

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหาร
ที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง

ด้วยนโยบายของรัฐบาลที่ส่งเสริมและพัฒนาสุขภาพเป็นพืชเศรษฐกิจ โดยการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษในประเภท ๕ ยกเว้นบางส่วนของกัญชง ที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขตามที่คณะกรรมการควบคุมยาเสพติดให้โทษออกประกาศ กำหนดไว้ ให้สามารถนำมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร และอุตสาหกรรมอื่น ๆ ได้ ทั้งนี้ การนำมาใช้เป็นอาหารต้องเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยอาหารและต้องใช้ตามวัตถุประสงค์ทางอาหารเท่านั้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“เมล็ดกัญชง” หมายความว่า เมล็ดจากต้นกัญชงที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Cannabis sativa* L. subsp. *sativa* ซึ่งได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยยาเสพติดให้โทษในประเภท ๕ แห่งพระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ พ.ศ. ๒๕๒๒

“น้ำมันจากเมล็ดกัญชง” หมายความว่า กลิเซอไรด์ของกรดไขมันชนิดต่าง ๆ ที่ได้จากเมล็ดกัญชง

“โปรตีนจากเมล็ดกัญชง” หมายความว่า สารประกอบอินทรีย์ ซึ่งเป็นพอลิเมอร์สายยาวของกรดแอมิโน (Amino acid) โดยให้พลังงาน ๔ แคลอรี ต่อโปรตีน ๑ กรัม ที่ได้จากเมล็ดกัญชงที่กะเทาะเปลือก หรือกากของเมล็ดกัญชงที่เอาไขมันออกแล้ว

“ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ใช้รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารตามปกติ ซึ่งมีเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชงเป็นองค์ประกอบอยู่ในรูปแบบเม็ด แคปซูล ผง เกล็ด ของเหลว หรือลักษณะอื่นซึ่งมิใช่รูปแบบอาหารตามปกติ (Conventional foods) สำหรับผู้บริโภคที่คาดหวังประโยชน์ทางด้านส่งเสริมสุขภาพ

ข้อ ๓ เมล็ดกัญชง ที่เป็นอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๐ โดยน้ำหนัก

(๒) ตรวจพบสารปนเปื้อนตกค้างได้ไม่เกินปริมาณสูงสุด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน และที่กำหนดเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

(ก) แคดเมียม (Cadmium) ไม่เกิน ๐.๓ มิลลิกรัมต่อเมล็ดกัญชง ๑ กิโลกรัมน้ำหนักแห้ง

(ข) ตะกั่ว (Lead) ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อเมล็ดกัญชง ๑ กิโลกรัมน้ำหนักแห้ง

(๓) ตรวจพบสารดังต่อไปนี้ได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ ดังนี้

(ก) สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinols, Total THC) ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อเมล็ดกัญชง ๑ กิโลกรัมน้ำหนักแห้ง

(ข) สารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD) ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อเมล็ดกัญชง ๑ กิโลกรัมน้ำหนักแห้ง

ทั้งนี้ วิธีการตรวจวิเคราะห์ตามวรรคหนึ่ง ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนด ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

(๔) ตรวจพบสารพิษตกค้างได้ไม่เกินปริมาณสูงสุด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ข้อ ๔ ผู้ผลิตน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง เมล็ดกัญชงนั้นต้องได้มาโดยชอบด้วยกฎหมายและเป็นไปตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษในประเภท ๕ พ.ศ. ๒๕๖๓ และต้องมีการควบคุม กระบวนการผลิตน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ผู้ผลิตตามวรรคหนึ่ง ต้องมีบันทึกการรับจ่ายเมล็ดกัญชงที่ใช้ในการผลิตน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง ไว้ที่สถานที่ผลิตด้วย

ข้อ ๕ วิธีการผลิตน้ำมันจากเมล็ดกัญชง ทำได้โดยการบีบอัด หรือวิธีอื่นตามที่รัฐมนตรี ประกาศกำหนด แล้วอาจนำมาทำให้บริสุทธิ์ โดยการล้างด้วยน้ำ การตั้งให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

ข้อ ๖ น้ำมันจากเมล็ดกัญชง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันจากเมล็ดกัญชง

(๒) กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันจากเมล็ดกัญชง โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีกลิ่นหืน

(๓) ค่าสะพอนิฟิเคชัน (Saponification Value) ๑๘๔ - ๒๐๕ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(๔) ค่าไอโอดีน (Iodine Value) แบบวิจส์ (Wijs) ๑๕๓ - ๑๖๗

(๕) สารที่สะพอนิฟายไม่ได้ (Unsaponifiable Matter) ไม่เกิน ๑๕ กรัมต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๖) ค่าของกรด (Acid Value) ไม่เกิน ๔.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมัน ๑ กรัม
ค่าของกรดตามวรรคหนึ่ง สามารถแสดงผลเป็นร้อยละของกรดไขมันอิสระ (% Free fatty acid) ได้ ขึ้นอยู่กับวิธีวิเคราะห์แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ ร้อยละของกรดไขมันอิสระเมื่อคำนวณกลับ ต้องไม่เกินค่าของกรดที่กำหนดไว้

(๗) ค่าเปอร์ออกไซด์ (Peroxide Value) ไม่เกิน ๑๕ มิลลิมมิลลิกรัม ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๘) น้ำและสิ่งที่ระเหยได้ (Water and Volatile Matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๙) ปริมาณสบู่ (Soap Content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๑๐) สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble Impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๑๑) ตรวจพบสารปนเปื้อนตกค้างได้ไม่เกินปริมาณสูงสุด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๑๒) ตรวจพบสารดังต่อไปนี้ไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ ดังนี้

(ก) สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC) ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

(ข) สารแคนนาบิไดโอล (Cannabidiol, CBD) ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ทั้งนี้ วิธีการตรวจวิเคราะห์ตามวรรคหนึ่ง ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนด ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

(๑๓) ตรวจพบสารอื่นที่อาจปนเปื้อนมาได้ไม่เกินที่กำหนด ดังนี้

(ก) ไม่พบน้ำมันแร่ (Mineral oil)

(ข) เหล็ก ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัมต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(ค) ทองแดง ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัมต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๑๔) ไม่มีจุลินทรีย์ก่อโรค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ ของอาหารด้านจุลินทรีย์ ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหารในน้ำมันจากเมล็ดกัญชง ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณ ที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำมันจากเมล็ดกัญชง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของน้ำมันจากเมล็ดกัญชง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ วิธีการผลิตโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ทำได้โดยนำเมล็ดกัญชงที่กะเทาะเปลือก หรือกากจากเมล็ดกัญชง (Hemp seed meal) ที่เหลือจากกระบวนการบีบน้ำมันจากเมล็ดกัญชง ผ่านกระบวนการแยกโปรตีนด้วยวิธีทางกายภาพ หรือทางเคมี แล้วนำมาบดผง

ข้อ ๑๑ โปรตีนจากเมล็ดกัญชง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของโปรตีนจากเมล็ดกัญชง

(๒) กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของโปรตีนจากเมล็ดกัญชงนั้น ๆ โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม

(๓) ความชื้น ไม่เกินร้อยละ ๑๐

(๔) ปริมาณโปรตีนจากเมล็ดกัญชง แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(ก) โปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากกากเมล็ดกัญชง (Hemp protein meal) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐

(ข) โปรตีนเข้มข้นจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein concentrate) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๕

(ค) โปรตีนสกัดจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein isolate) มากกว่าร้อยละ ๙๐

(๕) ตรวจพบสารปนเปื้อนตกค้างได้ไม่เกินปริมาณสูงสุด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๖) ตรวจพบสารดังต่อไปนี้ได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ ดังนี้

(ก) สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC) ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และสารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD) ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับโปรตีนที่ได้จากเมล็ดกัญชง หรือกากของเมล็ดกัญชง (Hemp protein meal)

(ข) สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC) ไม่เกิน ๐.๑๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และสารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD) ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับโปรตีนเข้มข้นจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein concentrate) และโปรตีนสกัดจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein isolate)

ทั้งนี้ วิธีการตรวจวิเคราะห์ตามวรรคหนึ่ง ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนด ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ก่อโรค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ ของอาหารด้านจุลินทรีย์ ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๑๒ การใช้วัตถุเจือปนอาหารไนโปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๓ การใช้ภาชนะบรรจุโปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๔ การแสดงฉลากของโปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๕ ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ หรือเพิ่มเติมตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ตรวจพบสารปนเปื้อนตกค้างได้ไม่เกินปริมาณสูงสุด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๒) ไม่มีจุลินทรีย์ก่อโรค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ ของอาหารต้านจุลินทรีย์ ที่ทำให้เกิดโรค ยกเว้นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ตรวจพบจุลินทรีย์ก่อโรค ไม่เกินปริมาณที่กำหนดดังต่อไปนี้

(ก) สแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) ตรวจไม่พบต่ออาหาร ๐.๑ กรัม

(ข) คลอสทริเดียม (*Clostridium* spp.) ตรวจไม่พบต่ออาหาร ๐.๑ กรัม

(ค) ซัลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ตรวจไม่พบต่ออาหาร ๒๕ กรัม

(ง) แบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ตรวจพบน้อยกว่า ๓ ต่ออาหาร ๑ กรัม

โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (Most Probable Number)

(๓) มีปริมาณวิตามินหรือแร่ธาตุไม่น้อยกว่าร้อยละสิบห้า และไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดในบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่หกปีขึ้นไป (Thai RDI) สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อให้วิตามินหรือแร่ธาตุ ทั้งนี้ วิตามินหรือแร่ธาตุที่ยังไม่ได้กำหนดไว้ ให้เป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๑๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเหลือง หรือน้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๗ ผู้ผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเหลือง หรือน้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๘ การใช้ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๙ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และให้แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๑) ข้อความ “คำเตือน” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๑.๕ มม. ในกรอบสี่เหลี่ยม สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ และสีกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก

(๒) ข้อความ “เด็ก สตรีมีครรภ์ และสตรีให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”

(๓) ข้อความ “หากมีอาการผิดปกติ ควรหยุดรับประทานทันที”

(๔) ข้อความ “อาจมีสาร THC และ CBD ซึ่งผู้ที่แพ้หรือไวต่อสารดังกล่าวควรระวังในการรับประทาน”

(๕) ข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีโปรตีนจากเมล็ดกัญชง” สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของโปรตีนจากเมล็ดกัญชง

(๖) ชื่ออาหาร โดยมีคำว่า “ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร หรือกำกับชื่ออาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

(๗) ปริมาณที่บรรจุ สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดยให้แสดงแล้วแต่กรณี ดังนี้

(ก) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่อยู่ในรูปเม็ดหรือแคปซูล ให้แสดงจำนวนบรรจุ

(ข) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เป็นของแข็งหรืออื่น ๆ ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(๘) ชื่อและปริมาณขององค์ประกอบสำคัญ สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดยให้แสดงเรียงลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(๙) ข้อความ “ผลิตภัณฑ์นี้ให้กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า ๖ ได้แก่ กรดไลโนเลอิก และกรดไขมันกลุ่มโอเมก้า ๓ ได้แก่ กรดแอลฟา - ไลโนเลนิก ใน ๑ (หน่วย) มีน้ำมันจากเมล็ดกัญชง (ระบุ) มก. ประกอบด้วย กรดไลโนเลอิก (ระบุ) มก. กรดแอลฟา - ไลโนเลนิก (ระบุ) มก.” สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ไม่มีเมล็ดกัญชงหรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชงเป็นส่วนประกอบ

(๑๐) ข้อความ “ควรกินอาหารหลากหลาย ครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

(๑๑) ข้อความ “ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค” ด้วยตัวอักษรหนาที่สุดในกรอบสี่เหลี่ยม สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ และสีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

(๑๒) ข้อความอื่น ๆ ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ข้อ ๒๐ การแสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ

ข้อ ๒๑ การแสดงข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหาร

ข้อ ๒๒ ไม่อนุญาตการกล่าวอ้างชนิดและปริมาณ รวมทั้งการกล่าวอ้างทางสุขภาพของสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC) และสารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD)

ข้อ ๒๓ ไม่อนุญาตการแสดงรูปภาพ สัญลักษณ์ หรือข้อความส่วนอื่น ๆ ของกัญชง หรือในความหมายทำนองเดียวกัน ยกเว้นส่วนของเมล็ดกัญชงที่ใช้เป็นส่วนประกอบ

ข้อ ๒๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข ๑

วิธีการตรวจวิเคราะห์สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC) และสารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD) ในเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ทำயประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของ เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง

การตรวจวิเคราะห์เพื่อหาปริมาณสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC*) และสารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD) ให้ใช้หลักเกณฑ์และวิธีการตรวจยืนยันที่ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือที่ใช้หลักการโครมาโตกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูง (High Performance Liquid Chromatography, HPLC) หรือสูงกว่า

หมายเหตุ

*The total THC content of the substances Δ^9 -THC, Δ^8 -THC and THC content.

บัญชีหมายเลข ๒

ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง และเงื่อนไขคุณภาพหรือมาตรฐาน

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง

ส่วนของเมล็ดกัญชง	หมวดอาหาร*	ประเภทอาหาร*	ปริมาณปนเปื้อนสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	
			สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total THC)	สารแคนนาบิไดออล (CBD)
เมล็ดกัญชง (Hemp seed, Hemp seed flour) และโปรตีนจากเมล็ดกัญชง (Hemp seed protein)	๖.๓	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า (Breakfast cereals, including rolled oats)	๐.๑๕	๓.๐
	๗.๑	ผลิตภัณฑ์ขนมอบชนิดไม่หวาน	๐.๑๕	๓.๐
	๗.๒	ผลิตภัณฑ์ขนมอบชนิดหวาน	๐.๑๕	๓.๐
	๑๓.๖	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Food supplements) จากโปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein meal)	๒.๐	๓.๐
		ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Food supplements) จากโปรตีนเข้มข้นจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein concentrate) และโปรตีนสกัดจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein isolate)	๐.๑๕	๓.๐
	๑๔.๑.๕	เครื่องดื่มจากธัญชาติ (Cereal and grain beverages) ยกเว้น ชา กาแฟ ชาสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกัน	๐.๑๕	๓.๐
	๑๕.๑	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	๐.๑๕	๓.๐
	๑๕.๒	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือเมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	๐.๑๕	๓.๐
น้ำมันจากเมล็ดกัญชง	๐๒.๑.๒	น้ำมันจากเมล็ดกัญชง (Hemp seed oil) ใช้บริโภคโดยตรง	๑.๐	๓.๐
	๐๒.๒.๒	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม	๐.๑๕	๓.๐

ส่วนของเมล็ดกัญชง	หมวดอาหาร*	ประเภทอาหาร*	ปริมาณปนเปื้อนสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	
			สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total THC)	สารแคนนาบิไดออล (CBD)
(Hemp seed oil)		(Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads)		
	๑๒.๗	สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช (Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads)	๐.๑๕	๓.๐
	๑๓.๖	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Food supplements) –Oil supplement	๕.๐	๓.๐

หมายเหตุ: * อ้างอิงจากหมวดอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร