เอกสารหมายเลข................

**พิธีมอบป้ายรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรมาตรฐานอาหารปลอดภัยและร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย**

**เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

 1. ความเป็นมาของเรื่อง

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้จัดทำแผนยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารของไทย ให้มีมาตรฐานความปลอดภัยสอดคล้องกับข้อกำหนดขององค์กรระหว่างประเทศ ตลอดห่วงโซ่อาหาร (Form Farm to Table) ซึ่งได้กำหนดให้ใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร หรือ “Q” โดยได้จัดทำโครงการสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรมาตรฐานอาหารปลอดภัยและโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) มีวัตถุประสงค์ เพื่อเป็นการเพิ่มช่องทางการตลาดให้กับสินค้าและร้านอาหาร เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถหาซื้อสินค้าเกษตรและอาหารที่มีคุณภาพปลอดภัย และประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง ซึ่งเลือกใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q หรือจากฟาร์ม GAP ที่มีความปลอดภัย หรือใช้ผลผลิตที่เกิดจากผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self Claim) ว่าผลิตโดยไม่ใช้สารเคมีหรือจำกัดการใช้สารเคมี

 2. ผลการดำเนินงานที่ผ่านมา

 ปี 2560 คณะทำงานโครงการฯ ได้ดำเนินการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรมาตรฐานอาหารปลอดภัยและร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ที่สมัครเข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ ผลการตรวจปรากฏว่า มีสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรที่ผ่านการรับรอง จำนวน 2 ตลาด 12 ร้านและร้านอาหารฯ ที่ผ่านการรับรอง จำนวน 3 ร้าน รายละเอียด ดังนี้

 **2.1 สถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัย**

- ตลาดสดโพธิ์ทอง จำนวน 6 ร้าน

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| (1) | นางกัญญา ศรีดำรงพันธ์  | สินค้าที่ผ่านการรับรอง หมู ฟาร์มมาตรฐาน (CP) |
| (2) | นางเกษม ภู่พันธ์ | สินค้าที่ผ่านการรับรอง หมู ฟาร์มมาตรฐาน (CP) |
| (3) | นางสมพร สะมะถะ | สินค้าที่ผ่านการรับรอง เนื้อหมู ฟาร์มมาตรฐาน |
| (4) | นายกิตติศักดิ์ เกตุสิทธิ์  | สินค้าที่ผ่านการรับรอง หมู ฟาร์มมาตรฐาน (CP) |
| (5) | นายปรีชา มหิงสุพรรณ์  | สินค้าที่ผ่านการรับรอง เนื้อไก่ บ.CP ปีกบน บ.CP |
|  | โครงไก่ บ.เบทาโกร  |
| (6) | นายสมคิด ล่อกิม  | สินค้าที่ผ่านการรับรอง คอกเทลรมควันบีริส  |
|  | บ.เฮ้ลซ์ฟูดล์ ไส้กรอกฮอทดอกเดอลุกซ์ 8 นิ้ว บ.เบทาโกร ไส้กรอกซุปเปอร์ชีสฮอดดอก บ.ผลิตภัณฑ์อาหาร ไส้กรอกโกลเด้นส์โกลด์ บ.ผลิตภัณฑ์อาหาร ไส้อั่วสมุนไพร บ.แหนมดอนเมือง ไส้กรอกเวียดนามรมควันเดอะลุกซ์ บ.อาหารเบทเทอร์จำกัด ปลายปีก บ.CP |

/- ตลาดเกษตรกร ...

- ๒ –

 - ตลาดเกษตรกรจังหวัดอ่างทอง จำนวน 6 ร้าน

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| (1) | นายไพบูลย์ บุญสว่าง  | สินค้าที่ผ่านการรับรอง ข้าว ฟักทอง มะม่วง กวางตุ้ง  |
|  | คะน้า ผักชี ผักโขม |
| (2) | นางอัมไพ พิกุลขาว  | สินค้าที่ผ่านการรับรอง ถั่วฝักยาว แตงกวา มะเขือเปราะ |
|  | กรีนโอ๊ค เรคโอ๊ค บวบ กวางตุ้ง คะน้า |
| (3) | โครงการฟาร์มตัวอย่างตามพระราชดำริ ในสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ สินค้าที่ผ่านการรับรอง ผักกาดเขียวปลี ถั่วฝักยาว มะเขือยาว คะน้า พริก โหรพา ผักหวานบ้าน กวางตุ้ง ผักกาดขาวปลี กระเพรา เห็ดนางฟ้า ผักบุ้งจีน ข้าวโพดฝักสด บวบ  |
| (4) | นางแฉล้ม กรวยทอง | สินค้าที่ผ่านการรับรอง ข้าวหอมมะลิ  |
|  | ถั่วฝักยาว มะเขือเปราะ ข้าวโพดข้าวเหนียว  |
| (5) | นางสุดา มหาสมบัติ  | สินค้าที่ผ่านการรับรอง เมล่อน |
| (6) | นายขจร เชื้อขำ | สินค้าที่ผ่านการรับรอง ปลาช่อน |

 **2.2 ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)** จำนวน 3 ร้าน

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| (1) | ร้านเสมอใจ อ.วิเศษชาญ | เมนูที่ผ่านการรับรอง คือ เมี่ยงปลาทับทิม  |
|  | ปลาทับทิมนึ่ง ปลาทับทิมสามรส หัวหมูคั่วเค็ม หัวหมูต้มน้ำจิ้มโบราณ |
| (2) | ร้านครัวนภา อ.โพธิ์ทอง | เมนูที่ผ่านการรับรอง คือ ปูนิ่มผัดผงกระหรี่  |
|  | ปลาทับทิมสมุนไพร ไก่ทอดซอสสลัด ปลากะพงผัดฉ่า ข้าวสวย |
| (3) | ร้านครัวทุ่งทอง อ.ป่าโมก | เมนูที่ผ่านการรับรอง คือ ปลาทับทิมสมุนไพร  |
|  | ปีกไก่ทอดเกลือ |

๓. งานที่จะดำเนินการต่อไป

 มุ่งเน้นการประชาสัมพันธ์เพื่อขยายผลการดำเนินงานและสร้างความเข้าใจให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและร้านอาหารตระหนักและเห็นความสำคัญของการใช้วัตถุดิบปลอดภัยหรือสินค้า Q มาจำหน่ายและนำมาประกอบอาหารจำหน่ายให้กับผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น

 5.ข้อเสนอขอรับการสนับสนุน

 เห็นชอบให้นำเข้าวาระการประชุมหัวหน้าส่วนราชการ ประจำเดือนกรกฎาคม 2560 วันพฤหัสบดีที่

27 กรกฎาคม 2560 เวลา 09.30 น. ณ ห้องประชุมวิเศษชัยชาญ ศาลากลางจังหวัดอ่างทอง

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดอ่างทอง