คำสั่งจังหวัดแม่ฮ่องสอน
ที่ ๖๖๗ / ๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง และคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน

ตามคำสั่งจังหวัดแม่ฮ่องสอน ที่ ๔๐๘/๒๕๖๑ ลงวันที่ ๒ มีนาคม ๒๕๖๑ เรื่อง แต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง และคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน นั้น

เนื่องจาก สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน ได้มีการปรับเปลี่ยนหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน ใหม่ โดยได้มอบหมายให้กลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นผู้รับผิดชอบ เพื่อให้การดำเนินงานตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและต่อเนื่อง ตามหลักเกณฑ์การดำเนินโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ประกอบกับมาตรา ๕๗ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ และที่แก้ไขเพิ่มเติมทุกฉบับ จึงขอยกเลิกคำสั่งจังหวัดแม่ฮ่องสอน ที่ ๔๐๘/๒๕๖๑ ลงวันที่ ๘ มีนาคม ๒๕๖๑ และ แต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง และคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน ดังต่อไปนี้

๑. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน ประกอบด้วย

๑.๑ เกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน	ประธานคณะทำงาน
๑.๒ เกษตรจังหวัดแม่ฮ่องสอน หรือผู้แทน	คณะทำงาน
๑.๓ ปศุสัตว์จังหวัดแม่ฮ่องสอน หรือผู้แทน	คณะทำงาน
๑.๔ ประมงจังหวัดแม่ฮ่องสอน หรือผู้แทน	คณะทำงาน
๑.๕ ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยข้าวแม่ฮ่องสอน หรือผู้แทน	คณะทำงาน
๑.๖ ผู้อำนวยศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรแม่ฮ่องสอน หรือผู้แทน	คณะทำงาน
๑.๗ ประชาสัมพันธ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน หรือผู้แทน	คณะทำงาน
๑.๘ พาณิชย์จังหวัดแม่ฮ่องสอน หรือผู้แทน	คณะทำงาน
๑.๙ นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน หรือผู้แทน	คณะทำงาน
๑.๑๐ หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน	คณะทำงานและเลขานุการ

มีหน้าที่ความรับผิดชอบ ดังนี้

พิจารณาและตัดสินใจให้การรับรอง รวมทั้งต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ที่ผ่านการตรวจรับรองจากคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ภายใต้หลักเกณฑ์ เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

/๒. คณะผู้ตรวจ...

๒. คณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน ประกอบด้วย

๒.๑ หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน	ประธานคณะทำงาน
๒.๒ ผู้แทนเกษตรจังหวัดแม่ฮ่องสอน	คณะทำงาน
๒.๓ ผู้แทนปศุสัตว์จังหวัดแม่ฮ่องสอน	คณะทำงาน
๒.๔ ผู้แทนประมงจังหวัดแม่ฮ่องสอน	คณะทำงาน
๒.๕ ผู้แทนผู้อำนวยการศูนย์วิจัยข้าวแม่ฮ่องสอน	คณะทำงาน
๒.๖ ผู้แทนผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรแม่ฮ่องสอน	คณะทำงาน
๒.๗ ผู้แทนนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน	คณะทำงาน
๒.๘ ผู้แทนพาณิชย์จังหวัดแม่ฮ่องสอน	คณะทำงาน
๒.๙ เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน	คณะทำงาน และเลขานุการ

มีหน้าที่รับผิดชอบ ดังนี้

๑) ตรวจรับรอง และตรวจรับรองใหม่เพื่อต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

๒) รายงานผลการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ให้คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ทราบและพิจารณา

๓) ตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ที่ผ่านการรับรองแล้วตามหลักเกณฑ์ฯ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๔) แจ้งผลการตัดสินใจให้ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ทราบ

๕) ปฏิบัติงานอื่นๆ ตามที่คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) มอบหมาย

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

(นายศิริวัฒน์ บุปผาเจริญ)
รองผู้ว่าราชการจังหวัด รักษาราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดแม่ฮ่องสอน

ระเบียบวาระการประชุม
คณะผู้ตรวจรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)
ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘ และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘
จังหวัดแม่ฮ่องสอน
วันพฤหัสบดี ที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๖๘ เวลา ๐๙.๓๐ น.
ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน ศาลากลางจังหวัดแม่ฮ่องสอน (หลังใหม่) ชั้น ๒
.....

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องที่ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

.....

.....

.....

ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ไม่มีการรับรองรายงานการประชุม เนื่องจากเป็นการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๖๘

ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่องเพื่อทราบ

๓.๑ คำสั่งจังหวัดแม่ฮ่องสอน ที่ ๒๖๖๗/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๔ เรื่อง แต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจและคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน

<u>คณะผู้ตัดสินใจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน</u> ประกอบด้วย เกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นประธานคณะทำงาน หัวหน้าส่วนราชการที่มอบหมายผู้แทนเป็นคณะทำงานตรวจรับรองฯ ร่วมเป็นคณะทำงาน หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร การเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นเลขานุการ

มีบทบาทหน้าที่ ดังนี้

พิจารณาและตัดสินใจให้การรับรอง รวมทั้งต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ที่ผ่านการตรวจรับรองจากคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ภายใต้หลักเกณฑ์ เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

<u>คณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน</u> ประกอบด้วย หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นประธานคณะทำงาน ผู้แทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เป็นคณะทำงาน และเจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นคณะทำงานและเลขานุการ

มีบทบาทหน้าที่ ดังนี้

๑) ตรวจรับรอง และตรวจรับรองใหม่เพื่อต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

๒) รายงานผลการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ให้คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ทราบและพิจารณา

๓) ตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ที่ผ่านการรับรองแล้วตามหลักเกณฑ์ฯ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๔) แจ้งผลการตัดสินใจให้ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ทราบ

๕) ปฏิบัติงานอื่นๆ ตามที่คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) มอบหมาย

มติที่ประชุม .....

.....

๓.๒ รายละเอียดโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ผลักดันให้มีการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยผู้บริโภค ส่งเสริมการผลิตตั้งแต่ฟาร์มให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตามระบบการผลิตเกษตรที่ดีและเหมาสม (GAP) โดยมีการให้สัญลักษณ์ Q เพื่อรับรองมาตรฐาน กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงได้มอบหมายให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ร่วมกับ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ ดำเนินการเชื่อมโยงและบูรณาการงานด้านความปลอดภัยอาหาร รวมทั้ง ส่งเสริมให้มีแหล่งผลิตสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยได้มาตรฐานแก่ผู้บริโภค โดยได้ดำเนินโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ต่อเนื่องมาตั้งแต่ปลายปี พ.ศ. ๒๕๕๓

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ของจังหวัดแม่ฮ่องสอนมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

๑) เพื่อให้จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีร้านอาหารที่ผ่านการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จำนวนเพิ่มขึ้น เป็นการยกระดับมาตรฐานของร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ และรักษามาตรฐานของร้านอาหารที่ได้รับการรับรองเป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

๒) เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร ซึ่งใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัย ตามระบบการผลิต GAP ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน ผ่านช่องทางการประชาสัมพันธ์ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และ Q Restaurant Application

๓) เพื่อสร้างโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลผลิตปลอดภัย เข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรหรือผู้ผลิต ผลิตสินค้าที่มีความที่มีความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น

๔) เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัยและสร้างความตระหนักให้กับผู้บริโภคได้เลือกซื้อและบริโภคสินค้าเกษตรและอาหารที่มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ

มติที่ประชุม .....

.....

๓.๓ ข้อกำหนดในการตรวจรับรอง/ตรวจต่ออายุ และตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

ข้อกำหนดการตรวจรับรอง/ตรวจต่ออายุ และตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ประกอบด้วยข้อกำหนดหลัก ๕ หมวด ดังนี้

๑) หมวด ๑ การรับวัตถุดิบ
๒) หมวด ๒ ที่เก็บวัตถุดิบ
๓) หมวด ๓ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร
๔) หมวด ๔ บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร
๕) หมวด ๕ บุคลากร

โดยผลการตรวจที่เป็นไปตามข้อกำหนดในแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ ๖๐ (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) รวมทั้งต้องผ่านข้อที่เป็นข้อกำหนดหลักทั้งหมด (Major Requirements) หากไม่เป็นไปตามนี้ ให้ถือว่า **ไม่ผ่าน** การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

มติที่ประชุม .....

.....

๓.๔ วิธีการตรวจรับรองร้านอาหาร

๑) หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง นัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ขอการรับรอง และให้มีตัวแทนที่รับผิดชอบ ในการให้ข้อมูลและเป็นผู้นำคณะผู้ตรวจรับรองระหว่างการตรวจรับรองด้วย

๒) ในวันนัดหมาย หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง นำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบเจ้าของผู้จัดการ หรือผู้แทนร้านอาหาร เพื่อประชุมเปิด (Opening meeting) ซึ่งประกอบด้วย การแนะนำตัวผู้ตรวจรับรอง ยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรอง หลักเกณฑ์การตรวจรับรอง ชี้แจงการดำเนินการและวิธีการตรวจรับรอง และผู้รับผิดชอบของร้านอาหารนั้นๆ ให้ความร่วมมือในการตอบข้อซักถามของ คณะผู้ตรวจรับรอง พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้เจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทน ซักถามข้อสงสัย

๓) คณะผู้ตรวจรับรอง ทำการตรวจรับรองร้านอาหาร โดยตรวจรับรอง ตามรายการตรวจรับรอง (Checklist) ตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า สัมภาษณ์ และสอบถามเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน และบันทึกผลการตรวจรับรอง ดังนี้

- การจดทะเบียนพาณิชย์ เพื่อประกอบการและขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมาย
- สุขลักษณะเบื้องต้น ของสถานที่จัดทำอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบสำหรับทำอาหาร
- รายละเอียดของสินค้า เช่น ประเภท ชนิด แหล่งที่ซื้อมา เป็นต้น
- ข้อสังเกตอื่นๆ เพื่อประกอบการพิจารณาให้การรับรอง เช่น สำเนาใบรับรองฟาร์ม สำเนาใบสั่งซื้อ ใบเสร็จรับเงิน ใบส่งสินค้า ใบตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น

๔) เมื่อดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารเสร็จสิ้นแล้ว หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองรายงานผลการตรวจรับรองในการประชุมปิด (Closing Meeting) ร่วมกับเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น รับทราบสิ่งที่พบในการตรวจรับรอง

๕) หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง นำผลการตรวจรับรองของร้านอาหารเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่าผ่านการรับรองหรือไม่

๖) ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่ร้านอาหารต่อไป

๗) ป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q มีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

มติที่ประชุม .....

.....

๓.๕ รายชื่อร้านอาหารที่ดำเนินการตรวจติดตาม ตรวจต่ออายุ และร้านที่สมัครเข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้ สินค้า Q (Q restaurant) ประจำปี ๒๕๖๘ ดังนี้

ร้านอาหารตรวจติดตาม จำนวน ๑๖ ร้าน

ลำดับที่	ชื่อร้านอาหาร	ประเภท/เมนูอาหาร ที่ขอรับการรับรอง	วัตถุดิบ/สินค้า Q ที่รับรองมาตรฐาน	แหล่งผลิตสินค้า Q
๑	ร้านกุงคุณลุง อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน	ข้าวไก่ย่างเทริยากิ ข้าวแกงเขียวเนื้อกะพง ข้าวสเต๊กเป็ดแกงคั่ว ข้าวหมูย่างน้ำส้มไทใหญ่ ข้าวปีกไก่ทอดซอสข้าวซอย หมูอบคุณป้า ข้าวเนื้อชีสเบอร์เกอร์ ข้าวแกงกะหรี่หมูทอด	เนื้อไก่ เนื้อหมู เนื้อเป็ด	CP เบทาโกร ครบ ๒๕/๐๘/๗๐
๒	ร้านปลายข้าว อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน	ผัดไทยกุ้งสด ผัดไทยหมู ข้าวซอยหมู ข้าวซอยไก่	เนื้อหมู เนื้อไก่ กุ้ง	CP เบทาโกร ครบ ๒๕/๐๘/๗๐
๓	ร้าน เจ้าสัวคาเฟ่ อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน	สามชั้นคั่วพริกเกลือ กุ้งอบวุ้นเส้น ต้มแซบกระดูกอ่อน	เนื้อหมู กุ้ง	CP เบทาโกร โลตัส ครบ ๒๕/๐๘/๗๐
๔	๑๖๘ บ้านรักไทย รีสอร์ท อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน	ขาหมูหมั่นโถ ปลาราดพริกยูนาน ชาบู	เนื้อหมู ขาหมู ปลาทับทิม	CP เบทาโกร ตลาดสายหยุด ครบ ๒๕/๐๘/๗๐
๕	ครัวสะแกวัลย์ (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	ลาบหมูคั่ว	เนื้อหมู	CP, Betagro ครบ ๒๕/๐๘/๗๐
๖	ร้าน Dad’s garden (อำเภอขุนยวม)	พิซซ่าฮาวาเอียน พิซซ่าแฮมเบคอน ยำหมูย่างวาซาบิ	เนื้อหมู	CP, Betagro ครบ ๒๕/๐๘/๗๐
๗	ร้านธนโภชนา (อำเภอขุนยวม)	ผัดฉ่าปลาทับทิม	ปลาทับทิม	CP ครบ ๒๕/๐๘/๗๐
๘	ร้านชาเลย์ ผับ แอนด์ เรสเตอรอง (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน	หมูคั่วตะไคร้ ยำพอเพียง หมูนุ่มพริกไทยดำ ไก่ทอดเกลือ	เนื้อหมู เนื้อไก่	CP, Betagro ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙

/ลำดับที่๙...

ลำดับที่	ชื่อร้านอาหาร	ประเภท/เมนูอาหาร ที่ขอรับการรับรอง	วัตถุดิบ/สินค้า Q ที่รับรองมาตรฐาน	แหล่งผลิตสินค้า Q
๙	ร้านครัวเฮินไต (อำเภอแม่ลาน้อย)	ยำเฮินไต ต้มฮินโย ผัดผักโครงการหลวง	เนื้อหมู	CP, Betagro ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙
๑๐	คัวฮอมฮัก (อำเภอแม่สะเรียง)	ปลาทับทิมลุยสวน ยำแซลม่อน ปลาทับทิมนึ่งแจ่ว	ปลาทับทิม ปลาแซลม่อน	Lotus , แมคโคร ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙
๑๑	ร้าน Forest caf'e (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	พิซซ่าแฮม พิซซ่าเบคอน พิซซ่าไส้กรอก	แป้งพิซซ่า แฮม เบคอน ไส้กรอก	CP, Betagro ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙
๑๒	ห้องอาหารสักทอง (Golden Teak) โรงแรมอิมพีเรียล แม่ฮ่องสอน รีสอร์ท (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ สเต๊กหมูราดซอสเกรวี่	เนื้อหมู	CP, Betagro ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙
๑๓	ร้านชาสา (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	ขาหมูหมั่นโถว หมูพันปี ไก่ดำตุ๋นยาจีน ปลาสามรส ยำใบชา	ขาหมู เนื้อหมู ปลาทับทิม	CP, Betagro ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙
๑๔	ร้านลีไวน์รักไทย อาหารจีนยูนาน (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	ขาหมูหมั่นโถว หมูพันปี ไก่ดำตุ๋นยาจีน ปลาสามรส ยำใบชา ซุปจงเปา ไข่ยัดไส้ ผัดยอดชาโยเต้	เนื้อหมู ปลากะพง ปลา ทับทิม ไก่พื้นเมือง	CP, Betagro ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙
๑๕	ร้านปายดาวเงาจันทร์ (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	พิซซ่าแฮม พิซซ่าเบคอน พิซซ่าไส้กรอก	แป้งพิซซ่า แฮม เบคอน ไส้กรอก	CP, Betagro ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙
๑๖	ร้านลาบขมห้วยปู (อำเภอปาย)	ลาบหมู ต้มแซบเนื้อ ต้มยำไก่เมือง แหนมซี่โครงทอด ไส้หมูทอด	เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อวัว	CP, Betagro ครบ ๒๘/๕/๒๕๖๙

/ร้านอาหารตรวจ...

ร้านอาหารตรวจต่ออายุ จำนวน ๕ ร้าน

ลำดับที่	ชื่อร้านอาหาร	ประเภท/เมนูอาหาร ที่ขอรับการรับรอง	วัตถุดิบ/สินค้า Q ที่รับรองมาตรฐาน	แหล่งผลิตสินค้า Q
๑	ร้านเฮินโฮม (Hernhome) (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	สลัดแซลมอนย่างซีอิ๊ว สเต็กปลาแซลมอน สลัดผักผลไม้รวม ซีซาร์สลัด	ปลาแซลมอน ปลาดอลลี่ ผักสลัด	CP, Betagro Tesco Lotus ผักจากฟาร์มเกษตรกร ๐๖/๐๔/๖๘
๒	ร้านปายรักษ์ต้มเลือดหมู (อำเภอปาย)	ต้มเลือดหมู ก๋วยเตี๋ยวเป็ด ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ข้าวหน้าเป็ด	เนื้อหมู เลือดหมู เนื้อเป็ด ผักจิงจูฉ่าย	CP, Betagro ผักปลูกเอง ๐๖/๐๔/๖๘
๓	ร้านครัวไข่มุก (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	ปลาน้ำปายผัดฉ่า ขาหมูทอดยัดไส้ ไก่แม่ฮ่องสอนทอดน้ำปลา อุ๊ปผักกูดหมูสับ ใส่อั่วปลาช่อน	ขาหมู เนื้อไก่ ผักกูด	CP, Betagro ผักจากฟาร์มเกษตรกร ๐๖/๐๔/๖๘
๔	ร้านนงนุชรีสอร์ท (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	กระเพราหมูสับ ต้มแซบปลาทับทิม หมูสามชั้นคั่วเกลือ ปีกไก่ทอดกรอบ	ปลาทับทิม เนื้อหมู ปีกไก่	ร้านน้ำฝนปลาสด ร้านหมูอินเตอร์ CP, Betagro ๐๖/๐๔/๖๘
๕	ร้านสเต็กลุงโจว์ (อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน)	พิซซ่าฮาวาเอี้ยน สเต๊ก (ไก่/หมู/เนื้อโคขุน/ปลาดอลลี่) สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมา	เนื้อไก่ เนื้อหมู ปลาดอลลี่ เนื้อโคขุน ข้าวหอมรัฐฉาน	CP, Betagro ร้านแมคโคร ๐๖/๐๔/๖๘

/ร้านอาหารที่...

ร้านอาหารที่ได้สมัครเข้าร่วมโครงการ ประจำปี ๒๕๖๘
จำนวน ๒ ร้าน ได้แก่

ลำดับที่	ชื่อร้านอาหาร	ประเภท/เมนูอาหาร ที่ขอรับการรับรอง	วัตถุดิบ/สินค้า Q ที่รับรองมาตรฐาน	แหล่งผลิตสินค้า Q
๑	ร้านหมาแก่การ์เด้นท์ ๓๐๓/๔ หมู่ที่ ๑๑ ตำบล ปางหมู อำเภอเมือง แม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน ๕๘๐๐๐ ๐๘๘ ๑๖๑๔๖๖๖	ปลาทับทิมลุยสวน ผัดไทยกุ้งสด แกงส้มชะอมกุ้ง	เนื้อปลา กุ้ง	CP เบทาโกร
๒	ร้านครัวช่างป้าว ๓๐๗ หมู่ที่ ๑ ตำบล ขุนยวม อำเภอขุนยวม จังหวัดแม่ฮ่องสอน ๕๘๑๔๐ ๐๘๑ ๒๘๙๑๘๐๔	ข้าวซอยไก่ ยำหมูกรอบ ต้มยำปลาทับทิมน้ำข่น	เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อปลา	CP เบทาโกร

มติที่ประชุม .....
.....
.....

ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่องเพื่อพิจารณา

๔.๑ แผนการตรวจรับรอง ของคณะผู้ตรวจรับรอง โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ประจำปี ๒๕๖๘

ฝ่ายเลขานุการคณะตรวจรับรองฯ ได้จัดทำร่างกำหนดการออกตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ประจำปี ๒๕๖๘

<u>ข้อเสนอเพื่อพิจารณา</u>

ให้ความเห็นชอบต่อร่างกำหนดการออกตรวจรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดแม่ฮ่องสอน และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ จังหวัดแม่ฮ่องสอน ของคณะผู้ตรวจรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ประจำปี ๒๕๖๘ และให้การรับรองร้านอาหารที่สมัครตรวจต่ออายุ ร้านอาหารใหม่ที่สมัครเข้าร่วมโครงการ ประจำปี ๒๕๖๘ ตามที่ฝ่ายเลขานุการฯ เสนอ

มติที่ประชุม .....
.....

ระเบียบวาระที่ ๕ เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

.....
.....