

รายงานการประชุม

คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารวัดฤทธิพลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

วันจันทร์ที่ ๒๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน

.....

ผู้มาประชุม

๑. นางสาวอัมพรพรรณ อภิรักษากร	เกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน	ประธานคณะกรรมการ
๒. นายธนดล นวลจันทร์	ประมงจังหวัดแม่ฮ่องสอน	คณะกรรมการ
๓. นายบดินทร์ ศิริวงศ์	ผู้แทนเกษตรจังหวัดแม่ฮ่องสอน	คณะกรรมการ
๔. นางสาวชนกภัทร อัทธตระกูล	ผู้แทนปศุสัตว์จังหวัดแม่ฮ่องสอน	คณะกรรมการ
๕. นางสาวศรีดา คำสินธุ์	ผู้แทนผอ.ศูนย์วิจัยข้าวแม่ฮ่องสอน	คณะกรรมการ
๖. นางสาวทิพวรรณ สุขวานิชย์	ผู้แทนผอ.ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรแม่ฮ่องสอน	คณะกรรมการ
๗. นายอรรถเวทย์ สุนทรพานิชกิจ	ผู้แทนประชาสัมพันธ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน	คณะกรรมการ
๘. นางสาวอัจฉราพรรณ ตันถนอม	ผู้แทนพาณิชย์จังหวัดแม่ฮ่องสอน	คณะกรรมการ
๙. นางสาวฤดีมาศ สุขใจ	ผู้แทนนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน	คณะกรรมการ
๑๐. นางสาวสุนันธชา ชูศรี	หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน	คณะกรรมการและเลขานุการ

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑. นางสาวเสาวลักษณ์ ชายคำ	เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๒. นายพงษ์ศักดิ์ ถิ่นสุวรรณ	เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน

เริ่มประชุมเวลา ๐๙.๓๐ น.

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

นางสาวอัมพรพรรณ อภิรักษากร เกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน ประธานคณะผู้ตัดสินใจฯ ได้แจ้งที่ประชุมทราบว่า การจัดประชุมคณะผู้ตัดสินใจฯ ในครั้งนี้ เป็นไปตามคำสั่งจังหวัดแม่ฮ่องสอน ที่ ๒๖๖๗/๒๕๖๔ เรื่อง แต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง และคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัดฤทธิพลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน โดย คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ฯ มีเกษตรและสหกรณ์จังหวัด เป็นประธานคณะกรรมการ หัวหน้าส่วนราชการที่เกี่ยวข้องร่วมเป็นคณะกรรมการ หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นคณะกรรมการและเลขานุการ และคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัดฤทธิพลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีหัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นประธานคณะกรรมการ ผู้แทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมเป็นคณะกรรมการ เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นคณะกรรมการและเลขานุการ ได้แต่งตั้ง เมื่อวันที่ ๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๔ เพื่อให้การดำเนินโครงการร้านอาหารวัดฤทธิพลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ หลักเกณฑ์ และเงื่อนไขที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กำหนด

/มติที่ประชุม...

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่องรับรองรายงานการประชุม
(ไม่มี เนื่องจากเป็นการประชุม ครั้งที่ ๑ / ๒๕๖๖)

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่องเพื่อทราบ
๓.๑ โครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัด
แม่ฮ่องสอน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

นางสาวสุนันธา ชูศรี หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์
จังหวัดแม่ฮ่องสอน ได้ชี้แจงถึงความเป็นมา และวัตถุประสงค์ของโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า
Q (Q Restaurant) ได้ดำเนินการต่อเนื่องมาตั้งแต่ ปี พ.ศ. ๒๕๕๓ สำหรับในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จังหวัด
แม่ฮ่องสอน ได้กำหนดเป้าหมายแผนการตรวจติดตาม จำนวน ๑๐ แห่ง ตรวจต่ออายุร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปี
ที่ผ่านมา จำนวน ๖ แห่ง และตรวจรับรองใหม่ จำนวน ๓ แห่ง ดำเนินกิจกรรม ดังนี้

- ๑) ลงพื้นที่ประชาสัมพันธ์รับสมัครร้านอาหาร เข้าร่วมโครงการฯ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖
- ๒) คณะทำงานตรวจรับรองดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรอง
ร้านอาหาร ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กำหนด
- ๓) เมื่อคณะทำงานตรวจรับรองได้ตรวจรับรองร้านอาหารแล้ว สำนักงานเกษตรและสหกรณ์
ซึ่งเป็นฝ่ายเลขาคณะทำงานตรวจรับรอง จะรายงานผลการตรวจให้คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง พิจารณา
- ๔) ส่งผลการตรวจรับรองให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ทราบ
เพื่อจัดทำป้ายรับรองร้านอาหาร ระยะเวลารับรอง ๓ ปี ติดตามอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
- ๕) จัดพิธีมอบป้ายรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ โดยผู้ว่าราชการจังหวัดแม่ฮ่องสอน
- ๖) ปรับปรุงระบบข้อมูลแนะนำร้านอาหาร Q restaurant application ให้เป็นปัจจุบัน

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบ

๓.๒ หลักเกณฑ์การตรวจรับรองและตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้
สินค้า Q (Q restaurant)

นางสาวสุนันธา ชูศรี หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์
จังหวัดแม่ฮ่องสอน นำเรียนให้ที่ประชุมทราบ เกี่ยวกับเกณฑ์การตรวจติดตาม ตรวจต่ออายุ และ ตรวจรับรองร้าน
ใหม่ ประกอบด้วย ๕ หมวด ดังนี้

- หมวดที่ ๑ บริเวณรับวัตถุประสงค์
- หมวดที่ ๒ ที่เก็บวัตถุประสงค์
- หมวดที่ ๓ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร
- หมวดที่ ๔ บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร
- หมวดที่ ๕ บุคลากร

ผลการตรวจต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อย ร้อยละ ๖๐ (ไม่รวม N/A) และรวมทุกหมวด ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ ๖๐ (ไม่รวม N/A) หากไม่เป็นไปตามนี้ ให้ถือว่า **ไม่ผ่าน** การตรวจรับรอง (ตามแบบรายการตรวจรับรอง Check List)

คณะตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

ประกอบด้วย หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นประธานคณะทำงาน โดยมี ผู้แทนเกษตรจังหวัดแม่ฮ่องสอน ผู้แทนปศุสัตว์จังหวัดแม่ฮ่องสอน ผู้แทนประมงจังหวัดแม่ฮ่องสอน ผู้แทนศูนย์วิจัยข้าวแม่ฮ่องสอน ผู้แทนผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรแม่ฮ่องสอน ผู้แทนนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน ผู้แทนพาณิชย์จังหวัดแม่ฮ่องสอน ร่วมเป็นคณะทำงาน และเจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นเลขานุการ

ลำดับขั้นตอนการปฏิบัติ

๑. เมื่อเข้าไปถึงร้านอาหารที่ ประธานคณะทำงาน จะทำการเปิดประชุมเพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ รายละเอียดของโครงการฯ วิธีการตรวจรับรอง หลักเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจ รวมทั้งขอให้ผู้รับผิดชอบของร้านอาหาร นำคณะผู้ตรวจรับรองฯ ตรวจในบริเวณต่างๆ ของร้านอาหาร

๒. ตรวจรับรองร้านอาหารตามหลักเกณฑ์ รายละเอียดที่ต้องพิจารณา จำนวน ๕ หมวด และให้คณะผู้ตรวจรับรองพิจารณารายการวัตถุดิบในรายการอาหาร เพื่อทำการสุ่มเก็บตัวอย่างในกรณีที่มีการใช้สินค้ารับรองตนเอง (self-claim) ด้านพืช เป็นวัตถุดิบหลัก ทั้งนี้ นำผลการตรวจรับรอง เข้าที่ประชุม คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองฯ พิจารณา

๓. เมื่อทำการตรวจรับรอง ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองฯ ๕ หมวด เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ประธานคณะทำงาน จะประชุมปิด เพื่อสรุปผลการตรวจรับรองหรือตรวจติดตาม รวมทั้งชี้แจงขั้นตอนการดำเนินงาน หลังจกการตรวจรับรองให้ร้านอาหารทราบ

มติที่ประชุม

ที่ประชุมรับทราบ

๓.๓ การตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

จังหวัดแม่ฮ่องสอน ที่ผ่านการรับรองแล้วตามหลักเกณฑ์ฯ (ในปีพ.ศ. ๒๕๖๕ - ๒๕๖๘)

คณะผู้ตรวจรับรองจะทำการตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ที่ผ่านการรับรองแล้วตามหลักเกณฑ์ฯ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อติดตามว่ายังคงสามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน ๑๐ แห่ง ดังนี้

ลำดับที่	ชื่อร้านอาหาร	ประเภท/เมนูอาหาร ที่ขอรับการรับรอง	วัตถุดิบ/สินค้า Q ที่รับรองมาตรฐาน	แหล่งผลิตสินค้า Q
๑	ร้านเฮินโฮม (Hemhome) (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	สลัดแซลมอนย่างซีอิ้ว สเต็กปลาแซลมอน สลัดผักผลไม้รวม ซีซาร์สลัด	ปลาแซลมอน ปลาตอลลี ผักสลัด	CP, Betagro Tesco Lotus ผักจากฟาร์มเกษตรกร ๐๗/๐๔/๖๕ ๐๖/๐๔/๖๘
๒	ร้านธารฮ่องสอน (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	ไก่แม่ฮ่องสอนนึ่งสมุนไพร ปลาทับทิมทอดน้ำปลา หมูแดดเดียว ลาบไก่เมือง กบผัดเผ็ด	เนื้อไก่ ปลาทับทิม เนื้อหมู กบ	เชียงใหม่ตลาดสายหยุด (ไถ่พื้นเมือง , กบ เลี้ยงเอง) ๐๗/๐๔/๖๕ ๐๖/๐๔/๖๘

/ลำดับที่ ๓...

ลำดับที่	ชื่อร้านอาหาร	ประเภท/เมนูอาหาร ที่ขอรับการรับรอง	วัตถุดิบ/สินค้า Q ที่รับรองมาตรฐาน	แหล่งผลิตสินค้า Q
๓	ร้านปายรักษ์ต้มเลือดหมู (อำเภอปาย)	ต้มเลือดหมู ก๋วยเตี๋ยวเป็ด ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ข้าวหน้าเป็ด	เนื้อหมู เลือดหมู เนื้อเป็ด ผักจิงจูฉ่าย	CP, Betagro ผักปลูกเอง ๐๗/๐๔/๖๕ ๐๖/๐๔/๖๘
๔	ร้านครัวไข่มุก (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	ปลาน้ำปายผัดฉ่า ขาหมูทอดยัดไส้ ไก่แม่ฮ่องสอนทอดน้ำปลา อุ้บผักกูดหมูสับ ไส้อั่วปลาช่อน	ขาหมู เนื้อไก่ ผักกูด	CP, Betagro ผักจากฟาร์มเกษตรกร ๐๗/๐๔/๖๕ ๐๖/๐๔/๖๘
๕	ร้านนงนุชรีสอร์ท (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	กระเพราหมูสับ ต้มแซบปลาทับทิม หมูสามชั้นควักเกลือ ปีกไก่ทอดกรอบ	ปลาทับทิม เนื้อหมู ปีกไก่	ร้านน้ำฝนพลาสติก ร้านหมูอินเตอร์ CP, Betagro ๐๗/๐๔/๖๕ ๐๖/๐๔/๖๘
๖	ร้านสเต็กลุงโจ้ว (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	พิซซ่าฮาวาเอี้ยน สเต็ก (ไก่/หมู/เนื้อโคขุน/ปลาตอลลี) สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า สปาเก็ตตี้ผัดซีเม่า	เนื้อไก่ เนื้อหมู ปลาตอลลี เนื้อโคขุน ข้าวหอมรัฐฉาน	CP, Betagro ร้านแมคโคร ๐๗/๐๔/๖๕ ๐๖/๐๔/๖๘
๗	ครัวสะแกวัลย์ (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	ลาบหมูคั่ว	เนื้อหมู	CP, Betagro ๒๐/๐๘/๖๔ ๑๙/๐๘/๖๗
๘	บ้านนินตรา (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	แหนมเนือง กุ้งพันอ้อย กุ้งกระเบื้อง ข้าวเกรียบปากหม้อ ผ่อ ก๋วยจั๊บญวน แกงเลียงกุ้งสด แกงเนื้อ แกงเหลือง มะระผัดไข่ ต้ม ปลาแซลมอน ยำถั่วพูกุ้งสด ขนมเบื้องญวน	เนื้อหมู เนื้อวัว มะระ ถั่วพูกุ้งสด ถั่วอก กลัวย กระเทียม ผักแพว แตงกวา สับปะรด พริกชี้หนู พักทอง ข้าวโพดฝักอ่อน	CP, Betagro รับรองตนเอง ๒๐/๐๘/๖๔ ๑๙/๐๘/๖๗
๙	ร้าน Dad's garden (อำเภอขุนยวม)	พิซซ่าฮาวาเอี้ยน พิซซ่าแฮมเบคอน ยำหมูย่างวาซาบิ	เนื้อหมู	CP, Betagro ๒๐/๐๘/๖๔ ๑๙/๐๘/๖๗
๑๐	ร้านธนโกชนา (อำเภอขุนยวม)	ผัดฉ่าปลาทับทิม	ปลาทับทิม	CP ๒๐/๐๘/๖๔ ๑๙/๐๘/๖๗

มติที่ประชุม

ที่ประชุมรับทราบ

/ ๓.๔ ตรวจสอบอายุ...

๓.๔ ตรวจสอบอายุร้านอาหารที่ครบการรับรอง

เมื่อสิ้นสุดการรับรอง คณะผู้ตรวจรับรองจะดำเนินการตรวจรับรองใหม่ในการต่ออายุการรับรองเพื่อเป็นการทวนสอบว่าร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง จำนวน ๖ แห่ง ได้แก่

ลำดับที่	ชื่อร้านอาหาร	ประเภท/เมนูอาหารที่ขอรับการรับรอง	วัตถุดิบ/สินค้า Q ที่รับรองมาตรฐาน	แหล่งผลิตสินค้า Q
๑	ห้องอาหารสีกทอง (Golden Teak) โรงแรมอิมพีเรียล แม่ฮ่องสอน รีสอร์ท (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ สเต็กหมูราดซอสเกรวี	เนื้อหมู	CP, Betagro ๑๐/๐๘/๖๓ ๐๙/๐๘/๖๖
๒	ร้านชาสา (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	ชาหมูหมั่นโถว หมูพันปี ไก่ดำตุ๋นยาจีน ปลาสามรส ยำใบชา	ชาหมู เนื้อหมู ปลาหับทิม	CP, Betagro ๑๐/๐๘/๖๓ ๐๙/๐๘/๖๖
๓	ร้านลีไวน์รักไทย อาหารจีนยูนาน (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	ชาหมูหมั่นโถว หมูพันปี ไก่ดำตุ๋นยาจีน ปลาสามรส ยำใบชา ซุปจิงเปา ไช่ยัดไส้ ผัดยอดชาโยเด่	เนื้อหมู ปลากะพง ปลาหับทิม ไก่พื้นเมือง	CP, Betagro ๑๐/๐๘/๖๓ ๐๙/๐๘/๖๖
๔	ร้านปายดาวเงาจันทร์ (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	พิซซ่าแฮม พิซซ่าเบคอน พิซซ่าไส้กรอก	แป้งพิซซ่า แฮม เบคอน ไส้กรอก	CP, Betagro ๑๐/๐๘/๖๓ ๐๙/๐๘/๖๖
๕	ร้านลาบชมห้วยปู (อำเภอปาย)	ลาบหมู ต้มแซบเนื้อ ต้มยำไก่เมือง แหนมซี่โครงทอด ไส้หมูทอด	เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อวัว	CP, Betagro ๑๐/๐๘/๖๓ ๐๙/๐๘/๖๖
๖	ร้านชาเลย์ ผับ แอนด์ เรสเตอรอง (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	หมูคั่วตะไคร้ ยำพอเพียง หมูนุ่มพริกไทยดำ ไก่ทอดเกลือ	เนื้อหมู เนื้อไก่	CP, Betagro ๑๐/๐๘/๖๓ ๐๙/๐๘/๖๖

มติที่ประชุม

ที่ประชุมรับทราบ

๓.๕ ตรวจรับรองร้านอาหารใหม่ ประจำปี ๒๕๖๖

เป็นการตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ขอการรับรอง โดยคณะผู้ตรวจรับรอง ทำการตรวจรับรองร้านอาหาร โดยตรวจรับรองตามรายการตรวจรับรอง (Checklist) ตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า สัมภาษณ์และสอบถามเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน และบันทึกผลตรวจรับรอง มีจำนวน ๓ แห่ง ได้แก่

/ลำดับที่ ๑...

ลำดับที่	ชื่อร้านอาหาร	ประเภท/เมนูอาหาร ที่ขอรับการรับรอง	วัตถุดิบ/สินค้า Q ที่รับรองมาตรฐาน	แหล่งผลิตสินค้า Q
๑	ร้านครัวเฮนไต (อำเภอแม่ลาน้อย)	ยำเฮนไต ต้มฮินโย ผัดผักโครงการหลวง	เนื้อหมู	CP, Betagro
๒	ครัวฮอมฮัก (อำเภอแม่สะเรียง)	ปลาทับทิมลุยสวน ยำแซลม่อน ปลาทับทิมนึ่งแจ่ว	ปลาทับทิม ปลาแซลม่อน	Lotus แมคโคร
๓	ร้าน Forest cafe (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	พิชซ่าแฮม พิชซ่าเบคอน พิชซ่าไส้กรอก	แป้งพิชซ่า แฮม เบคอน ไส้กรอก	CP, Betagro

มติที่ประชุม

ที่ประชุมรับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๔

เรื่องเพื่อพิจารณา

๔.๑ การพิจารณาตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

คณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน ได้ดำเนินการ ตรวจสอบต่ออายุ และตรวจรับรองร้านใหม่ ตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๙ แห่ง ได้แก่

- ๑) ห้องอาหารสักทอง (Golden Teak) โรงแรมอิมพีเรียล แม่ฮ่องสอน
- ๒) ร้านชาสา
- ๓) ร้านลีไวน์รักไทย
- ๔) ร้านปายดาวเงาจันทร์
- ๕) ร้านลาบชมห้วยปู
- ๖) ร้านชาเลย์ ผัซ แอนด์ เรสเตอรอง
- ๗) ร้านครัวเฮนไต
- ๘) ครัวฮอมฮัก
- ๙) ร้าน Forest cafe

ผลการตรวจรับรองร้านอาหาร จำนวน ๙ แห่ง เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กำหนด รวมทั้งหมวดผ่านข้อกำหนด เกินกว่าร้อยละ ๖๐ จึงขอเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองฯ พิจารณารายละเอียด ดังนี้

/ลำดับที่...

ลำดับที่	ชื่อร้านอาหาร	ประเภท/เมนูอาหาร ที่ขอรับการรับรอง	วัตถุดิบ ปลอดภัย/ สินค้า Q	แหล่งผลิตวัตถุดิบ ปลอดภัย/วัตถุดิบสินค้า Q	ผลการตรวจ รับรอง
๑	ห้องอาหารสีทอง (Golden Teak) โรงแรมอิมพีเรียล แม่ฮ่องสอน รีสอร์ท (เมืองแม่ฮ่องสอน)	สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ สเต็กหมูราดซอสเกรวี่	เนื้อหมู	CP, Betagro	ผ่าน
๒	ร้านชาสา (เมืองแม่ฮ่องสอน)	ชาหมูหมั่นโถว หมูพันปี ไก่ดำตุ๋นยาจีน ปลาสามรส ยำใบชา	ชาหมู เนื้อหมู ปลาหัทธิม	CP, Betagro	ผ่าน
๓	ร้านลิไวน์รักไทย อาหารจีนยูนาน (เมืองแม่ฮ่องสอน)	ชาหมูหมั่นโถว หมูพันปี ปลาสามรส ไก่ดำตุ๋นยาจีน ยำใบชา ซุปจิ้งเปา ไชยัดไส้ ผัดยอดชาโยเต้	เนื้อหมู ปลากะพง ปลาหัทธิม ไก่พื้นเมือง	CP, Betagro	ผ่าน
๔	ร้านปายดาวเงาจันทร์ (เมืองแม่ฮ่องสอน)	พิซซ่าแฮม พิซซ่าเบคอน พิซซ่าไส้กรอก	แป้งพิซซ่า แฮม เบคอน ไส้กรอก	CP, Betagro	ผ่าน
๕	ร้านลาบชมห้วยปู (อำเภอปาย)	ลาบหมู ต้มแซบเนื้อ ต้มยำไก่เมือง แหนมซี่โครงทอด ไส้หมูทอด	เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อวัว	CP, Betagro	ผ่าน
๖	ร้านชาเลย์ ผับ แอนด์ เรสเตอรอง (อำเภอเมือง แม่ฮ่องสอน)	หมูคั่วตะไคร้ ยาพอเพียง หมูนึ่งพริกไทยดำ ไก่ทอด เกลือ	เนื้อหมู เนื้อ ไก่	CP, Betagro	ผ่าน
๗	ร้านครัวเอ็นไต (อำเภอแม่ลาน้อย)	ยำเอ็นไต ต้มฮินโย ผัดผักโครกการหลวง	เนื้อหมู	CP, Betagro	ผ่าน
๘	คัวฮอมฮัก	ปลาหัทธิมลุยสวน ยำแซลม่อน ปลาหัทธิมนึ่งแจ่ว	ปลาหัทธิม ปลาแซลม่อน	Lotus แมคโคร	ผ่าน
๙	ร้าน Forest cafe	พิซซ่าแฮม พิซซ่าเบคอน พิซซ่าไส้กรอก	แป้งพิซซ่า แฮม เบคอน ไส้กรอก	CP, Betagro	ผ่าน

มติที่ประชุม คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองฯ ได้พิจารณาและตัดสินใจว่า ร้านอาหาร จำนวน ๙ แห่ง ผ่านการรับรอง และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กำหนด

ระเบียบวาระที่ ๕ เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

นายอรรถเวทย์ สุนทรพานิชกิจ คณะทำงานฯ ผู้แทนประชาสัมพันธ์ จังหวัดแม่ฮ่องสอน ได้ให้ข้อเสนอแนะต่อที่ประชุม ดังนี้

- ควรประชาสัมพันธ์ร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน ผ่านช่องทางสื่อต่างๆ หรือผ่านชมรมการท่องเที่ยวของจังหวัด เพื่อให้เป็นที่รู้จักและเป็นทางเลือกในการบริโภคอาหารปลอดภัยของผู้บริโภค

- ควรกำหนดเป้าหมาย ประเภทร้านอาหารประเภทเครื่องดื่มกาแฟ เบเกอรี่ ซึ่งจังหวัดแม่ฮ่องสอน ถือได้ว่าเป็นแหล่งผลิตกาแฟที่มีคุณภาพ รสชาติดี และเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวและผู้บริโภคภายในจังหวัด เพื่อเป็นการเพิ่มช่องทางการจำหน่ายอีกทางหนึ่ง ทั้งนี้ ขอให้ทางสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน ดำเนินการประชาสัมพันธ์ไปยังกลุ่มผู้ประกอบการดังกล่าว ให้มาสมัครเข้าร่วมโครงการ ในปีงบประมาณถัดไป

เลิกประชุม เวลา ๑๑.๐๐ น.

ลงชื่อ.....*เสาวลักษณ์ สุขคำ*.....ผู้บันทึกรายงานการประชุม
(นางสาวเสาวลักษณ์ สุขคำ)
เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน

ลงชื่อ.....*สุคนธ์ชา ชูศรี*.....ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(นางสาวสุคนธ์ชา ชูศรี)
นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