



คู่มือ

การตรวจรับรอง
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

โครงการความร่วมมือ
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
(Q restaurant)
ของหน่วยงานในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

จัดทำโดย
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

บทนำ

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เป็นโครงการที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มุ่งเน้นประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รู้จักร้านอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในระดับจังหวัดที่มีการใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัย ซึ่งวัตถุดิบดังกล่าวได้จากการผลิตตามมาตรฐานและผ่านการรับรอง หรือเป็นผลผลิตที่เกิดจากผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลิตโดยไม่ใช้สารเคมีหรือจำกัดการใช้สารเคมี รวมทั้งมุ่งเน้นให้ร้านอาหารเป็นจุดรับซื้อผลผลิตจากการผลิตทางการเกษตรที่มีความปลอดภัยได้อีกช่องทางหนึ่ง ซึ่งร้านอาหารจะเป็นตัวเชื่อมนำผลผลิตที่ปลอดภัยจากเกษตรกรสู่ผู้บริโภคโดยตรง และจากการดำเนินการที่ผ่านมาได้เกิดการบูรณาการในระดับพื้นที่ในการส่งเสริมให้มีสินค้าเข้าสู่ระบบมาตรฐานเพิ่มขึ้น โดยมีร้านเป็นจุดจำหน่าย

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) เห็นว่า เพื่อให้การดำเนินการบูรณาการงานโครงการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในระดับจังหวัดเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ จึงได้จัดทำคู่มือการดำเนินงานสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานขึ้น เพื่อใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงาน

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ธันวาคม ๒๕๖๓

สารบัญ

หน้า

๑. คำนำ	๔
๒. วัตถุประสงค์	๕
๓. นิยามของร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยใช้สินค้า Q	๕
๔. หน่วยงานร่วมดำเนินการ	๕
๕. ผู้เกี่ยวข้อง	๖
๖. การแบ่งขอบเขตการดำเนินการ	๗
๗. ลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติ	๗
๘. ตัวชี้วัดและผลสำเร็จ	๑๐
๙. ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก หลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q	๑๑
ใบสมัครเข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q	๑๕
รายการตรวจรับรอง (Checklist)	๑๗
แบบฟอร์มหนังสือแจ้งผลการรับรองให้กับร้านอาหาร	๒๕
ภาคผนวก ข แบบฟอร์มรายงานผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๔	๒๙
ภาคผนวก ค แบบรายงานสรุปผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ และ สำรวจแผนการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๕	๓๒
ภาคผนวก ง ขั้นตอนการรายงานผลรับรองร้าน Q Restaurant ผ่าน Q Restaurant Report	๓๔
๑๐. แบบฟอร์มบันทึกขอส่งรายงานผลการดำเนินงานโครงการ	๓๘

๑. คำนำ

ปัจจุบันกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในฐานะผู้ส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกรผู้ผลิตสินค้าเกษตรและอาหารในส่วนต้นน้ำของห่วงโซ่อาหาร เพื่อให้ได้เป็นสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยก่อนถึงผู้บริโภค ได้ดำเนินการส่งเสริมการผลิตและตรวจรับรองระบบการผลิต เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีความปลอดภัยตามระบบการผลิตเกษตรที่ดีและเหมาะสม (Good Agricultural Practice : GAP) และขณะเดียวกันยังคงมีผู้ผลิตที่ทำการผลิตและจำหน่ายในแนวทางการรับรองตนเอง (Self claim) ที่มีกรอบการปฏิบัติที่ยึดมั่นในการลดการใช้สารเคมี จำกัดการใช้สารเคมี หรือปฏิเสธการใช้สารเคมี โดยสารเคมีดังกล่าวเป็นได้ทั้งปุ๋ยเคมี สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ฮอร์โมนหรือสารเร่งการเจริญเติบโต และสารเคมีอื่นๆ การรับรองตนเองลักษณะนี้มักจะเป็นระบบการขายตรงผ่านรูปแบบของตลาดผู้ผลิตพบผู้บริโภคที่ไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง เกิดความเชื่อใจของผู้ซื้อและผู้ผลิต สำหรับช่องทางการตลาดของผลผลิตพืช ปศุสัตว์ และประมงเพื่อเป็นวัตถุดิบสู่ผู้บริโภคนั้น ทางหนึ่งคือ ร้านอาหารจัดเป็นช่องทางตลาดของผู้ผลิตในการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัยอีกช่องทางหนึ่ง เช่นเดียวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า Q ในตลาดสด ตลาดขายส่งหรือโมเดิร์นเทรด ซึ่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ดำเนินการมอบป้าย Q แหล่งจำหน่ายสินค้า Q ไปแล้ว

ดังนั้นกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นความจำเป็นและความสำคัญ เพื่อให้ผู้บริโภคมีโอกาสได้บริโภคสินค้าที่มีความปลอดภัยทั้งที่ผ่านการรับรองและมีการรับรองตนเองผ่านร้านอาหารในแต่ละจังหวัดต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร ซึ่งใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัย ตามระบบการผลิต GAP
๒. เพื่อสร้างโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลผลิตปลอดภัย เข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรหรือผู้ผลิต ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น
๓. เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัย และสร้างความตระหนักให้กับผู้บริโภค ได้เลือกซื้อและบริโภคสินค้าเกษตรและอาหารที่มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ

๓. นิยามของร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยใช้สินค้า Q

ร้านอาหาร หมายถึง ร้านที่ขายอาหาร โดยจำหน่ายในลักษณะให้บริการที่ร้าน และ/หรือปรุงสำเร็จนำกลับไปทานที่บ้าน โดยต้องขอจดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการและขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

สินค้า Q หมายถึง สินค้าเกษตรและอาหารที่มีกระบวนการผลิตทั้งระดับฟาร์มและการแปรรูปเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ (Competent Authority: CA) หรือหน่วยรับรอง (Certification Body: CB) โดยสามารถตามสอบ (Traceability) ไปยังแหล่งการผลิตสินค้า Q นั้นๆ ได้

สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง หมายถึง สินค้าที่ไม่ใช่สินค้า Q แต่เป็นสินค้าที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานภาครัฐ เช่น กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมการข้าว เป็นต้น ตามมาตรฐานต่าง ๆ ที่หน่วยงานดังกล่าวให้การรับรอง โดยมีหลักฐานที่ทำให้เชื่อมั่นได้ว่าสินค้ามีความปลอดภัยจนถึงร้านอาหาร ได้แก่ มาตรฐานฟาร์ม Safety level ปศุสัตว์ OK การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามมาตรฐานขั้นปลอดภัย และระบบการรับรองแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee Systems; PGS) ที่อ้างอิงมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ระดับประเทศหรือสากล หรือเป็นสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองตามมาตรฐานอื่น ๆ เช่น FOAM GMP HACCP เป็นต้น

สินค้าที่รับรองตนเอง (Self claim) หมายถึง สินค้าที่ผลิตโดยกลุ่มผู้ผลิตและจำหน่ายแตกต่างจากมาตรฐาน GAP หรือเกษตรอินทรีย์ และไม่สามารถหรือไม่ต้องการเข้าสู่ระบบการผลิตตามมาตรฐานหรือผ่านการรับรอง อาจเป็นสินค้าที่ลดการใช้สารเคมี จำกัดการใช้สารเคมี หรือปฏิเสธการใช้สารเคมี โดยเป็นที่รู้จักและยอมรับในชุมชนผู้ผลิตในระดับหนึ่ง และสินค้าที่ได้รับการรับรองตนเองตามโครงการฯ นี้ จะต้องผ่านการตรวจสอบสารพิษตกค้างตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยให้เฉพาะสินค้าด้านพืชเท่านั้น และต้องไม่เป็นวัตถุดิบที่ซื้อมาจากตลาดสด เนื่องจากแหล่งที่มาไม่ชัดเจน ยกเว้นกรณีผู้ตรวจพบหลักฐานหรือสามารถทวนสอบแหล่งผลิต ซึ่งทำให้เชื่อมั่นได้ว่าวัตถุดิบนั้นมีความปลอดภัย

๔. หน่วยงานร่วมดำเนินการ

๑) หน่วยงานส่วนกลางในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้แก่ กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว กรมปศุสัตว์ กรมประมง ซึ่งเป็นหน่วยงานรับผิดชอบการตรวจสอบรับรองสินค้าเกษตรด้านพืช ข้าว ปศุสัตว์และประมง ร่วมกันพิจารณาให้ข้อคิดเห็น ปรับปรุงแก้ไข และเห็นชอบร่างหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ซึ่ง มกอช. ยกเว้นขึ้นเพื่อใช้เป็นหลักเกณฑ์ในการดำเนินการตามโครงการนี้ ซึ่งหลักเกณฑ์นี้จะมีการพิจารณาทบทวน หรือปรับปรุงแก้ไขเป็นระยะๆ เพื่อให้ทันสมัยและสอดคล้องกับสถานการณ์

๒) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด เป็นหน่วยงานรับผิดชอบหลักในการประสานงาน การตรวจรับรองร้านอาหาร กำหนดเป้าหมายการขับเคลื่อนโครงการเพื่อรับการจัดสรรงบประมาณจาก มกอช. และงบประมาณของจังหวัด รวมถึงทรัพยากรบุคคล โดยในการตรวจรับรองได้มีการจัดตั้งคณะกรรมการ/คณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหารของจังหวัด ซึ่งมีองค์ประกอบจากหลายหน่วยงานทั้งในและนอกสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

