



ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น

ฉบับที่ ๒๕๘๑/๒๕๖๖

เรื่อง แนวปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารและการบริโภคภายในมหาวิทยาลัยขอนแก่น

เพื่อให้การประกอบอาหารเพื่อการบริโภคและการจำหน่ายสินค้าที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคของบุคลากรและนักศึกษาภายในมหาวิทยาลัยขอนแก่นให้เป็นไปอย่างมีคุณภาพ มีความปลอดภัย และเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน จึงกำหนดให้กำหนดแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้องดังนี้

๑. ผู้ประกอบการอาหารเพื่อการบริโภคและการจำหน่ายสินค้าที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคของบุคลากรและนักศึกษาของมหาวิทยาลัยขอนแก่นต้องมีความรับผิดชอบในการจัดหาอาหาร การใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ และปลอดภัย โดยคำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภค ดังนี้

(๑.๑) ผลิตภัณฑ์จากจากสัตว์ เช่น เนื้อและส่วนประกอบ ควรมาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขภาพลักษณะ ปราศจากสารเคมีตกค้างเพื่อสุขอนามัยของผู้บริโภค

(๑.๒) ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำและอาหารทะเลแปรรูป ควรมาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และมีการทำประมงที่ถูกต้องตามกฎหมาย

(๑.๓) พืช ผักและผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบอาหารเพื่อการบริโภค ควรคำนึงถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบจากท้องถิ่น และเป็นไปตามฤดูกาล มีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี ปลอดภัยไร้สารเคมีตกค้าง

๒. ผู้ประกอบอาหารเพื่อการบริโภค และการจำหน่ายสินค้าที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคของบุคลากรและนักศึกษาภายในมหาวิทยาลัยขอนแก่นจะต้องคำนึงถึงคุณภาพ (Quality) และความปลอดภัยด้านอาหาร (Food safety) ตั้งแต่การจัดหา การจัดเก็บวัตถุดิบ การทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์สำหรับประกอบอาหาร การปรุงอาหาร การบรรจุอาหาร และการวางจำหน่ายและต้องผ่านเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารจากมหาวิทยาลัย

๓. มหาวิทยาลัยจะดำเนินการชี้แจงมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารเพื่อการบริโภคและจัดกิจกรรมรณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้มีการจัดการกับวัตถุดิบและขยะจากการประกอบอาหาร รวมทั้งเศษอาหารจากการบริโภคภายในโรงอาหาร โดยผู้ประกอบการต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๓.๑) ผู้ประกอบการจะต้องมีการแยกขยะ และเศษอาหารภายในร้านก่อนที่จะทิ้งขยะ

(๓.๒) ผู้ประกอบการต้องจัดการน้ำมันที่ใช้ประกอบอาหารอย่างยั่งยืนเหมาะสม และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยไม่นำกลับไปใช้ซ้ำ แต่สามารถนำไปใช้เป็นแหล่งพลังงานหมุนเวียนได้