



โครงการ “ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย” เลือกใช้สินค้า



เป็นโครงการที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์มุ่งเน้นประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รู้จักร้านอาหารที่มีชื่อเสียง และเป็นที่รู้จักของจังหวัดที่ใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยตามระบบการผลิต GAP และเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัย และสร้างแรงจูงใจให้ผู้ผลิตในการผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยมากขึ้น



หลักเกณฑ์เงื่อนไข :

ผ่านคุณสมบัติเบื้องต้น และเป็นร้านอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐานของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เช่น

1. สินค้า Q คือ สินค้าที่แสดงเครื่องหมาย Q พร้อมรหัส เพื่อแสดงว่าได้รับการรับรองคุณภาพ มาตรฐานความปลอดภัยตามที่กำหนดไว้



2. สินค้าที่ผ่านการตรวจสอบ คือ สินค้าที่ผ่านการตรวจสอบตามมาตรฐานจากกรมต่าง ๆ แต่ไม่ใช่สินค้า Q เช่น ผลิตภัณฑ์อินทรีย์ การรับรองฟาร์มมาตรฐาน เนื้อสัตว์ปลอดภัยกรมปศุสัตว์ การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามมาตรฐานขึ้นปลอดภัย เช่น ผลิตภัณฑ์ CP , เบทาโกร , มูลนิธิโครงการหลวง ฯลฯ



3. สินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง โดยมีการตรวจสอบสารพิษตกค้าง ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด



เกณฑ์การตัดสินใจให้การรับรอง : ผ่านเกณฑ์การประเมินทั้ง 5 หมวดใน Checklist

หมวด 1
บริเวณรับวัตถุดิบ

หมวด 2
ที่เก็บวัตถุดิบ

หมวด 3
บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร

หมวด 4
บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร

หมวด 5
บุคลากร

โดยแต่ละหมวดต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ 60 (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) และทุกหมวดรวมกันต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ 60 ด้วย



ร้านที่เข้าร่วมโครงการและผ่านการตรวจสอบแล้ว :



ร้านที่ผ่านการรับรองจะได้รับใบรับรอง มีอายุ 3 ปี และมีการตรวจติดตามปีละ 1 ครั้ง

ร้านที่สนใจเข้าร่วมโครงการ สามารถติดต่อได้ที่ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดชุมพร

ค้นหา “ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย” ง่าย ๆ เพียงปลายนิ้ว ง่ายๆ

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดชุมพร
ศาลากลางจังหวัดชุมพร ชั้น 3 ศูนย์ราชการจังหวัดชุมพร
โทร 0-7750-6989 E-mail : paco_cpn@opsmoac.go.th
www.moac-info.net/chumphon/
www.opsmoac.go.th/chumphon-home



เพียพิมพ์คำว่า “qrestaurant” ใน App Store หรือ Play Store

http://goo.gl/Sd1a4
http://goo.gl/y6u42T

