



ประกาศมหาวิทยาลัยมหิดล

เรื่อง นโยบายส่งเสริมอาหารจากแหล่งผลิตที่ยั่งยืน มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะ ตามสุขาภิบาลอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๘

.....

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดให้มีนโยบายส่งเสริมอาหารจากแหล่งผลิตที่ยั่งยืน มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะตามสุขาภิบาลอาหารเพื่อส่งเสริมให้การจัดหาและบริโภคอาหารจากแหล่งน้ำเป็นไปอย่างรับผิดชอบ (Sustainably Harvested Aquatic Food) ตลอดจนตระหนักถึงความสำคัญของการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และไม่มีสารเคมีอันตรายตกค้าง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๔ (๑) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. ๒๕๕๐ อธิการบดีจึงกำหนดนโยบายไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศ เรื่อง นโยบายส่งเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ และปลอดภัย พ.ศ. ๒๕๖๖

ข้อ ๒ มหาวิทยาลัยกำหนดให้มีนโยบายส่งเสริมอาหารจากแหล่งผลิตที่ยั่งยืน มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะตามสุขาภิบาลอาหาร เพื่อดำเนินการขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน (Mahidol University Sustainability Action) ตาม ๑๗ เป้าหมายของการพัฒนาอย่างยั่งยืน (Sustainable Development Goals : 17 SDGs) โดยเฉพาะเป้าหมายที่ ๑๔ ว่าด้วยการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทางทะเลและระบบนิเวศทางน้ำอย่างยั่งยืน ดังนี้

๒.๑ ส่งเสริมให้มีการใช้วัตถุดิบประกอบอาหารที่มีคุณภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน และมีการตรวจสอบคุณภาพอย่างต่อเนื่องเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยมีรายละเอียดดังนี้

(๑) เนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์มาจากฟาร์มหรือแหล่งผลิตที่ปลอดภัยจากสารปนเปื้อนและสารเคมีอันตราย ถูกสุขลักษณะ และได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย

(๒) สัตว์น้ำและอาหารทะเลต้องมาจากแหล่งผลิตและการทำประมงที่ถูกต้องตามกฎหมาย หรือจากการทำประมงพื้นบ้านของชุมชน ที่มีการจัดการทรัพยากรทางน้ำอย่างยั่งยืน และไม่ส่งผลกระทบต่อความหลากหลายทางชีวภาพของระบบนิเวศทางน้ำ

(๓) ผัก ผลไม้ หรือพืชสำหรับการประกอบอาหารมาจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัยจากสารปนเปื้อนและสารเคมีอันตราย เป็นผลผลิตตามฤดูกาล และมาจากเกษตรกรในท้องถิ่น

๒.๒ ส่งเสริมให้มีระบบการจัดซื้อจัดจ้างวัตถุดิบอย่างโปร่งใส ตรวจสอบได้ พร้อมทั้งคัดเลือกผู้ประกอบการที่คำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภคและการเลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งอาหารยั่งยืน

๒.๓ ส่งเสริมให้มีมาตรการควบคุมการผลิตการให้บริการที่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร โดยมีรายละเอียดดังนี้

(๑) ผู้ประกอบการร้านค้าภายในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัย ปฏิบัติตามขั้นตอนและหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยมหาวิทยาลัยส่งเสริมความรู้และทักษะด้านการสุขาภิบาลตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร แก่ผู้ประกอบการเพื่อให้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๒) มหาวิทยาลัยดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการและผู้ประกอบการภายในศูนย์อาหารตามหลักสุขาภิบาล โดยผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานสาธารณสุขอำเภอ

(๓) มหาวิทยาลัยควบคุมการบริหารจัดการตั้งแต่การคัดแยกเศษอาหาร การทำความสะอาดภาชนะด้วยระบบที่มีมาตรฐานสากล และการควบคุมสัตว์รบกวนภายในพื้นที่ศูนย์อาหาร

๒.๔ ส่งเสริมให้ร้านค้ามีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพตามหลักโภชนาการ เพื่อสุขภาพที่ยั่งยืนของผู้บริโภคให้ได้รับสารอาหารอย่างครบถ้วน เช่น เมนูไขมันต่ำ เมนูอาหารมังสวีรติ เมนูโซเดียมต่ำ เมนูลดหวาน เมนูอาหารที่มาจากพืช (Plant based)

๒.๕ สนับสนุนให้มีการควบคุมราคาให้เหมาะสมกับปริมาณและคุณภาพอาหาร และเน้นการใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลจากเกษตรกรในท้องถิ่น

๒.๖ สนับสนุนให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย ผู้ประกอบการร้านค้า และเครือข่ายที่เกี่ยวข้องกับเกษตรชุมชน เกษตรอินทรีย์ อาหารปลอดภัย เป็นต้น

๒.๗ ส่งเสริมให้มีระบบข้อมูลข่าวสารประชาสัมพันธ์อาหารเพื่อสุขภาพและปลอดภัย รวมถึงการรณรงค์การคัดแยกขยะเศษอาหาร แก่ผู้ที่เข้ามาใช้บริการศูนย์อาหาร

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๖๘



(ศาสตราจารย์ นายแพทย์ปิยะมิตร ศรีธรา)

อธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล