

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๑

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มอบหมายให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบคุณภาพ ที่มีการผลิตตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) และมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต (GMP) เพื่อเพิ่มช่องทางจำหน่ายให้กับเกษตรกรหรือผู้ผลิตสินค้าเกษตรที่มีความปลอดภัยเข้าสู่ร้านอาหารได้โดยตรงโดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง สร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรเข้าสู่ระบบฟาร์มมาตรฐานเพิ่มมากขึ้น ซึ่งร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการนอกจากจะนำวัตถุดิบที่ปลอดภัยไปสู่ผู้บริโภคแล้ว “ร้านอาหารจะเป็น Outlet ให้กับผู้ผลิตหรือเกษตรกร” เป็นการเชื่อมโยงด้านการตลาดจากเกษตรกรไปสู่ผู้บริโภค และยกระดับฟาร์มเข้าสู่ระบบฟาร์มมาตรฐานมากขึ้น ซึ่ง มกอช. ดำเนินการโครงการฯ เมื่อปลายปี ๒๕๕๓ จัดทำหลักเกณฑ์การตรวจประเมินร้านอาหาร โดยนำร่องตรวจประเมินร้านอาหารในพื้นที่ ๔ จังหวัด คือ นครปฐม นครศรีธรรมราช หนองคาย และกรุงเทพมหานคร และในปี ๒๕๕๔ เริ่มดำเนินการขยายผลการตรวจรับรอง Q restaurant ทั่วประเทศ โดย มกอช. เป็นหน่วยตรวจรับรองร้านอาหารในเขตกรุงเทพฯ และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นหน่วยตรวจรับรองร้านอาหารในพื้นที่

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร ซึ่งใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัย ตามระบบการผลิต GAP
๒. เพื่อสร้างโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลิตปลอดภัย เข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรหรือผู้ผลิต ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น
๓. เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัย และสร้างความตระหนักให้กับผู้บริโภคได้เลือกซื้อและบริโภคสินค้าเกษตรและอาหารที่มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ

การดำเนินการ

๑. หน่วยงานดำเนินการ : มกอช. และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด
 - มกอช. เป็นหน่วยตรวจรับรองร้านอาหารใน กทม. และร้านอาหารประเภทหลายสาขา ไม่รวมเฟรนไชส์ (ร้านอาหารหลายสาขา หมายถึง มีเจ้าของเดียวกัน เช่น สุกี้ MK วัตถุดิบมาจากแหล่งเดียวกัน มีศูนย์กระจายสินค้า)
 - สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นหน่วยงานหลักตรวจรับรองร้านอาหารในจังหวัด รวมทั้งเฟรนไชส์ในจังหวัดนั้น (ร้านอาหารเฟรนไชส์ หมายถึง: คนละเจ้าของ เช่น ชายสี่หมี่เกี๊ยว สุตรเดียวกัน แต่วัตถุดิบมาจากคนละแหล่ง)
๒. คณะทำงานตรวจรับรองและคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง
 - ร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร : คณะผู้ตรวจรับรองและคณะผู้ตัดสินใจแต่งตั้งโดยเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งคณะผู้ตรวจรับรอง ประกอบด้วยผู้แทนจาก

หน่วยงานใน มกอช. โดยกองรับรองมาตรฐานเป็นผู้ตัดสินใจให้การรับรอง และกองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร เป็นผู้ประสานงานหลักโครงการ

- ร้านอาหารในจังหวัด คณะผู้ตรวจรับรองและคณะตัดสินใจแต่งตั้งโดยผู้ว่าราชการจังหวัดในแต่ละจังหวัด โดยมีสำนักงานเกษตรและสหกรณ์เป็นฝ่ายเลขานุการ ซึ่งประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เช่น สำนักงานปลัดกระทรวง สำนักงานประมงจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานวิจัยและพัฒนาการเกษตร สำนักงานสหกรณ์จังหวัด ศูนย์วิจัยข้าว ศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติฯ และหน่วยงานอื่น เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานพาณิชย์จังหวัด สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ชมรมร้านอาหาร เป็นต้น

๓. มกอช. และ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด วางแผนการปฏิบัติงานร่วมกัน โดยในแต่ละปีงบประมาณ จะร่วมกันกำหนดเป้าหมายแผนตรวจรับรองร้านใหม่ และตรวจติดตาม/ตรวจต่ออายุร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปีที่ผ่านมา

๔. สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดดำเนินการประชาสัมพันธ์ และรับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ (สมัครใจ) ซึ่งร้านอาหารสามารถสมัครได้ ๔ ช่องทาง คือ สมัครด้วยตนเอง ทางไปรษณีย์ จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และ เว็บไซต์ <http://www.qrestaurant.acfs.go.th/>

๕. คณะกรรมการฯ ดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหาร เช่น มีสุขลักษณะเบื้องต้นที่ดี ใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ได้แก่ สินค้า Q สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองความปลอดภัย และสินค้าประเภทพืชผักที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง เช่น ปลูกผักเอง ไม่ใช้สารเคมี โดยจะต้องตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น (รายละเอียดตามคู่มือ)

๖. เมื่อคณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหารแล้ว สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ซึ่งเป็นฝ่ายเลขาคณะทำงานฯ จะรายงานผลการตรวจให้คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง (ซึ่งคณะกรรมการตรวจรับรองจะไม่มีอำนาจตัดสินใจให้การรับรอง) และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จัดส่งรายงานผลการตรวจรับรองให้ มกอช. เพื่อจัดทำป้ายรับรองร้านอาหาร

๗. ระยะเวลาให้การรับรองมีอายุ ๓ ปี จะต้องมีการตรวจติดตามปีละอย่างน้อยหนึ่งครั้ง เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่ผ่านการรับรอง ซึ่งสามารถแนะนำแหล่งวัตถุดิบปลอดภัยจากฟาร์มมาตรฐาน Q ให้ร้านอาหารได้จัดหาวัตถุดิบดังกล่าวเข้าร้านเพิ่มมากขึ้น

๘. สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด รายงานผลการรับรองร้านอาหารในโครงการฯ ให้กับ มกอช. ผ่านระบบ Q restaurant Report และจัดทำหนังสือแจ้งรายชื่อร้านที่ผ่านตรวจรับรองและร้านที่ผ่านตรวจติดตามให้ มกอช. ทราบ เพื่อจัดทำป้ายรับรองให้กับร้านอาหาร ได้แก่ ร้านใหม่ ร้านตรวจต่ออายุ และร้านที่เพิ่มจำนวนวัตถุดิบ

๙. สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จัดทำหนังสือแจ้งผลการรับรองให้ร้านอาหาร โดยผู้บริหาร หรือ ผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นผู้มอบป้าย ทั้งนี้ ป้าย และหนังสือแจ้งผลการมีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

๑๐. มกอช.สนับสนุนเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น คู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขในการตรวจรับรองแผ่นพับ รวมทั้งจัดงบประมาณสนับสนุนการดำเนินการตามเป้าหมายและผลงานตรวจรับรองของแต่ละจังหวัด

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

๑๑. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ Q restaurant ผ่านสื่อต่าง ๆ ได้แก่ รายการโทรทัศน์ คลื่นวิทยุ แผ่นพับเอกสารจดหมายข่าว มกอช. เว็บไซต์ Q restaurant Facebook Q restaurant Application เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลร้านได้ทุกที่และทุกเวลา และจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัย ในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด

๑๒. สำหรับโปรแกรม Q Restaurant Application ใช้งานผ่านโทรศัพท์มือถือทั้งในระบบ Android และระบบ ios เพื่อขยายผลการประชาสัมพันธ์ไปสู่ผู้บริโภคยุคใหม่ และเป็นช่องทางให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลได้ทันทีทุกที่และทุกเวลา ซึ่งในส่วนบริการที่สำคัญ ประกอบด้วย (๑) รายชื่อร้านอาหาร วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง พร้อมพิกัดร้าน (๒) แสดงโปรโมชั่นของร้าน (๓) สามารถเก็บข้อมูลร้านโปรดไว้ในรายการส่วนตัวได้ (๔) ลูกค้าสามารถถ่ายภาพอาหาร พร้อมตกแต่งสติ๊กเกอร์ และแชร์ผ่าน Social Network ได้ทันที (Facebook , Twitter) ทั้งนี้ ข้อมูลร้านอาหารในระบบดังกล่าว จะเชื่อมกับระบบ Q restaurant Report ที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดบันทึกข้อมูลเข้าระบบ

ผลการดำเนินงาน (ปี ๒๕๕๓-๒๕๖๐)

มีร้าน Q restaurant ที่ผ่านการรับรองแล้ว ๒,๕๑๒ แห่ง/สาขา ใน ๗๗ จังหวัด แบ่งเป็นร้านอาหาร ๒,๐๙๐ แห่ง และร้านอาหารหลายสาขา ๔๐๒ สาขา ได้แก่ MK ทุกสาขาทั่วประเทศ (ในปีงบประมาณ ๒๕๕๓-๒๕๖๐ มีร้านที่ไม่ผ่านการตรวจติดตามหลักเกณฑ์เงื่อนไข และร้านเลิกกิจการ รวมทั้งสิ้น ๓๖๙ แห่ง)

แผนปฏิบัติงาน ปี ๒๕๖๑

๑. พื้นที่ดำเนินการ ๗๗ จังหวัด แบ่งพื้นที่ดำเนินการ ดังนี้
 - ๑.๑ มกอช. ตรวจรับรองร้านอาหารใหม่ในกรุงเทพฯ จำนวน ๔๐ แห่ง และตรวจติดตามร้านอาหาร (รวมร้านอาหารประเภทหลายสาขา) จำนวน ๔๕๕ แห่ง
 - ๑.๒ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ๗๖ จังหวัด ตรวจรับรองร้านอาหารใหม่ รวม ๒๙๗ แห่ง และตรวจติดตามร้านอาหาร/ตรวจต่ออายุ รวม ๑,๖๙๗ แห่ง
๒. มกอช. สนับสนุนงบประมาณดำเนินการ วัสดุอุปกรณ์และเอกสารต่าง ๆ ตลอดจนดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ Q restaurant ผ่านสื่อต่างๆ อย่างต่อเนื่อง
๓. มกอช. และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ปรับปรุงข้อมูลของ Q restaurant application ให้เป็นปัจจุบัน เพื่อแนะนำร้านอาหารผ่านโทรศัพท์แบบ Smart Phone และเป็นเครื่องมือการสื่อสารระหว่างผู้ประกอบการ Q restaurant และผู้บริโภคอย่างใกล้ชิด
๔. อบรมระบบรายงานผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant Report) ผ่านเว็บไซต์ ให้กับเจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด
๕. มกอช. จะดำเนินการยกระดับมาตรฐานร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) โดย คัดเลือกเป็นร้านอาหารระดับพรีเมียม (Q restaurant Premium) ซึ่งในเบื้องต้นร้านจะต้องใช้วัตถุดิบที่เป็นสินค้า Q ไม่น้อยกว่า ๑๐ ชนิดขึ้นไป หรือ ใช้วัตถุดิบที่เป็นสินค้า Q ทั้งหมดในการประกอบอาหาร

อย่างน้อย ๒ เมนู และมีผลการตรวจประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐ ของหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจประเมิน
ย้อนหลังอย่างน้อย ๑ ปี

งบประมาณ

2,800,000 บาท (๗๖ จังหวัด)

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

๑. จำนวนร้านอาหารใหม่เพิ่มขึ้น รวม ๓๓๗ แห่ง และจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการตรวจติดตาม/ตรวจต่ออายุ ๑๐๐%
๒. จำนวนร้านเดิมที่ได้รับการรับรองแล้วประมาณร้อยละ 30 มีการยกระดับโดยการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้าน โดยที่เป็นวัตถุดิบมาตรฐานปลอดภัยหรือสินค้า Q ที่หน่วยงานต่างๆ ในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้การส่งเสริมและรับรอง หรือเป็นที่วัตถุดิบรับรองตนเอง เช่น จากฟาร์มเกษตรพอเพียง ฟาร์มปราชญ์ชาวบ้าน

หน่วยงานรับผิดชอบ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร กองรับรองมาตรฐาน และศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

ผลผลิต

๑. มีร้านอาหารที่ผ่านการรับรองเพิ่มขึ้น รวม ๓,๐๒๑ แห่ง และร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปีที่ผ่านมายังคงปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรอง รวมทั้งเพิ่มวัตถุดิบที่มีความปลอดภัย
๒. มีร้านอาหาร Q restaurant ระดับพรีเมียม จำนวนไม่น้อยกว่า ๓๐ แห่ง

ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

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