

ภาคผนวก ข
รายงานผลการดำเนินงานปี ๒๕๖๘
โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน

คำชี้แจง ขอให้จัดทำสรุปผลการดำเนินงานและตอบประเด็นคำถาม (เป็นรายไตรมาส ๖ เดือน / ๙ เดือน / ๑๒ เดือน)

ผลการดำเนินงานตั้งแต่ (ว/ด/ป) ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึง (ว/ด/ป) ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘

ประเด็นการตรวจติดตาม

ประเด็นการตรวจติดตาม	ผลการดำเนินงานตามประเด็นการตรวจฯ (แผน ผล และวิธีการดำเนินงานฯ แต่ละประเด็นการตรวจ)
๑. การเชื่อมโยงและการบูรณาการงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารปลอดภัยอื่นๆ ๑.๑ รับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ	๑. แผน <u>๑๖</u> แห่ง (ติดตาม) ผล <u>๑๖</u> แห่ง แผน <u>๕</u> แห่ง (ต่ออายุ) ผล <u>๕</u> แห่ง แผน <u>๒</u> แห่ง (สมัครใหม่) ผล <u>๒</u> แห่ง ๒. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้ - เจ้าหน้าที่ออกประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง Clean food good taste ที่อยู่ในฐานข้อมูลของสำนักงาน สาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน ในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน - เมื่อเจ้าของร้านสมัครใจสมัครเข้าร่วมโครงการ ก็จะ ดำเนินการส่งใบสมัครฯ มายังสำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๑.๒ ตรวจรับรองร้านใหม่	๑. แผนการตรวจรับรองร้านอาหารใหม่ แผน <u>๒</u> แห่ง ผล <u>๒</u> แห่ง ๒. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้ - เมื่อได้ใบสมัครฯ มาแล้ว คณะผู้ตรวจรับรองฯ ได้มีการ ประชุมเพื่อตรวจสอบรายละเอียดตามใบสมัคร รายการอาหาร รวมถึงทำความเข้าใจในหลักเกณฑ์การตรวจรับรองฯ - คณะผู้ตรวจรับรองฯ นัดหมายร้านอาหารเพื่อสมัครเข้าร่วม โครงการเพื่อตรวจรับรองฯ ณ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการฯ - ในวันนัดหมาย เมื่อเดินทางถึงร้านอาหาร หัวหน้าคณะ ผู้ตรวจรับรองฯ นำคณะผู้ตรวจรับรองฯ เข้าพบเจ้าของร้านหรือ ผู้แทนร้านอาหารเพื่อแนะนำผู้ตรวจรับรองฯ ยืนยัน วัตถุประสงค์ ชี้แจงหลักเกณฑ์การตรวจรับรองและการแจ้งผล การตรวจรับรองฯ - ตรวจรับรองตามรายการตรวจรับรอง (Checklist) สัมภาษณ์ และสอบถามเจ้าของหรือผู้แทนและบันทึกผลการตรวจรับรองฯ

ประเด็นการตรวจติดตาม	ผลการดำเนินงานตามประเด็นการตรวจฯ (แผน ผล และวิธีการดำเนินงานฯ แต่ละประเด็นการตรวจ)
๑.๒ ตรวจรับรองร้านใหม่ (ต่อ)	- คณะผู้ตรวจรับรองฯ พิจารณารายการอาหาร เพื่อเก็บวัตถุดิบหลักที่เป็นสินค้ารับรองตนเอง (self-claim) ด้านพืช นำไปตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้าง - เมื่อดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารเสร็จสิ้นแล้วหัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองฯ รายงานผลการตรวจรับรองให้ผู้จัดการหรือผู้แทนร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการ สิ่งที่พบในการตรวจรับรองในด้านที่ดีและข้อบกพร่อง แจ้งให้ทราบถึงขั้นตอนต่อไปหลังจากการตรวจรับรอง การตัดสินใจให้การรับรอง การมอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหาร - ตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้าง ในสินค้ารับรองตนเองด้านพืช ด้วยชุดทดสอบ MJPK - หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองฯ นำผลการตรวจรับรองของร้านอาหารเสนอต่อคณะผู้ตรวจตัดสินใจให้การรับรองฯ เพื่อพิจารณาและตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร - ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร ให้กับ มกอช. เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่ร้านอาหารต่อไป
๑.๓ ตรวจติดตามร้านที่ผ่านการรับรอง (ระยะเวลารับรอง ๓ ปี และตรวจติดตามปีละอย่างน้อย ๑ ครั้ง) รวมทั้งการแนะนำให้ร้านจัดทำวัตถุดิบสินค้า Q เพิ่มมากขึ้น	๑. แผนการตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง <u>๑๖</u> ร้าน - ผลการตรวจติดตาม <u>๑๖</u> ร้าน - จำนวนร้านที่มีการเพิ่มวัตถุดิบปลอดภัย <u>-</u> ร้าน ๒. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้ - คณะผู้ตรวจรับรองฯ นัดหมายร้านอาหารเพื่อตรวจติดตาม - คณะผู้ตรวจรับรองฯ สอบถามร้านอาหารว่า ในช่วงเวลาที่ร้านอาหารได้รับการรับรอง มีการเปลี่ยนแปลงจำนวนประเภทหรือชนิดของสินค้า Q ในรายการอาหารที่ขอรับการรับรองหรือไม่อย่างไร - ตรวจติดตาม ตามรายการ (Checklist) - หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองฯ นำผลการตรวจติดตามร้านอาหารเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองฯ - แนะนำให้ร้านอาหารฯ ใช้วัตถุดิบสินค้า Q มากขึ้น เช่น ข้าว พืชผักที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP การแนะนำแหล่งจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานปศุสัตว์ OK, แหล่งผลิตสัตว์น้ำที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน safety level/CoC/GAP และแหล่งผลิตพืชที่ได้รับการรับรอง GAP ในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน ให้แก่ร้านอาหาร

ประเด็นการตรวจติดตาม	ผลการดำเนินงานตามประเด็นการตรวจ (แผน ผล และวิธีการดำเนินงานฯ แต่ละประเด็นการตรวจ)
๑.๔ ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง	๑. การจัดทำแผนการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ (แผนพับ จดหมายข่าว ผ่านเว็บไซต์ Q Restaurant และอื่นๆ เป็นต้น) - ผลการดำเนินงาน ได้มีการประชาสัมพันธ์ทางแอปพลิเคชัน Q Restaurant application ผ่านอุปกรณ์ Smart Phone ทั้งในระบบ Android และระบบ iOS /ประชาสัมพันธ์ผ่านการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานจังหวัดแม่ฮ่องสอน /ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ http://www.moac-info.net/MaeHongSon/ และในการประชุม หัวหน้าส่วนราชการในจังหวัดแม่ฮ่องสอน
๑.๕ สรุปการเชื่อมโยงและการบูรณาการงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารปลอดภัยอื่นๆ เช่น - การเชื่อมโยงจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัยเข้าสู่ร้านอาหาร (การแนะนำวัตถุดิบ Q ให้กับร้าน การส่งเสริมแหล่งจำหน่าย/การส่งเสริมแหล่งผลิต GAP / GMP) - การบูรณาการงานตรวจรับรองกับหน่วยงานอื่น (องค์ประกอบคณะกรรมการรับรองมาจากหลายๆ หน่วยงาน เช่น องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น สาธารณสุขจังหวัด หรือกรณีให้สาธารณสุขช่วยตรวจสอบตักตวงในวัตถุดิบที่ร้านขอรับรองสินค้ารับรองตนเองประเภท ผัก)	๑. ผลการดำเนินงาน - แนะนำแหล่งจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานปศุสัตว์ OK, แหล่งผลิตสัตว์น้ำที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน safety level /CoC/GAP และแหล่งผลิตพืชที่ได้รับการรับรอง GAP ในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน ให้แก่ร้านอาหาร - มีการบูรณาการในการตรวจรับรองร่วมกับหน่วยงานต่างๆ ในพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งให้คำแนะนำข้อมูลวิชาการ แนะนำแหล่งผลิตอาหารปลอดภัยให้กับร้านอาหารที่ร่วมโครงการฯ ได้แก่ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแม่ฮ่องสอน, สำนักงานประมงจังหวัดแม่ฮ่องสอน, ศูนย์วิจัยข้าวแม่ฮ่องสอน, ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรแม่ฮ่องสอน, สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน และสำนักงานพาณิชย์จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๒. ปัญหา/อุปสรรค และข้อเสนอแนะของการดำเนินงานในพื้นที่	- การเดินทางพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน ระยะเวลาจำเป็นต้องใช้เวลามากในการตรวจติดตามและตรวจรับรอง
๓. ปัญหา/อุปสรรค และข้อเสนอแนะสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในส่วนกลาง	- สนับสนุนงบประมาณเพิ่มเติม
๔. งบประมาณที่ใช้ดำเนินการ ได้รับงบประมาณ ๒๑,๒๕๐ บาท	เบิกจ่ายแล้ว ๒๑,๒๕๐-บาท คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

ผู้รายงาน.....พงษ์ศักดิ์ ถิ่นสุวรรณ.....

(นายพงษ์ศักดิ์ ถิ่นสุวรรณ)

ตำแหน่ง : เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

โทรศัพท์ : ๐๕๓-๖๑๓๔๘๑ , ๐๕๓-๑๖๐๘๙๖๔

e-mail : pongsak๑๒๑๒.s@gmail.com