



ประกาศกรมอนามัย
เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร
ในสถานประกอบกิจการอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๕

ด้วยนโยบายของรัฐบาลที่ส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพ 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 และต้องเปิดเผยเอกสารหรือแสดงหลักฐานแหล่งที่มา และวัตถุประสงค์ในการนำใบกัญชา มาใช้ประโยชน์เป็นส่วนประกอบของอาหารเพื่อการจำหน่ายในสถานประกอบกิจการอาหาร

ข้อ ๔ สถานประกอบกิจการอาหาร ต้องควบคุม กำกับการจำหน่ายอาหารที่มีการใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคในด้านความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่าย ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ สถานประกอบกิจการอาหาร ต้องจัดให้มีการสื่อสารข้อมูลด้านสุขภาพและด้านความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารที่มีการใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบของอาหาร ดังต่อไปนี้

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

(๔) แสดงข้อแนะนำ เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีใบกัญชา เป็นส่วนประกอบ 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	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 จากวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรอินทรีย์เพื่อสุขภาพ
ละหารทราย



QR-Code แสดงข้อแนะนำ และการสื่อสารเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร
หรือเครื่องดื่มที่มีใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ
และตัวอย่างเมนูอาหารที่ใช้ใบกัญชาสดเป็นส่วนประกอบ



เมนูกัญชาแนะนำ

ชามะนาวธรรมดา

วัตถุดิบ ต่อ 6 แก้ว

ส่วนประกอบ

ใบกัญชาสด	6 ใบ
น้ำมะนาว	6 ช้อนโต๊ะ
ชาผง	6 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	9 ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1 ช้อนชา
โซดา	600 มิลลิลิตร
น้ำผึ้ง	6 ช้อนชา

* THC, CBD = 0 mg/100g

วิธีทำ

ส่วนที่ 1 การเตรียมน้ำกัญชา

ล้างใบกัญชาสด 6 ใบ ปั่นผสมกับน้ำเปล่า 200 มิลลิลิตร กรองแยกกากออกเก็บเฉพาะส่วนที่เป็นน้ำ

ส่วนที่ 2 การเตรียมน้ำเชื่อมชาหอม

น้ำเปล่า 200 มิลลิลิตร ใส่ชาผง 6 ช้อนชา ต้มเดือด 5 นาที กรองแยกเฉพาะส่วนที่เป็นน้ำ จากนั้นใส่น้ำตาลในน้ำชาหอม 9 ช้อนโต๊ะ คนจนน้ำตาลละลายขณะร้อน ๆ หรือ ตั้งไฟอ่อนๆเพื่อให้น้ำตาลละลาย

วิธีชงสำหรับบริโภค 1 แก้ว 14 ออนซ์

น้ำแข็งใสในแก้ว	14 ออนซ์
น้ำเชื่อมชาหอม	30 มิลลิลิตร
โซดา	100 มิลลิลิตร
น้ำมะนาว	15 มิลลิลิตร
น้ำคั้นกัญชา	30 มิลลิลิตร
น้ำผึ้ง	1 ช้อนชา
เกลือ	1 หยิบมือ

ไข่เจียวใบกัญชา

ไข่เจียว สูตรใส่ใบกัญชา 1/2 ใบ

ส่วนประกอบ

ไข่ไก่	1 ฟอง
น้ำมัน	50 กรัม
ซีอิ้วขาว	1.45 กรัม หรือ 1 ช้อนชา
ซอสหอยนางรม	3.25 กรัม หรือ 1 ช้อนชา
ใบกัญชา	0.32 กรัม



วิธีทำ ใช้น้ำมันถั่วเหลืองกัก ใช้เวลาในการทอดไข่ 1 นาที สะเด็ดน้ำมัน 1 นาที

* THC = 0.1 mg/100 g CBD = 1.39 mg/100g



กะเพราสุขใจ

วัตถุดิบ สูตรปกติ 1 ชาม

ส่วนประกอบ

หมูสับ	50	กรัม		
พริกแห้ง	3.18	กรัม		
กระเทียม	9.61	กรัม		
น้ำมันพืช	10.01	กรัม	หรือ 1	ช้อนโต๊ะ
ซอสหอยนางรม	3.25	กรัม	หรือ 1	ช้อนชา
ซีอิ้วขาว	2.8	กรัม	หรือ 1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	2.87	กรัม	หรือ 1/2	ช้อนชา
น้ำปลา	2.85	กรัม	หรือ 1	ช้อนชา
ใบกัญชา	1.65	กรัม		
ใบกะเพรา	5.92	กรัม		
พริกชี้ฟ้าแดงเขียว	5.34	กรัม		

* ใส่กัญชา 1/2 ใบสด THC = 0.02 mg/100g CBD = 0.15 mg/100g

วิธีทำ

ใบกัญชา 1 ใบ หนัก 1.65 กรัม

ใบกัญชา 1/2 ใบ หนัก 0.83 กรัม

ใส่น้ำเปล่าต้อนตำพริก 1 ช้อนโต๊ะ

ใส่น้ำมัน พริก กระเทียม หมูสับผัดให้สุก ปรุงรสด้วยซอสหอยนางรม ซีอิ้วขาว น้ำตาลทราย น้ำปลา

ใส่ใบกะเพรา ใบกัญชา ผัดต่ออีก 2 นาที

ใส่จาน โรยพริกตกแต่ง



ซี่โครงหมูต้มแช่

วัตถุดิบ สูตรปกติ 1 ชาม

ส่วนประกอบ

กระดูกซี่โครง	500 กรัม
น้ำสะอาด	2.5 ลิตร
เกลือ	1 ช้อนโต๊ะ
หอมแดง	2 หัว หรือ 18.25 กรัม
ใบมะกรูด	2 ใบ หรือ 1.53 กรัม
ตะไคร้	1 ต้น หรือ 24.41 กรัม
ข่า	1 หัว หรือ 17.68 กรัม
น้ำมะนาว	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	3 ช้อนโต๊ะ
ผักชีฝรั่ง	2 ต้น หรือ 9.97 กรัม
ใบกัญชา	-
พริกขี้หนูสวนสีเขียว	3 เม็ด หรือ 5.74 กรัม

* ใส่ใบกัญชาสด ½ ใบ THC = trace , CBD = 0.03 mg/100g

วิธีทำ

ใบกัญชา 1 ใบหนัก 1.65 กรัม

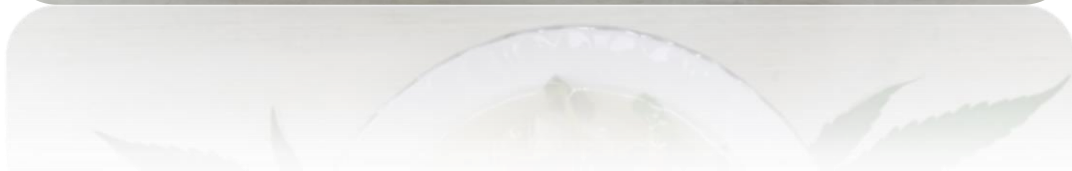
ใบกัญชา 1/2 ใบหนัก 0.83 กรัม

ตั้งน้ำให้เดือด พอเดือดแล้วใส่หมู ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด หอมแดง เกลือ

เคี่ยวไฟอ่อน 2 ชั่วโมง

ตักกระดูกหมู ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด หอมแดง ตักน้ำต้มกระดูก 12 กระบวย

ใส่น้ำปลา น้ำมะนาว พริก ผักชีฝรั่ง ใบกัญชา ต้มต่อ 5 นาที





กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ

ในการนำ "ใบกัญชา" มาใช้ปรุง-ประกอบอาหาร



1

จัดหาใบกัญชาจากแหล่งที่ถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยยาเสพติด



2

แสดงเอกสาร/หลักฐานแหล่งที่มาและวัตถุประสงค์ในการนำใบกัญชามาใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร



3

แสดงรายการอาหารที่มีการใช้ใบกัญชาทั้งหมด พร้อมแสดงข้อมูลปริมาณการใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบต่อรายการอาหาร



4

จัดทำคำแนะนำ/คำเตือนสำหรับผู้บริโภค ในรายการอาหารที่มีการใช้ใบกัญชาให้ผู้บริโภคทราบ



ห้าม ! แสดงข้อความ หรือโฆษณาสรรพคุณในการป้องกันหรือรักษาโรค



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

ตัวอย่างเมนูอาหารที่ใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ ▶

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

เผยแพร่ : 24 กุมภาพันธ์ 2565

การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ 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

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





ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร



เจ้าของ/ผู้จัดการ
ร้านอาหาร



คนเตรียมวัตถุดิบ
คนปรุงอาหาร



คนจำหน่าย
อาหาร



คนเสิร์ฟ
อาหาร



คนล้าง
ภาชนะ

ต้องผ่านการอบรม

หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ตามที่กำหนดไว้ใน
กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

หน่วยงานจัดการอบรม



1. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
(กทม./เมืองพัทยา/อบจ./เทศบาล/อบต.)
2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
3. หน่วยจัดอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับ
กรมอนามัย



ช่องทางเข้ารับการอบรม

สามารถลงทะเบียนในระบบ และเข้าไปสมัครเข้ารับการอบรมที่ปฏิทินการอบรม
<https://foodhandler.anamai.moph.go.th>

โดยสามารถ ค้นหา

1. วันที่อบรม
2. หลักสูตรการอบรม
3. หน่วยงานจัดการอบรม
4. จังหวัดที่ต้องการอบรม

โปรดอ่านคำชี้แจงของแผนจัดการอบรม
ให้ชัดเจน เนื่องจากบางหน่วยงานรับสมัคร
เฉพาะกลุ่มเป้าหมายของหน่วยงานเท่านั้น



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

หน่วยจัดอบรม
ที่ขึ้นทะเบียนกับกรมอนามัย



คิวอาร์โค้ด
ระบบ Foodhandler

