

แบบฟอร์มสรุปร้านอาหารที่ขอรับการประเมินร้านอาหารวัดคุณภาพเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium)  
จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	รายการอาหาร	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			มาตรฐาน/ หน่วยงาน/แหล่ง ผลิต (บริษัท/ฟาร์ม)	ระยะเวลา ให้การรับรอง	คะแนน ด้านสาธารณสุข
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่าน การตรวจ รับรอง	สินค้าที่ รับรอง ตนเอง (Self Claim)			
๑. วี ที แหนมเนือง (สาขาตลาดโพศรี) โทร.: ๐-๔๒๓๔-๗๑๑๑ เปิดบริการ :ทุกวัน เวลา ๐๖.๐๐ - ๒๑.๐๐ น.	๔๕/๑-๓ ถ.โพศรีศรี (หลังวัดโพธิสมภรณ์) ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี ๔๑๐๐๐	๑. แหนมเนือง	- เนื้อหมู	- แผ่นแป้ง	- ผักสลัด - ผักแพรว - แดงกวา - กุ้ง - มะม่วง - พริก	- GMP - กรมปศุสัตว์ - บริษัท เบทาโกร อุต สาหกรรม จำกัด	๗ ส.ค.๖๓ ถึง ๖ ส.ค.๖๖	เกณฑ์อย่างน้อย ร้อยละ ๖๐ แต่ละ หมวด หมวดที่ ๑ = ๑๐๐ หมวดที่ ๒ = ๑๐๐ หมวดที่ ๓ = ๑๐๐ หมวดที่ ๔ = ๑๐๐ หมวดที่ ๕ = ๑๐๐ ----- <input checked="" type="checkbox"/> ผ่าน <input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน
		๒. ทุกเมนูอาหาร ที่ใช้วัตถุดิบที่ ได้รับการรับรอง เป็นส่วนประกอบ หลัก	- เนื้อหมู			- GMP - กรมปศุสัตว์ - บริษัท เบทาโกร อุต สาหกรรม จำกัด	๗ ส.ค.๖๓ ถึง ๖ ส.ค.๖๖	

แบบฟอร์มสรุปร้านอาหารที่ขอรับการประเมินร้านอาหารวัดคุณภาพเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium)  
จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	รายการอาหาร	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			มาตรฐาน/ หน่วยงาน/แหล่ง ผลิต (บริษัท/ฟาร์ม)	ระยะเวลา ให้การรับรอง	คะแนน ด้านสาธารณสุข
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่าน การตรวจ รับรอง	สินค้าที่ รับรอง ตนเอง (Self Claim)			
๒. วี ที แหนมเนือง (สาขามีตรภาพ) โทร.: ๐-๔๒๑๑-๑๑๑๑ เปิดบริการ :ทุกวัน เวลา ๐๖.๐๐ - ๒๑.๐๐ น.	๙๙๙/๙ หมู่ ๔ ต.บ้านจั่น อ.เมือง จ.อุดรธานี ๔๑๐๐๐	๑.แหนมเนือง	- เนื้อหมู	- แผ่นแป้ง	- ผักสลัด - ผักแพรว - แดงกวา - กุ้งฝอย - มะม่วง - พริก	- GMP - กรมปศุสัตว์ - บริษัท เบทาโกร อุต สาหกรรม จำกัด	๒๖ ก.ย.๖๑ ถึง ๒๕ ก.ย.๖๔	เกณฑ์อย่างน้อย ร้อยละ ๖๐ แต่ละ หมวด หมวดที่ ๑ = ๑๐๐ หมวดที่ ๒ = ๑๐๐ หมวดที่ ๓ = ๑๐๐ หมวดที่ ๔ = ๑๐๐ หมวดที่ ๕ = ๑๐๐
		๒. ทุกเมนูอาหาร ที่ใช้วัตถุดิบที่ ได้รับการรับรอง เป็นส่วนประกอบ หลัก	- เนื้อหมู			- GMP - กรมปศุสัตว์ - บริษัท เบทาโกร อุต สาหกรรม จำกัด	๒๖ ก.ย.๖๑ ถึง ๒๕ ก.ย.๖๔	----- <input checked="" type="checkbox"/> ผ่าน <input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน

แบบฟอร์มสรุปร้านอาหารที่ขอรับการประเมินร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium)  
จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	รายการอาหาร	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			มาตรฐาน/ หน่วยงาน/แหล่ง ผลิต (บริษัท/ฟาร์ม)	ระยะเวลา ให้การรับรอง	คะแนน ด้านสาธารณสุข
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่าน การตรวจ รับรอง	สินค้าที่ รับรอง ตนเอง (Self Claim)			
๓. ร้านก๋วยเตี๋ยวเปิดไส้แก้ว โทร. : ๐๙๕-๕๑๒-๕๐๔๕ เปิดบริการ : ทุกวัน เวลา : ๑๐.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑๐๖ หมู่ ๒ ถ.รอบเมือง อุดร - ขอนแก่น ต.หมากแข้ง อ.เมือง ๔๑๐๐๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวเปิด ไส้แก้ว	-ไส้เปิดอ่อน	-เส้น		-GMP - กรมปศุสัตว์ - บริษัท เบทาโกร อุต สาหกรรม จำกัด	๑๐ ก.ย.๒๕๖๒ ถึง ๐๙ ก.ย.๒๕๖๕	เกณฑ์อย่างน้อย ร้อยละ ๖๐ แต่ละ หมวด หมวดที่ ๑ = ๑๐๐ หมวดที่ ๒ = ๑๐๐ หมวดที่ ๓ = ๑๐๐ หมวดที่ ๔ = ๑๐๐ หมวดที่ ๕ = ๑๐๐ ----- <input checked="" type="checkbox"/> ผ่าน <input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน
		๒. ไส้เปิดลาวกั๊ม ๓. ข้าวขาหมู ๔. ข้าวหน้าเป็ด ๕. ข้าวมันไก่ตอน ๖. ก๋วยเตี๋ยวขาหมู ๗. ก๋วยเตี๋ยวไก่ ตอน ๘. ทุกเมนูอาหาร ที่ใช้วัตถุดิบที่ ได้รับการรับรอง เป็น ส่วนประกอบ หลัก	- ไส้เปิดอ่อน - ขาหมู - เป็ด - ไก่ - ขาหมู - ไก่		ข้าวหอมมะลิ ข้าวหอมมะลิ ข้าวหอมมะลิ	- GMP - กรมปศุสัตว์ - บริษัท เบทาโกร อุต สาหกรรม จำกัด		

แบบฟอร์มสรุปร้านอาหารที่ขอรับการประเมินร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium)  
จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	รายการอาหาร	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			มาตรฐาน/ หน่วยงาน/แหล่ง ผลิต (บริษัท/ฟาร์ม)	ระยะเวลา ให้การรับรอง	คะแนน ด้านสาธารณสุข
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่าน การตรวจ รับรอง	สินค้าที่ รับรอง ตนเอง (Self Claim)			
๔. ก๋วยเตี๋ยวหมี่ซิด สาขา ๒ โทร. : ๐๙๔-๙๖๕๓๖๔๕ เปิดบริการ : ทุกวัน เวลา : ๐๙:๑๕ - ๒๐:๐๐ น.	๑๐/๔๑ ถ.โพศรี ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี ๔๑๐๐๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวมะ หมู/ลูกชิ้นหมู	-เนื้อหมู - ถั่วงอก	- ลูกชิ้นหมู - เส้น		-GMP - กรมปศุสัตว์ - CP - Betagro	๑๐ ก.ย.๒๕๖๒ ถึง ๐๙ ก.ย.๒๕๖๕	เกณฑ์อย่างน้อย ร้อยละ ๖๐ แต่ละ หมวด หมวดที่ ๑ = ๑๐๐ หมวดที่ ๒ = ๑๐๐ หมวดที่ ๓ = ๑๐๐ หมวดที่ ๔ = ๑๐๐ หมวดที่ ๕ = ๑๐๐  ----- <input checked="" type="checkbox"/> ผ่าน <input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน

แบบฟอร์มสรุปร้านอาหารที่ขอรับการประเมินร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium)  
จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	รายการอาหาร	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			มาตรฐาน/ หน่วยงาน/ แหล่งผลิต (บริษัท/ ฟาร์ม)	ระยะเวลา ให้การรับรอง	คะแนน ด้านสาธารณสุข
			สินค้า Q	สินค้าที่ ผ่านการ ตรวจ รับรอง	สินค้าที่ รับรอง ตนเอง (Self Claim)			
๕. ร้านโดส แพคทอรี่ จำกัด โทร. : ๐๘๕-๘๐๐๒๓๐๔๗ ,๐๙๘-๖๖๑๔๖๔๒ เปิดบริการ : ทุกวัน เวลา : ๑๐:๐๐ - ๒๒:๐๐ น.	๑๑๒/๑ ถ.เรศวร ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี ๔๑๐๐๐	๑.ซีโครงหมูอบซอสบาร์บี บิว ๒.สลัดบาร์บีคิวหมู ๓.ยำหมูย่าง ๔.สเต็กสันคอกหมูซอส แอปเปิ้ล ๕. สเต็กหมูกระทะร้อน ๖. สเต็กสันคอกหมูซอส เกรวี ๗.หมูย่างจิ้มแจ่ว ๘. ข้าวกะเพราหมู ๙.ข้าวอบพาร์สลีย์หมู ๑๐. เมนูอาหารตามสั่งที่ ใช้วัตถุดิบที่ได้รับการ รับรองเป็นส่วนประกอบ	- หมู - ชิ้นส่วนหมู ถั่วลิสง ถั่วเหลือง กะเพรา ชะพลู เซ เลอรี่ ตะไคร้ ใบบัวบก ผักชี ผักชี ฝรั่ง ผักชีลาว แมงลัก โรสแมรี่ สะระแหน่ โหระพา กล้วย มะเขือ เปราะ มะระ วอเตอร์เครส หอมแบ่ง เห็ดขอนขาว เห็ดนางฟ้า เห็ดนางรม เห็ดเป่าฮื้อ เห็ดหลินจือ เก๊กฮวย อัญชัน ชะอม มะเฟือง มะยงชิด จิง จู๋ฉ่าย ชูกีนี ตำลึง แดงโม ถั่วฝักยาว ถั่วพู ถั่วลันเตา บวบ ผักโขม ผักบุ้งจีน พริก มะเขือเทศ เตยหอม เห็ดขามาบูชิตาเกะ ไซยา รวงจืด ถั่วขาว สลัด กล้วย ไข่ต้ม ฮวานง็อก หนานเฉาเหว่ย หนุมานประสานกาย	-เส้น		- GMP - กรมปศุ สัตว์ - หมูพันธุ์ - บริษัท ฟาร์มสเตชั่น จำกัด	๑๐ ก.ย.๒๕๖๒ ถึง ๐๙ ก.ย.๒๕๖๕	เกณฑ์อย่างน้อย ร้อยละ ๖๐ แต่ละ หมวด หมวดที่ ๑ = ๑๐๐ หมวดที่ ๒ = ๑๐๐ หมวดที่ ๓ = ๑๐๐ หมวดที่ ๔ = ๑๐๐ หมวดที่ ๕ = ๑๐๐ ----- <input checked="" type="checkbox"/> ผ่าน <input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน

แบบฟอร์มสรุปร้านอาหารที่ขอรับการประเมินร้านอาหารวัดคุณภาพเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium)  
จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	รายการอาหาร	วัดคุณภาพที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			มาตรฐาน/ หน่วยงาน/แหล่ง ผลิต (บริษัท/ฟาร์ม)	ระยะเวลา ให้การรับรอง	คะแนน ด้านสาธารณสุข
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่าน การตรวจ รับรอง	สินค้าที่ รับรอง ตนเอง (Self Claim)			
๖. ร้านเตี้ยตุ่น โทร. : ๐๘๙-๑๘๖๖๔๐๕ เปิดบริการ : ทุกวัน เวลา : ๐๙.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.	๕๒๗/๖๔๐ ซ. บริเวณหมู่บ้านภัทรา ต.หมากแข้ง อ. เมืองอุดรธานี จ.อุดรธานี ๔๑๐๐๐	๑. กว๊านเตี้ยเปิด/ ไก่/หมู ๒. ชิ้นส่วนเปิด รวม ๓. ข้าว กะเพราเปิด ๔. เครื่องในไส้แก้ว เปิด ๕. เปิดพะโล้ ๖. ทุกเมนูอาหาร ที่ใช้วัตถุดิบที่ ได้รับการรับรอง เป็นส่วนประกอบ หลัก	-เนื้อหมู -เนื้อไก่ -เนื้อเป็ด -ชิ้นส่วนเป็ด -ชิ้นส่วนไก่ -ชิ้นส่วนหมู -ไข่ไก่ -ถั่วงอก	- เส้น - ลูกชิ้นหมู	-GMP - กรมปศุสัตว์ - บริษัท เบทาโกร อุต สากรรม จำกัด - ฟาร์มมงกเงย	๑๐ ก.ย.๒๕๖๒ ถึง ๐๙ ก.ย.๒๕๖๕	เกณฑ์อย่างน้อย ร้อยละ ๖๐ แต่ละ หมวด หมวดที่ ๑ = ๑๐๐ หมวดที่ ๒ = ๑๐๐ หมวดที่ ๓ = ๑๐๐ หมวดที่ ๔ = ๑๐๐ หมวดที่ ๕ = ๑๐๐ ----- <input checked="" type="checkbox"/> ผ่าน <input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน	