

รายงานการประชุม
คณะกรรมการผู้ตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)
และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในเขตพื้นที่จังหวัดอุดรธานี
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘
ครั้งที่ ๑/๒๕๖๘

วันอังคารที่ ๑๖ กันยายน ๒๕๖๘ เวลา ๑๓.๓๐ – ๑๖.๓๐ น.
ณ ห้องประชุมพระพุทธรบาทบัวบก ชั้น ๖ อาคาร ๒ ศาลากลางจังหวัดอุดรธานี
ถนนอธิปัตย์ ตำบลหมากแข้ง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี



ผู้มาประชุม

๑. นายสมชาย จงบัญญัติ	เกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี	ประธานคณะกรรมการ
๒. นางสมปรารถนา อารีรักษ์	แทน เกษตรจังหวัดอุดรธานี	คณะกรรมการ
๓. นายทิวา เจียวตั้ง	แทน ประมงจังหวัดอุดรธานี	คณะกรรมการ
๔. นางสาวพรชพร รุ่งเรืองชัยศรี	แทน ปศุสัตว์จังหวัดอุดรธานี	คณะกรรมการ
๕. นางสาวประภาศิริ ตงศิริ	แทน ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรอุดรธานี	คณะกรรมการ
๖. นายกิตตินันท์ จามรพิพัฒน์	แทน ผู้อำนวยการศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุดรธานี	คณะกรรมการ
๗. นายเจนวิทย์ เขตเจริญ	แทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี	คณะกรรมการ
๘. นางสาวผกาพันธ์ สมปัญญา	แทน พาณิชย์จังหวัดอุดรธานี	คณะกรรมการ
๙. นางสาวสัญญาทิศา ศิริเชตร	แทน อุตสาหกรรมจังหวัดอุดรธานี	คณะกรรมการ
๑๐. นายณัฐวุฒิ อ่ำศรี	ประธาน Young Smart Farmer อุดรธานี	คณะกรรมการ
๑๑. นางสาววนิดา กองหล้า	หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี	เลขานุการคณะกรรมการ
๑๒. นางสาวภริตา ครองยุติ	เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี	ผู้ช่วยเลขานุการ คณะกรรมการ

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑. นางสาวศดานันท์ โยวะบุตร	เจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรจังหวัดอุดรธานี
๒. นายอรรถพล จันทะลุน	เจ้าหน้าที่ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุดรธานี
๓. นางสาวสุนิสา อุดรนคร	เจ้าหน้าที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรอุดรธานี

เริ่มประชุมเวลา ๑๓.๓๐ น.

นายสมชาย จงบัญญัติ เกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี ประธานคณะกรรมการผู้ตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในเขตพื้นที่จังหวัดอุดรธานี กล่าวเปิดการประชุม และดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระ ดังนี้

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

นายสมชาย จงบัญญัติ เกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี ประธานคณะกรรมการแจ้งที่ประชุมว่า สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี ได้จัดทำคำสั่งคณะกรรมการพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี ที่ ๑/๒๕๖๘ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในเขตพื้นที่จังหวัดอุดรธานี ลงวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๖๘ โดยแต่งตั้งคณะกรรมการแบ่งออกเป็น ๒ คณะทำงาน ประกอบด้วย

๑. คณะทำงานผู้ตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี มีเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานีเป็นประธานคณะทำงานและมีคณะทำงาน ๙ หน่วยงานประกอบด้วย เกษตรจังหวัดอุดรธานี ประมงจังหวัดอุดรธานี ปศุสัตว์จังหวัดอุดรธานี นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี พาณิชยจังหวัดอุดรธานี อุตสาหกรรมจังหวัดอุดรธานี ผู้อำนวยการศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุดรธานี ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรอุดรธานี ประธาน Young Smart Farmer จังหวัดอุดรธานี และหัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี เป็นคณะทำงานและเลขานุการ ซึ่งมีอำนาจหน้าที่ ดังนี้

๑.๑ กำกับ ดูแล ให้คำแนะนำแก่คณะทำงานผู้ตรวจรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และผู้ตรวจประเมินโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี

๑.๒ พิจารณาให้การรับรองผลการตรวจรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และตรวจประเมินโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี เสนอตามเงื่อนไขหลักเกณฑ์โครงการฯ

๑.๓ รายงานผลการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี ให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ทราบ

๑.๔ ให้การสนับสนุนการดำเนินงาน การติดตาม วิเคราะห์และสรุปผลการปฏิบัติงานโครงการ และกิจกรรมต่อเนื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๑.๕ ปฏิบัติงานร่วมกับหรือสนับสนุนการปฏิบัติงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องหรือที่ได้รับมอบหมาย

๒. คณะทำงานผู้ตรวจรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี มีหัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานีเป็นประธานคณะทำงาน และมีคณะทำงาน ๙ หน่วยงานประกอบด้วย ผู้แทนสำนักงานเกษตรจังหวัดอุดรธานี ผู้แทนสำนักงานประมงจังหวัดอุดรธานี ผู้แทนสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุดรธานี ผู้แทนสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี ผู้แทนสำนักงานพาณิชยจังหวัดอุดรธานี ผู้แทนสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดอุดรธานี ผู้แทนศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุดรธานี ผู้แทนศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรอุดรธานี ผู้แทน Young Smart Farmer จังหวัดอุดรธานี และเจ้าหน้าที่กลุ่มสารสนเทศการเกษตรที่ได้รับมอบหมาย สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี เป็นคณะทำงานและเลขานุการ ซึ่งมีอำนาจหน้าที่ ดังนี้

๒.๑ ประชาสัมพันธ์เผยแพร่โครงการและรับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี

๒.๒ ดำเนินการตรวจรับรอง ตรวจประเมิน ตรวจติดตาม ตรวจสอบอายุโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี

๒.๓ รายงานผลการดำเนินงานเสนอต่อคณะทำงานผู้ตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี เพื่อพิจารณาให้การรับรอง

๕) เจ้าของร้านอาหารต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง

คำนิยาม

ร้านอาหาร หมายถึง ร้านที่ขายอาหาร โดยจำหน่ายในลักษณะให้บริการ ที่ร้าน และ/หรือปรุงสำเร็จนำกลับไปทานที่บ้าน โดยต้องขอจดทะเบียนพาณิชย์ เพื่อประกอบกิจการ และขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

สินค้า Q หมายถึง สินค้าเกษตรและอาหารที่มีกระบวนการผลิตทั้งระดับฟาร์มและการแปรรูปเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ (Competent Authority: CA) หรือ หน่วยรับรอง (Certification Body: CB) โดยสามารถตามสอบ (Traceability) ไปยังแหล่งผลิตสินค้า Q นั้นๆ ได้

สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง หมายถึง สินค้าที่ไม่ใช่สินค้า Q แต่เป็นสินค้าที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานภาครัฐ เช่น กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมการข้าว เป็นต้น ตามมาตรฐานต่างๆ ที่หน่วยงานดังกล่าวให้การรับรองโดยมีหลักฐานที่ทำให้เชื่อมั่นได้ว่าสินค้านั้นมีความปลอดภัยจนถึงร้านอาหาร ได้แก่ มาตรฐานฟาร์ม Safety level ปศุสัตว์ OK การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามมาตรฐานขั้นปลอดภัยและระบบการรับรองแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee Systems; PGS) ที่อ้างอิงมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ระดับประเทศหรือสากล หรือเป็นสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองมาตรฐานอื่นๆ เช่น GMP HACCP เป็นต้น

สินค้าที่รับรองตนเอง (Self clam) หมายถึง สินค้าที่ผลิตโดยกลุ่มผู้ผลิตและจำหน่ายแตกต่างจากมาตรฐาน GAP หรือเกษตรอินทรีย์ และไม่สามารถหรือไม่ต้องการเข้าสู่กระบวนการผลิตตามมาตรฐานหรือผ่านการรับรอง อาจเป็นสินค้า ที่ลดการใช้สารเคมี จำกัดการใช้สารเคมี หรือปฏิเสธการใช้สารเคมี โดยเป็นที่รู้จักและยอมรับในชุมชนผู้ผลิตในระดับหนึ่ง และสินค้าที่ได้รับการรับรองตนเองตามโครงการฯ นี้ จะต้องผ่านการตรวจสอบสารพิษสารตกค้างตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยเฉพาะสินค้าด้านพืชเท่านั้น และต้องไม่เป็นวัตถุดิบที่ซื้อมาจากตลาดสด เนื่องจากแหล่งที่มาไม่ชัดเจน ยกเว้นกรณีตรวจพบหลักฐานหรือสามารถทวนสอบแหล่งผลิต ซึ่งทำให้เชื่อมั่นได้ว่าวัตถุดิบนั้นมีความปลอดภัย

๓.๑.๒ หลักเกณฑ์การตรวจต่ออายุผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

การตรวจต่ออายุดำเนินการเช่นเดียวกับการตรวจรับรองร้านใหม่ (ใบรับรองมีอายุ ๓ ปี) ทั้งนี้ กรณีที่ร้านจะหมดอายุภายในปีงบประมาณและปีปฏิทินปัจจุบัน สามารถดำเนินการตรวจต่ออายุล่วงหน้าได้ในปีงบประมาณนั้น โดยรายงานสถานะของร้านเป็น “ต่ออายุ” พร้อมทั้งรายงานข้อมูลวัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง

๓.๑.๓ หลักเกณฑ์การตรวจติดตามผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

การตรวจติดตาม จะต้องมีการตรวจติดตามอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่ผ่านการรับรอง และใช้วัตถุดิบสินค้าปลอดภัยที่ได้รับการรับรองอย่างต่อเนื่อง

การรายงานผลการตรวจติดตาม โดยถ้าร้านอาหารไม่มีการใช้วัตถุดิบสินค้าปลอดภัยเพิ่มขึ้น ให้รายงานสถานะของร้านอาหารเป็น “ติดตาม (คงเดิม)” แต่ถ้าร้านอาหารใช้วัตถุดิบสินค้าปลอดภัยเพิ่มขึ้น ให้รายงานสถานะของร้านอาหารเป็น “ติดตาม (แก้ไขใบรับรอง)” พร้อมทั้งรายงานข้อมูลวัตถุดิบที่ได้รับการรับรองเพิ่มขึ้น และหากร้านไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานหรือออกจากโครงการด้วยสาเหตุ เช่น ปิดกิจการ ปิดปรับปรุง ไม่ประสงค์เข้าร่วมโครงการ พร้อมทั้งแจ้งสาเหตุและเพิกถอนป้ายรับรองคืน

มติที่ประชุม รับทราบ รายงานหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๓.๒ หลักเกณฑ์การตรวจรับรอง โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๓.๒.๑ หลักเกณฑ์การตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

- ๑) เป็นตลาดสดที่เข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ
- ๒) เป็นตลาดสดที่ได้รับการรับรองว่า ได้มาตรฐานตามเกณฑ์สุขาภิบาลตลาดสด จากหน่วยงานของภาครัฐ เช่น กระทรวงสาธารณสุข องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น
- ๓) เจ้าของแผง/ร้านค้าจำหน่ายต้องมีหลักฐานแสดงให้เห็นว่ามีสินค้า Q ที่วางจำหน่ายขณะนั้น ผ่านการรับรองระบบการผลิตตามมาตรฐาน ระบบการผลิต GAP

๓.๒.๒ หลักเกณฑ์การตรวจต่ออายุสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

การตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q จะดำเนินการตรวจประเมินในรายที่ได้รับการรับรองไปแล้ว (ป้ายรับรองมีอายุ ๓ ปี) เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาในการรับรอง ๓ ปี คณะผู้ตรวจรับรองจะดำเนินการตรวจรับรองใหม่ในการต่ออายุการรับรอง เพื่อเป็นการทวนสอบว่า แผง/ร้านค้าในตลาดสดที่ได้รับการรับรองนั้นปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง โดยจะดำเนินการเช่นเดียวกับการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายใหม่

๓.๒.๓ หลักเกณฑ์การตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

การตรวจติดตาม จะต้องมีการตรวจติดตามอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง โดยตรวจติดตามทุกร้านที่ได้รับการรับรองทั้งหมดที่จังหวัดให้การรับรองไปในปีที่ผ่านมา

มติที่ประชุม รับทราบ รายงานหลักเกณฑ์การตรวจรับรองโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่องเพื่อพิจารณา

๔.๑ โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ แบ่งออกเป็น ๒ ข้อ ดังนี้

๔.๑.๑ พิจารณาให้การรับรองการตรวจรับรองผู้ประกอบการรายใหม่ของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวน ๑ แห่ง คือ สวนอาหารเลอบัวเต๋อ

นางสาววนิดา กองหล้า นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี คณะทำงานและเลขานุการ นำเรียนที่ประชุมว่า เมื่อวันศุกร์ที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๘ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี ได้จัดประชุมคณะทำงานผู้ตรวจรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)ฯ ตรวจประเมินร้านอาหาร และร้านสถานที่จำหน่ายสินค้า Q โดยคณะทำงานฯ มีมติที่ประชุม เห็นชอบ ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จำนวน ๑ ร้าน และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q (Q Market) จำนวน ๑๕ ร้าน รายละเอียดดังนี้

/ร้านอาหาร...

ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จำนวน ๑ ร้าน ได้แก่ ร้านอาหารเลอบัวเด้อ ตำบลหมู่น อำเภอเมืองอุดรธานี จังหวัดอุดรธานี

๑) ผลคะแนนการตรวจประเมิน ๕ หมวด (ร้อยละ) ได้คะแนนรวมทั้งสิ้น ร้อยละ ๙๖.๕๕ แยกเป็น

หมวด ๑ คะแนนเต็มร้อยละ ๑๐๐ ได้คะแนนร้อยละ ๑๐๐

หมวด ๒ คะแนนเต็มร้อยละ ๑๐๐ ได้คะแนนร้อยละ ๑๐๐

หมวด ๓ คะแนนเต็มร้อยละ ๑๐๐ ได้คะแนนร้อยละ ๑๐๐

หมวด ๔ คะแนนเต็มร้อยละ ๑๐๐ ได้คะแนนร้อยละ ๘๓.๓๓

หมวด ๕ คะแนนเต็มร้อยละ ๑๐๐ ได้คะแนนร้อยละ ๑๐๐

๒) วัตถุดิบปลอดภัยสินค้า Q : ขาหมูสไตร์เยอรมัน ปีกปลายไก่ และไข่ไก่

เมนูที่ได้รับการรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง	ที่มา	ผลการตรวจ
ปีกปลายไก่ทอด	ปีกปลายไก่	บริษัท เบทาโกรอุตสาหกรรม จำกัด มาตรฐาน GAP GMP HACCP ปศุสัตว์ OK	<input checked="" type="checkbox"/> ผ่านการตรวจรับรอง
ขาหมูเยอรมันเด้อ	ขาหมูเยอรมันเด้อ	บริษัท เบทาโกรอุตสาหกรรม จำกัด มาตรฐาน GAP GMP HACCP ปศุสัตว์ OK	
ไข่ไก่เจียวทอดกรอบหมูสับ	ไข่ไก่	บริษัท เบทาโกรอุตสาหกรรม จำกัด	
ไข่ไก่เจียวทอดกรอบกุ้ง		มาตรฐาน GAP GMP HACCP	
ไข่ไก่เจียวทอดกรอบหอยนางรม		ปศุสัตว์ OK	

นายเจนวิทย์ เขตเจริญ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ แทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี นำเรียนที่ประชุมว่า ร้านอาหารเลอบัวเด้อ ยังเป็นร้านอาหารที่ยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร (SAN: Sanitation and Safety Standard) ซึ่งเป็นเกณฑ์มาตรฐานที่กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย Q Restaurant รายละเอียดที่ต้องพิจารณา ๑. การรับวัตถุดิบ ๒. บริเวณการล้างวัตถุดิบไม่ถูกสุขลักษณะ ข้อเสนอแนะ ไม่ควรเป็นโต๊ะไม้ในการชำระล้าง ควรเป็นโต๊ะสแตนเลส พร้อมทั้งไม่มีเครื่องชั่งน้ำหนัก ๓. บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร มีการกำจัดพาหะสัตว์ไม่เป็นไปตามประสิทธิภาพ ๔. ถังขยะไม่เป็นแบบขาเหยียบ

นายณัฐวุฒิ อ่ำศรี ประธาน Yong Smart Farmer จังหวัดอุดรธานี แจ้งที่ประชุมว่า ภาพประกอบหลักฐานของร้านอาหารเลอบัวเด้อ ในหัวข้อข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยยังมีความไม่ชัดเจน

- สถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายใหม่ จำนวน ๑๕ ร้าน แบ่งออกเป็น ๒ ตลาด ดังนี้

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการสินค้าที่ขอรับการรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
	ตลาดเกษตรกร			
๑	นางนวนศรี ดอนศรีโคตร	๑๗๙ บ้านกุดหมากไฟ ม. ๑ อ.หนองบัวซอ จ.อุดรธานี	มะม่วง	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๒๕-๐๐๐๕๘๘ วันที่รับรอง ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๘ วันที่หมดอายุ ๑๙ มีนาคม ๒๕๗๑
๒	นายอำนาจ แป้นมงคล	๖๓ บ้านห้วยเจริญ ม.๑๖ ต.หนองไฮ อ.เมืองอุดรธานี จ.	จิงจูฉ่าย	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๑๓-๐๐๐๐๓๙ วันที่รับรอง ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๙

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการสินค้าที่ ขอรับการรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
		อุดรธานี		
๓	นางวาสนา ศรีนอก	๒๐๕ บ้านนาหนอง หมู่ ม.๒ ต.สร้างก่อ อ.กุดจับ จ.อุดรธานี	มะม่วง	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๒๕-๐๐๐๕๘๕ วันที่รับรอง ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๘ วันที่หมดอายุ ๑๙ มีนาคม ๒๕๗๑
			ไฮโดรโปนิกส์ (ผักกาดหอม)	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๕๐๐-๐๐๐๐๔๓ วันที่รับรอง ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๘ วันที่หมดอายุ ๑๙ มีนาคม ๒๕๗๐
			ไฮโดรโปนิกส์ (ขึ้นฉ่าย)	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๕๐๐-๐๐๐๐๔๑ วันที่รับรอง ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๘ วันที่หมดอายุ ๑๙ มีนาคม ๒๕๗๐
๔	นางฉันทนา ไชย	๑๒ บ้านเสอเพลอ ม.๒ ต.เสอเพลอ อ.กุมภวาปี จ.อุดรธานี	กล้วยน้ำว้า	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๐๒-๐๐๐๐๙๗ วันที่รับรอง ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๗๐
๕	นางสาวจินตนา ดาขาว	๙๙ บ้านโคกสะอาด ม.๑ ต.โคกสะอาด อ.เมืองอุดรธานี จ.อุดรธานี	หอย	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๐๕๒-๐๐๐๐๐๑ วันที่รับรอง ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๗๐
๖	นางอบพร สุขประเสริฐ	๒๓๒ บ้านหนองบัว ม.๗ ต.สามพร้าว อ. เมืองอุดรธานี จ.อุดรธานี	ส้มโอบางแก้ว	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๓๖-๐๐๐๐๐๒ วันที่รับรอง ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๗๐
๗	นายศรารุช วุฒิเสน	๑๐๕ หมู่ ๑๒ ต.อู่ มจาน อ.ประจักษ์ ศิลปาคม จ. อุดรธานี	ฝรั่งหงส์เป่าสี	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๑๓-๐๐๐๐๒๕ วันที่รับรอง ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๘ วันที่หมดอายุ ๒๐ มีนาคม ๒๕๗๑
			มะม่วงน้ำดอกไม้	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๒๕-๐๐๐๕๙๔ วันที่รับรอง ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๘ วันที่หมดอายุ ๒๐ มีนาคม ๒๕๗๑
๘	นางนันทพันธ์ นันทาบุตร	๒๑ ม.๒ ต.เสอเพลอ อ.กุมภวาปี จ.อุดรธานี	ผักบุ้ง	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๖๘-๐๐๐๐๒๓ วันที่รับรอง ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๙
			คะน้า	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๐๑-๐๐๐๑๒๒ วันที่รับรอง ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๙
๙	นายเอกพล พนมภูมิ	๑๒๒ บ้านกุดหมากไฟ ม.๑ ต.กุดหมากไฟ อ.หนองวัวซอ จ.อุดรธานี	มะม่วง	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๒๕-๐๐๐๕๘๐ วันที่รับรอง ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๑๙ มีนาคม ๒๕๗๐

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการสินค้าที่ ขอรับการรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
	ตลาดนัดสี่เขียว			
๑๐	นางสาวปาลิดา ธนา โชติวัฒน์	๒๐๙ ม.๑๒ ตรอก ศรีบูรพา ๓ ช.อุดร ต.ศรีสุทโธ อ.บ้านดุง จ.อุดรธานี	ผักกาดหอม ผักกาดขาว	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๑๓-๐๐๐๐๓๕ วันที่รับรอง ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖ วันที่หมดอายุ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๘ GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๐๑-๐๐๐๑๑๑ วันที่รับรอง ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖ วันที่หมดอายุ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๘
			คะน้า	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๑๓-๐๐๐๑๑๔ วันที่รับรอง ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖ วันที่หมดอายุ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๘
			กวางตุ้ง	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๐๑-๐๐๐๑๑๓ วันที่รับรอง ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖ วันที่หมดอายุ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๘
			แรดิช	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๐๑-๐๐๐๑๑๒ วันที่รับรอง ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖ วันที่หมดอายุ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๘
			มะเขือเทศ	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๑๓-๐๐๐๐๒๗ วันที่รับรอง ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖ วันที่หมดอายุ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๘
			เกี๋ยงวย	GAP/กษ ๐๓-๓๕๐๒-๔๑-๕๐๕-๐๐๐๐๐๑ วันที่รับรอง ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖ วันที่หมดอายุ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๘
			ข้าวโพดรับประทาน ฝักสด	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๐๑๑-๐๐๐๐๑๕ วันที่รับรอง ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖ วันที่หมดอายุ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๘
๑๑	นางสาวศศิธร พันธุ์มุง	๑๑๖ ม.๑๒ ต.กุดจับ อ.กุดจับ จ.อุดรธานี	กล้วยหอมทอง	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๐๒-๐๐๐๐๘๑ วันที่รับรอง ๒๒ มกราคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๑ มกราคม ๒๕๗๐
๑๒	นางสาวจรเวช ไชยฮ้อย	๒๒๘/๑ ถ.อุดรคุษฎี ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี	มะม่วงเบา ฟักทอง	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๙๗-๑๑๑-๐๐๐๑๔๒ วันที่รับรอง ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๘ วันที่หมดอายุ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๗๑ GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๔๒-๐๐๐๑๕๔ วันที่รับรอง ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๙
			อินทผลัม	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๒๙-๐๐๐๐๐๕ วันที่รับรอง ๒๓ สิงหาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๗๐
๑๓	นายณัฐพล วิมลวงศ์สกุล	๒๔๒ ม.๘ ต.หมู่ม่น อ.เมือง จ.อุดรธานี	มะพร้าวน้ำหอม	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๒๓-๐๐๐๐๐๔ วันที่รับรอง ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๗๐

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการสินค้าที่ ขอรับการรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
๑๔	นายพินิจ สาสีอาจ	๘๖ /๑ ม.๓ ต.เมืองเพ็ญ อ.กุดจับ จ.อุดรธานี	ฝรั่งกิมจู	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๑๓-๐๐๐๑๑๗ วันที่รับรอง ๒๓ สิงหาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๗๐
๑๕	นายชนะบุญ คู่วังนกุล	๔๔ ม.๑๔ ต.หนองหาน อ.หนองหาน จ.อุดรธานี	ปลานิล ปลาตะเพียน	GAP/กษ ๐๑-๗๔๓๖-๔๑-๙๐๐-๐๐๐๐๓๐ วันที่รับรอง ๒ ธันวาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๑ ธันวาคม ๒๕๗๐

มติที่ประชุม ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q (Q Market) ดังนี้

๑. ไม่เห็นชอบ ให้การรับรองร้านอาหารเลอบัวเต๋อเป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q เนื่องจาก ๑. ร้านอาหารยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร (SAN: Sanitation and Safety Standard) ซึ่งเป็นเกณฑ์มาตรฐานการรับรองจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ๒. ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย Q Restaurant รายละเอียดที่ต้องพิจารณา หมวดที่ ๑ การรับวัตถุดิบ ข้อ ๑.๒ บริเวณการล้างวัตถุดิบไม่ถูกสุขลักษณะ ข้อเสนอแนะ ไม่ควรเป็นโต๊ะไม้ และไม่มีเครื่องชั่งน้ำหนัก หมวดที่ ๓ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ข้อ ๓.๖ มีการกำจัดพาหะสัตว์ ไม่เป็นไปตามประสิทธิภาพ ข้อ ๓.๙ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้อง เนื่องจาก การจัดเรียงภาชนะถ้วยชาม หลังจากการล้าง ไม่มีผ้าคลุมปิดภาชนะ

๒. เห็นชอบ ให้การรับรองเป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q (Q Market) รายใหม่ จำนวน ๑๕ ร้าน ประกอบด้วย ๑) นางนวนศรี ดอนศรีโคตร ๒) นายอำนวยการ แปนมงคล ๓) นางวาสนา ศรีนอก ๔) นางฉันทนา ไชย ๕) นางสาวจินตนา ดาขาว ๖) นางอภพร สุขประเสริฐ ๗) นายศรารุช วุฒิเสน ๘) นายเอกพล พนมภูมิ ๙) นางนันทนันท์ นันทาบุตร ๑๐) นางสาวปาลิดา ธนาโชติวัฒน์ ๑๑) นางสาวศศิธร พันธุ์มุง ๑๒) นางสาวจเรช ไชยฮ้อย ๑๓) นายณัฐพล วิมลวงค์สกุล ๑๔) นายพินิจ สาสีอาจ และ ๑๕) นายชนะบุญ คู่วังนกุล

๔.๒ พิจารณาให้การรับรองการตรวจต่ออายุผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวน ๓ แห่ง

๔.๒.๑ การตรวจต่ออายุผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

นางสาววนิดา กองหล้า นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี คณะทำงานและเลขานุการ การตรวจต่ออายุผู้ประกอบการรายเก่า จำนวน ๒ ร้าน ได้แก่ คริวสาลี และฟาร์โรว์ส ผลปรากฏว่า ไม่ต่ออายุการรับรอง ด้วยเหตุผลผู้ประกอบการไม่สามารถจัดเก็บเอกสารหลักฐานประกอบการตรวจต่ออายุได้ทัน จำนวน ๒ แห่ง คือ คริวสาลี และฟาร์โรว์ส ส่วนร้านอาหารเป้งก้วยเตี่ยวเป็ด PK ๔ ได้ยกระดับเป็นร้านอาหารระดับพรีเมียมภายใต้โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) จำนวน ๑ แห่ง คือ เป้งก้วยเตี่ยวเป็ด สาขา ๒ PK ธานี ๔

มติที่ประชุม เห็นชอบ ไม่ต่ออายุการรับรอง จำนวน ๒ ร้าน ได้แก่ คริวสาลี และฟาร์โรว์ส และรับทราบร้านอาหาร ยกระดับเป็นร้านอาหารระดับพรีเมียม จำนวน ๑ ร้านเป้งก้วยเตี่ยวเป็ด สาขา ๒ PK ธานี ๔

๔.๒.๒ การตรวจต่ออายุสถานที่จำหน่ายสินค้า Q โครงการส่งเสริมการ
บริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

นางสาววนิดา กองหล้า นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี เลขานุการคณะทำงานฯ นำเรียนที่ประชุมว่า การตรวจต่ออายุ
สถานที่จำหน่ายสินค้า Q จำนวนทั้งหมด ๑๔ แห่ง สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้ ๑) ตรวจต่ออายุ จำนวน ๕ แห่ง
๒) ไม่ต่ออายุ จำนวน ๙ แห่ง (เหตุผล : ใบ GAP หมดอายุ ๖ แห่ง /ปิดกิจการ ๑ แห่ง /ไม่สะดวกเพราะต้องดูแลคน
ป่วย ๑ แห่ง /จัดเก็บเอกสารหลักฐานประกอบการตรวจต่ออายุไม่ทัน ๑ แห่ง)

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการที่ได้รับการ รับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะ
๑	นายปรียะสิทธิ์ เจริญทวี ขอแจ้งเปลี่ยนชื่อเป็น บริษัท ไทย ออร์แกนิกส์ เวจจิเท เบิล แอนด์ ฟรุตส์ จำกัด โดยนายสันต์ ทองภู (ผู้จัดการ)	๒๕๔ หมู่ ๓ บ้านดอน ม่วง ต.นาม่วง อ.ประจักษ์ศิลปาคม จ.อุดรธานี	ขอรับรองการจำหน่าย สินค้า Q (แหล่งผลิต พีชอินทรีย์) จำนวน ๖๗ รายการ : ผักกาดหอม บัตเตอร์ เฮด สลัดฟิลเล่ เรดคอส เรดโอ๊ค ผักกาดแก้ว โหระพา กรีนโอ๊ค คะน้าใบหยิก มะเขือเทศเชอร์รี่ ผักบุ้ง ข้าวขาวดอกมะลิ ๑๐๕ มะเดื่อฝรั่ง เมลอน กรีนโอ๊ครอยัล สลัดแกรนด์แรปิด ผักแขยง ผักพาน พริก กะเพรา กุยช่ายเขียว คะน้า ผักจิงจูฉ่าย ผักชี ผักชีฝรั่ง ผักชีลาว ไชยา บวบ ตั้ว ผักปลัง มะเขือเทศสีดา มะเขือ เปราะ มะเขือพวง สาระแหน่ หูเสือ มะนาว เปปเปอร์มินท์ ไทม์ ลาเวนเดอร์ ออริกาโน วอสเตอร์เครส ร็อก เก็ตสลัด อิตาเลียน พาสเลย์ ไวลด์ร็อกเก็ต เลมอนบาร์ม โรสแมรี่ ซัมเมอร์ชาวอริ ต้นหอม ยี่หระ ถั่วพู กระเจียว ชะอม ชะพลู แป๊ะตำปิ้ง ผักแพรว พลูควาว แมงลัก ไพล	รับรอง ๒๖/๐๘/๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ต่ออายุ

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะ
			อ้อยคั้นน้ำ มะระขี้นก ดาวเรือง กระเจี๊ยบ กระชาย ขมิ้นชัน กรี นคอส ขึ้นฉ่ายและ ดอกอัญชัน		
๒	นางอรอุมา แสงอนันต์	๑๗ ถ.ศุภกิจจรรยา ต. หมากแข้ง อ.เมือง จ. อุดรธานี	ฟักข้าว (ผัก GAP)	รับรอง ๒๖/๐๘ /๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ต่ออายุ
๓	วิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกผักบ้าน โคกล่าม - แสงอร่าม	๑ ม.๓ บ้านโคกล่าม ต. กุดหมากไฟ อ.หนองวัว ซอ จ.อุดรธานี	กวาดตุง ค่ะน้ำ ผักชี ผักบุงเงิน ต้นหอม เคล ผักกาดหอม คอสลัด	รับรอง ๒๖/๐๘ /๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ต่ออายุ
๔	นายถนอม วรรณศรี	๘๗ ม.๑๒ บ้านหนอง เปิด ต.เชียงยืน อ.เมือง จ.อุดรธานี	กุยช่ายขาว มะเขือเทศ	รับรอง ๒๖/๐๘ /๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ต่ออายุ
๕	นางสาวสถาพร แสนโฮม	๔๘/๑๐ ต.อุบมุง อ. หนองวัวซอ จ.อุดรธานี	มะม่วง (ผลไม้ GAP)	รับรอง ๒๖/๐๘ /๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ต่ออายุ
๖	นางสงกรานต์ ทิพย์ภรณ์	๑๕๙ บ.ห้วยไร่บุรพา ม.๑๐ ต.อุบมุง อ.หนองวัวซอจ.อุดรธานี	มะม่วง (ผลไม้ GAP)	รับรอง ๒๖/๐๘ /๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วย เหตุใบGAP หมดอายุ
๗	นายจรัญ อาสาสู	๑๕๔ หมู่ที่ ๗ ต.นาจ้ว อ.น้ำโสม จ.อุดรธานี	เงาะ	รับรอง ๒๖/๐๘/๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วย เหตุใบGAP หมดอายุ
๘	กลุ่มปลูกผักปลอดภัยจาก สารพิษตำบลนาดี	๒๗๖ ต.นาดี อ.เมือง จ.อุดรธานี	บวบเหลี่ยม ผักคะน้า กะเพรา โหระพา แมงลัก ผักบุงเงิน ต้นหอม มะเขือยาว พริก	รับรอง ๒๖/๐๘ /๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วย เหตุใบGAP หมดอายุ
๙	ไร่สวนเงินเวียงมา	๑๗ ถ.ศุภกิจจรรยา ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี	มะนาว	รับรอง ๒๖/๐๘ /๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วย เหตุใบGAP หมดอายุ
๑๐	สนองคุณการเกษตร	๑๗ ถ.ศุภกิจจรรยา ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี	รับรอง ๘ รายการ คือ ข้าวขาวดอกมะลิ ๑๐๕ ข้าวหน่วยเชื้อ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าว เหนียวแดง ใผ่จิมซุง มะพร้าว ข้า ถั่วเขียว	รับรอง ๒๖/๐๘ /๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วย เหตุใบGAP หมดอายุ
๑๑	นางอรทัย หมื่นศรี	๒๑๔ ต.ตาลเดี่ยว อ.กุดจับ จ.อุดรธานี	มะนาว ปลายตะเพียน ปลานิล	รับรอง ๒๖/๐๘ /๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วย เหตุใบGAP หมดอายุ
๑๒	นางสาวคณานันท์ พวงมาลี	๑๑๐ หมู่ที่ ๑๐ ต.โนนสูง อ.เมือง จ.อุดรธานี	ถั่วงอก ต้นอ่อน ทานตะวันต้นอ่อน ผักบุง	รับรอง ๒๖/๐๘/๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วย เหตุปิดกิจการ

