



คู่มือ

การตรวจรับรอง
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

โครงการความร่วมมือ
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
(Q Restaurant)
ของหน่วยงานในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ปีงบประมาณ ๒๕๖๘

จัดทำโดย
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

บทนำ

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) เป็นโครงการที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์มุ่งเน้นประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รู้จักร้านอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในระดับจังหวัดที่มีการใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัย ซึ่งวัตถุดิบผ่านการรับรองในโครงการ จะต้องผลิตและผ่านการรับรองตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร หรือเป็นผลผลิตที่เกิดจากผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลิตโดยไม่ใช้สารเคมีหรือจำกัดการใช้สารเคมี ซึ่งมุ่งเน้นให้ร้านอาหารเป็นจุดรับซื้อผลผลิตจากการผลิตทางการเกษตรที่มีความปลอดภัยได้อีกช่องทางหนึ่ง และที่ผ่านมามีการบูรณาการในระดับพื้นที่ในการส่งเสริมสินค้าเกษตรเข้าสู่ระบบมาตรฐานเพิ่มขึ้น โดยมีร้านอาหารเป็นจุดจำหน่ายที่จะนำผลผลิตที่ปลอดภัยจากเกษตรกรสู่ผู้บริโภคโดยตรง

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) เห็นว่า เพื่อให้การดำเนินการบูรณาการงานด้านสินค้าเกษตรปลอดภัย ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในระดับจังหวัดเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ จึงได้มอบหมายให้ มกอช. จัดทำคู่มือการดำเนินงานสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานขึ้น เพื่อใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงาน

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

พฤษภาคม ๒๕๖๗

สารบัญ

	หน้า
๑. คำนำ	๕
๒. วัตถุประสงค์	๕
๓. นิยามของร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยใช้สินค้า Q	๕
๔. หน่วยงานร่วมดำเนินการ	๖
๕. ผู้เกี่ยวข้อง	๗
๖. การแบ่งขอบเขตการดำเนินการ	๗
๗. แผนภาพขั้นตอนการปฏิบัติงาน	๘
๗.๑ ลำดับขั้นตอนการปฏิบัติงาน	๙
๗.๒ ขั้นตอนการรายงานผลรับรองร้าน Q Restaurant ผ่านระบบ Q Restaurant Report	๑๑
๗.๓ ขั้นตอนการจัดทำใบรับรองร้านอาหาร Q Restaurant	๑๒
๗.๔ คำอธิบายแผนภาพขั้นตอนการรายงานผลรับรองร้าน Q Restaurant ผ่านระบบ Q Restaurant Report	๑๓
๗.๕ ตัวอย่างบันทึกขอส่งรายงานผลการรับรองร้านอาหารในโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)	๑๗
๗.๖ แบบรายงานผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๘ (ไตรมาส ๓ รอบ ๙ เดือน)	๑๘
๗.๗ แบบรายงานสรุปผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๘ และ สำรวจแผนการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๘	๒๑
๘. ตัวชี้วัดและผลสำเร็จ	๒๓
๙. ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก หลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)	๒๔
ใบสมัครเข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q	๒๘
รายการตรวจรับรอง (Checklist)	๓๐
หนังสือแจ้งผลการรับรองให้กับร้านอาหาร	๓๘
ภาคผนวก ข หลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium)	๔๒
ใบสมัครเข้าร่วมโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium)	๔๓
ตัวอย่างป้ายรับรองโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium)	๔๗

ภาคผนวก ค วิธีการสังเกตวัตถุดิบที่รับรองในโครงการฯ

- สินค้า Q ๔๘
- ดาวน์ไหลด “ตัวอย่างรายชื่อสินค้าที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน สินค้า Q” ๔๘
- ตัวอย่างรายชื่อสินค้าเกษตรที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน สินค้า Q ๕๘
- สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง ๑๐๒
- ดาวน์ไหลด “ตัวอย่างรายชื่อสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง” ๑๐๔
- สินค้ารับรองตนเอง ๑๑๑

ภาคผนวก ง การประชาสัมพันธ์โครงการฯ

- สื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ๑๑๒
- คำแนะนำการใช้ Q Restaurant Application ๑๑๓

๑. คำนำ

ตามที่ รัฐบาลมีนโยบายรัฐบาล ยุทธศาสตร์การทำเกษตรแบบดั้งเดิม ให้เป็นเกษตรทันสมัย โดยใช้แนวคิด “ตลาดนำ นวัตกรรมเสริม เพิ่มรายได้” และพินโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” รวมทั้งนโยบายของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ การยกระดับสินค้าเกษตรและบริการมูลค่าสูง ด้วยการต่อยอดโครงการ ๑ ท้องถิ่น ๑ สินค้าเกษตรมูลค่าสูง สร้าง Story ของจังหวัด/อำเภอ โดยเน้นการผลิตสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพ รวมถึงส่งเสริมการสร้างอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร ซึ่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ดำเนินการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานสินค้าเกษตร ส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้คุณภาพและมาตรฐาน เพื่อให้เกษตรกรมีคุณภาพชีวิตที่ดีและรายได้เพิ่มขึ้น

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มอบหมายให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ตั้งแต่ปี ๒๕๕๓ จนถึงปัจจุบัน เพื่อส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบคุณภาพสินค้า Q ที่มีการผลิตตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เป็นการเชื่อมโยงด้านการตลาดจากเกษตรกรไปสู่ผู้บริโภค รวมทั้งสร้างแรงจูงใจให้มีการยกระดับฟาร์มเข้าสู่ระบบฟาร์มมาตรฐานมากขึ้น และเมื่อปี ๒๕๖๒ ได้เริ่มมีการยกระดับร้านอาหาร Q Restaurant เป็นระดับ Premium โดยการส่งเสริมให้ร้านอาหารนำสินค้า Q มาใช้เป็นวัตถุดิบประกอบอาหารเพิ่มมากขึ้น โดยหลักเกณฑ์เบื้องต้นของร้าน Q Restaurant ระดับ Premium คือ ร้านอาหารที่มีหลายเมนูจะต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในร้านไม่น้อยกว่า ๑๐ ชนิดขึ้นไป และร้านอาหารจานเดียวจะต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q มาประกอบอาหาร จำนวน ๑ ชนิดขึ้นไป ในเมนูอาหาร และมีผลการประเมินตามคู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองของจังหวัด ไม่น้อยกว่า ๙๐% โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มความเข้าใจและมั่นใจให้กับผู้บริโภคในเรื่องมาตรฐาน โดยการเลือกซื้อเลือกบริโภคอาหาร ตลอดจนสร้างเครือข่ายผู้ผลิตสินค้าคุณภาพให้มีความแน่นอนด้านคุณภาพและปริมาณของวัตถุดิบ ส่งเสริมภาพลักษณ์และจุดขายด้านคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าอาหารของไทย

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัย ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร
๒. เพื่อสร้างโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลผลิตปลอดภัย เข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรหรือผู้ผลิต ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยได้มาตรฐานเพิ่มขึ้น
๓. เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัย และสร้างความตระหนักให้กับผู้บริโภคได้เลือกซื้อและบริโภคสินค้าเกษตรและอาหารที่มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ

๓. นิยามของร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยใช้สินค้า Q

ร้านอาหาร หมายถึง ร้านที่ขายอาหาร โดยจำหน่ายในลักษณะให้บริการที่ร้าน และ/หรือปรุงสำเร็จนำกลับไปทานที่บ้าน โดยต้องขอจดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการและขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

สินค้า Q หมายถึง สินค้าเกษตรและอาหารที่มีกระบวนการผลิตระดับฟาร์ม และการแปรรูป เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร 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 โดยมีหลักฐานที่ทำให้เชื่อมั่นได้ว่าสินค้านั้นมีความปลอดภัยจนถึงร้านอาหาร ได้แก่ มาตรฐานฟาร์ม Safety level ปศุสัตว์ OK การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามมาตรฐานขั้นปลอดภัย และระบบการรับรองแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee Systems: PGS) ที่อ้างอิงมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ระดับประเทศหรือสากล หรือเป็นสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองตามมาตรฐานอื่น ๆ เช่น มาตรฐานระบบอินทรีย์ (IFOAM) หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP) มาตรฐานระบบอินทรีย์สหรัฐอเมริกา (USDA) 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. ยกร่างขึ้น เพื่อใช้เป็นหลักเกณฑ์ในการดำเนินการตามโครงการนี้ ซึ่งหลักเกณฑ์นี้จะมีการพิจารณาทบทวน หรือปรับปรุงแก้ไขเป็นระยะๆ เพื่อให้ทันสมัยและสอดคล้องกับสถานการณ์

๒) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด เป็นหน่วยงานรับผิดชอบหลักในการประสานงาน การตรวจรับรองร้านอาหาร โดยได้รับการจัดสรรงบประมาณจาก มกอช. และอาจขอรับงบประมาณเพิ่มเติมจากจังหวัด โดยในการตรวจรับรองได้มีการจัดตั้งคณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหารของจังหวัด ซึ่งมีองค์ประกอบจากหลายหน่วยงานทั้งในและนอกสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

๓) หน่วยงานสังกัดในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ประกอบด้วย หน่วยงานระดับจังหวัดในสังกัดกรมวิชาการเกษตร กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมการข้าว กรมหม่อนไหม และกรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมเป็นคณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหารของจังหวัด ซึ่งสามารถให้คำแนะนำข้อมูลวิชาการของวัตถุดิบปลอดภัยแต่ละชนิดที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมวิชาการเกษตร ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับผักและผลไม้ รวมถึงแนะนำแหล่งผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ปลอดภัย เช่น ฟาร์ม GAP ให้กับร้านอาหาร

๔) หน่วยงานนอกกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานพาณิชย์จังหวัด สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด และ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น เข้าร่วมเป็นคณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหารของจังหวัด ตามความเหมาะสม เช่น สำนักงานท่องเที่ยวฯ สามารถนำร้าน Q Restaurant ไปแนะนำให้แก่ภัตตาคารท่องเที่ยวได้

๕. ผู้เกี่ยวข้อง

๑) ร้านอาหาร Q Restaurant เป็นผู้ให้บริการด้านอาหาร (Food Service) และสมัครใจเข้าร่วมโครงการ Q Restaurant ซึ่งมีคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร โดยเป็นร้านอาหารที่มีสุขลักษณะที่ดี และมีเมนูอาหารที่ใช้วัตถุดิบสินค้าเกษตรและอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ได้มาตรฐาน ไม่มีสารเคมีตกค้าง ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ทั้งนี้ ร้านอาหารจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และใช้วัตถุดิบดังกล่าว อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ได้รับการรับรอง เพราะป้ายรับรองจะมีอายุการรับรอง ๓ ปี ซึ่งทุกปีจะมีการตรวจติดตาม อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง หากร้านไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จะยกเลิกการรับรอง และเพิกถอนป้ายรับรองคืน ทั้งนี้ ร้านอาหารจะได้รับคำแนะนำ การเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยในร้านจากสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดโดยการประสานงานหาแหล่ง วัตถุดิบ เช่น ฟาร์มที่ได้มาตรฐาน GAP ในพื้นที่ เป็นต้น รวมถึงการพัฒนาต่อยอดในการขอรับรองมาตรฐาน ด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหาร เช่น มาตรฐานสำหรับร้านอาหารไทยที่ใช้วัตถุดิบไทยแท้ ประุงอาหารให้ได้ รสชาติตามแบบฉบับอาหารไทย (Thai SELECT) มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” (SAN Plus) และการรับรองเมนูสุขภาพ เป็นการรับรองเมนูอาหารที่กรมอนามัยแนะนำ ผู้ประกอบการจัดทำอาหารสำหรับประชาชน เป็นต้น

๒) คณะทำงานตรวจรับรองและคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง

ร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร : คณะทำงานตรวจรับรองและคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง แต่งตั้งโดยเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งประกอบด้วยผู้แทนจากหน่วยงานใน มกอช. ผู้แทนจากกองรับรองมาตรฐานเป็นผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ทั้งนี้ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและ อาหาร เป็นผู้ประสานงานหลักโครงการ

ร้านอาหารประเภทหลายสาขา ได้แก่ MK สุกี้ และยาโยอิ กองรับรองมาตรฐาน มกอช. รับผิดชอบ เป็นผู้ตรวจรับรอง และนำเข้าเข้าคณะตัดสินใจของกองรับรองมาตรฐาน มกอช.

ร้านอาหารในจังหวัด คณะทำงานตรวจรับรองและคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง แต่งตั้ง โดยผู้ว่าราชการจังหวัดในแต่ละจังหวัด สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นฝ่ายเลขานุการ ซึ่งประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เช่น สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด สำนักงาน เกษตรจังหวัด สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร สำนักงานสหกรณ์จังหวัด ศูนย์วิจัยข้าว ศูนย์หม่อนไหมเฉลิม พระเกียรติฯ และหน่วยงานอื่น เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานพาณิชย์จังหวัด สำนักงาน ประชาสัมพันธ์จังหวัด และองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น

๓) ผู้บริโภค เป็นผู้ใช้บริการอาหารเพื่อบริโภค ในร้านอาหาร Q Restaurant

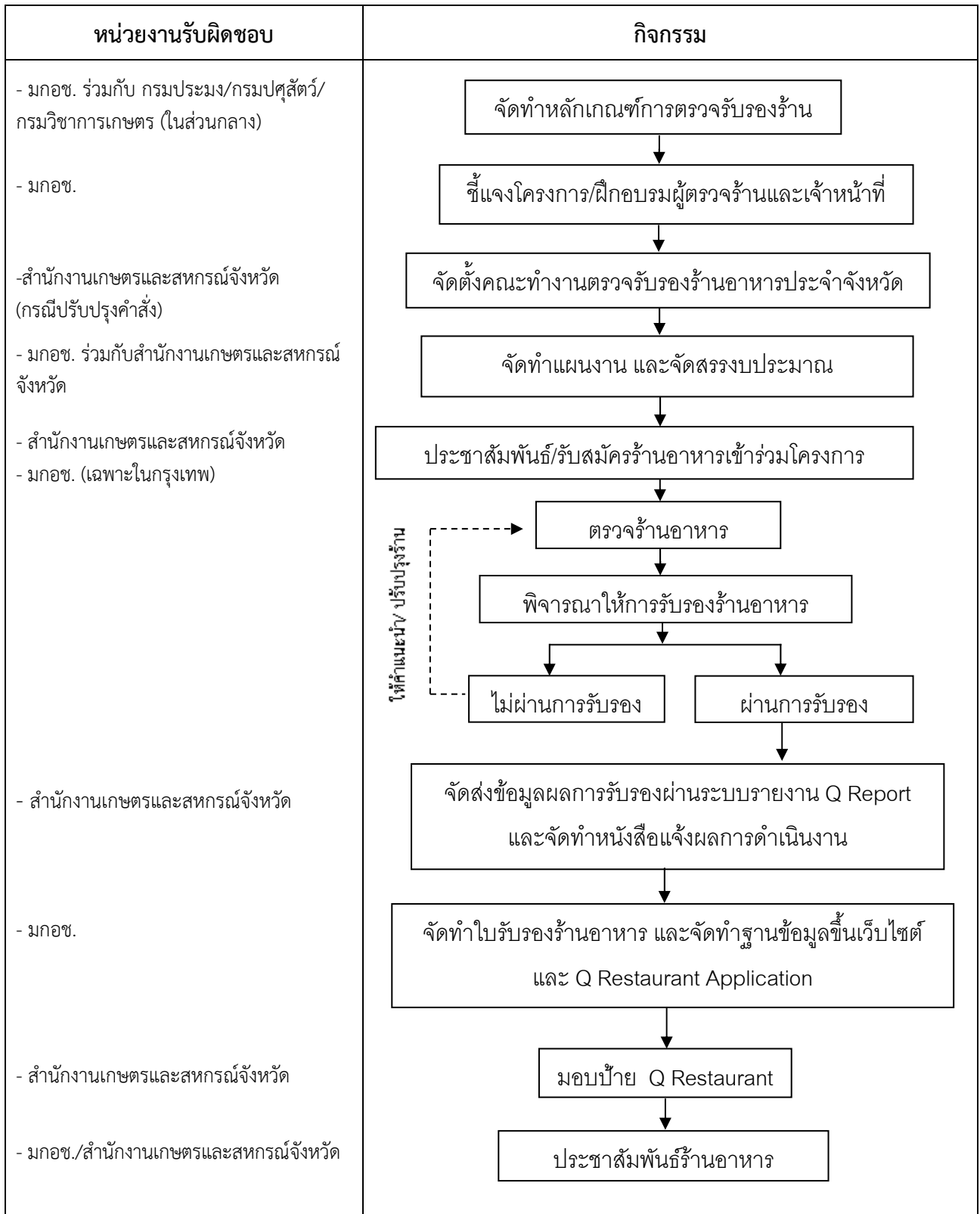
๔) เกษตรกร ผู้ประกอบการหรือผู้รวบรวมวัตถุดิบ จัดส่งวัตถุดิบสินค้าเกษตรและอาหารปลอดภัยให้แก่ ร้านอาหาร Q Restaurant

๖. การแบ่งขอบเขตการดำเนินการ

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

๒) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นหน่วยงานหลักตรวจรับรองร้านอาหารในจังหวัดร่วมกับ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมทั้ง เฟรนไชส์ในจังหวัดนั้น (ร้านอาหารเฟรนไชส์ หมายถึง คนละเจ้าของ เช่น ชายสี่หมี่เกี่ยว สูตรเดียวกัน แต่วัตถุดิบมาจากคนละแหล่ง)

๗.แผนภาพขั้นตอนการปฏิบัติงาน



๗.๑ ลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติ

๑) ในแต่ละปีงบประมาณ มกอช. และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จะกำหนดเป้าหมายแผนตรวจรับรองร้านใหม่ แผนตรวจติดตาม และแผนตรวจต่ออายุร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปีที่ผ่านมา

๒) มกอช. ให้การสนับสนุนเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการตรวจรับรองร้านอาหาร เช่น คู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหาร

๓) งบประมาณดำเนินงาน มกอช. ดำเนินการจัดสรรงบประมาณตามข้อ ๑) เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายสำหรับการขับเคลื่อนโครงการ ได้แก่ ค่าใช้จ่ายในการตรวจรับรองและจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง เช่น ค่าดำเนินการตรวจรับรอง ตรวจติดตาม และตรวจต่ออายุร้าน ค่าจัดประชุม ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ วัสดุอุปกรณ์ ค่าจัดซื้อชุดทดสอบสารเคมีตกค้างสำหรับวัตถุดิบประเภทสินค้ารับรองตนเอง (Self Claim) ค่าจัดซื้อกรอบป้ายรับรองชุดผ้ากันเปื้อน สีสันพิมพ์ วัสดุประชาสัมพันธ์ และวัสดุอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๔) มกอช. และ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดดำเนินการประชาสัมพันธ์ และรับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการฯ ซึ่งสามารถสมัครเข้าร่วมโครงการฯ ได้ที่หน่วยงานดังกล่าวผ่าน ๔ ช่องทาง คือ สมัครด้วยตนเอง ทางไปรษณีย์ จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และ เว็บไซต์ <http://www.qrestaurant.acfs.go.th/>

๕) คณะทำงานตรวจรับรองดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหาร ซึ่งข้อพิจารณาให้การรับรอง คือ

๕.๑) ร้านอาหารจะต้องใช้วัตถุดิบสินค้าเกษตรและอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ซึ่งแบ่งเป็น ๓ ประเภท ได้แก่ สินค้า Q สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง และสินค้าที่รับรองตนเองประเภทพืชผักที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง เช่น ปลูกผักเอง โดยไม่ใช้สารเคมี ซึ่งจะต้องมีการตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น (รายละเอียดตามเอกสาร ภาคผนวก ก)

๕.๒) ร้านอาหารจะต้องมีความสะอาด มีสุขลักษณะเบื้องต้นที่ดี ผ่านการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ ๕ หมวด ได้แก่ การรับวัตถุดิบ ที่เก็บวัตถุดิบ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร และบุคลากร โดยผลการตรวจในแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนอย่างน้อยร้อยละ ๖๐ และต้องผ่านข้อกำหนดที่มีสัญลักษณ์ (M) Major Requirements (รายละเอียดตามเอกสาร ภาคผนวก ก)

๖) เมื่อคณะทำงานตรวจรับรองได้ตรวจรับรองร้านอาหารแล้ว สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดซึ่งเป็นฝ่ายเลขานุการคณะทำงานตรวจรับรอง จัดประชุมคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองเพื่อพิจารณาผลการตรวจรับรอง (คณะทำงานตรวจรับรองไม่มีอำนาจตัดสินใจให้การรับรอง)

๗) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด นำผลจากการประชุมคณะทำงานฯ รายงานผลการรับรองร้าน Q Restaurant ผ่านระบบ Q Restaurant Report (รายละเอียดตามเอกสารหน้า ๑๑) เพื่อให้ มกอช. จัดทำป้ายรับรองร้านอาหาร ขนาด A๔ ซึ่งมีระยะเวลาให้การรับรอง ๓ ปี โดยดำเนินการรายงานสถานะผลการรับรอง ดังนี้

๗.๑) การตรวจรับรองร้านใหม่ ให้รายงานสถานะของร้านเป็น “ร้านใหม่” พร้อมทั้งรายงานข้อมูลทั่วไปของร้าน เช่น ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ รูปภาพ ข้อมูลอาหาร ข้อมูลวัตถุดิบและมาตรฐานที่ได้รับการรับรอง

๗.๒) การตรวจติดตาม จะต้องมีการตรวจติดตามอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่ผ่านการรับรอง และใช้วัตถุดิบสินค้าปลอดภัยที่ได้รับการรับรองอย่างต่อเนื่อง โดยถ้าร้านอาหารไม่มีการใช้วัตถุดิบสินค้าปลอดภัยเพิ่มขึ้น ให้รายงานสถานะของร้านอาหารเป็น “ติดตาม(คงเดิม)” แต่ถ้าร้านอาหารใช้วัตถุดิบสินค้าปลอดภัยเพิ่มขึ้น ให้รายงานสถานะของร้านอาหารเป็น “ติดตาม(แก้ไข)” พร้อมทั้งรายงานข้อมูลวัตถุดิบที่ได้รับการรับรองเพิ่มขึ้น และหากร้านไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานหรือออกจากโครงการด้วยสาเหตุ เช่น ปิดกิจการ ปิดปรับปรุง ไม่ประสงค์เข้าร่วมโครงการ เป็นต้น ทั้งนี้ ขอให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดรายงานสถานะดังกล่าวพร้อมสาเหตุ รวมทั้งต้องเพิกถอนป้ายรับรองคืน

๗.๓) การตรวจต่ออายุ จะต้องดำเนินการเช่นเดียวกับตรวจรับรองร้านใหม่ (ใบรับรองมีอายุ ๓ ปี) ทั้งนี้ กรณีที่ร้านจะหมดอายุภายในปีงบประมาณและปีปฏิทินปัจจุบัน สามารถดำเนินการตรวจต่ออายุล่วงหน้าได้ ในปีงบประมาณนั้น โดยรายงานสถานะของร้านเป็น “ต่ออายุ” พร้อมทั้งรายงานข้อมูลวัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง

๗.๔) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จัดทำบันทึกขอส่งรายงานผลการรับรองร้านอาหารในโครงการฯ ให้แก่ มกอช. (ตามเอกสารหน้า ๑๖)

ทั้งนี้ เพื่อส่งเสริมให้ร้านอาหารใช้วัตถุดิบปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น เจ้าหน้าที่สามารถบูรณาการกับหน่วยงานของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในพื้นที่แนะนำแหล่งวัตถุดิบปลอดภัยจากฟาร์มมาตรฐาน Q หรือมาตรฐานของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงฯ ให้ร้านอาหารได้จัดหาวัตถุดิบดังกล่าวเข้าร้านเพิ่มมากขึ้นได้

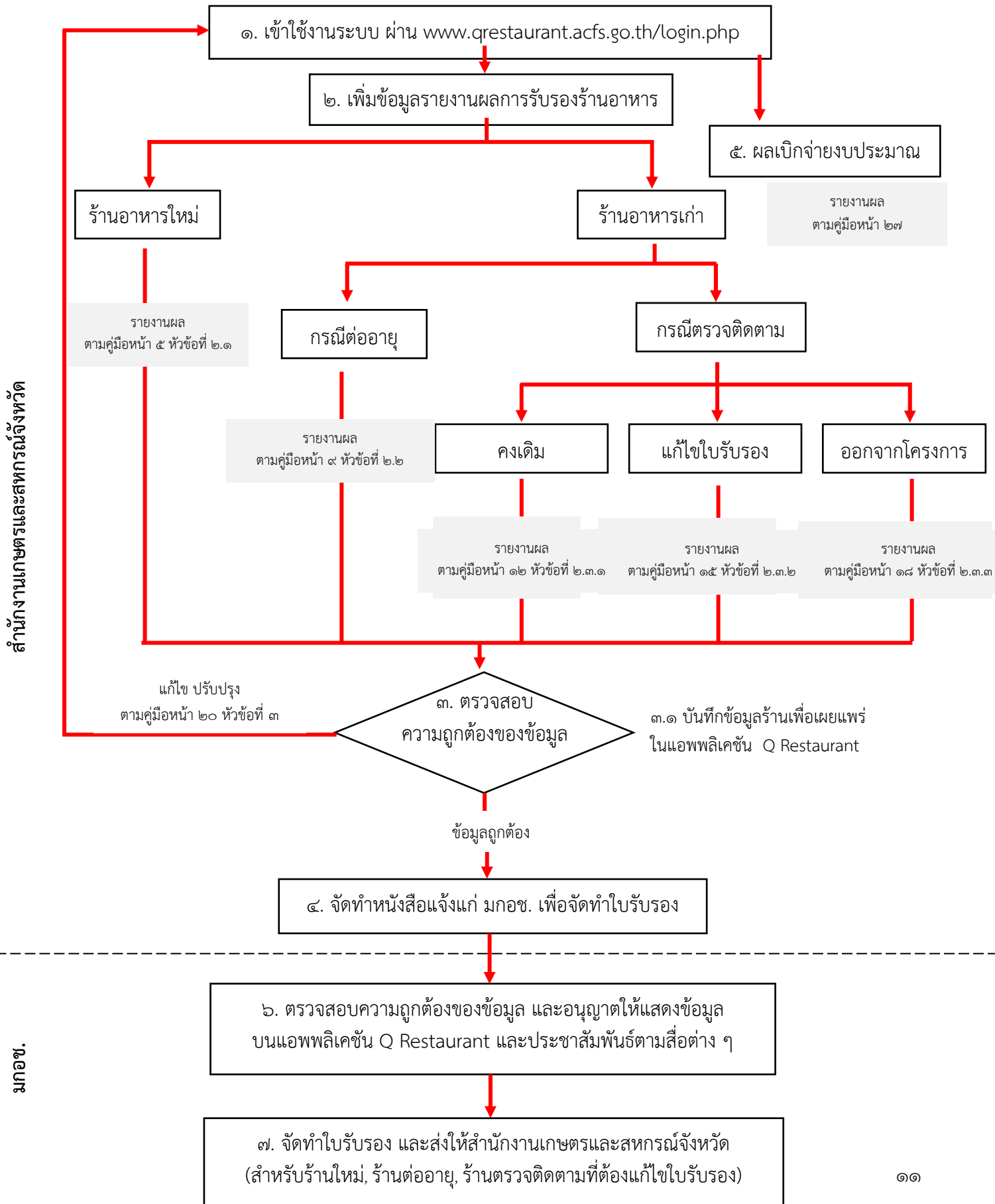
๘) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จัดทำหนังสือแจ้งผลการรับรองให้ร้านอาหาร โดยผู้บริหาร หรือผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นผู้มอบป้าย (มกอช. จัดส่งป้ายรับรองให้สำนักงานเกษตรฯ) ทั้งนี้ ป้ายและหนังสือแจ้งผลการมีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

๙) การสมัครเข้าร่วม โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสามารถทำหนังสือแจ้งให้ มกอช. ทราบ เพื่อกำหนดแผนตรวจรับรองร้านร่วมกับคณะทำงานตรวจรับรอง (คุณสมบัติร้านที่จะสมัครเข้าร่วมโครงการฯ มีรายละเอียดตามเอกสารภาคผนวก ข หน้าที่ ๔๒)

๑๐) มกอช. จัดทำช่องทางการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ Q Restaurant ผ่านสื่อต่างๆ ได้แก่ รายการโทรทัศน์ คลื่นวิทยุ แผ่นพับ เอกสารจดหมายข่าว มกอช. เว็บไซต์ Q Restaurant เฟสบุ๊ก แพนเพจ : Q Restaurant โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยฯ TikTok และ Q Restaurant Application เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลร้านได้ทุกที่และตลอดเวลา รวมทั้งจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัย ในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด

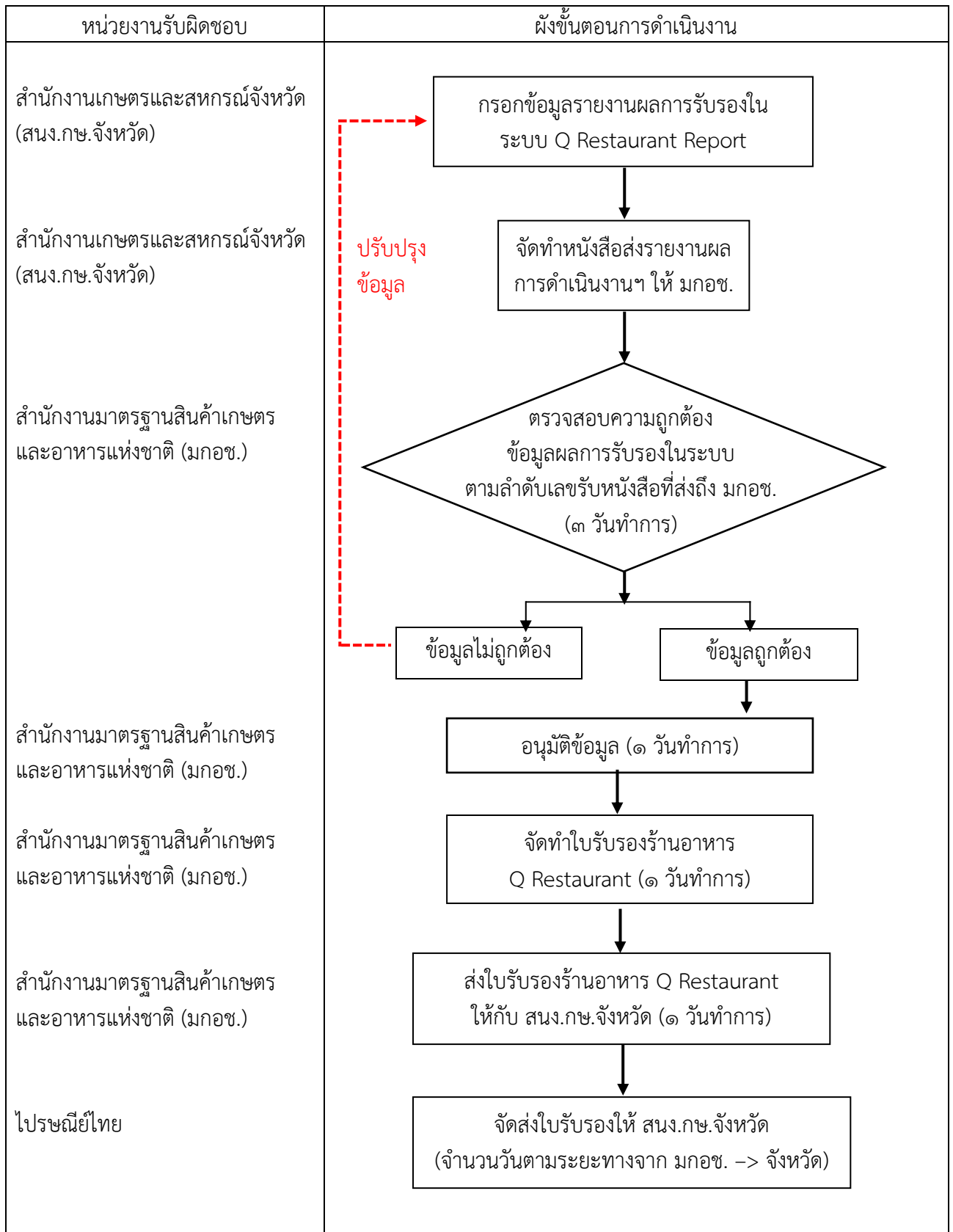
๑๑) มกอช. และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ประชาสัมพันธ์และแนะนำโปรแกรม Q Restaurant Application ให้กับผู้บริโภคและร้านอาหารได้รู้จัก เพื่อขยายผลการประชาสัมพันธ์ไปสู่ผู้บริโภคยุคใหม่ และเป็นช่องทางให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลได้ทุกที่และตลอดเวลา โดยสามารถใช้งานผ่านโทรศัพท์สมาร์ทโฟนทั้งในระบบ Android และระบบ IOS ซึ่งในส่วนบริการที่สำคัญ ประกอบด้วย (๑) รายชื่อร้านอาหาร วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง พร้อมพิกัดร้าน (๒) สามารถเก็บข้อมูลร้านโปรดเข้าในรายการส่วนตัวได้ (๓) สามารถแชร์ข้อมูลร้านอาหารผ่าน Social Network ได้ทันที (Facebook, Twitter) ทั้งนี้ ข้อมูลร้านอาหารในแอปพลิเคชันจะเชื่อมต่อกับระบบ Q restaurant Report ที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดบันทึกข้อมูลเข้าระบบ

๗.๒ ขั้นตอนการรายงานผลการรับรองร้าน Q Restaurant ผ่านระบบ Q Restaurant Report^๑



^๑ อ้างอิง คู่มือการใช้งาน ระบบรายงานผลการรับรองร้านอาหารวัดคุณภาพโดยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Report) ดาวน์โหลดได้ ผ่านระบบรายงาน ที่ User Manual

๗.๓ ขั้นตอนการจัดทำใบรับรองร้านอาหาร Q Restaurant



๗.๔ คำอธิบายแผนภาพขั้นตอนการรายงานผลการรับรองร้าน Q Restaurant ผ่านระบบ Q Restaurant Report (อ้างอิงจาก คู่มือการใช้งาน Q Restaurant Report)

จากแผนภาพ ๗.๒ ขั้นตอนการรายงานผลการรับรองร้าน Q Restaurant ผ่านระบบ Q Restaurant Report ประกอบด้วย ข้อมูลทั่วไป เช่น ร้านอาหาร พิกัดที่ตั้ง รายการอาหารและข้อมูลวัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง และรูปภาพอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง 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 หน้าที่ 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 ปีซึ่งใบรับรองเก่าหมดอายุ การรับรองแล้ว เมื่อผ่านการตรวจรับรองใหม่จะได้รับใบรับรองใบใหม่ด้วย (คู่มือ Q Restaurant Report หน้าที่ ๙ หัวข้อที่ ๒.๒)

๒.๒ กรณีตรวจติดตาม หมายถึง ร้านอาหารที่อยู่ในช่วงระยะเวลาการรับรอง และผ่านการตรวจประเมินตามที่กำหนด เพื่อให้มั่นใจว่ายังมีการดูแลรักษาคุณภาพให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์เงื่อนไข โดยผลการตรวจติดตาม มีดังนี้

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

แก้ไขใบรับรอง หมายถึง ร้านตรวจติดตามที่มีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลใดๆ ในป้ายรับรองร้านอาหาร ได้แก่ ข้อมูลอาหารและข้อมูลวัตถุดิบ (คู่มือ Q Restaurant Report หน้าที่ ๑๕ หัวข้อที่ ๒.๓.๒) ทั้งนี้ต้องกรอกข้อมูลวัตถุดิบที่ให้การรับรองใหม่ทุกครั้งที่มาแก้ไข และระบุส่วนที่แก้ไขในหมายเหตุ

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

ขั้นตอนที่ ๓ ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

เจ้าหน้าที่ต้องตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลร้านอาหารอีกครั้ง เช่น ตรวจสอบคำผิด ประเภทของวัตถุดิบ ระยะเวลาการตรวจรับรอง ความถูกต้องของข้อมูลสำหรับการจัดทำป้ายรับรองร้านอาหาร (วิธีแก้ไขตามคู่มือ Q Restaurant Report หน้าที่ ๒๐ หัวข้อที่ ๓)

๓.๑ บันทึกข้อมูลร้านเพื่อเผยแพร่ในแอปพลิเคชัน Q Restaurant บันทึกข้อมูลภาพถ่ายร้านหรือเมนูอาหารที่ได้รับการรับรองไม่เกิน ๕ ภาพ (ขนาดไม่เกิน ๒๐๐ kbps) พิกัด ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ และเวลาเปิด/ปิดร้าน

ขั้นตอนที่ ๔ จัดทำบันทึกแจ้งแก่ มกอช. เพื่อจัดทำใบรับรอง (ตัวอย่างดังเอกสารแนบ) ประกอบด้วย

๑. ร้านตรวจรับรองใหม่ ปี ๒๕๖๘ ชื่อร้าน.....
๒. ร้านตรวจติดตาม
 - ๒.๑ จำนวนร้านที่ยังคงสถานะการรับรอง.....ร้าน
 - ๒.๒ ชื่อร้านที่แก้ไขใบรับรอง (ถ้ามี)
 -
 - ๒.๓ ชื่อร้านที่ออกจากโครงการ (ถ้ามี) /สาเหตุ
 -
๓. ร้านตรวจต่ออายุการรับรอง (ถ้ามี)
-

หมายเหตุ ทั้งนี้ ได้มีการรายงานผลการตรวจรับรองร้านอาหารประจำปี ๒๕๖๘ ลงในระบบ Q Restaurant Report เรียบร้อยแล้ว จึงไม่ต้องส่งแบบฟอร์มรายละเอียดวัตถุดิบที่ได้รับการรับรองฯ และแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองฯ ตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

ขั้นตอนที่ ๕ การรายงานผลการเบิกจ่ายงบประมาณ

เจ้าหน้าที่รายงานผลการเบิกจ่ายงบประมาณเดือนละหนึ่งครั้งทุกสิ้นเดือน ตามคู่มือหน้า ๑๕ - ๑๖

กลุ่มโครงการพิเศษ

กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

๕๐ ถ.พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กทม. ๑๐๙๐๐

โทรศัพท์ ๐๒ ๕๖๑ ๒๒๗๗ ต่อ ๕๓๓๘

E-mail qrestaurant@hotmail.co.th Facebook fan page Q restaurant

7. การรายงานผลการเบิกจ่ายงบประมาณรายเดือน

1. คลิกที่เมนู **+ Budget Report** เพื่อเข้าสู่หน้าจอการรายงานผลการเบิกจ่ายงบประมาณรายเดือน
2. เลือก “ปีงบประมาณ” ที่ต้องการรายงานผล ทั้งนี้ ระบบจะแสดงปีงบประมาณล่าสุดที่จังหวัดได้รับการจัดสรรงบประมาณ
3. คลิกที่ปุ่ม **+ รายงานผล** ของเดือนที่ต้องการรายงานผลการเบิกจ่าย

Restaurant Report

ระบบรายงานผลการรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยเลือกใช้สินค้า Q

ปีงบประมาณ: 2562

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร: 24800 บาท

เดือน	ผลการใช้จ่ายงบประมาณ	คงเหลือ	วันที่รายงาน	รายงานผล
ต.ค.	0	24800	00/00/0000	+ รายงานผล
พ.ย.	0	24800	00/00/0000	+ รายงานผล
ธ.ค.	0	24800	00/00/0000	+ รายงานผล
ม.ค.	0	24800	00/00/0000	+ รายงานผล
ก.พ.	0	24800	00/00/0000	+ รายงานผล
มี.ค.	0	24800	00/00/0000	+ รายงานผล
เม.ย.	0	24800	00/00/0000	+ รายงานผล
พ.ค.	0	24800	00/00/0000	+ รายงานผล
มิ.ย.	0	24800	00/00/0000	+ รายงานผล
ก.ค.	0	24800	00/00/0000	+ รายงานผล
ส.ค.	0	24800	00/00/0000	+ รายงานผล
ก.ย.	0	24800	00/00/0000	+ รายงานผล
รวม	0	24800		

หมายเหตุ : หากต้องการแก้ไขผลการใช้จ่ายงบประมาณให้ติดต่อเจ้าหน้าที่ มกชช. 0-2561-2277 ต่อ 5338

รูปที่ 7-1 แสดงหน้าจอการรายงานผลการเบิกจ่ายรายเดือน

4. กรอก “ผลการใช้จ่ายงบประมาณ” ของเดือนที่เลือก และกดปุ่ม **Save** ทั้งนี้ จะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลที่รายงานไปแล้วได้เอง หากต้องการแก้ไขให้ติดต่อเจ้าหน้าที่ มกอช. ให้ทำการแก้ไขข้อมูลดังกล่าว

รูปที่ 7-2 แสดงหน้าจอการกรอกผลการใช้จ่ายงบประมาณของแต่ละเดือน

8. การเปลี่ยนรหัสผ่าน

1. คลิกที่เมนู **re-password** เพื่อเข้าสู่หน้าจอการเปลี่ยนรหัสผ่าน
2. กรอก “รหัสผ่านเดิม” เพื่อยืนยันรหัสผ่านเดิม
3. กรอก “รหัสผ่านใหม่” และ “ยืนยันรหัสผ่านใหม่” เพื่อกำหนดรหัสผ่าน
4. กดปุ่ม **เปลี่ยนรหัสผ่าน** เพื่อทำการบันทึกรหัสผ่านใหม่

รูปที่ 8-1 แสดงหน้าจอการเปลี่ยนรหัสผ่าน

๗.๕ ตัวอย่างบันทึกขอส่งรายงานผลการรับรองร้านอาหารในโครงการฯ



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด.....

ที่ กษ..... วันที่.....

เรื่อง ขอส่งรายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการร้านอาหารในโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้
สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ และแผนการตรวจรับรอง ปี ๒๕๖๙.....

เรียน ผู้อำนวยการกองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

ตามบันทึกที่ กษ ๒๓๐๒/..... ลงวันที่..... สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและ
อาหารแห่งชาติ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร (กนม.) แจ้งรายละเอียดโครงการ และการโอนเงิน
งบประมาณโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
๒๕๖๗ ในการดำเนินงานขับเคลื่อนโครงการฯ ดังกล่าว นั้น

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัด.....ได้รายงานข้อมูลผลการรับรองในระบบ
Q Restaurant Report เรียบร้อยแล้ว และขอรายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย
เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ปี แบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารฯ ที่เข้าร่วมโครงการ ดังนี้

๑. ร้านตรวจรับรองใหม่ ปี ๒๕๖๘ ชื่อร้าน.....

๒. ร้านตรวจติดตาม

๒.๑ จำนวนร้านที่ยังคงสถานะการรับรอง.....ร้าน

๒.๒ ชื่อร้านที่แก้ไขใบรับรอง (ถ้ามี)

๒.๓ ชื่อร้านที่ออกจากโครงการ/สาเหตุ (ถ้ามี)

๓. ชื่อร้านที่ต่ออายุการรับรอง (ถ้ามี)

๔. แผนการตรวจรับรองร้านใหม่ ปี ๒๕๖๙

จำนวน.....ร้าน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

๗.๖ แบบรายงานผลการดำเนินงานปี ๒๕๖๘
โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด.....

คำชี้แจง ขอให้จัดทำสรุปผลการดำเนินงานและตอบประเด็นคำถาม (ไตรมาส ๓ รอบ ๙ เดือน)
 ผลการดำเนินงานตั้งแต่ (ว/ด/ป) วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึง (ว/ด/ป) ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๘
ประเด็นการตรวจติดตาม

ประเด็นการตรวจติดตาม	ผลการดำเนินงานตามประเด็นการตรวจฯ (แผน ผล และวิธีการดำเนินงานฯ แต่ละประเด็นการตรวจ)
๑. การเชื่อมโยงและการบูรณาการงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารปลอดภัยอื่นๆ ๑.๑ รับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ	๑. แผนการรับสมัคร.....ร้าน ผล.....ร้าน ๒. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้
๑.๒ ตรวจรับรองร้านใหม่	๑. แผนการตรวจร้านใหม่.....ร้าน ผล.....ร้าน ๒. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้
๑.๓ ตรวจติดตามร้านที่ผ่านการรับรอง รวมทั้ง การแนะนำให้ร้านจัดหาวัตถุดิบสินค้า Q เพิ่มมากขึ้น หมายเหตุ - ไปรับรองมีอายุ ๓ ปี ต้องตรวจติดตามปีละ ๑ ครั้ง	๑. แผนตรวจติดตาม.....ร้าน ผล.....ร้าน - จำนวนร้านที่มีการเพิ่มวัตถุดิบปลอดภัย.....ร้าน ระบุ..... ๒. แผนตรวจต่ออายุ.....ร้าน ผล.....ร้าน ๓. จำนวนร้านออกจากโครงการ.....ร้าน ๔. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้

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

หากมีข้อสงสัยประการใดกรุณาติดต่อกลุ่มโครงการพิเศษ โทร ๐๒๕๖๑ ๒๒๗๗ ต่อ ๕๓๓๘

หรือ นายวัชรพันธ์ ชัยศรี โทร ๐๘ ๑๘๕๔ ๗๖๖๙ นายณัฐพงศ์ สันติเพชร โทร ๐๙ ๓๗๗๕ ๗๕๒๐

๗.๗ แบบรายงานสรุปผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๘ และ
สำรวจแผนการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๙
เพื่อประกอบการจัดสรรงบประมาณโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

๑. หน่วยงาน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด.....

๒. ชื่อ-สกุล ผู้ประสานงานโครงการ คนที่ ๑.....

ตำแหน่ง.....กลุ่ม.....

หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ..... Line ID.....

Email.....

ชื่อ-สกุล ผู้ประสานงานโครงการ คนที่ ๒.....

ตำแหน่ง.....กลุ่ม.....

หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ..... Line ID.....

Email.....

๔. ผลการตรวจรับรองร้านอาหารใหม่ ปีงบประมาณ ๒๕๖๘ (ตามแผนการดำเนินงานของจังหวัด)

มีร้านอาหาร สมัครเข้าร่วมโครงการ จำนวน.....แห่ง

ผ่านการตรวจรับรอง จำนวน.....แห่ง

ไม่ผ่านการตรวจรับรอง จำนวน.....แห่ง

ไม่มีร้านสมัครเข้าร่วมโครงการ เนื่องจาก

๕. จำนวนร้านที่ออกจากโครงการ ฯ จำนวน.....แห่ง

๑) ชื่อร้าน เนื่องจาก

ปิดกิจการ ปิดปรับปรุง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ไม่ประสงค์เข้าร่วมโครงการฯ อื่นๆ

๒) ชื่อร้าน เนื่องจาก

ปิดกิจการ ปิดปรับปรุง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ไม่ประสงค์เข้าร่วมโครงการฯ อื่นๆ

๓) ชื่อร้าน เนื่องจาก

ปิดกิจการ ปิดปรับปรุง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ไม่ประสงค์เข้าร่วมโครงการฯ อื่นๆ

๔) ชื่อร้าน เนื่องจาก

ปิดกิจการ ปิดปรับปรุง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ไม่ประสงค์เข้าร่วมโครงการฯ อื่นๆ

๕) ชื่อร้าน เนื่องจาก

ปิดกิจการ ปิดปรับปรุง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ไม่ประสงค์เข้าร่วมโครงการฯ อื่นๆ

๖. แผนการดำเนินงานตรวจรับรองร้านอาหารปี ๒๕๖๙ (ทั้งนี้ สำหรับแผนการตรวจติดตาม/ตรวจต่ออายุ จะตรวจสอบข้อมูลของจังหวัด ผ่านทางระบบ Q Restaurant Report)

๑) แผนการตรวจรับรองร้านใหม่ จำนวน.....แห่ง

๒) แผนการตรวจติดตามร้านที่ผ่านการรับรองในปีที่ผ่านมา จำนวน.....แห่ง

๓) แผนการตรวจต่ออายุ จำนวน.....แห่ง

(ร้านที่จะหมดอายุการรับรองในปีปฏิทิน ๒๕๖๘ - ๒๕๖๙)

ลงชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ/ผู้รายงาน

(.....)

เบอร์โทรติดต่อ.....

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

หากมีข้อสงสัยประการใดกรุณาติดต่อกลุ่มโครงการพิเศษ โทร ๐๒๕๖๑ ๒๒๓๗ ต่อ ๕๓๓๘

หรือ นายวัชรพันธ์ ชัยศรี โทร ๐๘ ๑๘๕๔ ๗๖๖๙, นายณัฐพงศ์ สันติเพชร โทร ๐๙ ๓๗๗๕ ๗๕๒๐

๘. ตัวชี้วัดและผลสำเร็จ

๑. จำนวนร้านอาหารใหม่เพิ่มขึ้น รวม ๒๓๕ แห่ง และจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการตรวจติดตามและตรวจต่ออายุ ๑๐๐%

๒. จำนวนร้านเดิมที่ได้รับการรับรองแล้ว จำนวนไม่น้อยกว่า ๒๐ แห่ง มีการยกระดับโดยแบ่งเป็น ๒ ประเภท ได้แก่ ร้านอาหารหลายเมนูมีการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้าน อย่างน้อย ๑๐ รายการ และร้านอาหารจานเดียวมีวัตถุดิบหลักเป็นสินค้า Q และมีวัตถุดิบมาตรฐานปลอดภัยที่หน่วยงานต่างๆ ให้การรับรองเป็นส่วนประกอบ อย่างน้อย ๑ เมนู

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 กรมปศุสัตว์ และกรมวิชาการเกษตร

คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

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

๒. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ต้องยึดหลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

๓. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองต้องมีผู้ใช้ผู้ที่มีส่วนร่วมในคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย 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. ยินยอมและยินดีให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจรับรองในการดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลและเอกสารประกอบการตรวจรับรองเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ
๔. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องสินค้า Q และสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self Claim) รวมทั้งศึกษาทำความเข้าใจ และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

วิธีการตรวจรับรองร้านอาหาร

๑. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ขอการรับรอง และขอให้ มีตัวแทนที่รับผิดชอบในการให้ข้อมูล และเป็นผู้นำคณะผู้ตรวจรับรองระหว่างการตรวจรับรองด้วย
๒. ในวันนัดหมายเมื่อเดินทางถึงร้านอาหาร หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบเจ้าของผู้จัดการหรือผู้แทนร้านอาหาร เพื่อประชุมเปิด (Opening Meeting) ซึ่งประกอบด้วยคำแนะนำตัวผู้ตรวจรับรองทุกคน ยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรอง หลักเกณฑ์การตรวจรับรองชี้แจงการดำเนินการและวิธีการตรวจรับรอง การแจ้งผลการตรวจรับรอง และการรายงานผลการตรวจรับรอง ขอให้ผู้นำคณะผู้ตรวจรับรองและผู้รับผิดชอบของร้านอาหารนั้นๆ 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 เพื่อแลกเปลี่ยน

ความคิดเห็น รับทราบข้อโต้แย้งและเป็นการยืนยันสิ่งที่พบในการตรวจรับรอง โดยมีหัวข้อที่ต้องรายงาน ประกอบด้วย การยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรองและหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง ซึ่งแจ้งการดำเนินการ ในขั้นตอนของการตัดสินใจให้การรับรอง สิ่งที่พบในการตรวจรับรองในด้านที่ดี สิ่งที่เป็นปัญหาหรือไม่สอดคล้อง กับหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง แจ้งให้ทราบถึงขั้นตอนต่อไปหลังจากตัดสินใจให้การรับรองแล้ว และการเข้ามอบป้าย และหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหาร

๕. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองของร้านอาหารเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจ ให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่าผ่านการรับรองหรือไม่

๖. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรอง แก่ร้านอาหารต่อไป

๗. ป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q มีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q

๑. ร้านอาหารต้องผ่านการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นในการเป็นร้านอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
๒. วัตถุประสงค์ภัยที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องเป็นสินค้า Q สินค้าที่ผ่านการรับรองหรือเป็นสินค้า ที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self Claim) ซึ่งต้องผ่านการตรวจสอบพิชิตก้างโดย มกอช. ตามที่กำหนด
๓. มีการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาสินค้าที่เป็นวัตถุประสงค์ภัยให้เหมาะสม เพื่อให้สินค้า มีความปลอดภัย
๔. ร้านอาหารต้องใช้วัตถุประสงค์ภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยในปีแรกที่เข้าร่วมโครงการต้องใช้วัตถุประสงค์ภัยที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของแต่ละชนิดที่ขอการรับรอง ซึ่งเป็นวัตถุประสงค์ภัย
๕. เจ้าของร้านอาหารต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจ รับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง

การตรวจติดตาม

๑. คณะผู้ตรวจรับรองจะทำการตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ผ่านการ รับรองแล้วตามหลักเกณฑ์ฯ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
๒. คณะผู้ตรวจรับรองต้องสอบถามในช่วงการตรวจติดตามว่า ร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ได้รับการรับรองแล้วนั้น มีการเปลี่ยนแปลงจำนวน ประเภท และ/หรือ ชนิดของสินค้า Q หรือไม่ อย่างไร
๓. กรณีการตรวจร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่มีหลายสาขา การสุ่มตรวจติดตาม ประจำปีต้องไม่ซ้ำสาขาที่ได้รับการตรวจรับรองแล้ว (ถ้าเป็นไปได้) เพื่อให้การตรวจรับรองนั้นครอบคลุม ครบทุกสาขาสำหรับรอบการตรวจรับรองนั้นๆ
๔. หากพบการเปลี่ยนแปลงที่ไม่ส่งผลกระทบต่อกรรับรอง เช่น ลดหรือเพิ่มชนิดวัตถุประสงค์ภัย เป็นต้น ให้คณะผู้ตรวจรับรองตัดสินใจ และแจ้งผลการตรวจให้ร้านอาหารทราบ
๕. หากพบการเปลี่ยนแปลงสำคัญใดๆ จากการตรวจติดตามที่มีผลกระทบต่อกรรับรอง และ/หรือ ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์สามารถดำเนินการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไข การให้การรับรอง ให้นำผลการตรวจรับรองและการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเข้าคณะตัดสินใจให้การรับรองพิจารณา และแจ้งผลการตัดสินใจให้ร้านอาหารทราบ

การตรวจต่ออายุการรับรอง

เมื่อสิ้นสุดการรับรอง คณะผู้ตรวจรับรองจะดำเนินการตรวจรับรองใหม่ในการต่ออายุการรับรอง เพื่อเป็นการทวนสอบว่าร้านอาหารที่ได้รับการรับรองนั้นมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร วัตถุประสงค์หลักๆ 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) ร้านอาหารวัตถุประสงค์หลักๆ เลือกใช้สินค้า Q ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร วัตถุประสงค์หลักๆ เลือกใช้สินค้า Q

๕. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่า ผ่านการตรวจรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองหรือไม่

๖. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์หลักๆ เลือกใช้สินค้า Q เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งการผลรับรองแก่ร้านอาหารวัตถุประสงค์หลักๆ เลือกใช้สินค้า Q ต่อไป

วิธีการจัดเก็บข้อมูลจากการตรวจรับรองร้านอาหาร

๑. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนกลาง หลังจากคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารจากการตรวจรับรองร้านอาหารเรียบร้อยแล้ว ให้ฝ่ายเลขานุการโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์หลักๆ เลือกใช้สินค้า Q ซึ่งเป็นตัวแทนของคณะผู้ตรวจประเมิน สรุปรายละเอียดร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์หลักๆ เลือกใช้สินค้า Q และส่งให้ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ลงข้อมูลในเว็บไซต์ ของ มกอช.

๒. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนภูมิภาค ให้เกษตรและสหกรณ์จังหวัด ส่งผลการตรวจรับรองตามแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์หลักๆ 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
 - ไช้สด
 - อื่นๆ ระบุ
 - ด้านประมง (สัตว์น้ำ) ระบุ.....
 - ด้านพืช ผักสด
 - ผลไม้สด
 - อื่นๆ ระบุ

- สินค้าสดที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self claim).....
 - ด้านปศุสัตว์
 - ◇ เนื้อสัตว์สด
 - ◇ ไข่สด
 - ◇ อื่นๆ ระบุ
 - ด้านประมง (สัตว์น้ำ) ระบุ.....
 - ด้านพืช
 - ◇ ผักสด
 - ◇ ผลไม้สด
 - ◇ อื่นๆ ระบุ

๓. หลักฐานที่ต้องแนบพร้อมคำขอ คือ

๓.๑ แผนที่ตั้งของร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q พร้อมสิ่งสังเกตใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด

๓.๒ เอกสารรายละเอียดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้านอาหาร

๔. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า รายละเอียดข้างต้นเป็นจริงทุกประการและยินยอมให้คณะผู้ตรวจรับรองเข้ามาดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ข้าพเจ้าสมัครขอรับการรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในการตรวจรับรองและตรวจติดตามใดๆ ทั้งสิ้น

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

สำหรับเจ้าหน้าที่

ได้ตรวจสอบใบสมัครและหลักฐานประกอบการสมัครแล้วว่ามีความถูกต้องครบถ้วนสมบูรณ์

ลงชื่อ.....ผู้รับใบสมัคร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

รายการตรวจรับรอง (Checklist) ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
สอบถามผู้จัดการร้าน/ผู้แทนที่ให้ข้อมูลได้

๑. ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....นามสกุล

ตำแหน่ง

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 หรือร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะประเภท
(เช่น สัตว์น้ำ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เป็นต้น) หรือ ร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด (เช่น ข้าวสาร กุ้ง
เนื้อไก่ ผัก/ผลไม้สดบรรจุตัดแต่ง เป็นต้น) ที่ใช้ในร้านอาหารนั้น ตัวอย่าง กรณีร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบ
เฉพาะชนิด เช่น ร้านค้ามีความต้องการซื้อผักคะน้า มาเป็นวัตถุดิบวันละ ๑๐ กิโลกรัม แต่ร้านค้าสามารถซื้อ
ผักคะน้ามาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองได้เพียง ๗ กิโลกรัม เนื่องจากฟาร์มสามารถส่งได้เพียงเท่านั้น ทำให้
ร้านค้าต้องซื้อผักคะน้าจากตลาดมาเพิ่มอีก ๓ กิโลกรัม ถือว่าร้านค้าดังกล่าวผ่านในเรื่องของเกณฑ์ ๗๐%

๕. * ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย ใช้สินค้า Q

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
<p>หมวด ๑ การรับวัตถุดิบ</p> <p>๑.๑ มีพื้นผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด และมีการรักษาความสะอาดสม่ำเสมอ</p> <p>๑.๒ ถูกสุขลักษณะไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน หากมีการล้างและซังน้ำหนักต้องอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม (M)</p> <p>๑.๓ มีการรับวัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดสม่ำเสมอ</p>				
<p>หมวด ๒ ที่เก็บวัตถุดิบ</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>หมวด ๓ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร</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 มีการทำความสะอาดวัตถุดิบตามความเหมาะสมของวัตถุดิบแต่ละชนิดอย่างถูกสุขลักษณะ (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>หมวด ๔ บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร</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 ภาชนะ วัสดุและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารต้องสะอาดถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บเป็นสัดส่วนในสภาวะและบริเวณที่เหมาะสม</p> <p>๔.๕ กรณีมีห้องน้ำบริเวณจุดจำหน่ายอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณจุดจำหน่ายอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ</p> <p>๔.๖ มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรครอย่างมีประสิทธิภาพ</p>				
<p>หมวด ๕ บุคลากร</p> <p>๕.๑ บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจควบคุมสุขลักษณะและความสะอาดของอุปกรณ์ เครื่องมือ และกระบวนการต่างๆ ในการประกอบอาหาร มีความเข้าใจถึงพื้นฐานความปลอดภัยของการผลิตอาหารตามความเหมาะสม</p> <p>๕.๒ พนักงานที่ทำงานสัมผัสวัตถุดิบ/อาหาร และหัวหน้าผู้ควบคุม มีวิธีการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร (M)</p> <p>๕.๓ พนักงานที่ทำงานสัมผัสวัตถุดิบ/อาหาร ต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี ในขณะเตรียม/ประกอบอาหาร และบริการอาหาร ต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมกับลักษณะงาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปยังอาหาร</p>				

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 หากไม่เป็นไปตามนี้ให้ถือว่าไม่ผ่านการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

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

สรุป ผ่าน

ไม่ผ่าน

๖. ประเภทวัตถุประสงค์ที่เป็นสินค้า Q และสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองที่ใช้ในร้านอาหาร ได้แก่

ผัก

สัตว์น้ำ

ผลไม้

เนื้อสัตว์

อื่นๆ.....

๗. ชนิดวัตถุประสงค์ที่ใช้ในร้านอาหาร (ระบุเป็นวัตถุประสงค์ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ ผักคะน้า ข้าวสังข์หยด กุ้ง เป็นต้น)

สินค้า Q ที่ผ่านการรับรอง

ชนิด.....

จากหน่วยงาน.....แหล่งผลิต.....

ชนิด.....

จากหน่วยงาน.....แหล่งผลิต.....

ชนิด.....

จากหน่วยงาน.....แหล่งผลิต.....

ชนิด.....

จากหน่วยงาน.....แหล่งผลิต.....

ชนิด.....

จากหน่วยงาน.....แหล่งผลิต.....

สินค้าปลอดภัยที่ผ่านการรับรอง

ชนิด.....

มาตรฐานที่ได้รับ.....แหล่งผลิต.....

ชนิด.....

มาตรฐานที่ได้รับ.....แหล่งผลิต.....

ชนิด.....

มาตรฐานที่ได้รับ.....แหล่งผลิต.....

ชนิด.....

มาตรฐานที่ได้รับ.....แหล่งผลิต.....

ชนิด.....

มาตรฐานที่ได้รับ.....แหล่งผลิต.....

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.....

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 สินค้านำเข้า - ผักสลัด
ระยะเวลาในการรับรอง	๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ - ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖



ที่/

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

(วัน เดือน ปี)

เรื่อง แจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

เรียน

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
๑. รายละเอียดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารที่ได้รับการรับรอง ตามโครงการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
 ๒. ป้ายรับรองร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

ตามที่หน่วยงานของท่านได้สมัครขอรับการรับรองร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และคณะผู้ตรวจรับรองได้ดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q แล้ว ผลการตรวจรับรอง พบว่า.....(ชื่อร้านอาหาร).....จังหวัด.....ผ่านหลักเกณฑ์การตรวจรับรองเป็นร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ตั้งแต่วันที่ ถึงวันที่

ทั้งนี้ สำนักงาน.....ขอมอบป้ายร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์มาพร้อมกันนี้แล้ว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

(ตำแหน่ง).....

กลุ่ม.....

โทร. ต่อ

โทรสาร

(ตัวอย่าง)

รายละเอียดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารที่ได้รับการรับรอง
ตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
ของร้าน.....

รายการอาหารและ วัตถุดิบที่ใช้	รายละเอียดชนิดของวัตถุดิบ		
	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			

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 ๐๒ ๕๖๑ ๐๓๙ และ e-mail : qrestaurant@hotmail.co.th หากมีข้อสงสัยติดต่อที่เบอร์โทรศัพท์ ๐๒ ๕๖๑ ๒๒๗๗ ต่อ ๕๓๓๘

ภาคผนวก ข

หลักเกณฑ์การตรวจรับรอง

โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium)

โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหารที่มีศักยภาพสูง ให้เป็นกลุ่มร้านอาหารระดับ Premium และส่งเสริมการใช้วัตถุดิบสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยจากแหล่งผลิตฟาร์มที่ได้ปลอดภัยได้คุณภาพมาตรฐานให้เพิ่มมากขึ้น ซึ่งร้านที่เข้าร่วมโครงการฯ จะต้องมีความสมบูรณ์ ดังนี้

๑. เป็นร้านที่คงสถานะเป็น Q Restaurant ไม่น้อยกว่า ๑ ปีงบประมาณ
๒. มีผลการประเมินคะแนนรวมในแบบเช็ค리스트ตามคู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ในทุกหมวด ไม่น้อยกว่า ๙๐%
๓. ร้านต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q ดังนี้
 - ๓.๑ ร้านอาหารหลายเมนู จะต้องใช้ต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในร้านไม่น้อยกว่า ๑๐ ชนิดขึ้นไป และใช้วัตถุดิบอื่นๆ ในร้านที่เป็นวัตถุดิบปลอดภัย โดย
 - (๑) ใช้วัตถุดิบ ๑๐ - ๑๙ ชนิด ในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๑ ดาว
 - (๒) ใช้วัตถุดิบ ๒๐ - ๒๙ ชนิด ในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๒ ดาว
 - (๓) ใช้วัตถุดิบ ๓๐ - ๓๙ ชนิด ในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๓ ดาว
 - (๔) ใช้วัตถุดิบ ๔๐ - ๔๙ ชนิด ในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๔ ดาว
 - (๕) ใช้วัตถุดิบ ๕๐ ชนิด ขึ้นไปในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๕ ดาว
 - ๓.๒ ร้านอาหารจานเดียว จะต้องใช้วัตถุดิบหลักในเมนูนั้นๆ เป็นสินค้า Q จำนวน ๑ ชนิดขึ้นไป และใช้วัตถุดิบอื่นๆ ที่เป็นส่วนประกอบในเมนูนั้นๆ เป็นวัตถุดิบปลอดภัย โดย
 - (๑) ใช้วัตถุดิบ ๑๐ - ๑๙ ชนิด ในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๑ ดาว
 - (๒) ใช้วัตถุดิบ ๒๐ - ๒๙ ชนิด ในร้าน ในร้านถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๒ ดาว
 - (๓) ใช้วัตถุดิบ ๓๐ - ๓๙ ชนิด ในร้าน ในร้านในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๓ ดาว
 - (๔) ใช้วัตถุดิบ ๔๐ - ๔๙ ชนิด ในร้าน ในร้าน ในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๔ ดาว
 - (๕) ใช้วัตถุดิบ ๕๐ ชนิด ขึ้นไปในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium ๕ ดาว

ใบสมัครโครงการยกระดับ
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
(Q Restaurant Premium)

สำหรับเจ้าหน้าที่
เลขที่ใบสมัคร.....

เขียนที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

คำชี้แจง

- โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหารที่มีศักยภาพสูง ให้เป็นกลุ่มร้านอาหารระดับ Premium และส่งเสริมการใช้วัตถุดิบสินค้า Q ที่มีความปลอดภัย จากแหล่งผลิตฟาร์มที่ได้ปลอดภัยได้คุณภาพมาตรฐาน ให้เพิ่มมากขึ้น ซึ่งร้านที่เข้าร่วมโครงการฯ จะต้องมีความสมบูรณ์ดังนี้

๑. เป็นร้านที่คงสถานะเป็น Q Restaurant ไม่น้อยกว่า ๑ ปีงบประมาณ
 ๒. มีผลการประเมินคะแนนรวมในแบบเช็คลิสต์ตามคู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ในทุกหมวด ไม่น้อยกว่า ๙๐%
 ๓. ร้านต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q ดังนี้
 - ๓.๑ ร้านอาหารหลายเมนู จะต้องใช้ต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในร้านไม่น้อยกว่า ๑๐ ชนิดขึ้นไป และใช้วัตถุดิบอื่นๆ ในร้านที่เป็นวัตถุดิบปลอดภัย
 - ๓.๒ ร้านอาหารจานเดียว จะต้องใช้วัตถุดิบหลักในเมนูนั้นๆ เป็นสินค้า Q จำนวน ๑ ชนิดขึ้นไป และใช้วัตถุดิบอื่นๆที่เป็นส่วนประกอบในเมนูนั้นๆ เป็นวัตถุดิบปลอดภัย
- แบบฟอร์มนี้ ประกอบด้วย ๓ ส่วน คือ ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร ส่วนที่ ๒ ข้อมูลวัตถุดิบสินค้า Q และส่วนที่ ๓ หลักฐานที่ต้องแนบพร้อมกับคำขอ

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร

ข้าพเจ้า ชื่อ-สกุล (นาย/นาง/นางสาว).....

เจ้าของกิจการ ผู้แทน

ดำเนินธุรกิจร้านอาหาร ชื่อร้านอาหาร.....

ปีที่เข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) พ.ศ.

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

ถนน.....ตำบล/แขวง.....

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

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลวัตถุดิบสินค้า Q

กรอกรายละเอียดข้อมูลซึ่งแบ่งตามประเภทที่สมัครเข้าร่วมโครงการ ดังนี้

๑) ประเภทร้านอาหารหลายเมนู

ชื่อวัตถุดิบ	ประเภทการรับรอง	มาตรฐาน/หน่วยงานCB/แหล่งผลิต

๒) ประเภทร้านอาหารจานเดียว

. เมนูที่ ๑มีวัตถุดิบสินค้า Q ที่ประกอบอาหาร ดังนี้

ชื่อวัตถุดิบ	ประเภทการรับรอง	มาตรฐาน/หน่วยงานCB/แหล่งผลิต

เมนูที่ ๒มีวัตถุดิบสินค้า Q ที่ประกอบอาหาร ดังนี้

ชื่อวัตถุดิบ	ประเภทการรับรอง	มาตรฐาน/หน่วยงานCB/แหล่งผลิต

หมายเหตุ หากมีสินค้า Q หรือ เมนูที่ใช้วัตถุดิบสินค้า Q มากกว่า ๒ เมนู สามารถสำเนาเอกสารนี้เพิ่มเติมได้

ส่วนที่ ๓ หลักฐานที่ต้องแนบพร้อมคำขอ คือ

เอกสารรายละเอียดวัตถุดิบสินค้า Q ที่ใช้ในร้านอาหาร เช่น สำเนาเอกสารการสั่งซื้อวัตถุดิบ ภาพถ่ายวัตถุดิบที่ขอรับรอง สำเนาใบรับรองมาตรฐานต่างๆ และสัญญาจ้างกำจัดแมลง (ถ้ามี) เป็นต้น

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า รายละเอียดข้างต้นเป็นจริงทุกประการและยินยอมให้คณะผู้ตรวจรับรองเข้ามาดำเนินการตรวจรับรองตามโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) ที่ข้าพเจ้าสมัครขอรับการรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยฯ ที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในการตรวจรับรอง และตรวจติดตามใดๆ ทั้งสิ้น

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

สำหรับเจ้าหน้าที่

ได้ตรวจสอบใบสมัครและหลักฐานประกอบการสมัครแล้วว่ามีความถูกต้องครบถ้วนสมบูรณ์

ลงชื่อ.....ผู้รับใบสมัคร

(.....)

ตำแหน่ง.....

ตัวอย่างป้ายรับรองโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
(Q Restaurant Premium)



ภาคผนวก ค วิธีกำรสังเกตวัตถุบที่รับรองในโครงการฯ

๑.สินค้ำ Q

๑.๑ ความหมายของสินค้ำ Q

สินค้ำ Q หมายถึง สินค้ำเกษตรและอาหารที่มีกระบวนการผลิตทั้งระดับฟาร์ม และการแปรรูป เป็นไปตามมาตรฐานสินค้ำเกษตร ผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ (Competent Authority: CA) หรือหน่วยรับรอง (Certification Body: CB) โดยสามารถตามสอบ (Traceability) ไปยังแหล่งการผลิตสินค้ำ Q ทั้งนี้สินค้ำ Q ในส่วนปศุสัตว์ที่ได้มาตรฐาน GAP จะต้องได้รับการรับรองโครงการเนื้อสัตว์อนามัยจากกรมปศุสัตว์ อีก ด้วย

๑.๒ ตัวอย่างเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของสินค้ำ Q

เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานที่ให้การรับรอง	มาตรฐาน
	กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว กรมปศุสัตว์ และกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	เป็นเครื่องหมายรับรองปัจจัยการผลิต แหล่งการผลิต หรือผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์
	กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว กรมปศุสัตว์ และกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	เป็นเครื่องหมายรับรองที่สำนักงานมาตรฐานสินค้ำเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ออกให้กับหน่วยตรวจรับรอง (Certification Body : CB) ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC Guide ๖๕ หรือ ISO/IEC ๑๗๐๖๕

ท่านสามารถดาวน์โหลด "ตัวอย่างรายชื่อสินค้ำที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน สินค้ำ Q" ได้ที่ QR Code

