



ประกาศมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

เรื่อง นโยบายการประกอบอาหารและบริโภคเพื่อความปลอดภัยและการพัฒนาที่ยั่งยืน พ.ศ.2566

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน ตาม 17 เป้าหมาย (Sustainability Development Goals: 17 SDGs) มหาวิทยาลัยจึงได้กำหนดนโยบายด้านการประกอบอาหารเพื่อให้นักศึกษา บุคลากร และบุคคลทั่วไปได้บริโภคอาหารคุณภาพดี ปลอดภัย ราคาเหมาะสม เพียงพอต่อความต้องการ การจัดหาวัตถุดิบ/วัสดุอุปกรณ์มีความโปร่งใส ตรวจสอบได้ ส่งเสริมให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือด้านอาหาร เพื่อสร้างหลักประกันให้มีรูปแบบการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน (Ensure sustainable consumption and production patterns) อาศัยอำนาจตามความใน มาตรา 34 และมาตรา 39 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พ.ศ.2559 จึงออกประกาศมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เรื่อง นโยบายการประกอบอาหารและบริโภคเพื่อความปลอดภัยและการพัฒนาที่ยั่งยืน ดังนี้

- ข้อ 1 ส่งเสริมการผลิตอาหารที่มีคุณภาพดี มีคุณค่าทางโภชนาการและมีความหลากหลาย
- ข้อ 2 ส่งเสริมให้มีการสรรหาวัตถุดิบประกอบอาหารจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน และมีการตรวจสอบคุณภาพอย่างต่อเนื่องเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
- ข้อ 3 ส่งเสริมให้มีการผลิตอาหารเพียงพอกับความต้องการบริโภค
- ข้อ 4 ส่งเสริมให้มีระบบการจัดหาวัตถุดิบ/วัสดุอุปกรณ์อย่างโปร่งใสและตรวจสอบได้
- ข้อ 5 ส่งเสริมให้มีมาตรการควบคุมการผลิต การให้บริการที่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
- ข้อ 6 ส่งเสริมให้มีมาตรการจัดการของเสียและใช้ทรัพยากรที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- ข้อ 7 ส่งเสริมให้ร้านค้ามีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ
- ข้อ 8 สนับสนุนให้มีการควบคุมราคาให้เหมาะสมกับปริมาณและคุณภาพอาหาร
- ข้อ 9 สนับสนุนให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย ผู้ประกอบการร้านค้า และเครือข่ายที่เกี่ยวข้องกับเกษตรกรชุมชน เกษตรอินทรีย์ อาหารปลอดภัย เป็นต้น
- ข้อ 10 ส่งเสริมให้มีระบบข้อมูลข่าวสารประชาสัมพันธ์อาหารเพื่อสุขภาพและปลอดภัยแก่นักศึกษา บุคลากร และบุคคลทั่วไป

ประกาศ ณ วันที่ - 3 พ.ย. 2566

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิวัติ แก้วประดับ)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

(สำเนา)

ประกาศมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

เรื่อง นโยบายการประกอบอาหารและบริโภคเพื่อความปลอดภัยและการพัฒนาที่ยั่งยืน พ.ศ.2566

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืนตาม 17 เป้าหมาย (Sustainability Development Goals: 17 SDGs) มหาวิทยาลัยจึงได้กำหนดนโยบายด้านการประกอบอาหารเพื่อให้นักศึกษา บุคลากร และบุคคลทั่วไปได้รับโภชนาการคุณภาพดี ปลอดภัย ราคาเหมาะสม เพียงพอต่อความต้องการ การจัดหาวัตถุดิบ/วัสดุอุปกรณ์มีความโปร่งใส ตรวจสอบได้ ส่งเสริมให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือด้านอาหาร เพื่อสร้างหลักประกันให้มีรูปแบบการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน (Ensure sustainable consumption and production patterns) อาศัยอำนาจตามความใน มาตรา 34 และมาตรา 39 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พ.ศ.2559 จึงออกประกาศมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เรื่อง นโยบายการประกอบอาหารและบริโภคเพื่อความปลอดภัยและการพัฒนาที่ยั่งยืน ดังนี้

- ข้อ 1 ส่งเสริมการผลิตอาหารที่มีคุณภาพดี มีคุณค่าทางโภชนาการและมีความหลากหลาย
- ข้อ 2 ส่งเสริมให้มีการสรรหาวัตถุดิบประกอบอาหารจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน และมีการตรวจสอบคุณภาพอย่างต่อเนื่องเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
- ข้อ 3 ส่งเสริมให้มีการผลิตอาหารเพียงพอต่อความต้องการบริโภค
- ข้อ 4 ส่งเสริมให้มีระบบการจัดหาวัตถุดิบ/วัสดุอุปกรณ์อย่างโปร่งใสและตรวจสอบได้
- ข้อ 5 ส่งเสริมให้มีมาตรการควบคุมการผลิต การให้บริการที่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
- ข้อ 6 ส่งเสริมให้มีมาตรการจัดการของเสียและใช้ทรัพยากรที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- ข้อ 7 ส่งเสริมให้ร้านค้ามีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ
- ข้อ 8 สนับสนุนให้มีการควบคุมราคาให้เหมาะสมกับปริมาณและคุณภาพอาหาร
- ข้อ 9 สนับสนุนให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย ผู้ประกอบการร้านค้า และเครือข่ายที่เกี่ยวข้องกับเกษตรกรชุมชน เกษตรอินทรีย์ อาหารปลอดภัย เป็นต้น
- ข้อ 10 ส่งเสริมให้มีระบบข้อมูลข่าวสารประชาสัมพันธ์อาหารเพื่อสุขภาพและปลอดภัยแก่นักศึกษา บุคลากร และบุคคลทั่วไป

- 3 พ.ย. 2566

ประกาศ ณ วันที่

(ลงชื่อ)

นิวัติ แก้วประดับ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิวัติ แก้วประดับ)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

สำเนาถูกต้อง
วิไลลักษณ์

(วิไลลักษณ์ จงธนภัทรสกุล)

นักวิชาการอุดมศึกษา

วิไลลักษณ์/ร่าง/ทาน/พิมพ์