

## งานบริการและสวัสดิการนักศึกษา (รับผิดชอบ โรงอาหารเทิดกสิกร และตลาด MJU Night Market )

งานบริการและสวัสดิการนักศึกษา ดูแลกำกับพื้นที่อาคารเทิดกสิกร (โรงอาหารเทิดกสิกร) เป็นโรงอาหารแห่งหนึ่งภายในมหาวิทยาลัย ตั้งอยู่บริเวณตรงกันข้ามหอพักนักศึกษามหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นหอพักที่มีนักศึกษาชั้นปีที่ ๑ ที่พักอาศัยอยู่ตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่กำหนดไว้ให้นักศึกษาชั้นปีที่ ๑ ต้องอยู่ในหอพักเป็นระยะเวลา ๑ ปีการศึกษา และอาคารสำนักงานที่อยู่ใกล้บริเวณอาคารเทิดกสิกร เป็นส่วนใหญ่ที่บุคลากรและนักศึกษาในหอพัก เข้ามาใช้บริการโรงอาหาร ซึ่งมีบริการอาหารหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทานรวมร้านประเภทเครื่องดื่มชนิดน้ำต่างๆ ร้านตัดผมชาย/หญิง ร้านบริการถ่ายเอกสาร เป็นต้น ภายในอาคารโรงอาหารเทิดกสิกร มีร้านค้าที่จำหน่ายอาหารอยู่ ๓๑ ร้าน และมีตลาด MJU Night Market จำนวน ๒๐ ร้าน เพื่อให้บริการแก่นักศึกษาและบุคลากร ที่ถูกสุขอนามัย สะอาดปลอดภัย สามารถเลือกรับประทานอาหารได้หลากหลายชนิดให้เลือกตามความต้องการ ทั้งกลางวันและกลางคืน ในราคาที่เหมาะสมกับนักศึกษา

การกำกับดูแลร้านอาหารทุกร้านในอาคารเทิดกสิกร โดยการตรวจคุณภาพอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานหลักสุขาภิบาลอาหารเป็นประจำทุกเดือน และมีการสุ่มตรวจสอบพิชิตก้างในผักทุกร้านค้า มาควบคุมกำกับร้านค้าผู้ประกอบการทั้งหมดในอาคารเทิดกสิกร

โดยมีสถิติจากผลการสรุปการตรวจหลักสุขาภิบาลอาหารแต่ละเดือน จากคณะกรรมการดำเนินงานพัฒนาโรงอาหารเทิดกสิกร โดยอ้างอิงจากเกณฑ์มาตรฐานหลักสุขาภิบาลอาหาร ๑๕ ข้อ



ผลการประเมินตรวจร้านค้า ตลาด MJU Night Market จำนวน ๒๐ ร้าน ประจำปี ๒๕๖๒

เกณฑ์กำหนดหลักสุขภาพอาหาร	๑๗. ร้านผัด ไทย น้ำอิตลม	๑๘. ร้านสุกี้	๑๙. ร้าน ลูกชิ้น ทอด	๒๐. ร้านของทอด																
๑. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุงอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบและเป็นสัดส่วน	/	/	/	/																
๒. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และทำบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	/	/	/	/																
๓. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มี อย. หรือ มอก.	/	/	/	/																
๔. อาหารสดต้องล้างสะอาดก่อนนำมาปรุง หรือ เก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๗.๒ องศาเซลเซียส	/	/	/	/																
๕. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่มีฝาปิด วางสูงจากพื้น ๖๐ ซม.	/	/	/	/																
๖. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับสำหรับคีบ หรือตัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ ซม.	/	/	/	/																
๗. ล้างภาชนะด้วยน้ำภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้าง ด้วยน้ำเอน และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงวางพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	/	/	/	/																
๘. เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุกกับดิบ ผัก ผลไม้	/	/	/	/																
๙. ซ้อน ส้อม ตะเกียบวางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	/	/	/	/																
๑๐. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีถูกหลักสุขภาพ	/	/	/	/																
๑๑. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือ และสบู่ใช้ตลอดเวลา	/	/	/	/																
๑๒. ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเนื้ทคลุมผม	/	/	/	/																
๑๓. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด	/	/	/	/																
๑๔. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	/	/	/	/																
๑๕. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานกว่าจะรักษาให้หายขาด	/	/	/	/																