

# คู่มือโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์มุ่งเน้นประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รู้จักร้านอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในระดับจังหวัดที่มีการใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยผ่านการรับรองตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารหรือเป็นผลผลิตที่ได้การรับรองว่าไม่ใช่/จำกัดการใช้สารเคมี ซึ่งมุ่งเน้นให้ร้านอาหารเป็นจุดรับซื้อผลผลิตทางการเกษตรที่มีความปลอดภัยได้อีกช่องทางหนึ่งและที่ผ่านมามีการบูรณาการในระดับพื้นที่ในการส่งเสริมสินค้าเกษตรเข้าสู่ระบบมาตรฐานเพิ่มขึ้นโดยมีร้านอาหารเป็นจุดจำหน่ายที่จะนำผลผลิตที่ปลอดภัยจากเกษตรกรสู่ผู้บริโภคโดยตรง

## คำนิยาม

**ร้านอาหาร** หมายถึง ร้านที่ขายอาหาร โดยจำหน่ายในลักษณะให้บริการที่ร้าน และ/หรือปรุงสำเร็จนำกลับไปทานที่บ้าน โดยต้องขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

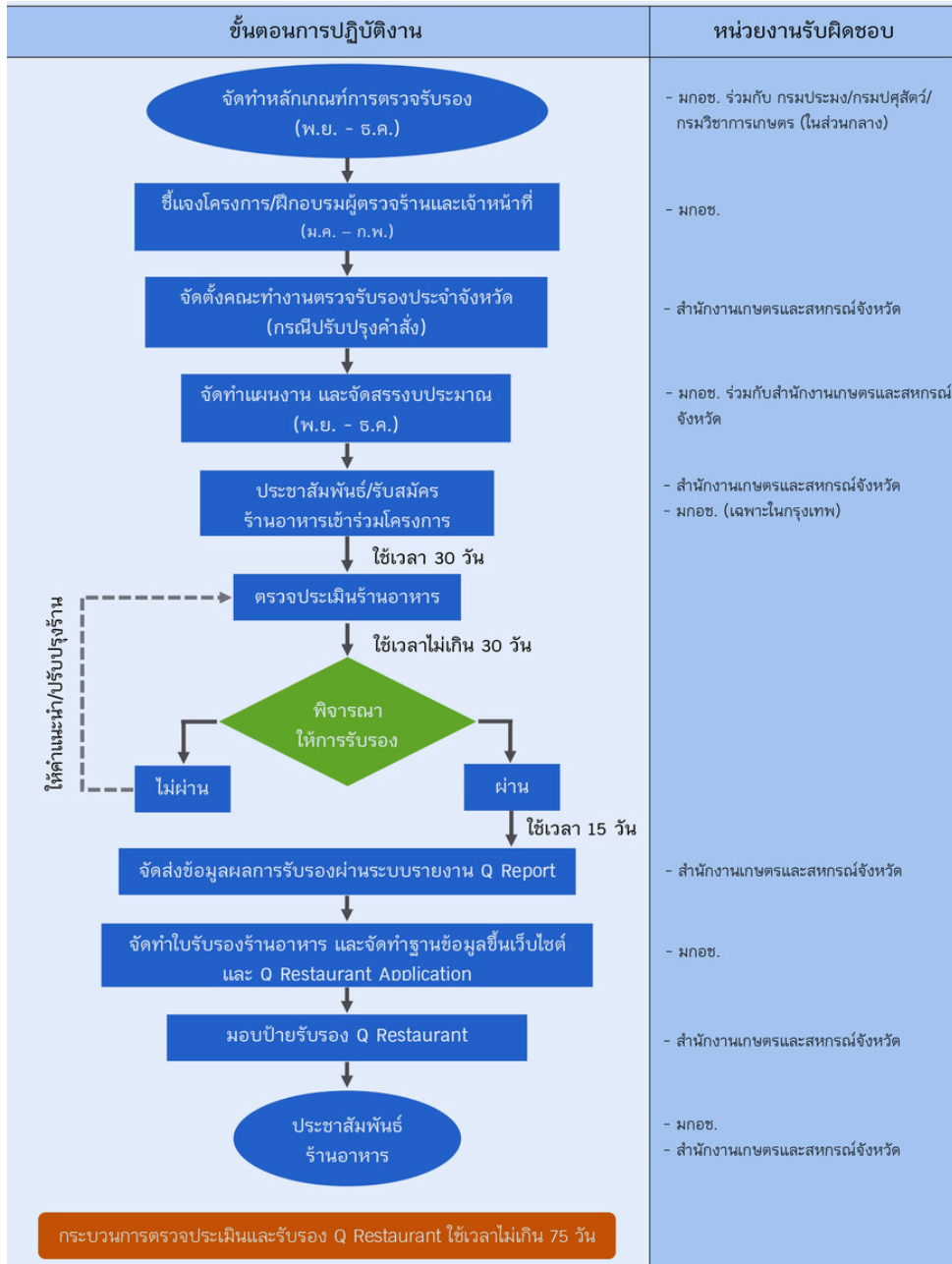
**สินค้า Q** หมายถึง สินค้าเกษตรและอาหารที่มีกระบวนการผลิตระดับฟาร์มและการแปรรูปเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ โดยสามารถตามสอบไปยังแหล่งการผลิตสินค้า Q ได้

**สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง** หมายถึง สินค้าที่ไม่ใช่สินค้า Q แต่เป็นสินค้าที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานภาครัฐ เช่น กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมการข้าว เป็นต้น ตามมาตรฐานต่างๆ ที่หน่วยงานดังกล่าวให้การรับรอง โดยมีหลักฐานที่ทำให้เชื่อมั่นได้ว่าสินค้านั้นมีความปลอดภัยจนถึงร้านอาหาร

**สินค้าที่รับรองตนเอง (Self Claim)** หมายถึง สินค้าที่ลดการใช้สารเคมี จำกัดการใช้สารเคมี หรือปฏิเสธการใช้สารเคมี โดยเป็นที่รู้จักและยอมรับในชุมชนผู้ผลิตในระดับหนึ่ง และสินค้าที่ได้รับการรับรองตนเองตามโครงการฯ นี้ จะต้องผ่านการตรวจสอบสารพิษตกค้างตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยให้เฉพาะสินค้าด้านพืชเท่านั้น และต้องไม่เป็นวัตถุดิบที่ซื้อมาจากตลาดสด เนื่องจากแหล่งที่มาไม่ชัดเจน ยกเว้นกรณีผู้ตรวจพบหลักฐานหรือสามารถทวนสอบแหล่งผลิตซึ่งทำให้เชื่อมั่นได้ว่าวัตถุดิบนั้นมีความปลอดภัย

## ระเบียบที่เกี่ยวข้อง

หลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)



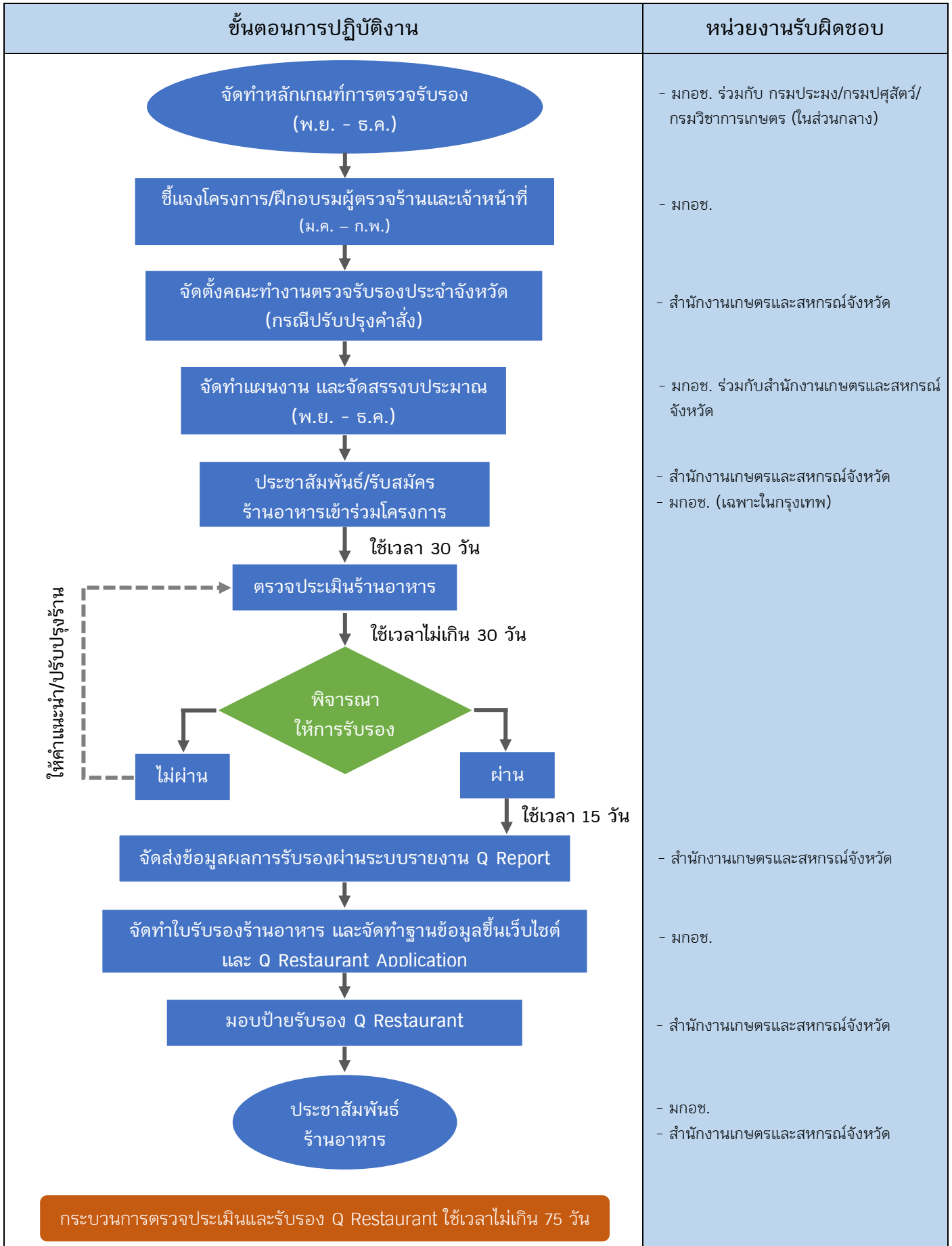
## วัตถุประสงค์

- ส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัย ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร
- สร้างโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลผลิตปลอดภัย เข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรหรือผู้ผลิต ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยได้มาตรฐานเพิ่มมากขึ้น
- เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัย และสร้างความตระหนักให้กับผู้บริโภค ได้เลือกซื้อและบริโภคสินค้าเกษตรและอาหารที่มีความปลอดภัยและถูกส่งลักษณะ

## ตัวชี้วัดและผลสำเร็จ

- จำนวนร้านอาหารใหม่เพิ่มขึ้น และจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการตรวจติดตามและตรวจต่ออายุ 100%
- จำนวนร้านเดิมที่ได้รับการรับรองแล้ว จำนวนไม่น้อยกว่า 20 แห่ง มีการยกระดับ โดยแบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ร้านอาหารหลายเมนูมีการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้าน อย่างน้อย 10 รายการ และร้านอาหารจานเดียวมีวัตถุดิบหลักเป็นสินค้า Q และมีวัตถุดิบมาตรฐานปลอดภัยที่หน่วยงานต่างๆ ให้การรับรองเป็นส่วนประกอบอย่างน้อย 1 เมนู

กระบวนการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย  
เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)



กระบวนการตรวจประเมินและรับรอง Q Restaurant ใช้เวลาไม่เกิน 75 วัน