

๗.๖ แบบรายงานผลการดำเนินงานปี ๒๕๖๘
โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด...ยะลา

คำชี้แจง ขอให้จัดทำสรุปผลการดำเนินงานและตอบประเด็นคำถาม (ไตรมาส ๓ รอบ ๙ เดือน)
ผลการดำเนินงานตั้งแต่ (ว/ด/ป) วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึง (ว/ด/ป) ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๘
ประเด็นการตรวจติดตาม

ประเด็นการตรวจติดตาม	ผลการดำเนินงานตามประเด็นการตรวจฯ (แผน ผล และวิธีการดำเนินงานฯ แต่ละประเด็นการตรวจ)
๑. การเชื่อมโยงและการบูรณาการงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารปลอดภัยอื่นๆ ๑.๑ รับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ	๑. แผนการรับสมัคร.....๑.....ร้าน ผล.....๑.....ร้าน ๒. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้ ๒.๑ ประชาสัมพันธ์โครงการและชี้แจงแนวทางการดำเนินงานให้ร้านอาหารทราบ ๒.๒ รับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ
๑.๒ ตรวจรับรองร้านใหม่	๑. แผนตรวจรับรองร้านอาหารใหม่.....๑.....ร้าน ผล.....๑.....ร้าน ๒. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้ - การตรวจรับรองร้านอาหาร โดยการสอบถามเจ้าของร้าน และบันทึกผลการรับรอง การจดทะเบียนพาณิชย์ เพื่อประกอบการ สู่ลักษณะของสถานที่จัดทำอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบ รายละเอียดของสินค้า สำเนาใบรับรองฟาร์ม ใบสั่งซื้อ ใบเสร็จรับเงิน ใบตรวจสอบสารพิษ
๑.๓ ตรวจติดตามร้านที่ผ่านการรับรอง รวมทั้งการแนะนำให้ร้านจัดหาวัตถุดิบสินค้า Q เพิ่มมากขึ้น หมายเหตุ - ใบรับรองมีอายุ ๓ ปี ต้องตรวจติดตามปีละ ๑ ครั้ง	๑. แผนตรวจติดตาม จำนวน ๑๐ ร้าน - จำนวนร้านที่มีการเพิ่มวัตถุดิบปลอดภัย - ร้าน ๒. แผนตรวจต่ออายุ จำนวน ๔ ร้าน ผล จำนวน ๔ ร้าน ๓. จำนวนร้านออกจากโครงการ - ร้าน ๔. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้ ๑) คณะผู้ตรวจรับรอง ตรวจประเมินร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ ๒) นำผลการตรวจรับรองเสนอคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองพิจารณา ๓) คณะทำงานพิจารณารับรองต่ออายุ

ประเด็นการตรวจติดตาม	ผลการดำเนินงานตามประเด็นการตรวจฯ (แผน ผล และวิธีการดำเนินงานฯ แต่ละประเด็นการตรวจ)
๑.๔ ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง	๑. แผนประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ (เช่น เว็บไซต์ แผ่นพับ จดหมายข่าว ผ่าน Q application และอื่น ๆ เป็นต้น) - ผ่านคลินิกเกษตรเคลื่อนที่/งานกาชาด - ผ่าน Q application เว็บไซต์ และ facebook ของสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดยะลา ๒. ผลการดำเนินงาน - ผ่านคลินิกเกษตรเคลื่อนที่ จำนวน ๔ ครั้ง - งานกาชาด จำนวน ๑ ครั้ง - แนะนำร้านค้า ใช้ช่องทาง q application จำนวน ๒ ร้าน
๑.๕ สรุปการเชื่อมโยงและการบูรณาการงาน อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารปลอดภัยอื่นๆ เช่น - การเชื่อมโยงจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัยเข้าสู่ ร้านอาหาร (การแนะนำวัตถุดิบ Q ให้กับร้าน การส่งเสริมแหล่งจำหน่าย/ การส่งเสริมแหล่งผลิต GAP / GMP) - การบูรณาการงานตรวจรับรองกับ หน่วยงานอื่น (องค์ประกอบคณะกรรมการ รับรองมาจากหลายๆ หน่วยงาน เช่น องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น สาธารณสุข จังหวัด หรือกรณีให้สาธารณสุขช่วยตรวจ สารตกค้างในวัตถุดิบที่ร้านขอรับรอง สินค้ารับรองตนเอง ประเภท ผัก)	๑. ผลการดำเนินงาน ประสานการดำเนินงานกับหน่วยงานในสังกัด สำนักงาน ปศุสัตว์จังหวัดยะลา สำนักงานเกษตรจังหวัดยะลา ศูนย์วิจัยและ พัฒนาการเกษตรจังหวัดยะลา ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมง น้ำจืดยะลา และสำนักงานประมงจังหวัดยะลา เพื่อส่งเสริมแหล่งผลิต GAP / GMP - โครงการเชียงใหม่ - โครงการตรวจสอบพืชผักปลอดภัยสารพิษ แปลงพืชที่ผ่านมาตรฐาน gap
๒. ปัญหา/อุปสรรค และข้อเสนอแนะของการ ดำเนินงานในพื้นที่	- ร้านค้าที่สมัครใจเข้าร่วมโครงการมีน้อย
๓. ปัญหา/อุปสรรค และข้อเสนอแนะสำหรับ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในส่วนกลาง	- ไม่มี-
๔. งบประมาณที่ใช้ดำเนินการ ได้รับงบประมาณ...๑๖.๐๕๐... บาท	เบิกจ่ายแล้ว...๑๖.๐๕๐... บาท คิดเป็นร้อยละ...๗๘.๘๗%..

ผู้รายงาน.....ราชันวีวรรณ ยูทา.....

(นางสาวราชันวีวรรณ ยูทา)

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน

โทรศัพท์ ๐๙๓.๕๗๘.๘๑๒๕

e-mail saraban_yla@opsmoac.go.th

หมายเหตุ กรุณาส่งแบบรายงานผ่านทาง e-mail : qrestaurant@hotmail.co.th

หากมีข้อสงสัยประการใดกรุณาติดต่อกลุ่มโครงการพิเศษ โทร ๐๒๕๖๑ ๒๒๗๗ ต่อ ๕๓๓๘

หรือ นายวัชรพันธ์ ชัยศรี โทร ๐๘ ๑๘๕๔ ๗๖๖๙, นายณัฐพงศ์ สัตติเพชร โทร ๐๙ ๓๗๗๕ ๗๕๒๐