



รายงานผลการดำเนินงาน

การยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม
โรงอาหารสำนักงานมหาวิทยาลัย อาคาร 2 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

CMU

GREEN OFFICE

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ใส่ใจสิ่งแวดล้อม
ใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่า มุ่งสู่สำนักงานสีเขียว

รายงาน	การยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม โรงอาหารสำนักงานมหาวิทยาลัย อาคาร 2 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่		
ที่ปรึกษา	นายธรรมบุญ นางอัจฉรา	น่วมอนงค์ ศรีพลากิจ	รองผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัย ผู้ช่วยผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัย
คณะทำงาน	นายเอกชัย นางหนึ่งฤทัย นางสาวทิพย์วิมล นางสาวชลิตา นายณัฐวุฒิ นายณนทนนท์ นางสาวกาญจนา นางสาวจารุณี นางสาวนริศรา นางจิราพร นางสาวนงคราญ นางสาวศุสึพร นายขจรศักดิ์ นายสันหวัช นายอาชญาสิทธิ์ นางสาวกนกวรรณ นางสาวศุภิสรา นายพงษ์สินท์ ว่าที่ร้อยตรี อานนท์	ใจพรม วรรณา ศรีวิชัย ใจมณี เทพิน พลภัทรพิจารณ์ เทพาคำ ยะพิพะ มงคล เมืองมูล เจริญผล สีภา ตันจ้อย หวันแสง รักญาติสกุล ศรีอุทธา ระตะขันธ ปะมาละ ไชยชาวงค์	กองพัฒนานักศึกษา ศูนย์บริหารจัดการเมืองเพื่อความยั่งยืน สำนักงานบริหารและจัดการทรัพย์สิน ศูนย์บริหารพันธกิจสากล กองทรัพยากรทุนมนุษย์ กองทรัพยากรทุนมนุษย์ กองคลัง สำนักงานการตรวจสอบภายใน กองกฎหมาย กองคลัง สำนักงานมหาวิทยาลัย สำนักงานมหาวิทยาลัย ศูนย์บริหารจัดการเมืองเพื่อความยั่งยืน กองคลัง ศูนย์บริหารจัดการความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อม ในการทำงาน ศูนย์บริหารจัดการความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อม ในการทำงาน ศูนย์บริหารจัดการความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อม ในการทำงาน กองพัฒนานักศึกษา สำนักงานมหาวิทยาลัย

1. ที่มาและความสำคัญของปัญหา

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่มุ่งมั่นในการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green University) โดยส่งเสริมการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นระบบภายใต้กรอบการประเมิน “สำนักงานสีเขียว (Green Office)” ซึ่งสำนักงานมหาวิทยาลัย ในฐานะหน่วยงานหลักที่ขับเคลื่อนงานบริหารจัดการภายใน ได้เล็งเห็นความสำคัญของการยกระดับพื้นที่ภายในอาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย ชั้น 1 ให้สอดคล้องกับแนวทางสำนักงานสีเขียว

จากการลงพื้นที่สำรวจบริเวณโรงอาหารและร้านอาหารภายในอาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย พบว่า ยังมีอุปกรณ์บางส่วนที่ชำรุดและไม่สามารถใช้งานได้ เช่น พัดลม และอุปกรณ์ภายในโรงอาหารอื่น ๆ ที่จำเป็นต้องได้รับการจัดซื้อทดแทน เพื่อให้การให้บริการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ถูกสุขลักษณะ และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ยังพบว่า ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารภายในโรงอาหารยังขาดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อสุขภาพของผู้บริโภค จึงจำเป็นต้องมีการจัดอบรมให้ความรู้และส่งเสริมพฤติกรรมที่ดีในการประกอบอาหาร เพื่อยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารและสุขอนามัยภายในพื้นที่โรงอาหารให้เป็นไปตามแนวทางของ “สำนักงานสีเขียว” อย่างแท้จริง

ดังนั้น โครงการนี้จึงจัดทำขึ้นเพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานของโรงอาหารให้เป็นพื้นที่ที่ปลอดภัย เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และสามารถเป็นต้นแบบของการบริหารจัดการภายในมหาวิทยาลัยที่สอดคล้องกับการประเมินสำนักงานสีเขียวอย่างยั่งยืน

2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อปรับปรุงสภาพแวดล้อมและอุปกรณ์ในโรงอาหารภายในอาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย ชั้น 1 ให้มีความเหมาะสม ปลอดภัย และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมตามแนวทางสำนักงานสีเขียว

2.2 เพื่อยกระดับความรู้และพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้ได้มาตรฐานด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยของผู้บริโภค

3. เป้าหมายของโครงการ

3.1 เชิงปริมาณ

- 1) ร้านอาหารภายในโรงอาหารมีผลการตรวจสอบสุขาภิบาลผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่า 80%
- 2) ผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารเข้ารับการอบรมสุขาภิบาลอาหารไม่น้อยกว่า 10 คน
- 3) ปรับปรุงหรือจัดซื้ออุปกรณ์ที่ชำรุดในโรงอาหารให้ครบถ้วนจำนวนไม่น้อยกว่า 5 รายการภายในระยะเวลาของโครงการ

3.2 เชิงคุณภาพ

- 1) โรงอาหารภายในอาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย ชั้น 1 มีสภาพแวดล้อมที่สะอาด ปลอดภัย และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากขึ้น สอดคล้องกับเกณฑ์สำนักงานสีเขียว
- 2) ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้และความตระหนักด้านสุขาภิบาลอาหาร สามารถนำหลักสุขอนามัยไปปฏิบัติได้จริง และผ่านเกณฑ์การประเมินสุขาภิบาลอาหารตามที่หน่วยงานกำหนด

4. กลุ่มเป้าหมาย

- 4.1 เป้าหมายหลัก บุคลากรของสำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
4.2 เป้าหมายรอง บุคลากรจากหน่วยงานอื่นภายในมหาวิทยาลัย
และประชาชนทั่วไปที่มาติดต่อราชการ ณ อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย

5. ความสอดคล้องด้านแผนยุทธศาสตร์ และนโยบายที่เกี่ยวข้อง

5.1 เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs)

- () เป้าหมายที่ 1 จัดความยากจน
- () เป้าหมายที่ 2 ยุติความหิวโหย บรรลุความมั่นคงทางอาหารและยกระดับโภชนาการสำหรับทุกคนในทุกวัย
- (✓) เป้าหมายที่ 3 สร้างหลักประกันว่าคนมีชีวิตที่มีสุขภาพดีและส่งเสริมสวัสดิภาพสำหรับทุกคนในทุกวัย
- () เป้าหมายที่ 4 สร้างหลักประกันว่าทุกคนมีการศึกษาที่มีคุณภาพอย่างครอบคลุมและเท่าเทียมและสนับสนุนโอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- () เป้าหมายที่ 5 บรรลุความเท่าเทียมระหว่างเพศ และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่สตรีและเด็กหญิง
- () เป้าหมายที่ 6 สร้างหลักประกันว่าจะมีการจัดให้มีน้ำและสุขอนามัยสำหรับทุกคนและมีการบริหารจัดการที่ยั่งยืน
- () เป้าหมายที่ 7 สร้างหลักประกันให้ทุกคนสามารถเข้าถึงพลังงานสมัยใหม่ที่ยั่งยืนในราคาที่ย่อมเยา
- () เป้าหมายที่ 8 ส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจที่ต่อเนื่อง ครอบคลุม และยั่งยืน การจ้างงานเต็มที่มีผลิตภาพและการมีงานที่เหมาะสมสำหรับทุกคน
- () เป้าหมายที่ 9 สร้างโครงสร้างพื้นฐานที่มีความทนทาน ส่งเสริมการพัฒนาอุตสาหกรรมที่ครอบคลุมและยั่งยืนและส่งเสริมนวัตกรรม
- () เป้าหมายที่ 10 ลดความไม่เสมอภาคภายในประเทศและระหว่างประเทศ
- () เป้าหมายที่ 11 ทำให้เมืองและการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์มีความครอบคลุม ปลอดภัย มีภูมิคุ้มกัน
- () เป้าหมายที่ 12 สร้างหลักประกันให้มีรูปแบบการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน
- () เป้าหมายที่ 13 เร่งต่อสู้กับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและผลกระทบที่เกิดขึ้น
- () เป้าหมายที่ 14 อนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากมหาสมุทร ทะเล และทรัพยากรทางทะเลอย่างยั่งยืนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน
- () เป้าหมายที่ 15 ปกป้อง ฟื้นฟู และสนับสนุนการใช้ระบบนิเวศบนบกอย่างยั่งยืน จัดการป่าไม้อย่างยั่งยืนต่อสู้การกลายสภาพเป็นทะเลทราย หยุดการเสื่อมโทรมของที่ดินและฟื้นสภาพกลับมาใหม่และหยุดการสูญเสียความหลากหลายทางชีวภาพ
- () เป้าหมายที่ 16 ส่งเสริมสังคมที่สงบสุขและครอบคลุมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ให้ทุกคนเข้าถึงความยุติธรรมและสร้างสถาบันที่มีประสิทธิภาพลึกลับรับผิดชอบและครอบคลุมในทุกระดับ
- () เป้าหมายที่ 17 เสริมความเข้มแข็งให้แก่งlobalization การดำเนินงานและฟื้นฟูสภาพหุ้นส่วนความร่วมมือระดับโลกสำหรับการพัฒนาที่ยั่งยืน

5.2 ยุทธศาสตร์การบริหารมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ตามแผนพัฒนาการศึกษาฯ ระยะที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) โดยมีวัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ ดังนี้

- () SO1 สร้างการพัฒนาที่ยั่งยืนด้านนวัตกรรมเศรษฐกิจฐานชีวภาพ (Biopolis Platform)
- (✓) SO2 สร้างการพัฒนาที่ยั่งยืนด้านนวัตกรรมการแพทย์ สุขภาพ และการดูแลผู้สูงอายุ (Medicopolis Platform)
- () SO3 สร้างการพัฒนาที่ยั่งยืนด้านล้านนาสร้างสรรค์ (Creative Lanna Platform)
- () SO4 สร้างการพัฒนาที่ยั่งยืนด้านการจัดการศึกษา (Education Platform)
- () SO5 สร้างการพัฒนาที่ยั่งยืนด้านการวิจัยและนวัตกรรม (Research and Innovation Platform)
- () SO6 บริหารจัดการองค์กรเพื่อมุ่งสู่ความเป็นเลิศ (CMU Excellence Management Platform)

6. ผลการดำเนินงาน

โครงการได้ดำเนินการสำรวจ วิเคราะห์ และประเมินสภาพปัญหาพื้นที่การใช้งานชั้น 1 อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย 2 (พื้นที่โรงอาหารและโถยรอบ) นำไปสู่การปรับปรุงพื้นที่โรงอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย และดำเนินการประเมินผลการปรับปรุงพื้นที่ชั้น 1 อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย 2 ซึ่งผลการดำเนินงาน แบ่งเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 การประเมินพื้นที่โรงอาหาร

- 1.1 การตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” จำนวน 74 ข้อ
- 1.2 การประเมินสุขาภิบาลอาหาร SAN จำนวน 20 ข้อ

ส่วนที่ 2 การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการใช้พื้นที่โรงอาหาร

- 2.1 นโยบายการงดใช้ถุงพลาสติกหิ้วและกล่องโฟมภายในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- 2.2 การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
- 2.3 การสร้างความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
- 2.4 แนวทางการปรับปรุงพื้นที่โรงอาหาร

ส่วนที่ 1 การประเมินพื้นที่โรงอาหาร

1.1 การตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” จำนวน 74 ข้อ

การดำเนินงานในครั้งนี้ใช้แบบการตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” จำนวน 74 ข้อ โดยมีเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

1. เป็นอาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ไม่ใช่ที่หรือทางสาธารณะโดยต้องเป็นพื้นที่เอกชนที่สามารถเข้าไปใช้ประโยชน์และมีความเหมาะสมสำหรับประกอบกิจการอาหาร เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น และรวมถึงในกรณีจัดตั้งอยู่ในบริเวณพื้นที่ของหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การมหาชน และหน่วยงานของรัฐอื่น ๆ

2. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค

3. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่น

จากการประเมินสามารถสรุปผลการประเมินและดำเนินการแก้ไข้ปัญหา โดยมีรายละเอียด ดังตารางที่ 1.1

ตารางที่ 1.1.1 แสดงข้อมูลทั่วไปของโรงอาหาร

ข้อมูลทั่วไป	รายละเอียด
ชื่อโรงอาหาร	โรงอาหารสำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
จำนวนผู้ปฏิบัติงานประจำอาคาร	102 คน
จำนวนผู้รับบริการร้านอาหาร	50-100 คน/วัน
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	12 คน
ขนาดพื้นที่	น้อยกว่า 200 ตารางเมตร
วัน-เดือน-ปี ที่ประเมิน	22 เมษายน 2568
หน่วยงานที่ประเมิน	ศูนย์บริหารจัดการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตารางที่ 1.1.2 ผลการประเมินที่ต้องปรับปรุงและจำเป็นต้องมีกระบวนการแก้ไข

ข้อกำหนดสุขลักษณะ

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร

- เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ
- มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย

1.2 บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร

- พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย
- พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น
- ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน
- มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น
- มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา
- โถ้ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร
- มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด
- บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก
- ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง

1.3 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ

- บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ
- บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์
- ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์
- ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร

- อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก.

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

- เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้
- มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

- มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ)
- แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้

หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

- มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง

จากผลการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารภายในอาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย พบว่ายังไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยเฉพาะด้านสภาพกายภาพของพื้นที่ประกอบอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ การแต่งกายและสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงการเฝ้าระวังคุณภาพทางจุลชีววิทยา ซึ่งจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

ผลการประเมินสะท้อนว่า ปัญหาหลักเกิดจากการขาดระบบบริหารจัดการสุขาภิบาลที่มีการบูรณาการภายในหน่วยงาน โดยการดำเนินงานยังแยกส่วนระหว่างผู้ประกอบการ ฝ่ายอาคารสถานที่ และหน่วยงานด้านสาธารณสุข ส่งผลให้ขาดความต่อเนื่องในการติดตามและปรับปรุงคุณภาพด้านสุขาภิบาลอาหาร

ในด้านสภาพแวดล้อม พบว่าบางพื้นที่ยังมีปัญหาความสะอาดของพื้น ผนัง และเพดาน การระบายอากาศไม่เพียงพอ และความเข้มของแสงสว่างต่ำกว่ามาตรฐาน ขณะที่ระบบจัดการขยะและน้ำเสียยังไม่มีมาตรการแยกประเภทหรือป้องกันสัตว์นำโรคอย่างเป็นระบบ จึงควรมีการปรับปรุงโครงสร้างกายภาพของโรงอาหารให้ได้มาตรฐานสุขาภิบาลและสอดคล้องกับแนวทางสำนักงานสี่เขียว

ในด้านการจัดการอาหารและภาชนะอุปกรณ์ พบว่าบางร้านยังขาดการแยกเชิงระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก รวมทั้งไม่มีการฆ่าเชื้อภาชนะหลังการล้าง ซึ่งเพิ่มความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ การอบรมและให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารเกี่ยวกับสุขาภิบาลที่ถูกต้องจึงเป็นแนวทางสำคัญในการยกระดับความปลอดภัยของอาหาร

สำหรับบุคลากร แม้ส่วนใหญ่มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี แต่ยังมีบางรายไม่มีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปี เช่น การเอกซเรย์ปอด หรือการตรวจหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี ซึ่งเป็นข้อกำหนดตามหลักสาธารณสุข จำเป็นต้องเร่งดำเนินการให้ครบถ้วน เพื่อป้องกันโรคที่อาจแพร่ผ่านทางอาหาร

โดยสรุป การตรวจประเมินครั้งนี้ชี้ให้เห็นว่า โรงอาหารภายในอาคารสำนักงานมหาวิทยาลัยมีพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง แต่ยังขาดการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบ และการติดตามประเมินผลอย่างต่อเนื่อง การพัฒนาเชิงโครงสร้างควบคู่กับการเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการ จะช่วยยกระดับโรงอาหารให้เป็นพื้นที่ต้นแบบด้านอาหารปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืนของมหาวิทยาลัยได้ต่อไป

2.1 การประเมินสุขาภิบาลอาหาร SAN จำนวน 20 ข้อ วันที่ทำการประเมิน 7 มิถุนายน 2568

จากการประเมินสุขาภิบาลอาหาร SAN จำนวน 20 ข้อ ดังแสดงในตารางที่ 2.1.1

✓ : สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน

✗ : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ

● : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่พบปัญหาด้านสุขาภิบาล

อาหาร และไม่ขัดต่อกฎกระทรวงฯ

ร้านที่ 1 ครวัยโสธร

ร้านที่ 2 ข้าวแกงสิริกร

ร้านที่ 3 Bee Bee Cuisine

ร้านที่ 4 Just Vanilla

ตารางที่ 2.1 การประเมินสุขาภิบาลอาหาร SAN จำนวน 20 ข้อ

ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน				ร้อยละที่ผ่าน การประเมิน
	ร้านที่ 1	ร้านที่ 2	ร้านที่ 3	ร้านที่ 4	
หมวด 1 สถานที่					
1. สถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓	✓	✓	✓	100.0
2. พื้น ผนัง เพดาน บริเวณหรือชั้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	✓	✗	✗	✗	25.0
3. มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอ เหมาะสม ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓	✓	✓	✗	75.0
4. โต๊ะเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓	✓	✗	✗	50.0
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	●	●	●	●	-

ตารางที่ 2.1 การประเมินสุขาภิบาลอาหาร SAN จำนวน 20 ข้อ

ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน				ร้อยละที่ผ่าน การประเมิน
	ร้านที่ 1	ร้านที่ 2	ร้านที่ 3	ร้านที่ 4	
6. จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่ถูกสุขลักษณะ มีสภาพดี พร้อมใช้งาน	●	●	●	●	-
7. ส้วม สะอาด พร้อมใช้งาน แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ที่ถูกสุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน	●	●	●	●	-
8. ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยชนิดอื่นนำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล	✗	✗	✗	✓	25.0
9. มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีรางระบายน้ำเสีย สะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ	✓	✓	✓	✓	100.0
10. มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือมีถังดับเพลิง ที่มีสภาพดีพร้อมใช้งาน และต้องไม่ใช่ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับอุ่นอาหารต้องได้มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน	●	●	●	●	-
หมวด 2 อาหาร					
11. อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาดปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓	✓	✓	✓	100.0
12. เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร	✓	✗	✓	✗	50.0

ตารางที่ 2.1 การประเมินสุขาภิบาลอาหาร SAN จำนวน 20 ข้อ

ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน				ร้อยละที่ผ่าน การประเมิน
	ร้านที่ 1	ร้านที่ 2	ร้านที่ 3	ร้านที่ 4	
13. อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓	✓	✗	✓	75.0
14. น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	●	●	●	✓	100.0
15. น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี	✓	✓	✓	✓	100.0
หมวด 3 ภาชนะอุปกรณ์					
16. ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน	✗	✗	✓	✓	50.0
17. ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด	✓	✓	✓	✓	100.0

ตารางที่ 2.1 การประเมินสุขาภิบาลอาหาร SAN จำนวน 20 ข้อ

ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน				ร้อยละที่ผ่าน การประเมิน
	ร้านที่ 1	ร้านที่ 2	ร้านที่ 3	ร้านที่ 4	
หมวด 4 บุคคล					
18. ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น	✓	✓	✓	✗	75.0
19. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร	✓	✗	✓	✗	50.0
หมวด 5 สัตว์ แมลงนำโรค					
20. มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ย เข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร	✓	✗	✗	✓	50.0
คะแนนรวม	13/15	9/15	10/15	10/16	-

จากการประเมินสุขาภิบาลอาหาร (SAN) จำนวน 20 ข้อ ในร้านอาหารภายในอาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย จำนวน 4 แห่ง ได้แก่ ร้านครัวโยธธรร ร้านข้าวแกงสิริกร ร้าน Bee Bee Cuisine และร้าน Just Vanilla พบว่าโดยภาพรวมร้านอาหารทั้งหมดอยู่ในระดับ “ปานกลาง” สะท้อนให้เห็นว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีความตระหนักด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับปานกลาง แต่ยังมีบางประเด็นที่จำเป็นต้องได้รับการพัฒนาเพิ่มเติมเพื่อให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย

ผลการประเมินพบว่า ร้านครัวโยธธรรมีคะแนนสูงสุด (ผ่าน 13 จาก 15 ข้อ หรือร้อยละประมาณ 86.7) รองลงมาคือร้าน Bee Bee Cuisine (ผ่าน 10 จาก 15 ข้อ หรือร้อยละประมาณ 66.7) และร้าน Just Vanilla (ผ่าน 10 จาก 16 ข้อ หรือร้อยละประมาณ 62.5) ส่วนร้านข้าวแกงสิริกรมีคะแนนต่ำสุด (ผ่าน 9 จาก 15 ข้อ หรือร้อยละประมาณ 60.0) ซึ่งชี้ให้เห็นถึงความแตกต่างของการบริหารจัดการสุขาภิบาลระหว่างผู้ประกอบการในแต่ละร้าน ทั้งด้านโครงสร้างกายภาพ การจัดการของเสีย และการพัฒนาศักยภาพของผู้สัมผัสอาหาร จากการประเมินโดยภาพรวมสามารถให้คำแนะนำเพื่อดำเนินการปรับปรุง ดังนี้

1. หมวดสถานที่ ร้านอาหารทุกแห่งมีสถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย และมีระบบจัดการน้ำเสียที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 100) สะท้อนถึงการมีระบบพื้นฐานด้านสิ่งแวดล้อมที่ดี อย่างไรก็ตาม พบว่ามีเพียงร้อยละ 25 ที่มีพื้น ผนัง และเพดานสะอาด แข็งแรง และไม่ชำรุด รวมถึงพบปัญหาการจัดการขยะที่ไม่ถูกสุขลักษณะและไม่มีการแยกเศษอาหารออกจากขยะทั่วไป (ร้อยละ 25) ขณะเดียวกันการระบายอากาศและแสงสว่างในบางร้านยังไม่เพียงพอ (ร้อยละ 75) โดยปัญหาด้านสถานที่เป็นองค์ประกอบพื้นฐานของสุขาภิบาลอาหาร การที่พื้น ผนัง หรือเพดานมีสภาพชำรุดย่อมเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรค ฝุ่น และแมลง ส่วนการจัดการขยะที่มีประสิทธิภาพสะท้อนถึงการขาดความรู้หรือความร่วมมือในการกำจัดของเสียอย่างถูกวิธี ผลการประเมินนี้ชี้ให้เห็นว่าการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานของร้านอาหารควรทำอย่างบูรณาการ โดยประสานงานกับหน่วยงานด้านอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อมของมหาวิทยาลัย

ดังนั้นจึงควรมีการปรับปรุงพื้น ผนัง และเพดานให้มีพื้นผิวเรียบ แข็งแรง ทำความสะอาดง่าย และป้องกันการรั่วซึม ติดตั้งระบบระบายอากาศและแสงสว่างที่เหมาะสม เช่น การใช้พัดลมดูดอากาศ และไฟ LED ที่ให้แสงเพียงพอ จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด แยกประเภทชัดเจน และเชื่อมโยงกับระบบจัดการขยะของมหาวิทยาลัย และตรวจสอบสภาพกายภาพของร้านอาหารอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง

2. หมวดอาหาร ผลการประเมินพบว่าทุกร้านมีอาหารสด อาหารแห้ง และน้ำใช้ที่สะอาด ปลอดภัย และจัดเก็บอย่างเหมาะสม (ร้อยละ 100) แต่ยังมีปัญหาในด้านการเก็บเครื่องปรุงรสในภาชนะที่ปิดสนิท (ร้อยละ 50) การเก็บอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยและมีอุณหภูมิเหมาะสม (ร้อยละ 75) และการจัดเก็บน้ำแข็งให้แยกจากสิ่งอื่น ๆ (ผ่านเฉพาะบางร้าน) ปัญหาในหมวดอาหารสะท้อนถึงความเข้าใจที่ยังไม่ครบถ้วนในหลักการควบคุมความปลอดภัยของอาหาร โดยเฉพาะการจัดเก็บวัตถุดิบและเครื่องปรุงในอุณหภูมิที่เหมาะสม หลักสุขาภิบาลกำหนดให้เครื่องปรุงและอาหารปรุงสำเร็จต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด ปิดมิดชิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นหรือแมลง

ดังนั้นจึงควรมีการจัดอบรมผู้ประกอบการเพื่อให้เข้าใจหลักการเก็บอาหารและน้ำแข็งในอุณหภูมิที่ปลอดภัย จัดให้มีภาชนะบรรจุที่ได้มาตรฐาน ปิดมิดชิด และมีการแยกเก็บวัตถุดิบ อาหารปรุงสำเร็จ และเครื่องปรุงรสออกจากกัน และตรวจสอบคุณภาพน้ำแข็งและการจัดเก็บน้ำแข็งในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และยกสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร

3. หมวดภาชนะและอุปกรณ์ ผลการประเมินพบว่าทุกร้านมีการล้างและฆ่าเชื้อภาชนะอย่างถูกวิธี (ร้อยละ 100) แต่ยังพบว่าบางร้านจัดเก็บภาชนะไม่ถูกสุขลักษณะ เช่น วางใกล้พื้นหรือไม่ได้ปิดฝาภาชนะ (ผ่านเพียงร้อยละ 50) แม้ว่าการล้างภาชนะจะทำให้ถูกต้อง แต่การจัดเก็บไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนภายหลัง ซึ่งถือเป็นความเสี่ยงที่อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร ผลลัพธ์ดังกล่าวสะท้อนถึงการขาดความต่อเนื่องของกระบวนการสุขาภิบาลจาก “การล้าง” ไปสู่ “การจัดเก็บ” ที่เป็นระบบ

ดังนั้นจึงควรมีการแนวจัดให้มีชั้นวางภาชนะที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร พร้อมฝาปิดกันฝุ่น กำหนด “โซนสะอาด” สำหรับเก็บภาชนะที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วแยกจากพื้นที่ปรุงอาหาร และจัดทำป้ายกำกับเพื่อแยกภาชนะสะอาดและภาชนะที่ยังไม่ได้ล้างให้ชัดเจน

4. หมวกบุคคล ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีสุขวิทยาส่วนบุคคลดี เช่น แต่งกายสะอาด สวมหมวกคลุมผม และรักษาความสะอาดมือ (ร้อยละ 75) แต่ยังมีผู้ประกอบการบางรายที่ไม่ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร (ผ่านเพียงร้อยละ 50) ซึ่งบุคลากรเป็นปัจจัยสำคัญที่สุดของสุขาภิบาลอาหาร เนื่องจากการสัมผัสอาหารโดยตรงอาจเป็นแหล่งปนเปื้อนเชื้อโรค การที่ยังมีผู้ประกอบการไม่ได้รับการอบรมอาจเกิดจากการขาดนโยบายกำหนดมาตรฐานก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ซึ่งส่งผลต่อคุณภาพอาหารโดยรวมของร้านอาหาร

ดังนั้นจึงควรมีการกำหนดให้ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรของกรมอนามัย จัดอบรมซ้ำหรือทบทวนความรู้ทุก 1-2 ปี เพื่อสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหาร และจัดทำทะเบียนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรม เพื่อการตรวจสอบและติดตาม

5. หมวกสัตว์และแมลงนำโรค มีร้อยละ 50 ของร้านอาหารที่มีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคอย่างเหมาะสม เช่น การติดตั้งตาข่ายกันแมลงหรือปิดประตูมิดชิด (ผ่านร้อยละ 50) โดยแมลงและสัตว์พาหะเป็นปัจจัยเสี่ยงสำคัญของการปนเปื้อนในอาหาร การที่บางร้านไม่มีมาตรการป้องกันอย่างชัดเจนอาจมาจากข้อจำกัดทางกายภาพของอาคาร เช่น การเปิดโล่ง หรือขาดการตรวจสอบประจำ การป้องกันแมลงควรดำเนินการอย่างต่อเนื่องและบูรณาการร่วมกับระบบควบคุมสิ่งแวดล้อมของมหาวิทยาลัย

ดังนั้นจึงควรมีการติดตั้งมุ้งลวด พัดลมแรงดันลม หรือม่านอากาศ (air curtain) บริเวณทางเข้า-ออก ตรวจสอบและทำความสะอาดพื้นที่โดยรอบร้านอาหารอย่างสม่ำเสมอ เพื่อกำจัดแหล่งเพาะพันธุ์แมลง และจัดทำแผนเฝ้าระวังและบันทึกการตรวจสอบแมลงนำโรคประจำเดือน

ส่วนที่ 2 การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการใช้พื้นที่โรงอาหาร

2.1 นโยบายการงดใช้ถุงพลาสติกหิ้วและกล่องโฟมภายในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ได้กำหนดนโยบายงดใช้ถุงพลาสติกหิ้วและกล่องโฟมบรรจุอาหารภายในพื้นที่มหาวิทยาลัย เพื่อส่งเสริมการจัดการสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน ตามแนวทาง “มหาวิทยาลัยสีเขียว” โดยมีเป้าหมายเพื่อลดการสร้างขยะจากวัสดุที่ย่อยสลายยาก และลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของประชาคมมหาวิทยาลัย การดำเนินนโยบายดังกล่าวมุ่งให้ผู้ประกอบการร้านอาหารและหน่วยบริการต่าง ๆ ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการใช้บรรจุภัณฑ์ โดยหันมาใช้วัสดุทางเลือกที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น ภาชนะจากเยื่อกระดาษ ใบตอง หรือวัสดุธรรมชาติอื่นที่สามารถย่อยสลายได้ ทั้งนี้ยังช่วยลดความเสี่ยงจากสารเคมีที่อาจปนเปื้อนจากกล่องโฟมสู่ผู้บริโภค

นโยบายนี้มีความสัมพันธ์โดยตรงกับการยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลของโรงอาหาร เนื่องจากการลดการใช้พลาสติกและโฟมช่วยลดการสะสมของขยะและแหล่งเพาะพันธุ์แมลงหรือสัตว์นำโรค อีกทั้งยังเป็นส่วนสำคัญในการขับเคลื่อนโรงอาหารสู่ “โรงอาหารสีเขียว” ที่ให้ความสำคัญทั้งต่อสุขอนามัยของผู้บริโภคและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่อย่างยั่งยืน

สำเนา

ประกาศมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

เรื่อง การงดใช้ถุงพลาสติกหิ้วในการประกอบกิจการภายในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตามแผนพัฒนาการศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ระยะที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๖๐ – ๒๕๖๕) มิยทธศาสตร์ที่ ๑ เชิงรุก เรื่อง นวัตกรรมด้านสิ่งแวดล้อมและพลังงาน ได้กำหนดเป้าหมายเชิงยุทธศาสตร์ เพื่อเป็นผู้นำในการสร้าง จัดการ สร้างเสริมสมรรถนะและแบ่งปันด้านองค์ความรู้ เทคโนโลยี นวัตกรรม สีเขียวที่ยั่งยืน นั้น

เนื่องจากปัจจุบันปัญหาขยะถุงพลาสติกส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขอย่างเร่งด่วน เพื่อเป็นการลดปัญหาและให้นักศึกษารวมทั้งบุคลากรได้ร่วมกัน แก้ไขปัญหาดังกล่าว อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๕ และมาตรา ๓๘ แห่งพระราชบัญญัติ มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๑ จึงเห็นสมควรให้ผู้ประกอบกิจการร้านค้าและหน่วยงานต่างๆ ที่ประกอบกิจการภายในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ งดใช้ถุงพลาสติกหิ้วในการใส่สิ่งของ สินค้า อาหาร โดยให้ใช้ถุงผ้าหรือผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้เพื่อรักษาสิ่งแวดล้อมเหล่านั้นแทน

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ ส.ค. ๒๕๖๑ พ.ศ. ๒๕๖๑

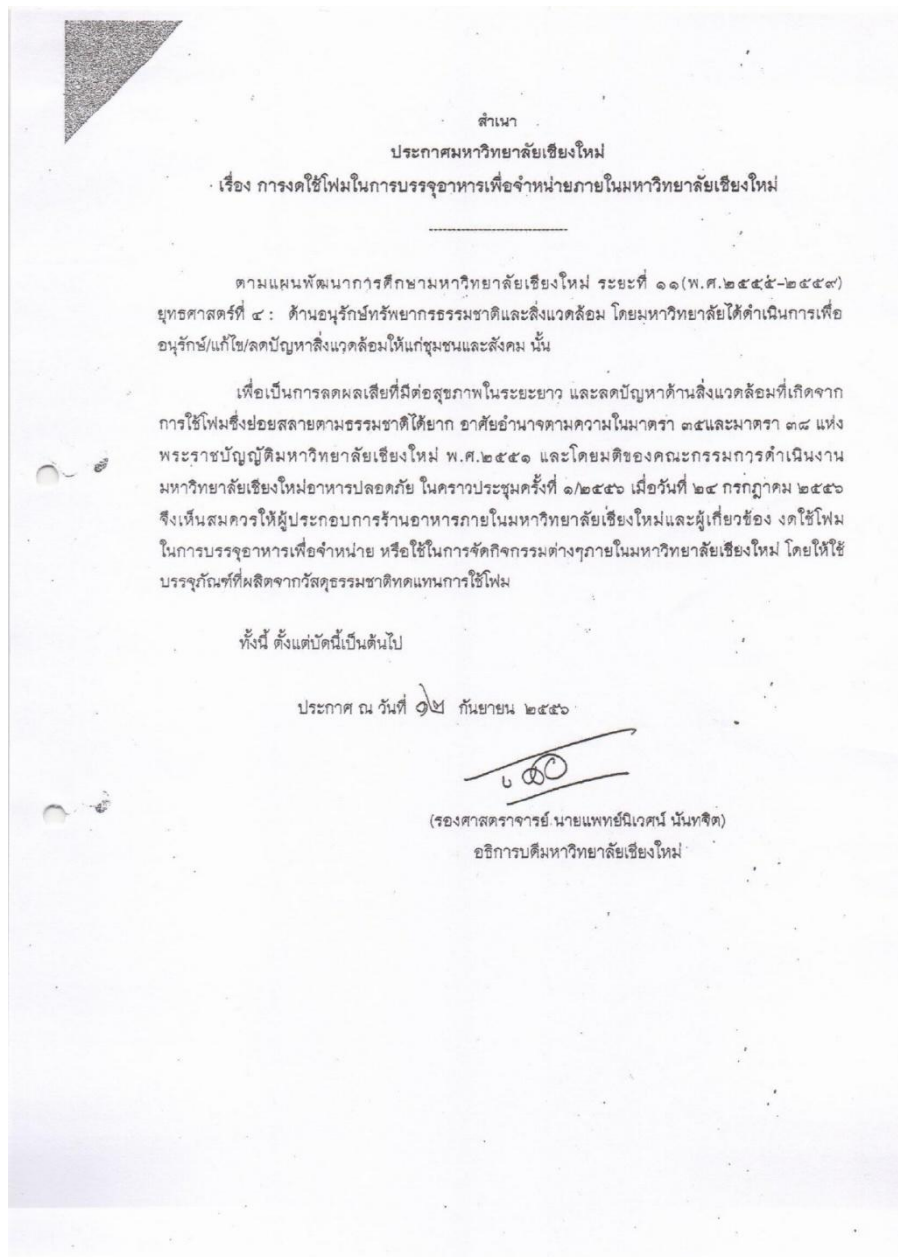


(ศาสตราจารย์คลินิก นายแพทย์นิเวศน์ นันทจิต)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ภาพแสดง ประกาศมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

เรื่อง การงดใช้ถุงพลาสติกหิ้วในการประกอบกิจการภายในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่



ภาพแสดง ประกาศมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
เรื่อง การงดใช้ไฟมในการบรรจุอาหารเพื่อจำหน่ายภายในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

2.2 การอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

กิจกรรมอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร จัดขึ้นในวันเสาร์ที่ 7 มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 08.30 – 12.00 น. ณ ห้องประชุมคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ และทักษะที่ถูกต้องเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามมาตรฐานของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งการอบรมมุ่งเน้นให้ผู้เข้าร่วมตระหนักถึงความสำคัญของการรักษาความสะอาดและความปลอดภัยของอาหารในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การเตรียมปรุง ประกอบ และจัดจำหน่ายอาหาร รวมถึงการดูแลสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและลดความเสี่ยงจากโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ โดยเนื้อหาหลักในการอบรมประกอบด้วย 1) ความรู้พื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2) หลักการป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคในอาหาร 3) วิธีการรักษาความสะอาดของสถานที่และอุปกรณ์ประกอบอาหาร 4) การตรวจสุขภาพและการดูแลสุขวิทยาของผู้สัมผัสอาหาร และ 5) แนวทางการบริหารจัดการขยะและน้ำเสียอย่างถูกสุขลักษณะ

ผลจากการอบรมช่วยยกระดับความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง สามารถนำไปปรับใช้ในการดำเนินงานจริง เพื่อให้ร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยมีมาตรฐานด้านสุขาภิบาลที่ปลอดภัย ถูกต้องตามเกณฑ์ของกรมอนามัย และสอดคล้องกับนโยบาย “โรงอาหารสีเขียว” และ “มหาวิทยาลัยสีเขียว” ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่



ภาพแสดง กิจกรรมอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

2.3 การสร้างความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

2.3.1 การประเมินสุขาภิบาลอาหาร 20 ข้อ ทุก ๆ วันศุกร์

นโยบายการประเมินสุขาภิบาลอาหาร 20 ข้อทุกวันศุกร์ มีจุดมุ่งหมายเพื่อสร้างกิจวัตรประจำสัปดาห์ให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ทำให้เกิดความตระหนักและความรับผิดชอบต่อสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง แบบประเมิน 20 ข้อนี้ครอบคลุมมาตรฐานด้านความสะอาด การจัดเก็บอาหาร การป้องกันการปนเปื้อน และการควบคุมสุขาภิบาลทั่วไป การประเมินเป็นเครื่องมือที่ช่วยสะท้อนระดับการปฏิบัติตามมาตรฐานของร้านอาหาร และสามารถระบุปัญหาได้ตั้งแต่เนิ่น ๆ การบันทึกผลการประเมินผ่านระบบดิจิทัล Kindee-YouDee CMU ทำให้ผู้ประกอบการสามารถติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลได้อย่างเป็นระบบ ข้อมูลเหล่านี้ยังสามารถนำไปใช้ในการสนับสนุนการอบรม ปรับปรุงมาตรฐาน และรายงานผลต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

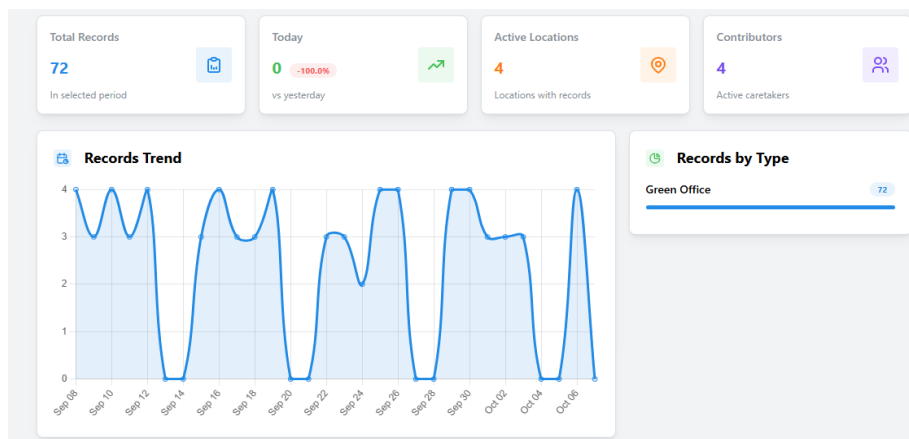
[illegible]

ภาพแสดงระบบการประเมินสุขาภิบาลอาหาร 20 ข้อ ด้วยตนเอง

2.3.2 การบันทึกผลขยะและการจัดการสิ่งแวดล้อม

นโยบายการบันทึกผลขยะและการจัดการสิ่งแวดล้อมมีจุดมุ่งหมายเพื่อสร้างความตระหนักรู้ด้านการจัดการขยะและสิ่งแวดล้อมในร้านอาหาร ผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารจะบันทึกประเภทและปริมาณขยะที่เกิดขึ้นในแต่ละวันลงในระบบ Kindee-YouDee CMU ซึ่งครอบคลุมขยะเศษอาหาร ขยะพลาสติก และขยะทั่วไป การบันทึกอย่างสม่ำเสมอช่วยให้ผู้ประกอบการเห็นแนวโน้มการเกิดขยะ สามารถวางแผนลดปริมาณขยะ และปรับปรุงกระบวนการจัดการสิ่งแวดล้อมภายในร้านได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ข้อมูลที่บันทึกลงในระบบยังสามารถนำไปวิเคราะห์เพื่อสนับสนุนการพัฒนาร้านอาหารสีเขียว (Green Restaurant) โดยช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมพฤติกรรมที่รับผิดชอบต่อการจัดการทรัพยากร นอกจากนี้ ข้อมูลเหล่านี้ยังเป็นเครื่องมือสำคัญสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการติดตามและประเมินผลการจัดการขยะของร้านอาหารอย่างเป็นระบบ ทำให้เกิดการพัฒนาด้านอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน



ภาพแสดง สถิติการกรอกข้อมูลขยะที่เกิดขึ้นรายวัน

The 'Create New Record' form is designed to capture detailed information about waste generated. It includes dropdown menus for selecting the waste category (e.g., Food Waste, Plastic Waste, General Waste) and input fields for recording the quantity. The background shows a list of existing records with columns for 'CREATED AT' and 'Caretaker'.

ภาพแสดง ประเภทขยะที่ต้องกรอกรายละเอียด

2.3.3 การอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลสิ่งแวดล้อมและโครงการ Green Office

การอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลสิ่งแวดล้อมและโครงการ Green Office ในวันที่ 4 พฤศจิกายน 2568 มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ และจิตสำนึกด้านสิ่งแวดล้อมแก่แม่บ้านและผู้ประกอบการร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ให้ตระหนักถึงบทบาทของตนในการร่วมขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยสู่การเป็น “มหาวิทยาลัยคาร์บอนนิวทรัล (Carbon Neutral University)” อย่างยั่งยืน

กิจกรรมการอบรมมุ่งเน้นให้ผู้เข้าร่วมเข้าใจถึงหลักการและแนวทางการดำเนินงานตามโครงการ Green Office การบันทึกข้อมูลของเสีย การคัดแยกขยะอย่างถูกวิธี รวมถึงการจัดการทรัพยากรภายในหน่วยงานให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ ยังมุ่งให้ผู้ประกอบการร้านอาหารเข้าใจขั้นตอนและแนวปฏิบัติในการบันทึกข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อมและสุขภาพในระบบ KinDee-YouDee CMU เพื่อสนับสนุนการติดตาม ประเมินผล และพัฒนาการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมของมหาวิทยาลัยอย่างเป็นระบบ

การอบรมครั้งนี้ จึงถือเป็นส่วนสำคัญในการส่งเสริมการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในมหาวิทยาลัย สู่การสร้างวัฒนธรรมองค์กรที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และการขับเคลื่อนนโยบาย “มหาวิทยาลัยสีเขียว” (Green University) ให้เกิดผลอย่างเป็นรูปธรรม

2.4 แนวทางการปรับปรุงพื้นที่โรงอาหาร

จากการการตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” จึงได้ดำเนินการปรับปรุงพื้นที่ใช้สอยในโรงอาหารสำนักงานมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีระยะเวลาในการดำเนินงานตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน-31 ตุลาคม 2568 โดยมีรายละเอียดที่จะต้องดำเนินการปรับปรุง 5 ส่วน ดังนี้

1) งานปรับปรุงร้านค้า-ครัว

- การเตรียมพื้นที่และรื้อถอนส่วนประกอบที่ไม่จำเป็น เช่น เคา์เตอร์เดิม รางระบายน้ำ พร้อมฝาตะแกรงเหล็ก พื้นบางส่วน รวมถึงชุดหน้าต่างบานเกล็ดไม้เทียม จากนั้นได้ปรับปรุงรางระบายน้ำใหม่ ด้วยการสกัดพื้นและขยายขนาดราง พร้อมทำผิวขัดมันผสมน้ำยากันซึมเพื่อเพิ่มความคงทน

- โครงสร้างหลังคา ได้มีการตรวจสอบและซ่อมแซมแผ่นหลังคา Metal Sheet ที่ชำรุด รวมถึงการทำความสะอาดให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน สำหรับงานพื้น ได้ดำเนินการปรับระดับด้วยปูนทราย และปูกระเบื้องใหม่ พร้อมติดตั้งขอบตัดเพื่อความปลอดภัยและความปลอดภัย รวมถึงการปรับปรุงทางลาดด้วยผิวกรวดล้างเซาะร่องเพื่อรองรับการใช้งานที่สะดวกมากยิ่งขึ้น

- งานผนังมีการก่ออิฐฉาบเรียบใหม่ในบางส่วน ปูกระเบื้องสูง 0.85 เมตร และซ่อมแซมผนังเดิมที่ชำรุด พร้อมทาสีภายในใหม่ รวมทั้งกรุผิวบางส่วนด้วยแผ่นสแตนเลส เพื่อความสะอาดและทนทาน สำหรับวัสดุประกอบ ได้ติดตั้งฝาปิดรางระบายน้ำสแตนเลสหนา 3 มม. และกรุด้านบนและด้านข้างเคา์เตอร์ด้วยสแตนเลสเช่นกัน

- งานประตูได้ซ่อมแซมและทำสีประตูไม้เดิมใหม่ พร้อมติดตั้งประตูลูมิเนียมบานเลื่อน ขนาดมาตรฐานเพิ่มเติม ส่วนงานทาสีมีการทาสีปูนเก่า (ประเภทกึ่งเงา) ทาสีฝ้าเพดาน และทาสีงานโลหะขนาดเล็ก เพื่อความสวยงามและสภาพแวดล้อมที่สะอาดเป็นระเบียบ

- ระบบสุขาภิบาล โดยเดินท่อน้ำเสียเข้าสู่ถังดักไขมันอย่างถูกต้อง และตรวจสอบระบบระบายอากาศด้วยการซ่อมแซมเครื่องดูดควันที่ชำรุด พร้อมทำความสะอาดให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

2) งานซ่อมแซมประตูลูมิเนียมโรงอาหาร

- ดำเนินการซ่อมแซมประตูลูมิเนียมทั้งในส่วนของบานเปิดและบานเลื่อน โดยประตูที่ชำรุดหรือเสื่อมสภาพจากการใช้งานถูกตรวจสอบและแก้ไขให้สามารถใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ การซ่อมแซมดังกล่าวรวมถึงการปรับตั้งบานพับ รางเลื่อน และอุปกรณ์ประกอบต่าง ๆ เพื่อให้การเปิด-ปิดเป็นไปอย่างราบรื่น แข็งแรง และปลอดภัยมากยิ่งขึ้น ส่งผลให้ประตูทั้งหมดอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานและสามารถรองรับการใช้งานในชีวิตประจำวันของนักศึกษาและบุคลากรได้อย่างเหมาะสม

3) งานซ่อมแซมขอบพื้นที่ทางเข้าโรงอาหาร

- บริเวณทางเข้าโรงอาหาร ได้ดำเนินการซ่อมแซมขอบพื้นที่เพื่อให้เกิดความเรียบร้อยและปลอดภัยในการใช้งาน โดยเริ่มจากการเตรียมพื้นที่ เคลียร์เศษวัสดุ และสกัดขอบพื้นคอนกรีตเดิมที่ชำรุดออก จากนั้นได้ทำการติดตั้งเหล็กเสริมคอนกรีตและเทพื้นปูนขอบพื้นที่ใหม่ พร้อมขัดผิวให้เรียบเสมอกัน เพื่อความสวยงามและการใช้งานที่สะดวก นอกจากนี้ยังได้ปาดมุมและเซาะร่องแยกวัสดุผิวพื้น เพื่อเพิ่มความแข็งแรง ป้องกันการแตกร้าว และยืดอายุการใช้งานของพื้นบริเวณทางเข้าให้มีความทนทานมากยิ่งขึ้น

4) งานปรับปรุงพื้นที่ลานซักล้าง

- พื้นที่ลานซักล้าง ได้มีการปรับปรุงโดยการถมพื้นและเทคอนกรีตใหม่ เพื่อปรับระดับพื้นให้ได้มาตรฐานและมีความแข็งแรงทนทานมากขึ้น การดำเนินงานดังกล่าวช่วยเพิ่มความสะอาดและความปลอดภัยในการใช้งานพื้นที่ รวมถึงช่วยให้การดูแลรักษาความสะอาด เหมาะสมกับการใช้งานในกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการซักล้างภายในโรงอาหาร

5) กำหนดให้มีมาตรการควบคุมขณะการปรับปรุง

- ต้องชำระค่าสาธารณูปการหรืออื่น ๆ เพื่ออำนวยความสะดวกก่อสร้าง เช่น ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า ค่าขยะ เป็นต้น ตามประกาศมหาวิทยาลัยฯ ที่เกี่ยวข้อง และกรณีจะต้องขอใช้น้ำประปา ไฟฟ้า จากหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัยจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่หน่วยงานนั้น ๆ กำหนด

- ระหว่างการปรับปรุงฯ ต้องจัดเตรียมบุคลากรและเครื่องมือ (เช่น ป้ายเตือนการก่อสร้าง ไฟส่องสว่าง อุปกรณ์อำนวยความสะดวกต่าง ๆ เป็นต้น) พร้อมดูแลความปลอดภัยระหว่างการปรับปรุงฯ รวมไปถึงจัดให้มีการป้องกันควบคุมด้านมลภาวะ เสียง ฝุ่น และความสะอาด ให้เหมาะสม

- หากปรากฏว่ามีความขัดแย้งระหว่างรูปแบบรายการก่อสร้าง รายการประกอบแบบ และบัญชีแสดงรายการประมาณราคา (BOQ) ให้ปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของคณะกรรมการตรวจรับพัสดุในงานจ้างก่อสร้าง ซึ่งจะพิจารณาโดยยึดประโยชน์ของทางราชการเป็นหลัก

- หากการดำเนินงานก่อสร้างก่อให้เกิดความเสียหายต่อสิ่งปลูกสร้าง ครุภัณฑ์ หรือทรัพย์สินของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่หรือของบุคคลอื่นใด ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบในการซ่อมแซมอุปกรณ์ที่ชำรุดหรือหาอุปกรณ์มาเปลี่ยนใหม่ให้ใช้งานได้ดังเดิม

- ผู้รับจ้างต้องทำความสะอาดสถานที่ปรับปรุงฯ ทั้งหมดให้แล้วเสร็จสมบูรณ์ พร้อมทั้งปรับปรุงพื้นที่ใกล้เคียงโครงการที่ได้รับผลกระทบจากการก่อสร้างทั้งหมด

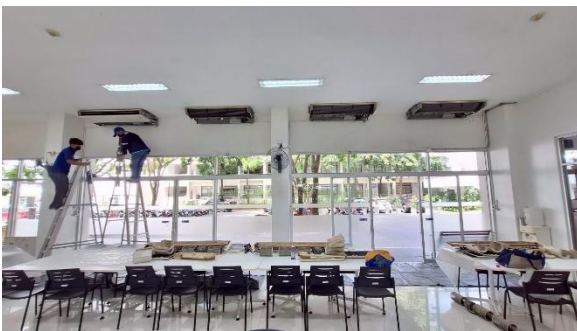
การเปรียบเทียบการดำเนินงานก่อน-หลัง

1. การทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศในโรงอาหาร

ก่อน



หลัง



2. การปรับปรุงพื้นหน้าประตูฉุกเฉิน

ก่อน



หลัง



3. การตรวจสอบและติดตั้งถังดับเพลิงให้พร้อมใช้งาน

ก่อน



หลัง



4. การปรับปรุงพื้นที่ด้านหลังร้านอาหาร

ก่อน



หลัง



5. การปรับปรุงพื้นที่ล้างภาชนะและบริเวณเตรียมวัตถุดิบประกอบอาหาร

ก่อน



หลัง



6. การปรับปรุงผนังร้านอาหาร

ก่อน



หลัง



7. การพ่นในร้านอาหาร

ก่อน



หลัง

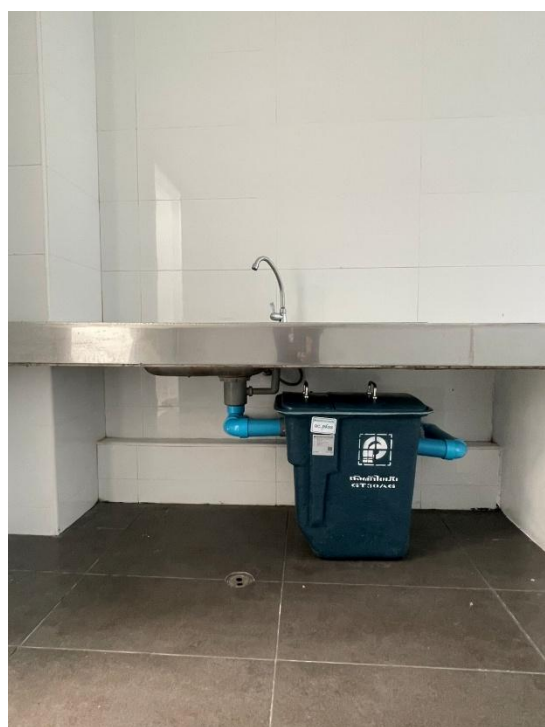


8. การติดตั้งขีมนและระบบท่อระบายให้พร้อมใช้งาน

ก่อน



หลัง



9. การปรับปรุงเครื่องดูดควัน

ก่อน



หลัง



10. การปรับปรุงพื้นที่สีเขียว

ก่อน



หลัง



11. การปรับปรุงระแนงกัน

ก่อน

หลัง



12. การสื่อสารเรื่องสิ่งแวดล้อม

