

๒. ผู้ประกอบการต้องตรวจสอบคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มให้ถูกสุขลักษณะ สะอาด ปราศจากสารพิษและสิ่งเจือปน
๓. ผู้ประกอบการ ต้องไม่นำอาหารสดหรือขูดน้ำ ไปแช่ในถังน้ำแข็งที่กำหนดเป็นอันตราย ถังน้ำแข็งจะต้องมีฝาปิดมิดชิด และมีที่ตักน้ำแข็ง
๔. ผู้ประกอบการต้องรักษาความสะอาด ทั้งภายในสถานที่ประกอบการและบริเวณที่จำหน่ายอาหารทุกวัน ไม่ให้มีเศษอาหารหรือเศษขยะตกค้าง
- ๕ ห้ามผู้ประกอบการวางสิ่งของใดๆ บริเวณด้านนอก หลังร้านอาหารยกเว้นถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด
๖. ผู้ประกอบการต้องทำความสะอาดร้านค้า โดยการทำความสะอาดภาชนะ ชัดพื้น เช็ดถูภายในร้านให้สะอาดทุกวัน
๗. ผู้ประกอบการจะต้องรักษาความสะอาดบริเวณท่อระบายน้ำในร้านค้าอยู่เสมอ และห้ามทิ้งเศษอาหารและเศษขยะลงในท่อระบายน้ำโดยเด็ดขาด
๘. ผู้ประกอบการต้องใช้ถุงพลาสติก สำหรับใส่ขยะและมัดให้แน่นก่อนนำไปทิ้งในบริเวณที่จัดให้
๙. ผู้ประกอบการจะต้องคัดแยกขยะที่เป็นเศษอาหารให้กับมหาวิทยาลัย ในกรณีที่มีมหาวิทยาลัย ต้องการให้คัดแยก ซึ่งมหาวิทยาลัยจะแจ้งและจัดอุปกรณ์การคัดแยกให้ร้านค้า
๑๐. ผู้ประกอบการร้านอาหาร ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ที่มหาวิทยาลัยกำหนดทุกประการ
๑๑. ผู้ประกอบการ ผู้ปรุงอาหาร จะต้องเข้ารับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ที่มหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานภายนอกจัดอบรม โดยร้านค้าจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการอบรม