

โครงการฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

หลักการและเหตุผล

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้ผลักดันให้มีการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยส่งเสริมการผลิตตั้งแต่ฟาร์มให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยส่งเสริมการผลิตตั้งแต่ฟาร์มให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตามระบบการผลิตเกษตรที่ดีและเหมาะสม หรือที่รู้จักกันในชื่อ GAP ซึ่งจะมีการใช้สารเคมีอย่างถูกต้อง เหมาะสม และจำกัดตามหลักวิชาการ โดยมีการให้สัญลักษณ์ Q เพื่อรับรองมาตรฐาน ซึ่งจะทำได้สามารถสื่อสารกับผู้บริโภคในการเลือกซื้อสินค้าได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย สำหรับที่ผ่านมามีการวางจำหน่ายสินค้า Q ในแหล่งจำหน่ายต่างๆ เช่น ตลาดขายส่ง หรือ โมเดิร์นเทรด นอกจากนี้ร้านอาหารยังเป็นอีกช่องทางการจำหน่ายสินค้า Q เพื่อเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารภายในร้าน และเพื่อให้ผู้บริโภคจำนวนมากที่อาจไม่มั่นใจว่าร้านอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักว่ามีรสชาติอร่อยนั้น มีร้านใดบ้างที่ใช้วัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้เริ่มโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Restaurant) ตั้งแต่ปลายปีงบประมาณ ๒๕๕๓ เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านการรับรองการเลือกใช้วัตถุดิบจากสินค้า หรือจากฟาร์ม GAP ที่มีความปลอดภัย หรือใช้ผลผลิตที่เกิดจากผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self Claim) ว่าผลิตโดยไม่ใช้สารเคมีหรือจำกัดการใช้สารเคมีให้อยู่ในปริมาณที่ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค ซึ่งเป็น การเพิ่มช่องทางการตลาดหรือเป็นจุดรับซื้อผลผลิตทางการเกษตรที่มีความปลอดภัยได้อีกช่องทางหนึ่ง โดยสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี ได้รับมอบหมายให้เป็นหน่วยงานหลักในการขับเคลื่อนโครงการตรวจประเมินร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ในพื้นที่จังหวัดอุดรธานี โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ให้การสนับสนุนงบประมาณและวัสดุอุปกรณ์เพื่อผลักดันการดำเนินงานให้บรรลุตามเป้าหมายที่วางไว้ ซึ่งเป็นการมุ่งเน้นอบรมให้ผู้ประกอบการและพนักงานในร้านอาหาร ให้ความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตรในด้านที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งชี้แจงให้ทราบถึงวัตถุประสงค์และหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยในอนาคตต่อไป

วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อเพิ่มพูนความรู้และความเข้าใจให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารรวมทั้งพนักงานของร้านที่ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่จังหวัดอุดรธานี เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตรด้านพืช ปศุสัตว์ ประมง
- ๒) เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร และพนักงานในร้านเกิดความเข้าใจในหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารตามโครงการร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

เป้าหมาย

ผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่จังหวัดอุดรธานี ที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ จำนวน ๔ ร้าน ได้แก่

- ๑) สวนริมน้ำ
- ๒) ร้าน Good Will
- ๓) ห้องอาหารแม่หย้า
- ๔) ร้านครัวเจริญ โรงพยาบาลเอกอุดร

ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ตรวจต่ออายุ ป้ายรับรองฯ จำนวน ๑ ร้าน ได้แก่

๑) ร้านวิทีแหมมเนือง

ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๕ - ๒๕๕๖ จำนวน ๘ ร้าน

๑) ร้านก้วยเตี่ยวหมูนาขา

๒) ร้านบ้านไทย Steak & Restaurant

๓) ร้าน Wine Secret

๔) ร้านวิทีแหมมเนือง

๕) สวนอาหารบึงไม้หอม

๖) ห้องอาหารเมย์แฟร์โรงแรมเจริญโฮเต็ล

๗) ลาบหมุดงเค็ง

๘) Relax Steak

รูปแบบการดำเนินงาน

๑. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ขอการรับรอง และขอให้มีตัวแทนที่รับผิดชอบในการให้ข้อมูลและเป็นผู้นำคณะผู้ตรวจรับรองระหว่างการตรวจรับรองด้วย

๒. ในวันนัดหมาย เมื่อเดินทางถึงร้านอาหาร หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทนร้านอาหาร เพื่อประชุมเปิด (Opening meeting) ซึ่งประกอบด้วย การแนะนำตัวผู้ตรวจรับรองทุกคน ยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรอง หลักเกณฑ์การตรวจรับรอง ขี้แจงการดำเนินการและวิธีการตรวจรับรอง การแจ้งผลการตรวจรับรอง และการรายงานผลการตรวจรับรอง ขอให้ผู้นำคณะผู้ตรวจรับรอง และผู้รับผิดชอบของร้านอาหารนั้นๆ ให้ความร่วมมือในการตอบข้อซักถามของคณะผู้ตรวจรับรอง พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้เจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทน ซักถามข้อสงสัย และนัดหมายสำหรับการประชุมปิด (Closing Meeting)

