

รายงานข้อเสนอแนะและการจัดการข้อร้องเรียน/ ข้อคิดเห็นด้านสิ่งแวดล้อม

ประจำปี 2567

จำนวนเรื่องร้องเรียน 8 เรื่อง

1. เรื่องร้องเรียนด้านสิ่งแวดล้อมและระบบระบายอากาศ จำนวน 4 เรื่อง
2. เรื่องร้องเรียนด้านปริมาณอาหาร จำนวน 2 เรื่อง
3. เรื่องร้องเรียนด้านราคาอาหาร จำนวน 1 เรื่อง
4. เรื่องร้องเรียนด้านผู้ประกอบการร้านค้า จำนวน 1 เรื่อง

เรื่องร้องเรียน

1. ราคาอาหารจำหน่ายมีแนวโน้มสูงขึ้น
2. มีการลดปริมาณอาหารในแต่ละจาน
3. ปริมาณข้าวที่ได้รับมีจำนวนน้อย ส่งผลให้รับประทานแล้วไม่อิ่ม
4. การระบายอากาศที่ไม่เหมาะสม เพิ่มความเสี่ยงในการแพร่กระจายเชื้อโรค
5. ผู้จำหน่ายอาหารและผู้ให้บริการบางรายมีอาการไอหรือจาม ในขณะที่จำหน่ายอาหาร
6. ควรพิจารณาเปิดเครื่องปรับอากาศเฉพาะช่วงเวลาเที่ยงที่อากาศร้อนจัดแทน
7. ระบบระบายอากาศในโรงอาหารไม่มีประสิทธิภาพ ทำให้กลิ่นอาหารสะสมและติดเสื้อผ้าผู้ให้บริการ
8. การใช้เครื่องปรับอากาศร่วมกับพัดลมดูดอากาศไม่เหมาะสม ส่งผลให้สิ้นเปลืองพลังงานและสิ่งแวดล้อม

รายงานข้อเสนอแนะ

เพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในโรงอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ ควรดำเนินการแบบบูรณาการทั้งในด้านราคา ปริมาณอาหาร และสภาพแวดล้อม โดยเริ่มจากการควบคุมราคาจำหน่ายอาหารให้เหมาะสมกับคุณภาพและต้นทุน ผ่านการกำกับดูแลโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง หรือการอุดหนุนจากองค์กรเพื่อช่วยลดภาระค่าใช้จ่ายของผู้บริโภค พร้อมทั้งกำหนดมาตรฐานปริมาณอาหารในแต่ละจานให้เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย เช่น เพิ่มปริมาณข้าวให้เหมาะสมโดยไม่ลดคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับประเด็นด้านสุขอนามัยและสิ่งแวดล้อม ควรเร่งปรับปรุงระบบระบายอากาศให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น เช่น การติดตั้งพัดลมดูดอากาศให้ตรงจุด และใช้เครื่องปรับอากาศเฉพาะในช่วงเวลาที่อากาศร้อนจัด เพื่อลดการใช้พลังงานอย่างสิ้นเปลือง ทั้งนี้ ควรกำหนดมาตรการควบคุมสุขภาพของผู้ประกอบการและผู้ให้บริการ เช่น การสวมหน้ากากอนามัย การเว้นระยะห่าง และ

การตรวจคัดกรองเบื้องต้น โดยทั้งหมดนี้ควรดำเนินการควบคู่กับการให้ความรู้เรื่องสุขอนามัยและพฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสม เพื่อสร้างโรงอาหารที่สะอาด ปลอดภัย เป็นมิตรต่อผู้ใช้บริการและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน

รายงานการจัดการแก่ผู้บริหาร

สำนักงานมหาวิทยาลัย มีการกำหนดแผนการปรับปรุงร้านค้า ร้านอาหาร ระบบระบายอากาศตามข้อร้องเรียนของลูกค้าบุคลากร ในปีงบประมาณ 2568 ตลอดจนนัดหมายหรือผู้ประกอบการร้านค้า เรื่องปริมาณและราคาอาหาร รวมถึงแนวทางการแก้ไขปัญหาด้านกลิ่น และระบบระบายอากาศภายในโรงอาหาร เบื้องต้นมีการเพิ่มจุดติดตั้งพัดลมระบายอากาศ ภายในอาคาร การแจ้งผู้ประกอบการในการประกอบอาหารที่มีกลิ่นฉุน เพื่อลดปัญหาดังกล่าวไปพลางๆ ก่อน เนื่องจากการปรับปรุงโรงอาหารจำเป็นต้องใช้งบประมาณสูง เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว