



ประกาศกรมอนามัย  
เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร  
ในสถานประกอบกิจการอาหาร  
พ.ศ. ๒๕๖๕

ด้วยนโยบายของรัฐบาลที่ส่งเสริมและพัฒนาสุขภาพ เป็นพืชเศรษฐกิจ และการดำเนินงานตามบทบาทภารกิจของกรมอนามัยที่มุ่งเน้นการคุ้มครองผู้บริโภคจากการบริโภคอาหารจากสถานประกอบกิจการอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ที่นำใบกัญชามาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารเพื่อการจำหน่าย ให้มีความเหมาะสมและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ อธิบดีกรมอนามัยจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมอนามัย เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ในสถานประกอบกิจการอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕”

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“สถานประกอบกิจการอาหาร” หมายความว่า ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ที่ประสงค์นำใบกัญชามาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการจำหน่ายในสถานประกอบกิจการอาหารนั้น

“กัญชา” หมายความว่า พืชในสกุล Cannabis และวัตถุหรือสารต่าง ๆ ที่เป็นส่วนหนึ่งของพืชกัญชาที่ไม่จัดเป็นยาเสพติดให้โทษในประเภท ๕ และสามารถนำมาใช้เป็นอาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

“ใบกัญชา” หมายความว่า ใบของพืชกัญชาสดซึ่งไม่มียอดหรือช่อดอกติดมา (Cannabis) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Cannabis indica Lam.* หรือ *Cannabis sativa L.*

ข้อ ๓ สถานประกอบกิจการอาหาร ต้องจัดหาใบกัญชาจากแหล่งปลูกหรือแหล่งผลิตที่ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยยาเสพติด และต้องเปิดเผยเอกสารหรือแสดงหลักฐานแหล่งที่มาและวัตถุประสงค์ในการนำใบกัญชา มาใช้ประโยชน์เป็นส่วนประกอบของอาหารเพื่อการจำหน่ายในสถานประกอบกิจการอาหาร

ข้อ ๔ สถานประกอบกิจการอาหาร ต้องควบคุม กำกับกับการจำหน่ายอาหารที่มีการใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคในด้านความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่าย ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ สถานประกอบกิจการอาหาร ต้องจัดให้มีการสื่อสารข้อมูลด้านสุขภาพและด้านความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารที่มีการใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบของอาหาร ดังต่อไปนี้

- (๑) จัดทำข้อความที่แสดงข้อมูลเป็นสถานประกอบกิจการอาหารที่มีการใช้ใบกัญชา
- (๒) แสดงรายการอาหารที่มีการใช้ใบกัญชาทั้งหมด
- (๓) แสดงข้อมูลปริมาณการใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบต่อรายการอาหาร

(๕) แสดงข้อแนะนำ เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ ตาม QR Code แนบท้ายประกาศนี้

(๕) แสดงคำเตือนรายการอาหารที่มีการใช้ใบกัญชาให้แก่ผู้บริโภคทราบ ดังต่อไปนี้

(ก) ข้อความ "เด็กอายุต่ำกว่า ๑๘ ปี สตรีมีครรภ์ และสตรีให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน"

(ข) ข้อความ "หากมีอาการผิดปกติ ควรหยุดรับประทานทันที"

(ค) ข้อความ "ผู้ที่แพ้หรือไวต่อสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล (Tetrahydrocannabinol, THC) หรือสารแคนนาบิไดโอล (Cannabidiol, CBD) ควรระวังในการรับประทาน"

(ง) ข้อความ "อาจทำให้วงซึมได้ ควรหลีกเลี่ยงการขับชียานพาหนะ หรือทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักรกล"

(๖) ห้ามแสดงข้อความหรือโฆษณาสรรพคุณในการป้องกัน หรือรักษาโรค

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๕



(นายสุพรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย)

อธิบดีกรมอนามัย

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมอนามัย  
เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร  
ในสถานประกอบการกิจการอาหาร  
พ.ศ. ๒๕๖๕

ประเภทการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร	น้ำหนักรวม ของอาหาร ต่อเมนูต่อเสิร์ฟ	ร้อยละของ THC โดยน้ำหนัก ต่อเมนูต่อเสิร์ฟ	ปริมาณใบกัญชา ที่แนะนำ ต่อเมนู
ทอด	๕๑ กรัม	๐.๑๑	๑-๒ ใบสด* (ใช้เจียว ๑/๒ - ๑ ใบสด)* (THC, CBD ละลายได้ดี ในน้ำมัน)
ผัด	๗๕ กรัม	๐.๐๐๖	๑ ใบสด*
แกง	๖๑๔ กรัม	๐.๐๒	๑ ใบสด*
ต้ม	๖๑๔ กรัม	๐.๐๒	๑ ใบสด*
ผสมในเครื่องดื่ม	๒๐๐ มิลลิลิตร	๐.๐๐๓	๑ ใบสด*

หมายเหตุ : แหล่งที่มาของใบกัญชาที่ใช้เป็นตัวอย่างในการทดสอบ จากวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรอินทรีย์เพื่อสุขภาพ  
ละหารทราย



QR-Code แสดงข้อแนะนำ และการสื่อสารเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร  
หรือเครื่องดื่มที่มีใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ  
และตัวอย่างเมนูอาหารที่ใช้ใบกัญชาสดเป็นส่วนประกอบ



# ข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ ในการนำ "ใบกัญชา" มาใช้ปรุง-ประกอบอาหาร

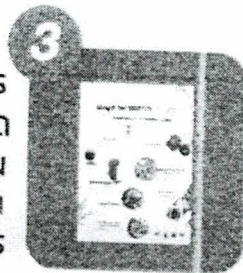
1  
จัดหาใบกัญชาจาก  
แหล่งที่ถูกต้อง  
ตามกฎหมาย  
ว่าด้วยยาเสพติด



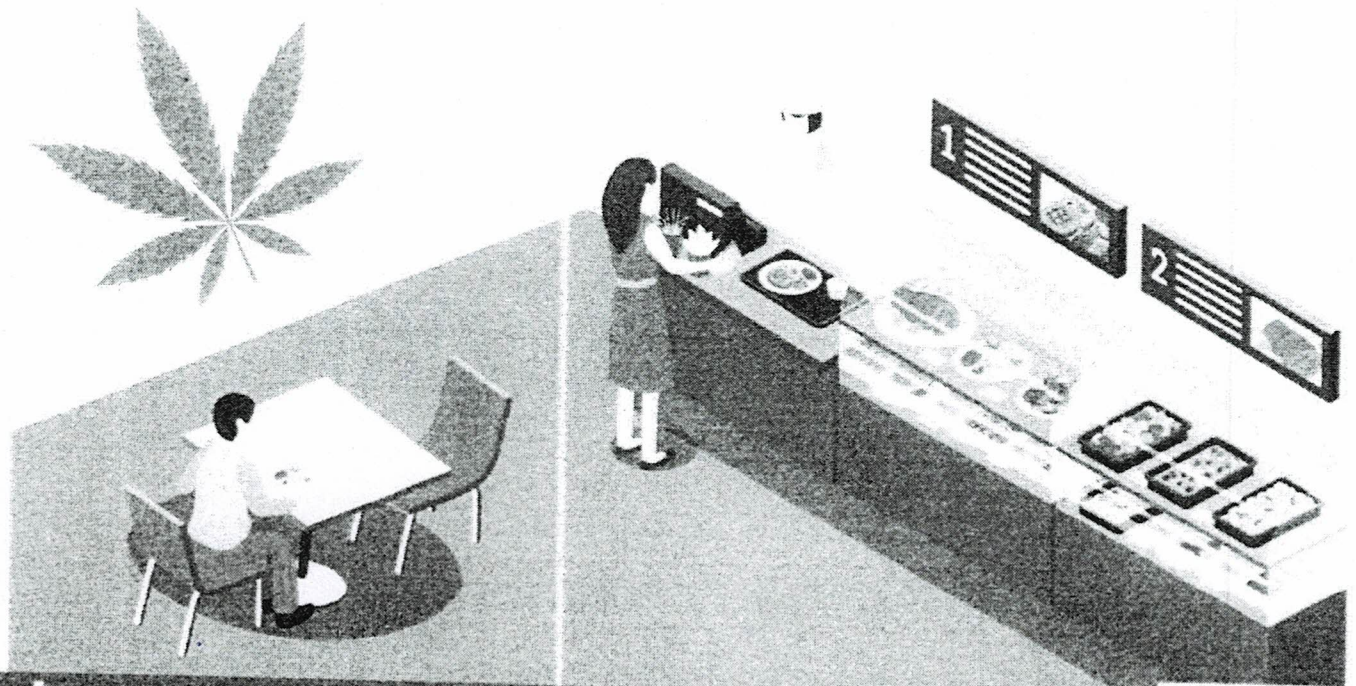
2  
แสดงเอกสาร/หลักฐาน  
แหล่งที่มาและวัตถุประสงค์  
ในการนำใบกัญชามาใช้เป็น  
ส่วนประกอบของอาหาร



3  
แสดงรายการอาหาร  
ที่มีการใช้ใบกัญชาทั้งหมด  
พร้อมแสดงข้อมูลปริมาณ  
การใช้ใบกัญชาเป็นส่วน  
ประกอบต่อรายการอาหาร



4  
จัดทำคำแนะนำ/คำเตือน  
สำหรับผู้บริโภค  
ในรายการอาหารที่มี  
การใช้ใบกัญชา  
ให้ผู้บริโภคทราบ



**ห้าม !** แสดงข้อความ หรือโฆษณาสรรพคุณในการป้องกันหรือรักษาโรค

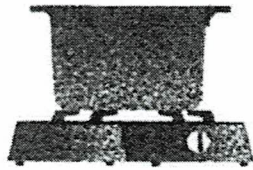
ตัวอย่างเมนูอาหาร  
ที่ใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ





# การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ในสถานประกอบการอาหาร

## ประเภทอาหาร



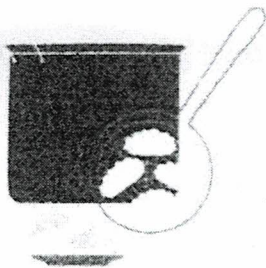
### ต้ม

น้ำหนักต่อชาม 614 กรัม  
(ชามใหญ่ 600 กรัม)  
ได้รับปริมาณ THC 0.02 มิลลิกรัม



### ผัด

น้ำหนักต่อจาน 74 กรัม  
ได้รับปริมาณ THC 0.006 มิลลิกรัม



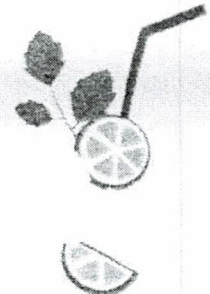
### ทอด

น้ำหนักต่อจาน 51 กรัม  
ได้รับปริมาณ THC 0.11 มิลลิกรัม



### แกง

น้ำหนักต่อชาม 614 กรัม  
(ชามใหญ่ 600 กรัม)  
ได้รับปริมาณ THC 0.02 มิลลิกรัม



### ผสมในเครื่องดื่ม

น้ำหนักต่อแก้ว 200 มิลลิลิตร  
(ไม่รวมน้ำแข็ง)  
ได้รับปริมาณ THC 0.003 มิลลิกรัม

ปริมาณใบกัญชาที่ใช้ต่อเมนู 1 ใบสด



QR-Code แสดงตัวอย่างเมนูอาหารที่ใช้ใบกัญชาสด  
เป็นส่วนประกอบ และการสื่อสารข้อมูลด้านสุขภาพและด้านความปลอดภัย

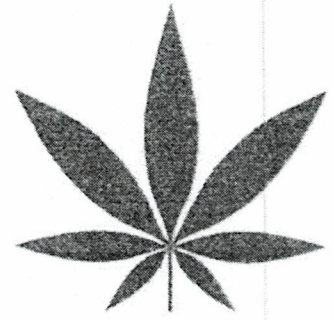
จัดทำโดย : สำนักโภชนาการ กรมอนามัย



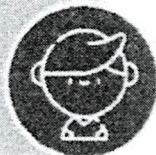
# คำแนะนำ

## ในการบริโภคอาหาร

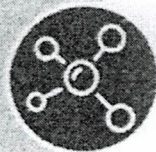
ที่มีส่วนประกอบของ "ใบกัญชา"



สตรีมีครรภ์ และให้นมบุตร  
ไม่ควรรับประทาน



เด็กอายุต่ำกว่า 18 ปี  
ไม่ควรรับประทาน



ผู้ที่แพ้หรือไวต่อ "สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล : THC"  
หรือ "สารแคนนาบิไดออล : CBD" ควรระวังในการรับประทาน



อาจทำให้เกิดอาการง่วงซึม ควรหลีกเลี่ยง  
การขับขี่ยานพาหนะ หรือทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักรกล



หากมีอาการผิดปกติ  
ควรหยุดรับประทานทันที

**ห้าม ! แสดงข้อความ หรือโฆษณาสรรพคุณในการป้องกันหรือรักษาโรค**



กรมอนามัยส่งเสริมสุขภาพคนไทย

ตัวอย่างเมนูอาหาร  
ที่ใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ

จัดทำโดย : สำนักสุขภาพอาหารและยา

| เผยแพร่ : 24 กุมภาพันธ์ 2565