



## ประกาศมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เรื่อง แนวปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารและการบริโภคภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โดยที่เป็นการสมควรให้มีการกำหนดแนวทางการปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารและการบริโภคภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เพื่อให้การประกอบอาหารและการบริโภคภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นไปอย่างมีคุณภาพ ปลอดภัย และเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน

อาศัยอำนาจตามคำสั่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่ ๑๕๘๐/๒๕๖๓ เรื่อง มอบหมายและมอบอำนาจให้รองอธิการบดีปฏิบัติหน้าที่แทนอธิการบดี ลงวันที่ ๓๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ จึงให้กำหนดแนวปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารและการบริโภคภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ไว้ดังนี้

๑. มหาวิทยาลัยเห็นสมควรให้ผู้ประกอบการมีความรับผิดชอบในการจัดหาอาหารและการใช้วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ โดยคำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภค ดังนี้

(๑.๑) เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ควรมาจากฟาร์มที่มีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices, GAP) ตัดแต่งและบรรจุในโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย จำหน่ายในสถานที่จำหน่ายที่สะอาดถูกสุขลักษณะและสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาได้ว่าปลอดภัย จากยาและสารตกค้าง

(๑.๒) อาหารทะเลและสัตว์น้ำแปรรูป ควรมาจากการทำประมงที่ถูกต้องตามกฎหมาย

(๑.๓) ผักและผลไม้ควรใช้ผักและผลไม้ตามฤดูวัตถุดิบจากที่มีในท้องถิ่นและมีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี

๒. ผู้ประกอบการจะต้องให้ความสำคัญเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ตั้งแต่การทำความสะอาดร้าน จัดเก็บ วัตถุดิบ และภาชนะ สำหรับประกอบอาหารและบรรจุอาหาร การปรุงประกอบอาหาร การวางจำหน่ายและต้องผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินคุณภาพด้านสุขาภิบาลอาหารจากสำนักงานเขตจตุจักร ตามโครงการพัฒนาความปลอดภัยและสุขอนามัยในโรงอาหารกลาง มก.

๓. มหาวิทยาลัยจะจัดกิจกรรมรณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้มีการรีไซเคิลและลดขยะจากการประกอบอาหารและการบริโภคอาหารภายในโรงอาหารกลาง มก. โดยให้ผู้ประกอบการและผู้ใช้โรงอาหารถือปฏิบัติดังนี้

(๓.๑) ผู้ประกอบการจะต้องมีการแยกขยะและเศษอาหารภายในร้านก่อนที่จะทิ้งขยะ

(๓.๒) ผู้ประกอบการต้องจัดการน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารอย่างยั่งยืนเหมาะสมเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและนำกลับไปใช้ใหม่เป็นแหล่งพลังงานหมุนเวียน

(๓.๓) ผู้ประกอบการจะต้องใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายทางชีวภาพได้เร็วและไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

๔. มหาวิทยาลัยจะให้ผู้เกี่ยวข้องกับการกำจัดขยะดำเนินการวางระบบการตรวจติดตามและประเมินผลการลด การคัดแยก และการกำจัดขยะในโรงอาหาร โดยมีระบบการเก็บข้อมูล บันทึกและรายงาน ปริมาณขยะเศษอาหารและขยะน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารในโรงอาหารอย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๕ พฤศจิกายน พ.ศ ๒๕๖๔



(นายจรงค์ วัชรินทร์รัตน์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์