



# คู่มือ

การตรวจรับรอง

ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

โครงการความร่วมมือ

ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

(Q restaurant)

ของหน่วยงานในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ปีงบประมาณ ๒๕๖๕

จัดทำโดย

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

## บทนำ

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เป็นโครงการที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มุ่งเน้นประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รู้จักร้านอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในระดับจังหวัดที่มีการใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัย ซึ่งวัตถุดิบดังกล่าวได้จากการผลิตตามมาตรฐานและผ่านการรับรอง หรือเป็นผลผลิตที่เกิดจากผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลิตโดยไม่ใช้สารเคมีหรือจำกัดการใช้สารเคมี รวมทั้งมุ่งเน้นให้ร้านอาหารเป็นจุดรับซื้อผลผลิตจากการผลิตทางการเกษตรที่มีความปลอดภัยได้อีกช่องทางหนึ่ง ซึ่งร้านอาหารจะเป็นตัวเชื่อมนำผลผลิตที่ปลอดภัยจากเกษตรกรสู่ผู้บริโภคโดยตรง และจากการดำเนินการที่ผ่านมาได้เกิดการบูรณาการในระดับพื้นที่ในการส่งเสริมให้มีสินค้าเข้าสู่ระบบมาตรฐานเพิ่มขึ้น โดยมีร้านเป็นจุดจำหน่าย

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) เห็นว่า เพื่อให้การดำเนินการบูรณาการงานโครงการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในระดับจังหวัดเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ จึงได้จัดทำคู่มือการดำเนินงานสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานขึ้น เพื่อใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงาน

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

พฤษภาคม ๒๕๖๔

## 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 ๒๕๖๕	๒๙
ภาคผนวก ค แบบรายงานสรุปผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ และ สำรวจแผนการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๖	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 ฮอโมนหรือสารเร่งการเจริญเติบโต และสารเคมีอื่นๆ การรับรองตนเองลักษณะนี้มักจะเป็นระบบการขายตรงผ่านรูปแบบของตลาดผู้ผลิตพบผู้บริโภคที่ไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง เกิดความเชื่อใจของผู้ซื้อและผู้ผลิต สำหรับช่องทางตลาดของผลผลิตพืช ปศุสัตว์ และประมงเพื่อเป็นวัตถุดิบสู่ผู้บริโภคนั้น ทางหนึ่งคือ ร้านอาหารจัดเป็นช่องทางตลาดของผู้ผลิตในการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัยอีกช่องทางหนึ่ง เช่นเดียวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า Q ในตลาดสด ตลาดขายส่งหรือโมเดิร์นเทรด ซึ่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ดำเนินการมอบป้าย Q แห่จำหน่ายสินค้า 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 การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามมาตรฐานชั้นปลอดภัย และระบบการรับรองแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee Systems; PGS) ที่อ้างอิงมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ระดับประเทศหรือสากล หรือเป็นสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองตามมาตรฐานอื่น ๆ เช่น IFOAM 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. ยกวางขึ้นเพื่อใช้เป็นหลักเกณฑ์ในการดำเนินการตามโครงการนี้ 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 พาณิชยจังหวัด หรือองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น เข้าร่วมเป็นคณะกรรมการ/คณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหารของจังหวัด ตามความเหมาะสม บางจังหวัดอาจมีหน่วยงานอื่นๆ เข้าร่วมตามความเหมาะสม เช่น ท่องเที่ยวจังหวัด 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 ฟาร์มที่ได้มาตรฐาน 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 สำนักงานพาณิชยจังหวัด 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 วัตถุประสงค์มาจากแหล่งเดียวกัน มีศูนย์กระจายสินค้า)

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

## ๗. ลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติ

๑) มกอช. และ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จะกำหนดเป้าหมายแผนตรวจรับรองร้านใหม่ และ แผนตรวจติดตามร้าน/แผนตรวจต่ออายุร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปีที่ผ่านมา

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

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

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

๕) คณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหาร ดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจรับรอง ร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ซึ่งข้อพิจารณาการให้การรับรอง คือ ร้านอาหารจะต้องใช้วัตถุประสงค์ ที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยแบ่งเป็นสินค้าที่ใช้เป็นวัตถุประสงค์ปลอดภัยในร้านอาหาร เป็น ๓ ประเภท ได้แก่ สินค้า Q สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง และสินค้าที่รับรองตนเอง ประเภทพืชผัก เช่น ปลูกผักเอง ไม่ใช้สารเคมี โดยจะต้องตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น นอกจากนี้ร้านอาหารจะต้องมีความสะอาด มีสุขลักษณะเบื้องต้น ที่ดี ผ่านการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ ๕ หมวด ได้แก่ การรับวัตถุประสงค์ ที่เก็บวัตถุประสงค์ บริเวณพื้นที่ประกอบ อาหาร บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร บุคลากร โดยผลการตรวจในแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนอย่างน้อยร้อยละ ๖๐ และต้องผ่านข้อกำหนดที่มีสัญลักษณ์ (M) Major Requirements (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 เพื่อส่งเสริมให้ร้านอาหารใช้วัตถุประสงค์ปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น เจ้าหน้าที่สามารถบูรณาการ กับหน่วยงานของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในพื้นที่ แนะนำแหล่งวัตถุประสงค์ปลอดภัยจากฟาร์มมาตรฐาน Q ให้กับร้านอาหารได้จัดหาวัตถุประสงค์กล่าวเข้าร้านเพิ่มชนิดมากขึ้น

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

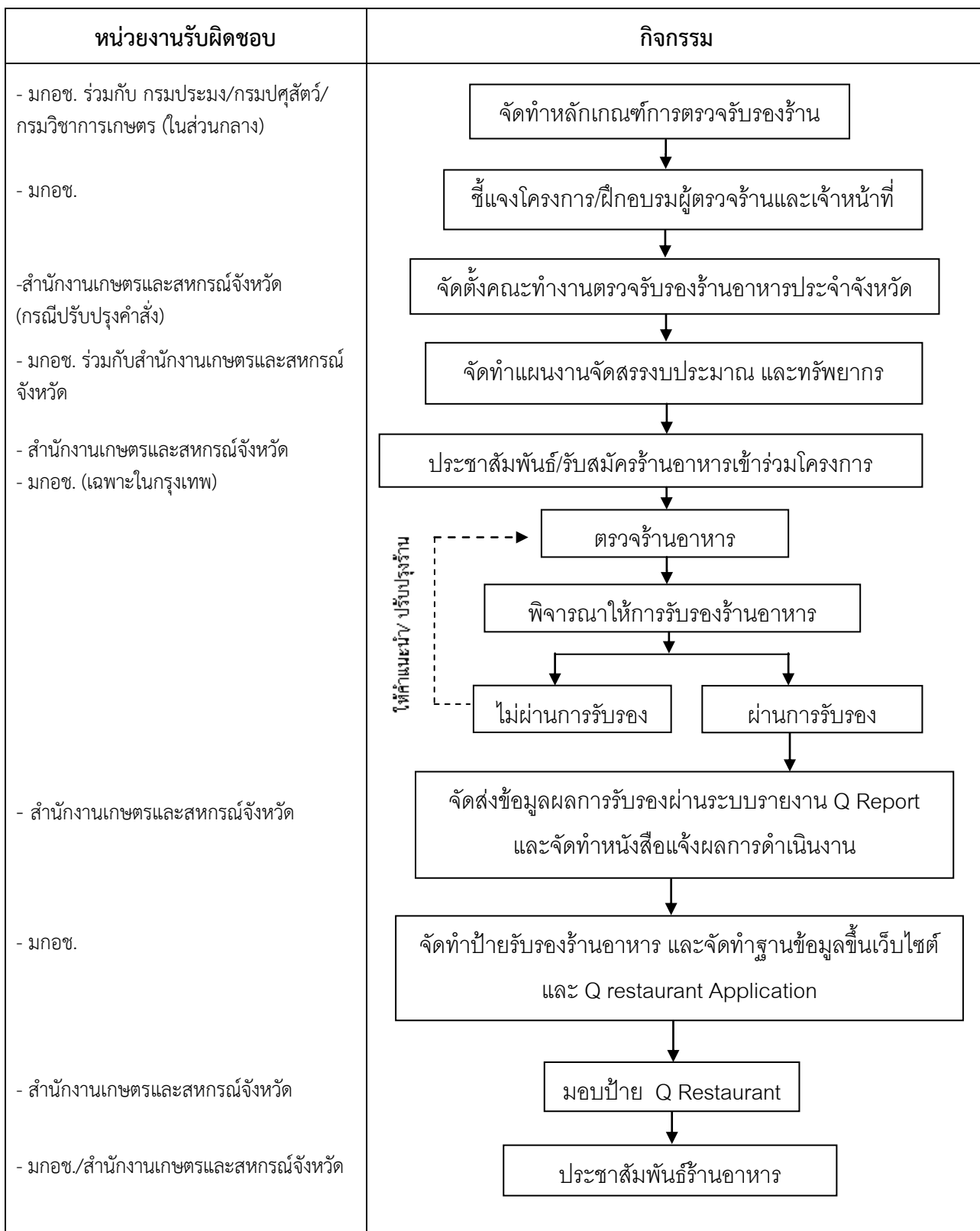
๑๐) สำหรับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดที่มีความประสงค์จะสมัครเข้าร่วมโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) สามารถทำหนังสือแจ้งให้ มกอช. ทราบ เพื่อกำหนดแผนการรับสมัครและตรวจรับรองร้านร่วมกัน ภายในเดือนมิถุนายน ๒๕๖๔ (สิ้นไตรมาสที่ ๓) ต่อไป

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 จะเชื่อมต่อกับระบบ Q restaurant Report ที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัดบันทึกข้อมูลเข้าระบบ สำหรับโทรศัพท์แบบสมาร์ทโฟนระบบ Android ยังไม่สามารถดาวน์โหลดได้ เนื่องจากระบบปฏิบัติการ Android มีการปรับเป็นเวอร์ชันล่าสุดได้ มกอช.ได้ปรับปรุง Q Restaurant Application เสร็จสิ้นภายในเดือนมกราคม จะสามารถใช้งานได้



### แผนภาพขั้นตอนการปฏิบัติงาน



## ๘. ตัวชี้วัดและผลสำเร็จ

๑. จำนวนร้านอาหารใหม่เพิ่มขึ้น รวม ๓๐๗ แห่ง และจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการตรวจติดตาม/ตรวจต่ออายุ ๑๐๐%

๒. ร้อยละ ๓๐ ของจำนวนร้านทั้งหมดในโครงการ มีการยกระดับโดยการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้าน อย่างน้อย ๑๐ รายการ โดยที่เป็นวัตถุดิบสินค้า Q หรือวัตถุดิบปลอดภัย ที่หน่วยงานต่างๆ ในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้การส่งเสริมและรับรอง หรือเป็นที่วัตถุดิบรับรองตนเอง เช่น จากฟาร์มเกษตรพอเพียง เกษตรทฤษฎีใหม่ 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 และคำนึงถึงความรับผิดชอบ ต่อความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย (Product Liability) ด้วย

**คุณสมบัติของผู้ตรวจรับรอง**

๑. ผู้ตรวจรับรองทุกคนต้องมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร วัตถุดิบปลอดภัย 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. หรือผู้แทนสำนักงาน เกษตรและสหกรณ์จังหวัด และ/หรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการข้าว กรมประมง กรมปศุสัตว์และ กรมวิชาการเกษตร

**คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง**

๑. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ประกอบด้วย มกอช. หรือผู้แทนสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และ/หรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการข้าว กรมประมง กรมปศุสัตว์ และกรมวิชาการเกษตร คณะผู้ตัดสินใจ ให้การรับรองสามารถขอความคิดเห็นหรือข้อมูลเพิ่มเติมจากคณะผู้ตรวจรับรอง และ/หรือ ผู้แทนหน่วยรับรอง ที่เกี่ยวข้องกับสินค้า Q นั้นๆ เพื่อประกอบการตัดสินใจให้การรับรองได้

๒. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ต้องยึดหลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบ ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

๓. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองต้องมีผู้ใช้ที่มีส่วนร่วมในคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบ ปลอดภัย 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. ยินยอมและยินดีให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจรับรองในการดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลาย เลือกใช้สินค้า Q ที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลและเอกสารประกอบการตรวจรับรองเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ
๔. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องสินค้า Q และสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self claim) รวมทั้งศึกษาทำความเข้าใจ และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลาย 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. ป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์พลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q มีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

### **หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์พลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q**

๑. ร้านอาหารต้องผ่านการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นในการเป็นร้านอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
๒. วัตถุประสงค์พลอดภัยที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องเป็นสินค้า Q ที่ผ่านการรับรองหรือเป็นสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self claim) ซึ่งต้องผ่านการตรวจสอบสารพิษตกค้างโดย มกอช. ตามที่กำหนด
๓. มีการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาสินค้าที่เป็นวัตถุประสงค์ให้เหมาะสม เพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัย
๔. ร้านอาหารต้องใช้วัตถุประสงค์พลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยในปีแรกที่เข้าร่วมโครงการต้องใช้วัตถุประสงค์ที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของแต่ละชนิดที่ขอการรับรอง ซึ่งเป็นวัตถุประสงค์พลอดภัย
๕. เจ้าของร้านอาหารต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์พลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง

### **การตรวจติดตาม**

๑. คณะผู้ตรวจรับรองจะทำการตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุประสงค์พลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ผ่านการรับรองแล้วตามหลักเกณฑ์ฯ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
๒. คณะผู้ตรวจรับรองต้องสอบถามในช่วงการตรวจติดตามว่า ร้านอาหารวัตถุประสงค์พลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ได้รับการรับรองแล้วนั้น มีการเปลี่ยนแปลงจำนวน ประเภท และ/หรือ ชนิดของสินค้า Q หรือไม่ อย่างไร
๓. กรณีการตรวจร้านอาหารวัตถุประสงค์พลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่มีหลายสาขา การสุ่มตรวจติดตามประจำปีต้องไม่ซ้ำสาขาที่ได้รับการตรวจรับรองแล้ว (ถ้าเป็นไปได้) เพื่อให้การตรวจรับรองนั้นครอบคลุมครบทุกสาขาสำหรับรอบการตรวจรับรองนั้นๆ
๔. หากพบการเปลี่ยนแปลงที่ไม่ส่งผลกระทบต่อารรับรอง เช่น ลดหรือเพิ่มชนิดวัตถุประสงค์พลอดภัย เป็นต้น ให้คณะผู้ตรวจรับรองตัดสินใจ และแจ้งผลการตรวจให้ร้านอาหารทราบ
๕. หากพบการเปลี่ยนแปลงสำคัญใดๆ จากการตรวจติดตามที่มีผลกระทบต่อารรับรอง และ/หรือไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์สามารถดำเนินการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไข

การให้การรับรอง ให้นำผลการตรวจรับรองและการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเข้าคณะตัดสินใจให้การรับรองพิจารณา และแจ้งผลการตัดสินใจให้ร้านอาหารทราบ

### การต่ออายุการรับรอง

เมื่อสิ้นสุดการรับรอง คณะผู้ตรวจรับรองจะดำเนินการตรวจรับรองใหม่ในการต่ออายุการรับรอง เพื่อเป็นการทวนสอบว่าร้านอาหารที่ได้รับการรับรองนั้นมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร วัตถุประสงค์เพื่อลดภัย 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) ร้านอาหารวัตถุประสงค์เพื่อลดภัย เลือกใช้สินค้า Q ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร วัตถุประสงค์เพื่อลดภัย เลือกใช้สินค้า Q

๕. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่า ผ่านการตรวจรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองหรือไม่

๖. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์เพื่อลดภัย เลือกใช้สินค้า Q เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งการผลรับรองแก่ร้านอาหารวัตถุประสงค์เพื่อลดภัย เลือกใช้สินค้า Q ต่อไป

### วิธีการจัดเก็บข้อมูลจากการตรวจรับรองร้านอาหาร

๑. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนกลาง หลังจากคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารจากการตรวจรับรองร้านอาหารเรียบร้อยแล้ว ให้ฝ่ายเลขานุการโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์เพื่อลดภัย เลือกใช้สินค้า Q ซึ่งเป็นตัวแทนของคณะผู้ตรวจประเมิน สรุปรายละเอียดร้านอาหารที่ได้รับการรับรอง ตามแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์เพื่อลดภัย เลือกใช้สินค้า Q และส่งให้ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ลงข้อมูลในเว็บไซต์ ของ มกอช.

๒. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนภูมิภาค ให้เกษตรและสหกรณ์จังหวัด ส่งผลการตรวจรับรองตามแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์เพื่อลดภัย 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 .....





รายการตรวจรับรอง (Checklist) ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q  
สอบถามผู้จัดการร้าน/ผู้แทนที่ให้ข้อมูลได้

๑. ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....นามสกุล .....

ตำแหน่ง .....โทรศัพท์ .....

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**	
<p><b>หมวด ๑ การรับวัตถุดิบ</b></p> <p>๑.๑ มีพื้นผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด และมีการรักษาความสะอาดสม่ำเสมอ</p> <p>๑.๒ ถูกสุขลักษณะ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน หากมีการล้างและซังน้ำหนักรต้องอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม (M)</p> <p>๑.๓ มีการรับวัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดสม่ำเสมอ</p>				
<p><b>หมวด ๒ ที่เก็บวัตถุดิบ</b></p> <p>๒.๑ แยกเป็นสัดส่วน และต้องมีความสูงจากพื้นในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งสามารถทำความสะอาดบริเวณที่เก็บวัตถุดิบอย่างเหมาะสม</p> <p>๒.๒ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น และมีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสม</p> <p>๒.๓ มีการแยกวัตถุดิบที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะและแยกส่วนจากวัตถุดิบปกติ โดยไม่นำมาปะปนกับวัตถุดิบปกติ (M)</p> <p>๒.๔ การจัดเก็บวัตถุดิบปลอดภัยต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บอย่างเป็นระเบียบ (M)</p> <p>๒.๕ วัตถุดิบปลอดภัย มีการเก็บรักษาที่อุณหภูมิและอยู่ภายใต้ระยะเวลาการเก็บรักษาที่เหมาะสม (M)</p> <p>๒.๖ ห้อง/ตู้แช่แข็งต้องมีอุณหภูมิเหมาะสมในการเก็บวัตถุดิบปลอดภัย โดยพิจารณาจากสภาพของวัตถุดิบว่ายังคงสภาพที่เหมาะสม จากการตรวจพินิจ</p> <p>๒.๗ สามารถตามสอบได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ เช่น อาจดูจากเครื่องหมายรับรอง Q ที่กำกับบนบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น</p>				
<p><b>หมวด ๓ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร</b></p> <p>๓.๑ พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น</p> <p>๓.๒ มีการตรวจสอบความสะอาดและคุณภาพของวัตถุดิบก่อนการประกอบอาหาร และคัดแยกวัตถุดิบที่มีลักษณะผิดปกติหรือเริ่มเสียสภาพออกไป</p> <p>๓.๓ ไม่ใช้วัตถุดิบที่หมดอายุหรือมีลักษณะที่ผิดปกติในการประกอบอาหาร</p> <p>๓.๔ มีการทำความสะอาดวัตถุดิบตามความเหมาะสมของวัตถุดิบแต่ละชนิด อย่างถูกสุขลักษณะ (M)</p>				

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

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
๕.๓ พนักงานที่ทำงานสัมผัสวัตถุอันตราย 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. ผลการตัดสินใจเบื้องต้นของคุณะผู้ตรวจรับรองเพื่อเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

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



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 ๐๓๓๙ และ e-mail : qrestaurant@hotmail.co.th หากมีข้อสงสัยติดต่อที่เบอร์โทรศัพท์ ๐๒ ๕๖๑ ๒๒๗๗ ต่อ ๕๓๓๘

**ภาคผนวก ข**  
**รายงานผลการดำเนินงานปี ๒๕๖๕**  
**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 ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารปลอดภัยอื่นๆ 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) รวมทั้งการแนะนำให้ร้านจัดหาวัตถุดิบสินค้า Q เพิ่มมากขึ้น	๑. แผนตรวจติดตามร้านที่ผ่านการรับรอง.....ร้าน - ผลการตรวจติดตาม.....ร้าน - จำนวนร้านที่มีการเพิ่มวัตถุดิบปลอดภัย.....ร้าน ๒. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้ ..... ..... .....

ประเด็นการตรวจติดตาม	ผลการดำเนินงานตามประเด็นการตรวจฯ (แผน ผล และวิธีการดำเนินงานฯ แต่ละประเด็นการตรวจ)
<p>๑.๔ ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง</p>	<p>๑. แผนประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ (เช่น เว็บไซต์ แผ่นพับ จดหมายข่าว ผ่าน Q application และอื่น ๆ เป็นต้น)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>๒. ผลการดำเนินงาน</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>๑.๕ สรุปการเชื่อมโยงและการบูรณาการงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารปลอดภัยอื่นๆ เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเชื่อมโยงจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัยเข้าสู่ร้านอาหาร (การแนะนำวัตถุดิบ Q ให้กับร้าน การส่งเสริมแหล่งจำหน่าย/ การส่งเสริมแหล่งผลิต GAP / GMP)</li> <li>- การบูรณาการงานตรวจรับรองกับหน่วยงานอื่น (องค์ประกอบคณะตรวจรับรองมาจากหลายๆ หน่วยงาน เช่น องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น สาธารณสุขจังหวัด หรือกรณีให้สาธารณสุขช่วยตรวจสอบสารตกค้างในวัตถุดิบที่ร้านขอรับรองสินค้ารับรองตนเอง ประเภท ผัก )</li> </ul>	<p>๑. ผลการดำเนินงาน</p>
<p>๒. ปัญหา/อุปสรรค และข้อเสนอแนะของการดำเนินงานในพื้นที่</p>	
<p>๓. ปัญหา/อุปสรรค และข้อเสนอแนะสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในส่วนกลาง</p>	

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, นางสาวพิมพ์ชนก กันทะวงษ์ มือถือ ๐๘ ๖๓๗๒ ๗๔๖๘

## ภาคผนวก ค

แบบรายงานสรุปผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ และ  
สำรวจแผนการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๖  
เพื่อประกอบการจัดสรรงบประมาณโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

คำชี้แจง ขอให้จัดทำแผนการดำเนินงานส่งให้ มกอช. ภายในเดือน สิงหาคม ๒๕๖๕

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 ๒๕๖๕ (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 ๒๕๖๖ (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

ลงชื่อ .....ผู้รับผิดชอบโครงการ/ผู้รายงาน  
(.....)

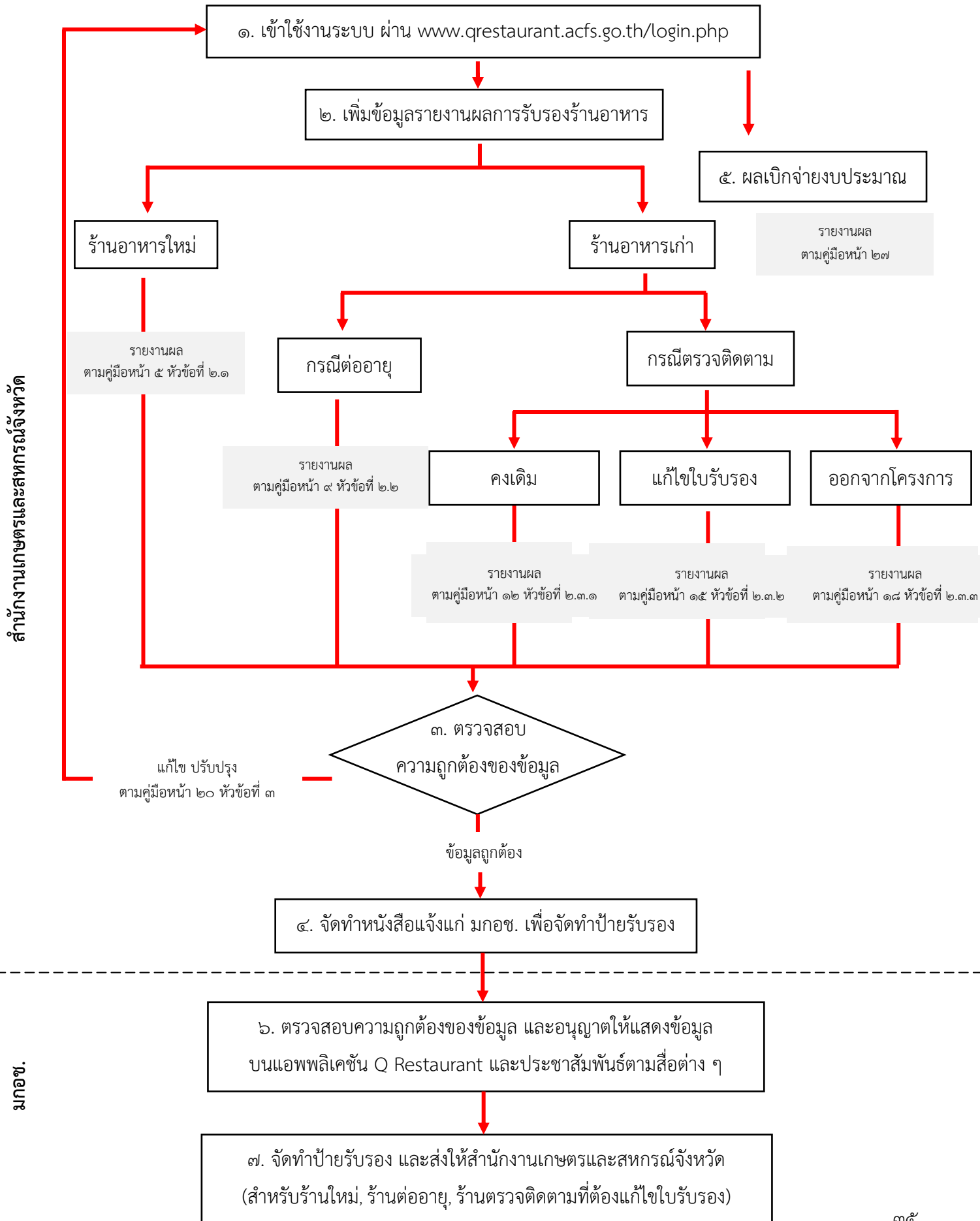
เบอร์โทรติดต่อ.....

