



ประกาศมหาวิทยาลัยพะเยา

เรื่อง นโยบายเกี่ยวกับการประกอบอาหารและการบริโภค ภายในมหาวิทยาลัยพะเยา
เพื่อคุณภาพ ความปลอดภัย และการพัฒนาอย่างยั่งยืน พ.ศ. ๒๕๖๖

โดยที่ เป็นการสมควรกำหนดนโยบายเกี่ยวกับการประกอบอาหารและการบริโภค ภายในมหาวิทยาลัยพะเยา เพื่อคุณภาพ ปลอดภัย และการพัฒนาอย่างยั่งยืน อาศัยอำนาจตามความใน มาตรา ๓๓ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยพะเยา พ.ศ. ๒๕๕๓ ประกอบกับมติคณะกรรมการบริหาร มหาวิทยาลัยพะเยา ในคราวประชุมครั้งที่ ๑๐๖ (๑๕/๒๕๖๖) เมื่อวันที่ ๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ จึงออกประกาศนโยบายเกี่ยวกับการประกอบอาหารและการบริโภค ภายในมหาวิทยาลัยพะเยาเพื่อคุณภาพ ปลอดภัย และการพัฒนาอย่างยั่งยืน ไว้ดังนี้

๑. มหาวิทยาลัยพะเยามีนโยบายส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการมีความรับผิดชอบ ในการจัดหาอาหารและการใช้วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ โดยคำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภค ดังนี้

(๑) เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ควรมาจากฟาร์มที่มีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices, GAP) ตัดแต่งและบรรจุในโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย จำหน่ายใน สถานที่จำหน่ายที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาได้ว่าปลอดภัยจากยาและ สารตกค้าง

(๒) อาหารทะเลและสัตว์น้ำแปรรูป ควรมาจากการทำประมงที่ถูกกฎหมาย ไม่มีการใช้ แรงงานเด็ก ไม่มีการเอารัดเอาเปรียบด้านแรงงาน

(๓) ผักและผลไม้ ควรใช้ผักและผลไม้ตามฤดูกาล วัตถุดิบจากที่มีในท้องถิ่น และมีการปฏิบัติทาง การเกษตรที่ดี

๒. มหาวิทยาลัยพะเยามีนโยบายส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการต้องให้ความสำคัญ เรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ในการประกอบอาหารในระดับสูง โดยใช้กรรมวิธีที่ถูกหลัก สุขาภิบาลอาหารตั้งแต่การทำความสะดวก จัดเก็บ วัตถุดิบ ภาชนะสำหรับประกอบอาหาร และบรรจุอาหาร การปรุงประกอบอาหาร การวางจำหน่าย และต้องผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินคุณภาพ ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามโครงการระบบความปลอดภัยอาหารของโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยพะเยา

๓. มหาวิทยาลัยพะเยามีนโยบายส่งเสริมและสนับสนุนการจัดกิจกรรมรณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้มีการรีไซเคิลและลดขยะจากการประกอบอาหารและการบริโภคอาหารภายในโรงอาหารโดยให้ผู้ประกอบการและผู้ใช้โรงอาหาร ถือปฏิบัติดังนี้

(๑) ให้ผู้ใช้โรงอาหารบริโภคอาหารภายในโรงอาหารอย่างพอเหมาะ เพื่อลดปริมาณเศษอาหารเหลือทิ้ง

(๒) จัดการขยะเศษอาหารที่เหลือจากการบริโภค (Food Waste) อย่างเหมาะสมและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

(๓) จัดการน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารอย่างยั่งยืนเหมาะสม เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและนำกลับไปใช้ใหม่ เป็นแหล่งพลังงานหมุนเวียน

(๔) ใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายทางชีวภาพได้เร็ว และไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

๔. มหาวิทยาลัยพะเยาได้จัดให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการกำจัดขยะดำเนินการวางระบบการตรวจติดตามและประเมินผลการลด การคัดแยก และการกำจัดขยะในโรงอาหาร โดยมีระบบการเก็บข้อมูลบันทึกและรายงานปริมาณขยะเศษอาหารและขยะน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารที่เกิดขึ้นจากผู้ประกอบการในโรงอาหาร เพื่อให้เกิดการพัฒนาการจัดการขยะเศษอาหารและขยะน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารในโรงอาหารอย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖



(รองศาสตราจารย์ ดร.สุภกร พงศบางโพธิ์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา