สรุปผลการดำเนินโครงการ ปี ๒๕๖๓

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

เอกสารเลขที่ ๑/๒๕๖๔

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย

คำนำ

เอกสาร **“โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดสุโขทัย ปี ๒๕๖๓”** เป็นเอกสารที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย ได้รวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินโครงการที่สนับสนุน พ.ร.บ.มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ มาตรฐานสินค้าเกษตร โดยมุ่งประโยชน์สูงสุดในสินค้าเกษตรเป็นผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์อันเกิดจากการกสิกรรม การประมง การปศุสัตว์ หรือการป่าไม้ในการจัดทำเอกสารนี้

ในโอกาสนี้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย ขอขอบคุณหน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องที่ให้การสนับสนุนการปฏิบัติงานและสนับสนุนข้อมูล ทำให้การดำเนินงานดังกล่าวสมบูรณ์และสำเร็จลุล่วง สำนักงานฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ใช้ข้อมูลตาสมควร

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย

พฤศจิกายน ๒๕๖๓

สารบัญ

รายการ	หน้า
สินค้าเกษตรปลอดภัย **ความเป็นมา และความสำคัญของ Q พ.ร.บ.มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑**	๑
มาตรฐานฟาร์ม คือ ต้นธารแห่งความปลอดภัย Food Safety Begins on the Farm	๒
โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดสุโขทัย	๔
การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q	๕
ผลการดำเนินงาน “โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q”	๗
การตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรองวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q	๘
ภาพกิจกรรม การประชุมคณะทำงานโครงการร้านอาหารสินค้าเกษตรปลอดภัยฯ	๙
ภาพกิจกรรม ตรวจรับรองร้านอาหารสินค้าเกษตรปลอดภัย ร้านใหม่ ปี ๒๕๖๓	๑๐-๑๑
ภาพกิจกรรม ตรวจต่ออายุร้านอาหาร	๑๒-๑๔
ตรวจติดตามร้านอาหารสินค้าเกษตรปลอดภัยที่ผ่านการรับรอง	๑๕
ภาพกิจกรรม ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง รับมอบป้ายจากผู้ว่าราชการจังหวัดสุโขทัย	๑๖
รายชื่อและที่อยู่ร้านอาหารที่ได้รับป้าย Q Restaurant ตั้งแต่ปี ๒๕๕๔ - ๒๕๖๓	๑๗

สินค้าเกษตรปลอดภัย

ความเป็นมาและความสำคัญของ Q

สืบเนื่องจาก คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ได้มีมติในการประชุม ครั้งที่ ๓ - ๒๕๔๖ วันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๔๖ ให้หน่วยงานในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารให้เป็นเครื่องหมายเดียวกัน คือ เครื่องหมาย "Q" เพื่อลดความซ้ำซ้อนในการใช้เครื่องหมายของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งเครื่องหมายนี้แสดงให้เห็นว่าสินค้าเกษตรและอาหารมีคุณภาพและความ ปลอดภัยพร้อมทั้งยังสื่อไปถึงผู้บริโภคภายในประเทศและประเทศคู่ค้าให้เกิด ความเชื่อมั่นในระบบการผลิตและผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรและอาหารให้เป็นไปตาม มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของนานาประเทศ

หน่วยงานในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้มีการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) เรื่อง การใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร โดยมีการลงนามวันที่ ๒๖ กันยายน ๒๕๔๖ ร่วมกัน ๘ หน่วยงาน ได้แก่ กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมสหกรณ์ กรมพัฒนาที่ดิน องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร และสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เพื่อเป็นข้อผูกพันให้มีการนำเครื่องหมายรับรอง "Q" ไปใช้ในแนวทางเดียวกัน และมีการดำเนินการตามวิธีการและแนวทางที่กำหนดไว้ใน MOU

พ.ร.บ.มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

มาตรฐานสินค้าเกษตร ที่กำหนดขึ้นภายใต้ พ.ร.บ.มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ แบ่งเป็น ๒ ประเภท คือ มาตรฐานบังคับ และ มาตรฐานทั่วไป

- มาตรฐานบังคับ คือ มาตรฐานที่มีกฎกระทรวงกำหนดให้สินค้าเกษตรต้องเป็นไปตามมาตรฐาน

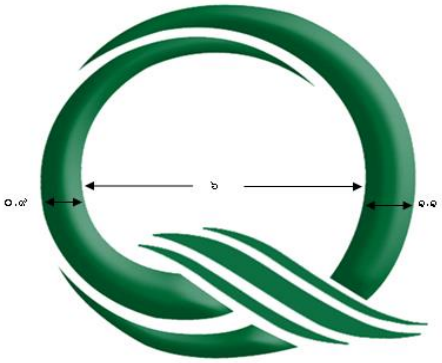
- มาตรฐานทั่วไป คือ มาตรฐานที่มีประกาศกำหนดเพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐาน

“มาตรฐานฟาร์ม คือ ต้นธารแห่งความปลอดภัย Food Safety Begins on the Farm”

ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่สำคัญ แต่เนื่องจากการแข่งขันในตลาดภายในประเทศและตลาดระหว่างประเทศ โดยเฉพาะการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ซึ่งไม่มีการกีดกั้นของกำแพงภาษี การพัฒนาศักยภาพของเกษตรกร และควบคุมมาตรฐานการผลิต เพื่อให้แข่งขันในตลาดได้ทั้งคุณภาพและราคา ดึงดูดใจผู้ซื้อ มีมาตรฐานและความปลอดภัยทางอาหารถูกสุขอนามัย และสุขอนามัยพืชกระบวนการผลิตสินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การใช้แรงงานถูกต้องตามกฎหมาย รวมทั้งการใช้มาตรฐานต่างๆ ในการพัฒนาศักยภาพการผลิตสินค้าเกษตรตลอดห่วงโซ่อุปาทานถือได้ว่ามีความจำเป็นอย่างยิ่ง

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) เป็นหน่วยงานกลางเกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร สินค้าเกษตรแปรรูป และอาหารของประเทศ โดยมีพันธกิจในการกำหนดมาตรฐานให้สอดคล้องกับสากล และการตรวจสอบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร สินค้าเกษตรแปรรูปและอาหารตลอดจนห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่ระดับไร่นาจนถึงผู้บริโภค เพื่อพัฒนาและยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารของไทยให้ได้มาตรฐาน การเจรจาเพื่อแก้ไขปัญหาทางการค้าเชิงเทคนิคให้ได้มาตรฐาน สามารถแข่งขันได้ในเวทีโลก รวมถึงการควบคุม กำกับ ดูแล ตรวจสอบมาตรฐานระบบการผลิตมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร ให้มีการปฏิบัติเป็นไปตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ โครงการสนับสนุนแผนปฏิบัติงานเฝ้าระวังและควบคุมมาตรฐานสินค้าเกษตร ในระดับจังหวัด ได้ดำเนินการต่อเนื่องมาตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๓ - ๒๕๖๒ โดยการเฝ้าระวัง ตรวจติดตามมาตรฐานระบบการผลิตมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารที่ผ่านการรับรองมาตรฐานและตรวจวิเคราะห์คุณภาพความปลอดภัยสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐานสม่ำเสมอและต่อเนื่อง เพื่อให้สินค้าเกษตรได้มาตรฐานความปลอดภัยมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับทั้งตลาดในประเทศและต่างประเทศอย่างแท้จริง และช่วยลดการ กีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่มาตรการทางภาษีจากประเทศคู่ค้าได้สอดคล้องกับความตกลง WTO/SPS ที่เป็นมาตรการด้านความปลอดภัยในสินค้าเกษตรและอาหาร การควบคุม กำกับดูแล ตรวจสอบมาตรฐานระบบการผลิตสินค้าเกษตรในฟาร์มที่ผ่านการรับรองด้านการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) และการเฝ้าระวังตรวจสอบสินค้าเกษตร

ที่ได้รับรองเครื่องหมาย Q จำเป็นต้องมีระบบเฝ้าระวังและควบคุมอย่างทั่วถึง เพื่อให้ครอบคลุมและได้ผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมาย จึงต้องให้พนักงานเจ้าหน้าที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในระดับจังหวัด ดำเนินการดังกล่าว โดยเป็นไปตามมาตรา ๔๓ ที่ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจในการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าเกษตร โดยการเข้าตรวจสอบสถานที่ทำการ สถานที่เก็บสินค้าหรือยานพาหนะของผู้ผลิต ผู้จำหน่ายหรือครอบครองสินค้าเกษตรเพื่อจำหน่าย และดำเนินการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามอำนาจหน้าที่ ทั้งนี้ลักษณะการทำงานเป็นการบูรณาการระหว่างหน่วยงานสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จัดตั้งเป็นคณะทำงาน โดยเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นผู้ประสานงาน



โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ปีงบประมาณ ๒๕๖๓ จังหวัดสุโขทัย

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์มีนโยบายที่จะทำสินค้าเกษตรปลอดภัย โดยส่งเสริม และขยายการรับรองฟาร์มที่ได้มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี หรือ GAP ทั้งด้านพืช ปศุสัตว์และประมง โดยมีการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรหรือสัญลักษณ์ Q ปรากฏ อย่างไรก็ตามยังพบปัญหาที่ผู้ผลิตยังไม่ทราบถึงแหล่งจำหน่ายจึงขายให้กับพ่อค้าคนกลาง ผลผลิตจากฟาร์มมาตรฐานจึงปะปนกับฟาร์มทั่วไป เมื่อนำไปจำหน่ายในราคาเท่ากัน จึงทำให้เกษตรกรขาดแรงจูงใจเข้าสู่ระบบฟาร์มมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้ดำเนิน **“โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q”** ซึ่งเห็นว่าร้านอาหารเป็นอีกช่องทางหนึ่งในการจำหน่ายสินค้า Q เพื่อเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารภายในร้านและนอกจากนำวัตถุดิบที่ปลอดภัยไปสู่ผู้บริโภคแล้ว ร้านอาหารจะเป็น Outlet ให้กับผู้ผลิตหรือเกษตรกร เป็นการเชื่อมโยงด้านการตลาดจากเกษตรกรไปสู่ผู้บริโภค และสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรเข้าสู่ระบบฟาร์มมาตรฐานมากขึ้น

มกอช. ร่วมกับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ดำเนินการโครงการฯ ตั้งแต่ปีงบประมาณ ๒๕๕๓ ในส่วนของจังหวัดสุโขทัยได้เริ่มดำเนินโครงการฯ ในปีงบประมาณ ๒๕๕๔ - ๒๕๖๒ มีร้านอาหารที่ผ่านการตรวจรับรองรวมทั้งสิ้นจำนวน ๒๐ ร้าน ในปี ๒๕๖๓ จึงได้มีแผนดำเนินโครงการต่อเนื่อง เพื่อขยายกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่จังหวัดสุโขทัยให้มากขึ้น

โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารซึ่งใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยตามระบบการผลิต GAP สร้างโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลผลิตปลอดภัยเข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับ จากผู้บริโภค และสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรหรือผู้ผลิต ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัย และสร้างความตระหนักให้กับผู้บริโภคได้ เลือกซื้อและบริโภคสินค้าเกษตรและอาหารที่มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ วิธีการดำเนินงาน รับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ จัดประชุมคณะทำงานฯ เพื่อคัดเลือกร้านอาหารและกำหนดแผนปฏิบัติงานฯ ตรวจติดตามร้านที่ผ่านการรับรองแล้ว ตรวจรับรองร้านอาหาร (ร้านใหม่) จัดประชุมคณะทำงานฯ เพื่อสรุปผลการตรวจรับรองร้านอาหาร รายงานผลการตรวจรับรองร้านอาหาร ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง

เพื่อให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เป็นไปตามหลักเกณฑ์เดียวกันมีความถูกต้อง เหมาะสม รวดเร็ว ชัดเจน โปร่งใส เที่ยงธรรม และเป็นกลาง รวมทั้งสามารถตามสอบ (Traceability) ไปยังแหล่งการผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยนั้นๆ ได้ และคำนึงถึงความรับผิดต่อความเสียหายอันเกิดจากสินค้า

การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q

นิยามการตรวจรับรองร้านอาหาร

ร้านอาหาร หมายถึง ร้านที่ขายอาหาร โดยจำหน่ายในลักษณะให้บริการที่ร้านและ/หรือปรุงสำเร็จนำกลับไปทานที่บ้าน โดยต้องขอจดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการและขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

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

สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง หมายถึง สินค้าที่ไม่ใช่สินค้า Q แต่เป็นสินค้าที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานภาครัฐ เช่น กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมการข้าว เป็นต้น ตามมาตรฐานต่างๆ ที่หน่วยงานภาครัฐดังกล่าวให้การรับรอง เช่น มาตรฐานฟาร์ม โครงการเขียงสะอาด เป็นต้น

สินค้าที่รับรองตนเอง (Self-Claim) หมายถึง สินค้าที่ผลิตโดยกลุ่มผู้ผลิตและจำหน่ายแตกต่างจากมาตรฐาน GAP หรือเกษตรอินทรีย์ และไม่สามารถหรือไม่ต้องการเข้าสู่ระบบการผลิตตามมาตรฐานหรือผ่านการรับรอง อาจเป็นสินค้าที่ลดการใช้สารเคมี จำกัดการใช้สารเคมี หรือปฏิเสธการใช้สารเคมี โดยเป็นที่รู้จักและยอมรับในชุมชนผู้ผลิตในระดับหนึ่ง และสินค้าที่ได้รับการรับรองตนเองตามโครงการฯ นี้ จะต้องผ่านการตรวจสอบสารพิษตกค้างตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยให้เฉพาะสินค้าด้านพืชเท่านั้น และต้องไม่เป็นวัตถุดิบที่ซื้อมาจากตลาดสด เนื่องจากแหล่งที่มาไม่ชัดเจน ยกเว้นกรณีผู้ตรวจพบหลักฐานหรือสามารถทวนสอบแหล่งผลิต ซึ่งทำให้เชื่อมั่นได้ว่าวัตถุดิบนั้นมีความปลอดภัย

คุณสมบัติของผู้ตรวจรับรอง

๑. ผู้ตรวจรับรองทุกคนต้องมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q เป็นอย่างดี รวมทั้งมีความรู้เบื้องต้น และ/หรือ ผ่านการอบรมเกี่ยวกับ 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

คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

๑. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ประกอบด้วย มกอช. หรือผู้แทนสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และ/หรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการข้าว กรมประมง กรมปศุสัตว์ และกรมวิชาการเกษตร คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองสามารถขอความคิดเห็นหรือข้อมูลเพิ่มเติมจากคณะผู้ตรวจรับรอง และ/หรือ ผู้แทนหน่วยรับรองที่เกี่ยวข้องกับสินค้า Q นั้นๆ เพื่อประกอบการตัดสินใจให้การรับรองได้

๒. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ต้องยึดหลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

๓. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองต้องมิใช่ผู้ที่มีส่วนร่วมในคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ในครั้งนั้นๆ

เอกสารที่ใช้ประกอบการตรวจรับรอง

รายการตรวจรับรอง (Checklist)

การคัดเลือกร้านอาหาร

๑. เป็นร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ

๒. ได้รับการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นต้น

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

คุณสมบัติของร้านอาหารที่สมัครขอรับการรับรอง

๑. มีความสนใจและสมัครใจในการขอรับการตรวจรับรอง

๒. ยินยอมและยินดีให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจรับรองในการดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลและเอกสารประกอบการตรวจรับรองเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ

๓. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องสินค้า Q และสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self-claim) รวมทั้งศึกษา ทำความเข้าใจและปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ผลการดำเนินงาน
โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย (Q Restaurant) ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

- **การตรวจรับรองร้านอาหารเข้าร่วมโครงการฯ ในปี ๒๕๖๓ (ร้านใหม่) จำนวน ๒ ร้าน**

๑.	ร้าน Rush Lush Craft Cafe	ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๒.	ร้านครัวตัว ต.	ต.ย่านยาว อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย

- **การตรวจต่ออายุร้านครบกำหนดรับรอง ๓ ปี จำนวน ๒ ร้าน**

๑.	ร้านบุษยาภา	ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๒.	ร้านเฟรนด์ชิพ	ต.กลางดง อ.ทุ่งเสลี่ยม จ.สุโขทัย

- **การตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปี ๒๕๕๔ – ๒๕๖๒ จำนวน ๑๓ ร้าน**

๑.	โรงแรมสุโขทัยเฮอริเทจรีสอร์ท (ห้องอาหาร Lotus Restaurant)	ต.คลองกระจง อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๒.	ณ โขทัย	ต.บ้านกล้วย อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๓.	เรือนไทยเรสเตอร์รองท์แอนด์บาร์	ซ.ประชาร่วมมิตร ถ.จรดวิถีถ่อง ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๔.	บ้านครูอิ๋ว	ต.ธานี ถ.วิเชียรจำนงค์ อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๕.	ครัวรื่นรมย์	ถ.สุโขทัย-บางระกำ ต.บ้านหลุม อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๖.	ร้านอาหารรุ่งอรุณแห่งความสุขเมล่อน & ฟาร์ม (สิบสองหน่วยตัด)	ต.ย่านยาว อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๗.	เฮือนหอมหมื่นลี้	ต.วังลึก อ.ศรีสำโรง จ.สุโขทัย
๘.	ร้าน S&N Coffee House (ร้านไม้ประดิษฐ์)	ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๙.	ร้านฟ้าสีรุ้ง	ต.บ้านกร่าง อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย
๑๐.	ห้องอาหารโรงแรมแสงสินธ์โฮเต็ล	ต.เมืองสวรรคโลก อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๑๑.	ร้านกุหลาบ	ต.หาดเสี้ยว อ.ศรีสัชนาลัย จ.สุโขทัย
๑๒.	ร้านเป็ดพะโล้วีระชวนชิม	ต.เมืองสวรรคโลก อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๑๓.	ร้าน Peet&Pee (ดอยช้างสุโขทัย)	ต.ปากแคว อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย

- **ร้านไม่ต่ออายุ จำนวน ๕ ร้าน**

๑.	เวลาโม้	ต.ทุ่งเสลี่ยม อ.ทุ่งเสลี่ยม จ.สุโขทัย
๒.	ร้านครัวท้ายซอย	ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๓.	เรือนนริศรา รีสอร์ทแอนด์เรสเตอรรองต์	ต.เมืองเก่า อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๔	ร้านฟอเรสโต้	ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
๕	ร้านภาษาไทย	ต.เมืองเก่า อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย

วิธีการดำเนินงาน

๑. รวบรวมรายชื่อร้านอาหารในพื้นที่จังหวัดสุโขทัยที่ได้รับการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
๒. ประสานเชิญชวนร้านอาหารเข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ พร้อมกรอกใบสมัครและแนบเอกสารประกอบ
๓. ตรวจสอบคุณสมบัติของร้านอาหารและนัดหมายวันที่จะเข้าตรวจ
๔. คณะทำงานฯ ร่วมกันกำหนดแผนการตรวจร้านแจ้งนัดหมายวันเวลา ร้านที่จะตรวจ
๕. คณะทำงานฯ ร่วมกันตรวจรับรองร้านใหม่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด
๖. คณะทำงานฯ ประชุมสรุปผลการตรวจรับรอง
๗. แจ้งผลการตรวจรับรองให้ร้านทราบ

ตรวจติดตามร้านที่ผ่านการรับรอง

(ระยะเวลารับรอง ๓ ปี และตรวจติดตามปีละอย่างน้อย ๑ ครั้ง)

วิธีการดำเนินงาน

๑. คณะทำงานฯ ร่วมกันกำหนดแผนการตรวจร้าน
๒. แจ้งนัดหมายวันเวลา ร้านที่จะตรวจ
๓. คณะทำงานฯ ร่วมกันตรวจติดตามตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด
๔. แจ้งผลการตรวจติดตามให้ร้านทราบ

มีการแนะนำการใช้ app Qrestaurant รวมทั้งแนะนำให้จัดหาวัตถุดิบสินค้า Q เพิ่มมากขึ้น

(ระยะเวลารับรองครั้งละ ๓ ปี และตรวจติดตามปีละอย่างน้อย ๑ ครั้ง)

ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารสินค้าเกษตรปลอดภัย ฯ

๑. ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ (เช่น เว็บไซต์ มกอช. แผ่นพับ จดหมายข่าว ผ่าน Q application และอื่น ๆ เป็นต้น)
๒. ผลการดำเนินงาน
- นิทรรศการ จำนวน ๕ ครั้ง
- เว็บไซต์สำนักงาน www.opsmoac.go.th/sukhothai
- บอร์ดประชาสัมพันธ์ ๔ ครั้ง
- หน้ากากอนามัยแบบผ้า ประชาสัมพันธ์โครงการ

จัดประชุมคณะทำงานโครงการร้านอาหารสินค้าเกษตรปลอดภัยฯ ปี ๒๕๖๓

จัดประชุมคณะทำงานฯ เพื่อร่วมตรวจสอบคุณสมบัติของร้านอาหาร
และพิจารณาตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ปี ๒๕๖๓
เมื่อวันที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๓ ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย

ตรวจติดตาม ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จังหวัดสุโขทัย ที่ร่วมโครงการ ปี ๒๕๕๔- ๒๕๖๒

วัตถุประสงค์

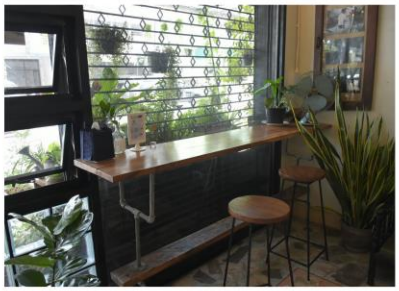
๑. เพื่อเน้นย้ำให้รักษามาตรฐานในการเลือกใช้สินค้าวัตถุดิบปลอดภัยและ เน้นสุขลักษณะที่ดีในร้านอาหาร

๒. แนะนำเชื่อมโยงเกษตรกรผู้ผลิตและจำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย

๓. เผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์ โครงการ ปี ๒๕๖๓ (หน้ากากอนามัย แบบผ้า)

ตรวจรับรองร้านอาหารสินค้าเกษตรปลอดภัย ร้านใหม่ ปี ๒๕๖๓

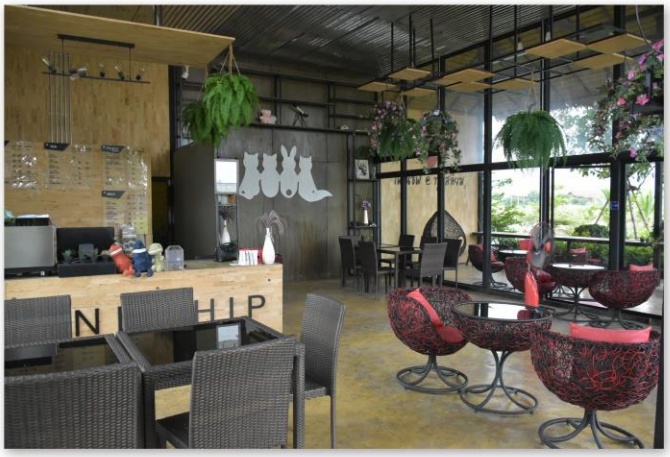
ร้าน Rush Lush Craft Café อ.เมืองสุโขทัย



ตรวจรับรองร้านอาหารสินค้าเกษตรปลอดภัย ร้านใหม่ ปี ๒๕๖๓
ร้านครัวตัว ต. อ.สวรรคโลก

ตรวจติดตามร้านอาหารสินค้าเกษตรปลอดภัย (ครบอายุ ๓ ปี)
ร้านบุษยาภา อ.เมืองสุโขทัย

ตรวจติดตามร้านอาหารสินค้าเกษตรปลอดภัย (ครบอายุ ๓ ปี)
ร้านเฟรนชิพ อำเภอทุ่งเสลี่ยม



ร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการคณะทำงาน
โครงการร้านอาหารสินค้าเกษตรปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดสุโขทัย
วันที่ ๖-๗ สิงหาคม ๒๕๖๓ ณ.โรงแรมแกรนด์วิสต้า จังหวัดเชียงราย

ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง ปี ๒๕๖๓ รับมอบป้ายจากผู้ว่าราชการจังหวัดสุโขทัย

ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง รับมอบป้ายจากผู้ว่าราชการจังหวัดสุโขทัย ในวาระก่อนการประชุมคณะกรมการจังหวัดสุโขทัย โดยมีนายเกียรติศักดิ์ นารีเลิศ เกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย เป็นผู้กล่าวรายงาน เมื่อวันที่ ๓๐ ตุลาคม ๒๕๖๓ ณ ห้องประชุมศาลากลางจังหวัดสุโขทัย ชั้น ๕

รายชื่อร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) จังหวัดสุโขทัย ปี ๒๕๖๓

๑. ห้องอาหาร The Lotus Restaurant
โรงแรมสุโขทัย เฮอริเทจ รีสอร์ท
๙๙๙ หมู่ที่ ๒ ต.คลองกระจง อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
เบอร์โทรศัพท์ ๐-๕๕๖๔-๗๕๖๗

๒. ร้านครัวรื่นรมย์
๑๕/๘ หมู่ที่ ๔ ถ.สุโขทัย-บางระกำ ต.บ้านหลุม
อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
เบอร์โทรศัพท์ ๐๘-๙๙๖๑-๗๐๒๘

๓. ร้านบ้านครูอิ๋ว
๒๐๓/๒๕ หมู่ที่ ๔ ถ.วิเชียรจำนงค์ ต.ธานี
อ..เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
เบอร์โทรศัพท์ ๐-๕๕๖๑-๒๗๑๐

๔. ห้องอาหารเรือนคุณยาย โรงแรมเรือนไทย
๑๘๑/๒๐ หมู่ที่ ๔ ซ.ประชาร่วมมิตร ถ.จรดวิถีถ่อง
ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
เบอร์โทรศัพท์ ๐-๕๕๖๑-๒๔๔๔

๕. สวนอาหารฟ้าสีรุ้ง
๑/๖ หมู่ที่ ๔ ถ.สิงหวัฒน์ ต.บ้านกร่าง อ.กงไกรลาศ
จ.สุโขทัย เบอร์โทรศัพท์ ๐-๕๕๖๒-๕๒๖๙

๖. ห้องอาหารโรงแรมแสงสินธ์โฮเต็ล
ถ.เทศบาลดำริ ๓ ต.เมืองสวรรคโลก
อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
เบอร์โทรศัพท์ ๐-๕๕๖๔-๑๒๕๙

๗. ร้านอาหารกุหลาบ
๔๗๓ หมู่ที่ ๑ ถ.ศรีสัชฯ-สวรรคโลก ต.หาดเสี้ยว
อ.ศรีสัชนาลัย จ.สุโขทัย
เบอร์โทรศัพท์ ๐-๕๕๖๗-๑๑๕๑

๘. ร้าน S & N Coffee House
๕๐,๕๒ ถ.สิงหวัฒน์ ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๖-๖๐๕-๓๒๐

๙. ร้านบุษยาภา
๓๓/๕๐-๕๓ ซ.รุ่งโรจน์
ถ.ศรีอินทราทิตย์ ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๓-๑๖๑-๒๙๓๙, ๐๘๑-๙๗๓-๑๖๖๓

๑๐. ร้านเรือนนริศรารีสอร์ท แอนด์เรสเตอรองต์
ถ.สายสุโขทัย-เมืองเก่า ต.เมืองเก่า
อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๑- ๒๘๐ -๒๐๒๖

๑๑. Peet & Pee
๓๓๐/๙ หมู่ ๙ ต.ปากแคว อ.เมือง จ.สุโขทัย
เบอร์โทรศัพท์ ๐๖๑-๖๔๙-๕๘๘๙

๑๒. ร้านเฟรนชิฟ
๑๐๔๘ ตำบล กลางดง อำเภอ ทุ่งเสลี่ยม สุโขทัย ๖๔๑๕๐
เบอร์โทรศัพท์ ๐๙๐- ๓๒๕- ๒๓๓๒

๑๓. เป็ดพะโล้วีระชวนชิม
๓๙/๑ ต.เมืองสวรรคโลก อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๐๘๑-๓๔๐-๔๘๓๓

๑๔. ร้าน ณ โขทัย
๕๔/๒ หมู่ ๔ ต.เมืองเก่า อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย
เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๕-๐๔๘- ๑๕๑๕

๑๕. ร้านรุ่งอรุณแห่งความสุข เมล่อน&ฟาร์ม (สิบสองหน่วยตัด)
๘๗ หมู่ ๖ ต.ย่านยาว อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
๐๘๐-๐๒๙๗๗๕๒

๑๖. ร้าน เฮือนหอมหมื่นลี้
๘๗ หมู่ ๖ ต.ย่านยาว อ.สวรรคโลก
จ.สุโขทัย ๐๘๐-๐๒๙๗๗๕๒

๑๗. ร้าน Rush Lush Craft Cafe
ต.ธานี อ.เมืองสุโขทัย จ.สุโขทัย ๐๘๖ ๗๓๕ ๘๑๓๕

๑๘. ร้านครัวตัว ต.
ต.ย่านยาว อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย
เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๓ ๐๓๕ ๕๓๗๘

ร้านที่แจ้งยกเลิก

๑. ร้านสเต็กบ้านพ่อครู

๒. ร้านพิมมี่เฮ้าส์

๓. ร้านฟอเรสโต้

๔. บ้านคุณย่าคาเฟ่แอนด์รีสอร์ท

๕. ร้านภาษาไทย

๖. ร้านครัวท้ายซอย

๗. ร้านเวลาโม้

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นายเกียรติศักดิ์ นารีเลิศ	เกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย

ผู้วิเคราะห์ข้อมูลและรวบรวมข้อมูล

นางทรงสมร สุวรรณชื่น	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
นางสาวศิราวรรณ สุริยะลังกา	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
นางสาวศิราณี ยืนยาว	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ
นายชัยวุฒิ พุดหน่อย	เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน

ผู้จัดพิมพ์และจัดรูปเล่ม

นางสาวเนาวรัตน์ นิ่มรอด	เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย

ศาลากลางจังหวัด ชั้น ๔ ถ.นิกรเกษม ต.ธานี อ.เมือง จ.สุโขทัย ๖๔๐๐๐