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการที่ได้รับบริการ รับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะ
๑๓	นายวิเศษ โคตรปิจิม	ตลาดเทศบาลบ้านดุง ๑๓๐/๗ ต.ศรีสุทโธ อ.บ้านดุง จ.อุดรธานี	เส้นใหญ่ ตราสายไหม เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก ตรา ป.รุ่งเรือง วุ้นเส้น ถั่วเขียวตราตะวัน กระเทียมเจียวตรากิโ ทอง ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก ตรากิเลนคู่เส้นใหญ่ สำหรับแ้วตรา ระนาด	รับรอง ๒๖/๐๘/๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วย เหตุไม่สะดวก เพราะต้อง ดูแลคนป่วย
๑๔	นายฤทธิ์ชัย เทศจำปา	ตลาดสดอำเภอไชยวาน ต.ไชยวาน อ.ไชยวาน จ.อุดรธานี	ไส้กรอกกรมควัน ไส้ กรอกหนังกรอบเหลือง (ไก่) ไส้กรอกไก่ซีสเนย ถั่วงอก เส้นก๋วยจั๊ บญวน เส้นจันทร์สด เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้น ก๋วยเตี๋ยวสด วุ้นเส้น สด ตราสายไหม วุ้น เส้นสด ตราต้นน้ำ กะปิแท้ กะปิกุ้งเคยกะ กะปิแท้ ตราমনาว	รับรอง ๒๖/๐๘/๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วย เหตุจัดเก็บ เอกสาร หลักฐาน ประกอบการ ตรวจต่ออายุ ไม่ทัน

มติที่ประชุม เห็นชอบ การตรวจต่ออายุสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้
วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวน ๕ ร้าน และไม่ต่ออายุการรับรอง จำนวน ๙ ร้าน

๔.๒.๓ พิจารณาให้การรับรองการตรวจติดตามสถานะแก้ไขใบรับรอง สถานที่
จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

นางสาววนิดา กองหล้า นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี คณะทำงานและเลขานุการ นำเรียนที่ประชุมว่า การตรวจ
ติดตาม สถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ขอแก้ไขใบรับรองป้าย Q จำนวน ๑ แห่ง คือ บริษัท ฟาร์ม สเตชั่น จำกัด จึงขอ
แก้ไขใบรับรอง ดังนี้

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่	รายการซื้อสินค้าที่ได้รับป้าย Q
๑	บริษัท ฟาร์ม สเตชั่น จำกัด	๕๓๕ ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี	ในระบบมีการรับรองทั้งสิ้น ๔๔ รายการ แต่ใบป้ายรับรองมีรายการระบุไว้เพียง ๔๑ รายการ จากการตรวจสอบในระบบกับป้ายรับรองที่ส่งมอบ พบว่า ๑) มีรายการรับรองในป้ายรับรองเกินมา ๒ รายการ ประกอบด้วย อัญชันและสลัด จึงขอตัดออก ๒ รายการ ๒) มีรายการรับรองในป้ายรับรองตกหล่น ๔ รายการ ประกอบด้วย คะน้า ต้นหอม กรีนโอ๊ค และแตงโม จึงขอ เพิ่มเติม ๔ รายการ

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่	รายการซื้อสินค้าที่ได้รับป้าย Q
			<p>๓) ในระบบพบว่ามีการรายงานรายการซ้ำ ๑ รายการ คือ ชะอม (ในลำดับที่ ๑๖ และ ๑๘ รับรองซ้ำ) จึงขอตัดออก ๑ รายการ</p> <p>๔) มีรายการรับรองพิมพ์ผิด ๒ รายการ คือ รายการ ฮวานจ็อก ตกหล่นไม่มีไม้เอก และรายการ เมล็ดอ่อนทานตะวัน แก้ไขเป็นคำว่า ต้นอ่อนทานตะวัน</p> <p>สรุปปัจจุบัน จึงมีการรับรอง ทั้งสิ้น ๔๓ รายการ ประกอบด้วย ๑.เห็นนางฟ้า ๒.เห็นนางรม ๓.เห็นเป่าฮู้ ๔.เห็นหลิ้นจี่ ๕.เห็นขอนแก่น ๖.เห็นยาบาบุชิตาเกะ ๗.คอส ๘.กะเพรา ๙.ชะพลู ๑๐.ผักกาดหอมไฮโดรโปนิกส์ ๑๑.เซเลอรี่ ๑๒.ตะไคร้ ๑๓.ใบบัวบก ๑๔.โรสแมรี่ ๑๕.ผักชี ๑๖.ชะอม ๑๗.แมงลัก ๑๘.สะระแหน่ ๑๙.โหระพา ๒๐.กะหล่ำ ๒๑.ตำลึง ๒๒.ผักโขม ๒๓.ผักบุ้งจีน ๒๔.พริก ๒๕.มะเขือเทศ ๒๖.กล้วย ๒๗.มะเขือเปราะ ๒๘.เตยหอม ๒๙.ไชยา ๓๐.รางจืด ๓๑.ขลุ่ ๓๒.ฮวานจ็อก ๓๓.หน่อไม้ฝรั่ง ๓๔.มะนาว ๓๕.ฟิลเลย์ไอซ์เบิร์ก ๓๖.โทม ๓๗.เห็นเข็มทอง ๓๘.เมล่อน ๓๙.ต้นอ่อนทานตะวัน ๔๐.คะน้า ๔๑.ต้นหอม ๔๒.กรีนโอ๊ค ๔๓.แตงโม</p> <p>ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ผลจากการตรวจติดตามผู้ประกอบการขอเพิ่มเติมใหม่ ๒๑ รายการ ประกอบด้วย ๑.ถั่วแขก ๒.ชาโยเต้ ๓.ซูกินี ๔.แตงกวาญี่ปุ่น ๕.ฟักทองญี่ปุ่น ๖.มันเทศญี่ปุ่น ๗. มะเขือเทศเชอร์รี่ ๘.พริกหวาน (พริกหวานเขียว พริกหวานเหลือง พริกหวานแดง) ๙.บัตูท ๑๐.ปวยเล้ง ๑๑.ฟักทอง ๑๒.เบบี้ฮ่องเต้ ๑๓.มันฝรั่ง ๑๔.บัตเตอร์เฮด ๑๕.ผักกาดหอมห่อ ๑๖.เบบี้คอส ๑๗.คะน้าฮ่องกง ๑๘.ข้าวโพดฝักสด ๑๙. ผักกาดขาวปลี ๒๐.กวางตุ้ง ๒๑.ไข่ไก่</p>

รายการสินค้าขอการรับรองเพิ่มเติม ๒๑ รายการ รายละเอียดดังนี้

ลำดับ	รายการสินค้าที่ขอรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
๑	ถั่วแขก	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๕๒-๐๐๑๔๘๓ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๒	ชาโยเต้	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๐๑-๐๐๐๒๖๕ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๓	ซูกินี	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๐๑-๐๐๐๒๖๕ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๔	แตงกวาญี่ปุ่น	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๐๑-๐๐๐๒๖๕ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗

ลำดับ	รายการสินค้าที่ขอรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
		วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๕	ฟักทองญี่ปุ่น	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๐๑-๐๐๐๒๖๕ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๖	มันเทศญี่ปุ่น	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๔๐๓-๐๐๐๓๕๙ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๗	มะเขือเทศเชอร์รี่	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๒-๓๙๓๓-๐๐๐๓๔๐ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๘	พริกหวาน (พริกหวานเขียว พริกหวานเหลือง พริกหวานแดง)	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๗๓-๐๐๐๖๐๘ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๙	บ๊วย	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๖๙-๐๐๐๗๗๙ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๑๐	ปวยเล้ง	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๖๙-๐๐๐๗๗๙ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๑๑	ฟักทอง	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๐๑-๐๐๐๒๖๕ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๑๒	เบบี้ฮ่องเต้	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๐๑-๐๐๘๙๐๖ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๑๓	มันฝรั่ง	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๔๐๒-๐๐๐๓๐๙ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๑๔	บัตเตอร์เฮด	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๑๓-๐๐๐๐๔๑ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๑๕	ผักกาดหอมห่อ	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๑๓-๐๐๐๐๔๑ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๑๖	เบบี้คอส	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๑๓-๐๐๐๐๔๑ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙

ลำดับ	รายการสินค้าที่ขอรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
๑๗	คะน้าฮ่องกง	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๐๑-๐๐๐๘๙๖ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๑๘	ข้าวโพดฝักสด	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๐๑๑-๐๐๒๖๔๒ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๑๙	ผักกาดขาวปลี	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๐๑-๐๐๐๘๙๖ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๒๐	กวางตุ้ง	เกษตรอินทรีย์/กษ ๐๓-๙๐๐๐-๔๑-๙๙๐-๐๐๕๑๕๗ วันที่รับรอง ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ วันที่หมดอายุ ๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๗๐
๒๑	ไข่ไก่	โครงการสัตว์อนามัย/กรมปศุสัตว์/บริษัท เบทาโกร อุตสาหกรรม จำกัด

- สถานะออกจากโครงการ จำนวน ๑ แห่ง คือ ร้านหยกหมูสด (ร้านค้าหน้าฟาร์ม)

ผู้ประกอบการ แจ้งว่าไม่ได้สมัครเข้าร่วมโครงการ จึงขอยกเลิกการเข้าร่วมโครงการ

นางสาวพรพรรณ รุ่งเรืองชัยศรี นายสัตวแพทย์ชำนาญการ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุดรธานี นำเรียนที่ประชุมว่า ได้ร่วมกับคณะทำงานผู้ตรวจรับรองฯ ในการประชาสัมพันธ์รับสมัคร ซึ่งผู้จัดการร้านหยกหมูสด ได้สมัครเข้าร่วมโครงการสถานที่จำหน่ายสินค้า Q แล้วโดยผู้จัดการร้านไม่ได้แจ้งกับทางเจ้าของร้าน ซึ่งเป็นปัญหาภายในของทางร้าน เจ้าของร้านจึงขอยกเลิกไม่สมัครเข้าร่วมโครงการ

มติที่ประชุม เห็นชอบ รับรองการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายสินค้า Q สถานะแก้ไขใบรับรอง จำนวน ๑ ร้าน คือ บริษัท ฟาร์ม สเตชั่น จำกัด แก้ไขใบรับรองจากเดิมเป็น ๔๓ รายการ และรับรองรายการสินค้าเพิ่มเติมใหม่ จำนวน ๒๑ รายการ รวมรับรองรายการสินค้า จำนวน ๖๔ รายการ ให้การรับรองแก้ไขเพิ่มเติม และสถานะออกจากโครงการ ได้แก่ ร้านหยกหมูสดให้ออกจากการเข้าร่วมโครงการ ตามหลักเกณฑ์การตรวจติดตามการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

๔.๓ การตรวจติดตามผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๔.๓.๑ การตรวจติดตามผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

นางสาววนิดา กองหล้า นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี คณะทำงานและเลขานุการ นำเรียนที่ประชุมว่า การตรวจติดตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดอุดรธานี มีทั้งหมด จำนวน ๒๘ ร้าน รายละเอียดดังนี้

/๑) ตรวจติดตาม...

- ๑) ตรวจสอบติดตาม จำนวน ๒๕ ร้าน
- ๒) ตรวจสอบอายุการรับรอง จำนวน ๓ ร้าน
- ๓) ตรวจสอบประเมินรายใหม่ จำนวน ๑ ร้าน

สรุปผลดำเนินการตรวจรับรอง ตรวจสอบประเมิน ตรวจสอบติดตาม ตรวจสอบอายุ โครงการร้านอาหาร วัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) มีทั้งหมด ๒๑ ร้าน รายละเอียด ดังนี้

- ตรวจสอบติดตามรับรอง สถานะคงเดิม จำนวน ๑๖ ร้าน ประกอบด้วย

๑) Mug Cafe and Bistro ๒) คริวอาสงกะพงทอง ๓) คริวแจ่ม ๒ ๔) ควายหล่าย คาเฟ่ ๕) แจ่วฮ้อนดาบเด ๖) น้องปูลาบเปิด ๗) บริษัทฟู้ดเฮาส์เคเทอร์ริ่ง เซอร์วิสเชส จำกัด (สาขาโรงพยาบาลกรุงเทพ อุดรธานี) ๘) ร้านข้าวแกงบ้านางเมืองเพชร ๙) ร้านบ้านข้าวหอม ๑๐) ร้านเป็ดย่างสมบูรณ์ ๑๑) ร้านแม่หย้า ๑๒) ร้านสองวังกะเพราคลาสสิก ๑๓) โรงพยาบาลศูนย์อุดรธานี ๑๔) วัฒนาควีน ๑๕) ห้องอาหารทศธานี โรงแรมเดอะพรอมราย และ ๑๖) ห้องอาหารเทียน เทียน โรงแรมนภาลัย เป็นร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จำนวน ๑๖ ร้าน และในการต่ออายุในครั้งหน้า ขอให้ร้านอาหารผ่านการรับรองจากมาตรฐาน SAN และ SAN Plus ซึ่งเป็นมาตรฐานของ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

- ตรวจสอบติดตาม สถานะออกจากโครงการ จำนวน ๕ ร้าน ประกอบด้วย

๑) ห้องอาหารเมย์แพร์ โรงแรมเจริญโฮเต็ล ๒) ห้องอาหารครัวเจริญ โรงพยาบาลเอกอุดร ๓) วี ที แหนมเนือง สาขาตลาดโพศรี และ ๔) วีทีแหนมเนือง สาขามิตรภาพ เป็นร้านอาหารผ่านการยกระดับเป็นระดับพรีเมียมภายใต้โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) จำนวน ๔ แห่ง สถานะปิดกิจการ จำนวน ๑ ร้าน คือ ร้าน ก เป็ดย่าง ร้านอาหารสถานะออกจากโครงการเป็นร้านอาหารปิดกิจการ จำนวน ๑ ร้าน

- ตรวจสอบต่ออายุการรับรอง จำนวน ๓ ร้าน ประกอบด้วย

๑) ร้านฟาร์โธเฮาส์ ๒) คริวสวาลี ๓) ร้านรุ่งโรจน์เดี่ยวตุ่น เป็นร้านอาหารไม่ประสงค์ต่ออายุการรับรอง จำนวน ๓ ร้าน

นายสมชาย จงบุญญิตี เกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี ประธานคณะทำงาน แจ้งที่ประชุมว่า กรณีร้านค้า ปิดกิจการ จะต้องยึดป้ายการรับรอง Q Restaurant คืนหรือไม่ ให้ฝ่ายเลขาฯ ประสานสำนักงานมาตรฐานสินค้า เกษตรและอาหารแห่งชาติ เพื่อตอบข้อมูลให้คณะทำงานฯ ทราบต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ และมอบหมายฝ่ายเลขานุการฯ ดำเนินการประสานสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร และอาหารแห่งชาติเพื่อทราบข้อมูลต่อไป

๓.๓.๒ ผลการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการ ส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุประสงค์สินค้า Q จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

นางสาววนิดา กองหล้า นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี คณะทำงานและเลขานุการ นำเรียนที่ประชุมว่า สถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุประสงค์สินค้า Q จังหวัดอุดรธานี มีจำนวน ๓๐ ร้าน สรุปผลการตรวจติดตามได้ ดังนี้

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะร้าน
๑	บริษัท ฟาร์มสเตชัน จำกัด	๕๓๕ ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี โทร : ๐๙๕- ๑๖๕๔๕๕๙	รับรองในระบบ ๔๓ รายการ (เดิม ๔๔ รายการ ในระบบ ซ้ำซ้อน ๑ รายการตัดออก คงเหลือจำนวน ๔๓ รายการ) ๑.เห็ดนางฟ้า ๒.เห็ดนางรม ๓.เห็ดเป่าฮื้อ ๔.เห็ดหลินจือ ๕.เห็ดขอนขาว ๖.เห็ดยามาบู ซีตาเกะ ๗.คอส ๘.กะเพรา ๙.ชะพลู ๑๐.ผักกาดหอม ไฮโดรโปนิคส์ ๑๑.เซเลอรี่ ๑๒.ตะไคร้ ๑๓.ใบบัวบก ๑๔. โรสแมรี่ ๑๕.ผักชี ๑๖.ชะอม ๑๗.แมงลัก ๑๘.ชะอม ๑๙. สระแห่น ๒๐.โหระพา ๒๑. กะหล่ำ ๒๒.ตำลึง ๒๓.ผักโขม ๒๔.ผักบุ้งจีนพริก ๒๕.มะเขือ เทศ ๒๖.กล้วย ๒๗.มะเขือ เปราะ ๒๘.เตยหอม ๒๙.ไช ยา ๓๐.รางจืด ๓๑.ขลุ่ย ๓๒. ฮวานง็อก ๓๓.หน่อไม้ฝรั่ง ๓๔.มะนาว ๓๕.ฟิลเลย์ไอซ์ เบิร์ก ๓๖.ไทม์ ๓๗.เห็ดเข็ม ทอง ๓๘.เมล่อน ๓๙.ต้นอ่อน ทานตะวัน ๔๐.คะน้า ๔๑. ต้นหอม ๔๒.กรีนโอ๊ค ๔๓. แตงโม	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิมขอ การรับรอง รายการ สินค้า เพิ่มเติม
๒	นางกมลวรรณ แซ่ลิ้	ตลาดเทศบาล ๑ ถนนสร้างหลวง ต.หมากแข้ง อ.เมือง อุดรธานี จ.อุดรธานี	ไข่ไก่ (บริษัทเบทาโกรเกษตร อุตสาหกรรมจำกัด)	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๓	นางคำดี อัครรัตน์	ร้านค้าหน้าฟาร์ม ๙๒ ม.๖ ต.บ้านโคก อ.สร้างคอม จ.อุดรธานี	กล้วยหอมทอง	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม
๔	นางประยงค์ ดอนเต้า	ตลาดเทศบาล โนนสูง-น้ำคำ อ.เมือง จ.อุดรธานี	ไข่ไก่ (บริษัท ซีพีเอฟ เทรดดิ้ง จำกัด)	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๕	นายเอนก อัครนันท์	ตลาดเทศบาล โนนสูง-น้ำคำ ต.โนนสูง อ.เมือง จ.อุดรธานี	ไข่ไก่ (บริษัทเบทาโกรเกษตร อุตสาหกรรมจำกัด)	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะร้าน
๖	นางสาวเมธีรา อินทร์สา	ตลาดเทศบาล โนนสูง-น้ำคำ ต.โนนสูง อ.เมือง จ.อุดรธานี	ไข่ไก่ (บริษัทเบทาโกรเกษตร อุตสาหกรรมจำกัด)	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๗	นายนิพล อำพาศ	ตลาดเทศบาล โนนสูง-น้ำคำ ต.โนนสูง อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้ออกไก่ น่องสะโพกไก่ไม่มี กระดูก ปีกเต็ม	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๘	นายสงวน เวียงนนท์	ตลาดเทศบาลโนน สูง-น้ำคำ ต.โนนสูง อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้ออกไก่ ไส้กรอกสโมคกี้ ฮอตดอก ไส้กรอกฮอตดอก ฮอตดอกปอกเปลือก (GMP/HACCP)	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๙	นางสาวฐิติมา หอมกระจาย	หน้าตลาดเทศบาล ตำบลทุ่งฝน อ.ทุ่งฝน จ.อุดรธานี	ชิ้นส่วนหมู ชิ้นส่วนไก่	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม
๑๐	นางกนกวรรณ รวยวาสนา	ตลาดสดอำเภอ หนองหาน ต.หนองหาน อ. หนองหาน จ.อุดรธานี	รับรอง ๑๓ รายการ คือ เนื้อ อกไก่ น่องสะโพกไก่ไม่มี กระดูก ปีกเต็ม ปลาขี้กบ ปีก บนไก่ ไส้กรอกฮอตดอก ไส้ กรอกสโมคกี้ฮอตดอก ฮอต ดอกปอกเปลือก เส้นใหญ่ เส้น เล็ก วั่นเส้น ก้วยจับ เวียดนาม	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม
๑๑	นางจิรภรณ์ อัมภรัตน์	ตลาดสดอำเภอ ไชยวาน ต.ไชยวาน อ.ไชยวาน จ.อุดรธานี	ชิ้นส่วนหมูสดและไก่สด (เนื้อสัตว์ GAP) เนื้อหมูและ ชิ้นส่วนหมู เนื้อไก่และ ชิ้นส่วนไก่ กระเทียมเจียว ก้วยจับเส้นเวียดนาม เต้าหู้ ปลา เห็ดเข็มทอง aro	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม
๑๒	นายสมเกียรติ ศรีสุนาครวั	ตลาดบ้านเชียง ต.บ้านเชียง อ.หนองหาน จ.อุดรธานี	น่องสะโพกไก่ไม่มีกระดูก ไส้กรอกสโมคกี้ฮอตดอก (เนื้อสัตว์ GAP และอาหาร แปรรูป GMP/HACCP)	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๑๓	นางสาวน้ำค้าง กาลวิบูลย์	ตลาดจริงใจ เซ็นทรัล อ.เมือง จ.อุดรธานี	ข้าว ชিং ข้า ยอ กล้วยน้ำหว่า ขนุน มะขามเปรี้ยว หม่อน มะกรูด มะม่วงแก้ว ตะไคร้ ถั่วเหลือง มะนาว แก้วมังกร	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม
๑๔	วิสาหกิจชุมชนเมือง สมุนไพรและผักปลอด สารพิษวังห้วยปลา	เลขที่ ๑๗๔ หมู่ที่ ๕ ตำบลศรีธาตุ อำเภอ ศรีธาตุ จังหวัด อุดรธานี	ชา ถั่วลิสง มะนาว มะเขือ ไข่	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๑๕	ร้านหมอมูสด (น.ส.พลภัลา เจริญโภคทรัพย์)	ตำบลสามพร้าว อำเภอเมืองจังหวัด	น่องไก่ติดสะโพก ปีกเต็มไก่ ปีกบนไก่ เนื้ออกไก่	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ	คงเดิม

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะร้าน
		อุดรธานี		๑๖/๐๘/๖๙	
๑๖	นางประยูร สุมาลี	เลขที่ ๙๘ หมู่ที่ ๔ ต.บ้านโคก อ.สร้างคอม จ.อุดรธานี	กล้วยหอมทอง	รับรอง ๑๓/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๑๗	ร้านแม่มะลิ	เลขที่ ๓๖ หมู่ที่ ๕ ต.บ้านตาด อ.บ้านดุง จ.อุดรธานี	เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ อุนามัย (เบทาโกร) เนื้อหมูและ ชิ้นส่วนหมู (เบทาโกร) ไข่ไก่ (เบทาโกร) ไข่กรอก ไก่รมควัน	รับรอง ๑๓/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๑๘	ร้านหมูพันธุ์ ๒๔ ชั่วโมง สาขาทลาดเทศบาล ๒	ถนนมุขมนตรี ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู	รับรอง ๑๓/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๑๙	หมูพันธุ์ ๒๔ ชั่วโมง สาขาทลาดหนองบัว	๑๐/๑ ถนนนิตโย ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู หมูยอใบตอง	รับรอง ๑๓/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๐	วิสาหกิจชุมชนกล้วยหอม ทองसान้ำโขง	เลขที่ ๓๕๙ หมู่ที่ ๒ ต.บ้านโคก อ.สร้างคอม จ.อุดรธานี	กล้วยหอมทอง	รับรอง ๑๓/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๑	วิสาหกิจชุมชนวังธรรมชาติ และแปรรูปปลาครบวงจร	๓๙๘ หมู่ ๙ ต.นาจ้ว อ.น้ำโสม จ.อุดรธานี	ปลานิล	รับรอง ๑๓/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๒	บริษัท ไทยฟู้ดส์ เฟรช มาร์เก็ต สาขาอุดจัน	๑๐๒ หมู่ที่ ๑๓ ต. เมืองเพ็ญ อ.กุดจับ จ. อุดรธานี	เนื้อเป็ดและชิ้นส่วนเป็ด ตรา ไวท์ดิก เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู	รับรอง ๑๓/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๓	บริษัท ไทยฟู้ดส์ เฟรช มาร์เก็ต สาขาตลาดสายเขือ	๑๐๗ หมู่ ๘ ตำบล บ้านจั่น อ.เมือง จ. อุดรธานี	เนื้อเป็ดและชิ้นส่วนเป็ด ตรา ไวท์ดิก เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู	รับรอง ๑๓/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๔	บริษัท ไทยฟู้ดส์ เฟรช มาร์เก็ต จำกัด สาขาเพ็ญ	เลขที่ ๓๓๖ หมู่ที่ ๑๕ ต.เพ็ญ อ.เพ็ญ จ.อุดรธานี	เนื้อเป็ดและชิ้นส่วนเป็ด ตรา ไวท์ดิก เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู	รับรอง ๑๓/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๕	บริษัทไทยฟู้ดส์ เฟรช มาร์เก็ต สาขาทุ่งฝน	๓๙๓ หมู่ ๑๑ ถนน ทุ่งฝน ต.ทุ่งฝน อ. ทุ่งฝน จ.อุดรธานี	เนื้อเป็ดและชิ้นส่วนเป็ด ตรา ไวท์ดิก เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู	รับรอง ๑๓/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๖	บริษัท ไทยฟู้ดเฟรช มาร์เก็ต สาขาวังสามหมอ	๑๑๑ ต.วังสามหมอ อ.วังสามหมอ จ.อุดรธานี	เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ เนื้อหมู และชิ้นส่วนหมู	รับรอง ๑๓/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๗	บริษัท ไทยฟู้ดเฟรช มาร์เก็ต สาขาบ้านบ่อน้ำ	๑๙๔/๒ หมู่ ๗ ต.หมู่ม่น อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู เนื้อไก่ และชิ้นส่วนไก่	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะร้าน
๒๘	บริษัท ไทยฟู้ดเพรช มาร์เก็ต สาขาตลาดไทยศิริ ๓	๕๓๕ หมู่ที่ ๓ ต.บ้านเลื่อม อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู เนื้อไก่ และชิ้นส่วนไก่	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม
๒๙	บริษัท ไทยฟู้ดเพรช มาร์เก็ต สาขาภูมิภาปี	๘๗ หมู่ ๑ ต.กุ่มภวาปี อ.กุ่มภวาปี จ.จังหวัดอุดรธานี	เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู เนื้อไก่ และชิ้นส่วนไก่	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม
๓๐	ร้านหยกหมูสด	๒๘๖/๒๗ ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู เนื้อไก่ และชิ้นส่วนไก่ ไช้ไก่	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	ยกเลิก

มติที่ประชุม รับทราบ สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประกอบด้วย ๑. สถานะคงเดิม จำนวน ๒๘ ร้าน ๒. สถานะแก้ไขใบรับรอง จำนวน ๑ แห่ง และ ๓. สถานะออกจากโครงการ จำนวน ๑ แห่ง

ระเบียบวาระที่ ๕ เรื่องอื่นๆ

๕.๑ โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

นางสาววนิดา กองหล้า นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี คณะทำงานและเลขานุการ นำเรียนที่ประชุมว่า หลักเกณฑ์โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหารที่มีศักยภาพสูง ให้เป็นกลุ่มร้านอาหารระดับ Premium และส่งเสริมการใช้วัตถุดิบสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยจากแหล่งผลิตฟาร์มที่ได้ปลอดภัยได้คุณภาพมาตรฐานให้เพิ่มมากขึ้น ซึ่งร้านที่เข้าร่วมโครงการฯ จะต้องมีความสมบัติ ดังนี้

๑. เป็นร้านที่คงสถานะเป็น Q Restaurant ไม่น้อยกว่า ๑ ปีงบประมาณ
๒. มีผลการประเมินคะแนนรวมในแบบเช็คลิสต์ตามคู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ในทุกหมวด ไม่น้อยกว่า ๙๐%
๓. ร้านต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q ดังนี้
 - ๓.๑ ร้านอาหารหลายเมนู จะต้องใช้ต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในร้านไม่น้อยกว่า ๑๐ ชนิดขึ้นไป และใช้วัตถุดิบอื่นๆ ในร้านที่เป็นวัตถุดิบปลอดภัย โดย
 - (๑) ใช้วัตถุดิบ ๑๐ - ๑๙ ชนิด ในร้านถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๑ ดาว
 - (๒) ใช้วัตถุดิบ ๒๐ - ๒๙ ชนิด ในร้านถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๒ ดาว
 - (๓) ใช้วัตถุดิบ ๓๐ - ๓๙ ชนิด ในร้านถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๓ ดาว
 - (๔) ใช้วัตถุดิบ ๔๐ - ๔๙ ชนิด ในร้านถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๔ ดาว
 - (๕) ใช้วัตถุดิบ ๕๐ ชนิด ขึ้นไปในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๕ ดาว

๓.๒ ร้านอาหารจานเดียว จะต้องใช้วัตถุดิบหลักในเมนูนั้นๆ เป็นสินค้า Q จำนวน ๑ ชนิดขึ้นไป และใช้วัตถุดิบอื่นๆที่เป็นส่วนประกอบในเมนูนั้นๆ เป็นวัตถุดิบปลอดภัย โดย

- (๑) ใช้วัตถุดิบ ๑๐ – ๑๙ ชนิด ในร้านถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๑ ดาว
- (๒) ใช้วัตถุดิบ ๒๐ – ๒๙ ชนิด ในร้านถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๒ ดาว
- (๓) ใช้วัตถุดิบ ๓๐ – ๓๙ ชนิด ในร้านถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๓ ดาว
- (๔) ใช้วัตถุดิบ ๔๐ – ๔๙ ชนิด ในร้านถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๔ ดาว
- (๕) ใช้วัตถุดิบ ๕๐ ชนิด ขึ้นไปในร้านถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๕ ดาว


จังหวัดอุดรธานี มีร้านอาหารเข้าร่วมโครงการยกระดับร้านอาหาร วัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวน ๕ แห่ง ประกอบด้วย

- ๑) ร้านเป้งก้วยเตี๋ยเป็ด ใช้วัตถุดิบสินค้า Q จำนวน ๑๑ ชนิด
- ๒) ห้องอาหารเมย์แฟร์ โรงแรมเจริญโฮเต็ล ใช้วัตถุดิบสินค้า Q จำนวน ๓๔ ชนิด
- ๓) ร้านครัวเจริญ โรงพยาบาลเอกอุดร ใช้วัตถุดิบสินค้า Q จำนวน ๑๙ ชนิด
- ๔) ร้านวีทีแหมมเนือง สาขาตลาดโพศรี ใช้วัตถุดิบสินค้า Q จำนวน ๑๒ ชนิด
- ๕) ร้านวีทีแหมมเนือง สาขามิตรภาพ ใช้วัตถุดิบสินค้า Q จำนวน ๑๒ ชนิด


ทั้งนี้ ณ ปัจจุบันได้รับแจ้งจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ทราบว่าผู้ประกอบการ ทั้ง ๕ แห่ง ได้ผ่านการประเมินตามหลักเกณฑ์ที่โครงการฯ ได้กำหนดไว้ทั้งหมด ทั้งนี้ อยู่ระหว่างดำเนินการจัดประชุมเสนอคณะกรรมการตัดสินใจฯ เพื่อพิจารณาตัดสินใจการให้จำนวนดาวที่จะประดับบนป้ายรับรองว่าผู้ประกอบการ แต่ละแห่งจะได้รับการรับรองในป้ายรับรองจำนวนกี่ดาว โดยคาดว่าจะดำเนินการประชุมพิจารณาแล้วเสร็จภายในเดือนกันยายน ๒๕๖๘

มติที่ประชุม รับทราบ รายงานโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เลิกประชุมเวลา ๑๖.๑๕ น.

ลงชื่อ..........ผู้จัดรายงานการประชุม

(นางสาวกฤษิตา ครองยุติ)
เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจรายงานการประชุม

(นางสาวนิตดา กองหล้า)
นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร