



ข่าวกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

กองเกษตรสารนิเทศ สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

โทร. 0 2281 0859 โทรสาร 0 2281 0859 E-mail: moacnews@gmail.com



ครั้งที่ /2553

25 กันยายน 2553

เกษตรฯ เปิดตัวโครงการ “Q RESTAURANTS” 4 จังหวัดนำร่อง หนุนใช้วัตถุดิบจากฟาร์มมาตรฐาน สร้างโอกาสผู้บริโภคได้อาหารปลอดภัย พร้อมเพิ่มจุดแข็งผู้ประกอบการช่วยดันยอดขายพุ่งสูง เตรียมขยายผลครอบคลุมทุกจังหวัดภายในปี 2554

นายยุคล ลิ้มแหลมทอง ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เปิดเผยว่า ปี 2553 นี้ กระทรวงเกษตรฯ ได้มอบหมายให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) เร่งดำเนินโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q นำร่องในพื้นที่ 4 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดนครปฐม นครศรีธรรมราช หนองคาย และกรุงเทพมหานคร โดยมุ่งเสริมให้ร้านอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักของจังหวัดนำร่องใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานตามระบบการผลิตเกษตรที่ดีและเหมาะสม (GAP) เพื่อให้ผู้บริโภคมีโอกาสได้บริโภคสินค้าที่มีความปลอดภัย ขณะเดียวกัน ยังช่วยเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า Q รวมทั้งเปิดโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเอง (Self claim) ว่า ผลผลิตไม่มีการใช้สารเคมีหรือใช้สารเคมีอย่างจำกัด สามารถป้อนวัตถุดิบเข้าสู่ร้านอาหารและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคเพิ่มขึ้น เพื่อสร้างแรงจูงใจให้มีการผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยมากขึ้นในอนาคต

จากการที่ มกอช. ได้ร่วมกับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารที่สมัครขอการรับรองในพื้นที่จังหวัดนำร่อง โดยใช้หลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q เบื้องต้นมีร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์การตรวจรับรองจำนวน 5 ร้าน ได้แก่ ร้านเทกซัส สเต็ก อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม ร้านแดงแหม่มเมือง อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย ร้านโกปี้ สาขาข้างโรบินสันโอเชียน สาขาศาลากลาง และสาขาทุ่งสง ตลาดเกษตรชอย 1 ร้านขนมจีนแม่ ฮ่องสอน-พานยม และร้านเอ็มเค เรสโตรองต์ (MK) สาขาเซ็นทรัล บางนา โดยมีรายการอาหารที่ได้รับการรับรองวัตถุดิบปลอดภัย เกือบ 20 รายการ ซึ่งใช้วัตถุดิบทั้งพืชผัก เห็ด สมุนไพร เนื้อสัตว์ และสัตว์น้ำที่ผ่านการรับรองฟาร์มมาตรฐาน ไม่น้อยกว่า 40 ชนิด ทั้งยังใช้สินค้าจากแหล่งผลิตที่รับรองตนเองมากกว่า 20 ชนิดด้วย

“ร้านอาหารที่ผ่านการตรวจรับรองแล้ว จะได้รับป้ายรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q จากกระทรวงเกษตรฯ ซึ่งเป็นเครื่องหมาย Q ที่แสดงชื่อร้านอาหาร เมนูอาหารที่ผ่านการรับรอง และระบุรายการวัตถุดิบที่ได้รับการรับรองว่าปลอดภัย โดยใบรับรองดังกล่าวมีอายุการรับรอง 3 ปี และจะมีการตรวจติดตามอย่างสม่ำเสมอว่า ร้านอาหารนั้นยังคงรักษาคุณภาพมาตรฐานวัตถุดิบอยู่หรือไม่” ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กล่าว

ด้านนายวิณะโรจน์ ทรัพย์ส่งสุข รองผู้อำนวยการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กล่าวเพิ่มเติมว่า โครงการฯ นี้ จะทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในคุณภาพอาหารจากร้านอาหารที่ผ่านรับรอง โดยทางร้านอาหารจะใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยที่ผ่านการรับรองเป็นจุดขายของร้านซึ่งเป็นช่องทางในการเพิ่มยอดขายเพิ่มสูงขึ้นได้ ขณะเดียวกันยังกระตุ้นให้ร้านอาหารอื่นๆ เข้าร่วมโครงการฯ มาขึ้นด้วย ที่สำคัญยังเอื้อประโยชน์ต่อเกษตรกร/กลุ่มผู้ผลิตทั้งตามระบบมาตรฐานและผ่านการตรวจรับรองและผู้ผลิตที่รับรองตนเอง โดยมีช่องทางจำหน่ายผลผลิตเพิ่มขึ้นอีกทางหนึ่ง

“ร้านอาหารเป็นช่องทางระบายสินค้าที่มีความปลอดภัยไปสู่ตลาด และผู้บริโภคโดยตรง เช่นเดียวกับการจำหน่ายผลผลิตที่ได้รับการรับรองสินค้า Q ในตลาดสด ตลาดขายส่งหรือโมเดิร์นเทรด (Modern Trade) ซึ่งในปี 2554 มกอช. ได้มีแผนเร่งขยายผลการดำเนินโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้ สินค้า Q ให้ครบทุกจังหวัดทั่วประเทศ และปีถัดไปมีแผนขยายจำนวนเพื่อเพิ่มปริมาณร้านอาหาร Q ในแต่ละจังหวัดด้วย เพื่อสร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภคทั่วประเทศ” รองผอ.มกอช. กล่าว
