

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

จังหวัดระนอง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ผลักดันให้มีการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้มาตรฐานความปลอดภัย ผู้บริโภค โดยส่งเสริมการผลิตตั้งแต่ฟาร์มให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตามระบบการผลิตเกษตรที่ดีและเหมาะสม หรือเป็นที่รู้จักกันในชื่อ GAP ซึ่งจะมีการใช้สารเคมีอย่างถูกต้อง เหมาะสม และจำกัดตามหลักวิชาการ โดยมีการให้ สัญลักษณ์ Q เพื่อรับรองมาตรฐาน ซึ่งจะทำให้สามารถสื่อสารกับผู้บริโภคในการเลือกใช้สินค้าได้อย่างถูกต้องและ ปลอดภัย

สำหรับปีที่ผ่านมาได้มีการตรวจประเมินร้านอาหารและได้รับการรับรองโดยการให้สัญลักษณ์ Q ไปแล้วจำนวน ๒๕ ร้าน ซึ่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ดำเนินการมอบป้าย Q นอกจากนี้เพิ่มมาตรฐานให้ร้านอาหารแล้ว ยังเป็นการเพิ่มช่องทางจำหน่ายสินค้า Q เพื่อเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารภายในร้านและเพื่อให้ผู้บริโภคจำนวนมากที่อาจไม่มั่นใจว่าร้านอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักว่ามีรสชาติอร่อยนั้น มีร้านใดบ้างที่ใช้วัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดระนอง จึงได้จัดทำโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q เพื่อส่งเสริมการผลิตให้มีความปลอดภัยตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักของจังหวัดที่ใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความ ปลอดภัยตามระบบการผลิต GAP และผ่านการรับรอง

๒. เปิดโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเอง (Self-claim) ว่าผลผลิตไม่มีการใช้สารเคมีหรือใช้สารเคมีอย่างจำกัด เข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคทุกๆ ไปมากขึ้น

๓. เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า Q ที่มีความปลอดภัย และสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเองรวมทั้งสร้าง แรงจูงใจให้ผู้ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยมากขึ้น

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ร้านอาหารที่ได้รับการตรวจรับรองแล้ว จำนวน ๓๑ ร้าน

๒. ร้านอาหารที่เป็นที่รู้จักของผู้บริโภค

งบประมาณ

เงินเบิกจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ งบรายจ่ายอื่น ของสำนักงานเกษตรและ สหกรณ์จังหวัดระนอง จำนวน ๓๕,๖๐๐ บาท (สามหมื่นห้าพันหกร้อยบาทถ้วน)

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้บริโภคมั่นใจในอาหารที่บริโภคจากร้านอาหารของโครงการ

๒. ร้านอาหารที่ใช้วัตถุดิบได้มาตรฐานปลอดภัยสามารถใช้เป็นจุดขายของร้านได้

๓. เกษตรกรที่ผลิตสินค้าที่ได้มาตรฐาน มีช่องทางจำหน่ายสินค้ามากขึ้น

กิจกรรมที่ดำเนินการ

๑. เข้าร่วมการอบรมสัมมนาฯ (จัดโดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ)

๒. จัดทำสื่อ/กิจกรรมต่างๆ เพื่อประชาสัมพันธ์

๓. ตรวจสอบติดตามประเมินร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง จำนวน ๓๑ ร้านและรับรองเมนูเพิ่มเติม

๔. ตรวจสอบร้านอาหารที่เป็นที่รู้จักในเขตจังหวัดระนอง

๕. การตรวจรับรองจะเน้นวัตถุดิบหลัก (ไม่ต้องครบทุกชนิด) โดยวัตถุดิบที่ผ่านการรับรองนั้นอย่างน้อย ร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบชนิดนั้นๆ

๖. มีการตรวจติดตามเพื่อสร้างความมั่นใจว่าร้านอาหารยังคงใช้วัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน
๗. ทดสอบสารเคมีตกค้างในผักผลไม้ด้วยชุดทดสอบหายาฆ่าแมลง MJKK ประเภทรับรองตนเอง
๘. ประชุมคณะกรรมการโครงการฯ เพื่อพิจารณาผลการตรวจประเมินร้านอาหาร
๙. มอบป้ายสัญลักษณ์ “ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q” โดยในปีจะระบุชนิดวัตถุดิบที่ให้การรับรอง ระยะเวลาในการรับรอง ๓ ปี

ผลการดำเนินงาน

๑. ปรับปรุงคำสั่งคณะกรรมการโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ให้เป็นปัจจุบัน ตามคำสั่งจังหวัดระนองที่ ๓๗๐๓/๒๕๖๑ ลงวันที่ ๑๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๑

๒. ประชาสัมพันธ์โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

๒.๑ ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ของสำนักงาน Facebook และกลุ่ม Line

๒.๒ จัดทำสื่อ (กระเป๋าผ้าแคนวาสสีดำ) จำนวน ๑๙๕ ใบ เพื่อการประชาสัมพันธ์

๒.๓ ประชาสัมพันธ์ผ่าน Q Restaurant Application

๒.๔ รณรงค์และประชาสัมพันธ์

- ครั้งที่ ๑ จัดนิทรรศการและประชาสัมพันธ์สินค้า Q ในงานคลินิกเกษตรเคลื่อนที่ร่วมกับการออกหน่วยบริการประชาชนตามโครงการจัดระเบียบพื้นที่ชายแดนจังหวัดระนอง ภายใต้กิจกรรม “หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน” ประจำปี ๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๑ ณ โรงเรียน ตชด.เก่า หมู่ที่ ๙ ตำบล จ.ป.ร. อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง

- ครั้งที่ ๒ จัดนิทรรศการและประชาสัมพันธ์สินค้า Q ในงานวันคนพิการสากล ประจำปี ๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๑ ณ โรงยิมเนเซียม สนามกีฬาบ้านทุ่งยอ ตำบลบางรีน อำเภอมือง จังหวัดระนอง

- ครั้งที่ ๓ จัดนิทรรศการและประชาสัมพันธ์สินค้า Q ในการจัดงานคลินิกเกษตรเคลื่อนที่ร่วมกับการออกหน่วยบริการประชาชนตามโครงการจัดระเบียบพื้นที่ชายแดนจังหวัดระนอง ภายใต้กิจกรรม “หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน” ประจำปี ๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ ณ โรงเรียนบ้านนา หมู่ที่ ๖ ตำบลบ้านนา อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง

- ครั้งที่ ๔ จัดนิทรรศการและประชาสัมพันธ์สินค้า Q ในงานวันสหกรณ์แห่งชาติ ประจำปี ๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ ณ ห้องประชุมค่ายรัตนรังสรรค์ ร ๒๕ พัน ๒ ตำบลราชกรูด อำเภอมือง จังหวัดระนอง

- ครั้งที่ ๕ ออกอากาศผ่านสื่อวิทยุ สวท.ระนอง FM.๑๐๗.๒๕ MHz. และ สวท.ระนอง FM.๑๐๕.๗๕ MHz. รายการเปิดอกถกประเด็น เวลา ๐๙.๓๐ น. เมื่อวันที่ ๒๒ มีนาคม ๒๕๖๒ เพื่อประชาสัมพันธ์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าเกษตร และสินค้า Q

(<https://www.facebook.com/ranongradio/videos/๒๕๙๒๐๗๕๕๑๖๓๒๗๙๖/UzpfSTQwMDYwODE๐NjYxODA๓NzoyMzYyNjc๐MTAwNDExNDYy/>)

- ครั้งที่ ๖ จัดนิทรรศการและประชาสัมพันธ์สินค้า Q ในการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อรับฟังความคิดเห็นพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์จังหวัดระนอง เมื่อวันที่ ๒๔ เมษายน ๒๕๖๒ ณ เฮอริเทจ แกรนด์ คอนเวนชั่น อำเภอมือง จังหวัดระนอง

- ครั้งที่ ๗ จัดนิทรรศการและประชาสัมพันธ์สินค้า Q ในงานวันถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อเริ่มต้นฤดูกาลผลิตใหม่ (Field Day) เมื่อวันที่ ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๖๒ ณ ศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้า (ปาล์มน้ำมัน) ตำบลราชกรูด อำเภอมือง จังหวัดระนอง

- ครั้งที่ ๘ จัดนิทรรศการและประชาสัมพันธ์สินค้า Q ในงานวันถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อเริ่มต้นฤดูกาลผลิตใหม่ (Field Day) เมื่อวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๒ ณ เครือข่ายศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร วิสาหกิจชุมชนมังคุดน้ำตกบกราย หมู่ที่ ๘ ตำบลน้ำจืด อำเภอกระบุรี อำเภอละอุ่น จังหวัดระนอง

- ครั้งที่ ๙ จัดนิทรรศการและประชาสัมพันธ์สินค้า Q ในการจัดงานคลินิกเกษตรเคลื่อนที่ร่วมกับการออกหน่วยบริการประชาชนตามโครงการจัดระเบียบพื้นที่ชายแดนจังหวัดระนอง ภายใต้กิจกรรม “หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน” ประจำปี ๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๒ ณ โรงเรียนบ้านปากแพรก หมู่ที่ ๓ ตำบลละอุ่นเหนือ อำเภอละอุ่น จังหวัดระนอง

- ครั้งที่ ๑๐ จัดนิทรรศการและประชาสัมพันธ์สินค้า Q ในงานวันถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อเริ่มต้นฤดูกาลผลิตใหม่ (Field Day) เมื่อวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒ ณ เครือข่ายศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร ศูนย์จัดการศัตรูพืชชุมชนตำบลในวงใต้ หมู่ที่ ๑ ตำบลในวงใต้ อำเภอละอุ่น จังหวัดระนอง

- ครั้งที่ ๑๑ จัดนิทรรศการและประชาสัมพันธ์สินค้า Q ในงานวันถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อเริ่มต้นฤดูกาลผลิตใหม่ (Field Day) เมื่อวันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๒ ณ ศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ยางพารา) หมู่ที่ ๗ ตำบลนาคา อำเภอละอุ่น จังหวัดระนอง

- ครั้งที่ ๑๒ จัดนิทรรศการและประชาสัมพันธ์สินค้า Q ในงานวันถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อเริ่มต้นฤดูกาลผลิตใหม่ (Field Day) เมื่อวันที่ ๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๒ ณ ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านบางปรูล่าง หมู่ที่ ๗ ตำบลกะเปอร์ อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง

- ครั้งที่ ๑๓ จัดนิทรรศการและประชาสัมพันธ์สินค้า Q ในงานวันสหกรณ์นักเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๑ ณ โรงเรียนชาติเฉลิม ตำบลเขานิเวศน์ อำเภอเมือง จังหวัดระนอง

- ครั้งที่ ๑๔ จัดนิทรรศการและประชาสัมพันธ์สินค้า Q ในการจัดงานคลินิกเกษตรเคลื่อนที่เฉลิมพระเกียรติ เนื่องในวันเฉลิมพระชนมพรรษาพระบาทสมเด็จพระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว เมื่อวันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๖๒ ณ โรงเรียนบ้านขจัดภัย หมู่ที่ ๘ ตำบลราชกรูด อำเภอเมือง จังหวัดระนอง

- ครั้งที่ ๑๕ จัดนิทรรศการและประชาสัมพันธ์สินค้า Q ในการออกหน่วยบริการประชาชนตามโครงการจัดระเบียบพื้นที่ชายแดนจังหวัดระนอง ภายใต้กิจกรรม “หน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน” ประจำปี ๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๒ ณ โรงเรียนบ้านขจัดภัย หมู่ที่ ๘ ตำบลราชกรูด อำเภอเมือง จังหวัดระนอง

๓. การตรวจติดตามร้านเดิม เพื่อรักษาระดับมาตรฐานร้านอาหาร ปีละ ๑ ครั้ง จำนวน ๒๑ ร้าน โดยเจ้าหน้าที่ของสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดระนอง ร่วมกับเจ้าหน้าที่ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดระนอง



๔. การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q โดยคณะกรรมการตรวจประเมินตามเกณฑ์การตรวจรับรอง (Checklist) กรณีการต่ออายุการรับรอง ร้านเดิม (ปี ๒๕๕๖-๒๕๖๑) จำนวน ๗ ร้าน ดังนี้



๑) ร้านอัยรินทร์รีสอร์ท อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง



๒) ร้านริมคลอง อำเภอกระบี่ จังหวัดระนอง



๓) ร้านครัวภูธรา อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง



๔) ร้านเคียงเล อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง



๕) ร้านต้นหน อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง



๖) ร้านบลูสกายเกาะพยามรีสอร์ท อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง



๗) ร้านนิธิพร รีสอร์ท อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง

๕. การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q โดยคณะกรรมการตรวจประเมินตามเกณฑ์การตรวจรับรอง (Checklist) กรณีการสมัครใหม่ ปี ๒๕๖๒ จำนวน ๓ ร้าน ดังนี้



๑) ร้านเจ้าแอบางเกาะ อำเภอละอุ่น จังหวัดระนอง



๒) ร้าน GALLA KITCHEN อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง



๓) ร้าน The Alis cafe อำเภอเมือง จังหวัดระนอง

๖. ผลการทดสอบสินค้ารับรองตนเองด้วยชุดทดสอบหยาฆ่าแมลง MJPK ของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดระนอง ได้ดำเนินการเก็บตัวอย่างสินค้ารับรองตนเอง ประเภทพืชผัก อาทิ ผักเหลียง ผักกูด ผักโขม มะละกอ จำนวน ๑๔ ร้าน ที่เข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ในเขตพื้นที่อำเภอเมือง กระบุรี กะเปอร์ ละอุ่น สุขสำราญ เพื่อดำเนินการสุ่มตรวจหยาฆ่าแมลงตกค้างในผักด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (MJPK) จำนวน ๑๔ ร้าน ๑๗ ตัวอย่าง ณ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดระนอง ผลการทดสอบไม่พบยาฆ่าแมลงในพืชผักรายละเอียดตามตาราง

ที่	ร้านอาหาร	สินค้ารับรองตนเอง	แหล่งที่มาของสินค้า	ผลการทดสอบ
๑	ร้าน เจ แอนด์ ที	ผักเหลียง	สวนลุงแดง (เขาพริกไทย)	ทั้ง ๑๗ ตัวอย่าง ไม่พบยาฆ่า แมลง
๒	เฮอริเทจ แกรนด์ คอนเวนชั่น	ผักเหลียง	สวนคุณมาลี (อ.เมือง)	
๓	ปากน้ำซีฟู้ด	ผักเหลียง	สวนคุณป่าหงวน (บางนอน)	
๔	สมยศปากน้ำซีฟู้ด	ผักเหลียง	ปลูกเอง	
๕	ห้องอาหารพรรณีภรณ์	ผักเหลียง	สวนคุณแดง (อ.เมือง)	
๖	ฟาร์มเฮ้าส์	ผักเหลียง	ปลูกเอง	
๗	ฟาร์มเฮ้าส์	ผักกูด	ปลูกเอง	
๘	ครัวภูธรา	ผักเหลียง	สวนลุงแดง (เขาพริกไทย)	
๙	ร้านอาหารสมบูรณโกชนา	ผักโขม	แปลงยายน้อย (บางนอน)	
๑๐	ร้านใบกล้วย	ผักเหลียง	ปลูกเอง	

ที่	ร้านอาหาร	สินค้ารับรองตนเอง	แหล่งที่มาของสินค้า	ผลการทดสอบ
๑๑	ร้านใบกล้วย	ผักกูด	ปลูกเอง	
๑๒	ร้านน้องเมย์	ผักเหลียง	ปลูกเอง	
๑๓	ร้านน้องเมย์	มะละกอ	ปลูกเอง	
๑๔	อัยอินทรีรีสอร์ท	ผักเหลียง	ปลูกเอง	
๑๕	ร้านริมคลอง	ผักเหลียง	ปลูกเอง	
๑๖	ร้านเจ้าแอบางแกะ	ผักเหลียง	ปลูกเอง	
๑๗	GALLA Kitchen	ผักไฮโดรโปนิกส์	แปลงอาจารย์ประดิษฐ์ ต.บางนอน	

๗. การประชุมสรุปผลการตรวจประเมินร้านอาหาร แผงร้านค้า และร้านค้าหน้าฟาร์มภายใต้โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q โดยมีนายขจร อีสริยานุพงศ์ นักวิชาการประมงชำนาญการ สำนักงานประมงจังหวัดระนอง เป็นประธานการประชุม เมื่อวันที่ ๕ มิถุนายน ๒๕๖๒ เวลา ๐๙.๓๐ น. ณ ห้องประชุมรักษะวาริน ชั้น ๕ ศาลากลางจังหวัดระนอง



๘. การประชุมคณะกรรมการประเมินผลการตรวจรับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q และโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q โดยมีนายพงษ์พันธุ์ นวลศรี หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศ การเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดระนอง ได้รับมอบหมายจากเกษตรและสหกรณ์จังหวัดระนอง ทำหน้าที่เป็นประธานการประชุม เมื่อวันที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๒ เวลา ๐๙.๓๐ น. ณ ห้องประชุมรักษะวาริน ชั้น ๕ ศาลากลางจังหวัดระนอง



๙. จัดทำรอบป้ายวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ให้ร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการร้านอาหาร วัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จำนวน ๓ ร้าน ได้แก่ ร้าน GALLA Kitchen ร้าน The Alis cafe และร้านเจ้าแอบางเกาะ



๑๐. จัดทำเมนูอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ให้ร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการร้านอาหาร วัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ปี ๒๕๕๖-๒๕๖๒ จำนวน ๓๑ ร้าน



๑๑. มอบป้ายรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q

ผู้ว่าราชการจังหวัด (นายจตุพจน์ ปิยัมปุตระ) เป็นประธาน ในการประชุมคณะกรรมการจังหวัด หัวหน้า ส่วนราชการฯ ในวันที่ ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๒ ณ ห้องประชุมรัตนรังสรรค์ ชั้น ๕ ศาลากลางจังหวัดระนอง โดยให้เกียรติมอบป้ายรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ร้านสมัครใหม่ ปี ๒๕๖๒ จำนวน ๓ ร้าน ดังนี้


