

รายงานการประชุมคณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหารและคณะตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร
โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย (Q Restaurant)
ครั้งที่ ๑/๒๕๖๓

วันที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๓ เวลา ๐๙.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย ชั้น ๔ ศาลากลางจังหวัดสุโขทัย

ผู้มาประชุม

๑. นายวีระ บัวจันทร์	หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการผลิต (ประธาน) สำนักงานเกษตรจังหวัดสุโขทัย
๒. นายพัฒนพงศ์ ต้อยเรียง	เจ้าพนักงานการเกษตรชำนาญการ ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรสุโขทัย
๓. นายจำนงค์ สันกวาน	หัวหน้ากลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุโขทัย
๔. นายวิศิษฐ์ ลีละวัฒน์	นักวิชาการประมงชำนาญการ สำนักงานประมงจังหวัดสุโขทัย
๕. นางสาวอัจฉรา พิงทะวงศ์กุล	นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวสุโขทัย
๖. นางคณิง เนืองสนธิ	นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสุโขทัย
๗. นางสาวศิราวรรณ สุริยะลังกา	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย
๘. นางทรงสมร สุวรรณชื่น	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย
๙. นายชัยวุฒิ พุดหน้อย	เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย
๑๐. นางสาวเนาวรัตน์ นิมรอด	เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย
๑๑. นางจันทร์เพ็ญ พลอยครุฑ	พนักงานพิมพ์ ๙๔ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย

ผู้ไม่มาประชุม

๑. นายมนู เกตุเอี่ยม	เกษตรชำนาญการ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุโขทัย (ติดราชการ)
----------------------	--

เริ่มประชุมเวลา

๐๙.๓๐ น.

เมื่อที่ประชุมพร้อมแล้ว นายนายวีระ บัวจันทร์ หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการผลิต
สำนักงานเกษตรจังหวัดสุโขทัยทำหน้าที่ประธาน เปิดการประชุมและดำเนินการตาม
ระเบียบวาระ ดังนี้

ระเบียบวาระที่ ๑

เรื่องประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

๑.๑ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหารและคณะตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย

ตามคำสั่งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย (Q-restaurant) ที่ ๑/๒๕๕๘ ลงวันที่ ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๕๘ ประกอบด้วย

๑) คณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหาร หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการผลิต สำนักงานเกษตรจังหวัด เป็นหัวหน้าคณะทำงาน หัวหน้ากลุ่มฝ่ายหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงาน และหัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด เป็นคณะทำงานและเลขานุการมีอำนาจหน้าที่ คัดเลือกร้านอาหาร ตรวจรับรองร้านอาหารตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และสรุปผลการตรวจสอบต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

๒) คณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร ผู้อำนวยการกลุ่มบริการวิชาการ ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรสุโขทัยเป็นหัวหน้าคณะ หัวหน้ากลุ่มควบคุมคุณภาพ ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวสุโขทัยเป็นคณะทำงาน และหัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นคณะทำงานและเลขานุการ มีอำนาจหน้าที่ ตรวจสอบข้อมูลและผลการตรวจ ที่คณะกรรมการตรวจรับรองฯ รายงานให้ทราบ พิจารณาตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารและส่งผลการตัดสินใจรับรอง เพื่อจัดทำป้ายมอบให้แก่ร้านอาหาร

ที่ประชุม

รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๒

รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ผ่านมา

- ไม่มี -

ที่ประชุม

รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๓

เรื่องเพื่อทราบ

๓.๑ ผลการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดสุโขทัย ที่ผ่านมาใน ปีงบประมาณ ๒๕๖๒

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัยได้ร่วมกับคณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหารและคณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัยดำเนินการกิจกรรมโครงการ ดังนี้

- ๑) ตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปี ๒๕๕๕ - ๒๕๖๒ จำนวน ๑๘ ร้าน ซึ่งผลการตรวจติดตามพบว่าทั้ง ๑๖ ร้านยังคงรักษามาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด/ไม่ต่ออายุ ๒ แห่ง (เนื่องจากหยุดปรับปรุงร้าน) เอกสารแนบ ๑
- ๒) ตรวจและรับรองต่ออายุร้านเดิมที่ครบกำหนดอายุรับรอง ๓ ปี จำนวน ๖ ร้าน
- ๓) ตรวจและรับรองร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ ในปี ๒๕๖๒ (ร้านใหม่) จำนวน ๒ ร้าน ร้านอาหารที่ผ่านการตรวจรับรอง ได้เข้ารับมอบป้ายจากผู้ว่าราชการจังหวัด ในเวทีการประชุมคณะกรรมการจังหวัดและหัวหน้าส่วนราชการ จังหวัดสุโขทัย ประจำเดือนกันยายน (วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒)

มติที่ประชุม

รับทราบ

๓.๒ การดำเนินโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้าQ

(Q restaurant) จังหวัดสุโขทัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

๑) ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการฯ รับผิดชอบรับสมัครร้านใหม่เข้าร่วมโครงการฯ เป้าหมาย ๒ ร้าน และรับผิดชอบต่ออายุร้านเดิมที่ครบกำหนดรับรอง ๓ ปี เป้าหมาย ๔ ร้าน

๒) คณะทำงานตรวจสอบร้านอาหาร ดำเนินการออกตรวจร้านที่สมัครเข้าร่วมโครงการตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดโดยจะเน้นวัตถุดิบหลักในอาหาร อย่างน้อย ๗๐% มาจากแปลง/ฟาร์ม/แหล่งผลิตที่ผ่านการรับรองได้มาตรฐานหรือวัตถุดิบที่รับรองตนเอง (Self Claim) ตรวจสอบโดย test kit คณะทำงานตรวจสอบฯ แนะนำผู้ตรวจ ยืนยันวัตถุดิบส่งโครงการ ชี้แจงหลักเกณฑ์ วิธีการตรวจสอบ โดยตรวจตามรายการ (Checklist) ตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า สัมภาษณ์และสอบถามเจ้าของร้านหรือผู้แทน และบันทึกผลการตรวจสอบ เก็บตัวอย่างพืชผักเพื่อนำไปทดสอบสารพิษตกค้างในพืชผัก (Test kit) กรณีร้านผลิตและรับรองตนเอง (Self claim) เมื่อดำเนินการตรวจร้านเสร็จสิ้นแล้ว รายงานผลการตรวจร้านในเบื้องต้น ต่อเจ้าของร้านหรือผู้แทน แลกเปลี่ยนความคิดเห็น รับทราบข้อโต้แย้งและยืนยันสิ่งที่พบในการตรวจสอบ สิ่งที่พบเป็นปัญหาหรือไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์การตรวจสอบ แจ้งให้ทราบขั้นตอนต่อไป หลังการตัดสินใจรับรอง ได้แก่ หนังสือแจ้งผลการรับรอง

๓) คณะทำงานฯ ออกตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปี ๒๕๕๔ - ๒๕๖๒ เป้าหมาย ๒๐ ร้าน

๔) คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารพิจารณาร้านที่ผ่านการตรวจและตัดสินใจให้การรับรอง

๕) คณะทำงานตรวจสอบฯ ส่งผลการตรวจให้คณะทำงานตัดสินใจฯ เพื่อประชุมพิจารณาและตัดสินใจให้การรับรอง

๖) รายงานผลการตรวจรับรองร้านอาหารให้ มกอช. ทราบ เพื่อพิจารณาจัดทำป้ายรับรองโดยป้ายจะระบุชื่อร้านชนิดอาหารวัตถุดิบที่ให้การรับรองและระยะเวลารับรอง (๓ ปี)

๗) แจ้งผลการตรวจรับรองให้ร้านอาหารทราบ

๘) ร้านอาหารที่ผ่านการตรวจรับรอง เข้ารับมอบป้ายจากผู้ว่าราชการจังหวัด

๙) ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ

เลขานุการ

ในบริบทสถานการณ์การแพร่ระบาดของ “โควิด-๑๙” ช่วงปลาย พ.ศ. ๒๕๖๒ ถึง พ.ศ. ๒๕๖๓ นั้น เป็นสถานการณ์ที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วและรุนแรงจนแพร่กระจายไปในประเทศต่างๆ ทั่วโลก ผู้คนเจ็บป่วยและล้มตาย จนกลายเป็นความสูญเสียอย่างใหญ่หลวง จึงจำเป็นต้องป้องกันด้วยการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมดำรงชีวิตที่ผิดไปจากวิถีเดิมๆ ดังนั้นการเข้าตรวจสถานประกอบการร้านอาหาร ซึ่งมีการปิดร้านในช่วงการควบคุมโรคระบาด จึงต้องปรับรูปแบบการทำงาน โดยฝ่ายเลขานุการได้จัดเก็บรวบรวมข้อมูล และภาพถ่ายประกอบการขอร่วมโครงการร้านอาหาร ฯ เพื่อให้คณะทำงานตรวจสอบและ คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง พิจารณาให้การรับรอง และดำเนินการต่อไป

มติที่ประชุม

รับทราบ

๓.๓ การดำเนินการตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรองปี ๒๕๕๔ - ๒๕๖๒
(ระยะเวลารับรอง ๓ ปี)

ตรวจติดตามร้านอาหารตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง รวมทั้ง
แนะนำให้ร้านจัดหาวัตถุดิบสินค้า Q เพิ่มมากขึ้น เป้าหมายจำนวน ๒๐ ร้าน
คณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหารและคณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร
โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย มอบหมายให้ฝ่าย
เลขานุการเป็นผู้ดำเนินการตรวจตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด เป้าหมายจำนวน ๒๐ ร้าน

มติที่ประชุม

รับทราบ

๓.๔ การประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง

- ๑) เว็บไซต์ มกอช.
- ๒) เว็บไซต์สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย
- ๓) แอปพลิเคชันในสมาร์ทโฟน ในชื่อ “Q Restaurant” (ระบบ IOS)
- ๔) แมสส่าประชาสัมพันธ์โครงการฯ

มติที่ประชุม

รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๔

เรื่องเพื่อพิจารณา

๔. ผลการดำเนินการรับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการใน ปี ๒๕๖๓ ดังนี้

๔.๑ ร้านใหม่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ จำนวน ๒ ร้าน ได้แก่

๑. ร้าน Rush Lush Craft Café ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๒. ร้านครัวตัว ต. ต.ย่านยาว อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย

ชื่อร้าน	เมนูอาหารเข้าร่วมโครงการ	การตรวจ ร้านตาม ข้อกำหนด	การตรวจ วัตถุดิบใน อาหาร	ผลการ ตัดสินใจ เบื้องต้น
๑. ร้าน Rush Lush Craft Café ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย	ดับเบิลชีสแซนด์วิช เบคอนไข่ดาว ชีสเบอร์เกอร์ อิงลิชมัฟฟิน แซนด์วิช ชีสเบคอน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน
๒. ครัวตัว ต. ต.ย่านยาว อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย	ปลาทับทิมราดพริก ปลากระพงทอดนํ้าปลา ปลาทับทิมผัดกะปิชะอม กุ้งทอดซอสไข่เค็ม กุ้งทอดซอสมะขาม	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน

๔.๒ ร้านเดิมสมัครต่ออายุจำนวน ๒ ร้าน ได้แก่

๑. ร้านบุษยามา ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย

๒. ร้านเฟรนชิฟ ต.กลางดง อ.ทุ่งเสลี่ยม จ.สุโขทัย

ชื่อร้าน	เมนูอาหารเข้าร่วมโครงการ	การตรวจ ร้านตาม ข้อกำหนด	การตรวจ วัตถุดิบใน อาหาร	ผลการ ตัดสินใจ เบื้องต้น
๑. ร้านบุษยามา ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย	ปลาทอดสมุนไพร สลัดหมู ซีโรงหมูทอด ไก่คั่วเค็ม หมูแดดเดียว	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน
๒. ร้านเฟรนชิฟ ต.กลางดง อ.ทุ่งเสลี่ยม จ.สุโขทัย	ขาหมูเยอรมันทอด สลัดเมล่อน เต้าหู้ปลาโซกุล ทอดมันกุ้ง ลูกชิ้นปลาหมึก ปลาซาบะฮันนีเทอริยากิ	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน

๔.๓ ไม่ประสงค์ต่ออายุ จำนวน ๕ ร้าน ได้แก่

๑. ร้านเวลาไม้ ต.ทุ่งเสลี่ยม อ.ทุ่งเสลี่ยม จ.สุโขทัย

๒. ร้านครัวท้ายซอย ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย

๓. เรือนนริศรา รีสอร์ทแอนด์เรสโตรรองต์ ต.เมืองเก่า อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย

๔. ร้านฟอเรสโต้ ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย

๕. ร้านภาษาไทย ต.เมืองเก่า อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย

มติที่ประชุม

สรุปผลการพิจารณาและตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร ฯ

เห็นชอบและรับรองร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการฯ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓

ประกอบด้วยร้านใหม่ จำนวน ๒ ร้าน ตรวจอายุ จำนวน ๒ ร้าน

ระเบียบวาระที่ ๕

เรื่องอื่น ๆ

หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์

พัฒนาการเกษตร

โครงการส่งเสริมเกษตรปลอดภัย กิจกรรมหลักส่งเสริมช่องทางการตลาดเครือข่าย

เกษตรปลอดภัยภาคเหนือตอนล่างด้วยกลไกประชารัฐ โดยสำนักงานพัฒนาชุมชน
จังหวัดสุโขทัย ประกอบด้วยผู้ผลิต ผู้จำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย และร้านอาหาร
วัตถุดิบปลอดภัย จำนวน ๑๗ ร้าน ได้มีการดำเนินสร้างเครือข่ายเกษตรปลอดภัย
เชื่อมโยง ผู้ผลิต และร้านจำหน่ายอาหาร เพื่อขับเคลื่อนโครงการดังกล่าว

แจ้งหน่วยงานที่มีการผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัย ขอให้ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารในพื้นที่
ให้แก่เกษตรกรผู้ผลิตเพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยให้มากขึ้น

รับทราบ

๑๑.๓๐ น.

นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ

นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ



คำสั่งจังหวัดสุโขทัย
ที่ ๐๕๘๐ / ๒๕๕๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย
(Q restaurant)

ด้วยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้ดำเนินการส่งเสริมการผลิตและรับรองสินค้าที่มีความปลอดภัย เพื่อเป็นวัตถุดิบปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค จึงได้จัดทำโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) เพื่อเป็นช่องทางตลาดของผู้ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยที่จะนำวัตถุดิบที่มีคุณภาพสำหรับผู้บริโภค ทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในการบริโภคสินค้าที่มีความปลอดภัยมากขึ้น และช่วยกระตุ้นให้กระแสด้านความต้องการสินค้าคุณภาพมาตรฐานเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ อีกทั้งเป็นการบูรณาการงานด้านมาตรฐานความปลอดภัยสินค้าเกษตรและอาหาร ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการขับเคลื่อนงานในระดับพื้นที่ ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานตามโครงการมีประสิทธิภาพและบรรลุตามเป้าหมาย จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย (Q restaurant) ประกอบด้วย

๑. ที่ปรึกษาโครงการ

๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดสุโขทัย
๒. รองผู้ว่าราชการจังหวัดสุโขทัย

๒. คณะกรรมการดำเนินงานบริหารโครงการ

- | | |
|--|------------------------|
| ๑. เกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย | ประธานคณะกรรมการ |
| ๒. เกษตรจังหวัดสุโขทัย | รองประธานคณะกรรมการ |
| ๓. นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดสุโขทัย | คณะกรรมการ |
| ๔. พาณิชย์จังหวัดสุโขทัย | คณะกรรมการ |
| ๕. ประมงจังหวัดสุโขทัย | คณะกรรมการ |
| ๖. ปศุสัตว์จังหวัดสุโขทัย | คณะกรรมการ |
| ๗. ผู้อำนวยการศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวสุโขทัย | คณะกรรมการ |
| ๘. ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรสุโขทัย | คณะกรรมการ |
| ๙. หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย | คณะกรรมการและเลขานุการ |

ให้คณะกรรมการดังกล่าวมีอำนาจหน้าที่ดังต่อไปนี้

๑. กำหนดกรอบ ทิศทาง และวิธีการขั้นตอนการดำเนินการโครงการให้สามารถบรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายโครงการที่กำหนด
 ๒. บริหารจัดการโครงการเชิงบูรณาการ และกำกับ ดูแล เร่งรัด ติดตามความก้าวหน้าของโครงการ
 ๓. ดำเนินการแจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q และมอบป้ายให้แก่ร้านค้าที่ผ่านการรับรองต่อไป
 ๔. แต่งตั้งคณะทำงานอื่นเพิ่มเติมตามความเหมาะสม
- ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๓๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

(นายจักริน เป็ลขนิวงษ์)

ผู้ว่าราชการจังหวัดสุโขทัย



คำสั่งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย

(Q Restaurant)

ที่ ๑ / ๒๕๕๘

เรื่อง ยกเลิกคำสั่งและแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหารและคณะตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร
โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย (Q Restaurant)

ด้วยจังหวัดสุโขทัย โดยสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย จัดทำโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย (Q Restaurant) เพื่อเป็นช่องทางการตลาดของผู้ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยที่จะนำวัตถุดิบมีคุณภาพสู่ผู้บริโภค ทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในการบริโภคสินค้าที่มีความปลอดภัยมากขึ้น และช่วยกระตุ้นให้กระแสด้านความต้องการสินค้าคุณภาพมาตรฐานเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การดำเนินงานตามโครงการฯ มีประสิทธิภาพ บรรลุตามวัตถุประสงค์ และเป็นไปด้วยความเรียบร้อยอย่างต่อเนื่อง จึงให้ยกเลิกคำสั่ง ที่ ๑/๒๕๕๔ ลงวันที่ ๒๔ พฤษภาคม ๒๕๕๔ และให้แต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหารและคณะตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย (Q Restaurant) ประกอบด้วย

๑. คณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหาร

- | | |
|--|-----------------------------------|
| ๑) หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการผลิต
สำนักงานเกษตรจังหวัดสุโขทัย หรือผู้แทน | หัวหน้าคณะกรรมการ |
| ๒) หัวหน้ากลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุโขทัย หรือผู้แทน | คณะกรรมการ |
| ๓) หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาและส่งเสริมอาชีพการประมง
สำนักงานประมงจังหวัดสุโขทัย หรือผู้แทน | คณะกรรมการ |
| ๔) หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุโขทัย หรือผู้แทน | คณะกรรมการ |
| ๕) นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ
สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสุโขทัย หรือผู้แทน | คณะกรรมการ |
| ๖) หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย | คณะกรรมการ
และเลขานุการ |
| ๗) นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการหรือชำนาญการ
กลุ่มสารสนเทศการเกษตร
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย | คณะกรรมการและ
ผู้ช่วยเลขานุการ |

ให้คณะกรรมการดังกล่าวมีอำนาจหน้าที่ ดังต่อไปนี้

๑. คัดเลือกร้านอาหารที่มีคุณสมบัติตรงตามหลักเกณฑ์เข้าร่วมโครงการ
 ๒. ชี้แจงรายละเอียด หลักเกณฑ์ และประสานร้านอาหารเพื่อดำเนินการตรวจรับรอง
 ๓. ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด
 ๔. สรุป รวบรวมผลการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
- เสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองเพื่อพิจารณาและตัดสินใจ

๒. คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร

- | | |
|---|------------------|
| ๑) ผู้อำนวยการกลุ่มบริการวิชาการ | หัวหน้าคณะทำงาน |
| ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรสุโขทัย หรือผู้แทน | |
| ๒) หัวหน้ากลุ่มควบคุมคุณภาพ | คณะทำงาน |
| ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวสุโขทัย หรือผู้แทน | |
| ๓) หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร | คณะทำงาน |
| สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย | และเลขานุการ |
| ๔) นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการหรือชำนาญการ | คณะทำงานและ |
| กลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร | ผู้ช่วยเลขานุการ |
| สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย | |

ให้คณะทำงานดังกล่าวมีอำนาจหน้าที่ ดังต่อไปนี้

๑. ตรวจสอบข้อมูลและผลการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่คณะทำงานตรวจรับรองฯ ได้ดำเนินการและรายงานผลให้ทราบ
 ๒. พิจารณาตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร โดยยึดหลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
 ๓. ส่งผลการตัดสินใจการรับรองร้านอาหาร เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองให้ร้านอาหารทราบ ต่อไป
- ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๐ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๘



(นายไพศาล กิจภาค)

เกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย

**รายชื่อร้านอาหารที่ดำเนินกิจกรรมภายใต้
โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย
(Q Restaurant) ปีงบประมาณ ๒๕๖๒**

● **การตรวจรับรองร้านอาหารเข้าร่วมโครงการฯ ในปี ๒๕๖๒ (ร้านใหม่) จำนวน ๒ ร้าน**

๑.	ร้านอาหารรุ่งอรุณแห่งความสุขเมโล่น & ฟาร์ม (สืบสองหน่วยตัด)	ต.ย่านยาว อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๒.	เอือนหอมหมื่นลี้	ต.วังลึก อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย

● **การตรวจต่ออายุร้านครบกำหนดรับรอง ๓ ปี จำนวน ๖ ร้าน**

๑.	ร้าน S&N Coffee House (ร้านไม้ประดิมขันธ์)	ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๒.	ร้านฟ้าสีรุ้ง	ต.บ้านกร่าง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย
๓.	ห้องอาหารโรงแรมแสงสินธิโฮเต็ล	ต.เมืองสวรรคโลก อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๔.	ร้านกุหลาบ	ต.หาดเสี้ยว อ.ศรีสัชนาลัย จ.สุโขทัย
๕.	ร้านเป็ดพะโล้วีระชนชิม	ต.เมืองสวรรคโลก อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๖.	ร้าน Peet&Pee (ดอยช้างสุโขทัย)	ต.ปากแคว อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย

● **เลิกกิจการร้านอาหารจำนวน ๒ ร้าน**

๑.	ร้านฟอเรสโต้	ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๒.	ร้านภาษาไทย	ต.เมืองเก่า อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย

● **การตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปี ๒๕๕๔ - ๒๕๖๑จำนวน ๑๐ ร้าน**

๑.	ร้านครัวท้ายซอย	ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๒.	เรือนนริศรา รีสอร์ทแอนด์เรสเตอรองต์	ต.เมืองเก่า อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๓.	ร้านบุษยามา	ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๔.	ร้านเฟรนชิพ	ต.กลางดง อ.ทุ่งเสลี่ยม จ.สุโขทัย
๕.	เวลาไม้	๑๖๓ ม.๔ ต.ทุ่งเสลี่ยม อ.ทุ่งเสลี่ยม จ.สุโขทัย
๖.	โรงแรมสุโขทัยเฮอริเทจรีสอร์ท (ห้องอาหาร Lotus Restaurant)	๙๙๙ ม.๒ ต.คลองกระจง อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๗.	ณ ไชย	๕๔/๒ ม.๔ ต.บ้านกล้วย อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๘.	เรือนไทยเรสเตอรร่งท์แอนด์บาร์	๑๘๑/๒๐ ม.๔ ซ.ประชาร่วมมิตร ถ.จรดวิถีถ่อง ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๙.	บ้านครูอิ๋ว	๒๐๓/๒๕ ม.๔ ต.ธานี ถ.วิเชียรจำนงค์ อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๑๐.	ครัวรื่นรมย์	๑๕/๑๑ ม.๔ ถ.สุโขทัย-บางระกำ ต.บ้านหลุม อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย

รายชื่อร้านอาหารที่ดำเนินกิจกรรมภายใต้
โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย (Q Restaurant)
ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

● การตรวจรับรองร้านอาหารเข้าร่วมโครงการฯ ในปี ๒๕๖๓ (ร้านใหม่) จำนวน ๒ ร้าน

๑.	ร้าน Rush Lush Craft Cafe	ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๒.	ร้านครัวตัว ต.	ต.ย่านยาว อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย

● การตรวจต่ออายุร้านครบกำหนดรับรอง ๓ ปี จำนวน ๒ ร้าน

๑.	ร้านบุษยามา	ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๒.	ร้านเฟรนช์พิพ	ต.กลางดง อ.ทุ่งเสลี่ยม จ.สุโขทัย

● การตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปี ๒๕๕๔ – ๒๕๖๒ จำนวน ๑๓ ร้าน

๑.	โรงแรมสุโขทัยเฮอริเทจรีสอร์ท (ห้องอาหาร Lotus Restaurant)	ต.คลองกระจง อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๒.	ณ โชทัย	ต.บ้านกล้วย อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๓.	เรือนไทยเรสเตอร์รองท์แอนด์บาร์	ช.ประชาร่วมมิตร ถ.จรัลวิถีถ้อง ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๔.	บ้านครูอี๋	ต.ธานี ถ.วิเชียรจำนงค์ อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๕.	ครัวเรือนรมย์	ถ.สุโขทัย-บางระกำ ต.บ้านหลุม อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๖.	ร้านอาหารรุ่งอรุณแห่งความสุขเมล่อน & ฟาร์ม (สิบสองหน่วยตัด)	ต.ย่านยาว อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๗.	เฮือนหอมหมื่นลี้	ต.วังลึก อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย
๘.	ร้าน S&N Coffee House (ร้านไม้ประดิมขลุ่ย)	ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๙.	ร้านฟ้าสีรุ้ง	ต.บ้านกร่าง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย
๑๐.	ห้องอาหารโรงแรมแสงสินโฮเต็ล	ต.เมืองสวรรคโลก อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๑๑.	ร้านกุหลาบ	ต.หาดเสี้ยว อ.ศรีสัชนาลัย จ.สุโขทัย
๑๒.	ร้านเปิดพะไลวีระชนชิม	ต.เมืองสวรรคโลก อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๑๓.	ร้าน Peet&Pee (ดอยช้างสุโขทัย)	ต.ปากแคว อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย

● ร้านไม่ต่ออายุ จำนวน ๕ ร้าน

๑.	เวลาไม้	ต.ทุ่งเสลี่ยม อ.ทุ่งเสลี่ยม จ.สุโขทัย
๒.	ร้านครัวท้ายซอย	ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๓.	เรือนนริศรา รีสอร์ทแอนด์เรสเตอร์รองต์	ต.เมืองเก่า อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๔.	ร้านฟอเรสโต้	ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๕.	ร้านภาษาไทย	ต.เมืองเก่า อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย