

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. Food Sanitation Standard Certification under the New Normal: Clean, Safe, and Standardized (SAN Certified)

Assumption University places great importance on the quality of life, hygiene, and safety of its students, faculty members, staff, and visitors. Food sanitation management is therefore regarded as a key mission that must be carried out in accordance with public health standards and the Public Health Act B.E. 2535 (1992). This is to build confidence among consumers in the era of the “New Normal.”

In this regard, the Office of the Vice President for Legal Affairs and Privileges has initiated a restaurant inspection and certification program. This initiative is implemented through close collaboration with the Public Health and Environment Division of the Bang Sao Thong Subdistrict Administrative Organization, the primary authority responsible for regulating and overseeing such standards. The program aims to elevate the standards of on-campus food establishments under the core concept of “SAN,” as defined by the Department of Health regulations.

Definition of “SAN”

- **S – Sanitation:** Refers to the management of the environment and personnel to ensure that food is clean and safe.
- **A – Accountability:** Refers to responsibility in inspection, assessment, and risk analysis to promote awareness and prevention of diseases.
- **N – Network:** Refers to collaborative efforts between officials and entrepreneurs to ensure the highest level of food safety protection for consumers.









The inspection and evaluation of food and beverages at restaurants within the university found that all establishments passed the assessment.

ที่ สป ๗๓๐๐๔/๐๕๒๐



ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบางเสาธง
๑๐๑ หมู่ที่ ๗ ตำบลบางเสาธง
อำเภอบางเสาธง สป ๑๐๕๗๐

๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

เรื่อง การตรวจประเมิน SAN & SAN Plus

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ วิทยาเขตสุวรรณภูมิ

อ้างถึง หนังสือมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ วิทยาเขตสุวรรณภูมิ ลงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘

สิ่งที่ส่งมาด้วย ผลการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น จำนวน ๑ ชุด

ตามหนังสือที่อ้างถึงมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ วิทยาเขตสุวรรณภูมิ ขอความอนุเคราะห์
องค์การบริหารส่วนตำบลบางเสาธงให้เข้าตรวจประเมินร้านค้าด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN & SAN Plus
ตามรายละเอียดที่แจ้ง นั้น

องค์การบริหารส่วนตำบลบางเสาธง ได้ส่งเจ้าหน้าที่เข้าดำเนินการตรวจประเมินร้านอาหาร
และเครื่องดื่มในมหาวิทยาลัยฯ ของท่าน เมื่อวันที่ ๑๓ - ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๘ ปรากฏผลในเบื้องต้น ดังนี้

ร้านอาหารและเครื่องดื่มในมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ วิทยาเขตสุวรรณภูมิ ทั้งหมด ๔๘ ร้าน
ของมหาวิทยาลัยฯ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน รายละเอียดระบุตามเอกสารที่ส่งมาด้วยนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายเกษม แซ่ลี)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบางเสาธง

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ฝ่ายควบคุมและจัดการคุณภาพสิ่งแวดล้อม

โทร. ๐ ๒๗๐๗ ๑๖๗๑-๓ ต่อ ๔๑๐

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban_bst@obt.mail.go.th

The Office of the Vice President for Legal Affairs and Privileges organized the **Food Sanitation Standard Certification Ceremony under the New Normal: “Clean, Safe, and Standardized” (SAN Certified)**. The ceremony was held with three key objectives:

1. To honor and encourage food vendors who have demonstrated strong commitment to maintaining high standards of cleanliness, safety, and hygiene.
2. To officially recognize and certify quality standards, thereby building confidence among the Assumption University community that all food provided is “clean, safe, and standardized.”
3. To promote strong collaboration between Assumption University and the Bang Sao Thong Subdistrict Administrative Organization in jointly monitoring and sustainably improving environmental quality and public health within the community.

For the 2025 academic year, the committee, together with expert officers from the Bang Sao Thong Subdistrict Administrative Organization, conducted rigorous on-site inspections of food establishments. The assessments covered premises, food preparation processes, utensils and equipment, as well as the personal hygiene of food handlers. These inspections encompassed four main food service areas on campus, namely: ABAC Plaza, AU Mall Food Center, ABAC Cafeteria, and student dormitory restaurants.



ขอเชิญร่วมงานพิธีมอบป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาล
อาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่
“สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”
(SAN CERTIFICATE)

สำหรับสถานประกอบการอาหารในมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ วิทยาเขตสุวรรณภูมิ
เพื่อแสดงการรับรองมาตรฐานคุณภาพอาหารและสุขลักษณะที่ดี

วันพุธที่ 3 ธันวาคม 2568 เวลา 13.30 - 14.30 น.
ณ อาคาร CL ชั้น 1 (โครงการ ABAC PLAZA)

13.30 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมพิธี
พิธีเปิด โดย นายกองคํการบริหารส่วนตำบลบางเสาธง
หรือผู้แทน

13.45 น. กล่าวรายงาน โดย ผอ.สำนักรองอธิการบดีฝ่ายกฎหมายและ
สิทธิประโยชน์

14.00 น. การมอบป้ายรับรองมาตรฐาน “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”
SAN Certified แก่ผู้ประกอบการอาหารในมหาวิทยาลัย
โดย นายกองคํการบริหารส่วนตำบลบางเสาธงหรือผู้แทน

14.15 น. พิธีปิดและกล่าวแสดงความยินดี
โดย รองอธิการบดีฝ่ายกฎหมายและสิทธิประโยชน์

14.30 น. การถ่ายภาพเป็นที่ระลึกร่วมกัน

เสร็จพิธี

หมายเหตุ: กำหนดการดังกล่าวอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

สำนักรองอธิการบดีฝ่ายกฎหมายและสิทธิประโยชน์
มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ
ฝ่ายนิติการและการ Ins 0 2783 2222 ต่อ 2607, 2608 อีเมล legal.p@au.edu



Mr. Worawat Pan-ngoen, Permanent Secretary and Acting President of the Bang Sao Thong SAO



Acting Sub-Lieutenant Dr. Yutthana Suwannatarn, Vice President for Student Affairs



Mr. Kitti Suwanna, Head of Legal and Administration Services Department

ASSUMPTION UNIVERSITY RAISES THE BAR FOR CAMPUS FOOD SAFETY

Suvarnabhumi Campus, Samut Prakan – December 3, 2025

To elevate the quality of life and hygiene standards for the university community, the **Office of the Vice President for Legal and Privilege Affairs at Assumption University of Thailand (AU)**, in close collaboration with the **Bang Sao Thong Subdistrict Administrative Organization (SAO)**, successfully organized the **“SAN Certified” Award Ceremony** (Sanitation, Accountability, Network). The event, held on Wednesday, December 3, 2025, at the CL Building, 1st Floor (ABAC Plaza), recognized 48 food vendors who passed rigorous hygiene inspections under the “New Normal” safety protocols.

The ceremony was presided over by **Mr. Worawat Pan-ngoen, Permanent Secretary and Acting President of the Bang Sao Thong SAO**, who honored the university by presenting the certificates.

Rigorous Assessment and Local Collaboration

The 48 awarded vendors—operating in ABAC Plaza, AU Mall, ABAC Cafeteria, and the Student Dormitories—underwent strict evaluations conducted by the university committee and experts from the Division of Public Health and Environment, Bang Sao Thong SAO. The assessment covered five key risk factors: location, food quality, utensils, personnel hygiene, and pest control.



A Commitment to “Clean, Safe, Standardized” Living

Mr. Kitti Suwanna, Head of Legal and Administration Services Department, delivered the report on the project’s objectives. He highlighted that Assumption University prioritizes the health and safety of its students, faculty, and staff above all else. In the era of the “New Normal,” food sanitation management has become a critical mission. The university has adhered strictly to the Public Health Act B.E. 2535 (1992) to build consumer confidence. The “SAN” standard, developed by the Department of Health, stands for:

- **S – Sanitation:** Environmental management ensuring clean and safe food preparation.
- **A – Accountability:** Responsibility in risk assessment and regular inspections.
- **N – Network:** Cooperation between officials and operators to protect consumers

48 VENDORS AWARDED "SAN CERTIFIED" STATUS UNDER NEW NORMAL STANDARDS



During his opening speech, **Mr. Worawat Pan-ngoen** praised the university's vision. **"Hygiene and safety are no longer just options, but the 'survival' and success factors for entrepreneurs in the New Normal era,"** he stated. He urged the vendors to view the certificate not just as a symbol, but as a commitment to maintaining these standards for the health of every student and staff member.

The ceremony was also attended by a high-level delegation from the Bang Sao Thong SAO, including Deputy Permanent Secretaries, the Director of the Division of Public Health and Environment, along with Sanitation Technical Officers, reinforcing the strong network between the local government and the educational institution.

United Leadership for Student Well-being

Representing the university's leadership on behalf of **Mr. Werasak Anusonvivong, Vice President for Legal and Privilege Affairs, Mr. Aek Wong-anant, Director of the Office of the Vice President**, delivered a heartfelt congratulatory speech. **Mr. Aek** expressed his gratitude to the "wind beneath the wings"—the Physical Plant Department and the Operation and Maintenance Department—whose tireless work in managing utilities, waste, and general cleanliness made achieving the **"Sanitation" (S)** aspect of the standard possible. He challenged the vendors to **"maintain these standards as salt maintains its saltiness,"** ensuring sustainable safety for the community.

Furthermore, the event was honored by the presence of **Acting Sub-Lieutenant Dr. Yuthana Suwannatarn, Vice President for Student Affairs**. **Dr. Yuthana** participated as a witness to the ceremony, congratulating the entrepreneurs and emphasizing that safe, high-quality food is fundamental to the physical and mental readiness of students in their academic pursuits.

The **"SAN Certified"** ceremony marks a significant milestone in Assumption University's ongoing effort to create a healthy, safe, and supportive campus environment. By integrating legal standards, public health expertise, and community cooperation, AU continues to ensure that its "New Normal" is one of excellence and well-being.