



ประกาศกรมอนามัย
เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร
ในสถานประกอบกิจการอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๕

ด้วยนโยบายของรัฐบาลที่ส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพ เป็นพืชเศรษฐกิจ และการดำเนินงาน ตามบทบาทภารกิจของกรมอนามัยที่มุ่งเน้นการคุ้มครองผู้บริโภคจากอาหารจากสถานประกอบกิจการ อาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ที่นำใบกัญชามาใช้เป็นส่วนประกอบ ในการทำ 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 สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ สดสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ที่ประสงค์นำใบกัญชามาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร โดยมี วัตถุประสงค์เพื่อการจำหน่ายในสถานประกอบกิจการอาหารนั้น

“กัญชา” หมายความว่า พืชในสกุล Cannabis และวัตถุดิบหรือสารต่าง ๆ ที่เป็นส่วนของพืชกัญชา ที่ไม่จัดเป็นยาเสพติดให้โทษในประเภท ๕ และสามารถนำมาใช้เป็นอาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

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

ข้อ ๓ สถานประกอบกิจการอาหาร ต้องจัดหาใบกัญชาจากแหล่งปลูกหรือแหล่งผลิต ที่ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยยาเสพติด และต้องเปิดเผยเอกสารหรือแสดงหลักฐานแหล่งที่มา และวัตถุประสงค์ในการนำใบกัญชา มาใช้ประโยชน์เป็นส่วนประกอบของอาหารเพื่อการจำหน่ายใน สถานประกอบกิจการอาหาร

ข้อ ๔ สถานประกอบกิจการอาหาร ต้องควบคุม กำกับกับการจำหน่ายอาหารที่มีการใช้ใบกัญชา เป็นส่วนประกอบ เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคในด้านความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่าย ตามเอกสาร แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ สถานประกอบกิจการอาหาร ต้องจัดให้มีการสื่อสารข้อมูลด้านสุขภาพและด้านความปลอดภัย แก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารที่มีการใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบของอาหาร ดังต่อไปนี้

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

(๔) แสดงข้อแนะนำ เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีใบกัญชา เป็นส่วนประกอบ ตาม QR Code แบบท้ายประกาศนี้

(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 ๓๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๕



(นายสุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย)
อธิบดีกรมอนามัย

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมอนามัย
เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร
ในสถานประกอบกิจการอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๕

ประเภทการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร	น้ำหนักรวม ของอาหาร ต่อเมนูต่อเสิร์ฟ	ร้อยละของ THC โดยน้ำหนัก ต่อเมนูต่อเสิร์ฟ	ปริมาณใบกัญชา ที่แนะนำ ต่อเมนู
ทอด	๕๑ กรัม	๐.๑๑	๑-๒ ใบสด* (ใช้เขียว๑/๒ - ๑ ใบสด)* (THC, CBD ละลายได้ดี ในน้ำมัน)
ผัด	๗๔ 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 จัดหาใบกัญชาจากแหล่งที่ถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยยาเสพติด

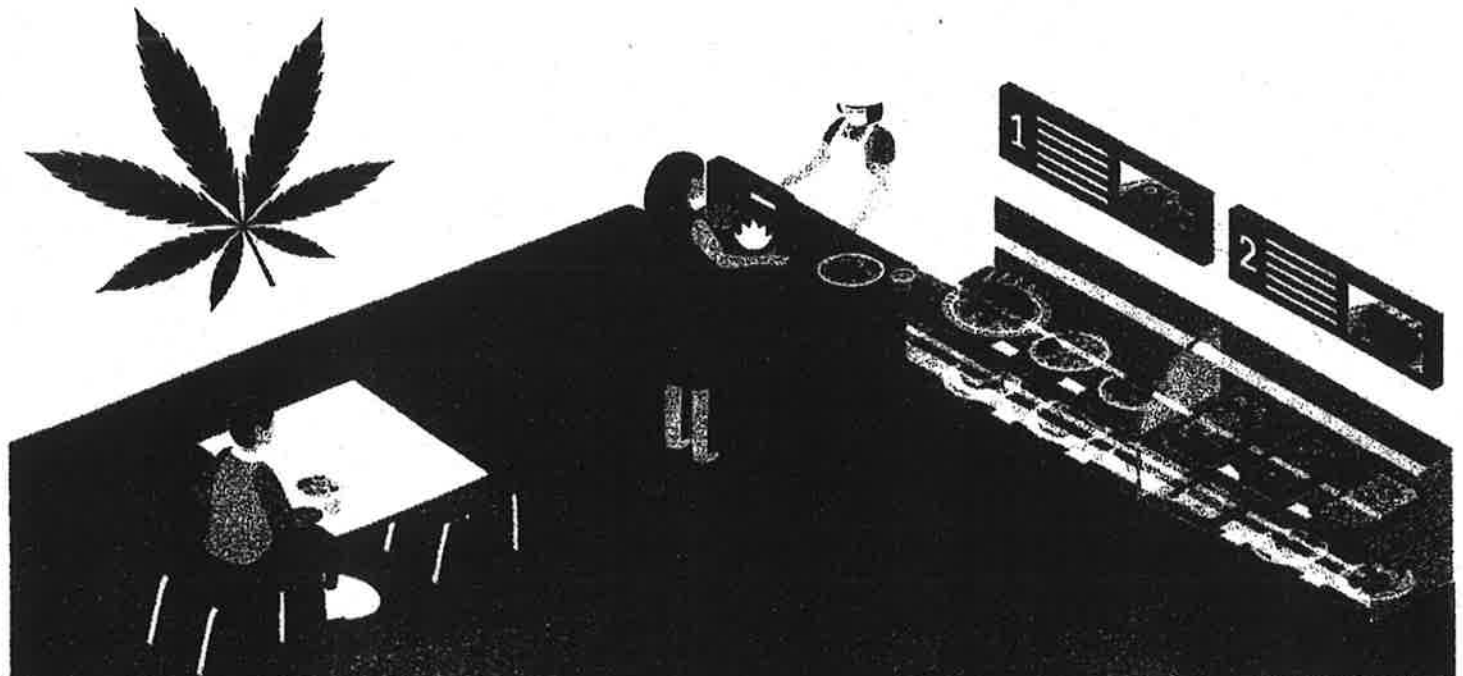


2 แสดงเอกสาร/หลักฐานแหล่งที่มาและวัตถุประสงค์ในการนำใบกัญชามาใช้เป็น ส่วนประกอบของอาหาร

3 แสดงรายการอาหารที่มีการใช้ใบกัญชาทั้งหมด พร้อมแสดงข้อมูลปริมาณการใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบต่อรายการอาหาร



4 จัดทำคำแนะนำ/คำแนะนำสำหรับผู้บริโภค ในรายการอาหารที่มีการใช้ใบกัญชาให้ผู้บริโภคทราบ



ห้าม! แสดงข้อความ หรือโฆษณาสรรพคุณในการป้องกันหรือรักษาโรค

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



เผยแพร่ : 24 กุมภาพันธ์ 2565

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

ขอสงวนสิทธิ์ใน
การเผยแพร่ข้อมูลเพื่อประโยชน์

