

## **Healthy and Affordable Food Access Project for Everyone at Assumption University**

To promote the quality of life for students, faculty members, and staff, Assumption University has initiated an efficient internal food sourcing system to ensure access to nutritious food at reasonable prices. The initiative is guided by the concept: “Healthy, Affordable, Accessible for All.” The key approaches are as follows:

### **1. Regulating Food Prices**

- Establishing a standard price for basic menu items and conducting regular inspections.
- Providing a cafeteria offering budget meals starting at 40 Baht.
- Additional restaurants are available offering moderately priced meals starting at 60 Baht.

### **2. Expanding Food Options for Special Dietary Needs**

- Offering vegetarian and halal menus.
- Providing international cuisines such as Thai, Chinese, Japanese, Korean, and Burmese food.

### **3. Promoting Responsible Eating**

- Campaigning to reduce food waste and supporting a recycling system.

### **4. Collaborating with Local Authorities to Ensure Hygiene and Safety Standards**

- Assumption University collaborates with the Bang Sao Thong Subdistrict Administrative Organization (SAO) to send public health officials to inspect and evaluate the hygiene conditions of cafeterias and vendors within the campus under the 'Clean Food, Good Test' project.
- The inspection includes aspects such as food hygiene, cleanliness of food preparation areas, waste management, storage of ingredients, and the personal hygiene of food handlers.
- Vendors who meet the health and safety standards receive a certificate of quality, which is clearly displayed at the front of the shop to assure consumers.



OFFICE OF THE VICE PRESIDENT FOR  
LEGAL AND PRIVILEGE AFFAIRS

## NEWS UPDATE



### Assumption University Hosts Food Hygiene Standard Certification Ceremony Under "Clean Food, Good Taste" Project

Tuesday, 19 November 2024 | AU Mall, Assumption University of Thailand

The Office of the Vice President for Legal and Privilege Affairs, Assumption University of Thailand, successfully organized a "Food Hygiene Standard Certification Ceremony" under the "Clean Food, Good Taste" project. The event aimed to certify compliance with food premises standards according to food sanitation guidelines and promote knowledge and understanding among food and beverage entrepreneurs operating in ABAC Plaza, AU Mall, and ABAC Cafeteria at the Suvarnabhumi Campus.

The ceremony, held at AU Mall, welcomed over 50 entrepreneurs and attendees. The initiative emphasized developing food premises with proper hygiene, ensuring that food sold is clean, safe, and beneficial to consumers.

Mr. Sompol Na Songkhla, Vice President for Legal and Privilege Affairs, entrusted Mr. Aek Wonganant, Director of the Office of the Vice President for Legal and Privilege Affairs, to deliver the opening address and provide warm hospitality to participants.

Gracing the event, Mr. Suwan Phumisawat, Deputy Chief Executive of Bang Sao Thong Subdistrict Municipality, Samut Prakan Province, presented certificates to the entrepreneurs alongside Mr. Chatchai Sookkaew, Acting Director of the Division of Public Health and Environment.

A special highlight of the ceremony was a lecture delivered by Mr. Passakorn Kamares, a Sanitary Researcher - Professional Level, on the topic "Criteria and Methods for Certification of Food Sales Locations Under the Clean Food Good Taste Project Standard." This informative session provided valuable insights into achieving and maintaining high food hygiene standards.



Mr. Aek Wonganant presented the university souvenir to Mr. Suwan Phumisawat, Deputy Chief Executive of Bang Sao Thong Subdistrict Municipality.

**This event underscored Assumption University's commitment to fostering a safe and hygienic dining environment for its community, aligning with its mission to enhance the well-being of students, staff, and visitors.**

Story: NAPATSADOL KEATTIKUN

Photo: OFFICE OF THE VICE PRESIDENT FOR LEGAL AND PRIVILEGE AFFAIRS



<http://www.legal.au.edu/>



[legal.p@au.edu](mailto:legal.p@au.edu)



02 783 2222 Ext. 1140, 1122

## Clean Food, Good Test Project Evaluation Results



ที่ สป ๗๓๐๐๔/๓๙๔

ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบางเสาธง  
๑๐๑ หมู่ที่ ๗ ตำบลบางเสาธง  
อำเภอบางเสาธง สป ๑๐๕๗๐

๑๓ กันยายน ๒๕๖๗

เรื่อง การตรวจประเมิน Clean Food Good Taste

เรียน กรรมการผู้จัดการมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ วิทยาเขตสุวรรณภูมิ

อ้างถึง หนังสือมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ วิทยาเขตสุวรรณภูมิ ลงวันที่ ๒ กันยายน ๒๕๖๗

สิ่งที่ส่งมาด้วย ผลการตรวจเช็คโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น จำนวน ๑ ชุด

ตามหนังสือที่อ้างถึงมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ วิทยาเขตสุวรรณภูมิ (โครงการ AU Mall) ขอความอนุเคราะห์องค์การบริหารส่วนตำบลบางเสาธงให้เข้าตรวจประเมินร้านค้าด้านสุขาภิบาลอาหาร Clean Food Good Taste ตามรายละเอียดที่แจ้ง นั้น

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ได้ส่งเจ้าหน้าที่เข้าดำเนินการตรวจประเมินร้านค้าในบริษัทของท่าน เมื่อวันที่ ๙ กันยายน ๒๕๖๗ ปรากฏผลในเบื้องต้น ดังนี้

๑. ร้านที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๑๐ ร้าน ดังนี้
  - IM FIN FIN
  - BESTLAND (MALA)
  - Jippy House
  - @MALA
  - EMMANUEL
  - ไท ไท
  - @Taiwan
  - HOULANG
  - Mommy's Kitchen
  - Tai Yai Traditional Cuisine (Lashio)
๒. ร้านที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๓ ร้าน ดังนี้
  - ยำกันตลอดไป
  - เชียง เจีย หยวน
  - Shabu Shabu

รายละเอียดระบุตามเอกสารที่ส่งมาด้วยนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายเกษม แซ่ลี)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบางเสาธง

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ฝ่ายควบคุมและจัดการคุณภาพสิ่งแวดล้อม

โทร. ๐ ๒๗๐๗ ๑๖๗๑-๓ ต่อ ๔๑๒

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban\_bst@obt.mail.go.th

ที่ สป ๗๓๐๐๔/๔๐๒



ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบางเสาธง  
๑๐๑ หมู่ที่ ๗ ตำบลบางเสาธง  
อำเภอบางเสาธง สป ๑๐๕๗๐

๒๐ กันยายน ๒๕๖๗

เรื่อง การตรวจประเมิน Clean Food Good Taste

เรียน กรรมการผู้จัดการมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ วิทยาเขตสุวรรณภูมิ

อ้างถึง หนังสือมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ วิทยาเขตสุวรรณภูมิ ลงวันที่ ๒ กันยายน ๒๕๖๗

สิ่งที่ส่งมาด้วย ผลการตรวจเช็คโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น

จำนวน ๑ ชุด

ตามหนังสือที่อ้างถึงมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ วิทยาเขตสุวรรณภูมิ (โครงการ ABAC PLAZA) ขอความอนุเคราะห์องค์การบริหารส่วนตำบลบางเสาธงให้เข้าตรวจประเมินร้านค้าด้านสุขาภิบาลอาหาร Clean Food Good Taste ตามรายละเอียดที่แจ้ง นั้น

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ได้ส่งเจ้าหน้าที่เข้าดำเนินการตรวจประเมินร้านค้าในบริษัทของท่าน เมื่อวันที่ ๑๙ กันยายน ๒๕๖๗ ปรากฏผลในเบื้องต้น ดังนี้

๑. ร้านที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๒๗ ร้าน ดังนี้

- |                             |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
| - Fruity Healthy            | - UCHOTEN BUBBLE MILK TEA |
| - ลูกกวาด                   | - Fruit Market            |
| - Wang Jia Wang Supermarket | - Food Stop               |
| - True Coffee               | - ยอดชา คาเฟ่             |
| - Kome                      | - KAMU KAMU               |
| - OPPA JUN                  | - Appetite                |
| - Bake & Coff               | - Nail Café by P'Yale     |
| - Luckin Coffee             | - Fresh Me                |
| - อิมอรอยคริวแม่            | - D'ORO                   |
| - S&P Syndicate             | - Beef Carft              |
| - กาแฟพันธุ์ไทย             | - Chicken Hut             |
| - ไช้หวานบ้านซูชิ           | - คิตเชน                  |
| - Mama's                    | - หลี่ถึงข้าวมันไก่       |
| - Pancake Café              |                           |

รายละเอียดระบุตามเอกสารที่ส่งมาด้วยนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ



(นายเกษม แซ่ลี้)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบางเสาธง

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม  
ฝ่ายควบคุมและจัดการคุณภาพสิ่งแวดล้อม  
โทร. ๐ ๒๗๐๗ ๑๖๗๑-๓ ต่อ ๔๑๒  
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban\_bst@obt.mail.go.th

ที่ สป ๗๓๐๐๔/๔๐๑



ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบางเสาธง  
๑๐๑ หมู่ที่ ๗ ตำบลบางเสาธง  
อำเภอบางเสาธง สป ๑๐๕๗๐

๒๐ กันยายน ๒๕๖๗

เรื่อง การตรวจประเมิน Clean Food Good Taste

เรียน กรรมการผู้จัดการมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ วิทยาเขตสุวรรณภูมิ

อ้างถึง หนังสือมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ วิทยาเขตสุวรรณภูมิ ลงวันที่ ๒ กันยายน ๒๕๖๗

สิ่งที่ส่งมาด้วย ผลการตรวจเช็คโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น จำนวน ๑ ชุด

ตามหนังสือที่อ้างถึงมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ วิทยาเขตสุวรรณภูมิ (อาคาร Canteen) ขอความอนุเคราะห์องค์การบริหารส่วนตำบลบางเสาธงให้เข้าตรวจประเมินร้านค้าด้านสุขาภิบาลอาหาร Clean Food Good Taste ตามรายละเอียดที่แจ้ง นั้น

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ได้ส่งเจ้าหน้าที่เข้าดำเนินการตรวจประเมินร้านค้าในบริษัทของท่าน เมื่อวันที่ ๑๙ กันยายน ๒๕๖๗ ปรากฏผลในเบื้องต้น ดังนี้

๑. ร้านที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๘ ร้าน ดังนี้

- |                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| - Yumcoon                            | - อาหารอิสลาม         |
| - อาหารตามสั่ง                       | - น้ำผลไม้ปั่น        |
| - หมูทอดแม่มวย                       | - อาหารและเครื่องดื่ม |
| - ข้าวมันไก่วิชัย                    | - Ice Cool            |
| - อุปกรณ์ที่ใช้รวมส่วนกลางของบริษัทฯ |                       |

๒. ร้านที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๒ ร้าน ดังนี้

- |                   |                |
|-------------------|----------------|
| - เกียวเหลียวหนิง | - Thai express |
|-------------------|----------------|

รายละเอียดระบุตามเอกสารที่ส่งมาด้วยนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายเกษม แซ่ลี้)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบางเสาธง

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ฝ่ายควบคุมและจัดการคุณภาพสิ่งแวดล้อม

โทร. ๐ ๒๗๐๗ ๑๖๗๑-๓ ต่อ ๔๑๒

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban\_bst@obt.mail.go.th