

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ปีงบประมาณ พ.ศ.2560

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. ดำเนินการโครงการฯ เมื่อปลายปี 2553 จัดทำหลักเกณฑ์การตรวจประเมินร้านอาหาร โดยนำร่องตรวจประเมินร้านอาหารในพื้นที่ 4 จังหวัด คือ นครปฐม นครศรีธรรมราช หนองคาย และกรุงเทพมหานคร และในปี 2554 เริ่มดำเนินการขยายผลการตรวจรับรอง Q restaurant ทั่วประเทศ โดย มกอช. ตรวจรับรองร้านอาหารในเขตกรุงเทพฯ และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดบูรณาการงานตรวจรับรองร้านอาหารร่วมกับหน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และหน่วยงานอื่นในพื้นที่

วัตถุประสงค์

1. เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร ซึ่งใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัย ตามระบบการผลิต GAP
2. เพื่อสร้างโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลผลิตปลอดภัย เข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรหรือผู้ผลิต ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น
3. เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัย และสร้างความตระหนักให้กับผู้บริโภคได้เลือกซื้อและบริโภคสินค้าเกษตรและอาหารที่มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ

การดำเนินการ

1. หน่วยงานดำเนินการ : มกอช. และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด
 - มกอช. เป็นหน่วยตรวจรับรองร้านอาหารใน กทม. และร้านอาหารประเภทหลายสาขา ไม่รวมเฟรนไชส์ (ร้านอาหารหลายสาขา หมายถึง มีเจ้าของเดียวกัน เช่น สุกี้ MK วัตถุดิบมาจากแหล่งเดียวกัน มักมี Distribution Center)
 - ร้านอาหารในจังหวัดอื่น ๆ รวมทั้งเฟรนไชส์ในจังหวัดนั้น ให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นหน่วยงานหลัก ดำเนินการตรวจรับรองร่วมกับเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานอื่นในจังหวัด เช่น สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานวิจัยและพัฒนาการเกษตร กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว เจ้าหน้าที่จากกระทรวงสาธารณสุข) และองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น (ร้านอาหารเฟรนไชส์ : คนละเจ้าของ เช่น ชายสี่หมี่เกี๊ยว สูตรเดียวกัน แต่วัตถุดิบมาจากคนละแหล่ง)
2. การตรวจรับรองร้านอาหาร ดำเนินการโดยคณะกรรมการตรวจรับรอง และคณะกรรมการตัดสินใจ ซึ่งแต่งตั้งโดยผู้ว่าราชการจังหวัด องค์ประกอบคณะกรรมการ ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานทั้งในและนอกกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในจังหวัด

3. สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดดำเนินการประชาสัมพันธ์ และรับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ (สมัครใจ) นอกจากนี้ ร้านอาหารที่สนใจยังสามารถสมัครได้ที่ทั้งที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ในแต่ ละจังหวัด และผ่านเว็บไซต์ Q restaurant <http://www.qrestaurant.acfs.go.th/>

4. คณะกรรมการฯ ดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหาร เช่น มีสุขลักษณะเบื้องต้นที่ดี วัตถุดิบหลักแต่ละชนิดที่ประกอบอาหาร อย่างน้อย 70% และต้องเป็นสินค้าที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ได้แก่ สินค้า Q สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองความปลอดภัย สินค้า (พืช) ที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง เช่น ปลุกผักเอง โดยไม่ใช้สารเคมี ซึ่งจะต้องตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น (รายละเอียดตามคู่มือ)

5. ระยะเวลาให้การรับรองมีอายุ 3 ปี โดยจะมีเจ้าหน้าที่จากคณะตรวจรับรองดำเนินการตรวจติดตามทุกปี เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจว่าเป็นไปตามมาตรฐานการตรวจติดตามร้านเดิมที่ผ่านการรับรอง ซึ่งเป็นการตรวจติดตามว่าร้านยังคงรักษามาตรฐานตามหลักเกณฑ์ฯ ซึ่งสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดจะส่งเสริมและแนะนำแหล่งวัตถุดิบปลอดภัยจากฟาร์มมาตรฐาน Q ให้ร้านอาหารได้จัดหาวัตถุดิบดังกล่าวเข้าร้านมากขึ้น

6. เมื่อคณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหาร ดำเนินการตรวจรับรองแล้ว จะส่งผลการตรวจให้คณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรอง (ซึ่งคณะกรรมการตรวจรับรองจะไม่มีอำนาจตัดสินใจให้การรับรอง) และส่งรายการผลการตรวจรับรองให้ มกอช. เพื่อจัดทำป้ายรับรองร้านอาหาร

7. มกอช.สนับสนุนเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น คู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขในการตรวจรับรองแผ่นพับ รวมทั้งจัดงบประมาณสนับสนุนการดำเนินการตามเป้าหมายและผลงานตรวจรับรองของแต่ละจังหวัด

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

8. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ Q restaurant ผ่านสื่อต่าง ๆ ได้แก่

