

## ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง กำหนดหัวข้อวิชา การใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดให้การใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย เป็นหัวข้อวิชาหนึ่งในหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหารแห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจ ในการนำกัญชา หรือกัญชง มาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร เพื่อการจำหน่าย ให้มีความเหมาะสมและปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๕ (๗) และข้อ ๑๖ (๕) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ กรมอนามัย จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมอนามัย เรื่อง กำหนดหัวข้อวิชา การใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ กำหนดให้การใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย เป็นหัวข้อวิชาเพิ่มเติมในหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ตามเอกสารแนบท้ายแห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

(๑) หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ

๑. รายละเอียดหลักสูตร

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
๑. การใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้เรื่องการใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ที่ปลอดภัยและสามารถ ควบคุม กำกับดูแล การใช้กัญชา หรือกัญชง	๑.๑ คุณค่าทางโภชนาการของกัญชา หรือกัญชง และโทษในกรณีที่ใช้บริโภคไม่เหมาะสม ๑.๒ การนำกัญชา หรือกัญชง มาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ที่เหมาะสมและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ๑.๓ ข้อปฏิบัติ ในการนำกัญชา หรือกัญชง มาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร	๓๐ นาที

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
	ในสถานที่จำหน่ายอาหารได้	๑.๔ บทบาท หน้าที่ของผู้ประกอบกิจการในการควบคุม กำกับ ดูแลการใช้กัญชา หรือกัญชง ในสถานที่จำหน่ายอาหาร	

## (๒) หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

## ๑. รายละเอียดหลักสูตร

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
๑. การใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้เรื่องการใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย	๑.๑ คุณค่าทางโภชนาการของกัญชา หรือกัญชง และโทษในกรณีที่ใช้บริโภคไม่เหมาะสม ๑.๒ การนำกัญชา หรือกัญชง มาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่เหมาะสมและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ๑.๓ ข้อปฏิบัติ ในการนำกัญชา หรือกัญชง มาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร	๓๐ นาที

ประกาศ ณ วันที่ ๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

สุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย

อธิบดีกรมอนามัย