

มติสภาสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ครั้งที่ ๑๒ / ๒๕๖๑

วันพุธที่ ๒๖ ธันวาคม ๒๕๖๑

เรื่อง รายงานความคืบหน้าการดำเนินงานของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร
ลาดกระบัง (สจล.)

รองศาสตราจารย์ ดร.แหลมทอง เหล่าคงถาวร รองอธิการบดีอาวุโสฝ่ายบริหารทรัพยากร
และบริการ รองศาสตราจารย์สุพจน์ ศรีนิล รองอธิการบดีฝ่ายบริหารทรัพยากรกายภาพและสิ่งแวดล้อม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชลิตา อู่ตะเภา ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายอาคารและสิ่งแวดล้อม และฝ่ายสารนิเทศ
และประชาสัมพันธ์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นภัสรพี เหลืองสกุล หัวหน้าศูนย์วิจัยและพัฒนา
ทางอุตสาหกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร รายงานความคืบหน้าการดำเนินงานของสถาบัน
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ประกอบด้วย

๑. รายงานความคืบหน้าการดำเนินงานโครงการสถานีไฟฟ้าย่อยพระจอมเกล้า
ลาดกระบัง (Substation) และการย้ายเสา – สายไฟฟ้าลงใต้ดิน

การดำเนินงานโครงการสถานีไฟฟ้าย่อยพระจอมเกล้าลาดกระบัง (Substation) ขณะนี้
อยู่ระหว่างการดำเนินงานของการไฟฟ้านครหลวงเขตบางพลี โดยจะสามารถเปิดใช้งานสถานีไฟฟ้า
ย่อยพระจอมเกล้าลาดกระบังได้ ภายในเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

สำหรับการดำเนินการย้ายเสา – สายไฟฟ้าและสายสื่อสารต่าง ๆ ลงใต้ดิน ตั้งแต่
บริเวณสถานีรถไฟถึงสถานีไฟฟ้าย่อยพระจอมเกล้าลาดกระบัง (Substation) ระยะทางประมาณ ๓๐๐ เมตร
โดยใช้งบประมาณ ๖๐ ล้านบาท ซึ่งขณะนี้อยู่ระหว่างการขออนุมัติใช้เงินรายได้สะสม (เงินคงคลัง) และ
ดำเนินการย้ายเสา – สายไฟฟ้าและสายสื่อสารต่าง ๆ ลงใต้ดินได้ ในเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

๒. รายงานความคืบหน้าการดำเนินงานโครงการออกแบบปรับปรุงโรงอาหาร

สืบเนื่องจากที่ประชุมสภาสถาบันได้มอบนโยบายให้สถาบันดำเนินการปรับปรุง
โรงอาหารภายในสถาบันให้มีสภาพแวดล้อมที่สะอาดเรียบร้อย และถูกสุขลักษณะ ตามผังแม่บท
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ฉบับที่ ๔ นั้น โดยมีแผนปรับปรุงพัฒนา
โรงอาหารภายในสถาบัน จำนวน ๖ รายการ เป็นจำนวนเงินประมาณ ๔๘ ล้านบาท รายละเอียดดังนี้

- ๑) โรงอาหารคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ใช้งบประมาณ ๕ ล้านบาท
- ๒) โรงอาหารคณะเทคโนโลยีการเกษตร ใช้งบประมาณ ๗ ล้านบาท

- ๓) โรงอาหารอาคารเรียนรวม ใช้งบประมาณ ๑๕ ล้านบาท
สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
- ๔) โรงอาหารคณะวิทยาศาสตร์และ ใช้งบประมาณ ๑๑ ล้านบาท
โรงอาหารกิจกรรม
- ๕) โรงอาหารคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ ใช้งบประมาณ ๕ ล้านบาท
- ๖) โรงอาหารกิจกรรมและ ใช้งบประมาณ ๕ ล้านบาท
Co Working Space

ทั้งนี้ จะจัดทำสัญญาจ้างในเดือนเมษายน ๒๕๖๒ และใช้ระยะเวลาในการดำเนินการ
ประมาณ ๑๒๐ วัน

๓. รายงานความคืบหน้ากิจกรรมการลดขยะพลาสติกแบบครั้งเดียวทิ้ง

ตามนโยบายการพัฒนาสถาบันให้มีสภาพแวดล้อมที่สะอาดและสวยงาม (Next is Green, Next is Clean) สำนักงานบริหารทรัพยากรกายภาพและสิ่งแวดล้อมได้ร่วมมือกับหลาย
หน่วยงานเพื่อรณรงค์เรื่องการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม โดยจัดกิจกรรมดังนี้

๑) ร่วมกับบริษัท คิตคิด จำกัด จัดกิจกรรมการลดขยะพลาสติกแบบครั้งเดียวทิ้ง
ผ่านแอปพลิเคชัน ECOLIFE โดยเปิดให้ใช้งานตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ จากการดำเนินงานที่ผ่านมา
พบว่าผู้ใช้แอปพลิเคชันเพิ่มขึ้น และมีการใช้พลาสติกจำนวนลดลง

๒) จัดโครงการลดการใช้พลาสติกภายในสถาบัน โดยเริ่มรณรงค์พร้อมกันในวันที่
๕ ธันวาคม ๒๕๖๑ และดำเนินการติดตั้งป้าย Standee ของคนบตีแต่ละคณะทั่วสถาบัน รวมทั้ง
ป้ายให้ความรู้เรื่อง 3R (Reduce, Reuse, Recycle) และอุปกรณ์หรือภาชนะที่สามารถใช้ทดแทน
พลาสติก

๓) ร่วมกับบริษัท ซีพีออลล์ จำกัด (มหาชน) โดยได้รับการสนับสนุนกล่องรับ
ถุงพลาสติกใช้แล้ว (Drop Box Plastic Bag) และถุงยืม รวมทั้งติดตั้งป้ายรณรงค์และให้ความรู้บริเวณ
ร้านสะดวกซื้อ 7-11 ภายในสถาบัน

๔) จัดกิจกรรมร่วมกับร้านค้าภายในสถาบัน โดยมีส่วนลดจำนวน ๒ บาท ให้แก่ผู้ที่นำ
แก้วน้ำมาใช้เอง

๔. รายงานความคืบหน้าการดำเนินงานของคณะกรรมการโรงอาหาร

๑) วัตถุประสงค์การดำเนินงาน

(๑) เพื่อให้นักศึกษาและบุคลากรภายในสถาบันได้บริโภคอาหารที่มีความสะอาด
ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะ

(๒) เพื่อให้อาหารที่จำหน่ายในสถาบันมีคุณภาพต่อการบริโภค

(๓) เพื่อช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม

๒) กระบวนการดำเนินงาน

ดำเนินการจัดตั้งคณะกรรมการมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ (Good Manufacturing Practice : GMP) เพื่อสร้างความเข้าใจและให้ตระหนักในเรื่องสุขลักษณะที่ดีของโรงอาหาร โดยอบรมความรู้ด้าน GMP ให้แก่ผู้จำหน่ายทั้งสถาบัน และลงสำรวจพื้นที่โรงอาหารภายในสถาบัน ได้แก่ โรงอาหารอาคารเรียนรวมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี โรงอาหารอาคารกิจการนักศึกษา และโรงอาหารเฟส ๓ เป็นต้น โดยทำหน้าที่ให้คำแนะนำและสร้างความเข้าใจเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารและสุขลักษณะที่ดี การควบคุมคุณภาพข้าวและราคาอาหารให้ได้มาตรฐาน รวมทั้งการรักษาสิ่งแวดล้อมโดยงดการใช้กล่องโฟมและลดการใช้พลาสติก

๓) โครงการแคสเสดฟูดการ์ด (Khae-Saad Food Guard)

ดำเนินการพัฒนาโรงอาหารทั้งสถาบัน โดยให้นักศึกษามาเรียนรู้และมีส่วนร่วมในการประเมินสุขลักษณะที่ดีของโรงอาหาร ซึ่งเป็นการส่งเสริมให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการพัฒนาสังคม โดยได้รับความร่วมมือจากนักศึกษาคณะอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ และคณะครุศาสตร์ อุตสาหกรรมและเทคโนโลยี จำนวนทั้งสิ้น ๑๑๔ คน ลงพื้นที่สำรวจโรงอาหาร ๘ แห่ง รวมจำนวนทั้งสิ้น ๖๗ ร้านค้า เพื่อทำการตรวจประเมิน Primary GMP และตรวจประเมินทางเคมีและจุลินทรีย์ ผลการประเมินพบว่า มีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์จากปัญหาความสะอาดส่วนบุคคล ร้อยละ ๘๐ ปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์จากน้ำแข็งที่ใช้บริโภค ร้อยละ ๕๐ และตรวจพบสารโพลาร์จากการใช้น้ำมันทอดซ้ำ ร้อยละ ๕๒

ทั้งนี้ เพื่อให้การดำเนินงานของคณะกรรมการโรงอาหารเป็นไปอย่างต่อเนื่อง และได้รับตรารับรองความปลอดภัยจากกระทรวงสาธารณสุข คณะกรรมการฯ จึงมีแนวทางในการจัดโครงการต่อเนื่อง จำนวน ๔ โครงการ ดังนี้

- (๑) โครงการพัฒนาร้านค้าต้นแบบ เพื่อเป็นแบบอย่างด้านสุขลักษณะที่ดีตามเกณฑ์มาตรฐาน
- (๒) โครงการแคสเสดฟูดการ์ด (Khae-Saad Food Guard) สำหรับนักศึกษา รุ่นต่อไป
- (๓) โครงการพัฒนาคุณภาพอาหารด้านรสชาติและโภชนาการ และการให้บริการของโรงอาหารภายในสถาบัน
- (๔) โครงการจัดหาอุปกรณ์พื้นฐานที่จำเป็นเพิ่มเติม เพื่อติดตั้งในโรงอาหารภายในสถาบัน

๔) โครงการลดหวาน มัน เค็ม ในอาหารที่จำหน่ายในโรงอาหาร

สืบเนื่องจากที่ประชุมสภาสถาบัน ครั้งที่ ๑๑/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ ที่ประชุมได้มีข้อเสนอแนะให้ผู้ประกอบการร้านอาหารลดการปรุงอาหารที่มีรสชาติหวาน มัน และเค็ม เกินค่ามาตรฐาน นั้น

ในการนี้ คณะกรรมการโรงอาหารได้ประสานงานกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ให้ดำเนินการตรวจวิเคราะห์อาหารของร้านค้าภายในโรงอาหาร อาคารเรียนรวมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี โดยวิเคราะห์เมนูอาหาร จำนวน ๓๑ รายการ อาหารจานเดียว จำนวน ๒๗ รายการ น้ำจิ้มและเครื่องปรุง จำนวน ๔ รายการ

ผลการวิเคราะห์สรุปได้ดังนี้

- (๑) ปริมาณพลังงานเฉลี่ยของอาหารจานเดียว จำนวน ๒๗ รายการ เท่ากับ ๔๕๔ กิโลแคลอรีต่อหนึ่งหน่วยบริโภค
- (๒) ปริมาณไขมันเฉลี่ยของอาหารจานเดียว เท่ากับ ๓.๗๕ กรัมต่อกิโลแคลอรี
- (๓) ปริมาณโซเดียมเฉลี่ยของอาหารจานเดียว เท่ากับ ๓๖๕ มิลลิกรัมต่อกิโลแคลอรี
- (๔) ปริมาณโซเดียมในน้ำจิ้มไก่รสหวาน เท่ากับ ๑,๑๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลแคลอรี (มากกว่าปริมาณที่แนะนำ)
- (๕) ปริมาณโซเดียมในน้ำจิ้มสำหรับข้าวหมกไก่ เท่ากับ ๑,๑๓๘ มิลลิกรัมต่อกิโลแคลอรี (น้อยกว่าปริมาณที่แนะนำ)
- (๖) ปริมาณโซเดียมในน้ำจิ้มสำหรับข้าวมันไก่ เท่ากับ ๒,๒๑๓ มิลลิกรัมต่อกิโลแคลอรี (มากกว่าปริมาณที่แนะนำ)
- (๗) ปริมาณโซเดียมในซุบใสและแกงจืดผัก เท่ากับ ๖๒๑ มิลลิกรัมต่อ ๑๐๐ กรัม ปรุงสำเร็จ (มากกว่าปริมาณที่แนะนำ)

แนวทางการดำเนินงานเพื่อลดรสชาติหวาน มัน และเค็ม มีดังนี้

- (๑) เผยแพร่ข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์ให้นักศึกษาและบุคลากรภายในสถาบัน รับทราบ
- (๒) ให้ความรู้และความเข้าใจถึงผลเสียจากการบริโภคอาหารรสหวาน มัน และเค็ม ที่เกินค่ามาตรฐาน
- (๓) จัดกิจกรรมแข่งขันการออกแบบเมนูสุขภาพที่มีรสหวาน มัน และเค็มไม่เกินค่ามาตรฐาน
- (๔) ให้ผู้ที่มีความเชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารช่วยออกแบบเมนูสุขภาพที่มีรสชาติอร่อย
- (๕) ขยายการวิเคราะห์อาหารไปสู่โรงอาหารอื่นภายในสถาบัน

ข้อเสนอแนะ/ข้อสังเกตของที่ประชุมสภาสถาบัน

๑. ให้สถาบันประเมินจำนวนโรงอาหารภายในสถาบันว่า มีความเพียงพอต่อนักศึกษา และบุคลากรภายในสถาบันหรือไม่ รวมถึงปรับปรุงระบบกำจัดของเสียที่เกิดจากการประกอบอาหาร เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อโรคและสัตว์พาหะนำโรค และปรับปรุงระบบการประกอบอาหารให้ได้มาตรฐานทั้งสถาบัน

๒. ให้ประสานงานกับคณะแพทยศาสตร์ สจล. เพื่อดำเนินการวิเคราะห์และพัฒนาอาหารเชิงสุขภาพ สร้างการบูรณาการระหว่างด้านอาหารและด้านการแพทย์

๕. รายงานความคืบหน้าการพัฒนากระบวนการจราจรภายในสถาบัน

ตามพระราชกฤษฎีกา กำหนดเขตที่ดินในบริเวณที่ที่จะเวนคืนเพื่อสร้างและขยายทางหลวงท้องถิ่น สายเชื่อมระหว่างถนนฉลองกรุงกับถนนลาดกระบัง พ.ศ. ๒๕๖๑ ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๕ ตอนที่ ๙๘ ก หน้า ๖๑ ลงวันที่ ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ ได้กำหนดเขตที่ดินในบริเวณที่ที่จะเวนคืน เพื่อสร้างและขยายทางหลวงท้องถิ่น สายเชื่อมระหว่างถนนฉลองกรุงกับถนนลาดกระบัง ในท้องที่แขวงลาดกระบัง เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร นั้น สถาบันมีความเห็นว่าการสร้างทางยกระดับบริเวณดังกล่าว ยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาการจราจรติดขัดได้ จึงร่วมกันวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหารถจราจรบริเวณโดยรอบสถาบัน โดยเสนอ ๒ แนวทาง ดังนี้

(๑) แนวทางที่ ๑ จากแยกสุขสมานเลีย่วขวาเลีย่วคลองประเวศบุรีรมย์ แล้วสร้างทางยกระดับจากบริเวณด้านหลังคณะเทคโนโลยีการเกษตร สจล. ข้ามถนนมอเตอร์เวย์ (ช่วงโค้งยายจ้อย) เชื่อมไปยังถนนฉลองกรุง

(๒) แนวทางที่ ๒ สร้างทางยกระดับจากบริเวณซอยลาดกระบัง ๕๔ ข้ามถนนมอเตอร์เวย์ (ช่วงโค้งยายจ้อย) เชื่อมไปยังถนนฉลองกรุง

ทั้งนี้ สถาบันกำลังอยู่ระหว่างการจัดทำวิจัยเรื่องดังกล่าว เพื่อนำเสนอต่อกรมทางหลวง หากมีความคืบหน้าประการใดจะรายงานให้สภาสถาบันทราบอย่างต่อเนื่อง

มติที่ประชุม

๑. รับทราบรายงานความคืบหน้าการดำเนินงานของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ตามที่เสนอ ดังนี้

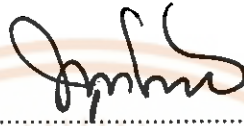
๑) รายงานความคืบหน้าการดำเนินการโครงการสถานีไฟฟ้าย่อย พระจอมเกล้าลาดกระบัง (Substation) และการย้ายเสา - สายไฟฟ้าลงใต้ดิน

๒) รายงานความคืบหน้าการดำเนินการโครงการออกแบบปรับปรุงโรงอาหารภายในสถาบัน

๓) รายงานความคืบหน้ากิจกรรมลดขยะพลาสติกแบบครั้งเดียวทิ้ง

- ๔) รายงานความคืบหน้าการดำเนินงานของคณะกรรมการโรงอาหาร
 - ๕) รายงานความคืบหน้าการพัฒนาระบบการจราจรภายในสถาบัน
๒. ให้นำข้อเสนอแนะ / ข้อเสนอแนะของที่ประชุมสภาสถาบันไปดำเนินการ และรายงานให้สภาสถาบันทราบต่อไป

ลงชื่อ



(อาจารย์พงศ์ทิพย์ อินทร์แก้ว)

รองอธิการบดีฝ่ายกิจการสถาบัน

เลขานุการสภาสถาบัน



สภาสถาบัน