

**แบบคำร้องขออนุญาตจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ**  
**ในโครงการร้านต้นแบบอาหารเพื่อสุขภาพ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร**

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. 25.....

ติดรูป  
1 นิ้ว

เรื่อง ขออนุญาตจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

เรียน ประธานคณะกรรมการดำเนินการ โครงการร้านต้นแบบอาหารเพื่อสุขภาพ คณะเภสัชศาสตร์

ข้าพเจ้า นาย/นาง/นางสาว.....อาชีพ.....อายุ.....ปี  
ปัจจุบันอยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....มีประสบการณ์ในการจำหน่าย  
อาหารที่.....มาแล้ว.....ปี โดยทำหน้าที่.....  
มีความประสงค์ขออนุญาตจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ ในโครงการร้านต้นแบบอาหารเพื่อสุขภาพ คณะเภสัช  
ศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ณ โรงอาหารสระแก้ว

โดยจะจำหน่ายอาหาร ..... ชนิด ในแต่ละวัน และตัวอย่างรายการอาหารใน 1 วัน ได้แก่

.....  
.....  
.....

ราคาที่คาดว่าจะจำหน่าย ตัวอย่างเช่น อาหารราคกับข้าว 2 ชนิด .....

มีผู้ช่วยประกอบกิจการ จำนวน ..... คน คือ

1 ..... 2 .....  
3 ..... 4 .....  
5 ..... 6 .....

ข้าพเจ้ายินยอมปฏิบัติตามระเบียบและข้อปฏิบัติต่าง ๆ ของคณะกรรมการฯ ดังประกาศแนบท้ายทุกประการ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

ลงชื่อ.....

(นาย/นาง/นางสาว.....)

ขอให้ผู้สมัครนำอาหาร 2 ชนิดที่ท่านปรุ่เอง มาให้คณะกรรมการฯพิจารณาในวันเสาร์ที่ 2 พฤษภาคม 2552 เวลา  
บ่ายโมงครึ่ง ณ คณะเภสัชศาสตร์

**ประกาศคณะกรรมการดำเนินการโครงการร้านต้นแบบอาหารเพื่อสุขภาพ คณะเภสัชศาสตร์**  
**เรื่อง ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการจัดบริการจำหน่ายอาหาร**

ด้วยเครือข่ายเภสัชศาสตร์สร้างเสริมสุขภาพ (คภ. สสส.) คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้เล็งเห็นว่า มหาวิทยาลัยศิลปากรเป็นหน่วยงานที่มีนักศึกษาและบุคลากรจำนวนมาก และเป็นสถาบันการศึกษาระดับสูง จึงน่าจะเป็นผู้นำในการสร้างเสริมสุขภาพ ด้วยการเริ่มต้นให้มีการสร้างเสริมสุขภาพแก่นักศึกษาและบุคลากร ผ่านการจัดให้มีทางเลือกของอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลิตจากผักปลอดสารพิษ ด้วยกรรมวิธีที่ถูกสุขลักษณะ เว้นแต่ในกรณีที่หาผักปลอดสารพิษได้ยาก ก็จะมีกรรมวิธีในการลดการปนเปื้อน ในการนี้ทางประธานคณะกรรมการ คภ. สสส. คณะเภสัชศาสตร์ ได้มอบหมายให้คณะกรรมการดำเนินการโครงการร้านต้นแบบอาหารเพื่อสุขภาพ คณะเภสัชศาสตร์ จัดหาร้านค้าต้นแบบในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ ภายใต้เงื่อนไขและมาตรฐานที่กำหนดและมีการติดตามตรวจสอบการดำเนินการ รวมทั้งตรวจสอบการปนเปื้อน และจัดขยายให้ครอบคลุมประเภทของวัตถุดิบอาหารมากขึ้นในระยะยาว

เพื่อให้การดำเนินการควบคุมการจัดจำหน่ายอาหารในโครงการร้านต้นแบบอาหารเพื่อสุขภาพ คณะเภสัชศาสตร์ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและเกิดประโยชน์สูงสุด คณะกรรมการดำเนินการโครงการร้านต้นแบบอาหารเพื่อสุขภาพ คณะเภสัชศาสตร์ จึงขอแจ้งให้ทราบและถือปฏิบัติ ดังนี้

1. **ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการจัดบริการจำหน่ายอาหารเครื่องดื่ม ตามประกาศกองกิจการนักศึกษา มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ ดังต่อไปนี้**
  - 1) ห้ามใช้ผงชูรสประกอบอาหาร
  - 2) ห้ามใช้โฟมบรรจุอาหาร
  - 3) ผู้สัมผัสอาหารทุกคน ต้องสวมหมวกและผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีสุภาพ และมีอุปกรณ์ช่วยหยิบจับอาหาร เช่น คีม ถังมือ ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องไม่ไว้เล็บยาว ไม่ทาเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับ เช่น แหวน กำไล
  - 4) ผู้ประกอบการร้านค้าทุกรายต้องปิดป้ายชื่อ - ชื่อสกุล และรูปถ่ายของผู้ได้รับอนุญาตให้ประกอบการร้านค้าและผู้สัมผัสอาหารทุกคน ไว้หน้าร้านให้ชัดเจน
  - 5) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการตรวจสุขภาพแล้ว และต้องติดบัตร "ผู้ผ่านการตรวจสุขภาพ" ทุกคน (ผู้ไม่ตรวจสุขภาพจะไม่มีบัตร)
  - 6) ผู้ประกอบการร้านค้าทุกรายต้องปิดป้ายแสดงราคาอาหารเครื่องดื่มที่จัดจำหน่ายให้เห็นได้อย่างชัดเจน และต้องจำหน่ายไม่เกินราคาที่แจ้งไว้
  - 7) เครื่องปรุงอาหารหรือเครื่องดื่ม เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำดื่ม น้ำปรุงสำเร็จ ฯลฯ รวมทั้งภาชนะใส่อาหารควรเลือกชนิดขาวล้วนหรือสีอ่อนไม่มีลวดลาย ต้องมีคุณภาพได้มาตรฐานไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค
  - 8) การหยุดจำหน่ายอาหารเครื่องดื่ม อนุญาตให้ร้านค้าหยุดจำหน่ายได้ไม่เกิน 10 วันต่อภาคการศึกษา โดยแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ให้คณะกรรมการฯ ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน ในกรณีที่ผู้ประกอบการที่มีเหตุผลสุดวิสัยและจำเป็น เช่น ประสบอุบัติเหตุหรือเหตุฉุกเฉิน คณะกรรมการฯ จะพิจารณาเหตุผลความจำเป็นเพื่อให้หยุดจำหน่ายเป็นราย ๆ ไป

- 9) ผู้ประกอบการร้านค้าและผู้สัมผัสอาหารทุกคน ต้องผ่านการตรวจสุขภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน และต้องได้รับการรับรองว่าไม่เป็นโรคฉี่หนู วัณโรค ไข้หวัดใหญ่ และพยาธิ ในกรณีที่ตรวจโรคแล้วพบว่า มีโรคที่มีผลต่อการเผยแพร่เชื้อโรค จะไม่ได้รับอนุญาตให้จำหน่าย คณะกรรมการฯ จะเรียกร้านค้าสำรองเข้าจำหน่ายแทนและผลการพิจารณาของคณะกรรมการฯ ให้ถือเป็นที่สุด
- 10) การชำระเงินค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าและเงินบริจาคเพื่อปรับปรุงโรงอาหารของมหาวิทยาลัย ให้ร้านค้าทุกร้าน ชำระเงินตามอัตรา ดังนี้
  - 10.1) ผู้ประกอบการร้านค้าต้องชำระค่าน้ำและค่าไฟฟ้าตามที่ใช้จ่ายจริง โดยคำนวณจากมิเตอร์ของแต่ละร้านในแต่ละเดือน ตามที่มหาวิทยาลัยเรียกเก็บและชำระเงินบริจาคตามที่กำหนดไว้ในสัญญา (15,000 บาท ต่อภาคการศึกษา จ่ายโดยตรงกับทางมหาวิทยาลัย)
  - 10.2) ร้านค้าที่ไม่ได้ติดตั้งมิเตอร์น้ำและไฟฟ้า ให้ชำระค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ในลักษณะเหมาจ่าย ทุกร้านในแต่ละเดือน ตามที่มหาวิทยาลัยเรียกเก็บ
- 11) การต่อเติมโครงสร้างหรือสิ่งของใด ๆ ต้องขออนุญาตต่อคณะกรรมการฯ และทางมหาวิทยาลัยเป็นลายลักษณ์อักษร เมื่อได้รับอนุญาตแล้ว จึงจะดำเนินการได้ **ทั้งนี้ทรัพย์สินทั้งหมดที่ต่อเติม ถือเป็นสมบัติของมหาวิทยาลัย**
- 12) หากมีผู้ร้องเรียนเรื่องอื่น ๆ จากผู้ใช้บริการหรือผู้ประกอบการร้านค้าด้วยกัน เช่น กล่าวหาว่าไม่สุภาพ บริการไม่เป็นไปด้วยดี ทะเลาะกันในหมู่ผู้ประกอบการค้าหรือกระทำการอื่นในลักษณะเดียวกับข้างต้น คณะกรรมการฯ และมหาวิทยาลัย มีอำนาจทำการสอบสวน หากพบว่าได้กระทำความผิดจริงตามข้อร้องเรียนนั้น ๆ จะลงโทษผู้กระทำความผิดตามสมควรแก่กรณี
- 13) อนุญาตให้ผู้ประกอบการร้านค้าจำหน่ายอาหารได้ ตั้งแต่เวลา 06.00 - 22.00 น. ในบริเวณพื้นที่ที่กำหนดไว้เท่านั้น
- 14) ผู้ประกอบการร้านค้าและผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องเข้ารับการอบรมสุขาภิบาลอาหารตามที่คณะกรรมการฯ และมหาวิทยาลัยจัดให้
- 15) ผู้ประกอบการร้านค้าและผู้ช่วยในร้านทุกคน ต้องยื่นสำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านต่อมหาวิทยาลัย ทั้งนี้เจ้าของร้านค้าต้องรับผิดชอบความประพฤติของผู้ช่วยทุกคน หากก่อให้เกิดความเสียหายต่อส่วนรวม
- 16) ผู้ประกอบการร้านค้าทุกราย ต้องตัดไขมันในบ่อดักไขมันด้านหลังร้านค้าเป็นประจำทุกวัน เพื่อป้องกันบ่อดักไขมันอุดตัน
- 17) กรณีบุคคลในร้านเจ็บ ป่วย เช่น ไอ จาม ท้องเสีย เป็นแผลเรื้อรัง ต้องหยุดพักรักษาตัว จนกว่าจะหาย
- 18) การรักษาความสะอาดและอุปกรณ์ที่ใช้ ขอความร่วมมือจากผู้ประกอบการปฏิบัติดังนี้
  - 18.1) มีหม้อต้มน้ำร้อนสำหรับลวกช้อน - ส้อม - ตะเกียบ
  - 18.2) จัดให้มีตู้ใส่อาหารหรือพลาสติกใสคลุมอาหารที่วางจำหน่าย รวมทั้งจาน - ชาม - ช้อน - ส้อม - ตะเกียบ - หลอด - เครื่องปรุง ฯลฯ เพื่อป้องกันแมลงวันตอมหรือฝุ่นละอองปลิวลงในอาหารหรืออุปกรณ์ดังกล่าว

- 18.3) กระทบยืม หอม พริก มะนาว ขิง ถั่วลิสง ส้มมะขาม ผักและผลไม้ต้องสะอาด ใหม่ สด และอยู่ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด
- 18.4) เศษอาหารและเศษวัสดุจากการประกอบอาหารที่จะนำไปทิ้งลงถังขยะ ต้องรวบรวมใส่ ถูพลาสติกดำมัดปากถุงให้เรียบร้อย แล้วจึงนำไปทิ้งลงในถังขยะ ตามที่มหาวิทยาลัยจัดไว้ ให้ ไม่ควรวางขยะกองไว้นอกถัง
- 18.5) ไม่ทิ้งเศษอาหารและวัสดุ เช่น เศษผัก เปลือกผลไม้และหลอดพลาสติก ลงในท่อระบายน้ำ
- 18.6) ไม่เทน้ำเสียจากการล้างภาชนะ ล้างผักและอื่น ๆ ลงในสถานที่ไม่ได้กำหนดไว้

2. **ข้อปฏิบัติเพิ่มเติม ตามมติของคณะกรรมการดำเนินการโครงการรื้อต้นแบบอาหารเพื่อสุขภาพ คณะเภสัชศาสตร์ ดังต่อไปนี้**

- 1) ผลิตอาหารจากผักปลอดสารพิษ วันแต่ในกรณีที่มีเหตุสุดวิสัย ทั้งนี้โดยได้รับอนุญาตจาก คณะกรรมการดำเนินการก่อนเท่านั้น
  - 2) ภาชนะสะอาด และปลอดภัย (ใช้ภาชนะกระเบื้อง ไม่ใช่พลาสติก หรือเมลามีน)
  - 3) รายการอาหารในแต่ละวัน ต้องมีอาหารที่หลากหลาย โดยมีอาหารประเภทมังสวิรัต ไข่ หมู และปลา นอกจากนี้จะต้องมีข้าวกล้อง ชุป และสลัด ทุกวัน
  - 4) บันทึกแหล่งที่มาของผักปลอดสารพิษ
  - 5) ให้ความร่วมมือในการประเมินร้านค้าและตรวจสอบการปนเปื้อนโดยทีมงานคณะเภสัชศาสตร์
  - 6) ผู้ประกอบการ ต้องจำหน่ายอาหารเครื่องดื่มตามราคาที่คุณภาพกำหนด
  - 7) จัดทำป้ายร้านอาหารต้นแบบตามที่คณะเภสัชศาสตร์ระบุ
  - 8) ร่วมเผยแพร่ความรู้ เพื่อขยายโอกาสร้านอาหารต้นแบบ เมื่อคณะเภสัชศาสตร์ต้องการ
  - 9) สามารถเริ่มดำเนินการได้ภายในปลายเดือนพฤษภาคมนี้
3. **ร้านค้าใดไม่ปฏิบัติตามข้อปฏิบัติดังกล่าวข้างต้น คณะกรรมการฯ มีสิทธิดำเนินการลงโทษร้านค้า ดังนี้**
- 1) ตักเตือน
  - 2) ปรับวันละ 50 บาท โดยทางมหาวิทยาลัย
  - 3) ปรับและให้หยุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชั่วคราว
  - 4) ยกเลิกสัญญา

จึงประกาศให้ทราบทั่วกันและถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัด

ประกาศ ณ วันที่ 28 เมษายน พ.ศ. 2552

(ภญ. ผศ. ดร. วันดี ญาณไพศาล)

ประธานคณะกรรมการดำเนินการโครงการรื้อต้นแบบอาหารเพื่อสุขภาพ คณะเภสัชศาสตร์