

รายงานการประชุม  
คณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหารและคณะตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร  
โครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q-restaurant) จังหวัดสุโขทัย  
ครั้งที่ ๑/๒๕๖๕  
วันที่ ๙ มิถุนายน ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ น.  
ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย ศาลากลางจังหวัดสุโขทัย ชั้น ๔  
ตำบลธานี อำเภอเมืองสุโขทัย จังหวัดสุโขทัย

ผู้มาประชุม

|                               |                                                                                                                      |                        |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| ๑. นางสาวศิริวรรณ สุริยะลังกา | นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ รักษาการแทน<br>เกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย<br>สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย | ประธาน                 |
| ๒. นายไพโรจน์ อินแก้ว         | หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการผลิต<br>สำนักงานเกษตรจังหวัดสุโขทัย                                                   | หัวหน้าคณะกรรมการ      |
| ๓. นายเทียนชัย แก้วจันทร์     | (แทน)หัวหน้ากลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์<br>สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุโขทัย                                         | คณะกรรมการ             |
| ๔. นายธชาทัช ธีรติเตชากุล     | (แทน)หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาและส่งเสริมอาชีพการประมง<br>สำนักงานประมงจังหวัดสุโขทัย                                     | คณะกรรมการ             |
| ๕. นายสินาท ท้าวแสงเจริญ      | ผู้อำนวยการกลุ่มบริการวิชาการ<br>ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรสุโขทัย                                                   | คณะกรรมการ             |
| ๖. นางสาวอัจฉรา พิงทะวงศ์กุล  | หัวหน้ากลุ่มควบคุมคุณภาพ<br>ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวสุโขทัย                                                              | คณะกรรมการ             |
| ๗. นายปฐมพงศ์ วิมลภูษิต       | (แทน)หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค<br>สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุโขทัย                                             | คณะกรรมการ             |
| ๘. นางอำพร สุตรอุดม           | (แทน)นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ<br>สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสุโขทัย                                                      | คณะกรรมการ             |
| ๙. นายนิพัทธ์พนธ์ ค่ายศ       | นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ<br>สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย                                           | คณะกรรมการ             |
| ๑๐. นางสาวศิริภาณี ยืนยาว     | หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร<br>สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย                                                 | คณะกรรมการและเลขานุการ |

ผู้เข้าร่วมประชุม

|                         |                                                                          |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| ๑. นายชัยวุฒิ พุดหน้อย  | เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน<br>สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย |
| ๒. นางสาวนารีนาท ทองรอด | เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน<br>สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย |

เริ่มประชุม

เวลา ๐๙.๐๐ น.

เมื่อที่ประชุมพร้อมแล้ว นางสาวศิริวรรณ สุริยะลังกา นักวิเคราะห์นโยบายและแผน  
ชำนาญการ รักษาการแทน เกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย ทำหน้าที่ประธาน  
เปิดการประชุมและดำเนินการตามระเบียบวาระ ดังนี้

ระเบียบวาระที่ ๑...

ระเบียบวาระที่ ๑  
ประธาน

เรื่องประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

๑.๑ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบรับรองร้านอาหารและคณะตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดสุโขทัย

ตามคำสั่งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย (Q restaurant) ที่ ๑/๒๕๕๘ ลงวันที่ ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๕๘ ให้ยกเลิกคำสั่งที่ ๑/๒๕๕๔ ลงวันที่ ๒๔ พฤษภาคม ๒๕๕๔ และให้แต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบรับรองร้านอาหารและคณะตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย ประกอบด้วย

๑) คณะกรรมการตรวจสอบรับรองร้านอาหาร หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการผลิต สำนักงานเกษตรจังหวัด เป็นหัวหน้าคณะทำงาน หัวหน้ากลุ่มฝ่ายหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงาน และหัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นคณะทำงานและเลขานุการมีอำนาจหน้าที่ คัดเลือกร้านอาหาร ตรวจสอบรับรองร้านตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และสรุปผลการตรวจสอบเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

๒) คณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร ผู้อำนวยการกลุ่มบริการวิชาการ ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรสุโขทัยเป็นหัวหน้าคณะ หัวหน้ากลุ่มควบคุมคุณภาพ ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวสุโขทัยเป็นคณะทำงาน และหัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นคณะทำงานและเลขานุการ มีอำนาจหน้าที่ ตรวจสอบข้อมูลและผลการตรวจ ที่คณะกรรมการตรวจสอบฯ รายงานให้ทราบพิจารณาตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารและส่งผลการตัดสินใจรับรอง เพื่อจัดทำป้ายมอบให้แก่ร้านอาหาร

มติที่ประชุม

รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๒  
ประธาน

รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ผ่านมา

ไม่มีการประชุมครั้งที่ผ่านมา เนื่องจากเป็นการประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๖๕

มติที่ประชุม

รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๓  
เลขานุการฯ

เรื่องเพื่อทราบ

๓.๑ ผลการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดสุโขทัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัยได้ร่วมกับคณะกรรมการตรวจสอบรับรองร้านอาหารและคณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัยดำเนินการกิจกรรมโครงการ ดังนี้

- ๑) ตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปี ๒๕๕๔ - ๒๕๖๓ จำนวน ๑๒ ร้าน ซึ่งผลการตรวจติดตามพบว่าทั้ง ๑๒ ร้าน ยังคงรักษามาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๒) ตรวจและรับรองต่ออายุร้านเดิมที่ครบกำหนดอายุรับรอง ๓ ปี จำนวน ๕ ร้าน
- ๓) ตรวจและรับรองร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ ในปี ๒๕๖๔ (ร้านใหม่) จำนวน ๓ ร้าน ได้แก่ ร้านภาษาไทย, ร้านบ้านกลางนา, ร้านเรือนเธอ (Ruean Ther)

ร้านอาหารที่ผ่านการตรวจรับรอง ได้เข้ารับมอบป้ายจากผู้ว่าราชการจังหวัด ในเวทีการประชุมคณะกรรมการจังหวัดและหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสุโขทัย ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๔ (วันที่ ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๔)

มติที่ประชุม

รับทราบ

เลขานุการฯ

### ๓.๒ แนวทางการดำเนินโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดสุโขทัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๑) ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการฯ หน่วยงานตรวจรับรองฯ รับสมัครร้านใหม่เข้าร่วมโครงการฯ เป้าหมาย ๒ ร้าน และรับสมัครต่ออายุร้านเดิมที่ครบกำหนดรับรอง ๓ ปี เป้าหมาย ๘ ร้าน

๒) คณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหาร ดำเนินการออกตรวจร้านที่สมัคร เข้าร่วมโครงการตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดโดยจะเน้นวัตถุดิบหลักในอาหาร อย่างน้อย ๗๐% มาจากแปลง/ฟาร์ม/แหล่งผลิตที่ผ่านการรับรองได้มาตรฐานหรือวัตถุดิบที่รับรองตนเอง (Self Claim) ตรวจสอบโดย test kit

๓) คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารพิจารณาร้านที่ผ่านการตรวจและตัดสินใจให้การรับรอง

๔) ฝ่ายเลขานุการฯ ออกตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปี ๒๕๕๔ - ๒๕๖๔ เป้าหมาย ๒๐ ร้าน และรายงานคณะกรรมการฯ พิจารณารับรองผลการตรวจติดตาม

๕) รายงานผลการตรวจรับรองร้านอาหารให้ มกอช. ทราบ เพื่อพิจารณาจัดทำป้ายรับรอง โดยป้ายจะระบุชื่อร้านชนิดอาหารวัตถุดิบที่ให้การรับรองและระยะเวลารับรอง (๓ ปี)

๖) แจ้งผลการตรวจรับรองให้ร้านอาหารทราบ

๗) ร้านอาหารที่ผ่านการตรวจรับรอง เข้ารับมอบป้ายจากผู้ว่าราชการจังหวัด

๘) ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ

มติที่ประชุม

รับทราบ

เลขานุการฯ

### ๓.๓ หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

#### คุณสมบัติของผู้ตรวจรับรอง

๑. ผู้ตรวจรับรองทุกคนต้องมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) เป็นอย่างดีรวมทั้งมีความรู้เบื้องต้นและ/หรือผ่านการอบรมเกี่ยวกับ GAP เกษตรอินทรีย์ GMP HACCP และ/หรือ CoC และมีความเข้าใจการรับรองตนเอง (Self claim) ของกลุ่มผู้ผลิต

๒. คณะผู้ตรวจรับรอง ควรมีผู้ตรวจรับรองไม่น้อยกว่า ๒ คน ประกอบด้วย มกอช. หรือผู้แทนสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดและ/หรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการข้าว กรมประมง กรมปศุสัตว์และกรมวิชาการเกษตร

#### คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

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

๒. คณะผู้ตัดสินใจ...

๒. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ต้องยึดหลักเกณฑ์การดำเนินการ ตามโครงการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

๓. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองต้องมีใช้ผู้ที่มีส่วนร่วมในคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ในครั้งนั้นๆ

### วิธีการตรวจรับรองร้านอาหาร

๑. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ขอการรับรอง และขอให้มีตัวแทนที่รับผิดชอบในการให้ข้อมูลและเป็นผู้นำคณะผู้ตรวจรับรองระหว่างการตรวจรับรองด้วย

๒. ในวันนัดหมาย เมื่อเดินทางถึงร้านอาหาร หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบเจ้าของ ผู้จัดการหรือ ผู้แทนร้านอาหาร เพื่อประชุมเปิด (Opening meeting) ซึ่งประกอบด้วย การแนะนำตัวผู้ตรวจรับรองทุกคน ยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรอง หลักเกณฑ์การตรวจรับรอง ชี้แจงการดำเนินการ และวิธีการตรวจรับรอง การแจ้งผลการตรวจรับรอง และการรายงานผลการตรวจรับรอง ขอให้ผู้นำคณะผู้ตรวจรับรอง และผู้รับผิดชอบของร้านอาหารนั้นๆ ให้ความร่วมมือในการตอบข้อซักถามของคณะผู้ตรวจรับรอง พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้เจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน ซักถามข้อสงสัย และนัดหมายสำหรับการประชุมปิด (Closing Meeting)

๓. คณะผู้ตรวจรับรอง ทำการตรวจรับรองร้านอาหาร โดยตรวจรับรองตามรายการตรวจรับรอง (Checklist) ตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า สัมภาษณ์และสอบถามเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทนและบันทึกผลการตรวจรับรอง ดังนี้

- การจดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการและขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมาย
- สุขลักษณะเบื้องต้นของสถานที่จัดทำอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบสำหรับทำอาหาร
- รายละเอียดของสินค้า เช่น ประเภท ชนิด แหล่งที่ซื้อมาเป็นต้น
- ข้อสังเกตอื่นๆ เพื่อประกอบการพิจารณาให้การรับรอง เช่น สำเนาใบรับรองฟาร์ม สำเนาใบสั่งซื้อ ใบเสร็จรับเงิน ใบส่งสินค้าใบตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น

๔. เมื่อดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารเสร็จสิ้นแล้ว หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง รายงานผลการตรวจรับรองในการประชุมปิด (Closing Meeting) ร่วมกับเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น รับทราบข้อโต้แย้งและเป็นการยืนยันสิ่งที่พบในการตรวจรับรอง โดยมีหัวข้อที่ต้องรายงาน ประกอบด้วยการยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรองและหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง ชี้แจงการดำเนินการในขั้นตอนของการตัดสินใจให้การรับรอง สิ่งที่พบในการตรวจรับรองในด้านที่ดีสิ่งที่เป็นปัญหาหรือไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง แจ้งให้ทราบถึงขั้นตอนต่อไปหลังจากตัดสินใจให้การรับรองแล้ว และการเข้ามอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหาร

๕. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองของร้านอาหารเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่าผ่านการรับรองหรือไม่

๖. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่ร้านอาหารต่อไป

๗. ป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) มีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

### หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร

- ร้านอาหารต้องผ่านการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นในการเป็นร้านอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- วัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องเป็นสินค้า Q ที่ผ่านการรับรองหรือเป็นสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self claim) ซึ่งต้องผ่านการตรวจสอบพิชิตก้างตามที่กำหนด
- มีการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาสินค้าที่เป็นวัตถุดิบให้เหมาะสมเพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัย
- ร้านอาหารต้องใช้วัตถุดิบปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยในปีแรกที่เข้าร่วมโครงการต้องใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของแต่ละชนิดที่ขอการรับรองซึ่งเป็นวัตถุดิบปลอดภัย
- เจ้าของร้านอาหารต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง

มติที่ประชุม

รับทราบ

เลขานุการฯ

### ๓.๔ ผลการรับสมัครและคัดเลือกร้านอาหารเข้าร่วมโครงการในปี ๒๕๖๕

ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหาร โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย ได้ดำเนินการประชาสัมพันธ์โครงการฯ และรับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ ทั้งกรณีรับสมัครใหม่และสมัครต่ออายุ พร้อมได้ตรวจสอบเอกสารประกอบการสมัครถูกต้องและสมัครใจเข้าร่วมโครงการ ดังนี้

- ร้านใหม่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ จำนวน ๒ ร้าน ได้แก่
  ๑. ร้านตำซอห์นแซบ by เอสที คาเฟ่ ต.เกาะตาเลี้ยง อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย
  ๒. ร้านอาหาร เพลิน เพลิน Bistro ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
- ร้านเดิมสมัครต่ออายุ จำนวน ๘ ร้าน ได้แก่
  ๑. เมล่อน&ฟาร์ม ต.ย่านยาว อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
  ๒. ร้านเปิดพะโล้วีระชวนชิม ต.เมืองสวรรคโลก อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
  ๓. ห้องอาหาร แสงสินธ์ Restaurant ต.เมืองสวรรคโลก อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
  ๔. ร้านกุหลาบ ต.หาดเสี้ยว อ.ศรีสัชนาลัย จ.สุโขทัย
  ๕. ร้าน เอือนหอมหมื่นลี้ ต.วังลึก อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย
  ๖. ร้าน Peet&Pee ต.ปากแคว อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
  ๗. ร้าน S&N Coffee House (ร้านไม้ประดิมธุ์) ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
  ๘. ร้านฟ้าสีรุ้ง ต.บ้านกร่าง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย

มติที่ประชุม

รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๔

เรื่องเพื่อพิจารณา

เลขานุการฯ

### ๔.๑ การตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง ปีงบประมาณ ๒๕๖๕

ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการฯ ได้ลงพื้นที่ตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปี ๒๕๕๔ - ๒๕๖๔ ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด รวมทั้งมอบสื่อประชาสัมพันธ์โครงการฯ (ผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวก) และแนะนำให้ร้านอาหารจัดหาวัตถุดิบสินค้า Q มาประกอบอาหารเพิ่มมากขึ้น

จำนวน ๒๐ ร้าน ซึ่งผลการตรวจติดตามพบว่า ร้านอาหารยังคงรักษามาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน ๑๘ ร้าน ปิดกิจการชั่วคราว จำนวน ๒ ร้าน ดังนี้

- เป็นร้านอาหารที่ครบกำหนดอายุการรับรอง จำนวน ๘ ร้าน
- เป็นร้านอาหารที่ยังไม่ครบกำหนดอายุการรับรอง จำนวน ๑๐ ร้าน
- ร้านอาหาร **ปิดกิจการชั่วคราว** เนื่องจากได้รับผลกระทบทางเศรษฐกิจจากสถานการณ์ปัจจุบัน มีการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-๑๙ จำนวน ๒ ร้าน ได้แก่ ร้านภาษาไทย, ร้านเฟรนช์

มติที่ประชุม

เห็นชอบ ผลการตรวจติดตามฯ ดังกล่าว

เลขานุการฯ

#### ๔.๒ การตรวจประเมินและรับรองร้านอาหาร(ร้านใหม่/ตรวจต่ออายุร้านเดิม)

ฝ่ายเลขานุการคณะทำงานฯ ได้จัดทำกำหนดการลงพื้นที่ตรวจประเมินและรับรองร้านอาหาร (ร้านใหม่/ตรวจต่ออายุร้านเดิม) ในการลงพื้นที่ออกตรวจประเมินฯ ของคณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหารและคณะตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร ในวันที่ ๙ - ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๕ จำนวน ๑๐ ร้านดังนี้

๑. ร้านดำช้อนแซบ by เอสที คาเฟ่ ต.เกาะตาเลีย อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย
๒. ร้านอาหาร เฟลิน เฟลิน Bistro ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๓. เมล่อน&ฟาร์ม ต.ย่านยาว อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๔. ร้านเปิดพะโล้วีระชวนชิม ต.เมืองสวรรคโลก อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๕. ห้องอาหาร แสงสินธ์ Restaurant ต.เมืองสวรรคโลก อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๖. ร้านกุหลาบ ต.หาดเสี้ยว อ.ศรีสัชนาลัย จ.สุโขทัย
๗. ร้าน เอือนหอมหมื่นลี้ ต.วังลึก อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย
๘. ร้าน Peet&Pee ต.ปากแคว อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๙. ร้าน S&N Coffee House (ร้านไม้ประดิษฐ์) ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๑๐. ร้านฟ้าสีรุ้ง ต.บ้านกร่าง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย

มติที่ประชุม

เห็นชอบดำเนินการตามกำหนดการลงพื้นที่ตรวจประเมินและรับรองร้านอาหาร (ร้านใหม่/ตรวจต่ออายุร้านเดิม)

เลขานุการฯ

#### ๔.๓ การประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง

ฝ่ายเลขานุการคณะทำงานฯ ได้ดำเนินการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านการรับรองผ่านทางช่องทางต่างๆดังนี้

- ๑) เว็บไซต์ มกอช.
- ๒) เว็บไซต์สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย
- ๓) Social Network ได้แก่ Facebook Lineกลุ่ม ฯลฯ
- ๔) เอกสารประชาสัมพันธ์ ได้แก่ แผ่นพับแนะนำร้านอาหาร
- ๕) ฝึกกันเปื้อนประชาสัมพันธ์โครงการฯ

นางอำพร สุตรอุดม (ผู้แทนนักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ) แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่า ทางสำนักงานพาณิชย์จังหวัดสุโขทัย มีการดำเนินการโครงการ Thai SELECT เป็นโครงการที่จัดทำขึ้นภายใต้แนวคิด Authentic Thai Food by Thai SELECT เพื่อส่งเสริมธุรกิจร้านอาหารไทยให้เป็นที่รู้จัก และสร้างมาตรฐานให้กับร้านอาหารไทยภายในประเทศ ได้มีการดำเนินการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ร่วมโครงการและได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT ผ่านช่องทางเพจFacebook thai select Thailand มีการปิกมูตที่ตั้งร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการฯด้วย

จากการตรวจสอบรายชื่อร้านอาหารพบว่าร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ Q (Q Restaurant) และผ่านการรับรองโครงการ Thai SELECT ด้วย ดังนั้น สามารถร่วมกันประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ร่วมโครงการ Q Restaurant ผ่านโครงการ Thai SELECT ได้อีกช่องทางหนึ่ง

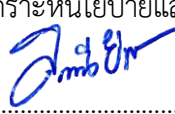
มติที่ประชุม เห็นชอบ ให้ดำเนินการประชาสัมพันธ์ตามที่เสนอ ต่อไป

ระเบียบวาระที่ ๕ เรื่องอื่น ๆ (ไม่มี)

เลิกประชุม เวลา ๑๐.๓๐ น.

  
(ลงชื่อ).....ผู้จัดรายการประชุม

(นายชัยวุฒิ พุดน้อย)  
เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน

  
(ลงชื่อ).....ผู้ตรวจรายการประชุม

(นางสาวศิริภาณี ยืนยาว)  
นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ



คำสั่งจังหวัดสุโขทัย  
ที่ ๐๕๘๐ / ๒๕๕๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัดฤทธิบทปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย  
(Q restaurant)

ด้วยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้ดำเนินการส่งเสริมการผลิตและรับรองสินค้าที่มีความปลอดภัย เพื่อเป็นวัตถุดิบปลอดภัยสู่ผู้บริโภค จึงได้จัดทำโครงการร้านอาหารวัดฤทธิบทปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) เพื่อเป็นช่องทางตลาดของผู้ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยที่จะนำวัตถุดิบที่มีคุณภาพสู่ผู้บริโภค ทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในการบริโภคสินค้าที่มีความปลอดภัยมากขึ้น และช่วยกระตุ้นให้กระแสความต้องการสินค้าคุณภาพมาตรฐานเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ อีกทั้งเป็นการบูรณาการงานด้านมาตรฐานความปลอดภัยสินค้าเกษตรและอาหาร ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการขับเคลื่อนงานในระดับพื้นที่ ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานตามโครงการมีประสิทธิภาพและบรรลุตามเป้าหมาย จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัดฤทธิบทปลอดภัย 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<br>สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย | คณะกรรมการและเลขานุการ |

ให้คณะกรรมการดังกล่าวมีอำนาจหน้าที่ดังต่อไปนี้

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

สั่ง ณ วันที่ ๓๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

(นายจักริน เป็ลยวงษ์)

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<br>สำนักงานเกษตรจังหวัดสุโขทัย หรือผู้แทน                                   | หัวหน้าคณะทำงาน                 |
| ๒) หัวหน้ากลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์<br>สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุโขทัย หรือผู้แทน                              | คณะทำงาน                        |
| ๓) หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาและส่งเสริมอาชีพการประมง<br>สำนักงานประมงจังหวัดสุโขทัย หรือผู้แทน                          | คณะทำงาน                        |
| ๔) หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค<br>สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุโขทัย หรือผู้แทน                                  | คณะทำงาน                        |
| ๕) นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ<br>สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสุโขทัย หรือผู้แทน                                           | คณะทำงาน                        |
| ๖) หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร<br>สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย                                            | คณะทำงาน<br>และเลขานุการ        |
| ๗) นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการหรือชำนาญการ<br>กลุ่มสารสนเทศการเกษตร<br>สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย | คณะทำงานและ<br>ผู้ช่วยเลขานุการ |

ให้คณะทำงานดังกล่าวมีอำนาจหน้าที่ ดังต่อไปนี้

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

เสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองเพื่อพิจารณาและตัดสินใจ

/ ๒. คณะทำงาน...

๒. คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร

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

ให้คณะทำงานดังกล่าวมีอำนาจหน้าที่ ดังต่อไปนี้

๑. ตรวจสอบข้อมูลและผลการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q  
ที่คณะทำงานตรวจรับรองฯ ได้ดำเนินการและรายงานผลให้ทราบ
  ๒. พิจารณาตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร โดยยึดหลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการ  
รับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
  ๓. ส่งผลการตัดสินใจการรับรองร้านอาหาร เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรอง  
ให้ร้านอาหารทราบ ต่อไป
- ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๐ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

  
(นายไพศาล กิจภาค)  
เกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย

รายชื่อร้านอาหารที่ดำเนินกิจกรรมภายใต้  
โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสุโขทัย  
ปีงบประมาณ ๒๕๖๕

● การตรวจรับรองร้านอาหารเข้าร่วมโครงการฯ ในปี ๒๕๖๕ (ร้านใหม่) จำนวน ๒ ร้าน

|                                 |                                     |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| ๑. ร้านตำซอแซบ by เอสที คาเฟ่   | ต.เกาะตาเลี้ยง อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย |
| ๒. ร้านอาหาร เพลิน เพลิน Bistro | ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย     |

● การตรวจต่ออายุร้านครบกำหนดรับรอง ๓ ปี จำนวน ๘ ร้าน

|                                                                |                                      |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| ๑. ร้านอาหารรุ่งอรุณแห่งความสุขเมโล่น & ฟาร์ม (สิบสองหน่วยตัด) | ต.ย่านยาว อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย       |
| ๒. เอื้อนหอมหมื่นลี้                                           | ต.วังลึก อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย        |
| ๓. ร้าน S&N Coffee House (ร้านไม้ประดิม)                       | ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย      |
| ๔. ร้านฟ้าสีรุ้ง                                               | ต.บ้านกร่าง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย     |
| ๕. ห้องอาหาร แสงสินธ์ Restaurant                               | ต.เมืองสวรรคโลก อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย |
| ๖. ร้านกุหลาบ                                                  | ต.หาดเสี้ยว อ.ศรีสัชนาลัย จ.สุโขทัย  |
| ๗. ร้านเปิดพะโล้วีระชวนชม                                      | ต.เมืองสวรรคโลก อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย |
| ๘. ร้าน Peet&Pee (ดอยช้างสุโขทัย)                              | ต.ปากแคว อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย    |

● ร้านอาหารปิดกิจการชั่วคราว จำนวน ๒ ร้าน

|                |                                      |
|----------------|--------------------------------------|
| ๒. ร้านภาษาไทย | ต.เมืองเก่า อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย |
| ๓. ร้านเฟรนช์  | ต.กลางดง อ.ทุ่งเสลี่ยม จ.สุโขทัย     |

● การตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปี ๒๕๕๔ – ๒๕๖๔ จำนวน ๑๐ ร้าน

|                                                                   |                                                       |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| ๑. ร้าน Rush Lush Craft Cafe                                      | ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย                       |
| ๒. ร้านครัวตัว ต.                                                 | ต.ย่านยาว อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย                        |
| ๓. ร้านบุษยาภา                                                    | ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย                       |
| ๔. โรงแรมสุโขทัยเฮอริเทจรีสอร์ท<br>( ห้องอาหาร Lotus Restaurant ) | ต.คลองกระจง อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย                      |
| ๕. ณ โซทัย                                                        | ต.บ้านกล้วย อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย                  |
| ๖. เรือนไทยเรสเตอร์รองท์แอนด์บาร์                                 | ถ.จรดวิถีถ่อง ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย         |
| ๗. บ้านครูอ๊ว                                                     | ต.ธานี ถ.วิเชียรจักษ์ อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย        |
| ๘. ครัวรื่นรมย์                                                   | ถ.สุโขทัย-บางระกำ ต.บ้านหลุม อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย |
| ๙. ร้านบ้านกลางนา                                                 | ต.ศรีสัชนาลัย อ.ศรีสัชนาลัย จ.สุโขทัย                 |
| ๑๐. เรือนเธอ (Ruean Ther)                                         | ถ.จรดวิถีถ่อง ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย         |