ประกาศมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

เรื่อง นโยบายการประกอบอาหารและการบริโภค

เพื่อคุณภาพ ความปลอดภัย และการพัฒนาอย่างยั่งยืน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ.2566

โดยที่เป็นการสมควรให้มีแนวปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารและการบริโภคเพื่อคุณภาพ ความปลอดภัย และการพัฒนาอย่างยั่งยืน จึงกำหนดให้มีนโยบายดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ผู้ประกอบการร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ควร มีความรับผิดชอบในการจัดหาอาหารและการใช้วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ โดยคำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภค ดังนี้

(1) เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ควรมาจากฟาร์มที่มีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices, GAP) ตัดแต่งและบรรจุในโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย จำหน่ายในสถานที่จำหน่ายที่สะอาดถูกสุขลักษณะ และสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาได้ว่าปลอดภัยจากยาและสารตกค้าง

(2) อาหารทะเลและสัตว์น้ำแปรรูป ควรมาจากการทำประมงที่ถูกกฎหมาย ไม่มีการใช้แรงงานเด็ก และไม่มีการเอารัดเอาเปรียบด้านแรงงาน

(3) ผักและผลไม้ ควรใช้ผักและผลไม้ตามฤดูกาล วัตถุดิบจากที่มีในท้องถิ่น และมีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี

ข้อ 2 ผู้ประกอบการร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ควรให้ความสำคัญเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ในการประกอบอาหารในระดับสูง ใช้กรรมวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ตั้งแต่การทำความสะอาด จัดเก็บ วัตถุดิบ และภาชนะสำหรับประกอบอาหารและบรรจุอาหาร การปรุงประกอบอาหาร การวางจำหน่าย และผ่านการตรวจประเมินคุณภาพด้านสุขาภิบาลอาหารภายใต้โครงการมหาวิทยาลัยเชียงใหม่อาหารปลอดภัย (Food safety CMU)

ข้อ 3 มหาวิทยาลัยจะดำเนินการจัดกิจกรรม รณรงค์ ประชาสัมพันธ์ ให้มีการรีไซเคิลและลดขยะจากการประกอบอาหารและการบริโภคอาหารภายในโรงอาหาร โดยให้ผู้ประกอบการและผู้ใช้โรงอาหารถือปฏิบัติ ดังนี้

(1) ให้ผู้ประกอบการสนับสนุนให้ผู้ใช้โรงอาหารบริโภคอาหารภายในโรงอาหารอย่างพอเหมาะเพื่อลดปริมาณเศษอาหารเหลือทิ้ง

/(2) ให้ผู้ประกอบการ...

เอกสารฉบับนี้ใช้ลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ ตามพระราชบัญญัติ ว่าด้วยธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ. 2544
และข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการใช้ลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ. 2564 ผ่านระบบ CMU e-Document

(2) ให้ผู้ประกอบการจัดการขยะเศษอาหารที่เหลือจากการบริโภค (Food Waste) อย่างเหมาะสมและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

(3) ให้ผู้ประกอบการจัดการน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารอย่างยั่งยืนเหมาะสม เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และนำกลับไปใช้ใหม่ เป็นแหล่งพลังงานหมุนเวียน

(4) ให้ผู้ประกอบการใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายทางชีวภาพได้เร็ว และไม่ส่งผลกระทบทางลบต่อสิ่งแวดล้อม

ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยขอให้ผู้ประกอบการร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ควรดำเนินการวางระบบการตรวจติดตามและประเมินผลการลด การคัดแยก และการกำจัดขยะในโรงอาหาร โดยมีระบบการเก็บข้อมูลบันทึก และรายงานปริมาณขยะเศษอาหารและขยะน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารที่เกิดขึ้นจากผู้ประกอบการในโรงอาหาร เพื่อให้เกิดการพัฒนาการจัดการขยะเศษอาหารและขยะน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารในโรงอาหารอย่างยั่งยืน

ประกาศ ณ วันที่ 30 ตุลาคม 2566

Digitally signed by
พงษ์รักษ์ ศรีบัณฑิตมงคล

(ศาสตราจารย์ ดร.นายแพทย์พงษ์รักษ์ ศรีบัณฑิตมงคล)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

เอกสารฉบับนี้ใช้ลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ ตามพระราชบัญญัติ ว่าด้วยธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ. 2544
และข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการใช้ลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ. 2564 ผ่านระบบ CMU e-Document