๓. คณะผู้ตรวจรับรอง ทำการตรวจรับรองร้านอาหาร โดยตรวจรับรองตามรายการตรวจรับรอง (Checklist) ตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า สัมภาษณ์และสอบถามเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน และบันทึกผลการตรวจรับรอง ดังนี้

- การจดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการและขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมาย
- สุขลักษณะเบื้องต้นของสถานที่จัดทำอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบสำหรับทำอาหาร
- รายละเอียดของสินค้า เช่น ประเภท ชนิด แหล่งที่ซื้อมา เป็นต้น
- ข้อสังเกตอื่นๆ เพื่อประกอบการพิจารณาให้การรับรอง เช่น สำเนาใบรับรองฟาร์ม สำเนา

ใบสั่งซื้อ ใบเสร็จรับเงิน ใบส่งสินค้า ใบตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น

๔. เมื่อดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารเสร็จสิ้นแล้ว หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองรายงานผลการตรวจรับรองในการประชุมปิด (Closing Meeting) ร่วมกับเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น รับทราบข้อโต้แย้งและเป็นการยืนยันสิ่งที่พบในการตรวจรับรอง โดยมีหัวข้อที่ต้องรายงานประกอบด้วย การยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรองและหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง ขี้แจงการดำเนินการในขั้นตอนของการตัดสินใจให้การรับรอง สิ่งที่พบในการตรวจรับรองในด้านที่ดี สิ่งที่เป็นปัญหาหรือไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง แจ้งให้ทราบถึงขั้นตอนต่อไปหลังจากตัดสินใจให้การรับรองแล้ว และการเข้ามอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหาร

๕. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองของร้านอาหารเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่าผ่านการรับรองหรือไม่

๖. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งการผลรับรองแก่ร้านอาหารต่อไป

๗. ป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q มีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

กำหนดการและสถานที่

จำนวน ๔ ครั้ง ระหว่างวันที่ ๗ - ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๕๗ ณ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ Q Restaurant ทั้ง ๔ แห่ง

หน่วยงานรับผิดชอบหลัก

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี

งบประมาณ

ใช้งบประมาณภายใต้โครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q ปี พ.ศ. ๒๕๕๖ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ที่ได้จัดสรรให้จังหวัดอุดรธานี จำนวน ๓๑,๑๐๐ บาท (สามหมื่นหนึ่งพันหนึ่งร้อยบาทถ้วน) จำแนกได้

๑. ค่าวิทยากร จำนวน ๔ คน รวม ๔ ครั้ง ๆ ละ ๖๐๐ บาทต่อคน	เป็นเงิน ๙,๖๐๐ บาท
๒. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท
๓. ค่าทำชุดกันเปื้อนพร้อมหมวกประชาสัมพันธ์โครงการ ๕๐ ชุด ๆ ๑๐๐ บาท	เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท
๔. วัสดุสำนักงาน	เป็นเงิน ๕,๕๐๐ บาท
๕. ค่าจัดทำเอกสารสรุปผลการดำเนินงาน	เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท
๖. ค่าทำสื่อคณะทำงานโครงการ ๆ ๑๕ ตัว ๆ ละ ๕๐๐	เป็นเงิน ๗,๕๐๐ บาท

รวมเป็นเงิน ๓๑,๑๐๐ บาท
(สามหมื่นหนึ่งพันหนึ่งร้อยบาทถ้วน)

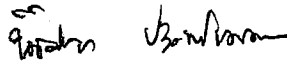
(ทั้งนี้ ขอถัวจ่ายทุกรายการ)

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑) ผู้ประกอบการร้านอาหารและพนักงานประจำร้านอาหาร มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้องมากขึ้น

๒) ผู้ประกอบการร้านอาหารและพนักงานประจำร้านอาหาร มีความเข้าใจในหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q มากยิ่งขึ้น

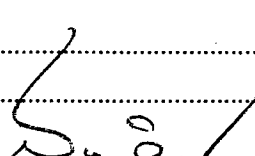
ผู้เขียน โครงการฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร และการตรวจรับรองร้านอาหาร
วัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q


(นางสาวนิศชยา ประพรมมา)
นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ

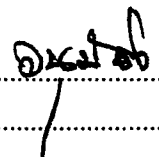
ผู้เสนอ โครงการฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร และการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบ
ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q


(นางจิระนันท์ สว่างดวง)
นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ

ผู้เห็นชอบ โครงการฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร และการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบ
ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q


(นายสุชล อินตาพรหม)
เกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี

ผู้อนุมัติ โครงการฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร และการตรวจรับรองร้านอาหาร
วัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q


(นายณรงค์ พงษ์เชิด)
รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดอุดรธานี

กำหนดการ
โครงการฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร
และการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
ระหว่างวันที่ ๗ - ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๕๗
ณ ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการฯ ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี

วันที่ ๗ กรกฎาคม ๒๕๕๗ ณ ร้านสวนริมน้ำ

- | | |
|---------------------|--|
| ๑๐.๐๐ น. - ๑๐.๓๐ น. | ลงทะเบียน รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม |
| ๑๐.๓๐ น. - ๑๑.๐๐ น. | ชี้แจงวัตถุประสงค์และหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q โดยผู้แทนจากสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี |
| ๑๑.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น. | อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร ด้านพืช โดย ผู้แทนจากสำนักงานเกษตรจังหวัดอุดรธานี |
| ๑๒.๐๐ น. - ๑๓.๐๐ น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| ๑๓.๐๐ น. - ๑๔.๐๐ น. | อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร ด้านปศุสัตว์ โดย ผู้แทนจากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุดรธานี |
| ๑๔.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น. | อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร ด้านประมง โดย ผู้แทนจากสำนักงานประมงจังหวัดอุดรธานี |
| ๑๕.๐๐ น. - ๑๖.๓๐ น. | อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยร้านอาหาร โดยผู้แทนจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี |

วันที่ ๘ กรกฎาคม ๒๕๕๗ ณ ร้าน Good Will

- | | |
|---------------------|---|
| ๑๐.๐๐ น. - ๑๐.๓๐ น. | ลงทะเบียน รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม |
| ๑๐.๓๐ น. - ๑๑.๐๐ น. | ชี้แจงวัตถุประสงค์และหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ผู้แทนจากสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี |
| ๑๑.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น. | อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร ด้านพืช โดย ผู้แทนจากสำนักงานเกษตรจังหวัดอุดรธานี |
| ๑๒.๐๐ น. - ๑๓.๐๐ น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| ๑๓.๐๐ น. - ๑๔.๐๐ น. | อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร ด้านปศุสัตว์ โดย ผู้แทนจากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุดรธานี |
| ๑๔.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น. | อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร ด้านประมง โดย ผู้แทนจากสำนักงานประมงจังหวัดอุดรธานี สำนักงานประมงจังหวัดอุดรธานี |
| ๑๕.๐๐ น. - ๑๖.๓๐ น. | อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยร้านอาหาร โดย ผู้แทนจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี |

วันที่ ๙ กรกฎาคม ๒๕๕๗ ณ ร้านอาหารแม่หย้า

- ๑๐.๐๐ น. - ๑๐.๓๐ น. ลงทะเบียน รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- ๑๐.๓๐ น. - ๑๑.๐๐ น. ชี้แจงวัตถุประสงค์และหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ผู้แทนจากสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี
- ๑๑.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น. อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร ด้านพืช โดย ผู้แทนจากสำนักงานเกษตรจังหวัดอุดรธานี
- ๑๒.๐๐ น. - ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- ๑๓.๐๐ น. - ๑๔.๐๐ น. อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร ด้านปศุสัตว์ โดย ผู้แทนจากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุดรธานี
- ๑๔.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น. อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร ด้านประมง โดย ผู้แทนจากสำนักงานประมงจังหวัดอุดรธานี สำนักงานประมงจังหวัดอุดรธานี
- ๑๕.๐๐ น. - ๑๖.๓๐ น. อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยร้านอาหาร โดย ผู้แทนจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี

วันที่ ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๕๗ ณ ร้านครัวเจริญ โรงพยาบาลเอกอุดร

- ๑๐.๐๐ น. - ๑๐.๓๐ น. ลงทะเบียน รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- ๑๐.๓๐ น. - ๑๑.๐๐ น. ชี้แจงวัตถุประสงค์และหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ผู้แทนจากสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุดรธานี
- ๑๑.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น. อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร ด้านพืช โดย ผู้แทนจากสำนักงานเกษตรจังหวัดอุดรธานี
- ๑๒.๐๐ น. - ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- ๑๓.๐๐ น. - ๑๔.๐๐ น. อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร ด้านปศุสัตว์ โดย ผู้แทนจากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุดรธานี
- ๑๔.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น. อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร ด้านประมง โดย ผู้แทนจากสำนักงานประมงจังหวัดอุดรธานี สำนักงานประมงจังหวัดอุดรธานี
- ๑๕.๐๐ น. - ๑๖.๓๐ น. อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยร้านอาหาร โดย ผู้แทนจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี