



## รายงานผลการดำเนินงาน

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

จังหวัดน่าน

ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔



สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน

สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

โทรศัพท์ ๐๕๔-๗๑๖๔๑๘ โทรสาร ๐๕๔-๗๑๖๔๑๘

E-mail : [paco\\_nan@opsmoac.go.th](mailto:paco_nan@opsmoac.go.th), [www.moac-info.net/nan](http://www.moac-info.net/nan)

# คำนำ

ตามที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้ส่งเสริมให้มีการผลิตสินค้าเกษตรพืช ประมง ปศุสัตว์ ตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) และมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต (GMP) จึงมอบหมายให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ร่วมกับสำนักงานเกษตร และสหกรณ์จังหวัด หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์บูรณาการส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง ดำเนินการเชื่อมโยงด้านความปลอดภัยอาหารจากแหล่งผลิต แหล่งจำหน่ายสู่ผู้บริโภคผ่านร้านอาหาร โดยจัดทำโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) วัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและสร้างแรงจูงใจให้กับเกษตรกรผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น ตลอดจน ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารในโครงการให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายในกลุ่มผู้บริโภค

จังหวัดน่าน โดยสำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัดน่าน ได้รับการจัดสรร เงินงบประมาณ เพื่อดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ปี ๒๕๖๔ จำนวน ๓๑,๗๕๐ บาท (สามหมื่นหนึ่งพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน) และมีกลไกการดำเนินงาน ในรูปแบบคณะทำงาน ๒ คณะ ได้แก่ คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองและคณะทำงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบ ปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดน่าน โดยมีหน่วยงานทั้งในและนอกสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ร่วมบูรณาการ จำนวน ๑๒ หน่วยงาน ได้แก่ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน สำนักงานเกษตรจังหวัดน่าน สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดน่าน สำนักงานประมงจังหวัดน่าน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดน่าน เทศบาลเมืองน่าน โรงพยาบาลน่าน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านน่าน ศูนย์วิจัยและเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดน่าน ศูนย์วิจัยและพัฒนา การเกษตรน่าน สถานีพัฒนาที่ดินน่าน และศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติฯ น่าน ผลการดำเนินงานโครงการ ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ร้านอาหารผ่านการรับรอง จำนวน ๑๓ ร้าน ประกอบด้วยร้านต่ออายุการรับรอง จำนวน ๑๐ ร้าน ร้านเข้าร่วมโครงการใหม่ปี ๒๕๖๔ จำนวน ๓ ร้าน เมื่อการดำเนินงานโครงการฯ เสร็จสิ้น จึงได้จัดทำ รายงานผลการดำเนินงานเพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ แก่หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน หรือผู้ที่สนใจ ทั่วไป ใช้เป็นข้อมูลและแนวทางการพัฒนาต่อยอด หรือประโยชน์ด้านอื่น ๆ ต่อไป

กลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร  
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน  
กันยายน ๒๕๖๔

# สารบัญ

หน้า

## ส่วนที่ ๑ โครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

โครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ๑ - ๔

## ส่วนที่ ๒ หลักเกณฑ์การดำเนินงานโครงการฯ

๒.๑ นิยาม	๕
๒.๒ หลักเกณฑ์การดำเนินงานตามโครงการฯ	๕ - ๗
๒.๓ หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q	๗
๒.๔ การตรวจติดตาม	๗ - ๘
๒.๕ การต่ออายุการรับรอง	๘
๒.๖ วิธีการจัดเก็บข้อมูลจากการตรวจรับรองร้านอาหาร	๘

## ส่วนที่ ๓ ผลการดำเนินงานโครงการฯ ปี ๒๕๖๔

๓.๑ การบริหารจัดการโครงการ ปี ๒๕๖๔	๙ - ๑๒
๓.๒ การดำเนินงานกิจกรรมโครงการ	๑๓
๓.๒.๑ ประชุมคณะทำงานโครงการฯ	๑๓
๓.๒.๒ ประชาสัมพันธ์เชิญชวนร้านอาหารเข้าร่วมโครงการฯ	๑๓
๓.๒.๓ กิจกรรมการตรวจรับรองและตรวจติดตามร้านอาหาร	๑๓
- การตรวจรับรองร้านอาหารที่ต่ออายุการรับรองและร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ ปี ๒๕๖๔	๑๓ - ๑๗
- การตรวจติดตามร้านอาหารที่อยู่ในอายุการรับรอง	๑๗ - ๑๙
๓.๓ การพิจารณาตัดสินใจให้การรับรอง	๑๙
- มติที่ประชุมคณะผู้ตัดสินใจ /เมนูที่ได้รับการรับรองร้านปี ๒๕๖๔	๒๐ - ๒๑
- ผลการตรวจติดตามร้านอาหารที่อยู่ในอายุการรับรอง	๒๑ - ๒๒
๓.๔ การประชาสัมพันธ์โครงการฯ และร้านอาหารที่ได้รับการรับรอง	๒๒
๓.๕ ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข	๒๓

## ภาคผนวก

๑. คำสั่งจังหวัดน่าน ที่ ๒๒๘๒๑/๒๕๖๓ ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๓ เรื่อง แต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองและคณะทำงานตามโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q

๒. ร้านอาหารที่อยู่ในอายุการรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ปี ๒๕๖๒ - ๒๕๖๓

๓. ร้านอาหารที่ผ่านการรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ปี ๒๕๖๔

## คณะผู้จัดทำ

## ส่วนที่ ๑

### โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

#### ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

#### ๑. ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์มอบหมายให้ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบคุณภาพ ที่มีการผลิตตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) และมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต (GMP) และเพื่อเพิ่มช่องทางจำหน่ายให้กับสินค้าที่มีความปลอดภัย และสร้างแรงจูงใจให้ผู้ผลิตผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น ซึ่งเข้าร่วมโครงการนอกจากจะนำวัตถุดิบที่ปลอดภัยไปสู่ผู้บริโภคแล้ว “ร้านอาหาร จะเป็น Outlet ให้กับผู้ผลิตหรือเกษตรกร” เป็นการเชื่อมโยงด้านการตลาดจากเกษตรกรไปสู่ผู้บริโภคและยกระดับฟาร์มเข้าสู่ระบบฟาร์มมาตรฐานมากขึ้น ซึ่ง มกอช. ดำเนินการโครงการฯ เมื่อปลายปี ๒๕๕๓ จัดทำหลักเกณฑ์การตรวจประเมินร้านอาหารโดยนำร่องตรวจประเมินร้านอาหารในพื้นที่ ๔ จังหวัด คือ นครปฐม นครศรีธรรมราช หนองคายและกรุงเทพมหานคร และในปี ๒๕๕๔ เริ่มดำเนินการขยายผลการตรวจรับรอง Q restaurant ทั่วประเทศ

#### ๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร ซึ่งใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยตามระบบการผลิต GAP
- ๒.๒ เพื่อสร้างโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลผลิตปลอดภัยเข้าสู่ร้านอาหารและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคและสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรหรือผู้ผลิต ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น
- ๒.๓ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัยและสร้างความตระหนักให้กับผู้บริโภคได้เลือกซื้อและบริโภคสินค้าและอาหารที่มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ

#### ๓. แนวทางการดำเนินงาน

- ๓.๑ หน่วยงานดำเนินการ : มกอช. และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด
  - มกอช. เป็นหน่วยตรวจรับรองร้านอาหาร ในกรุงเทพฯ และร้านอาหารประเภทหลายสาขา ไม่รวมเฟรนไชส์ (ร้านอาหารหลายสาขา หมายถึง มีเจ้าของเดียวกัน เช่น สุกี้ MK วัตถุดิบมาจากแหล่งเดียวกัน มักมี Distribution Center)
  - ร้านอาหารในจังหวัดอื่น ๆ รวมทั้งเฟรนไชส์ในจังหวัดนั้น ให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด เป็นหน่วยงานหลักดำเนินการตรวจรับรองร่วมกับเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานอื่นในจังหวัด เช่น สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว เจ้าหน้าที่จากกระทรวงสาธารณสุข และองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น (ร้านอาหารเฟรนไชส์ : คนละเจ้าของ เช่น ชายสี่หมี่เกี๊ยว สูตรเดียวกันแต่วัตถุดิบมาจากคนละแหล่ง)
- ๓.๒ การตรวจรับรองร้านอาหาร ดำเนินการโดยคณะกรรมการตรวจรับรองและคณะกรรมการตัดสินใจ ซึ่งแต่งตั้งโดยผู้ว่าราชการจังหวัดองค์ประกอบคณะกรรมการ ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานทั้งในและนอกกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในจังหวัด
- ๓.๓ คณะกรรมการตรวจรับรองฯ ดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหาร ซึ่งร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในเบื้องต้น จะต้องมีสุขลักษณะเบื้องต้นที่ดี ซึ่งวัตถุดิบที่ขอรับการรับรองในโครงการ จะต้องเป็นสินค้าที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยแบ่งเป็น ๓ ประเภท (รายละเอียดตามคู่มือการตรวจรับรองอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ดังนี้

- สินค้า Q คือ สินค้าเกษตรและอาหารที่มีกระบวนการผลิตทั้งระดับฟาร์มและการแปรรูป เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ โดยสามารถตามสอบไปยังแหล่งการผลิตสินค้า Q ได้

- สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง คือ เป็นสินค้าที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานที่รับรองความปลอดภัย เช่น สินค้าปศุสัตว์ OK และสินค้า GAP กรมประมง เป็นต้น

- สินค้า (พืชผัก) ที่ผู้ผลิตรับรองตนเองว่าไม่ใช้สารเคมีที่ตกค้างเกินค่ามาตรฐาน จะต้องมีการตรวจสอบสารพิษตกค้างโดยชุดทดสอบสารเคมี เป็นต้น

๓.๔ ระยะเวลาให้การรับรองมีอายุ ๓ ปี โดยจะมีเจ้าหน้าที่จากคณะกรรมการตรวจรับรองดำเนินการตรวจติดตามไม่น้อยกว่า ๑ ครั้งต่อปี เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจว่าเป็นไปตามมาตรฐานการตรวจติดตามร้านเดิมที่ผ่านการรับรองซึ่งเป็นการตรวจติดตามว่าร้านยังคงรักษามาตรฐานตามหลักเกณฑ์ฯ โดยสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จะส่งเสริมและแนะนำวัตถุดิบปลอดภัยจากฟาร์มมาตรฐาน Q ให้ร้านอาหารได้จัดหาวัตถุดิบดังกล่าวเข้าร้านมากขึ้น

๓.๕ เมื่อคณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหาร ดำเนินการตรวจรับรองแล้ว จะส่งผลการตรวจให้คณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรอง (คณะกรรมการตรวจรับรองจะไม่มีอำนาจตัดสินใจให้การรับรอง) และส่งรายงานผลการตรวจรับรองผ่าน “ระบบ Q restaurant Report” ให้ มกอช. เพื่อจัดทำป้ายรับรองร้านอาหาร

๓.๖ มกอช. อบรมให้ความรู้เพิ่มเติมกับเจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และสนับสนุนเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น คู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขในการตรวจรับรอง แผ่นพับ รวมทั้งจัดงบประมาณสนับสนุนการดำเนินการตามเป้าหมายและผลงานตรวจรับรองของแต่ละจังหวัด

ทั้งนี้ สำหรับกรณีการตรวจสารพิษตกค้างในพืชผัก ผลไม้ ในวัตถุดิบสินค้านำรับรองตนเอง (Self Claim) ให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ ดำเนินการจัดซื้ออุปกรณ์ตรวจสินค้า (พืช) ที่ผู้ผลิตรับรองตนเองให้ใช้งบประมาณนี้ได้จัดสรรเพิ่มเติม ซึ่งรวมไว้ในงบประมาณโอนเบิกแทนกันแล้ว

๓.๗ การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ Q restaurant ผ่านสื่อต่าง ๆ ได้แก่

- รายการโทรทัศน์ / คลื่นวิทยุต่อเนื่องทุกปี
- แผ่นพับเอกสารจดหมายข่าว มกอช.
- เว็บไซต์แนะนำ Q restaurant <http://www.qrestaurant.acfs.go.th>
- Q restaurant Application แนะนำร้านอาหาร ผ่านโทรศัพท์แบบสมาร์ทโฟน เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลได้ทุกที่และทุกเวลา
- การเชื่อมโยงการผลิตสินค้า Q สู่แหล่งจำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย และจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัย ในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด
- การจัดทำคลิปแนะนำร้านอาหาร Q Restaurant Premium ผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย (YouTube, Facebook)

#### ๔. ผลการดำเนินงาน (ปี ๒๕๕๒ - ๒๕๖๓)

มีร้านอาหาร Q restaurant ที่คงสถานการณืรับรอง ๒,๘๕๗ แห่ง/สาขา ใน ๗๗ จังหวัด (๒๔ ตุลาคม ๒๕๖๒) แบ่งเป็นร้านอาหาร ๒,๒๑๖ แห่ง และร้านอาหารหลายสาขา ๒ แห่ง รวม ๖๔๑ สาขา ได้แก่ MK ยาโยอี ทุกสาขาทั่วประเทศ

## ๕. แผนปฏิบัติงาน ปี ๒๕๖๔

๕.๑ พื้นที่ดำเนินการ ๗๗ จังหวัด แบ่งพื้นที่ดำเนินการ ดังนี้

๕.๑.๑ มกอช. โดยกองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร และกองรับรองมาตรฐาน ดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารใหม่ในกรุงเทพฯ จำนวน ๑๐ แห่ง และตรวจติดตามร้านอาหาร (รวมร้านอาหารประเภทหลายสาขา) จำนวน ๖๔๑ แห่ง

๕.๑.๒ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ๗๖ จังหวัด ตรวจรับรองร้านอาหารใหม่ จำนวน ๒๗๑ แห่ง ตรวจติดตามร้านอาหาร จำนวน ๑,๔๑๗ แห่ง และแผนตรวจต่ออายุ จำนวน ๕๖๔ แห่ง

๕.๒ มกอช. โอนเงินงบประมาณเบิกแทนกัน ให้กับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด เพื่อสนับสนุน ค่าใช้จ่ายการขับเคลื่อนโครงการ ได้แก่ ค่าดำเนินการตรวจรับรอง ค่าจัดประชุม ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ วัสดุ อุปกรณ์ และการดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ Q Restaurant

๕.๓ การปรับปรุงข้อมูลของ Q Restaurant application ให้เป็นปัจจุบัน เพื่อแนะนำร้านอาหารผ่านโทรศัพท์แบบ Smart Phone และเป็นเครื่องมือการสื่อสารระหว่างผู้ประกอบการ Q Restaurant และผู้บริโภค

๕.๔ การยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหารที่มีศักยภาพสูง และส่งเสริมการใช้วัตถุดิบสินค้า Q ให้เพิ่มมากขึ้น โดยร้านที่เข้าร่วมโครงการจะต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๕.๔.๑ เป็นร้านที่คงสถานะเป็น Q Restaurant ไม่น้อยกว่า ๑ ปีงบประมาณ

๕.๔.๒ มีผลการประเมินคะแนนรวมในแบบเช็คลิสต์ตามคู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ในทุกหมวด ไม่น้อยกว่า ๙๐%

๕.๔.๓ ร้านต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q ดังนี้

๑) ร้านอาหารหลายเมนู จะต้องใช้ต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในร้านไม่น้อยกว่า ๑๐ ชนิดขึ้นไป และใช้วัตถุดิบอื่น ๆ ในร้านที่เป็นวัตถุดิบปลอดภัย

๒) ร้านอาหารจานเดียว จะต้องใช้วัตถุดิบหลักในเมนูนั้น ๆ เป็นสินค้า Q จำนวน ๑ ชนิดขึ้นไป และใช้วัตถุดิบอื่น ๆ ที่เป็นส่วนประกอบในเมนูนั้น ๆ เป็นวัตถุดิบปลอดภัย

๕.๕ โครงการส่งเสริมประชาสัมพันธ์ยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q

๕.๕.๑ กิจกรรมประชาสัมพันธ์ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ ได้แก่ Youtube และ Facebook

๕.๕.๒ การจัดนิทรรศการเชื่อมโยงสินค้าเกษตร สู่แหล่งจำหน่าย ร่วมกับหน่วยงานอื่น เช่น งานเกษตรแฟร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารปลอดภัย เป็นต้น

๕.๖ การจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการการพัฒนายกระดับร้านอาหาร Q Restaurant ระดับพรีเมียมให้กับเจ้าหน้าที่จากสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และผู้ประกอบการร้านอาหาร Q Restaurant Premium

## ๖. งบประมาณ

งบประมาณจำนวน ๓,๒๐๐,๐๐๐ บาท (โอนงบประมาณเบิกแทนกันให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ๗๖ จังหวัด จำนวน ๒,๓๙๗,๐๑๐ บาท และ มกอช. ดำเนินกิจกรรมตามแผนปฏิบัติงาน จำนวน ๘๐๒,๙๙๐ บาท)

## ๗. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

๗.๑ จำนวนร้านอาหารใหม่เพิ่มขึ้น รวม ๒๘๑ แห่ง และจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการตรวจติดตาม ๑๐๐%

๗.๒ จำนวนร้านเดิมที่ได้รับการรับรองแล้วประมาณร้อยละ ๓๐ มีการยกระดับโดยการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้าน อย่างน้อย ๑๐ รายการ โดยที่เป็นวัตถุดิบมาตรฐานปลอดภัยจากสินค้า Q ที่หน่วยงานต่าง ๆ ในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้การรับรอง หรือเป็นที่วัตถุดิบรับรองตนเอง เช่น จากฟาร์มเกษตรพอเพียง ฟาร์มปราชญ์ชาวบ้าน

## ๘. หน่วยงานรับผิดชอบ

กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร และกองรับรองมาตรฐาน มกอช.

## ๙. ผลผลิต

๗.๑ มีร้านอาหารที่ผ่านการรับรองเพิ่มขึ้น รวม ๓,๑๓๖ แห่ง และร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปีที่ผ่านมายังคงปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรอง รวมทั้งเพิ่มวัตถุดิบที่มีความปลอดภัย

๗.๒ ร้านอาหาร Q Restaurant มีการใช้วัตถุดิบภายใต้โครงการ จำนวนไม่น้อยกว่า ๑๐ รายการ

## ๑๐. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑๐.๑ ผู้บริโภคได้รู้จัก และเลือกบริโภคร้านอาหารที่คัดสรรวัตถุดิบปลอดภัยต่อสุขภาพ

๑๐.๒ ร้านอาหารในโครงการสามารถใช้เรื่องคุณภาพมาตรฐานวัตถุดิบที่ปลอดภัยเป็นจุดขาย และเป็นการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารให้ความสนใจเลือกใช้วัตถุดิบปลอดภัย สร้างกระแสของความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร และร้านอาหารยังเป็นแหล่งจำหน่ายสินค้า Q

๑๐.๓ สร้างแรงจูงใจให้กับเกษตรกรในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพปลอดภัยต่อสุขภาพเพิ่มมูลค่าให้สินค้าเกษตร

## ส่วนที่ ๒

### หลักเกณฑ์การดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

เพื่อให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เป็นไปตามหลักเกณฑ์เดียวกัน มีความถูกต้องเหมาะสม รวดเร็ว ชัดเจน โปร่งใส เที่ยงธรรมและเป็นกลาง รวมทั้งสามารถตามสอบ (Traceability) ไปยังแหล่งการผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยนั้น ๆ ได้และคำนึงถึงความรับผิดชอบต่อความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย (Product Liability) ด้วย

#### ๒.๑ นิยาม

**ร้านอาหาร** หมายถึง ร้านที่ขายอาหารโดยจำหน่ายในลักษณะให้บริการที่ร้านและ/หรือปรุงสำเร็จ นำกลับไปทานที่บ้าน โดยต้องขอจดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการและขออนุญาตประกอบกิจการ ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

**สินค้า Q** หมายถึง สินค้าเกษตรและอาหารที่มีกระบวนการผลิตทั้งระดับฟาร์มและการแปรรูปเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ (Competent Authority: CA) หรือหน่วยรับรอง (Certification Body: CB) โดยสามารถตามสอบ (Traceability) ไปยังแหล่งการผลิตสินค้า Q นั้น ๆ ได้

**สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง** หมายถึง สินค้าที่ไม่ใช่สินค้า Q แต่เป็นสินค้าที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานภาครัฐ เช่น กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมการข้าว เป็นต้น ตามมาตรฐานต่าง ๆ ที่หน่วยงานภาครัฐดังกล่าวให้การรับรอง เช่น มาตรฐานฟาร์ม โครงการเชียงใหม่ เป็นต้น

**สินค้าที่รับรองตนเอง (Self claim)** หมายถึง สินค้าที่ผลิตโดยกลุ่มผู้ผลิตและจำหน่ายแตกต่างจากมาตรฐาน GAP หรือเกษตรอินทรีย์และไม่สามารถหรือไม่ต้องการเข้าสู่ระบบการผลิตตามมาตรฐานหรือผ่านการรับรอง อาจเป็นสินค้าที่ลดการใช้สารเคมี จำกัดการใช้สารเคมีหรือปฏิเสธการใช้สารเคมีโดยเป็นที่รู้จักและยอมรับในชุมชนผู้ผลิตในระดับหนึ่ง และสินค้าที่ได้รับการรับรองตนเองตามโครงการฯ จะต้องผ่านการตรวจสอบสารพิษตกค้างตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยให้เฉพาะสินค้าด้านพืชเท่านั้น และต้องไม่เป็นวัตถุดิบที่ซื้อมาจากตลาดสด เนื่องจากแหล่งที่มาไม่ชัดเจน ยกเว้นกรณีผู้ตรวจพบหลักฐานหรือสามารถทวนสอบแหล่งผลิต ซึ่งทำให้เชื่อมั่นได้ว่าวัตถุดิบนั้นมีความปลอดภัย

#### ๒.๒ หลักเกณฑ์การดำเนินงานตามโครงการฯ

##### ๒.๒.๑ คุณสมบัติของผู้ตรวจรับรอง

๑. ผู้ตรวจรับรองทุกคนต้องมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เป็นอย่างดี รวมทั้งมีความรู้เบื้องต้นและ/หรือผ่านการอบรมเกี่ยวกับ GAP เกษตรอินทรีย์ GMP HACCP และ/หรือ CoC และมีความเข้าใจการรับรองตนเอง (Self Claim) ของกลุ่มผู้ผลิต

๒. คณะผู้ตรวจรับรอง ควรมีผู้ตรวจรับรองไม่น้อยกว่า ๒ คน ประกอบด้วย มกอช. หรือผู้แทนสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และ/หรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการข้าว กรมประมง กรมปศุสัตว์ และกรมวิชาการเกษตร

##### ๒.๒.๓ คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

๑. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ประกอบด้วย มกอช. หรือผู้แทนสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดและ/หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการข้าว กรมประมง กรมปศุสัตว์ และกรมวิชาการ



เกษตร คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองสามารถขอความคิดเห็นหรือข้อมูลเพิ่มเติมจากคณะ ผู้ตรวจรับรอง และ/หรือผู้แทนหน่วยรับรองที่เกี่ยวข้องกับสินค้า Q นั้น ๆ เพื่อประกอบการตัดสินใจให้การรับรองได้

๒. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ต้องยึดหลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

๓. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองต้องมีผู้ใช้ผู้ที่มีส่วนร่วมในคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ในครั้งนั้น ๆ

#### ๒.๒.๔ เอกสารที่ใช้ประกอบการตรวจรับรอง

รายการตรวจรับรอง (Check list)

#### ๒.๒.๕ การคัดเลือกร้านอาหาร

๑. เป็นร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ

๒. ได้รับการรับรองสุกลักษณะเบื้องต้นจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นต้น

๓. หากร้านอาหารที่ขอการรับรองมีหลายสาขา และมีระบบการจัดการและควบคุมคุณภาพสินค้าเดียวกัน ให้ทำการสุ่มสาขาเพื่อดำเนินการตรวจรับรองโดยใช้สูตร  $n = \sqrt{N}$  โดยที่ n แทนจำนวนสาขาที่ต้องสุ่มเพื่อดำเนินการตรวจรับรองและ N แทนจำนวนสาขาทั้งหมดของร้านอาหารที่ขอการรับรอง

#### ๒.๒.๖ คุณสมบัติของร้านอาหารที่สมัครขอรับการรับรอง

๑. มีความสนใจและสมัครใจในการขอรับการตรวจรับรอง

๒. เป็นร้านที่จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการ หรือขออนุญาตประกอบการ ซึ่งเป็นไปตามกฎหมายกำหนด

๓. ยินยอมและยินดีให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจรับรองในการดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ที่กำหนดทุกประการรวมทั้งสนับสนุนข้อมูลและเอกสารประกอบการตรวจรับรองเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ

๔. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องสินค้า Q และสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self claim) รวมทั้งศึกษาทำความเข้าใจและปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

#### ๒.๒.๗ วิธีการตรวจรับรองร้านอาหาร

๑. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ขอการรับรอง และขอให้มีตัวแทนที่รับผิดชอบในการให้ข้อมูลและเป็นผู้นำคณะผู้ตรวจรับรองระหว่างการตรวจรับรองด้วย

๒. ในวันนัดหมาย เมื่อเดินทางถึงร้านอาหาร หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทนร้านอาหาร เพื่อประชุมเปิด (Opening meeting) ซึ่งประกอบด้วย การแนะนำตัวผู้ตรวจรับรองทุกคน ยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรอง หลักเกณฑ์การตรวจรับรองชี้แจงการดำเนินการและวิธีการตรวจรับรอง การแจ้งผลการตรวจรับรอง และการรายงานผลการตรวจรับรอง ขอให้ผู้นำคณะผู้ตรวจรับรองและผู้รับผิดชอบของร้านอาหารนั้น ๆ ให้ความร่วมมือในการตอบข้อซักถามของคณะผู้ตรวจรับรอง พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้เจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทนซักถามข้อสงสัยและนัดหมายสำหรับการประชุมปิด (Closing Meeting)

๓. คณะผู้ตรวจรับรอง จะทำการตรวจรับรองร้านอาหาร โดยตรวจรับรองตามรายการตรวจรับรอง (Checklist) ตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า สัมภาษณ์และสอบถามเจ้าของผู้จัดการหรือผู้แทนและบันทึกผลการตรวจรับรอง ดังนี้

๑) การจดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการและขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมาย

๒) สุขลักษณะเบื้องต้นของสถานที่จัดทำอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบสำหรับทำอาหาร

๓) รายละเอียดของสินค้า เช่น ประเภท ชนิด แหล่งที่ซื้อมา เป็นต้น

๔) ข้อสังเกตอื่น ๆ เพื่อประกอบการพิจารณาให้การรับรอง เช่น สำเนาใช้รับรองฟาร์ม สำเนาใบสั่งซื้อใบเสร็จรับเงิน ใบส่งสินค้า ใบตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น

๕. เมื่อดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารเสร็จสิ้นแล้ว หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองรายงานผลการตรวจรับรองในการประชุมปิด (Closing Meeting) ร่วมกับเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทนเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น รับทราบข้อโต้แย้งและเป็นการยืนยันสิ่งที่พบในการตรวจรับรอง โดยมีหัวข้อที่ต้องรายงานประกอบด้วย การยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรองและหลักเกณฑ์การตรวจรับรองชี้แจงการดำเนินการในขั้นตอนของการตัดสินใจให้การรับรอง สิ่งที่พบในการตรวจรับรองในด้านที่ดี สิ่งที่ เป็นปัญหาหรือไม่ สอดคล้องกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง แจ้งให้ทราบถึงขั้นตอนต่อไปหลังจากตัดสินใจให้การรับรองแล้ว และการเข้ามอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหาร

๕. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองของร้านอาหารเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่าผ่านการรับรองหรือไม่

๖. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่ร้านอาหารต่อไป

๗. ป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q มีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

### ๒.๓ หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

๑. ร้านอาหารต้องผ่านการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นในการเป็นร้านอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๒. วัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องเป็นสินค้า Q ที่ผ่านการรับรองหรือเป็นสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Selfclaim) ซึ่งต้องผ่านการตรวจสอบสารพิษตกค้างโดย มกอช. ตามที่กำหนด

๓. มีการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาสินค้าที่เป็นวัตถุดิบให้เหมาะสมเพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัย

๔. ร้านอาหารต้องใช้วัตถุดิบปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยในปีแรกที่เข้าร่วมโครงการต้องใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของแต่ละชนิดที่ขอการรับรองซึ่งเป็นวัตถุดิบปลอดภัย

๕. เจ้าของร้านอาหารต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง

### ๒.๔ การตรวจติดตาม

๑. คณะผู้ตรวจรับรองจะทำการตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ที่ผ่านการรับรองแล้วตามหลักเกณฑ์ฯ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๒. คณะผู้ตรวจรับรองต้องสอบถามในช่วงการตรวจติดตามว่า ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ที่ได้รับการรับรองแล้วนั้น มีการเปลี่ยนแปลงจำนวน ประเภท และ/หรือชนิดของสินค้า Q หรือไม่อย่างไร

๓. กรณีการตรวจร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q ที่มีหลายสาขาการสุ่มตรวจติดตามประจำปี ต้องไม่ซ้ำสาขาที่ได้รับการตรวจรับรองแล้ว (ถ้าเป็นไปได้) เพื่อให้การตรวจรับรองนั้นครอบคลุมครบทุกสาขาสำหรับรอบการตรวจรับรองนั้น ๆ

๔. หากพบการเปลี่ยนแปลงที่ไม่ส่งผลกระทบต่อ การรับรอง เช่น ลดหรือเพิ่มชนิดวัตถุประสงค์ภัยเป็นต้น ให้คณะผู้ตรวจรับรองตัดสินใจและแจ้งผลการตรวจให้ร้านอาหารทราบ

๕. หากพบการเปลี่ยนแปลงสำคัญใด ๆ จากการตรวจติดตามที่มีผลกระทบต่อ การรับรองและ/หรือ ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์สามารถดำเนินการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขการให้การรับรองให้นำผลการตรวจรับรองและเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเข้าคณะตัดสินใจให้การรับรองพิจารณาและแจ้งผลการตัดสินใจให้ร้านอาหารทราบ

## ๒.๕ การต่ออายุการรับรอง

เมื่อสิ้นสุดการรับรอง คณะผู้ตรวจรับรองจะดำเนินการตรวจรับรองใหม่ในการต่ออายุการรับรองเพื่อเป็นการทวนสอบว่าร้านอาหารที่ได้รับการรับรองนั้นมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง โดยมีขั้นตอนการตรวจรับรองเพื่อต่ออายุการรับรอง ดังนี้

๑) ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองแล้วนั้นต้องแจ้งความประสงค์เพื่อขอต่ออายุการรับรองโดยยื่นเอกสารที่เกี่ยวข้องภายในระยะเวลา ๓๐ วัน ก่อนวันหมดอายุการรับรอง

๒) หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ประสงค์ต่ออายุการรับรอง

๓) ในวันนัดหมายเมื่อเดินทางถึงร้านอาหาร หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบเจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทนเพื่อประชุมเปิด (Opening meeting) เช่นเดียวกับการตรวจรับรองครั้งแรก

๔) คณะผู้ตรวจรับรอง ดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารโดยดำเนินการตรวจรับรองตามรายการตรวจรับรอง (Checklist) ร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q

๕) หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองเพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่า ผ่านการตรวจรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองหรือไม่

๖) ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่ร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q ต่อไป

## ๒.๖ วิธีการจัดเก็บข้อมูลจากการตรวจรับรองร้านอาหาร

๑. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนกลาง หลังจากคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารจากการตรวจรับรองร้านอาหารเรียบร้อยแล้ว ให้ฝ่ายเลขานุการโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q ซึ่งเป็นตัวแทนของคณะผู้ตรวจประเมิน สรุปรายละเอียดร้านอาหารที่ได้รับการรับรอง ตามแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q และส่งให้ศูนย์สารสนเทศ มกอช. ลงข้อมูลเว็บไซต์ของ มกอช.

๒. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนภูมิภาค ให้เกษตรและสหกรณ์จังหวัด ส่งผลการตรวจรับรอง ตามแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q และส่งข้อมูลให้ มกอช. ลงข้อมูลเว็บไซต์เพื่อการประชาสัมพันธ์ต่อไป

๓. กรณีเป็นการตรวจติดตาม หากมีข้อมูลเปลี่ยนแปลงไปจากการตรวจรับรองในครั้งแรก ให้ส่งข้อมูลที่เปลี่ยนแปลงให้ศูนย์สารสนเทศ มกอช. เพื่อแก้ไขข้อมูลเว็บไซต์ต่อไป

## ส่วนที่ ๓

### ผลการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดน่าน ปี ๒๕๖๔

#### ๓.๑ การบริหารจัดการโครงการ ปี ๒๕๖๔

๓.๑.๑ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้มอบหมายให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด บุรณาการหน่วยงานกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ร่วมกับส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง ดำเนินการเชื่อมโยงด้านความปลอดภัยอาหาร โครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ต่อเนื่องมาตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๕๓ โดยจัดสรรงบประมาณสำหรับดำเนินโครงการฯ ปี ๒๕๖๔ จำนวน ๓๑,๗๕๐ (สามหมื่นหนึ่งพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน) ตามหนังสือสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ที่ กษ ๒๓๐๒/ว ๑๔๙ ลงวันที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๓

๓.๑.๒ กลไกการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ปี ๒๕๖๔ โดยจังหวัดน่านได้มีคำสั่งจังหวัดน่านที่ ๒๒๘๒๑/๒๕๖๓ ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๓ แต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองและคณะทำงานโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุประสงค์สินค้า Q ซึ่งภายใต้คำสั่งฉบับนี้ จะประกอบด้วย ๒ คณะย่อย ได้แก่ (๑) คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ทำหน้าที่ตัดสินใจให้การรับรอง ประกอบด้วย เกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน เกษตรจังหวัดน่าน ปศุสัตว์จังหวัดน่าน ประมงจังหวัดน่าน สาธารณสุขจังหวัดน่าน นายกเทศมนตรีเมืองน่าน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลน่าน ผู้ช่วยอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านน่าน และ (๒) คณะทำงานโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุประสงค์สินค้า Q ทำหน้าที่ตรวจรับรองและตรวจติดตามร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการตามหลักเกณฑ์และเสนอผลการตรวจฯ ให้คณะผู้ตัดสินใจได้พิจารณารับรอง โดยมีเจ้าหน้าที่ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน สำนักงานเกษตรจังหวัดน่าน สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดน่าน สำนักงานประมงจังหวัดน่าน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดน่าน เทศบาลเมืองน่าน โรงพยาบาลน่าน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านน่าน ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดน่าน ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรน่าน สถานีพัฒนาที่ดินน่าน และศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติฯ น่าน

๓.๑.๓ จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ปี ๒๕๖๔ โดยคณะทำงานโครงการฯ รายละเอียดแผนงาน ดังนี้

ที่	กิจกรรม	เป้าหมาย (ร้าน/ครั้ง/...)	ระยะเวลา ดำเนินงาน	หน่วยงานรับผิดชอบ	หมายเหตุ
๑	ประชุมคณะทำงานโครงการฯ เพื่อจัดทำแผนการปฏิบัติงาน	๑ ครั้ง	ม.ค. ๖๔	สนง.เกษตรและสหกรณ์ จังหวัดน่าน	
๒	ประชาสัมพันธ์รับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการฯ ผ่านสื่อช่องทางต่าง ๆ และเชิญชวนเข้าร่วมโครงการ โดยตรง ประกอบด้วย ๑) ร้านหมอคายูการรับรอง ปี ๒๕๖๔ เพื่อยื่นต่อ อายุการรับรอง ๒) ร้านเข้าร่วมโครงการใหม่ ปี ๒๕๖๔	๑) ประชาสัมพันธ์ทางสถานีวิทยุ ๑ ครั้ง ๒) เว็บไซต์ <a href="http://www.moac-info.net/nan/">www.moac-info.net/nan/</a> ๑ ครั้ง ๓) เชิญชวนร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ โดยตรง ๑ ครั้ง ๓.๑) ร้านต่ออายุการรับรอง ๑๐ ร้าน ๓.๒) ร้านสมัครใหม่ ปี ๒๕๖๔ ๓ ร้าน	ม.ค. ๖๔ - ก.พ. ๖๔	คณะทำงานฯ	
๓	ตรวจติดตามและตรวจรับรองร้านอาหาร	เป้าหมาย ๒๗ ร้าน ๑) ตรวจติดตามร้านอาหารในอายุการรับรอง ๑๔ ร้าน ๒) ตรวจรับรองร้านอาหารยื่นต่ออายุและสมัครใหม่ ปี ๒๕๖๔ รวม ๑๓ ร้าน	พ.ค. ๖๔ - มิ.ย. ๖๔	คณะทำงานฯ	เลขานุการ นัดหมาย ร้านอาหาร และคณะทำงาน
๔	ตรวจสอบสารเคมีตกค้างในตัวอย่างสินค้า Self Claim ด้วย ชุดทดสอบ GT Test Kit	สินค้า Self Claim ทุกชนิดที่ขอรับรอง	พ.ค. ๖๔ - มิ.ย. ๖๔	คณะทำงานฯ	สถาบันพัฒนาพื้นที่สูง แบบโครงการหลวง กลุ่ม ๓ กลุ่มน้ำ่าน สนับสนุนตรวจ วิเคราะห์

ที่	กิจกรรม	เป้าหมาย (ร้าน/ครั้ง/...)	ระยะเวลา ดำเนินงาน	หน่วยงานรับผิดชอบ	หมายเหตุ
๔	๑) จัดทำสรุปผลการตรวจรับรองและตรวจติดตาม	๑) ผลตรวจสารเคมีพืชผักผลไม้ Self claim ทุกตัวอย่างที่ขอรับรอง ๒) ผลการตรวจรับรองร้านอาหาร ๑๓ ร้าน ๓) ผลการตรวจติดตามร้านอาหาร ๑๔ ร้าน	มิ.ย. ๖๔	คณะทำงานฯ	
๕	ประชุมคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองโครงการฯ เพื่อ พิจารณา ๑) ให้การรับรองร้านอาหารที่ต่ออายุการรับรอง ๒) ให้การรับรองร้านอาหารเข้าร่วมโครงการฯ ปี ๒๕๖๔ ๓) รับทราบผลการตรวจติดตามร้านอาหารที่อยู่ใน อายุการรับรอง (ปี ๒๕๖๒ - ๒๕๖๓)	๑ ครั้ง/วัน	มิ.ย. ๖๔	คณะผู้ตัดสินใจ ให้การรับรองฯ	
๖	รายงานผลการตรวจรับรอง ให้สำนักงานมาตรฐาน สินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ทราบ โดยคีย์ผล การรับรองฯ เข้าสู่ระบบ Q restaurant Report (www.qrestaurant.acfs.go.th/login.php)	๑ ครั้ง	มิ.ย. ๖๔ - ก.ค. ๖๔	คณะทำงานฯ	
๗	ประชาสัมพันธ์โครงการฯ และร้านอาหาร Q restaurant โดย ๑) จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ Q restaurant ๒) ประชาสัมพันธ์ ผ่านช่องทางต่าง ๆ อาทิ สถานีวิทยุ จัดนิทรรศการ โซเชียลมีเดีย	๑) จัดทำสื่อ Q restaurant ๑ สื่อ ๒) ช่องทางประชาสัมพันธ์ Q restaurant - สถานีวิทยุไม่น้อยกว่า ๑ ครั้ง - ออกบูธนิทรรศการ ไม่น้อยกว่า ๓ ครั้ง ๓) Facebook ๑ ครั้ง	ม.ค. ๖๔ - ก.ย. ๖๔	คณะทำงานฯ	

ที่	กิจกรรม	เป้าหมาย (ร้าน/ครั้ง/...)	ระยะเวลา ดำเนินงาน	หน่วยงานรับผิดชอบ	หมายเหตุ
๙	จัดทำป้ายรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้ สินค้า Q (Q restaurant) แก่ร้านที่ผ่านการรับรองใน โครงการ ฯ ปี ๒๕๖๔	๑๓ ร้าน	ส.ค. ๖๔	มกอช.	
๑๐	มอบป้าย Q restaurant แก่ร้านอาหารที่ได้รับ การรับรอง	๑๓ ร้าน	ก.ย. ๖๔ - ต.ค. ๖๔	สนง.เกษตรและสหกรณ์ จังหวัดน่าน	
๑๐	ประสานงานอำนวยความสะดวก และดำเนินงาน ในกิจกรรมที่ เกี่ยวข้อง	สนับสนุนทุกกิจกรรมแผนการปฏิบัติงานโครงการ	ต.ค. ๖๒ - ก.ย. ๖๒	สนง.เกษตรและสหกรณ์ จังหวัดน่าน	

### ๓.๒ การดำเนินงานกิจกรรมโครงการ

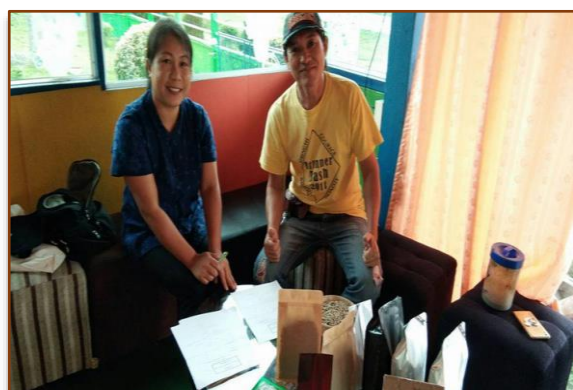
#### ๓.๒.๑ จัดประชุมคณะทำงานโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุประสงค์สินค้า Q

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน จัดประชุมคณะทำงานโครงการฯ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๓ มีนาคม ๒๕๖๔ ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน ชั้น ๔ ศาลากลางจังหวัดน่าน เพื่อทราบแนวทางการดำเนินงานโครงการฯ ปี ๒๕๖๔ หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร และพิจารณาแผนปฏิบัติงานโครงการฯ

#### ๓.๒.๒ ประชาสัมพันธ์เชิญชวนร้านอาหารสมัครเข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

คณะทำงานโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุประสงค์สินค้า Q มอบหมายให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน ดำเนินการประชาสัมพันธ์เชิญชวนร้านอาหารเข้าร่วมโครงการฯ โดยประชาสัมพันธ์ทางเว็บไซต์ [www.moac-info.net/nan](http://www.moac-info.net/nan), สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทยจังหวัดน่าน FM ๙๔.๗๕ MHz รายการ “รายการก้าวเกษตร” และออกประชาสัมพันธ์เชิญชวนร้านอาหารเข้าร่วมโครงการฯ โดยตรง

ผลการรับสมัคร มีร้านอาหารที่ได้รับการรับรองในโครงการ ปี ๒๕๖๑ และหมดอายุการรับรองในปี ๒๕๖๔ ยื่นต่ออายุ จำนวน ๑๐ ร้าน และร้านอาหารสมัครเข้าร่วมโครงการใหม่ ปี ๒๕๖๔ จำนวน ๓ ร้าน



#### ๓.๒.๓ กิจกรรมการตรวจรับรองและตรวจติดตามร้านอาหาร

##### ๑) การตรวจรับรองร้านอาหารที่สมัครต่ออายุการรับรองและร้านอาหารเข้าร่วมโครงการใหม่ปี ๒๕๖๔

เมื่อวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๔ – ๘ มิถุนายน ๒๕๖๔ คณะทำงานโครงการฯ ออกตรวจรับรองร้านอาหารที่สมัครต่ออายุการรับรอง และร้านอาหารที่สมัครร่วมโครงการใหม่ปี ๒๕๖๔ รวมจำนวน ๑๓ ร้าน ดังนี้

๑.๑) ร้านต่ออายุการรับรอง จำนวน ๑๐ ร้าน ได้แก่ (๑) ร้านครัวกระแต (๒) ร้านสุกี้ควัฮอม (๓) ห้องอาหาร “ปองซา” บ่อเกลือวิริยสาร (๔) ร้านภูฟ้าสาขาน่าน (๕) ร้านกาแฟสดภูพยัคฆ์ (๖) ร้านกาแฟภูสันคอฟฟี่ (๗) ร้านฮั่วเลิศรส (๘) ร้านธิดาเลิศรส (๙) ร้านน่านตะวันฟาร์ม (๑๐) สวนอาหารสะเนี่ยน

๑.๒) ร้านสมัครเข้าร่วมโครงการใหม่ปี ๒๕๖๔ จำนวน ๓ ร้าน ได้แก่ (๑) ร้านครัวณมต สาขา ๒ (๒) ร้านเบิ้มไก่อบโอ่ง (๓) ร้านกาแฟ น.น่าน



## วิธีการตรวจรับรอง

๑) คณะทำงานโครงการฯ ประชุมเปิดร่วมกับเจ้าของกิจการ/ผู้แทน ณ ร้านอาหารแห่งนั้น เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารให้เจ้าของกิจการ หรือผู้แทนได้รับทราบและแลกเปลี่ยนตอบข้อซักถาม

๒) ดำเนินการตรวจวัตถุดิบปรุงอาหารในเมนูที่สมัครขอรับรอง ที่เป็นสินค้า Q หรือจากแปลง/ฟาร์ม GAP หรือที่เกษตรกรรับรองตนเองว่าปลอดภัย (Self Claim) โดยร้านอาหารจะต้องแสดงหลักฐานแหล่งที่มาของวัตถุดิบชนิดนั้น ๆ แก่คณะทำงานโครงการฯ และคณะทำงานโครงการฯ นำตัวอย่างวัตถุดิบที่รับรองตนเอง (Self Claim) ทุกชนิดนำมาตรวจสอบราคาเบื้องต้น

๓) ตรวจสอบตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ๕ หมวด ประกอบด้วย

### หมวดที่ ๑ บริเวณรับวัตถุดิบ

คณะทำงานโครงการฯ ได้ตรวจสอบจุดบริเวณรับวัตถุดิบ ซึ่งเป็นจุดที่ร้านอาหารนำวัตถุดิบเข้ามาไว้ในร้านอาหารจุดแรก โดยตรวจสอบด้านความสะอาด พื้นผิวของแหล่งรับวัตถุดิบ การรับวัตถุดิบที่ถูกสุขลักษณะ



### หมวดที่ ๒ ที่เก็บวัตถุดิบ

คณะทำงานโครงการฯ ได้ตรวจสอบจุดที่เก็บวัตถุดิบ ซึ่งเป็นจุดที่สำคัญจุดหนึ่ง โดยตรวจสอบในเรื่องสถานที่เก็บวัตถุดิบการระบายอากาศ การแยกสัดส่วนวัตถุดิบที่เก็บ หากเป็นวัตถุดิบที่จะต้องแช่เย็นควรแช่ในตู้แช่ของเย็นที่มีอุณหภูมิเหมาะสม ส่วนวัตถุดิบทั่วไปก็แยกเก็บเป็นหมวดหมู่หรือชนิดเดียวกันให้เรียบร้อย และไม่เก็บปะปนกัน และตรวจสอบเรื่องความสะอาดของบริเวณดังกล่าว



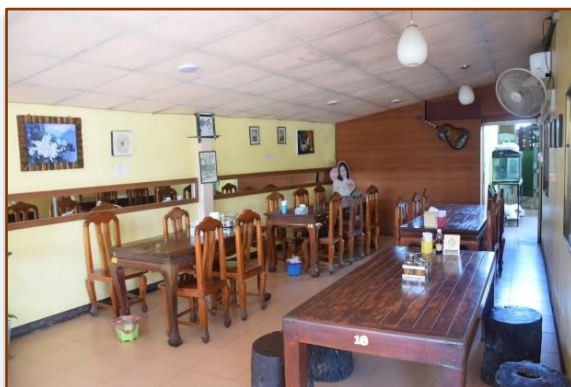
### หมวดที่ ๓ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร

คณะทำงานโครงการฯ ได้ตรวจสอบจุดบริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ซึ่งเป็นพื้นที่ที่สำคัญอีกจุดหนึ่ง โดยตรวจสอบในเรื่องความสะอาด การคัดแยกคุณภาพของวัตถุดิบก่อนปรุงอาหาร การใช้วัตถุดิบที่ดี ไม่หมดอายุมาประกอบอาหาร การทำความสะอาดวัตถุดิบก่อนทำการปรุงอาหาร สถานที่ล้างวัตถุดิบที่ถูกสุขลักษณะ เช่น อ่างน้ำล้างวัตถุดิบ ท่อระบายน้ำไม่อุดตัน เป็นต้น รวมทั้งตรวจสอบถึงเครื่องมือเครื่องใช้ในการปรุงอาหาร น้ำที่ใช้ล้างวัตถุดิบต้องมีคุณสมบัติที่ดี ตลอดจนสังเกตการณ์ควบคุมสัตว์พาหนะนำโรคและสัตว์เลี้ยว ไม่ให้มีโอกาสสัมผัสผู้สัวัดุดิบได้



### หมวดที่ ๔ บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร

คณะทำงานโครงการฯ ได้ตรวจสอบจุดจำหน่ายอาหาร เนื่องจากเป็นจุดที่ผู้บริโภคจะต้องมารับประทานอาหาร โดยตรวจสอบในเรื่องความสะอาดของวัสดุอุปกรณ์ สถานที่จำหน่ายแสงสว่างต้องเพียงพอ มีการระบายอากาศที่ดี ไม่อับชื้น บริเวณจุดจำหน่ายอาหารต้องมีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ มีลักษณะที่สะอาด มีสุขลักษณะทั่วไปของจุดจำหน่ายอาหารที่ดี มีการแยกห้องน้ำออกจากบริเวณจุดจำหน่ายอาหารที่เป็นสัดส่วนเฉพาะ





### หมวดที่ ๕ บุคลากร

คณะกรรมการฯ ได้ตรวจสอบบุคลากรที่เกี่ยวข้อง โดยใช้วิธีการสังเกตบุคลากรในด้านสุขลักษณะ ความสะอาด การปฏิบัติงานอย่างถูกวิธี ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร การสัมผัสวัตถุดิบ/อาหารที่เหมาะสม การแต่งกายขณะประกอบอาหาร/บริการอาหาร



๔) คณะทำงานโครงการฯ ประชุมปิดร่วมกับเจ้าของกิจการ/ผู้แทน เพื่อสรุปผลการตรวจเบื้องต้นให้เจ้าของกิจการได้รับทราบ และเปิดโอกาสให้เจ้าของกิจการ/ผู้แทนชี้แจง หรือโต้แย้งผลการตรวจรับรอง



### การตรวจหาสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร

คณะกรรมการฯ นำตัวอย่างวัตถุดิบสินค้าเกษตรที่รับรองตนเอง (Self Claim) ด้านพืชของร้านอาหารสมัครต่ออายุและสมัครรับรองปี ๒๕๖๔ ทุกชนิดที่ขอรับรองเป็นเมนู Q restaurant โดยได้รับความอนุเคราะห์จากโครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงกลุ่ม ๓ กลุ่มน้ำ่าน ดำเนินการตรวจสอบสารศัตรูพืชและสารเคมีตกค้างในตัวอย่างพืชผักผลไม้ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น GT Test Kit เพื่อหาสารตกค้างกลุ่มออกาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมต และนำผลดังกล่าวใช้ประกอบการพิจารณาให้การรับรองเมนูอาหาร สำหรับคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองฯ



ผลการตรวจตัวอย่างวัตถุดิบสินค้าเกษตรที่รับรองตนเอง (Self Claim) จากร้านอาหาร จำนวน ๒๙ ตัวอย่าง ด้วยชุดชุดทดสอบเบื้องต้น GT Test Kit ผลไม่พบสารเคมี จำนวน ๒๗ ตัวอย่าง และพบสารเคมี แต่ปลอดภัย จำนวน ๒ ตัวอย่าง และคณะทำงานโครงการฯ นำผลการตรวจดังกล่าวประกอบการพิจารณาให้การรับรองเมนูอาหาร สำหรับคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองฯ ต่อไป

#### ตารางแสดงผลตรวจสอบสารเคมี ด้วยชุดตรวจ GT Test Kit

ลำดับที่	ชนิด	ผลการตรวจ	ลำดับที่	ชนิด	ผลการตรวจ
A๑	ผักบุ้ง	ไม่พบ	A๑๖	ตะไคร้	ไม่พบ
A๒	จิงจูฉ่าย	ไม่พบ	A๑๗	ข่า	ไม่พบ
A๓	ขมิ้น	ไม่พบ	A๑๘	ใบมะกรูด	ไม่พบ
A๔	ตะไคร้	ไม่พบ	A๑๙	ถั่วฝักยาว	ไม่พบ
A๕	หัวปลี	ไม่พบ	A๒๐	พริกสด	พบ แต่ปลอดภัย
A๖	ใบมะกรูด	ไม่พบ	A๒๑	ตะไคร้	ไม่พบ
A๗	ข่า	ไม่พบ	A๒๒	ข่า	ไม่พบ
A๘	ตะไคร้	ไม่พบ	A๒๓	ตูน	ไม่พบ
A๙	ตูน	ไม่พบ	A๒๔	มะนาว	ไม่พบ
A๑๐	ผักกรีนโอ๊ค	ไม่พบ	A๒๕	มะเขือเปราะ	ไม่พบ
A๑๑	ผักเรดโอ๊ค	ไม่พบ	A๒๖	ผักชีฝรั่ง	ไม่พบ
A๑๒	พริกสด	ไม่พบ	A๒๗	ผักบุ้ง	ไม่พบ
A๑๓	ตะไคร้	ไม่พบ	A๒๘	ผักแพรว	ไม่พบ
A๑๔	มะนาว	พบ แต่ปลอดภัย	A๒๙	สาระแหน่	ไม่พบ
A๑๕	มะเขือเทศ	ไม่พบ			

#### ๒) การตรวจติดตามร้านอาหารที่อยู่ในอายุการรับรอง

เมื่อวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๔ - ๘ มิถุนายน ๒๕๖๔ คณะทำงานโครงการฯ ได้ตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ที่ได้รับการรับรองปี ๒๕๖๒ - ๒๕๖๓ รวมจำนวน ๑๔ ร้าน ๗๔ เมนู โดยตรวจติดตามเมนูที่ได้รับการรับรองว่า มีการเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบ ที่มาของวัตถุดิบ หรือเพิ่มลดวัตถุดิบหรือไม่ และตรวจตามรายการตรวจรับรอง ๕ หมวด ได้แก่

๑. ร้านก๋วยเตี๋ยวผิมนิ ๔ เมนู
  ๒. ร้านกินเตี๋ยเกยตื้น ๓ เมนู
  ๓. ร้านเฮือนหอม ๕ เมนู
  ๔. ร้านเฮือนเจ้านาง ๖ เมนู
  ๕. ร้านเฮือน่าน ๔ เมนู
  ๖. ร้านนนท์เลิศรส ๙ เมนู
  ๗. ร้านกาแฟพุกซ์ (สาขาป้อมเชลล์) ๑ เมนู
  ๘. ร้าน Zenzero ๙ เมนู
  ๙. ร้าน ม.เม Coffee & Restaurant ๕ เมนู
  ๑๐. ร้านอาหารกิน ๘ เมนู
  ๑๑. ร้านคาเฟ่ สูดกองดี ๑ เมนู
  ๑๒. ร้าน ณ เสน ๖ เมนู
  ๑๓. ร้านอาหารแสงทองเทอร์เรส ๖ เมนู
  ๑๔. ร้านอาหารวังปลาหน้าเขื่อน ๗ เมนู
- (รายละเอียดภาคผนวก)



### วิธีการตรวจติดตามร้านอาหารในอายุการรับรอง

๑) คณะทำงานโครงการฯ ประชุมเปิดร่วมกับเจ้าของกิจการ/ผู้แทน ณ ร้านอาหารแห่งนั้น เพื่อชี้แจงการตรวจติดตามให้เจ้าของกิจการหรือผู้แทนได้รับทราบและตอบข้อซักถาม



๒) ดำเนินการสอบถามแหล่งที่มาของวัตถุดิบปรุงอาหารในเมนูที่ได้รับการรับรอง โดยร้านอาหารแสดงหลักฐานแหล่งที่มาของวัตถุดิบชนิดนั้น ๆ

๓) ตรวจติดตามตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ๕ หมวดย ประกอบด้วย บริเวณที่รับวัตถุดิบ ที่เก็บวัตถุดิบ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร และบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร

๔) คณะทำงานโครงการฯ สรุปผลการตรวจติดตามเบื้องต้น และแจ้งต่อเจ้าของกิจการหรือผู้แทนเพื่อทราบ และแนะนำแหล่งจำหน่ายและแหล่งผลิตสินค้าเกษตรมาตรฐาน Q, GAP ในพื้นที่จังหวัด และตอบข้อซักถามแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นเรื่องมาตรฐานอาหารปลอดภัยในร้านอาหาร

### ภาพกิจกรรมการตรวจติดตามร้านอาหาร





(ต่อ) ภาพกิจกรรมการตรวจติดตามร้านอาหาร



๓.๓ การพิจารณาตัดสินใจให้การรับรอง

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน จัดประชุมคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหาร วัตถุประสงค์ปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๔ ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน ชั้น ๔ ศาลากลางจังหวัดน่าน เพื่อพิจารณาให้การรับรองร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการฯ ปี ๒๕๖๔ และรับทราบผลการตรวจติดตามร้านอาหารที่อยู่ในอายุการรับรอง รายละเอียด ดังนี้



มติที่ประชุมคณะผู้ตัดสินใจ ให้การรับรองร้านอาหารที่สมัครต่ออายุการรับรองและขอรับการรับรองในโครงการฯ ปี ๒๕๖๔ จำนวน ๑๓ ร้าน วัดถุดิบและเมนูอาหารได้รับการรับรองในโครงการร้านอาหารวัดถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q จังหวัดน่าน ประจำปี ๒๕๖๔ จำนวน ๕๑ เมนู ดังนี้

ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง	เมนูอาหารที่ได้รับการรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน	วันที่ตัดสินใจให้การรับรอง
<b>ร้านต่ออายุการรับรอง</b>			
๑. ร้านครัวกระแต	๑. ผัดเห็ดเข็มทอง ๒. หมูผัดน้ำมันหอย ๓. หมูคำหวาน ๔. หมูย่าง ๕. ไก่คั่วเค็ม ๖. ลาบหมู ๗. ปลาท๊อบทิมทอดกระเทียม	๑. เห็ดเข็มทอง ๒. เนื้อหมู ๓. เนื้อหมู ๔. เนื้อหมู ๕. เนื้อไก่ ๖. เนื้อหมู/เครื่องในหมู ๗. ปลาท๊อบทิม	๒๕ มิ.ย. ๖๔
๒. ร้านสุกี้คั่วหอม	๑. สุกี้หมู ๒. ต้มเลือดหมู ๓. ข้าวมันไก่	๑. เนื้อหมู/ไข่ไก่/ผักบุ้ง ๒. เครื่องในหมู/เลือดหมู/จิงจูฉ่าย ๓. เนื้อไก่	๒๕ มิ.ย. ๖๔
๓. ห้องอาหาร "ปองซา" บ่อเกลือวิริยธรรมา	๑. ไก่มะแขว่น ๒. ขาหมูเมืองบ่อ ๓. ยำเห็ดเข็มทอง ๔. น้ำพริกมะแขว่นคั่วหมู ๕. เห็ดเข็มทองผัดน้ำมันหอย	๑. เนื้อไก่/มะแขว่น ๒. ขาหมู ๓. เห็ดเข็มทอง/เนื้อหมู ๔. เนื้อหมู ๕. เห็ดเข็มทอง	๒๕ มิ.ย. ๖๔
๔. ร้านภูฟ้าสาขาน่าน	๑. กาแฟร้อน/เย็น ๒. ชาดำร้อน ๓. ชาอุ่นร้อน	๑. เมล็ดกาแฟ ๒. ใบชาอุ้งหลง ๓. ใบชาอุ้งหลง	๒๕ มิ.ย. ๖๔
๕. ร้านกาแฟสตูดิโอ	กาแฟร้อน/เย็น/ปั่น	๑. เมล็ดกาแฟ	๒๕ มิ.ย. ๖๔
๖. ร้านกาแฟภูสันคอฟฟี่	กาแฟร้อน/เย็น/ปั่น	๑. เมล็ดกาแฟ	๒๕ มิ.ย. ๖๔
๗. ร้านฮิวลิครอส	๑. เห็ดเข็มทองทอด ๒. เห็ดเข็มทองผัดน้ำมันหอย ๓. หมู/หมูกรอบทอดกระเทียม ๔. ไก่ทอดเกลือ	๑. เห็ดเข็มทอง ๒. เห็ดเข็มทอง ๓. เนื้อหมู ๔. เนื้อไก่	๒๕ มิ.ย. ๖๔
๘. ร้านธิดาเลิศรส	๑. ซีโครงหมูคั่วเค็ม ๒. หมูคำหวาน ๓. เอ็นไก่ทอด ๔. เนื้อหมูทอดกระเทียม ๕. ซีโครงหมูทอดกระเทียม ๖. ไก่ทอดกระเทียม ๗. ผัดเห็ดเข็มทองหมูกรอบ ๘. ผัดเห็ดเข็มทองน้ำมันหอย	๑. ซีโครงหมู ๒. เนื้อหมู ๓. เอ็นไก่ ๔. เนื้อหมู/ซีโครงหมู ๕. ซีโครงหมู ๖. เนื้อไก่ ๗. เห็ดเข็มทอง/เนื้อหมู ๘. เห็ดเข็มทอง	๒๕ มิ.ย. ๖๔

ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง	เมนูอาหารที่ได้รับการรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน	วันที่ตัดสินใจให้การรับรอง
<b>(ต่อ) ร้านอาหารอายุการรับรอง</b>			
๙. ร้านน่านตะวันฟาร์ม	๑. สลัดผัก ๒. ซีโครงหมูบาปิคิว ๓. ปีกไก่ยัดไส้ ๔. ปลาทับทิมยำสมุนไพร	๑. สลัดกรีนโอ๊ค/สลัดเรดโอ๊ค/มะเขือเทศ/เยลโล่สวีท ๒. ซีโครงหมู/สลัดกรีนโอ๊ค/สลัดเรดโอ๊ค ๓. ปีกไก่ (ปีกเต็ม)/หมอบด ๔. ปลาทับทิม/ตะไคร้/พริกสด/มะนาว	๒๕ มิ.ย. ๖๔
๑๐. สวนอาหารสะเนียน	๑. ปีกไก่ทอดมะแขว่น ๒. ลาบหมูคั่ว ๓. หมูแดดเดียว ๔. เห็ดเข็มทองผัดน้ำมันหอย ๕. ยำหัวปลี	๑. ปีกไก่ ๒. เนื้อหมู/เครื่องในหมู ๓. เนื้อหมู ๔. เห็ดเข็มทอง ๕. เนื้อหมู/ไข่ไก่/หัวปลี/ปลาทับทิม/ตะไคร้	๒๕ มิ.ย. ๖๔
<b>ร้านอาหารเข้าร่วมโครงการฯ ปี ๒๕๖๔</b>			
๑๑. ครีวันถมูล สาขา ๒	๑. ขาหมูล่อนครีวันถมูล ๒. ปลาทับทิม/ปลากะพงทอดน้ำปลา ๓. ไก่คั่วมะแขว่น/คั่วเกลือ ๔. ปีกไก่ทอดน้ำปลา ๕. หมูแดดเดียว	๑. ขาหมู ๒. ปลากะพง/ปลาทับทิม ๓. ปีกกลางไก่ ๔. ปีกกลางไก่ ๕. เนื้อหมู	๒๕ มิ.ย. ๖๔
๑๒. ร้านเบิ้ม ไก่อบโอ่ง	๑. ไก่อบโอ่ง ๒. น้ำตกหมู ๓. ลาบหมูคั่ว ๔. ต้มขาไก่ซูเปอร์	๑. เนื้อไก่ ๒. เนื้อหมู ๓. เนื้อหมู/มะเขือเปราะ/ ถั่วฝักยาว/ตะไคร้/ผักชีฝรั่ง/ ผักแพว/ตุน/ผักบุ้ง ๔. ขาไก่/ขา/พริกสด/ตะไคร้/ มะนาว/สระระแห่น	๒๕ มิ.ย. ๖๔
๑๓. ร้านกาแฟ น. น่าน	กาแฟ ร้อน - เย็น	๑. เมล็ดกาแฟ	๒๕ มิ.ย. ๖๔

(รายละเอียดตามภาคผนวก)

### ผลการตรวจติดตามร้านอาหารที่อยู่ในอายุการรับรอง

คณะทำงานโครงการฯ ได้แจ้งผลการตรวจติดตามผลการประเมินของคณะทำงานฯ ร้านอาหารที่อยู่ในอายุการรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จำนวน ๑๔ ร้าน ๗๔ เมนู (ร้านรับรองปี ๒๕๖๒ - ๒๕๖๓) ต่อที่ประชุมคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองฯ ได้ทราบว่า ผลการตรวจพบว่าทุกร้านยังคงปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ทั้งชนิดวัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง แหล่งที่มาของวัตถุดิบ และผลการตรวจตามรายการตรวจรับรอง ๕ หมวด รายชื่อร้านอาหาร ดังนี้



๑. ร้านก๋วยเตี๋ยวผิวนิรน ๔ เมนู
๓. ร้านเฮือนหอม ๕ เมนู
๕. ร้านเฮือน่าน ๔ เมนู
๗. ร้านกาแฟพุกซ์ (สาขาป้อมเชลล์) ๑ เมนู
๙. ร้าน ม.เม Coffee & Restaurant ๕ เมนู
๑๑. ร้านคาเฟ่ สดุดองดี ๑ เมนู
๑๓. ร้านอาหารแสงทองเทอเรส ๖ เมนู  
(รายละเอียดภาคผนวก)
๒. ร้านกินเดี่ยวเกตุตัน ๓ เมนู
๔. ร้านเฮือนเจ้านาง ๖ เมนู
๖. ร้านนนท์เลิศรส ๙ เมนู
๘. ร้าน Zenzero ๙ เมนู
๑๐. ร้านอาหารกิน ๘ เมนู
๑๒. ร้าน ณ เสนม ๖ เมนู
๑๔. ร้านอาหารวังปลาหน้าเขื่อน ๗ เมนู

### ๓.๔ การประชาสัมพันธ์โครงการฯ และร้านอาหารที่ได้รับการรับรอง

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน ดำเนินการประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร Q restaurant และสินค้าเกษตรคุณภาพมาตรฐาน Q และจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ดังนี้ (๑) รายการ “ก้าวเกษตร” ทางสถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทยจังหวัดน่าน คลื่นความถี่ ๙๔.๗๕ MHz จำนวน ๒ ครั้ง (๒) ร่วมจัดนิทรรศการ ภายในงานประชาสัมพันธ์สินค้าเกษตรที่สำคัญของจังหวัด ได้แก่ งานเกษตรอินทรีย์วิถีน่านจากภูผาสู่สากล ครั้งที่ ๕ และงาน “คน... คอกาแฟ แบ่งปันรู้ แบ่งปันรัก” จำนวน ๒ ครั้ง/งาน (๓) ประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร Q restaurant และสินค้าเกษตรภายใต้เครื่องหมาย Q ภายในงาน “ของดีจังหวัดน่าน” โซนของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จำนวน ๑ ครั้ง/งาน (๔) ร่วมกับชุมนุมนิทรรศการของสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน ภายในงานของจังหวัดน่าน ได้แก่ คลินิกเกษตรเคลื่อนที่, จังหวัดเคลื่อนที่ จำนวน ๒ ครั้ง และ (๕) จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ จำนวน ๓ ชนิด ได้แก่ ๑) สื่อข้อความ “Q restaurant” บนหน้ากากอนามัยผ้า ๒) สื่อ Q restaurant บนป้ายไวน์ลบนขาตั้งแบบ X Stand ๓) สื่อ Q restaurant แบบตัวการ์ตูนแสนดี

### ภาพกิจกรรมการประชาสัมพันธ์สินค้า Q



### ๓.๕ ปัญหาอุปสรรค/แนวทางแก้ไข

#### ปัญหาอุปสรรค

จากผลการประชาสัมพันธ์เชิญชวนร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ พบว่าร้านอาหารส่วนใหญ่ไม่รู้จักสินค้ามาตรฐาน Q , GAP (พืช ประมง ปศุสัตว์) ว่าเป็นสินค้าเกษตรคุณภาพมาตรฐาน รับรองโดยหน่วยงานกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

#### แนวทางแก้ไข

ควรมีการประชาสัมพันธ์รณรงค์ให้ความรู้แก่ผู้บริโภค เพื่อเกิดการจดจำ สินค้า Q , GAP (พืช ประมง ปศุสัตว์) ให้หลากหลายช่องทางมากยิ่งขึ้น เช่น จัดทำโฆษณาประชาสัมพันธ์ทางสถานีโทรทัศน์และวิทยุ เป็นประจำอย่างต่อเนื่อง

## ภาคผนวก

๑. คำสั่งจังหวัดน่าน ที่ ๒๒๘๒๑/๒๕๖๓ ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๓ เรื่อง แต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองและคณะทำงานตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q
๒. ร้านอาหารที่อยู่ในอายุการรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ปี ๒๕๖๒ - ๒๕๖๓
๓. ร้านอาหารที่ผ่านการรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ปี ๒๕๖๔



คำสั่งจังหวัดน่าน  
ที่ ๒๒๗๒ / ๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง และคณะทำงาน โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดน่าน

ตามคำสั่งจังหวัดน่านที่ ๖๒๗๕/๒๕๖๒ ลงวันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๖๒ ได้แต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง และคณะทำงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดน่าน ไปแล้ว นั้น

เนื่องจากคณะทำงานได้มีการปรับเปลี่ยนชื่อตำแหน่งภายในหน่วยงานและผู้รับผิดชอบโครงการ จึงทำให้คำสั่งดังกล่าวไม่เป็นปัจจุบัน และเพื่อให้การดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ จึงยกเลิกคำสั่งจังหวัดน่าน ที่ ๖๒๗๕/๒๕๖๒ ลงวันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๖๒ และแต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง และคณะทำงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q จังหวัดน่าน ขึ้นใหม่ โดยมีองค์ประกอบและอำนาจหน้าที่ ดังนี้

๑. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q
  - ๑) เกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน ประธานกรรมการ
  - ๒) เกษตรจังหวัดน่าน หรือผู้แทน รองประธานกรรมการ
  - ๓) ปศุสัตว์จังหวัดน่าน หรือผู้แทน กรรมการ
  - ๔) ประมงจังหวัดน่าน หรือผู้แทน กรรมการ
  - ๕) นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดน่าน หรือผู้แทน กรรมการ
  - ๖) ผู้ช่วยอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน กรรมการ หรือผู้แทน
  - ๗) ผู้อำนวยการโรงพยาบาลน่าน หรือผู้แทน กรรมการ
  - ๘) นายกเทศมนตรีเมืองน่าน หรือผู้แทน กรรมการ
  - ๙) นักวิเคราะห์นโยบายและแผน กรรมการและเลขานุการ

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่านที่ได้รับมอบหมาย

/อำนาจ...

อำนาจหน้าที่

๑. พิจารณาและตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารที่สมัครขอรับรองโดยยึดหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
  ๒. พิจารณาและตัดสินใจให้การรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q โดยยึดหลักเกณฑ์การรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
  ๓. พิจารณาและตัดสินใจการต่ออายุการรับรอง ร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q
  ๔. พิจารณาและตัดสินใจต่อการเปลี่ยนแปลงใด ๆ ที่สำคัญ จากผลการตรวจติดตามร้านอาหารและสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ที่มีผลกระทบต่อกรรับรอง
๒. คณะทำงาน โครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุประสงค์สินค้า Q

- |   |                   |
|---|-------------------|
| ๑) หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร<br>สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน                         | ประธานคณะทำงาน    |
| ๒) หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการผลิต หรือผู้แทน<br>สำนักงานเกษตรจังหวัดน่าน                       | รองประธานคณะทำงาน |
| ๓) หัวหน้าสาขาอุตสาหกรรมเกษตร หรือผู้แทน<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน                  | คณะทำงาน          |
| ๔) หัวหน้ากลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย หรือผู้แทน<br>สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดน่าน        | คณะทำงาน          |
| ๕) หัวหน้ากลุ่มงานเวชกรรมสังคม งานคุ้มครองผู้บริโภค หรือผู้แทน<br>โรงพยาบาลน่าน                     | คณะทำงาน          |
| ๖) หัวหน้างานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม หรือผู้แทน<br>กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองน่าน | คณะทำงาน          |
| ๗) ผู้อำนวยการกลุ่มบริการวิชาการ หรือผู้แทน<br>ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรน่าน                       | คณะทำงาน          |
| ๘) หัวหน้ากลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ หรือผู้แทน<br>สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดน่าน                  | คณะทำงาน          |
| ๙) หัวหน้ากลุ่มพัฒนาและส่งเสริมอาชีพการประมง หรือผู้แทน<br>สำนักงานประมงจังหวัดน่าน                 | คณะทำงาน          |
| ๑๐) หัวหน้ากลุ่มงานวิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยี หรือผู้แทน<br>ศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติ ฯ น่าน     | คณะทำงาน          |

- ๑๑) นักวิชาการเกษตร  
สถานีพัฒนาที่ดินน่าน ที่ได้รับมอบหมาย คณะทำงาน
- ๑๒) นักวิชาการประมง  
ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดน่าน ที่ได้รับมอบหมาย คณะทำงาน
- ๑๓) นักวิเคราะห์นโยบายและแผน  
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน ที่ได้รับมอบหมาย คณะทำงาน/เลขานุการ

อำนาจหน้าที่

- ๑) โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)
- ๑.๑) จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการ ฯ
- ๑.๒) ดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารที่สมัครขอรับการรับรองใหม่ ตรวจสอบติดตามร้านอาหารในอายุการรับรอง ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
- ๑.๓) เสนอผลการตรวจรับรองร้านอาหารต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองเพื่อพิจารณา
- ๑.๔) ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านการรับรองให้เป็นที่รู้จักแก่ผู้บริโภค
- ๒) โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q
- ๒.๑) ส่งเสริมสถานที่จำหน่ายสินค้าที่มีศักยภาพสามารถให้เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q และการส่งเสริมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- ๒.๒) สนับสนุนให้เกิดช่องทางจำหน่ายสินค้า Q รูปแบบที่เหมาะสมในพื้นที่ เช่น ตลาดสด ตลาดเกษตรกร ตลาดนัดเกษตรกร ร้านจำหน่าย หรือสถานที่อื่น ๆ เป็นต้น
- ๒.๓) ดำเนินการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทแผงในตลาดสด/ร้านค้า หน้าฟาร์ม/หรืออื่น ๆ ที่สมัครขอรับการรับรองใหม่ และต่ออายุการรับรอง กรณีหมดอายุการรับรองและตรวจประเมินติดตามสถานที่จำหน่ายสินค้า Q สำหรับร้านที่อยู่ในอายุการรับรอง
- ๒.๔) เสนอผลการตรวจรับรอง ต่อคณะกรรมการผู้ตัดสินใจให้การรับรองเพื่อพิจารณา
- ๒.๕) ประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภครู้จักสินค้า Q หรือเข้าถึงสถานที่จำหน่ายแหล่งผลิตสินค้า Q ผ่านสื่อประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓



(นายนิพนธ์ บุญหลวง)  
ผู้ว่าราชการจังหวัดน่าน

เมนูอาหารที่ได้รับการรับรองในโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ปี พ.ศ. ๒๕๖๒

(หมวดอายุการรับรอง พ.ศ. ๒๕๖๕)

จำนวน ๗ ร้าน ๓๒ เมนู

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	เมนูอาหารที่ขอรับรอง	วัตถุประสงค์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			วันที่ให้การรับรอง	วันหมดอายุการรับรอง	
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง	สินค้าที่รับรองตนเอง			
๑. ร้านก้วยเตี่ยวผิน ผิน	นางนันทิชา เทียมเมฆ ๑/๙ ถ.ข้าหลวง ต.ในเวียง อ.เมือง จ.น่าน ๕๕๐๐๐ โทร. ๐๘๑-๖๗๒๐๐๗๑, ๐๙๑-๑๔๓๓๖๖๑	๑. หมูลวกจิ้ม		เนื้อหมู		๒๔ มิ.ย. ๖๒	๒๓ มิ.ย. ๖๕	
			๒. ต้มเลือดหมู		เนื้อหมู			
					เลือดหมู			
				เครื่องในหมู				
		๓. ก้วยเตี่ยวหมู/ต้มยำ/น้ำใส		เนื้อหมู				จิงจูฉ่าย
				ลูกชิ้นหมู				
				หมูเค็ม				
		๔. ก้วยเตี่ยวปลา/ต้มยำ						ถั่วงอก
				ลูกชิ้นปลา				
				ปลาเส้น				
				เนื้อปลา				
								ถั่วงอก
๒. ร้านกินเตี่ยวเกยตัน โทร.๐๙๓-๕๔๕๖๖๕๑ พิกัด ๑๘.๗๘๓๘๔๖ ๑๐๐.๗๗๔๖๔๕	นางสาวเมธิยา ศรีทุมมา ๔๙/๕ ถนนผากอง ต.ในเวียง อ.เมือง จ.น่าน	๑. เตี่ยวหมูแดงน้ำใส		หมูเค็ม		๒๔ มิ.ย. ๖๒	๒๓ มิ.ย. ๖๕	
					ถั่วงอก			
					ผักบั้งจีน			
		๒. เตี่ยวบก		หมูเค็ม				
				เนื้อหมู				
				กระดูกอ่อนหมู				
					ถั่วงอก			
					ผักบั้งจีน			
		๓. ข้าวต้มกระดูกหมู		กระดูกสันหลังหมู				

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	เมนูอาหารที่ขอรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			วันที่ให้การรับรอง	วันหมดอายุการรับรอง
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง	สินค้าที่รับรองตนเอง		
๓. ร้านอาหารหอม	นายสงกรานต์ เขื่อนธนะ ๑๑/๑๒ ถ.สุริยพงษ์ ต.ในเวียง อ.เมือง จ.น่าน ๕๕๐๐๐ โทร.๐๘๑-๙๖๑๗๗๑๑	๑. แกงแคไก่		ไก่	มะเขือเจ้าพระยา มะเขือพวง ถั้วฝักยาว พญาฮอ ผักเผ็ด ผักตำลึง ใบชะพลู ผักบุงน้ำ ชะอม	๒๔ มิ.ย. ๖๒	๒๓ มิ.ย. ๖๕
		๒. ไก่/หมูทอดมะแขว่น		ไก่	มะแขว่น		
		๓. ปลาทอดเขื่อนหอม		ปลาหับทิม			
		๔. ปลาคังผัดขมิ้น		ปลาคัง			
		๕. แกงส้มเมืองปลาคัง		ปลาคัง			
					ผักบุง		
๔. ร้านอาหารเจ้านาง โทร.๐๖๑-๘๗๙๑๖๒๖ พิกัด ๑๘.๗๗๘๖๓๑ ๑๐๐.๗๘๓๗๒๔	บ้านท่าล้อ (ริมน้ำ่าน) ตำบลฝายแก้ว อ.ภูเพียง จ.น่าน ๕๕๐๐๐	๑. กระดุกอ่อนหมู ทอดมะแขว่น		กระดุกอ่อนหมู	มะแขว่น	๒๔ มิ.ย. ๖๒	๒๓ มิ.ย. ๖๕
		๒. ไก่ทอดมะแขว่น/ ทอดน้ำปลา		ไก่	มะแขว่น		
		๓. ปลาหับทิมทอดน้ำปลา		ปลาหับทิม			
		๔. เชียงดาผัดไข่		ไข่ไก่	ผักเชียงดา		
		๕. เชียงดาน้ำมันหอย			ผักเชียงดา		
		๖. ปลากระพงทอดน้ำปลา		ปลากระพง			



ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	เมนูอาหารที่ขอรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			วันที่ให้การรับรอง	วันหมดอายุการรับรอง
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง	สินค้าที่รับรองตนเอง		
๕. ร้านเฮือน่าน โทร.๐๘๔-๘๘๕๗๖๓๐ พิกัด ๑๘.๗๗๓๔๔ ๑๐๐.๗๖๓๔๔	นายณัฐพัทธ์ อัครฉัตรโกติน ๗/๙๒-๙๓ ถ.เจ้าฟ้า ต.ในเวียง อ.เมือง จ.น่าน ๕๕๐๐๐	๑. กุ้งอบเฮือน่าน		กุ้งก้ามกราม		๒๔ มิ.ย. ๖๒	๒๓ มิ.ย. ๖๕
		๒. ไก่จ้อ		ไก่จ้อ			
		๓. เฮือน่านปีกไก่ทอดขนาดใหญ่		ปีกไก่			
		๔. สเต็กหมูพริกไทยดำ		เนื้อหมู กะหล่ำม่วง กะหล่ำปลี			
๖. ร้านนนท์เลิศรส โทร.๐๘๕-๒๔๑๒๖๐๘	นายเอกพันธ์ เรืองฤทธิ์ ๔/๑๐ ถ.ข้าหลวง ต.ในเวียง อ.เมือง จ.น่าน ๕๕๐๐๐	๑. ข้าไก่ซูเปอร์		ขาไก่ซี	มะนาว	๒๔ มิ.ย. ๖๒	๒๓ มิ.ย. ๖๕
		๒. เล้งแซบ		สันเล้งลับ			
		๓. ปลากระพงทอดน้ำปลา		ปลากระพง			
		๔. ยอดอ่อนทานตะวันหมูกรอบ		เนื้อหมู	ยอดอ่อนทานตะวัน		
		๕. ยอดอ่อนทานตะวันผัดไฟแดง			ยอดอ่อนทานตะวัน		
		๖. ปีกไก่ทอดเกลือ		ปีกไก่			
		๗. หมูน้ำมันหอย		เนื้อหมู			
		๘. หมูแดดเดียว		เนื้อหมู			
		๙. ปลาต้มทิมทอดน้ำปลา		ปลาต้มทิม			
๗. ร้านกาแฟพวยักษ์ (สาขาปืมเซลล์) ๐๘๙-๕๕๗๙๐๖๐	นางอุบล ใจแก้ว (ผจก.) ๓๙/๔ ถ.ผากอง ต.ในเวียง อ.เมือง จ.น่าน ๕๕๐๐๐	กาแฟร้อน/เย็น/ปั่น		เมล็ดกาแฟ		๒๔ มิ.ย. ๖๒	๒๓ มิ.ย. ๖๕

เมนูอาหารที่ได้รับการรับรองในโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurnt) ปี พ.ศ. ๒๕๖๓ จังหวัดน่าน  
ร้านสมัครใหม่และร้านต่ออายุ รวมจำนวน ๗ ร้าน ๔๒ เมนู

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	เมนูอาหารที่ขอรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			วันที่ให้การรับรอง	วันหมดอายุการรับรอง
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง	สินค้าที่รับรองตนเอง		
๑. ร้าน Zenzero	นางสาวพิมพ์พร ภาณุสันต์ ๓๐๐/๒๔ ม.๖ ต.ตุ้มใต้ อ.เมือง จ.น่าน ๕๕๐๐๐ โทร. ๐๖๕-๘๘๖๗๓๒๘, ๐๖๔-๑๔๐๘๕๕๒	๑. ไก่ทอดงา		เนื้อไก่		๒๐ ก.ย. ๖๓	๑๙ ก.ย. ๖๖
		๒. แชลมอนสไปซี่		อะโวคาโด			
				แชลมอน			
		๓. ปีกไก่ทอดเซนเซโร		ปีกไก่			
		๔. ปลากระพงเทรียกิ		ปลากระพง			
		๕. ปลากระพงขาวเทรียกิ		ปลากระพงขาว			
		๖. ปลากระพงขาวเทพปันยาภิ		ปลากระพงขาว			
		๗. เนื้อสันในผัดซอสซิง		เนื้อสันใน (วัว)			
				ซิง			
				หอมหัวใหญ่			
		๘. ไก่เทพปันยาภิ		ไก่			
				พริกหวาน			
				พริกหวานฝรั่ง			
	แครอท						
	เผือก						
๙. หมูเทพปันยาภิ		เนื้อหมู					

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	เมนูอาหารที่ขอรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			วันที่ให้การรับรอง	วันหมดอายุการรับรอง
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง	สินค้าที่รับรองตนเอง		
๒. ร้าน ม.เม Coffee & Restaurant	นางสาวนฤมล ชุมภูธิมา ๑๖๖ ม.๘ ต.ผาสิงห์ อ.เมือง จ.น่าน ๕๕๐๐๐ โทร. ๐๘๘-๒๖๗๙๑๙๐	๑. ไก่ทอดละอองเกลือ		ไก่		๒๐ ก.ย. ๖๓	๑๙ ก.ย. ๖๖
		๒. ไก่คาราเกะ		ไก่			
		๓. สเต็กสันคอหมู		สันคอหมู			
		๔. สเต็กหมูพอร์คชอป จิ้มแจ่ว		เนื้อหมู สลัด			
		๕. หมูซ่า		มะเขือเทศ เนื้อหมู พริดสด			
๓. ร้านอาหารกิน	นายอัคราซัจจ์ ศรีประเสริฐ ๒๔๒/๖ ห้องเลขที่ ๑๑๒-๑๑๖ ถ.มหายศ ต.โนนเวียง อ.เมือง จ.น่าน ๕๕๐๐๐ โทร. ๐๙๙-๓๖๙๖๖๙๒	๑. ยำส้มโอปู๋นึม		ส้มโอ ปู๋นึม		๒๐ ก.ย. ๖๓	๑๙ ก.ย. ๖๖
		๒. ปลากระพงทอดน้ำปลา		ปลากระพง สลัด			
		๓. ต้มส้มบิ้วยปลาค้าง		ปลาค้าง มะเขือเทศ ขิง เห็ดนางรม			
		๔. ผัดฉ่าปลาค้าง		ปลาค้าง มะเขือเทศ พริกไทยอ่อน ตะไคร้ ใบมะกรูด			
		๕. บาบี้ควีชีโครงหมู		ชีโครงหมู			
		๖. ปีกไก่ทอดน้ำปลา		ปีกไก่			

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	เมนูอาหารที่ขอรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			วันที่ให้การรับรอง	วันหมดอายุการรับรอง
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง	สินค้าที่รับรองตนเอง		
		๗. สเต็กปลาเซลมอน  ๘. หมูแดดเดียว		ปลาเซลมอน สลัด มะเขือเทศ เนื้อหมู			
๔. ร้านกาแฟ สูดกองดี	นางสาวณริกา ยาแก้ว ๑๑๐ ม.๒ ต.ฝ้ายแก้ว อ.ภูเพียง จ.น่าน ๕๕๐๐๐ ๐๘๖-๙๙๕๖๕๕๕	๑. กาแฟสดกองดี (ร้อน-เย็น)		กาแฟ		๒๐ ก.ย. ๖๓	๑๙ ก.ย. ๖๖
๕. ร้าน ณ เสน	นายประทุม จินเสณ เลขที่ ๑๘๔/๒ ม.๑๕ ต.ตุ้มใต้ อ.เมือง จ.น่าน ๕๕๐๐๐ โทร. ๐๘๓-๐๐๐๙๙๒๗ ๐๕๔-๗๑๑๒๓๔	๑. ไก่กระเทียมพริกไทย		ไก่		๒๐ ก.ย. ๖๓	๑๙ ก.ย. ๖๖
		๒. ไก่ทอดเกลือ		ไก่			
		๓. แหนมซี่โครงทอด		ซี่โครงหมู			
		๔. แหนมเอ็นไก่ทอด		เอ็นไก่			
		๕. หมูทอดกระเทียมพริกไทย		เนื้อหมู			
		๖. แหนมเนือง		หมูยอ			
					ผักสลัด		
					ผักแพว		
					ผักชี		
					ผักชะมวง		
			กล้วยน้ำว้าดิบ				
			ผักชีฝรั่ง				
			ใบโหระพา				

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	เมนูอาหารที่ขอรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			วันที่ให้การรับรอง	วันหมดอายุการรับรอง		
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง	สินค้าที่รับรองตนเอง				
๖. ร้านอาหาร แสงทองเทอเรส โรงแรมแสงทอง รีสอร์ท	เลขที่ ๕๕๕ ม.๕ ต.เชียงกลาง อำเภอเชียงกลาง จ.น่าน ๕๕๑๖๐ โทร.๐๕๔-๗๙๗๕๕๕ ๐๘๐-๔๐๗๐๕๕๕	๑. สลัดปลาทอด		ปลา		๒๐ ก.ย. ๖๓	๑๙ ก.ย. ๖๖		
		๒. ปลาหีบต้มทอดสมุนไพร		ปลาหีบต้ม					
					ตะไคร้				
					สลัด				
		๓. ปีกไก่คั่วเกลือ		ปีกไก่					
		๔. ไก่ครีมซอส		เนื้อไก่					
๕. หมูคุโลบูตเตสติก		หมูดำ							
๖. แกงฮังเล		เนื้อหมู							
๗. ร้านอาหารวังปลา หน้าเขื่อน	เลขที่ ๓๒๕ ม. ๑๒ ถ.ยันตกิจโกศล น่าน-เวียงสา ตำบลกองควาย อ.เมือง จ.น่าน (คุณชุตติกาญจน์) โทร.๐๘๑-๘๘๕๓๑๕๙	๑. ปลาทอดสมุนไพร		ปลาหีบต้ม		๒๐ ก.ย. ๖๓	๑๙ ก.ย. ๖๖		
					ปลานิล				
								ตะไคร้	
		๒. ผัดเห็ดสามอย่าง	เห็ดเข็มทอง						ใบมะกรูด
									หัวกระชาย
		๓. ปลานึ่งลุยสวน	ปลานิล						ถั่วฝักยาว
									ถั่วพู
									ผักตำลึง
									พริกสด
									สาระแหน่
									มะนาว

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	เมนูอาหารที่ขอรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			วันที่ให้การรับรอง	วันหมดอายุการรับรอง
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง	สินค้าที่รับรองตนเอง		
		๔. ไก่ทอดมะแขว่น		ไก่			
		๕. ปลาหีบต้มทอดกระเทียม		ปลาหีบต้ม/ปลานิล			
		๖. ปลาทอดตระไคร้กรอบ		ปลาหีบต้ม/ปลานิล			
		๗. ปลาทอดน้ำปลา		ปลาหีบต้ม/ปลานิล ปลาช่อน			

เมนูอาหารที่ได้รับการรับรองในโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurnt) ปี พ.ศ. ๒๕๖๔ จังหวัดน่าน  
จำนวน ๑๓ ร้าน ๕๑ เมนู

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	เมนูอาหารที่ขอรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			วันที่ให้การรับรอง	วันหมดอายุการรับรอง	
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง	สินค้าที่รับรองตนเอง			
๑. ร้านครัวกระแต (ต่ออายุการรับรอง)	โรงแรมสุขไทยโฮม ๒๗๓ ม.๒ ถ.น่าน-ทุ่งช้าง ต.ผาสิงห์ อ.เมือง จ.น่าน ๕๕๐๐๐ โทร ๐๘๑-๕๘๓๙๘๕๓ คุณสมนึก สุขไทย	๑. ผัดเห็ดเข็มทอง	เห็ดเข็มทอง			๒๕ มิ.ย. ๖๔	๒๔ มิ.ย. ๖๗	
		๒. หมูผัดน้ำมันหอย		เนื้อหมู				
		๓. หมูคำหวาน		เนื้อหมู				
		๔. หมูย่าง		เนื้อหมู				
		๕. ไก่ควั่นเค็ม		เนื้อไก่				
		๖. ลาบหมู		เนื้อหมู/เครื่องในหมู				
		๗. ปลาหับทิมทอดกระเทียม		ปลาหับทิม				
๒. ร้านสุกี้ข้าวหอม (ต่ออายุการรับรอง)	๒๗๙ ม.๔ ต.ม่วงดีด อ.ภูเพียง จ.น่าน ๕๕๐๐๐ ๐๘๔-๖๑๓๘๔๖๗ คุณศุภลักษณ์ บุญกอง	๑. สุกี้หมู		เนื้อหมู		๒๕ มิ.ย. ๖๔	๒๔ มิ.ย. ๖๗	
					ไข่ไก่			
		๒. ต้มเลือดหมู			เครื่องในหมู			ผักบุ้ง
					เลือดหมู			
								จิงจูฉ่าย
		๓. ข้าวมันไก่			เนื้อไก่			

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	เมนูอาหารที่ขอรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			วันที่ให้การรับรอง	วันหมดอายุการรับรอง
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง	สินค้าที่รับรองตนเอง		
๓. ห้องอาหาร "ปองซา" บ่อเกลือวิว รีสอร์ท (ต่ออายุการรับรอง)	๒๐๙ ม.๑ บ.บ่อหลวง ต.บ่อเกลือใต้ อ.บ่อเกลือ จ.น่าน ๕๕๒๒๐ โทร ๐๘๔-๔๘๖๓๕๕๓ คุณทวน อุบจักร์	๑. ไก่มะแขว่น		เนื้อไก่	มะแขว่น	๒๕ มิ.ย. ๖๔	๒๔ มิ.ย. ๖๗
		๒. ขาหมูเมืองบ่อ		ขาหมู			
		๓. ยำเห็ดเข็มทอง	เห็ดเข็มทอง	เนื้อหมู			
		๔. น้ำพริกมะแขว่นคั่วหมู		เนื้อหมู			
		๕. เห็ดเข็มทอง ผัดน้ำมันหอย	เห็ดเข็มทอง				
๔. ร้านภูฟ้าสาขาน่าน (ต่ออายุการรับรอง)	๒๒๙ ถ.มะโน ต.โนนเวียง อ.เมือง จ.น่าน ๕๕๐๐๐ โทร ๐๕๔-๐๕๐๑๑๗ คุณพีรสินี วงศ์ศิริ (ผจก.)	๑. กาแฟร้อน/เย็น		เมล็ดกาแฟ		๒๕ มิ.ย. ๖๔	๒๔ มิ.ย. ๖๗
		๒. ชาดำร้อน		ใบชาอู่หลง			
		๓. ชาอู่หลงร้อน		ใบชาอู่หลง			
๕. ร้านกาแฟสดภูพยัคฆ์ (ต่ออายุการรับรอง)	ถ.รอบเมืองทิศตะวันตก ต.โนนเวียง อ.เมือง จ.น่าน ๕๕๐๐๐ โทร. ๐๘๙-๕๕๗๙๐๖๐	กาแฟร้อน/เย็น/ปั่น		เมล็ดกาแฟ		๒๕ มิ.ย. ๖๔	๒๔ มิ.ย. ๖๗



ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	เมนูอาหารที่ขอรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			วันที่ให้การรับรอง	วันหมดอายุการรับรอง
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง	สินค้าที่รับรองตนเอง		
๖. ร้านกาแฟภูสตันคอฟฟี่ (ต่ออายุการรับรอง)	๑๑๓ บ้านผาตูป (ในศูนย์พัฒนาชาวเขา) ต.ผาสิ่งห้ อ.เมือง จ.น่าน ๕๕๐๐๐ โทร ๐๘๗-๖๔๑๖๙๐๙ คุณนราวิษณุ นงศ์ภา	กาแฟร้อน/เย็น/ปั่น		เมล็ดกาแฟ		๒๕ มิ.ย. ๖๔	๒๔ มิ.ย. ๖๗
๗. ร้านฮั่วเลิศรส (ต่ออายุการรับรอง)	๑๒๓ หมู่๒ ต.ฝายแก้ว อ.ภูเพียง จ.น่าน ๕๕๐๐๐ โทร ๐๘๙-๙๙๙๙๑๒๔ คุณเดชา ศิรินรเศรษฐ์	๑. เห็ดเข็มทองทอด	เห็ดเข็มทอง		๒๕ มิ.ย. ๖๔	๒๔ มิ.ย. ๖๗	
		๒. เห็ดเข็มทองผัดน้ำมันหอย	เห็ดเข็มทอง				
		๓. หมู/หมูกรอบ ทอดกระเทียม		เนื้อหมู			
		๔. ไก่ทอดเกลือ		เนื้อไก่			
๘. ร้านธิดาเลิศรส (ต่ออายุการรับรอง)	ที่อยู่ ๖๔๙ ม.๔ ถ.น่าน-พะเยา ต.ไชยสถาน อ.เมือง จ.น่าน ๕๕๐๐๐ ๐๘๖-๑๙๘๗๖๕๔	๑. ซีโรงหมูคั่วเค็ม		ซีโรงหมู	๒๕ มิ.ย. ๖๔	๒๔ มิ.ย. ๖๗	
		๒. หมูคั่วหวาน		เนื้อหมู			
		๓. เอ็นไก่ทอด		เอ็นไก่			
		๔. เนื้อหมูทอดกระเทียม		เนื้อหมู/ซีโรงหมู			
		๕. ซีโรงหมูทอดกระเทียม		เนื้อหมู/ซีโรงหมู			

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	เมนูอาหารที่ขอรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			วันที่ให้การรับรอง	วันหมดอายุการรับรอง		
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง	สินค้าที่รับรองตนเอง				
		๖. ไก่ทอดกระเทียม		เนื้อไก่		๒๕ มิ.ย. ๖๔	๒๔ มิ.ย. ๖๗		
		๗. ผัดเห็ดเข็มทองหมูกรอบ	เห็ดเข็มทอง	เนื้อหมู					
		๘. ผัดเห็ดเข็มทองน้ำมันหอย	เห็ดเข็มทอง						
๙. ร้านน่านตะวันฟาร์ม (ต่ออายุการรับรอง)	๒๖๗ ม.๑ ถนนน่าน-พะเยา ต.สะเนียน อ.เมือง จ.น่าน ๐๙๑-๑๕๕๕๘๘๕ คุณกัลย์ชฎารัตน์ ปัญญาวงศ์	๑. สลัดผัก			สลัดกรีนโอ๊ค	๒๕ มิ.ย. ๖๔	๒๔ มิ.ย. ๖๗		
					สลัดเรดโอ๊ค				
					มะเขือเทศ เยลโล่สวีท				
		๒. ซีโครงหมูบาปี้คว		ซีโครงหมู				สลัดกรีนโอ๊ค	
								สลัดเรดโอ๊ค	
		๓. ปีกไก่ดัดไส้		ปีกไก่ (ปีกเต็ม)					
				หมูบด					
		๔. ปลาท๊อบทิมยำสมุนไพโร		ปลาท๊อบทิม					ตะไคร้
									พริกสด
									มะนาว

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	เมนูอาหารที่ขอรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			วันที่ให้การรับรอง	วันหมดอายุการรับรอง
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง	สินค้าที่รับรองตนเอง		
๑๐. สวนอาหารสะเนียง (ต่ออายุการรับรอง)	บ้านท่าล้อ ม.๑ ต.ฝายแก้ว อ.ภูเพียง จ.น่าน ๕๕๐๐๐ ๐๘๒-๐๓๓๘๘๘๘๗ คุณวิไล ปานเกิดผล	๑. ปีกไก่ทอดมะเขว่น		ปีกไก่		๒๕ มิ.ย. ๖๔	๒๔ มิ.ย. ๖๗
		๒. ลาบหมูคั่ว		เนื้อหมู/เครื่องในหมู			
		๓. หมูแดดเดียว		เนื้อหมู			
		๔. เห็ดเข็มทองผัดน้ำมันหอย	เห็ดเข็มทอง				
		๕. ยำห้วปลี		เนื้อหมู ไข่ไก่	ห้วปลี		
				ปลาทับทิม	ตะไคร้		
๑๑. ครีวนฤมล สาขา ๒ (รับรองใหม่)	ที่อยู่ ๖๐๘ ม.๕ ต.ผาสิ่งห์ อ.เมือง จ.น่าน ๕๕๐๐๐ โทร. ๐๘๑-๗๗๙๘๘๔๗ คุณกิตติรัช ฝักปากเพราะ	๑. ขาหมูล่อนครีวนฤมล		ขาหมู		๒๕ มิ.ย. ๖๔	๒๔ มิ.ย. ๖๗
		๒. ปลาทับทิม/ปลากระพงทอดน้ำปลา		ปลากระพง ปลาทับทิม			
		๓. ไก่คั่วมะเขว่น/คั่วเกลือ		ปีกกลางไก่			
		๔. ปีกไก่ทอดน้ำปลา		ปีกกลางไก่			
		๕. หมูแดดเดียว		เนื้อหมู			

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	เมนูอาหารที่ขอรับรอง	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			วันที่ให้การรับรอง	วันหมดอายุการรับรอง
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง	สินค้าที่รับรองตนเอง		
๑๒. ร้านเบิ้ม ไก่อบโอ่ง (รับรองใหม่)	ที่อยู่ ๑๑๙ ม.๒ ต.น้ำบัว อ.เวียงสา จ.น่าน ๕๕๑๑๐ โทร. ๐๘๓-๐๐๔๔๕๒๒ คุณเอกรินทร์ ชำนาญณรงค์	๑. ไก่อบโอ่ง		เนื้อไก่		๒๕ มิ.ย. ๖๔	๒๔ มิ.ย. ๖๗
		๒. น้ำตกหมู		เนื้อหมู			
		๓. ลาบหมูคั่ว		เนื้อหมู			
					มะเขือเปราะ		
					ถั่วฝักยาว		
					ตะไคร้		
					ผักชีฝรั่ง		
					ผักแพว		
					ตูน		
					ผักบุ้ง		
		๔. ต้มขาไก่ซูปเปอร์		ขาไก่			
					ข้าว		
					พริกสด		
					ตะไคร้		
			มะนาว				
			สระแหน่				
๑๓. ร้านกาแฟ น. น่าน (รับรองใหม่)	ที่อยู่ ๑๐๗ ม.๑๑ ต.กลางเวียง อ.เวียงสา จ.น่าน ๕๕๑๑๐ โทร. ๐๘๐-๑๓๔๗๑๐๕ คุณกีร์นริศร์ ผ่องหทัยกุล	กาแฟ ร้อน - เย็น		เมล็ดกาแฟ		๒๕ มิ.ย. ๖๔	๒๔ มิ.ย. ๖๗

## คณะผู้จัดทำ

### ที่ปรึกษา

นายอดิสร จันทรประภาเลิศ เกษตรและสหกรณ์จังหวัดน่าน

### คณะผู้จัดทำ

นางอังคณา	พลาอาด	หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร
นางวลัยพร	สายอุทธา	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
นายอำนาจ	สบานงา	เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน
นางรัชนิย์	สบานงา	เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน