ระเบียบวาระการประชุม

คณะทำงานผู้ตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในเขตพื้นที่จังหวัดอุดรธานี

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

ครั้งที่ ๑/๒๕๖๘

วันอังคารที่ ๑๖ กันยายน ๒๕๖๘ เวลา ๑๓.๓๐ – ๑๖.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมพระพุทธบาทบัวบก ชั้น ๖ อาคาร ๒ ศาลากลางจังหวัดอุดรธานี

ถนนอธิบดี ตำบลหมากแข้ง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี

❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

- คำสั่งคณะอนุกรรมการพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี ที่ ๑/๒๕๖๘ เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในเขตพื้นที่จังหวัดอุดรธานี ลงวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๖๘ (เอกสารแนบ ๑)

โดยแต่งตั้งคณะทำงานแบ่งออกเป็น ๒ คณะทำงาน ประกอบด้วย

๑. คณะทำงานผู้ตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี มีเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานีเป็นประธานคณะทำงานและมีคณะทำงาน ๙ หน่วยงานประกอบด้วย เกษตรจังหวัดอุดรธานี ประมงจังหวัดอุดรธานี ปศุสัตว์จังหวัดอุดรธานี นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี พาณิชย์จังหวัดอุดรธานี อุตสาหกรรมจังหวัดอุดรธานี ผู้อำนวยการศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุดรธานี ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรอุดรธานีและประธาน Young Smart Famer จังหวัดอุดรธานี 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 รายงานผล...

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 สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานีเป็นประธานคณะทำงานและมีคณะทำงาน ๙ หน่วยงาน ประกอบด้วย ผู้แทนสำนักงานเกษตรจังหวัดอุดรธานี ผู้แทนสำนักงานประมงจังหวัดอุดรธานี ผู้แทนสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุดรธานี ผู้แทนสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี ผู้แทนสำนักงานพาณิชย์จังหวัดอุดรธานี ผู้แทนสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดอุดรธานี ผู้แทนศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุดรธานี ผู้แทนศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรอุดรธานีและผู้แทน Young Smart Famer จังหวัดอุดรธานี ซึ่งมีอำนาจหน้าที่ ดังนี้

๒.๑ ประชาสัมพันธ์เผยแพร่โครงการและรับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี

๒.๒ ดำเนินการตรวจรับรอง ตรวจประเมิน ตรวจติดตาม ตรวจต่ออายุโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Qจังหวัดอุดรธานี

๒.๓ รายงานผลการดำเนินงานเสนอต่อคณะทำงานผู้ตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี เพื่อพิจารณาให้การรับรอง

๒.๔ ส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยตามมาตรฐานสินค้าเกษตรภายใต้โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี

๒.๕ ให้การสนับสนุนการดำเนินงาน การติดตาม วิเคราะห์และสรุปผลการปฏิบัติงานโครงการ และกิจกรรมต่อเนื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๒.๖ ปฏิบัติงานร่วมกับหรือสนับสนุนการปฏิบัติงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องหรือที่ได้รับมอบหมาย

-/จึงเสนอที่ประชุม...

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดทราบและถือปฏิบัติ

มติที่ประชุม .....
.....

ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่องรับรองรายงานการประชุม

เนื่องจากเป็นการประชุมคณะทำงานผู้ตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในเขตพื้นที่จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๘ จึงไม่มีการรับรองรายงานการประชุมฯ ครั้งที่ผ่านมา

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดทราบ

มติที่ประชุม .....
.....

ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่องเพื่อทราบ

๓.๑ หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๓.๑.๑ หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

๑) ร้านอาหารต้องมีความสะอาด ผ่านการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นในการเป็นร้านอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผ่านการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ ๕ หมวด ได้แก่ การรับวัตถุดิบ ที่เก็บวัตถุดิบ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร และบุคลากร โดยผลการตรวจในแต่ละหมวดต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ ๖๐ และต้องผ่านข้อกำหนดที่มีสัญลักษณ์ (M) Major Requirements (เอกสารแนบ ๒ : ภาคผนวก ก)

๒) ร้านอาหารจะต้องใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งแบ่งเป็น ๓ ประเภท ได้แก่ สินค้า Q สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง และสินค้าประเภทพืชผักที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง เช่น ปลูกผักเอง ไม่ใช้สารเคมี โดยจะต้องมีการตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น (เอกสารแนบ ๒ : ภาคผนวก ก)

๓) มีการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาสินค้าที่เป็นวัตถุดิบให้เหมาะสม เพื่อให้สินค้า มีความปลอดภัย

๔) ร้านอาหารต้องใช้วัตถุดิบปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยในปีแรกที่เข้าร่วมโครงการต้องใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของแต่ละชนิดที่ขอการรับรอง ซึ่งเป็นวัตถุดิบปลอดภัย

-/๕) เจ้าของร้านอาหาร...

๕) เจ้าของร้านอาหารต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง

คำนิยาม

ร้านอาหาร หมายถึง ร้านที่ขายอาหาร โดยจำหน่ายในลักษณะให้บริการ ที่ร้าน และ/หรือปรุงสำเร็จนำกลับไปทานที่บ้าน โดยต้องขอจดทะเบียนพาณิชย์ เพื่อประกอบกิจการและขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

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 ที่หน่วยงานดังกล่าวให้การรับรองโดยมีหลักฐานที่ทำให้เชื่อมั่นได้ว่าสินค้ามีความปลอดภัยจนถึงร้านอาหาร 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 หลักเกณฑ์...

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

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดทราบ

มติที่ประชุม .....

.....

๓.๒ โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๓.๒.๑ หลักเกณฑ์การตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

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 หลักเกณฑ์...

๓.๒.๓ หลักเกณฑ์การตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q

การตรวจติดตาม จะต้องมีการตรวจติดตามอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง โดยตรวจติดตามทุกร้านที่ได้รับการรับรองทั้งหมดที่จังหวัดให้การรับรองไปในปีที่ผ่านมา

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดทราบ

มติที่ประชุม .....

.....

๓.๓ ผลการตรวจติดตามผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๓.๓.๑ ผลการตรวจติดตามผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ สรุปผลการตรวจติดตามได้ ดังนี้ (เอกสารแนบ ๓)

มีทั้งหมด จำนวน ๒๑ แห่ง ผลดำเนินการสรุปได้ ดังนี้

- สถานะคงเดิม จำนวน ๑๖ แห่ง ประกอบด้วย ๑) Mug Cafe and Bistro ๒) ครัวอาฮงกะพงทอง ๓) ครัวเจ้จุ๋ม ๒ ๔) ควายหญ่าย คาเฟ่ ๕) แจ่วฮ้อนดาบเด ๖) น้องปูลาบเป็ด ๗) บริษัทฟู้ดเฮ้าส์เคเทอร์ริ่ง เซอร์วิสเซส จำกัด (สาขาโรงพยาบาลกรุงเทพ อุดรธานี) ๘) ร้านข้าวแกงป้านางเมืองเพชร ๙) ร้านบ้านข้าวหอม ๑๐) ร้านเป็ดย่างสมบูรณ์ ๑๑) ร้านแม่หยา ๑๒) ร้านสองวังกะเพราคลาสสิค ๑๓) โรงพยาบาลศูนย์อุดรธานี ๑๔) วัฒนาคิวซีน ๑๕) ห้องอาหารทัศคานี่ โรงแรมเดอะพรรณราย และ ๑๖) ห้องอาหารเทียน เทียน โรงแรมนภาลัย

- สถานะออกจากโครงการ จำนวน ๕ แห่ง ประกอบด้วย

๑. ยกระดับเป็นร้านอาหารระดับพรีเมี่ยมภายใต้โครงการยกระดับ จำนวน ๔ แห่ง คือ ๑) ห้องอาหารเมย์แฟร์ โรงแรมเจริญโฮเต็ล ๒) ห้องอาหารครัวเจริญโรงพยาบาลเอกอุดร ๓) วี ที แหนมเนือง สาขาตลาดโพศรี และ ๔) วีทีแหนมเนือง สาขามิตรภาพ

๒. ปิดกิจการ จำนวน ๑ แห่ง คือ ร้าน ก เป็ดย่าง

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดทราบ

มติที่ประชุม .....

.....

๓.๓.๒ ผลการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ สรุปรายละเอียด ดังนี้ (เอกสารแนบ ๔)

-/มีทั้งหมด ...

มีทั้งหมด จำนวน ๓๐ แห่ง สรุปผลการตรวจติดตามได้ ดังนี้

- สถานะคงเดิม จำนวน ๒๘ แห่ง ประกอบด้วย ๑) นางกมลวรรณ แซ่ลี้ (ตลาดเทศบาล ๑) ๒) นางคำดี อัปการัตน์ (ร้านค้าหน้าฟาร์มอำเภอสร้างคอม ๓) นางประยงค์ ดอนเต้า (ตลาดเทศบาลโนนสูง-น้ำคำ) ๔) นางสาวเมธีรา อินทร์สา (ตลาดเทศบาลโนนสูง-น้ำคำ) ๕) นายนิพล อำพาศ (ตลาดเทศบาลโนนสูง-น้ำคำ) ๖) นายสงวน เวียงนนท์ (ตลาดเทศบาลโนนสูง-น้ำคำ) ๗) นางสาวฐิติมา หอมกระจาย (หน้าตลาดเทศบาลทุ่งฝน) ๘) นางกนกวรรณ รวยวาสนา (ตลาดเทศบาลอำเภอหนองหาน) ๙) นางจิรภรณ์ อัมภรัตน์ (ตลาดสดอำเภอไชยวาน) ๑๐) นายสมเกียรติ ศรีสุนาครัว (ตลาดสดบ้านเชียง) ๑๑) นางสาวน้ำค้าง กาลวิบูลย์ (ตลาดจริงใจ) ๑๒) วิสาหกิจชุมชนเมืองสมุนไพรและผักปลอดสารพิษวังห้วยปลา (ตลาดสดอำเภอศรีธาตุและร้านค้าหน้าฟาร์ม) ๑๓) ร้านหมอหมูสด (ตลาดสดสามพร้าว) ๑๔) นางประยูร สุมาลี (ร้านค้าหน้าฟาร์มอำเภอสร้างคอม) ๑๕) ร้านแม่มะลิ (ร้านค้าหน้าฟาร์มอำเภอบ้านดุง) ๑๖) ร้านหมูณัฐ ๒๔ ชั่วโมง สาขาตลาดเทศบาล ๒ ๑๗) หมูณัฐ ๒๔ ชั่วโมงสาขาตลาดหนองบัว ๑๘) วิสาหกิจชุมชนกล้วยหอมทองสานน้ำโขง (ร้านค้าหน้าฟาร์มอำเภอสร้างคอม) ๑๙) วิสาหกิจชุมชนวังธรรมผลิตและ แปรรูปปลาครบวงจร (ตลาดเกษตรกรอุดรธานี) ๒๐) บริษัท ไทยฟู้ดส์ เฟรช มาร์เก็ต สาขากุดจับ ๒๑) บริษัท ไทยฟู้ดส์ เฟรช มาร์เก็ต สาขาตลาดสายเชื้อ ๒๒) บริษัท ไทยฟู้ดส์ เฟรชมาร์เก็ต สาขาเพ็ญ ๒๓) บริษัทไทยฟู้ดส์เฟรชมาร์เก็ต สาขาทุ่งฝน ๒๔) บริษัท ไทยฟู้ดเฟรช มาร์เก็ต สาขาวังสามหมอ ๒๕) บริษัท ไทยฟู้ดเฟรช มาร์เก็ต สาขาบ้านบ่อน้ำ ๒๖) บริษัท ไทยฟู้ดเฟรช มาร์เก็ต สาขาตลาดไทยศิริ ๓ ๒๗) บริษัท ไทยฟู้ดเฟรช มาร์เก็ต สาขากุมภวาปี ๒๘) นายอเนก อัครนันท์ (ตลาดเทศบาลโนนสูง-น้ำคำ)

- สถานะแก้ไขใบรับรอง จำนวน ๑ แห่ง คือ บริษัท ฟาร์ม สเตชั่น จำกัด (ร้านค้าหน้าฟาร์ม)

- สถานะออกจากโครงการ จำนวน ๑ แห่ง คือ ร้านหยกหมูสด (ร้านค้าหน้าฟาร์ม)

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดทราบ

มติที่ประชุม .....
.....

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 สวนอาหารเลอบัวเด้อ

๑) ผลคะแนนการตรวจประเมิน ๕ หมวด (ร้อยละ) ได้คะแนนรวมทั้งสิ้นร้อยละ 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 : ขาหมูสไตล์เยอรมัน ปีกปลายไก่ และไข่ไก่

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม .....
.....

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

ผลปรากฏว่า ไม่ต่ออายุทั้ง ๓ แห่ง ด้วยเหตุผลที่ยกระดับเป็นร้านอาหารระดับพรีเมี่ยมภายใต้โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) จำนวน ๑ แห่ง คือ เป้งก๋วยเตี๋ยวเป็ด สาขา ๒ PK ธานี ๔ และด้วยเหตุผลที่ผู้ประกอบการไม่สามารถจัดเก็บเอกสารหลักฐานประกอบการตรวจต่ออายุได้ทัน จำนวน ๒ แห่ง คือ ครัวสวาลีและฟาโรเฮ้าส์

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดทราบ

มติที่ประชุม .....
.....

๔.๒ โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ แบ่งออกเป็น ๓ ข้อ ดังนี้

๔.๒.๑ พิจารณาให้การรับรองการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายใหม่ของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวน ๑๕ แห่ง แบ่งออกเป็น ๒ ตลาด (เอกสารแนบ ๕) ดังนี้

๑. ตลาดเกษตรกรอุดรธานี มีผู้ประกอบการขอรับการรับรอง จำนวน ๙ แห่ง ประกอบด้วย

๑.๑ นางนวนศรี ดอนศรีโคตร
ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q : มะม่วง
๑.๒ นายอำนวย แป้นมงคล
ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q : จิงจูฉ่าย

-/๑.๓ นางวาสนา...

๑.๓ นางวาสนา ศรีนอก

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q จำนวน ๓ รายการ : มะม่วงไฮโดรโปรนิกส์ (ผักกาดหอม) และไฮโดรโปรนิกส์ (ขึ้นฉ่าย)

๑.๔ นางถัน นาไชย

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q : กล้วยน้ำว้า

๑.๕ นางสาวจินตนา ดาขาว

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q : หวาย

๑.๖ นางอบพร สุขประเสริฐ

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q : ส้มโอขาวแตงกวา

๑.๗ นายศราวุธ วุฒิเสน

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q จำนวน ๒ รายการ : มะม่วงและฝรั่ง

๑.๘ นางนัททนันท์ นันตาบุตร

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q จำนวน ๒ รายการ : คะน้าและผักบุ้ง

๑.๙ นายเอกพล พนมภูมิ

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q : มะม่วง

๒. ตลาดนัดสีเขียว (Green Market) สสจ.อุดรธานี มีผู้ประกอบการขอรับการรับรอง จำนวน ๖ แห่ง ประกอบด้วย

๒.๑ นางสาวปาลิดา ธนาโชติวัฒน์

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q จำนวน ๘ รายการ : ผักกาดหอม ผักกาดขาว คะน้า กวางตุ้ง แรดิช มะเขือเทศ เก็กฮวยและข้าวโพดรับประทานฝักสด

๒.๒ นางสาวศศิธร พันธ์มุง

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q : กล้วยหอมทอง

๒.๓ นางสาวรจเรข ไชยฮ้อย

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q จำนวน ๓ รายการ : มะม่วงเบาฟักทองและอินทผลัม

๒.๔ นายณัฐพล วิมลวงศ์สกุล

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q : มะพร้าวน้ำหอม

๒.๕ นายพินิจ ลาสีอาจ

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q : ฝรั่งกิมจู

๒.๖ นายชนะบุญ คู่วัจนกุล

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q จำนวน ๒ รายการ : ปลานิลและปลาตะเพียน

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม .....

.....

-/๔.๒.๒ พิจารณา...

๔.๒.๒ พิจารณาให้การรับรองการตรวจต่ออายุสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวน ๕ แห่ง (เอกสารแนบ ๖) ประกอบด้วย

๑. บริษัท ไทย ออร์แกนิคส์ เวจจิเทเบิ้ล แอนด์ ฟรุตส์ จำกัด

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q (แหล่งผลิตพืชอินทรีย์) จำนวน ๖๗ รายการ : ผักกาดหอม บัตตอร์เฮด สลัดฟิลเล่ เรดคอส เรดโอ๊ค ผักกาดแก้ว โหระพา กรีนโอ๊ค คะน้าใบหยิก มะเขือเทศเชอรี่ ผักบุ้ง ข้าวขาวดอกมะลิ ๑๐๕ มะเดื่อฝรั่ง เมลอน กรีนโอ๊ครอยัล สลัดแกรนด์แรปิด ผักแขยง ผักพาน พริก กะเพรา กุยช่ายเขียว คะน้า ผักจิงจูฉ่าย ผักชี ผักชีฝรั่ง ผักชีลาว ไชยา บวบ ติ้ว ผักปลัง มะเขือเทศสีดา มะเขือเปราะ มะเขือพวง สะระแหน่ หูเสือ มะนาว เปปเปอร์มิ้นท์ ไทม์ ลาเวนเดอร์ ออริกาโน วอสเตอร์เครส ร็อกเก็ตสลัด อิตาเลี่ยนพาสเลย์ ไวล์ดร็อกเก็ต เลมอนบาร์ม โรสแมรี่ ซัมเมอร์ซาวอรี่ ต้นหอม ยี่หร่า ถั่วพู กระเจียว ชะอม ชะพลู แป๊ะตำปึง ผักแพรว พลูคาว แมงลัก ไพล อ้อยคั้นน้ำ มะระขี้นก ดาวเรือง กระเจี๊ยบ กระชาย ขมิ้นชัน กรีนคอส ขึ้นฉ่ายและดอกอัญชัน

๒. นางอรอุมา แสงอนันต์

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q : ฟักข้าว (ผัก GAP)

๓. กลุ่มปิดทองหลังพระ

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q จำนวน ๘ รายการ : กวางตุ้ง คะน้า ผักบุ้งจีน ต้นหอม เคล ผักกาดหอม คอสสลัดและผักชี

๔. นายถนอม วรรณศรี

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q จำนวน ๒ รายการ : กุยช่ายขาว และมะเขือเทศ

๕. นางสาวสถาพร แสนโฮม

ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q : มะม่วง (ผลไม้ GAP)

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม .....

.....

๔.๒.๓ พิจารณาให้การรับรองการตรวจติดตามสถานะแก้ไขใบรับรอง สถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวน ๑ แห่ง คือ บริษัท ฟาร์ม สเตชั่น จำกัด (เดิมให้การรับรองในป้ายรับรอง ทั้งสิ้น จำนวน ๔๑ รายการ แต่ในระบบการรายงานพบว่ามีการรับรอง ๔๔ รายการ) (เอกสารแนบ ๗)

จึงขอแก้ไขใบรับรอง ดังนี้

๑) มีรายการรับรองในป้ายรับรองเกินมา ๒ รายการ ประกอบด้วย อัญชันและสลัด จึงขอตัดออก ๒ รายการ

๒) มีรายการรับรองในป้ายรับรองตกหล่น ๔ รายการ ประกอบด้วย คะน้า ต้นหอม กรีนโอ๊ค และแตงโม จึงขอเพิ่มเติม ๔ รายการ

-/๓) ในระบบพบว่า...

๓) ในระบบพบว่ามีการรายงานรายการซ้ำ ๑ รายการ คือ ชะอม (ลำดับที่ ๑๖ และ ๑๘ รับรองซ้ำ) จึงขอตัดออก ๑ รายการ

๔) มีรายการรับรองพิมพ์ผิด ๒ รายการ คือ รายการ *ฮวานง็อก* ตกหล่นไม้เอก และรายการ *เมล็ดอ่อนทานตะวัน* แก้ไขเป็นคำว่า *ต้นอ่อนทานตะวัน*

๕) ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ขอรับรองการจำหน่ายสินค้า Q เพิ่มเติมใหม่ จำนวน ๒๑ รายการ : ถั่วแขก ซาโยเต้ ซูกินี แตงกวาญี่ปุ่น ฟักทองญี่ปุ่น มันเทศญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอรี่ พริกหวาน (พริกหวานเขียว พริกหวานเหลือง พริกหวานแดง) บีทรูท ป่วยเล้ง ฟักทอง เบบี้ฮ่องเต้ มันฝรั่ง บัตเตอร์เฮด ผักกาดหอมห่อ เบบี้คอส คะน้าฮ่องกง ข้าวโพดฝักสด ผักกาดขาวปลี กวางตุ้งและไข่ไก่

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดพิจารณา

มติที่ประชุม .....

.....

ระเบียบวาระที่ ๕ เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

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

หลักเกณฑ์โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย 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...

(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

สำหรับจังหวัดอุดรธานี มีร้านอาหารเข้าร่วมโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวน ๕ แห่ง (เอกสารแนบ ๘) ประกอบด้วย

๑) ร้านเป้งก๋วยเตี๋ยวเป็ด ใช้วัตถุดิบสินค้า Q จำนวน ๑๑ ชนิด

๒) ห้องอาหารเมย์แฟร์ โรงแรมเจริญโฮเต็ล ใช้วัตถุดิบสินค้า Q จำนวน ๓๔ ชนิด

๓) ร้านครัวเจริญ โรงพยาบาลเอกอุดร ใช้วัตถุดิบสินค้า Q จำนวน ๑๙ ชนิด

๔) ร้านวีทีแหนมเนือง สาขาตลาดโพศรี ใช้วัตถุดิบสินค้า Q จำนวน ๑๒ ชนิด

๕) ร้านวีทีแหนมเนือง สาขามิตรภาพ ใช้วัตถุดิบสินค้า Q จำนวน ๑๒ ชนิด

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

จึงเสนอที่ประชุมเพื่อโปรดทราบ

มติที่ประชุม .....

.....

เอกสารแนบ
ระเบียบวาระการประชุมฯ
โปรดสแกนภาพ QR Code ด้านล่างนี้