



ร้านอาหารวัตถุติบปลอดภัย
เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)
จังหวัดหนองบัวลำภู



กลุ่มสารสนเทศการเกษตร
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดหนองบัวลำภู

ความเป็นมา Q Restaurant

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ผลักดันให้มีการผลิตสินค้าเกษตรและอาหาร ที่ได้รับมาตรฐานปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยส่งเสริมให้เกษตรกรมีการผลิตตั้งแต่ระดับฟาร์มในระบบการผลิตเกษตรที่ดีและเหมาะสม (GAP : Good Agricultural Practice) ซึ่งมีการใช้สารเคมีอย่างถูกต้อง ปลอดภัย เหมาะสมและตามหลักวิชาการทั้งปริมาณ วิธีการ และระยะเวลาการใช้และเก็บเกี่ยว โดยให้มีสัญลักษณ์ Q เพื่อรับรองมาตรฐาน ซึ่งจะทำให้สามารถสื่อสารกับผู้บริโภคในการเลือกซื้อสินค้าได้อย่างถูกต้อง และปลอดภัย สำหรับที่ผ่านมากการวางจำหน่ายสินค้า Q ในแหล่งจำหน่ายต่าง ๆ เช่น ตลาดขายส่ง โมเดิร์นเทรด ซึ่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้มีการมอบป้ายแหล่งจำหน่ายสินค้า Q เรียบร้อยแล้ว

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q หรือที่เรียกย่อๆ ว่า Q Restaurant นี้ เป็นโครงการใหม่ที่ได้ริเริ่มขึ้นมาในปลายปี 2553 จากแนวคิดที่ว่าร้านอาหารยังเป็นอีกช่องทางหนึ่งในการจำหน่ายสินค้า Q เพื่อเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารภายในร้านเนื่องจากร้านอาหารส่วนใหญ่ มักมีจุดขายที่รสชาติอร่อยเพื่อดึงดูดผู้บริโภค แต่ปัจจุบันกระแสความใส่ใจในคุณภาพชีวิต ซึ่งรวมถึงการบริโภคอาหารที่มีคุณประโยชน์ และมีความปลอดภัย ทำให้ผู้บริโภคอยากรู้ว่าอาหารที่อร่อย นั้นมีความปลอดภัยด้วยหรือไม่



กลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดหนองบัวลำภู



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงได้ริเริ่มดำเนินการ
โครงการนี้ขึ้นมา โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้

1. เพื่อประชาสัมพันธ์และส่งเสริมร้านอาหารที่ใช้วัตถุดิบ
จากสินค้า Q หรือสินค้าที่มีความปลอดภัยตามระบบการผลิต
เกษตรดีที่เหมาะสมเป็นการสร้างจุดขายใหม่
2. เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเอง ว่าผลผลิต
ปลอดภัยเข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากขึ้น
3. เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าจากฟาร์ม GAP
และฟาร์มมาตรฐานอื่นๆ เป็นการสร้างแรงจูงใจให้ผู้ผลิตสินค้า
ที่มีความปลอดภัยมากขึ้น



Q Restaurant จังหวัดหนองบัวลำภู

Q Restaurant ต้องมีคุณสมบัติอย่างไร

1. ร้านอาหารนั้นต้องมีความสะอาด มีสุขลักษณะเบื้องต้นที่ดี
2. วัตถุดิบหลักที่ประกอบอาหารต้องเป็นสินค้า Q หรือเป็นสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง หรือเป็นสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง ซึ่งต้องผ่านการตรวจสอบสารพิษตกค้างจากเจ้าหน้าที่โครงการ

สินค้า Q คือ สินค้าที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เช่น จากกรมวิชาการเกษตร กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมการข้าว เป็นต้น ทั้งนี้รวมถึงสินค้าเกษตรอินทรีย์ด้วย

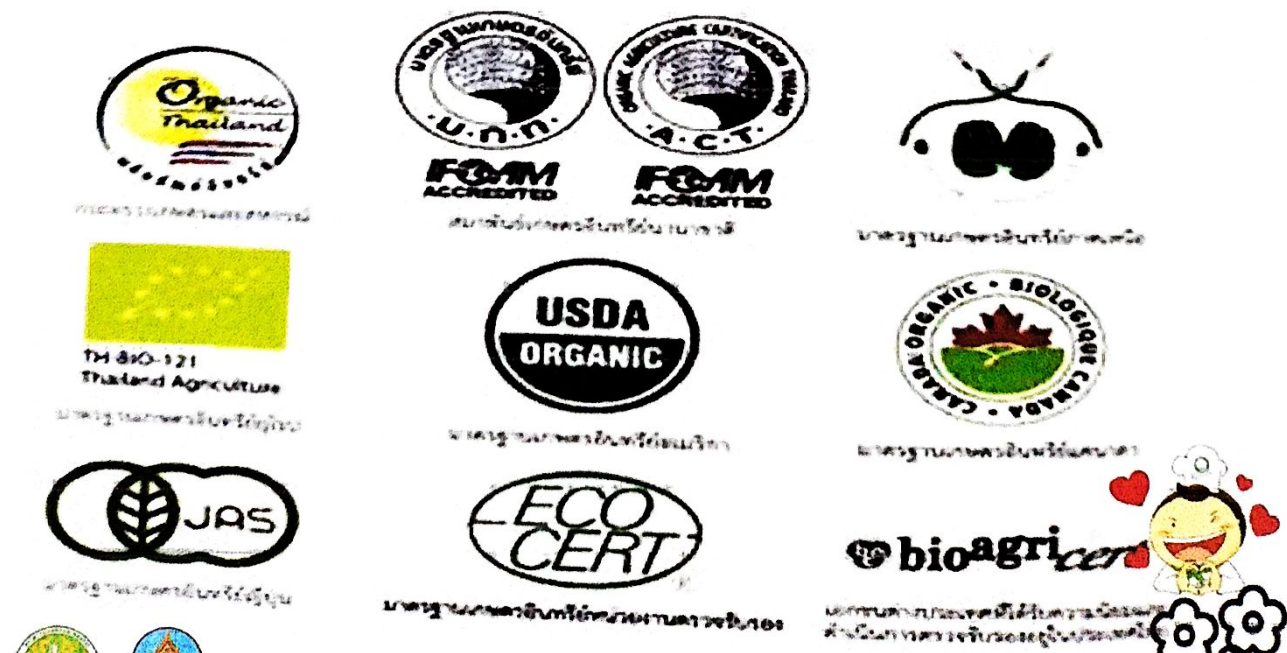
สินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง ได้แก่ สินค้าที่ยังไม่ได้เข้าระบบรับรอง Q แต่มีแนวคิดปรัชญาการผลิตสินค้าปลอดภัยสำหรับผัก ผลไม้ และพืชต่าง ๆ เช่น การปลูกผักไว้กินเอง ฟาร์มปราชญ์ชาวบ้าน ฟาร์มเศรษฐกิจพอเพียง เป็นต้น ซึ่งในโครงการจะมีการตรวจสอบสารพิษตกค้างด้วย

3. ร้านอาหารต้องใช้วัตถุดิบปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยในปีแรกที่เข้าร่วมโครงการ ต้องใช้วัตถุดิบที่ขอรับรองเป็นสินค้า Q หรือสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง หรือสินิค้ารับรองตนเองไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของวัตถุดิบชนิดนั้น ๆ เช่น เนื้อไก่ที่ใช้ในการปรุงอาหารในร้านมี 100 กิโลกรัม ต้องอย่างน้อย 70 กิโลกรัมที่เป็นสินค้า Q เป็นต้น



4. อื่น ๆ เช่น มีการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษา
 วัตถุดิบให้เหมาะสม เพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัย
 ทั้งนี้ การดำเนินการในทุกขั้นตอน ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์
 เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
สินค้าเกษตรอินทรีย์

ปัจจุบันเกษตรกรมักเข้าใจผิดว่า การใส่ปุ๋ยเคมีแต่ไม่ใช้ยา
 ฆ่าแมลงเป็นการผลิตแบบอินทรีย์ แต่โดยแท้จริงแล้วสินค้าเกษตร
 อินทรีย์ เป็นผลผลิตจากการทำการเกษตรด้วยหลักธรรมชาติ
 ไม่ใช้สารเคมีบนพื้นที่ การเกษตรที่ไม่มีสารพิษตกค้าง
 และหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนของสารเคมีทางดิน น้ำ อากาศ
 เพื่อส่งเสริมความอุดมสมบูรณ์ของดินความหลากหลายชีวภาพ
 ในระบบนิเวศน์ และฟื้นฟูสิ่งแวดล้อมให้กลับคืนสู่สมดุลธรรมชาติ
 โดยไม่ใช้สารเคมีสังเคราะห์หรือสิ่งที่ได้มาจากการตัดต่อ
 พันธุกรรม ตั้งแต่กระบวนการปลูกไปจนถึงการเก็บเกี่ยว
 และบรรจุภัณฑ์ โดยมีสัญลักษณ์ที่เป็นเครื่องหมายรับรอง เช่น



กลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดหนองบัวลำภู

ทำไมต้องเลือกบริโภคสินค้า Q หรือสินค้าที่ได้รับรอง มาตรฐานความปลอดภัย

เพราะอาหารเป็นสิ่งที่มีความปลอดภัยต่อร่างกาย แต่ถ้าอาหารนั้นสกปรกมีเชื้อโรคและมีสารพิษ นอกจากทำให้คุณค่าอาหารลดลงแล้วยังทำให้ผู้บริโภคเจ็บป่วยและตายได้ ดังคำกล่าวที่ว่า “กินถูกมีฤทธิ์ กินผิดมีโรค” ในสมัยก่อนอาหารที่เรารับประทานยังไม่มีการผลิตเพื่อการค้า แต่ในปัจจุบัน โลกมีการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตอาหาร ประกอบกับพลเมืองของโลกที่เพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ จึงมีการผลิตอาหารในปริมาณมาก ๆ รวมทั้งวัตถุดิบผลิตอาหาร เช่น พืช ผัก ผลไม้ เนื้อปลา เนื้อสัตว์ ทำให้มีการคิดค้นวิธีการต่าง ๆ โดยการใช้สารเคมี ทำให้ผู้บริโภคสนใจและต้องการเลือกซื้อ ซึ่งสารเคมีบางอย่างเป็นอันตรายและเกิดพิษสะสมในร่างกาย บางชนิดหากบริโภคเข้าไปปริมาณมากอาจถึงแก่ชีวิต

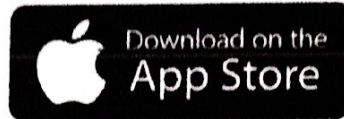
ฉะนั้น ควรเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยที่มีความเชื่อมั่นได้ ตั้งแต่ระบบการผลิต ในแปลง/ฟาร์มไปจนถึงมือผู้บริโภค โดยสังเกตจากสัญลักษณ์และป้ายรับรอง จากหน่วยรับรองที่เชื่อถือได้



Application (Q Restaurant)

แอปพลิเคชัน คิว เรสเตอรองท์

เข้าไปที่ App Store หรือ Play Store แล้วพิมพ์คำว่า
“qrestaurant”



จะปรากฏหน้าดังภาพข้างล่างนี้ค่ะ



เมื่อโหลดได้แล้วหน้าตาของแอปดังภาพข้างล่างค่ะ



กลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดหนองบัวลำภู




ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q



(Q restaurant) จังหวัดหนองบัวลำภู จำนวน ๓๓ ร้าน


1. สวนอาหารบ้านสวนสายป่าน
2. ร้านอ้วนชาคาเฟ่ by หลิงจอย
3. ร้านผัดไทย 99
4. ร้านทรีบาร์
5. ร้านขวัญข้าว
6. คริวชวนพิศ
7. ร้านประยูรโอชา
8. ร้านโอป่า
9. ร้านวังเงินวังทอง
10. ร้านก๋วยเตี๋ยวฮ่องเต้
11. ร้านสเติร์กิมทอง
12. คริวประสานมิตร
13. ร้านเจนจิราหมุกะทะ
14. ร้านก๋วยเตี๋ยวซินบุตร
15. ร้านก๋วยเตี๋ยวบ้านสวนเจริญสุข
16. ร้านต้มโฮมเรสเคอรัรอง
17. คริวปริญญา
18. คริวตะเกียง
19. คริวพาข้าว
20. ร้านหนอง (นา) ยัว
21. คริวอีสาน
22. ร้านสุวรรณฟาร์มคาเฟ่
23. ร้านผัดไทยแม่สายศิลป์
24. ร้านก๋วยเตี๋ยวฮาร์
25. ร้านสวรรค์บ้านนา
26. ร้านสบายใจ
27. สวนอาหารกาบแก้ว
28. ร้านลองมายัง
29. คริวก๋วยเตี๋ยวบ้านสวน
30. ร้านมีจะกิน
31. [ร้านทุ่งนา@9Dee คาเฟ่](#)
32. ร้านก๋วยเตี๋ยวยาหวด
33. เจ็ดสิบตำปา

