Annual Report
on SDG12 Responsible Consumption and production

12.2 Operational measures

12.2.1 Does your university as a body have a policy on ethical sourcing of food and supplies?

Thaksin University has established a university-wide policy on the ethical and sustainable sourcing of food and supplies, emphasizing transparency, fairness, accountability, food safety, environmental responsibility, and sustainable procurement practices. These commitments align with Sustainable Development Goal 12 (SDG 12): Responsible Consumption and Production. In 2025, Thaksin University issued the **Announcement on the Policy for Sustainable and Ethical Sourcing of Food and Raw Materials for Quality and Safe Food Preparation and Consumption**. This policy provides a common framework for university departments, food service operators, suppliers, and other relevant stakeholders to promote responsible sourcing and sustainable food systems.

The University's approach is implemented through the following four key areas:

1) **Transparent and Fair Procurement**

Thaksin University conducts its procurement activities in accordance with the Public Procurement and Supplies Administration Act B.E. 2560 (2017), the University's 2025 policy on sustainable and ethical food sourcing, and other relevant regulations. Procurement processes are guided by the principles of value for money, transparency, efficiency, effectiveness, accountability, and fair competition. The University's ethical sourcing policy also promotes the selection of suppliers that adopt Environmental, Social, and Governance (ESG) principles. For example, Thaksin University issued a public announcement inviting external operators to participate in a competitive bidding process for leasing food vending spaces beneath Academic Building 1 at the Phatthalung Campus. This process provides opportunities for interested operators to compete under publicly announced conditions, promoting fairness, transparency, and equal access to business opportunities.

Supporting evidence:

- University announcement on competitive bidding for food vending spaces
- Thaksin University procurement and public announcements
- https://procure.tsu.ac.th/

2) Socially and Environmentally Responsible Food Sourcing

Thaksin University promotes the sourcing of safe, high-quality, and hygienically prepared food while encouraging responsible agricultural production, local sourcing, and sustainable food supply chains. Under its 2025 ethical sourcing policy, the University establishes the following principles:

- Meat and animal products: Products must originate from farms or production sources certified under Good Agricultural Practices (GAP) or equivalent standards, with attention to animal welfare and traceability.
- Seafood and aquatic products: Products must come from legal and responsible fisheries that prohibit child labor and labor exploitation while supporting sustainable small-scale fisheries.
- Vegetables, fruits, and plant-based ingredients: Priority is given to locally sourced, seasonal, and safe agricultural products, with support for organic and low-carbon farming practices.
- Environmental conservation: Sourcing should avoid products associated with forest encroachment or ecosystem degradation and support producers who conserve soil, water, and biodiversity.

In addition, the University establishes food safety and hygiene requirements for food service operators through the terms and conditions attached to its food vending space leasing announcements. These requirements include:

- Maintaining cleanliness and hygiene in food preparation and vending areas, including proper handling of food waste.
- Ensuring that food sold on campus is fresh, safe, hygienic, and not expired.
- Keeping prepared food properly covered and maintaining appropriate serving conditions.
- Cleaning food vending areas and equipment after daily operations.
- Requiring food handlers to maintain personal hygiene, wear appropriate protective clothing, including aprons and hair coverings, and undergo annual health examinations at public healthcare facilities.

These measures demonstrate the University's commitment to translating its ethical food sourcing policy into operational requirements for campus food service providers.

Supporting evidence:

- Thaksin University Announcement on the Policy for Sustainable and Ethical Sourcing of Food and Raw Materials for Quality and Safe Food Preparation and Consumption (2025). Terms and conditions for food vending space operators https://iro.tsu.ac.th/upload/menu/doc_20261022_104704.pdf

3. Environmentally Responsible Procurement and Supplies (Green Procurement)

Thaksin University promotes environmentally responsible procurement and the use of sustainable materials and supplies to reduce resource consumption, waste generation, and environmental impacts. The University encourages the use of durable, reusable, recyclable, and environmentally friendly products. These principles are also reflected in the operating conditions established for campus food and beverage vendors. For example, the University's announcements on leasing spaces for the sale of food, beverages, fruits, and desserts include specific environmental requirements:

- Prohibition of foam food containers: Food vendors are strictly prohibited from using foam packaging.
- Reduction of plastic bags: Vendors are required to minimize plastic bag consumption and prioritize biodegradable and environmentally friendly packaging materials.
- Promotion of reusable beverage containers: Beverage vendors are encouraged to use reusable glassware or other reusable cups as their primary serving containers, while paper cups are permitted only when necessary.

These requirements help integrate environmentally responsible purchasing and material use into daily campus operations, supporting waste prevention, resource efficiency, and sustainable consumption.

Supporting evidence:

- Thaksin University announcements on food and beverage vending space leasing
- https://tsu.ac.th/Files6768/1751017751_f8132bbfcd437de8_____.pdf
- https://tsu.ac.th/home/details.php?id=5520
- https://adminpt.tsu.ac.th/detail.php?aNum=20250827094959&id_list=1375
- https://tsu.ac.th/Files6768/1759717568_bca5f3b2385549f0_____.pdf

4) Promoting Supplier Responsibility and Sustainable Supply Chains

Thaksin University recognizes the importance of ethical business practices and social and environmental responsibility throughout its food and supply chains. The University's 2025 ethical sourcing policy establishes expectations for suppliers and food service operators concerning legal compliance, labor rights, consumer safety, animal welfare, environmental protection, and responsible production practices. In particular, the policy emphasizes the prevention of child labor and labor exploitation in seafood supply chains, the traceability of animal products, the promotion of local agricultural producers, and the conservation of natural resources and biodiversity. Furthermore, the University has established provisions for monitoring, evaluating, and annually reporting sustainability-related activities, including sustainable food sourcing, food waste management, and the reduction and management of used cooking oil. These provisions provide a framework for strengthening supplier accountability, monitoring progress, and continuously improving sustainable procurement practices.

Thaksin University demonstrates its institutional commitment to ethical sourcing through its 2025 university-wide policy on sustainable and ethical food sourcing, supported by public procurement regulations and operational requirements for campus food service providers. By integrating transparent procurement, responsible food sourcing, food safety standards, environmentally friendly materials, supplier responsibility, and sustainability monitoring, the University promotes ethical and sustainable consumption and production practices in alignment with SDG 12: Responsible Consumption and Production.

ประกาศมหาวิทยาลัยทักษิณ
เรื่อง นโยบายการจัดหาอาหารและวัตถุดิบจากระบบนิเวศทางน้ำอย่างยั่งยืน

ด้วยมหาวิทยาลัยทักษิณมุ่งมั่นส่งเสริมการดำเนินงานที่รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมและการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์ระบบนิเวศทางน้ำและความหลากหลายทางชีวภาพ รวมถึงการจัดหาอาหารและวัตถุดิบที่คำนึงถึงผลกระทบต่อทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน เป้าหมายที่ ๑๔ การอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากมหาสมุทร ทะเล และทรัพยากรทางทะเลอย่างยั่งยืน มหาวิทยาลัยทักษิณจึงกำหนดนโยบายให้หน่วยงาน ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ให้บริการจัดเลี้ยง และผู้จัดส่งวัตถุดิบที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ทุกหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยถือปฏิบัติในแนวทางเดียวกัน

เพื่อให้การจัดหาอาหารและวัตถุดิบจากระบบนิเวศทางน้ำสำหรับการประกอบ จำหน่าย และให้บริการอาหารภายในมหาวิทยาลัยเป็นไปอย่างยั่งยืน อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยทักษิณ พ.ศ. ๒๕๕๑ จึงออกประกาศไว้ดังนี้

๑. การจัดหาอาหารจากระบบนิเวศทางน้ำอย่างยั่งยืน

๑.๑ กำหนดให้อาหารและวัตถุดิบจากระบบนิเวศทางน้ำ ทั้งน้ำจืดและน้ำเค็ม ที่นำมาประกอบ จำหน่าย หรือให้บริการภายในมหาวิทยาลัย ต้องมาจากการจับ การเก็บเกี่ยว หรือการเพาะเลี้ยงอย่างยั่งยืน ถูกต้องตามกฎหมาย และคำนึงถึงการรักษาสมดุลของระบบนิเวศและความหลากหลายทางชีวภาพ

๑.๒ ไม่สนับสนุนการจัดซื้อหรือใช้สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากการประมงผิดกฎหมาย การใช้เครื่องมือหรือวิธีการจับที่ทำลายระบบนิเวศ ตลอดจนการจับหรือค้าสัตว์น้ำที่ฝ่าฝืนข้อกำหนดด้านการอนุรักษ์

๑.๓ ส่งเสริมการจัดซื้ออาหารและวัตถุดิบจากแหล่งที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และให้ความสำคัญกับแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านการประมงหรือการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอย่างยั่งยืน

๒. การป้องกันและลดมลพิษทางทะเล

๒.๑ ป้องกันและลดมลพิษทางทะเลทุกประเภทจากการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย โดยเฉพาะมลพิษจากกิจกรรมบนบก ครอบคลุมการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ การก่อสร้าง การเกษตร และการให้บริการต่าง ๆ เพื่อป้องกันมิให้สารมลพิษเข้าสู่แหล่งน้ำและไหลลงสู่ทะเล

๒.๒ จัดการน้ำเสียให้ผ่านการบำบัดและมีคุณภาพตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้องก่อนระบายออกสู่สิ่งแวดล้อม รวมทั้งลดการปล่อยสารอินทรีย์ ไนโตรเจน และฟอสฟอรัสที่ก่อให้เกิดการสะสมธาตุอาหารส่วนเกินในแหล่งน้ำ

ประกาศ ณ วันที่ ๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(รองศาสตราจารย์ ดร.ณฐพงศ์ จิตรนิรัตน์)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยทักษิณ

Figure 1 Policy for Sustainable and Ethical Sourcing of Food and Raw Materials for Quality and Safe Food Preparation and Consumption (2025)

Source: https://iro.tsu.ac.th/upload/menu/doc_20261022_104835.pdf