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 นางสาวพิมพ์ชนก กันทะวงษ์ มือถือ ๐๘ ๖๓๗๒ ๗๔๖๘

## ภาคผนวก ง

ขั้นตอนการรายงานผลรับรองร้าน Q Restaurant ผ่าน Q restaurant Report

ขั้นตอนการรายงานผลการรับรองร้าน Q Restaurant ผ่านระบบ Q Restaurant Report<sup>1</sup>



<sup>1</sup> อ้างอิง คู่มือการใช้งาน ระบบรายงานผลการรับรองร้านอาหารวัดคุณภาพเลือกใช้นิต้า 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 กรณีสมัครผ่านกรุณาติดต่อ 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 ปีซึ่งใบรับรองกำหนดอายุ การรับรองแล้ว 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 จะต้องกรอกข้อมูลวัตถุดิบที่ให้การรับรองใหม่ทุกครั้งที่มาแก้ไข และระบุส่วนที่แก้ไขในหมายเหตุ

**ออกจากโครงการ** หมายถึง ร้านอาหารที่ไม่ต่ออายุการรับรองร้านอาหาร โดยให้ระบุวันที่ออกจากโครงการ และเหตุผลใดเหตุผลหนึ่งจากในระบบได้แก่ “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 ๒๕๖๕ ชื่อร้าน

.....

๒. ร้านตรวจติดตาม

๒.๑ จำนวนร้านที่ยังคงสถานะการรับรอง.....ร้าน

๒.๒ ชื่อร้านที่แก้ไขใบรับรอง (ถ้ามี)

.....

๒.๓ ชื่อร้านที่ออกจากโครงการ (ถ้ามี)

.....

๓. ชื่อร้านที่ต่ออายุการรับรอง (ถ้ามี)

.....

**หมายเหตุ** ทั้งนี้ได้มีการรายงานผลการตรวจรับรองร้านอาหารประจำปี ๒๕๖๕ ลงในระบบ Q Restaurant Report เรียบร้อยแล้ว จึงไม่ต้องส่งแบบฟอร์มรายละเอียดวัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหารที่ได้รับการรับรองฯ และแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองฯ ตามหนังสือหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหาร วัตถุประสงค์พลอดภัย 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 ๒๕๖๕.....

เรียน ผู้อำนวยการกองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

ตามบันทึกที่ กษ ๒๓๐๒/..... ลงวันที่..... กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตร  
และอาหาร (กนม.) แจ้งรายละเอียดโครงการ และการโอนเงินงบประมาณโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย  
เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ในการดำเนินงานขับเคลื่อนโครงการฯ  
ดังกล่าว นั้น

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

๑. ร้านตรวจรับรองใหม่ ปี ๒๕๖๕ ชื่อร้าน.....
๒. ร้านตรวจติดตาม
  - ๒.๑ จำนวนร้านที่ยังคงสถานะการรับรอง.....ร้าน
  - ๒.๒ ชื่อร้านที่แก้ไขใบรับรอง (ถ้ามี) .....
  - ๒.๓ ชื่อร้านที่ออกจากโครงการ (ถ้ามี) .....
๓. ชื่อร้านที่ต่ออายุการรับรอง (ถ้ามี) .....

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