

รายงานการประชุม

คณะกรรมการผู้ตรวจรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในเขตพื้นที่จังหวัดอุดรธานี

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ครั้งที่ ๒/๒๕๖๘

วันศุกร์ที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๘ เวลา ๑๓.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมพระพุทธรูปบัวบก ชั้น ๖ อาคาร ๒ ศาลากลางจังหวัดอุดรธานี

ถนนอธิปัตย์ ตำบลหมากแข้ง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี



ผู้มาประชุม

๑. นางสาวนิตา กองหล้า	หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี	ประธานคณะกรรมการ
๒. นางสาวศดานันท์ โยวะบุตร	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ สำนักงานเกษตรจังหวัดอุดรธานี	คณะกรรมการ
๓. นายทิวา เจียวตั้ง	นักวิชาการประมงชำนาญการ สำนักงานประมงจังหวัดอุดรธานี	คณะกรรมการ
๔. นางสาวพรพรรณ รุ่งเรืองชัยศรี	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุดรธานี	คณะกรรมการ
๕. นางสาวชมพูนุช ศรีทองแท้	นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุดรธานี	คณะกรรมการ
๖. นายกศิพัทธ์ ทองแกม	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดอุดรธานี	คณะกรรมการ
๗. นายภูมิภริ ปัทมธรรมกุล	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี	คณะกรรมการ
๘. นางสาวผกาพันธ์ สมปัญญา	นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดอุดรธานี	คณะกรรมการ
๙. นางสาวสุภาพร โยธาธรรม	คณะกรรมการ Young Smart Farmer อุดรธานี และเลขานุการสหกรณ์เกษตรกรรุ่นใหม่	คณะกรรมการ
๑๐. นางสาวกฤษิตา ครองยุติ	เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี	เลขานุการ คณะกรรมการ

ผู้ไม่มาประชุม

๑. ผู้แทน ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรอุดรธานี		ติดตามการ
--	--	-----------

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑. นางสาวเจตรินทร์ ศรีต้นวงศ์	เจ้าหน้าที่ศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุดรธานี
-------------------------------	---

เริ่มประชุมเวลา ๑๓.๓๐ น.

นางสาวนิตา กองหล้า หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร ประธานที่ประชุมคณะกรรมการผู้ตรวจรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในเขตพื้นที่จังหวัดอุดรธานี กล่าวเปิดการประชุม และดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระ ดังนี้

/ระเบียบ...

๔) ร้านอาหารต้องใช้วัตถุดิบปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยในปีแรก ที่เข้าร่วมโครงการต้องใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของแต่ละชนิดที่ขอการรับรอง ซึ่งเป็นวัตถุดิบปลอดภัย

๕) เจ้าของร้านอาหารต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถ ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง

คำนิยาม

ร้านอาหาร หมายถึง ร้านที่ขายอาหาร โดยจำหน่ายในลักษณะ ให้บริการ ที่ร้าน และ/หรือปรุงสำเร็จนำกลับไปทานที่บ้าน โดยต้องขอจดทะเบียนพาณิชย์ เพื่อประกอบกิจการ และขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

สินค้า Q หมายถึง สินค้าเกษตรและอาหารที่มีกระบวนการผลิตทั้งระดับ ฟาร์มและการแปรรูปเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ (Competent Authority: CA) หรือ หน่วยรับรอง (Certification Body: CB) โดย สามารถตาม สอบ (Traceability) ไปยังแหล่งผลิตสินค้า Q นั้นๆ ได้

สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง หมายถึง สินค้าที่ไม่ใช่สินค้า Q แต่เป็นสินค้าที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานภาครัฐ เช่น กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมการ ช้าว เป็นต้น ตามมาตรฐานต่างๆ ที่หน่วยงานดังกล่าวให้การรับรองโดยมีหลักฐานที่ทำให้เชื่อมั่นได้ว่าสินค้านี้ มีความปลอดภัยจนถึงร้านอาหาร ได้แก่ มาตรฐานฟาร์ม Safety level ปศุสัตว์ OK การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามมาตรฐาน ขั้นปลอดภัยและระบบการรับรองแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee Systems; PGS) ที่อ้างอิงมาตรฐาน เกษตรอินทรีย์ระดับประเทศหรือสากล หรือเป็นสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองมาตรฐานอื่นๆ เช่น GMP HACCP เป็นต้น

สินค้าที่รับรองตนเอง (Self clam) หมายถึง สินค้าที่ผลิตโดยกลุ่ม ผู้ผลิตและจำหน่ายแตกต่างจากมาตรฐาน GAP หรือเกษตรอินทรีย์ และไม่สามารถหรือไม่ต้องการเข้าสู่กระบวนการ ผลิตตามมาตรฐานหรือผ่านการรับรอง อาจเป็นสินค้า ที่ลดการใช้สารเคมี จำกัดการใช้สารเคมี หรือปฏิเสธ การใช้สารเคมี โดยเป็นที่รู้จักและยอมรับในชุมชนผู้ผลิตในระดับหนึ่ง และสินค้าที่ได้รับการรับรองตนเองตาม โครงการฯ นี้ จะต้องผ่านการตรวจสอบสารพิษสารตกค้างตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยเฉพาะสินค้าด้านพืช เท่านั้น และต้องไม่เป็นวัตถุดิบที่ซื้อมาจากตลาดสด เนื่องจากแหล่งที่มาไม่ชัดเจน ยกเว้นกรณีตรวจพบหลักฐาน หรือสามารถทวนสอบแหล่งผลิต ซึ่งทำให้เชื่อมั่นได้ว่าวัตถุดิบนั้นมีความปลอดภัย

๓.๑.๒ หลักเกณฑ์การตรวจต่ออายุผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการ ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

การตรวจต่ออายุดำเนินการเช่นเดียวกับการตรวจรับรองร้านใหม่ (ใบรับรองมี อายุ ๓ ปี) ทั้งนี้ กรณีที่ร้านจะหมดอายุภายในปีงบประมาณและปีปฏิทินปัจจุบัน สามารถดำเนินการตรวจต่อ อายุล่วงหน้าได้ในปีงบประมาณนั้น โดยรายงานสถานะของร้านเป็น “ต่ออายุ” พร้อมทั้งรายงานข้อมูลวัตถุดิบ ที่ได้รับการรับรอง

๓.๑.๓ หลักเกณฑ์การตรวจติดตามผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการ ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

การตรวจติดตาม จะต้องมีการตรวจติดตามอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้ ผู้บริโภคมั่นใจว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่ผ่านการรับรอง และใช้วัตถุดิบสินค้าปลอดภัยที่ได้รับการรับรองอย่าง ต่อเนื่อง

/การรายงาน...

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

มติที่ประชุม รับทราบ รายงานสรุปหลักเกณฑ์การตรวจติดตามผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๓.๒ สรุปหลักเกณฑ์การตรวจต่ออายุผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๓.๒.๑ หลักเกณฑ์การตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

นางสาววนิดา กองหล้า หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร ประธานคณะกรรมการ แจ้งที่ประชุม หลักเกณฑ์การตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ดังนี้

- ๑) เป็นตลาดสดที่เข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ
- ๒) เป็นตลาดสดที่ได้รับการรับรองว่า ได้มาตรฐานตามเกณฑ์สุขาภิบาลตลาดสด จากหน่วยงานของภาครัฐ เช่น กระทรวงสาธารณสุข องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 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 รับทราบสรุปหลักเกณฑ์การตรวจต่ออายุผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๓.๓ สรุปหลักเกณฑ์การตรวจรับรองผู้ประกอบการรายใหม่ของโครงการร้านอาหาร วัตถุประสงค์พลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายใหม่ ของโครงการ ส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

นางสาววนิดา กองหล้า หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร ประธาน คณะทำงาน แจ้งที่ประชุมว่า หลักเกณฑ์การตรวจรับรองผู้ประกอบการรายใหม่ของโครงการร้านอาหาร วัตถุประสงค์พลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายใหม่ ของโครงการ ส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q รายละเอียดดังนี้

๑. การตรวจรับรองผู้ประกอบการรายใหม่ของโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์พลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ดังนี้

๑.๑ ร้านอาหารจะต้องใช้วัตถุดิบสินค้าเกษตรและอาหารที่มีคุณภาพพลอดภัย ซึ่งแบ่งเป็น ๓ ประเภทได้แก่ สินค้า Q สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง และสินค้าที่รับรองตนเอง ประเภทพืชผักที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง เช่น ปลุกผักเอง โดยไม่ใช้สารเคมี ซึ่งจะต้องมีการตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น

๑.๒ ร้านอาหารจะต้องมีความสะอาด มีสุขลักษณะเบื้องต้นที่ดี ผ่านการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ ๕ หมวด ได้แก่ การรับวัตถุดิบ ที่เก็บวัตถุดิบ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร บริเวณจุดจำหน่ายอาหารและบุคลากร โดยผลการตรวจในแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนอย่างน้อยร้อยละ ๖๐ ไม่รวมข้อที่เป็น N/A และต้องผ่านข้อกำหนดที่มีสัญลักษณ์ (M) Major Requirements ทุกข้อหากไม่เป็นไปตามนี้ให้ถือว่าไม่ผ่านการตรวจรับรอง

๒. การตรวจประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายใหม่ของโครงการ ส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ดังนี้

๒.๑ ดำเนินการสัมภาษณ์ หรือสอบถามผู้จัดการ หรือเจ้าของตลาด หรือผู้แทนตลาด ตามแบบประเมินสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทตลาดสด (Fo๒) ภาคผนวก ๒.๑ (๑) ของคู่มือโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

๒.๒ ดำเนินการสัมภาษณ์ หรือสอบถามเจ้าของแผง/ร้านค้า และบันทึกตามแบบสัมภาษณ์แผง/ร้านค้า (Fo๓) ภาคผนวก ๒.๑ (๑) และ(๒) ของคู่มือโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ ทุกข้อ ดังนี้

- ข้อมูลทั่วไปของผู้ค้า
- รายละเอียดสินค้า Q เช่น ประเภทสินค้า ชนิด แหล่งที่ซื้อมาจำหน่าย เป็นต้น

- ข้อสังเกตอื่นเพื่อประกอบการพิจารณา เช่น ความถูกต้องของการใช้เครื่องหมาย Q เช่น รูปร่างขนาด และสี ขอบข่ายที่ให้การรับรอง และรหัส (Code labeling) ว่าเป็นไปตามที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ และหน่วยรับรองสินค้านั้น ๆ กำหนดไว้หรือไม่

- สอบถามผู้ค้าว่าจะให้ระบุ ชื่อ - นามสกุล ผู้ถือครองป้ายที่ให้การรับรอง เป็นผู้ใดถ้าแผง/ร้านค้า นั้น ๆ ผ่านเกณฑ์ประเมิน

๒.๓ การพิจารณาสินค้า แยกพิจารณา ๔ ประเภท ดังนี้

๒.๓.๑ สินค้าเกษตรด้านพืช

- เจ้าของแผง/ร้านค้าจำหน่ายต้องมีหลักฐานแสดงให้เห็นว่า
สินค้า Q ที่วางจำหน่ายขณะนั้น ผ่านการรับรองระบบการผลิตตามมาตรฐาน ระบบการผลิตแบบ GAP
หลักฐานประกอบการพิจารณา มีดังนี้

(๑) มีเครื่องหมายรับรอง Q ติดอยู่บนบรรจุภัณฑ์ สิ่งบรรจุ
หีบห่อ สิ่งห่อหุ้มสิ่งผูกมัด หรือบนสินค้า เช่น ถุงพลาสติก กล่องบรรจุ เป็นต้น หรือ

(๒) มีสำเนาใบรับรองฟาร์มมาตรฐาน (Q Certificate)
ของกรมวิชาการเกษตรที่ให้การรับรองระบบการผลิตแบบ GAP หรือ Q โรงคัดบรรจุ และมีหลักฐาน
การซื้อขายสินค้า Q จากฟาร์มมาตรฐานสินค้านั้น เช่น สำเนาใบสั่งซื้อ สำเนาใบเสร็จรับเงิน ใบส่งของ สัญญา
การซื้อขาย เป็นต้น แสดงอยู่ที่สถานที่จำหน่าย ให้ลูกค้าเห็นได้อย่างชัดเจน

- สินค้าที่เข้าตามหลักเกณฑ์ จะต้องวางแยกจากสินค้า
ปกติอย่างชัดเจน และถูกจัดวางจำหน่ายในบริเวณหรือจุดจำหน่ายที่สะอาดถูกสุขอนามัยเบื้องต้น แผง/ร้านค้า
ต้องถูกยกระดับสูงขึ้นจากพื้นพอประมาณ สามารถป้องกันการปนเปื้อนอันอาจมาจากสัตว์พาหะนำโรค เช่น
หนู แมลงสาป เป็นต้น

- ถ้าหาก สินค้าชนิดหนึ่ง เช่น ส้ม ส้มโอ เป็นต้น ได้รับ
เครื่องหมายรับรอง Q เฉพาะบางสายพันธุ์/พันธุ์/แหล่งผลิต/ยี่ห้อ เท่านั้น สินค้านั้น ๆ จะต้องถูกวางแยก ณ
จุดจำหน่ายให้ผู้ซื้อเห็นอย่างชัดเจนไม่ปะปนกับสินค้าชนิดเดียวกันที่ไม่ได้รับรอง

- จากหลักฐานที่เจ้าของแผง/ร้านค้ามีอยู่และการตรวจ
พินิจบริเวณแผงโดยรวมแล้วผู้ตรวจประเมินต้องมีความเชื่อมั่นว่า เจ้าของแผงหรือสถานที่จำหน่ายจะสามารถ
ปฏิบัติตามหลักการและเกณฑ์ที่ปฏิบัติอยู่ ณ วันตรวจประเมิน อย่างต่อเนื่อง ต่อไป

๒.๓.๒ สินค้าเกษตรด้านปศุสัตว์สด

- สินค้าที่วางจำหน่ายจะต้องถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์
อย่างมิดชิดและปลอดภัย เช่น บรรจุในถาดโฟมและมีฟิล์มพลาสติกห่อหุ้มมิดชิด บรรจุในถุงพลาสติกปิดมิดชิด
เป็นต้น มีเครื่องหมายรับรอง Q ติดอยู่บนบรรจุภัณฑ์ กรณีที่ไม่มีเครื่องหมาย Q บนบรรจุภัณฑ์ แต่มีหลักฐาน
ว่าสินค้าเนื้อสัตว์มาจากโรงตัดแต่งที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ หรือสินค้าไข่สดมาจากโรงคัดบรรจุที่ได้
การรับรองจากกรมปศุสัตว์และมีหลักฐานการซื้อขาย เช่น สำเนาใบสั่งซื้อ สำเนาใบเสร็จรับเงิน ใบส่งของ
สัญญาการซื้อขาย เป็นต้น

- แผง/ร้านค้าจำหน่ายสะอาด ถูกสุขลักษณะ สินค้าที่เข้า
หลักเกณฑ์ ต้องวางแยกจากสินค้าปกติอย่างชัดเจน จัดวางจำหน่ายในบริเวณที่สะอาด ถูกสุขอนามัย เบื้องต้น
ของจุดจำหน่ายมีการควบคุมอุณหภูมิสินค้าให้เหมาะสม เช่น เนื้อสัตว์สด ควรอยู่ระหว่าง ๐ - ๔ องศา
เซลเซียส เป็นต้น

- จากหลักฐานที่เจ้าของแผงมีอยู่และการตรวจพินิจ
บริเวณแผงโดยรวมแล้ว ผู้ตรวจประเมินต้องมีความเชื่อมั่นว่า เจ้าของแผงหรือสถานที่จำหน่ายจะสามารถ
ปฏิบัติตามหลักการและเกณฑ์ที่ปฏิบัติอยู่ ณ วันตรวจประเมิน อย่างต่อเนื่อง ต่อไป

๒.๓.๓ สินค้าประมง (ปลาและสัตว์น้ำสดอื่น ๆ)

- สินค้าที่วางจำหน่ายจะต้องถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์อย่างมิดชิดและปลอดภัย เช่น บรรจุในถาดโฟมที่ห่อหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติกมิดชิด เป็นต้น มีเครื่องหมายรับรอง Q ติดอยู่บนบรรจุภัณฑ์กรณีที่ไม่มีเครื่องหมาย Q บนบรรจุภัณฑ์ แต่มีหลักฐานว่า สินค้าประมงมาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฟาร์มได้แก่ ระบบ GAP, CoC หรือ โรงคัดบรรจุ หรือเป็นสินค้าที่ผ่านการรับรองผลิตภัณฑ์ (Product certification) ที่ได้รับการรับรองจากกรมประมง และมีหลักฐานการซื้อขาย เช่น สำเนาใบสั่งซื้อ สำเนาใบเสร็จรับเงิน ใบส่งของ สัญญาการซื้อขาย เป็นต้น แสดงอยู่ที่สถานที่จำหน่าย ให้ลูกค้าเห็นอย่างชัดเจน

- แผง/ร้านค้าจำหน่ายต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ สินค้าที่เข้าหลักเกณฑ์ ต้องวางแยกจากสินค้าปกติอย่างชัดเจน และถูกวางจำหน่ายในบริเวณที่สะอาด ถูกสุขอนามัย เบื้องต้นของจุดจำหน่ายมีการควบคุมอุณหภูมิสินค้าให้เหมาะสมกับสินค้า

- จากหลักฐานที่เจ้าของแผง/ร้านค้ามีอยู่และการตรวจพินิจบริเวณแผงโดยรวมแล้วผู้ตรวจประเมินต้องมีความเชื่อมั่นว่า เจ้าของแผงหรือสถานที่จำหน่ายจะสามารถปฏิบัติตามหลักการและเกณฑ์ที่ปฏิบัติอยู่ ณ วันตรวจประเมิน อย่างต่อเนื่อง ต่อไป

๒.๓.๔ สินค้าเกษตรและอาหารแปรรูป

- เจ้าของแผง/ร้านค้าจำหน่ายต้องมีหลักฐานว่าผลิตภัณฑ์นั้นได้รับอนุญาตให้แสดงเครื่องหมายรับรอง Q บนผลิตภัณฑ์ได้ โดยพิจารณาจาก (๑) เครื่องหมาย Q ติดบนภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ สามารถตรวจสอบรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองผลิตภัณฑ์แปรรูป Q โดยกรมต่างๆ ได้จากภาคผนวกคู่มือการให้ความรู้แหล่งผลิต(๒) หลักฐานจากผู้ผลิตที่แสดงว่าอนุญาตให้ติดเครื่องหมาย Q แล้ว เช่น ป้ายโฆษณาใบรับรอง เป็นต้น และมีหลักฐานการซื้อขายสินค้า Q จากบริษัทดังกล่าว

- หากผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายนั้นจำเป็นต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่ำตลอดเวลา สถานที่จำหน่าย ต้องมีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ Q ไว้ในห้องที่ควบคุมอุณหภูมิ เช่น ตู้แช่ เป็นต้น

- จากหลักฐานที่เจ้าของแผง/ร้านค้ามีอยู่และการตรวจพินิจบริเวณแผงโดยรวมแล้วผู้ตรวจประเมินต้องมีความเชื่อมั่นว่า เจ้าของแผงหรือสถานที่จำหน่ายจะสามารถปฏิบัติตามหลักการและเกณฑ์ที่ปฏิบัติอยู่ ณ วันตรวจประเมิน อย่างต่อเนื่อง ต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ รายงานสรุปหลักเกณฑ์การตรวจรับรองผู้ประกอบการรายใหม่ของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายใหม่ ของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่องเพื่อพิจารณา

๔.๑ การตรวจติดตามผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

นางสาววนิดา กองหล้า หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร ประธานคณะทำงาน แจ้งที่ประชุมว่า ผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดอุดรธานี มีทั้งหมด จำนวน ๒๘ ร้าน รายละเอียดดังนี้

- ๑) ตรวจติดตาม จำนวน ๒๕ ร้าน
- ๒) ตรวจสอบอายุการรับรอง จำนวน ๓ ร้าน
- ๓) ตรวจสอบรายใหม่ จำนวน ๑ ร้าน

โดยสรุปผลการตรวจติดตามรับรอง โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) มีร้านอาหารทั้งหมด จำนวน ๒๑ ร้าน รายละเอียด ดังนี้

- ตรวจติดตามรับรอง สถานะคงเดิม จำนวน ๑๖ ร้าน ประกอบด้วย

- ๑) Mug Cafe and Bistro ๒) คริวอาสงกะพงทอง ๓) คริวแจ่ม ๒ ๔) ควายหญ้า คาเฟ่ ๕) แจ่วฮ้อนดาบเด
- ๖) น้องปูลาบเปิด ๗) บริษัทฟู้ดแฮร์สเคเทอร์รี่ เซอร์วิสเสส จำกัด (สาขาโรงพยาบาลกรุงเทพ อุดรธานี)
- ๘) ร้านข้าวแกงบ้านางเมืองเพชร ๙) ร้านบ้านข้าวหอม ๑๐) ร้านเป็ตอย่างสมบูรณ์ ๑๑) ร้านแม่หย้า ๑๒) ร้าน
- สองวังกะเพราคลาสสิก ๑๓) โรงพยาบาลศูนย์อุดรธานี ๑๔) วัฒนาควีน ๑๕) ห้องอาหารทศคานี โรงแรม
- เดอะพรอมราย และ ๑๖) ห้องอาหารเทียน เทียน โรงแรมนภลัย เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้
- สินค้า Q (Q Restaurant)

- ตรวจติดตาม สถานะออกจากโครงการ จำนวน ๕ ร้าน ประกอบด้วย

- ๑) ห้องอาหารเมย์แฟร์ โรงแรมเจริญไฮเต็ล ๒) ห้องอาหารครัวเจริญ
- โรงพยาบาลเอกอุดร ๓) วี ที แหนมเนือง สาขาทลาดโพศรี และ ๔) วีทีแหนมเนือง สาขามิตรภาพ
- เป็นร้านอาหารผ่านการยกระดับเป็นระดับพรีเมียม ภายใต้โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย
- เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) จำนวน ๔ แห่ง สถานะปิดกิจการ จำนวน ๑ ร้าน คือ ร้าน ก เป็ตอย่าง

สรุปผลการตรวจติดตามรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ของโครงการส่งเสริม การบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ มีจำนวน ๓๐ ร้าน

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะร้าน
๑	บริษัท ฟาร์มสเตชั่น จำกัด	๕๓๕ ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี โทร : ๐๙๕- ๑๖๕๔๕๙๙	รับรองในระบบ ๔๓ รายการ (เดิม ๔๔ รายการ ในระบบ ชำชะอม ๑ รายการตัดออก คงเหลือจำนวน ๔๓ รายการ) ๑.เห็ดนางฟ้า ๒.เห็ดนางรม ๓.เห็ดเป่าฮื้อ ๔.เห็ดหลินจือ ๕.เห็ดขอนขาว ๖.เห็ดยามาบู ชิตากะ ๗.คอส ๘.กะเพรา ๙.ชะพลู ๑๐.ผักกาดหอม ไฮโดรโปนิกส์ ๑๑.เซเลอรี่ ๑๒.ตะไคร้ ๑๓.ใบบัวบก ๑๔. โรสแมรี่ ๑๕.ผักชี ๑๖.ชะอม ๑๗.แมงลัก ๑๘.ชะอม ๑๙. สะระแหน่ ๒๐.โหระพา ๒๑. กะหล่ำ ๒๒.ตำลึง ๒๓.ผักโขม ๒๔.ผักบุ้งจีนพริก ๒๕.มะเขือ เทศ ๒๖.กล้วย ๒๗.มะเขือ เปราะ ๒๘.เตยหอม ๒๙. ไชยา ๓๐.รางจืด ๓๑.ขลุ่	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิมขอ การรับรอง รายการ สินค้า เพิ่มเติม

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะร้าน
			๓๒.ฮว่านง็อก ๓๓. หน่อไม้ฝรั่ง ๓๔.มะนาว ๓๕. ฟิลเลย์ไอซ์เบิร์ก ๓๖.ไทม์ ๓๗.เห็ดเข็มทอง ๓๘.เมล่อน ๓๙.ต้นอ่อนทานตะวัน ๔๐. คะน้า ๔๑.ต้นหอม ๔๒.กรีน นโอย์ค ๔๓.แตงโม		
๒	นางกมลวรรณ แซ่ลี	ตลาดเทศบาล ๑ ถนนสร้างหลวง ต.หมากแข้ง อ.เมือง อุดรธานี จ.อุดรธานี	ไข่ไก่ (บริษัทเบทาโกรเกษตร อุตสาหกรรมจำกัด)	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙ (ขายดี ๐๓.๐๐ น. - ๑๐.๐๐ น.)	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 เทรตติ้ง 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
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 ปลาปีก ปีก บนไก่ ไส้กรอกฮอตดอก ไส้ กรอกสโมคกี้ฮอตดอก ฮอต	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะร้าน
			อกปอกเปลือก เส้นใหญ่ เส้นเล็ก วุ้นเส้น ก๋วยจั๊บ เวียดนาม		
๑๑	นางจิรภรณ์ อัมภรัตน์	ตลาดสดอำเภอไชยวาน ต.ไชยวาน อ.ไชยวาน จ.อุดรธานี	ชิ้นส่วนหมูสดและไก่สด (เนื้อสัตว์ GAP) เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ กระทียมเจียว ก๋วยจั๊บเส้นเวียดนาม เต้าหู้ปลา เห็ดเข็มทอง aro	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม
๑๒	นายสมเกียรติ ศรีสุนาครวั	ตลาดบ้านเชียง ต.บ้านเชียง อ.หนองหาน จ.อุดรธานี	น่องสะโพกไก่ไม่มีกระดูก ไส้กรอกสโมคกี้อทอด (เนื้อสัตว์ GAP และอาหารแปรรูป GMP/HACCP)	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๑๓	นางสาวน้ำค้าง กาลวิบูลย์	ตลาดจริงใจ เซ็นทรัล อ.เมือง จ.อุดรธานี	ข้าว ชিং ข้า ยอ ก๋วยน้ำหว่า ขนุน มะขามเปรี้ยว หม่อน มะกรูด มะม่วงแก้ว ตะไคร้ ถั่วเหลือง มะนาว แก้วมังกร	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม
๑๔	วิสาหกิจชุมชนเมืองสมุนไพรมะขามและผักปลอดสารพิษวังห้วยปลา	เลขที่ ๑๗๔ หมู่ที่ ๕ ตำบลศรีธาตุ อำเภอศรีธาตุ จังหวัดอุดรธานี	ข้า ถั่วลิสง มะนาว มะเขือ ไข่	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๑๕	ร้านหมอมูสด (น.ส.พลับพลา เจริญโภคทรัพย์)	ตำบลสามพร้าว อำเภอเมืองจังหวัดอุดรธานี	น่องไก่ติดสะโพก ปีกเต็มไก่ ปีกบนไก่ เนื้ออกไก่	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๑๖	นางประยูร สุมาลี	เลขที่ ๙๘ หมู่ที่ ๔ ต.บ้านโคก อ.สร้างคอม จ.อุดรธานี	ก๋วยหอมทอง	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๑๗	ร้านแม่มะลิ	เลขที่ ๓๖ หมู่ที่ ๕ ต.บ้านตาด อ.บ้านดุง จ.อุดรธานี	เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ อนามัย (เบทาโกร) เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู (เบทาโกร) ไช้ไก่ (เบทาโกร) ไส้กรอก ไกรรมควัน	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๑๘	ร้านหมูฉัฐ ๒๔ ชั่วโมง สาขาตลาดเทศบาล ๒	ถนนมุขมนตรี ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๑๙	หมูฉัฐ ๒๔ ชั่วโมง สาขาตลาดหนองบัว	๑๐/๑ ถนนนิตโย ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู หมูยอใบตอง	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๐	วิสาหกิจชุมชนก๋วยหอมทองสามน้ำโขง	เลขที่ ๓๕๙ หมู่ที่ ๒ ต.บ้านโคก อ.สร้างคอม จ.อุดรธานี	ก๋วยหอมทอง	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะร้าน
๒๑	วิสาหกิจชุมชนวังธรรมผลิตและแปรรูปปลาครบวงจร	๓๙๘ หมู่ ๙ ต.นาจิว อ.น้ำโสม จ.อุดรธานี	ปลานิล	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๒	บริษัท ไทยฟู้ดส์ เฟรช มาร์เก็ต สาขาอุดจัน	๑๐๒ หมู่ที่ ๑๓ ต.เมืองเพีย อ.กุดจัน จ.อุดรธานี	เนื้อเป็ดและชิ้นส่วนเป็ด ตราไวท์ดิก เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๓	บริษัท ไทยฟู้ดส์ เฟรช มาร์เก็ต สาขาตลาดสายเข้	๑๐๗ หมู่ ๘ ตำบลบ้านจัน อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้อเป็ดและชิ้นส่วนเป็ด ตราไวท์ดิก เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๔	บริษัท ไทยฟู้ดส์ เฟรช มาร์เก็ต จำกัด สาขาเพ็ญ	เลขที่ ๓๓๖ หมู่ที่ ๑๕ ต.เพ็ญ อ.เพ็ญ จ.อุดรธานี	เนื้อเป็ดและชิ้นส่วนเป็ด ตราไวท์ดิก เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๕	บริษัท ไทยฟู้ดส์ เฟรช มาร์เก็ต สาขาทุ่งฝน	๓๙๓ หมู่ ๑๑ ถนนทุ่งฝน ต.ทุ่งฝน อ.ทุ่งฝน จ.อุดรธานี	เนื้อเป็ดและชิ้นส่วนเป็ด ตราไวท์ดิก เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๖	บริษัท ไทยฟู้ดเฟรช มาร์เก็ต สาขาวังสามหมอ	๑๑๑ ต.วังสามหมอ อ.วังสามหมอ จ.อุดรธานี	เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๗	บริษัท ไทยฟู้ดเฟรช มาร์เก็ต สาขาบ้านบ่อน้ำ	๑๙๔/๒ หมู่ ๗ ต.หมู่ม่น อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม
๒๘	บริษัท ไทยฟู้ดเฟรช มาร์เก็ต สาขาตลาดไทยศิริ ๓	๕๓๕ หมู่ที่ ๓ ต.บ้านเลื่อม อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม
๒๙	บริษัท ไทยฟู้ดเฟรช มาร์เก็ต สาขาภูมิภาปี	๘๗ หมู่ ๑ ต.กุ่มภาปี อ.กุ่มภาปี จังหวัดอุดรธานี	เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม
๓๐	ร้านหยกหมูสด	๒๘๖/๒๗ ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ ไช้ไก่	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	ยกเลิก

- สถานะแก้ไขใบรับรอง จำนวน ๑ ร้าน คือ บริษัท ฟาร์ม สเตชั่น จำกัด (ร้านค้ำหน้าฟาร์ม) การรับรองในระบบ วันที่ ๔ กันยายน ๒๕๖๗ - วันที่ ๓ กันยายน ๒๕๗๐ ในระบบมีการรับรองทั้งสิ้น ๔๔ รายการ แต่ในป้ายรับรองมีรายการระบุไว้เพียง ๔๑ รายการ จึงขอแก้ไขการรับรองและขอรับรองรายการสินค้าเพิ่มเติม จำนวน ๒๑ รายการ ดังนี้

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่	รายการซื้อสินค้าที่ได้รับป้าย Q
๑	บริษัท ฟาร์ม สเตชั่น จำกัด	๕๓๕ ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี	<p>ในระบบมีการรับรอง ทั้งสิ้น ๔๔ รายการ แต่ในป้ายรับรองมีรายการระบุไว้เพียง ๔๑ รายการ <u>จากการตรวจสอบในระบบกับป้ายรับรองที่ส่งมอบ พบว่า</u></p> <p>๑) มีรายการรับรองในป้ายรับรองเกินมา ๒ รายการ ประกอบด้วย อัญชันและสลัด จึงขอตัดออก ๒ รายการ</p> <p>๒) มีรายการรับรองในป้ายรับรองตกหล่น ๔ รายการ ประกอบด้วย กระดาษ ต้นหอม กรีนโอ๊ค และแตงโม จึงขอเพิ่มเติม ๔ รายการ</p> <p>๓) ในระบบพบว่ามีกรรงานรายการซ้ำ ๑ รายการ คือ ชะอม (ในลำดับที่ ๑๖ และ ๑๘ รับรองซ้ำ) จึงขอตัดออก ๑ รายการ</p> <p>๔) มีรายการรับรองพิมพ์ผิด ๒ รายการ คือ รายการ <i>ฮวานง็อก ตกหล่นไม่มีไม้เอก</i> และรายการ <i>เมล็ดอ่อนทานตะวัน</i> แก้ไขเป็นคำว่า <i>ต้นอ่อนทานตะวัน</i></p> <p>สรุปปัจจุบัน จึงมีการรับรอง ทั้งสิ้น ๔๓ รายการ ประกอบด้วย ๑.เห็ดนางฟ้า ๒.เห็ดนางรม ๓.เห็ดเป๋าฮื้อ ๔.เห็ดหลินจือ ๕.เห็ดขอนขาว ๖.เห็ดยาบาบูซิดาเกะ 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.ผักบุงจีน ๒๔.พริก ๒๕.มะเขือเทศ ๒๖.กล้วย ๒๗.มะเขือเปราะ ๒๘.เตยหอม ๒๙.ไชยา ๓๐.รางจืด ๓๑.ขลุ้ ๓๒.ฮวานง็อก ๓๓.หน่อไม้ฝรั่ง ๓๔.มะนาว ๓๕.ฟิลเลย์ไอซ์เบิร์ก ๓๖.โทม ๓๗.เห็ดเข็มทอง ๓๘.เมล่อน ๓๙.ต้นอ่อนทานตะวัน ๔๐.กระดาษ 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.เบบี๋คอส ๑๗.กระชายฮ่องกง ๑๘.ข้าวโพดฝักสด ๑๙. ผักกาดขาวปลี ๒๐.กวาดั่ง 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 ๒๕๖๘

ลำดับ	รายการสินค้าที่ขอรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
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 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	บัตูท	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	เบปี่ฮ้องเต้	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

ลำดับ	รายการสินค้าที่ขอรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
		วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๑๕	ผักกาดหอมห่อ	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๑๓-๐๐๐๐๔๑ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๑๖	เบบี๋คอส	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๑๓-๐๐๐๐๔๑ วันที่รับรอง ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๑๗	คะน้าฮ่องกง	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๐๑-๐๐๐๘๙๐๖ 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 ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๐๑-๐๐๐๘๙๐๖ 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 ขอยกเลิกการเข้าร่วมโครงการ

นางสาวพรชพร รุ่งเรืองชัยศรี นายสัตวแพทย์ชำนาญการ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุดรธานี นำเรียนที่ประชุมว่า ได้ร่วมกับคณะทำงานผู้ตรวจรับรองฯ ในการประชาสัมพันธ์ ผู้จัดการร้านหยกหมูสด สมัครเข้าร่วมโครงการสถานที่จำหน่ายสินค้า Q แล้วไม่ได้แจ้งกับทางเจ้าของร้าน ซึ่งเป็นปัญหาภายในของทางร้าน จึงขอยกเลิกไม่สมัครเข้าร่วมโครงการ

มติที่ประชุม เห็นชอบ รับรองการตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ดังนี้

๑. ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จำนวน ๒๑ ร้าน ประกอบด้วย สถานะคงเดิม จำนวน ๑๖ ร้าน เป็นร้านอาหารที่ได้รับการรับรองการใช้วัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q และสถานะออกจากโครงการ จำนวน ๕ ร้าน

๒. สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประกอบด้วย สถานะคงเดิม จำนวน ๒๘ ร้าน ให้การรับรองเป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q สถานะออกจากโครงการ จำนวน ๑ ร้าน สถานะแก้ไขใบรับรอง จำนวน ๑ ร้าน คือ บริษัท ฟาร์ม สเตชั่น จำกัด แก้ไขใบรับรองจากเดิมเป็น ๔๓ รายการ และรับรองรายการสินค้าเพิ่มเติมใหม่ จำนวน ๒๑ รายการ รวมรับรองรายการสินค้า จำนวน ๖๔ รายการ ให้การรับรองแก้ไขเพิ่มเติม

/๓. สถานที่...

๓. สถานที่จำหน่ายสินค้า Q สถานะออกจากโครงการ ได้แก่ ร้านหยกหมูสดให้ออกจากโครงการด้วยเหตุผลตามการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q และมอบหมายฝ่ายเลขานุการฯ แจ้งผู้ประกอบการ ขอเอกสารหลักฐานในการยืนยันการออกจากโครงการเพิ่มเติม

๔.๒ รายงานผลการตรวจต่ออายุผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

นางสาววนิดา กองหล้า หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร ประธาน คณะทำงาน แจ้งที่ประชุมว่า การตรวจต่ออายุรายเก่าร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย มีจำนวน ๓ ร้าน และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q มีจำนวน ๑๔ ร้าน ดังนี้

๑. ตรวจต่ออายุรายเก่าร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย จำนวน ๓ ร้าน ประกอบด้วย ๑) คริวสวาลี ๒) ฟาโรเฮาส์ ๓) เป้งก้วยเตี้ยวเบ็ด สาขา ๒ PK ๔ ผลการตรวจต่ออายุ พบว่า คริวสวาลี และฟาโรเฮาส์ ไม่ต่ออายุการรับรอง ด้วยเหตุผลผู้ประกอบการไม่สามารถจัดเก็บเอกสารหลักฐานประกอบการตรวจต่ออายุได้ทัน ส่วนร้านอาหารเป้งก้วยเตี้ยวเบ็ด PK ๔ ได้ยกระดับเป็นร้านอาหารระดับพรีเมียม ภายใต้โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium

๒. สถานที่จำหน่ายสินค้า Q จำนวน ๑๔ แห่ง ผลการดำเนินงานสรุปได้ ดังนี้ ๑) ตรวจต่ออายุ จำนวน ๕ แห่ง ๒) ไม่ต่ออายุ จำนวน ๙ แห่ง (เหตุผล : ใบGAP หหมดอายุ ๖ แห่ง /ปิดกิจการ ๑ แห่ง /ไม่สะดวกเพราะต้องดูแลคนป่วย ๑ แห่ง /จัดเก็บเอกสารหลักฐานประกอบการตรวจต่ออายุไม่ทัน ๑ แห่ง)

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะ
๑	นายปรียะสิทธิ์ เจียรวาปี ขอแจ้งเปลี่ยนชื่อเป็น บริษัทไทย ออร์แกนิกส์ เวจจิเทเบิล แอนด์ ฟรุตส์ จำกัด โดยนายวสันต์ ทองภู (ผู้จัดการ)	๒๕๔ หมู่ ๓ บ้านดอนม่วง ต.นาม่วง อ.ประจักษ์ศิลปาคม จ.อุดรธานี	เรดโอ๊ค กรีนโอ๊ค กรีนคอส เรดคอส ขึ้นฉ่าย	รับรอง ๒๖/๐๘/๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ต่ออายุ
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	วิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกผักบ้านโคกล่าม - แสงอร่าม	๑ ม.๓ บ้านโคกล่าม ต.กุดหมากไฟ อ.หนองวัวซอ จ.อุดรธานี	กวางตุ้ง คื่นช่าย ผักชี ผักบั้งจีน ต้นหอม เคล ผักกาดหอม คอสมอสสลัด	รับรอง ๒๖/๐๘ /๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ต่ออายุ
๔	นายถนอม วรรณศรี	๘๗ ม.๑๒ บ้านหนองเบ็ด ต.เซียงยืน 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	๑๕๕ บ.ห้วยไร่บุรพา ม.๑๐ ต.อุบมุง อ.หนองวัวซอ จ.อุดรธานี	มะม่วง (ผลไม้ GAP)	รับรอง ๒๖/๐๘ /๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วยเหตุใบGAP หหมดอายุ

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะ
๗	นายจรูญ อาสาสู	๑๕๔ หมู่ที่ ๗ ต.นางัว 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 ผักบุ้งจีน ต้นหอม มะเขือยาว พริก	รับรอง ๒๖/๐๘ /๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วย เหตุใบGAP หมดอายุ
๙	ไร่สวนเงินเวียงนา	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 ข้าวหน่วยเขือ 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 ปลาตะเพียน 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 ผักบุ้ง	รับรอง ๒๖/๐๘/๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วย เหตุปิดกิจการ
๑๓	นายวิเศษ โคตรปิจิม	ตลาดเทศบาลบ้านดุง ๑๓๐/๗ ต.ศรีสุทโธ อ.บ้านดุง จ.อุดรธานี	เส้นใหญ่ ตราสายไหม เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก ตรา ป.รุ่งเรือง วั่นเส้น ถั่วเขียวตราตะวัน กระเทียมเจียวตรากิโ ทอง ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก ตรากิเลนคู่เส้นใหญ่ สาหร่ายแก้วตรา ระนาด	รับรอง ๒๖/๐๘/๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วย เหตุไม่สะดวก เพราะต้อง ดูแลคนป่วย
๑๔	นายฤทธิชัย เทศจำปา	ตลาดสดอำเภอไชยวาน ต.ไชยวาน อ.ไชยวาน จ.อุดรธานี	ไส้กรอกกรมคว้น ไส้ กรอกหนังกรอบเหลือง (ไก่) ไส้กรอกไก่ซีสเนย ถั่วงอก เส้นก๋วยจั๊ บญวน เส้นจันทร์สด เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้น ก๋วยเตี๋ยวสด วั่นเส้น สด ตราสายไหม วั่น เส้นสด ตราดันน้ำ กะปิแท้ กะปิกุ้งเคยแท้ กะปิแท้ ตรามะนาว	รับรอง ๒๖/๐๘/๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วย เหตุจัดเก็บ เอกสาร หลักฐาน ประกอบการ ตรวจต่ออายุ ไม่ทัน

มติที่ประชุม เห็นชอบ ตรวจสอบอายุผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ดังนี้

๑. ไม่ต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย จำนวน ๒ ร้าน ได้แก่ คริวสวัสดิ์ และฟาโรห์เฮาส์ และรับทราบร้านอาหารระดับเป็นร้านอาหารระดับพรีเมียม จำนวน ๑ ร้าน ได้แก่ เป็งก๋วยเตี๋ยวเป็ด สาขา ๒ PK ธานี ๔

๒. ต่ออายุการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q จำนวน ๕ ร้าน และไม่ต่ออายุการรับรองจำนวน ๙ ร้าน

๔.๓ รายงานผลการตรวจรับรองผู้ประกอบการรายใหม่ของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

นางสาววนิดา กองหล้า หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร ประชาน คณะทำงาน แจ้งที่ประชุมว่า มีผู้ประกอบการสมัครเข้ารับการตรวจรับรองผู้ประกอบการรายใหม่ของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จำนวน ๑ แห่ง ได้แก่ ร้านเลอบัวเด้อ ตำบลหมู่ม่น อำเภอเมืองอุดรธานี จังหวัดอุดรธานี โดยคณะผู้ตรวจรับรองตรวจตามข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (รายการตรวจรับรอง Checklist) ประกอบด้วย

หมวด ๑ การรับวัตถุดิบ

หมวด ๒ ที่เก็บวัตถุดิบ

หมวด ๓ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร

หมวด ๔ บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร

หมวด ๕ บุคลากร

โดยเกณฑ์การตัดสิน

- ข้อกำหนดที่มีตราสัญลักษณ์ (M) จัดเป็น Major Requirements ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดทุกข้อ หากไม่เป็นไปตามนี้ให้ถือว่า ไม่ผ่าน

- ผลการตรวจตามข้อกำหนดแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ ๖๐ (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) และรวมทุกหมวดต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ ๖๐ (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) หากไม่เป็นไปตามนี้ให้ถือว่า ไม่ผ่าน

คณะทำงานผู้ตรวจรับรองฯ ได้ให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ร้านใหม่ จำนวน ๑ ร้าน ได้แก่ ร้านเลอบัวเด้อ ตำบลหมู่ม่น อำเภอเมืองอุดรธานี จังหวัดอุดรธานี ดังนี้

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 : ขาหมูสโตล์เยอรมัน ปีกปลายไก่ และไข่ไก่

/เมนู...

เมนูที่ได้รับการรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง	ที่มา	ผลการตรวจ
ปีกปลายไก่ทอด	ปีกปลายไก่	บริษัท เบทาโกรอุตสาหกรรม จำกัด มาตรฐาน GAP GMP HACCP ปศุสัตว์ OK	☑️ผ่านการตรวจรับรอง
ขาหมูเยอร์มันเค็ม	ขาหมูเยอร์มันเค็ม	บริษัท เบทาโกรอุตสาหกรรม จำกัด มาตรฐาน GAP GMP HACCP ปศุสัตว์ OK	
ไข่ไก่เจียวทอดกรอบหมูสับ	ไข่ไก่	บริษัท เบทาโกรอุตสาหกรรม จำกัด มาตรฐาน GAP GMP HACCP	
ไข่ไก่เจียวทอดกรอบกุ้ง		บริษัท เบทาโกรอุตสาหกรรม จำกัด มาตรฐาน GAP GMP HACCP	
ไข่ไก่เจียวทอดกรอบหอยนางรม		ปศุสัตว์ OK	

- สถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายใหม่ จำนวน ๑๕ ร้าน แบ่งออกเป็น ๒ ตลาด ดังนี้

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการสินค้าที่ ขอรับการรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
ตลาดเกษตรกร				
๑	นางนวนศรี ดอนศรีโคตร	๑๗๙ บ้านกุดหมาก ไฟ ม. ๑ อ.หนองบัว ขอ 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. อุดรธานี	จิงจูฉ่าย	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๑๓-๐๐๐๐๓๙ วันที่รับรอง ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๙
๓	นางวาสนา ศรีนอก	๒๐๕ บ้านนาหนอง ทุ่ม ม.๒ ต.สร้างก่อ อ.กุดจับ จ.อุดรธานี	มะม่วง	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๒๕-๐๐๐๕๘๕ วันที่รับรอง ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๘ วันที่หมดอายุ ๑๙ มีนาคม ๒๕๗๑
			ไฮโดรโปรนิคส์ (ผักกาดหอม)	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๕๐๐-๐๐๐๐๔๓ วันที่รับรอง ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๘ วันที่หมดอายุ ๑๙ มีนาคม ๒๕๗๐
			ไฮโดรโปรนิคส์ (ขึ้นฉ่าย)	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๕๐๐-๐๐๐๐๔๑ วันที่รับรอง ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๘ วันที่หมดอายุ ๑๙ มีนาคม ๒๕๗๐
๔	นางถัน นาไชย	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	หวาย	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

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการสินค้าที่ ขอรับการรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
๗	นายศรารุธ วุฒิเสนา	๑๐๕ หมู่ ๑๒ ต.อุ้มจาน อ.ประจักษ์ศิลปาคม จ.อุดรธานี	ฝรั่งหงส์เป่าสื่อ	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	นางนันทนันท์ นันทาบุตร	๒๑ ม.๒ ต.เสอเพลอ อ.กุมภวาปี จ.อุดรธานี	ผักบุง	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
	ตลาดนัดสี่เหลี่ยม			
๑๐	นางสาวปาลิดา ธนาโชติวัฒน์	๒๐๙ ม.๑๒ ตรอกศรีบูรพา ๓ ช.อุดร ต.ศรีสุทโธ อ.บ้านดุง จ.อุดรธานี	ผักกาดหอม	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๑๓-๐๐๐๐๓๕ วันที่รับรอง ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖ วันที่หมดอายุ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๘
			ผักกาดขาว	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 ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๙๓-๐๐๐๐๒๗ วันที่รับรอง ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖ วันที่หมดอายุ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๘
			เกี๋ยงยว	GAP/กษ ๐๓-๓๕๐๒-๔๑-๕๐๕-๐๐๐๐๐๑ วันที่รับรอง ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖ วันที่หมดอายุ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๘
			ข้าวโพดรับประทานฝักสด	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๐๑๑-๐๐๐๐๑๕ วันที่รับรอง ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการสินค้าที่ขอรับการรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
				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	นางสาวจรเจช ไซยฮ้อย	๒๒๘/๑ ถ.อุตรดุษฎี ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี	มะม่วงเบา	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๙๗-๑๑๑-๐๐๐๑๔๒ วันที่รับรอง ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๘ วันที่หมดอายุ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๗๑
			ฟักทอง	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 วิมลวงค์สกุล	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
๑๔	นายพินิจ สาลีอาจ	๘๖ /๑ ม.๓ ต.เมืองเพี้ย อ.กุดจับ จ.อุดรธานี	ฝรั่งกิมจู	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๑๓-๐๐๐๐๑๗ วันที่รับรอง ๒๓ สิงหาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๗๐
๑๕	นายชนะบุญ คู่วิจันกุล	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 เห็นชอบ ร้านอาหารวัดถุดิบบลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q (Q Market) ดังนี้

๑. ให้การรับรองเป็นร้านอาหารวัดถุดิบบลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จำนวน ๑ แห่ง ได้แก่ ร้านอาหารเลอบัวเค็ด

๒. ให้การรับรองเป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q (Q Market) จำนวน ๑๕ ร้าน ประกอบด้วย
 ๑) นางนวนศรี ดอนศรีโคตร ๒) นายอำนาจ แป้นมงคล ๓) นางวาสนา ศรีนอก ๔) นางถัน น้าไชย ๕) นางสาวจินตนา ดาขาว ๖) นางอภพร สุขประเสริฐ ๗) นายศราวุธ วุฒิสเน ๘) นายเอกพล พนมภูมิ ๙) นางนันทนันท์ นันทาบุตร ๑๐) นางสาวปาติดา ธนาโชติวัฒน์ ๑๑) นางสาวศศิธร พันธุ์มุง ๑๒) นางสาวจรเจช ไซยฮ้อย ๑๓) นายณัฐพล วิมลวงค์สกุล ๑๔) นายพินิจ สาลีอาจ และ ๑๕) นายชนะบุญ คู่วิจันกุล

ระเบียบวาระที่ ๕ เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

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

นางสาววนิดา กองหล้า นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี นำเรียนที่ประชุมว่า หลักเกณฑ์โครงการยกระดับร้านอาหารวัดถุดิบบ

/ปลอดภัย...

ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหารที่มีศักยภาพสูง ให้เป็นกลุ่มร้านอาหารระดับ Premium และส่งเสริมการใช้วัตถุดิบสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยจากแหล่งผลิตฟาร์มที่ได้ปลอดภัยได้คุณภาพมาตรฐานให้เพิ่มมากขึ้น ซึ่งร้านที่เข้าร่วมโครงการฯ จะต้องมีคุณสมบัติ 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 และใช้วัตถุดิบอื่นๆ ที่เป็นส่วนประกอบในเมนูนั้นๆ 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 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ มีร้านอาหารเข้าร่วมโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) จำนวน ๕ ร้าน ประกอบด้วย

๑) ร้านเป้งก้วยเตี๋ยเว็ด ใช้วัตถุดิบสินค้า Q จำนวน ๑๑ ชนิด

๒) ห้องอาหารเมย์แพร์ โรงแรมเจริญโฮเต็ล ใช้วัตถุดิบสินค้า Q จำนวน ๓๔ ชนิด

๓) ร้านครัวเจริญ โรงพยาบาลเอกอุดร ใช้วัตถุดิบสินค้า Q จำนวน ๑๙ ชนิด


๔) ร้านวิที้แหนมเนือง สาขาตลาดโพศรี ใช้วัตถุดิบสินค้า Q จำนวน ๑๒ ชนิด


๕) ร้านวิที้แหนมเนือง สาขามิตรภาพ ใช้วัตถุดิบสินค้า Q จำนวน ๑๒ ชนิด

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

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

เลิกประชุมเวลา ๑๖.๑๐ น.


ลงชื่อ.....ผู้จัดรายงานการประชุม
(นางสาวนริตา ครองยุติ)
เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน


ลงชื่อ.....ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(นางสาวนิตา กองหล้า)
นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร