

## รายงานการประชุม

คณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองและคณะกรรมการตรวจรับรอง

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q  
ครั้งที่ ๑/๒๕๖๕

วันพฤหัสบดีที่ ๗ เมษายน ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ น.

ณ ห้องประชุม สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดฉะเชิงเทรา

.....

### ผู้เข้าประชุม

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| ๑. ว่าที่พันตรี วรวิทย์ ประดับพงษ์ | รักษาการแทน เกษตรและสหกรณ์จังหวัดฉะเชิงเทรา ประธานการประชุม                        |
| ๒. นางรัตนติยา พวงแก้ว             | ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรฉะเชิงเทรา                                    |
| ๓. นางจริภรณ์ มีศรี                | แทน ประมงจังหวัดฉะเชิงเทรา   |
| ๔. นายภูริรัตน์ ธนาโรจน์นิติพร     | แทน เกษตรจังหวัดฉะเชิงเทรา   |
| ๕. นายจิรววัฒน์ ไชยพุทธ            | แทน สหกรณ์จังหวัดฉะเชิงเทรา  |
| ๖. นางสาวอินทุกานต์ พลมณี          | แทน ปศุสัตว์จังหวัดฉะเชิงเทรา  |
| ๗. นายปรัชญ์ พยัคฆเทศ              | แทน ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยข้าวฉะเชิงเทรา  |
| ๘. นายอนนท์ เทวานาครี              | แทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทรา   |
| ๙. นางสาวสุนทรีย์ เจียสุวรรณ       | แทน ท้องเที่ยวและกีฬาจังหวัดฉะเชิงเทรา   |
| ๑๐. นางกมลวรรณ เทียงแท้            | แทน ประชาสัมพันธ์จังหวัดฉะเชิงเทรา   |
| ๑๑. นางสาวมาทยา ศรีสุข             | แทน ท้องถิ่นจังหวัดฉะเชิงเทรา  |
| ๑๒. นางสาวธนาวดี มาระโกชน์         | แทน หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร<br>สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดฉะเชิงเทรา |

### ผู้เข้าร่วมประชุม

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| ๑. นางสาวอิริยา สุอานวงศ์      | เจ้าหน้าที่ศูนย์ประสานงานช่วยเหลือนักท่องเที่ยว<br>สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดฉะเชิงเทรา |
| ๒. นายธนภัทร ทองสกุล           | ผู้สื่อข่าว<br>สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดฉะเชิงเทรา   |
| ๔. นางสาวพรพิมล พฤทธิสาริก     | เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน<br>สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดฉะเชิงเทรา                   |
| ๕. นางสาวชนิกานต์ ปัญจพิทยากุล | เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน<br>สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดฉะเชิงเทรา                   |

### ผู้ไม่มาประชุม (เนื่องจากติดภารกิจ)

๑. พาณิชย์จังหวัดฉะเชิงเทรา

เริ่มประชุมเวลา ๐๙.๐๐ น.

## ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องที่ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

การประชุมพิจารณาและตรวจประเมินให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นโครงการที่ได้รับงบประมาณจาก สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ที่มีการส่งเสริมการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices: GAP) เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดี และปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด ปลอดภัยต่อเกษตรกรและผู้บริโภค

## ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่องรับรองรายงานการประชุม (ไม่มี)

## ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่องเพื่อทราบ

๓.๑ แจ้งคำสั่งคณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองและคณะกรรมการตรวจรับรองโครงการร้านอาหาร วัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

ตามที่ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้สนับสนุน โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดฉะเชิงเทรา ดำเนินการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารให้มีมาตรฐานและความปลอดภัยและได้มีการแต่งตั้งคำสั่งคณะทำงานฯ มาตั้งแต่ปี ๒๕๕๕ โดยในปี ๒๕๖๕ ได้มีการปรับปรุงคำสั่งเพื่อให้องค์ประกอบของคณะทำงานสอดคล้องกับปัจจุบัน และปรับปรุงอำนาจหน้าที่ของคณะทำงานให้มีความครอบคลุมและให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น จึงยกเลิกคำสั่งที่ ๑๒๔๙/๒๕๕๕ ลงวันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๕๕ และจัดทำคำสั่งคณะทำงานฯ ขึ้นใหม่ ตามคำสั่งที่ ๒๐๐/๒๕๖๕ ลงวันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๖๕ ประกอบด้วย ๑) คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองฯ มีเกษตรและสหกรณ์จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นประธาน คณะทำงาน หัวหน้าส่วนราชการที่เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงาน และหัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นคณะทำงานและเลขานุการ และ ๒) คณะทำงานตรวจรับรองมีหัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นประธานคณะทำงาน ผู้แทนส่วนราชการที่เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงาน และเจ้าหน้าที่กลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดฉะเชิงเทราที่ได้รับมอบหมาย เป็นคณะทำงาน และเลขานุการ ทั้งนี้มีรายละเอียดและอำนาจหน้าที่ ดังนี้



คำสั่งจังหวัดเชียงใหม่

ที่ ๕๐๐ /๒๕๖๕

เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองและคณะทำงานตรวจรับรอง  
โครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)  
โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุประสงค์สินค้า Q

ด้วย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้สนับสนุน โครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุประสงค์สินค้า Q ให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเชียงใหม่ ดำเนินการ โดยมุ่งเน้นให้มีการดำเนินการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหาร ให้มีมาตรฐานและความปลอดภัย พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รู้จักร้านอาหารของจังหวัดที่ใช้วัตถุประสงค์จากสินค้า Q และเกิดความมั่นใจความปลอดภัยของร้านอาหาร ได้รับการรับรองตามระบบการผลิต GAP/อินทรีย์ รวมถึงส่งเสริมสถานที่จำหน่ายสินค้า Q เป็นที่รู้จักและยอมรับของผู้บริโภค ส่งเสริมแหล่งผลิตในพื้นที่ให้มีศักยภาพในการเข้าสู่ช่องทางการจำหน่ายสินค้าภายใต้สัญลักษณ์ Q

เพื่อให้การดำเนินการและปฏิบัติงานโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุประสงค์สินค้า Q เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ มีการบูรณาการร่วมกัน จึงยกเลิคำสั่งที่ ๑๒๔๙/๒๕๕๕ ลงวันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๕๕ และแต่งตั้งคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองและคณะทำงานตรวจรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุประสงค์สินค้า Q โดยมีองค์ประกอบและหน้าที่ ดังนี้

๑. คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุประสงค์สินค้า Q ประกอบด้วย

๑.๑ เกษตรและสหกรณ์จังหวัดเชียงใหม่	ประธานคณะทำงาน
๑.๒ เกษตรจังหวัดเชียงใหม่	คณะทำงาน
๑.๓ ประมงจังหวัดเชียงใหม่	คณะทำงาน
๑.๔ ปศุสัตว์จังหวัดเชียงใหม่	คณะทำงาน
๑.๕ สหกรณ์จังหวัดเชียงใหม่	คณะทำงาน
๑.๖ ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเชียงใหม่	คณะทำงาน
๑.๗ ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยข้าวเชียงใหม่	คณะทำงาน
๑.๘ นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่	คณะทำงาน
๑.๙ พาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่	คณะทำงาน
๑.๑๐ ประชาสัมพันธ์จังหวัดเชียงใหม่	คณะทำงาน
๑.๑๑ ท้องถิ่นจังหวัดเชียงใหม่	คณะทำงาน
๑.๑๒ ท้องเที่ยวและกีฬาจังหวัดเชียงใหม่	คณะทำงาน
๑.๑๓ หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร	คณะทำงานและเลขานุการ
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเชียงใหม่	

/มีอำนาจ...

/มีอำนาจหน้าที่...

~ ๒ ~

มีอำนาจหน้าที่ ดังนี้

๑. พิจารณาตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q แผงตลาดสด ร้านค้าหน้าฟาร์ม ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

๒. ให้คำปรึกษา แนะนำ แก้ไขปัญหา รวมทั้งติดตามการรายงานผลการดำเนินงาน โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

๓. ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

๒. คณะทำงานตรวจรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประกอบด้วย

๒.๑ หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร	ประธานคณะทำงาน
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดฉะเชิงเทรา	
๒.๒ ผู้แทนสำนักงานเกษตรจังหวัดฉะเชิงเทรา	คณะทำงาน
๒.๓ ผู้แทนเกษตรจังหวัดฉะเชิงเทรา	คณะทำงาน
๒.๓ ผู้แทนประมงจังหวัดฉะเชิงเทรา	คณะทำงาน
๒.๔ ผู้แทนปศุสัตว์จังหวัดฉะเชิงเทรา	คณะทำงาน
๒.๕ ผู้แทนศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรฉะเชิงเทรา	คณะทำงาน
๒.๖ ผู้แทนศูนย์วิจัยข้าวฉะเชิงเทรา	คณะทำงาน
๒.๗ ผู้แทนสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทรา	คณะทำงาน
๒.๘ เจ้าหน้าที่กลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร	คณะทำงานและเลขานุการ
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดฉะเชิงเทราที่ได้รับมอบหมาย	

มีอำนาจหน้าที่ ดังนี้

๑. ลงพื้นที่ออกตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q แผงตลาดสด ร้านค้าหน้าฟาร์ม ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q รวมถึงการตรวจติดตามและตรวจต่ออายุการรับรองของผู้เข้าร่วมโครงการในปีที่ผ่านมาอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๒. สรุปผลการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q แผงตลาดสด ร้านค้าหน้าฟาร์ม ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q เสนอต่อคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองฯ

๓. ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q มอบหมาย

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๔ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๕

(นายไมตรี ไตรติยานันท์)  
ผู้ว่าราชการจังหวัดฉะเชิงเทรา

## มติที่ประชุม

## รับทราบ

## ๓.๒ ผลการดำเนินงานให้การรับรองฯ ในปีที่ผ่านมา

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ได้ดำเนินโครงการมาตั้งแต่ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๘-๒๕๖๔ โดยมีร้านอาหารและสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ในจังหวัดฉะเชิงเทรา ที่ได้รับการรับการมอบป้ายรับรอง ซึ่งป้ายรับรองดังกล่าว จะมีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ได้รับการพิจารณาให้การรับรอง โดยมีจำนวนทั้งสิ้น ๙๒ แห่ง แบ่งออกเป็น

## ๑) ร้านอาหารปลอดภัย จำนวน ๔๙ ร้าน

- ได้รับการรับรอง จำนวน ๔๑ ร้าน
- ปิดปรับปรุง จำนวน ๑ ร้าน
- ปิดกิจการ จำนวน ๗ ร้าน

ที่	ชื่อร้านอาหาร	โทรศัพท์	สถานะร้าน	หมายเหตุ
๑	เปิดสยาม	097-9875518	ใช้งาน	
๒	The One Café (เดอะวัน คาเฟ่)	099-2099282	ใช้งาน	
๓	กะพงชัยภัต	090-9326638	ใช้งาน	
๔	Farmville Chachoengsao (ฟาร์มวิว ฉะเชิงเทรา)	081-8298188	ใช้งาน	
๕	Laang Ban Café หลังบ้านคาเฟ่	086-3413942	ใช้งาน	
๖	แสนรักคาเฟ่	089-0506406	ใช้งาน	
๗	ไวท์วินเทจ คาเฟ่ แอนด์ บรีสโตร	090-8894620	ใช้งาน	
๘	สถานีแซบอีสาน	063-9374567	ใช้งาน	
๙	บ้านสวนแมล่อน	082-4708973	ใช้งาน	
๑๐	เจ้าน้อยก๋วยเตี๋ยวเปิดตุ่น	092-5091282	ใช้งาน	
๑๑	เจ๊บีมโภชนา	084-5679696	ใช้งาน	
๑๒	แจ่วซาบู่ By Ball	095-7597612	ใช้งาน	
๑๓	ร้านนุ่มนวล	087-6001775	ใช้งาน	
๑๔	ก๋วยเตี๋ยวเปิดเจ๊นนี่	063-2260622	ใช้งาน	
๑๕	ซิมฮวดเฮ้ง (เก้าแก้วซื่อ)	085-9130999	ใช้งาน	
๑๖	ร้านบางกอกกินดี 1	094-4288441	ใช้งาน	
๑๗	ร้านบางกอกกินดี 2	095-0577331	ใช้งาน	
๑๘	ร้านบางกอกกินดี 3	094-4288441	ใช้งาน	
๑๙	DI MARIA STEAK	096-8609295	ใช้งาน	
๒๐	Homkrun Coffee Bar	0805743762	ใช้งาน	
๒๑	Psalm สดุดี ๒๓	083-4629120	ใช้งาน	
๒๒	Teddy Shabu	085-8199544	ใช้งาน	
๒๓	ก๋วยเตี๋ยวเปิด (กิจอุดม)	0988798366	ใช้งาน	
๒๔	ข้าวมันไก่ใหญ่สุดดัง	0837012507	ใช้งาน	
๒๕	เปิดทะเลน้อยจุก	0816872650	ใช้งาน	

ที่	ชื่อร้านอาหาร	โทรศัพท์	สถานะร้าน	หมายเหตุ
๒๖	มินิ มูราห์ฟาร์ม	081-8192819	ใช้งาน	
๒๗	ออล-อิน	0615504486	ใช้งาน	
๒๘	กรีนวิลล์ ฟาร์มคาเฟ่	061-8288880	ใช้งาน	
๒๙	ก้อนแก้ว สเต็ก ๘๘๘	062-7018133	ใช้งาน	
๓๐	ครัวปากถ้ำหลวง	033-022448	ใช้งาน	
๓๑	คิมจำ ทวานเย็น	087-7444494	ใช้งาน	
๓๒	รักแรกพบ love at first sight by khunchom	093-2516244	ใช้งาน	
๓๓	โรสคาเฟ่ แอนด์ บิสโทร	093-6524635	ใช้งาน	
๓๔	สะเต๊ะ Bistro and Coffee	061-7744789	ใช้งาน	
๓๕	เตี้ยไซ้ หน้าเมือง	094-1973444	ใช้งาน	
๓๖	ท่าลาดริเวอร์ไซด์	086-3836488	ใช้งาน	
๓๗	บ้านป่าหุ	038-817336	ใช้งาน	
๓๘	มัชรูม สุกี้&ชาบู	095-7620430	ใช้งาน	
๓๙	SUPER SHABU	064-9788283	ใช้งาน	
๔๐	ก้วยจ๊ับน้ำใส	081-0002889	ใช้งาน	
๔๑	โกดง เบี้ยย่างฮ่องกง	063-6974495	ใช้งาน	
๔๒	ก้วยจ๊ับต้มมือ	038-821893	ยกเลิก	
๔๓	ทิพย์เปิดตุ่น	085-3524196	ปิดกิจการ	
๔๔	แกมณี	038-821999	ปิดกิจการ	
๔๕	สวนอาหารไถ่ย่างศรีสุนันท์	087-6001775	ปิดกิจการ	
๔๖	Farm Factory	087-6867154	ปิดกิจการ	
๔๗	ก้วยเตี้ยเปิดคุณวี	093-5141454	ปิดกิจการ	
๔๘	Sweet loft	062-4262329	ปิดกิจการ	
๔๙	คาเฟ่ของคุณ	062-6424539	ปิดปรับปรุง	

## ๒) สถานที่จำหน่ายสินค้า Q จำนวน ๔๓ ร้าน

- ได้รับการรับรอง จำนวน ๓๗ แห่ง
- ยกเลิกการรับรอง จำนวน ๔ แห่ง

เนื่องจากไม่มีการต่อใบรับรอง GAP และไม่ได้นำสินค้าเกษตรที่ได้รับการรับรองมาจำหน่าย

- เลิกกิจการ จำนวน ๒ แห่ง

ที่	ชื่อเจ้าของแผง/ร้านค้า	รายชื่อสินค้าที่ได้รับป้าย Q	สถานะร้าน
๑	นางสุนีย์ ยงสวัสดิ์	คะน้า ผักกาดขาว ผักกวางตุ้งฮ่องเต้ ผักกวางตุ้งใบ	ใช้งาน
๒	นางกรรณิการ์ สุดประเสริฐ	กล้วยน้ำหว้า มะพร้าว มะม่วง	ใช้งาน
๓	นายมานิตย์ แก้วทวย	มะนาว กล้วย ฝรั่ง มะพร้าว ขนุน	ใช้งาน
๔	นายวรกฤต นิมนองค์	มะม่วง กล้วย ข้าวหอมมะลิ ข้าวกข.๔๓	ใช้งาน
๕	นางสาวนันทา ไหมเจริญ	กวางตุ้ง คะน้า แดงกวางตุ้งฝักยาว ผักกาดขาว	ใช้งาน
๖	นางวรรณเพ็ญ จูจิว	คะน้า ใบมะกรูด หม่อน	ใช้งาน
๗	นายเมฆา ทองคณฺ์ศรี	เห็ดนางฟ้าภูฐาน	ใช้งาน
๘	จิราวัฒน์ ฟาร์ม โดย นางเกศินี แปลงสมบูรณ์	เมล่อน แดงกวางญี่ปุ่น ข้าวไรซ์เบอร์รี่	ใช้งาน
๙	จิมมี่ ฟาร์ม โดย นางสาวนัท ปวเรศวิทยาหาร	มะเขือเทศ ไฮโดรโปนิกส์	ใช้งาน
๑๐	บ้านสวนบางขวัญ โดย นายชัยยุทธ พูลสวัสดิ์	กะเพรา เมล่อน แดงกวางญี่ปุ่น พักทองปัตเตอร์นัต ข้า ตะไคร้ โหระพา มะเขือเทศราชินี	ใช้งาน
๑๑	บ้านสวนเมล่อน โดย นางสาวปศุมา บุญก่อเกื้อ	แคนตาลูป เมล่อน มะเขือเทศ ตะไคร้	ใช้งาน
๑๒	ศูนย์การเรียนรู้ บ้านวิน	กุยช่าย มะเขือเปราะ กระเจี๊ยบแดง	ใช้งาน
๑๓	บริษัท ฟาร์มระพีพัฒน์ (๑๙๙๙) จำกัด	ไข่ไก่	ใช้งาน
๑๔	สวนลำไยลุงตึง โดยนายพรชัย หยอดพวง	ลำไย	ใช้งาน
๑๕	สหกรณ์ชมรมชาวสวนมะม่วงจังหวัดฉะเชิงเทรา จำกัด	มะม่วง	ใช้งาน
๑๖	สวนมะม่วงเพชรสำโรง โดยนายสุวิทย์ คุณาวุฒิ	มะม่วง	ใช้งาน
๑๗	ร้านป่าเอียด เกษตรปลอดภัย โดยน.ส.จ.จิวรรณ อติชาติธานินทร์	กล้วยหอม พลู ชมพู ฝรั่งกิ่งจู	ใช้งาน
๑๘	วิสาหกิจชุมชนเห็ดและผักปลอดภัยบ้านหนองหัว	เห็ดฟาง	ใช้งาน
๑๙	Baan Melon บ้านเมล่อน	เมล่อน	ใช้งาน
๒๐	นางสมจิตร คะประสิทธิ์ (สวนสมเด็จ)	แคนตาลูป	ใช้งาน
๒๑	นายสมเด็จ คะประสิทธิ์ (สวนสมเด็จ)	แตงโม	ใช้งาน
๒๒	นายทรงยศ ยงศิริ (บริษัท ด.ประถมนชัยกิจรุ่งเรือง จก.)	ผักไฮโดรโปนิกส์	ใช้งาน
๒๓	นายสมศักดิ์ ลือสวัสดิ์วานิชย์ (พรมี่คุณ)	หมูแปรรูป	ใช้งาน
๒๔	นายเจียม ศิริชาติ	ข้าวสาร	ใช้งาน
๒๕	นางสุดใจ ชูฤทธิ์	วอเตอร์เคลส และ จิงจูฉ่าย	ใช้งาน
๒๖	นางรวี อยู่เจริญ	กุ้งทะเล	ใช้งาน
๒๗	บริษัท ตึกคิง จำกัด	เบ็ด และชิ้นส่วนเบ็ด	ใช้งาน
๒๘	สหกรณ์ผู้เลี้ยงไก่ไข่ จำกัด	ไข่ไก่	ใช้งาน
๒๙	สวนมะม่วงสมศักดิ์ วัลลภานนท์	มะม่วง	ใช้งาน
๓๐	ณัฐรินทร์มะพร้าวน้ำหอม	มะพร้าวน้ำหอม	ใช้งาน
๓๑	สวนลุงแดงมะพร้าวน้ำหอม	มะพร้าวน้ำหอม	ใช้งาน
๓๒	สวนสิริวิญ	มะนาว จิงจูฉ่าย วอเตอร์เครส ผักสลัด ถั่วดาวอินคา	ใช้งาน
๓๓	กลุ่มแปลงใหญ่ไผ่ดงท่าตะเกียบ (นายประสิทธิ์ รูปคำ)	หน่อไม้	ใช้งาน
๓๔	สวนล้อมสุข (นายฉัตรชัย ล้อมสุข)	เมล่อน	ใช้งาน
๓๕	สวนสมเด็จ (นายสมเด็จ คะประสิทธิ์)	มะม่วง	ใช้งาน
๓๖	กรีนวิลล์ ฟาร์ม (นางสาววาริส แก้วภักดี)	ผักไฮโดรโปนิกส์ (บัตเตอร์เฮด พิลเลย์ เรดคอรัล กรนคอส กรีนโอ๊ค)	ใช้งาน
๓๗	สวนผดุงเจริญ (นายสินชัย ผดุงเจริญ)	คะน้า กวางตุ้ง ผักกาดหอม ขึ้นฉ่าย ผักบุ้งจีน	ใช้งาน
๓๘	นายสุชาติ เสน่หา	ข้าวสาร	ยกเลิก
๓๙	นายสมคิด ภาษี	ข้าวสาร	ยกเลิก
๔๐	นางมะลิ โกลุม	ข้าวสาร	ยกเลิก
๔๑	วิสาหกิจชุมชนเกษตรหมู่บ้านบางไผ่ (นางสาวพิมพ์ภา จันทรรอด)	มะเขือเปราะ มะเขือยาว กะเพรา ผักกาดขาว กวางตุ้งได้หวัน ผักชี โหระพา ขึ้นฉ่าย ผักชีฝรั่ง มะพร้าวอ่อน แดงกวาง ต้นอ่อนทานตะวัน กล้วย ผักบุ้งจีน ต้นหอม ผักกาดหอม ถั่วฝักยาว คะน้า กวางตุ้ง หัวไช เท้า ตะไคร้ กระเจี๊ยบเขียว	ยกเลิก
๔๒	พัทธนันท์ บี กู๊ด (นางสาวพัทธนันท์ พึ่งวิกรัยพัฒนา)	ข้าวสาร	ปิดกิจการ
๔๓	ไร่รุ่งนภาภรณ์ (นางสาวปีพามา อุทัยจรัสศรี)	เมล่อน	ปิดกิจการ

มดที่ประชุม

รับทราบ

## ระเบียบวาระที่ ๔

## เรื่องเพื่อพิจารณา

**หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q**

๑. การรับรองเป็นรายเมนู โดยวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องเป็นสินค้าที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ดังนี้
  - สินค้า Q ที่ได้รับการรับรอง GAP
  - สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง ได้แก่ มาตรฐานฟาร์ม Safety Level ปศุสัตว์ OK การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชั้นปลอดภัย ระบบการรับรองแบบมีส่วนร่วม PGS มาตรฐาน IFOAM GMP และ HACCP
  - สินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self Claim) ซึ่งต้องผ่านการตรวจสอบพิชตก้าง
๒. มีการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาสินค้าที่เป็นวัตถุดิบให้เหมาะสมเพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัย
๓. ร้านอาหารต้องใช้วัตถุดิบปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยในปีแรกที่เข้าร่วมโครงการต้องใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของเมนูที่ขอการรับรอง
๔. เจ้าของร้านต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง

**๔.๑ การพิจารณาตัดสินให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)****๔.๑.๑ ร้านใหม่ จำนวน ๗ ร้าน****๑) ร้านจรรย์ภาไก่หมูน ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา**

เมนูที่ได้รับการรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง	ที่มา	ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ %
เปิดย่างเกลือ แฮมเบ็ตเอ็นแก้ว ออกเบ็ตรมควีน ด็กเทล ลาบเป็ด เนื้อคอเบ็ตแดดเดียว กุนเชียงเบ็ต ปีกเบ็ตพะไล้ ปีกเบ็ตยัดไล้ อกเบ็ตแดดเดียว เบ็ตสวรรค์	เนื้อเป็ด	บริษัท ด็กคิง จำกัด มาตรฐาน Q (GAP GMP HACCP)	๙๐%
น้ำตกหมู ลาบหมู ยำคอหมู หมูแดดเดียว	เนื้อหมู	บริษัท สยามแมคโคร จำกัด (มหาชน) มาตรฐานปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์	๙๐%

## มติที่ประชุม

เห็นควรมอบป้ายรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

## ๒) ในเมืองคาเฟ่ ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมือง

เมนูที่ได้รับการรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง	ที่มา	ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ %
กะเพราหมู ผัดพริกแกงหมู ผัดพริกเผาหมู ผัดกระเทียมพริกไทยหมู คอหมูย่างจิ้มแจ่ว	เนื้อหมู (วัตถุดิบหลัก)	บริษัท สยามแมคโคร จำกัด (มหาชน) มาตรฐานปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์	๘๐-๙๐%
กะเพราไก่ ผัดพริกแกงไก่ ผัดพริกเผาไก่ ผัดกระเทียมพริกไทยไก่ ปีกไก่ทอด	เนื้อไก่ (วัตถุดิบหลัก)		๘๐-๙๐%

มิติที่ประชุม

เห็นควรมอบป้ายรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

๓) บางคล้าคาเฟ่แอนด์เรสเตอรองท์ (Bangkla café & Restaurant)  
ตำบลบางคล้า อำเภอบางคล้า

เมนูที่ได้รับการรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง	ที่มา	ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ %
บางคล้าสลัด ซีซาร์สลัดอกไก่ซูวี	ผักสลัด (กรีนโอ๊ค เรคโอ๊ค) เนื้อไก่ (วัตถุดิบหลัก)	สุวิสาฟาร์ม มาตรฐาน GAP จาก กรมวิชาการเกษตร	๑๐๐%
ไก่เทรียกกี ไก่ทอดชั้นเทพซอสมะม่วง ไก่ย่างน้ำตาลโตนด กะเพราไก่	เนื้อไก่ (วัตถุดิบหลัก)	บริษัท สยามแมคโคร จำกัด (มหาชน) มาตรฐานปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์	๙๐-๙๕%
ซีโครงหมูตุ๋นน้ำตาลโตนด พอร์คชอป กระเพาะหมู	เนื้อหมู (วัตถุดิบหลัก)		๙๐-๙๕%

มิติที่ประชุม

เห็นควรมอบป้ายรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

## ๔) ร้าน ๘ หมู ๑ (๘ MOO ๑ Cafe' &amp; Bistro) ตำบลท่าทองกลาง อำเภอบางคล้า

เมนูที่ได้รับการรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง	ที่มา	ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ %
สเต็กหมู พอร์คชอป สเต็กสันในนพันเบคอน สเต็กหมู ๒ ชั้น ซีโครงหมูบาบีคิว สันคอหมูกระทะร้อน	เนื้อหมู (วัตถุดิบหลัก)	บริษัท สยามแมคโคร จำกัด (มหาชน) มาตรฐานปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์	๙๕-๑๐๐%

/เมนูที่ได้รับ...

เมนูที่ได้รับการรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง	ที่มา	ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ %
สเต็กไก่เทอริยากิ สเต็กไก่พริกไทยดำ ปีกไก่ทอดน้ำปลา ไก่ทอดซาวครีม	เนื้อไก่ (วัตถุดิบหลัก)	บริษัท สยามแมคโคร จำกัด (มหาชน) มาตรฐานปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์	๙๕-๑๐๐%
สลัดแฮม	ผักสลัดกรีนโอ๊ค แฮม	บริษัท ไทย-เยอรมัน มีท โพร ดักท์ จำกัด มาตรฐาน GMP HACCP	๕๐% ๕๐%
สลัดทูน่า สลัดปูอัด สลัดผัก	ผักสลัดกรีนโอ๊ค (วัตถุดิบหลัก) ผักสลัดกรีนโอ๊ค (วัตถุดิบหลัก) ผักสลัดกรีนโอ๊ค (วัตถุดิบหลัก)	บริษัท สยามแมคโคร จำกัด (มหาชน) มาตรฐาน Q จากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์	๘๐% ๘๐% ๑๐๐%
ไส้กรอกทอด		บริษัท ไทย-เยอรมัน มีท โพร ดักท์ จำกัด มาตรฐาน GMP HACCP	๑๐๐%

### มติที่ประชุม

เห็นควรมอบป้ายรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โดยมีข้อเสนอแนะให้ทางร้านติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันม่านหรือตาข่ายเพิ่มเติมเพื่อป้องกันแมลงและสัตว์ และเพิ่มแสงสว่างภายในครัวเล็กน้อย

### ๕) อยู่กับกังคาเฟ่ (Yoo Kab Kong Café) ตำบลพิมพา อำเภอบางปะกง

เมนูที่ได้รับการรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง	ที่มา	ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ %
ปีกไก่ทอดน้ำปลา กะเพราไก่ คั่วกลิ้งไก่ แกงเขียวหวานไก่	เนื้อไก่ (วัตถุดิบหลัก)	บริษัท สยามแมคโคร จำกัด (มหาชน) มาตรฐานปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์	๘๐-๙๐%
หมูแดดเดียว หมูคลุกฝุ่น กะเพราหมู คั่วกลิ้งหมู หมูทอดกระเทียมพริกไทย แกงเขียวหวานหมู	เนื้อหมู (วัตถุดิบหลัก)		๘๐-๙๐%

### มติที่ประชุม

เห็นควรมอบป้ายรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

### ๖) ร้าน MB & Café ตำบลบางปะกง อำเภอบางปะกง

เมนูที่ได้รับการรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง	ที่มา	ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ %
สเต็กหมูคุโรบุตะ พอร์คชอว์ป หมูสามชั้นทอดกรอบ คอหมูย่าง ลาบหมู	เนื้อหมู (วัตถุดิบหลัก)	บริษัท สยามแมคโคร จำกัด (มหาชน) มาตรฐานปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์	๙๕-๑๐๐%

เมนูที่ได้รับการรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง	ที่มา	ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ %
สเต็กไก่ ปีกไก่ทอดเกลือ เอ็นไก่ ต้มยำไก่ แกงเขียวหวานไก่	เนื้อไก่ (วัตถุดิบหลัก)	บริษัท สยามแมคโคร จำกัด (มหาชน) มาตรฐานปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์	๙๕-๑๐๐%
สลัดปูอัด สลัดทูน่า	ผักสลัดกรีนโอ๊ค (วัตถุดิบหลัก) ผักสลัดกรีนโอ๊ค (วัตถุดิบหลัก)	บริษัท สยามแมคโคร จำกัด (มหาชน) มาตรฐาน Q จากกระทรวงเกษตร และสหกรณ์	๘๐%
สลัดหมูทอด	ผักสลัดกรีนโอ๊ค เนื้อหมู	มาตรฐานปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์	๕๐% ๕๐%

มติที่ประชุม

เห็นควรมอบป้ายรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

#### ๗) ร้านลุงตีฟและยาย ตำบลแปลงยาว อำเภอลำลูกกา

เมนูที่ได้รับการรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง	ที่มา	ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ %
สเต็กไก่ ไก่ทอดคาราโอเกะ ไก่นิวออลีน	เนื้อไก่ (วัตถุดิบหลัก)	บริษัท สยามแมคโคร จำกัด (มหาชน)	๗๐-๙๐%
สเต็กหมู สเต็กหมูพริกไทยดำ พอร์คชอป สามชั้นทอดน้ำปลา	เนื้อหมู (วัตถุดิบหลัก)	มาตรฐานปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์	

มติที่ประชุม

เห็นควรมอบป้ายรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โดยมีข้อเสนอแนะให้ทางร้านเพิ่มการระบายอากาศและเพิ่มแสงสว่างภายในครัวเพิ่มเติม

#### ๔.๑.๒ ร้านเดิม (ต่ออายุ) จำนวน ๑๐ ร้าน

##### ๑) Di Maria Steak (ดิมาเรียสเต็ก)

ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา

- เมนูที่ได้รับการรับรอง : สเต็กหมู สเต็กไก่ สเต็กน่องเป็ดเยอรมัน สเต็กอกเป็ดเยอรมัน
- วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อเป็ด บริษัท เบทาโกร จำกัด มาตรฐานปศุสัตว์ OK และ มาตรฐาน Q
- สถานะ ดำเนินกิจการ

มติที่ประชุม

เห็นชอบต่ออายุให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

**๒) Homkrun Coffee Bar ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา**

- **เมนูที่ได้รับการรับรอง :** ไก่เทอริยากิ ไก่กระเทียมพริกไทย หมูกระเทียมพริกไทย หมูแดดเดียว ยำเบคอน สเต็กอกไก่ สเต็กหมูพริกไทยดำ
- **วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง** เนื้อหมู เนื้อไก่ จากบริษัท บริษัท เบทาโกร จำกัด มาตรฐานปศุสัตว์ OK และ มาตรฐาน Q
- **สถานะ** ดำเนินกิจการ

มติที่ประชุม

เห็นชอบต่ออายุให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

**๓) ออล-อิน (All-in Restaurant & Cafe)**

- **เมนูที่ได้รับการรับรอง :** ไก่ทอด คั่วกลิ้งไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ต้มยำไก่ สเต็กไก่ พริกไทยดำ สเต็กไก่เทอริยากิ ไก่กระเทียม กะเพราไก่ ไก่กรอบห่อชีส
- **วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง** เนื้อไก่ จากบริษัท เบทาโกร จำกัด มาตรฐานปศุสัตว์ OK และ มาตรฐาน Q
- **สถานะ** ดำเนินกิจการ

มติที่ประชุม

เห็นชอบต่ออายุให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

**๔) เปิดพะไล่นายจุก ตำบลบ้านโพธิ์ อำเภอบ้านโพธิ์**

- **เมนูที่ได้รับการรับรอง :** ก๋วยเตี๋ยวเปิดพะไล- เปิดตุ๋น เปิดผัดกะเพรา เปิดผัดพริกแกง เปิดทอดกระเทียม เปิดพะไล เครื่องในเปิดพะไล ขาเปิดพะไล เลือดเปิดพะไล
- **วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง** เนื้อเปิด และชิ้นส่วนเปิด จาก บริษัท ตักคิง จำกัด มาตรฐาน Q GMP และ HACCP
- **สถานะ** ดำเนินกิจการ

มติที่ประชุม

เห็นชอบต่ออายุให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

**๕) ข้าวมันไก่ใหญ่สุดตั้ง ถนนเทพคุณากร ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา**

- **เมนูที่ได้รับการรับรอง :** ไก่ต้มสับ ไก่ทอด ต้มยำไก่
- **สถานะ** ดำเนินกิจการ
- **วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง** บริษัท สยามแมคโคร จำกัด (มหาชน) มาตรฐานปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์

มติที่ประชุม

เห็นชอบต่ออายุให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

**๖) ก๋วยเตี๋ยวเปิด (กิจอุดม) ตำบลราชสาส์น อำเภอราชสาส์น**

- **แจ้งเปลี่ยนชื่อร้านเป็น “ครวรรดา”**
- **เมนูที่ได้รับการรับรอง :** ก๋วยเตี๋ยวเปิดหัน ข้าวหน้าเปิด กะเพราะเปิด ก๋วยเตี๋ยวเปิดตุ๋น เกาเหลาเปิดตุ๋น เปิดพะไล เปิดสับ ขาเปิด
- **วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง** เนื้อเปิด และชิ้นส่วนเปิด จาก บริษัท ตักคิง จำกัด มาตรฐาน Q GMP และ HACCP
- **สถานะ** ดำเนินกิจการ

## มติที่ประชุม

เห็นชอบต่ออายุให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) แก่ไขซื่อร้านตามที่เสนอ

## ๗) Teddy Shabu ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- เมนูที่ได้รับการรับรอง : เกี้ยวซ่าไก่ นกเก็ตไก่ ไก่ทอดคาราอาเกะ
- วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง เนื้อไก่ จากบริษัท เบทาโกร จำกัด มาตรฐานปศุสัตว์ OK และ มาตรฐาน Q

- สถานะ ดำเนินกิจการ

**ปี ๒๕๖๕** มีเมนูที่ใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองเพิ่มขึ้น ได้แก่ เมนูชาบู

- วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง เนื้อหมู เนื้อไก่ จาก บริษัท ซีพีเอฟ ประเทศไทย จำกัด

มาตรฐาน GAP GMP HACCP

## มติที่ประชุม

เห็นชอบต่ออายุให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และเพิ่มเมนูการรับรองได้แก่ เมนูชาบู

## ๘) Psalm สดุดี ๒๓ ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- เมนูที่ได้รับการรับรอง: สเต็กหมูสันใน พอร์คชอป สเต็กหมูสันนอก ออกไก่กริลล์ ออกไก่พันเบคอนสอดไส้ชีส สเต็กไก่ดับเบิล สเต็กอกไก่กริล สเต็กคอปเปอร์หมูไก่ ทีโบน

- วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง เนื้อหมู เนื้อไก่ เบคอน เนื้อวัว จาก บริษัท ซีพีเอฟ ประเทศไทย จำกัด มาตรฐาน GAP GMP HACCP

- สถานะ ดำเนินกิจการ

## มติที่ประชุม

เห็นชอบต่ออายุให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

## ๙) มินิ มูร่าห์ฟาร์ม ตำบลสิบเอ็ดศอก อำเภอบ้านโพธิ์

- เมนูที่ได้รับการรับรอง : สลัดแชลล์ม่อนรมควีน มูร่าห์ฟาร์มสลัดชีส สลัดไก่ร็อกเก็ต สลัดไก่ซีซาร์

- วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง ผักคอส เรดโอ๊ค กรีนโอ๊ค บัตเตอร์เฮด

มาตรฐาน ผู้ผลิตรับรองตนเอง

- สถานะ ดำเนินกิจการ

## มติที่ประชุม

เห็นชอบ ไม่ต่ออายุให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โดยมีข้อเสนอให้ทางร้านมีการดำเนินการขอการรับรองมาตรฐาน GAP เพื่อให้ได้มาตรฐานที่มีการรับรองแบบชัดเจนและตรวจสอบได้

## ๑๐) Sweet loft ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- สถานะ **ปิดกิจการ**

## มติที่ประชุม

เห็นชอบ ไม่ต่ออายุให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) เนื่องจากปิดกิจการ

## ๔.๒ การพิจารณาตัดสินให้การรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

### หลักเกณฑ์การรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

๑. สินค้าที่จำหน่ายผ่านการรับรองระบบการผลิตมาตรฐานระบบการผลิต GAP มีเครื่องหมาย Q ติดอยู่ที่บรรจุภัณฑ์ หรือมีสำเนาใบรับรองมาตรฐาน GAP จากกรมวิชาการเกษตร กรมปศุสัตว์ กรมการข้าว กรมประมง แล้วแต่ประเภทของสินค้าชนิดนั้น ๆ
๒. สินค้าถูกวางแยกอย่างชัดเจน จุดจำหน่ายมีความสะอาด แฉงยกระดับสูงขึ้นจากพื้นพอประมาณ สามารถป้องกันการปนเปื้อนอันอาจมาจากสัตว์พาหะนำโรค
๓. หากสินค้าที่นำมาจำหน่ายมิได้ผลิตด้วยตนเอง ต้องมีหลักฐานการซื้อขายจากฟาร์ม หรือแหล่งผลิตสินค้านั้นๆ เช่น สำเนาใบสั่งซื้อ สำเนาใบส่งของ สำเนาใบเสร็จรับเงิน

### ๔.๒.๑ ร้านใหม่ (ร้านค้าหน้าฟาร์ม) จำนวน ๗ ร้าน

- ๑) สวนมะพร้าว Cococowboy ตำบลบางตลาด อำเภอคลองเขื่อน  
นางสาวยอดหญิง พรชัยสิทธิ์  
สินค้าที่รับรอง : มะพร้าวน้ำหอม  
มาตรฐาน GAP จากกรมวิชาการเกษตร

มติที่ประชุม เห็นชอบมอบป้ายการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

- ๒) สุนิสา ฟาร์ม ตำบลบางคา อำเภอราชสาส์น  
นางสุนิสา ต่านอรุณ  
สินค้าที่รับรอง : ผักไฮโดรโปนิกส์  
มาตรฐาน GAP จากกรมวิชาการเกษตร

มติที่ประชุม เห็นชอบมอบป้ายการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

- ๓) นายสามารถ พูนประโคน ตำบลคูยายหมี อำเภอสนามชัยเขต  
สินค้าที่รับรอง : เห็ดฟาง  
มาตรฐาน GAP จากกรมวิชาการเกษตร

มติที่ประชุม เห็นชอบมอบป้ายการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

- ๔) นางเขมณีจ แก้วมณี ตำบลบางคา อำเภอราชสาส์น  
สินค้าที่รับรอง : เมล่อน  
มาตรฐาน GAP จากกรมวิชาการเกษตร

มติที่ประชุม เห็นชอบมอบป้ายการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

- ๕) บริษัท ไทยมัชรูมโพรเฟสชั่นแนลแอนด์โปรดักส์ชั่น จำกัด  
ตำบลแปลงยาว อำเภอแปลงยาว  
สินค้าที่รับรอง : เห็ดหลินจือ เห็ดนางฟ้า เห็ดหูหนู  
มาตรฐาน GAP จากกรมวิชาการเกษตร

มติที่ประชุม เห็นชอบมอบป้ายการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

- ๖) ชาวผ่องฟาร์ม ตำบลท่าพลับ อำเภอบ้านโพธิ์  
นายประโยชน์ ไสร์จจกิจ  
สินค้าที่รับรอง : ปลายกะพงขาว  
มาตรฐาน GAP จากกรมประมง
- มติที่ประชุม เห็นชอบมอบป้ายการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q
- ๗) บุญสว่างฟาร์ม ตำบลท่าข้าม อำเภอบางปะกง  
นายสุทธิ มะหะเลา  
สินค้าที่รับรอง : ปลายกะพงขาว  
มาตรฐาน GAP จากกรมประมง
- มติที่ประชุม เห็นชอบมอบป้ายการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q
- ๔.๒.๒ ร้านเดิม (ต่ออายุ) จำนวน ๗ ร้าน
- ๑) สวนสมเด็จ (นายสมเด็จ คะประสิทธิ์) ตำบลบางคา อำเภอราชสาส์น  
- สินค้าที่รับรอง : แดงโม  
- สถานะ GAP หมดอายุ ยื่นต่อในปี ๒๕๖๖
- มติที่ประชุม เห็นชอบ ไม่ต่ออายุให้การรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q และยื่นเสนอรับรองรายใหม่ในปีต่อไป
- ๒) สวนสมเด็จ (นางสมจิตร คะประสิทธิ์) ตำบลบางคา อำเภอราชสาส์น  
- สินค้าที่รับรอง : แคนตาลูป  
- สถานะ GAP หมดอายุ ยื่นต่อในปี ๒๕๖๖
- มติที่ประชุม เห็นชอบ ไม่ต่ออายุให้การรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q และยื่นเสนอรับรองรายใหม่ในปีต่อไป
- ๓) บ้านเมลอน ตำบลเขาหินซ้อน อำเภอพนมสารคาม  
- สถานะ ดำเนินกิจการ  
- สินค้าที่รับรอง : เมลอน  
- มาตรฐาน GAP จากกรมวิชาการวิชาการเกษตร
- มติที่ประชุม เห็นชอบมอบป้ายการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q
- ๔) พรหมิคุณ ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา  
- สถานะ ดำเนินกิจการ  
- สินค้าที่รับรอง : เนื้อหมูแปรรูป  
- มาตรฐาน GAP จากกรมปศุสัตว์
- มติที่ประชุม เห็นชอบมอบป้ายการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

## ๕) นายเจียม ศิริชาติ ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกลองเขื่อน

- สถานะ ดำเนินกิจการ
- สินค้าที่รับรอง : ข้าวสาร
- มาตรฐาน GAP จากกรมการข้าว

มติที่ประชุม เห็นชอบมอบป้ายการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

## ๖) สหกรณ์ผู้เลี้ยงไก่ไข่ จำกัด ตำบลเทพราช อำเภอบ้านโพธิ์

- สถานะ ดำเนินกิจการ
- สินค้าที่รับรอง : ไข่ไก่
- มาตรฐาน GAP จากกรมปศุสัตว์

มติที่ประชุม เห็นชอบมอบป้ายการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

## ๗) บริษัท ตึกคิง จำกัด จำกัด ตำบลดอนทราย อำเภอบ้านโพธิ์

- สถานะ ดำเนินกิจการ
- สินค้าที่รับรอง : เป็ด
- มาตรฐาน GAP จากกรมปศุสัตว์

มติที่ประชุม เห็นชอบมอบป้ายการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

ระเบียบวาระที่ ๕ เรื่องอื่น ๆ (ไม่มี)

เลิกประชุม ๑๗.๓๐ น.

ลงชื่อ.....ผู้จัดรายงานการประชุม

(นางสาวพรพิมล พฤทธิสาริก)

เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน

ลงชื่อ ว่าที่พันตรี.....ผู้ตรวจรายงานการประชุม

(วรार्ท ประดับพงษ์)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ

หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร