

การบูรณาการโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ร่วมกับกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ผลักดันให้มีการผลิตสินค้าเกษตร
และอาหารที่ปลอดภัยได้มาตรฐานต่อผู้บริโภค
เนื่องจากร้านอาหารถือว่าเป็นปลายทางที่สำคัญในการสนับสนุน
ผลผลิตจากเกษตรกรและแหล่งจำหน่ายไปสู่ผู้บริโภคโดยตรง
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงมอบหมายให้ มกอช. ดำเนินงาน
โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
(Q Restaurant) ตั้งแต่ปี 2553 ซึ่งได้ร่วมกับสำนักงานเกษตร
และสหกรณ์จังหวัดทั่วประเทศ โดยบูรณาการร่วมกับหน่วยงาน
ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และหน่วยงานอื่นในพื้นที่
เพื่อตรวจรับรองร้านอาหารและส่งเสริมให้ร้านอาหารใช้วัตถุดิบ
สินค้าเกษตรและอาหารที่ได้มาตรฐานปลอดภัยแก่ผู้บริโภค
ทั้งนี้ ปัจจุบันมีร้านอาหารในโครงการฯ ทั้ง 76 จังหวัด
และกทม. รวมทั้งสิ้น 3,153 แห่ง

สื่อประชาสัมพันธ์



Q restaurant โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยฯ



Q พาทัวร์



Q พาทัวร์



Q Restaurant Application



Download on the
App Store



GET IT ON
Google Play



ประชาสัมพันธ์ของโครงการ Q Restaurant

ผ่านช่องทางต่างๆ ของการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด กรมการท่องเที่ยว
และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ทั้ง 76 จังหวัดทั่วประเทศ
เพื่อส่งเสริมให้ร้านอาหารเป็นที่รู้จัก และสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรผลิตสินค้า
ที่มีความปลอดภัย อาทิ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism)
และการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ (Health Tourism)



ถูกใจ
จัง

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม
Ins : 0 2561 2277 ต่อ 5338 , 5339
E-mail : qrestaurant@acfs.go.th
qrestaurant@hotmail.com
Website : www.qrestaurant.acfs.go.th
Facebook Fanpage : QrestaurantACFS



Restaurant Application



- Direction : แสดงแผนที่ไปยังร้านอาหาร
- Rate : ให้คะแนนร้านอาหาร
- Share : แบ่งปันข้อมูลผ่าน Social Media
- QR Code : แสดงรายละเอียดของร้านอาหาร

- แสดงเมนูแนะนำของร้าน
- แสดงวัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง
 - สินค้า Q
 - สินค้าที่ผ่านการตรวจสอบรับรอง
 - สินค้ารับรองตนเอง
- แสดงข้อมูลของร้าน
 - ชื่อร้าน
 - เบอร์ติดต่อ
 - ที่อยู่
 - เวลาเปิด - ปิด

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดย มกช. ได้จัดทำ Q Restaurant Application เพื่อแนะนำและประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร Q Restaurant ซึ่งใช้วัตถุดิบปลอดภัย ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานวัตถุดิบที่ผ่านการรับรองความปลอดภัยจากหน่วยงานอื่น ในการประกอบอาหาร ได้แก่ วัตถุดิบสินค้า Q ซึ่งเป็นสินค้าที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานจากฟาร์ม GAP รวมทั้งวัตถุดิบที่มั่นใจว่าปลอดภัย เช่น พักปลูกเองโดยไม่ใช้สารเคมีให้เป็นที่ยุติจกอยางแพร่หลายผ่านทาง Tablet และ Smart Phone ทั้งในส่วนของ iOS และ Android ซึ่งเป็นช่องทางที่ทำให้ผู้บริโภครู้จัก Q Restaurant และเข้าถึงข้อมูลได้ทันที ทุกที่ ทุกเวลา

ประโยชน์ที่ได้รับ

ประชาสัมพันธ์และสร้างแรงจูงใจให้ร้านอาหารใช้วัตถุดิบปลอดภัยสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคในการเลือกรับประทานอาหาร



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม
 โทร : 0 2561 2277 ต่อ 5338 , 5339
 E-mail : qrestaurant@acfs.go.th
 qrestaurant@hotmail.com
 Website : www.qrestaurant.acfs.go.th
 Facebook Fanpage : QrestaurantACFS

↓ DOWNLOAD





โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

Restaurant



ความเป็นมา

- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ส่งเสริมและผลักดันให้ผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่มีคุณภาพมาตรฐานตั้งแต่ฟาร์มจนถึงผู้บริโภคตลอดห่วงโซ่อุปทาน
- ให้สัญลักษณ์ Q / ใบรับรองแก่สินค้าที่ผ่านการรับรองจากหน่วยรับรองมาตรฐาน



การดำเนินงาน

- ตรวจสอบรับรองร้านอาหาร
- มอบป้ายรับรอง
- ระยะเวลารับรอง 3 ปี
- ตรวจสอบติดตามร้านปีละ 1 ครั้ง
- ประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร



วัตถุประสงค์

- เพื่อส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบคุณภาพ ที่มีการผลิตตามมาตรฐานเพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัย ซึ่งนอกจากร้านอาหารจะนำวัตถุดิบที่ปลอดภัยไปสู่ผู้บริโภคแล้ว "ร้านอาหารจะเป็น Outlet ให้กับผู้ผลิตหรือเกษตรกร"

ผลลัพธ์

- ผู้บริโภคมั่นใจในคุณภาพอาหารที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ
- ร้านอาหารได้มาตรฐานปลอดภัยสามารถเป็นจุดขายของร้านได้
- เกษตรที่ผลิตสินค้ามีมาตรฐาน มีช่องทางการจำหน่ายมากขึ้น

คุณสมบัติ

• วัตถุดิบ

มีเมนูอาหารที่ใช้วัตถุดิบหลักที่ปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยวัตถุดิบที่รับรองในโครงการ แบ่งเป็น 3 ประเภท

ประเภทที่ 1 สินค้า Q

คือ สินค้าเกษตรและอาหารที่มีกระบวนการผลิตเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร



ประเภทที่ 2 สินค้าที่ผ่านการตรวจสอบรับรอง

คือ สินค้าที่ผ่านการตรวจสอบรับรองจากหน่วยงานรับรองความปลอดภัย

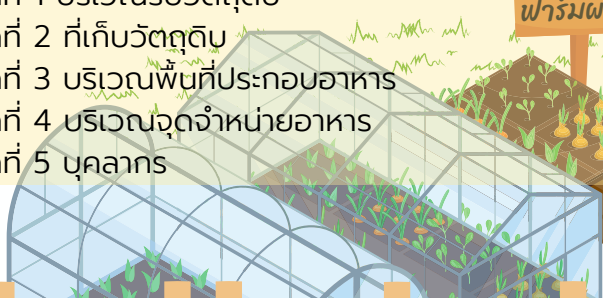


ประเภทที่ 3 สินค้า (พืชผัก) ที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง

คือ สินค้าที่ผู้ผลิตจำกัดการใช้สารเคมี และมีการตรวจสอบสารพิษตกค้างตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

• มีสัญลักษณ์เบื้องต้นที่ดี

โดยมีหลักเกณฑ์ที่เงื่อนไขการตรวจสอบรับรอง 5 หมวด
หมวดที่ 1 บริเวณรับวัตถุดิบ
หมวดที่ 2 ที่เก็บวัตถุดิบ
หมวดที่ 3 บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร
หมวดที่ 4 บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร
หมวดที่ 5 บุคลากร



ฟาร์มผลิต

*แจ้งความประสงค์สมัครเข้าร่วมโครงการ ได้ที่
กรุงเทพฯ : สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
ต่างจังหวัด : สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ทั่วประเทศ



Q RESTAURANT APPLICATION

FACEBOOK FANPAGE Q RESTAURANTACFS

YOUTUBE CHANNEL Q ฟาร์มวิถี

Q RESTAURANT

ร้านอาหาร

Q Market

โรงคัดบรรจุ