



ประกาศกรมอนามัย  
เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร  
ในสถานประกอบกิจการอาหาร  
พ.ศ. ๒๕๖๕

ด้วยนโยบายของรัฐบาลที่ส่งเสริมและพัฒนา กัญชา 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 สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ที่ประสงค์นำใบกัญชามาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการจำหน่ายในสถานประกอบกิจการอาหารนั้น

“กัญชา” หมายความว่า พืชในสกุล Cannabis และวัตถุดิบหรือสารต่าง ๆ ที่เป็นส่วนของพืชกัญชาที่ไม่จัดเป็นยาเสพติดให้โทษในประเภท ๕ และสามารถนำมาใช้เป็นอาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

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

ข้อ ๓ สถานประกอบกิจการอาหาร ต้องจัดทำให้ใบกัญชาจากแหล่งปลูกหรือแหล่งผลิตที่ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยยาเสพติด และต้องเปิดเผยเอกสารหรือแสดงหลักฐานแหล่งที่มา และวัตถุประสงค์ในการนำใบกัญชา มาใช้ประโยชน์เป็นส่วนประกอบของอาหารเพื่อการจำหน่ายในสถานประกอบกิจการอาหาร

ข้อ ๔ สถานประกอบกิจการอาหาร ต้องควบคุม กำกับกับการจำหน่ายอาหารที่มีการใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคในด้านความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่าย ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ สถานประกอบกิจการอาหาร ต้องจัดให้มีการสื่อสารข้อมูลด้านสุขภาพและด้านความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารที่มีการใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบของอาหาร ดังต่อไปนี้

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

- (๔) 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) หรือสารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD) ควรระวังในการรับประทาน”
  - (ง) ข้อความ “อาจทำให้ง่วงซึมได้ ควรหลีกเลี่ยงการขับขี่ยานพาหนะ หรือทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักรกล”
- (๖) ห้ามแสดงข้อความหรือโฆษณาสรรพคุณในการป้องกัน หรือรักษาโรค

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๕



(นายสุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย)  
อธิบดีกรมอนามัย

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมอนามัย  
เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร  
ในสถานประกอบการกิจการอาหาร  
พ.ศ. ๒๕๖๕

ประเภทการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร	น้ำหนักรวมของอาหารต่อเมนูต่อเสิร์ฟ	ร้อยละของ THC โดยน้ำหนักต่อเมนูต่อเสิร์ฟ	ปริมาณใบกัญชาที่แนะนำต่อเมนู
ทอด	๕๑ กรัม	๐.๑๑	๑-๒ ใบสด* (ใช้เจียว๑/๒ - ๑ ใบสด)* (THC, CBD ละลายได้ดีในน้ำมัน)
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

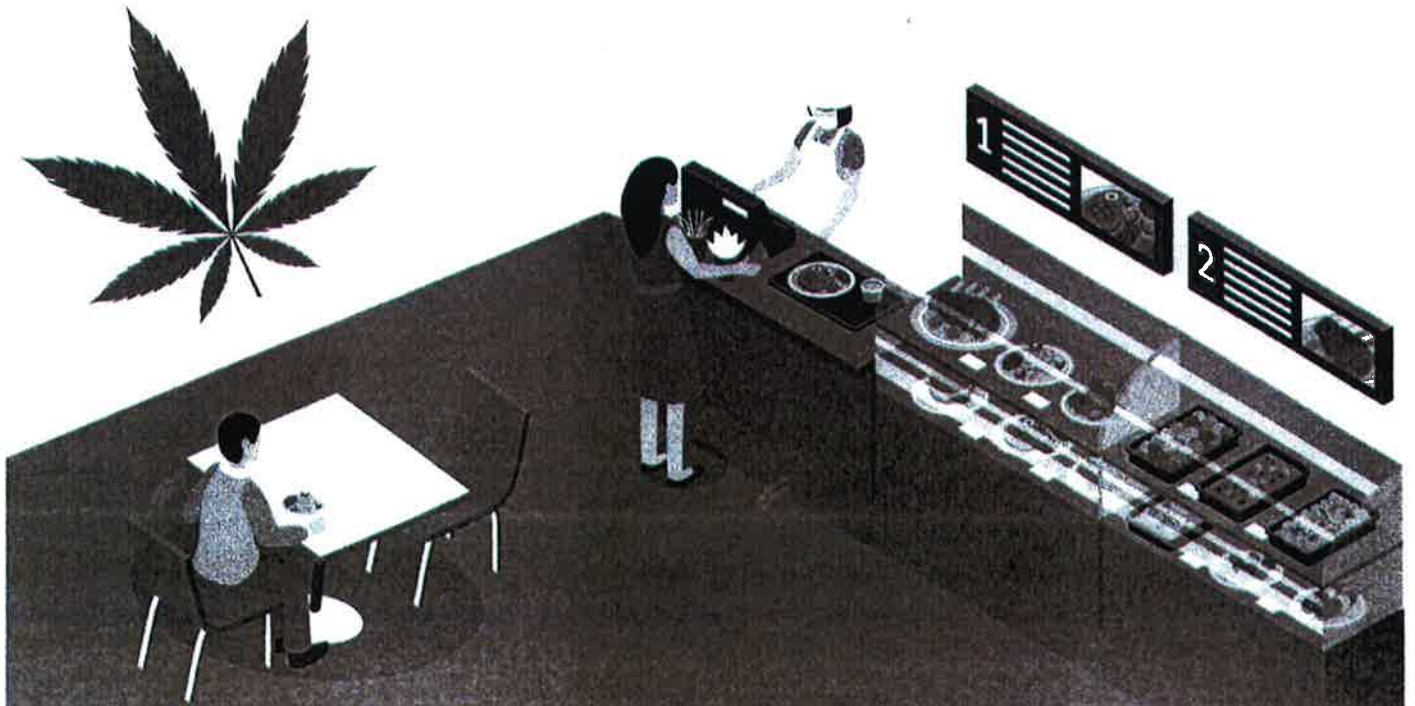


2 แสดงเอกสาร/หลักฐาน  
แหล่งที่มาและวัตถุประสงค์  
ในการนำใบกัญชามาใช้เป็น  
ส่วนประกอบของอาหาร

3 แสดงรายการอาหาร  
ที่มีการใช้ใบกัญชาทั้งหมด  
พร้อมแสดงข้อมูลปริมาณ  
การใช้ใบกัญชาเป็นส่วน  
ประกอบต่อรายการอาหาร



4 จัดทำคำแนะนำ/คำเตือน  
สำหรับผู้บริโภค  
ในรายการอาหารที่มี  
การใช้ใบกัญชา  
ให้ผู้บริโภคทราบ



**ห้าม !** แสดงข้อความ หรือโฆษณาสรรพคุณในการป้องกันหรือรักษาโรค

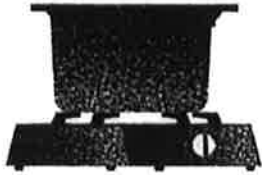
กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

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



# 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

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

ตัวอย่างเมนูอาหาร  
ที่ใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ

