

รายงานการประชุม
คณะผู้ตรวจรับรองโครงการร้านอาหารวัดฤทธิพลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)
จังหวัดแม่ฮ่องสอน

วันศุกร์ ที่ ๒๔ เมษายน ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน ศาลากลางจังหวัดแม่ฮ่องสอน (หลังใหม่) ชั้น ๒

ผู้มาประชุม

| | | |
|----------------------------------|--|----------------------------|
| ๑. นายสิรภพ หนูไทร | เกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน | ประธานการประชุม |
| ๒. นางสาวสุคนธ์ชา ชูศรี | หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน | ประธานคณะกรรมการ |
| ๓. นางสาวพิมพ์ชนก มหาวัน | เจ้าพนักงานสัตวบาลปฏิบัติงาน สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแม่ฮ่องสอน | คณะกรรมการ |
| ๔. นางสาวรัตดาพร โพธิตา | นักวิชาการสัตวบาล สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแม่ฮ่องสอน | คณะกรรมการ |
| ๕. นายอนุสรณ์ แสงอาษา | หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมพัฒนาอาชีพประมง สำนักงานประมงจังหวัดแม่ฮ่องสอน | คณะกรรมการ |
| ๖. นายจिरายู ไชยข้อฟ้า | นักวิชาการพาณิชย์ปฏิบัติการ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดแม่ฮ่องสอน | คณะกรรมการ |
| ๗. นางสาวอรุณี รัตนเรืองวิทย์กุล | เจ้าพนักงานการเกษตร สำนักงานเกษตรจังหวัดแม่ฮ่องสอน | คณะกรรมการ |
| ๘. นางสาวฤติมาศ สุขใจ | นักสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน | คณะกรรมการ |
| ๙. นางสาวศรिता คำสินธุ์ | เจ้าพนักงานการเกษตรปฏิบัติงาน ศูนย์วิจัยข้าวแม่ฮ่องสอน | คณะกรรมการ |
| ๑๐. นายไพโรจน์ สิงห์ถิน | นักวิชาการเกษตร ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรแม่ฮ่องสอน | คณะกรรมการ |
| ๑๑. นายพงษ์ศักดิ์ ถิ่นสุวรรณ | เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน | คณะกรรมการ และเลขานุการ |

เริ่มประชุม เวลา ๐๙.๓๐ น.

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องที่ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

นายสิรภพ หนูไทร เกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน ได้กล่าวต้อนรับคณะกรรมการฯ ซึ่งแจ้งถึงที่มาของการจัดประชุมครั้งนี้ และแจ้งคำสั่งการแต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง และคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัดฤทธิพลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน รวมถึงอำนาจหน้าที่ เพื่อให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ของโครงการฯ และแนวทางการดำเนินงานที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กำหนด พร้อมเปิดการประชุม

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

/ระเบียบวาระที่ ๒...

ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ไม่มีการรับรองรายงานการประชุม เนื่องจากเป็นการประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๖๙

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่องเพื่อทราบ

๓.๑ คำสั่งจังหวัดแม่ฮ่องสอน ที่ ๒๖๖๗/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๔ เรื่อง แต่งตั้ง คณะผู้ตัดสินใจและคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน

นส.สุคนธ์ทา ชูศรี ประธานคณะทำงานฯ ได้ชี้แจงที่ประชุมเพิ่มเติมว่า การประชุมครั้งนี้เป็นการประชุมของคณะผู้ตรวจรับรองจากคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) โดยมีองค์ประกอบ และบทบาทหน้าที่ ดังนี้

คณะผู้ตัดสินใจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน ประกอบด้วย เกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นประธานคณะทำงาน หัวหน้าส่วนราชการ ที่มอบหมายผู้แทนเป็นคณะทำงานตรวจรับรองฯ ร่วมเป็นคณะทำงาน หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร การเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นเลขานุการ

มีบทบาทหน้าที่ ดังนี้

พิจารณาและตัดสินใจให้การรับรอง รวมทั้งต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ที่ผ่านการตรวจรับรองจากคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ภายใต้หลักเกณฑ์ เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

คณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน ประกอบด้วย หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นประธานคณะทำงาน ผู้แทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เป็นคณะทำงาน และเจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นคณะทำงานและเลขานุการ

มีบทบาทหน้าที่ ดังนี้

๑) ตรวจรับรอง และตรวจรับรองใหม่เพื่อต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

๒) รายงานผลการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ให้คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ทราบและพิจารณา

๓) ตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ที่ผ่านการรับรองแล้วตามหลักเกณฑ์ฯ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๔) แจ้งผลการตัดสินใจให้ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)ทราบ

๕) ปฏิบัติงานอื่นๆ ตามที่คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) มอบหมาย

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

๓.๒ รายละเอียดโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ผลักดันให้มีการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยผู้บริโภค ส่งเสริมการผลิตตั้งแต่ฟาร์มให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตามระบบการผลิตเกษตรที่ดีและเหมาะสม (GAP) โดยมีการให้สัญลักษณ์ Q เพื่อรับรองมาตรฐาน กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงได้มอบหมายให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ร่วมกับ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ ดำเนินการเชื่อมโยงและบูรณาการงานด้านความปลอดภัยอาหาร รวมทั้ง ส่งเสริมให้มีแหล่งผลิตสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยได้มาตรฐานแก่ผู้บริโภค โดยได้ดำเนินโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ต่อเนื่องมาตั้งแต่ปลายปี พ.ศ. ๒๕๕๓

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ของจังหวัดแม่ฮ่องสอนมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

๑) เพื่อให้จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีร้านอาหารที่ผ่านการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จำนวนเพิ่มขึ้น เป็นการยกระดับมาตรฐานของร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ และรักษามาตรฐานของร้านอาหารที่ได้รับการรับรองเป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

๒) เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร ซึ่งใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัย ตามระบบการผลิต GAP ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน ผ่านช่องทางการประชาสัมพันธ์ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และ Q Restaurant Application

๓) เพื่อสร้างโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลผลิตปลอดภัย เข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรหรือผู้ผลิต ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น

๔) เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัยและสร้างความตระหนักให้กับผู้บริโภคได้เลือกซื้อและบริโภคสินค้าเกษตรและอาหารที่มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

๓.๓ ข้อกำหนดในการตรวจรับรอง/ตรวจต่ออายุ และตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

ข้อกำหนดการตรวจรับรอง/ตรวจต่ออายุ และตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ประกอบด้วยข้อกำหนดหลัก ๕ หมวด ดังนี้

- ๑) หมวด ๑ การรับวัตถุดิบ
- ๒) หมวด ๒ ที่เก็บวัตถุดิบ
- ๓) หมวด ๓ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร
- ๔) หมวด ๔ บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร
- ๕) หมวด ๕ บุคลากร

โดยผลการตรวจที่เป็นไปตามข้อกำหนดในแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนอย่างน้อยร้อยละ ๗๐ (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) รวมทั้งต้องผ่านข้อที่เป็นข้อกำหนดหลักทั้งหมด (Major Requirements) หากไม่เป็นไปตามนี้ ให้ถือว่า **ไม่ผ่าน** การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

๓.๔ วิธีการตรวจรับรองร้านอาหาร

๑) หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง นัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ขอการรับรอง และให้มีตัวแทนที่รับผิดชอบ ในการให้ข้อมูลและเป็นผู้นำคณะผู้ตรวจรับรองระหว่างการตรวจรับรองด้วย

๒) ในวันนัดหมาย หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง นำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบเจ้าของผู้จัดการ หรือผู้แทนร้านอาหาร เพื่อประชุมเปิด (Opening meeting) ซึ่งประกอบด้วย การแนะนำตัวผู้ตรวจรับรอง ยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรอง หลักเกณฑ์การตรวจรับรอง ขี้แจงการดำเนินการและวิธีการตรวจรับรอง และผู้รับผิดชอบของร้านอาหารนั้นๆ ให้ความร่วมมือในการตอบข้อซักถามของ คณะผู้ตรวจรับรอง พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้เจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทน ซักถามข้อสงสัย

๓) คณะผู้ตรวจรับรอง ทำการตรวจรับรองร้านอาหาร โดยตรวจรับรอง ตามรายการตรวจรับรอง (Checklist) ตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า สัมภาษณ์ และสอบถามเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน และบันทึกผลการตรวจรับรอง ดังนี้

- การจดทะเบียนพาณิชย์ เพื่อประกอบการและขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมาย
- สุขลักษณะเบื้องต้น ของสถานที่จัดทำอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบสำหรับทำอาหาร
- รายละเอียดของสินค้า เช่น ประเภท ชนิด แหล่งที่ซื้อมา เป็นต้น
- ข้อสังเกตอื่นๆ เพื่อประกอบการพิจารณาให้การรับรอง เช่น สำเนาใบรับรองฟาร์ม

สำเนาใบสั่งซื้อ ใบเสร็จรับเงิน ใบส่งสินค้า ใบตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น

๔) เมื่อดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารเสร็จสิ้นแล้ว หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองรายงานผลการตรวจรับรองในการประชุมปิด (Closing Meeting) ร่วมกับเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น รับทราบสิ่งที่พบในการตรวจรับรอง

๕) หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง นำผลการตรวจรับรองของร้านอาหารเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่าผ่านการรับรองหรือไม่

๖) ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่ร้านอาหารต่อไป

๗) ป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q มีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

๓.๕ รายชื่อร้านอาหารที่ดำเนินการตรวจติดตาม ตรวจต่ออายุ และร้านที่สมัครเข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้ สินค้า Q (Q restaurant) ประจำปี ๒๕๖๙ ดังนี้ รายชื่อร้านอาหารที่ตรวจติดตาม จำนวน ๑๔ ร้าน

| ลำดับที่ | ชื่อร้านอาหาร | ประเภท/เมนูอาหาร ที่ขอรับการรับรอง | วัตถุดิบ/สินค้า Q ที่รับรองมาตรฐาน | แหล่งผลิตสินค้า Q |
|----------|---|--|--|--|
| ๑ | ร้านเฮินโฮม (Hernhome) (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน) | สลัดแซลมอนย่างซีอิ๊ว สเต็กปลาแซลมอน สลัดผักผลไม้รวม ซีซาร์สลัด | ปลาแซลมอน ปลาตอลลี ผักสลัด | CP, Betagro Tesco Lotus ผักจากฟาร์มเกษตรกร ๒๕/๐๖/๗๑ |
| ๒ | ร้านปายรักซ์ต้มเลือดหมู (อำเภอปาย) | ต้มเลือดหมู ก๋วยเตี๋ยวเป็ด ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ข้าวหน้าเป็ด | เนื้อหมู เลือดหมู เนื้อเป็ด ผักจิงจูฉ่าย | CP, Betagro ผักปลูกเอง ๒๕/๐๖/๗๑ |
| ๓ | ร้านครัวไข่มุก (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน) | ปลาน้ำปายผัดฉ่า ขาหมูทอดยัดไส้ ไก่แม่ฮ่องสอนทอดน้ำปลา อู๋ปิ้งกุดหมูสับ ไส้อั่วปลาช่อน | ขาหมู เนื้อไก่ ผักกูด | CP, Betagro ผักจากฟาร์มเกษตรกร ๒๕/๐๖/๗๑ |
| ๔ | ร้านนงนุชรีสอร์ท (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน) | กระเพราหมูสับ ต้มแซบปลาทับทิม หมูสามชั้นคั่วเกลือ ปีกไก่ทอดกรอบ | ปลาทับทิม เนื้อหมู ปีกไก่ | ร้านน้ำฝนปลาสด ร้านหมูอินเตอร์ CP, Betagro ๒๕/๐๖/๗๑ |
| ๕ | ร้านสเต็กลุงโจ้ว (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน) | พิซซ่าฮาวายเียน สเต็ก (ไก่/หมู/เนื้อโคขุน/ ปลาตอลลี) สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า สปาเก็ตตี้ผัดซีอิ๊ว | เนื้อไก่ เนื้อหมู ปลาตอลลี เนื้อโคขุน ข้าวหอมรัฐฉาน | CP, Betagro ร้านแมคโคร ๒๕/๐๖/๗๑ |
| ๖ | ร้านหมาแก่การ์เด็นท์ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน | ปลาทับทิมลุยสวน ผัดไทยกุ้งสด แกงส้มชะอมกุ้ง | เนื้อปลา กุ้ง | CP เบทาโกร ๒๕/๐๖/๗๑ |
| ๗ | ร้านครัวช่างป้าว อำเภอขุนยวม จังหวัดแม่ฮ่องสอน | ข้าวซอยไก่ ยำหมูกรอบ ต้มยำปลาทับทิมน้ำข้น | เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อปลา | CP เบทาโกร ๒๕/๐๖/๗๑ |

| ลำดับที่ | ชื่อร้านอาหาร | ประเภท/เมนูอาหาร ที่ขอรับการรับรอง | วัตถุดิบ/สินค้า Q ที่รับรองมาตรฐาน | แหล่งผลิตสินค้า Q |
|----------|--|--|---------------------------------------|--|
| ๘ | ร้านกุงคุณลุง อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน | ข้าวไก่ย่างเทรียกิกิ ข้าวแกงเขียวเนื้อกะพง ข้าวสเด็กเบ็ดแกงคั่ว ข้าวหมุ่ย่างน้ำส้มไทใหญ่ ข้าวปึกไก่ทอดซอสข้าวซอย หมุ่อบคุณป้า ข้าวเนื้อซีสเบอร์เกอร์ ข้าวแกงกะหรี่หมุ่ทอด | เนื้อไก่ เนื้อหมู เนื้อเป็ด | CP เบทาโกร ครบ ๒๕/๐๘/๗๐ |
| ๙ | ร้านปลายข้าว อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน | ผัดไทยกุ้งสด ผัดไทยหมู ข้าวซอยหมู ข้าวซอยไก่ | เนื้อหมู เนื้อไก่ กุ้ง | CP เบทาโกร ครบ ๒๕/๐๘/๗๐ |
| ๑๐ | ร้าน เจ้าสัวคาเฟ่ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน | สามชั้นคั่วพริกเกลือ กุ้งอบวุ้นเส้น ต้มแซ่บกระดูกอ่อน | เนื้อหมู กุ้ง | CP เบทาโกร โลตัส ครบ ๒๕/๐๘/๗๐ |
| ๑๑ | ๑๖๘ บ้านรักไทย รีสอร์ท อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน | ขาหมูหมั้นโถ ปลาราดพริกยูนาน ซาบู | เนื้อหมู ขาหมู ปลาหีบทิม | CP เบทาโกร ตลาด สายหยุด ครบ ๒๕/๐๘/๗๐ |
| ๑๒ | ครัวสะแกวัลย์ (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน) | ลาบหมูคั่ว | เนื้อหมู | CP, Betagro ครบ ๒๕/๐๘/๗๐ |
| ๑๓ | ร้าน Dad's garden (อำเภอขุนยวม) | พิซซ่าฮาวาเอียน พิซซ่าแฮมเบคอน ยำหมุ่ย่างวาซาบิ | เนื้อหมู | CP, Betagro ครบ ๒๕/๐๘/๗๐ |
| ๑๔ | ร้านธนโกชนา (อำเภอขุนยวม) | ผัดฉ่าปลาหีบทิม | ปลาหีบทิม | CP ครบ ๒๕/๐๘/๗๐ |

/รายชื่อร้านอาหาร...

รายชื่อร้านอาหารตรวจต่ออายุ จำนวน ๙ ร้าน

| ลำดับที่ | ชื่อร้านอาหาร | ประเภท/เมนูอาหาร ที่ขอรับการรับรอง | วัตถุดิบ/สินค้า Q ที่รับรองมาตรฐาน | แหล่งผลิตสินค้า Q |
|----------|--|---|--|---------------------------------|
| ๑ | ร้านลาบชมห้วยปู (อำเภอปาย) | ลาบหมู ต้มแซบเนื้อ ต้มยำไก่เมือง แหนมซี่โครงทอด ไส้หมู ทอด | เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อ วัว | CP, Betagro ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙ |
| ๒ | ร้านครัวเฮินโต (อำเภอแม่ลาน้อย) | ยำเฮินโต ต้มฮินโย ผัดผักโครงการหลวง | เนื้อหมู | CP, Betagro ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙ |
| ๓ | ครัวหอมฮัก (อำเภอแม่สะเรียง) | ปลาท๊อบทิมลุยสวน ยำแซลม่อน ปลาท๊อบทิมนึ่งแจ่ว | ปลาท๊อบทิม ปลาแซลม่อน | Lotus , แมคโคร ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙ |
| ๔ | ร้าน Forest cafe (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน) | พิซซ่าแฮม พิซซ่าเบคอน พิซซ่าไส้กรอก | แป้งพิซซ่า แฮม เบคอน ไส้กรอก | CP, Betagro ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙ |
| ๕ | ห้องอาหารสักทอง (Golden Teak) โรงแรมอิมพีเรียล แม่ฮ่องสอน รีสอร์ท (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน) | สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ สเต็กหมูราดซอสเกรวี | เนื้อหมู | CP, Betagro ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙ |
| ๖ | ร้านชาสา (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน) | ชาหมูหมั่นโถว หมูพันปี ไก่ดำตุ๋นยาจีน ปลาสามรส ยำใบชา | ชาหมู เนื้อหมู ปลาท๊อบทิม | CP, Betagro ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙ |
| ๗ | ร้านลิเว็นรักไทย อาหารจีนยูนาน (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน) | ชาหมูหมั่นโถว หมูพันปี ไก่ดำตุ๋นยาจีน ปลาสามรส ยำใบชา ชุบงาเปา ไช่ยัดไส้ ผัดยอดชาโยเต้ | เนื้อหมู ปลากะพง ปลา ท๊อบทิม ไก่พื้นเมือง | CP, Betagro ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙ |
| ๘ | ร้านปายดาวเงาจันทร์ (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน) | พิซซ่าแฮม พิซซ่าเบคอน พิซซ่าไส้กรอก | แป้งพิซซ่า แฮม เบคอน ไส้กรอก | CP, Betagro ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙ |
| ๙ | ร้านชาเลย์ ผับ แอนด์ เรสท์-รอนท์ (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน) | หมูคั่วตะไคร้ ยำพอเพียง หมูนุ่ม พริกไทยดำ ไก่ทอดเกลือ | เนื้อหมู เนื้อไก่ | CP, Betagro ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙ |

ร้านอาหารที่ได้สมัครเข้าร่วมโครงการ ประจำปี ๒๕๖๙
จำนวน ๑ ร้าน ได้แก่

| ลำดับที่ | ชื่อร้านอาหาร | ประเภท/เมนูอาหาร ที่ขอรับการรับรอง | วัตถุดิบ/สินค้า Q ที่รับรองมาตรฐาน | แหล่งผลิตสินค้า Q |
|----------|--|---|---------------------------------------|-------------------|
| ๑ | บ้านสวนน้ำกลาง Doi coff๔๑๗ Cafe & Restaurant | ผัดไทยกุ้งสด เย็นตาโฟ หอยทอด กะเพราหมู | กุ้ง หอย หมู | หมูอินเตอร์ |

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ น.ส.สุคนธ์ชา ชูศรี ประธานคณะทำงานฯ ได้แจ้งว่า สำหรับการตรวจติดตามร้านอาหารฯ ที่มีอายุการรับรองยังไม่ครบ ๓ ปี ซึ่งต้องตรวจอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง จำนวน ๑๔ ร้าน ในพื้นที่ของอำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน อำเภอป่า อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน และอำเภอขุนยวม ทางฝ่ายเลขาคณะทำงานฯ ได้ดำเนินการตรวจติดตามร้านอาหารฯ เรียบร้อยแล้ว ทางร้านยังคงปฏิบัติเป็นไปตามมาตรฐานและข้อกำหนด

