



ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
เรื่อง แนวปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารและการบริโภค
ภายในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี พ.ศ. ๒๕๖๗

.....

เพื่อให้การประกอบอาหารเพื่อการบริโภคและการจำหน่ายสินค้าที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคของบุคลากรและนักศึกษาภายในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี เป็นไปอย่างมีคุณภาพ มีความปลอดภัย และเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๑ และมาตรา ๒๔ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี พ.ศ. ๒๕๓๓ ประกอบกับประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี เรื่อง แต่งตั้งอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ลงวันที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๖๔ จึงประกาศแนวปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารและการบริโภค ภายในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี เรื่อง แนวปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารและการบริโภค ภายในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี พ.ศ. ๒๕๖๗”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ มหาวิทยาลัยเห็นสมควรให้ผู้ประกอบการอาหารเพื่อการบริโภคและการจำหน่ายสินค้าที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคของบุคลากรและนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ต้องมีความรับผิดชอบในการจัดหาอาหาร การใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ และปลอดภัย โดยคำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภค ดังนี้

๓.๑ ผลิตรัณฑ์จากสัตว์ เช่น เนื้อและส่วนประกอบ ควรมาจากแหล่งผลิตที่มีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices, GAP) ตัดแต่งและบรรจุในโรงเชือดที่ได้รับใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย จำหน่ายในสถานที่จำหน่ายที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาได้ว่าปลอดภัยจากยาและสารตกค้าง

๓.๒ ผลิตรัณฑ์จากสัตว์น้ำและอาหารทะเลแปรรูป ควรมาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และมีการทำประมงที่ถูกต้องตามกฎหมาย ไม่มีการใช้แรงงานเด็ก และไม่มีการเอารัดเอาเปรียบด้านแรงงาน

๓.๓ พืชผักและผลไม้ที่ไม่เป็นส่วนประกอบอาหารเพื่อการบริโภค ควรคำนึงถึงแหล่งที่มาของ วัตถุดิบจากท้องถิ่น และเป็นไปตามฤดูกาล ปลอดภัยไร้สารเคมีตกค้าง และมีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี

ข้อ ๔ ผู้ประกอบการร้านค้า และการจำหน่ายสินค้าที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคของบุคลากร และนักศึกษาภายในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารีจะต้องคำนึงถึงคุณภาพ (Quality) และความปลอดภัยด้านอาหาร (Food safety) ตั้งแต่การจัดหา การจัดเก็บวัตถุดิบ การทำความสะอาด วัสดุอุปกรณ์สำหรับประกอบอาหาร การปรุงอาหาร การบรรจุอาหาร และการวางจำหน่าย รวมทั้งต้องผ่านเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารจากมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕ มหาวิทยาลัยสนับสนุนให้มีการควบคุมราคาให้เหมาะสมกับปริมาณและคุณภาพอาหาร

ข้อ ๖ มหาวิทยาลัยจะดำเนินการชี้แจงมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารเพื่อการบริโภค และจัดกิจกรรมรณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้มีการจัดการกับวัตถุดิบและขยะจากการประกอบอาหาร รวมทั้งเศษอาหารจากการบริโภคภายในโรงอาหาร โดยผู้ประกอบการต้องปฏิบัติ ดังนี้

๖.๑ ผู้ประกอบการจะต้องทำการคัดแยกขยะ และเศษอาหารภายในร้าน ก่อนทิ้งขยะ

๖.๒ ผู้ประกอบการต้องจัดการน้ำมันที่ใช้ประกอบอาหารอย่างยั่งยืนเหมาะสม และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยไม่นำกลับไปใช้ซ้ำ แต่สามารถนำไปใช้เป็นแหล่งพลังงานหมุนเวียนได้

๖.๓ ผู้ประกอบการจะต้องใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายทางชีวภาพได้เร็ว และไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

ข้อ ๗ มหาวิทยาลัยจะให้ผู้เกี่ยวข้องกับการกำจัดขยะ ดำเนินการวางระบบตรวจติดตามและประเมินผลการลด การคัดแยก และการกำจัดขยะในโรงอาหาร โดยมีระบบการเก็บข้อมูล บันทึกและรายงานปริมาณขยะเศษอาหาร และขยะน้ำมันที่ผ่านการทอดในโรงอาหารอย่างยั่งยืน

ประกาศ ณ วันที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๗



(รองศาสตราจารย์ ดร.อนันต์ ทองระอา)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี