ที่ อบ ๘๗๒๐๑ / ว๖๘๖ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลระเว
อำเภอพิบูลมังสาหาร อบ ๓๔๑๑๐

๔ สิงหาคม ๒๕๖๕

เรื่อง แจ้งประชาสัมพันธ์การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบหรือปรุงอาหารในสถานประกอบกิจการอาหาร พ.ศ.๒๕๖๕

เรียน กำนันตำบลระเวและผู้ใหญ่บ้านทุกหมู่บ้าน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑.สำเนาประกาศกรมอนามัย เรื่องการนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบหรือปรุงอาหารในสถานประกอบกิจการอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ จำนวน ๑ ฉบับ

๒.สื่อประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ ชุด

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

ในการนี้ องค์การบริหารส่วนตำบลระเว**จึงขอความร่วมมือจากท่านประชาสัมพันธ์และสร้างการรับรู้ให้กับประชาชนในพื้นที่ได้รับทราบ ดังรายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วยนี้**

จึงเรียนมาเพื่อแจ้งประชาสัมพันธ์เพื่อการนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นายวิระสันต์ สมโคตร)
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลระเว

สำนักปลัด
อบต.ระเว
โทรศัพท์ ๐๔๕-๒๕๒๗๓๒

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 จากวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรอินทรีย์เพื่อสุขภาพ ละหารทราย

QR-Code แสดงข้อแนะนำ และการสื่อสารเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร
หรือเครื่องดื่มที่มีใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ
และตัวอย่างเมนูอาหารที่ใช้ใบกัญชาสดเป็นส่วนประกอบ

ประกาศกรมอนามัย
เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร
ในสถานประกอบกิจการอาหาร
(ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๕

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขประกาศกรมอนามัย เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ในสถานประกอบกิจการอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ ให้มีความสอดคล้องกับประมวลกฎหมายยาเสพติดไม่ได้กำหนดให้กัญชาเป็นยาเสพติดให้โทษในประเภท ๕ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษในประเภท ๕ พ.ศ. ๒๕๖๕ มีผลใช้บังคับวันที่ ๙ มิถุนายน ๒๕๖๕ เพื่อเป็นการส่งเสริมและพัฒนากัญชา เป็นพืชเศรษฐกิจ และการดำเนินงาน ตามบทบาทภารกิจของกรมอนามัยที่มุ่งเน้นการคุ้มครองผู้บริโภคจากการบริโภคอาหารจากสถานประกอบกิจการ อาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ที่นำใบกัญชามาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร เพื่อการจำหน่าย ให้มีความเหมาะสมและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ อธิบดีกรมอนามัยจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมอนามัย เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ในสถานประกอบกิจการอาหาร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๕ ”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๓ แห่งประกาศกรมอนามัยเรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ในสถานประกอบกิจการอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“สถานประกอบกิจการอาหาร มีการจัดเก็บใบกัญชาที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ จัดเก็บเป็นสัดส่วน อยู่ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ไม่ทำให้เกิดเชื้อรา หรือเน่าเสีย”

ประกาศ ณ วันที่ ๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕

(นายสุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย)
อธิบดีกรมอนามัย

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

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

เจ้าของ/ผู้จัดการ ร้านอาหาร

คนเตรียมวัตถุดิบ คนปรุงอาหาร

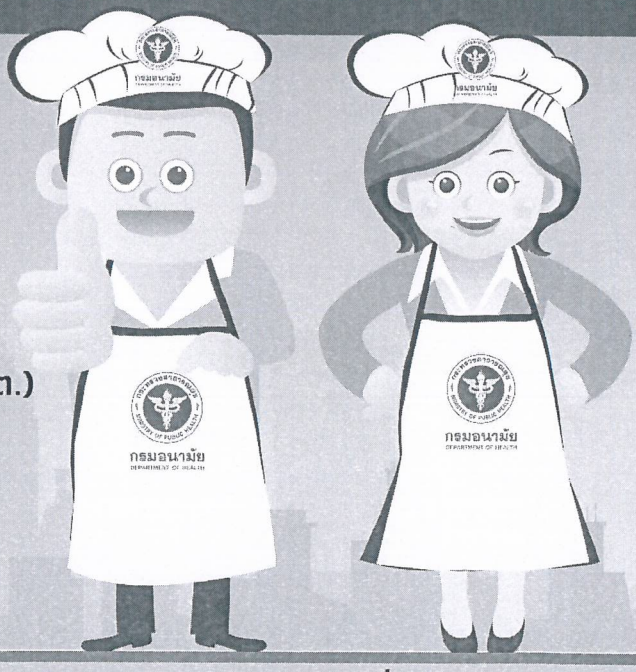
คนจำหน่าย อาหาร

คนเสิร์ฟ อาหาร

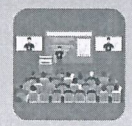
คนล้าง ภาชนะ

ต้องผ่านการอบรม

หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กำหนดไว้ใน กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



หน่วยงานจัดการอบรม

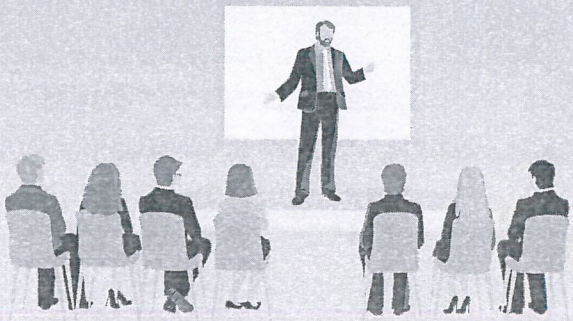


1. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (กทม./เมืองพัทยา/อบจ./เทศบาล/อบต.)
2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
3. หน่วยจัดอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับ กรมอนามัย

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

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ
ในการนำ "ใบกัญชา" มาใช้ปรุง-ประกอบอาหาร

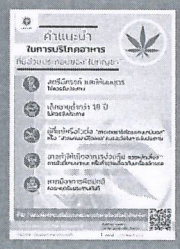
1

จัดเก็บใบกัญชาที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ
เก็บเป็นสัดส่วน อยู่ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม
ไม่ทำให้เกิดเชื้อรา หรือเน่าเสีย

2

แสดงรายการอาหารที่มีการใช้
ใบกัญชาทั้งหมด พร้อมแสดงข้อมูล
ปริมาณการใช้ใบกัญชา
เป็นส่วนประกอบต่อรายการอาหาร

3



จัดทำคำแนะนำ/คำเตือนสำหรับผู้บริโภค
ในรายการอาหารที่มีการใช้ใบกัญชา
ให้ผู้บริโภคทราบ

ห้าม ! แสดงข้อความ หรือโฆษณาสรรพคุณในการป้องกันหรือรักษาโรค

ตัวอย่างเมนูอาหาร
ที่ใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ

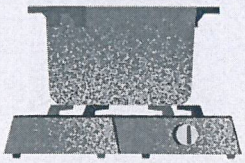
กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
เผยแพร่ : มิถุนายน 2565

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การนำใบกัญชามาใช้ในการทำประกอบ หรือปรุงอาหาร ในสถานประกอบกิจการอาหาร

ประเภทอาหาร

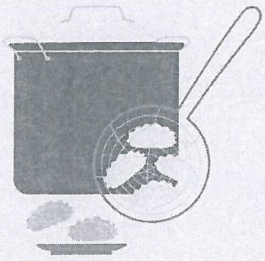


ต้ม

น้ำหนักต่อชาม 614 กรัม
(ชามใหญ่ 600 กรัม)
ได้รับปริมาณ THC 0.02 มิลลิกรัม

ผัด

น้ำหนักต่อจาน 74 กรัม
ได้รับปริมาณ THC 0.006 มิลลิกรัม

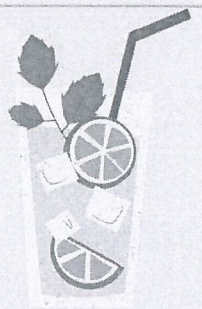


ทอด

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