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

ผลการดำเนินงาน (ปี 2553-2559)

มีร้าน Q restaurant ที่ผ่านการรับรองแล้ว 2,231 แห่ง/สาขา ใน 77 จังหวัด แบ่งเป็นร้านอาหาร 1,829 แห่ง และร้านอาหารหลายสาขา 4 แห่ง รวม 402 สาขา ได้แก่ MK ทุกสาขาทั่วประเทศ ร้านครัวยับ ร้านลอยด์การ์เด็นท์ นครศรีธรรมราช (ในปีงบประมาณ 2553-2559 มีร้านที่ไม่ผ่านการตรวจติดตามตามหลักเกณฑ์เงื่อนไข และร้านเลิกกิจการ รวมทั้งสิ้น 353 แห่ง)

แผนปฏิบัติงาน ปี 2560

1. พื้นที่ดำเนินการ 77 จังหวัด แบ่งพื้นที่ดำเนินการ ดังนี้
 - 1.1 มกอช. ตรวจรับรองร้านอาหารใหม่ในกรุงเทพฯ จำนวน 80 แห่ง และตรวจติดตามร้านอาหาร (รวมร้านอาหารประเภทหลายสาขา) จำนวน 419 แห่ง
 - 1.2 สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด 76 จังหวัด ตรวจรับรองร้านอาหารใหม่ รวม 342 แห่ง และตรวจติดตามร้านอาหาร รวม 1,459 แห่ง
2. มกอช. สนับสนุนงบประมาณดำเนินการ วัสดุอุปกรณ์และเอกสารต่าง ๆ ตลอดจนดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ Q restaurant ผ่านสื่อต่างๆ อย่างต่อเนื่อง
3. ปรับปรุงข้อมูลของ Q restaurant application ให้เป็นปัจจุบัน เพื่อแนะนำร้านอาหารผ่านโทรศัพท์แบบ Smart Phone และเป็นเครื่องมือการสื่อสารระหว่างผู้ประกอบการ Q restaurant และผู้บริโภคอย่างใกล้ชิด
4. จัดทำระบบรายงานผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ผ่านเว็บไซต์ และอบรมผู้ใช้งานระบบให้กับเจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด
5. มกอช. จะดำเนินการยกระดับมาตรฐานร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) โดย มกอช. จะมีการตรวจประเมินคุณภาพร้านอาหารที่ผ่านการรับรองแล้วในโครงการเพื่อคัดเลือกเป็นร้านอาหารระดับพรีเมียม (Q restaurant Premium) ซึ่งในเบื้องต้นร้านจะต้องใช้วัตถุดิบที่เป็นสินค้า Q ไม่น้อยกว่า 5 ชนิดขึ้นไป หรือ ใช้วัตถุดิบที่เป็นสินค้า Q ทั้งหมดในการประกอบอาหารอย่างน้อย 1 เมนู และมีผลการตรวจประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจประเมิน
6. ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารผ่านช่องทางต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง

งบประมาณ

๒,๖๒๐,๐๐๐ บาท (76 จังหวัด)

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

1. จำนวนร้านอาหารใหม่เพิ่มขึ้น รวม 422 แห่ง และจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการตรวจติดตาม 100%
2. จำนวนร้านเดิมที่ได้รับการรับรองแล้วประมาณร้อยละ ๓๐ มีการยกระดับโดยการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้าน โดยที่เป็นวัตถุดิบมาตรฐานปลอดภัยจากสินค้า Q ที่หน่วยงานต่างๆ ในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้การรับรอง หรือเป็นวัตถุดิบรับรองตนเอง เช่น จากฟาร์มเกษตรพอเพียง ฟาร์มปราชญ์ชาวบ้าน

หน่วยงานรับผิดชอบ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร และกองรับรองมาตรฐาน มกอช.

ผลผลิต

1. มีร้านอาหารที่ผ่านการรับรองเพิ่มขึ้น รวม 2,300 แห่ง และร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปีที่ผ่านมา ยังคงปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรอง รวมทั้งเพิ่มวัตถุดิบที่มีความปลอดภัย
2. มีร้านอาหาร Q restaurant ระดับพรีเมียม จำนวนไม่น้อยกว่า 50 แห่ง

ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้บริโภคได้รู้จัก และเลือกบริโภคร้านอาหารที่คัดสรรวัตถุดิบปลอดภัยต่อสุขภาพ
2. ร้านอาหารในโครงการสามารถใช้เรื่องคุณภาพมาตรฐานวัตถุดิบที่ปลอดภัยเป็นจุดขาย และเป็นการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารให้มีความสนใจเลือกใช้วัตถุดิบปลอดภัย สร้างกระแสของความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร
3. เพิ่มมูลค่าให้สินค้าเกษตร เป็นแหล่งจำหน่ายสินค้า Q และสร้างแรงจูงใจให้กับเกษตรกรผลิตสินค้าที่มีคุณภาพปลอดภัยต่อสุขภาพ