



ประกาศศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

๐๒๑/๒๕๖๕

เรื่อง ผลการคัดเลือกสถานประกอบการเข้าร่วมกิจกรรม Food hygiene for Street food

“โครงการการควบคุมความเสี่ยงด้านความปลอดภัยและความมั่นคงด้านอาหาร

ด้วยการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เหมาะสมกับชีวิตวิถีใหม่”

ภายใต้โครงการกองทุนพิเศษแม่โขง-ล้านช้าง ประจำปี พ.ศ.๒๕๖๔

ด้วย ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้ดำเนินโครงการ “การควบคุมความเสี่ยงด้านความปลอดภัยและความมั่นคงด้านอาหารด้วยการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เหมาะสมกับชีวิตวิถีใหม่” ภายใต้โครงการกองทุนพิเศษแม่โขง-ล้านช้าง ประจำปี พ.ศ.๒๕๖๔ โดยได้ดำเนินกิจกรรมการพิจารณาคัดเลือกสถานประกอบการเข้าร่วมกิจกรรม Food hygiene for Street food ในวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๕ ที่ผ่านมานั้น

บัดนี้ คณะกรรมการฯ ได้พิจารณาคัดเลือกสถานประกอบการที่มีความเหมาะสม และมีคุณสมบัติเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดเสร็จสิ้นเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในฐานะหน่วยงานบริหารจัดการโครงการฯ ขอประกาศรายชื่อสถานประกอบการที่ผ่านการคัดเลือกเข้าร่วมโครงการฯ จำนวน ๑๑ สถานประกอบการ ดังนี้

ลำดับ	รายชื่อสถานประกอบการ
๑	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ไซออนเซน
๒	ก๋วยเตี๋ยวบึงเบ็ง
๓	ข้าวปลาเกษมชายเก่ง
๔	เจ็ดเซ่ทะเลเผา
๕	เฉาก๊วยเต็งหนึ่ง
๖	ชาลีลา
๗	ตุคาติม เชียงใหม่
๘	ฮิล-กัส-โต้ พิซซา
๙	ไอติมกะทิสด-ไข่แข็ง coconeed
๑๐	Vintage fries
๑๑	Yeokchon chicken

ประกาศ ณ วันที่ ๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

อรินทร์

(รองศาสตราจารย์ ดร.ภญ.วรินทร์ รัชศรีวิณิช)

รองผู้อำนวยการ ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการ

ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่