

รายงานการประชุม

คณะกรรมการตรวจสอบโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ครั้งที่ ๑/๒๕๖๘

เมื่อวันที่ ๖ มิถุนายน ๒๕๖๘ เวลา ๐๙.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมท่าจีน (๕๐๒) ศาลากลางจังหวัดสมุทรสาคร

ผู้มาประชุม

๑. นางสาวพรพรม พรหมพิทาทร	หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนา การเกษตร	ประธานคณะกรรมการ
๒. นายสันติภาพ กนิษฐสวัสดิ์	ผู้แทน เกษตรจังหวัดสมุทรสาคร	คณะกรรมการ
๓. นายณัฐพงษ์ จันทพงษ์	ผู้แทน ประมงจังหวัดสมุทรสาคร	คณะกรรมการ
๔. นางสาวสุกัญญา พุ่มมะปราง	แทน สหกรณ์จังหวัดสมุทรสาคร	คณะกรรมการ
๕. นายณัฐวุฒิ ศราภัยวานิช	ผู้แทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด สมุทรสาคร	คณะกรรมการ
๖. นายชาญณรงค์ ศรีธร	ผู้แทน ผู้อำนวยการสถานีพัฒนาที่ดิน จังหวัดสมุทรสาคร	คณะกรรมการ
๗. นายไกรศักดิ์ ไชยมีสุข	ผู้แทน ศูนย์วิจัยและตรวจสอบคุณภาพสินค้า ประมงสมุทรสาคร	คณะกรรมการ
๘. นางสาวเกียรตินภา วงศ์จินทา	ผู้แทน ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดสมุทรสาคร	คณะกรรมการ
๙. นางนภัสนันท์ สุขพกาแก้ว	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ กลุ่มสารสนเทศการเกษตร	คณะกรรมการ
๑๐. นายนันทพงศ์ สุขพันธ์	ผู้แทน ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรราชบุรี	คณะกรรมการ
๑๑. นางสาวจิณัฐตา วุฒามนตรี	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ และเลขานุการ	

ผู้ไม่มาประชุม/ติดภารกิจ

๑. ผู้แทน ปศุสัตว์จังหวัดสมุทรสาคร
๒. ผู้แทน ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งสมุทรสาคร

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑. นางสาวเบญจมาภรณ์ จันทอง นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
๒. นายเมธพัทธ์ วณิชชีวะ เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน
๓. นางสาวภัทราภรณ์ นิลน้อยศรี เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน
๔. นางสาวรัชชก กระแจะจันทร์ เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน

เปิดประชุม เวลา ๙.๓๐ น.

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธาน แจ้งเรื่องการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศไทยระดับจังหวัด คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ได้มีคำสั่งที่ ๑/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ เรื่อง แต่งตั้ง คณะกรรมการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศไทยระดับจังหวัด เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงานภายใต้แผนปฏิบัติการด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ระยะที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ความมั่นคงด้านอาหาร และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด

ในฐานะฝ่ายเลขานุการร่วมในคณะกรรมการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศไทยระดับจังหวัด เป็นกลไกที่ใช้เป็นศูนย์กลางในการประสานและดำเนินงาน ด้านเกษตรและอาหาร เชื่อมโยงและ แลกเปลี่ยนข้อมูล-ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะร่วมกับคณะกรรมการตามกลไกต่าง ๆ เพื่อการบูรณาการการจัดการด้านอาหารในพื้นที่สู่การปฏิบัติที่เป็นรูปธรรม สอดคล้องกัน ตลอดจนร่วมกันแก้ไขปัญหาและพัฒนางานให้สอดคล้องตามสถานการณ์และบริบทของจังหวัด เพื่อให้บรรลุเป้าหมายความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการระดับจังหวัด ต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว

ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่องเพื่อทราบ

๓.๑ คำสั่งจังหวัดสมุทรสาครที่ ๔๖๐๒/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q และคณะทำงานตรวจสอบรับรอง โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q



มติที่ประชุม รับทราบ

๓.๒ สรุปผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

๓.๒.๑ โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

ฝ่ายเลขานุการ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มอบหมายให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ตั้งแต่ปี ๒๕๕๓ จนถึงปัจจุบัน เพื่อส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบคุณภาพสินค้า Q ที่มีการผลิตตามมาตรฐานสินค้าเกษตรเป็นการเชื่อมโยงด้านการตลาดจากเกษตรกรไปสู่ผู้บริโภค รวมทั้งสร้างแรงจูงใจให้มีการยกระดับให้ผู้ผลิตเข้าสู่ระบบมาตรฐานมากขึ้น

ในส่วนภูมิภาค มกอช.ได้จัดสรรงบที่ใช้เบิกแทนกันและให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัดบูรณาการงานด้านความปลอดภัยอาหาร ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับจังหวัดโดยกลไกของคณะกรรมการฯ และคณะทำงานฯ โดยมีวัตถุประสงค์

๑. เพื่อส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัย ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร

๒. เพื่อสร้างโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลผลิตปลอดภัย เข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรหรือผู้ผลิต ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยได้มาตรฐานเพิ่มมากขึ้น

๓. เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัย และสร้างความตระหนักให้กับผู้บริโภคได้เลือกซื้อและบริโภคสินค้าเกษตรและอาหารที่มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ

ตารางที่ ๑ ผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ปี ๒๕๖๗

ที่	ชื่อร้านอาหาร	ตำบล	อำเภอ	วันที่ให้การรับรอง	วันที่สิ้นสุดการรับรอง
๑.	Pause the time	บ้านแพ้ว	บ้านแพ้ว	๑๕/๙/๒๕๖๕	๑๔/๙/๒๕๖๘
๒.	Pitterie Coffee & Organic	ท่าเสา	กระทุ่มแบน	๑๕/๙/๒๕๖๕	๑๔/๙/๒๕๖๘
๓.	WARA Alternative Coffee	ยกกระบัตร	บ้านแพ้ว	๑๕/๙/๒๕๖๕	๑๔/๙/๒๕๖๘
๔.	นายไสว ก้วยเตี่ยวลูกชิ้นปลา มหาชัย	มหาชัย	เมือง	๑๕/๙/๒๕๖๕	๑๔/๙/๒๕๖๘
๕.	บ้านคิ่งน้ำ	บ้านป่อ	เมือง	๑๕/๙/๒๕๖๕	๑๔/๙/๒๕๖๘
๖.	เรือนชาयน้ำ Cafe & Restaurant	บ้านป่อ	เมือง	๑๕/๙/๒๕๖๕	๑๔/๙/๒๕๖๘
๗.	Be Cool Cafe	โรงเข้	บ้านแพ้ว	๑๒/๙/๒๕๖๖	๑๑/๙/๒๕๖๙
๘.	ขนมปังโป้ง	มหาชัย	เมือง	๑๒/๙/๒๕๖๖	๑๑/๙/๒๕๖๙
๙.	ครัวลุงอ้น	บ้านป่อ	เมือง	๑๒/๙/๒๕๖๖	๑๑/๙/๒๕๖๙
๑๐.	ตัวกลมคาเฟ่	ยกกระบัตร	บ้านแพ้ว	๑๒/๙/๒๕๖๖	๑๑/๙/๒๕๖๙
๑๑.	บ้านคุ่ม	มหาชัย	เมือง	๑๒/๙/๒๕๖๖	๑๑/๙/๒๕๖๙
๑๒.	พิกกับผัก	สวนส้ม	บ้านแพ้ว	๑๒/๙/๒๕๖๖	๑๑/๙/๒๕๖๙
๑๓.	สวนไพศาล	หนองสองห้อง	บ้านแพ้ว	๑๒/๙/๒๕๖๖	๑๑/๙/๒๕๖๙
๑๔.	ก้วยเตี่ยวเปิดในสวน	สวนส้ม	บ้านแพ้ว	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐
๑๕.	คุณย่าเปี้ยก	มหาชัย	เมือง	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐
๑๖.	เปิดย่าง ๒๔ ชม.	ตลาดกระทุ่ม แบน	กระทุ่มแบน	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐
๑๗.	แม่อัมพร	บ้านแพ้ว	บ้านแพ้ว	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐
๑๘.	รุ่งนภา	ท่าไม้	กระทุ่มแบน	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐
๑๙.	ก้วยเตี่ยวเรือห้อยขาชมสวน by janboy	ยกกระบัตร	บ้านแพ้ว	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐
๒๐.	ท่าเรือภัตตาคาร	มหาชัย	เมือง	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐
๒๑.	รับลมคาเฟ่แอนด์บาร์ Rublom cafe'&bar	มหาชัย	เมือง	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐
๒๒.	เปิดย่างหลัก ๓ เกียวกึ่งฮอ้งกง	หลักสาม	บ้านแพ้ว	๑๑/๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐
๒๓.	ครัวลุงญา	พันท้ายนรสิงห์	เมือง	๑๑/๙/๒๕๖๗	๑๑/๙/๒๕๗๐

มติที่ประชุม รับทราบ

๓.๒.๒ โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

ฝ่ายเลขานุการ เป็นแหล่ง/สถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรคุณภาพมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อดำเนินการตรวจประเมินและให้การรับรองแผงร้านค้าในตลาดสดและซูเปอร์มาเก็ตที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหาร 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 ผลการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ปี ๒๕๖๗

ที่	ชื่อแผงร้าน/ ร้านค้าหน้าฟาร์ม	ประเภท สินค้า	อำเภอ	วันที่ให้ การรับรอง	วันที่สิ้นสุด การรับรอง
๑	ร้านผู้ใหญ่เจ๊ย	ประมง	บ้านแพ้ว	๑๕/๐๙/๒๕๖๕	๑๔/๐๙/๒๕๖๘
๒	บ้านไทยฟาร์ม	พืช	บ้านแพ้ว	๑๕/๐๙/๒๕๖๕	๑๔/๐๙/๒๕๖๘
๓	Pitterie Coffee & Organic	พืช	กระทุ่มแบน	๑๕/๐๙/๒๕๖๕	๑๔/๐๙/๒๕๖๘
๔	นางสุรนุช บุญจันทร์	พืช	บ้านแพ้ว	๑๕/๐๙/๒๕๖๕	๑๔/๐๙/๒๕๖๘
๕	ร้านสนธยา	ปศุสัตว์	เมือง	๑๒/๐๙/๒๕๖๖	๑๑/๐๙/๒๕๖๙
๖	ตลาดสดมหาชัยเมืองใหม่- ร้านธานี เมืองใหม่	ปศุสัตว์	เมือง	๑๒/๐๙/๒๕๖๖	๑๑/๐๙/๒๕๖๙
๗	ตลาดสดมหาชัยเมืองใหม่- ร้านอุ้ย-ขวัญ	ปศุสัตว์	เมือง	๑๒/๐๙/๒๕๖๖	๑๑/๐๙/๒๕๖๙
๘	ตลาดเทศบาลกระทุ่มแบน- ร้านเจ๊กิม	พืช	กระทุ่มแบน	๑๒/๐๙/๒๕๖๖	๑๑/๐๙/๒๕๖๙
๙	บ้านสวนพิศิษฐ์	พืช	บ้านแพ้ว	๑๒/๐๙/๒๕๖๖	๑๑/๐๙/๒๕๖๙
๑๐	นางบุญศรี รักขยัน	พืช	เมือง	๑๒/๐๙/๒๕๖๖	๑๑/๐๙/๒๕๖๙
๑๑	บริษัท จุฑารัตน์ โคโคนัท ฟาร์ม	พืช	บ้านแพ้ว	๑๒/๐๙/๒๕๖๖	๑๑/๐๙/๒๕๖๙
๑๒	นายสนธญา ทิวรักษา - โรงพยาบาลสมุทรสาคร	พืช	เมือง	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๐/๐๙/๒๕๗๐
๑๓	นายจรูญ แต่งสินวล - โรงพยาบาลสมุทรสาคร	พืช	เมือง	๑๑/๐๙/๒๕๖๗	๑๐/๐๙/๒๕๗๐
๑๔	สวนปานิสร	พืช	กระทุ่มแบน	๑๙/๐๘/๒๕๖๔	๑๘/๐๘/๒๕๖๗

มติที่ประชุม รับทราบ

๓.๓ การดำเนินงานโครงการฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๓.๓.๑ โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

ฝ่ายเลขานุการ เป้าหมาย : ตรวจร้านใหม่ ปี ๒๕๖๘ จำนวน ๒ ร้าน ตรวจติดตามร้านเดิมที่ได้รับการรับรองมาแล้ว และตรวจต่ออายุร้านที่รับรองมาแล้ว ๓ ปี

ตารางที่ ๓ ตรวจติดตามและต่ออายุร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาแล้ว

ที่	ชื่อร้านอาหาร	อำเภอ	วันที่ให้การรับรอง	วันที่สิ้นสุดการรับรอง	สถานะ	หมายเหตุ
1	Pause the time	บ้านแพ้ว	15/9/2565	14/9/2568	ต่ออายุ	ปิด
2	Pitterie Coffee & Organic	กระทุ่มแบน	15/9/2565	14/9/2568	ต่ออายุ	เปิด เสาร์-อาทิตย์
3	WARA Alternative Coffee	บ้านแพ้ว	15/9/2565	14/9/2568	ต่ออายุ	
4	นายไสว ก้วยเตี่ยวลูกชิ้นปลา มหาชัย	เมือง	15/9/2565	14/9/2568	ต่ออายุ	
5	บ้านคังน้ำ	เมือง	15/9/2565	14/9/2568	ต่ออายุ	
6	เรือนขายน้ำ Cafe & Restaurant	เมือง	15/9/2565	14/9/2568	ต่ออายุ	
7	Be Cool Cafe	บ้านแพ้ว	12/9/2566	11/9/2569	ติดตาม	
8	ขนมปังปัง	เมือง	12/9/2566	11/9/2569	ติดตาม	
9	ครัวลุงอัน	เมือง	12/9/2566	11/9/2569	ติดตาม	
10	ตัวกลมคาเฟ่	บ้านแพ้ว	12/9/2566	11/9/2569	ติดตาม	ปิด
11	บ้านตุ้ม	เมือง	12/9/2566	11/9/2569	ติดตาม	
12	พักกับผัก	บ้านแพ้ว	12/9/2566	11/9/2569	ติดตาม	
13	สวนไพศาล	บ้านแพ้ว	12/9/2566	11/9/2569	ติดตาม	
14	ครัวลุงญา	เมือง	11/9/2567	11/9/2570	ติดตาม	
15	ก้วยเตี่ยวเปิดในสวน	บ้านแพ้ว	11/09/2567	11/9/2570	ติดตาม	ย้ายร้าน
16	คุณย่าเปี้ยก	เมือง	11/09/2567	11/9/2570	ติดตาม	
17	เปิดอย่าง 24 ชม.	กระทุ่มแบน	11/09/2567	11/9/2570	ติดตาม	
18	แม่อัมพร	บ้านแพ้ว	11/09/2567	11/9/2570	ติดตาม	
19	รุ่งนภา	กระทุ่มแบน	11/09/2567	11/9/2570	ติดตาม	
20	ก้วยเตี่ยวเรือห้อยชาชมสวน by janboy	บ้านแพ้ว	11/09/2567	11/9/2570	ติดตาม	
21	ท่าเรือภัตตาคาร	เมือง	11/09/2567	11/9/2570	ติดตาม	
22	รับลมคาเฟ่แอนด์บาร์ Rublom cafe'&bar	เมือง	11/09/2567	11/9/2570	ติดตาม	

ที่	ชื่อร้านอาหาร	อำเภอ	วันที่ให้การรับรอง	วันที่สิ้นสุดการรับรอง	สถานะ	หมายเหตุ
23	เป็ดย่างหลัก 3 เกียวก้องฮองกง	บ้านแพ้ว	11/9/2567	11/9/2570	ติดตาม	ปิด

โดยสรุปมีร้านเดิมที่ได้รับการรับรองมาแล้วที่ต้องดำเนินการตรวจติดตาม จำนวน ๑๕ ร้าน และตรวจต่ออายุร้านที่รับรองมาแล้ว ๓ ปี จำนวน ๕ ร้าน และเป้าหมายร้านใหม่ จำนวน ๒ ร้าน

คุณสมบัติของร้านอาหารที่สมัครขอรับการรับรอง

๑. มีความสนใจและสมัครใจในการขอรับการตรวจรับรอง
๒. เป็นร้านที่จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการ หรือขออนุญาตประกอบการซึ่งเป็นไปตามกฎหมายกำหนด
๓. ยินยอมและยินดีให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจรับรองในการดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลและเอกสารประกอบการตรวจรับรองเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ
๔. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องสินค้า Q

หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

๑. ร้านอาหารต้องผ่านการรับรองสัญลักษณ์เบื้องต้นในการเป็นร้านอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
๒. วัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องเป็นสินค้า Q สินค้าที่ผ่านการรับรองหรือเป็นสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self-Claim) ซึ่งต้องผ่านการตรวจสอบพิชตกค้าง
๓. มีการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาสินค้าที่เป็นวัตถุดิบให้เหมาะสม เพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัย
๔. ร้านอาหารต้องใช้วัตถุดิบปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ เมนูที่ร่วมโครงการต้องใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง

ขอบข่ายวัตถุดิบปลอดภัย

- สินค้า Q
- สินค้าที่ผ่านการตรวจสอบและรับรอง
- สินค้ารับรองตนเอง (Self-claim)

สินค้า Q

สินค้าที่ได้รับรอง มกษ.ตรวจสอบและรับรองจาก หน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่ตรวจสอบและรับรองตามกฎหมาย ได้แก่ กรมประมง (กษ ๐๑) กรมปศุสัตว์ (กษ ๐๒) กรมวิชาการเกษตร (กษ ๐๓) และกรมการข้าว (กษ ๐๔)

สินค้าที่ผ่านการตรวจสอบและรับรอง

สินค้าที่ไม่ใช่สินค้า Q แต่เป็นสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองตามมาตรฐานจากกรมต่าง ๆ การรับรอง เช่น ฟาร์มมาตรฐาน มาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ Safety Level

สินค้ารับรองตนเอง (Self-claim)

สินค้าที่ผลิตโดยกลุ่มผู้ผลิตและจำหน่ายโดยไม่ต้องการเข้าสู่ระบบมาตรฐานหรือการรับรอง อาจเป็นสินค้าที่ผู้ผลิต ลด/ปฏิเสธ/จำกัด การใช้สารเคมี เจือปน ตรวจสอบสารพิชตกค้างตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด เฉพาะสินค้าด้านพืช - ผักผลไม้ เท่านั้น

Q restaurant ต้องมีคุณสมบัติ

- มีสัญลักษณ์เบื้องต้นที่ดี

- วัตถุดิบที่ประกอบอาหารต้องเป็นสินค้า Q หรือเป็นสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง หรือเป็นสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเองโดยผ่านการตรวจสอบสารพิษตกค้างจากเจ้าหน้าที่
- มีเมนูอาหารที่ใช้วัตถุดิบหลักที่ปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ หรือ เป็นสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของวัตถุดิบนั้น ๆ
- ใบรับรอง มีอายุ ๓ ปี จะต้องมีการตรวจติดตามอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

การตรวจรับรองร้านอาหาร Q restaurant แบ่งออกเป็น ๕ หมวด ดังนี้

หมวด ๑ การรับวัตถุดิบ

- ๑.๑ มีพื้นผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด และมีการรักษาความสะอาดสม่ำเสมอ
- ๑.๒ ถูกสุขลักษณะ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน หากมีการล้างและซังน้ำหนักรต้องอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม (M)
- ๑.๓ มีการรับวัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดสม่ำเสมอ

หมวด ๒ ที่เก็บวัตถุดิบ

- ๒.๑ แยกเป็นสัดส่วน และต้องมีความสูงจากพื้นในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งสามารถทำความสะอาดบริเวณที่เก็บวัตถุดิบอย่างเหมาะสม
- ๒.๒ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น และมีแสงสว่างเพียงพอ ตามความเหมาะสม
- ๒.๓ มีการแยกวัตถุดิบที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะและแยกส่วนจากวัตถุดิบปกติ โดยไม่นำมาปะปนกับวัตถุดิบปกติ (M)
- ๒.๔ การจัดเก็บวัตถุดิบปลอดภัยต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บอย่างเป็นระเบียบ (M)
- ๒.๕ วัตถุดิบปลอดภัย มีการเก็บรักษาที่อุณหภูมิและอยู่ภายใต้ระยะเวลาการเก็บรักษาที่เหมาะสม (M)
- ๒.๖ ห้อง/ตู้แช่แข็งต้องมีอุณหภูมิเหมาะสมในการเก็บวัตถุดิบปลอดภัย โดยพิจารณาจากสภาพของวัตถุดิบว่ายังคงสภาพที่เหมาะสม 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 มีการทำความสะอาดวัตถุดิบตามความเหมาะสมของวัตถุดิบแต่ละชนิด อย่างถูกสุขลักษณะ (M)
- ๓.๕ กรณีมีห้องน้ำบริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณที่ประกอบอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ
- ๓.๖ มีที่รองรับขยะมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล
- ๓.๗ มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้งที่มีสภาพดี ไม่มีการอุดตัน
- ๓.๘ มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรครอย่างมีประสิทธิภาพ (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 วัสดุและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บเป็นสัดส่วนในสภาวะและบริเวณที่เหมาะสม

๔.๕ กรณีมีห้องน้ำบริเวณจุดจำหน่ายอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจาก บริเวณจุดจำหน่ายอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ

๔.๖ มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

หมวด ๕ บุคลากร

๕.๑ บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจควบคุมสุขลักษณะและความสะอาดของอุปกรณ์ เครื่องมือ และกระบวนการต่าง ๆ ในการประกอบอาหาร มีความเข้าใจถึงพื้นฐานความปลอดภัยของการผลิตอาหารตาม ความเหมาะสม

๕.๒ พนักงานที่ทำงานสัมผัสสัตว์ติดุติบ/อาหาร และหัวหน้าผู้ควบคุม มีวิธีการปฏิบัติงานอย่างถูก สุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร (M)

๕.๓ พนักงานที่ทำงานสัมผัสสัตว์ติดุติบ/อาหาร ต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี ในขณะเตรียม/ประกอบ อาหาร และบริการอาหาร ต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมกับลักษณะงาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปยังอาหาร

๑๐ อันดับจำนวนร้าน Q restaurant

- กาญจนบุรี	๗๖	ร้าน
- อุบลราชธานี	๗๕	ร้าน
- ยโสธร	๗๒	ร้าน
- ลพบุรี*	๖๗	ร้าน
- เชียงใหม่*	๖๖	ร้าน
- นครราชสีมา*	๖๕	ร้าน
- พระนครศรีอยุธยา*	๖๔	ร้าน
- ชัยภูมิ*	๕๙	ร้าน
- เพชรบุรี*	๕๙	ร้าน
- ฉะเชิงเทรา	๕๔	ร้าน

หมายเหตุ: ๑) * หมายถึงมีร้าน Q restaurant premium

๒) ข้อมูลจาก Q restaurant Application

ร้านที่ผ่านประเมินเป็น Q restaurant

- รับป้าย Q restaurant จาก ผู้ว่าราชการจังหวัด
- Q restaurant Application

มติที่ประชุม รับทราบ

๓.๓.๒ โครงการส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบ Q

ตารางที่ ๔ กิจกรรมและเป้าหมายในการดำเนินการ

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

ฝ่ายเลขานุการ เป้าหมาย : ตรวจร้านใหม่ ปี ๒๕๖๘ จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ แห่ง ตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเดิมที่ได้รับการรับรองมาแล้ว และตรวจต่ออายุสถานที่จำหน่ายที่รับรองมาแล้ว ๓ ปี

ตารางที่ ๕ ตรวจติดตามและต่ออายุสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

ที่	ชื่อแผงร้าน/ ร้านค้าหน้าฟาร์ม	ประเภท สินค้า	อำเภอ	วันที่ให้ การรับรอง	วันที่สิ้นสุด การรับรอง	สถานะ
1	ร้านผู้ใหญ่เจ๊ย	ประมง	บ้านแพ้ว	15/09/2565	14/09/2568	ต่ออายุ
2	บ้านไทยฟาร์ม	พืช	บ้านแพ้ว	15/09/2565	14/09/2568	ต่ออายุ
3	Pitterie Coffee & Organic	พืช	กระทุ่มแบน	15/09/2565	14/09/2568	ต่ออายุ
4	นางสุรนุช บุญจันทร์	พืช	บ้านแพ้ว	15/09/2565	14/09/2568	ต่ออายุ
5	ร้านสนธยา	ปศุสัตว์	เมือง	12/09/2566	11/09/2569	ติดตาม
6	ตลาดสดมหาชัยเมืองใหม่-ร้านธานี เมืองใหม่	ปศุสัตว์	เมือง	12/09/2566	11/09/2569	ติดตาม
7	ตลาดสดมหาชัยเมืองใหม่-ร้านอุ้ย-ขวัญ	ปศุสัตว์	เมือง	12/09/2566	11/09/2569	ติดตาม
8	ตลาดเทศบาลกระทุ่มแบน-ร้านเจ๊กิม	พืช	กระทุ่มแบน	12/09/2566	11/09/2569	ติดตาม

ที่	ชื่อแผงร้าน/ ร้านค้าหน้าฟาร์ม	ประเภท สินค้า	อำเภอ	วันที่ให้ การรับรอง	วันที่สิ้นสุด การรับรอง	สถานะ
9	บ้านสวนพิศิษฐ์	พืช	บ้านแพ้ว	12/09/2566	11/09/2569	ติดตาม
10	นางบุญศรี รักขยัน	พืช	เมือง	12/09/2566	11/09/2569	ติดตาม
11	บริษัท จุฑารัตน์ โคโคเนท์ ฟาร์ม	พืช	บ้านแพ้ว	12/09/2566	11/09/2569	ติดตาม
12	นายสนธญา ทิวรักษา	พืช	เมือง	11/09/2567	10/09/2570	ติดตาม
13	นายจรรยา แดงสีนวล	พืช	เมือง	11/09/2567	10/09/2570	ติดตาม
14	สวนปาลนิสรา	พืช	กระทุ่มแบน	19/08/2564	18/08/2567	ติดตาม

โดยสรุปมีสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ร้านเดิมที่ได้รับการรับรองมาแล้วที่ต้องดำเนินการตรวจติดตาม จำนวน ๑๐ ร้าน และตรวจต่ออายุร้านที่รับรองมาแล้ว ๓ ปี จำนวน ๔ ร้าน และเป้าหมายร้านใหม่ไม่น้อยกว่า ๑ ร้าน

มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่องเพื่อพิจารณา

๔.๑ แผนปฏิบัติงานโครงการฯ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๔.๑.๑ โครงการร้านอาหารวัดฤทธิพลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

๔.๑.๒ โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

ฝ่ายเลขานุการ แจ้งกำหนดการตามแผนปฏิบัติงานโครงการร้านอาหารวัดฤทธิพลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ดังนี้

แผนตรวจรับรองร้านอาหารวัดฤทธิพลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q/สถานที่จำหน่ายสินค้า Q
ระหว่างวันที่กรกฎาคม -สิงหาคม ๒๕๖๘

กรกฎาคม ๒๕๖๘

๐๙.๓๐-๑๐.๐๐ น.	ตรวจรับรองสถานที่จำหน่าย Q ใหม่ ๑
๑๐.๑๕-๑๐.๔๕ น.	ตรวจรับรองร้านใหม่ ๒
๑๑.๐๐-๑๑.๓๐ น.	ตรวจรับรองร้านใหม่ ๑
๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๔.๐๐-๑๔.๓๐ น.	ตรวจต่ออายุ บ้านไทยฟาร์ม ยกกระบัตร
๑๕.๐๐-๑๕.๓๐ น.	WARA Alternative Coffee
๑๕.๓๐-๑๖.๓๐ น.	คณะทำงานฯ ประชุมเพื่อสรุปผล

กรกฎาคม ๒๕๖๘

๐๙.๓๐-๑๐.๐๐ น.	ตรวจต่ออายุ บ้านคิ่งน้ำ
๑๐.๓๐-๑๑.๓๐ น.	ตรวจต่ออายุ เรือนชาเย็น Cafe & Restaurant
๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๔.๐๐-๑๔.๓๐ น.	ตรวจรับรองสถานที่จำหน่าย Q ใหม่ ๒
๑๕.๐๐-๑๖.๓๐ น.	คณะทำงานฯ ประชุมเพื่อสรุปผล

สิงหาคม ๒๕๖๘

๐๙.๓๐-๑๐.๐๐ น.	ตรวจต่ออายุ นางสุรนุช บุญจันทร์ (รพ.สมุทรสาคร)
๑๐.๑๕-๑๐.๔๕ น.	ตรวจต่ออายุ นายไสว ก้วยเตี้ยลูกชิ้นปلامหาชัย
๑๑.๐๐-๑๑.๓๐ น.	ตรวจรับรองร้านใหม่ ๓
๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๔.๔๕-๑๕.๓๐ น.	ตรวจต่ออายุ ร้านผู้ใหญ่เจ้ย
๑๕.๓๐-๑๖.๓๐ น.	คณะทำงานฯ ประชุมเพื่อสรุปผล

หมายเหตุ: ๑) เดินทางด้วยรถยนต์ราชการสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสมุทรสาคร

หมายเลขทะเบียน นข ๑๗๘๐ สมุทรสาคร ณ ศาลากลางจังหวัดสมุทรสาคร

๒) เวลาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ข้อสังเกต: จะเห็นว่าแผนจะมีเฉพาะต่ออายุ ตรวจร้านใหม่ ส่วนตรวจติดตามฝ่ายเลขฯ ได้ดำเนินการไปแล้ว

๑) ตามตารางจะเห็นว่ามีแผนตรวจต่ออายุ สำหรับร้านใหม่ที่ฝ่ายเลขฯอยู่ระหว่างประชาสัมพันธ์รับสมัครเมื่อได้ร้านแล้ว จะทำแผนตรวจร้านใหม่เพิ่มเติม ในเอกสารแนบอาจปรับเปลี่ยนได้ เช่น เบื้องต้นจะทำแผนไว้ ๓ วัน อาจปรับเป็น ๔ วัน จำนวนสถานที่อาจปรับตามความเหมาะสม เนื่องจากร้านอาหารให้ข้อคิดเห็นว่า ขอลดเหลือเวลาช่วงเที่ยงถึงบ่าย เป็นต้น ทำให้ในแต่ละวันคณะทำงานฯ ตรวจร้านอาหารได้น้อย

๒) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสมุทรสาครจะเบิกค่าใช้จ่ายเป็นแบบเบิกเบี้ยเลี้ยงประเภท ข ดังนั้นจึงต้องใช้หนังสือขออนุมัติเดินทางจากคณะทำงานทุกท่านที่ร่วมคณะ

มติที่ประชุม เห็นชอบในหลักการตามแผนปฏิบัติงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

๔.๒ ร่วมพิจารณา เสนอ/แนะนำ ร้านเป้าหมาย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑) ร้านอาหาร

- เป็นร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ
- เป็นร้านที่ได้รับการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นจากหน่วยงาน

ที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ผู้แทนศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดสมุทรสาคร แนะนำร้านปลาวัน ตำบลบางยาง อำเภอกะหุ้มแบน และร้าน B&B เบเกอร์รี่ ชิฟฟอนมะพร้าวน้ำหอม ตำบลหลักสาม อำเภอบ้านแพ้ว

ผู้แทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร ให้ข้อมูลร้านอาหารที่ได้รับการอบรมผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบการร้านอาหาร ได้แก่ ร้านงมงาม By ยายก็ ร้านครัวต้นเตย ซึ่งอยู่ในพื้นที่ตำบลโคกขาม อำเภอเมืองสมุทรสาคร ร้านลมทะเล ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมืองสมุทรสาคร ร้านครัวโนวัง และร้านครัววาสนาในพื้นที่ตำบลบางกระเจ้า อำเภอเมืองสมุทรสาคร

๒) สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทแผงในตลาด/ร้านค้าหน้าฟาร์ม/อื่น ๆ

ผู้แทนศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดสมุทรสาคร แนะนำ ฟอจฟาร์มของนายอภิชัย ฮั่วบางยาง ตลادنัดเกษตรกร โรงพยาบาลบ้านแพ้ว ซึ่งได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP แล้ว

มติที่ประชุม ฝ่ายเลขานุการดำเนินการประชาสัมพันธ์เพื่อรับสมัครร้านอาหารร่วมโครงการต่อไป

ปิดประชุม เวลา ๑๔.๐๐ น.

จิณัฐตา วุฒามนตรี

(นางสาวจิณัฐตา วุฒามนตรี)
นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
(ผู้จัดรายงานการประชุม)

พรพรม พรหมหิตาทร

(นางสาวพรพรม พรหมหิตาทร)
นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ
(ผู้ตรวจรายงานการประชุม)