



ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น
(ฉบับที่ ๒๕๕๒ / ๒๕๖๘)

เรื่อง แนวปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารและการบริโภคภายในมหาวิทยาลัยขอนแก่น

เพื่อให้การประกอบอาหารเพื่อการบริโภคและการจำหน่ายสินค้าที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคของบุคลากรและนักศึกษาภายในมหาวิทยาลัยขอนแก่นให้เป็นไปอย่างมีคุณภาพ มีความปลอดภัย และเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน จึงกำหนดแนวปฏิบัติ ดังนี้

๑. ผู้ประกอบการอาหารเพื่อการบริโภคและการจำหน่ายสินค้าที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคของบุคลากรและนักศึกษามหาวิทยาลัยขอนแก่นต้องมีความรับผิดชอบในการจัดหาอาหารการใช่วัตถุดิบในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย โดยคำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภค ดังนี้

๑.๑ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น เนื้อควรมาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานสะอาด ปลอดภัยถูกสุขลักษณะปราศจากสารเคมีตกค้าง เพื่อสุขอนามัยของผู้บริโภค

๑.๒ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำและอาหารทะเลแปรรูปควรมาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานสะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และมีการทำประมงที่ถูกต้องตามกฎหมาย

๑.๓ พืชผักและผลไม้ที่ไม่เป็นส่วนประกอบอาหารเพื่อการบริโภคควรคำนึงถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบจากท้องถิ่น และเป็นไปตามฤดูกาล มีการปฏิบัติทางเกษตรที่ดี ปลอดภัยไร้สารเคมีตกค้าง

๒. ผู้ประกอบการเพื่อการบริโภคและการจำหน่ายสินค้าที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคของบุคลากรและนักศึกษาภายในมหาวิทยาลัยขอนแก่นจะต้องคำนึงถึงคุณภาพ (Quality) และความปลอดภัยด้านอาหาร (Food safety) ตั้งแต่การจัดหา การจัดเก็บวัตถุดิบ การทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์สำหรับประกอบอาหาร การปรุงอาหาร การบรรจุอาหาร และการวางจำหน่ายจะต้องผ่านเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารจากมหาวิทยาลัย

๓. มหาวิทยาลัยดำเนินการชี้แจงมาตรการด้านความปลอดภัยของอาหารเพื่อการบริโภคและจัดกิจกรรมรณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้มีการจัดการกับวัตถุดิบและขยะจากการประกอบอาหารรวมทั้งเศษอาหารจากการบริโภคภายในโรงอาหาร โดยผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

๓.๑ ผู้ประกอบการจะต้องมีการคัดแยกขยะและจัดการกับเศษอาหารภายในร้านก่อนที่จะทิ้งขยะในจุดที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓.๒ ผู้ประกอบการจะต้องจัดการน้ำมันที่ใช้ประกอบอาหารอย่างยั่งยืนเหมาะสม

/ และเป็นมิตร...

และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยไม่นำกลับมาใช้ซ้ำ แต่สามารถนำไปใช้เป็นแหล่งพลังงานหมุนเวียนได้

๓.๓ ผู้ประกอบการจะต้องใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายทางชีวภาพได้เร็ว และไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

๓.๔ ผู้ประกอบการต้องจัดการกับน้ำมันที่ใช้ในการประกอบอาหารอย่างยั่งยืนและเหมาะสม โดยไม่นำกลับมาใช้ซ้ำ แต่สามารถนำกลับไปใช้เป็นพลังงานหมุนเวียนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

๔. มหาวิทยาลัยจะให้ผู้เกี่ยวข้องกับการกำจัดการขยะดำเนินการวางระบบตรวจติดตามและประเมินผล การลดการคัดแยกและการกำจัดขยะในอาหารโรงอาหารโดยมีระบบการเก็บข้อมูลบันทึกและรายงานปริมาณของ ขยะเศษอาหารและขยะน้ำมันที่ผ่านการทอดในโรงอาหารอย่างยั่งยืนรวมทั้งพิจารณาการกำหนดราคาอาหาร ที่เหมาะสมกับปริมาณและคุณภาพ ที่ผู้เรียน นักศึกษา บุคลากร สามารถเข้าถึงได้

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๘



(รองศาสตราจารย์ชาญชัย พานทองวิริยะกุล)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น