



ประกาศมหาวิทยาลัยทักษิณ

เรื่อง นโยบายการจัดการอาหารและวัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ยั่งยืน มีจริยธรรม เพื่อการประกอบอาหารและการบริโภคอย่างมีคุณภาพและปลอดภัย มหาวิทยาลัยทักษิณ

ด้วยมหาวิทยาลัยทักษิณมุ่งมั่นขับเคลื่อนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืนของสหประชาชาติ (UN Sustainable Development Goals: SDGs) ๑๗ เป้าหมาย ผ่าน ๔ บทบาทหลักของมหาวิทยาลัย ขับเคลื่อนสู่การเป็น "มหาวิทยาลัยนวัตกรรมสังคม" (University of Social Innovation) ได้แก่ การจัดการศึกษาและการพัฒนาคน การวิจัยและพัฒนา การบริการวิชาการแก่สังคม การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เพื่อสนับสนุนการจัดการอาหารและวัตถุดิบที่มาจากแหล่งผลิตที่ยั่งยืน มีจริยธรรม เพื่อการประกอบอาหาร และการบริโภคอย่างมีคุณภาพและปลอดภัย และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยทักษิณจึงกำหนดนโยบายการจัดการอาหารและวัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ยั่งยืน มีจริยธรรม เพื่อให้ผู้ประกอบการ หน่วยงานภายใน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องใช้เป็นแนวทางปฏิบัติ เพื่อให้ทุกหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยถือปฏิบัติในแนวทางเดียวกัน อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยทักษิณ พ.ศ. ๒๕๕๑ จึงออกประกาศไว้ดังนี้

ข้อ ๑ การจัดหาวัตถุดิบอย่างยั่งยืนและมีจริยธรรม

๑.๑ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ต้องมาจากแหล่งผลิตหรือฟาร์มที่ได้รับรองมาตรฐาน Good Agricultural Practices (GAP) หรือเทียบเท่า ปราศจากการทารุณสัตว์ และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

๑.๒ อาหารทะเลและสัตว์น้ำแปรรูป ต้องมาจากแหล่งผลิตหรือการทำประมงที่ถูกต้องตามกฎหมาย ไม่ใช้แรงงานเด็ก ไม่เอารัดเอาเปรียบแรงงาน และส่งเสริมการทำประมงพื้นบ้านอย่างยั่งยืน

๑.๓ ผัก ผลไม้ และพืชเพื่อการบริโภค ต้องมาจากเกษตรกรหรือแหล่งผลิตในท้องถิ่น ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล ปลอดภัยจากสารเคมีอันตราย และส่งเสริมระบบเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรคาร์บอนต่ำ

๑.๔ การจัดซื้อจัดจ้างต้องโปร่งใส สามารถตรวจสอบได้ และให้ความสำคัญกับผู้ประกอบการที่มีแนวทาง ESG (Environmental, Social and Governance)

ข้อ ๒ ความปลอดภัยและคุณภาพอาหาร

ผู้ประกอบการต้องให้ความสำคัญเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) และดำเนินการตามหลักสุขาภิบาลอาหารในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การจัดเก็บ การปรุง จนถึงการจำหน่าย และต้องผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินคุณภาพด้านสุขาภิบาลตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๓ การอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพและระบบนิเวศ

๓.๑ หลีกเลี่ยงการใช้วัตถุดิบที่มาจากพื้นที่บุกรุกป่า หรือการผลิตที่ส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศบนบก

๓.๒ ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบจากเกษตรกรรายย่อยและแหล่งผลิตที่สนับสนุนการอนุรักษ์ดิน น้ำ และความหลากหลายทางชีวภาพ

๓.๓ รณรงค์ให้หน่วยงานและผู้ประกอบการตระหนักถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมจากห่วงโซ่อุปทานอาหาร

ข้อ ๔ การลดของเสียจากอาหาร

๔.๑ ลดเศษอาหารจากการบริโภค โดยส่งเสริมการบริโภคอย่างพอเหมาะ

๔.๒ จัดการเศษอาหารอย่างเหมาะสม นำไปใช้ประโยชน์ใหม่ เช่น การผลิตปุ๋ยอินทรีย์หรือ

พลังงานหมุนเวียน

๔.๓ จัดการน้ำมันทอดอาหารใช้แล้วอย่างปลอดภัย นำกลับมาใช้ประโยชน์ด้านพลังงาน

๔.๔ ใช้บรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้ทางชีวภาพ ลดพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียว และส่งเสริมการ

รีไซเคิล

ข้อ ๕ การติดตาม ประเมินผล และการรายงาน

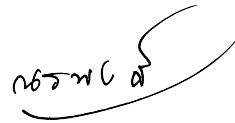
มหาวิทยาลัยจัดให้มีระบบติดตามและรายงานผลการดำเนินงานด้านต่าง ๆ โดยบันทึกข้อมูลเป็นรายปี เพื่อใช้ในการวิเคราะห์ พัฒนา และรายงานผลความยั่งยืนของมหาวิทยาลัย ดังนี้

๕.๑ การจัดหาวัตถุดิบยั่งยืน

๕.๒ การลด คัดแยก และกำจัดขยะอาหาร

๕.๓ การลดปริมาณน้ำมันทอดอาหารใช้แล้ว

ประกาศ ณ วันที่ ๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๘



(รองศาสตราจารย์ ดร.นงศ์ จิตร์นิรัตน์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยทักษิณ