

## สรุปโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

### หลักการและเหตุผล :

โครงการริเริ่มโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ตั้งแต่ปี 2553 เพื่อส่งเสริมการใช้วัตถุดิบเกษตรปลอดภัยในร้านอาหาร โดยเน้นการเชื่อมโยงผลผลิตจากเกษตรกรสู่ผู้บริโภค สนับสนุนการยกระดับมาตรฐานสินค้าเกษตร และสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพอาหารไทย

### วัตถุประสงค์ :

1. ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบปลอดภัยจากสินค้า Q
2. เปิดโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองมีช่องทางเข้าถึงร้านอาหาร
3. สร้างความตระหนักในผู้บริโภคเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

### แนวทางการดำเนินการ :

- หน่วยงานหลัก: มกอช. (รับผิดชอบ กทม./ร้านหลายสาขา) และสำนักงานเกษตรฯ จังหวัด (รับผิดชอบในพื้นที่)
- ใช้เกณฑ์การรับรองที่แบ่งวัตถุดิบออกเป็น 3 ประเภท :
  1. สินค้า Q – ได้รับความรับรองตามมาตรฐานสินค้าเกษตร
  2. สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง – เช่น ปศุสัตว์ OK, เกษตรอินทรีย์แบบ PGS
  3. สินค้ารับรองตนเอง – เช่น ผักจากเกษตรกรที่ไม่ใช้สารเคมี
- มีการตรวจติดตามและต่ออายุการรับรองทุกปี (อายุใบรับรอง 3 ปี)
- ข้อมูลผลรับรองถูกรายงานผ่านระบบ “Q Restaurant Report”
- ส่งเสริมให้ร้านพัฒนาสู่ระดับ Premium

### กิจกรรมหลักของโครงการ (ปีงบประมาณ 2568) :

1. ส่งเสริมและประชาสัมพันธ์
2. ตรวจรับรองร้านใหม่
3. ตรวจต่ออายุ (ใบรับรองมีอายุ 3 ปี)
4. ตรวจติดตามร้านที่ผ่านการรับรอง รวมทั้งการแนะนำให้ร้านจัดหาวัตถุดิบสินค้า Q เพิ่มขึ้น (ต้องตรวจติดตามปีละ 1 ครั้ง)

### กลุ่มเป้าหมาย :

- ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ให้บริการด้านอาหาร (Food Service)
- เกษตรกร กลุ่มเกษตรกร
- ผู้บริโภคทั่วไป

### ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ :

- ผู้บริโภคมั่นใจเลือกบริโภคร้านอาหารที่ใช้วัตถุดิบปลอดภัย
- ร้านอาหารมีจุดขายด้านความปลอดภัยและคุณภาพ

- เกษตรกรมีแรงจูงใจผลิตสินค้าเกษตรคุณภาพเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

**หน่วยงานหลักที่รับผิดชอบ :**

- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) (รับผิดชอบ กทม./ร้านหลายสาขา)
- สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด (รับผิดชอบในพื้นที่)