๓) หน่วยงานในภูมิภาคหรือในระดับจังหวัดสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ประกอบด้วย หน่วยงานในสังกัดกรมวิชาการเกษตร กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมการข้าว และกรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมเป็นคณะกรรมการ/คณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหารของจังหวัด ซึ่งสามารถให้คำแนะนำข้อมูลวิชาการของวัตถุดิบปลอดภัยแต่ละชนิดที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมวิชาการเกษตร ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับผักและผลไม้ รวมถึงแนะนำแหล่งผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ปลอดภัย ฟาร์ม GAP ให้กับร้านอาหาร

๔) หน่วยงานนอกกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เช่น สาธารณสุขจังหวัด พาณิชย์จังหวัด หรือองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น เข้าร่วมเป็นคณะกรรมการ/คณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหารของจังหวัด ตามความเหมาะสม บางจังหวัดอาจมีหน่วยงานอื่นๆ เข้าร่วมตามความเหมาะสม เช่น ท้องเที่ยวจังหวัด ซึ่งสามารถนำร้าน Q Restaurant ไปช่วยแนะนำให้แก่นักท่องเที่ยวทั้งในประเทศและจากต่างประเทศได้

๕. ผู้เกี่ยวข้อง

๑) ร้านอาหาร เป็นผู้ให้บริการด้านอาหาร (Food Service) และสมัครใจเข้าร่วมโครงการ Q Restaurant ซึ่งมีคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร โดยเป็นร้านอาหารที่มีสุขลักษณะที่ดี และมีเมนูอาหารที่ใช้วัตถุดิบสะอาดปลอดภัยได้คุณภาพ ไม่มีสารพิษตกค้าง และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการจะต้องรักษาคุณภาพมาตรฐานของร้านทั้งด้านความสะอาด และวัตถุดิบปลอดภัยอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ได้รับการรับรอง เพราะป้ายรับรองจะมีอายุการรับรอง ๓ ปี แต่ซึ่งทุกปีจะมีการตรวจติดตามอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง หากร้านไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จะยกเลิกการรับรอง และเพิกถอนป้ายรับรองคืน ร้านอาหารจะได้รับคำแนะนำการพัฒนามาตรฐานด้านต่างๆรวมทั้งการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยในร้านโดยประสานงานหาแหล่งวัตถุดิบ เช่น ฟาร์ม GAP ในพื้นที่ เป็นต้น

๒) คณะทำงานตรวจรับรองและคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง

- ร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร : คณะทำงานตรวจรับรองและคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง แต่งตั้งโดยเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งคณะผู้ตรวจรับรองประกอบด้วยผู้แทนจากหน่วยงานใน มกอช. และผู้แทนจากกองรับรองมาตรฐานเป็นผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ทั้งนี้ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร มกอช. เป็นผู้ประสานงานหลักโครงการ

- ร้านอาหารในจังหวัด คณะทำงานตรวจรับรองและคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองแต่งตั้งโดยผู้ว่าราชการจังหวัดในแต่ละจังหวัด โดยมีสำนักงานเกษตรและสหกรณ์เป็นฝ่ายเลขานุการ ซึ่งประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เช่น สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร สำนักงานสหกรณ์จังหวัด ศูนย์วิจัยข้าว ศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติฯ และหน่วยงานอื่น เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานพาณิชย์จังหวัด สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัด และองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น

๓) ผู้บริโภค เป็นผู้ใช้บริการอาหารเพื่อบริโภค ในร้านอาหาร Q Restaurant

๔) เกษตรกร เป็นผู้ผลิตและจัดส่งวัตถุดิบปลอดภัยในการปรุงอาหารให้แก่ร้านอาหาร Q Restaurant

๖. การแบ่งขอบเขตการดำเนินการ

๑) มกอช. เป็นหน่วยตรวจรับรองร้านอาหารใน กทม. และร้านอาหารประเภทหลายสาขา ไม่รวมเฟรนไชส์ (ร้านอาหารหลายสาขา หมายถึง มีเจ้าของเดียวกัน เช่น สุกี้ MK วัตถุดิบมาจากแหล่งเดียวกัน มีศูนย์กระจายสินค้า)

๒) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นหน่วยงานหลักประสานตรวจรับรองร้านอาหารในจังหวัด ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมทั้ง เฟรนไชส์ในจังหวัดนั้น (ร้านอาหารเฟรนไชส์ หมายถึง : คนละเจ้าของ เช่น ชายสี่หมี่เกี๊ยว สูตรเดียวกัน แต่วัตถุดิบมาจากคนละแหล่ง)

๗. ลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติ

๑) มกอช. และ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จะกำหนดเป้าหมายแผนตรวจรับรองร้านใหม่ และ แผนตรวจติดตามร้าน/แผนตรวจต่ออายุร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปีที่ผ่านมา

๒) มกอช. สนับสนุนเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น คู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองและเงื่อนไข การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q และเอกสารที่เกี่ยวข้อง

๓) มกอช. ดำเนินการจัดสรรงบประมาณตามเป้าหมายและผลงานตรวจรับรองของแต่ละจังหวัด เพื่อเป็น ค่าใช้จ่ายสำหรับการขับเคลื่อนโครงการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การจัดซื้อชุดทดสอบสารเคมีตกค้าง สำหรับวัตถุดิบประเภทสินค้ารับรองตนเอง (Self Claim) การจัดซื้อกรอบป้ายรับรอง ชุดผ้ากันเปื้อน สีสั่งพิมพ์ วัสดุประชาสัมพันธ์ และวัสดุอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๔) มกอช. และ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดดำเนินการประชาสัมพันธ์ และรับสมัครร้านอาหาร เข้าร่วมโครงการ ร้านอาหารสามารถสมัครเข้าร่วมโครงการโดยการกรอกใบสมัครและส่งมาที่มกอช. หรือสำนักงาน เกษตรและสหกรณ์จังหวัดได้ ๔ ช่องทาง คือ สมัครด้วยตนเอง ทางไปรษณีย์ จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และ เว็บไซต์ <http://www.qrestaurant.acfs.go.th/>

๕) คณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหาร ดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจรับรอง ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ซึ่งข้อพิจารณาการให้การรับรอง คือ ร้านอาหารจะต้องใช้วัตถุดิบ ที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยแบ่งเป็นสินค้าที่ใช้เป็นวัตถุดิบปลอดภัยในร้านอาหาร เป็น ๓ ประเภท ได้แก่ สินค้า Q สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง และสินค้าที่รับรองตนเอง ประเภทพืชผัก เช่น ปลุกผักเอง ไม่ใช้สารเคมี โดยจะต้องตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น นอกจากนี้ร้านอาหารจะต้องมีความสะอาด มีสุขลักษณะเบื้องต้น ที่ดี ผ่านการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ ๕ หมวด ได้แก่ การรับวัตถุดิบ ที่เก็บวัตถุดิบ บริเวณพื้นที่ประกอบ อาหาร บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร บุคลากร โดยผลการตรวจในแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนอย่างน้อยร้อยละ ๖๐ และต้องผ่านข้อกำหนดที่มีสัญลักษณ์ (M) Major Requirement s (รายละเอียดตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขฯ)

๖) เมื่อคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารแล้ว สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ซึ่งเป็นฝ่ายเลขาคณะผู้ตรวจรับรอง จะรายงานผลการตรวจให้คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง (คณะผู้ตรวจรับรองจะไม่มีอำนาจตัดสินใจ ให้การรับรอง)

๗) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดจัดส่งรายงานผลการตรวจรับรองให้ มกอช. (ตามข้อ ๘) เพื่อจัดทำ ป้ายรับรองร้านอาหาร ขนาด A ๔ ทั้งนี้ มีระยะเวลาให้การรับรอง ๓ ปี โดยจะต้องมีการตรวจติดตามอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง หากร้านไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จะต้องยกเลิกและเพิกถอนป้ายรับรองคืน และหากร้านหมดอายุ การรับรองจะต้องตรวจต่ออายุใหม่

ทั้งนี้ เพื่อส่งเสริมให้ร้านอาหารใช้วัตถุดิบปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น เจ้าหน้าที่สามารถบูรณาการ กับหน่วยงานของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในพื้นที่ แนะนำแหล่งวัตถุดิบปลอดภัยจากฟาร์มมาตรฐาน Q ให้กับร้านอาหารได้จัดหาวัตถุดิบดังกล่าวเข้าร้านเพิ่มชนิดมากขึ้น

๘) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด รายงานผลการรับรองร้านอาหารในโครงการฯ ให้กับ มกอช. ผ่านระบบ Q restaurant Report และจัดทำหนังสือแจ้งรายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการฯ ตามเอกสาร ภาคผนวก ง ขั้นตอนการรายงานผลรับรองร้าน Q Restaurant ผ่าน Q restaurant Report

