

แนวปฏิบัติด้านแหล่งที่มาของอาหาร การประกอบอาหาร การจัดหา และการใช้วัตถุดิบ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อการสรรหาแหล่งอาหารที่ได้มาตรฐาน การประกอบอาหารที่ปราศจากสิ่งเจือปนในทุกขั้นตอน เพื่อประโยชน์ของผู้บริโภค
- 1.2 เพื่อเป็นแนวทางในการจัดหาแหล่งวัตถุดิบ และการใช้วัตถุดิบที่ได้คุณภาพปราศจากสารปนเปื้อน เชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก ที่จะก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

- 2.1 ฝ่ายห้องปฏิบัติการ/ฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์รับผิดชอบในการควบคุมและการจัดซื้อ-จัดจ้าง สรรหาวัตถุดิบ
- 2.2 ฝ่ายห้องปฏิบัติการ/ฝ่ายควบคุมคุณภาพรับผิดชอบในการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหาร
- 2.3 ฝ่ายห้องปฏิบัติการ/ฝ่ายคลังวัตถุดิบและคลังบรรจุภัณฑ์

3. แหล่งที่มาของอาหาร การจัดหา และการใช้วัตถุดิบ

- 3.1 หน่วยงานที่รับผิดชอบด้านการจัดซื้ออาหารจะต้องจัดหาวัตถุดิบจากแหล่งที่มาที่ได้มาตรฐาน และถูกสุขลักษณะ เพื่อมิให้ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค ซึ่งแสดงถึงมาตรฐานในการประกอบอาหาร และการใช้วัตถุดิบที่สะอาด ปลอดภัย ภายใต้แนวปฏิบัติของกระทรวงสาธารณสุข
- 3.2 ส่งเสริมการลงนามความร่วมมือกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการเป็นผู้จัดหาวัตถุดิบ (Supplier) ที่ได้มาตรฐาน หลีกเลี่ยงวัตถุดิบที่สิ่งเจือปนในทุกขั้นตอน เช่น การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่งเพื่อมิให้ส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค
- 3.3 พื้นบริเวณที่ใช้เตรียมอาหาร ประกอบอาหาร หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย
- 3.4 บริเวณที่ประกอบอาหารจะต้องมีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ และในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด
- 3.5 มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ประกอบหรือปรุงอาหาร และต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

- 3.6 อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาดและปลอดภัย
ต่อผู้บริโภค
- 3.7 อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิดไม่วางบนพื้น
หรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน
- 3.8 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิด
สนิท เครื่องปรุงรสต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม
- 3.9 อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ใน
กระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐาน
- 3.10 ส่งเสริมการมีจิตบริการ (Service Mind) ที่ดีในการให้บริการด้านอาหารแก่ผู้ใช้บริการด้วย
ความเอาใจใส่และเป็นไปตามมาตรฐานการให้บริการด้วยแหล่งที่มาของอาหารที่มีความสด
สะอาดและปลอดภัย รวมถึงการปรุงอาหารที่มีคุณภาพและถูกสุขลักษณะให้แก่ผู้บริโภค
- 3.11 ถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารเพื่อสุขภาพ ศาสตร์อาหารชลอวัย ตามความเชี่ยวชาญของ
มหาวิทยาลัยให้กับคู่สัญญาลงนามความร่วมมือในการจัดทำวัตถุดิบ (Sub-contract) หรือ ผู้มี
ส่วนได้ส่วนเสีย และสาธารณชน ให้เกิดความรู้ ความเข้าใจในการประกอบอาหารและการ
เลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ
- 3.12 ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรค
ผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น และต้องรักษาความ
สะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการ
ปนเปื้อนสู่อาหารได้