

รายงานการประชุม
คณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q
(Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ครั้งที่ ๑/๒๕๖๙
ในวันอังคารที่ ๔ สิงหาคม ๒๕๖๙
ณ ห้องประชุมท่าจีน (๕๐๒) ศาลากลางจังหวัดสมุทรสาคร

ผู้มาประชุม

๑. นางสาวพรพรหม พรหมพิทาทร	แทน เกษตรและสหกรณ์จังหวัดสมุทรสาคร	ประธานกรรมการ
๒. นายสมชาย สีโต	แทน เกษตรจังหวัดสมุทรสาคร	กรรมการ
๓. นายณัฐพงษ์ จันทพงษ์	แทน ประมงจังหวัดสมุทรสาคร	กรรมการ
๔. นางสาวสุกัญญา พุ่มมะปราง	แทน สหกรณ์จังหวัดสมุทรสาคร	กรรมการ
๕. นางสาวมณฑนา บุญเจือ	แทน ผู้อำนวยการสถานีพัฒนาที่ดิน สมุทรสาคร	กรรมการ
๖. นายภาณุพันธ์ ศรีสงคราม	แทน ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและตรวจสอบ คุณภาพสินค้าประมงสมุทรสาคร	กรรมการ
๗. นายสมชาย อ่อนดำ	แทน ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนา การเกษตรราชบุรี	กรรมการ
๘. นางสาวพลอยนภัส ไชยเกตุ	แทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด สมุทรสาคร	กรรมการ
๙. นายเมธพัทธ์ วนิชาชีวะ	เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน กลุ่มสารสนเทศการเกษตร	กรรมการ
๑๐. นางสาวจิณัฐตา วุฒามนตรี	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ	กรรมการและ เลขานุการ

ผู้ไม่มาประชุม/ติดภารกิจ

๑. ปศุสัตว์จังหวัดสมุทรสาคร
๒. ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงชายฝั่งสมุทรสาคร
๓. ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดสมุทรสาคร

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑. นายกิตตินันท์ สังขจันทร์ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
๒. นางสาวเบญจมาภรณ์ จันทอง นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
๓. นายเรืองกิตติ พรหมชัยศรี นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
๔. นางนภัสนันท์ สุขพกาแก้ว นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
๕. นางสาวภัคฉลัญญ์ นิลน้อยศรี เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน

เปิดประชุมเวลา ๐๙.๓๐ น.

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธาน: เกษตรและสหกรณ์จังหวัดสมุทรสาครติดตามการอบรมนักบริหารการพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์
ระดับสูง จนถึงวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๙ ดังนั้น นางสาวพรพรหม พรหมพิทาทร หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์
พัฒนาการเกษตร จึงรักษาราชการแทนเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสมุทรสาคร และรับหน้าที่เป็นประธาน
คณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)
โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ครั้งที่ ๑/๒๕๖๙

มติที่...

มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๖๘ เมื่อวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๘
ฝ่ายเลขานุการ: สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสมุทรสาครได้มีหนังสือ ที่ สค ๐๐๐๖/๑๒๕๙ และ ที่ สค ๐๐๐๖/๑๒๖๐ ลงวันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๘ แจ้งเวียนรายงานการประชุมคณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q และคณะทำงานฯ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๘ เพื่อให้พิจารณาตรวจสอบ และรับรองรายงานการประชุมไปแล้วเมื่อวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๘ รายละเอียดปรากฏตาม QR Code นี้



<https://s.moac.go.th/NBYnn5>

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดรับรองรายงานการประชุม

มติที่ประชุม รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๖๘ เมื่อวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๘

ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่องเพื่อทราบ

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

ฝ่ายเลขานุการ: เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q และคณะทำงานตรวจสอบรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q



จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดทราบ

มติที่ประชุม รับทราบ

๓.๒ การดำเนินงานโครงการฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๓.๒.๑ โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

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

ในส่วนภูมิภาค มกอช.ได้จัดสรรงบประมาณที่ใช้เบิกแทนกันและให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดบูรณาการงานด้านความปลอดภัยอาหาร ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับจังหวัดโดยกลไกของคณะกรรมการฯ และคณะทำงานฯ มีวัตถุประสงค์ ดังนี้

๑. เพื่อส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยตามมาตรฐานสินค้าเกษตร

๒. เพื่อสร้างโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลผลิตปลอดภัย เข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรหรือผู้ผลิต ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัย ได้มาตรฐานเพิ่มมากขึ้น

๓. เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัย และสร้างความตระหนักให้กับผู้บริโภคได้เลือกซื้อและบริโภคสินค้าเกษตรและอาหารที่มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ

เป้าหมาย: ตรวจร้านใหม่ ปี ๒๕๖๙ จำนวน ๒ ร้าน ตรวจติดตามร้านเดิม ที่ได้รับการรับรองมาแล้ว จำนวน ๑๗ ร้าน และตรวจต่ออายุร้านที่รับรองมาแล้ว ๓ ปี จำนวน ๖ ร้าน

ตารางที่ ๑ ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ปี ๒๕๖๙

ที่	ชื่อร้านอาหาร	อำเภอ	วันที่ให้การรับรอง	วันที่สิ้นสุดการรับรอง	สถานะ
๑.	Pitterie Coffee & Organic	กระทุ่มแบน	๑๕-๙-๖๘	๑๔-๙-๗๑	ติดตาม
๒.	WARA Alternative Coffee	บ้านแพ้ว	๑๕-๙-๖๘	๑๔-๙-๗๑	ติดตาม
๓.	นายไสว ก้วยเตี่ยวลูกขึ้นปลาหมาชัย	เมือง	๑๕-๙-๖๘	๑๔-๙-๗๑	ติดตาม
๔.	บ้านคังน้ำ	เมือง	๑๕-๙-๖๘	๑๔-๙-๗๑	ติดตาม
๕.	เรือนชานน้ำ Cafe & Restaurant	เมือง	๑๕-๙-๖๘	๑๔-๙-๗๑	ติดตาม
๖.	Be Cool Cafe	บ้านแพ้ว	๑๒-๙-๖๖	๑๑-๙-๖๙	ต่ออายุ
๗.	ขนมปังโป่ง	เมือง	๑๒-๙-๖๖	๑๑-๙-๖๙	ต่ออายุ
๘.	ครัวลุงอ้น	เมือง	๑๒-๙-๖๖	๑๑-๙-๖๙	ต่ออายุ
๙.	สเด็กบ้านตุ้ม	เมือง	๑๒-๙-๖๖	๑๑-๙-๖๙	ต่ออายุ
๑๐.	พักกับผัก	บ้านแพ้ว	๑๒-๙-๖๖	๑๑-๙-๖๙	ต่ออายุ
๑๑.	สวนไพศาล	บ้านแพ้ว	๑๒-๙-๖๖	๑๑-๙-๖๙	ต่ออายุ
๑๒.	ครัวลุงญา	เมือง	๑๑-๙-๖๗	๑๐-๙-๗๐	ติดตาม
๑๓.	ก้วยเตี่ยวเปิดในสวน	บ้านแพ้ว	๑๑-๙-๖๗	๑๐-๙-๗๐	ติดตาม
๑๔.	คุณย่าเปี้ยก	เมือง	๑๑-๙-๖๗	๑๐-๙-๗๐	ติดตาม
๑๕.	เปิดอย่าง ๒๔ ชม.	กระทุ่มแบน	๑๑-๙-๖๗	๑๐-๙-๗๐	ติดตาม
๑๖.	แม่อัมพร	บ้านแพ้ว	๑๑-๙-๖๗	๑๐-๙-๗๐	ติดตาม
๑๗.	รุ่งนภา	กระทุ่มแบน	๑๑-๙-๖๗	๑๐-๙-๗๐	ติดตาม
๑๘.	ก้วยเตี่ยวเรือห้อยขาชมสวน by janboy	บ้านแพ้ว	๑๑-๙-๖๗	๑๐-๙-๗๐	ติดตาม
๑๙.	ท่าเรือภัตตาการ	เมือง	๑๑-๙-๖๗	๑๐-๙-๗๐	ติดตาม
๒๐.	รับลมคาเฟ่แอนด์บาร์ Rublom cafe&bar	เมือง	๑๑-๙-๖๗	๑๐-๙-๗๐	ติดตาม
๒๑.	Three Girls and A Boy ๙๒๙/๕๕ ต.มหาชัย อ.เมืองสมุทรสาคร	เมืองสมุทรสาคร	๒๖-๘-๖๘	๒๕-๘-๗๑	ติดตาม
๒๒.	บีแอนด์บี เบเกอร์รี่ ชิฟฟอนมะพร้าว น้ำหอม ต.หลักสาม อ.บ้านแพ้ว	บ้านแพ้ว	๒๖-๘-๖๘	๒๕-๘-๗๑	ติดตาม
๒๓.	นายไสว ก้วยเตี่ยวลูกขึ้นปลา สาขา บ้านแพ้ว ๓๗๕ ต.หลักสาม	บ้านแพ้ว	๒๖-๘-๖๘	๒๕-๘-๗๑	ติดตาม

ข้อเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดทราบ

มติที่ประชุม รับทราบ

๓.๒.๒ โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

ฝ่ายเลขานุการ: เป็นแหล่ง/สถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรคุณภาพตามมาตรฐานสินค้าเกษตร โดยดำเนินการตรวจประเมิน และให้การรับรองแผงร้านค้าในตลาดสด ซูเปอร์มาเก็ต หรือสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหาร ที่ได้รับการรับรองจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ภายใต้สัญลักษณ์ Q โดยดำเนินการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๙ อีกทั้งเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ และรณรงค์ให้ผู้บริโภคได้รู้จักสินค้า Q ส่งผลให้สินค้า Q เป็นที่รู้จักและเป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น ภายใต้สัญลักษณ์ Q

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อส่งเสริมสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ให้เป็นที่รู้จักและยอมรับของผู้บริโภค
๒. เพื่อส่งเสริมแหล่งผลิตสินค้า Q ในพื้นที่ให้มีศักยภาพในการเข้าสู่ช่องทาง

จำหน่ายต่าง 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
	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

■ เป้าหมาย : ตรวจร้านใหม่ ปี ๒๕๖๙ จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ แห่ง ตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเดิมที่ได้รับการรับรองมาแล้ว จำนวน ๗ แห่ง และตรวจต่ออายุสถานที่จำหน่ายที่รับรองมาแล้ว ๓ ปี จำนวน ๕ แห่ง

ตาราง...

ตารางที่ ๓ สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ปี ๒๕๖๙

ที่	ชื่อแผงร้าน/ ร้านค้าหน้าฟาร์ม	ประเภท สินค้า	อำเภอ	วันที่ให้ การรับรอง	วันที่สิ้นสุด การรับรอง	สถานะ
๑.	บ้านไทยฟาร์ม	พืช	บ้านแพ้ว	๑๕-๐๙-๒๕๖๘	๑๔-๐๙-๒๕๗๑	ติดตาม
๒.	Pitterlie Coffee & Organic	พืช	กระทุ่มแบน	๑๕-๐๙-๒๕๖๕	๑๔-๐๙-๒๕๖๘	ติดตาม
๓.	ร้านสนรยา	ปศุสัตว์	เมือง	๑๒-๐๙-๒๕๖๖	๑๑-๐๙-๒๕๖๙	ต่ออายุ
๔.	ร้านอุ้ย-ขวัญ	ปศุสัตว์	เมือง	๑๒-๐๙-๒๕๖๖	๑๑-๐๙-๒๕๖๙	ต่ออายุ
๕.	บ้านสวนพิศิษฐ์	พืช	บ้านแพ้ว	๑๒-๐๙-๒๕๖๖	๑๑-๐๙-๒๕๖๙	ต่ออายุ
๖.	นางบุญศรี รักขยัน	พืช	เมือง	๑๒-๐๙-๒๕๖๖	๑๑-๐๙-๒๕๖๙	ต่ออายุ
๗.	บริษัท จุฑารัตน์ โคโคนัท ฟาร์ม	พืช	บ้านแพ้ว	๑๒-๐๙-๒๕๖๖	๑๑-๐๙-๒๕๖๙	ต่ออายุ
๘.	นายสนรญา ทิวรักษา	พืช	เมือง	๑๑-๐๙-๒๕๖๗	๑๐-๐๙-๒๕๗๐	ติดตาม
๙.	นายจรรยา แดงสินวล	พืช	เมือง	๑๑-๐๙-๒๕๖๗	๑๐-๐๙-๒๕๗๐	ติดตาม
๑๐.	สวนปานิสร่า	พืช	กระทุ่มแบน	๑๙-๐๘-๒๕๖๗	๑๘-๐๘-๒๕๗๐	ติดตาม
๑๑.	น.ส. แพรวภัสร์ วิหะยะ สกุลวงษ์-ตลาดมั่นคง ร้านโฮมมี่ การ์เดน	พืช	เมือง	๒๖-๐๘-๒๕๖๘	๒๕-๐๘-๒๕๗๑	ติดตาม
๑๒.	นายอภิชัย ฮั่วบางยาง	พืช	บ้านแพ้ว	๒๖-๐๘-๒๕๖๘	๒๕-๐๘-๒๕๗๑	ติดตาม

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดทราบ

มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่องเพื่อพิจารณา

๔.๑ ร้านอาหารตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

ฝ่ายเลขานุการ: คณะทำงานตรวจรับรองฯ ได้ร่วมลงพื้นที่ตรวจประเมิน ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๑๙ และ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๙ ร้านใหม่ จำนวน ๒ ร้าน ต่ออายุ จำนวน ๖ ร้าน โดยใช้เกณฑ์การตรวจประเมินตาม ตารางที่ ๔ และมีผลการตรวจประเมินดังต่อไปนี้

ตารางที่ ๔ เกณฑ์การตรวจประเมิน (Check list) โดยการใช้ Web App สำหรับผู้ตรวจประเมิน

เกณฑ์การตรวจประเมิน (Check list)	
หมวดที่ ๑ บริเวณรับวัตถุดิบ	ถูกสุขลักษณะ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน หากมีการล้างและซังน้ำหนักต้องอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม
หมวดที่ ๒ ที่เก็บวัตถุดิบ	การจัดเก็บวัตถุดิบต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บอย่างเป็นระเบียบ แยกวัตถุดิบที่หมดอายุ ชำรุด รอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะ และแยกส่วนจากวัตถุดิบปกติ
หมวดที่ ๓ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร	มีการทำความสะอาดวัตถุดิบที่เหมาะสม และถูกสุขลักษณะ กรณีมีห้องน้ำในบริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ต้องแยกเป็นสัดส่วน มีที่รองรับขยะมูลฝอยที่สะอาด น้ำที่ใช้ในการสัมผัสกับวัตถุดิบโดยตรง ต้องมีคุณสมบัติเทียบเท่าน้ำบริโภค เช่น น้ำประปา

หมวดที่ ๔ บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร	พื้นผนัง เพดาน ภายในร้าน มีสภาพดี สะอาด มีแสงสว่างเพียงพอมีการระบายอากาศดี มีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ ควบคุมสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ ภาชนะ วัสดุและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร ต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ และจัดเก็บเป็นสัดส่วนเหมาะสม
หมวดที่ ๕ บุคลากร	ที่เกี่ยวข้องต้องมีความเข้าใจถึงพื้นฐานความปลอดภัยอาหาร พนักงานและหัวหน้าผู้ควบคุมมีวิธีการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร

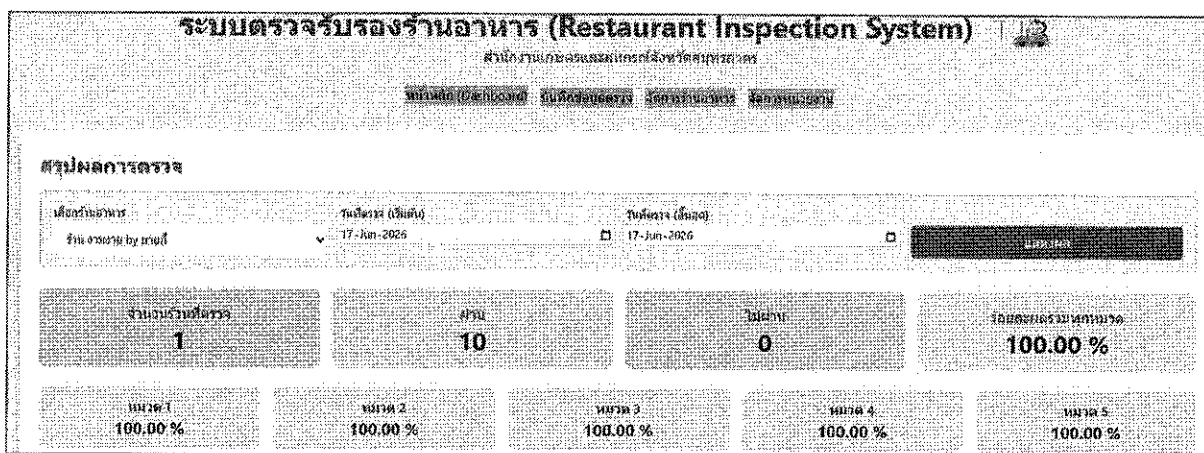
๑) Q Restaurant-ร้านนงน้าย by ยายกี้ ๑๒๙ ม.๖ ต.โคกขาม อ.เมือง

จ.สมุทรสาคร สถานะตรวจร้านใหม่ 13.56648081997633, 100.3308718428517

ตารางที่ ๕

ประเภทวัตถุดิบ	แหล่งที่มา	เมนูรับรอง	ข้อคิดเห็นจากคณะทำงาน ฯ
๑. ข้าวหอมมะลิ ๒. ปีกไก่/ขาไก่ ๓. ไข่ไก่ ๔. หมู/ขาหมู	บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน)	๑. ซุปเปอร์-ขาไก่ ๒. ปีกไก่ทอด ๓. ขาหมู อบน้ำผึ้ง	- พนักงานปรุงอาหารควรใส่หมวกคลุมผม

ภาพที่ ๑



จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม เห็นชอบรับรอง ร้านนงน้าย by ยายกี้ เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปี ๒๕๖๙

๒) Q Restaurant-ร้านเปิดอย่างกระทุ่มแบน (โคกขาม) เลขที่ ๙๙, ๙๒ ม.๔

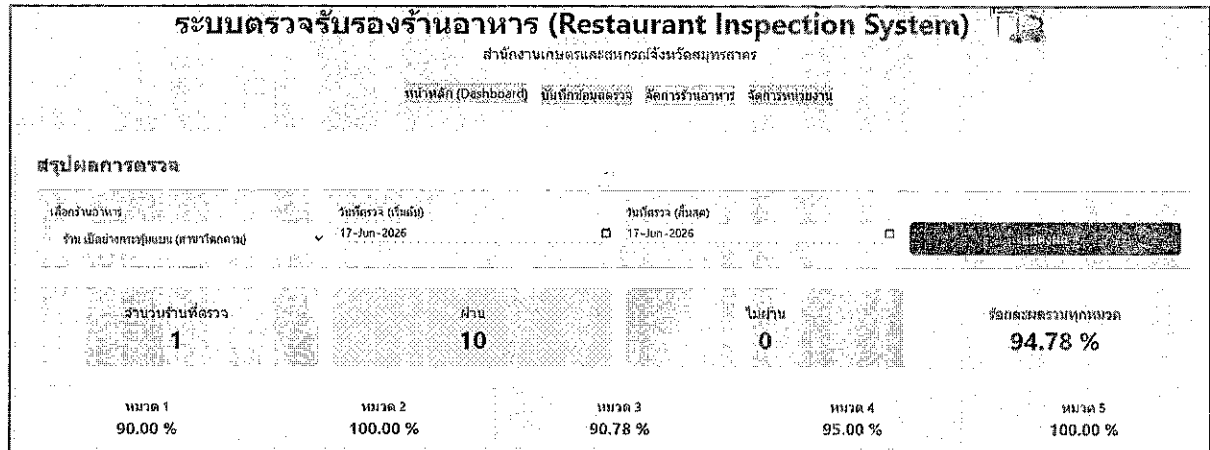
ตำบลโคกขาม อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร สถานะตรวจร้านใหม่ ๑๓.๕๖๗๖๕๕๗๓๔๗๒๓๘๐๒, ๑๐๐.๓๐๐๒๔๗๕๗๖๔๑๐๗๔

ตารางที่ ๖

ประเภทวัตถุดิบ	แหล่งที่มา	เมนูรับรอง	ข้อคิดเห็นจากคณะทำงาน ฯ
เปิด	บมจ. บางกอกแรนซ์	- เปิดอย่าง - ข้าวหน้าเปิด อย่าง - บะหมี่เปิดอย่าง - เกี๊ยวกุ้งเปิดอย่าง	- ผักแนะนำให้ล้างตรงจุดที่เตรียมไว้ - ถังขยะเปียกควรมีฝาปิด - ควรจัดเก็บสารทำความสะอาด แยกจากบริเวณที่เก็บวัตถุดิบ เช่น ไข่ - ห้องครัวควรเพิ่มการระบายอากาศ

		- กะเพราเปิดอย่าง - เปิดตู้ยาจีน	- ควรปรับปรุงร่องระบายน้ำทิ้งให้ลึกและลาดเอียงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการระบายน้ำ - เพิ่มระบบป้องกันสัตว์และแมลง - ควรทำความสะอาดพัดลมดูดอากาศในห้องครัว - ภาชนะใส่อาหารควรปิดคลุม
--	--	---	--

ภาพที่ ๒



จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

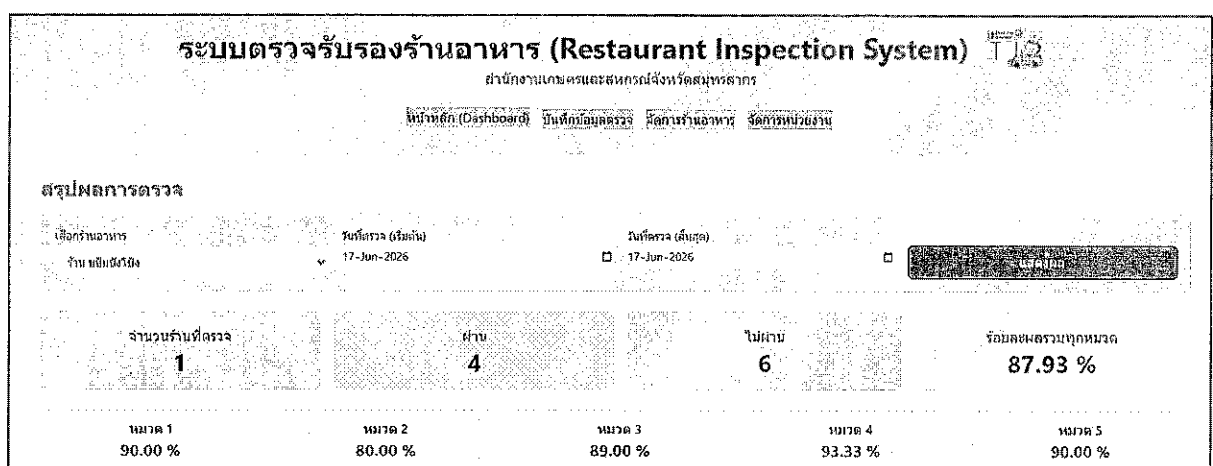
มติที่ประชุม เห็นชอบรับรอง ร้านเปิดอย่างกระทู้แบน (โคกขาม) เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปี ๒๕๖๙

๓) Q Restaurant-ร้านขนมปังปิ้ง ๙๐๔/๓๑ ซ.บ้านเช่า ต.มหาชัย อ.เมือง จ.สมุทรสาคร สถานะตรวจต่ออายุ

ตารางที่ ๗

ประเภทวัตถุดิบ	แหล่งที่มา	เมนูรับรอง	ข้อคิดเห็นจากคณะทำงาน ฯ
๑. หมู ๒. ไก่	บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน)	๑. ข้าวหน้าไก่เทรียกิ ๒. ข้าวหน้าหมูเทรียกิ	- ควรแยกวัตถุดิบที่หมดอายุ - วัตถุดิบหมดอายุ แหล่งที่มาไม่ชัดเจน - ควรเพิ่มช่องระบายอากาศในห้องครัว

ภาพที่ ๓



จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม ไม่ต่ออายุ ร้านขนมปังโป่ง เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

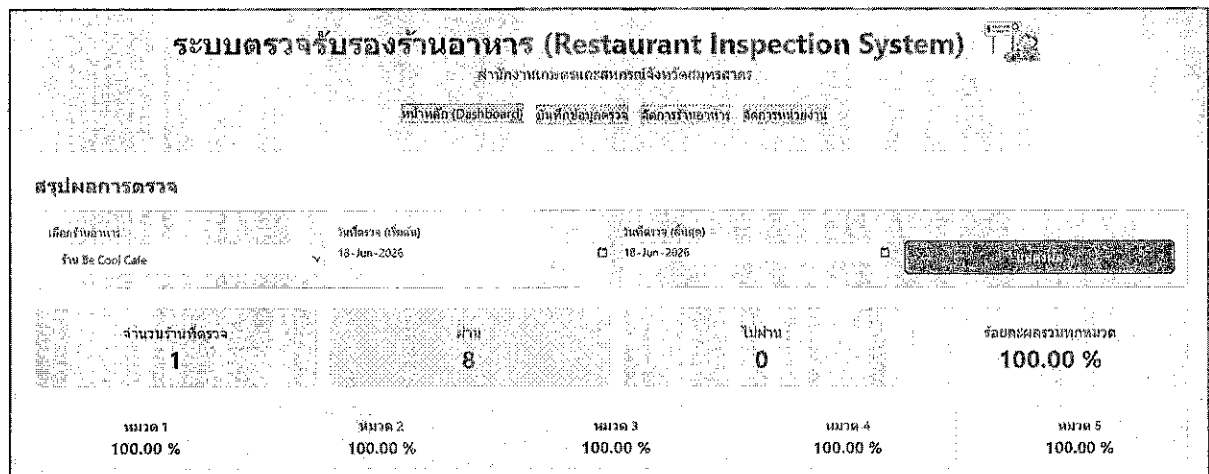
๔) Q Restaurant -ร้าน Be Cool Cafe เลขที่ ๙๙ ม.๙ ต.โรงเข้

อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร สถานะตรวจต่ออายุ

ตารางที่ ๘

ประเภทวัตถุดิบ	แหล่งที่มา	เมนูรับรอง	ข้อคิดเห็นจากคณะทำงาน ฯ
๑. เนื้อหมู ๒. เนื้อไก่ ๓. ผักสด	๑. www.chillsteak.com ๒. บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน)	๑. สเต็กหมูพริกไทยดำ ๒. สเต็กไก่	- ควรเพิ่มกาวดักหนู หรือระบบควบคุมสัตว์พาหะ - อาจมีที่กักดักแมลงวันเพิ่มเติม - หมั่นสังเกตเพื่อความปลอดภัยและความสะอาด

ภาพที่ ๔



จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุ ร้าน Be Cool Cafe เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

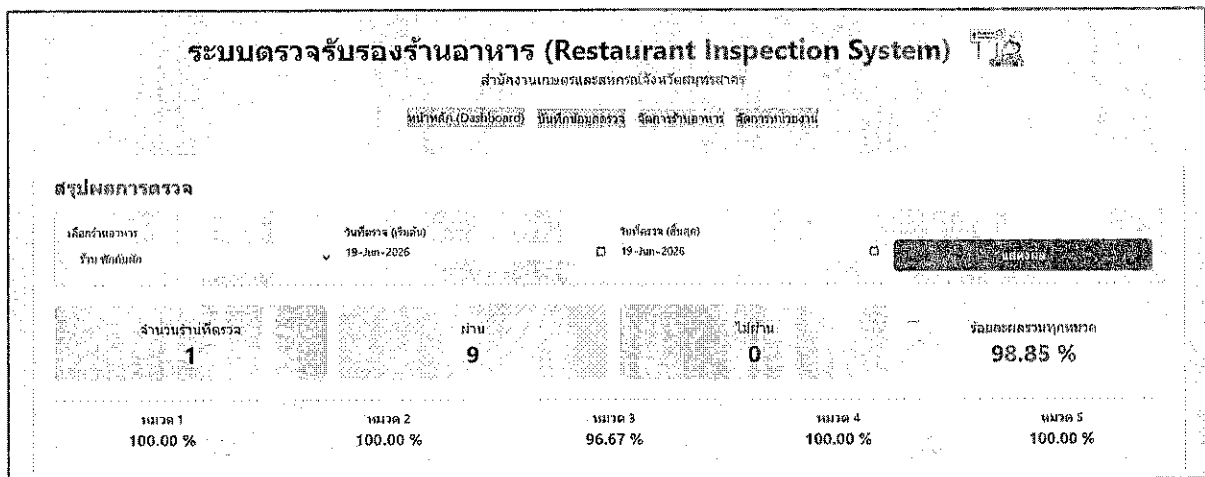
๕) Q Restaurant -ร้านพักกับผัก เลขที่ ๒๐๐ ม.๑ ต.สวนส้ม อ.บ้านแพ้ว

จ.สมุทรสาคร สถานะตรวจต่ออายุ

ตารางที่ ๙

ประเภทวัตถุดิบ	แหล่งที่มา	เมนูรับรอง	ข้อคิดเห็นจากคณะทำงาน ฯ
๑. กวางตุ้ง ๒. บ็อกชอย ๓. กรีนโอ๊ค ๔. เรดโอ๊ค ๕. ผักบุ้งจีน	นายเสรี หวังพสุสวัสดิ์ ผ่านการรับรองมาตรฐาน GAP กษ ๐๓-๙๐๐๑- ๓๙๔๓๔๙๗๗๕๐๐ รหัสแปลง ๗๔๐๓๑๑- ๙๕๐๐-๐๐๐๑	๑. สลัดโรล ๒. ผัดผักกวางตุ้ง ๓. ผัดผักบ็อกชอย ๔. ผัดผักบุ้ง	- เพิ่มขนาดของถังขยะ และมีฝาปิด - อยากให้เพิ่ม กาวดักแมลงวันกรณี ที่อาจมีแมลงเข้ามา รบกวน จุดประกอบอาหาร - ให้ตรวจสอบ ไล่กรองน้ำ เป็นประจำ

ภาพที่ ๕



จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุ ร้านพักกับผัก เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

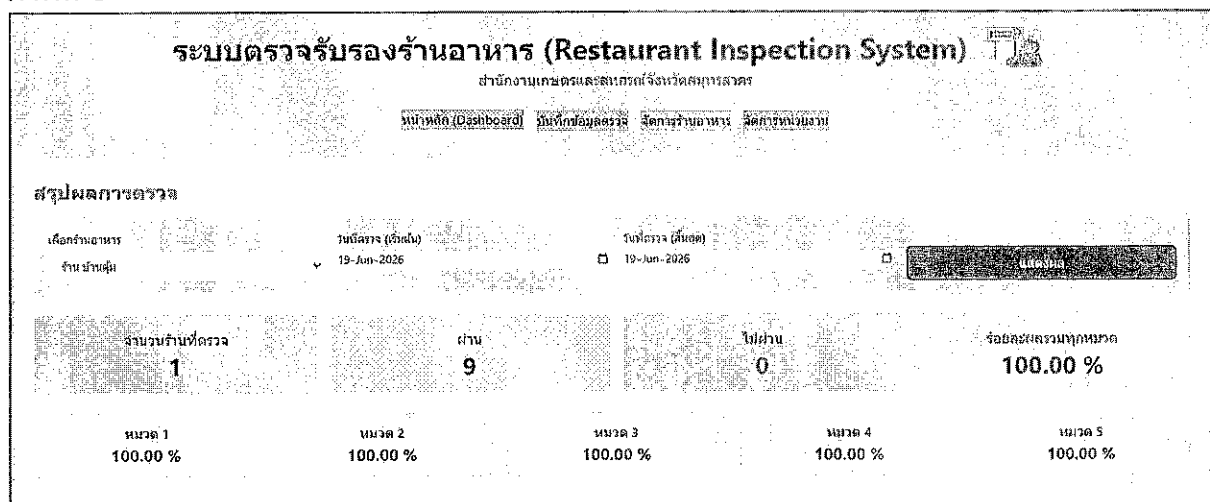
๖) Q Restaurant -ร้านสเติ้กบ้านตุ้ม ๙๐๔/๓๑ ซ.บ้านเข้า ถ.เศรษฐกิจ

ต.มหาชัย อ.เมือง จ.สมุทรสาคร สถานะตรวจต่ออายุ

ตารางที่ ๑๐

ประเภทวัตถุดิบ	แหล่งที่มา	เมนูรับรอง	ข้อคิดเห็นจากคณะทำงาน ฯ
๑. หมู	บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน)	๑. สเต็กหมู	- จุดล้างผักและเนื้อสัตว์ควรจะแยกจากกัน - ควรมีฝาปิดให้มิดชิดกว่านี้
๒. ไก่		๒. สเต็กไก่	
๓. เนื้อ		๓. สเต็กเนื้อ	

ภาพที่ ๖



จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุร้านสเติ้กบ้านตุ้ม เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

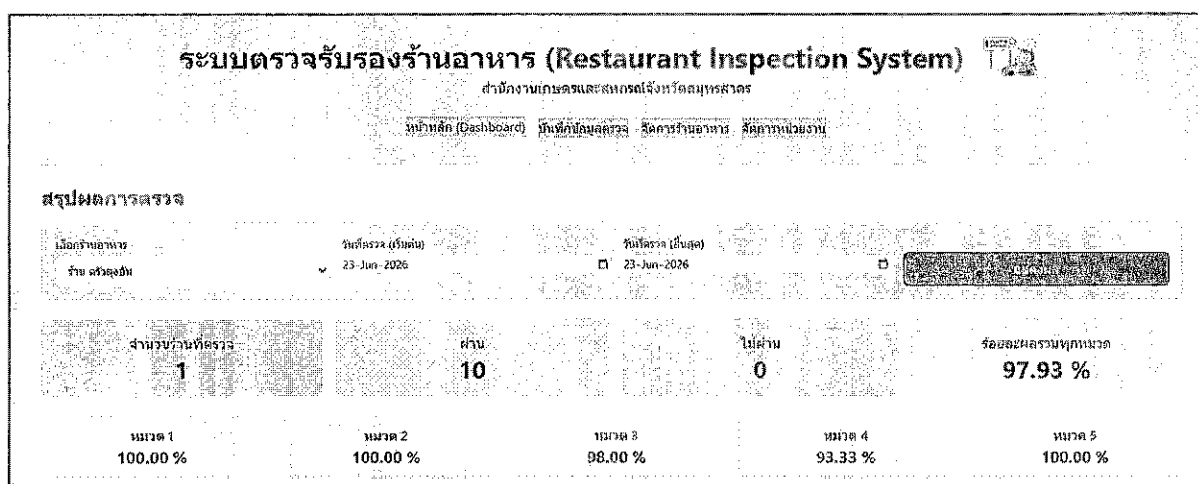
๗) Q Restaurant-ร้านครัวลุงอ้น ๕๕ ม.๗ ต.บ้านบ่อ อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

สถานะตรวจต่ออายุ

ตารางที่ ๑๑

ประเภทวัตถุติด	แหล่งที่มา	เมนูรับรอง	ข้อคิดเห็นจากคณะกรรมการฯ
๑. เนื้อหมู ๒. ข้าวหอมมะลิ	๑. บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน)	๑. ข้าวผัด ๒. หมูแดดเดียว ๓. ยำสามกรอบ	- ควรทำความสะอาดบริเวณผนังเหนือเตา - บริเวณประกอบอาหารเปิดโล่งเกินไป - ควรมีการติดตั้งตาข่ายดักนกที่อาจจะเข้ามาในห้องครัว - ถังขยะควรใช้แบบเหยียบ - ควรมีการกำจัดแมลงวันให้มีประสิทธิภาพ - ควรมีการป้องกันช่องเปิดบริเวณห้องปรุงอาหาร - ภาชนะรอใส่อาหารไม่มีผ้าคลุม

ภาพที่ ๗



จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุร้านครัวลุงอ้น เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

๘) Q Restaurant-ร้านสวนไพศาล ๙๙/๙ ม.๘ ต.หนองสองห้อง

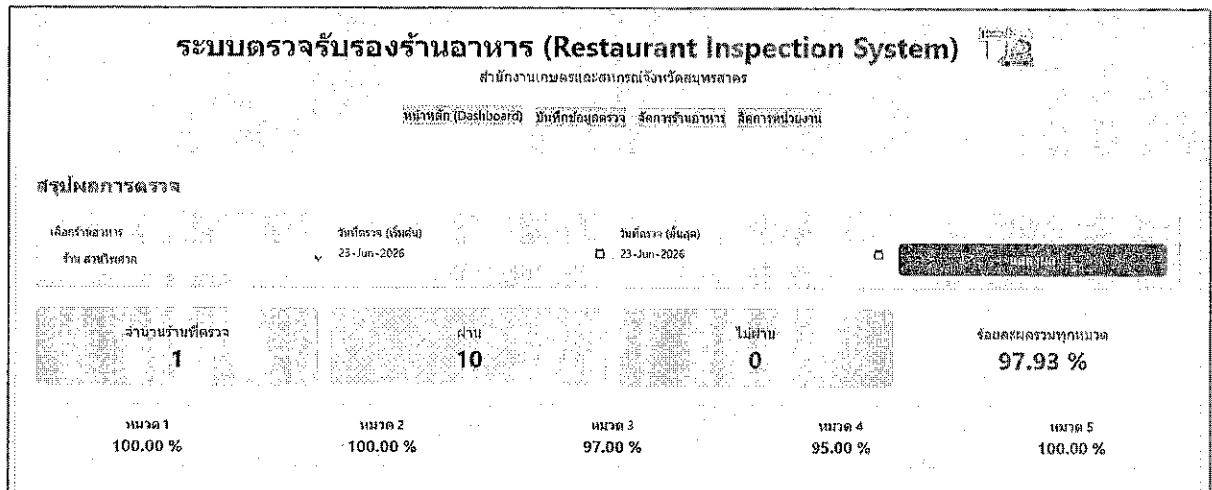
อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร สถานะตรวจต่ออายุ

ตารางที่ ๑๒

ประเภทวัตถุติด	แหล่งที่มา	เมนูรับรอง	ข้อคิดเห็นจากคณะกรรมการฯ
๑. มะพร้าว	นายไพศาล เพ็งบุญชู ๑. GAP รหัสรับรอง กษ ๐๓-๙๐๐๑-๓๔-๑๒๓-๐๐๐๐๑๔ ๒. GI ทะเบียนเลขที่ สข ๖๑๑๐๐๑๑๐	๑. ทอหมกมะพร้าวอ่อน ๒. พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน	- เพิ่มบ่อดักไขมัน - แนะนำให้มีการปกคลุมภาชนะที่ใช้ใส่อาหาร เนื่องจากร้านเปิดแคสเซอร์ อาทิตย์ เพื่อป้องกันฝุ่น - ควรเพิ่มมาตรการกำจัดแมลง

ภาพ...

ภาพที่ ๘



จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุ ร้านสวนไพศาล เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

๔.๒ สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ตามโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประเภท แผงร้าน/ร้านค้าหน้าฟาร์ม/อื่น ๆ ร้านใหม่ จำนวน ๒ แห่ง ต่ออายุ จำนวน ๕ แห่ง

๑) ร้านดาริน ปลาสด Food choice check โรงพยาบาลบ้านแพ้ว

อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร /แผงค้า: สถานะตรวจร้านใหม่

ตารางที่ ๑๓

ประเภทวัตถุดิบ	มาตรฐานที่ให้การรับรอง	เอกสาร
ปลาสด	GAP	นางสาวดาริน แดงพยนต์ เลขที่ ๑๕๐๑-๐๑-๕๗-๐๐๙๖๒

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม เห็นชอบรับรองร้านใหม่ ร้านดาริน ปลาสด โรงพยาบาลบ้านแพ้ว เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ตามโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปี

พ.ศ. ๒๕๖๙

๒) ร้านฝนผักสด Food choice check โรงพยาบาลบ้านแพ้ว อ.บ้านแพ้ว

จ.สมุทรสาคร /แผงค้า: สถานะตรวจร้านใหม่

ตารางที่ ๑๔

ประเภทวัตถุดิบ	มาตรฐานที่ให้การรับรอง	เอกสาร/เลขที่ใบรับรอง
มะเขือ	GAP	นางสาวพรเพชร สุวรรณวี
กล้วย		กษ ๐๓-๙๐๐๑-๗๐-๓๔๓-๐๐๐๑๐๗
บวบ		กษ ๐๓-๙๐๐๑-๗๐-๑๐๒-๐๐๐๐๘๑
ฝรั่งกิมจู		กษ ๐๓-๙๐๐๑-๗๐-๓๔๒-๐๐๐๑๔๒
แค		กษ ๐๓-๙๐๐๑-๗๐-๑๑๓-๐๐๐๑๑๔
มะนาว		กษ ๐๓-๙๐๐๑-๗๐-๓๔๘-๐๐๐๐๙๓
น้ำเต้า		กษ ๐๓-๙๐๐๑-๗๐-๓๔๒-๐๐๐๑๔๑

จึงเสนอ...

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม เห็นชอบรับรองร้านใหม่ ร้านผนผักสด โรงพยาบาลบ้านแพ้ว เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ตามโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙

๓) บ้านสวนพิศิษฐ์ สถานที่ตั้ง ๒๐ หมู่ที่ ๙ ตำบลหลักสาม อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร /ร้านค้าหน้าฟาร์ม: สถานะตรวจต่ออายุ

ตารางที่ ๑๕

ประเภทวัตถุดิบ	มาตรฐานที่ให้การรับรอง	เอกสาร/เลขที่ใบรับรอง
๑. เมล่อน	GAP	นายพิศิษฐ์ จันทร์หงษ์ กษ ๐๓-๙๐๐๑-๓๗๔๓๑๘๕๑๓๔๒

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุร้านค้าหน้าฟาร์ม บ้านสวนพิศิษฐ์ เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ตามโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

๔) คุณสนธยา พลสันเทียะ ตลาดสดลีลา อ.เมือง จ.สมุทรสาคร /แผงในตลาด:

สถานะตรวจต่ออายุ

ตารางที่ ๑๖

ประเภทวัตถุดิบ	มาตรฐานที่ให้การรับรอง	เอกสาร
๑. ชิ้นส่วนไก่	GMP	ใบค้าซาก
๒. สินค้าแปรรูป		

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุ แผง/ร้าน นางสนธยา พลสันเทียะ เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ตามโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

๕) ร้านอ้อย-ขวัญ ตลาดมหาชัยเมืองใหม่ อ.เมือง จ.สมุทรสาคร /แผงในตลาด:

สถานะตรวจต่ออายุ

ตารางที่ ๑๗

ประเภทวัตถุดิบ	มาตรฐานที่ให้การรับรอง	เอกสาร
๑. ชิ้นส่วนไก่	GMP	ใบค้าซาก
๒. ชิ้นส่วนหมู		
๒. สินค้าแปรรูป		

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุ แผง/ร้าน ร้านอ้อย-ขวัญ ตลาดมหาชัยเมืองใหม่ เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ตามโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

๖) บริษัท จุฬารัตน์ โคโคนัท ฟาร์ม จำกัด สถานที่ตั้ง ๒๐ หมู่ที่ ๙ ตำบลหลักสาม อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร /ร้านค้าหน้าฟาร์ม: สถานะตรวจต่ออายุ

ตารางที่ ๑๘

ประเภทวัตถุดิบ	มาตรฐานที่ให้การรับรอง	เอกสาร/เลขที่ใบรับรอง
๑. ตะไคร้	GAP	๑. กษ ๐๓-๙๐๐๑-๗๔-๐๓๖-๐๐๐๐๐๑
๒. กลั้ว		๒. กษ ๐๓-๙๐๐๑-๗๔-๑๐๒-๐๐๐๐๐๕
๓. มะพร้าวน้ำหอม		๓. กษ ๐๓-๙๐๐๑-๗๔-๑๒๓-๐๐๐๖๗๔

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุร้านค้าหน้าฟาร์ม บริษัท จุฬารัตน์ โคโคนัท ฟาร์ม จำกัด เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ตามโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

๗) นางบุญศรี รักขันธ์ ตลาดโรงพยาบาลสมุทรสาคร ถนนเอกชัย ตำบลมหาชัย อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร/แพ่งค้า: สถานะตรวจต่ออายุ

ตารางที่ ๑๙

ประเภทวัตถุดิบ	มาตรฐานที่ให้การรับรอง	รหัสแปลง
๑. มะเขือเทศเชอร์รี่	GAP	๗๒๐๙๐๓-๙๓๙๓-๐๐๐๑-๐๔๐๕
๒. คื่นช่าย	PGS	
๓. ผักบุ้ง		
๔. กวางตุ้ง		
๕. สาระแหน่		
๖. ถั่วงอกยาว		
๗. ตะไคร้		
๘. ข่า		
๙. พริกเขียว		

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม เห็นชอบต่ออายุ นางบุญศรี รักขันธ์ ตลาดโรงพยาบาลสมุทรสาคร เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ตามโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

ปิดประชุมเวลา ๑๔.๐๐ น.



(นางสาวจิณัฐตา จิตมานตรี)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ

(ผู้จัดรายงานการประชุม)



(นางสาวพรพรหม พรหมดิศาทร)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ

(ผู้ตรวจรายงานการประชุม)