

รายงานการประชุม
คณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q
(Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ครั้งที่ ๑/๒๕๖๘
เมื่อวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๘ เวลา ๐๙.๓๐ น.
ณ ห้องประชุมทำจิ้น (๕๐๒) ศาลากลางจังหวัดสมุทรสาคร

ผู้มาประชุม

๑. นางลักขณา พงษ์พานิช	เกษตรและสหกรณ์จังหวัดสมุทรสาคร	ประธานกรรมการ
๒. นายสันติภาพ กนิษฐสวัสดิ์	แทน เกษตรจังหวัดสมุทรสาคร	กรรมการ
๓. นายณัฐพงษ์ จันทพงษ์	แทน ประมงจังหวัดสมุทรสาคร	กรรมการ
๔. นางสาวสุกัญญา พุ่มมะปราง	แทน สหกรณ์จังหวัดสมุทรสาคร	กรรมการ
๕. นายชาญณรงค์ ศศิธร	แทน ผู้อำนวยการสถานีพัฒนาที่ดิน สมุทรสาคร	กรรมการ
๖. นายภานุพันธ์ ศรีสงคราม	แทน ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและตรวจสอบ คุณภาพสินค้าประมงสมุทรสาคร	กรรมการ
๗. นางสาวเกียรตินภา วงศ์จันทา	แทน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมและพัฒนา อาชีพการเกษตรจังหวัดสมุทรสาคร	กรรมการ
๘. นางสาวนิรชา ปัตถาติ	แทน ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนา การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งสมุทรสาคร	กรรมการ
๙. นายณัฐวุฒิ ศรภักย์วานิช	แทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด สมุทรสาคร	กรรมการ
๑๐. นางนภัสนันท์ สุขพกาแก้ว	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ กลุ่มสารสนเทศการเกษตร	กรรมการ
๑๑. นางสาวพรพรหม พรหมหิตาทร	หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนา การเกษตร	กรรมการและ เลขานุการ
๑๒. นางสาวจิณัฐตา วุฒามนตรี	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ กลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาพัฒนาการเกษตร	กรรมการและ ผู้ช่วยเลขานุการ

ผู้ไม่มาประชุม/ติดภารกิจ

๑. ปศุสัตว์จังหวัดสมุทรสาคร
๒. ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรราชบุรี

ผู้เข้าร่วมประชุม

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสมุทรสาคร

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| ๑. นายกิตตินันท์ สังข์จันทร์ | นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ |
| ๒. นางสาวเบญจมาภรณ์ จันทอง | นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ |
| ๓. นายเมธพัทธ์ วนิชาชีวะ | เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน |

เปิดประชุมเวลา ๐๙.๓๐ น.

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธาน กล่าวเปิดประชุมคณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ครั้งที่ ๑/๒๕๖๘ ซึ่งก่อนหน้านี้

จะมีคณะทำงานตรวจรับรองฯ นำโดยหัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตรที่เป็นประธานคณะทำงานฯ ได้ดำเนินการประเมินร้านอาหาร และสถานที่จำหน่ายไปแล้ว โดยจะรวบรวมและสรุปให้คณะกรรมการตัดสินใจ ให้การรับรองฯ ต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่องรับรองรายงานการประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗ ฝ่ายเลขานุการฯ ได้จัดทำรายงานการประชุมคณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัดฤทธิพลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ครั้งที่ ๑/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗ ณ ห้องประชุม ทาจีน (๕๐๒) ศาลากลางจังหวัดสมุทรสาคร จำนวน ๑๐ หน้า เสร็จเรียบร้อยแล้ว รายละเอียดตาม QR Code ที่ปรากฏนี้



<https://s.moac.go.th/ygGnRY>

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณารับรองรายงานการประชุม

มติที่ประชุม รับรองรายงานการประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่องเพื่อทราบ

๓.๑ คำสั่งจังหวัดสมุทรสาครที่ ๔๖๐๒/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ฝ่ายเลขานุการฯ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัดฤทธิพลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q และคณะทำงานตรวจรับรอง โครงการร้านอาหารวัดฤทธิพลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q รายละเอียดตาม QR Code ที่ปรากฏนี้



ประธาน แจ้งที่ประชุมทราบเนื่องจากในแต่ละปีจะมีผู้แทนทั้งคณะกรรมการฯ หรือคณะทำงานฯ ในบางหน่วยงานที่หมุนเวียนมาทำหน้าที่แทนกัน

มติที่ประชุม รับทราบ

๓.๒ การดำเนินงานโครงการฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๓.๒.๑ โครงการร้านอาหารวัดฤทธิพลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

ฝ่ายเลขานุการฯ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับจังหวัดดำเนินการเชื่อมโยงบูรณาการงานด้านความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งส่งเสริมให้มีแหล่งผลิตสินค้าปลอดภัยได้มาตรฐานแก่ผู้บริโภค โดยได้ดำเนินการโครงการร้านอาหารวัดฤทธิพลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ต่อเนื่องมาตั้งแต่ปลายปี พ.ศ. ๒๕๕๓ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและสร้างแรงจูงใจให้กับเกษตรกร ผลิตสินค้าเกษตรที่มีความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น ตลอดจนประชาสัมพันธ์ร้านอาหารในโครงการให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายในกลุ่มผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์

๑. เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักของจังหวัดที่เข้าร่วมจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยตามระบบการผลิต GAP

๒. เปิดโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลผลิตปลอดภัยเข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากขึ้น

๓. เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัย และสร้างแรงจูงใจให้ผู้ผลิตในการผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยมากขึ้น

▪ เป้าหมาย : ตรวจร้านใหม่ ปี ๒๕๖๘ จำนวน ๒ ร้าน ตรวจติดตามร้านเดิมที่ได้รับการรับรองมาแล้ว จำนวน ๑๕ ร้าน และตรวจต่ออายุร้านที่รับรองมาแล้ว ๓ ปี จำนวน ๕ ร้าน

ตารางที่ ๑ ตรวจติดตามและต่ออายุร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาแล้ว

ที่	ชื่อร้านอาหาร	อำเภอ	วันที่ให้การรับรอง	วันที่สิ้นสุดการรับรอง	สถานะ	หมายเหตุ
๑	Pause the time	บ้านแพ้ว	๑๕/๙/๒๕๖๕	๑๔/๙/๒๕๖๘	ต่ออายุ	ปิดชั่วคราว
๒	Pitterie Coffee & Organic	กระทุ่มแบน	๑๕/๙/๒๕๖๕	๑๔/๙/๒๕๖๘	ต่ออายุ	เปิด เสาร์-อาทิตย์
๓	WARA Alternative Coffee	บ้านแพ้ว	๑๕/๙/๒๕๖๕	๑๔/๙/๒๕๖๘	ต่ออายุ	
๔	นายไสว ก้วยเตี่ยวลูกชิ้นปลา มหาชัย	เมือง	๑๕/๙/๒๕๖๕	๑๔/๙/๒๕๖๘	ต่ออายุ	
๕	บ้านคั้งน้ำ	เมือง	๑๕/๙/๒๕๖๕	๑๔/๙/๒๕๖๘	ต่ออายุ	
๖	เรือนชานน้ำ Cafe & Restaurant	เมือง	๑๕/๙/๒๕๖๕	๑๔/๙/๒๕๖๘	ต่ออายุ	
๗	Be Cool Cafe	บ้านแพ้ว	๑๒/๙/๒๕๖๖	๑๑/๙/๒๕๖๙	ติดตาม	
๘	ขนมปังโป่ง	เมือง	๑๒/๙/๒๕๖๖	๑๑/๙/๒๕๖๙	ติดตาม	
๙	ครัวลุงอ้น	เมือง	๑๒/๙/๒๕๖๖	๑๑/๙/๒๕๖๙	ติดตาม	
๑๐	ตัวกลมคาเฟ่	บ้านแพ้ว	๑๒/๙/๒๕๖๖	๑๑/๙/๒๕๖๙	ติดตาม	ปิด
๑๑	บ้านตุ้ม	เมือง	๑๒/๙/๒๕๖๖	๑๑/๙/๒๕๖๙	ติดตาม	
๑๒	พักกับผัก	บ้านแพ้ว	๑๒/๙/๒๕๖๖	๑๑/๙/๒๕๖๙	ติดตาม	
๑๓	สวนไพศาล	บ้านแพ้ว	๑๒/๙/๒๕๖๖	๑๑/๙/๒๕๖๙	ติดตาม	
๑๔	ครัวลุงญา	เมือง	๑๑/๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐	ติดตาม	
๑๕	ก้วยเตี่ยวเบ็ดในสวน	บ้านแพ้ว	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐	ติดตาม	ย้ายร้าน
๑๖	คุนย่าเปี้ยก	เมือง	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐	ติดตาม	
๑๗	เบ็ดยาง ๒๔ ชม.	กระทุ่มแบน	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐	ติดตาม	
๑๘	แม่อัมพร	บ้านแพ้ว	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐	ติดตาม	
๑๙	รุ่งนภา	กระทุ่มแบน	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐	ติดตาม	
๒๐	ก้วยเตี่ยวเรือห้อยขาชมสวน by janboy	บ้านแพ้ว	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐	ติดตาม	
๒๑	ท่าเรือภัตตาคาร	เมือง	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐	ติดตาม	
๒๒	รับลมคาเฟ่แอนด์บาร์ Rublom cafe'&bar	เมือง	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐	ติดตาม	

ที่	ชื่อร้านอาหาร	อำเภอ	วันที่ให้การรับรอง	วันที่สิ้นสุดการรับรอง	สถานะ	หมายเหตุ
๒๓	เปิดอย่างหลัก ๓ เกียวกุ้งฮ่องกง	บ้านแพ้ว	๑๑/๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐	ติดตาม	ปิด

มติที่ประชุม รับทราบ

๓.๒.๒ โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

ฝ่ายเลขานุการฯ เป็นการสร้างแหล่งจำหน่ายสินค้าเกษตรคุณภาพมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อดำเนินการตรวจประเมินและให้การรับรองแผงร้านค้าในตลาดสดและซูเปอร์มาร์เก็ตที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหาร ได้รับการรับรองจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ภายใต้สัญลักษณ์ Q ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๙ โดยเป็นการดำเนินการเพื่อประชาสัมพันธ์และรณรงค์ให้ผู้บริโภคได้รู้จักสินค้า Q และหาซื้อสินค้า Q ได้อย่างสะดวก ส่งผลให้สินค้า Q เป็นที่รู้จักและเป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น ทั้งนี้แหล่งผลิตและแหล่งจำหน่ายสินค้าเกษตรคุณภาพมาตรฐานอาหารปลอดภัยภายใต้สัญลักษณ์ Q

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อส่งเสริมสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ให้เป็นที่รู้จักและยอมรับของผู้บริโภค
๒. เพื่อส่งเสริมแหล่งผลิตสินค้า Q ในพื้นที่ให้มีศักยภาพในการเข้าสู่ช่องทางจำหน่ายต่าง ๆ
๓. เพื่อประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคเข้าถึงสถานที่จำหน่ายและแหล่งผลิตสินค้า Q

ตารางที่ ๒ กิจกรรมและเป้าหมายในการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	กิจกรรมย่อย	เป้าหมาย
กิจกรรมที่ ๑ การตรวจประเมินและให้การรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทแผงในตลาดสด/ร้านค้าหน้าฟาร์ม/อื่น ๆ	๑. การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายสินค้า Q (ร้านใหม่)	▪ มีการออกสำรวจในพื้นที่ เพื่อหาร้านอย่างน้อย ๑ ครั้ง ▪ มีสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ที่ได้รับการรับรองอย่างน้อย ๑ แผง/ร้าน ▪ ตรวจติดตามร้านที่ได้รับการรับรองทั้งหมด พร้อมทั้งออกป้าย (ถ้ามีการเปลี่ยนแปลง)
	๒. การตรวจประเมินติดตามสถานที่จำหน่ายสินค้า Q (รายที่ได้รับการรับรองไปแล้ว ซึ่งมี การตรวจติดตามปีละ ๑ ครั้ง)	
	๓. การตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองและป้ายจะหมดอายุ พร้อมทั้งออกป้ายรับรอง	▪ ตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองและป้ายจะหมดอายุ พร้อมทั้งออกป้ายรับรอง
กิจกรรมที่ ๒ การส่งเสริมสถานที่จำหน่ายสินค้าและการประชาสัมพันธ์เพื่อให้สินค้า Q เป็นที่รู้จักมากขึ้น	๑. การส่งเสริมสถานที่จำหน่ายสินค้าที่มีศักยภาพสามารถพัฒนาให้เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q เป็นที่รู้จักมากขึ้น	▪ ส่งเสริมสถานที่จำหน่ายสินค้าที่มีศักยภาพหรือส่งเสริมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย ๑ แห่ง
	๒. การประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภครู้จักสินค้า Q หรือเข้าถึงสถานที่จำหน่าย/แหล่งผลิตสินค้า Q	▪ ผลิตสื่อประชาสัมพันธ์อย่างน้อย ๑ รายการ

ตารางที่ ๓ ตรวจสอบติดตามและต่ออายุสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

ที่	ชื่อแผงร้าน/ ร้านค้าหน้าฟาร์ม	ประเภท ที่ดินค้า	อำเภอ	วันที่ให้ การรับรอง	วันที่สิ้นสุด การรับรอง	สถานะ
๑	ร้านผู้ใหญ่เจีย	ประมง	บ้านแพ้ว	๑๕/๐๙/๒๕๖๕	๑๔/๐๙/๒๕๖๘	ต่ออายุ
๒	บ้านไทยฟาร์ม	พืช	บ้านแพ้ว	๑๕/๐๙/๒๕๖๕	๑๔/๐๙/๒๕๖๘	ต่ออายุ
๓	Pitterie Coffee & Organic	พืช	กระทุ่มแบน	๑๕/๐๙/๒๕๖๕	๑๔/๐๙/๒๕๖๘	ต่ออายุ
๔	นางสุนุช บุญจันทร์	พืช	บ้านแพ้ว	๑๕/๐๙/๒๕๖๕	๑๔/๐๙/๒๕๖๘	ต่ออายุ
๕	ร้านสนธยา	ปศุสัตว์	เมือง	๑๒/๐๙/๒๕๖๖	๑๑/๐๙/๒๕๖๙	ติดตาม
๖	ตลาดสดมหาชัยเมืองใหม่- ร้านธานี เมืองใหม่	ปศุสัตว์	เมือง	๑๒/๐๙/๒๕๖๖	๑๑/๐๙/๒๕๖๙	ติดตาม
๗	ตลาดสดมหาชัยเมืองใหม่- ร้านอ้อย-ขวัญ	ปศุสัตว์	เมือง	๑๒/๐๙/๒๕๖๖	๑๑/๐๙/๒๕๖๙	ติดตาม
๘	ตลาดเทศบาลกระทุ่มแบน- ร้านเจ๊กิม	พืช	กระทุ่มแบน	๑๒/๐๙/๒๕๖๖	๑๑/๐๙/๒๕๖๙	ติดตาม
๙	บ้านสวนพิศุทธิ์	พืช	บ้านแพ้ว	๑๒/๐๙/๒๕๖๖	๑๑/๐๙/๒๕๖๙	ติดตาม
๑๐	นางบุญศรี รักขันธ์	พืช	เมือง	๑๒/๐๙/๒๕๖๖	๑๑/๐๙/๒๕๖๙	ติดตาม
๑๑	บริษัท จุฑารัตน์ โคโคนัท ฟาร์ม	พืช	บ้านแพ้ว	๑๒/๐๙/๒๕๖๖	๑๑/๐๙/๒๕๖๙	ติดตาม
๑๒	นายสนธยา ทิวรักษา	พืช	เมือง	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๐/๐๙/๒๕๗๐	ติดตาม
๑๓	นายจรรยา แดงสินวล	พืช	เมือง	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๐/๐๙/๒๕๗๐	ติดตาม
๑๔	สวนปานิสร	พืช	กระทุ่มแบน	๑๙/๐๘/๒๕๖๔	๑๘/๐๘/๒๕๖๗	ติดตาม

มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่องเพื่อพิจารณา

พิจารณารับรอง ต่ออายุ/ร้านใหม่

ฝ่ายเลขานุการฯ เสนอ/ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q

หมวด ๑ การรับวัตถุดิบ

๑.๑ มีพื้นผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด และมีการรักษาความสะอาดสม่ำเสมอ

๑.๒ ถูกสุขลักษณะ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน หากมีการล้างและซังน้ำหนักรต้องอยู่ใน

บริเวณที่เหมาะสม (M)

๑.๓ มีการรับวัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดสม่ำเสมอ

หมวด ๒ ที่เก็บวัตถุดิบ

๒.๑ แยกเป็นสัดส่วนและต้องมีความสูงจากพื้นในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

รวมทั้งสามารถทำความสะอาดบริเวณที่เก็บวัตถุดิบอย่างเหมาะสม

๒.๒ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น และมีแสงสว่างเพียงพอ ตามความเหมาะสม

๒.๓ มีการแยกวัตถุดิบที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะและ

แยกส่วนจากวัตถุดิบปกติ โดยไม่นำมาปะปนกับวัตถุดิบปกติ (M)

๒.๔ การจัดเก็บวัตถุดิบปลอดภัยต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บอย่างเป็น

ระเบียบ (M)

๒.๕ วัดถุดิบบลอดภัย มีการเก็บรักษาที่อุณหภูมิและอยู่ภายใต้ระยะเวลาการเก็บรักษาที่เหมาะสม (M)

๒.๖ ห้อง/ตู้แช่แข็งต้องมีอุณหภูมิเหมาะสมในการเก็บวัดถุดิบบลอดภัย โดยพิจารณาจากสภาพของวัดถุดิบว่ายังคงสภาพที่เหมาะสมจากการตรวจพินิจ

๒.๗ สามารถตามสอบได้ถึงแหล่งที่มาของวัดถุดิบ เช่น อาจดูจากเครื่องหมายรับรอง Q ที่กำกับบนทุกบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น

หมวด ๓ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร

๓.๑ พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น

๓.๒ มีการตรวจสอบความสะอาดและคุณภาพของวัดถุดิบก่อนการประกอบอาหาร และคัดแยกวัดถุดิบที่มีลักษณะผิดปกติหรือเริ่มเสียสภาพออกไป

๓.๓ ไม่ใช้วัดถุดิบที่หมดอายุหรือมีลักษณะที่ผิดปกติในการประกอบอาหาร

๓.๔ มีการทำความสะอาดวัดถุดิบตามความเหมาะสมของวัดถุดิบแต่ละชนิด อย่างถูกสุขลักษณะ (M)

๓.๕ กรณีมีห้องน้ำบริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณที่ประกอบอาหารเป็นส่วนเฉพาะ

๓.๖ มีที่รองรับขยะมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล

๓.๗ มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้งที่มีสภาพดี ไม่มีการอุดตัน

๓.๘ มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ (M)

๓.๙ มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการตรวจติดตามอย่างมีประสิทธิภาพ

๓.๑๐ น้ำที่ใช้ล้างวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารที่สัมผัสกับวัดถุดิบโดยตรงต้องเป็นน้ำที่เหมาะสม 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 และจัดเก็บเป็นส่วนในสภาวะและบริเวณที่เหมาะสม

๔.๕ กรณีมีห้องน้ำบริเวณจุดจำหน่ายอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณจุดจำหน่ายอาหารเป็นส่วนเฉพาะ

๔.๖ มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

หมวด ๕ บุคลากร

๕.๑ บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจควบคุมสุขลักษณะและความสะอาดของอุปกรณ์ เครื่องมือ และกระบวนการต่าง ๆ ในการประกอบอาหาร มีความเข้าใจถึงพื้นฐานความปลอดภัยของการผลิตอาหารตามความเหมาะสม

๕.๒ พนักงานที่ทำงานสัมผัสวัดถุดิบ/อาหาร และหัวหน้าผู้ควบคุมมีวิธีการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร (M)

๕.๓ พนักงานที่ทำงานสัมผัสวัตถุดิบ/อาหาร ต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี ในขณะที่เตรียม/ประกอบอาหาร และบริการอาหาร ต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมกับลักษณะงาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปยังอาหาร



<https://s.moac.go.th/zYj๘X๓>

๑) ร้านอาหารตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ต่ออายุ จำนวน ๕ ร้าน ร้านใหม่ จำนวน ๓ ร้าน

♦ ประเภท ต่ออายุ

๑. WARA Alternative Coffee

ร้าน	ที่ตั้ง	วัตถุดิบคุณภาพ	รายการอาหาร
WARA Alternative Coffee	๑๘๓ ตำบลกกระบัตร์ อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๑๒๐	Q (ไฮโดรโพรนิคส์ ฟริก ตันอ่อนพีซ (ตันอ่อนผักบั้ง) มะพร้าว น้ำหอม กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค คอส ฟินเลย์ บัตเตอร์เฮด)	๑. สลัดบ้านไทย ๒. ซีซาร์สลัด ๓. สลัดยำพุดน้ำแข็ง ๔. สลัดญี่ปุ่น ๕. น้ำมะพร้าวน้ำหอมปั่น

เกณฑ์/ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q

หมวด/ร้าน	วัตถุดิบ	ที่เก็บวัตถุดิบ	บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร	บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร	บุคลากร	รวม
WARA Alternative Coffee	๑๐๐%	๑๐๐%	๑๐๐%	๑๐๐%	๑๐๐%	๑๐๐%

มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุร้าน WARA Alternative Coffee เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

๒. นายไสว ก้วยเตี่ยวลูกขึ้นปลาหมาชัย

ร้าน	ที่ตั้ง	วัตถุดิบคุณภาพ	รายการอาหาร
นายไสว ก้วยเตี่ยวลูกขึ้นปลาหมาชัย	๙๓๐/๔๔ ตำบลหมาชัย อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๐๐๐	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง ลูกขึ้นปลา เส้นปลา เต้าหู้ปลา จ๊อบ ลูกขึ้นกุ้ง	๑. ก้วยเตี่ยวเส้นปลาทรงเครื่อง ๒. ผัดไทยเส้นปลา

เกณฑ์/ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q

หมวด/ร้าน	วัตถุดิบ	ที่เก็บวัตถุดิบ	บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร	บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร	บุคลากร	รวม
นายไสว ก้วยเตี่ยวลูกขึ้นปลาหมาชัย	๑๐๐%	๑๐๐%	๘๐%	๑๐๐%	๑๐๐%	๙๓.๑๐%

มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุ ร้านนายไสว ก้วยเตี่ยวลูกขึ้นปลาหมาชัย เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

๓. บ้านคั้งน้ำ

ร้าน	ที่ตั้ง	วัตถุดิบคุณภาพ	รายการอาหาร
บ้านคั้งน้ำ	๕๖ ตำบลบ้านป้อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๐๐๐	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง หอม ไข่ไก่ กระดาษ ข้าว หอมมะลิ	๑. ข้าวผัดปู ๒. แกงส้มชะอม

เกณฑ์/ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยใช้สินค้า Q

หมวด/ร้าน	วัตถุดิบ	ที่เก็บ วัตถุดิบ	บริเวณพื้นที่ ประกอบอาหาร	บริเวณจุด จำหน่ายอาหาร	บุคลากร	รวม
บ้านคั้งน้ำ	๑๐๐%	๑๐๐%	๙๐%	๑๐๐%	๑๐๐%	๙๖.๕๕%

มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุร้านบ้านคั้งน้ำเป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

๔. เรือนขายนํ้า Cafe & Restaurant

ร้าน	ที่ตั้ง	วัตถุดิบคุณภาพ	รายการอาหาร
เรือนขายนํ้า Cafe & Restaurant	๑๔ หมู่ ๔ ตำบลบ้านป้อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๐๐๐	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง เนื้อหมู เม็ดมะม่วงหิมพานต์ เนื้อไก่ เป็ด	กระเช้าเรือนขายนํ้า

เกณฑ์/ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยใช้สินค้า Q

หมวด/ร้าน	วัตถุดิบ	ที่เก็บ วัตถุดิบ	บริเวณพื้นที่ ประกอบอาหาร	บริเวณจุด จำหน่ายอาหาร	บุคลากร	รวม
เรือนขายนํ้า Cafe & Restaurant	๑๐๐%	๑๐๐%	๑๐๐%	๑๐๐%	๑๐๐%	๑๐๐%

มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุร้านเรือนขายนํ้า Cafe & Restaurant เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

๕. Pitterie Coffee & Organic

ร้าน	ที่ตั้ง	วัตถุดิบคุณภาพ	รายการอาหาร
Pitterie Coffee & Organic	๔๙/๗ ตำบลท่าเสา อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๑๑๐	Q (ผักสลัด กวางตุ้ง โคมจีน, ชุนฉ่าย)	๑. ซีซาร์สลัด ๒. ยำสลัด ๓. ผักโขมอบชีส

เกณฑ์/ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยใช้สินค้า Q

หมวด/ร้าน	วัตถุดิบ	ที่เก็บ วัตถุดิบ	บริเวณพื้นที่ ประกอบอาหาร	บริเวณจุด จำหน่ายอาหาร	บุคลากร	รวม
Pitterie Coffee & Organic	๑๐๐%	๑๐๐%	๑๐๐%	๑๐๐%	๑๐๐%	๑๐๐%

มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุร้าน Pitterie Coffee & Organic เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

♦ ประเภท ร้านใหม่

๖. Three Girls and A Boy

ร้าน	ที่ตั้ง	วัตถุดิบคุณภาพ	รายการอาหาร
Three Girls and A Boy	๙๒๙/๕๕ ตำบลมหาชัย อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๐๐๐	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง เนื้อหมูสด-ไก่สด (บ้านหมูดี สหกรณ์ การเกษตรปศุสัตว์ ราชบุรี จำกัด)	๑. ไก่ย่าง ๒. ข้าวหน้าไก่ย่าง ๓. ข้าวไก่อบ ๔. ข้าวหมูซี่อ้วนไข่ออน เชน

เกณฑ์/ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยใช้สินค้า Q

หมวด/ร้าน	วัตถุดิบ	ที่เก็บ วัตถุดิบ	บริเวณพื้นที่ ประกอบอาหาร	บริเวณจุด จำหน่ายอาหาร	บุคลากร	รวม
Three Girls and A Boy	๑๐๐%	๑๐๐%	๘๐%	๑๐๐%	๑๐๐%	๙๓.๑๐%

มติที่ประชุม เห็นชอบรับรองร้าน Three Girls and A Boy เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔

๗. B&B เบเกอร์รี่ ชิฟฟอนมะพร้าวน้ำหอม

ร้าน	ที่ตั้ง	วัตถุดิบคุณภาพ	รายการอาหาร
B&B เบเกอร์รี่ ชิฟฟอน มะพร้าว น้ำหอม	ตำบล หลักสาม อำเภอ บ้านแพ้ว จังหวัด สมุทรสาคร ๗๔๑๒๐	Q มะพร้าว น้ำหอม (นางกัลยาณีย์ ชุมศรี)	๑. สลอปี่น้ำมะพร้าว ๒. น้ำหอมไอซ์ชีเซค ๓. พรวานหอมมันตะ ๔. พรวานหอมมันตะลาเต้ ๕. น้ำหอมกาโน

ที่มา: <https://gap.doa.go.th/>

เกณฑ์/ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยใช้สินค้า Q

หมวด/ร้าน	วัตถุดิบ	ที่เก็บ วัตถุดิบ	บริเวณพื้นที่ ประกอบอาหาร	บริเวณจุด จำหน่ายอาหาร	บุคลากร	รวม
B&B เบเกอร์รี่ ชิฟฟอน มะพร้าว น้ำหอม	๑๐๐%	๑๐๐%	๑๐๐%	๑๐๐%	๑๐๐%	๑๐๐%

มติที่ประชุม เห็นชอบรับรองร้าน B&B เบเกอร์รี่ ชิฟฟอนมะพร้าว น้ำหอม เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔

๘. นายไสว ก้วยเตี่ยว ลูกชิ้นปลา สาขาบ้านแพ้ว

ร้าน	ที่ตั้ง	วัตถุดิบคุณภาพ	รายการอาหาร
นายไสว ก้วยเตี่ยว ลูกชิ้นปลา สาขา บ้านแพ้ว	๓๗๕ อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๑๒๐	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง ลูกชิ้นปลา เส้นปลา เต้าหู้ปลา จ๊อบ ลูกชิ้นกุ้ง	๑. ก้วยเตี่ยวเส้นปลา ทรงเครื่อง ๒. ผัดไทยเส้นปลา

เกณฑ์/ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยใช้สินค้า Q

หมวด/ร้าน	วัตถุดิบ	ที่เก็บ วัตถุดิบ	บริเวณพื้นที่ ประกอบอาหาร	บริเวณจุด จำหน่ายอาหาร	บุคลากร	รวม
นายไสว ก้วยเตี่ยว ลูกชิ้นปลา สาขาบ้านแพ้ว	๑๐๐%	๑๐๐%	๙๐%	๑๐๐%	๑๐๐%	๙๖.๕๕%

มติที่ประชุม เห็นชอบรับรองร้าน นายไสว กว๋ยเตี้ยวลูกขึ้นปลา สาขาบ้านแพ้ว เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘

๒) สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ตามโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ต่ออายุ จำนวน ๔ แห่ง ร้านใหม่ จำนวน ๒ แห่ง

หลักการและเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจประเมินสินค้าเกษตรด้านพืช

๑. เจ้าของแผงร้านค้าจำหน่ายต้องมีหลักฐานแสดงให้เห็นว่าสินค้า Q ที่วางจำหน่ายขณะนั้นผ่านการรับรองระบบการผลิตตามมาตรฐาน ระบบการผลิตแบบ GAP หลักฐานประกอบการพิจารณามีดังนี้

- มีเครื่องหมายรับรอง Q ติดอยู่บนบรรจุภัณฑ์ สิ่งบรรจุ หีบห่อ สิ่งห่อหุ้ม สิ่งผูกมัด หรือบนสินค้า เช่น ถุงพลาสติก กล่องบรรจุ เป็นต้น หรือ

- มีสำเนาใบรับรองฟาร์มมาตรฐาน (Q Certificate) ของกรมวิชาการเกษตร ที่ให้การรับรองระบบการผลิตแบบ GAP หรือ โรงคัดบรรจุ และมีหลักฐานการซื้อขายสินค้า Q จากฟาร์มมาตรฐานสินค้านั้น เช่น สำเนาใบสั่งซื้อ สำเนาใบเสร็จรับเงิน ใบส่งของ สัญญาการซื้อขาย เป็นต้น แสดงอยู่ที่สถานที่จำหน่าย ให้ลูกค้าเห็นได้อย่างชัดเจน

๒. สินค้าที่เข้าตามหลักเกณฑ์ข้อ ๑ จะต้องวางแยกจากสินค้าปกติอย่างชัดเจน และถูกจัดวางจำหน่ายในบริเวณหรือจุดจำหน่ายที่สะอาดถูกสุขอนามัยเบื้องต้น แผง/ร้านค้าต้องถูกยกระดับสูงขึ้นจากพื้นพอประมาณ สามารถป้องกันการปนเปื้อนอันอาจจะมาจากสัตว์พาหะนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ เป็นต้น

๓. ถ้าหาก สินค้าชนิดหนึ่ง เช่น ส้ม ส้มโอ เป็นต้น ได้รับเครื่องหมายรับรอง Q เฉพาะบางสายพันธุ์/แหล่งผลิตยี่ห้อ เท่านั้น สินค้านั้น ๆ จะต้องถูกวางแยก ณ จุดจำหน่ายให้ผู้ซื้อเห็นอย่างชัดเจน ไม่ปะปนกับสินค้าชนิดเดียวกันที่ไม่ได้รับรอง

๔. จากหลักฐานที่เจ้าของแผง/ร้านค้ามีอยู่และการตรวจพินิจบริเวณแผงโดยรวมแล้ว ผู้ตรวจประเมินต้องมีความเชื่อมั่นว่า เจ้าของแผงหรือสถานที่จำหน่ายจะสามารถปฏิบัติตามหลักการและเกณฑ์ที่ปฏิบัติอยู่ ณ วันตรวจประเมินอย่างต่อเนื่อง ต่อไป

♦ ตรวจต่ออายุ ร้านค้าหน้าฟาร์ม

บ้านไทยฟาร์ม (นางอัจฉรา ศรีเพชร)

ชื่อสินค้า	วันที่ได้รับการรับรอง	วันที่สิ้นสุดการรับรอง
ไฮโดรโปนิกส์	๒๒-๐๒-๒๕๖๕	๒๑-๐๒-๒๕๖๗
พริก	๒๒-๐๒-๒๕๖๕	๒๑-๐๒-๒๕๖๗
ต้นอ่อนพืช (ต้นอ่อนผักบุ้ง)	๒๒-๐๒-๒๕๖๕	๒๑-๐๒-๒๕๖๗
มะพร้าวน้ำหอม	๒๓-๐๑-๒๕๖๓	๒๒-๐๑-๒๕๖๖
กรีนโอ๊ค	๒๒-๐๒-๒๕๖๕	๒๑-๐๒-๒๕๖๗
เรดโอ๊ค	๒๒-๐๒-๒๕๖๕	๒๑-๐๒-๒๕๖๗
คอส	๒๒-๐๒-๒๕๖๕	๒๑-๐๒-๒๕๖๗
พินเลย์	๒๒-๐๒-๒๕๖๕	๒๑-๐๒-๒๕๖๗
บัตเตอร์เฮด	๒๒-๐๒-๒๕๖๕	๒๑-๐๒-๒๕๖๗

ที่มา: <https://gap.doa.go.th/>

ผู้แทนเกษตรจังหวัดสมุทรสาคร ให้ข้อสังเกตสถานะ Q ของผู้ผลิตรายนางอัจฉรา ศรีเพ็ชร ไม่ได้มีการต่ออายุใบรับรอง GAP แต่พบชื่อ นายธีรภัทร์ ศรีเพ็ชร โดยมีรายการ สินค้าเกษตร ดังนี้

ชื่อพืช	วันที่ได้รับการรับรอง			วันที่สิ้นสุดการรับรอง		
ผักสลัด	๑๙	มกราคม	๒๕๖๗	๑๘	มกราคม	๒๕๖๙
พริก	๑๙	มกราคม	๒๕๖๗	๑๘	มกราคม	๒๕๖๙
มะเขือเทศ	๒๒	มีนาคม	๒๕๖๗	๒๑	มีนาคม	๒๕๖๙
มะเขือเปราะ	๒๒	มีนาคม	๒๕๖๗	๒๑	มีนาคม	๒๕๖๙

หมายเหตุ: จากการตรวจสอบสถานะ Q พบว่าผู้ผลิตราย นางอัจฉรา ศรีเพ็ชร ยังไม่ได้มีการต่ออายุใบรับรอง GAP และที่ยังคงสถานะ Q พบชื่อผู้ผลิต นายธีรภัทร์ ศรีเพ็ชร เป็นชื่อเดียวกับผู้ประกอบการร้านบ้านไทยฟาร์ม มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุร้าน บ้านไทยฟาร์ม เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ตามโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

Pitterie Coffee & Organic (บริษัทลั่วเพิ่มพูนทรัพย์ จำกัด)

ชื่อสินค้า	วันที่ได้รับการรับรอง	วันที่สิ้นสุดการรับรอง
ผักสลัด	๒๓-๑๑-๒๕๖๖	๒๒-๑๑-๒๕๖๘
กวาดุ้ง	๒๓-๑๑-๒๕๖๖	๒๒-๑๑-๒๕๖๘
ขนมจีน, ซุนฉ่าย	๒๓-๑๑-๒๕๖๖	๒๒-๑๑-๒๕๖๘

ที่มา: <https://gap.doa.go.th/>

มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุร้านค้าหน้าฟาร์ม Pitterie Coffee & Organic เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ตามโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

ตรวจต่ออายุ แผง/ร้าน โรงพยาบาลสมุทรสาคร

๑. นางสาว บุษบงจันทร์

ชื่อพืช	วันที่ได้รับการรับรอง	วันที่สิ้นสุดการรับรอง
กล้วยน้ำว้า	๒๒-๐๙-๒๕๖๔	๒๑-๐๙-๒๕๖๗
ฝรั่ง	๒๗-๐๘-๒๕๖๑	๒๖-๐๘-๒๕๖๔

ที่มา: <https://gap.doa.go.th/>

ผู้แทนเกษตรจังหวัดสมุทรสาคร ให้ข้อสังเกตสถานะ Q ของผู้ผลิตรายนางสาว บุษบงจันทร์ ไม่ได้มีการต่ออายุใบรับรอง GAP

หมายเหตุ: จากการตรวจสอบสถานะ Q พบว่าผู้ผลิตยังไม่ได้มีการต่ออายุใบรับรอง GAP

มติที่ประชุม ไม่ต่ออายุ เนื่องจาก ใบรับรองมาตรฐานสินค้า Q หมดอายุ

หลักการและเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจประเมินสินค้าเกษตรด้านประมง (ปลาและสัตว์น้ำสดอื่น ๆ)

๑) สินค้าที่วางจำหน่ายจะต้องถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์อย่างมิดชิดและปลอดภัย เช่น บรรจุในถาดโฟมที่ห่อหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติกมิดชิด เป็นต้น มีเครื่องหมายรับรอง Q ติดอยู่บนบรรจุภัณฑ์กรณีที่ไม่มีเครื่องหมาย Q บนบรรจุภัณฑ์ แต่มีหลักฐานว่า สินค้าประมงมาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฟาร์ม ได้แก่ ระบบ AP CoC หรือ โรงคัดบรรจุ หรือเป็นสินค้าที่ผ่านการรับรองผลิตภัณฑ์ (Product certification) ที่ได้รับการรับรองจากกรมประมง และมีหลักฐานการซื้อขาย เช่น สำเนาใบสั่งซื้อ สำเนาใบเสร็จรับเงิน ใบส่งของ สัญญาการซื้อขาย เป็นต้น แสดงอยู่ที่สถานที่จำหน่าย ให้ลูกค้าเห็นอย่างชัดเจน หากมีข้อสงสัยให้สอบถามเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบจากหน่วยรับรอง (กรมประมง) โดยตรง เพื่อนำข้อมูลมาประกอบการพิจารณา ต่อไป

๒) แผง/ ร้านค้าจำหน่ายต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ สินค้าที่เข้าหลักเกณฑ์ข้อ ๑ ต้องวางแยกจากสินค้าปกติอย่างชัดเจน และถูกวางจำหน่ายในบริเวณที่สะอาด ถูกสุขอนามัย เบื้องต้นของจุดจำหน่าย มีการควบคุมอุณหภูมิสินค้าให้เหมาะสมกับสินค้า

๓) จากหลักฐานที่เจ้าของแผง/ร้านค้ามีอยู่และการตรวจพินิจบริเวณแผงโดยรวมแล้ว ผู้ตรวจประเมินต้องมีความเชื่อมั่นว่า เจ้าของแผงหรือสถานที่จำหน่ายจะสามารถปฏิบัติตามหลักการและเกณฑ์ที่ปฏิบัติอยู่ ณ วันตรวจประเมินอย่างต่อเนื่อง ต่อไป

ร้านผู้ใหญ่เจ๊ (นายเจ๊ ชื่นภิรมย์)

ชื่อสินค้า	วันที่ได้รับการรับรอง	วันที่สิ้นสุดการรับรอง
พลาสติก	๒๙/๖/๒๕๖๕	๒๘/๖/๒๕๖๘

ที่มา: <http://file.fisheries.go.th>

ผู้แทนประมงจังหวัดสมุทรสาคร ให้ข้อสังเกตสถานะ Q ของผู้ผลิตราย นายเจ๊ ชื่นภิรมย์ ไม่ได้มีการต่ออายุใบรับรอง GAP

หมายเหตุ: จากการตรวจสอบสถานะ Q พบว่าผู้ผลิตไม่ได้มีการต่ออายุใบรับรอง GAP

มติที่ประชุม ไม่ต่ออายุ เนื่องจาก ใบรับรองมาตรฐานสินค้า Q หมดอายุ

♦ ตรวจรับรองร้านใหม่ แผง/ร้าน โรงพยาบาลบ้านแพ้ว

พอใจฟาร์ม นายอภิชัย ฮ้างบางยาง /ตลาดนัดเกษตรกร รพ.บ้านแพ้ว

ชื่อพืช	วันที่ได้รับการรับรอง	วันที่สิ้นสุดการรับรอง
เคล	๒๒-๐๕-๒๕๖๘	๒๑-๐๕-๒๕๗๐
มะเดื่อฝรั่ง	๒๒-๐๕-๒๕๖๘	๒๑-๐๕-๒๕๗๑

ที่มา: <https://gap.doa.go.th/>

มติที่ประชุม เห็นชอบรับรองร้านใหม่ พอใจฟาร์ม แผง/ร้าน โรงพยาบาลบ้านแพ้ว ของ นายอภิชัย ฮ้างบางยาง เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ตามโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘

ร้านโฮมมี่ การ์เดน ตลาดมันคง (บจก.ปลายฟ้า ออแกนิก ฟาร์ม)

ชื่อพืช	วันได้รับการรับรอง	วันที่สิ้นสุดการรับรอง
กรีนคอส	๒๒-๙-๒๕๖๖	๒๑-๙-๒๕๖๘
กรีนโอ๊ค	๒๒-๙-๒๕๖๖	๒๑-๙-๒๕๖๘
เรดโอ๊ค	๒๒-๙-๒๕๖๖	๒๑-๙-๒๕๖๘
เบบี้คอส	๒๒-๙-๒๕๖๖	๒๑-๙-๒๕๖๘

มติที่ประชุม เห็นชอบรับรองร้านใหม่ แผง/ร้าน ร้านโฮมมี่ การ์เดน ตลาดมันคง ของ นางสาวแพรวภัสร์ วิทยะสกุลวงษ์ เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ตามโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘

ปิดประชุมเวลา ๑๔.๐๐ น.

จิณัฐตา วุฒามนตรี

(นางสาวจิณัฐตา วุฒามนตรี)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ

(ผู้จัดรายงานการประชุม)

พรพรม พรหมนิพัทธ์

(นางสาวพรพรม พรหมนิพัทธ์)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ

(ผู้ตรวจรายงานการประชุม)