และรากของกัญชา กัญชง

- ✓ CBD ไม่เกิน 1.41 มก./หน่วยบรรจุ
- ✓ THC ไม่เกิน 1.6 มก./หน่วยบรรจุ
- ✓ คุณภาพมาตรฐานของอาหารชนิดนั้นๆ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 427) พ.ศ.2564

- ❖ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เฉพาะชนิดเม็ด แคปซูล และของเหลวพร้อมดื่ม
- ❖ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ/ไม่อัดก๊าซ & เครื่องดื่มจากชัญชาติ ที่พร้อมดื่ม



สารสกัดแคนนาบิไดออล(CBD)

- ✓ CBD ไม่เกิน 75 มก./กก
- ✓ THC ไม่เกิน 0.15 มก./กก
- ✓ คุณภาพมาตรฐานของอาหารชนิดนั้นๆ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 429) พ.ศ.2564

อาหารควบคุมเฉพาะ

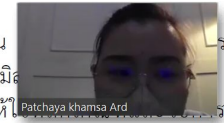
- 5 -

หรือมาตรฐาน ดังนี้

- (๑) ตรวจพบสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล ไม่เกิน ๑.๕๑ มิลลิกรัม
- (๒) ตรวจพบสารแคนนาบิไดออล ไม่เกิน ๑.๕๑ มิลลิกรัม

วิธีการตรวจวิเคราะห์ตาม (๑) และ (๒) ให้ใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือที่ใช้หลักการโครมาโตกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูง (High Performance Liquid Chromatography, HPLC) หรือสูงกว่า

- (๓) สารพิษตกค้างให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มีสารพิษตกค้าง
- (๔) สารปนเปื้อนให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน
- (๕) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (๖) คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับอาหารชนิดนั้นให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง แล้วแต่กรณี



Patchaya Khamsa Ard

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดการแสดงผลการได้เป็นการเฉพาะ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ให้แสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย

- (๑) ข้อความ “คำเตือน” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๑.๕ มม. ในกรอบสี่เหลี่ยม สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ และสีกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก
 - (๒) ข้อความ “เด็ก สตรีมีครรภ์ และสตรีให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”
 - (๓) ข้อความ “หากมีอาการผิดปกติ ควรหยุดรับประทานทันที”
 - (๔) ข้อความ “ผู้ที่แพ้หรือไวต่อสาร THC หรือ CBD ควรระวังในการรับประทาน”
 - (๕) ข้อความ “อาจทำให้วังงซึมได้ ควรหลีกเลี่ยงการขับขียนพาหนะ หรือทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักรกล”
 - (๖) ข้อความแสดงปริมาณสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลต่อหน่วยบรรจุ โดยแสดงข้อความ “มีสาร THC ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิกรัม ต่อหน่วยบรรจุ”
 - (๗) ข้อความ “ไม่ควรบริโภคเกินวันละ ๒ หน่วยบรรจุ”
 - (๘) คำว่า “กัญชา” หรือ “กัญชง” หรือชื่อส่วนของกัญชาหรือกัญชงที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารหรือกำกับชื่ออาหาร
 - (๙) ข้อความอื่น ๆ ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด
- ข้อ ๑๐ การแสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบ

ตัวอย่างที่ได้เคย. ในเชียงใหม่

- เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักผสมกัญชา
- กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผงผสมกัญชาและสารสกัดแปะก๊วย
- น้ำมันจากเมล็ดกัญชา
- ลูกอมกัญชา
- เครื่องดื่มขิงผสมกัญชาชนิดแห้ง
- เครื่องดื่มตะไคร้ผสมกัญชาชนิดแห้ง
- เครื่องดื่มส้มผสมกัญชาชนิดแห้ง

- อโรมาติก มาสสาจครีม
- เฮมพ์ซีด เอ็กซ์แทร็ค แฮร์ แชมพู
- ซีบีดี แชมพู 14 อิน 1
- เคราติน ซีบีดี ทรีตเมนต์

ระวัง !

วัยรุ่นใช้กัญชาร่วมกับเหล้าเบียร์

ศูนย์วิจัยการเสพติดแอลกอฮอล์ Brown University และ Rutgers University ประเทศสหรัฐอเมริกาได้ทำการเปรียบเทียบ

ผลกระทบด้านลบ ประกอบด้วย

- ผลกระทบด้านความคิด การเรียน สังคม และ การดูแลตัวเอง
- จำเหตุการณ์ไม่ได้ (Blackouts)
- คลื่นไส้อาเจียน
- พฤติกรรมเสี่ยง
- ซึมเศร้ายาวนานในระดับนี้มา
- การพึ่งพายาทางกาย



โดย อ.ส.ว. มูฮัมหมัดฟาฮิม อ.ว.ร.

กลุ่มที่ใช้กัญชาร่วมกับแอลกอฮอล์แบบพร้อมกันเป็นกลุ่มที่ได้รับผลกระทบทางลบสูงสุด

รองลงมาคือกลุ่มที่ใช้กัญชาและแอลกอฮอล์แบบไม่พร้อมกัน

ส่วนกลุ่มที่ได้รับผลกระทบทางลบน้อยที่สุดคือกลุ่มที่ใช้เพียงแอลกอฮอล์เท่านั้น



Site: www.drugabuse.gov/news-events/fda-media/2021/06/using-alcohol-marijuana-together-associated-negative-consequences-young-adults

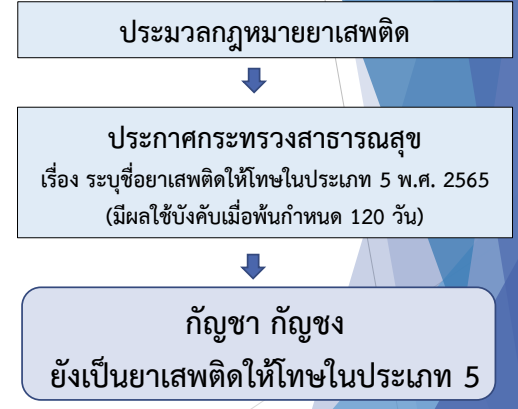
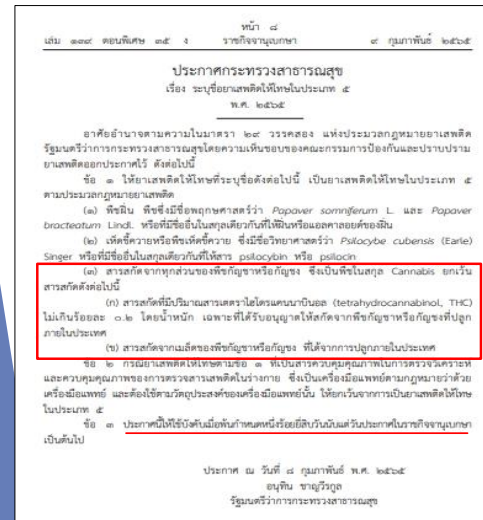
ค่าใช้จ่ายในการขออนุญาตอาหาร

1. ใบอนุญาตผลิตอาหาร เข้าข่ายโรงงาน : ใบอนุญาตผลิตอาหาร 3,000-10,000
หากไม่เข้าข่ายโรงงาน : ใบอนุญาตสถานที่ผลิต
2. ค่าตรวจสอบสถานที่ 3000 บาท
3. ค่าจดทะเบียนอาหาร ต่ารับละ 2,000
4. ค่าใช้จ่ายที่ผู้ประกอบการ นำตัวอย่างอาหารที่ตนผลิต ไปวิเคราะห์ให้ เป็นไปตามประกาศกระทรวง
เช่น เครื่องดื่มแก้กัญชวยผสมสารสกัดใบกัญชง
ค่าตรวจจุลินทรีย์
ค่าตรวจหาสาร CBD THC
ค่าตรวจวิเคราะห์สารกันเสีย สี (ถ้าใช้)

การขอรับอนุญาต กัญชา กัญชง

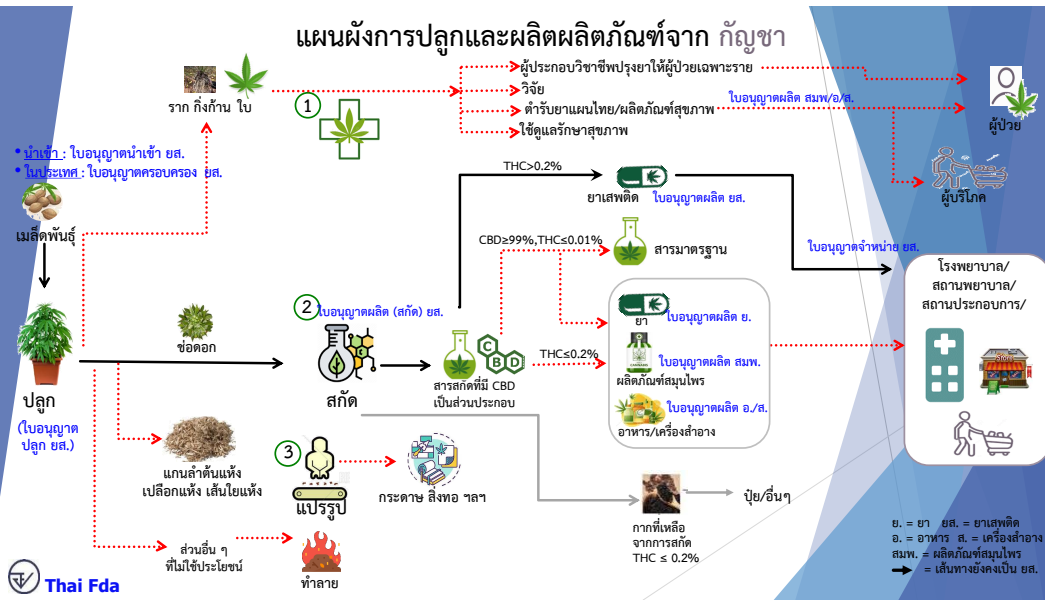
โดย ญ.วิภา เต็งอภิชาติ
กองควบคุมวัตถุเสพติด
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
22 กุมภาพันธ์ 2565

การกำกับดูแลกัญชา กัญชง ในปัจจุบัน



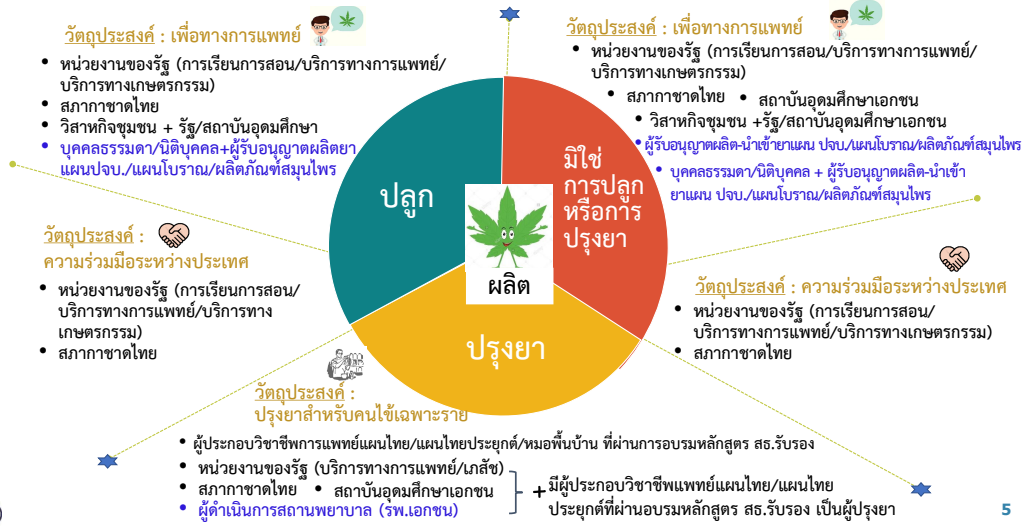
กัญชา (Cannabis)

การขออนุญาตเป็นไปตามกฎกระทรวง การขออนุญาตและการอนุญาตผลิต นำเข้า ส่งออก จำหน่าย หรือมีไว้ในครอบครอง ซึ่งยาเสพติดให้โทษในประเภท 5 เฉพาะกัญชา พ.ศ. 2564

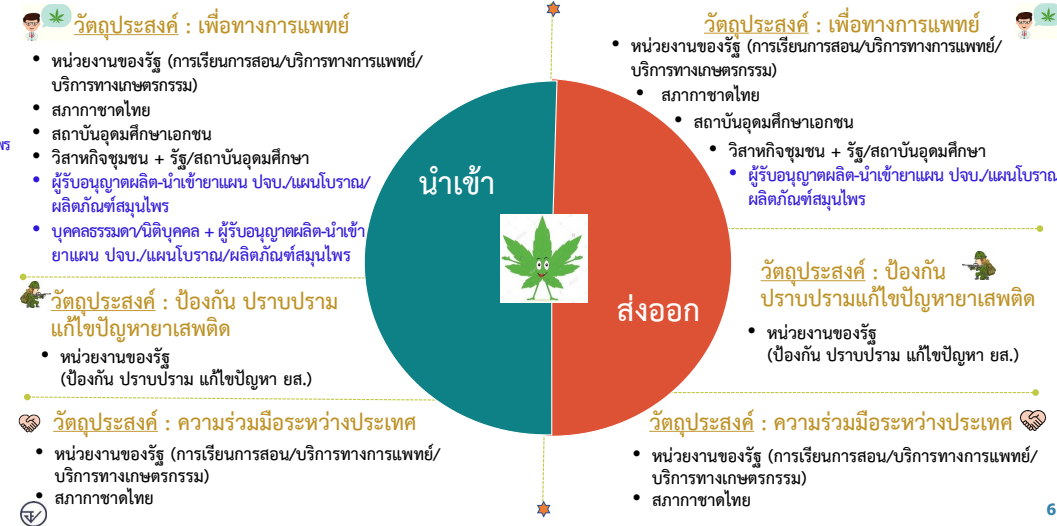


ย. = ยา ยส. = ยาเสพติด
อ. = อาหาร ส. = เครื่องสำอาง
สมพ. = ผลิตภัณฑ์สมุนไพร
→ = เส้นทางสังเคราะห์เป็น ยส.

คุณสมบัติผู้ขออนุญาตตามกฎหมายกัญชา



คุณสมบัติผู้ขออนุญาตตามกฎหมายกัญชา



ขั้นตอนการขอรับอนุญาตกัญชา



การยื่นคำขอ และการพิจารณาอนุญาต กัญชา

- การยื่นคำขอ**
- 1 ให้ยื่นคำขอผ่านช่องทางระบบอิเล็กทรอนิกส์ก่อน
 - 2 กรณีไม่สามารถยื่นทางอิเล็กทรอนิกส์ได้ ในยื่น ณ สถานที่ ตามที่กฎหมายกำหนด

“ผลิต จำหน่าย หรือมีไว้ในครอบครอง”

กรณีสถานที่ขออนุญาตอยู่ใน กทม.

กรณีสถานที่ขออนุญาตอยู่ในส่วนภูมิภาค

ยื่นที่ ออย.



ยื่นที่ สสจ.



“นำเข้าหรือส่งออก”

ไม่ว่าจะอยู่ กทม. หรือ ส่วนภูมิภาค

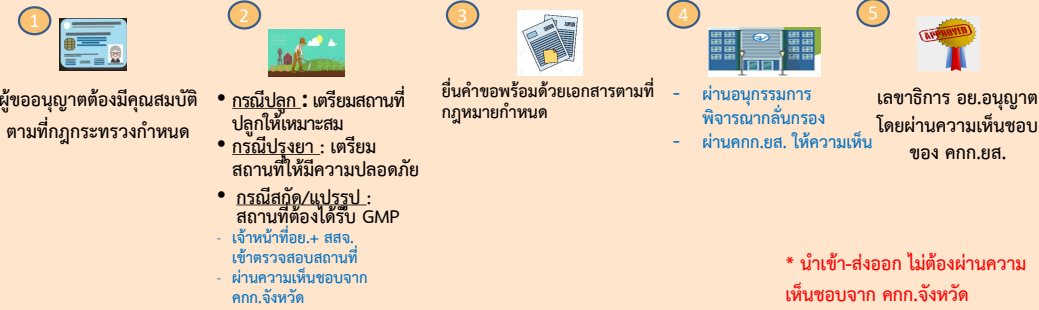


ยื่นคำขอฯ พร้อมเอกสารหลักฐานทางอิเล็กทรอนิกส์ ที่ ออย. ที่เดียว

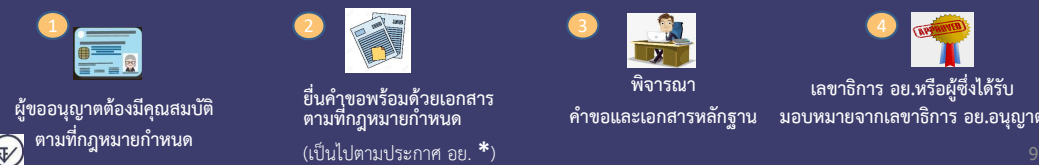
ขั้นตอนการพิจารณาอนุญาต : การผลิต

- 1 ผู้ประกอบการยื่นคำขอฯ พร้อมเอกสารหลักฐานที่ ออย./สสจ.
- 2 เจ้าหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่
- 3 เสนอ กก.จังหวัด (กรณียื่นที่จังหวัด)
- 4 เสนอคณะกรรมการเพื่อพิจารณาถ้อยคำ
- 5 เสนอคณะกรรมการควบคุมยาเสพติดให้โทษพิจารณาให้ความเห็นชอบ
- 6 ออกใบอนุญาต

ขั้นตอนการขออนุญาต “ผลิต (ปลูก/สกัด/แปรรูป/ปรุง) นำเข้า ส่งออก” กัญชา



ขั้นตอนการขออนุญาต “จำหน่าย/ครอบครอง” กัญชา



การเตรียมสถานที่ขอรับอนุญาตปลูกกัญชา

ประกาศคณะกรรมการควบคุมยาเสพติดให้โทษ เรื่อง การจัดเตรียมสถานที่และควบคุมการปลูกกัญชา พ.ศ. 2564

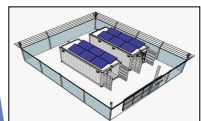
ข้อกำหนดตามประกาศฯ



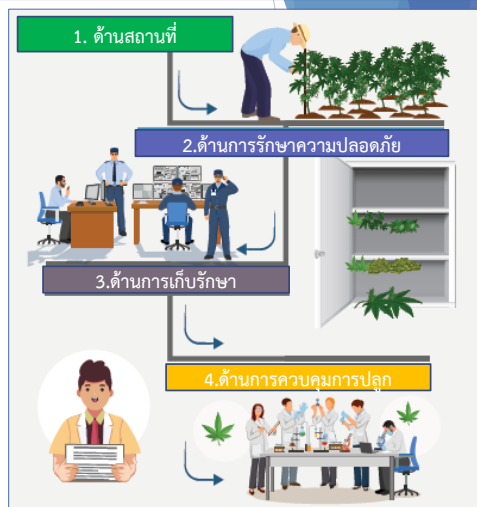
ปลูกกลางแจ้ง (outdoor)



ปลูกในโรงเรือน (semi - outdoor)



ปลูกในระบบปิด (indoor)



การจัดเตรียมสถานที่และควบคุมการปลูกกัญชา



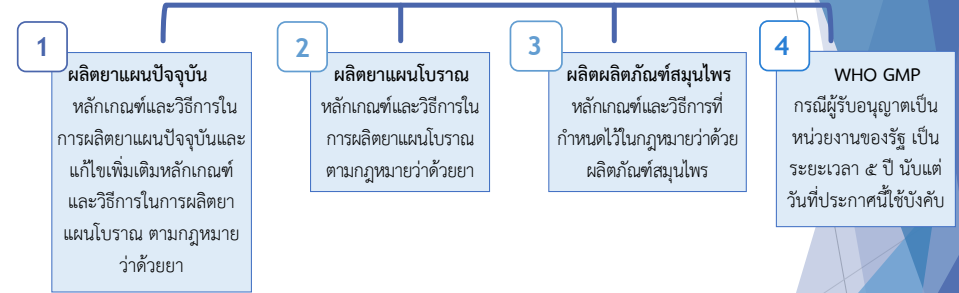
กรณีสถานที่ปลูกขนาดเล็ก (ขออนุญาตปลูกกัญชาในพื้นที่น้อยกว่าหรือเท่ากับ 50 ตร.ม.) อาจติดตั้งกล้องวงจรปิดหรือไม่ก็ได้



การเตรียมสถานที่ขอรับอนุญาตผลิตกัญชา (ที่มีใช้การปลูกหรือการปรุงยาสำหรับคนไข้เฉพาะราย)

ประกาศคณะกรรมการควบคุมยาเสพติดให้โทษ เรื่อง การดำเนินการผลิตและการควบคุม
ความปลอดภัยของสถานที่ผลิตยาเสพติดให้โทษในประเภท 5 เฉพาะกัญชา
ที่มีใช้การปลูกหรือการปรุงยาสำหรับคนไข้เฉพาะราย พ.ศ. 2564

ผู้รับอนุญาตผลิตสารสกัดหรือตำรับยา ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการผลิต อย่างใดอย่างหนึ่งต่อไปนี้



การเตรียมสถานที่ขอรับอนุญาตผลิตกัญชา (ที่มีใช้การปลูกหรือการปรุงยาสำหรับคนไข้เฉพาะราย)

พื้นที่ผลิตและพื้นที่เก็บต้องมีการควบคุมการ
เข้าถึงจากบุคคลภายนอก โดยอาจติดตั้งกุญแจ /
ควบคุมการเข้าออกผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ หรือ
กำหนดบัญชีรายชื่อบุคคลผู้มีสิทธิเข้าออกพื้นที่

รายชื่อผู้รับผิดชอบด้านความปลอดภัย
พร้อมทั้งช่องทางการติดต่อกรณีฉุกเฉิน



พื้นที่ผลิต คลังเก็บวัตถุดิบและสินค้าต้องมีระบบ
เตือนภัยฉุกเฉิน หากมีการเข้าถึงจากบุคคลที่ไม่ได้
รับอนุญาต เช่น สัญญาณเสียง สัญญาณไฟ
เตือนภัย และการแจ้งเตือนทางโทรศัพท์หรือ
ข้อความ (SMS Alert)

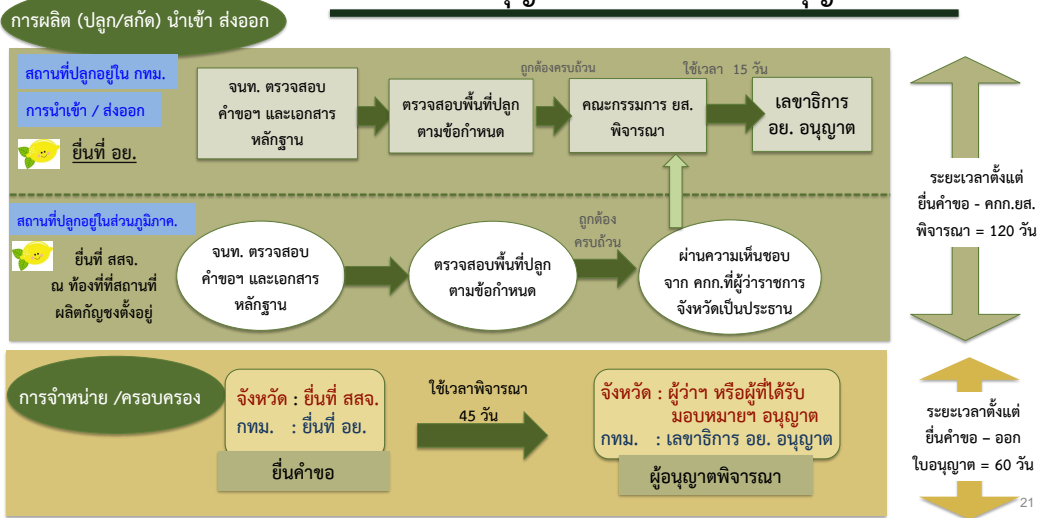
กล้องวงจรปิด (CCTV) ที่มีระบบบันทึกความจำ
และสำรองไฟล์ข้อมูล (back-ups data) ใน
บริเวณที่มีความเสี่ยงสูง เช่น ประตูทางเข้าออก
สถานที่ผลิต หรือคลังเก็บวัตถุดิบ สารสกัดหรือ
ตำรับยาที่มีกัญชาปรุงผสมอยู่



กัญชง (Hemp)

การขออนุญาตเป็นไปตามกฎกระทรวง การ
ขออนุญาตและการอนุญาตผลิต
นำเข้า ส่งออก จำหน่าย หรือมีไว้ใน
ครอบครอง ซึ่งยาเสพติดให้โทษในประเภท
5 เฉพาะกัญชง (Hemp) พ.ศ. 2563

การยื่นคำขออนุญาตและการพิจารณาอนุญาต



การเตรียมสถานที่ขอรับอนุญาตปลูกกัญชง

ประกาศคณะกรรมการควบคุมยาเสพติดให้โทษ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสถานที่ และระบบการควบคุมการปลูกกัญชง (Hemp) พ.ศ. 2564

การจัดเตรียมสถานที่ปลูกกัญชง

สถานที่ขอรับอนุญาตปลูกกัญชงต้องผ่านการตรวจสอบจากพนักงานเจ้าหน้าที่ และสถานที่นี้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการควบคุมยาเสพติดให้โทษ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสถานที่ และระบบการควบคุมการปลูกกัญชง (Hemp) พ.ศ. 2564



มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 29 มกราคม 2564

ข้อกำหนดหลักตามประกาศฯ ประกอบด้วย

- ข้อกำหนดด้านสถานที่
 - รูปแบบของสถานที่ปลูก
 - การจัดเตรียมพื้นที่ปลูก
- ข้อกำหนดด้านการรักษาความปลอดภัย
- ข้อกำหนดเรื่องการควบคุมการปลูก

ข้อกำหนดด้านสถานที่ (รูปแบบของสถานที่ปลูก)



การปลูกในระบบเปิด (outdoor)

คือ การปลูกแบบแปลงปลูกกลางแจ้ง



การปลูกในระบบกึ่งเปิด (Greenhouse)

คือ การปลูกในโรงเรือนโดยใช้แสงจากธรรมชาติ หรือแสงจากหลอดไฟเทียม และอาจมีการควบคุมสภาพแวดล้อมในการปลูกอื่นๆ ร่วมด้วย



ปลูกในระบบปิด (indoor)

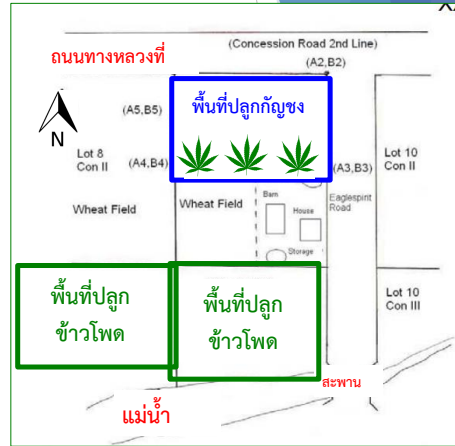
คือ การปลูกในสถานที่ปิดที่มีการควบคุมสภาพแวดล้อมในการปลูก เช่น แสง อุณหภูมิ ความชื้น การหมุนเวียนของอากาศ ปริมาณก๊าซ O₂ และ CO₂

การเลือกรูปแบบการปลูก ควรสอดคล้องกับวัตถุประสงค์การปลูก เช่น กรณีการปลูกกัญชงนำช่อดอกไปใช้ประโยชน์ทางการแพทย์ ควรใช้รูปแบบการปลูกที่มีการควบคุมคุณภาพและปริมาณสารสำคัญในช่อดอก มีระบบป้องกันแมลงศัตรูพืช โรคพืช และมีวิธีการที่เหมาะสม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนทางสายพันธุ์

ข้อกำหนดด้านสถานที่ (การจัดเตรียมพื้นที่ปลูก)

(1) พื้นที่ปลูก ต้องระบุแผนที่แสดงที่ตั้ง สิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง เส้นทางเข้าถึงพื้นที่ปลูก รวมถึงพิกัดของสถานที่

- มีเส้นทางเข้าถึงพื้นที่เพาะปลูกทุกอย่างหรือไม่ สามารถเข้าถึงพื้นที่ได้จริงหรือไม่
- แผนที่ที่ตั้งของสถานที่เพาะปลูก ตรงตามใบคำขอรับหนังสือสำคัญหรือไม่ รวมถึงสถานที่ใกล้เคียง
- ตรวจสอบขนาดของพื้นที่ ต้องมีความสอดคล้องกับใบคำขอรับอนุญาต



การตรวจสอบพิกัดสถานที่ GPS ของพื้นที่เพาะปลูก

พิกัดสถานที่ Latitude and Longitude:

ลองติจูด XX° XX' XX.XX" N
ละติจูด .XX° XX' XX.XX" W

รายละเอียดการตรวจสอบ

1. พื้นที่เพาะปลูกถั่วเขียว (Hemp) ตรวจสอบ พิกัดสถานที่ GPS มีความสอดคล้องกับใบคำขอรับอนุญาต หรือไม่
2. ตรวจสอบโดยใช้ แอปพลิเคชันโทรศัพท์มือถือ Handy GPS



Handy GPS (free)

BinaryEarth แผนที่และการนำทาง

★★★★★ 6,767

มีโฆษณา

แอปนี้ทำงานร่วมกับอุปกรณ์บางอย่างของคุณได้

เพิ่มในรายการสิ่งที่อยากได้

ติดตั้ง

ข้อกำหนดด้านสถานที่ (การจัดเตรียมพื้นที่ปลูก)

(2) พื้นที่ปลูก ต้องจัดให้มีแนวเขตพื้นที่ปลูกที่เห็นได้ชัด กำหนดบริเวณพื้นที่ปลูกที่ชัดเจน พื้นที่ปลูกต้องแยกจากการปลูกพืชชนิดอื่นเป็นสัดส่วนชัดเจน



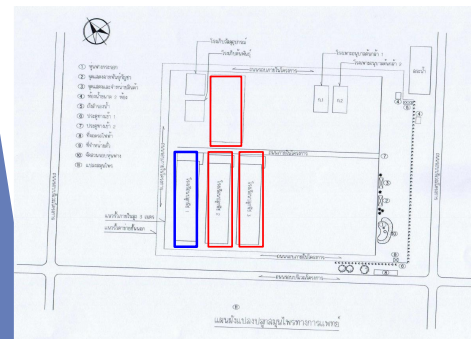
แสดงแนวเขตพื้นที่ปลูก ด้วยการสร้างรั้วโดยรอบพื้นที่



แสดงแนวเขตพื้นที่ปลูก ด้วยการใช้คันดินกั้นโดยรอบพื้นที่

ข้อกำหนดด้านสถานที่ (การจัดเตรียมพื้นที่ปลูก)

(3) สำหรับกรณีปลูกในระบบปิดหรือการปลูกในระบบกึ่งเปิด ให้แสดงแบบแปลนพื้นที่ปลูก และภาพถ่ายบริเวณภายนอก รวมถึงบริเวณภายในอาคารหรือโรงเรือน สำหรับกรณีปลูกในระบบเปิดให้แสดงแบบแปลนพื้นที่ปลูก ภาพถ่ายแปลงปลูกและบริเวณโดยรอบ เพื่อใช้ประกอบการขออนุญาตและการตรวจสอบ



Google Earth

ข้อกำหนดด้านสถานที่ (การจัดเตรียมพื้นที่ปลูก)



ข้อกำหนดด้านการรักษาความปลอดภัย

จัดให้มีมาตรการรักษาความปลอดภัย ในบริเวณ พื้นที่ปลูก และครอบคลุมบริเวณที่มีการเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์ หรือ ภัยหลังจากดำเนินการเก็บเกี่ยวแล้ว



แยกเก็บภัยซึ่งเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับวัตถุอื่นๆ เช่น ตู้เก็บ หรือกล่องเก็บที่มีกุญแจล็อกเพื่อป้องกันการเข้าถึง



ข้อกำหนดด้านการรักษาความปลอดภัย

ในกรณีพื้นที่ปลูกที่ตั้งอยู่ในเขตชุมชน สถานที่ท่องเที่ยว สถานศึกษา ต้องมีระบบป้องกันการเข้าถึงจากบุคคลภายนอก เช่น รั้วลวดหนาม กำกัดประตูทางเข้าออกพื้นที่



กำหนดบัญชีรายชื่อบุคคลผู้มีสิทธิเข้าออกพื้นที่ปลูก และ ผู้รับผิดชอบเฉพาะควบคุมขั้นตอนต่างๆ เช่น การปลูก เก็บเกี่ยว ขนส่ง ทำลาย โดยได้รับมอบหมายเป็นลายลักษณ์อักษร



ข้อกำหนดด้านการรักษาความปลอดภัย



จัดให้มีมาตรการรักษาความปลอดภัย ในบริเวณ พื้นที่ปลูก และครอบคลุมบริเวณที่มีการเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์ หรือภัยหลังจากดำเนินการเก็บเกี่ยวแล้ว

แยกเก็บภัยซึ่งเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับวัตถุอื่นๆ เช่น ตู้เก็บ หรือกล่องเก็บที่มีกุญแจล็อกเพื่อป้องกันการเข้าถึง

ในกรณีพื้นที่ปลูกที่ตั้งอยู่ในเขตชุมชน สถานที่ท่องเที่ยว สถานศึกษา ต้องมีระบบป้องกันการเข้าถึงจากบุคคลภายนอก เช่น รั้วลวดหนาม กำกัดประตูทางเข้าออกพื้นที่

กำหนดบัญชีรายชื่อบุคคลผู้มีสิทธิเข้าออกพื้นที่ปลูก และ ผู้รับผิดชอบเฉพาะควบคุมขั้นตอนต่างๆ เช่น การปลูก เก็บเกี่ยว ขนส่ง ทำลาย โดยได้รับมอบหมายเป็นลายลักษณ์อักษร

ปลูกเพื่อใช้ประโยชน์จากเส้นใย ตามประเพณีวัฒนธรรม หรือวิถีชีวิตและใช้ในครอบครัว



ปลูกเพื่อใช้ประโยชน์จากใบ เปลือก ลำต้น เส้นใย กิ่งก้านและราก ในเชิงพาณิชย์หรืออุตสาหกรรม ศึกษา วิเคราะห์ วิจัย หรือปรับปรุงพันธุ์

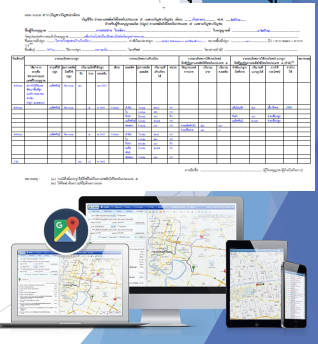


ปลูกเพื่อใช้ประโยชน์จาก เมล็ด และช่อดอก ในเชิงพาณิชย์หรืออุตสาหกรรม ทางการแพทย์ ศึกษา วิเคราะห์ วิจัย หรือปรับปรุงพันธุ์



ข้อกำหนดเรื่องการควบคุมการปลูก

- (1) การปลูกเพื่อนำไปใช้ทางการแพทย์และผลิตภัณฑ์สุขภาพ ต้องดำเนินการให้เป็นไปตามมาตรฐานการเกษตร เช่น การวิเคราะห์คุณภาพของดิน และน้ำ รวมถึงการตรวจวิเคราะห์เพื่อหาสารปนเปื้อน ยาฆ่าแมลง เชื้อรา โลหะหนัก หรือสารอื่นๆ ในกัญชง
- (2) จัดให้มีระบบติดตามจากต้นทางสู่ปลายทางและตรวจสอบย้อนกลับเพื่อควบคุมกำกับดูแลให้เป็นไปตามที่ได้รับอนุญาต



การเตรียมสถานที่ขอรับอนุญาตผลิตกัญชง (ที่มีใช้การปลูก)

การจัดเตรียมสถานที่กัญชงผลิต (ประเภทอื่นที่ไม่ใช่การปลูก)

หลักเกณฑ์การพิจารณาสถานที่ขอรับอนุญาตผลิตกัญชง (ที่มีใช้การปลูก) เพื่อประโยชน์ในเชิงพาณิชย์หรืออุตสาหกรรม (ผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการควบคุมยาเสพติดให้โทษ ในการประชุมครั้งที่ ๔๒๔-๔/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๒๒ เม.ย. ๒๕๖๔)

- ขอบข่ายครอบคลุมการผลิตสารสกัดจากช่อดอกกัญชง เพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตเป็น ยา ผลิตภัณฑ์สมุนไพร อาหาร เครื่องสำอาง และยาเสพติดให้โทษ
- ในกรณีที่จะมีการนำสารสกัดกัญชงไปใช้เป็นส่วนผสมของยา ผลิตภัณฑ์สมุนไพร อาหาร หรือเครื่องสำอาง ผู้ขออนุญาตจะต้องดำเนินการตามกฎหมายเฉพาะว่าด้วยการนั้นด้วย
- ผู้ขออนุญาตจะต้องจัดเตรียมสถานที่ผลิตกัญชงตามหลักเกณฑ์ข้างต้นก่อนการยื่นคำขออนุญาต และพร้อม สำหรับการตรวจประเมินจากพนักงานเจ้าหน้าที่ และต้องจัดให้มีเอกสารซึ่งแสดงถึงแหล่งวัตถุดิบที่จะใช้ในการผลิต

