

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

ความเป็นมา

ตามที่รัฐบาลมีนโยบายที่จะสร้างรายได้ในภาคการเกษตร โดยใช้หลักการ ตลาดนำ นวัตกรรม เสริม เพิ่มรายได้ รวมทั้งสนับสนุนการเพิ่มประสิทธิภาพและผลิตภาพของภาคการเกษตร ตลอดจนการหาตลาดให้ สินค้าเกษตรขายได้ในราคาที่เหมาะสม ซึ่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ส่งเสริมและผลักดันให้ผลิตสินค้าเกษตร และอาหารที่มีคุณภาพมาตรฐานตั้งแต่ฟาร์มจนถึงผู้บริโภคตลอดห่วงโซ่อุปทาน และสำนักงานมาตรฐานสินค้า เกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) เมื่อปลายปี ๒๕๕๓ โดย มกอช. ร่วมกับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด นำร่องตรวจ ประเมินร้านอาหารในพื้นที่ ๔ จังหวัด คือ นครปฐม นครศรีธรรมราช หนองคาย และกรุงเทพมหานคร และ ในปี ๒๕๕๔ เริ่มดำเนินการขยายผลการตรวจรับรอง Q Restaurant ทั่วประเทศ เพื่อส่งเสริมการบริโภคและการ ใช้วัตถุดิบคุณภาพตามมาตรฐานสินค้าเกษตร และเพิ่มช่องทางจำหน่ายให้กับสินค้าที่มีความปลอดภัย ซึ่งนอกจาก ร้านอาหารจะนำวัตถุดิบที่ปลอดภัยจากผู้ผลิตหรือเกษตรกรไปสู่ผู้บริโภคแล้ว ยังเป็นการสร้างแรงจูงใจให้ เกษตรกรผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น ซึ่งจะเป็นการส่งเสริมและผลักดันการนำมาตราฐานสู่การปฏิบัติ ตลอดห่วงโซ่อุปทาน และสอดคล้องแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๘๐ ด้านการสร้าง ความสามารถในการแข่งขัน ประเด็นที่ ๓ การเกษตร แผนย่อยเกษตรปลอดภัย โดยมีเป้าหมาย สินค้าเกษตร ปลอดภัยมีมูลค่าเพิ่มขึ้น เป็นการสร้างรายได้ภาคการเกษตร โดยใช้หลักการ ตลาดนำ นวัตกรรมเสริม เพิ่มรายได้

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัย ตามมาตรฐาน สินค้าเกษตร
๒. เพื่อสร้างโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลผลิตปลอดภัย เข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการ ยอมรับจากผู้บริโภค และสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรหรือผู้ผลิต ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยได้มาตรฐานเพิ่มมากขึ้น
๓. เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัย และสร้างความตระหนักให้กับ ผู้บริโภคได้เลือกซื้อและบริโภคสินค้าเกษตรและอาหารที่มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ

การดำเนินการ

๑. หน่วยงานดำเนินการ :
 - มกอช. เป็นหน่วยตรวจรับรองร้านอาหารใน กทม. และร้านอาหารประเภทหลายสาขา ซึ่งไม่รวมร้านประเภทเฟรนไชส์ (ร้านอาหารประเภทหลายสาขา หมายถึง มีเจ้าของเดียวกัน ได้แก่ สุกี้ MK ยาโยอิ ใช้วัตถุดิบที่มาจากศูนย์กระจายวัตถุดิบเดียวกัน : Distribution Center)
 - สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นหน่วยงานหลัก ดำเนินการเป็นหน่วยหลัก ตรวจรับรองร้านอาหารในจังหวัด รวมทั้งเฟรนไชส์ในจังหวัดนั้น (ร้านอาหารเฟรนไชส์ : คนละเจ้าของ เช่น ชายสี่หมี่เกี๊ยว สูตรเดียวกัน แต่วัตถุดิบมาจากคนละแหล่ง)
๒. การดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารในโครงการฯ ของสำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัด โดย “คณะกรรมการตรวจรับรอง” ของจังหวัด ซึ่งแต่งตั้งโดยผู้ว่าราชการจังหวัด ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ จากหน่วยงานในจังหวัด เช่น สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด

สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว เจ้าหน้าที่จากกระทรวงสาธารณสุข องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นฝ่ายเลขานุการ เป็นต้น

๓. คณะกรรมการตรวจรับรอง ดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหาร ซึ่งร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง ในเบื้องต้น จะต้องมีสัญลักษณ์เบื้องต้นที่ดี ซึ่งวัตถุดิบที่ขอรับการรับรองในโครงการ จะต้องเป็นสินค้าที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยแบ่งเป็น ๓ ประเภท (รายละเอียดตามคู่มือการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant))

(๑) สินค้า Q คือ สินค้าเกษตรและอาหารที่มีกระบวนการผลิตทั้งระดับฟาร์มและการแปรรูปเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยงานของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และหน่วยงานรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานจาก มกอช. ตาม พรบ.มาตรฐานสินค้าเกษตร โดยสามารถตามสอบไปยังแหล่งผลิตสินค้า Q ได้

(๒) สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง คือ เป็นสินค้าที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานรับรองความปลอดภัย เช่น สินค้าปุศุสัตว์ OK การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามมาตรฐานขั้นปลอดภัย ระบบการรับรองเกษตรอินทรีย์โดยชุมชน (PGS) ที่ มกอช.ยอมรับ จำนวน ๓ เครือข่าย ได้แก่ เครือข่ายของมูลนิธิเกษตรอินทรีย์ไทย (TOAF) เครือข่ายของมูลนิธิสายใยแห่งแผ่นดิน (Thai PGS Organic Plus) และเครือข่ายของเลมอนฟาร์ม (Lemon Farm ORGANIC-PGS : LF-PGS) และสินค้าหน่วยงานรับรองภาคเอกชนให้การรับรอง เป็นต้น

(๓) สินค้า (พืชผัก) ที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง สินค้าจากปราชญ์ชาวบ้าน ที่ไม่ใช้สารเคมีหรือมีสารที่ตกค้างไม่เกินค่ามาตรฐาน ซึ่งจะต้องมีการตรวจสอบสารพิษตกค้างโดยชุดทดสอบสารเคมี เป็นต้น

๔. ระยะเวลาให้การรับรองมีอายุ ๓ ปี โดยเจ้าหน้าที่จากคณะกรรมการตรวจรับรองของจังหวัด ดำเนินการตรวจติดตามทุกปี และดำเนินการตรวจต่ออายุเมื่อครบกำหนด ๓ ปี ซึ่งเป็นการตรวจติดตามว่าร้านอาหารยังคงรักษามาตรฐานตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขฯ รวมทั้งเจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และหน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ดำเนินการส่งเสริมและแนะนำแหล่งวัตถุดิบปลอดภัยจากฟาร์มมาตรฐาน Q ให้ร้านอาหารได้จัดซื้อวัตถุดิบดังกล่าว นำมาใช้ในการประกอบอาหารมากขึ้น

๕. เมื่อคณะกรรมการตรวจรับรอง ดำเนินการตรวจรับรองแล้ว จะส่งผลการตรวจรับรองให้คณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองพิจารณาให้การรับรอง (คณะกรรมการตรวจรับรองจะไม่มีอำนาจตัดสินใจให้การรับรอง)

๖. เจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดจัดส่งรายการผลการตรวจรับรองผ่าน “ระบบ Q Restaurant Report” ให้ มกอช. เพื่อจัดทำป้ายรับรองร้าน Q Restaurant ส่งให้กับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเพื่อมอบป้ายรับรองให้กับร้านต่อไป

๗. มกอช. ดำเนินการจัดสัมมนาหรืออบรมให้ความรู้เพิ่มเติมกับเจ้าหน้าที่ กษ. จังหวัด ร้าน Q Restaurant และสนับสนุนเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น คู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขในการตรวจรับรอง แผ่นพับ รวมทั้งจัดสรรงบประมาณเพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการขับเคลื่อนการดำเนินการตามเป้าหมายการตรวจรับรองของแต่ละจังหวัด

ทั้งนี้ สำหรับกรณีการตรวจสอบสารพิษตกค้างในพืชผักผลไม้ ในวัตถุดิบประเภทสินค้านำรับรองตนเอง (Self Claim) ให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ดำเนินการจัดซื้ออุปกรณ์ตรวจสอบสินค้า ที่ผู้ผลิตรับรองตนเองให้โดยใช้งบประมาณ ซึ่งรวมไว้ในงบประมาณโอนเบิกแทนกันแล้ว

๘. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ Q Restaurant ผ่านสื่อต่าง ๆ ได้แก่
- รายการโทรทัศน์ / คลื่นวิทยุต่อเนื่องทุกปี
 - แผ่นพับเอกสารจดหมายข่าว มกอช.
 - เว็บไซต์แนะนำ Q Restaurant <http://www.qrestaurant.acfs.go.th/>
 - Q Restaurant Application แนะนำร้านอาหาร ผ่านโทรศัพท์แบบสมาร์ทโฟน เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลร้านได้ทุกที่และทุกเวลา
 - การเชื่อมโยงการผลิตสินค้า Q สู่มหานครจำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย และร่วมจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัยกับหน่วยงานต่างๆ ในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด
 - การจัดทำคลิปแนะนำร้านอาหาร Q Restaurant Premium ผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย (TikTok YouTube Facebook)

ผลการดำเนินงาน (ปี ๒๕๕๓-๒๕๖๖)

มีร้าน Q Restaurant ที่คงสถานะการรับรอง ๒,๙๙๔ แห่ง/สาขา ใน ๗๗ จังหวัด (๓๐ กันยายน ๒๕๖๖) แบ่งเป็นร้านอาหาร ๒,๓๔๒ แห่ง และร้านอาหารหลายสาขา ๒ แห่ง รวม ๖๕๒ สาขา ได้แก่ MK ยาโยอิ ทุกสาขาทั่วประเทศ

แผนปฏิบัติงาน ปี ๒๕๖๗

๑. พื้นที่ดำเนินการ ๗๖ จังหวัด แบ่งพื้นที่ดำเนินการ ดังนี้
 - ๑.๑ มกอช. ตรวจสอบรับรองร้านอาหารใหม่ในกรุงเทพฯ และปริมณฑล จำนวน ๑๕ แห่ง ตรวจสอบติดตามร้านอาหารใน กทม. จำนวน ๙๙ แห่ง และตรวจสอบติดตามร้านอาหารประเภทหลายสาขา (กองรับรองมาตรฐาน) จำนวน ๖๕๒ แห่ง
 - ๑.๒ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ๗๖ จังหวัด มีแผนตรวจสอบรับรองร้านอาหารใหม่ จำนวน ๒๗๑ แห่ง ตรวจสอบติดตามและตรวจต่ออายุร้านอาหาร รวมจำนวน ๒,๒๔๓ แห่ง
๒. มกอช. สนับสนุนค่าใช้จ่ายการขับเคลื่อนโครงการให้กับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ได้แก่ ค่าดำเนินการตรวจสอบ ตรวจสอบติดตาม และตรวจต่ออายุร้าน ค่าจัดประชุม ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ วัสดุ อุปกรณ์ และค่าใช้จ่ายอื่นๆ เพื่อใช้ในการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์เคลื่อนที่ เช่น ผ้ากันเปื้อน ถุงผ้า เอกสารแผ่นพับ สื่อประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ และร่วมจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัยกับหน่วยงานอื่น เป็นต้น
๓. มกอช. จัดทำโครงการ/กิจกรรมส่งเสริมประชาสัมพันธ์ยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
 - ๓.๑ การสัมมนาเชิงปฏิบัติการการพัฒนาระดับร้านอาหาร Q Restaurant ระดับพรีเมียม กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหาร Q Restaurant และเจ้าหน้าที่จากสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด
 - ๓.๒ การบูรณาการร้านอาหาร Q Restaurant เพื่อส่งเสริมแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารและสุขภาพ และเชื่อมโยงการผลิตสินค้า Q สู่มหานครจำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย โดยร่วมจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัยกับหน่วยงานต่างๆ ในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด
 - ๓.๓ กิจกรรมเชื่อมโยงสินค้าเกษตรปลอดภัยร่วมกับหน่วยงานอื่น (ท่องเที่ยว โรงพยาบาล) และ ประชาสัมพันธ์ Q Restaurant ผ่านสื่อออนไลน์ เช่น Tiktok ยูทูป และเฟสบุ๊ค

๔. มกอช.และ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดปรับปรุงข้อมูลของ Q Restaurant application ให้เป็นปัจจุบัน เพื่อแนะนำร้านอาหารผ่านโทรศัพท์แบบ Smart Phone และเป็นเครื่องมือการสื่อสารระหว่างผู้ประกอบการ Q Restaurant และผู้บริโภค

๕. สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดรายงานผลการรับรอง Q Restaurant ผ่านระบบรายงานผลการรับรองร้านวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ผ่านเว็บไซต์ให้เป็นปัจจุบัน และอบรมผู้ใช้งานระบบให้กับเจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด

๖. มกอช. และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ร่วมดำเนินการส่งเสริมการพัฒนาระดับร้านอาหาร Q Restaurant ระดับพรีเมียม โดยการเชื่อมโยงและส่งเสริมการใช้วัตถุดิบสินค้า Q เพิ่มมากขึ้น

๗. การบูรณาการประสานความร่วมมือโครงการพัฒนาระดับคุณภาพสถานประกอบกิจการด้านอาหาร สู่วิถีชีวิตใหม่ ภายใต้ยุทธศาสตร์ BCG Economy ร่วมกับกรมอนามัย และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

งบประมาณ

๓,๖๑๗,๘๐๙ บาท (โอนงบประมาณเบิกแทนกันให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ๗๖ จังหวัด จำนวน ๑,๙๕๐,๓๐๐ บาท และ มกอช. ดำเนินกิจกรรมตามแผนปฏิบัติงาน จำนวน ๑,๖๖๗,๕๐๙ บาท)

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

๑. จำนวนร้านอาหารใหม่เพิ่มขึ้น รวม ๒๘๖ แห่ง และจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการตรวจติดตามและตรวจต่ออายุ ๑๐๐%

๒. จำนวนร้านเดิมที่ได้รับการรับรองแล้ว จำนวนไม่น้อยกว่า ๒๐ แห่ง มีการยกระดับโดยแบ่งเป็น ๒ ประเภท ได้แก่ ร้านอาหารหลายเมนูมีการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้าน อย่างน้อย ๑๐ รายการ และร้านอาหารจานเดียวมีวัตถุดิบหลักเป็นสินค้า Q และมีวัตถุดิบมาตรฐานปลอดภัยที่หน่วยงานต่างๆ ให้การรับรองเป็นส่วนประกอบ อย่างน้อย ๑ เมนู

หน่วยงานรับผิดชอบ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร และกองรับรองมาตรฐาน มกอช.

ผลผลิต

๑. มีร้านอาหารที่ผ่านการรับรองเพิ่มขึ้น และร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปีที่ผ่านมายังคงปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองและเพิ่มการใช้วัตถุดิบสินค้าเกษตรปลอดภัย รวมทั้งสิ้น ๓,๒๘๐ แห่ง

๒. ร้านอาหาร Q Restaurant มีการพัฒนาระดับเป็นร้านอาหารระดับพรีเมียม จำนวนไม่น้อยกว่า ๒๐ แห่ง

ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้บริโภคได้รู้จัก และเลือกบริโภคร้านอาหารที่คัดสรรวัตถุดิบปลอดภัยต่อสุขภาพ

๒. ร้านอาหารในโครงการสามารถใช้เรื่องคุณภาพมาตรฐานวัตถุดิบที่ปลอดภัยเป็นจุดขาย และเป็นการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารให้มีความสนใจเลือกใช้วัตถุดิบปลอดภัย สร้างกระแสของความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร และร้านอาหารยังเป็นแหล่งจำหน่ายสินค้า Q

๓. สร้างแรงจูงใจให้กับเกษตรกรในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพปลอดภัยต่อสุขภาพเพิ่มมูลค่าให้สินค้าเกษตร