



โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

- ผลการดำเนินงาน
- แนวทางการดำเนินงาน ปี 2560
- ผลการประเมินโครงการ
- การบูรณาการความร่วมมือเพื่อขยายผลการดำเนินงาน

โครงการพิเศษ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร มกอช.

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

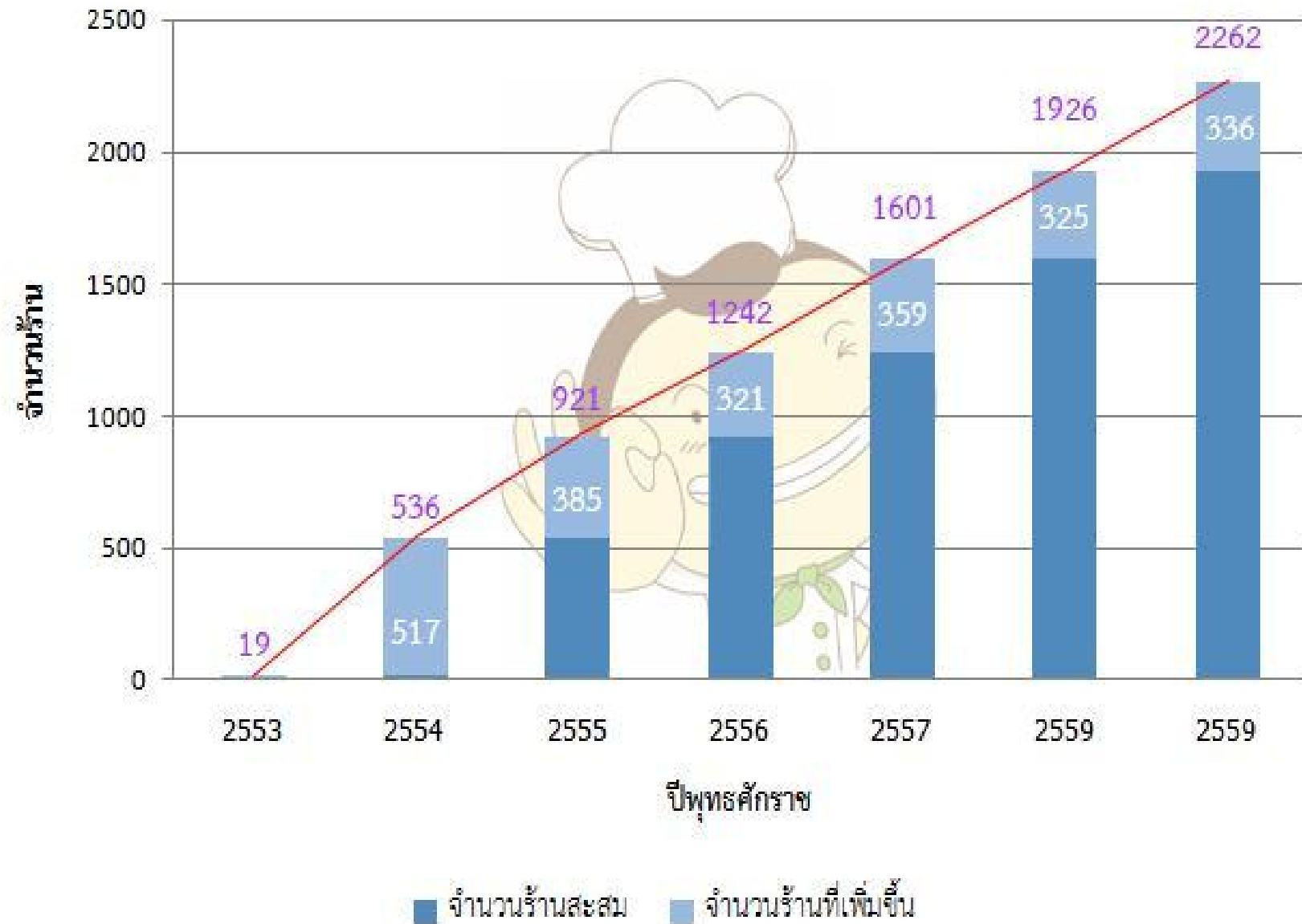
ความเป็นมา

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ผลักดันให้มีการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยส่งเสริมการผลิตตั้งแต่ฟาร์มให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตามระบบการผลิตเกษตรที่ดีและเหมาะสมหรือที่รู้จักกันในชื่อ **GAP** ซึ่งจะมีการใช้สารเคมีอย่างถูกต้องเหมาะสม และจำกัดตามหลักวิชาการ โดยมีการให้สัญลักษณ์ **Q** เพื่อรับรองมาตรฐาน ซึ่งจะช่วยให้สามารถสื่อสารกับผู้บริโภคในการเลือกซื้อสินค้าได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

วัตถุประสงค์

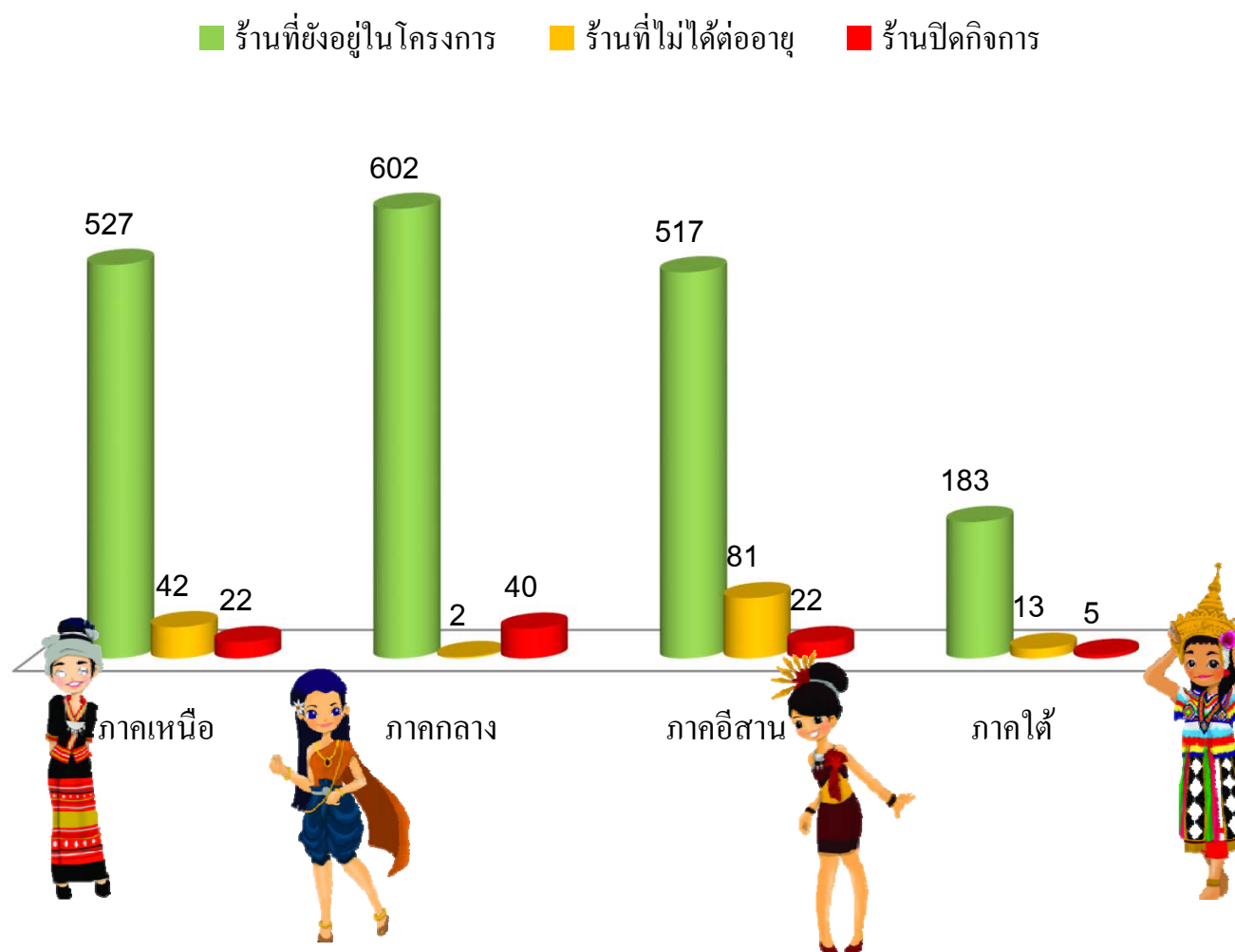
- เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักของจังหวัดที่ใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยตามระบบการผลิต GAP
- เปิดโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลผลิตปลอดภัยเข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากขึ้น
- เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัย และสร้างแรงจูงใจให้ผู้ผลิตในการผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยมากขึ้น

ผลการดำเนินงานปี 2553-2559



ผลการดำเนินงาน

ข้อมูลจำนวนร้านอาหารในโครงการ Q Restaurant ในช่วงปีพ.ศ. 2553 – 2559
(ไม่รวมร้านอาหารประเภทหลายสาขา)



ผลการดำเนินงาน



จำนวนร้านมากที่สุด 3 อันดับแบ่งตามภาค





ปัจจุบัน

ร้านในโครงการ

Q restaurant

ทั้ง 77 จังหวัด มี

2,289ร้าน

ร้านเดี่ยว 1,853 ร้าน

ร้านหลายสาขา 436 ร้าน

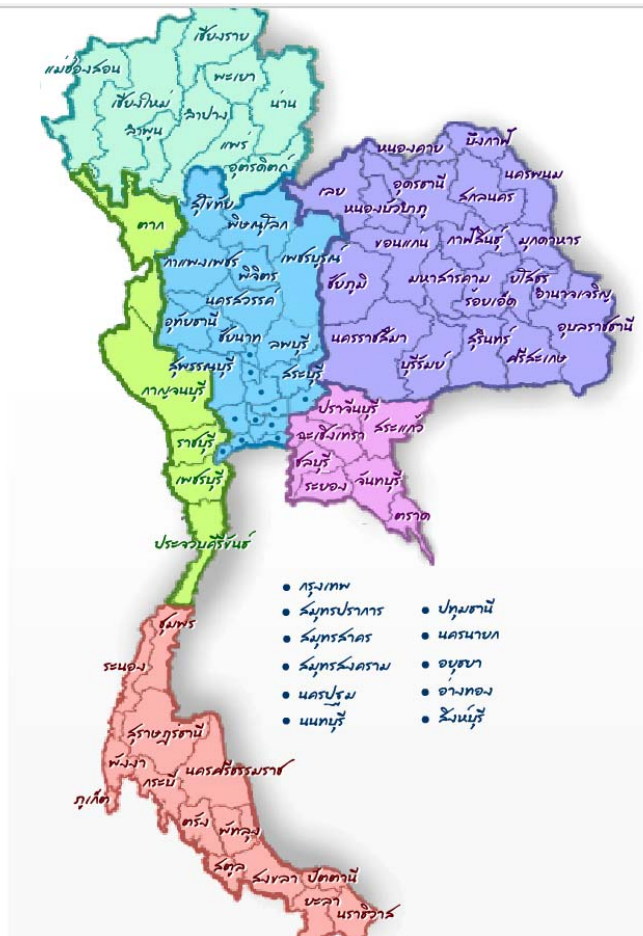
ผลการดำเนินงาน



ปี 2559

แผนการตรวจร้านใหม่	285	ร้าน
มีร้านที่ผ่านการรับรอง	307	ร้าน
มีการเพิ่มวัตถุดิบ	21	ร้าน

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ปี 2560

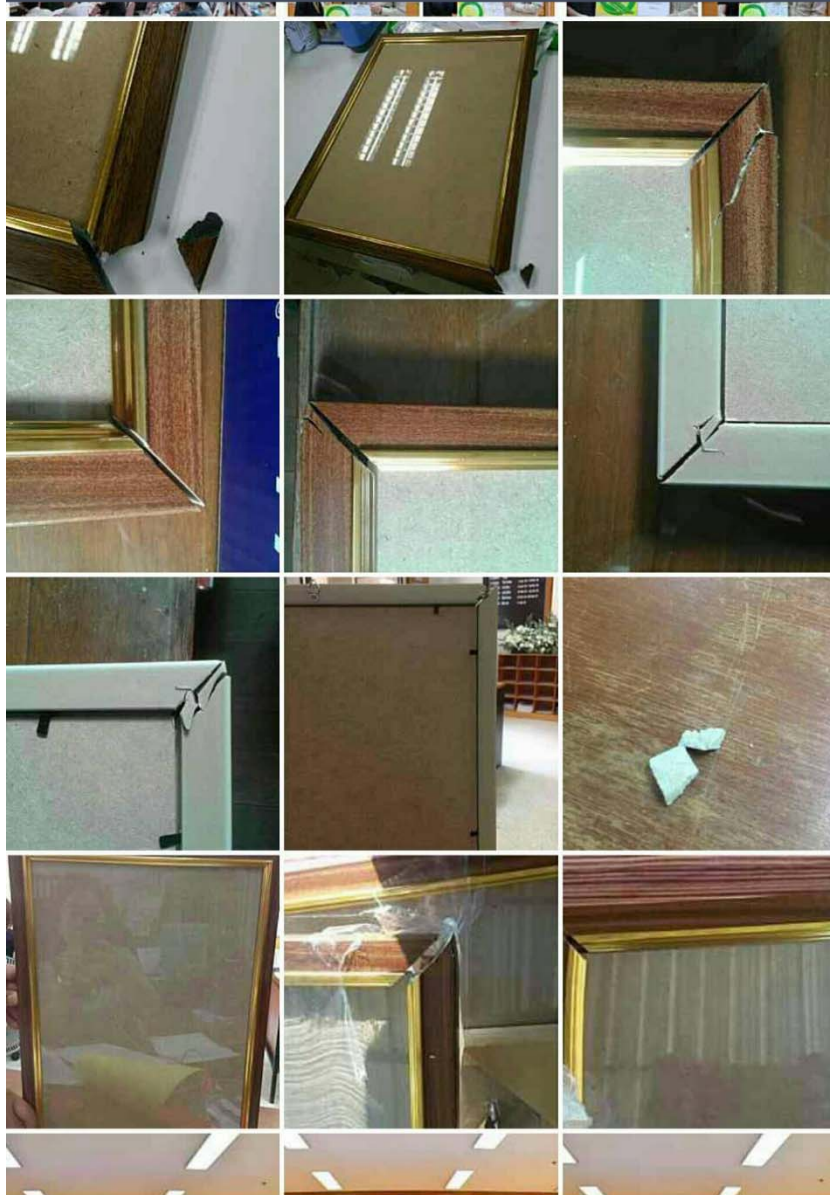


งบ 2560 2.62 ล้านบาท /76 จังหวัด)
(งบ 2559 = 2.665 ล้านบาท/76 จังหวัด)

สนับสนุน ค่าใช้จ่าย

- ดำเนินงาน โครงการฯ
- ชุดทดสอบสารเคมีตกค้างในพืชผัก
(MJPK , TM test kit)
- การจัดซื้อวัสดุอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- การจัดซื้อกรอบป้ายรับรอง

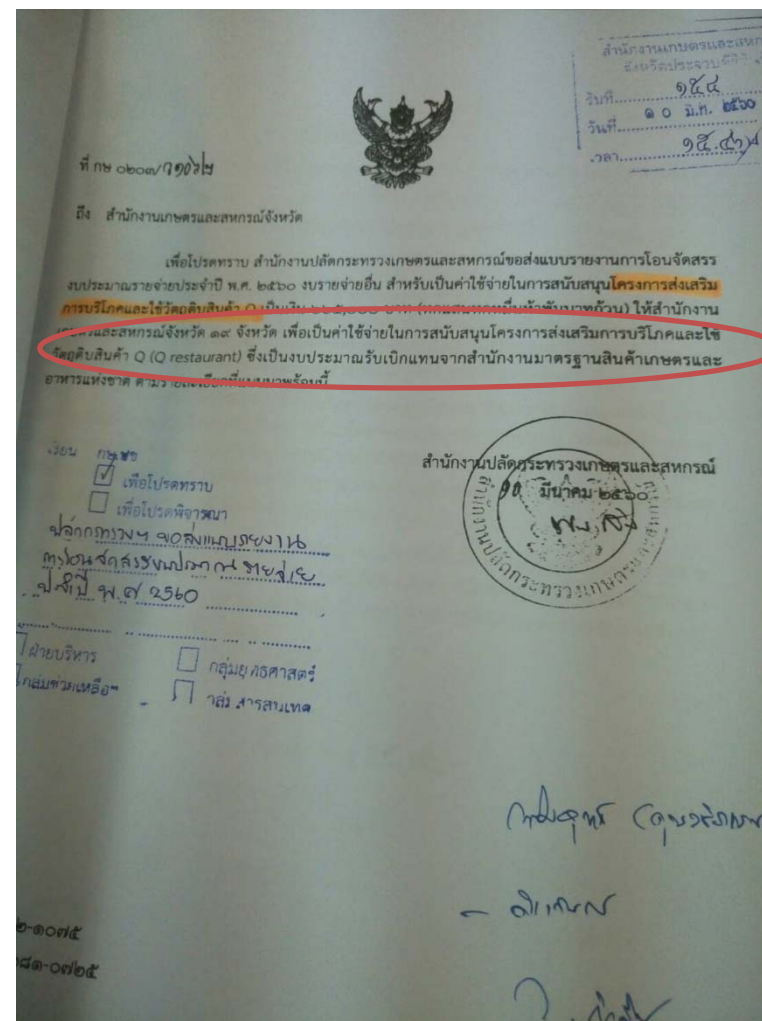
Qrestaurant



โอนเงินงบประมาณ ครั้งที่ 1

เชียงราย
 เชียงใหม่
 นครนายก
 นครพนม
 นครศรีธรรมราช
 บึงกาฬ
 ประจวบคีรีขันธ์*
 ปราจีนบุรี
 ปัตตานี
 พะเยา

พังงา
 พิษณุโลก*
 เพชรบูรณ์*
 ภูเก็ต
 มหาสารคาม
 แม่ฮ่องสอน
 ยะลา
 ลำปาง
 อุทัยธานี



โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ปี 2560



ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

จำนวนร้านอาหารใหม่เพิ่มขึ้น รวม 422 แห่ง
และจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการตรวจติดตาม
100%

จำนวนร้านเดิมที่ได้รับการรับรองแล้ว
ประมาณร้อยละ 30 มีการยกระดับโดยการ
เพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้าน

ผลผลิตภาพรวมโครงการ

- มีร้านอาหารที่ผ่านการรับรองเพิ่มขึ้น รวม 2,600 แห่ง และร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปีที่ผ่านมายังคงปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรอง รวมทั้งเพิ่มวัตถุดิบที่มีความปลอดภัย
- มีร้านอาหาร **Q restaurant** ระดับพรีเมียม จำนวนไม่น้อยกว่า 50 แห่ง

กองนโยบาย/มกocht.

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ปี 2560

Q restaurant Premium

- ปีแห่งการยกระดับมาตรฐานการเกษตรสู่ความยั่งยืน : การยกระดับและส่งเสริมการเพิ่มการใช้วัตถุดิบปลอดภัยในร้าน **Q restaurant** เพิ่มขึ้น
- ให้จังหวัดคัดเลือกร้าน **Q restaurant** ที่ผ่านการรับรอง มีคุณสมบัติ
 1. ใช้วัตถุดิบสินค้า **Q** ไม่น้อยกว่า 5 ชนิด
หรือใช้วัตถุดิบที่เป็นสินค้า **Q** ทั้งหมดในการประกอบอาหาร อย่างน้อย 1 เมนู
 2. มีผลการประเมินคะแนนรวมทุกหมวด ไม่น้อยกว่า 90%
 3. คงสถานะเป็น **Q restaurant** ไม่น้อยกว่า 1 ปี งบประมาณ
- คณะกรรมการ มกอช. จะเข้าตรวจติดตาม ภายในปีงบประมาณ 2560
- ขอให้จังหวัดคัดเลือก ส่งรายชื่อร้าน (ข้อมูล 1-3) ภายในเดือน ก.ค.60

แนวทางการดำเนินงานโครงการ ปี 2560

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด

มกอช.

ผลงาน / แผนงาน

จัดสรรงบประมาณ/
test kit / เอกสารแผ่นพับ

ประชาสัมพันธ์/รับสมัครร้าน

- จำนวนผลการตรวจรับรองร้าน 2559
- จำนวนร้านที่ตรวจติดตาม 2553-2558
- เป้าหมายแผนงานการตรวจร้าน 2560

ตรวจรับรองร้านใหม่

จัดทำแผ่นป้ายรับรอง

ตรวจติดตามร้าน

- บันทึกข้อมูลเข้าระบบรายงานผลการรับรอง
- หนังสือเรียนผู้อำนวยการนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

รายงานผลการดำเนินงานครั้ง **1** ภายในวันที่ 5 ก.ค.60

ประชาสัมพันธ์ร้าน
ที่ผ่านการรับรอง

เว็บไซต์ /
**Q restaurant
Application**

- บันทึกข้อมูล & ภาพถ่าย
เข้าระบบรายงานผลฯ

บูรณาการงานด้านอาหาร
ปลอดภัย

<http://www.qrestaurant.acfs.go.th/>

ระบบรายงานผลการรับรอง Q restaurant

← → ↻ ⓘ www.qrestaurant.acfs.go.th/downloadz.php ☆ ⓘ



ระบบรายงานผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q

 ยินดีต้อนรับ
ส.ป.กษ. จังหวัดเชียงใหม่

Menu

- + Add Report
- ✍ Edit Report
- 📄 Q Rest Report
- ⚙ re-password
- 📖 User Manual
- ⬇ Download**
- 🚪 Log Out

Download : ดาวน์โหลดไฟล์เอกสาร

- ④ คู่มือการตรวจรับรองร้านอาหาร Q Restaurant
- ④ ภาคผนวก ข
- ④ ภาคผนวก ค
- ④ VTR Q Restaurant
- ④ Roll Up Q Application
- ④ ภาพพื้นหลัง (Back Drop) แบบที่ 1
- ④ ภาพพื้นหลัง (Back Drop) แบบที่ 2
- ④ ภาพพื้นหลัง (Back Drop) แบบที่ 3



ข้อมูลสำหรับ Q restaurant application

เมนู Q

เลือกร่องให้ย่าง ลิ่นวูย่าง นมวูย่าง ขอบกระด้างย่าง ผ้าชีวูย่าง
เนื้อทอดกระเทียม ลาบเนื้อ น้ำตกเนื้อ น้ำตกลิ้นเนื้อ ก้อยเนื้อ
มะนาว ดับหวานเนื้อ เนื้อมะนาว ก้อยคั่ว ยำเนื้อย่าง ม้ามสวกจิ้ม

วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองความปลอดภัย

เนื้อโคขุนโพนยางคำ

ข้อมูลร้าน สาขาเซ็นทรัลแจ้งวัฒนะ

โทรศัพท์: 08-1937-3431

เว็บไซต์: <http://www.ponyangkam.com>

ที่อยู่: ชั้น 5 ห้างเซ็นทรัลแจ้งวัฒนะ ถนน
แจ้งวัฒนะ ตำบลคลองเกลือ อำเภอ
ปากเกร็ด

เวลาเปิด: เปิดบริการทุกวันตั้งแต่เวลา 16.00 น. - 24.00 น.

- หมายเลขโทรศัพท์ ที่อยู่ เว็บไซต์ (ถ้ามี)
- เวลาเปิด-ปิดบริการ และวันหยุด
- จัดเก็บพิกัดร้านอาหาร อยู่ในรูปแบบของพิกัดพิกัด เช่น
Latitude : 13.83751 Longitude : 100.588145
- ภาพถ่ายเมนูอาหารที่ได้รับการรับรองอย่างน้อย 5 รูป
เป็นไฟล์ภาพดิจิทัล (jpeg)



ผลการประเมินโครงการ : ร้าน Q restaurant

- สุ่มส่งแบบสอบถามให้ร้านอาหารจำนวนทั้งสิ้น 200 ร้านทางไปรษณีย์ มีร้านอาหารส่งแบบสอบถามกลับมาทั้งสิ้น 100 ร้าน
- ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเจ้าของร้านเอง รองลงมาเป็นผู้จัดการร้าน และอื่นๆ เช่น ผู้จัดการ พ่อครัว เป็นต้น คิดเป็นร้อยละ 72, 21 และ 7 ตามลำดับ
- การรับรู้ข้อมูลและการเข้าร่วมโครงการ ผู้ตอบแบบสอบถามทราบว่าร้านของตนได้รับการรับรองเป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q คิดเป็นร้อยละ 94
- ผู้ตอบแบบสอบถามทราบว่าโครงการ Q Restaurant นี้เป็นโครงการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นหน่วยงานหลักในการตรวจรับรองคิดเป็นร้อยละ 99
- มีผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่าโครงการนี้เป็นประโยชน์กับทางร้าน, เป็นการประชาสัมพันธ์ลูกค้า และทำให้มีลูกค้าเพิ่มมากขึ้น คิดเป็นร้อยละ 96, 75 และ 59 ตามลำดับ
- ผู้ตอบแบบสอบถามรู้จักวัตถุดิบสินค้า Q ว่าเป็นสินค้าที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์คิดเป็นร้อยละ 95
- ผู้ตอบแบบสอบถามที่รู้จักแอปพลิเคชัน Q Restaurant คิดเป็นร้อยละ 60

ผลการประเมินโครงการ : ร้าน **Q restaurant** (ต่อ)

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- ผู้ประกอบการต้องการให้เพิ่มการประชาสัมพันธ์โครงการให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น ทั้งวิธีการให้ความรู้โดยตรง หรือผ่านสื่อออนไลน์
- เห็นควรให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารเพื่อให้ผู้บริโภคเล็งเห็นถึงความสำคัญของการเลือกใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัย
- ต้องการให้มีการจัดการอบรมให้กับร้านอาหาร เพื่อให้บุคลากรในร้านมีความรู้และใส่ใจในเกี่ยวกับคุณภาพอาหารมากยิ่งขึ้น
- ควรให้มีการเพิ่มการประชาสัมพันธ์แอปพลิเคชัน **Q Restaurant** มากยิ่งขึ้น เพราะยังไม่ทราบว่าแอปพลิเคชันสามารถทำอะไรได้บ้าง และมีประโยชน์อย่างไร

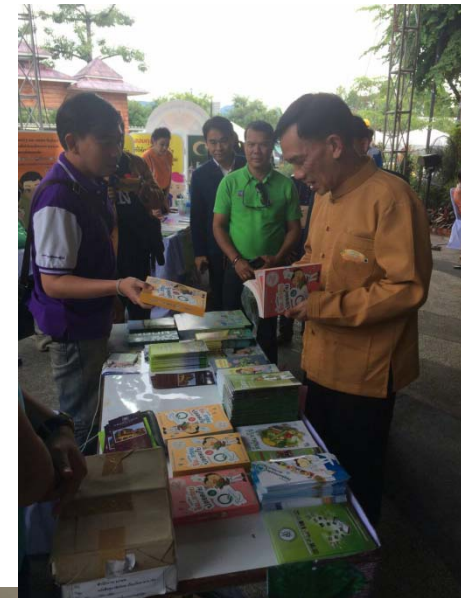
ผลการประเมินโครงการ : ร้าน **Q restaurant** (ต่อ)

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- ผู้ประกอบการต้องการให้เพิ่มการประชาสัมพันธ์โครงการให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น ทั้งวิธีการให้ความรู้โดยตรง หรือผ่านสื่อออนไลน์
- เห็นควรให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารเพื่อให้ผู้บริโภคเล็งเห็นถึงความสำคัญของการเลือกใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัย
- ต้องการให้มีการจัดการอบรมให้กับร้านอาหาร เพื่อให้บุคลากรในร้านมีความรู้และใส่ใจในเกี่ยวกับคุณภาพอาหารมากยิ่งขึ้น
- ควรให้มีการเพิ่มการประชาสัมพันธ์แอปพลิเคชัน **Q Restaurant** มากยิ่งขึ้น เพราะยังไม่ทราบว่าแอปพลิเคชันสามารถทำอะไรได้บ้าง และมีประโยชน์อย่างไร

การปรับรูปแบบประชาสัมพันธ์ : ป้ายรับรอง





Q restaurant University

MOU : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



Street Food Healthy By Q Restaurant ในงานเพื่อนพ้อง (ภาฯ) เกษตรแฟร์ 2559

ระหว่างวันที่ 24 มิถุนายน - 3 กรกฎาคม 2559



Street Food Healthy By Q Restaurant : รายการป้ายนี้มีคำตอบ



งานร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย

MOU : มูลนิธิเพื่อนพึ่ง (ภาฯ) ยากยากสภากาชาดไทย



งาน เพื่อนพื้ง(ภาฯ) อิ่มสุข ไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์ ก้าวไกล : พารากอน



การบูรณาการความร่วมมือเพื่อขยายผล



ม.เกษตรศาสตร์



ต้นแบบ มหาวิทยาลัยแห่งความ
ปลอดภัยอาหาร



มูลนิธิเพื่อนพึ่ง (ภาฯ)



สมาคมภัตตาคารไทย



ขยายผลจำนวนร้าน
ส่งเสริมผลผลิตเกษตรกร

makro



พัฒนารูปแบบใบรับรอง
อิเล็กทรอนิกส์

ติดต่อโครงการ Q restaurant



- กลุ่มโครงการพิเศษ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กทม. 10900
โทร 02 561 2277 ต่อ 5338, 5339 e-mail : qrestaurant@hotmail.co.th
- พจนา เหลือโกศล (กุง) ผู้อำนวยการกลุ่มฯ โทร 08 6352 5044
ID line : kungking7
- วัชรพันธ์ ชัยศรี (ไค้) นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ
มือถือ 08 1854 7669
- สุรฉัตร บุญเถื่อน (คิม) เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน
มือถือ 08 3080 1237
- จักรเพชร ตันตินิยมกุล เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน
มือถือ 06 1749 3969



-ข้อซักถาม-
ขอขอบคุณค่ะ