

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

ความเป็นมา

ตามที่ รัฐบาลมีนโยบายรัฐบาล ด้านเศรษฐกิจ “สร้างรายได้ ลดรายจ่าย” รวมทั้งนโยบายของ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ การยกระดับสินค้าเกษตรและบริการมูลค่าสูง ด้วยการผลิตสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน ตรงกับความต้องการของตลาด ยกระดับศักยภาพของเกษตรกร/สถาบันเกษตรกรให้เข้มแข็ง รวมถึง การขับเคลื่อนนโยบายเร่งด่วน สร้างตลาด ขยายตลาดสินค้าเกษตรทั้งในและต่างประเทศ เชื่อมโยงสินค้าเกษตร และผลิตภัณฑ์กับการท่องเที่ยว และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ดำเนินการยกระดับคุณภาพและมาตรฐาน สินค้าเกษตร ส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้คุณภาพและมาตรฐาน เพื่อให้เกษตรกรมีคุณภาพชีวิตที่ดีและรายได้ เพิ่มขึ้น

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มอบหมายให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ตั้งแต่ปี ๒๕๕๓ จนถึง ปัจจุบัน เพื่อส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบคุณภาพสินค้า Q ที่มีการผลิตตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เป็นการเชื่อมโยงด้านการตลาดจากเกษตรกรไปสู่ผู้บริโภค รวมทั้งสร้างแรงจูงใจให้มีการยกระดับฟาร์มเข้าสู่ระบบ ฟาร์มมาตรฐานมากขึ้น และเมื่อปี ๒๕๖๒ ได้เริ่มมีการยกระดับร้านอาหาร Q Restaurant เป็นระดับ Premium โดยการส่งเสริมให้ร้านอาหารนำสินค้า Q มาใช้เป็นวัตถุดิบประกอบอาหารเพิ่มมากขึ้น โดยหลักเกณฑ์เบื้องต้น ของร้าน Q Restaurant ระดับ Premium คือ ร้านอาหารที่มีหลายเมนูจะต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในร้าน ไม่น้อยกว่า ๑๐ ชนิดขึ้นไป และร้านอาหารจานเดียวจะต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q มาประกอบอาหาร จำนวน ๑ ชนิด ขึ้นไปในเมนูอาหาร เพื่อเพิ่มความเข้าใจและมั่นใจให้กับผู้บริโภคในเรื่องมาตรฐาน การเลือกซื้อเลือกบริโภคอาหาร สร้างเครือข่ายผู้ผลิตสินค้าคุณภาพให้มีความแน่นอนด้านคุณภาพและปริมาณของวัตถุดิบ ส่งเสริมภาพลักษณ์และ จุดขายด้านคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าอาหารของไทย

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัย ตามมาตรฐาน สินค้าเกษตร
๒. เพื่อสร้างโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลผลิตปลอดภัย เข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการ ยอมรับจากผู้บริโภค และสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรหรือผู้ผลิต ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยได้มาตรฐานเพิ่มมากขึ้น
๓. เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัย และสร้างความตระหนักให้กับ ผู้บริโภคได้เลือกซื้อและบริโภคสินค้าเกษตรและอาหารที่มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ

การดำเนินการ

๑. หน่วยงานดำเนินการ :
 - มกอช. เป็นหน่วยตรวจรับรองร้านอาหารใน กทม. และร้านอาหารประเภทหลายสาขา ซึ่งไม่รวมร้านประเภทเฟรนไชส์ (ร้านอาหารประเภทหลายสาขา หมายถึง มีเจ้าของเดียวกัน ได้แก่ สุกี้ MK ยาโยอิ ใช้วัตถุดิบที่มาจากศูนย์กระจายวัตถุดิบเดียวกัน : Distribution Center)
 - สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นหน่วยงานหลัก ดำเนินการเป็นหน่วยหลัก ตรวจรับรองร้านอาหารในจังหวัด รวมทั้งเฟรนไชส์ในจังหวัดนั้น (ร้านอาหารเฟรนไชส์ : คนละเจ้าของ เช่น ชายสี่ หมี่เกี๊ยว สูตรเดียวกัน แต่วัตถุดิบมาจากคนละแหล่ง)

๒. การดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารในโครงการฯ ของสำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัด โดย “คณะกรรมการตรวจรับรอง” ของจังหวัด ซึ่งแต่งตั้งโดยผู้ว่าราชการจังหวัด ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานในจังหวัด เช่น สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว เจ้าหน้าที่จากกระทรวงสาธารณสุข องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นฝ่ายเลขานุการ เป็นต้น

๓. การยกระดับร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง Q Restaurant เป็นระดับ Premium ดำเนินการโดย มกอช. และ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ส่งเสริมให้ร้านใช้วัตถุดิบสินค้า Q เพิ่มมากขึ้น โดย มกอช. จะดำเนินการตรวจรับรองร้านดังกล่าว

๔. คณะกรรมการตรวจรับรอง ดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหาร ซึ่งร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง ในเบื้องต้น จะต้องมียุทธศาสตร์เบื้องต้นที่ดี ซึ่งวัตถุดิบที่ขอรับการรับรองในโครงการ จะต้องเป็นสินค้าที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยแบ่งเป็น ๓ ประเภท (รายละเอียดตามคู่มือการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant))

(๑) สินค้า Q คือ สินค้าเกษตรและอาหารที่มีกระบวนการผลิตในระดับฟาร์ม และการแปรรูปที่เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยงานของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือหน่วยงานรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานจาก มกอช. ตาม พรบ.มาตรฐานสินค้าเกษตร ซึ่งจะต้องสามารถตามสอบไปยังแหล่งผลิตสินค้า Q ได้

(๒) สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง คือ เป็นสินค้าที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานรับรองความปลอดภัย เช่น สินค้าปศุสัตว์ OK การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามมาตรฐานขั้นปลอดภัย ระบบการรับรองเกษตรอินทรีย์โดยชุมชน (PGS) ที่ มกอช.ยอมรับ จำนวน ๓ เครือข่าย ได้แก่ เครือข่ายของมูลนิธิเกษตรอินทรีย์ไทย (TOAF) เครือข่ายของมูลนิธิสายใยแห่งแผ่นดิน (Thai PGS Organic Plus) และเครือข่ายของเลมอนฟาร์ม (Lemon Farm ORGANIC-PGS : LF-PGS) และสินค้าหน่วยงานรับรองภาคเอกชนให้การรับรอง เป็นต้น

(๓) สินค้า (พืชผัก) ที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง สินค้าจากปราชญ์ชาวบ้าน ที่ไม่ใช่สารเคมีหรือมีสารที่ตกค้างไม่เกินค่ามาตรฐาน ซึ่งจะต้องมีการตรวจสอบสารพิษตกค้างโดยชุดทดสอบสารเคมี เป็นต้น

๕. ระยะเวลาให้การรับรองมีอายุ ๓ ปี โดยเจ้าหน้าที่จากคณะตรวจรับรองของจังหวัด ดำเนินการตรวจติดตามทุกปี และดำเนินการตรวจต่ออายุเมื่อครบกำหนด ๓ ปี ซึ่งเป็นการตรวจติดตามว่าร้านอาหารยังคงรักษามาตรฐานตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขฯ รวมทั้งเจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัด และหน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ดำเนินการส่งเสริมและแนะนำแหล่งวัตถุดิบปลอดภัยจากฟาร์มมาตรฐาน Q ให้ร้านอาหารได้จัดซื้อวัตถุดิบดังกล่าว นำมาใช้ในการประกอบอาหารมากขึ้น

๖. เมื่อคณะกรรมการตรวจรับรอง ดำเนินการตรวจรับรองแล้ว จะส่งผลการตรวจรับรองให้คณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองพิจารณาให้การรับรอง (คณะกรรมการตรวจรับรองจะไม่มีอำนาจตัดสินใจให้การรับรอง)

๗. เจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดจัดส่งรายการผลการตรวจรับรองผ่าน “ระบบ Q Restaurant Report” ให้ มกอช. ตรวจสอบและอนุมัติข้อมูลในระบบฯ เพื่อจัดทำป้ายรับรองร้าน Q Restaurant ส่งให้กับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเพื่อมอบป้ายรับรองให้กับร้านต่อไป

๘. มกอช. ดำเนินการจัดสัมมนาหรืออบรมให้ความรู้เพิ่มเติมกับเจ้าหน้าที่ กษ. จังหวัดร้าน Q Restaurant และสนับสนุนเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น คู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขในการตรวจรับรอง แผ่นพับ และวัสดุประชาสัมพันธ์ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งจัดสรรงบประมาณเพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการขับเคลื่อนการดำเนินการตามเป้าหมายการตรวจรับรองของแต่ละจังหวัด

ทั้งนี้ สำหรับกรณีการตรวจสอบการพิชิตค่างในพืชผักผลไม้ ในวัตถุดิบประเภทสินค้ารับรองตนเอง (Self Claim) ให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ดำเนินการจัดซื้ออุปกรณ์ตรวจสอบสินค้า ที่ผู้ผลิตรับรองตนเองให้ใช้งบประมาณ ในงบประมาณโอนเบิกแทนกัน

๙. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ Q Restaurant ผ่านสื่อต่าง ๆ ได้แก่

- รายการโทรทัศน์ / คลื่นวิทยุ
- แผ่นพับเอกสารจดหมายข่าว มกอช.
- เว็บไซต์แนะนำ Q Restaurant <http://www.qrestaurant.acfs.go.th/>
- Q Restaurant Application แนะนำร้านอาหาร ผ่านโทรศัพท์แบบสมาร์ทโฟน เพื่อให้

ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลร้านได้ทุกที่และทุกเวลา

- การเชื่อมโยงการผลิตสินค้า Q สู่แหล่งจำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย และร่วมจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัยกับหน่วยงานต่างๆ ในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด

- การจัดทำคลิปแนะนำร้านอาหาร Q Restaurant Premium ผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย (TikTok YouTube Facebook)

ผลการดำเนินงาน (ปี ๒๕๕๓-๒๕๖๘)

มีร้าน Q Restaurant ที่คงสถานะการรับรอง ๓,๑๗๗ แห่ง/สาขา ใน ๗๖ จังหวัด และกรุงเทพฯ (๓๐ กันยายน ๒๕๖๘) แบ่งเป็นร้านอาหาร ๒,๕๒๕ แห่ง และร้านอาหารหลายสาขา ๒ แห่ง รวม ๖๕๒ สาขา ได้แก่ MK ยาย้อย ทุกสาขาทั่วประเทศ

ซึ่งปัจจุบันมีร้าน Q Restaurant ระดับ Premium รวม ๑๔๓ ร้าน ใน ๒๘ จังหวัด และกรุงเทพฯ (ข้อมูลวันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๘)

แผนปฏิบัติงาน ปี ๒๕๖๙

๑. พื้นที่ดำเนินการ ๗๖ จังหวัด แบ่งพื้นที่ดำเนินการ ดังนี้

๑.๑ มกอช. ตรวจสอบรับรองร้านอาหารใหม่ในกรุงเทพฯ และปริมณฑล จำนวน ๑๐ แห่ง ตรวจสอบติดตามร้านอาหารใน กทม. จำนวน ๑๒๘ แห่ง และตรวจสอบติดตามร้านอาหารประเภทหลายสาขา (กองรับรองมาตรฐาน) จำนวน ๖๕๒ แห่ง

๑.๒ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ๗๖ จังหวัด มีแผนตรวจสอบรับรองร้านอาหารใหม่จำนวน ๒๒๗ แห่ง ตรวจสอบติดตามและตรวจต่ออายุร้านอาหาร รวมจำนวน ๒,๓๙๕ แห่ง

๒. มกอช. สนับสนุนค่าใช้จ่ายการขับเคลื่อนโครงการให้กับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ได้แก่ ค่าดำเนินการตรวจสอบรับรองร้านใหม่ ตรวจสอบติดตามและตรวจต่ออายุร้านที่ผ่านการรับรองในปีที่ผ่านมา ค่าจัดประชุม ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ วัสดุอุปกรณ์ และค่าใช้จ่ายอื่นๆ เพื่อใช้ในการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์เคลื่อนที่ เช่น ผักก้นเป็ด ถุงผ้า เอกสารแผ่นพับ สื่อประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ และร่วมจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัยกับหน่วยงานอื่น เป็นต้น ทั้งนี้ ค่าใช้จ่ายดังกล่าวสามารถถ่วงจ่ายและปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมในแต่ละจังหวัด

๓. มกอช. จัดทำโครงการ/กิจกรรมส่งเสริมประชาสัมพันธ์ยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q

๓.๑ การสัมมนาเชิงปฏิบัติการการพัฒนายกระดับร้านอาหาร Q Restaurant ระดับพรีเมียม และการอบรมพัฒนาความรู้ความเข้าใจที่เกี่ยวข้องกับโครงการฯ ซึ่งกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร Q Restaurant และเจ้าหน้าที่จากสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด

๓.๒ การบูรณาการร้านอาหาร Q Restaurant เพื่อส่งเสริมแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารและสุขภาพ และเชื่อมโยงการผลิตสินค้า Q สู่อู่แห่งจำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย โดยร่วมจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัยกับหน่วยงานต่างๆ ในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด

๓.๓ กิจกรรมเชื่อมโยงสินค้าเกษตรปลอดภัยร่วมกับหน่วยงานอื่น (ท่องเที่ยว โรงพยาบาล) และ ประชาสัมพันธ์ Q Restaurant ผ่านสื่อออนไลน์ เช่น TikTok YouTube และ Facebook

๔. มกอช.และ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดปรับปรุงข้อมูลของ Q Restaurant application ให้เป็นปัจจุบัน เพื่อแนะนำร้านอาหารผ่านโทรศัพท์แบบ Smart Phone และเป็นเครื่องมือการสื่อสารระหว่างผู้ประกอบการ Q Restaurant และผู้บริโภค

๕. สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดรายงานผลการรับรอง Q Restaurant ผ่านระบบรายงานผลการรับรองร้านวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ผ่านเว็บไซต์ให้เป็นปัจจุบัน และอบรมผู้ใช้งานระบบให้กับเจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด

๖. มกอช. และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ร่วมดำเนินการส่งเสริมการพัฒนาระดับร้านอาหาร Q Restaurant ระดับพรีเมียม โดยการเชื่อมโยงและส่งเสริมการใช้วัตถุดิบสินค้า Q เพิ่มมากขึ้น

๗. การบูรณาการประสานความร่วมมือกับ คณะกรรมการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศไทยระดับจังหวัด หน่วยงานด้านการท่องเที่ยว และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่

งบประมาณ

๓,๓๐๐,๐๐๐ บาท (โอนงบประมาณเบิกแทนกันให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ๗๖ จังหวัด จำนวน ๑,๙๙๓,๕๐๐ บาท และ มกอช. ดำเนินกิจกรรมตามแผนปฏิบัติงาน จำนวน ๑,๓๐๖,๕๐๐ บาท)

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

๑. จำนวนร้านอาหารใหม่เพิ่มขึ้น รวม ๒๓๕ แห่ง และจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการตรวจติดตามและตรวจต่ออายุ ๑๐๐%

๒. จำนวนร้านเดิมที่ได้รับการรับรองแล้ว จำนวนไม่น้อยกว่า ๒๐ แห่ง มีการยกระดับโดยแบ่งเป็น ๒ ประเภท ได้แก่ ร้านอาหารหลายเมนูมีการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้าน ไม่น้อยกว่า ๑๐ ชนิด และร้านอาหารจานเดียวมีวัตถุดิบหลักเป็นสินค้า Q และมีวัตถุดิบมาตรฐานปลอดภัยที่หน่วยงานต่างๆ ให้การรับรองเป็นส่วนประกอบ อย่างน้อย ๑ เมนู

หน่วยงานรับผิดชอบ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร และกองรับรองมาตรฐาน มกอช.

ผลผลิต

๑. มีร้านอาหารที่ผ่านการรับรองเพิ่มขึ้น และร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปีที่ผ่านมายังคงปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองและเพิ่มการใช้วัตถุดิบสินค้าเกษตรปลอดภัย รวมทั้งสิ้น ๒,๗๕๒ แห่ง (ไม่รวมร้านประเภทหลายสาขา ยาโยอิ และ MK สุกี้)

๒. ร้านอาหาร Q Restaurant มีการพัฒนาระดับเป็นร้านอาหารระดับพรีเมียม จำนวนไม่น้อยกว่า ๒๐ แห่ง

ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้บริโภคได้รู้จัก และเลือกบริโภคร้านอาหารที่คัดสรรวัตถุดิบปลอดภัยต่อสุขภาพ
๒. ร้านอาหารในโครงการสามารถใช้เรื่องคุณภาพมาตรฐานวัตถุดิบที่ปลอดภัยเป็นจุดขาย และเป็นการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารให้มีความสนใจเลือกใช้วัตถุดิบปลอดภัย สร้างกระแสของความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร และร้านอาหารยังเป็นแหล่งจำหน่ายสินค้า Q
๓. สร้างแรงจูงใจให้กับเกษตรกรในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพปลอดภัยต่อสุขภาพเพิ่มมูลค่าให้สินค้าเกษตร