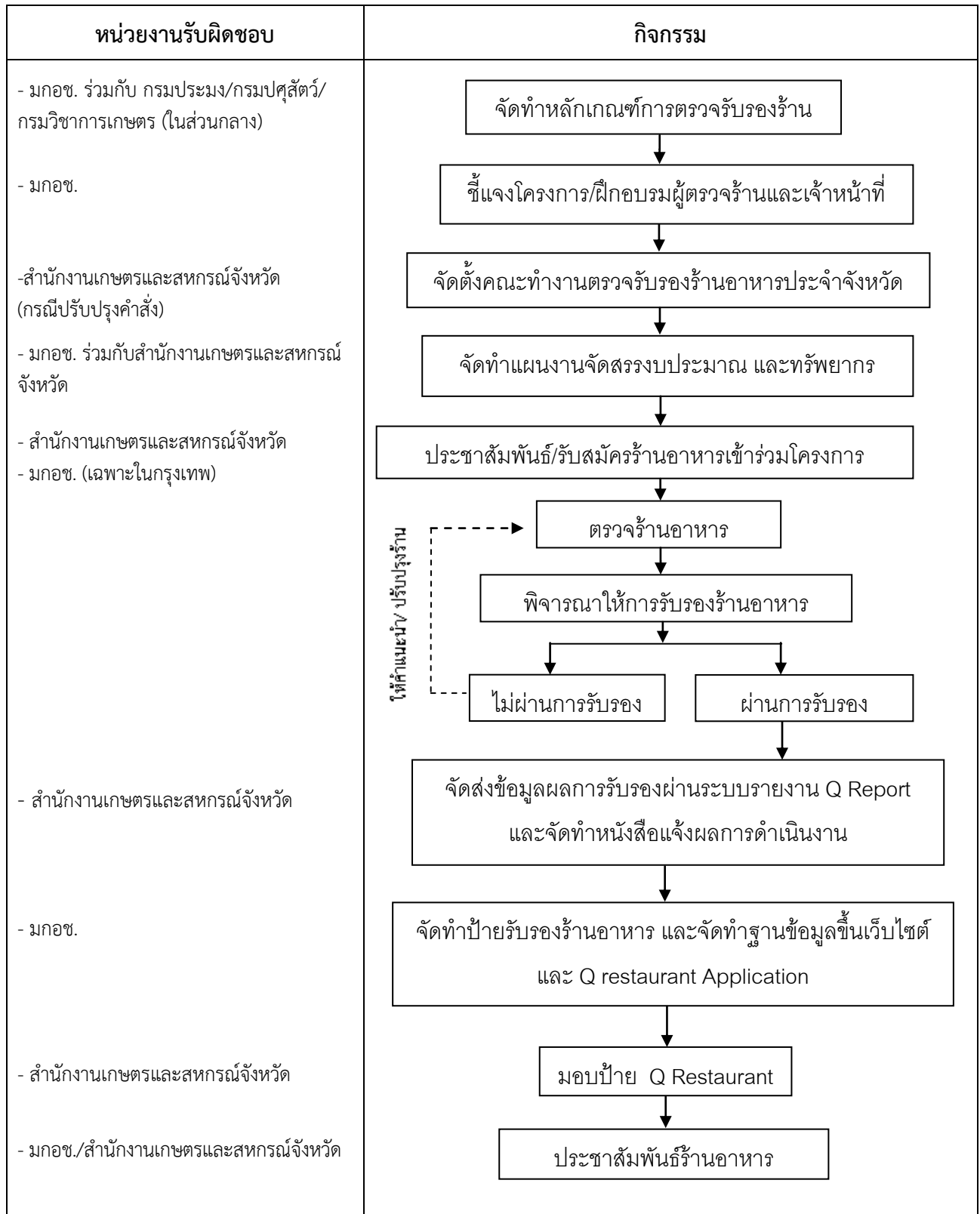
๙) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จัดทำหนังสือแจ้งผลการรับรองให้ร้านอาหาร โดยผู้บริหาร หรือผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นผู้มอบป้าย ทั้งนี้ ป้าย และหนังสือแจ้งผลการมีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ ตัดสินใจให้การรับรอง

๑๐) สำหรับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดที่มีความประสงค์จะสมัครเข้าร่วมโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) สามารถทำหนังสือแจ้งให้ มกอช. ทราบ เพื่อกำหนดแผนการรับสมัครและตรวจรับรองร้านร่วมกัน ภายในเดือนมิถุนายน ๒๕๖๔ (สิ้นไตรมาสที่ ๓) ต่อไป

๑๑) การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ Q restaurant ผ่านสื่อต่างๆ ได้แก่ รายการโทรทัศน์ คลื่นวิทยุ แผ่นพับ เอกสารจดหมายข่าว เว็บไซต์ Q restaurant Facebook Q restaurant Application เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึง ข้อมูลร้านได้ทุกที่และทุกเวลา และจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัย ในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด

๑๒) มกอช. และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดประชาสัมพันธ์และแนะนำโปรแกรม Q Restaurant Application ให้กับผู้บริโภคและร้านอาหารได้รู้จัก เพื่อขยายผลการประชาสัมพันธ์ไปสู่ผู้บริโภค ยุคใหม่ และเป็นช่องทางให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลได้ทันทีทุกที่ และทุกเวลา โดยสามารถใช้งานผ่านโทรศัพท์แบบ สมาร์ทโฟน ระบบ ios ซึ่งในส่วนบริการที่สำคัญ ประกอบด้วย (๑) รายชื่อร้านอาหาร วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง พร้อมพิกัดร้าน (๒) แสดงโปรโมชั่นของร้าน (๓) สามารถเก็บข้อมูลร้านโปรดเข้าในรายการส่วนตัวได้ (๔) ลูกค้า สามารถถ่ายภาพอาหารพร้อมตกแต่งสติ๊กเกอร์ และแชร์ผ่าน Social Network ได้ทันที (Facebook, Twitter) ทั้งนี้ ข้อมูลร้านอาหารในแอปพลิเคชัน จะเชื่อมกับระบบ Q restaurant Report ที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัดบันทึกข้อมูลเข้าระบบ ทั้งนี้ สำหรับโทรศัพท์แบบสมาร์ตโฟนระบบ Android ยังไม่สามารถดาวน์โหลดได้ เนื่องจากระบบปฏิบัติการ Android มีการปรับเป็นเวอร์ชันล่าสุดได้

แผนภาพขั้นตอนการปฏิบัติงาน



๘. ตัวชี้วัดและผลสำเร็จ

๑. จำนวนร้านอาหารใหม่เพิ่มขึ้น รวม ๒๘๑ แห่ง และจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการตรวจติดตาม/ตรวจต่ออายุ ๑๐๐%

๒. ร้อยละ ๓๐ ของจำนวนร้านทั้งหมดในโครงการ มีการยกระดับโดยการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้าน อย่างน้อย ๑๐ รายการ โดยที่เป็นวัตถุดิบสินค้า Q หรือวัตถุดิบปลอดภัย ที่หน่วยงานต่างๆ ในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้การส่งเสริมและรับรอง หรือเป็นที่วัตถุดิบรับรองตนเอง เช่น จากฟาร์มเกษตรพอเพียง ฟาร์มปราชญ์ชาวบ้าน

ภาคผนวก ก
หลักเกณฑ์การดำเนินการ
ตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

กิจกรรมที่ ๑: หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
วัตถุประสงค์

เพื่อให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เป็นไปตามหลักเกณฑ์เดียวกัน มีความถูกต้อง เหมาะสม รวดเร็ว ชัดเจน โปร่งใส เที่ยงธรรม และเป็นกลาง รวมทั้งสามารถตามสอบ (Traceability) ไปยังแหล่งการผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยนั้นๆ ได้ และคำนึงถึงความรับผิดชอบต่อความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย (Product Liability) ด้วย

คุณสมบัติของผู้ตรวจรับรอง

๑. ผู้ตรวจรับรองทุกคนต้องมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เป็นอย่างดี รวมทั้งมีความรู้เบื้องต้น และ/หรือ ผ่านการอบรมเกี่ยวกับ GAP เกษตรอินทรีย์ GMP HACCP และ/หรือ CoC และมีความเข้าใจการรับรองตนเอง (Self claim) ของกลุ่มผู้ผลิต

๒. คณะผู้ตรวจรับรอง ควรมีผู้ตรวจรับรองไม่น้อยกว่า ๒ คน ประกอบด้วย มกอช. หรือผู้แทนสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และ/หรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการข้าว กรมประมง กรมปศุสัตว์และกรมวิชาการเกษตร

คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

๑. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ประกอบด้วย มกอช. หรือผู้แทนสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และ/หรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการข้าว กรมประมง กรมปศุสัตว์ และกรมวิชาการเกษตร คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองสามารถขอความคิดเห็นหรือข้อมูลเพิ่มเติมจากคณะผู้ตรวจรับรอง และ/หรือ ผู้แทนหน่วยรับรองที่เกี่ยวข้องกับสินค้า Q นั้นๆ เพื่อประกอบการตัดสินใจให้การรับรองได้

๒. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ต้องยึดหลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

๓. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองต้องมีผู้ที่มีส่วนร่วมในคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ในครั้งนั้นๆ

เอกสารที่ใช้ประกอบการตรวจรับรอง

รายการตรวจรับรอง (Checklist)

การคัดเลือกร้านอาหาร

๑. เป็นร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ
๒. ได้รับการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข สำนักงานอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นต้น
๓. หากร้านอาหารที่ขอการรับรองมีหลายสาขา และมีระบบการจัดการและควบคุมคุณภาพสินค้าเดียวกัน ให้ทำการสุ่มสาขาเพื่อดำเนินการตรวจรับรองโดยใช้สูตร $n = \sqrt{N}$ โดยที่ n แทนจำนวนสาขาที่ต้องสุ่มเพื่อดำเนินการตรวจรับรอง และ N แทนจำนวนสาขาทั้งหมดของร้านอาหารที่ขอการรับรอง

คุณสมบัติของร้านอาหารที่สมัครขอรับการรับรอง

๑. มีความสนใจและสมัครใจในการขอรับการตรวจรับรอง
๒. เป็นร้านที่จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการ หรือขออนุญาตประกอบการซึ่งเป็นไปตามกฎหมายกำหนด
๓. ยินยอมและยินดีให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจรับรองในการดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลและเอกสารประกอบการตรวจรับรองเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ
๔. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องสินค้า Q และสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self claim) รวมทั้งศึกษาทำความเข้าใจ และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

วิธีการตรวจรับรองร้านอาหาร

๑. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ขอการรับรอง และขอให้มีตัวแทนที่รับผิดชอบในการให้ข้อมูลและเป็นผู้นำคณะผู้ตรวจรับรองระหว่างการตรวจรับรองด้วย
๒. ในวันนัดหมาย เมื่อเดินทางถึงร้านอาหาร หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทนร้านอาหาร เพื่อประชุมเปิด(Opening meeting) ซึ่งประกอบด้วย การแนะนำตัวผู้ตรวจรับรองทุกคน ยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรอง หลักเกณฑ์การตรวจรับรองชี้แจงการดำเนินการและวิธีการตรวจรับรอง การแจ้งผลการตรวจรับรอง และการรายงานผลการตรวจรับรอง ขอให้ผู้นำคณะผู้ตรวจรับรอง และผู้รับผิดชอบของร้านอาหารนั้นๆ ให้ความร่วมมือในการตอบข้อซักถามของคณะผู้ตรวจรับรอง พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้เจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทน ซักถามข้อสงสัย และนัดหมายสำหรับการประชุมปิด (Closing Meeting)
๓. คณะผู้ตรวจรับรอง ทำการตรวจรับรองร้านอาหาร โดยตรวจรับรองตามรายการตรวจรับรอง (Checklist) ตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า สัมภาษณ์และสอบถามเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน และบันทึกผลการตรวจรับรอง ดังนี้
 - การจดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการและขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมาย
 - สุขลักษณะเบื้องต้นของสถานที่จัดทำอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบสำหรับทำอาหาร
 - รายละเอียดของสินค้า เช่น ประเภท ชนิด แหล่งที่ซื้อมา เป็นต้น
 - ข้อสังเกตอื่นๆ เพื่อประกอบการพิจารณาให้การรับรอง เช่น สำเนาใบรับรองฟาร์ม สำเนาใบสั่งซื้อ ใบเสร็จรับเงิน ใบส่งสินค้า ใบตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น

๔. เมื่อดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารเสร็จสิ้นแล้ว หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองรายงานผลการตรวจรับรองในการประชุมปิด (Closing Meeting) ร่วมกับเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น รับทราบข้อโต้แย้งและเป็นการยืนยันสิ่งที่พบในการตรวจรับรอง โดยมีหัวข้อที่ต้องรายงานประกอบด้วย การยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรองและหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง ซึ่งแจ้งการดำเนินการในขั้นตอนของการตัดสินใจให้การรับรอง สิ่งที่พบในการตรวจรับรองในด้านที่ดี สิ่งที่เป็นปัญหาหรือไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง แจ้งให้ทราบถึงขั้นตอนต่อไปหลังจากตัดสินใจให้การรับรองแล้ว และการเข้ามอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหาร

๕. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองของร้านอาหารเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่าผ่านการรับรองหรือไม่

๖. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งการผลรับรองแก่ร้านอาหารต่อไป

๗. ป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q มีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

๑. ร้านอาหารต้องผ่านการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นในการเป็นร้านอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
๒. วัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องเป็นสินค้า Q ที่ผ่านการรับรองหรือเป็นสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self claim) ซึ่งต้องผ่านการตรวจสอบการพิชิตค้างโดย มกอช. ตามที่กำหนด
๓. มีการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาสินค้าที่เป็นวัตถุดิบให้เหมาะสม เพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัย
๔. ร้านอาหารต้องใช้วัตถุดิบปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยในปีแรกที่เข้าร่วมโครงการต้องใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของแต่ละชนิดที่ขอการรับรอง ซึ่งเป็นวัตถุดิบปลอดภัย
๕. เจ้าของร้านอาหารต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง

การตรวจติดตาม

๑. คณะผู้ตรวจรับรองจะทำการตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ผ่านการรับรองแล้วตามหลักเกณฑ์ฯ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
๒. คณะผู้ตรวจรับรองต้องสอบถามในช่วงการตรวจติดตามว่า ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ได้รับการรับรองแล้วนั้น มีการเปลี่ยนแปลงจำนวน ประเภท และ/หรือ ชนิดของสินค้า Q หรือไม่ อย่างไร
๓. กรณีการตรวจร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่มีหลายสาขา การสุ่มตรวจติดตามประจำปีต้องไม่ซ้ำสาขาที่ได้รับการตรวจรับรองแล้ว (ถ้าเป็นไปได้) เพื่อให้การตรวจรับรองนั้นครอบคลุมครบทุกสาขาสำหรั้รอบการตรวจรับรองนั้นๆ
๔. หากพบการเปลี่ยนแปลงที่ไม่ส่งผลกระทบต่อการรับรอง เช่น ลดหรือเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัย เป็นต้น ให้คณะผู้ตรวจรับรองตัดสินใจ และแจ้งผลการตรวจให้ร้านอาหารทราบ
๕. หากพบการเปลี่ยนแปลงสำคัญใดๆ จากการตรวจติดตามที่มีผลกระทบต่อการรับรอง และ/หรือไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์สามารถดำเนินการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไข

การให้การรับรองให้นำผลการตรวจรับรองและการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเข้าคณะตัดสินใจให้การรับรองพิจารณาและแจ้งผลการตัดสินใจให้ร้านอาหารทราบ

การต่ออายุการรับรอง

เมื่อสิ้นสุดการรับรอง คณะผู้ตรวจรับรองจะดำเนินการตรวจรับรองใหม่ในการต่ออายุการรับรองเพื่อเป็นการทวนสอบว่าร้านอาหารที่ได้รับการรับรองนั้นมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง โดยมีขั้นตอนการตรวจรับรองเพื่อต่ออายุการรับรอง ดังนี้

๑. ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองแล้วนั้นต้องแจ้งความประสงค์เพื่อขอต่ออายุการรับรอง โดยยื่นเอกสารที่เกี่ยวข้องภายในระยะเวลา ๓๐ วัน ก่อนวันหมดอายุการรับรอง

๒. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ประสงค์ต่ออายุการรับรอง

๓. ในวันนัดหมาย เมื่อเดินทางถึงร้านอาหาร หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบเจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทน เพื่อประชุมเปิด (Opening meeting) เช่นเดียวกับการตรวจรับรองครั้งแรก

๔. คณะผู้ตรวจรับรอง ดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหาร โดยดำเนินการตรวจรับรองตามรายการตรวจรับรอง (Checklist) ร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

๕. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่า ผ่านการตรวจรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองหรือไม่

๖. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งการผลรับรองแก่ร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ต่อไป

วิธีการจัดเก็บข้อมูลจากการตรวจรับรองร้านอาหาร

๑. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนกลาง หลังจากคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารจากการตรวจรับรองร้านอาหารเรียบร้อยแล้ว ให้ฝ่ายเลขานุการโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ซึ่งเป็นตัวแทนของคณะผู้ตรวจประเมิน สรุปรายละเอียดร้านอาหารที่ได้รับการรับรอง ตามแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q และส่งให้ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ลงข้อมูลในเว็บไซต์ ของ มกอช.

๒. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนภูมิภาค ให้เกษตรและสหกรณ์จังหวัด ส่งผลการตรวจรับรองตามแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q และส่งข้อมูลให้ มกอช. ลงข้อมูลในเว็บไซต์ เพื่อการประชาสัมพันธ์ ต่อไป

๓. กรณีเป็นการตรวจติดตาม หากมีข้อมูลเปลี่ยนแปลงไปจากการตรวจรับรองในครั้งแรก ให้ส่งข้อมูลที่เปลี่ยนแปลงให้ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร เพื่อแก้ไขข้อมูลในเว็บไซต์ ต่อไป

ใบสมัคร
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย
เลือกใช้สินค้า Q

สำหรับเจ้าหน้าที่

เลขที่ใบสมัคร.....

เพื่อเข้าร่วมโครงการ
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

สมัครใหม่
ต่ออายุ

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

๑. ข้าพเจ้า นาย/นาง/นางสาว.....โทรศัพท์.....

☐ เจ้าของกิจการ

☐ ผู้แทน

๒. ดำเนินธุรกิจร้านอาหาร

ชื่อร้านอาหาร.....

จำนวนสาขา (ถ้ามี).....สาขา ระบุสาขา (รายละเอียดแนบ).....

ที่ตั้ง (สำนักงานใหญ่) เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....

ถนน.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

มีความประสงค์ ขอสมัครเข้าร่วมโครงการความร่วมมือร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q โดยมี
ประเภทสินค้า Q ที่ใช้เป็นวัตถุดิบปลอดภัยในร้านอาหาร ได้แก่

☐ สินค้าสดที่ผู้ผลิตได้รับการรับรอง

ด้านปศุสัตว์

◇ เนื้อสัตว์สด

◇ ไข่สด

◇ อื่นๆ ระบุ

ด้านประมง (สัตว์น้ำ) ระบุ.....

ด้านพืช

◇ ผักสด

◇ ผลไม้สด

◇ อื่นๆ ระบุ

☐ สินค้าสดที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self claim).....

☐ ด้านปศุสัตว์ ◇ เนื้อสัตว์สด
 ◇ ไช้สด
 ◇ อื่นๆ ระบุ

☐ ด้านประมง (สัตว์น้ำ) ระบุ.....

☐ ด้านพืช ◇ ผักสด
 ◇ ผลไม้สด
 ◇ อื่นๆ ระบุ

๓. หลักฐานที่ต้องแนบพร้อมกับคำขอ คือ

๓.๑ แผนที่ตั้งของร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q พร้อมสิ่งสังเกตใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด

๓.๒ เอกสารรายละเอียดวัตถุประสงค์ภัยที่ใช้ในร้านอาหาร

๔. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า รายละเอียดข้างต้นเป็นจริงทุกประการและยินยอมให้คณะผู้ตรวจรับรองเข้ามาดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ข้าพเจ้าสมัครขอรับการรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในการตรวจรับรองและตรวจติดตามใดๆทั้งสิ้น

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

สำหรับเจ้าหน้าที่

ได้ตรวจสอบใบสมัครและหลักฐานประกอบการสมัครแล้วว่ามีความถูกต้องครบถ้วนสมบูรณ์

ลงชื่อ.....ผู้รับใบสมัคร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

รายการตรวจรับรอง (Checklist) ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
สอบถามผู้จัดการร้าน/ผู้แทนที่ให้ข้อมูลได้

๑. ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....นามสกุล

ตำแหน่งโทรศัพท์

เบอร์มือถือ.....โทรสาร

ที่อยู่

๒. ชื่อร้านอาหาร

สาขาที่ตรวจรับรอง (ถ้ามี)

ที่อยู่

โดยเป็นร้านที่จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการ หรือขออนุญาตประกอบการตามกฎหมาย
เลขที่

๓. เป็นร้านที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน (ถ้ามี) ได้แก่

- ☐ Clean Food Good Taste
- ☐ เซลล์ชวนชิม
- ☐ อื่นๆ โปรดระบุ.....

๔. ใช้สินค้า Q/สินค้ารับรองตนเอง (self claim) เป็นวัตถุดิบต้องมีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของปริมาณ และ/
หรือ ชนิด*ของวัตถุดิบที่ใช้

- ☐ ใช่
- ☐ ไม่ใช่

หมายเหตุ ร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบทั้งหมด หรือ ร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะประเภท
(เช่น สัตว์น้ำ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เป็นต้น) หรือ ร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด (เช่น ข้าวสาร
กุ้ง เนื้อไก่ ผัก/ผลไม้สดบรรจุตัดแต่ง เป็นต้น) ที่ใช้ในร้านอาหาร นั้น ตัวอย่าง กรณีร้อยละ ๗๐ ของปริมาณ
วัตถุดิบเฉพาะชนิด เช่น ร้านค้ามีความต้องการซื้อผักคะน้า มาเป็นวัตถุดิบวันละ ๑๐ กิโลกรัม แต่ร้านค้า
สามารถซื้อผักคะน้ามาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองได้เพียง ๗ กิโลกรัม เนื่องจากฟาร์มสามารถส่งได้เพียง
เท่านั้น ทำให้ร้านค้าต้องซื้อผักคะน้าจากตลาดมาเพิ่มอีก ๓ กิโลกรัม ถือว่าร้านค้าดังกล่าวผ่านในเรื่องของ
เกณฑ์ ๗๐%

๕. * ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย ใช้สินค้า Q

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
หมวด ๑ การรับวัตถุดิบ ๑.๑ มีพื้นผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด และมีการรักษาความสะอาดสม่ำเสมอ ๑.๒ ถูกสุขลักษณะ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน หากมีการล้างและซัง น้ำหนักต้องอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม (M) ๑.๓ มีการรับวัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดสม่ำเสมอ				
หมวด ๒ ที่เก็บวัตถุดิบ ๒.๑ แยกเป็นสัดส่วน และต้องมีความสูงจากพื้นในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งสามารถทำความสะอาดบริเวณที่เก็บวัตถุดิบอย่างเหมาะสม ๒.๒ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น และมีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสม ๒.๓ มีการแยกวัตถุดิบที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะและแยกส่วนจากวัตถุดิบปกติ โดยไม่นำมาปะปนกับวัตถุดิบปกติ (M) ๒.๔ การจัดเก็บวัตถุดิบปลอดภัยต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บอย่างเป็นระเบียบ (M) ๒.๕ วัตถุดิบปลอดภัย มีการเก็บรักษาที่อุณหภูมิและอยู่ภายใต้ระยะเวลาการเก็บรักษาที่เหมาะสม (M) ๒.๖ ห้อง/ตู้แช่แข็งต้องมีอุณหภูมิเหมาะสมในการเก็บวัตถุดิบปลอดภัย โดยพิจารณาจากสภาพของวัตถุดิบว่ายังคงสภาพที่เหมาะสม จากการตรวจพินิจ ๒.๗ สามารถตามสอบได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ เช่น อาจดูจากเครื่องหมายรับรอง Q ที่กำกับบนทุกบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น				
หมวด ๓ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ๓.๑ พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น ๓.๒ มีการตรวจสอบความสะอาดและคุณภาพของวัตถุดิบก่อนการประกอบอาหาร และคัดแยกวัตถุดิบที่มีลักษณะผิดปกติหรือเริ่มเสียสภาพออกไป ๓.๓ ไม่ใช้วัตถุดิบที่หมดอายุหรือมีลักษณะที่ผิดปกติในการประกอบอาหาร ๓.๔ มีการทำความสะอาดวัตถุดิบตามความเหมาะสมของวัตถุดิบแต่ละชนิด อย่างถูกสุขลักษณะ (M)				

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
๓.๕ กรณีมีห้องน้ำบริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณที่ประกอบอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ ๓.๖ มีที่รองรับขยะมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล ๓.๗ มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้งที่มีสภาพดี ไม่มีการอุดตัน ๓.๘ มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรครอย่างมีประสิทธิภาพ (M) ๓.๙ มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการตรวจติดตามอย่างมีประสิทธิภาพ ๓.๑๐ น้ำที่ใช้ล้างวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารที่สัมผัสกับวัตถุดิบโดยตรงต้องเป็นน้ำที่เหมาะสม เช่น น้ำประปา เป็นต้น (M)				
หมวด ๔ บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร ๔.๑ พื้น ผนัง เพดาน ภายในร้าน มีสภาพดี สะอาด ๔.๒ มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น ๔.๓ มีการทำความสะอาดบริเวณจุดจำหน่ายอาหารสม่ำเสมอ ๔.๔ ภาชนะ วัสดุและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บเป็นสัดส่วนในสถานะและบริเวณที่เหมาะสม ๔.๕ กรณีมีห้องน้ำบริเวณจุดจำหน่ายอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณจุดจำหน่ายอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ ๔.๖ มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรครอย่างมีประสิทธิภาพ				
หมวด ๕ บุคลากร ๕.๑ บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจควบคุมสุขลักษณะและความสะอาดของอุปกรณ์ เครื่องมือ และกระบวนการต่างๆ ในการประกอบอาหาร มีความเข้าใจถึงพื้นฐานความปลอดภัยของการผลิตอาหารตามความเหมาะสม ๕.๒ พนักงานที่ทำงานสัมผัสวัตถุดิบ/อาหาร และหัวหน้าผู้ควบคุม มีวิธีการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร (M)				

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
๕.๓ พนักงานที่ทำงานสัมผัสสัตว์/อาหาร ต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี ในขณะที่เตรียม/ประกอบอาหาร และบริการอาหาร ต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมกับลักษณะงาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปยังอาหาร				

หมายเหตุ ๑. * อ้างอิงจากกรมประมง กรมปศุสัตว์ มกอช. และกรมอนามัย

๒. ** N/A = Not Applicable (ไม่ได้นำมาใช้)

๓. ความหมายสัญลักษณ์ (M) = MAJOR DEFECT

๔. เกณฑ์การตัดสิน

๔.๑ ข้อกำหนดใดที่มีสัญลักษณ์ (M) จัดเป็น MAJOR REQUIREMENTS ผลการตรวจต้องเป็นไปตามข้อกำหนดนั้นๆ ทุกข้อ หากไม่เป็นไปตามนี้ ให้ถือว่า ไม่ผ่านการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

๔.๒ ผลการตรวจที่เป็นไปตามข้อกำหนดในแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนอย่างน้อยร้อยละ ๖๐ (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) และรวมทุกหมวด ต้องผ่านจำนวนอย่างน้อยร้อยละ ๖๐ (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) หากไม่เป็นไปตามนี้ ให้ถือว่าไม่ผ่านการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

สรุป

☐ ผ่าน

☐ ไม่ผ่าน

๖. ประเภทวัตถุดิบปลอดภัยที่เป็นสินค้า Q และสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเองที่ใช้ในร้านอาหาร ได้แก่

☐ ผัก

☐ สัตว์น้ำ

☐ ผลไม้

☐ เนื้อสัตว์

☐ อื่นๆ.....

๗. ชนิดวัตถุดิบที่ใช้ในร้านอาหาร (ระบุเป็นวัตถุดิบ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ ผักคะน้า ข้าวสังข์หยด กุ้ง เป็นต้น)

☐ สินค้า Q ที่ผ่านการรับรอง

ชนิด.....

ผ่านการรับรอง.....จากหน่วยงาน.....

ชนิด.....

ผ่านการรับรอง.....จากหน่วยงาน.....

ชนิด.....

ผ่านการรับรอง.....จากหน่วยงาน.....

ชนิด.....

ผ่านการรับรอง.....จากหน่วยงาน.....

☐ สินค้าปลอดภัยที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง

ชนิด.....ผู้ผลิต.....

ชนิด.....ผู้ผลิต.....

ชนิด.....ผู้ผลิต.....

ชนิด.....ผู้ผลิต.....

๘. กรณีสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง

☐ เก็บตัวอย่างสินค้าวิเคราะห์สารพิษตกค้างตามเกณฑ์ที่กำหนด

☐ ผลการตรวจสอบสารพิษตกค้าง ☐ ผ่าน
☐ ไม่ผ่าน

๙. แหล่งที่ซื้อวัตถุดิบปลอดภัยมาใช้ในการประกอบอาหาร

(ตอบได้มากกว่า ๑ คำตอบ และกรุณาระบุประเภทสินค้าหากร้านอาหารนั้นมีวัตถุดิบหลายประเภท)

☐ ตลาดกลาง, ตลาดค้าส่ง ประเภทสินค้า

☐ ซื้อจากพ่อค้าคนกลาง ประเภทสินค้า

☐ ซื้อจากผู้ผลิตโดยตรง* ประเภทสินค้า

☐ รับจากบริษัท ประเภทสินค้า

☐ อื่นๆ ระบุ

ประเภทสินค้า

หมายเหตุ * กรณีซื้อจากฟาร์มโดยตรงให้แนบรายชื่อฟาร์มที่รับซื้อมาพร้อมนี้ด้วย

๑๐. ร้านอาหารสามารถหาสินค้าปลอดภัยมาเป็นวัตถุดิบประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอหรือไม่ อย่างไร

☐ สม่ำเสมอ

☐ ไม่สม่ำเสมอ เนื่องจาก.....

.....

.....

๑๑. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

๑๒. ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมของหัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองจากการสังเกตและการตรวจพินิจ

.....

.....

.....

.....

๑๓. ผลการตัดสินใจเบื้องต้นของคณะผู้ตรวจรับรองเพื่อเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

- ☐ เห็นควรมอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่ร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
- ☐ ไม่เห็นควรมอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่ร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

เนื่องจาก.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง

(.....)

วันที่.....

เบอร์มือถือ.....

ป้ายร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

ร้านอาหาร เลือกใช้วัตถุดิบปลอดภัย



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ 

ชื่อร้านอาหาร

วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง สินค้า Q -

สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง -

สินค้านำรับรองตนเอง -

ระยะเวลาในการรับรอง

ตัวอย่างป้ายร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

ร้านอาหาร เลือกใช้วัตถุดิบปลอดภัย



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ 

ชื่อร้านอาหาร

Butcher Maxbeef กรุงเทพมหานคร

วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง

สินค้า Q - เนื้อหมู

สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง - เนื้อวัว

สินค้านับรองตนเอง - ผักสลัด

ระยะเวลาในการรับรอง

๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ - ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

ที่/



สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด.....
(ที่อยู่).....
.....

(วัน เดือน ปี)

เรื่อง แจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

เรียน

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายละเอียดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารที่ได้รับการรับรอง ตามโครงการตรวจรับรองร้านอาหาร
วัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
๒. ป้ายรับรองร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

ตามที่หน่วยงานของท่านได้สมัครขอรับการรับรองร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และคณะผู้ตรวจรับรองได้ดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง
ร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q แล้ว ผลการตรวจรับรอง พบว่า.....(ชื่อร้านอาหาร).....จังหวัด
.....ผ่านหลักเกณฑ์การตรวจรับรองเป็น
ร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ตั้งแต่วันที่ ถึงวันที่
.....

ทั้งนี้ สำนักงาน.....ขอมอบป้ายร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เพื่อใช้
ในการประชาสัมพันธ์มาพร้อมกันนี้แล้ว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

(ตำแหน่ง).....

กลุ่ม.....

โทร. ต่อ

โทรสาร

(ตัวอย่าง)

รายละเอียดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารที่ได้รับการรับรอง
ตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
ของร้าน.....

รายการอาหารและ วัตถุดิบที่ใช้	รายละเอียดชนิดของวัตถุดิบ สินค้า Q/สินค้านับรองตนเอง (Self Claim)		
	สินค้า Q (บริษัท/ผู้ผลิต)	สินค้าที่ผ่าน การตรวจรับรอง (มาตรฐาน/หน่วยงานที่ให้การรับรอง)	สินค้านับรองตนเอง (Self Claim)
๑. (รายการอาหาร)			
๑.๑ (วัตถุดิบ)	√ (บริษัท.....)		
๑.๒			√
๑.๓		√ (...../กรม.....)	
๒.			
๒.๑			
๓.			
๓.๑			

แบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองจากเกษตรและสหกรณ์จังหวัด มีจำนวนทั้งหมด ร้าน
โดยมีรายละเอียดการให้การรับรอง ดังนี้

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่/เบอร์โทร/พิกัด	ประเภทอาหาร	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			แหล่งผลิต (บริษัท/ฟาร์ม)	วันที่ตัดสินใจ ให้การรับรอง
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่าน การตรวจรับรอง	สินค้านำรับรองตนเอง (Self Claim)		

หมายเหตุ ส่งข้อมูลพร้อมรูปภาพร้านและเมนูอาหารที่ผ่านการรับรองมาที่ กลุ่มโครงการพิเศษ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

โทรสาร ๐๒ ๕๖๑ ๐๑๓๙ และ e-mail : qrestaurant@hotmail.co.th หากมีข้อสงสัยติดต่อที่เบอร์โทรศัพท์ ๐๒ ๕๖๑ ๒๒๗๗ ต่อ ๕๓๓๘

แบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้ตรวจติดตามการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองจากเกษตรและสหกรณ์จังหวัด มีจำนวนทั้งหมด ร้าน

โดยมีรายละเอียดการให้การรับรอง ดังนี้

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	ประเภทอาหาร	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			แหล่งผลิต (บริษัท/ฟาร์ม)	วันที่ตัดสินใจ ให้การรับรอง
			ประเภท	รายการวัตถุดิบที่ผ่าน การรับรองในปีที่ผ่านมา	รายการวัตถุดิบที่ผ่าน การรับรองเพิ่มเติม		
			สินค้า Q				
			สินค้าที่ผ่าน การตรวจรับรอง				
			สินค้านำรับรองตนเอง (Self Claim)				
			สินค้า Q				
			สินค้าที่ผ่าน การตรวจรับรอง				
			สินค้านำรับรองตนเอง (Self Claim)				

หมายเหตุ ส่งข้อมูลมาที่ กลุ่มโครงการพิเศษ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

โทรสาร ๐๒ ๕๖๑ ๐๑๓๙ และ e-mail : qrestaurant@hotmail.co.th หากมีข้อสงสัยติดต่อที่เบอร์โทรศัพท์ ๐๒ ๕๖๑ ๒๒๗๗ ต่อ ๕๓๓๘

ภาคผนวก ข
รายงานผลการดำเนินงานปี ๒๕๖๔
โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด.....

คำชี้แจง ขอให้จัดทำสรุปผลการดำเนินงานและตอบประเด็นคำถาม (เป็นรายไตรมาส ๖ เดือน/๙ เดือน/๑๒ เดือน)
 ผลการดำเนินงานตั้งแต่ (ว/ด/ป)..... ถึง (ว/ด/ป).....

ประเด็นการตรวจติดตาม

ประเด็นการตรวจติดตาม	ผลการดำเนินงานตามประเด็นการตรวจฯ (แผน ผล และวิธีการดำเนินงานฯ แต่ละประเด็นการตรวจ)
๑. การเชื่อมโยงและการบูรณาการงานอื่นๆ ที่ เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารปลอดภัยอื่นๆ ๑.๑ รับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ	๑. แผน.....ร้าน ผล.....ร้าน ๒. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้
๑.๒ ตรวจรับรองร้านใหม่	๑. แผนตรวจรับรองร้านอาหารใหม่.....ร้าน ผล.....ร้าน ๒. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้
๑.๓ ตรวจติดตามร้านที่ผ่านการรับรอง (ระยะเวลารับรอง ๓ ปี และตรวจติดตามปี ละอย่างน้อย ๑ ครั้ง) รวมทั้งการแนะนำให้ ร้านจัดหาวัตถุดิบสินค้า Q เพิ่มมากขึ้น	๑. แผนตรวจติดตามร้านที่ผ่านการรับรอง.....ร้าน - ผลการตรวจติดตาม.....ร้าน - จำนวนร้านที่มีการเพิ่มวัตถุดิบปลอดภัย.....ร้าน ๒. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้

ประเด็นการตรวจติดตาม	ผลการดำเนินงานตามประเด็นการตรวจฯ (แผน ผล และวิธีการดำเนินงานฯ แต่ละประเด็นการตรวจ)
๑.๕ ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง	๑. แผนประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ (เช่น เว็บไซต์ แผ่นพับ จดหมายข่าว ผ่าน Q application และอื่น ๆ เป็นต้น) ๒. ผลการดำเนินงาน
๑.๕ สรุปการเชื่อมโยงและการบูรณาการงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารปลอดภัยอื่นๆ เช่น - การเชื่อมโยงจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัยเข้าสู่ร้านอาหาร (การแนะนำวัตถุดิบ Q ให้กับร้าน การส่งเสริมแหล่งจำหน่าย/การส่งเสริมแหล่งผลิต GAP / GMP) - การบูรณาการงานตรวจรับรองกับหน่วยงานอื่น (องค์ประกอบคณะตรวจรับรองมาจากหลายๆ หน่วยงาน เช่น องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น สาธารณสุขจังหวัด หรือกรณีให้สาธารณสุขช่วยตรวจสอบสารตกค้างในวัตถุดิบที่ร้านขอรับรองสินค้ารับรองตนเอง ประเภท ผัก)	๑. ผลการดำเนินงาน
๒. ปัญหา/อุปสรรค และข้อเสนอแนะของการดำเนินงานในพื้นที่	
๓. ปัญหา/อุปสรรค และข้อเสนอแนะสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในส่วนกลาง	

ประเด็นการตรวจติดตาม	ผลการดำเนินงานตามประเด็นการตรวจฯ (แผน ผล และวิธีการดำเนินงานฯ แต่ละประเด็นการตรวจ)
๔. งบประมาณที่ใช้ดำเนินการ ได้รับงบประมาณ.....บาท	เบิกจ่ายแล้ว..... บาท คิดเป็นร้อยละ

ผู้รายงาน.....

(.....)

ตำแหน่ง :.....

โทรศัพท์ :.....

e-mail :

หมายเหตุ กรุณาส่งแบบรายงานผ่านทาง e-mail : qrestaurant@hotmail.co.th ทางหมายเลขโทรสาร

๐ ๒๕๖๑ ๐๑๓๙ , ๐ ๒๕๖๑ ๔๐๓๔ , ๐ ๒๕๖๑ ๔๐๘๘

หากมีข้อสงสัยประการใด กรุณาติดต่อ กลุ่มโครงการพิเศษ โทร ๐ ๒๕๖๑ ๒๒๗๗ ต่อ ๕๓๓๘, ๕๓๓๙

หรือ นายวัชรพันธ์ ชัยศรี มือถือ ๐๘ ๑๘๕๔ ๗๖๖๙, นายประชาชัย ศิริประภา มือถือ ๐๖ ๓๙๗๔ ๖๖๖๑

ภาคผนวก ค

แบบรายงานสรุปผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ และ
สำรวจแผนการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๕
เพื่อประกอบการจัดสรรงบประมาณโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ย่อย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

คำชี้แจง ขอให้จัดทำแผนการดำเนินงานส่งให้ มกอช. ภายในเดือน สิงหาคม ๒๕๖๔

๑. หน่วยงาน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด.....

๒. ชื่อ-สกุลผู้ประสานงานโครงการ คนที่ ๑.....

ตำแหน่ง.....กลุ่ม.....

หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ.....e-mail.....

ชื่อ-สกุลผู้ประสานงานโครงการ คนที่ ๒.....

ตำแหน่ง.....กลุ่ม.....

หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ.....e-mail.....

๓. ผลการตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง

แผนการตรวจติดตามร้านที่ผ่านการรับรอง จำนวน.....แห่ง

☐ จำนวนร้านที่ผ่านการตรวจติดตาม จำนวน.....แห่ง

☐ จำนวนร้านที่ไม่ผ่านการตรวจติดตาม จำนวน.....แห่ง เนื่องจาก

ชื่อร้าน.....

☐ ร้านอาหารปฏิบัติไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์เงื่อนไข ตามที่ได้ตรวจประเมินในปีที่ผ่านมา

☐ อื่น ๆ.....

๔. ผลการตรวจติดตามต่ออายุร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง (ถ้ามี)

☐ จำนวนร้านที่ตรวจต่ออายุ จำนวน.....แห่ง

☐ จำนวนร้านที่ไม่ผ่านการตรวจต่ออายุ จำนวน.....แห่ง (โปรดระบุชื่อร้าน)

๑) ชื่อร้าน เนื่องจาก ☐ เลิกกิจการ ☐ อื่น

๒) ชื่อร้าน เนื่องจาก ☐ เลิกกิจการ ☐ อื่น

๕. ผลการตรวจรับรองร้านอาหาร ในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ (ตามแผนการดำเนินงานของจังหวัด)

- ☐ มีร้านอาหาร สมัครเข้าร่วมโครงการ จำนวน.....แห่ง
- ผ่านการตรวจรับรอง จำนวน.....แห่ง
 - ไม่ผ่านการตรวจรับรอง จำนวน.....แห่ง เนื่องจาก
 - ☐ ไม่ผ่านตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรอง
 - ☐ อื่น ๆ.....
- ☐ ไม่มีร้านสมัครเข้าร่วมโครงการ เนื่องจาก
-

๖. จำนวนร้านที่ยกเลิกการเข้าร่วมโครงการ จำนวน.....แห่ง (โปรดระบุชื่อร้าน)

- ๑) ชื่อร้าน เนื่องจาก ☐ เลิกกิจการ ☐ อื่น
- ๒) ชื่อร้าน เนื่องจาก ☐ เลิกกิจการ ☐ อื่น
- ๓) ชื่อร้าน เนื่องจาก ☐ เลิกกิจการ ☐ อื่น

๗. แผนการดำเนินงานตรวจรับรองร้านอาหารปี ๒๕๖๕ (เพื่อประกอบการจัดทำโครงการบูรณาการอาหารปลอดภัย ในระดับจังหวัด)

- ๕.๑ แผนการตรวจรับรองร้านใหม่ จำนวน.....แห่ง
ระบุพื้นที่เป้าหมายในระดับอำเภอ...(เช่น อำเภอเมือง ๒ ร้าน) (อำเภออื่น ระบุ ๓ ร้าน).....
- ๕.๒ แผนการตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง จำนวน.....แห่ง
- ๕.๓ แผนการตรวจต่ออายุร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง จำนวน.....แห่ง
- ๕.๔ จำนวนร้านอาหารที่จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการทั้งหมดในจังหวัด (ไม่รวมร้านที่ผ่านการรับรองแล้ว)
จำนวน.....แห่ง

ลงชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ/ผู้รายงาน
(.....)

เบอร์โทรติดต่อ.....

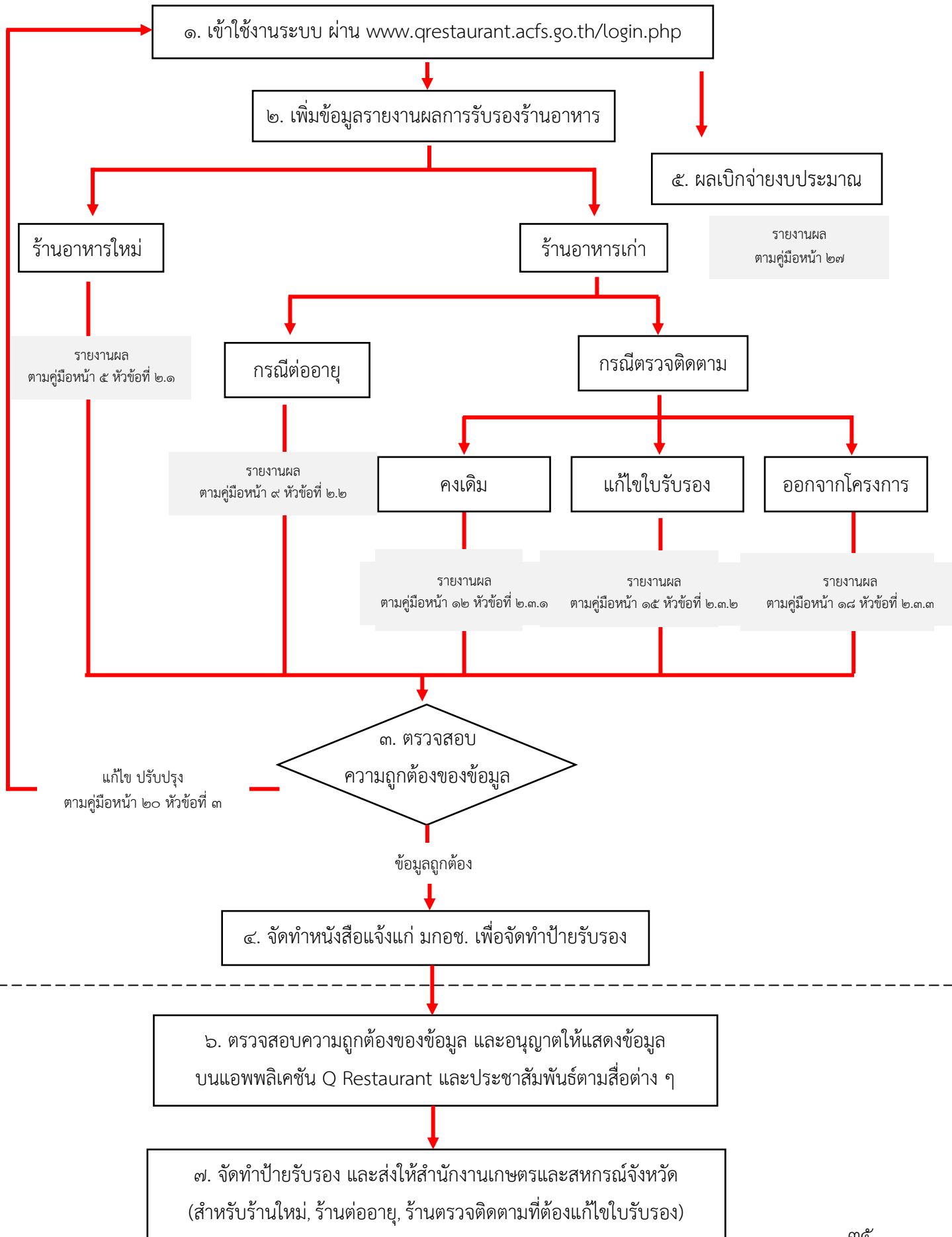
หมายเหตุ กรุณาส่งแบบรายงานผ่านทาง e-mail : qrestaurant@hotmail.co.th ทางหมายเลขโทรสาร ๐ ๒๕๖๑ ๐๑๓๙, ๐ ๒๕๖๑ ๔๐๓๔, ๐ ๒๕๖๑ ๔๐๘๘
หากมีข้อสงสัยประการใด กรุณาติดต่อ กลุ่มโครงการพิเศษ โทร ๐๒๕๖๑ ๒๒๗๗ ต่อ ๕๓๓๘ ,๕๓๓๙ หรือ นายวัชรพันธ์ ชัยศรี มือถือ ๐๘ ๑๘๕๔ ๗๖๖๙, มือถือ นายประชาชัย ศิริประภา ๐๖ ๓๙๗๔ ๖๖๖๑

ภาคผนวก ง

ขั้นตอนการรายงานผลรับรองร้าน Q Restaurant ผ่าน Q restaurant Report

ขั้นตอนการรายงานผลรับรองร้าน Q Restaurant ผ่านระบบ Q Restaurant Report¹

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด



¹ อ้างอิง คู่มือการใช้งาน ระบบรายงานผลการรับรองร้านอาหารวัดคุณภาพเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Report) ดาวน์โหลดได้ ผ่านระบบรายงาน ที่ User Manual

คำอธิบายแผนภาพแนวทางการรายงานผลรับรองร้านอาหาร Q Restaurant ผ่านระบบ Q Restaurant Report (อ้างอิงจาก คู่มือการใช้งาน Q Restaurant Report)

จากแผนภาพที่ ๑ การรายงานผลการตรวจในระบบ Q Report ประกอบด้วย ข้อมูลทั่วไปร้านอาหาร พิกัดที่ตั้ง รายการอาหารและข้อมูลวัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง และรูปภาพอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง (ถ้ามี) โดยมีขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ ๑ เข้าใช้งานระบบ

เจ้าหน้าที่จะต้องเข้าใช้งานระบบ ผ่าน <http://www.qrestaurant.acfs.go.th/login.php> โดยแต่ละจังหวัดจะได้รับ username และ password ที่ใช้แก้ไขข้อมูลของจังหวัดนั้นๆ กรณีสมัครผ่านกรมฯติดต่อ มกอช. ดังที่อยู่แนบท้าย

ขั้นตอนที่ ๒ เพิ่มข้อมูลรายงานผลการรับรองร้านอาหาร

กรณีที่ ๑ ร้านอาหารใหม่ (คู่มือ Q Restaurant Report หน้า ที่ ๕ หัวข้อที่ ๒.๑)

ร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการเป็นครั้งแรก หรือยังไม่ผ่านการรับรอง

กรณีที่ ๒ ร้านอาหารเก่า

ร้านอาหารที่ผ่านการรับรองแล้ว โดยใบรับรองมีอายุ ๓ ปี และต้องตรวจติดตามร้านนั้นๆ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง แบ่งเป็น ๒ กรณี คือ

๒.๑ กรณีต่ออายุ หมายถึง ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองครบ ๓ ปีซึ่งใบรับรองกำหนดอายุการรับรองแล้ว เมื่อผ่านการตรวจรับรองใหม่จะได้รับใบรับรองใบใหม่ด้วย (คู่มือ Q Restaurant Report หน้า ที่ ๙ หัวข้อที่ ๒.๒)

๒.๒ กรณีตรวจติดตาม หมายถึง ร้านอาหารที่อยู่ในช่วงระยะเวลาการรับรอง และผ่านการตรวจประเมินตามที่กำหนด เพื่อให้มั่นใจว่ายังมีการดูแลรักษาคุณภาพให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์เงื่อนไข โดยผลการตรวจติดตามมีดังนี้

คงเดิม หมายถึง ร้านตรวจติดตามที่มีการรับรองวัตถุดิบคงเดิม อาจมีการแก้ไขข้อมูลทั่วไป เช่น ที่อยู่ รหัสไปรษณีย์ เบอร์โทรศัพท์ เวลาเปิด-ปิดร้าน รูปภาพ เป็นต้น แต่ไม่ต้องจัดทำป้ายรับรองร้านอาหารใหม่ (คู่มือ Q Restaurant Report หน้า ที่ ๑๒ หัวข้อที่ ๒.๓.๑)

แก้ไขใบรับรอง หมายถึง ร้านตรวจติดตามที่มีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลใดๆ ในป้ายรับรองร้านอาหาร ได้แก่ ข้อมูลอาหารและข้อมูลวัตถุดิบ (คู่มือ Q Restaurant Report หน้า ที่ ๑๕ หัวข้อที่ ๒.๓.๒) ทั้งนี้ จะต้องกรอกข้อมูลวัตถุดิบที่ให้การรับรองใหม่ทุกครั้งที่เข้ามาแก้ไข และระบุส่วนที่แก้ไขในหมายเหตุ

ออกจากโครงการ หมายถึง ร้านอาหารที่ไม่ต่ออายุการรับรองร้านอาหาร โดยให้ระบุวันที่ออกจากโครงการ และเหตุผลใดเหตุผลหนึ่งหนึ่งจากในระบบได้แก่ “ปิดกิจการ”/“ไม่ประสงค์เข้าร่วมโครงการ”/“ไม่ผ่านเกณฑ์ประเมิน”/“ปิดปรับปรุง” (คู่มือ Q Restaurant Report หน้า ที่ ๑๘ หัวข้อที่ ๒.๓.๓)

ขั้นตอนที่ ๓ ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

เจ้าหน้าที่ต้องตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลร้านอาหารอีกครั้ง เช่น ตรวจคำผิด ประเภทของวัตถุดิบ ระยะเวลาการตรวจรับรอง ความถูกต้องของข้อมูลสำหรับการจัดทำป้ายรับรองร้านอาหาร (วิธีแก้ไขตามคู่มือ Q Restaurant Report หน้า ที่ ๒๐ หัวข้อที่ ๓)

ขั้นตอนที่ ๔ จัดทำบันทึกแจ้งแก่ มกอช. เพื่อจัดทำป้ายรับรอง (ตัวอย่างดังเอกสารแนบ) ประกอบด้วย

๑. ร้านตรวจรับรองใหม่ ปี ๒๕๖๔ ชื่อร้าน

.....

๒. ร้านตรวจติดตาม

๒.๑ จำนวนร้านที่ยังคงสถานะการรับรอง.....ร้าน

๒.๒ ชื่อร้านที่แก้ไขใบรับรอง (ถ้ามี)

.....

๒.๓ ชื่อร้านที่ออกจากโครงการ (ถ้ามี)

.....

๓. ชื่อร้านที่ต่ออายุการรับรอง (ถ้ามี)

.....

หมายเหตุ ทั้งนี้ได้มีการรายงานผลการตรวจรับรองร้านอาหารประจำปี ๒๕๖๔ ลงในระบบ Q Restaurant Report เรียบร้อยแล้ว จึงไม่ต้องส่งแบบฟอร์มรายละเอียดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารที่ได้รับการรับรองฯ และแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองฯ ตามหนังสือหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหาร วัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q หน้า ๒๖ – ๒๘

ขั้นตอนที่ ๕ การรายงานผลการเบิกจ่ายงบประมาณ

เจ้าหน้าที่รายงานผลการเบิกจ่ายงบประมาณเดือนละหนึ่งครั้งทุกสิ้นเดือน ตามคู่มือหน้า ๒๗

กลุ่มโครงการพิเศษ

กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

๕๐ ถ.พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กทม. ๑๐๙๐๐

โทรศัพท์ ๐๒ – ๕๖๑ ๒๒๗๗ ต่อ ๕๓๓๘ โทรสาร ๐๒ – ๕๖๑ ๐๑๓๙

E-mail qrestaurant@hotmail.co.th Facebook fanpage Q restaurant acfs



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ...สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด.....

ที่ กษ..... วันที่.....

เรื่อง...ขอส่งรายงานผลการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า (Q Restaurant)
...ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔.....

เรียน ผู้อำนวยการกองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

ตามบันทึกที่ กษ ๒๓๐๒/..... ลงวันที่..... กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตร
และอาหาร (กนม.) แจ้งรายละเอียดโครงการ และการโอนเงินงบประมาณโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย
เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ในการดำเนินงานขับเคลื่อนโครงการฯ
ดังกล่าว นั้น

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด.....ได้รายงานข้อมูลผลการรับรองในระบบ
Q Restaurant Report เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่.....เดือน.....ปี.....และขอรายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการ
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) แบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารฯ ที่เข้าร่วมโครงการ ดังนี้

๑. ร้านตรวจรับรองใหม่ ปี ๒๕๖๔ ชื่อร้าน.....
๒. ร้านตรวจติดตาม
 - ๒.๑ จำนวนร้านที่ยังคงสถานะการรับรอง.....ร้าน
 - ๒.๒ ชื่อร้านที่แก้ไขใบรับรอง (ถ้ามี)
 - ๒.๓ ชื่อร้านที่ออกจากโครงการ (ถ้ามี)
๓. ชื่อร้านที่ต่ออายุการรับรอง (ถ้ามี)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