**งานบริการและสวัสดิการนักศึกษา (รับผิดชอบ โรงอาหารเทิดกสิกร และตลาด MJU Night Market )**

งานบริการและสวัสดิการนักศึกษา ดูแลกำกับพื้นที่อาคารเทิดกสิกร (โรงอาหารเทิดกสิกร) เป็นโรงอาหารแห่งหนึ่งภายในมหาวิทยาลัย ตั้งอยู่บริเวณตรงกันข้ามหอพักนักศึกษามหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นหอพักที่มีนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่พักอาศัยอยู่ตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่กำหนดไว้ให้นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ต้องอยู่ในหอพักเป็นระยะเวลา 1 ปีการศึกษา และอาคารสำนักงานที่อยู่ใกล้บริเวณอาคารเทิดกสิกร เป็นส่วนใหญ่ที่บุคลากรและนักศึกษาในหอพัก เข้ามาใช้บริการโรงอาหาร ซึ่งมีบริการอาหารหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทานรวมร้านประเภทเครื่องดื่มชนิดน้ำต่างๆ ร้านตัดผมชาย/หญิง ร้านบริการถ่ายเอกสาร เป็นต้น ภายในอาคารโรงอาหาเทิดกสิกร มีร้านค้าที่จำหน่ายอาหารอยู่ 31ร้าน และมีตลาด MJU Night Market จำนวน 20 ร้าน เพื่อให้บริการแก่นักศึกษาและบุคลากร ที่ถูกสุขอนามัย สะอาดปลอดภัย สามารถเลือกรับประทานอาหารได้หลากหลายชนิดให้เลือกตามความต้องการ ทั้งกลางวันและกลางคืน ในราคาที่เหมาะสมกับนักศึกษา

การกำกับดูแลร้านอาหารทุกร้านในอาคารเทิดกสิกร โดยการตรวจคุณภาพอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานหลักสุขาภิบาลอาหาร เป็นประจำทุกเดือน และมีการสุ่มตรวจสารพิษตกค้างในผักทุกร้านค้า มาควบคุมกำกับร้านค้าผู้ประกอบทั้งหมดในอาคารเทิดกสิกร

โดยมีสถิติจากผลการสรุปการตรวจหลักสุขาภิบาลอาหารแต่ละเดือน จากคณะกรรมการดำเนินงานพัฒนาโรงอาหารเทิดกสิกร โดยอ้างอิงจากเกณฑ์มาตรฐานหลักสุขาภิบาลอาหาร 15 ข้อ

**ผลการประเมินตรวจร้านค้า ตลาด MJU Niaght Market ผ่านตามเกณฑ์หลักสุขาภิบาล 15 ข้อ จำนวน 20 ร้าน ประจำปี 2562**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์กำหนดหลักสุขาภิบาลอาหาร** | **1.**  **ร้านวาฟเฟิล ของหวาน** | **2.ร้านผลไม้** | **3.**  **ร้าน**  **สัมตำ** | **4.**  **ร้านผลไม้** | **5. ร้านนมปั่น** | **6.ร้านผัดไทย/น้ำอัดลม** | **7.ร้านสุกี้** | **8.ร้านลูกชิ้น** | **9.ร้านของทอด** | **10.ร้านซุปกระดูก/หม่าล่า** | **11.ร้านข้าวยำ/ลาบ** | **12ร้าน.ข้าวไก่ทอด** | **13.ร้านข้าวมันไก่/ไข่ครก** | **14**  **ร้าน**  **ลูกชิ้นปิ้ง** | **15.**  **ร้านข้าวหมูทอด** | 16.ร้านข้าวไข่เจียว |
| 1. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุงอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบและเป็นสันดส่วน | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / |
| 2.ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และทำบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / |
| 3.ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มี อย. หรือ มอก. | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / |
| 4.อาหารสดต้องล้างสะอาดก่อนน้ำมาปรุง หรือ เก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณภูมิที่ไม่อุณภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / |
| 5.อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะทีมีฝาปกปิด วางสูงจากพื้น 60 ซม. | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / |
| 6.น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม. | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / |
| 7.ล้างภาชนะด้วยน้ำภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้าง ด้วยน้ำไหน และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงวางพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / |
| 8.เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตวสุกกับดิบ ผัก ผลไม้ | / | / | / | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9. ช้อน ส้อม ตะเกียบวางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60ฒ. | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / |
| 10.มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดอ้วยวิธีถูกหลักสุขาภิบาล | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / |
| 11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือ และสบู่ใช้ตลอดเวลา | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / |
| 12.ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / |
| 13.ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / |
| 14.ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลักเลี่ยงการปฎิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / |
| 15.ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฎิบัติงานกว่าจะรักษาให้หายขาด | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / |

**ผลการประเมินตรวจร้านค้า ตลาด MJU Niaght Market จำนวน 20 ร้าน ประจำปี 2562**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เกณฑ์กำหนดหลักสุขาภิบาลอาหาร** | **17.**  **ร้านผัดไทย น้ำอัดลม** | **18.**  **ร้านสุกี๊** | **19.**  **ร้านลูกชิ้นทอด** | **20.**  **ร้านของทอด** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุงอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบและเป็นสันดส่วน | / | / | / | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และทำบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | / | / | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มี อย. หรือ มอก. | / | / | / | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.อาหารสดต้องล้างสะอาดก่อนน้ำมาปรุง หรือ เก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณภูมิที่ไม่อุณภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส | / | / | / | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะทีมีฝาปกปิด วางสูงจากพื้น 60 ซม. | / | / | / | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6.น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม. | / | / | / | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.ล้างภาชนะด้วยน้ำภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้าง ด้วยน้ำไหน และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงวางพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | / | / | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8.เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตวสุกกับดิบ ผัก ผลไม้ | / | / | / | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9. ช้อน ส้อม ตะเกียบวางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60ฒ. | / | / | / | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10.มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดอ้วยวิธีถูกหลักสุขาภิบาล | / | / | / | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือ และสบู่ใช้ตลอดเวลา | / | / | / | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12.ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม | / | / | / | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13.ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด | / | / | / | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14.ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลักเลี่ยงการปฎิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร | / | / | / | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15.ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฎิบัติงานกว่าจะรักษาให้หายขาด | / | / | / | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |