

และเป็นโพมวิทยาศาสตร์ที่ไม่เหมาะสมน้ำมาใช้ในกระบวนการของอาหาร และหากไม่มีการบริหารจัดการที่ดี หลังจากการใช้โพม ย่อมก่อให้เกิดปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมตามมา (ข้อมูลอ้างอิง กรมอนามัย)

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

ภาระที่ ๒ เรื่องพิจารณา

๒.๑ การใช้บรรจุภัณฑ์ผลิตจากวัสดุธรรมชาติในการบรรจุอาหารเพื่อจำหน่ายในพื้นที่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ชานอ้อย ซึ่งจากการกระบวนการผลิตที่เป็นมิตร ต่อสิ่งแวดล้อมใช้เยื่อกระดาษชานอ้อยจากธรรมชาติที่ไม่ได้เคลือบเรืองในการฟอกสี(ECF) จึงมั่นใจในความสะอาด และปลอดภัยจากสารพิษปนเปื้อน และไม่ก่อให้เกิดของเสียจากการกระบวนการผลิต นอกจากนี้การผลิตบรรจุภัณฑ์ ทุกชิ้นได้ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยแสง UV

๒.๑.๑ บรรจุภัณฑ์ที่จะใช้ทดแทนบรรจุภัณฑ์ผลิตจากสารเคมี ทางเลือก ได้แก่ ใบตอง ผลิตภัณฑ์ชานอ้อย และอื่นๆ

มติที่ประชุม ที่ประชุมได้มีการอภิปรายกันอย่างกว้างขวาง เรื่องบรรจุภัณฑ์ที่จะใช้ทดแทนโพม โดยให้ใช้บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติที่ไม่มีผลเสียต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ได้แก่ บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากชานอ้อย และ ใบตอง ส่วนที่นอกเหนือจากนี้ขอความร่วมมือองค์ใช้ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากเคมีภัณฑ์ทั้งหลาย โดยมหาวิทยาลัยจะมี ประกาศงดใช้โพมในการบรรจุอาหาร ภาย ในวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๕๖ ต่อไป ทั้งนี้ ควรมีการรณรงค์อย่างต่อเนื่อง ในการใช้กล่องบรรจุอาหารที่ผู้บริโภคนำมาเองซึ่งจะช่วยในการลดปริมาณขยะอีกด้วย

๒.๑.๒ การเข้าถึงบรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติและวันที่จะเริ่มดำเนินการ กรรมการดำเนินงานมหาวิทยาลัยเชียงใหม่อาหารปลอดภัยชี้แจงผู้ประกอบการร้านอาหาร รับทราบโดยบ่ายมหาวิทยาลัย

ขั้นตอนการเข้าถึงบรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ

๑. ผู้ประกอบการร้านอาหารฯแจ้งความจำนาในการขอซื้อ บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ (กล่องชานอ้อย) ตามแบบฟอร์มขอซื้อกล่องใบโฉนด อ้อย ดังแนบ ที่กรรมการฯ
๒. กรรมการฯ รวบรวมจำนวนกล่องชานอ้อย แจ้งให้ฝ่ายเลขานุการฯ และบริษัทบรรจุภัณฑ์เพื่อ สิ่งแวดล้อม ทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ทุกวันพุธสบดี ตามแบบฟอร์มที่กำหนด ทางที่อยู่ทั้ง ๒ ข้อ ดังนี้

๒.๑ cmu_green@hotmail.com

โทรศัพท์ ๐๕๓-๘๔-๓๐๔๙

๒.๒ nuengfirst2008@hotmail.com

โทรศัพท์ ๐๘๓-๘๑-๑๗๗๗

๓. บริษัทบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมดำเนินการจัดส่งกล่องชานอ้อยให้แก่ผู้ประกอบการฯ พร้อมชำระเงินให้แก่บริษัท ทุกวันจันทร์ เวลา ๑๕.๐๐ น. ณ โรงอาหารอาคารกิจกรรมนักศึกษา (ฝั่งสวนสักและแม่เที่ยง) และ ทุกวันอังคาร เวลา ๑๕.๐๐ น. คณะแพทยศาสตร์ (ฝั่งสวนดอก โดยคุณพิทักษ์ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๔๔๕ รับหน้าที่ในการประสานงาน)

มติที่ประชุม ที่ประชุมเห็นชอบและถือปฏิบัติ

๒.๑.๒ แนวทางการจัดการค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น

| | | |
|------------------------|---------------------|---------------|
| ราคากล่องชานอ้อย | ขนาด B ๐๐๔(มาตรฐาน) | ราคา ๒.๙๐ บาท |
| ราคากล่องฟิม | ขนาดมาตรฐาน | ราคา ๐.๙๐ บาท |
| ค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น | | ๒.๐๐ บาท |

มติที่ประชุม เห็นชอบให้ร้านค้าที่ใช้บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากชานอ้อยเพิ่มราคากล่องละ ๒ บาทเท่านั้น ส่วนอาหารที่รับประทานภายในร้านหรือใช้บรรจุภัณฑ์อื่นๆ ไม่อนุญาตให้เพิ่มราคา

๒.๒ การทำสัญญาเช่าพื้นที่เพื่อจำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่สอดคล้องกับการปฏิบัติตามนโยบายมหาวิทยาลัย

มติที่ประชุม ที่ประชุมเห็นชอบและเห็นสมควรจัดทำเอกสารบันทึกแบบท้ายสัญญาเช่าพื้นที่เพื่อจำหน่ายอาหาร ในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในการดูไฟฟ์มในการบรรจุอาหาร ทั้งนี้ ฝ่ายเลขานุการจะได้หารือกับกองกฎหมายในการจัดทำเอกสารดังกล่าวต่อไป

รายที่ ๓ เรื่องอื่นๆ ... (ถ้ามี)

๓.๑ สำนักบริหารและจัดการทรัพย์สินจะเป็นหน่วยงานที่จัดจำหน่ายกล่องไอโอดีชานอ้อยให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารภายในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ในราคายี่ห้อเดียวกัน สำหรับผู้ประกอบการฯ ต้องการซื้อแบบกรณีเร่งด่วนเท่านั้น

๓.๒ จะมีการประชาสัมพันธ์การรณรงค์ดูไฟฟ์ม ณ โรงอาหารต่างๆภายในมหาวิทยาลัย

ปิดประชุมเวลา ๑๕.๔๕๖.

นางอัจฉรา ศรีพลากิจ

ผู้บันทึกรายงานการประชุม