



ประกาศมหาวิทยาลัยศิลปากร

เรื่อง นโยบายส่งเสริมการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

พ.ศ. 2567

ด้วยมหาวิทยาลัยศิลปากรมีความมุ่งมั่นที่จะดำเนินการขับเคลื่อนสู่การเป็นมหาวิทยาลัยแห่งความยั่งยืน ตาม 17 เป้าหมายของการพัฒนาที่ยั่งยืน หรือ Sustainable Development Goals (SDGs) มหาวิทยาลัยได้ตระหนักถึงความสำคัญของการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสารเคมีอันตรายตกค้าง ซึ่งอาหารถือเป็นหนึ่งในปัจจัยที่สำคัญในการดำรงชีวิต และเพื่อเป็นการสร้างหลักประกันให้มีรูปแบบการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน (Ensure sustainable consumption and production patterns)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 25 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยศิลปากร พ.ศ. 2559 อธิการบดีมหาวิทยาลัยศิลปากรโดยมติที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยศิลปากร ในการประชุมครั้งที่ 16/2567 เมื่อวันที่ 13 สิงหาคม พ.ศ. 2567 จึงกำหนดนโยบายส่งเสริมการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัยไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ส่งเสริมให้มีการจัดสรรวัตถุดิบประกอบอาหารที่มีคุณภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการ จากแหล่งผลิตที่ปลอดภัยปราศจากสารปนเปื้อน และมีการตรวจสอบคุณภาพอย่างต่อเนื่องเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

ข้อ 2 ส่งเสริมให้มีระบบการจัดซื้อวัตถุดิบที่สะอาดถูกสุขลักษณะ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP)

ข้อ 3 ส่งเสริมให้มีมาตรการควบคุมการผลิตการให้บริการที่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร โดยผู้ประกอบการร้านอาหารในมหาวิทยาลัยศิลปากรควรให้ความสำคัญเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ในการประกอบอาหาร ใช้กรรมวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ตั้งแต่การทำความสะอาดการจัดเก็บ วัตถุดิบ และภาชนะสำหรับประกอบอาหารและบรรจุอาหาร การปรุงประกอบอาหาร การวางจำหน่าย และผ่านการตรวจประเมินคุณภาพด้านสุขาภิบาลอาหารภายใต้โครงการอาหารปลอดภัยมหาวิทยาลัยศิลปากร

ข้อ 4 สนับสนุนให้มีการควบคุมราคาอาหารให้มีความเหมาะสมกับปริมาณและคุณภาพอาหาร

ข้อ 5 สนับสนุนให้ผู้ประกอบการร้านค้าเลือกใช้วัตถุดิบผักผลไม้ที่มีในท้องถิ่นหรือตามฤดูกาล และมีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices, GAP)

ข้อ 6 สนับสนุนให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย ผู้ประกอบการร้านค้า และเครือข่ายที่เกี่ยวข้องกับเกษตรกรชุมชน เกษตรอินทรีย์ อาหารปลอดภัย เป็นต้น

ข้อ 7 มหาวิทยาลัยจะดำเนินการจัดกิจกรรม รณรงค์ ประชาสัมพันธ์ ให้มีการรีไซเคิลและลดขยะจากการประกอบอาหารและการบริโภคอาหารภายในโรงอาหารในพื้นที่ของมหาวิทยาลัย โดยให้ผู้ประกอบการและผู้ใช้โรงอาหารถือปฏิบัติ ดังนี้

- (1) ให้ผู้ประกอบการจัดการขยะเศษอาหารที่เหลือจากการบริโภค (Food Waste) อย่างเหมาะสมและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
- (2) ให้ผู้ประกอบการจัดการน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารอย่างยั่งยืนเหมาะสม เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และนำกลับไปใช้ใหม่เป็นแหล่งพลังงานหมุนเวียน
- (3) ให้ผู้ประกอบการใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายทางชีวภาพได้เร็ว และไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

ข้อ 8 มหาวิทยาลัยดำเนินการวางระบบการตรวจติดตามและประเมินผลการลด การคัดแยก และการกำจัดขยะในโรงอาหาร โดยมีระบบการเก็บข้อมูล บันทึก และรายงานปริมาณขยะเศษอาหารและขยะน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารที่เกิดขึ้นจากผู้ประกอบการในโรงอาหาร เพื่อให้เกิดการพัฒนาการจัดการขยะเศษอาหารและขยะน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารในโรงอาหารอย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ. 2567



(ศาสตราจารย์ ดร.ณะเศรษฐ์ จ้าวทริณพัฒน์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยศิลปากร