



ประกาศกรมอนามัย  
เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร  
ในสถานประกอบกิจการอาหาร  
พ.ศ. ๒๕๖๕

ด้วยนโยบายของรัฐบาลที่ส่งเสริมและพัฒนา กัญชา เป็นพืชเศรษฐกิจ และการดำเนินงานตามบทบาทภารกิจของกรมอนามัยที่มุ่งเน้นการคุ้มครองผู้บริโภคจากการบริโภคอาหารจากสถานประกอบกิจการอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ที่นำใบกัญชามาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารเพื่อกำหนดให้มีความเหมาะสมและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

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 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดในสถานประกอบกิจการอาหารนั้น

“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 และต้องเปิดเผยเอกสารหรือแสดงหลักฐานแหล่งที่มา และวัตถุประสงค์ในการนำใบกัญชา มาใช้ประโยชน์เป็นส่วนประกอบของอาหารเพื่อกำหนดในสถานประกอบกิจการอาหาร

ข้อ ๔ สถานประกอบกิจการอาหาร ต้องควบคุม กำกับกับการจำหน่ายอาหารที่มีการใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคในด้านความปลอดภัยของอาหารที่กำหนด 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 ควรหลีกเลี่ยงการขับชี่ยานพาหนะ 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	น้ำหนักรวมของอาหารต่อเมนูต่อเสิร์ฟ	ร้อยละของ THC โดยน้ำหนักต่อเมนูต่อเสิร์ฟ	ปริมาณใบกัญชาที่แนะนำต่อเมนู
ทอด	๕๑ กรัม	๐.๑๑	๑-๒ ใบสด* (ไข่เจียว๑/๒ - 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 จากวิสาหกิจชุมชนชนสมุนไพรรินทร์รี่เพื่อสุขภาพ  
ละหารทราย



QR-Code แสดงข้อแนะนำ และการสื่อสารเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร  
หรือเครื่องดื่มที่มีใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ  
และตัวอย่างเมนูอาหารที่ใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