

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มอบหมายให้ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบคุณภาพ ที่มีการผลิตตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) และมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต (GMP) และเพื่อเพิ่มช่องทางจำหน่ายให้กับสินค้าที่มีความปลอดภัย และสร้างแรงจูงใจให้ผู้ผลิตผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น ซึ่งที่เข้าร่วมโครงการ นอกจากจะนำวัตถุดิบที่ปลอดภัยไปสู่ผู้บริโภคแล้ว “ร้านอาหารจะเป็น Outlet ให้กับผู้ผลิตหรือเกษตรกร” เป็นการเชื่อมโยงด้านการตลาดจากเกษตรกรไปสู่ผู้บริโภค และยกระดับฟาร์มเข้าสู่ระบบฟาร์มมาตรฐานมากขึ้น ซึ่ง มกอช. เริ่มดำเนินการโครงการฯ เมื่อปลายปี ๒๕๕๓ จัดทำหลักเกณฑ์การตรวจประเมินร้านอาหาร โดยนำร่องตรวจประเมินร้านอาหารในพื้นที่ ๔ จังหวัด คือ นครปฐม นครศรีธรรมราช หนองคาย และกรุงเทพมหานคร และในปี ๒๕๕๔ เริ่มดำเนินการขยายผลการตรวจรับรอง Q Restaurant ทั่วประเทศ

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัย ตามระบบการผลิต GAP
๒. เพื่อสร้างโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลิตปลอดภัย เข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรหรือผู้ผลิต ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น
๓. เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัย และสร้างความตระหนักให้กับผู้บริโภค ได้เลือกซื้อและบริโภคสินค้าเกษตรและอาหารที่มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ

การดำเนินการ

๑. หน่วยงานดำเนินการ :
 - มกอช. เป็นหน่วยตรวจรับรองร้านอาหารใน กทม. และร้านอาหารประเภทหลายสาขา ซึ่งไม่รวมร้านประเภทเฟรนไชส์ (ร้านอาหารประเภทหลายสาขา หมายถึง มีเจ้าของเดียวกัน เช่น สุกี้ MK ใช้วัตถุดิบที่มาจากศูนย์กระจายวัตถุดิบเดียวกัน : Distribution Center)
 - สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นหน่วยงานหลัก ดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารในจังหวัด รวมทั้งเฟรนไชส์ในจังหวัดนั้น (ร้านอาหารเฟรนไชส์ : คนละเจ้าของ เช่น ขายสีห์มีเกี้ยว สูตรเดียวกัน แต่วัตถุดิบมาจากคนละแหล่ง)
๒. การดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารในโครงการฯ ของสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด โดย “คณะกรรมการตรวจรับรอง” ของจังหวัด ซึ่งแต่งตั้งโดยผู้ว่าราชการจังหวัด ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานในจังหวัด เช่น สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว เจ้าหน้าที่จากกระทรวงสาธารณสุข องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นฝ่ายเลขานุการ เป็นต้น
๓. คณะกรรมการตรวจรับรองฯ ดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหาร ซึ่งร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง ในเบื้องต้น จะต้องมียุทธศาสตร์เบื้องต้นที่ดี ซึ่งวัตถุดิบที่ขอรับการรับรองในโครงการ จะต้องเป็นสินค้าที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยแบ่งเป็น ๓ ประเภท (รายละเอียดตามคู่มือการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant))

(๑) สินค้า Q คือ สินค้าเกษตรและอาหารที่มีกระบวนการผลิตทั้งระดับฟาร์มและการแปรรูป เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ โดยสามารถตามสอบไปยังแหล่งการผลิตสินค้า Q ได้

(๒) สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง คือ เป็นสินค้าที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานที่รับรองความปลอดภัย เช่น สินค้าปศุสัตว์ OK และ สินค้า GAP กรมประมง เป็นต้น

(๓) สินค้า (พืชผัก) ที่ผู้ผลิตรับรองตนเองว่าไม่ใช่สารเคมีที่ตกค้างเกินค่ามาตรฐาน จะต้องมีการตรวจสอบสารพิษตกค้างโดยชุดทดสอบสารเคมี เป็นต้น

๔. ระยะเวลาให้การรับรองมีอายุ ๓ ปี โดยจะมีเจ้าหน้าที่จากคณะตรวจรับรองดำเนินการตรวจติดตามไม่น้อยกว่า ๑ ครั้ง ต่อปี เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจว่าเป็นไปตามมาตรฐานการตรวจติดตามร้านเดิมที่ผ่านการรับรอง ซึ่งเป็นการตรวจติดตามว่าร้านยังคงรักษามาตรฐานตามหลักเกณฑ์ฯ โดยสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดจะส่งเสริมและแนะนำแหล่งวัตถุดิบปลอดภัยจากฟาร์มมาตรฐาน Q ให้ร้านอาหารได้จัดหาวัตถุดิบดังกล่าวเข้าร้านมากขึ้น

๕. เมื่อคณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหาร ดำเนินการตรวจรับรองแล้ว จะส่งผลการตรวจให้คณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรอง (คณะกรรมการตรวจรับรองไม่มีอำนาจตัดสินใจให้การรับรอง) และส่งรายการตรวจรับรองให้ มกอช. เพื่อจัดทำป้ายรับรองร้านอาหาร

๖. มกอช.สนับสนุนเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น คู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขในการตรวจรับรอง แผ่นพับ รวมทั้งจัดงบประมาณสนับสนุนการดำเนินการตามเป้าหมายและผลงานตรวจรับรองของแต่ละจังหวัด

ทั้งนี้ สำหรับกรณีการตรวจสอบสารพิษตกค้างในพืชผักผลไม้ ในวัตถุดิบประเภทสินค้ารับรองตนเอง (Self Claim) ให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ดำเนินการจัดซื้ออุปกรณ์ตรวจสอบสินค้า (พืชผัก) ที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง ให้โดยใช้งบประมาณที่ได้จัดสรรเพิ่มเติม ซึ่งรวมไว้ในงบประมาณโอนเบิกแทนกันแล้ว

๗. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ Q Restaurant ผ่านสื่อต่าง ๆ ได้แก่

- รายการโทรทัศน์ / คลื่นวิทยุต่อเนื่องทุกปี
 - สื่อประชาสัมพันธ์ของสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด
 - แผ่นพับเอกสารจดหมายข่าว มกอช.
 - เว็บไซต์แนะนำ Q Restaurant <http://www.qrestaurant.acfs.go.th/>
 - Q Restaurant Application แนะนำร้านอาหาร ผ่านโทรศัพท์แบบสมาร์ทโฟน
- เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลร้านได้ทุกที่และทุกเวลา
- การจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัย ในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด

ผลการดำเนินงาน (ปี ๒๕๕๓-๒๕๖๑)

มีร้าน Q Restaurant ที่ผ่านการรับรองแล้ว ๓,๐๐๕ แห่ง/สาขา ใน ๗๗ จังหวัด แบ่งเป็นร้านอาหาร ๒,๔๑๐ แห่ง และร้านอาหารหลายสาขา ๔ แห่ง รวม ๕๙๙ สาขา ได้แก่ MK ทุกสาขาทั่วประเทศ ร้านยาโยอิ ทุกสาขาทั่วประเทศ ร้านแตรียท์ ร้านลอยด์การ์เด็นท์ นครศรีธรรมราช (ในปีงบประมาณ ๒๕๕๓-๒๕๖๑ มีร้านที่ไม่ผ่านการตรวจติดตามตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขฯ และร้านเลิกกิจการ รวมทั้งสิ้น ๓๗๑ แห่ง)

แผนปฏิบัติงาน ปี ๒๕๖๒

๑. พื้นที่ดำเนินการ ๗๗ จังหวัด แบ่งพื้นที่ดำเนินการ ดังนี้

๑.๑ มกอช. ตรวจรับรองร้านอาหารใหม่ในกรุงเทพฯ จำนวน ๓๐ แห่ง และตรวจติดตามร้านอาหาร (รวมร้านอาหารประเภทหลายสาขา) จำนวน ๕๔๕ แห่ง

๑.๒ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ๗๖ จังหวัด ตรวจติดตามและต่ออายุร้านอาหารรวม ๑,๔๓๕ แห่งตรวจรับรองร้านอาหารใหม่ รวม ๒๗๘ แห่ง และ

๒. มกอช. สนับสนุนงบประมาณดำเนินการ วัสดุอุปกรณ์และเอกสารต่าง ๆ ตลอดจนดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ Q restaurant ผ่านสื่อต่างๆ อย่างต่อเนื่อง

๓. ปรับปรุงข้อมูลของ Q restaurant application ให้เป็นปัจจุบัน เพื่อแนะนำร้านอาหารผ่านโทรศัพท์แบบ Smart Phone และเป็นเครื่องมือการสื่อสารระหว่างผู้ประกอบการ Q restaurant และผู้บริโภคอย่างใกล้ชิด

๔. จัดทำระบบรายงานผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ผ่านเว็บไซต์ และอบรมผู้ใช้งานระบบให้กับเจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด

๕. มกอช.จะดำเนินการยกระดับมาตรฐานร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) โดย มกอช.จะมีการตรวจประเมินคุณภาพร้านอาหารที่ผ่านการรับรองแล้วในโครงการเพื่อคัดเลือกเป็นร้านอาหารระดับพรีเมียม (Q restaurant Premium) ซึ่งในเบื้องต้นร้านจะต้องใช้วัตถุดิบที่เป็นสินค้า Q ไม่น้อยกว่า ๑๐ ชนิดขึ้นไป หรือใช้วัตถุดิบที่เป็นสินค้า Q ทั้งหมดในการประกอบอาหารอย่างน้อย ๒ เมนู และมีผลการตรวจประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐ ของหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจประเมิน

๖. ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารผ่านช่องทางต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง

งบประมาณ

๒,๖๔๘,๖๐๐ บาท (๗๖ จังหวัด)

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

๑. จำนวนร้านอาหารใหม่เพิ่มขึ้น รวม ๓๐๘ แห่ง และจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการตรวจติดตาม ๑๐๐%

๒. จำนวนร้านเดิมที่ได้รับการรับรองแล้วประมาณร้อยละ ๓๐ มีการยกระดับโดยการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้าน โดยที่เป็นวัตถุดิบมาตรฐานปลอดภัยจากสินค้า Q ที่หน่วยงานต่างๆ ในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้การรับรอง หรือเป็นที่วัตถุดิบรับรองตนเอง เช่น จากฟาร์มเกษตรพอเพียง ฟาร์มปราชญ์ชาวบ้าน

หน่วยงานรับผิดชอบ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร มกอช.

ผลผลิต

๑. มีร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง รวม ๓,๓๑๓ แห่ง และร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปีที่ผ่านมายังคงปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรอง รวมทั้งเพิ่มวัตถุดิบที่มีความปลอดภัย

๒. มีร้านอาหาร Q restaurant ระดับพรีเมียม จำนวนไม่น้อยกว่า ๑๐ แห่ง

ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้บริโภคได้รู้จัก และเลือกบริโภคร้านอาหารที่คัดสรรวัตถุดิบปลอดภัยต่อสุขภาพ
๒. ร้านอาหารในโครงการสามารถใช้เรื่องคุณภาพมาตรฐานวัตถุดิบที่ปลอดภัยเป็นจุดขาย และเป็นการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารให้มีความสนใจเลือกใช้วัตถุดิบปลอดภัย สร้างกระแสของความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร
๓. เพิ่มมูลค่าให้สินค้าเกษตร เป็นแหล่งจำหน่ายสินค้า Q และสร้างแรงจูงใจให้กับเกษตรกรผลิตสินค้าที่มีคุณภาพปลอดภัยต่อสุขภาพ