กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขรับ 23493
วันที่ 29 เม.ย. 2565
เวลา

ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/ว๒๙๓๔

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๒๖ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ประกาศกรมอนามัย เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบหรือปรุงอาหารในสถานประกอบกิจการอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ และเผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ประกาศกรมอนามัย เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบหรือปรุงอาหารในสถานประกอบกิจการอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. สื่อประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยนโยบายของรัฐบาลที่ส่งเสริมและพัฒนากัญชาให้เป็นพืชเศรษฐกิจ โดยการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษในประเภท ๕ พ.ศ. ๒๕๖๓ ณ วันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๖๓ ยกเว้นบางส่วนของพืชกัญชา กัญชง ที่สามารถนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารได้ ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขตามที่คณะกรรมการควบคุมยาเสพติดให้โทษออกประกาศกำหนดไว้ โดยกรมอนามัยมุ่งเน้นการคุ้มครองผู้บริโภคจากการบริโภคอาหารจากสถานประกอบกิจการอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม จึงต้องมีการควบคุมสถานประกอบกิจการอาหารให้ดำเนินการอย่างถูกต้อง จัดหาวัตถุดิบถูกกฎหมาย และปรุงประกอบอาหารให้ผู้บริโภคได้บริโภคในสัดส่วนที่ปลอดภัย

กรมอนามัย ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ประกาศกรมอนามัย เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารในสถานประกอบกิจการอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ ใช้ในการเฝ้าระวัง กำกับ ดูแลสถานประกอบกิจการอาหารที่นำใบกัญชามาเป็นส่วนประกอบในการปรุงประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย และเผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์สร้างความรอบรู้ให้กับผู้ประกอบการและผู้บริโภคในพื้นที่ รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

กองสาธารณสุขท้องถิ่น
เลขรับ 990
วันที่ 29 เม.ย. 2565
เวลา 16.25 น.

(นายอรรถพล แก้วสัมฤทธิ์)
รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
โทร. ๐ ๒๕๙๐ ๔๑๗๘
โทรสาร ๐ ๒๕๙๐ ๔๑๘๘

ประกาศกรมอนามัย
เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร
ในสถานประกอบกิจการอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๕

ด้วยนโยบายของรัฐบาลที่ส่งเสริมและพัฒนากัญชา 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 และวัตถุหรือสารต่าง ๆ ที่เป็นส่วนของพืชกัญชาที่ไม่จัดเป็นยาเสพติดให้โทษในประเภท ๕ และสามารถนำมาใช้เป็นอาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

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

ข้อ ๓ สถานประกอบกิจการอาหาร ต้องจัดหาใบกัญชาจากแหล่งปลูกหรือแหล่งผลิตที่ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยยาเสพติด และต้องเปิดเผยเอกสารหรือแสดงหลักฐานแหล่งที่มาและวัตถุประสงค์ในการนำใบกัญชา มาใช้ประโยชน์เป็นส่วนประกอบของอาหารเพื่อการจำหน่ายในสถานประกอบกิจการอาหาร

ข้อ ๔ สถานประกอบกิจการอาหาร ต้องควบคุม กำกับการจำหน่ายอาหารที่มีการใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ 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 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* (ไข่เจียว๑/๒ - ๑ ใบสด)* (THC, CBD ละลายได้ดีในน้ำมัน)
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 จากวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรอินทรีย์เพื่อสุขภาพละหารทราย

QR-Code แสดงข้อแนะนำ และการสื่อสารเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร
หรือเครื่องดื่มที่มีใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ
และตัวอย่างเมนูอาหารที่ใช้ใบกัญชาสดเป็นส่วนประกอบ

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

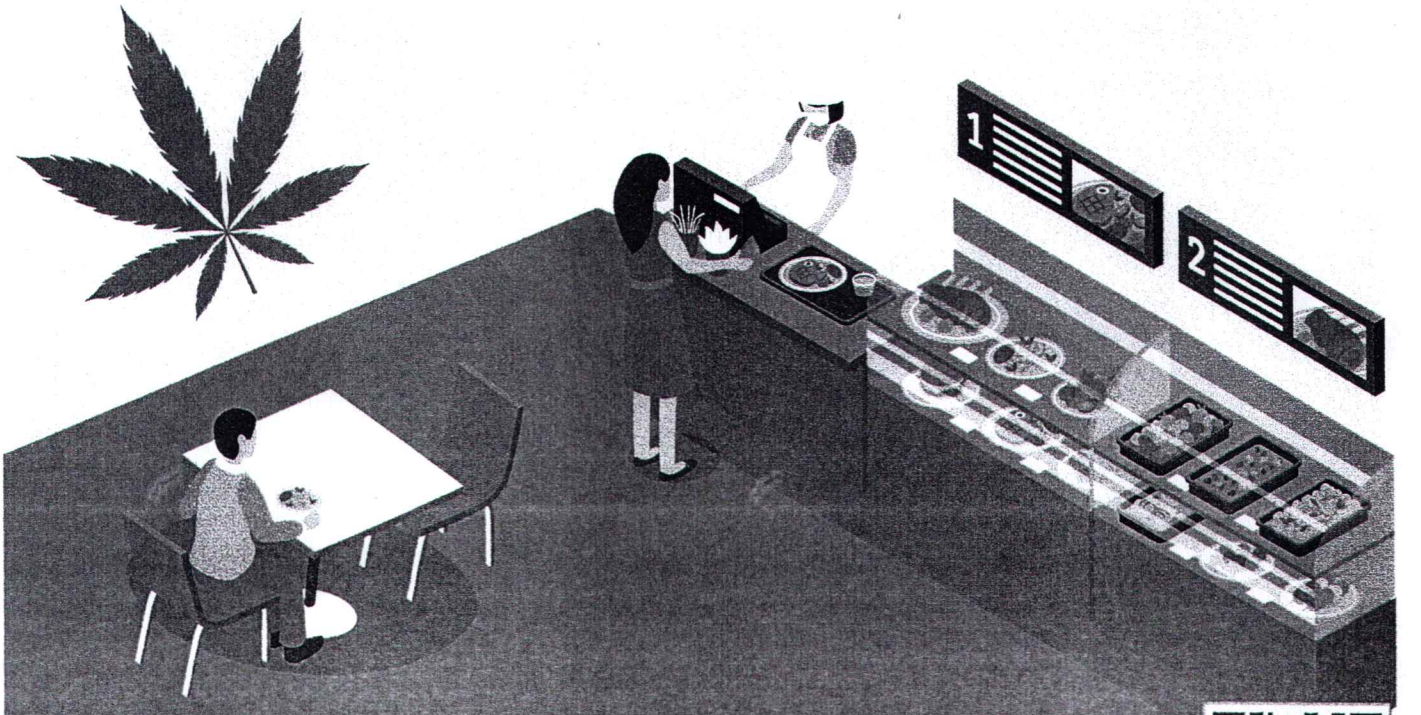
ข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ
ในการนำ "ใบกัญชา" มาใช้ปรุง-ประกอบอาหาร

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

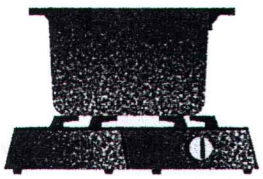
จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

เผยแพร่ : 24 กุมภาพันธ์ 2565

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การนำใบกัญชามาใช้ในการทำประกอบ หรือปรุงอาหาร ในสถานประกอบกิจการอาหาร

ประเภทอาหาร

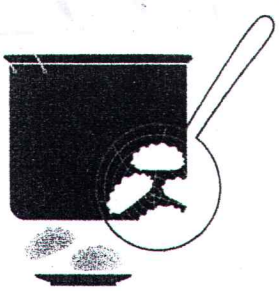


ต้ม

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

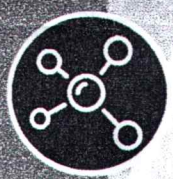
จัดทำโดย : สำนักโภชนาการ กรมอนามัย

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

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

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

เผยแพร่ : 24 กุมภาพันธ์ 2565