๓.๖ โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙

จังหวัดแม่ฮ่องสอน

นางสาวสุคนธ์ชา ชูศรี ประธานคณะทำงานฯ ได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบ ถึงการดำเนินโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มียุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารให้ได้คุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัย เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคและมุ่งเน้นการสร้างมูลค่าให้กับสินค้าเกษตร โดยการพัฒนาห่วงโซ่อุปทาน รวมทั้งกิจกรรมการสร้างแหล่งจำหน่ายสินค้าเกษตรคุณภาพมาตรฐานอาหารปลอดภัย สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) จึงได้สนับสนุนโครงการตรวจรับรองแหล่งจำหน่ายสินค้าเกษตรคุณภาพมาตรฐานอาหารปลอดภัย ระดับจังหวัด โดยร่วมกับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ในกิจกรรมการสร้างแหล่งจำหน่ายสินค้าเกษตรคุณภาพมาตรฐานปลอดภัย เพื่อดำเนินการตรวจประเมินและให้การรับรองแผงร้านค้าในตลาดสด ซุปเปอร์มาเก็ต ร้านค้าทั่วไป ที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้รับรอง จากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ภายใต้สัญลักษณ์ Q โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

- ๑) เพื่อส่งเสริมสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ให้เป็นที่รู้จักและยอมรับของผู้บริโภค
- ๒) เพื่อส่งเสริมแหล่งผลิตสินค้า Q ในพื้นที่ ให้มีศักยภาพในการเข้าสู่ช่องทางจำหน่ายต่างๆ
- ๓) เพื่อประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภครู้จัก เข้าถึงสถานที่จำหน่ายแหล่งผลิตสินค้า Q

กิจกรรมหลักของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q มี ๒ กิจกรรม ได้แก่

กิจกรรมที่ ๑ การตรวจประเมินและให้การรับรอง สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทแผงในตลาดสด ร้านค้า หน้าฟาร์ม และอื่นๆ

โดยตรวจประเมิน ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพ ภายใต้เครื่องหมาย Q ตรวจประเมินให้การรับรองรายใหม่ การตรวจติดตาม และการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรอง โดยดำเนินการ ดังนี้

๑.๑ การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายสินค้า Q (รายใหม่)

- ๑) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ออกสำรวจในพื้นที่ของจังหวัด เพื่อหาสถานที่จำหน่ายสินค้า Q
- ๒) คณะผู้ตรวจรับรองฯ ดำเนินการตรวจประเมินร้านใหม่ ตามวิธีการตรวจรับรอง
- ๓) คณะผู้ตัดสินใจฯ พิจารณาให้การรับรอง โดยพิจารณาจากรายละเอียดที่คณะผู้ตรวจรับรองฯ รายงานผลการตรวจประเมิน
- ๔) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จัดทำป้ายรับรอง ตามรูปแบบที่ มกอช. กำหนด
- ๕) ส่งผลการรับรอง ให้ทาง มกอช. ทราบ

๑.๒ การตรวจประเมิน ติดตาม สถานที่จำหน่ายสินค้า Q (รายที่ได้รับการรับรองไปแล้ว ซึ่งมีการตรวจติดตาม ปีละ ๑ ครั้ง)

- ๑) คณะผู้ตรวจรับรองฯ ตรวจติดตามร้านค้า ที่ได้รับรองทั้งหมดในปีที่ผ่านมา
- ๒) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด พิจารณารายละเอียดจากการตรวจติดตาม เพื่อพิจารณาคงสถานะการรับรองให้แก่ร้านค้า
- ๓) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จัดทำป้ายรับรอง (กรณีมีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลในป้าย)
- ๔) ส่งผลการดำเนินงาน ให้ทาง มกอช. ทราบ เพื่อปรับข้อมูลในฐานข้อมูล

๑.๓ การตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรอง สถานที่จำหน่ายสินค้า Q (รายที่ได้รับการรับรองไปแล้ว ป้ายมีอายุรับรอง ๓ ปี)

- ๑) คณะผู้ตรวจรับรองฯ ตรวจประเมินเพื่อต่ออายุ
- ๒) คณะผู้ตัดสินใจฯ พิจารณาต่ออายุการรับรอง โดยพิจารณาจากผลการประเมินที่น่าเสนอ
- ๓) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จัดทำป้ายรับรอง
- ๔) ส่งผลการรับรองให้ มกอช. ทราบเพื่อจัดทำฐานข้อมูล

กิจกรรมที่ ๒ การส่งเสริมสถานที่จำหน่ายสินค้า Q และประชาสัมพันธ์

- ๑) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จัดทำแนวทางการประชาสัมพันธ์ สื่อประชาสัมพันธ์ เช่น แผ่นพับ ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม กระเป๋า เป็นต้น
- ๒) ดำเนินการประชาสัมพันธ์ ให้ผู้บริโภครู้จักสินค้า Q หรือเข้าถึงสถานที่จำหน่ายแหล่งผลิตสินค้า Q
- ๓) ส่งสรุปรายละเอียดการประชาสัมพันธ์ให้ มกอช. ทราบ

สรุปผลการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

| ลำดับที่ | ชื่อร้านอาหาร | ประเภทสินค้าที่รับรอง | มาตรฐานที่รับรอง | ระยะเวลาในการรับรอง |
|----------|---------------|--|------------------|-----------------------------------|
| ๑ | ร้านกุงคุณลุง | กระเทียมสายน้ำแร่ กระเทียมเจียว GARLIKO เนยกระเทียม GARLIKO ไอศกรีมถั่วสายเสื่อ ผลิตภัณฑ์ถั่วสายเสื่อ “เสื่อเคี้ยวนิ้ว” กระเทียมตะกร้า สายน้ำแร่ ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองแปรรูป กระเทียมสดพร้อมใช้ Super GARLIC | GAP / GMP / Q | ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ |

/ลำดับที่...

| ลำดับที่ | ชื่อร้านอาหาร | ประเภทสินค้าที่รับรอง | มาตรฐานที่รับรอง | ระยะเวลาในการรับรอง |
|----------|--|---|------------------|---------------------------------------|
| ๒ | ร้าน ICE' BEAN by Goong Khon Long | กระเทียมสายน้ำแร่ กระเทียมเจียว GARLIKO เนยกระเทียม GARLIKO ไอศกรีมถั่วลายเสือ ผลิตภัณฑ์ถั่วลายเสือ “เสือเคี้ยวนิ้ว” กระเทียมตะกร้า สายน้ำแร่ ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองแปรรูป กระเทียมสดพร้อมใช้ Super GARLIC | GAP / GI / Q | ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ |
| ๓ | ร้านเฮ็ดก้อเหลียว สาขาอำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน | กาแฟอาราบิก้า ห้วยหอม กระเทียมสด ผลิตภัณฑ์ถั่วลายเสือ “เสือเคี้ยวนิ้ว” | GAP / GMP / Q | ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๘ ถึง ๒๕ มิถุนายน ๒๕๗๑ |
| ๔ | ร้านเฮ็ดก้อเหลียว สาขาอำเภอแม่สะเรียง | กาแฟอาราบิก้า ห้วยหอม กระเทียมสด ผลิตภัณฑ์ถั่วลายเสือ “เสือเคี้ยวนิ้ว” | GAP / GMP / Q | ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๘ ถึง ๒๕ มิถุนายน ๒๕๗๑ |
| ๕ | ร้าน ไวท์ บัฟ | ผักโครงการหลวงบ้านหนองเขียว อโวคาโด เสาวรส | GAP / Q | ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๘ ถึง ๒๕ มิถุนายน ๒๕๗๑ |

สถานที่จำหน่าย
สินค้าเกษตรปลอดภัย



มาตรฐาน อาหารปลอดภัย
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สถานที่จำหน่ายร้าน กุงคุณสูง Goong Khon Loong

สินค้า กระเทียมสายน้ำแร่ แกะกลีบ, กระเทียมเจียว GARLIKO, เนยกระเทียม GARLIC BUTTER, ไอศกรีมถั่วลายเสือ, ผลิตภัณฑ์ถั่วลายเสือ “เสือเคี้ยวนิ้ว”, กระเทียมตะกร้าสายน้ำแร่, ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองแปรรูป, กระเทียมสดพร้อมใช้ Super GARLIC

| | |
|---|--|
| ระยะเวลาในการรับรอง 1 ต.ค. 2567 ถึง 30 ก.ย. 2570 | ผู้ตรวจรับรอง สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัดแม่ฮ่องสอน |
|---|--|

/มติที่ประชุม...

มติที่ประชุม นางสาวรัตดาพร โพธิตา นักวิชาการสัตวบาล สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแม่ฮ่องสอน ได้เสนอ สยามฟาร์มไข่สดแม่ฮ่องสอน อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริโภคและ ใช้วัตถุดิบสินค้า Q ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ จังหวัดแม่ฮ่องสอน จำนวน ๑ แห่ง เพื่อส่งเสริมสถานที่จำหน่าย สินค้า Q ให้เป็นที่รู้จักและยอมรับของผู้บริโภค เนื่องจากฟาร์มดังกล่าว สามารถผลิตไข่ไก่สดได้มาตรฐาน จำหน่าย ให้แก่ผู้บริโภคภายในจังหวัด

ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่องเพื่อพิจารณา

๔.๑ แผนการตรวจรับรอง ของคณะผู้ตรวจรับรอง โครงการวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ประจำปี ๒๕๖๙

ฝ่ายเลขานุการคณะตรวจรับรองฯ ได้จัดทำร่างกำหนดการออกตรวจรับรองร้านอาหาร วัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปี ๒๕๖๙ โดยกำหนดออกตรวจรับรองฯ ระหว่างวันที่ ๑๒ - ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ในพื้นที่อำเภอเมือง แม่ฮ่องสอน อำเภอปางมะผ้า อำเภอปาย อำเภอแม่ลาน้อย และ อำเภอแม่สะเรียง ซึ่งเป็นร้านตรวจต่ออายุ จำนวน ๙ แห่ง และร้านอาหารใหม่ที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จำนวน ๑ แห่ง

ข้อเสนอเพื่อพิจารณา

ให้ความเห็นชอบ ต่อร่างกำหนดการออกตรวจรับรองฯ ของคณะผู้ตรวจรับรองโครงการ ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน พร้อมให้การรับรองเบื้องต้น สำหรับร้านอาหารที่สมัครต่ออายุ จำนวน ๙ ร้าน และร้านอาหารที่สมัครใหม่ ประจำปี ๒๕๖๙ จำนวน ๑ ร้าน ตามที่ฝ่ายเลขานุการฯ เสนอ

มติที่ประชุม ที่ประชุมมีมติให้ความเห็นชอบต่อข้อพิจารณาดังกล่าว และให้การรับรองร้านอาหาร ที่สมัครต่ออายุ และร้านอาหารที่สมัครใหม่ ประจำปี ๒๕๖๙ หากกรณีตรวจพบข้อบกพร่อง ไม่เป็นไปตาม หลักเกณฑ์ที่ มอบให้ฝ่ายเลขานุการฯ ดำเนินการตรวจสอบอีกครั้ง เพื่อให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และ แจ้งให้คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัด แม่ฮ่องสอน ทราบ และได้ปรับร่างกำหนดการ ให้สอดคล้องกับระยะเวลาที่ดำเนินการ โดยห้องอาหารสักทอง (Golden Teak) โรงแรมอิมพีเรียล แม่ฮ่องสอน อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน และร้านชาเลย์ ผับ แอนด์ เรสเตอรอง อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน จากเดิมวันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๙ เป็นวันที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ทั้งนี้ ฝ่ายเลขาคณะทำงานฯ จะแจ้งเป็นหนังสือไปยังหน่วยงานต้นสังกัด ทราบ เพื่อดำเนินการตามระยะเวลา ดังกล่าว ให้เป็นไปตามกรอบระยะเวลาที่กระทรวงฯ กำหนด เมื่อผ่านการตรวจรับรองแล้ว จะได้ดำเนินการ มอบป้ายรับรองฯ ต่อไป


ระเบียบวาระที่ ๕ เรื่องอื่นๆ

ไม่มี

/เลิกประชุม...

เลิกประชุมเวลา ๑๑.๔๐ น.

ลงชื่อ..... .....ผู้บันทึกรายงานการประชุม
(นายพงษ์ศักดิ์ ถิ่นสุวรรณ)
เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

ลงชื่อ..... .....ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(นางสาวสุคนธ์ชา ชุศรี)
นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