



ประกาศมหาวิทยาลัยศิลปากร

เรื่อง นโยบายส่งเสริมการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัยมหาวิทยาลัยศิลปากร พ.ศ. 2568

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และแน่ใจว่า วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหารมีคุณภาพและมาจากแหล่งที่ยั่งยืน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 25 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยศิลปากร พ.ศ. 2559 โดย มติที่ประชุมคณะกรรมการบริหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร ในการประชุมครั้งที่ 20/2568 เมื่อวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ. 2568 อธิการบดีมหาวิทยาลัยศิลปากรจึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ 2 ให้ยกเลิกประกาศมหาวิทยาลัยศิลปากร เรื่อง นโยบายส่งเสริมการบริโภคอาหารที่สะอาด และปลอดภัย พ.ศ. 2567 ลงวันที่ 24 ตุลาคม 2567

ข้อ 3 ส่งเสริมให้มีการจัดสรรวัตถุดิบประกอบอาหารที่มีคุณภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการ จาก แหล่งผลิตที่ปลอดภัยปราศจากสารปนเปื้อน และมีการตรวจสอบคุณภาพอย่างต่อเนื่องเพื่อความปลอดภัยของ ผู้บริโภค

ข้อ 4 ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีระบบการจัดซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพ สะอาดและถูกสุขลักษณะ โดยคำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภค ดังนี้

(1) เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ มาจากฟาร์มที่มีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices, GAP) ตัดแต่งและบรรจุในโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายจำหน่ายใน สถานที่จำหน่ายที่สะอาดถูกสุขลักษณะและสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาได้ว่าปลอดภัย

(2) อาหารทะเลและสัตว์น้ำแปรรูป มาจากการทำประมงที่ถูกต้องตามกฎหมาย

(3) ผักและผลไม้ ใช้ผักและผลไม้ตามฤดูกาลที่มีในท้องถิ่น และมีการปฏิบัติทางการเกษตร ที่ดี (Good Agricultural Practices, GAP)

ข้อ 5 ส่งเสริมให้มีมาตรการควบคุมการผลิตและการให้บริการที่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร โดยส่งเสริมให้ผู้ประกอบการร้านอาหารในมหาวิทยาลัยศิลปากรให้ความสำคัญเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ใช้กรรมวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ตั้งแต่การทำความสะอาด การจัดเก็บวัตถุดิบ และภาชนะ สำหรับการประกอบและการบรรจุอาหาร การปรุงประกอบอาหาร การวางจำหน่าย ผ่านการตรวจประเมินคุณภาพ ด้านสุขาภิบาลอาหารภายใต้โครงการอาหารปลอดภัยมหาวิทยาลัยศิลปากร

ข้อ 6 สนับสนุนให้มีการควบคุมราคาอาหารให้มีความเหมาะสมกับปริมาณและคุณภาพอาหาร

ข้อ 7 กำหนดแนวทางให้ผู้ประกอบการร้านค้ามีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ ตามหลักโภชนาการ อาทิ เมนูอาหารเพื่อสุขภาพ เมนูอาหารมังสวิรัตี อย่างน้อย 1 เมนู

ข้อ 8 สนับสนุนให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย ผู้ประกอบการร้านค้า และเครือข่ายที่เกี่ยวข้องกับเกษตรกรชุมชน เกษตรอินทรีย์ อาหารปลอดภัย

ข้อ 9 มหาวิทยาลัยจะดำเนินการจัดกิจกรรม รมณรงค์ ประชาสัมพันธ์ ให้มีการรีไซเคิลและลดขยะ

จากการประกอบอาหารและการบริโภคอาหารภายในโรงอาหารในพื้นที่ของมหาวิทยาลัย โดยให้ผู้ประกอบการและผู้ใช้โรงอาหารถือปฏิบัติ ดังนี้

(1) ให้ผู้ประกอบการจัดการขยะเศษอาหารที่เหลือจากการบริโภค (Food Waste) อย่างเหมาะสมและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

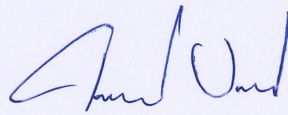
(2) ให้ผู้ประกอบการจัดการน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารอย่างยั่งยืนเหมาะสม เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และนำกลับไปใช้ใหม่เป็นแหล่งพลังงานหมุนเวียน

(3) ให้ผู้ประกอบการใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายทางชีวภาพได้เร็ว และไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

ข้อ 10 มหาวิทยาลัยดำเนินการวางระบบการตรวจติดตามและประเมินผลการลด การคัดแยก และการกำจัดขยะในโรงอาหาร โดยมีระบบการเก็บข้อมูล บันทึก และรายงานปริมาณขยะเศษอาหารและขยะน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารที่เกิดขึ้นจากผู้ประกอบการในโรงอาหาร เพื่อให้เกิดการพัฒนาการจัดการขยะเศษอาหารและขยะน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารในโรงอาหารอย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 30 ตุลาคม พ.ศ. 2568



(ศาสตราจารย์ ดร.ชนะเศรษฐ์ จ้าวหิรัญพัฒน์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยศิลปากร