

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ร่วมกับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง จัดทำโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ขึ้น เพื่อให้ร้านอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในระดับจังหวัด ซึ่งมีการใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัย โดยวัตถุดิบดังกล่าวได้มาจากการผลิตตามมาตรฐานการผลิตและผ่านการรับรอง หรือเป็นผลผลิตที่เกิดจากผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่า ผลิตโดยไม่ใช้สารเคมีหรือจำกัดการใช้สารเคมี รวมทั้งมุ่งเน้นให้ร้านอาหารเป็นจุดรับซื้อผลผลิต จากการผลิตทางการเกษตรที่มีความปลอดภัย ได้อีกช่องทางหนึ่ง

คุณสมบัติของร้านอาหาร

แนวทางการดำเนินงาน

- ร้านมีความสนใจและสมัครใจขอรับการตรวจ
- เป็นร้านที่จดทะเบียนพาณิชย์ตามกฎหมาย
- วัตถุดิบหลักที่ประกอบอาหารต้องเป็นสินค้า Q
- เป็นสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองไม่น้อยกว่า 70%
- ร้านอาหารสะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ
- ยินดีให้ความร่วมมือแก่คณะผู้เข้าตรวจประเมิน
- รับสมัครร้านอาหารที่สนใจเข้าร่วมโครงการ
- คณะทำงานตรวจประเมินร้านอาหารเบื้องต้น
- มอบป้ายร้านอาหารที่ผ่านการตรวจประเมิน
- นำเข้าสู่เว็บไซต์ www.qrestaurant.acfs.go.th
- เพิ่มข้อมูลในแอปพลิเคชัน Q Restaurant
- ตรวจติดตามเพื่อสร้างความมั่นใจ



โครงการร้านอาหารวัตถุดิบ ปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q
 สินค้า Q ย่อมาจาก Quality หมายถึง เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร เพื่อแสดงถึงความปลอดภัยของวัตถุดิบ

รายชื่อร้านอาหาร

ที่ผ่านการตรวจรับรอง ปี 2563-2566

- แบบไทย
- เจ้าจันทร์ Food & Coffee
- สวนยางคาเฟ่ @ห่านโพธิ์
- คริวเงินชู
- บ้านดริ่ม
- ไอคูล (I Cool)
- ดอลลาร์ สเต็ก
- ศรีปากประ
- ตำนานไอเวย์
- CC STEAK (สาขาในเมือง)
- สามก๊กทะเลน้อย
- สวนเลอซู
- เคียงทะเล
- มีสลัด สาขา 2 (หน้าสนามสิงห์อารีนา)
- Roof 6/6
- Infinity
- ฉี่เขียว
- นิยมคาเฟ่



Q Restaurant Premium

- สวิตไอส์แลนด์
- เดอะควนตินอส
- หลานตาชูสเติ๊กเฮาส์ (สาขาควนขนุน)
- สัมตำบายพาส
- CC STEAK (สาขาพนมวังก์)
- บ้านฝน Coffee & Steak
- มีสลัด สาขา 1



สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพัทลุง ชั้น 4 ศาลากลางจังหวัดพัทลุง



074-614203



www.opsmoac.go.th/phatthalung



saraban_plg@opsmoac.go.th