



ประกาศมหาวิทยาลัยมหิดล

เรื่อง นโยบายส่งเสริมอาหารจากแหล่งผลิตที่ยั่งยืน มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะ

ตามสุขาภิบาลอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๖

ด้วยมหาวิทยาลัยมหิดลมีนโยบายขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยมหิดลสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน (Mahidol University Sustainability Action) ตาม ๑๗ เป้าหมายของการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals : SDGS) จึงได้ตระหนักถึงความสำคัญของการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัยไม่มีสารเคมีอันตรายตกค้างซึ่งอาหารถือเป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต และเพื่อเป็นการสร้างหลักประกันให้มีรูปแบบการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน (Ensure sustainable consumption and production patterns)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๔ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ.๒๕๕๐ อธิการบดีจึงกำหนดแนวนโยบายส่งเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ และปลอดภัยของมหาวิทยาลัยมหิดล ไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศ เรื่อง นโยบายส่งเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ และปลอดภัย พ.ศ.๒๕๖๔

ข้อ ๒ ส่งเสริมให้มีการใช้วัตถุดิบประกอบอาหารที่มีคุณภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการ จากแหล่งผลิตที่ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน และมีการตรวจสอบคุณภาพอย่างต่อเนื่องเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

๒.๑ เนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์มาจากฟาร์มหรือแหล่งผลิตที่ปลอดภัย จากสารปนเปื้อนและสารเคมีอันตราย ถูกสุขลักษณะ และได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย

๒.๒ สัตว์น้ำและอาหารทะเลมาจากแหล่งผลิตและการทำประมงที่ถูกต้อง ตามกฎหมาย มีกระบวนการทำประมงอย่างยั่งยืน หรือจากการทำประมงพื้นบ้านของชุมชน

๒.๓ ผัก ผลไม้ หรือพืชสำหรับการประกอบอาหารมาจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัย จากสารปนเปื้อนและสารเคมีอันตราย เป็นผลผลิตตามฤดูกาล และมาจากเกษตรกรในท้องถิ่น

ข้อ ๓ ส่งเสริมให้มีระบบการจัดซื้อจัดจ้างวัตถุดิบอย่างโปร่งใสตรวจสอบได้ พร้อมทั้งคัดเลือก ผู้ประกอบการที่คำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภคและการเลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งอาหารยั่งยืน

ข้อ ๔ ส่งเสริมให้มีมาตรการควบคุมการผลิตการให้บริการที่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

๔.๑ ผู้ประกอบการร้านค้าภายในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัย ปฏิบัติตามขั้นตอนและหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยมหาวิทยาลัยส่งเสริมความรู้และทักษะด้านการสุขาภิบาลตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ แก่ผู้ประกอบการเพื่อให้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๔.๒ มหาวิทยาลัยดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการและผู้ประกอบการภายในศูนย์อาหารตามหลักสุขาภิบาล โดยผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานสาธารณสุขอำเภอ

๔.๓ มหาวิทยาลัยควบคุมการบริหารจัดการตั้งแต่การคัดแยกเศษอาหาร การทำความสะอาดภาชนะด้วยระบบที่มีมาตรฐานสากล และการควบคุมสัตว์รบกวนภายในพื้นที่ศูนย์อาหาร

ข้อ ๕ ส่งเสริมให้ร้านค้ามีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพตามหลักโภชนาการ เพื่อสุขภาพที่ยั่งยืนของผู้บริโภคให้ได้รับสารอาหารอย่างครบถ้วน เช่น เมนูไขมันต่ำ เมนูอาหารมังสวิรัต เมนูโซเดียมต่ำ เมนูลดหวาน เมนูอาหารที่มาจากพืช (Plant based)

ข้อ ๖ สนับสนุนให้มีการควบคุมราคาให้เหมาะสมกับปริมาณและคุณภาพอาหาร และเน้นการใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลจากเกษตรกรในท้องถิ่น

ข้อ ๗ สนับสนุนให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย ผู้ประกอบการร้านค้า และเครือข่ายที่เกี่ยวข้องกับเกษตรกรชุมชน เกษตรอินทรีย์ อาหารปลอดภัย เป็นต้น

ข้อ ๘ ส่งเสริมให้มีระบบข้อมูลข่าวสารประชาสัมพันธ์อาหารเพื่อสุขภาพและปลอดภัย การรณรงค์การคัดแยกขยะเศษอาหาร พร้อมทั้งการรับประทานอาหารให้หมดจาน แก่นักศึกษา บุคลากร และบุคคลทั่วไปที่เข้ามาใช้บริการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖



ศาสตราจารย์ นายแพทย์บรรจง มไหสวริยะ

อธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล