

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 ตรวจต่ออายุโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี

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

มติที่ประชุม รับทราบและถือปฏิบัติ

ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่องรับรองรายงานการประชุม

นางสาววนิดา กองหล้า นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี คณะทำงานและเลขานุการ แจ้งที่ประชุมว่า เนื่องจากการประชุมคณะทำงานผู้ตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในเขตพื้นที่จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๘ จึงไม่มีการรับรองรายงานการประชุมฯ ครั้งที่ผ่านมา

มติที่ประชุม รับทราบ ไม่มีเนื่องจากเป็นการประชุมครั้งแรก

ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่องเพื่อทราบ

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

นางสาววนิดา กองหล้า นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี เลขานุการคณะทำงานฯ แจ้งที่ประชุมว่า หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ดังนี้

๓.๑.๑ หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

๑) ร้านอาหารต้องมีความสะอาด ผ่านการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นในการเป็นร้านอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผ่านการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ ๕ หมวด ได้แก่ การรับวัตถุดิบ ที่เก็บวัตถุดิบ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร และบุคลากร โดยผลการตรวจในแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ ๖๐ และต้องผ่านข้อกำหนดที่มีสัญลักษณ์ (M) Major Requirements

๒) ร้านอาหารจะต้องใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งแบ่งเป็น ๓ ประเภท ได้แก่ สินค้า Q สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง และสินค้าประเภทพืชผักที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง เช่น ปลูกผักเอง ไม่ใช้สารเคมี โดยจะต้องมีการตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น

๓) มีการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาสินค้าที่เป็นวัตถุดิบให้เหมาะสม เพื่อให้สินค้า มีความปลอดภัย

๔) ร้านอาหารต้องใช้วัตถุดิบปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยในปีแรกที่จะเข้าร่วมโครงการต้องใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของแต่ละชนิดที่ขอการรับรอง ซึ่งเป็นวัตถุดิบปลอดภัย

/๕) เจ้าของร้าน...

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 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 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

๓.๓ สรุปการตรวจติดตามผู้ประกอบการโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

นางสาววนิดา กองหล้า นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี คณะทำงานและเลขานุการ นำเรียนที่ประชุมว่า โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดอุดรธานี มีจำนวนทั้งหมด จำนวน ๒๘ แห่ง ร้านตรวจติดตาม จำนวน ๒๕ แห่ง และร้านที่มีใบรับรองหมดอายุ จำนวน ๓ แห่ง การประชาสัมพันธ์มีร้านอาหารสมัครใหม่เข้าร่วมโครงการจำนวน ๑ แห่ง และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ มีจำนวนทั้งหมด จำนวน ๔๔ ร้าน ร้านหมดอายุ จำนวน ๑๔ ร้าน ร้านติดตามการตรวจรับรอง จำนวน ๓๐ แห่ง มีร้านที่สมัครใหม่ จำนวน ๑๕ แห่ง

มติที่ประชุม รับทราบ รายงานสรุปการตรวจติดตามผู้ประกอบการโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

/ระเบียบ...

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

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

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

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	☑️ผ่านการตรวจรับรอง
ขาหมูเยอรมันเค็ม	ขาหมูเยอรมันเค็ม	บริษัท เบทาโกรอุตสาหกรรม จำกัด มาตรฐาน GAP GMP HACCP ปศุสัตว์ OK	
ไข่ไก่เจียวทอดกรอบหุ้บ	ไข่ไก่	บริษัท เบทาโกรอุตสาหกรรม จำกัด	
ไข่ไก่เจียวทอดกรอบกุ้ง		มาตรฐาน GAP GMP HACCP	
ไข่ไก่เจียวทอดกรอบหอยนางรม		ปศุสัตว์ OK	



เอกสารข้อมูลร้านอาหารเลอบัวเด้อ

ฝ่ายเลขานุการฯ เสนอที่ประชุม พิจารณาให้การรับรองวัตถุดิบสินค้า Q ๓ รายการ โดยเลือกรับรองเป็นวัตถุดิบหรือเมนูอาหารที่ได้รับการรับรอง

/นายเจนวิทย์...

นายเจนวิทย์ เขตเจริญ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ แทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี ให้ความคิดเห็นต่อที่ประชุมว่า ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย Q Restaurant รายละเอียดที่ต้องพิจารณา ๑. การรับวัตถุดิบ บริเวณการล้างวัตถุดิบไม่ถูกสุขลักษณะ เป็นโต๊ะไม้ โต๊ะต้องมีความสะอาด คงทนแข็งแรง และการวางสินค้าต้องวางที่มีความสูงจากพื้นมาตรฐานอย่างน้อย ๖๐ ซม. วัสดุอุปกรณ์ต้องรักษาความสะอาดเป็นประจำ ควรที่จะมีการปรับปรุง ข้อเสนอแนะ ควรเป็นโต๊ะสแตนเลสในการชำระล้าง พร้อมทั้งไม่มีเครื่องชั่งตวงวัดน้ำหนัก ๒. บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร มีการกำจัดพาหะสัตว์ไม่เป็นไปตามประสิทธิภาพ ๓. ที่เก็บขยะ ถังขยะเป็นฝาปิดแบบมีเปิด เสนอควรเป็นฝาปิดแบบมีขาเหยียบ ๔. การจัดเก็บวัตถุดิบ ประเภทเนื้อสัตว์จัดเก็บอุณหภูมิไม่ควรเกิน ๕ องศาเซลเซียส และแยกประเภทให้เป็นสัดส่วน ๕. การเก็บจาน ควรตากให้แห้งก่อน และเก็บภาชนะในกล่อง วางในชั้นที่สูงเกิน ๖๐ ซม. หรือเป็นตู้กระจกเพื่อป้องกันแมลง

นางสาวสัณฐิตา ศิริเชตร นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ แทน อุตสาหกรรมจังหวัดอุดรธานี ให้ความคิดเห็นต่อที่ประชุมว่า ข้อเสนอแนะในการรับวัตถุดิบเพิ่มเติม นอกจากควรเป็นโต๊ะสแตนเลส บริเวณห้องควรปิดมิดชิดหรือมีฉากกันเป็นม่านเพื่อปิดกั้นพวกแมลงบินเข้า เพราะเกี่ยวกับสุขลักษณะเบื้องต้น

ประธานที่ประชุม แจ้งที่ประชุมว่า การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดอุดรธานี ในหมวดวัตถุดิบ ใช้วัตถุดิบ ๓ ประเภท ประกอบด้วย ปีกปลายไก่ บริษัท เบทาโกรอุตสาหกรรม จำกัด ขาหมูเยอมนัดอ บริษัท เบทาโกรอุตสาหกรรม จำกัด และไข่ไก่ บริษัท เบทาโกรอุตสาหกรรม จำกัด ขอสอบถามผู้แทนปศุสัตว์ จังหวัดอุดรธานีว่าวัตถุดิบทั้ง ๓ ประเภทผ่านมาตรฐานการรับรองหรือไม่อย่างไร

นางสาวพรพรรณ รุ่งเรืองชัยศรี นายสัตวแพทย์ชำนาญการ แทน ปศุสัตว์จังหวัดอุดรธานี นำเรียนที่ประชุมว่า ๑. ไข่ไก่จากบริษัท เบทาโกรอุตสาหกรรม จำกัด มีโรคคอตีบที่จังหวัดอุดรธานี และเป็นฟาร์มที่ได้มาตรฐาน GMP ไข่ไก่ที่เข้าโรงคัดจะต้องเป็นฟาร์มมาตรฐาน GAP ก่อน ถือว่าไข่ไก่ผ่านมาตรฐาน GAP ๒. ขาหมู ผ่านโรงฆ่ามาตรฐานของเบทาโกร อยู่ที่จังหวัดหนองบัวลำภู และเป็นฟาร์มที่ได้มาตรฐาน GMP ๓. ปีกไก่ มาจากฟาร์มมาตรฐานเบทาโกรที่ผ่านมาตรฐาน GMP เช่นเดียวกัน

ประธานที่ประชุม แจ้งที่ประชุมว่า เมนูที่ได้รับรองผ่านมาตรฐาน GAP ทั้งหมด ร้านอาหารต้องใช้วัตถุดิบปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยในปีแรกที่เข้าร่วมโครงการต้องใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของแต่ละชนิดที่ขอการรับรอง ซึ่งเป็นวัตถุดิบปลอดภัย แล้วไข่ของเบทาโกรจะมีสินค้าขาดหรือไม่ ไก่จะขาดหรือไม่ แล้วทางร้านไปซื้อสินค้าที่ผ่านมาตรฐานความปลอดภัยหรือไม่ แล้วเมนูไข่ ทำอะไรบ้าง ไข่เป็นส่วนประกอบ ๑๐% ๕๐% หรือ ๖๐% หอยนางรม ซอสพริก ผงชูรส หรือตัวอื่นอีก ได้ ๗๐% หรือไม่ในเมนูนั้น หมูสับ ปศุสัตว์รับรองหรือไม่ กุ้ง หอยนางรม ประมงรับรองหรือไม่ เช่น หอยนางรม ๕๐:๕๐ ท่านจะรับรองหรือไม่ ไข่ปลอดภัย แต่หอยไม่ปลอดภัยท่านจะรับรองหรือไม่ หากร้านค้าเอาจากฟาร์มที่ไม่ได้มาตรฐานมา ไข่เจียวกุ้ง ใช้น้ำปลาเท่าไร น้ำมันเท่าไร ผงชูรสเท่าไร เจ้าของร้านอาหารต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง

ฝ่ายเลขานุการฯ แจ้งว่า เมนูไข่เจียวกรอบหมูสับ ไข่เจียวกรอบกุ้ง ไข่เจียวกรอบหอยนางรม ปีกไก่ทอด และขาหมูเยอมนัดอ ร้านค้าใช้สินค้า Q เป็นวัตถุดิบต้องมีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของปริมาณ และ/หรือ ชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ นิยาม ร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบทั้งหมด หรือร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะประเภท (เช่น สัตว์น้ำ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เป็นต้น) หรือ ร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด (เช่น ข้าวสาร กุ้ง เนื้อไก่ ผัก/ผลไม้สดบรรจุตัดแต่ง เป็นต้น) ที่ใช้ในร้านอาหารนั้น ตัวอย่าง กรณีร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด

/เช่น...

เช่น ร้านค้ามีความต้องการซื้อผักคะน้า มาเป็นวัตถุดิบวันละ ๑๐ กิโลกรัม แต่ร้านค้านั้นสามารถซื้อผักคะน้ามาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองได้เพียง ๗ กิโลกรัม เนื่องจากฟาร์มสามารถส่งได้เพียงเท่านั้น ทำให้ร้านค้านั้นต้องซื้อผักคะน้าจากตลาดมาเพิ่มอีก ๓ กิโลกรัม ถือว่าร้านค้านั้นดังกล่าวผ่านในเรื่องของเกณฑ์ ๗๐%

ประธานที่ประชุม แจ้งที่ประชุมว่า การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดอุดรธานี ขอความคิดเห็นของคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย Q Restaurant ของร้านเลอบัวได้อย่างไรบ้าง

นายเจนวิทย์ เขตเจริญ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ แทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี ให้ความคิดเห็นต่อที่ประชุมว่า การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย Q Restaurant ตามข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย ใช้สินค้า Q เสนอให้คณะทำงานตรวจรับรองฯ ลงไปดูในพื้นที่จริงอีกครั้งหนึ่ง และรูปภาพประกอบที่เสนอยังไม่ชัดเจน รวมทั้งบุคลากรของผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงโดยบุคลากรจะต้องผ่านการอบรมความรู้ทั้งหมด การปรุงอาหาร การเตรียมอาหาร การจำหน่ายอาหาร ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องของผู้สัมผัสอาหาร ในเรื่องการรับรองเมนู ขอให้มีเมนูแยกส่วนประกอบว่าอะไรบ้าง ส่วนประกอบนั้นมีส่วนประกอบให้ครบมีความปลอดภัยร้อยละ ๗๐ ก็สามารถที่จะรับรองเมนูได้ ขอเสนอขอให้ร้านอาหารเลอบัวได้ ผ่านการรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร (SAN: Sanitation and Safety Standard) ก่อน ซึ่งเป็นเกณฑ์มาตรฐานที่กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

นายณัฐวุฒิ อ่ำศรี ประธาน Yong Smart Farmer จังหวัดอุดรธานี ให้ความคิดเห็นต่อที่ประชุมว่า ในมุมมองของผมไม่สามารถลงมติได้ เนื่องจากหลักฐานของร้านยังไม่ชัดเจน ขอให้ฝ่ายเลขานุการฯ ชี้แจงให้เห็นว่าในแต่ละหมวดว่ามีอะไรบ้าง การลงคะแนนอย่างไรว่าผ่านไม่ผ่าน และแต่ละหมวดมี Check List มีภาพถ่ายในแต่ละกฎเกณฑ์อะไรบ้าง และหมวดที่ ๕ ความเสี่ยงในสินค้าที่ขาดแคลน จะต้องทางให้ร้านค้านั้นติดต่อกับทางซัพพลายเออร์ว่ามีซัพพลายเออร์ไหนบ้างที่สามารถส่งสินค้าให้กับทางร้านได้บ้าง

ประธานที่ประชุม แจ้งที่ประชุมว่า การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดอุดรธานี มีความต้องการให้จังหวัดอุดรธานีมีร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยที่มีคุณภาพ มีความน่าเชื่อถือ โดยร้านจะต้องมีใบรับรองสุขลักษณะร้านอาหารเบื้องต้นจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste หรือ SAN:Clean Food Good Taste: จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี หรือถ้าเป็นประเภทผักสด ให้ผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานจากกรมวิชาการเกษตร หรือเป็นวัตถุดิบที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง ประเภทปลา ผ่านมาตรฐานการรับรองจากกรมประมง ประเภทเนื้อหมู เนื้อไก่ ไข่ไก่ผ่านการรับรองมาตรฐานจากบริษัทที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ โดยจะต้องใช้วัตถุดิบปลอดภัย Q อย่างน้อยร้อยละ ๗๐ ของวัตถุดิบที่ปลอดภัย น้ำจิ้ม ถ้าทุกอย่างดีหมดแต่เตาปิ้งย่างในครัวไม่สะอาด คนที่ทำไม่สบาย แล้วไม่ทำตามกฎสาธารณสุข ขอสมมาตรฐานอุตสาหกรรม พาณิชย สุขลักษณะอนามัยตามสาธารณสุขกำหนด และเกษตรกรทั้งหมด วัตถุดิบทั้งหมด ๗๐% ต้องมีความปลอดภัย การตรวจรับรองเราต้องให้ได้มาตรฐานที่ดีทั้งหมด ในองค์ประกอบทั้งร้านให้อาหารทุกเมนูนั้นรับรองเป็นเมนู Q รับรองทั้งหมด ไม่ใช่ชนิดใดชนิดหนึ่ง เราจึงยังไม่สมควรให้การรับรองเลอบัว ได้อ

ประธานที่ประชุม แจ้งว่าเห็นด้วยกับคณะทำงานตัดสินใจฯ ให้ฝ่ายเลขานุการฯ นำกลับไปทบทวน

- สถานที่จำหน่ายสินค้า Q (Q Market) มีผู้สมัครเข้ารับการรับรองใช้วัตถุดิบสินค้า Q รายใหม่ จำนวน ๑๕ ร้าน แบ่งออกเป็น ๒ ตลาด ดังนี้

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการสินค้าที่ขอรับการรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
	ตลาดเกษตรกร			
๑	นางนวนศรี ดอนศรีโคตร	๑๓๙ บ้านกุดหมากไฟ ม. ๑ อ.หนองวัวซอ จ.อุดรธานี	มะม่วง	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๒๕-๐๐๐๕๘๘ วันที่รับรอง ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๘ วันที่หมดอายุ ๑๙ มีนาคม ๒๕๗๑
๒	นายอานวย แป้นมงคล	๖๓ บ้านห้วยเจริญ ม.๑๖ ต.หนองไฮ อ.เมืองอุดรธานี จ.อุดรธานี	จึงจูฉ่าย	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๑๓-๐๐๐๐๓๙ วันที่รับรอง ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๙
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
			ไฮโดรโปรอนิกส์ (ผักกาดหอม)	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๕๐๐-๐๐๐๐๔๓ วันที่รับรอง ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๘ วันที่หมดอายุ ๑๙ มีนาคม ๒๕๗๐
			ไฮโดรโปรอนิกส์ (ขึ้นฉ่าย)	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๕๐๐-๐๐๐๐๔๑ วันที่รับรอง ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๘ วันที่หมดอายุ ๑๙ มีนาคม ๒๕๗๐
๔	นางฉันทน์ นาไชย	๑๒ บ้านเสือเพลอ ม.๒ ต.เสือเพลอ 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	หวายเป็น	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	นายศราวุธ วุฒิสาน	๑๐๕ หมู่ ๑๒ ต.อุ่มจาน อ.ประจักษ์ศิลปาคม 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	นางนันทนันท์ นันตาบุตร	๒๑ ม.๒ ต.เสือเพลอ อ.กุมภวาปี จ.อุดรธานี	ผักบุ้ง	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๖๘-๐๐๐๐๒๓ วันที่รับรอง ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๙

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการสินค้าที่ ขอรับการรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
			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
	ตลาดนัดสีเขียว			
๑๐	นางสาวปาลิดา ธนา โชติวัฒน์	๒๐๙ ม.๑๒ ตรอก ศรีบูรพา ๓ ช.อุดร ต.ศรีสุทโธ อ.บ้านดุง จ.อุดรธานี	ผักกาดหอม	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๐๓-๐๐๐๐๓๕ 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 ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๓๐๓-๐๐๐๑๑๔ วันที่รับรอง ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖ วันที่หมดอายุ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๘
			กวาดต้ง	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
			เก็กฮวย	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 พันธุ์มั่ง	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	นางสาวจรเชษฐ ไชยฮ้อย	๒๒๘/๑ ถ.อุดรคหะฐี 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

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการสินค้าที่ ขอรับการรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
			อินทผลัม	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๒๙-๐๐๐๐๐๕ วันที่รับรอง ๒๓ สิงหาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๗๐
๑๓	นายณัฐพล วัฒนวงศ์สกุล	๒๔๒ ม.๘ ต.หมู่น อ.เมือง จ.อุดรธานี	มะพร้าวน้ำหอม	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๒๓-๐๐๐๐๐๔ วันที่รับรอง ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๗๐
๑๔	นายพินิจ สาสีอาจ	๘๖ /๑ ม.๓ ต.เมืองเพีย อ.กุดจับ จ.อุดรธานี	ฝรั่งกิมจู	GAP/กษ ๐๓-๙๐๐๑-๔๑-๑๑๓-๐๐๐๐๑๗ วันที่รับรอง ๒๓ สิงหาคม ๒๕๖๗ วันที่หมดอายุ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๗๐
๑๕	นายชนะบุญ คู่วังกุล	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 โดยให้ฝ่ายเลขานุการฯ กลับไปทบทวน เนื่องจาก ๑. ร้านอาหารยังไม่ได้ผ่านการรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร (SAN: Sanitation and Safety Standard) ซึ่งเป็นเกณฑ์มาตรฐานการรับรองจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ๒. ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย Q Restaurant รายละเอียดที่ต้องพิจารณา หมวดที่ ๑ การรับวัตถุดิบ ข้อ ๑.๒ บริเวณการล้างวัตถุดิบไม่ถูกสุขลักษณะ ข้อเสนอแนะ ไม่ควรเป็นโต๊ะไม้ และให้มีเครื่องขังตวงวัตถุดิบ หมวดที่ ๓ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ข้อ ๓.๖ มีการกำจัดพาหะสัตว์ ไม่เป็นไปตามประสิทธิภาพ ข้อ ๓.๙ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้อง การจัดเรียงภาชนะถ้วยชาม หลังจากการล้าง ไม่มีผ้าคลุมปิดภาชนะ

๒. เห็นชอบ ให้การรับรองเป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q (Q Market) รายใหม่ จำนวน ๑๕ ร้าน แบ่งเป็น ๒ ตลาด ตลาดเกษตรกรอุดรธานี จำนวน ๙ ร้าน ประกอบด้วย ๑) นางนวนศรี ดอนศรีโคตร ๒) นายอำนาจ เป้นมงคล ๓) นางวาสนา ศรีนอก ๔) นางถัน นาไชย ๕) นางสาวจินตนา ดาขาว ๖) นางอพร สุขประเสริฐ ๗) นายศราวุธ วุฒิสัย ๘) นายเอกพล พนมภูมิ ๙) นางนันทนันท์ นันทาบุตร ตลาดนัดสี่แยก จำนวน ๖ ร้าน ประกอบด้วย ๑) นางสาวปาลิดา ธนาโชติวัฒน์ ๒) นางสาวศศิธร พันธุ์มุง ๓) นางสาวจรเชช ไชยฮ้อย ๔) นายณัฐพล วัฒนวงศ์สกุล ๕) นายพินิจ สาสีอาจ และ ๖) นายชนะบุญ คู่วังกุล

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 การตรวจต่ออายุผู้ประกอบการ

/รายเก่า...

รายเก่า จำนวน ๒ ร้าน ได้แก่ คริวสวาลี และฟาโรห์เฮาส์ ผลปรากฏว่า ไม่ต่ออายุการรับรอง ด้วยเหตุผลผู้ประกอบการไม่สามารถจัดเก็บเอกสารหลักฐานประกอบการตรวจต่ออายุได้ทัน จำนวน ๒ แห่ง คือ คริวสวาลี และฟาโรห์เฮาส์ ส่วนร้านอาหารเป้งก้วยเตี่ยวเป็ด สาขา ๒ PK ๔ ได้ยกระดับเป็นร้านอาหารระดับพรีเมียมภายใต้โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) จำนวน ๑ แห่ง คือ เป้งก้วยเตี่ยวเป็ด สาขา ๒ PK ธานี ๔

มติที่ประชุม เห็นชอบ ไม่ต่ออายุการรับรอง จำนวน ๒ ร้าน ได้แก่ คริวสวาลี และฟาโรห์เฮาส์ และรับทราบร้านอาหาร ยกระดับเป็นร้านอาหารระดับพรีเมียม จำนวน ๑ ร้านเป้งก้วยเตี่ยวเป็ด สาขา ๒ PK ธานี ๔

๔.๒.๒ การตรวจต่ออายุสถานที่จำหน่ายสินค้า Q โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

นางสาววนิดา กองหล้า นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี เลขานุการคณะทำงานฯ นำเรียนที่ประชุมว่า การตรวจต่ออายุสถานที่จำหน่ายสินค้า 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 /ไม่สะดวกเพราะต้องดูแลคนป่วย ๑ แห่ง /จัดเก็บเอกสารหลักฐานประกอบการตรวจต่ออายุไม่ทัน ๑ แห่ง)

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะ
๑	นายปรียะสิทธิ์ เจียรวาปี ขอแจ้งเปลี่ยนชื่อเป็น บริษัท ไทย ออร์แกนิกส์ เวจจิเท เบิล แอนด์ ฟรุตส์ จำกัด โดยนายวสันต์ ทองภู (ผู้จัดการ)	๒๕๔ หมู่ ๓ บ้านดอน ม่วง ต.นาม่วง อ.ประจักษ์ศิลปาคม จ.อุดรธานี	ขอรับรองการจำหน่าย สินค้า Q (แหล่งผลิต พืชอินทรีย์) จำนวน ๖๗ รายการ : ผักกาดหอม บัตเตอร์ เฮด สลัดฟิลเล่ เรตคอส เรตโอ๊ค ผักกาดแก้ว โหระพา กรีนโอ๊ค คื่นหยา มะเขือเทศเชอร์รี่ ผักบุ้ง ข้าวขาวดอกมะลิ ๑๐๕ มะเดื่อฝรั่ง เมลอน กรีนโอ๊ครอยัล สลัดแกรนด์แรปิด ผักแขยง ผักพวย ผัก กะเพรา กุยช่ายเขียว คะน้า ผักจิงจูฉ่าย ผักชี ผักชีฝรั่ง ผักชีลาว ไชยา บวบ ตำลึง ผักปลั่ง มะเขือเทศสีดา มะเขือ เปราะ มะเขือพวง สาระแหน่ พูเสื่อ มะนาว เปปเปอร์มินท์ ไทม์ ลาเวนเดอร์ ออริกาโน	รับรอง ๒๖/๐๘/๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ต่ออายุ

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะ
			วอสเตอร์เครส ร็อก เก็ตสลัด อิตาเลียน พาสเลย์ ไวล์ดร็อกเก็ต เลมอนบาร์ม โรสแมรี่ ซัมเมอร์ชาวอรี ต้นหอม ยี่หระ ถั่วพู กระเจียว ชะอม ชะพลู แป๊ะตำปิ้ง ผักแพรว พลูคาว แมงลัก ไพล อ้อยคั้นน้ำ มะระขี้นก ดาวเรือง กระเจียบ กระชาย ขมิ้นชัน กรีน 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 คื่นฉ่าย ผักชี ผักบุ้งจีน ต้นหอม เคล ผักกาดหอม คอสลัด	รับรอง ๒๖/๐๘ /๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ต่ออายุ
๔	นายถนอม วรรณศรี	๘๗ ม.๑๒ บ้านหนอง เป็ด ต.เขียงยืน 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.หนองวัวซอ จ.อุดรธานี	มะม่วง (ผลไม้ GAP)	รับรอง ๒๖/๐๘ /๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วย เหตุใบGAP หมดอายุ
๗	นายจรัญ อาสาสู	๑๕๔ หมู่ที่ ๗ ต.นาจัว 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	ไร่สวนเงินเวียนมา	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	รับรอง ๒๖/๐๘ /๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วย เหตุใบGAP หมดอายุ

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	สถานที่ตั้ง	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะ
			ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวเหนียวแดง ไข่จิมซุง มะพร้าว ข่า ถั่วเขียว		
๑๑	นางอรทัย หมื่นศรี	๒๑๔ ต.ตาลเดี่ยว อ.กุดจับ จ.อุดรธานี	มะนาว ปลาตะเพียน ปลานิล	รับรอง ๒๖/๐๘/๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วยเหตุใบ GAP หมดอายุ
๑๒	นางสาวคณานันท์ พวงมาลี	๑๑๐ หมู่ที่ ๑๐ ต.โนนสูง อ.เมือง จ.อุดรธานี	ถั่วงอก ต้นอ่อนทานตะวันต้นอ่อน ผักบุ้ง	รับรอง ๒๖/๐๘/๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วยเหตุปิดกิจการ
๑๓	นายวิเศษ โคตรปัจจิม	ตลาดเทศบาลบ้านดุง ๑๓๐/๗ ต.ศรีสุทโธ อ.บ้านดุง จ.อุดรธานี	เส้นใหญ่ ตราสายไหม เส้นก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก ตรา ป.รุ่งเรือง วุ้นเส้น ถั่วเขียวตราตะวัน กระเทียมเจียวตรากิโทอง ก้วยเตี่ยวเส้นเล็ก ตรากิเลนคู่เส้นใหญ่ สาหร่ายแก้วตรา ระนาด	รับรอง ๒๖/๐๘/๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วยเหตุไม่สะดวก เพราะต้องดูแลคนป่วย
๑๔	นายฤทธิชัย เทศจำปา	ตลาดสดอำเภอไชยวาน ต.ไชยวาน อ.ไชยวาน จ.อุดรธานี	ไส้กรอกกรมควัน ไส้กรอกหนังกรอบเหลือง (ไก่) ไส้กรอกไก่ชีสเนย ถั่วงอก เส้นก้วยจับ ญวน เส้นจันทร์สด เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้นก้วยเตี่ยวสด วุ้นเส้นสด ตราสายไหม วุ้นเส้นสด ตราดันน้ำ กะปิแท้ กะปิกุ้งเคยแท้ กะปิแท้ ตราমনาว	รับรอง ๒๖/๐๘/๖๕ หมดอายุ ๒๕/๐๘/๖๘	ไม่ต่ออายุด้วยเหตุจัดเก็บเอกสารหลักฐานประกอบการตรวจต่ออายุไม่ทัน

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

๔.๒.๓ พิจารณาให้การรับรองการตรวจติดตามสถานะแก้ไขใบรับรอง สภาขที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวน ๕ ร้าน และไม่ต่ออายุการรับรอง จำนวน ๙ ร้าน

นางสาววนิดา กองหล้า นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี คณะทำงานและเลขานุการ นำเรียนที่ประชุมว่า การตรวจติดตาม สถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ขอแก้ไขใบรับรองป้าย Q จำนวน ๑ แห่ง คือ บริษัท ฟาร์ม สเตชั่น จำกัด จึงขอแก้ไขใบรับรอง ดังนี้

/ลำดับ ๑...

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่	รายการซื้อสินค้าที่ได้รับป้าย Q
๑	บริษัท ฟาร์ม สเตชั่น จำกัด	๕๓๕ ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี	ในระบบมีการรับรอง ทั้งสิ้น ๔๔ รายการ แต่ในป้ายรับรองมีรายการระบุไว้เพียง ๔๑ รายการ <u>จากการตรวจสอบในระบบกับป้ายรับรองที่ส่งมอบ พบว่า</u> ๑) มีรายการรับรองในป้ายรับรองเกินมา ๒ รายการ ประกอบด้วย อัญชันและสลัด จึงขอตัดออก ๒ รายการ ๒) มีรายการรับรองในป้ายรับรองตกหล่น ๔ รายการ ประกอบด้วย กระน้ำ ต้นหอม กรีนโอ๊ค และแตงโม จึงขอเพิ่มเติม ๔ รายการ ๓) ในระบบพบว่ามีกรายงานรายการซ้ำ ๑ รายการ คือ ชะอม (ในลำดับที่ ๑๖ และ ๑๘ รับรองซ้ำ) จึงขอตัดออก ๑ รายการ ๔) มีรายการรับรองพิมพ์ผิด ๒ รายการ คือ รายการ ฮวานร็อก ตกหล่นไม่มีไม้เอก และรายการ เมล็ดอ่อนทานตะวัน แก้ไขเป็นคำว่า ต้นอ่อนทานตะวัน สรุปปัจจุบัน จึงมีการรับรอง ทั้งสิ้น ๔๓ รายการ ประกอบด้วย ๑.เห็ดนางฟ้า ๒.เห็ดนางรม ๓.เห็ดเป๋าฮื้อ ๔.เห็ดหลินจือ ๕.เห็ดขอนขาว ๖.เห็ดยาบวบชิตาเกะ ๗.คอส ๘.กะเพรา ๙.ชะพลู ๑๐.ผักกาดหอมไฮโดรโปนิกส์ ๑๑.เชลอรี่ 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.ฮวานร็อก ๓๓.หน่อไม้ฝรั่ง ๓๔.มะนาว ๓๕.ฟิลเลย์ไอซ์เบิร์ก ๓๖.โห้ ๓๗.เห็ดเข็มทอง ๓๘.เมล่อน ๓๙.ต้นอ่อนทานตะวัน ๔๐.กระน้ำ ๔๑.ต้นหอม ๔๒.กรีนโอ๊ค ๔๓.แตงโม 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.กระน้ำฮ่องกง ๑๘.ข้าวโพดฝักสด ๑๙. ผักกาดขาวปลี ๒๐.กวางตุ้ง ๒๑.ไข่ไก่

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

ลำดับ	รายการสินค้าที่ขอรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
		วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙
๓	ซูกีนี	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 วันที่หมดอายุ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙

ลำดับ	รายการสินค้าที่ขอรับรอง	ประเภท/รหัสมาตรฐาน
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 ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๑๓-๐๐๐๐๘๙๖ 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 ๐๓-๙๐๐๑-๕๐-๓๑๓-๐๐๐๐๘๙๖ 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 ได้ร่วมลงพื้นที่ในการประชาสัมพันธ์การรับสมัครกับคณะทำงานผู้ตรวจรับรองฯ ซึ่งผู้จัดการร้านหยกหมูสด ได้สมัครเข้าร่วมโครงการสถานที่จำหน่ายสินค้า Q แล้ว และผู้จัดการร้านไม่ได้แจ้งกับทางเจ้าของร้าน ปัจจุบันได้ลาออกจากร้านแล้ว ซึ่งเป็นปัญหาภายในของทางร้าน เจ้าของร้านจึงขอยกเลิกไม่สมัครเข้าร่วมโครงการ

มติที่ประชุม เห็นชอบ รับรองการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายสินค้า Q สถานะแก้ไขใบรับรองให้การรับรองแก้ไขเพิ่มเติม จำนวน ๑ ร้าน คือ บริษัท ฟาร์ม สเตชั่น จำกัด แก้ไขใบรับรองจากเดิมเป็น ๔๓ รายการ และรับรองรายการสินค้าเพิ่มเติมใหม่ จำนวน ๒๑ รายการ รวมรับรองรายการสินค้า จำนวน ๖๔ รายการ 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 จำนวน ๒๕ ร้าน

๒) ตรวจต่ออายุการรับรอง จำนวน ๓ ร้าน

สรุปผลการดำเนินการตรวจรับรอง ตรวจประเมิน ตรวจติดตาม ตรวจต่ออายุ โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) มีทั้งหมด ๒๑ ร้าน รายละเอียด ดังนี้

- ตรวจติดตามรับรอง สถานะคงเดิม จำนวน ๑๖ ร้าน ประกอบด้วย

๑) Mug Cafe and Bistro ๒) คริวอาสงกะพงทอง ๓) คริวเจ้าจุ่ม ๒ ๔) ควายหล่าย คาเฟ่ ๕) แก้วฮอนดาเบ ๖) น้องปูลาบเปิด ๗) บริษัทฟู้ดแฮสเคเทอร์ริง เซอร์วิสเชส จำกัด (สาขาโรงพยาบาลกรุงเทพ อุดรธานี) ๘) ร้านข้าวแกงบ่านางเมืองเพชร ๙) ร้านบ้านข้าวหอม ๑๐) ร้านเป็ดย่างสมบูรณ์ ๑๑) ร้านแม่หย้า ๑๒) ร้านสองวังกะเพราคลาสสิก ๑๓) โรงพยาบาลศูนย์อุดรธานี ๑๔) วัฒนาคิวซีน ๑๕) ห้องอาหารทศธานี โรงแรมเดอะพรอนราย และ ๑๖) ห้องอาหารเทียน เทียน โรงแรมนาลัย เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จำนวน ๑๖ ร้าน

- ตรวจติดตาม จำนวน ๖ ร้าน ประกอบด้วย ๑) ห้องอาหารเมย์แฟร์ โรงแรมเจริญโฮเทล ๒) ห้องอาหารครัวเจริญ โรงพยาบาลเอกอุดร ๓) วี ที แหนมเนือง สาขาตลาดโพศรี ๔) วีที แหนมเนือง สาขามิตรภาพ ๕. เป่งก้วยเตี่ยวเป็ด สาขา PK ๔ จำนวน ๕ ร้าน เป็นร้านอาหารผ่านการยกระดับเป็นระดับพรีเมียม ภายใต้โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) และร้าน ก เป็ดย่าง สถานะปิดกิจการ เป็นร้านอาหารสถานะออกจากโครงการ จำนวน ๑ ร้าน

- ตรวจต่ออายุการรับรอง จำนวน ๓ ร้าน ประกอบด้วย

๑) ร้านฟาร์โธเฮาส์ ๒) คริวสาลี ๓) ร้านรุ่งโรจน์เต๋ยวุ้น เป็นร้านอาหารไม่ประสงค์ต่ออายุการรับรอง จำนวน ๓ ร้าน

นายสมชาย จงบุญญิตี เกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี ประธานคณะทำงาน แจ้งที่ประชุมว่า กรณีร้านค้าปิดกิจการ จะต้องยึดป้ายการรับรอง Q Restaurant คืนหรือไม่ ให้ฝ่ายเลขานุการ ประสานสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เพื่อตอบข้อมูลให้คณะทำงานฯ ทราบต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ การตรวจติดตามผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) สถานะคงเดิม จำนวน ๑๖ ร้าน สถานะยกระดับเป็นพรีเมียม จำนวน ๕ ร้าน สถานะออกจากโครงการ จำนวน ๑ ร้าน สถานะไม่รับการตรวจต่ออายุ จำนวน ๓ ร้าน และในการตรวจต่ออายุร้านอาหารในครั้งต่อไป ขอให้ร้านอาหารได้ผ่านการรับรองมาตรฐาน SAN ซึ่งเป็นมาตรฐานของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และมอบหมายฝ่ายเลขานุการฯ ประสานสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติกรณีร้านค้าปิดกิจการ จะต้องยึดป้ายการรับรอง Q Restaurant คืนหรือไม่ อย่างไร

๓.๓.๒ ผลการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

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

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะร้าน
๑	บริษัท ฟาร์มสเตชั่น จำกัด	๕๓๕ ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี โทร : ๐๙๕- ๑๖๕๔๕๕๙	รับรองในระบบ ๔๓ รายการ (เดิม ๔๔ รายการ ในระบบ เข้าซ่อม ๑ รายการตัดออก คงเหลือจำนวน ๔๓ รายการ) ๑.เห็ดนางฟ้า ๒.เห็ดนางรม ๓.เห็ดเป๋าฮื้อ ๔.เห็ดหลินจือ ๕.เห็ดขอนขาว ๖.เห็ดยามาบู ๗.ชิตาเกะ ๘.คอส ๙.กะเพรา ๑๐.ชะพลู ๑๑.ผักกาดหอม ไฮโดรโปนิคส์ ๑๒.เซเลอรี่ ๑๓.ตะไคร้ ๑๔.ใบบัวบก ๑๕. โรสแมรี่ ๑๖.ผักชี ๑๗.ชะอม ๑๘.แมงลัก ๑๙.ชะอม ๑๙. สะระแหน่ 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.ขมิ้น ๓๒. ฮวานจ็อก 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 แซ่ลี	ตลาดเทศบาล ๑ ถนนสร้างหลวง ต.หมากแข้ง อ.เมือง อุดรธานี จ.อุดรธานี	ไข่ไก่ (บริษัทเบทาโกรเกษตร อุตสาหกรรมจำกัด)	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๓	นางคำดี อักษรรัตน์	ร้านค้าหน้าฟาร์ม ๙๒ ม.๖ ต.บ้านโคก อ.สร้างคอม จ.อุดรธานี	กล้วยหอมทอง	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม
๔	นางประยงค์ ดอนเต้า	ตลาดเทศบาล	ไข่ไก่ (บริษัท ซีพีเอฟ	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖	คงเดิม

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะร้าน
		โนนสูง-น้ำคำ อ.เมือง จ.อุดรธานี	เทรตดั่ง จำกัด)	หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	
๕	นายเอนก อัครนันท์	ตลาดเทศบาล โนนสูง-น้ำคำ ต.โนนสูง อ.เมือง จ.อุดรธานี	ไข่ไก่ (บริษัทเบทาโกรเกษตรอุตสาหกรรมจำกัด)	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๖	นางสาวเมธีรา อินทร์สา	ตลาดเทศบาล โนนสูง-น้ำคำ ต.โนนสูง อ.เมือง จ.อุดรธานี	ไข่ไก่ (บริษัทเบทาโกรเกษตรอุตสาหกรรมจำกัด)	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๗	นายนิพล อำพาต	ตลาดเทศบาล โนนสูง-น้ำคำ ต.โนนสูง อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้ออกไก่ น่องสะโพกไก่ไม่มีกระดูก ปีกเต็ม	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๘	นายสงวน เวียงนนท์	ตลาดเทศบาลโนนสูง-น้ำคำ ต.โนนสูง อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้ออกไก่ ไส้กรอกสโมคกี้ฮอตดอก ไส้กรอกฮอตดอกฮอตดอกปอกเปลือก (GMP/HACCP)	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๙	นางสาวจิตติมา หอมกระจ่าย	หน้าตลาดเทศบาล ตำบลทุ่งฝน อ.ทุ่งฝน จ.อุดรธานี	ชิ้นส่วนหมู ชิ้นส่วนไก่	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม
๑๐	นางกนกวรรณ รวยวาสนา	ตลาดสดอำเภอหนองหาน ต.หนองหาน อ.หนองหาน จ.อุดรธานี	รับรอง ๑๓ รายการ คือ เนื้ออกไก่ น่องสะโพกไก่ไม่มีกระดูก ปีกเต็ม ปลาปีก ปีกบนไก่ ไส้กรอกฮอตดอก ไส้กรอกสโมคกี้ฮอตดอกฮอตดอกปอกเปลือก เส้นใหญ่ เส้นเล็ก วุ้นเส้น กว๊านจับเวียดนาม	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม
๑๑	นางจิรภรณ์ อัมภรัตน์	ตลาดสดอำเภอไชยวาน ต.ไชยวาน อ.ไชยวาน จ.อุดรธานี	ชิ้นส่วนหมูสดและไก่สด (เนื้อสัตว์ GAP) เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ กระเทียมเจียว กว๊านจับเส้นเวียดนาม เต้าหู้ปลา 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 และอาหารแปรรูป GMP/HACCP)	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๑๓	นางสาวน้ำค้าง กาลวิบูลย์	ตลาดจรัญใจ เขื่อนทรล อ.เมือง จ.อุดรธานี	ข้าว ชิง ข่า ยอ กลัวย่น้ำหว่า ขนุน มะขามเปรี้ยว หม่อน	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ	คงเดิม

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะร้าน
			มะกรูด มะม่วงแก้ว ตะไคร้ ถั่วเหลือง มะนาว แก้วมังกร	๐๓/๐๙/๗๐	
๑๔	วิสาหกิจชุมชนเมือง สมุนไพรและผักปลอด สารพิษวังห้วยปลา	เลขที่ ๑๗๔ หมู่ที่ ๕ ตำบลศรีธาตุ อำเภอ ศรีธาตุ จังหวัด อุดรธานี	ข้า ถั่วลิสง มะนาว มะเขือ ไข่	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๑๕	ร้านหมอมุสสด (นส.พลพลา เจริญโภคทรัพย์)	ตำบลสามพร้าว อำเภอเมืองจังหวัด อุดรธานี	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	กล้วยหอมทอง	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๑๗	ร้านแม่มะลิ	เลขที่ ๓๖ หมู่ที่ ๕ ต.บ้านดาด อ.บ้านดุง จ.อุดรธานี	เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ อนามัย (เบทาโกร) เนื้อหมูและ ชิ้นส่วนหมู (เบทาโกร) ไข่ไก่ (เบทาโกร) ไส้กรอก ไก่รมควัน	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๑๘	ร้านหมูพันธุ์ ๒๔ ชั่วโมง สาขาลาดเทศบาล ๒	ถนนชุมชนตรี ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๑๙	หมูพันธุ์ ๒๔ ชั่วโมง สาขาลาดหนองบัว	๑๐/๑ ถนนนิตโย ต.หมากแข้ง อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู หมูยอใบตอง	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๐	วิสาหกิจชุมชนกล้วยหอม ทองสำนน้ำโขง	เลขที่ ๓๕๙ หมู่ที่ ๒ ต.บ้านโคก อ.สร้างคอม จ.อุดรธานี	กล้วยหอมทอง	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๑	วิสาหกิจชุมชนวังธรรมชาติ และแปรรูปปลาครบวงจร	๓๙๘ หมู่ ๙ ต.นาจัว อ.น้ำโสม จ.อุดรธานี	ปลานิล	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๒	บริษัท ไทยฟู้ดส์ เฟรช มาร์ เก็ต สาขาอุดจัน	๑๐๒ หมู่ที่ ๑๓ ต. เมืองเพ็ญ อ.อุดจัน จ. อุดรธานี	เนื้อเป็ดและชิ้นส่วนเป็ด ตรา ไวท์ดิก เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๓	บริษัท ไทยฟู้ดส์ เฟรช มาร์เก็ต สาขาลาดสายเชื้อ	๑๐๗ หมู่ ๘ ตำบล บ้านจัน อ.เมือง จ. อุดรธานี	เนื้อเป็ดและชิ้นส่วนเป็ดตรา ไวท์ดิก 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 ตรา ไวท์ดิก เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๕	บริษัท ไทยฟู้ดส์ เฟรช มาร์เก็ต สาขาทุ่งฝน	๓๙๓ หมู่ ๑๑ ถนน ทุ่งฝน ต.ทุ่งฝน อ.	เนื้อเป็ดและชิ้นส่วนเป็ด ตรา ไวท์ดิก เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ	คงเดิม

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่	รายการที่ได้รับการรับรอง	ระยะเวลาการรับรอง	สถานะร้าน
		ทุ่งฝน จ.อุดรธานี	เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู	๑๖/๐๘/๖๙	
๒๖	บริษัท ไทยฟู้ดเฟรช มาร์เก็ต สาขาวังสามหมอ	๑๑๑ ต.วังสามหมอ อ.วังสามหมอ จ.อุดรธานี	เนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่ เนื้อหมู และชิ้นส่วนหมู	รับรอง ๑๗/๐๘/๖๖ หมดอายุ ๑๖/๐๘/๖๙	คงเดิม
๒๗	บริษัท ไทยฟู้ดเฟรช มาร์เก็ต สาขาบ้านบ่อน้ำ	๑๙๔/๒ หมู่ ๗ ต.หมูนั่น อ.เมือง จ.อุดรธานี	เนื้อหมูและชิ้นส่วนหมู เนื้อไก่ และชิ้นส่วนไก่	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 เนื้อไก่ และชิ้นส่วนไก่	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	คงเดิม
๒๙	บริษัท ไทยฟู้ดเฟรช มาร์เก็ต สาขากุมภวาปี	๘๗ หมู่ ๑ ต.กุมภวาปี อ.กุมภวาปี จ.อุดรธานี	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 ไข่ไก่	รับรอง ๐๔/๐๙/๖๗ หมดอายุ ๐๓/๐๙/๗๐	ยกเลิก

มติที่ประชุม รับทราบ โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดอุดรธานี ประกอบด้วย ๑. สถานะคงเดิม จำนวน ๒๘ ร้าน ๒. สถานะแก้ไขใบรับรอง จำนวน ๑ ร้าน และ ๓. สถานะออกจากโครงการ จำนวน ๑ ร้าน

ระเบียบวาระที่ ๕ เรื่องอื่นๆ

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

นางสาวนิตดา กองหล้า นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี คณะทำงานและเลขานุการ นำเรียนที่ประชุมว่า หลักเกณฑ์โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหารที่มีศักยภาพสูง ให้เป็นกลุ่มร้านอาหารระดับ Premium และส่งเสริมการใช้วัตถุดิบสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยจากแหล่งผลิตฟาร์มที่ได้ปลอดภัยได้คุณภาพมาตรฐานให้เพิ่มมากขึ้น ซึ่งร้านที่เข้าร่วมโครงการฯ จะต้องมีความสมบูรณ์ 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...

(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 อยู่ระหว่างดำเนินการจัดประชุมเสนอคณะกรรมการตัดสินใจ เพื่อพิจารณาตัดสินใจการให้จำนวนดาวที่จะประดับบนป้ายรับรองว่าผู้ประกอบการ แต่ละแห่งจะได้รับการรับรองในป้ายรับรองจำนวนกี่ดาว โดยคาดว่าจะดำเนินการประชุมพิจารณาแล้วเสร็จภายในเดือนกันยายน ๒๕๖๘

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

ประธานที่ประชุม แจ้งที่ประชุมว่า คณะทำงานผู้ตัดสินใจ มีข้อเสนอแนะฝ่ายเลขานุการฯ สำหรับการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบในปีหน้าหรือไม่

/นายเจนวิทย์...

นายเจนวิทย์ เขตเจริญ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ แทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี นำเสนอในที่ประชุม สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร เบื้องต้นให้มีการขออนุญาตจำหน่ายร้านอาหารให้ถูกต้อง และระบบสุขาภิบาลให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร รวมทั้งผู้ประกอบการ จัดอบรมโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ซึ่งใบรับรองมีอายุ ๓ ปี โดยสามารถเข้ารับการอบรมได้ทั้งแบบออนไลน์ หรืออบรมในชั้นเรียน

นางสาวสัญญาธิดา ศิริเชษฐ์ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ แทน อุตสาหกรรมจังหวัดอุดรธานี นำเสนอในที่ประชุม สำหรับเกณฑ์ในการพิจารณาประเมิน ให้มีการทำตารางเช็คคลิส เป็นลายลักษณ์อักษร รายละเอียดแต่ละหัวข้อ หัวข้ออะไรที่สำคัญให้มีภาพประกอบ ถ้ามีเอกสารหลักฐานประกอบได้ยิ่งดี เพื่อให้คณะทำงานผู้ตัดสินใจ พิจารณาเห็นภาพในแต่ละข้อพร้อมกัน

นายกิตตินันท์ จามรพิพัฒน์ นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ แทน ผู้อำนวยการศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวอุดรธานี นำเสนอในที่ประชุมว่า มีความคิดเห็นเช่นเดียวกับผู้แทนอุตสาหกรรมจังหวัดอุดรธานีในการออกรับรองมาตรฐาน Q เรื่องของตารางเช็คคลิสในแต่ละด้านมีอะไรบ้าง เพื่อให้ผู้ประกอบการได้รับรู้ดำเนินการตามขั้นตอนถูกต้อง เมื่อนำเข้าที่ประชุมคณะทำงานจะได้ผ่านการตรวจรับรองง่ายขึ้น

เลิกประชุมเวลา ๑๖.๑๕ น.



ลงชื่อ.....ผู้จดยางงานการประชุม

(นางสาวสุริตา ครองยุติ)

เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน



ลงชื่อ.....ผู้ตรวจรายงานการประชุม

(นางสาววนิดา กองหล้า)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ

หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร