



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การใช้กัญชา ในสถานประกอบการอาหาร

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

23 กันยายน 2565





การควบคุมการใช้กัญชา กัญชง ในสถานประกอบกิจการอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ
การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการ
จำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่าย
อาหาร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2565

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา วันที่ 25 สิงหาคม 2565
มีผลใช้บังคับ 26 สิงหาคม 2565



อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ที่มีการนำกัญชา หรือกัญชง เป็นส่วนประกอบ ให้ดำเนินการเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

(1) **แสดงข้อความหรือป้ายสัญลักษณ์**ว่าเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่มีการใช้กัญชาหรือกัญชง เป็นส่วนประกอบในอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(2) **แสดงรายการอาหาร**ที่มีการใช้กัญชา หรือกัญชง เป็นส่วนประกอบในอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ทั้งหมด

(3) **แสดงข้อแนะนำ**ความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่มีกัญชา หรือกัญชง เป็นส่วนประกอบ โดยแสดงข้อความ ดังนี้

(ก) บุคคลอายุต่ำกว่ายี่สิบปี สตรีมีครรภ์ และสตรีให้นมบุตร ควรดเว้นรับประทาน

(ข) ถ้ามีอาการผิดปกติ ควรหยุดรับประทานทันที และถ้ามีอาการรุนแรงให้ปรึกษาหรือพบแพทย์โดยเร็ว

(ค) ผู้ที่แพ้กัญชา หรือกัญชง ควรดเว้นรับประทาน

(ง) รับประทานแล้วเกิดอาการง่วง ซึม ให้หลีกเลี่ยงการขับขี่ยานพาหนะหรือทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักรกล

(จ) ข้อความอื่นที่กฎหมาย หรือทางราชการกำหนด



บทกำหนดโทษ

- หากฝ่าฝืน/ไม่ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงฯ ปรับไม่เกิน 50,000 บาท



การควบคุมการใช้กัญชา กัญชง ในสถานประกอบกิจการอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ประกาศกรมอนามัย

ประกาศกรมอนามัย เรื่อง กำหนดหัวข้อวิชา การใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำประกอบหรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2565

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา วันที่ 25 สิงหาคม 2565
มีผลใช้บังคับ วันที่ 26 สิงหาคม 2565



กำหนดให้การใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย เป็นหัวข้อวิชาเพิ่มเติม ในหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการ อบรมผู้สัมผัสอาหาร

ตามเอกสารแนบท้ายแห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัส อาหาร พ.ศ. 2561



หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ

หัวข้อวิชา 1. การใช้กัญชาหรือกัญชงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย (เวลา 30 นาที)
ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา

- 1.1 คุณค่าทางโภชนาการของกัญชา หรือกัญชงและโทษในกรณีที่บริโภคไม่เหมาะสม
- 1.2 การนำกัญชา หรือกัญชง มาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่เหมาะสม และปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- 1.3 ข้อปฏิบัติ ในการนำกัญชา หรือกัญชงมาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร
- 1.4 บทบาท หน้าที่ของผู้ประกอบการในการควบคุม กำกับ ดูแลการใช้กัญชาหรือกัญชง ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

หัวข้อวิชา 1. การใช้กัญชาหรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย (เวลา 30 นาที)
ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา

- 1.1 คุณค่าทางโภชนาการของกัญชา หรือกัญชง และโทษในกรณีที่บริโภคไม่เหมาะสม
- 1.2 การนำกัญชา หรือกัญชง มาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่เหมาะสม และปลอดภัย ต่อผู้บริโภค
- 1.3 ข้อปฏิบัติ ในการนำกัญชา หรือกัญชงมาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร หรือกัญชง ในสถานที่จำหน่ายอาหาร



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

บทบาทหน้าที่ของผู้ประกอบกิจการอาหาร



- ผู้ประกอบกิจการ
- ผู้สัมผัสอาหาร



ร้านอาหารหรือ
เครื่องดื่ม

ลงทะเบียน TSC+

อบรมหลักสูตร
สุขาภิบาลอาหาร

ขออนุญาตประกอบ
กิจการกับหน่วยงาน
ท้องถิ่นที่เป็นที่ตั้ง



ลงทะเบียนผู้ประกอบการ
และผู้สัมผัสอาหาร ในระบบ
Foodhandler กรมอนามัย



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





กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การขับเคลื่อนการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ที่มีการใช้กัญชา กัญชง ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

สิงหาคม 2565

- จัดทำหนังสือชี้แจง
กลุ่มเป้าหมาย และ
หน่วยงานจัดการอบรม
- ประชุมหารือเพื่อจัดทำ
เนื้อหาการอบรมฯ
(31 ส.ค. 65)

กันยายน 2565

- จัดประชุมชี้แจงภาคี
เครือข่ายและหน่วยงาน
จัดการอบรม
(20 ก.ย. 65)
- จัดการอบรมให้แก่ ผปก.
และ ผสอ. ที่ผ่านการอบรม
ก่อน 25 ส.ค. 65 และ
ที่ลงทะเบียนผ่าน TSC
(23 ก.ย. 65)
- จัดทำสื่อวีดีทัศน์
ประกอบการอบรม

ตุลาคม 2565

- ติดตามหน่วยงาน
จัดการอบรม
- ประเมินเนื้อหาวิชาการ
การใช้กัญชา หรือกัญชง
ในการทำ ประกอบ หรือ
ปรุงอาหารที่ปลอดภัยใน
การจัดการอบรมผู้ประกอบการ
กิจการและผู้สัมผัสอาหาร



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

กันยายน 2565

- จัดประชุมชี้แจงภาคี
เครือข่ายและหน่วยงาน
จัดการอบรม
(20 ก.ย. 65)
- จัดการอบรมให้แก่ ผปก.
และ ผสอ. ที่ผ่านการอบรม
ก่อน 25 ส.ค. 65 และ
ที่ลงทะเบียนผ่าน TSC
(23 ก.ย. 65)
- จัดทำสื่อวีดิทัศน์
ประกอบการอบรม

		กำหนดการประชุมชี้แจง		
หลักการทั่วไป วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร ประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร และการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ที่มีการใช้กัญชา หรือกัญชงในการทำ ประเภณ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย				
วันที่ 23 กันยายน 2565 เวลา 13.30 - 16.30 น.				
ผ่านระบบ Video Conference (Cisco WebEx Meeting) และ Facebook Live สำหรับลูกบิดาอาหารและน้ำ นึ่ง ห้องประชุมกรรณิชนันท์ อาคาร 3 ชั้น 3 สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย				

เน้นกลุ่มเป้าหมายที่ผ่านการอบรมผู้ประกอบการหรือผู้สัมผัสอาหารมาแล้ว ก่อน 25 สิงหาคม 2565				
13.00 - 13.30 น.	ทดสอบระบบ Video Conference			
13.30 - 13.45 น.	พิธีเปิดการประชุม			
	โดย นายแพทย์อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์ รองอธิบดีกรมอนามัย			
13.45 - 14.15 น.	ชี้แจง 1. หลักการทั่วไปและวิธีการควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของ การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จในสถานที่จำหน่ายอาหาร และ 2. หลักเกณฑ์การนำกัญชา กัญชง มาใช้ในการทำ ประเภณ หรือปรุงอาหาร			
14.15 - 15.15 น.	การใช้กัญชา หรือกัญชง ในการปรุงอาหารที่ปลอดภัย			
	1. คุณค่าทางโภชนาการของกัญชา กัญชง และโทษในกรณีที่ไม่บริโภคไม่เหมาะสม			
	2. การนำกัญชา กัญชง มาใช้ในการปรุงอาหารที่เหมาะสมและปลอดภัยต่อผู้บริโภค			
15.15 - 16.00 น.	3. ข้อปฏิบัติ ในการนำกัญชา กัญชง มาใช้ในการปรุงอาหาร			
	4. บทบาทหน้าที่ของผู้ประกอบการในการควบคุม กำกับ ดูแลการใช้กัญชา กัญชง ในสถานที่จำหน่ายอาหาร			
16.00 - 16.30 น.	การแลกเปลี่ยนเรียนรู้การใช้กัญชา กัญชง ในการปรุงอาหาร			
16.30 น.	ปิดการประชุม			
			ลงทะเบียนประชุมภายใน 20 น.ก่อนเริ่ม 	

ผู้ประสานงานกรมอนามัย : 1. นายเอกสิทธิ์ สิมขจร นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ โทรศัพท์ 081 569 9044 2. น.ส.อารยา วงศ์นิยม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทรศัพท์ 080 397 4445				
Meeting ID : 2511 409 5196 Password : Food65 Link : https://shorturl.asia/SD6Xa ชื่อผู้ใช้ User Name : เป็น "ชื่อ-สกุล" ของบุคคล			Facebook Live สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ 	
ข้อมูลติดต่อหน่วยงาน: กรมสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข กรมสุขภาพอาหาร สำนักงานเขตสุขภาพที่ 1 เลขที่ 100 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจตุจักร เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10310 โทรศัพท์ : 02-251 409 5196			กรุณาอย่าลืมกดไลค์เพจ Facebook Page 	



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สื่อประชาสัมพันธ์

ข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบกิจการอาหาร
ในการนำ "กัญชา กัญชง" มาใช้ปรุง-ประกอบอาหาร

- 
แสดงป้ายสัญลักษณ์ว่าเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีการใช้ กัญชา กัญชง เป็นส่วนประกอบในอาหารประเภทปรุงสำเร็จ
- 
แสดงรายการอาหารที่มีการใช้ กัญชา กัญชง เป็นส่วนประกอบในอาหารประเภทปรุงสำเร็จทั้งหมด
- 
แสดงข้อแนะนำความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่มีการใช้ กัญชา กัญชง เป็นส่วนประกอบ

ห้าม ! แสดงข้อความ หรือโฆษณาสรรพคุณในการป้องกันหรือรักษาโรค

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

ตัวอย่างเมนูอาหารที่ใช้กัญชาเป็นส่วนประกอบ

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ | เผยแพร่ : กันยายน 2565

คำแนะนำ
ในการบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบของ "กัญชา กัญชง"

- อายุต่ำกว่า 20 ปี สตรีมีครรภ์ และให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน
- หากมีอาการผิดปกติ ควรหยุดรับประทานทันที
- ผู้ที่แพ้กัญชา หรือ กัญชง ไม่ควรรับประทาน
- อาจทำให้เกิดอาการง่วงซึม ควรหลีกเลี่ยงการขับขี่ยานพาหนะ หรือทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักรกล
- ข้อความอื่นที่กฎหมาย หรือทางราชการกำหนด

ห้าม ! แสดงข้อความ หรือโฆษณาสรรพคุณในการป้องกันหรือรักษาโรค

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

ตัวอย่างเมนูอาหารที่ใช้กัญชาเป็นส่วนประกอบ

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ | เผยแพร่ : กันยายน 2565

การนำใบกัญชามาใช้ในการทำประกอบ หรือปรุงอาหาร ในสถานประกอบกิจการอาหาร

ประเภทอาหาร

- ต้ม**
น้ำหมักต่อชาม 614 กรัม (ชามใหญ่ 600 กรัม)
ได้รับปริมาณ THC 0.02 มิลลิกรัม
- ผัด**
น้ำหมักต่อชาม 74 กรัม
ได้รับปริมาณ THC 0.006 มิลลิกรัม
- ทอด**
น้ำหมักต่อชาม 51 กรัม
ได้รับปริมาณ THC 0.11 มิลลิกรัม
- แกง**
น้ำหมักต่อชาม 614 กรัม (ชามใหญ่ 600 กรัม)
ได้รับปริมาณ THC 0.02 มิลลิกรัม
- ผสมในเครื่องดื่ม**
น้ำหมักต่อแก้ว 200 มิลลิลิตร (ไม่รวมน้ำแข็ง)
ได้รับปริมาณ THC 0.003 มิลลิกรัม

ปริมาณใบกัญชาที่ใช้ต่อเมนู 1 ใบสด

QR-Code แสดงตัวอย่างเมนูอาหารที่ใช้ใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ และการสื่อสารข้อมูลด้านสุขภาพและความปลอดภัย

จัดทำโดย : สำนักโภชนาการ กรมอนามัย



สื่อประชาสัมพันธ์

รู้เท่าทัน! การใช้ใบกัญชาปรุงประกอบอาหาร

THC เกิน 0.2%
เป็นยาเสพติด

กัญชาสด 1 ใบ น้ำหนักเฉลี่ย 1.65 กรัม มีปริมาณ THC 0.05 มิลลิกรัม
(สายพันธุ์ CHARLOTTE'S ANGEL 5 สายพันธุ์ของศูนย์วิจัยกัญชาเพื่อสุขภาพและอาหารฯ จังหวัดบุรีรัมย์)
ปริมาณ THC ในใบกัญชารับกัน สายพันธุ์ ความอ่อน/แก่ และแหล่งปลูก

กรรมวิธี	วิธีปรุง	ปริมาณ THC (มิลลิกรัม)
ต้ม 1 ขาม (600 กรัม)	ต้ม 95 -100 องศาเซลเซียส ปรุงรสใส่ใบกัญชาสด ต้มต่อ ไม่เกิน 5 นาที	0.04
ผัด 1 ขาม (75 กรัม)	ผัดส่วนผสมจนสุก ใส่ใบกัญชาสด ผัดต่อ ไม่เกิน 2 นาที	0.012
ทอด ไข่เจียว 1 ขาม (50 กรัม)	น้ำมันร้อน นำส่วนผสมทอดพร้อมใบกัญชาสด ทอด 1 นาที	0.11

แต่ละเมนูใส่
ใบกัญชาสด
ไม่เกิน 1 ใบ

แหล่งที่มาของกัญชา : 5 สายพันธุ์ของศูนย์วิจัยกัญชาเพื่อสุขภาพและอาหารฯ จังหวัดบุรีรัมย์

การปรุงให้ปลอดภัย

- ไม่ใช้ยอดดอก หรือส่วนอื่นของต้นกัญชาในการปรุงประกอบอาหาร นอกจากใบ
- ไม่ใส่ใบกัญชาสดเกิน 1 ใบต่อเมนู
- การประกอบอาหารด้วยความร้อนและน้ำมันจะทำให้สาร THC เพิ่มขึ้นขึ้น โดยเฉพาะวิธีการทอด ควรใช้เวลาสั้นในการปรุงประกอบ
- ใส่กัญชาในขั้นตอนสุดท้าย
- ไม่ควรนำเมนูกัญชาอุ่นหรือใส่ใบกัญชาเพิ่มในเมนูเดิม

ข้อพึงระวัง

- 1 วัน ไม่บริโภคเกิน 2 เมนู
- เลี่ยงบริโภคเมนูกัญชาประเภท ทอดกับทอด ทอดกับผัด หรือ ผัดกับผัด รวมน้ำ
- แต่ละคนมีความไวต่อสารใบกัญชาไม่เท่ากัน หากมีอาการแพ้ ควรแจ้งการบริโภค
- จัดเก็บใบกัญชาที่เตรียมในภาชนะ หรือสถานที่สะอาดถูกสุขลักษณะ

คำเตือน

สตรีมีครรภ์
และสตรีให้นมบุตร
ไม่ควรรับประทาน

อายุต่ำกว่า 20
ปีไม่ควรรับประทาน

อาจทำให้ง่วงซึมได้
ควรหลีกเลี่ยง
การขับยานพาหนะ
หรือทำงานเกี่ยวกับ
เครื่องจักรกล

ผู้ที่แพ้หรือไวต่อสาร
เตตราไฮโดรแคนนาบินอล
(Tetrahydrocannabinol, THC)
หรือสารแคนนาบินไดออล
(Cannabidiol, CBD)
ควรระวังในการรับประทาน

หากมีอาการผื่นแพ้
ควรหยุดรับประทาน
ทันที

จัดทำโดย : สำนักโภชนาการ กรมอนามัย

1 ข้อควรระวังเกี่ยวกับ "กัญชา"

ใบกัญชาสด มีสาร THCA (Tetrahydrocannabinolic acid) ซึ่งไม่ทำให้เมา

ใบกัญชา เมื่อนำมาผ่านความร้อน สาร THCA ในใบสด จะเปลี่ยนเป็น สารเมา (THC)

กัญชา (MARIJUANA)

ข้อมูลเพิ่มเติม : ประกาศกรมอนามัย เรื่อง การนำใบกัญชาไปใช้ทางการแพทย์ ปรุงประกอบ หรือปรุงอาหาร ในสถานประกอบการที่อาหารฯ พ.ร.บ. 2565

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

จัดทำโดย : สำนักโภชนาการ กรมอนามัย

เผยแพร่ : มิถุนายน 2565

3 รู้ได้อย่างไรว่า...แพ้ "กัญชา"

อาการแพ้กัญชา

– ใจสั่น (หัวใจเต้นเร็ว)
– ปากแห้ง คอแห้ง
– ง่วงนอน มึนงง
– วิงเวียนศีรษะ ปวดศีรษะ

ควรสังเกตอาการหลังจากรับประทานไปแล้วประมาณ 30-60 นาที แต่อาการจะเด่นชัดขึ้นเมื่อผ่านไปประมาณ 1.5 - 3 ชั่วโมง

แนะนำ : หากเกิดอาการแพ้ให้หยุดรับประทานทันที และดื่มน้ำตามมากๆ

ข้อมูลเพิ่มเติม : ประกาศกรมอนามัย เรื่อง การนำใบกัญชาไปใช้ทางการแพทย์ ปรุงประกอบ หรือปรุงอาหาร ในสถานประกอบการที่อาหารฯ พ.ร.บ. 2565

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

จัดทำโดย : สำนักโภชนาการ กรมอนามัย

เผยแพร่ : มิถุนายน 2565

2 มีอะไรใน "กัญชาสด" 1 ใบ

ใบกัญชาสด 1 ใบ (≈ 1.65 กรัม)

พลังงาน 0.5 กิโลแคลอรี

สาร THC 0.05 มิลลิกรัม

โปรตีน 0.09 กรัม

ไขมัน 0.02 กรัม

กัญชา (MARIJUANA)

ข้อควรระวัง!!

เพื่อความปลอดภัยควรใช้กัญชาเพื่อประโยชน์ทางการแพทย์และสุขภาพเท่านั้น หากบริโภคโดยไม่ควรใช้กัญชาเพื่อสุขภาพ และอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เพราะสาร THCA จะเปลี่ยนเป็นสารเมา (THC) และควรบริโภคปริมาณที่น้อย เพื่อไม่ให้สะสมในร่างกายมากเกินไป จึงดีใ้ใบกัญชาจะมีปริมาณสารเมา (THC) แตกต่างกัน ขึ้นกับแหล่งปลูก

กัญชา สายพันธุ์ Charlotte's Angel จากนิวยอร์กที่ศูนย์วิจัยกัญชาเพื่อสุขภาพและอาหารฯ ตลาดจอ จ. สหภาพฯ จ.บุรีรัมย์

ที่มา : กลุ่มวิจัยอาหารเชิงโภชนาการ สำนักโภชนาการ กรมอนามัย

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

จัดทำโดย : สำนักโภชนาการ กรมอนามัย

เผยแพร่ : มิถุนายน 2565

4 กลุ่มคนที่ควรหลีกเลี่ยง "กัญชา"

เด็กและเยาวชนอายุต่ำกว่า 20 ปี

หญิงตั้งครรภ์และหญิงให้นมบุตร

ผู้ป่วยที่มีปัญหาตับและไตบกพร่อง

ผู้ป่วยจิตเภทหรือผู้มีปัญหาทางระบบประสาท

ข้อมูลเพิ่มเติม : ประกาศกรมอนามัย เรื่อง การนำใบกัญชาไปใช้ทางการแพทย์ ปรุงประกอบ หรือปรุงอาหาร ในสถานประกอบการที่อาหารฯ พ.ร.บ. 2565

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

จัดทำโดย : สำนักโภชนาการ กรมอนามัย

เผยแพร่ : มิถุนายน 2565



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

Thank you



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

