

ร้านอาหารเข้าร่วมโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

ลำดับ	ชื่อร้าน	วัตถุดิบ	ประเภทวัตถุดิบ	มาตรฐาน/หน่วยรับรอง/แหล่งผลิต
๑	ร้านเป้งก้วยเตี่ยวเป็ด จังหวัดอุดรธานี	๑. เป็ดตัว ๒.ปีกบนเป็ด ๓.ปีกปลายเป็ด ๔.น่องติดสะโพกเป็ด ๖.เลือดเป็ดก้อน ๗.ลูกชิ้นเป็ด ๘.โครงเป็ด ๙.ไขมันหมูหันเต้า ๑๐.ถั่วงอก ๑๑.เส้นหมือบ้าง	สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q	โครงการเนื้อสัตว์อนามัย/กรมปศุสัตว์/บ. ดักคิง จำกัด โครงการเนื้อสัตว์อนามัย/กรมปศุสัตว์/บ. ดักคิง จำกัด โครงการเนื้อสัตว์อนามัย/กรมปศุสัตว์/บ. ดักคิง จำกัด โครงการเนื้อสัตว์อนามัย/กรมปศุสัตว์/บ. ดักคิง จำกัด โครงการเนื้อสัตว์อนามัย/กรมปศุสัตว์/บ. ดักคิง จำกัด โครงการเนื้อสัตว์อนามัย/กรมปศุสัตว์/บ. ดักคิง จำกัด โครงการเนื้อสัตว์อนามัย/กรมปศุสัตว์/บ. ดักคิง จำกัด โครงการเนื้อสัตว์อนามัย/กรมปศุสัตว์/บ. ดักคิง จำกัด โครงการเนื้อสัตว์อนามัย/กรมปศุสัตว์/บ.ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) กษ.๐๓-๙๐๐-๓๗๔๗๑๗๑๐๓๕๐/กรมวิชาการเกษตร/อำเภอเจริญศิลป์ จังหวัดสกลนคร GHPs/HACCP มกษ./TAS ๙๐๒๓ - ๙๐๒๔/TUVNORD/บ.โรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย จำกัด
๒	ห้องอาหารเมย์แฟร์ โรงแรมเจริญโฮเต็ล จังหวัดอุดรธานี	๑. หมูบด ๒.สันคอหมูขาบู ๓.เป็ดตัว ๔.น่องไก่ ๕.เนื้อเป็ดบด ๖.เนื้อเป็ด ๗.เอ็นข้อไก่ ๘.เนื้อไก่ ๙.สันคอหมู ๑๐.ขาหมูคุโรบูตะเยอรมัน ๑๑.ไข่ไก่ ๑๒.ปวยเล้ง ๑๓.พริกยักษ์แดง ๑๔.เบป๊อ่องเต้	สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q	โครงการเนื้อสัตว์อนามัย/กรมปศุสัตว์/บ.ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) โครงการเนื้อสัตว์อนามัย/กรมปศุสัตว์/บ.ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) โครงการเนื้อสัตว์อนามัย /กรมปศุสัตว์/บ.ดักคิง จำกัด โครงการเนื้อสัตว์อนามัย /กรมปศุสัตว์/บ.คาร์กิลล์มีท (ไทยแลนด์) จำกัด โครงการเนื้อสัตว์อนามัย /กรมปศุสัตว์/บ.ดักคิง จำกัด โครงการเนื้อสัตว์อนามัย /กรมปศุสัตว์/บ.ดักคิง จำกัด โครงการเนื้อสัตว์อนามัย /กรมปศุสัตว์/บ.คาร์กิลล์มีท (ไทยแลนด์) จำกัด โครงการเนื้อสัตว์อนามัย/กรมปศุสัตว์/บ.เบทาโกรเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด โครงการเนื้อสัตว์อนามัย/กรมปศุสัตว์/บ.เบทาโกรเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด โครงการเนื้อสัตว์อนามัย /กรมปศุสัตว์/บ.ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) โครงการไข่ไก่อนามัย/กรมปศุสัตว์/บ.เบทาโกรเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง

ลำดับ	ชื่อร้าน	วัตถุดิบ	ประเภทวัตถุดิบ	มาตรฐาน/หน่วยรับรอง/แหล่งผลิต
		๑๕.ถั่วงอก	สินค้า Q	กษ.๐๓-๙๐๐-๓๗๔๗๑๗๑๐๓๕๐/กรมวิชาการเกษตร/อ. เกษเจริญศิลป์จังหวัดสกลนคร
		๑๖.มะเขือเทศเชอร์รี่	สินค้า Q	GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง
		๑๗.ผักกาดขาวปลี	สินค้า Q	GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง
		๑๘.ต้นหอมญี่ปุ่น	สินค้า Q	GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง
		๑๙.กวาดั่ง	สินค้า Q	GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง
		๒๐.แตงกวาญี่ปุ่น	สินค้า Q	GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง
		๒๑.เห็ดเข็มทอง	สินค้า Q	GAP/กรมวิชาการเกษตร/บ.สหฟาร์มเห็ด จำกัด
		๒๒.ข้าวโพดหวานสองสี	สินค้า Q	GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง
		๒๓.มันฝรั่งไทย	สินค้า Q	GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง
		๒๔.คะน้าฮ่องกง	สินค้า Q	GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง
		๒๕.ยอดคะน้าอินทรีย์	สินค้า Q	Organic Thailand/กรมวิชาการเกษตร/บจก.สัตตบุษย์พรอพเพอร์ตี้
		๒๖.ผักบุ้งจีนอินทรีย์	สินค้า Q	Organic Thailand/กรมวิชาการเกษตร/หจก.ซีโอเอฟ ออแกนิก นครราชสีมา Organic
		๒๗.พริกจินดาแดง	สินค้า Q	Thailand/กรมวิชาการเกษตร/นางสาวอารยา ศรีจารนัย
		๒๘.เส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	สินค้า Q	GHPs/HACCP มกษ./TAS ๙๐๒๓ - ๙๐๒๔/TUVNORD/บ.โรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย จำกัด
		๒๙.เส้นหมี่อบแห้ง	สินค้า Q	GHPs/HACCP มกษ./TAS ๙๐๒๓- ๙๐๒๔/TUVNORD/บ.โรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย จำกัด
		๓๐.กะทิแบบกล่อง UHT	สินค้า Q	GMP,มกษ,TAS ๙๐๒๓ - ๙๐๒๔/ Intertek /บ.ไทย อกริฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)
		๓๑.หมูพริกเผา	สินค้า Q	GHPs/HACCP/Intertek /บ.ฉั่วฮะเส็ง ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด
		๓๒.ถั่วลิสง	สินค้า Q	มกษ. ๔๗๐๒-๒๕๕๗ มาตรฐานบังคับ/กษ ๒๑ ๔๗๐๒ ๑๒๐๑๘๐๐๐๑๑๑/บ.ไรท์พี จำกัด
		๓๓.แป้งข้าวเหนียว	สินค้า Q	มกษ.๙๐๒๔ - ๒๕๖๔/สำนักรับรองระบบคุณภาพ (สรร.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)/บ.โรงเส้นหมี่ขอเฮง จำกัด
		๓๔.แป้งข้าวเจ้า	สินค้า Q	มกษ.๙๐๒๔ - ๒๕๖๔/สำนักรับรองระบบคุณภาพ (สรร.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)/บ.โรงเส้นหมี่ขอเฮง จำกัด

ลำดับ	ชื่อร้าน	วัตถุดิบ	ประเภทวัตถุดิบ	มาตรฐาน/หน่วยรับรอง/แหล่งผลิต
๓	ร้านครัวเจริญ จังหวัดอุดรธานี	๑.ไข่ไก่ ๒.เบบี้อ่องเต้ ๓.ผักกาดขาวปลี ๔.ยอดฟักแม้ว ๕.มะเขือเทศเชอร์รี่ ๖.แตงกวาญี่ปุ่น ๗.เบบี๋คอส ๘.มะระหวาน ๙.พริกยักษ์แดง ๑๐.ผักบุ้งจีนอินทรีย์ ๑๑.ยอดคะน้าอินทรีย์ ๑๒.ถั่วงอก ๑๓.เห็ดเข็มทอง ๑๔.เส้นหมี่อบแห้ง ๑๕.บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ๑๖.แป้งข้าวเหนียว ๑๗.แป้งข้าวเจ้า ๑๘.กะทิแบบขวด ๑๙.ถั่วลิสง	สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q สินค้า Q	โครงการไข่ก่อนนําย/กรมปศุสัตว์/บ.เบทาโกรเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง GAP/กรมวิชาการเกษตร/มูลนิธิโครงการหลวง Organic Thailand/กรมวิชาการเกษตร/หจก.ซีโอเอฟ ออแกนิก นครราชสีมา Organic Thailand/กรมวิชาการเกษตร/บจก.สัตตบุษย์พรอพเพอร์ตี้ กษ.๐๓-๕๐๐-๓๗๔๗๑๗๑๐๓๕๐/กรมวิชาการเกษตร/อ.าเภอเจริญศิลป์จังหวัดสกลนคร GAP/กรมวิชาการเกษตร/บ.สหฟาร์มเห็ด จำกัด GHPs/HACCP มกษ./TAS ๕๐๒๓ - ๕๐๒๔/TUVNORD/บ.โรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย จำกัด GHPs/HACCP มกษ./TAS ๕๐๒๓ - ๕๐๒๔/TUVNORD/บ.โรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย จำกัด มกษ.๕๐๒๔ - ๒๕๖๔/ส.นํ้ากรรับรองระบบคุณภาพ (สรร.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)/ บ.โรงเส้นหมี่ขอเฮง จำกัด มกษ.๕๐๒๔ - ๒๕๖๔/สํานักรับรองระบบคุณภาพ (สรร.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)/บ.โรงเส้นหมี่ขอเฮง จำกัด GMP,มกษ,TAS ๕๐๒๓ - ๕๐๒๔/ Intertek /บ.ไทย อกริฟูดส์จำกัด (มหาชน) มกษ. ๔๗๐๒-๒๕๕๗ มาตรฐานบังคับ/กษ ๒๑ ๔๗๐๒ ๑๒๐๑๘๐๐๐๑๑๑/บ.ไร่ทิพย์จำกัด

