2569

รายงาน ผลการดำเนินงาน

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q



จัดทำโดย

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง
กลุ่มสารสนเทศการเกษตร

เอกสารหมายเลข 15/2569

คำนำ

รายงานฉบับนี้จัดทำขึ้นโดยรวบรวมและเรียบเรียงสาระสำคัญผลการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q (Q Market) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ของสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง เพื่อสะท้อนแนวทางการดำเนินงาน ผลการขับเคลื่อน และประเด็นที่ควรใช้ประกอบการวางแผนพัฒนางานในระยะต่อไป ซึ่งการดำเนินงานทั้งสองโครงการมีเป้าหมายร่วมกันในการส่งเสริมสินค้าเกษตรและอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัย เชื่อมโยงแหล่งผลิตกับสถานที่จำหน่ายและผู้บริโภค ตลอดจนสร้างความเชื่อมั่นต่อสินค้าเกษตรที่ได้รับการรับรองมาตรฐานภายใต้เครื่องหมาย Q โดยจังหวัดพัทลุงขับเคลื่อนงานผ่านคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง ประกอบด้วย คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง และคณะทำงานตรวจรับรอง ซึ่งปัจจุบันมีร้านอาหารเข้าร่วมโครงการร้านอาหาร Q Restaurant จำนวน 35 ร้าน และจากร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการทั้งหมด สามารถยกระดับเป็น Q ระดับพรีเมี่ยม 9 ร้าน และมีสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยเข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จำนวน 66 ร้าน/แผง

ดังนั้น เพื่อเป็นการขยายช่องตลาดสินค้าปลอดภัย สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุงจึงได้จัดทำรายงานผลการดำเนินงานโครงการฯ ฉบับนี้ขึ้น เพื่อสรุปผลสัมฤทธิ์ ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการตรวจประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายใหม่ การตรวจติดตามมาตรฐานประจำปี และการตรวจต่ออายุใบรับรอง เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาระบบการจัดการห่วงโซ่อาหารปลอดภัยและขับเคลื่อนสินค้าเกษตรมูลค่าสูงของจังหวัดพัทลุงให้เกิดความต่อเนื่องสืบไป

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า รายงานผลการดำเนินงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ในการใช้เป็นข้อมูลอ้างอิง วางแผน และพัฒนาการดำเนินงานโครงการฯ ดังกล่าวในระยะต่อไป พร้อมทั้งขอขอบคุณคณะทำงานทุกฝ่าย ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัย และหน่วยงานภาคีเครือข่ายทุกแห่งที่ได้ให้ความร่วมมือและสนับสนุนการดำเนินงานจนบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการทุกประการ มา ณ โอกาสนี้

กลุ่มสารสนเทศการเกษตร
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง
ตุลาคม 2569

สารบัญ

หน้า

คำนำ ก

สารบัญ ข

- บทสรุปผู้บริหาร **ค**
- บทที่ 1 บทนำ 1
- บทที่ 2 การขับเคลื่อนงาน
    1) โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q 2
    2) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q 10
- บทที่ 3 ผลการดำเนินงาน
    1) โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q 21
    2) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q 33
- บทที่ 4 ผลการดำเนินงานภาพรวมและการวิเคราะห์ 44
- บทที่ 5 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ 45
- ภาคผนวก ก คำสั่งคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง 47
- ภาคผนวก ข
    1) โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q 49
    2) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q 68
- เล่มสรุปผลโครงการฯ 76
- คณะผู้จัดทำ 77

บทสรุปผู้บริหาร

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้มอบหมายให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุงดำเนินงานขับเคลื่อนมาตรฐานอาหารปลอดภัยในพื้นที่จังหวัดพัทลุง จำนวน 2 โครงการสำคัญที่สนับสนุนและเชื่อมโยงกัน ได้แก่ **โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)** ซึ่งมุ่งส่งเสริมให้ร้านอาหารเลือกใช้วัตถุดิบทางการเกษตรและอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัย และ **โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q (Q Market)** ซึ่งมุ่งส่งเสริมและพัฒนาแหล่งจำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงสินค้าเกษตรที่ได้มาตรฐานได้อย่างสะดวก ทั้งสองโครงการดำเนินงานระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม 2568 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2569 ภายใต้กลไกคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง โดยได้รับงบประมาณรวมทั้งสิ้น 32,000 บาท เบิกจ่าย 100%

ผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 สรุปได้ดังนี้

1. โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

จังหวัดพัทลุงมีร้านอาหารเข้าร่วมโครงการสะสมจำนวน 35 ร้าน โดยเป็นร้านอาหารระดับพรีเมียม (Q Restaurant Premium) จำนวน 9 ร้าน ในปีงบประมาณนี้ได้ดำเนินการประชาสัมพันธ์และตรวจประเมินร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการรายใหม่จำนวน 6 ร้าน และผ่านการพิจารณารับรองครบทั้ง 6 ร้าน พร้อมทั้งติดตามและตรวจเยี่ยมร้านอาหารที่ได้รับการรับรองแล้วจำนวน 7 ร้าน เพื่อประเมินการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และติดตามการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและความปลอดภัย นอกจากนี้ ได้ตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองร้านอาหารจำนวน 7 ร้าน และมอบป้ายรับรองการต่ออายุจำนวน 6 ร้าน ระหว่างวันที่ 10–11 กันยายน 2569 สำหรับการพัฒนาคุณภาพร้านอาหารสู่ระดับพรีเมียม มีร้าน Infinity เข้าสู่กระบวนการประเมินยกระดับโดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

2. โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q (Q Market)

จังหวัดพัทลุงมีสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยที่มีข้อมูลสะสมจำนวน 66 ร้าน/แผง ครอบคลุมร้านค้าหน้าฟาร์มและแผงจำหน่ายสินค้าในตลาดประเภทต่างๆ ในปีงบประมาณนี้ได้ดำเนินการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายรายใหม่ และผ่านการพิจารณารับรองจำนวน 2 แผง พร้อมทั้งตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายที่ได้รับการรับรองแล้วจำนวน 30 ร้าน/แผง และตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองจำนวน 13 ร้าน/แผง นอกจากนี้ ได้มอบป้ายรับรองให้แก่สถานที่จำหน่ายจำนวน 7 แห่ง เมื่อวันที่ 11 กันยายน 2569 เพื่อส่งเสริมการประชาสัมพันธ์และสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคในการเลือกซื้อสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพและความปลอดภัย

ผลสัมฤทธิ์และแนวทางการพัฒนาการดำเนินงาน

การดำเนินงานทั้งสองโครงการช่วยส่งเสริมการเชื่อมโยงสินค้าเกษตรปลอดภัยจากแหล่งผลิตสู่ร้านอาหารและสถานที่จำหน่ายในจังหวัดพัทลุง ตลอดจนเพิ่มโอกาสทางการตลาดให้แก่เกษตรกรและผู้ประกอบการ ส่งเสริมให้มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและความปลอดภัย และสร้างการรับรู้เกี่ยวกับสินค้า Q ให้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค โดยมีการประชุมคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองจำนวน 2 ครั้ง เพื่อพิจารณาการรับรองรายใหม่และการต่ออายุการรับรองตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุงจะใช้ผลการดำเนินงานดังกล่าวเป็นข้อมูลประกอบการวางแผนพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยในพื้นที่ ส่งเสริมการเข้าถึงสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน และสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค อันจะนำไปสู่การพัฒนาระบบตลาดสินค้าเกษตรปลอดภัยและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้าเกษตรของจังหวัดพัทลุงอย่างต่อเนื่อง

บทที่ 1
บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้ความสำคัญกับยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหาร การยกระดับสินค้าเกษตรและอาหารให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน และการเชื่อมโยงตลาดตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่แหล่งผลิตถึงผู้บริโภค สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) จึงสนับสนุนการดำเนินงานทั้งโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q โดยให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดร่วมขับเคลื่อนในระดับพื้นที่ Q Restaurant เน้นให้ร้านอาหารเลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นสินค้า Q สินค้าที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานภาครัฐ หรือวัตถุดิบที่เข้าเงื่อนไขการรับรองตนเองตามหลักเกณฑ์ พร้อมตรวจประเมินสุขลักษณะและความเหมาะสมของร้านตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด 5 หมวด ส่วน Q Market เน้นตรวจประเมินและรับรองสถานที่จำหน่าย เช่น แผงในตลาดสด ตลาดเกษตรกร และร้านค้าหน้าฟาร์ม เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงสินค้าเกษตรที่มีหลักฐานรับรองได้สะดวก

1.2 วัตถุประสงค์

1. ส่งเสริมสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ให้เป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค
2. ส่งเสริมแหล่งผลิตสินค้า Q ในพื้นที่ให้มีศักยภาพเข้าสู่ช่องทางจำหน่ายต่าง ๆ
3. ประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคเข้าถึงสถานที่จำหน่ายและแหล่งผลิตสินค้า Q
4. เชื่อมโยงเกษตรกร ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้จำหน่าย และผู้บริโภคในระบบอาหารปลอดภัย

1.3 หน่วยงานและกลไกการดำเนินงาน

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุงเป็นหน่วยงานประสานงานหลัก โดยทำงานภายใต้คำสั่งจังหวัดพัทลุง ที่ 3261/2567 เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง ลงวันที่ 24 ธันวาคม 2567 ซึ่งประกอบด้วยคณะทำงานตรวจรับรองและคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง คณะทำงานตรวจรับรองมีหน้าที่ตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ ส่วนการตัดสินใจรับรองดำเนินการโดยคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง

1.4 ระยะเวลา พื้นที่ และงบประมาณ

รายการ	รายละเอียด
ระยะเวลาดำเนินการ	1 ตุลาคม 2568 – 30 กันยายน 2569
พื้นที่ดำเนินการ	ร้านอาหารและสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยในจังหวัดพัทลุง
งบประมาณ Q Restaurant	26,000 บาท
งบประมาณ Q Market	6,000 บาท
งบประมาณรวม	32,000 บาท

บทที่ 2

การขับเคลื่อนงาน

1. โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

จังหวัดพัทลุง บูรณาการขับเคลื่อนโครงการเพื่อตอบสนองนโยบายดังกล่าวในระดับพื้นที่ ภายใต้คณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง ประกอบด้วย คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง ทำหน้าที่พิจารณาให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q จังหวัดพัทลุง และคณะทำงานตรวจรับรอง ทำหน้าที่ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q จังหวัดพัทลุง ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

ปัจจุบัน จังหวัดพัทลุง มีร้านอาหารเข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จำนวน 35 ร้าน และจากร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการทั้งหมด สามารถยกระดับเป็น Q ระดับพรีเมี่ยม 9 ร้าน และปี 2569 ร้านอาหารแจ้งความประสงค์ขอปิดปรับปรุงชั่งคราว จำนวน 2 ร้าน และปิดกิจการ จำนวน 1 ร้าน โดยมีรายละเอียดการขับเคลื่อนงาน ดังนี้

1.1 ระยะเวลาดำเนินการ :

ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2568 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2569

1.2 พื้นที่ดำเนินการ :

ร้านอาหารในพื้นที่จังหวัดพัทลุง

1.3 งบประมาณ :

จำนวน 26,000

1.4 ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. ประชาสัมพันธ์เชิญชวนร้านอาหารเข้าร่วมโครงการฯ
2. การลงพื้นที่ตรวจรับรองร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ
3. ประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง ครั้งที่ 1/2569 เพื่อพิจารณาให้การรับรองร้านอาหารร้านใหม่เข้าร่วมโครงการฯ
4. ติดตาม และตรวจเยี่ยมร้านอาหารที่ผ่านการรับรองมาแล้วอย่างน้อย 1 ปี
5. ประเมินยกระดับร้านอาหาร เป็น ร้านอาหาร Q-Restaurant ระดับพรีเมี่ยม
6. มอบป้ายรับรองร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ ปี 2569
7. ตรวจต่ออายุร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการครบอายุการรับรอง 3 ปี
8. ประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง ครั้งที่ 2/2569 เพื่อพิจารณารับรองร้านอาหารที่ตรวจต่ออายุใบรับรองครบ 3 ปี และส่งมอบป้ายการรับรองการตรวจต่ออายุ

1.5 ร้านอาหารเข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จำนวน 35 ร้าน

ฐานข้อมูลร้านอาหาร Q (Q Restaurant) จังหวัดพัทลุง

ที่	ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	โทรศัพท์	วัตถุดิบที่ให้การรับรอง	สินค้ารับรองตนเอง	วันที่รับรอง	ร้านหยุด	หมายเหตุ
1	Roof 6/6	6/5 ถ.ประชาบำรุง ต.คูหาสวรรค์ อ.เมืองพัทลุง	0813687333	อกไก่ สันคอหมู สันนอกหมู ซี่โครงหมูเส้น		21/09/2566-20/09/2569	อังคาร	
				ไข่ไก่ ปีกไก่บน				
2	ชีซี สเต็ก ครัวคุณล้าน	82/12 ถ.ประชาบำรุง ต.คูหาสวรรค์ อ.เมืองพัทลุง	074617755	สันนอกหมู อกไก่ ไข่ไก่ หมูบด ซี่โครงหมูเส้น		21/09/2566-20/09/2569	-	
	สาขาในเมือง			สันคอหมู สะโพกหมู ถั่วลิสง				
				ขาหมู ปีกบนไก่ หมูสามชั้น				
3	เดอะควนดินสอ	288 ม.10 ถ.เพชรเกษม ต.ชุมพล อ.ศรีนครินทร์	0952499466	กะหล่ำปลี ผักกาดขาวปลี เห็ดเข็มทอง ไข่ไก่		12/10/2566-11/09/2569	อังคาร	พรีเมี่ยม
				แตงกวาญี่ปุ่น เห็ดหูหนู พริกหวานสีแดง				
				เรคโอ๊ค พริกหวานสีเหลือง พริกหวานสีเขียว				
				สับปะรดปัตตาเวีย กรีนโอ๊ค พาร์สเลย์ มะเขือเทศ				
4	มีสลัด สาขา 2	199 ถ.วีรศักดิ์ราษฎร์พัฒนา ต.คูหาสวรรค์	0897394931	บรอกโคลี กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค ซูกินี ผักกาดแก้ว		21/09/2566-20/09/2569	อังคาร	พรีเมี่ยม
	หน้าสนามสิงห์อารีน่า	อ.เมืองพัทลุง		กะหล่ำปลีม่วง กะหล่ำปลี มะเขือเทศเชอรี่แดง				
				ข้าวโพดหวาน แตงกวาญี่ปุ่น อกไก่				
				บัตเตอร์เฮด เบบี้คอส มินิคอส ฟิลเลย์ไอซ์เบิร์ก				
5	ไอคูล (I Cool)	440 ถ.อภัยบริรักษ์ ต.คูหาสวรรค์ อ.เมืองพัทลุง	0818963144	ไก่สด		21/09/2566-20/09/2569	พฤหัสบดี	
6	สวีทไอส์แลนด์	160 หมู่ 11 ตำบลเขาเจียก อำเภอเมืองพัทลุง	0819943382	ผักกาดขาวปลี เบบี้คอส มะเขือเทศ กะหล่ำปลี		12/10/2566-11/09/2569	ส-อา	พรีเมี่ยม
	(Sweet Island)			กะหล่ำปลีแดง ไข่ไก่ ปีกบนไก่ เนื้ออกไก่				
				พาร์สเลย์ หมูสามชั้น				
7	แบบไทย	189 ถ.เพชรเกษม หมู่ 8 ต.ท่ามิหรำ อ.มืองพัทลุง	0818962737	ไข่ไก่ เห็ด		11/9/2567-10/9/2570	-	
8	ตำนานไฮเวย์	101 ม.11 ถ.มโนราห์ ต.ตำนาน อ.เมืองพัทลุง	0800350254	เนื้อหมู กระดูกหมูอ่อน		11/9/2567-10/9/2570	อาทิตย์	
9	เคียงทะเล	59 ม. 4 ถ.หน้าค่ายลูกเสือ ต.ลำปำ อ.เมืองพัทลุง	0887529532	เนื้อหมู ปีกไก่บน น่องไก่		11/9/2567-10/9/2570	-	
10	Infinity	266 ม.5 ต.ปรางหมู่ อ.เมืองพัทลุง	0948287445	หมูบด สามชั้นหั่นเส้น หมูนุ่ม ขาหมูเยอรมัน		11/09/2567-10/09/2570	-	พรีเมี่ยม 2 ดาว
				ปากเป็ดติดลิ้น เนื้ออกไก่ ปีกกลางไก่ สะโพกไก่				
				น่องติดสะโพก เอ็นแก้วไก่ เนื้อไก่บด ไข่ไก่				
				เรดโอ๊ค กรีนโอ๊ค เห็ดเข็มทอง น้ำพริกเผา				
				กะทิแบบกล่อง UHT น้ำมะขามเปียก				
				เส้นหมี่อบแห้ง ถั่วลิสง				
11	ฉีเชี้ยว	155 ม.4 ต.ท่ามิหรำ อ.เมืองพัทลุง	0805166246	เนื้อไก่ เนื้อหมู ถั่วลิสง ไข่ไก่		11/09/2567-10/09/2570	-	
12	นิยมคาเฟ่	54/1 หมู่ 1 ตำบลตะโหมด อำเภอตะโหมด	0991049669	เนื้อหมู เนื้อไก่		11/09/2567-10/09/2570	-	

ที่	ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	โทรศัพท์	วัตถุดิบที่ให้การรับรอง	สินค้ารับรองตนเอง	วันที่รับรอง	ร้านหยุด	หมายเหตุ
13	ชูโม่ย่างถ่าน	109 ถ.พิเศษกิจ ต.คูหาสวรรค์ อ.เมือง	0899052490	สะโพกหมู สันนอกหมู หมูนุ่ม สามชั้นแผ่น ไข่ไก่		26/03/2567-25/03/2570	-	
				ข้าวสารหอมมะลิ เต้าหู้ถั่วหลือง เห็ดเข็มทอง				
14	ชูโม่ชาบู	151/7 ถ.ไชยบุรี ต.คูหาสวรรค์ อ.เมือง	0899052490	สะโพกหมู สันนอกหมู หมูนุ่ม สามชั้นแผ่น ไข่ไก่		26/03/2567-25/03/2570	-	
				ข้าวสารหอมมะลิ เต้าหู้ถั่วหลือง เห็ดเข็มทอง				
15	Madre (ตำราแม่)	257 ม.1 ต.พญาขัน อ.เมืองพัทลุง	095-5205757	ไข่ไก่ วุ้นเส้น คอหมู สันนอกหมู น่องไก่		26/03/2567-25/03/2570	จันทร์	
				ขาหมูเจาะกระดูกติดหนัง				
16	อาชา คาเฟ่	50/4 ถ.ช่วยทุกขราษฎร์ ต.คูหาสวรรค์	095 439 7886	ไข่ไก่ วุ้นเส้น มาม่า รสต้มยำกุ้งน้ำข้น		26/03/2567-25/03/2570	อาทิตย์	
		อ.เมืองพัทลุง		หมูสด ไส้กรอก ไก่อร่อย				
17	ครัวเจ๊นุช	299 ม. 1 ถ.แสนดี ต.ท่ามะเดื่อ อ.บางแก้ว	074697211	เนื้อหมูสันนอก สันใน หมูบด ไข่ไก่ เนื้อไก่		19/06/2568-18/06/2571	อาทิตย์	
				สะโพกหมู ผักสลัด ขาหมู ซี่โครงหมู				
18	เจ้าจันทร์ Food & Coffee	235 ม.8 ถ.มโนราห์ ต.ควนมะพร้าว อ.เมืองพัทลุง	0950369201	เนื้อหมู เนื้อไก่ ซี่โครงหมู เนื้อเป็ด ไข่ไก่		19/06/2568-18/06/2571	อาทิตย์	
19	ดอลลาร์ สเต็ก แม่ขรี	367/9 ม. 1 ต.แม่ขรี อ.ตะโหมด	0904195557	เนื้อหมู เนื้อไก่ ปีกไก่		1/5/2568-30/4/2571	-	พรีเมี่ยม
20	บ้านดรีม	669 ม.1 ซอยสุทธิ์เพชร ต.แม่ขรี อ.ตะโหมด	0889565292,	ผักสลัด		19/06/2568-18/06/2571	จันทร์	
			0944183628					
21	บ้านฝน Coffee & Steak	330 ม. 1 ต.บ้านพร้าว อ.ป่าพะยอม	0887900828	หมูบด สันนอกหมู สันคอหมู ปีกบนไก่		19/06/2568-18/06/2571	-	พรีเมี่ยม
				หมูสามชั้นแผ่น ซี่โครงหมูอ่อน ไก่ล้วงไส้				
				องุ่นแดง แก้วมังกร เห็ดออรินจิ น่องไก่				
				กะหล่ำปลีม่วง เนื้อไก่				
22	สามก๊กทะเลน้อย	281 ม. 12 ต.พนาตุง อ.ควนขนุน	0896535952	เนื้อหมู เนื้อไก่		19/06/2568-18/06/2571	-	
23	ศรีปากประ รีสอร์ท	22 ม. 4 ต.พนางตุง อ.ควนขนุน	0814985030	เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อเป็ด ผักสลัด ไข่ไก่		19/06/2568-18/06/2571	-	
24	สวนยางคาเฟ่ @หานโพธิ์	397 หมู่ 3 ตำบลหานโพธิ์ อำเภอเขาชัยสน	0918472366	เนื้อหมู เนื้อไก่ ไข่ไก่ ผักสลัด		19/06/2568-18/06/2571	-	
25	สวนเลอชู	349 หมู่ 10 ตำบลโคกสัก อำเภอบางแก้ว	0926532692	ไข่ไก่	ผักกูด	19/06/2568-18/06/2571	-	
					หัวปลี			
					ผักเหลียง			
26	หลานตาชูสเต็กเฮาส์	221 หมู่ 9 ตำบลโตนดด้วน อำเภอควนขนุน	0819576428	หมูสามชั้น ขาหมู อกไก่ ปากเป็ด สะโพกไก่		19/06/2568-18/06/2571	-	พรีเมี่ยม
	(สาขาควนขนุน)			สันนอกหมู ถั่วลิสง เห็ดเข็มทอง น่องไก่				
				บัตเตอร์เฮด เรดโอ๊ค ฟิลเล่ย์ไฮซ์เบิร์ก ปีกกลางไก่				
				ไก่สด ซี่โครงหมู กรีนคอส เรดคอร์ส				
27	เลอสุข คาเฟ่ แอนด์	260 ม. 2 ต.โคกชะงาย อ.เมืองพัทลุง	082-8145975	สันนอกหมูสเต็กแช่แข็ง พอร์คชอพสเต็กแช่แข็ง		18/03/2569-17/03/2572	อังคาร	
	เรสเตอรองต์			หมูบดผสมมัน สันนอกหมู ไข่ไก่ ตรา aro				

ที่	ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	โทรศัพท์	วัตถุดิบที่ให้การรับรอง	สินค้ารับรองตนเอง	วันที่รับรอง	ร้านหยุด	หมายเหตุ
28	Tasawang at พัทลุง	71/1 ม.1 ต.นาท่อม อ.เมืองพัทลุง	095-2604361	สันคอหมู สันนอกหมู สันคอหมูสเต็ก หมูบด		18/03/2569-17/03/2572	-	
				สันคอหมูสไลด์ ไข่ไก่ กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค ฟินเลย์				
				ผักกาดแก้ว สลัดคอส				
29	เคนชิน ชาบู	70/6 ถ.ไชยบุรี ต.คูหาสวรรค์ อ.เมืองพัทลุง	089-1300184	หมูสามชั้น สันนอกหมู สันคอหมู ไข่ไก่		18/03/2569-17/03/2572	-	
				สะโพกไก่ติดกระดูก เห็ดเข็มทอง เบบี้ฮ่องเต้				
				ผักกาดขาวปลี กะหล่ำปลีรูปหัวใจ เบบี้คอส				
				พริกหวานเขียว พาสเลย์				
30	ฟาร์มวินเทจทำเกษตรอินทรีย์	263 ม.13 ต.ควนมะพร้าว อ.เมืองพัทลุง	095-3259900	สะโพกไก่ พอร์คชอปหมูคุโรบูตะ สันคอหมู		18/03/2569-17/03/2572	จันทร์	
				บะหมี่ก้อนกึ่งสำเร็จรูป ไข่ไก่ นมสด ตราเมจิ				
				กะทิ ตราเรียลไทย วุ้นเส้น กิเลนคู่ พาสเลย์				
31	ครัวพริกน้ำปลา	63 ม. 10 ต.โคกสัก อ.บางแก้ว	089-4666675	สะโพกไก่ อกไก่ สันในหมู หมูสามชั้น ไข่ไก่		18/03/2569-17/03/2572	-	
				กระดูกอ่อนใบพาย				
32	โฮพ เบรคฟาสต์ แอนด์ คาเฟ่	353/2 ม. 7 ต.โตนดด้วน อ.ควนขนุน	063-3434739	สันในไก่ หมูบด ไข่ไก่ นม ตราเมจิ ฟินเลย์		18/03/2569-17/03/2572	ส-อา	
				กรีนโอ๊ค				
33	ส้มตำบายพาส	262 ถ.มโนราห์ ต.ท่ามิหรำ อ.เมืองพัทลุง	0872978947	ซี่โครงหมู ต้นหอม พริกชี้ฟ้าแดง ผักกาดหอม		07/10/2565-06/10/2568		พรีเมี่ยม
				ใบสะระแหน่ ปลาทับทิม เรดโอ๊ค หอมใหญ่				(ปิดปรับปรุง)
				ฟินเลย์ไอซ์เบิร์ก ปีกกลางไก่ น่องติดสะโพกไก่				
				มะเขือเทศราชินี ผักชี แตงกวา หอมแขกอินเดีย				
				มะเขือเทศท้อ				
34	ชีซี สเต็ก ครัวคุณล้าน	122 ม.6 ถ.เพชรเกษม ต.พนมวังก์ อ.ควนขนุน	074682222,	หมูบด อกไก่ เนื้อเป็ด เห็ดเข็มทอง ถั่วลิสง		21/09/2566-20/09/2569		พรีเมี่ยม
	สาขาพนมวังก์		0813687333	หมูสามชั้น สันนอกหมู สันในหมู ขาหมู				(ปิดปรับปรุง)
				ไข่ไก่ กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค				
35	มีสลัด สาขา 1	41/12 ถ.ไชยบุรี ต.หาสวรรค์ อ.เมืองพัทลุง	0897394931	กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ด ฟิลเลย์ไอซ์เบิร์ก มินิคอส		11/9/2567-10/9/2570		พรีเมี่ยม
	สาขาถนนไชยบุรี			บัตเตอร์เฮด ต้นหอมญี่ปุ่น เชเลอรี่ มะเขือเทศ				(ปิดกิจการ)
				กะหล่ำปลี พริกหวานสีแดง พริกหวานสีเขียว				
				แตงกวาญี่ปุ่น บีทรูท มะเขือเทศเชอรรี่				
				ผัดกาดหอมห่อ ไข่ไก่				
รวมจำนวน 35 ร้าน (ปิดกิจการ 1 ร้าน / ปิดปรับปรุง 2 ร้าน)								

ข้อมูล ณ วันที่ 18 มีนาคม 2569

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ร่วมกับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง จัดทำโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ขึ้น เพื่อให้ร้านอาหารมีการใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัย ผ่านการรับรองของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือเป็นผลผลิตที่เกิดจากผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลิตโดยไม่ใช้สารเคมี

คุณสมบัติของร้านอาหารที่มีความสนใจ

- ร้านมีความสนใจและสมัครใจขอรับการตรวจ
- เป็นร้านที่จดทะเบียนพาณิชย์ตามกฎหมาย
- ร้านอาหารสะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ
- วัตถุดิบหลักที่ประกอบอาหารต้องเป็นสินค้า Q
- วัตถุดิบที่ผ่านการตรวจรับรองไม่น้อยกว่า 70% เช่น หมู 100 กก. ต้องผ่านการรับรอง 70 กก.
- ยินดีให้ความร่วมมือแก่คณะผู้เข้าตรวจประเมิน

แนวทางการดำเนินงาน

- รับสมัครร้านอาหารที่สนใจเข้าร่วมโครงการ
- คณะทำงานตรวจประเมินร้านอาหารเบื้องต้น
- มอบป้ายร้านอาหารที่ผ่านการตรวจประเมิน
- นำเข้าสู่เว็บไซต์ www.qrestaurant.acfs.go.th
- เพิ่มข้อมูลในแอพพลิเคชัน Q Restaurant
- ตรวจติดตามเพื่อสร้างความมั่นใจ



โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q

สินค้า Q ย่อมาจาก Quality หมายถึง เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร เพื่อแสดงถึงความปลอดภัยของวัตถุดิบ

รายชื่อร้านอาหาร ที่ผ่านการตรวจรับรอง ปี 2563-2569

อำเภอเมืองพัทลุง

- CC STEAK (สาขาในเมือง)
- แบบไทย
- เจ้าจันทร์ Food & Coffee
- ไอคูล (I Cool)
- ตำนานไฮเวย์
- เคียงทะเล
- Roof 6/6
- ฉีเชี้ยว
- ร้านชูโม่ย่างถ่าน
- ร้านชูโม่ชาบู
- ร้าน Madre (ตำราแม่)
- ร้านอาชา คาเฟ่
- Tasawang at พัทลุง • ฟาร์มวินเทจทำเกษตรอินทรีย์
- Le Sook Cafe and Resturaunt • Kenshin Shabu & Japanese Buffet

อำเภอตะโหมด

- บ้านดรีม • นิยมคาเฟ่
- ดอลลาร์ สเต็ก

อำเภอบางแก้ว

- ครัวเจ๊นุช • ครัวพริกน้ำปลา
- สวนเลอชู

อำเภอควนขนุน

- สามก๊กทะเลน้อย • ศรีปากประ
- HOPE Breakfast & Café

อำเภอเขาชัยสน

- สวนยางคาเฟ่ @หานโพธิ์

Q Restaurant Premium

- สวีทไอส์แลนด์ อำเภอเมืองพัทลุง
- เดอะควนดินสอ อำเภอศรีนครินทร์
- หลานตาชูสเต็กเฮาส์ (สาขาควนขนุน)
- CC STEAK (สาขาพนมวังก์) อำเภอควนขนุน
- บ้านฝน Coffee & Steak อำเภอป่าพะยอม
- มีสลัด สาขา 2 อำเภอเมืองพัทลุง (หน้าสนามสิงห์อารีน่า)
- Infinity อำเภอเมืองพัทลุง
- ส้มตำบายพาส อำเภอเมืองพัทลุง



เว็บไซต์ร้านอาหาร Q จังหวัดพัทลุง

http://qrestaurant.acfs.go.th



สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง ชั้น 4 ศาลากลางจังหวัดพัทลุง
074-614203 www.opsmoac.go.th/phatthalung saraban_plg@opsmoac.go.th

1.6 แผนการดำเนินงานโครงการ

แผนงาน/กิจกรรม	แผน		ระยะเวลาการดำเนินงาน 2569											
	จำนวนเงิน (บาท)	ปริมาณงาน เป้าหมาย	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4		
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. การรับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ ปี 2569														
1.1 ประชาสัมพันธ์เชิญชวนร้านอาหารเข้าร่วมโครงการฯ และรับทราบสิทธิประโยชน์ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการ														
- จัดทำหนังสือถึงร้านอาหารเพื่อประชาสัมพันธ์เชิญชวนเข้าร่วมโครงการฯ (จัดส่งทางไปรษณีย์ และจดหมายอิเล็กทรอนิกส์)	-	8 ร้าน			↔									
- จัดทำหนังสือถึงรายการวิทยุ เพื่อประชาสัมพันธ์เชิญชวนร้านอาหารเข้าร่วมโครงการฯ	-	2 หน่วย			↔									
- ลงประชาสัมพันธ์เชิญชวนร้านอาหารโดยตรง (รับสมัครด้วยตนเอง)	1,060	5 อำเภอ			↔	⟷								
1.2 รับสมัคร/จัดเก็บข้อมูลเบื้องต้น เพื่อนำเสนอคณะทำงานตรวจรับรอง														
- นำคณะทำงานตรวจรับรอง ลงตรวจประเมินร้านอาหารและรายการอาหารที่เสนอขอรับการรับรองของร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ	1,630					↔								
- ลงพื้นที่เก็บตัวอย่างวัตถุดิบเพื่อนำมาตรวจสารเคมี		20 ตย.						↔						
- ตรวจวิเคราะห์สารตกค้างในสินค้าเกษตรที่ใช้เป็นวัตถุดิบนำมาประกอบอาหาร (ชุดทดสอบหายาฆ่าแมลง TV-KIT พร้อมอุปกรณ์)	2,000							↔						

แผนงาน/กิจกรรม	แผน		ระยะเวลาการดำเนินงาน 2569											
	จำนวนเงิน (บาท)	ปริมาณงาน เป้าหมาย	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4		
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
- ประชุมคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณารับรองร้านอาหาร (ร้านใหม่) และแผงใหม่ที่สมัครเข้าร่วมโครงการ	595	1 ครั้ง						↔						
- ประชุมคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณารับรอง การต่ออายุร้านอาหารที่ครบอายุการรับรอง 3 ปี และแผงที่ครบอายุการรับรอง 3 ปี	595	1 ครั้ง									↔	↔		
- จัดทำกรอบป้ายรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q	1,500	6 ป้าย											↔	
- นำส่งป้ายรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q	1,000	3 ร้าน											↔	
2. ตรวจเยี่ยมร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง ปี 2567 -2568														
2.1 ตรวจเยี่ยม แนะนำ ร้านอาหาร พร้อมเก็บข้อมูลรายการอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลง เพิ่ม/ลด ตั้งแต่ปี 2564-2568	1,200	14 ร้าน				↔	↔							
2.2 จัดทำข้อมูลร้านอาหาร Q เพื่อยกระดับเป็น Q ระดับพรีเมี่ยม พร้อมยื่นใบสมัครต่อ มกอช.	-	1 ร้าน				↔								
2.3 อำนวยความสะดวกในการนำคณะเจ้าหน้าที่ มกอช. ลงตรวจประเมินร้านอาหาร Q Restaurant เพื่อยกระดับเป็น Q ระดับพรีเมี่ยม	800	1 ร้าน					↔							

แผนงาน/กิจกรรม	แผน		ระยะเวลาการดำเนินงาน 2569											
	จำนวนเงิน (บาท)	ปริมาณงาน เป้าหมาย	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4		
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
3. ตรวจต่ออายุร้านอาหาร (ครบการรับรอง 3 ปี) ปี 2566														
- นำคณะทำงานตรวจรับรอง ตรวจประเมินต่ออายุร้านอาหารและรายการอาหารที่เสนอขอรับการรับรอง	1,650	7 ร้าน									↔			
- จัดทำกรอบป้ายรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (อายุการรับรองครบ 3 ปี)	1,500	6 ป้าย											↔	
- นำส่งป้ายต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q	510	6 ร้าน												↔
4. อำนวยการบริหารจัดการโครงการ														
- ค่าวัสดุสำนักงานฯ	11,960							↔	↔					
งบประมาณรวม	**26,000**													

2. โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มอบหมายให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ดำเนินงานโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q และให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดดำเนินการ ดังนี้

1) เชื่อมโยงและบูรณาการด้านความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งส่งเสริมให้มีแหล่งผลิตสินค้าที่ปลอดภัยได้มาตรฐานแก่ผู้บริโภค โดยดำเนินการต่อเนื่องมาตั้งแต่ปลายปี พ.ศ. 2553 เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและสร้างแรงจูงใจให้แก่เกษตรกรผลิตสินค้าเกษตรที่มีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น ตลอดจนประชาสัมพันธ์ร้านอาหารในโครงการให้เป็นที่รู้จักแก่ผู้บริโภคมากขึ้น

2) กิจกรรมการสร้างแหล่งจำหน่ายสินค้าเกษตรคุณภาพมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อดำเนินการตรวจประเมินและให้การรับรองแผงร้านค้าในตลาดสด ร้านค้าหน้าฟาร์ม ภายใต้สัญลักษณ์ Q ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 โดยเป็นการดำเนินการเพื่อประชาสัมพันธ์และรณรงค์ให้ผู้บริโภคได้รู้จักสินค้า Q และหาซื้อสินค้า Q ได้อย่างสะดวก ส่งผลให้สินค้า Q เป็นที่รู้จักและเป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น

จังหวัดพัทลุง บูรณาการขับเคลื่อนโครงการเพื่อตอบสนองนโยบายดังกล่าวในระดับพื้นที่ ภายใต้คณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง ประกอบด้วย คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง ทำหน้าที่พิจารณาให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q จังหวัดพัทลุง และคณะทำงานตรวจรับรอง ทำหน้าที่ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q จังหวัดพัทลุง ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

ปัจจุบัน จังหวัดพัทลุง มีสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย จำนวน 66 แผง/ร้านค้า แยกเป็น

1. ประเภทร้านค้าหน้าฟาร์ม 22 ร้าน (ปิดปรับปรุงสวน 1 แห่ง)
2. ประเภทแผงในตลาด (ตลาดเกษตรกร) 27 แผง
3. ประเภทแผงในตลาด (ตลาดพงษ์ทรัพย์) 2 แผง (หยุดจำหน่ายชั่วคราว)
4. ประเภทแผงในตลาด (ตลาดนัดลานข่อย/ทุ่งชุมพล) 1 แผง
5. ประเภทแผงในตลาด (ตลาดใต้โหนด) 2 แผง
6. ประเภทแผงในตลาดสด (ตลาดสดเทศบาลเมืองพัทลุง) 12 แผง

2.1 ระยะเวลาดำเนินการ :

ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2568 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2569

2.2 พื้นที่ดำเนินการ :

สถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยในพื้นที่จังหวัดพัทลุง

2.3 งบประมาณ :

จำนวน 6,000

2.4 ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. ประชาสัมพันธ์เชิญชวนสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยเข้าร่วมโครงการฯ
2. การลงพื้นที่ตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ
3. ประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง ครั้งที่ 1/2569 เพื่อพิจารณาให้การรับรองสถานที่จำหน่ายร้าน/แผงใหม่เข้าร่วมโครงการฯ
4. ติดตาม และตรวจเยี่ยมสถานที่จำหน่ายที่ผ่านการรับรองมาแล้วอย่างน้อย 1 ปี
5. มอบป้ายรับรองสถานที่จำหน่ายที่เข้าร่วมโครงการ ปี 2569
6. ตรวจต่ออายุสถานที่จำหน่ายที่เข้าร่วมโครงการอายุการรับรองครบ 3 ปี/ประชุมพิจารณา

2.5 สถานที่จำหน่ายที่เข้าร่วมโครงการฯ จังหวัดพัทลุง จำนวน 66 ร้านค้า/แผง

รายชื่อเกษตรกรที่ผ่านการรับรองต่ออายุการรับรองแผง/ร้านค้าหน้าฟาร์ม
โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ปี 2562-2569 จังหวัดพัทลุง

ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่				เบอร์	ชนิดสินค้า Q	สถานที่จำหน่าย	หมายเหตุ
		เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	โทรศัพท์			
ประเภทร้านค้าหน้าฟาร์ม									
1	นายวิชัย ดำเรือง	6	5	หนองธง	ป่าบอน	084-8593571	สละ	สวนลุงถัน	
2	นายเกียรติศักดิ์ เทพหนู	123	2	นาขยาด	ควนขนุน	081-5988989	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	กลุ่มข้าวอินทรีย์บ้านพังดาน	
							ตราสมบูรณ์		
3	สหกรณ์ผู้เลี้ยงสัตว์พัทลุง จก.	210	3	พนมวังก์	ควนขนุน	081-5413743	เนื้อหมู	สหกรณ์ผู้เลี้ยงสัตว์พัทลุง จก.	
4	นายสมชัย หนูนวล	55	3	ท่ามะเดื่อ	บางแก้ว	065-3595741	กล้วยหอมทอง	หจก.สวนนายปาน 2018 จก.	
5	กลุ่มทำนาตะโหมด	32/1	3	ตะโหมด	ตะโหมด	086-2942943	ข้าวสังข์หยด	กลุ่มเกษตรกรทำนาตะโหมด	
6	นายธนิต สมแก้ว	763		คูหาสวรรค์	เมืองพัทลุง	095-2459897	พริก, ส้มโอ, อ้อย, ขนุน, ตะไคร้	สวนมังกรทอง	
							มะพร้าว, กรีนโอ๊ค, เรดโอ๊ค		
7	นายวิเชียร คงจุ้ย	98/1	9	ร่มเมือง	เมืองพัทลุง	090-9534204	เห็ดนางฟ้า เห็ดแครง	ฟาร์มเห็ดร่มเมือง	
						080-1402458	เห็ดหูหนู เห็ดนางรม เห็ดเป๋าฮื้อ		
8	นายวิสุทธิ์ วิบูลย์พันธุ์	248	2	ท่ามิหรำ	เมืองพัทลุง	064-5978249	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	วิสาหกิจชุมชนชาวนาพัทลุง	
9	นายบุญจริง หนูจีนเส้ง					081-6180285	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์	
								บ้านโคกทรายผ่อง	
10	องค์การบริหารส่วนจังหวัด	155	2	เขาเจียก	เมืองพัทลุง	074-671956	ข้าวสังข์หยดพัทลุง	ศูนย์แสดงและจำหน่ายสินค้า	
	พัทลุง							1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ (OTOP)	
								องค์การบริหารส่วนจังหวัดพัทลุง	
11	นางมาลี พันธ์วงค์					089-9781044	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง	
12	นายหมัดอะสัน หวันแสล๊ะ					083-5113138	ปลาดุก	กลุ่มบูชรอ	
13	นางประทุม คงช่วย					087-3977720	กล้วย ฝรั่งกิมจู มะนาว มังคุด	ระเบียงสวน @สบายฟาร์ม	
14	นางมยุรี เต็มราม					081-2809589	เห็ดหูหนู เห็ดนางฟ้า เห็ดแครง	สวนต้นน้ำศรีบรรพต	
15	ด.ต.ชนาธิป คงใหม่					089-2949731	สละ	ร้านค้าหน้าสวน	

ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่				เบอร์	ชนิดสินค้า Q	สถานที่จำหน่าย	หมายเหตุ
		เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	โทรศัพท์			
16	นางเกษร ทองคำ					093-7461394	กล้วยหอม กะหล่ำปลี พริกไทย	สวนเกษตรทองคำ	
							ถั่วฟักยาว เสาวรส ทุเรียน		
							มังคุด เงาะ ข้าวโพด พริก		
							ผักกาดขาว แตงกวา		
17	นางยุพรรณ์ อนุภัทรพงศา					082-5710527	เงาะ ทุเรียน ลองกอง	ร้านค้าหน้าบ้าน	
							สละ มังคุด		
18	นางสาววริดา ไพยชำนาญ					089-6564067	ผักสลัด ทุเรียน	ร้านค้าหน้าฟาร์ม	
19	นายอนุสร ทองไชร์					081-3686369	ส้มโอ กวางตุ้ง คะน้า	หน้าฟาร์มบางแก้วพระราชดำริ	
							กะหล่ำปลี ผักกาดขาว		
20	นางอารงค์ โคแหละ					084-9641846	สละ	สวนโต๊ะมิน	
21	นางกฤษณา ปาธะรัตน์					081-3686369	มะพร้าวน้ำหอม	ร้านค้าหน้าบ้าน	
22	นายอำนวย วงศ์ชู	282	10	ชุมพล	ศรีนครินทร์	080-7064130	สละ, โกโก้	สวนลุงนวย	**ปิดปรับปรุงสวน**
รวม 22 ร้านค้า									
ประเภทแผงในตลาด (ตลาดเกษตรกร)									
1	นางอุบล แก้วจุฑานิติ	49	10	เขาเจียก	เมืองพัทลุง	086-9549181	มะพร้าว กล้วย มะนาว	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
2	นางรัชนี บุญช้าง	44	2	ท่าแค	เมืองพัทลุง	082-2692103	อ้อย ผักเหมียง ข่า	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
	"สวนลุงดำ"						ตะไคร้ มะม่วงหิมพานต์		
3	นางประภา ขวัญขำ	120	6	ปรางหมู่	เมืองพัทลุง	083-6531928	ขนุน สับปะรด มะนาว	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
	"สวนแสงปันรักษ์"						ส้มโอทับทิมสยาม		
4	นางเพียงใจ พงศาปาน	184	11	ปันแต	ควนขนุน	081-8926202	มะม่วงหิมพานต์ ชะอม	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
							มะกอก ฝรั่ง		
5	นางแจ่ม แก้วขำ	62/1	2	ชัยบุรี	เมืองพัทลุง	083-1939754	ข้าวสังข์หยด	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
6	นายภูมิพัฒน์ เกิดแก้ว	201		คูหาสวรรค์	เมืองพัทลุง	0894654214	ถั่วพู	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
7	นางสาวอาภา ชูช่วย	138	2	ปรางหมู่	เมืองพัทลุง	084-4394306	มะพร้าวน้ำหอม	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
8	นางสุรีรัตน์ พูลแจ้ง					093-4692689	ชมพู่	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	

ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่				เบอร์	ชนิดสินค้า Q	สถานที่จำหน่าย	หมายเหตุ
		เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	โทรศัพท์			
9	นางสุชาตา ฉันทถาวรกุล	160	12	ควนมะพร้าว	เมืองพัทลุง	084-6659597	มะเขือเปราะ มะระขี้นก	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
							มะเขือพวง		
10	นายประวิทย์ พูลรมย์					093-6181215	กล้วยหอม	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
11	นางจริยา ฮั่นพิพัฒน์					082-2634614	ผักเหลียง กะหล่ำปลี ตะไคร้	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
							วอเตอร์เครส ลองกอง		
12	นางภัทราณี พุทธโชติ					081-4738440	ผักเหลียง พริกไทย	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
13	นายสุนิพนธ์ พุทธคลิ้ง					095-6065324	บวบ แตงร้าน ฟักเขียว	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
							กวางตุ้ง ต้นหอม		
14	นายธีรศักดิ์ ศรีรักษา					083-3575655	กล้วย	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
15	นายวิชิต จันทร์ผลึก					084-3965741	แตงโม มะม่วง มะนาว หม่อน	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
16	นางวนิดา แก้วศรีขาว					082-6598999	สละ	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
	สวนสละคุณน้ำผึ้ง								
17	นางสาวศิริพร แก้วจุฑานิติ					091-8546730	มะเขือ ฟักเขียว	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
18	นายภูมิพัฒน์ เกิดแก้ว	201		คูหาสวรรค์	เมืองพัทลุง	0894654214	ถั่วพู	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
19	นางสาวอาภา ชูช่วย	138	2	ปรางหมู่	เมืองพัทลุง	084-4394306	มะพร้าวน้ำหอม	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
20	นางสุชาตา ฉันทถาวรกุล	160	12	ควนมะพร้าว	เมืองพัทลุง	084-6659597	มะเขือเปราะ มะระขี้นก	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
							มะเขือพวง		
21	นางสุจินต์ สุขวิน	291	5	พนางตุง	ควนขนุน	086-9585650	กล้วย มะเขือเปราะ พริก	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
22	นางสาวสมจิตร แก้วขำ	62/1	2	ชัยบุรี	เมืองพัทลุง	095-7754002	กล้วย ตะไคร้ ฝรั่ง	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
							มะม่วงหิมพานต์		
23	นางสาววลัยลักษณ์ ไชยเอียด	43	5	ชะมวง	ควนขนุน	087-7192828	กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค กรีนคอส	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
							เรดคอส ผักเคล		
24	นางวาสนา เทพปาน	275	5	แพรกหา	ควนขนุน	082-8444689	มะนาว มะม่วงหิมพานต์	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	

ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่				เบอร์	ชนิดสินค้า Q	สถานที่จำหน่าย	หมายเหตุ
		เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	โทรศัพท์			
25	นางสาวอำภา ไหมสุข	243	8	ควนมะพร้าว	เมืองพัทลุง	092-8678749	มะพร้าวน้ำหอม กล้วย	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
							กระท้อน		
26	นางสาริยา จันทร์สังข์	138	8	หานโพธิ์	เขาชัยสน	096-4163641	มะนาว	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
27	นายพิเชษฐ์ แก้วขำ	42	2	ชัยบุรี	เมืองพัทลุง	091-8546730	มะเขือ ฟักเขียว	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	
รวม 27 แผง									
ประเภทแผงในตลาด (ตลาดพงษ์ทรัพย์)									
1	นางยาหมิหลๆ นิยมเดชา	65	1	โคกสัก	บางแก้ว	083-4477805	ไข่ไก่	ตลาดพงษ์ทรัพย์	หยุดจำหน่าย
2	นางพัชราภรณ์ สวามีชัย	406	6	ท่ามะเดื่อ	บางแก้ว	088-7849819	แป้งจ้าว แป้งเหนียว	ตลาดพงษ์ทรัพย์	หยุดจำหน่าย
							ตราช้างสามเศียร		
							น้ำมันถั่วเหลือง ตราองุ่น		
							น้ำปลา ตราปลาหมึก		
							เส้นหมี่ไวไว		
รวม 2 แผง									
ประเภทแผงในตลาด (ตลาดนัดลานข่อย/ทุ่งชุมพล)									
1	นางวรกมล เทพทวี	80	7	ลานข่อย	ป่าพะยอม	086-2862287	ฝรั่งกิมจู	1. ตลาดนัดลานข่อย	
								(วันอังคาร, วันเสาร์ หน้าเซเว่น	
								เวลา 05.30 น.)	
								2. ตลาดนัดทุ่งชุมพล	
								(วันพฤหัส, วันเสาร์ 05.30 น.)	
รวม 1 แผง									
ประเภทแผงในตลาด (ตลาดใต้โหนด)									
1	นางนิตยา สุขคง	18/1	4	ดอนทราย	ควนขนุน	089-8223595	เห็ดแครง	หลาดใต้โหนด	
2	นายเฉลิมชาติ ขวัญแก้ว	305	ม.3	ท่าประจะ	ชะอวด	089-8071874	เงาะ มังคุด ฝรั่ง	หลาดใต้โหนด	
รวม 2 แผง									

ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่				เบอร์	ชนิดสินค้า Q	สถานที่จำหน่าย	หมายเหตุ
		เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	โทรศัพท์			
ประเภทแผงในตลาดสด (ตลาดสดเทศบาลเมืองพัทลุง)									
1	นางจิตรา บัวเนียม	215	ถ.นิ่มอรุณอุทิศ ต.คูหาสวรรค์ อ.เมือง			086-4903949	- วุ้นเส้น ตรากิเลนคู่	ตลาดสดเทศบาลเมืองพัทลุง	
	(ร้านแม่เอียด กุ้งแห้ง)						- ถั่วลิสงดิบ ตราไร่ทิพย์		
	เลขที่แผง B3 (5-7)						- น้ำปลาตราปลาหมึก		
2	นายณัฐพงศ์ ชุมบุญ	35/5	ถ.บำรุงราษฎร์ ต.คูหาสวรรค์ อ.เมือง			090-4797985	- น้ำปลาตราปลาหมึก	ตลาดสดเทศบาลเมืองพัทลุง	
	(ร้านพี่ภัย - พี่พุด)						- น้ำตาลทรายขาว		
	เลขที่แผง B2 (5-6)						บ.น้ำตาลระยอง จก.		
							- ซอสหอยนางรม		
							ตราสามแม่ครัว		
							- ถั่วดำ ตราไร่ทิพย์		
							- ถั่วแดง ตราไร่ทิพย์		
							- ถั่วลิสงดิบ ตราไร่ทิพย์		
							- น้ำมันถั่วเหลือง ตราองุ่น		
							- วุ้นเส้น ตรากิเลนคู่		
							- แป้งข้าวจ้าว		
							ตราเหรียญทองคู่		
							- แป้งข้าวเหนียว		
							ตราเหรียญทองคู่		
							- น้ำพริกเผา		
							ตราฮั่วฮะเส้ง		
3	นางเพ็ญนภา เพิ่มพูน	37/8		คูหาสวรรค์	เมืองพัทลุง	081-9599370	- ซอสหอยนางรม	ตลาดสดเทศบาลเมืองพัทลุง	
	(ร้านน้องบิวของชำ)						ตราสามแม่ครัว		
	เลขที่แผง B6(1-3)						- น้ำมันถั่วเหลือง ตราองุ่น		
							ตราเหรียญทองคู่		
							- น้ำปลาตราปลาหมึก		

ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่				เบอร์	ชนิดสินค้า Q	สถานที่จำหน่าย	หมายเหตุ
		เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	โทรศัพท์			
4	นายโสภาค กฤตรัชตนันท์	15	ช.3 ถ.ผดุงดอนยอ ต.คูหาสวรรค์			095-5987334	- น้ำมันถั่วเหลือง ตราองุ่น	ตลาดสดเทศบาลเมืองพัทลุง	
	(ร้านโสภาค)						- วุ้นเส้น ตรากิเลนคู่		
	เลขที่แผง B7 (1-3)						- ซอยหอยนางรม		
							ตราสามแม่ครัว		
							- น้ำปลาตราปลาหมึก		
5	นางธันนภัสก์ นวลแก้ว	121	มู่บ้านปั่นทิพย์ ถ.น้อมประชา ต.คูหาสวรร			087-2948059	- วุ้นเส้น ตรากิเลนคู่	ตลาดสดเทศบาลเมืองพัทลุง	
	(ร้านพี่คล่องของชำ)						- น้ำมันถั่วเหลือง ตราองุ่น		
	เลขที่แผง B5 (5-7)						- แป้งข้าวจ้าว		
							ตราเหรียญทองคู่		
							- แป้งข้าวเหนียว		
							ตราเหรียญทองคู่		
							- น้ำปลาตราปลาหมึก		
							- ถั่วลิสงดิบ ตราไร่ทิพย์		
							- ซอสหอยนางรม		
							ตราสามแม่ครัว		
6	นางสุกัญญา ง่วนเซ่ง	41	ถ.ชุมอินทร์ ต.คูหาสวรรค์ อ.เมือง			084-8582944	- น้ำมันถั่วเหลือง	ตลาดสดเทศบาลเมืองพัทลุง	
	(ร้านน้องเพชร)						ตราองุ่น		
	เลขที่แผง B11 (1-3)						- วุ้นเส้น ตรากิเลนคู่		
							- ซอสหอยนางรม		
							ตราสามแม่ครัว		
							- น้ำปลาตราปลาหมึก		
7	นายไพบูลย์ เตียวอนันต์	66	ถ.ราษฎร์ปราโมทย์ ต.คูหาสวรรค์			088-2886645	-ซอสหอยนางรม	ตลาดสดเทศบาลเมืองพัทลุง	
	(ร้านเฮียบูลย์)						ตราสามแม่ครัว		
	เลขที่แผง B9 (6-8)						-แป้งข้าวจ้าว		
							ตราช้างสามเศียร		

ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่				เบอร์	ชนิดสินค้า Q	สถานที่จำหน่าย	หมายเหตุ
		เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	โทรศัพท์			
							-แป้งข้าวเหนียว		
							ตราช้างสามเศียร		
							- น้ำมันถั่วเหลือง ตราองุ่น		
8	นางสมสุข ขุนทอง	285	ถ.ราเมศวร์ ต.คูหาสวรรค์ อ.เมือง			086-6850100	- เนื้อหมูสด	ตลาดสดเทศบาลเมืองพัทลุง	
	เลขที่แผง C11						- ซี่โครงหมู		
							- หางหมู		
							- กระดูกโคนหางหมู		
9	นางกฤตนาต จินณรัตน์	12/2	ซ.ยางงาม ม.9 ต.ลำปำ อ.เมือง			089-6853539	- เนื้อหมูแดงสด	ตลาดสดเทศบาลเมืองพัทลุง	
	(ร้านเจ๊หม้อม)						- ไส้อ่อนหมู		
	เลขที่แผง C14 (6-7)						- กระดูกโคนหางหมู		
							- ซี่โครงหมู		
							- ซี่โครงหมูพิเศษ 2 ชั้น		
10	นางกนกพร นุ่นดำ	96	9	ท่าแค	เมืองพัทลุง	089-4693670	- ไก่สด (เบทาโกร)	ตลาดสดเทศบาลเมืองพัทลุง	
	เลขที่แผง C5 (5-6)						- เครื่องในไก่ผ่า		
							(เบทาโกร)		
							- โครงไก่ (เบทาโกร)		
							- สโพกไก่ (เบทาโกร)		
11	นางพรเพ็ญ กาญจนกุล	30	ซ.3 ถ.นิ่มอรุณอุทิศ ต.คูหาสวรรค์			094-5936817	ไข่ไก่	ตลาดสดเทศบาลเมืองพัทลุง	
	(ร้านพี่พร ไข่ไก่สด)								
	เลขที่แผง C20 (7)								
12	นางอุไร น้อยสิริ	4	ถ.บำรุงราษฎร์ ต.คูหาสวรรค์ อ.เมือง			089-9749134	ไข่ไก่	ตลาดสดเทศบาลเมืองพัทลุง	
	เลขที่แผง B2 (4)								
รวม 12 แผง									

รวมทั้งหมด 66 แผง

ข้อมูล ณ วันที่ 18 มีนาคม 2569

2.6 แผนการดำเนินงานโครงการ

แผนงาน/กิจกรรม	แผน		ระยะเวลาการดำเนินงาน 2569											
	จำนวนเงิน (บาท)	ปริมาณงาน เป้าหมาย	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4		
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. การตรวจประเมินและให้การรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทแผงในตลาดสด/ร้านค้าหน้าฟาร์ม/อื่นๆ														
1.1 การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายสินค้า Q (รายใหม่)														
1) ประชาสัมพันธ์เชิญชวนแผงจำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย ในตลาดสดและแหล่งจำหน่ายหน้าฟาร์มเข้าร่วมโครงการ	-				←→	←→								
2) สำรวจสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทตลาดสด/ร้านค้าหน้าฟาร์มและเชิญชวนแผงจำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยในตลาดสดและแหล่งจำหน่ายหน้าฟาร์มสมัครเข้าร่วมโครงการ	-	6 อำเภอ			←→	←→								
3) นำคณะทำงานฯ ตรวจประเมิน (รายใหม่) ตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่าย	800	5 อำเภอ						←→						
4) ประชุมคณะทำงานตัดสินใจฯ พิจารณาให้การรับรองแผง/ร้านค้าหน้าฟาร์ม	-	1 ครั้ง						←→						
5) จัดทำป้ายรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทแผงในตลาด/ร้านค้าหน้าฟาร์ม	460	2 ป้าย						←→						
6) มอบป้ายรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569	-	2 ป้าย									←→			

แผนงาน/กิจกรรม	แผน		ระยะเวลาการดำเนินงาน 2569											
	จำนวนเงิน (บาท)	ปริมาณงาน เป้าหมาย	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4		
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
7) รายงานผลการดำเนินงานให้ มกอช. ทราบ ในระบบ q market report (http://qmarket.acfs.go.th)											↔			
2. การตรวจประเมินติดตามสถานที่จำหน่ายสินค้า Q (รายที่ได้รับการรับรองแล้ว ซึ่งมีการติดตาม ปีละ 1 ครั้ง)														
1) ตรวจติดตามแผง/ร้านค้าหน้าฟาร์มที่ได้รับการรับรองในปี ที่ผ่านมาเพื่อพิจารณาคงสถานะการรับรองให้แก่แผง/ร้านค้าหน้าฟาร์ม - ปี 2567 = 23 ราย - ปี 2568 = 13 ราย	1,300	33 ราย				↔	↔							
2) จัดทำป้ายรับรอง (กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงข้อมูล)	-	-												
3) รายงานผลการดำเนินงานให้ มกอช. ทราบ ในระบบ q market report (http://qmarket.acfs.go.th)	-	1 ครั้ง									↔			
3 การตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q (กรณีต่ออายุการเข้าร่วมโครงการเมื่อครบ 3 ปี)														
1) ตรวจประเมิน (ต่ออายุ) ตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่าย (ป้ายหมดอายุ 20 ก.ย. 69 ต่อล่วงหน้า ได้ 3 เดือน)	840	13 ราย										↔		
2) ประชุมคณะทำงานตัดสินใจฯ พิจารณาให้การรับรองแผง/ร้านค้าหน้าฟาร์ม	-	1 ครั้ง										↔		

แผนงาน/กิจกรรม	แผน		ระยะเวลาการดำเนินงาน 2569											
	จำนวนเงิน (บาท)	ปริมาณงาน เป้าหมาย	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4		
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
3) จัดทำป้ายรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q แก่แผง/ร้านค้าหน้าฟาร์ม	2,600	13 ป้าย										↔		
4) มอบป้ายรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q (ต่ออายุ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 และ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	-	1 ครั้ง										↔		
5) รายงานผลการดำเนินงานให้ มกอช. ทราบในระบบ q market report (http://qmarket.acfs.go.th)												↔		
4. อำนวยการบริหารจัดการโครงการ														
งบประมาณรวม	**6,000**													

บทที่ 3
ผลการดำเนินงาน

1. โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

1.1 ภาพรวมโครงการ

จังหวัดพัทลุงมีร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ Q Restaurant สะสมจำนวน 35 ร้าน ในจำนวนนี้ยกระดับเป็น Q Restaurant ระดับพรีเมียมสะสม 9 ร้าน สำหรับปีงบประมาณ 2569 มีร้านอาหารแจ้งความประสงค์ปิดปรับปรุงชั่วคราว 2 ร้าน และปิดกิจการ 1 ร้าน

1.2 การประชาสัมพันธ์และรับสมัคร

ดำเนินการประชาสัมพันธ์ผ่าน 3 ช่องทางหลัก ได้แก่

1) จัดส่งหนังสือขอความอนุเคราะห์เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสถานีวิทยุ อสมท จังหวัดพัทลุง และสำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัด รวมทั้งหนังสือเชิญชวนผู้ประกอบการ เมื่อวันที่ 8 ธันวาคม 2568

2) ลงพื้นที่พบผู้จัดการร้านเพื่อประชาสัมพันธ์และเชิญชวน เมื่อวันที่ 25–26 ธันวาคม 2568 โดยรายงานระบุการเข้าพบ/ประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร 9 ร้าน

3) มีร้านอาหารแจ้งความประสงค์เข้าร่วมโครงการ 6 ร้าน และเข้าสู่กระบวนการตรวจประเมิน



ร้าน HOPE Breakfast & Café ตำบลโตนดด้วน


ร้าน Kenshin Shabu & Japanese Buffet



ร้าน รื่นรมย์ คาเฟ่ ตำบลคูหาสวรรค์



ครัวพริกน้ำปลา ตำบลโคกสัก



ร้าน Tasawang at พัทลุง ตำบลนาท่อม



ร้าน Le Sook Cafe and Resturaunt



ฟาร์มวินเทจทำเกษตรอินทรีย์ ตำบลควนมะพร้าว



ร้าน MADRE ตำราแม่ ตำบลพญาขัน



ร้าน Chor Coffee & Dessert ตำบลบ้านพร้าว



ร้านอินเลิฟเบเกอรี่ ตำบลบ้านพร้าว



ร้าน Kenshin Shabu & Japanese Buffet



ร้าน Kenshin Shabu & Japanese Buffet

1.3 ตรวจรับรองร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ

คณะทำงานตรวจรับรองลงพื้นที่ตรวจร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการจำนวน 6 ร้าน ระหว่างวันที่ 11–13 กุมภาพันธ์ 2569 จากนั้นคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองประชุมครั้งที่ 1/2569 เมื่อวันพุธที่ 18 มีนาคม 2569 เวลา 13.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง ชั้น 4 ศาลากลางจังหวัดพัทลุง และพิจารณารับรองร้านอาหารรายใหม่จำนวน 6 ร้าน ได้แก่

ลำดับ	ร้านอาหาร	ตัวอย่างวัตถุดิบที่ระบุในรายงาน
1	เลอสุข คาเฟ่ แอนด์ เรสเตอรองต์	เนื้อหมูและไข่ไก่ที่มีการระบุแหล่ง/ตราสินค้าในรายงาน
2	Tasawang at พัทลุง	เนื้อหมู ไข่ไก่ และผัก เช่น กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค ฟินเลย์ ผักกาดแก้ว และสลัดคอส
3	เคนชิน ชาบู	เนื้อหมู ไก่ ไข่ไก่ เห็ดเข็มทอง และผักหลายชนิด
4	ฟาร์มวินเทจทำเกษตรอินทรีย์	ไก่ หมูคุโรบูตะ ไข่ไก่ นม กะทิ วุ้นเส้น และพาสเลย์
5	ครัวพริกน้ำปลา	ไก่ หมู และไข่ไก่
6	โฮพ เบรคฟาสต์ แอนด์ คาเฟ่	ไก่ หมูบด ไข่ไก่ นม และผักฟินเลย์/กรีนโอ๊ค



ร้าน Tasawang at พัทลุง



ร้าน เลอสุข คาเฟ่



ร้าน Kenshin Shabu


ฟาร์มวินเทจทำเกษตรอินทรีย์


ครัวพริกน้ำปลา



ร้าน Hope Breafast & Café

1.4 ประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง ครั้งที่ 1/2569

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง จัดประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง (คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง) ครั้งที่ 1/2569 เมื่อวันพุธที่ 18 มีนาคม 2569 เวลา 13.30 น. โดยมีนางอมรรัตน์ กาวชู เกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง เป็นประธานการประชุม ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง ชั้น 4 ศาลากลางจังหวัดพัทลุง ซึ่งวาระการประชุม มีทั้งหมด 31 หน้า ดังนี้

- **เพื่อรับทราบ**

1) คำสั่งจังหวัดพัทลุง ที่ 3261/2567 ลงวันที่ 24 ธันวาคม 2567 เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง

2) หลักเกณฑ์การดำเนินการ ตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

3) ผลการเก็บตัวอย่างผักและผลไม้สดตรวจวิเคราะห์ยาฆ่าแมลง

4) การตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ผ่านการรับรองแล้วตามหลักเกณฑ์ฯ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และ

5) การตรวจติดตามตรวจเยี่ยมสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทแผงในตลาดตามโครงการส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

- **และที่ประชุมพิจารณารับรอง**

ร้านอาหารที่ผ่านการเข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (ร้านใหม่) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 จำนวน 6 ร้าน ได้แก่

1. ร้านเลอสุข คาเฟ่ แอนด์ เรสเตอรองต์ ที่ตั้ง เลขที่ 260 ม. 2 ต.โคกชะงาย อ.เมืองพัทลุง
   สินค้าที่ผ่านการรับรอง : 1. สันนอกหมูสเต็กแช่แข็ง - CP/Betagro
   2. พอร์คชอพสเต็กแช่แข็ง - CP
   3. หมูบดผสมมัน - CP
   4. สันนอกหมู - CP
   5. ไข่ไก่ ตรา aro
2. ร้าน Tasawang at พัทลุง ที่ตั้ง เลขที่ 71/1 ม.1 ต.นาท่อม อ.เมืองพัทลุง
   สินค้าที่ผ่านการรับรอง : 1. สันคอหมู - CP
   2. สันนอกหมู - CP
   3. สันคอหมูสเต็ก - CP
   4. สันคอหมูสไลด์ - CP
   5. หมูบด - CP
   6. ไข่ไก่ ตรา ARO
   7. กรีนโอ๊ค - GAP
   8. เรดโอ๊ค - GAP
   9. ฟินเลย์ – GAP
   10. ผักกาดแก้ว - คก.หลวง
   11. สลัดคอส - คก.หลวง

3. ร้าน เคนชิน ชาบู ที่ตั้ง เลขที่ 70/6 ถ.ไชยบุรี ต.คูหาสวรรค์ อ.เมืองพัทลุง
   สินค้าที่ผ่านการรับรอง : 1. หมูสามชั้น - Betagro
   2. สันนอกหมู - CP
   3. สันคอหมู - CP
   4. สะโพกไก่ติดกระดูก - CP
   5. ไข่ไก่ ตรา ARO
   6. เห็ดเข็มทอง - Q
   7. เบบี้ฮ่องเต้ - คก.หลวง
   8. ผักกาดขาวปลี - คก.หลวง
   9. กะหล่ำปลีรูปหัวใจ - คก.หลวง
   10. พริกหวานเขียว - คก.หลวง
   11. เบบี้คอส - คก.หลวง
   12. พาสเลย์ - คก. หลวง
4. ฟาร์มวินเทจทำเกษตรอินทรีย์ ที่ตั้ง เลขที่ 263 ม.13 ต.ควนมะพร้าว อ.เมืองพัทลุง
   สินค้าที่ผ่านการรับรอง : 1. สะโพกไก่ - CP
   2. พอร์คชอปหมูคุโรบูตะ - CP
   3. สันคอหมู - CP
   4. เส้นหมี่ ตราไวไว
   5. ไข่ไก่ ตรา ARO
   6. นมสด ตราเมจิ
   7. กะทิ ตราเรียลไทย
   8. วุ้นเส้น กิเลนคู่
   9. พาสเลย์ - คก.หลวง
5. ครัวพริกน้ำปลา ที่ตั้ง เลขที่ 63 ม. 10 ต.โคกสัก อ.บางแก้ว
   สินค้าที่ผ่านการรับรอง : 1. สะโพกไก่ - CP
   2. อกไก่ - CP
   3. สันในหมู - CP
   4. หมูสามชั้น - CP
   5. กระดูกอ่อนใบพาย - CP
   6. ไข่ไก่ ตรา ARO
6. ร้าน โฮพ เบรคฟาสต์ แอนด์ คาเฟ่ ที่ตั้ง เลขที่ 353/2 ม. 7 ต.โตนดด้วน อ.ควนขนุน
   สินค้าที่ผ่านการรับรอง : 1. สันในไก่ - CP/Betagro
   2. หมูบด - CP
   3. ไข่ไก่ ตรา ARO
   4. นม ตราเมจิ
   5. ฟินเลย์ - คก.หลวง
   6. กรีนโอ๊ค - คก.หลวง

ประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง
(คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง)
ครั้งที่ 1/2569 วันที่ 18 มีนาคม 2569 เวลา 13.30 น.
ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง ชั้น 4
ศาลากลางจังหวัดพัทลุง













1.5 ติดตาม และตรวจเยี่ยมร้านอาหารที่ผ่านการรับรองมาแล้วอย่างน้อย 1 ปี

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุงลงพื้นที่ตรวจประเมินและสอบถามข้อมูลการใช้วัตถุดิบปลอดภัย รวมถึงการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารและวัตถุดิบ จำนวน 7 ร้าน ในวันที่ 25 ธันวาคม 2568 และวันที่ 12,14 และ 22 มกราคม 2569 ได้แก่

1) ร้าน Infinity ตำบลปรางหมู่ อำเภอเมืองพัทลุง
2) ร้านซูโม่ย่างถ่าน ตำบลคูหาสวรรค์ อำเภอเมืองพัทลุง
3) ร้านซูโม่ชาบู ตำบลคูหาสวรรค์ อำเภอเมืองพัทลุง
4) ร้าน Madre (ตำราแม่) ตำบลพญาขัน อำเภอเมืองพัทลุง
5) ร้านอาชา คาเฟ่ ตำบลคูหาสวรรค์ อำเภอเมืองพัทลุง
6) ร้านนิยมคาเฟ่ ตำบลตะโหมด อำเภอตะโหมด
7) ครัวเจ๊นุช ตำบลท่ามะเดื่อ อำเภอบางแก้ว





ร้าน Madre (ตำราแม่) ตำบลพญาขัน



ร้าน ครัวเจ๊นุช ตำบลท่ามะเดื่อ



ร้าน ซูโม่ย่างถ่าน ตำบลคูหาสวรรค์



ร้าน Infinity ตำบลปรางหมู่

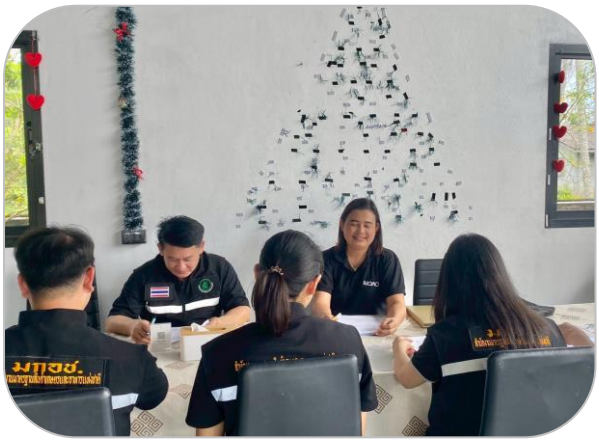


ร้าน นิยมคาเฟ่ ตำบลแม่ขรี

1.6 การยกระดับเป็น Q Restaurant Premium

ในปีงบประมาณ 2569 ร้าน Infinity ได้เข้าสู่กระบวนการยกระดับเป็น Q Restaurant ระดับพรีเมียม โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กำหนดลงตรวจประเมิน เมื่อวันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2569 และปัจจุบันจังหวัดพัทลุงมีจำนวนร้านที่ยกระดับเป็นระดับพรีเมียม จำนวน 9 ร้าน













1.7 การมอบป้ายรับรองร้านใหม่

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุงจัดพิธีมอบป้ายรับรอง Q Restaurant รายใหม่ ประจำปี 2569 ในการประชุมคณะกรมการจังหวัด หัวหน้าส่วนราชการประจำจังหวัดพัทลุง และนายอำเภอ เมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2569 ณ ห้องประชุมกาบบัว ชั้น 5 ศาลากลางจังหวัดพัทลุง





ร้าน Tasawang at พัทลุง



ร้าน เคนชิน ชาบู



ครัวพริกน้ำปลา



ร้าน โฮพ เบรคฟาสต์ แอนด์ คาเฟ่



ร้านเลอสุข คาเฟ่ แอนด์ เรสเตอรองต์

1.8 ตรวจต่ออายุร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการครบอายุการรับรอง 3 ปี

ร้านอาหารที่ครบกำหนดการรับรอง 3 ปี ในวันที่ 20 กันยายน 2569 มีจำนวน 7 ร้าน โดยกำหนดตรวจต่ออายุระหว่างวันที่ 6–10 กรกฎาคม 2569 ได้แก่

1) มีสลัด สาขา 2 หน้าสนามสิงห์อารีน่า ตำบลคูหาสวรรค์ อำเภอเมืองพัทลุง
2) Roof 6/6 ตำบลคูหาสวรรค์ อำเภอเมืองพัทลุง
3) ซีซี สเต็ก ครัวคุณล้าน สาขาในเมือง ตำบลคูหาสวรรค์ อำเภอเมืองพัทลุง
4) สวีทไอส์แลนด์ ตำบลเขาเจียก อำเภอเมืองพัทลุง
5) เดอะควนดินสอ ตำบลชุมพล อำเภอศรีนครินทร์
6) ไอคูล (I Cool) ตำบลคูหาสวรรค์ อำเภอเมืองพัทลุง



ร้านมีสลัด สาขา 2 หน้าสนามสิงห์อารีน่า



ร้าน Roof 6/6



ร้าน ซีซี สเต็ก ครัวคุณล้าน สาขาในเมือง



ร้าน สวีทไอส์แลนด์



ร้าน เดอะควนดินสอ



ร้าน ไอคูล (I Cool)

1.9 ประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง ครั้งที่ 2/2569

การจัดประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง (คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง) ครั้งที่ 2/2569 เมื่อวันพุธที่ 22 กรกฎาคม 2569 เวลา 09.30 น. โดยมีนางอมรรัตน์ กาวชู เกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง เป็นประธานการประชุม ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง ชั้น 4 ศาลากลางจังหวัดพัทลุง ซึ่งวาระการประชุม มีทั้งหมด 25 หน้า ดังนี้

ประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง (คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง) ครั้งที่ 2/2569













1.10 ลงพื้นที่มอบป้ายการต่ออายุใบรับรอง ระหว่างวันที่ 10-11 กันยายน 2569 จำนวน 6 ร้าน



ร้าน มีสลัด สาขา 2 หน้าสนามสิงห์อารีน่า



เดอะควนดินสอ ตำบลชุมพล อำเภอศรีนครินทร์



ร้านสวีทไอส์แลนด์ ตำบลเขาเจียก



ร้าน ไอคูล (I Cool)



ร้าน Roof ๖/๖ ตำบลคูหาสวรรค์



ร้านซีซี สเต็ก ครัวคุณล้าน สาขาในเมือง

1.11 สรุปผล Q Restaurant

กิจกรรม	ผลที่รายงาน
ประชาสัมพันธ์เชิญชวน	ลงพื้นที่ประชาสัมพันธ์ 9 ร้าน; มีร้านแจ้งความประสงค์เข้าร่วม 6 ร้าน
ตรวจรับรองรายใหม่	ตรวจรับรองร้านใหม่ 6 ร้าน ระหว่าง 11–13 ก.พ. 2569
พิจารณารับรองรายใหม่	รับรองร้านใหม่ 6 ร้านในการประชุมครั้งที่ 1/2569 วันที่ 18 มี.ค. 2569
ติดตามร้านเดิม	ตรวจเยี่ยม 7 ร้าน
ยกระดับ Premium	ร้าน Infinity เข้าสู่กระบวนการประเมิน; ยอดสะสมระดับพรีเมียม 9 ร้าน
ตรวจต่ออายุ	ข้อความรายงานระบุ 7 ร้าน
มอบป้ายต่ออายุ	จำนวน 6 ร้าน ระหว่าง 10–11 ก.ย. 2569
สถานะสะสม/เปลี่ยนแปลง	ร้านเข้าร่วมสะสม 35 ร้าน; ปิดปรับปรุงชั่วคราว 2 ร้าน; ปิดกิจการ 1 ร้าน

2. โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

2.1 ภาพรวมสถานที่จำหน่าย

จังหวัดพัทลุงมีสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยที่เข้าร่วมโครงการรวม 66 ร้าน/แผง แบ่งตามประเภทและพื้นที่ดังนี้

ประเภทสถานที่จำหน่าย	จำนวนร้าน/แผง	หมายเหตุ
ร้านค้าหน้าฟาร์ม	22 ร้าน	มีสวน/ร้านแจ้งปิดปรับปรุง 1 แห่ง
แผงในตลาดเกษตรกร	27 แผง	-
แผงในตลาดพงษ์ทรัพย์	2 แผง	หยุดจำหน่ายชั่วคราวทั้ง 2 แผง
แผงในตลาดนัดลานข่อย/ทุ่งชุมพล	1 แผง	-
แผงในตลาดใต้โหนด	2 แผง	-
แผงในตลาดสดเทศบาลเมืองพัทลุง	12 แผง	-
รวม	**66 ร้าน/แผง**	

2.2 ประชาสัมพันธ์เชิญชวนแผงจำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย ในตลาดสดและแหล่งจำหน่ายหน้าฟาร์ม เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

มีการประชาสัมพันธ์เชิญชวนแผงจำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยในตลาดและแหล่งจำหน่ายร้านค้าหน้าฟาร์มให้เข้าร่วมโครงการ โดยจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ ณ ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง ถนนไชยบุรี ตำบลคูหาสวรรค์ อำเภอเมืองพัทลุง คณะทำงานลงพื้นที่ตรวจรับรองสถานที่จำหน่าย ณ ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง ในวันที่ 11–13 กุมภาพันธ์ 2569 และมีการตรวจแผงเพิ่มเติมในวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2569









2.3 คณะทำงานตรวจรับรอง มาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง ลงพื้นที่ตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ณ ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง เมื่อวันที่ 11,12,13 กุมภาพันธ์ 2569

คณะทำงานตรวจรับรอง มาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง
ลงพื้นที่ตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569













2.4 ประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง ครั้งที่ 1/2569

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง จัดประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง (คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง) ครั้งที่ 1/2569 เมื่อวันพุธที่ 18 มีนาคม 2569 เวลา 13.30 น. โดยมีนางอมรรัตน์ กาวชู เกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง เป็นประธานการประชุม ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง ชั้น 4 ศาลากลางจังหวัดพัทลุง ซึ่งวาระการประชุมมีทั้งหมด 31 หน้า ดังนี้

- **เพื่อรับทราบ**

1) คำสั่งจังหวัดพัทลุง ที่ 3261/2567 ลงวันที่ 24 ธันวาคม 2567 เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง

2) ผลการเก็บตัวอย่างผักและผลไม้สดตรวจวิเคราะห์ยาฆ่าแมลง

3) การตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยที่ผ่านการรับรองแล้วตามหลักเกณฑ์ฯ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

4) การตรวจติดตามตรวจเยี่ยมสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทแผงในตลาดตามโครงการส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

- **และที่ประชุมพิจารณารับรอง**

สถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยที่ผ่านการเข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q (ร้าน/แผงใหม่) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 จำนวน 2 ร้าน

จังหวัดพัทลุง มีแผงในตลาดเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 จำนวน 2 แผง และเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2569 คณะทำงานตรวจรับรอง ได้ลงพื้นที่เพื่อตรวจรับรองแผงในตลาดเกษตรกร รวมทั้งการตรวจสอบความถูกต้องของชนิดสินค้าที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP คือ มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices: GAP) ของกรมวิชาการเกษตร และการสอบถามเกษตรกรของรายละเอียดผลผลิต และบันทึกผลการตรวจรับรอง ได้แก่ ชนิดผลผลิต ใบรับรองมาตรฐาน GAP ซึ่งในการลงพื้นที่ตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายประเภทแผงในตลาด ตรวจตามหลักเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจประเมินสินค้าเกษตรด้านพืช โดยเจ้าของแผง/ร้านจำหน่ายต้องมีหลักฐานแสดงให้เห็นว่าสินค้า Q ที่วางจำหน่ายนั้นผ่านการรับรองระบบการผลิตตามมาตรฐานระบบการผลิตแบบ GAP โดยมีรายละเอียดแต่ละร้าน ดังนี้

ผู้จำหน่าย	สถานที่จำหน่าย	ชนิดสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง
นางสาริยา จันทร์สังข์	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	มะนาว
นายพิเชษฐ์ แก้วขำ	ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง	มะเขือ และ ฟักเขียว

ประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง
(คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง)
ครั้งที่ 1/2569 วันที่ 18 มีนาคม 2569 เวลา 13.30 น.
ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง ชั้น 4
ศาลากลางจังหวัดพัทลุง













2.5 ติดตามตรวจเยี่ยมสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยที่ผ่านการรับรองมาแล้วอย่างน้อย 1 ปี

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง ลงพื้นที่ติดตามตรวจเยี่ยมสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยประเภทร้านค้าหน้าฟาร์ม และประเภทแผงในตลาด เมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2568 และวันที่ 12,14,22 มกราคม 2569













2.6 มอบป้ายรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย ประจำปี 2569

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง จัดพิธีมอบป้ายรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย (ร้าน/แผงใหม่) ประจำปี 2569 ในการประชุมคณะกรมการจังหวัด หัวหน้าส่วนราชการประจำจังหวัดพัทลุง และนายอำเภอ เมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2569 ณ ห้องประชุมกาบบัว ชั้น 5

มอบป้ายรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย ประจำปี 2569

ประเภทแผงในตลาด (ตลาดเกษตรกร)

เมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2569

ณ ห้องประชุมกาบบัว ชั้น 5 ศาลากลางจังหวัดพัทลุง





แผงนางสาริยา จันทร์สังข์



แผงนายพิเชษฐ์ แก้วขำ

2.7 การตรวจต่ออายุสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยที่อายุการรับรองครบ 3 ปี

การตรวจต่ออายุสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยที่เข้าร่วมโครงการอายุการรับรองครบ 3 ปี ในวันที่ 20 กันยายน 2569 จำนวน 13 ร้าน/แผง โดยสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรสามารถต่ออายุการรับรองป้ายได้ก่อน 3 เดือน ซึ่งคณะทำงานตรวจรับรอง ลงพื้นที่ตรวจต่ออายุระหว่างวันที่ 6-10 กรกฎาคม 2569



สวนมังกรทอง



ฟาร์มเห็ดร่มเมือง



วสช.ชาวนาพัทลุง



ศูนย์พัทลุงโอทอปเซ็นเตอร์



สวนฝรั่งเทพทวี



กลุ่มเกษตรกรทำนาตะโหมด





ถาวรฟาร์มปลา





ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง





2.8 ประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง ครั้งที่ 2/2569

การจัดประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง (คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง) ครั้งที่ 2/2569 เมื่อวันพุธที่ 22 กรกฎาคม 2569 เวลา 09.30 น. โดยมีนางอมรรัตน์ กาวชู เกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง เป็นประธานการประชุม ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง ชั้น 4 ศาลากลางจังหวัดพัทลุง ซึ่งวาระการประชุม มีทั้งหมด 25 หน้า ดังนี้

ประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง (คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง) ครั้งที่ 2/2569













2.9 มอบป้ายการต่ออายุใบรับรองครบ 3 ปี ระหว่างวันที่ 11 กันยายน 2569 จำนวน 7 แห่ง





ประเภทแผงในตลาด ณ ตลาดเกษตรกรจังหวัดพัทลุง จำนวน 3 ราย



สวนเทพทวี อ.ป่าพะยอม



ศูนย์พัทลุงโอทอปเซ็นเตอร์ อ.เมืองพัทลุง



ฟาร์มเห็ดร่วมเมือง อ.เมืองพัทลุง



กลุ่มทำนาตะโหมด อ.ตะโหมด



สวนมังกรทอง อ.เมืองพัทลุง



วสช.ชาวนาพัทลุง อ.เมืองพัทลุง

2.10 สรุปผล Q Market

กิจกรรม	ผลที่รายงาน
สถานที่จำหน่ายสะสม	66 ร้าน/แผง
ประชาสัมพันธ์และตรวจรายใหม่	ตรวจประเมินแผงในตลาดเกษตรกร
รับรองรายใหม่	2 แผง: มะนาว; มะเขือ และฟักเขียว
ติดตามสถานที่เดิม	ลงพื้นที่ติดตามร้านค้าหน้าฟาร์มและแผงในตลาด
ตรวจต่ออายุ	13 ร้าน/แผง ระหว่าง 6–10 ก.ค. 2569
มอบป้ายต่ออายุ	7 แห่ง วันที่ 11 ก.ย. 2569
สถานะที่ควรติดตาม	ร้านค้าหน้าฟาร์มปิดปรับปรุง 1 แห่ง; แผงตลาดพงษ์ทรัพย์หยุดจำหน่ายชั่วคราว 2 แผง

บทที่ 4
ผลการดำเนินงานภาพรวมและการวิเคราะห์

4.1 การบูรณาการของ 2 โครงการ

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q (Q Market) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ทำหน้าที่เชื่อมต่อกันในห่วงโซ่อาหารปลอดภัย โดย Q Market สนับสนุนให้สินค้าเกษตรที่มีหลักฐานรับรองเข้าถึงช่องทางจำหน่าย ส่วน Q Restaurant ส่งเสริมให้ร้านอาหารใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร การดำเนินงานทั้งสองด้านจึงช่วยเพิ่มทางเลือก ให้ผู้บริโภคและสร้างโอกาสทางการตลาดแก่ผู้ผลิตสินค้าเกษตร

4.2 ผลผลิตเชิงปริมาณที่สำคัญ

กิจกรรม	ผลที่รายงาน
งบประมาณ 2 โครงการ	32,000 บาท (Q Restaurant 26,000 บาท และ Q Market 6,000 บาท)
สถานประกอบการ/แหล่งจำหน่าย (ณ ปัจจุบัน)	Q Restaurant 35 ร้าน และ Q Market 66 ร้าน/แผง;
รายใหม่ที่ผ่านการพิจารณา	ร้านอาหาร 6 ร้าน และแผงจำหน่าย 2 แผง
การตรวจติดตาม	ร้านอาหาร 7 ร้าน; Q Market 30 แผง
การตรวจต่ออายุ	ร้านอาหาร 7 ร้านตามข้อความสรุป ;สถานที่จำหน่าย 13 ร้าน/แผง
การมอบป้ายต่ออายุ	ร้านอาหาร 6 ร้าน; Q Market 7 แห่ง
การประชุมคณะทำงาน	มีการประชุมตัดสินใจให้การรับรองครั้งที่ 1/2569 ในวันที่ 18 มี.ค. 69 และ ครั้งที่ 2/2569 ในวันที่ 22 ก.ค. 69

4.3 ผลลัพธ์เชิงคุณภาพที่สะท้อนจากการดำเนินงาน

1) มีการใช้กลไกคณะทำงานระดับจังหวัดเพื่อแยกบทบาทการตรวจประเมินออกจากการตัดสินใจรับรอง ทำให้การพิจารณาเป็นไปตามกระบวนการที่กำหนด

2) มีการตรวจติดตามสถานประกอบการเดิมและตรวจต่ออายุเมื่อครบกำหนด 3 ปี ซึ่งเป็นกลไกสำคัญในการรักษาความต่อเนื่องของมาตรฐาน

3) การระบุชนิดวัตถุดิบและหลักฐานมาตรฐานในร้านอาหาร ตลอดจนการตรวจสอบหลักฐาน GAP ของแผงจำหน่าย ช่วยเพิ่มความชัดเจนในการตรวจสอบย้อนกลับ

4) การมอบป้ายรับรองและประชาสัมพันธ์ผ่านกิจกรรมระดับจังหวัดช่วยให้สถานประกอบการที่ได้รับการรับรองมีเครื่องหมายแสดงสถานะต่อผู้บริโภค

บทที่ 5
ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

5.1 ปัญหา อุปสรรค

การดำเนินงานโครงการร้านอาหาร Q และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 มีประเด็นที่ควรให้ความสำคัญ ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงสถานะการดำเนินกิจการของผู้ประกอบการบางราย การติดตามตรวจประเมินและต่ออายุการรับรอง ตลอดจนการบริหารจัดการข้อมูลสถานประกอบการให้มีความถูกต้องและเป็นปัจจุบัน นอกจากนี้ สถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการมีหลายประเภทและกระจายอยู่ในหลายพื้นที่ จึงจำเป็นต้องวางแผนการลงพื้นที่และประสานงานกับผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง

5.2 ข้อเสนอแนะ

1) ด้านงบประมาณ

- การจัดสรรงบประมาณโครงการไม่เพียงพอสำหรับดำเนินงานในแต่ละกิจกรรมโดยเฉพาะกิจกรรมการประชาสัมพันธ์ส่งเสริมให้ผู้บริโภคเห็นถึงความสำคัญของการใช้บริการร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการฯ
- การนำคณะทำงานฯ ลงพื้นที่ตรวจร้านอาหารทั้งตรวจร้านใหม่ และตรวจต่ออายุไม่สามารถเบิกเบี้ยเลี้ยงได้เนื่องจากจำกัดด้วยงบประมาณ

2) ด้านการประชาสัมพันธ์

- มกอช. ควรจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารทั่วไปที่เข้าร่วมโครงการฯ ให้โดดเด่นเห็นชัดเจนเหมือนร้าน Q พรีเมียม
- มกอช. ควรระบุการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์แต่ละปีมาในหนังสือแจ้งการดำเนินงานโครงการฯ เพื่อความชัดเจนในการดำเนินงานของจังหวัดและจะได้เป็นแนวทางเดียวกันทั่วประเทศ

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

คณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง



คำสั่งจังหวัดพัทลุง
ที่ ๒๕๖๑ /๒๕๖๗
เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง

ตามที่จังหวัดพัทลุง ได้มีประกาศคณะอนุกรรมการพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานเฝ้าระวัง ควบคุมมาตรฐาน และส่งเสริมการบริโภคสินค้าเกษตรปลอดภัย จังหวัดพัทลุง ลงวันที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๖๒ เพื่อให้การปฏิบัติงานความปลอดภัยด้านอาหารจังหวัดพัทลุง เป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีประสิทธิภาพ นั้น

เนื่องจากคณะทำงานเฝ้าระวัง ควบคุมมาตรฐาน และส่งเสริมการบริโภคสินค้าเกษตรปลอดภัย จังหวัดพัทลุง ตามประกาศข้างต้นไม่เป็นปัจจุบัน ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และบรรลุตามวัตถุประสงค์ จังหวัดพัทลุง จึงยกเลิกประกาศคณะอนุกรรมการพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง และแต่งตั้งคณะทำงานขับเคลื่อนงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จังหวัดพัทลุง โดยมีองค์ประกอบและอำนาจหน้าที่ดังนี้

๑. คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง ประกอบด้วย

๑.๑ เกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง	ประธานคณะทำงาน
๑.๒ นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน
๑.๓ เกษตรจังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน
๑.๔ ประมงจังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน
๑.๕ ปศุสัตว์จังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน
๑.๖ สหกรณ์จังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน
๑.๗ ประชาสัมพันธ์จังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน
๑.๘ ท้องถิ่นจังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน
๑.๙ พาณิชย์จังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน
๑.๑๐ ท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน
๑.๑๑ ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง	คณะทำงาน
๑.๑๒ ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรพัทลุง	คณะทำงาน
๑.๑๓ นายกเทศมนตรีเมืองพัทลุง	คณะทำงาน
๑.๑๔ ประธานชมรมร้านอาหารจังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน
๑.๑๕ นายกสมาคมโรงแรมจังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน
๑.๑๖ หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน และเลขานุการ
๑.๑๗ เจ้าหน้าที่กลุ่มสารสนเทศการเกษตร ที่ได้รับมอบหมาย สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน และผู้ช่วยเลขานุการ

/อำนาจหน้าที่...

- ๒ -

อำนาจหน้าที่

๑. พิจารณาผลการรับรองร้านอาหาร และสถานที่จำหน่ายสินค้าสินค้าเกษตรปลอดภัย ของคณะทำงานตรวจรับรอง โดยยึดตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมินร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

๒. รายงานผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q เสนอต่อสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ทราบ เพื่อจัดทำป้ายรับรอง และเพิกถอนป้ายรับรอง

๓. ปฏิบัติงานอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

๒. คณะทำงานตรวจรับรอง ประกอบด้วย

๒.๑ หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง	หัวหน้าคณะทำงาน
๒.๒ ผู้แทน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน
๒.๓ ผู้แทน สำนักงานเกษตรจังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน
๒.๔ ผู้แทน สำนักงานประมงจังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน
๒.๕ ผู้แทน สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน
๒.๖ ผู้แทน สำนักงานสหกรณ์จังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน
๒.๗ ผู้แทน ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง	คณะทำงาน
๒.๘ ผู้แทน ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรพัทลุง	คณะทำงาน
๒.๙ เจ้าหน้าที่กลุ่มสารสนเทศการเกษตร ที่ได้รับมอบหมาย สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง	คณะทำงาน และเลขานุการ

อำนาจหน้าที่

๑. ตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจรับรอง และสถานที่จำหน่ายสินค้าปลอดภัย จังหวัดพัทลุง

๒. เสนอผลการตรวจรับรองร้านอาหาร และสถานที่จำหน่ายสินค้าสินค้าเกษตรปลอดภัย เสนอคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาตัดสินใจให้การรับรอง

๓. ปฏิบัติงานอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๖ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

(นายปรีชา นวลน้อย)
รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดพัทลุง

ภาคผนวก ข

1. โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

1.1 หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

- **คุณสมบัติผู้ตรวจรับรอง**

1. ผู้ตรวจรับรองทุกคนต้องมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เป็นอย่างดี รวมทั้งมีความรู้เบื้องต้น และ/หรือ ผ่านการอบรมเกี่ยวกับ GAP เกษตรอินทรีย์ GMP HACCP และ/หรือ CoC และมีความเข้าใจการรับรองตนเอง (Self Claim) ของกลุ่มผู้ผลิต

2. คณะผู้ตรวจรับรอง ควรมีผู้ตรวจรับรองไม่น้อยกว่า 2 คน ประกอบด้วย มกอช. หรือผู้แทนสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และ/หรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการข้าว กรมประมง กรมปศุสัตว์ และกรมวิชาการเกษตร

- **คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง**

1. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ประกอบด้วย มกอช. หรือผู้แทนสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และ/หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการข้าว กรมประมง กรมปศุสัตว์ และกรมวิชาการเกษตร คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองสามารถขอความคิดเห็นหรือข้อมูลเพิ่มเติมจากคณะผู้ตรวจรับรอง และ/หรือ ผู้แทนหน่วยรับรองที่เกี่ยวข้องกับสินค้า Q นั้นๆ เพื่อประกอบการตัดสินใจให้การรับรองได้

2. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ต้องยึดหลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

3. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองต้องไม่ใช่ผู้ที่มีส่วนร่วมในคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ในครั้งนั้นๆ

- **เอกสารที่ใช้ประกอบการตรวจรับรอง**

- รายการตรวจรับรอง (Checklist)

1.2 แบบฟอร์มตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
หมวด ๑ การรับวัตถุดิบ ๑.๑ มีพื้นผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด และมีการรักษาความสะอาดสม่ำเสมอ ๑.๒ ถูกสุขลักษณะไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน หากมีการล้างและชั่งน้ำหนักต้องอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม (M) ๑.๓ มีการรับวัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดสม่ำเสมอ				
หมวด ๒ ที่เก็บวัตถุดิบ ๒.๑ แยกเป็นสัดส่วน และต้องมีความสูงจากพื้นในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งสามารถทำความสะอาดบริเวณที่เก็บวัตถุดิบอย่างเหมาะสม ๒.๒ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น และมีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสม ๒.๓ มีการแยกวัตถุดิบที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะและแยกส่วนจากวัตถุดิบปกติ โดยไม่นำมาปะปนกับวัตถุดิบปกติ (M) ๒.๔ การจัดเก็บวัตถุดิบปลอดภัยต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บอย่างเป็นระเบียบ (M) ๒.๕ วัตถุดิบปลอดภัย มีการเก็บรักษาที่อุณหภูมิและอยู่ภายใต้ระยะเวลาการเก็บรักษาที่เหมาะสม (M) ๒.๖ ห้อง/ตู้แช่แข็งต้องมีอุณหภูมิเหมาะสมในการเก็บวัตถุดิบปลอดภัย โดยพิจารณาดูจากสภาพของวัตถุดิบว่ายังคงสภาพที่เหมาะสม จากการตรวจพินิจ ๒.๗ สามารถตามสอบได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ เช่น อาจดูจากเครื่องหมายรับรอง Q ที่กำกับบนทุกบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น				
หมวด ๓ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ๓.๑ พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น ๓.๒ มีการตรวจสอบความสะอาดและคุณภาพของวัตถุดิบก่อนการประกอบอาหาร และคัดแยกวัตถุดิบที่มีลักษณะผิดปกติหรือเริ่มเสียสภาพออกไป ๓.๓ ไม่ใช้วัตถุดิบที่หมดอายุหรือมีลักษณะที่ผิดปกติในการประกอบอาหาร ๓.๔ มีการทำความสะอาดวัตถุดิบตามความเหมาะสมของวัตถุดิบแต่ละชนิดอย่างถูกสุขลักษณะ (M)				

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
๓.๕ กรณีมีห้องน้ำบริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณที่ประกอบอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ ๓.๖ มีที่รองรับขยะมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล ๓.๗ มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้งที่มีสภาพดี ไม่มีการอุดตัน ๓.๘ มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ (M) ๓.๙ มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการตรวจติดตามอย่างมีประสิทธิภาพ ๓.๑๐ น้ำที่ใช้ล้างวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารที่สัมผัสกับวัตถุดิบโดยตรงต้องเป็นน้ำที่เหมาะสม เช่น น้ำประปา เป็นต้น (M)				
หมวด ๔ บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร ๔.๑ พื้น ผนัง เพดาน ภายในร้าน มีสภาพดี สะอาด ๔.๒ มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น ๔.๓ มีการทำความสะอาดบริเวณจุดจำหน่ายอาหารสม่ำเสมอ ๔.๔ ภาชนะ วัสดุและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารต้องสะอาดถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บเป็นสัดส่วนในสภาวะและบริเวณที่เหมาะสม ๔.๕ กรณีมีห้องน้ำบริเวณจุดจำหน่ายอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณจุดจำหน่ายอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ ๔.๖ มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ				
หมวด ๕ บุคลากร ๕.๑ บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจควบคุมสุขลักษณะและความสะอาดของอุปกรณ์ เครื่องมือ และกระบวนการต่างๆ ในการประกอบอาหาร มีความเข้าใจถึงพื้นฐานความปลอดภัยของการผลิตอาหารตามความเหมาะสม ๕.๒ พนักงานที่ทำงานสัมผัสวัตถุดิบ/อาหาร และหัวหน้าผู้ควบคุมมีวิธีการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร (M) ๕.๓ พนักงานที่ทำงานสัมผัสวัตถุดิบ/อาหาร ต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดีในขณะเตรียม/ประกอบอาหาร และบริการอาหาร ต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมกับลักษณะงาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปยังอาหาร				

1.3 หลักเกณฑ์การคัดเลือกร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ

- **การคัดเลือกร้านอาหาร**

1. เป็นร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ

2. ได้รับการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นต้น

3. หากร้านอาหารที่ขอการรับรองมีหลายสาขา และมีระบบการจัดการและควบคุมคุณภาพสินค้าเดียวกัน ให้ทำการสุ่มสาขาเพื่อดำเนินการตรวจรับรองโดยใช้สูตร $n = \sqrt{N}$ โดยที่ n แทนจำนวนสาขาที่ต้องสุ่มเพื่อดำเนินการตรวจรับรอง และ N แทนจำนวนสาขาทั้งหมดของร้านอาหารที่ขอการรับรอง

- **คุณสมบัติของร้านอาหารที่สมัครขอรับการรับรอง**

1. มีความสนใจและสมัครใจในการขอรับการตรวจรับรอง

2. เป็นร้านที่จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการ หรือขออนุญาตประกอบการซึ่งเป็นไปตามกฎหมายกำหนด

3. ยินยอมและยินดีให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจรับรองในการดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลและเอกสารประกอบการตรวจรับรองเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ

4. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องสินค้า Q และสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self Claim) รวมทั้งศึกษาทำความเข้าใจ และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

- **วิธีการตรวจรับรองร้านอาหาร**

1. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ขอการรับรอง และขอให้มีตัวแทนที่ผู้รับผิดชอบในการให้ข้อมูล และเป็นผู้นำคณะผู้ตรวจรับรองระหว่างการตรวจรับรองด้วย

2. ในวันนัดหมายเมื่อเดินทางถึงร้านอาหาร หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบเจ้าของผู้จัดการหรือผู้แทนร้านอาหาร เพื่อประชุมเปิด ซึ่งประกอบด้วยการแนะนำตัวผู้ตรวจรับรองทุกคน ยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรอง หลักเกณฑ์การตรวจรับรอง ชี้แจงการดำเนินการแก่วิธีการตรวจรับรอง การแจ้งผลการตรวจรับรอง และการรายงานผลการตรวจรับรอง ขอให้ผู้นำคณะผู้ตรวจรับรอง และผู้รับผิดชอบของร้านอาหารนั้นๆ ให้ความร่วมมือในการตอบข้อซักถามของคณะผู้ตรวจรับรอง พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้เจ้ายอด ผู้จัดการ หรือผู้แทน ซักถามข้อสงสัย และนัดหมายสำหรับการประชุม

3. คณะผู้ตรวจรับรอง ทำการตรวจรับรองร้านอาหาร โดยตรวจรับรองตามรายการตรวจรับรอง (Checklist) ตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า สัมภาษณ์และสอบถามเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน และบันทึกผลการตรวจรับรอง ดังนี้

- การจดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการและขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมาย
- สุขลักษณะเบื้องต้นของสถานที่จัดทำอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบสำหรับทำอาหาร
- รายละเอียดของสินค้า เช่น ประเภท ชนิด แหล่งที่ซื้อมา เป็นต้น
- ข้อสังเกตอื่นๆ เพื่อประกอบการพิจารณาให้การรับรอง เช่น สำเนาใบรับรองฟาร์ม สำเนาใบสั่งซื้อ ใบเสร็จรับเงิน ใบส่งสินค้า ใบตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น

4. เมื่อดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารเสร็จสิ้นแล้ว หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองรายงานผลการตรวจรับรองในการประชุมปิด (Closing Meeting) ร่วมกับเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น รับทราบข้อโต้แย้งและเป็นการยืนยันสิ่งที่พบในการตรวจรับรอง โดยมีหัวข้อที่ต้องรายงานประกอบด้วย การยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรองและหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง ชี้แจงการดำเนินการในขั้นตอนของการตัดสินใจให้การรับรอง สิ่งที่พบในการตรวจรับรองในด้านดี สิ่งที่เป็นปัญหาหรือไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง แจ้งให้ทราบถึงขั้นตอนต่อไปหลังจากตัดสินใจให้การรับรองแล้ว และการเข้ามอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหาร

5. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองของร้านอาหารเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่าผ่านการรับรองหรือไม่

6. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งการผลรับรองแก่ร้านอาหารต่อไป

7. ป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q มีอายุการรับรอง 3 ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

- **หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q**

1. ร้านอาหารต้องผ่านการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นในการเป็นร้านอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

2. วัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องเป็นสินค้า Q สินค้าที่ผ่านการรับรองหรือเป็นสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self Claim) ซึ่งต้องผ่านการตรวจสารพิษตกค้างโดย มกอช. ตามที่กำหนด

3. มีการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาสินค้าที่เป็นวัตถุดิบให้เหมาะสม เพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัย

4. ร้านอาหารต้องใช้วัตถุดิบปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยในปีแรกที่เข้าร่วมโครงการต้องใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของแต่ละชนิดที่ขอการรับรอง ซึ่งเป็นวัตถุดิบปลอดภัย

5. เจ้าของร้านอาหารต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง

- **การตรวจติดตาม**

1. คณะผู้ตรวจรับรองจะทำการตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ผ่านการรับรองแล้วตามหลักเกณฑ์ฯ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

2. คณะผู้ตรวจรับรองต้องสอบถามในช่วงการตรวจติดตามว่า ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ได้รับการรับรองแล้วนั้น มีการเปลี่ยนแปลงจำนวน ประเภท และ/หรือ ชนิดของสินค้า หรือไม่ อย่างไร

3. กรณีการตรวจร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่มีหลายสาขา การสุ่มตรวจติดตามประจำปีต้องไม่ซ้ำสาขาที่ได้รับการตรวจรับรองแล้ว (ถ้าเป็นไปได้) เพื่อให้การตรวจรับรองนั้นครอบคลุมครบทุกสาขาสำหรับรอบการตรวจรับรองนั้นๆ

4. หากพบการเปลี่ยนแปลงที่ไม่ส่งผลกระทบต่อการรับรอง เช่น ลดหรือเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัย เป็นต้น ให้คณะผู้ตรวจรับรองตัดสินใจ และแจ้งผลการตรวจให้ร้านอาหารทราบ

5. หากพบการเปลี่ยนแปลงสำคัญใดๆ จากการตรวจติดตามที่มีผลกระทบต่อการรับรอง และ/หรือไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์สามารถดำเนินการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขการให้การรับรอง ให้นำผลการตรวจรับรองและการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเข้าคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองพิจารณาและแจ้งผลการตัดสินใจให้ร้านอาหารทราบ

➢ **การตรวจต่ออายุการรับรอง**

เมื่อสิ้นสุดการรับรอง คณะผู้ตรวจรับรองจะดำเนินการตรวจรับรองใหม่ในการต่ออายุการรับรอง เพื่อเป็นการทวนสอบว่าร้านอาหารที่ได้รับการรับรองนั้นมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง โดยมีขั้นตอนการตรวจรับรองเพื่อต่ออายุการรับรอง ดังนี้

1. ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองแล้วนั้นต้องแจ้งความประสงค์เพื่อขอต่ออายุการรับรอง โดยยื่นเอกสารที่เกี่ยวข้องภายในระยะเวลา ๓๐ วัน ก่อนวันหมดอายุการรับรอง

2. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ประสงค์ต่ออายุการรับรอง

3. ในวันนัดหมาย เมื่อเดินทางถึงร้านอาหาร หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบเจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทน เพื่อประชุมเปิด เช่นเดียวกับการตรวจรับรองครั้งแรก

4. คณะผู้ตรวจรับรอง ดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหาร โดยดำเนินการตรวจรับรองตามรายการตรวจรับรอง (Checklist) ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

5. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่า ผ่านการตรวจรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองหรือไม่

6. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งการผลรับรองแก่ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ต่อไป

➢ **วิธีการจัดเก็บข้อมูลจากการตรวจรับรองร้านอาหาร**

1. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนกลาง หลังจากคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารจากการตรวจรับรองร้านอาหารเรียบร้อยแล้ว ให้ฝ่ายเลขานุการโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ซึ่งเป็นตัวแทนของคณะผู้ตรวจประเมิน สรุปรายละเอียดร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q และส่งให้ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ลงข้อมูลในเว็บไซต์ ของ มกอช.

2. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนภูมิภาค ให้เกษตรและสหกรณ์จังหวัด ส่งผลการตรวจรับรองตามแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q และส่งข้อมูลให้ มกอช. ลงข้อมูลในเว็บไซต์ เพื่อการประชาสัมพันธ์ ต่อไป

3. กรณีเป็นการตรวจติดตาม หากมีข้อมูลเปลี่ยนแปลงไปจากการตรวจรับรองในครั้งแรก ให้ส่งข้อมูลที่เปลี่ยนแปลงให้ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร เพื่อแก้ไขข้อมูลในเว็บไซต์ ต่อไป

ใบสมัร
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย
เลือกใช้สินค้า Q

สำหรับเจ้าหน้าที่

เลขที่ใบสมัร.....

เพื่อเข้าร่วมโครงการ
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

○ สมัครใหม่
○ ต่ออายุ

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. .....

๑. ข้าพเจ้า นาย/นาง/นางสาว.....โทรศัพท์.....

☐ เจ้าของกิจการ ☐ ผู้แทน

๒. ดำเนินธุรกิจร้านอาหาร

ชื่อร้านอาหาร.....

จำนวนสาขา (ถ้ามี).....สาขา ระบุสาขา (รายละเอียดแนบ).....

ที่ตั้ง (สำนักงานใหญ่) เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....

ถนน.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

มีความประสงค์ ขอสมัครเข้าร่วมโครงการความร่วมมือร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q โดยมีประเภทสินค้า Q ที่ใช้เป็นวัตถุดิบปลอดภัยในร้านอาหาร ได้แก่

☐ สินค้าสดที่ผู้ผลิตได้รับการรับรอง

○ ด้านปศุสัตว์ ◊ เนื้อสัตว์สด
◊ ไข่สด
◊ อื่นๆ ระบุ .....

○ ด้านประมง (สัตว์น้ำ) ระบุ.....

○ ด้านพืช ◊ ผักสด
◊ ผลไม้สด
◊ อื่นๆ ระบุ .....

☐ สินค้าสดที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self claim).....

☐ ด้านปศุสัตว์ ◊ เนื้อสัตว์สด

◊ ไข่สด

◊ อื่นๆ ระบุ .....

☐ ด้านประมง (สัตว์น้ำ) ระบุ.....

☐ ด้านพืช ◊ ผักสด

◊ ผลไม้สด

◊ อื่นๆ ระบุ .....

๓. หลักฐานที่ต้องแนบพร้อมกับคำขอ คือ

๓.๑ แผนที่ตั้งของร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q พร้อมสิ่งสังเกตใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด

๓.๒ เอกสารรายละเอียดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้านอาหาร

๔. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า รายละเอียดข้างต้นเป็นจริงทุกประการและยินยอมให้คณะผู้ตรวจรับรองเข้ามาดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ข้าพเจ้าสมัครขอรับการรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในการตรวจรับรองและตรวจติดตามใดๆ ทั้งสิ้น

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

สำหรับเจ้าหน้าที่

ได้ตรวจสอบใบสมัครและหลักฐานประกอบการสมัครแล้วว่ามีความถูกต้องครบถ้วนสมบูรณ์

ลงชื่อ.....ผู้รับใบสมัคร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

รายการตรวจรับรอง (Checklist) ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

<u>สอบถามผู้จัดการร้าน/ผู้แทนที่ให้ข้อมูลได้</u>

๑. ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....นามสกุล .....

ตำแหน่ง .....

เบอร์มือถือ.....โทรสาร .....

ที่อยู่ .....

.....

๒. ชื่อร้านอาหาร .....

สาขาที่ตรวจรับรอง (ถ้ามี) .....

ที่อยู่ .....

.....

โดยเป็นร้านที่จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการ หรือขออนุญาตประกอบการตามกฎหมาย

เลขที่ .....

๓. **เป็นร้านที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน** (ถ้ามี) ได้แก่

- ☐ SAN & SAN plus
- ☐ เชลล์ชวนชิม
- ☐ อื่นๆ โปรดระบุ.....

.....

.....

๔. **ใช้สินค้า Q/สินค้ารับรองตนเอง (Self Claim) เป็นวัตถุดิบต้องมีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของปริมาณ และ/หรือ ชนิด*ของวัตถุดิบที่ใช้**

- ☐ ใช่
- ☐ ไม่ใช่

<u>หมายเหตุ</u> ร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบทั้งหมด หรือร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะประเภท (เช่น สัตว์น้ำ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เป็นต้น) หรือ ร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด (เช่น ข้าวสาร กุ้ง เนื้อไก่ ผัก/ผลไม้สดบรรจุตัดแต่ง เป็นต้น) ที่ใช้ในร้านอาหารนั้น ตัวอย่าง กรณีร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด เช่น ร้านค้ามีความต้องการซื้อผักคะน้า มาเป็นวัตถุดิบวันละ ๑๐ กิโลกรัม แต่ร้านค้าสามารถซื้อผักคะน้ามาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองได้เพียง ๗ กิโลกรัม เนื่องจากฟาร์มสามารถส่งได้เพียงเท่านั้น ทำให้ร้านค้าต้องซื้อผักคะน้าจากตลาดมาเพิ่มอีก ๓ กิโลกรัม ถือว่าร้านค้าดังกล่าวผ่านในเรื่องของเกณฑ์ ๗๐%

ป้ายร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q



1.4 หลักเกณฑ์การตรวจรับรอง

โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหารที่มีศักยภาพสูง ให้เป็นกลุ่มร้านอาหารระดับ Premium และส่งเสริมการใช้วัตถุดิบสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยจากแหล่งผลิตฟาร์มที่ได้ปลอดภัยได้คุณภาพมาตรฐานให้เพิ่มมากขึ้น ซึ่งร้านที่เข้าร่วมโครงการฯ จะต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

1. เป็นร้านที่คงสถานะเป็น Q Restaurant ไม่น้อยกว่า 1 ปีงบประมาณ

2. มีผลการประเมินคะแนนรวมในแบบเช็คลิสต์ตามคู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ในทุกหมวด ไม่น้อยกว่า 90%

3. ร้านต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q ดังนี้

3.1 ร้านอาหารหลายเมนู จะต้องใช้ต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในร้านไม่น้อยกว่า 10 ชนิดขึ้นไป และใช้วัตถุดิบอื่นๆ ในร้านที่เป็นวัตถุดิบปลอดภัย โดย

(1) ใช้วัตถุดิบ 10 – 19 ชนิด ในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium 1 ดาว

(2) ใช้วัตถุดิบ 20 – 29 ชนิด ในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium 2 ดาว

(3) ใช้วัตถุดิบ 30 – 39 ชนิด ในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium 3 ดาว

(4) ใช้วัตถุดิบ 40 – 49 ชนิด ในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium 4 ดาว

(5) ใช้วัตถุดิบ 50 ชนิด ขึ้นไปในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium 5 ดาว

3.2 ร้านอาหารจานเดียว จะต้องใช้วัตถุดิบหลักในเมนูนั้นๆ เป็นสินค้า Q จำนวน 1 ชนิดขึ้นไป และใช้วัตถุดิบอื่นๆที่เป็นส่วนประกอบในเมนูนั้นๆ เป็นวัตถุดิบปลอดภัยทั้งจาน

ใบสมัครโครงการยกระดับ
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
(Q Restaurant Premium)

สำหรับเจ้าหน้าที่
เลขที่ใบสมัคร.....

เขียนที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ. .....

คำชี้แจง

โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหารที่มีศักยภาพสูง ให้เป็นกลุ่มร้านอาหารระดับ Premium และส่งเสริมการใช้วัตถุดิบสินค้า Q ที่มีความปลอดภัย จากแหล่งผลิตฟาร์มที่ได้ปลอดภัยได้คุณภาพมาตรฐาน ให้เพิ่มมากขึ้น ซึ่งร้านที่เข้าร่วมโครงการฯ จะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. เป็นร้านที่คงสถานะเป็น Q Restaurant ไม่น้อยกว่า ๑ ปีงบประมาณ

๒. มีผลการประเมินคะแนนรวมในแบบเช็คลิสต์ตามคู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ในทุกหมวด ไม่น้อยกว่า ๙๐%

๓. ร้านต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q ดังนี้

๓.๑ ร้านอาหารหลายเมนู จะต้องใช้ต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในร้านไม่น้อยกว่า ๑๐ ชนิดขึ้นไป และใช้วัตถุดิบอื่นๆ ในร้านที่เป็นวัตถุดิบปลอดภัย

๓.๒ ร้านอาหารจานเดียว จะต้องใช้วัตถุดิบหลักในเมนูนั้นๆ เป็นสินค้า Q จำนวน ๑ ชนิดขึ้นไป และใช้วัตถุดิบอื่นๆที่เป็นส่วนประกอบในเมนูนั้นๆ เป็นวัตถุดิบปลอดภัย

แบบฟอร์มนี้ ประกอบด้วย ๓ ส่วน คือ ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร ส่วนที่ ๒ ข้อมูลวัตถุดิบสินค้า Q และส่วนที่ ๓ หลักฐานที่ต้องแนบพร้อมกับคำขอ

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร

ข้าพเจ้า ชื่อ สกุล (นาย/นาง/นางสาว).....

☐ เจ้าของกิจการ ☐ ผู้แทน

ดำเนินธุรกิจร้านอาหาร ชื่อร้านอาหาร.....

ปีที่เข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) พ.ศ. .....

ที่ตั้ง (สำนักงานใหญ่) เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....

ถนน.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลวัตถุดิบสินค้า Q

กรอกรายละเอียดข้อมูลซึ่งแบ่งตามประเภทที่สมัครเข้าร่วมโครงการ ดังนี้

☐ ๓) ประเภทร้านอาหารหลายเมนู

ชื่อวัตถุดิบ	ประเภทการรับรอง	มาตรฐาน/หน่วยงานCB/แหล่งผลิต

☐ ๒) ประเภทร้านอาหารจานเดียว

เมนูที่ ๑ .....มีวัตถุดิบสินค้า Q ที่ประกอบอาหาร ดังนี้

ชื่อวัตถุดิบ	ประเภทการรับรอง	มาตรฐาน/หน่วยงานCB/แหล่งผลิต

เมนูที่ ๒ .....มีวัตถุดิบสินค้า Q ที่ประกอบอาหาร ดังนี้

ชื่อวัตถุดิบ	ประเภทการรับรอง	มาตรฐาน/หน่วยงานCB/แหล่งผลิต

<u>หมายเหตุ</u> หากมีสินค้า Q หรือ เมนูที่ใช้วัตถุดิบสินค้า Q มากกว่า ๒ เมนู สามารถสำเนาเอกสารนี้เพิ่มเติมได้

ตัวอย่างป้ายรับรองโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
(Q Restaurant Premium)



1.5 วิธีการสังเกตวัตถุดิบที่รับรองในโครงการฯ

สินค้า Q

1) ความหมายของสินค้า Q

สินค้า Q หมายถึง สินค้าเกษตรและอาหารที่มีกระบวนการผลิตทั้งระดับฟาร์ม และการแปรรูปเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ (Competent Authority: CA) หรือหน่วยรับรอง (Certification Body: CB) โดยสามารถตามสอบ (Traceability) ไปยังแหล่งการผลิตสินค้า Q ทั้งนี้สินค้า Q ในส่วนปศุสัตว์ที่ได้มาตรฐาน GAP จะต้องได้รับการรับรองโครงการเนื้อสัตว์อนามัยจากกรมปศุสัตว์ อีกด้วย

2) ตัวอย่างเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของสินค้า Q

เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานที่ให้การรับรอง	มาตรฐาน
Organic Thailand	กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว กรมปศุสัตว์ และกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	เป็นเครื่องหมายรับรองปัจจัยการผลิต แหล่งการผลิต หรือผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์
กษ 09-4401-77-001-000001 GAP AC 03-04-0200-0236-600 GMP AC 03-06-0300-0236-610 HACCP	กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว กรมปศุสัตว์ และกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	เป็นเครื่องหมายรับรองที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ออกให้กับหน่วยตรวจรับรอง (Certification Body : CB) ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC Guide ๖๕ หรือ ISO/IEC ๑๗๐๖๕

3) วิธีการสังเกตสินค้า Q

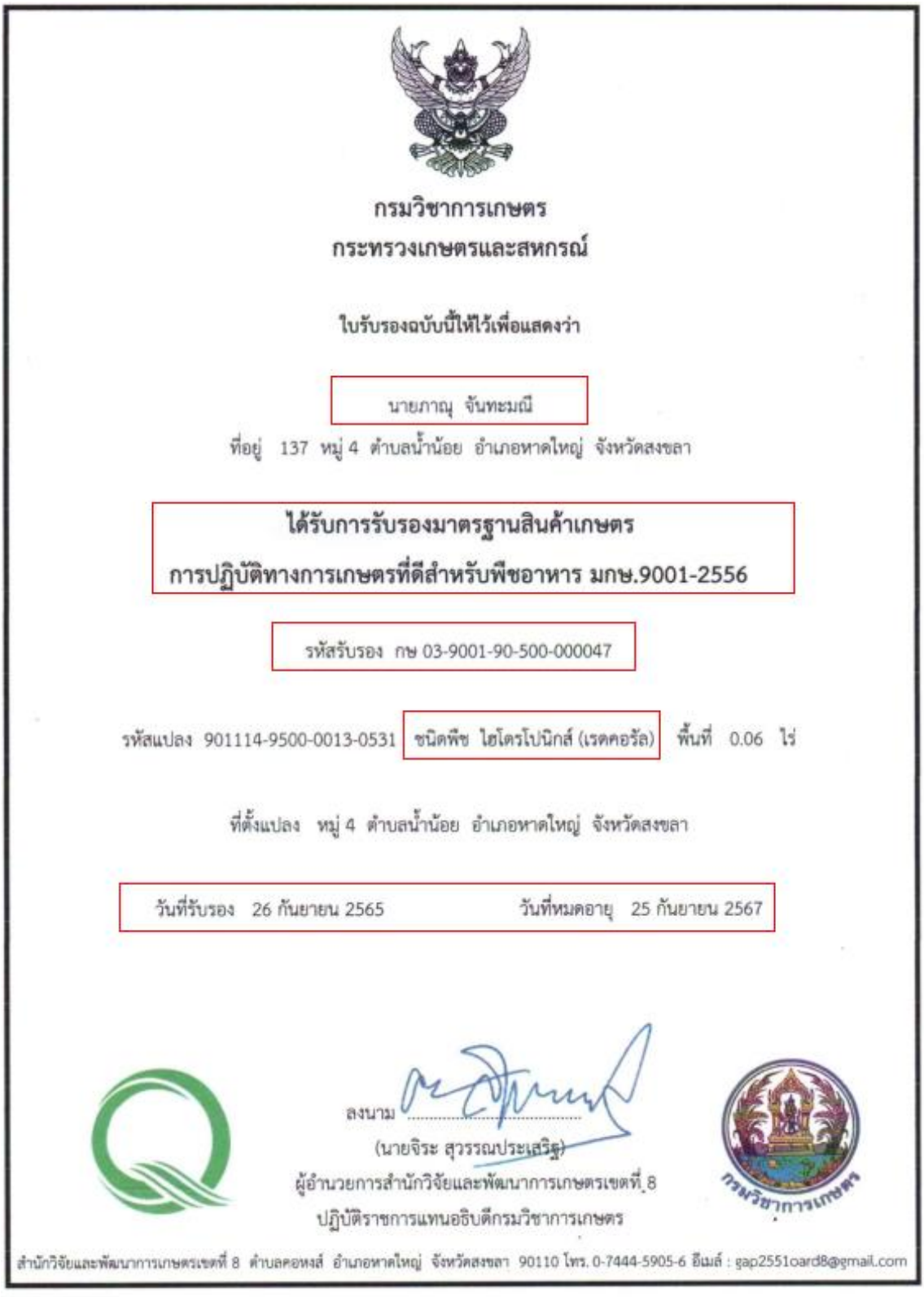
- ให้สังเกตสัญลักษณ์ Q และรหัสบนบรรจุภัณฑ์







4) ตัวอย่างใบรับรองสินค้า Q



กรมวิชาการเกษตร
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ใบรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

นายภาณุ จันทะมณี

ที่อยู่ 137 หมู่ 4 ตำบลน้ำน้อย อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

ได้รับการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร
การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร มกษ.9001-2556

รหัสรับรอง กษ 03-9001-90-500-000047

รหัสแปลง 901114-9500-0013-0531 ชนิดพืช ไฮโดรโปนิกส์ (เรดคอรัล) พื้นที่ 0.06 ไร่

ที่ตั้งแปลง หมู่ 4 ตำบลน้ำน้อย อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

วันที่รับรอง 26 กันยายน 2565 วันที่หมดอายุ 25 กันยายน 2567

ลงนาม .....
(นายจิระ สุวรรณประเสริฐ)
ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 8
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมวิชาการเกษตร

กรมวิชาการเกษตร

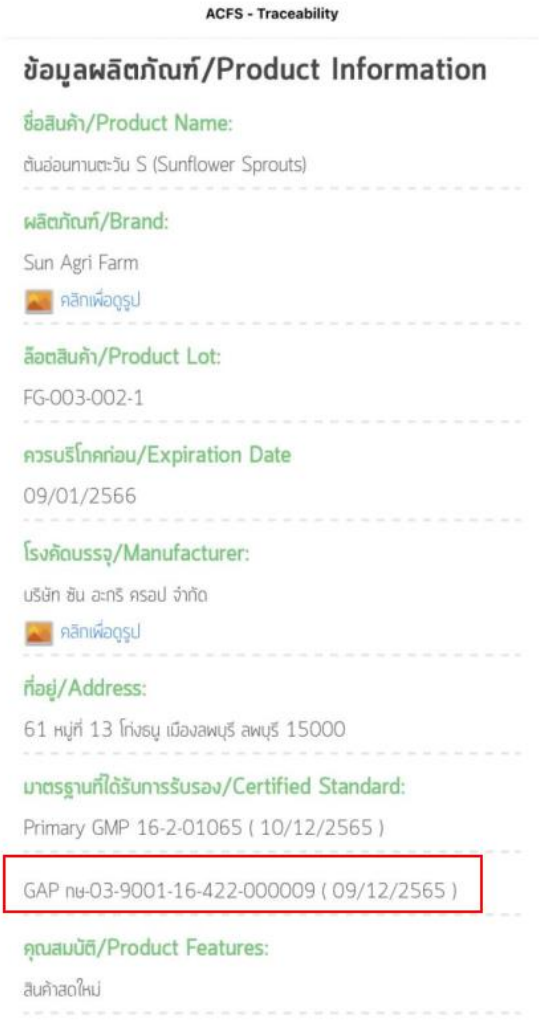
สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 8 ตำบลคอหงส์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา 90110 โทร. 0-7444-5905-6 อีเมล์ : gap2551oard8@gmail.com

ใบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร GAP จากกรมวิชาการเกษตร

1.6 ตัวอย่างระบบการตรวจสอบย้อนกลับ สินค้า Q บนบรรจุภัณฑ์

1) ตัวอย่างระบบการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตร QR Trace ของ มกอช.





ACFS - Traceability

ข้อมูลผลิตภัณฑ์/Product Information

ชื่อสินค้า/Product Name:

ต้นอ่อนทานตะวัน S (Sunflower Sprouts)

ผลิตภัณฑ์/Brand:

Sun Agri Farm

คลิกเพื่อดูรูป

ล็อตสินค้า/Product Lot:

FG-003-002-1

ควรบริโภคก่อน/Expiration Date

09/01/2566

โรงคัดบรรจุ/Manufacturer:

บริษัท ซัน อะกริ ครอป จำกัด

คลิกเพื่อดูรูป

ที่อยู่/Address:

61 หมู่ที่ 13 โก่งธนู เมืองลพบุรี ลพบุรี 15000

มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง/Certified Standard:

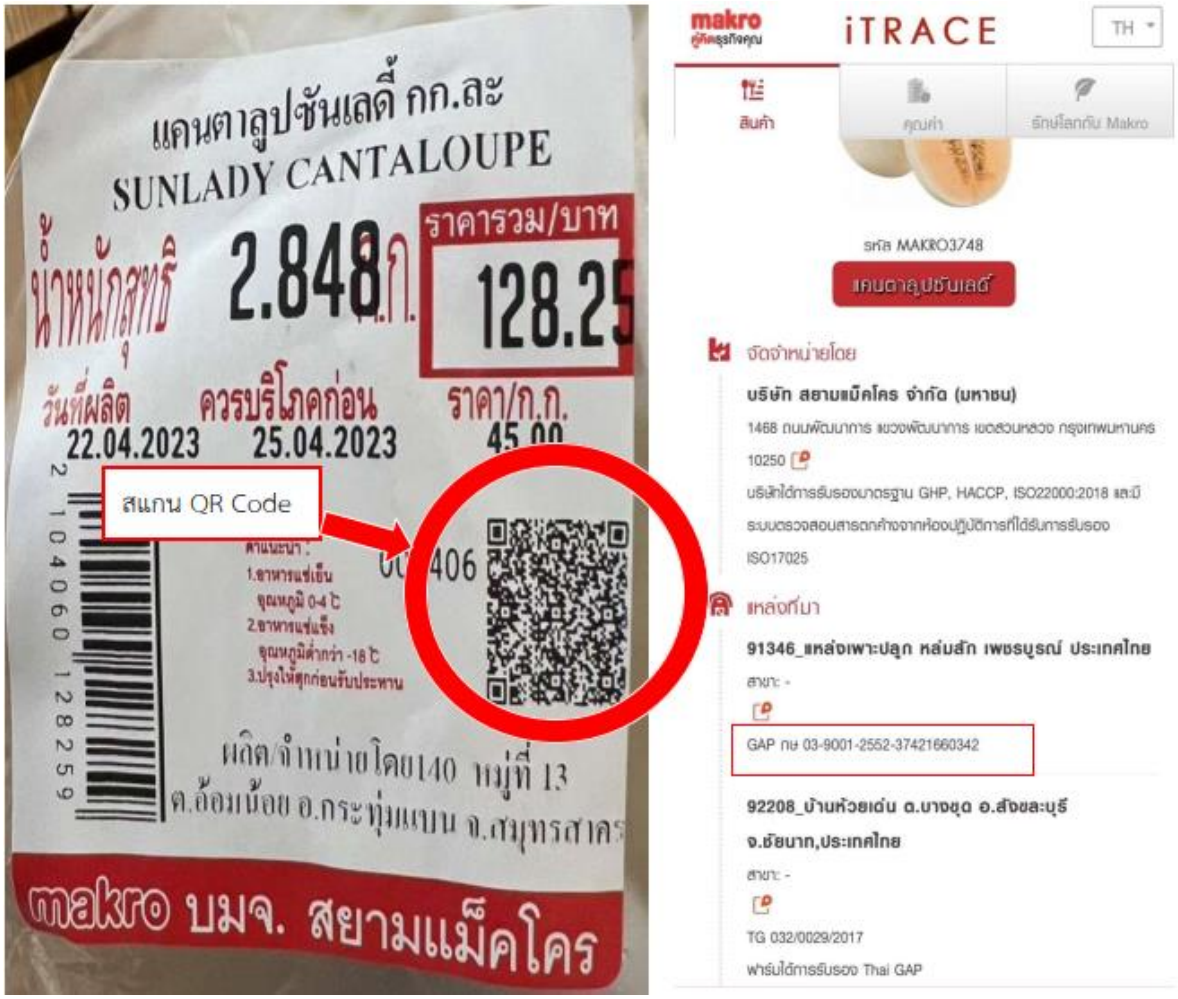
Primary GMP 16-2-01065 (10/12/2565)

GAP กษ-03-9001-16-422-000009 (09/12/2565)

คุณสมบัติ/Product Features:

สินค้าสดใหม่

2) ตัวอย่างระบบการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตร ITRACE ของห้างแม็คโคร



2. โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

2.1 ใบสมัครเพื่อขอรับการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทตลาดสด

ชื่อตลาด		
ที่ตั้ง		
เลขที่	ถนน	ตำบล/แขวง
อำเภอ/เขต		จังหวัด
โทรศัพท์		โทรสาร
ชื่อเจ้าของตลาด		
ที่อยู่ : เลขที่	ถนน	ตำบล/แขวง
อำเภอ/เขต		จังหวัด
โทรศัพท์		โทรสาร
ชื่อผู้จัดการ		
ที่อยู่ : เลขที่	ถนน	ตำบล/แขวง
อำเภอ/เขต		จังหวัด
โทรศัพท์		โทรสาร
เริ่มดำเนินการ ตั้งแต่ พ.ศ.		
ลักษณะการดำเนินกิจการตลาด ○ โดยเทศบาล ○ โดยหน่วยงานภาครัฐอื่นๆ ระบุ..... ○ เอกชน ระบุ..... ○ อื่นๆ ระบุ.....		
ขนาดพื้นที่ตลาด		
จำนวนแผงทั้งหมด		
จำนวนแผงที่จำหน่ายสินค้า Q		
○ มีความประสงค์จะขอสมัครเข้าร่วมขอรับการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q และยินดีให้คณะกรรมการเข้าตรวจประเมิน เพื่อมอบป้ายรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ต่อไป		
ลงชื่อ **( )** **ตำแหน่ง** **วัน/เดือน/ปี**		

2.2 แบบประเมินสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทตลาด

ชื่อตลาด .....

<u>สอบถามเจ้าของตลาด/ผู้จัดการตลาด/ผู้แทนที่ให้ข้อมูลได้</u>

๑. ชื่อผู้ให้ข้อมูล .....

๒. ที่อยู่ .....

.....

๓. เป็นตลาดที่เข้าเกณฑ์มาตรฐาน ☐ สุขาภิบาลตลาดของกรมอนามัย
☐ กทม.
☐ อื่นๆ ระบุ ..... เมื่อปี .....

๔. จำนวนแผงทั้งหมด ..... แผง

๕. จำนวนแผงที่จำหน่ายสินค้า Q ..... แผง

๖. สุขลักษณะทั่วไปของตลาด จากการสังเกตประเมินจากหัวหน้าทีม

☐ สุขลักษณะทั่วไป : ไม่มีน้ำท่วมขัง, สภาพโครงสร้างหลัก
☐ ดี ☐ พอใช้ ☐ ควรปรับปรุง

☐ การจัดการขยะมูลฝอย ☐ ดี ☐ พอใช้ ☐ ควรปรับปรุง

☐ การจัดหาน้ำใช้ ☐ ดี ☐ พอใช้ ☐ ควรปรับปรุง

☐ การระบายน้ำเสีย ☐ ดี ☐ พอใช้ ☐ ควรปรับปรุง

☐ มีการล้างตลาดตามเวลาที่เหมาะสม (ปรกติควรสัปดาห์ละครั้ง)
☐ ดี ☐ พอใช้ ☐ ควรปรับปรุง

☐ มีการควบคุมสัตว์พาหะนำโรค เช่น หนู แมลงสาป
☐ ดี ☐ พอใช้ ☐ ควรปรับปรุง

๗. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม .....

.....

๘. ความเห็นเพิ่มเติมของหัวหน้าทีมผู้ตรวจประเมิน.....

.....

.....

.....

( )

ผู้สัมภาษณ์

วันที่.....

2.3 แบบสัมภาษณ์แผง/ร้านค้า

แบบสัมภาษณ์แผง/ร้านค้า (Fo๓)

ชื่อตลาดสด .....

<u>เจ้าของแผง/พ่อค้า/แม่ค้า</u>

ชื่อ .....นามสกุล ..... เลขที่แผง .....(เขียนตัวบรรจง)

ที่อยู่ .....

..... เบอร์โทรศัพท์ (มือถือ) .....

๑. ประเภทสินค้าที่ใช้ตัว Q

☐ ผัก ☐ สัตว์น้ำ ☐ ผลไม้

☐ เนื้อสัตว์ ☐ อาหารแปรรูป ☐ อื่นๆ.....

๒. ชนิดสินค้า Q

๒.๑ ชนิด .....

รูปแบบบรรจุภัณฑ์.....

๒.๒ ชนิด .....

รูปแบบบรรจุภัณฑ์.....

๒.๓ ชนิด .....

รูปแบบบรรจุภัณฑ์.....

๒.๔ ชนิด .....

รูปแบบบรรจุภัณฑ์.....

๒.๕ ชนิด .....

รูปแบบบรรจุภัณฑ์.....

๒.๖ ชนิด .....

รูปแบบบรรจุภัณฑ์.....

๒.๗ ชนิด .....

รูปแบบบรรจุภัณฑ์.....

๒.๘ ชนิด .....

รูปแบบบรรจุภัณฑ์.....

หมายเหตุ : รูปแบบบรรจุภัณฑ์ เช่น ผักบรรจุในถุงปิดสนิท, เนื้อสัตว์บรรจุในกล่องโฟม เป็นต้น

๓. ท่านเลือกซื้อสินค้า Q จากที่ไหน (ตอบได้มากกว่า ๑ คำตอบ, ระบุประเภทสินค้า กรณีที่ขายหลายประเภท)

☐ ตลาดกลาง, ตลาดค้าส่ง ระบุประเภทสินค้า.....
☐ ซื้อจากพ่อค้าคนกลาง ระบุประเภทสินค้า.....
☐ ซื้อจากผู้ผลิตโดยตรง ระบุประเภทสินค้า.....
☐ อื่นๆ ระบุ ..... ระบุประเภทสินค้า.....

๔. ท่านจำหน่ายสินค้า Q มาเป็นระยะเวลาประมาณ ..... เดือน/ปี

๕. ที่ผ่านมาสามารถหาสินค้า Q มาขายได้อย่างสม่ำเสมอหรือไม่

☐ สม่ำเสมอ ☐ ไม่สม่ำเสมอ เนื่องจาก.....

๖. จากการตรวจสอบของผู้สัมภาษณ์ การใช้เครื่องหมาย Q บนสินค้า ถูกต้องหรือไม่

มี	ไม่มี	
☐	☐	ระบุรหัส
☐	☐	ระบุขอบข่าย (scope) เช่น GAP, GMP/HACCP
☐	☐	ระบุชื่อหน่วยรับรอง ที่ออกเครื่องหมาย Q เช่น กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์
☐	☐	จากการดูด้วยสายตา ลักษณะรูปร่างและสีของ Q มีความถูกต้องหรือไม่

๗. ข้อคิดเห็นอื่นๆ (ถ้ามี)

.....
.....

๘. การตัดสินใจให้ป้าย

☐ เห็นควรมอบป้าย ☐ ไม่เห็นควรมอบป้าย
เนื่องจาก.....

.....
( )
ผู้สัมภาษณ์

วันที่.....

2.4 แบบฟอร์มการตรวจติดตามการรับรองแหล่งจำหน่ายสินค้าสัญลักษณ์ Q

เจ้าของแผง / พ่อค้า / แม่ค้า

ชื่อ ..... นามสกุล ..... เลขที่แผง ..... (เขียนตัวบรรจง) ที่อยู่

.....

.....เบอร์โทรศัพท์ (มือถือ).....

๑. ประเภทสินค้าสัญลักษณ์ Q ที่ได้รับการรับรอง

☐ ผัก จำนวน ..... ชนิด
- ☐ เพิ่มขึ้น.....ชนิด
  - ระบุชนิด .....
  - รูปแบบบรรจุภัณฑ์.....
- ☐ ลดลง.....ชนิด
  - ระบุชนิด .....

☐ ผลไม้ จำนวน ..... ชนิด
- ☐ เพิ่มขึ้น.....ชนิด
  - ระบุชนิด .....
  - รูปแบบบรรจุภัณฑ์.....
- ☐ ลดลง.....ชนิด
  - ระบุชนิด .....

☐ เนื้อสัตว์จำนวน ..... ชนิด
- ☐ เพิ่มขึ้น.....ชนิด
  - ระบุชนิด .....
  - รูปแบบบรรจุภัณฑ์.....
- ☐ ลดลง.....ชนิด
  - ระบุชนิด .....

☐ สัตว์น้ำ จำนวน ..... ชนิด
- ☐ เพิ่มขึ้น.....ชนิด
  - ระบุชนิด .....
  - รูปแบบบรรจุภัณฑ์.....
- ☐ ลดลง.....ชนิด
  - ระบุชนิด .....

☐ อาหารแปรรูป จำนวน ..... ชนิด
- ☐ เพิ่มขึ้น.....ชนิด
  - ระบุชนิด .....
  - รูปแบบบรรจุภัณฑ์.....
- ☐ ลดลง.....ชนิด
  - ระบุชนิด .....

๒. เหตุผลที่ลดลง

- ☐ ไม่อยู่ในฤดูกาล
- ☐ สินค้าหาได้ยาก
- ☐ เลิกขาย
- ☐ อื่น ๆ .....

๓. เหตุผลที่เพิ่มขึ้น

- ☐ ลูกค้าต้องการ
- ☐ สินค้าสัญลักษณ์ Q ขายดีกว่าสินค้าทั่วไป
- ☐ สามารถขายสินค้าสัญลักษณ์ Q ได้ง่ายขึ้น
- ☐ อื่น ๆ .....

๔. ท่านเลือกซื้อสินค้าสัญลักษณ์ Q ได้จากแหล่งใดบ้าง ระบุ

.....

.....

.....

.....

๕. ที่ผ่านมาสามารถหาสินค้าสัญลักษณ์ Q มาขายได้อย่างสม่ำเสมอหรือไม่

☐ สม่ำเสมอ ☐ ไม่สม่ำเสมอ

๖. จากการตรวจสอบของผู้สัมภาษณ์ การใช้เครื่องหมายสัญลักษณ์ Q บนสินค้าถูกต้องหรือไม่

มี	ไม่มี	
☐	☐	ระบุรหัส
☐	☐	ระบุขอบข่าย (scope) เช่น GAP, GMP/HACCP
☐	☐	ระบุชื่อหน่วยรับรองที่ออกเครื่องหมายสัญลักษณ์ Q เช่น กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์
☐	☐	จากการสังเกตลักษณะรูปร่างและสีของสัญลักษณ์ Q มีความถูกต้องหรือไม่ **ภาคผนวก 2.4(3)**

๗. ข้อคิดเห็นอื่น ๆ (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

๘. การตัดสินใจเพิ่ม ลดขอบข่ายการรับรอง

☐ เห็นสมควรเพิ่มขอบข่ายการรับรอง

จำนวน ..... ชนิด

ระบุชนิด.....

.....

ระบุเหตุผล.....

.....

.....

☐ เห็นสมควรลดขอบข่ายการรับรอง

จำนวน ..... ชนิด

ระบุชนิด.....

.....

ระบุเหตุผล.....

.....

.....

☐ เห็นสมควรให้การรับรองในขอบข่ายเดิม

ระบุเหตุผล.....

.....

.....

.....

( )

ผู้สัมภาษณ์

วันที่ .....

เบอร์มือถือ .....

2.5 แบบฟอร์มการจัดเก็บข้อมูลแผง/ร้านค้า สถานที่จำหน่ายประเภทตลาดสด

ชื่อตลาด **เลขที่** **ถนน** **ตำบล/แขวง**

อำเภอ/เขต

จังหวัด

ชื่อเจ้าหน้าที่ ผู้สัมภาษณ์ตลาด **ตำแหน่ง** **เบอร์โทรศัพท์**

จำนวนแผง/ร้านค้าทั้งหมด **จำนวนแผง/ร้านค้าที่ประเมิน**

จำนวนแผง/ร้านค้าที่ผ่านการประเมิน

ลำดับ	ชื่อแผง/ร้านค้า	เลขที่แผง	ที่อยู่				เบอร์โทรศัพท์	ประเภทสินค้าที่ใช้ตัว Q	ชนิดสินค้า Q	การตัดสินใจมอบป้าย		วันที่ผ่านประเมิน	ข้อความระบุบนป้าย
			เลขที่	ตำบล/แขวง	อำเภอ/เขต	จังหวัด				ได้รับมอบ	ไม่ได้รับมอบ		
๑									๑.				
									๒.				
									...				
๒													

2.6 ตัวอย่างป้ายรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q



สามารถดาวน์โหลดรูปแบบป้ายได้ที่เว็บไซต์
http://www.acfs.go.th/qmark/qshop/download/q_label.jpg

หมายเหตุ: ป้ายมีขนาด ๒๑ x ๒๙.๗ เซนติเมตร หรือ ๘.๓ x ๑๑.๗ นิ้ว **ขนาด A๔**
สีเขียว C๑๐๐ Y๑๐๐ BL๖๐

เล่มสรุปผลการดำเนินงาน

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

และ

โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569



คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นางอมรรัตน์ กาวชู เกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง

รวบรวม ออกแบบ จัดทำเล่ม โดย

นางสาวณาฐิมล จันทร์ดอน
เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นนโยบายและแผน

กลุ่มสารสนเทศการเกษตร
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง

ตรวจทานโดย

นางสาววันดี สงฤทธิ์
นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ

หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดพัทลุง ชั้น 4 ตำบลคูหาสวรรค์
อำเภอเมืองพัทลุง จังหวัดพัทลุง 93000

โทรศัพท์ 074-614203

E-mail : saraban_plg@opsmoac.go.th

https : www.opsmoac.go.rh/phatthalung

https : www.facebook.com/profile.php?id

moacphatthalung

YouTube สนง.เกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง