



## ประกาศมหาวิทยาลัยพะเยา

### เรื่อง แนวปฏิบัติการพิจารณาต่อสัญญาการใช้พื้นที่ ภายในมหาวิทยาลัยพะเยา สำหรับผู้ประกอบการประเภทที่ ๑ และประเภทที่ ๒

ด้วยมหาวิทยาลัยพะเยา กองทรัพย์สิน ได้จัดทำแนวปฏิบัติการพิจารณาต่อสัญญาการใช้พื้นที่ ภายในมหาวิทยาลัยพะเยา สำหรับผู้ประกอบการประเภทที่ ๑ และประเภทที่ ๒ เพื่อใช้เป็นแนวปฏิบัติในการดำเนินการ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

**ข้อ ๑** ให้มีคณะกรรมการประเมินการพิจารณาต่อสัญญาการใช้พื้นที่ฯ เพื่อประเมินผลการพิจารณาต่อสัญญาการใช้พื้นที่ฯ กับผู้ประกอบการประเภทที่ ๑ และประเภทที่ ๒ โดยมีองค์ประกอบดังนี้

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| (๑) คณบดีคณะสาธารณสุขศาสตร์หรือผู้ที่คณบดีมอบหมาย                                | เป็น ประธานกรรมการ       |
| (๒) ผู้อำนวยการกองทรัพย์สิน  | เป็น กรรมการ             |
| (๓) หัวหน้างานปฐมภูมิและสร้างเสริมสุขภาพ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยพะเยา               | เป็น กรรมการ             |
| (๔) บุคลากรที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน | เป็น กรรมการ             |
| (๕) หัวหน้างานบริหารพื้นที่ กองทรัพย์สิน   | เป็น กรรมการและเลขานุการ |
| (๖) ผู้ปฏิบัติงานภายในกองทรัพย์สิน   | เป็น ผู้ช่วยเลขานุการ    |

**ข้อ ๒** หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการพิจารณาต่อสัญญาการใช้พื้นที่ ภายในมหาวิทยาลัยพะเยา สำหรับผู้ประกอบการประเภทที่ ๑ และประเภทที่ ๒ ดังนี้

- (๑) ต้องปฏิบัติตามสัญญาการใช้พื้นที่ ภายในมหาวิทยาลัยพะเยา และให้รวมถึงระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ คำสั่งอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้อย่างเคร่งครัด
- (๒) สถานที่ประกอบการอยู่ในสภาพเป็นระเบียบเรียบร้อย สะอาด ไม่สกปรกรกรุงรัง เป็นที่น่ารังเกียจแก่ผู้พบเห็น และภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้มีความสะอาด วางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด โดยให้วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และต้องไม่พบสัตว์นำโรคในสถานที่ประกอบการ

(๓) สถานที่...

(๓) สถานที่ประกอบการมีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้งานได้ดี

(๔) ผู้ประกอบการและหรือบริวารที่เข้ามาจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่ม ต้องแต่งกายด้วยเสื้อผ้าสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็ตตาข่ายคลุมผม ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่สวมเครื่องประดับต่าง ๆ ขณะปฏิบัติงาน เช่น ต่างหูแหวน สร้อยคอ นาฬิกา และไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

(๕) ในการประกอบอาหาร ผู้ประกอบการไม่ใช้ผงชูรส ไขมันทรานส์ เกินมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด และไม่ใช้เครื่องปรุงต่าง ๆ ที่ไม่ได้รับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และไม่ใช้สารพิษหรือสีที่มีใช้สีผสมอาหารหรือปรุงแต่งอาหาร

(๖) อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาประกอบอาหาร

(๗) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว และต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง รวมถึงต้องล้างถังก่อนบรรจุน้ำแข็งเป็นประจำสม่ำเสมอ

(๘) ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้มีความสะอาด วางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด โดยให้วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

(๙) มีการจัดเก็บขยะมูลฝอยใส่ถุงขยะสีดำที่ปิดมิดชิด เพื่อมิให้ส่งกลิ่นเหม็นรบกวนและเป็นแหล่งกำเนิดเชื้อโรคหรือแมลงอันเป็นที่น่ารังเกียจ และนำขยะไปทิ้งในที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด ยกเว้นเศษไขมัน เศษกากอาหารต่าง ๆ ให้รวบรวมใส่ถังบรรจุที่ปิดสนิท โดยจะต้องนำไปทิ้งภายนอกมหาวิทยาลัย

(๑๐) ต้องมีป้ายบอกรายการอาหารและราคาระบุไว้ให้เห็นอย่างชัดเจน และจำหน่ายในราคาที่ไม่เกินราคาที่กำหนดไว้

(๑๑) ต้องมีตู้กระจกกันฝุ่น/แมลง หรือฝาปิดภาชนะใส่อาหารมิดชิด

(๑๒) ผู้ประกอบการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และบริการด้วยความสุภาพ

(๑๓) รสชาติอาหารดีได้มาตรฐาน

(๑๔) ปริมาณอาหารมีความเหมาะสมกับราคา

### ข้อ ๓ วิธีการเข้ารับการศึกษา

(๑) ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์ต่อสัญญา ให้ยื่นความประสงค์ต่อสัญญาการใช้พื้นที่ ภายในมหาวิทยาลัยพะเยา ตามแบบฟอร์มแจ้งความประสงค์ต่อสัญญาการใช้พื้นที่ ภายในมหาวิทยาลัยพะเยา สำหรับผู้ประกอบการประเภทที่ ๑ และประเภทที่ ๒ พร้อมหลักฐาน ภายใน

ระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดต่อกองทรัพย์สิน งานบริหารพื้นที่ เพื่อตรวจสอบเอกสาร โดยผู้ประกอบการต้องยื่นแบบฟอร์มแจ้งความประสงค์ต่อสัญญา พร้อมหลักฐาน ดังนี้

- (๑.๑) สำเนาสัญญาการใช้พื้นที่ ภายในมหาวิทยาลัยพะเยา
- (๑.๒) สำเนาบัตรประชาชน
- (๑.๓) สำเนาทะเบียนบ้าน
- (๑.๔) ใบรับรองแพทย์ผู้สัมผัสอาหาร ออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน
- (๑.๕) ใบรับรองผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์มได้ที่ [www.pd.up.ac.th](http://www.pd.up.ac.th) หัวข้อ การให้บริการดาวน์โหลดแบบฟอร์ม: แบบฟอร์มแจ้งความประสงค์ต่อสัญญาการใช้พื้นที่ ภายในมหาวิทยาลัยพะเยา สำหรับผู้ประกอบการประเภทที่ ๑ หากขาดเอกสารอย่างใดอย่างหนึ่งมหาวิทยาลัยจะไม่รับพิจารณา

(๒) การประเมินการพิจารณาต่อสัญญาการใช้พื้นที่ฯ พิจารณาจากหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการพิจารณาต่อสัญญาการใช้พื้นที่ ภายในมหาวิทยาลัยพะเยา สำหรับผู้ประกอบการประเภทที่ ๑ โดยระดับผลการประเมินต้องได้ไม่ต่ำกว่า ๗๐ คะแนน

(๓) การประเมินการพิจารณาต่อสัญญาการใช้พื้นที่ฯ ให้ใช้แบบประเมินตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

(๔) ในการพิจารณาอนุมัติให้ผู้ประกอบการต่อสัญญาให้อธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมายเป็นผู้มีอำนาจอนุมัติ และให้ถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายประจักษ์พงษ์ ทองรอด)

รองอธิการบดีฝ่ายกฎหมายและทรัพย์สิน ปฏิบัติการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา

เอกสารแนบท้ายประกาศมหาวิทยาลัยพะเยา  
เรื่อง แนวปฏิบัติการพิจารณาต่อสัญญาการใช้พื้นที่ ภายในมหาวิทยาลัยพะเยา  
สำหรับผู้ประกอบการประเภทที่ ๑ และประเภทที่ ๒

แบบประเมินการพิจารณาต่อสัญญาการใช้พื้นที่ ภายในมหาวิทยาลัยพะเยา  
สำหรับผู้ประกอบการประเภทที่ ๑ และประเภทที่ ๒

ชื่อผู้ประกอบการที่เข้ารับการประเมิน.....

ประกอบการภายในโรงอาหาร.....

ส่วนที่ ๑ แบบประเมินการพิจารณาต่อสัญญา

| ที่ | รายละเอียด   | ค่าน้ำหนัก<br>(คะแนน) | ผลการประเมิน |
|-----|--|-----------------------|--------------|
| ๑   | สถานที่ประกอบการอยู่ในสภาพเป็นระเบียบเรียบร้อย สะอาด ไม่สกปรก รกรุงรัง เป็นที่น่ารังเกียจแก่ผู้พบเห็น และภาชนะ และอุปกรณ์ที่ใช้มีความสะอาด วางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่ง สะอาดและมีการปกปิด โดยให้วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และต้องไม่พบสัตว์นำโรคในสถานที่ประกอบการ                                      | ๑๐                    |              |
| ๒   | ผู้ประกอบการและหรือบริวารที่เข้ามาจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่ม ต้องแต่งกายด้วยเสื้อผ้าสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็ตตาข่ายคลุมผม ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่สวมเครื่องประดับต่าง ๆ ขณะปฏิบัติงาน เช่น ต่างหูแหวน สร้อยคอ นาฬิกา และไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง | ๑๐                    |              |
| ๓   | ในการประกอบอาหาร ผู้ประกอบการไม่ใช้ผงชูรส ชันชสกรเกินมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด และไม่ใช้เครื่องปรุงต่าง ๆ ที่ไม่ได้รับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และไม่ใช้สารพิษหรือสีที่มีใช้ผสมอาหารหรือปรุงแต่งอาหาร  | ๑๐                    |              |
| ๔   | อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาประกอบอาหาร   | ๑๐                    |              |

| ที่        | รายละเอียด   | ค่าน้ำหนัก<br>(คะแนน) | ผลการประเมิน |
|------------|--|-----------------------|--------------|
| ๕          | น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว และต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง รวมถึงต้องล้างถังก่อนบรรจุน้ำแข็งเป็นประจำสม่ำเสมอ | ๑๐                    |              |
| ๖          | ต้องมีป้ายบอกรายการอาหารและราคาระบุไว้ให้เห็นอย่างชัดเจน และจำหน่ายในราคาที่ไม่เกินราคาที่กำหนดไว้   | ๑๐                    |              |
| ๗          | ต้องมีตู้กระจกกันฝุ่น/แมลง หรือฝาปิดภาชนะใส่อาหารมิดชิด  | ๑๐                    |              |
| ๘          | ผู้ประกอบการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และบริการด้วยความสุภาพ  | ๑๐                    |              |
| ๙          | รสชาติอาหารดีได้มาตรฐาน  | ๑๐                    |              |
| ๑๐         | ปริมาณอาหารมีความเหมาะสมกับราคา  | ๑๐                    |              |
| <b>รวม</b> |  | <b>๑๐๐</b>            |              |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

วันที่.....