



คู่มือ

การตรวจรับรอง
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

โครงการความร่วมมือ
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
(Q restaurant)
ของหน่วยงานในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

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 ๒๕๖๕

สารบัญ

หน้า

๑. คำนำ	๔
๒. วัตถุประสงค์	๕
๓. นิยามของร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยใช้สินค้า Q	๕
๔. หน่วยงานร่วมดำเนินการ	๕
๕. ผู้เกี่ยวข้อง	๖
๖. การแบ่งขอบเขตการดำเนินการ	๗
๗. ลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติ	๘
๗.๑ แผนภาพขั้นตอนการปฏิบัติงาน	๙
๗.๒ ช่องทางการประชาสัมพันธ์	๑๐
๘. ตัวชี้วัดและผลสำเร็จ	๑๒
๙. ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก หลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)	๑๓
๑. หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)	๑๓
๒. ใบสมัครเข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q	๑๗
๓. รายการตรวจรับรอง (Checklist)	๑๙
๔. แบบฟอร์มหนังสือแจ้งผลการรับรองให้กับร้านอาหาร	๒๗
๕. หลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium)	๓๑
๖. ใบสมัครเข้าร่วมโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium)	๓๒
๗. ข้อเสนอแนะการตรวจวัตถุดิบที่รับรองในโครงการฯ	๓๖
๗.๑ สินค้า Q	๓๖
๗.๒ สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง	๔๑
๗.๓ สินค้ารับรองตนเอง	๔๖
ภาคผนวก ข แบบฟอร์มรายงานผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๖	๔๗
ภาคผนวก ค แบบรายงานสรุปผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ และ สำรวจแผนการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๗	๕๐
ภาคผนวก ง ขั้นตอนการรายงานผลรับรองร้าน Q Restaurant ผ่าน Q Restaurant Report แบบฟอร์มบันทึกขอส่งรายงานผลการดำเนินงานโครงการฯ	๕๒ ๕๖

๑. คำนำ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีนโยบายในการพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตรสู่มาตรฐาน โดยการส่งเสริมการนำมาตรฐานไปใช้ และการเชื่อมโยงการผลิตการตลาดสินค้าเกษตร โดยได้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ และสำนักเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ได้ดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ตั้งแต่ปี ๒๕๖๓ จนถึงปัจจุบัน เพื่อส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบคุณภาพที่ผ่านการรับรองตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร สินค้า Q ซึ่งมีการผลิตและได้รับการรับรองตามมาตรฐานสินค้าเกษตรจากผู้ตรวจสอบมาตรฐานทั้งภาครัฐ และภาคเอกชน ได้แก่ มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Organic Thailand) มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) และมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต (GMP) และขณะเดียวกันยังคงมีผู้ผลิตที่ทำการผลิตและจำหน่ายในแนวทางการรับรองตนเอง (Self claim) ที่มีกรอบการปฏิบัติที่ยึดมั่นในการลดการใช้สารเคมี จำกัดการใช้สารเคมีหรือปฏิเสธการใช้สารเคมี โดยสารเคมีดังกล่าวเป็นได้ทั้งปุ๋ยเคมี สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ฮอร์โมนหรือสารเร่งการเจริญเติบโต และสารเคมีอื่นๆ การรับรองตนเองลักษณะนี้มักจะเป็นระบบการขายตรงผ่านรูปแบบของตลาดผู้ผลิตพบผู้บริโภคที่ไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง เกิดความเชื่อใจของผู้ซื้อและผู้ผลิต สำหรับช่องทางการตลาดของผลผลิตพืช ปศุสัตว์ และประมงเพื่อเป็นวัตถุดิบสู่ผู้บริโภค นั้น ทางหนึ่งคือ ร้านอาหารจัดเป็นช่องทางตลาดของผู้ผลิตในการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัยอีกช่องทางหนึ่ง เช่นเดียวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า Q ในตลาดสด ตลาดขายส่งหรือโมเดิร์นเทรด ซึ่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ดำเนินการมอบป้าย Q แห่ลงจำหน่ายสินค้า Q ไปแล้ว

ดังนั้นกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นความจำเป็นและความสำคัญ เพื่อให้ผู้บริโภคมีโอกาสได้บริโภคสินค้าที่มีความปลอดภัยทั้งที่ผ่านการรับรองและมีการรับรองตนเองผ่านร้านอาหารในแต่ละจังหวัดต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับของจังหวัดที่ใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยตามระบบการผลิต GAP และผ่านการรับรอง

๒. เปิดโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเอง (Self Claim) ว่าผลผลิตไม่มีการใช้สารเคมีหรือใช้สารเคมีอย่างจำกัดเข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคทุกๆ ไปมากขึ้น

๓. เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยและสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง รวมทั้งสร้างแรงจูงใจให้ผู้ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยมากขึ้น

๓. นิยามของร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยใช้สินค้า Q

ร้านอาหาร หมายถึง ร้านที่ขายอาหาร โดยจำหน่ายในลักษณะให้บริการที่ร้าน และ/หรือปรุงสำเร็จนำกลับไปทานที่บ้าน โดยต้องขอจดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการและขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

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

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

สินค้าที่รับรองตนเอง (Self Claim) หมายถึง สินค้าที่ผลิตโดยกลุ่มผู้ผลิตและจำหน่ายแตกต่างจากมาตรฐาน GAP หรือเกษตรอินทรีย์ และไม่สามารถหรือไม่ต้องการเข้าสู่ระบบการผลิตตามมาตรฐานหรือผ่านการรับรอง อาจเป็นสินค้าที่ลดการใช้สารเคมี จำกัดการใช้สารเคมี หรือปฏิเสธการใช้สารเคมี โดยเป็นที่ยอมรับและยอมรับในชุมชนผู้ผลิตในระดับหนึ่ง 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. ยกวางขึ้น เพื่อใช้เป็นหลักเกณฑ์ในการดำเนินการตาม

โครงการนี้ ซึ่งหลักเกณฑ์นี้จะมีการพิจารณาทบทวน หรือปรับปรุงแก้ไขเป็นระยะๆ เพื่อให้ทันสมัยและสอดคล้องกับสถานการณ์

๒) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด เป็นหน่วยงานรับผิดชอบหลักในการประสานงาน การตรวจรับรองร้านอาหาร การจัดสรรงบประมาณจาก มกอช. และงบประมาณของจังหวัด รวมถึงทรัพยากรบุคคล โดยในการตรวจรับรองได้มีการจัดตั้งคณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหารของจังหวัด ซึ่งมีองค์ประกอบจากหลายหน่วยงานทั้งในและนอกสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

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

๔) หน่วยงานนอกกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เช่น สาธารณสุขจังหวัด พาณิชยจังหวัด หรือองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น เข้าร่วมเป็นคณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหารของจังหวัด ตามความเหมาะสม บางจังหวัดอาจมีหน่วยงานอื่นๆ เข้าร่วมตามความเหมาะสม เช่น ท้องเที่ยวจังหวัด ซึ่งสามารถนำร้าน Q Restaurant ไปช่วยแนะนำให้แก่นักท่องเที่ยวทั้งในประเทศและจากต่างประเทศได้

๕. ผู้เกี่ยวข้อง

๑) ร้านอาหาร เป็นผู้ให้บริการด้านอาหาร (Food Service) และสมัครใจเข้าร่วมโครงการ Q Restaurant ซึ่งมีคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร โดยเป็นร้านอาหารที่มีสุขลักษณะที่ดีและมีเมนูอาหารที่ใช้วัตถุดิบสะอาดปลอดภัยได้คุณภาพ ไม่มีสารพิษตกค้าง และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการจะต้องรักษาคุณภาพมาตรฐานของร้านทั้งด้านความสะอาด และวัตถุดิบปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ได้รับการรับรอง เพราะป้ายรับรองจะมีอายุการรับรอง ๓ ปี แต่ทุกปีจะมีการตรวจติดตาม อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง หากร้านไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จะยกเลิกการรับรอง และเพิกถอนป้ายรับรองคืนร้านอาหารจะได้รับคำแนะนำการพัฒนามาตรฐานด้านต่างๆ รวมทั้งการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยในร้านโดยประสานงานหาแหล่งวัตถุดิบ เช่น ฟาร์มที่ได้มาตรฐาน GAP ในพื้นที่ เป็นต้น

๒) คณะทำงานตรวจรับรองและคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง

- ร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร : คณะทำงานตรวจรับรองและคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองแต่งตั้งโดยเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งคณะผู้ตรวจรับรอง ซึ่งประกอบด้วยผู้แทนจากหน่วยงานใน มกอช. และผู้แทนจากกองรับรองมาตรฐานเป็นผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ทั้งนี้ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร มกอช. เป็นผู้ประสานงานหลักโครงการ

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

๓) ผู้บริโภค เป็นผู้ใช้บริการอาหารเพื่อบริโภค ในร้านอาหาร Q Restaurant

๔) เกษตรกร เป็นผู้ผลิตและจัดส่งวัตถุดิบปลอดภัยในการปรุงอาหารให้แก่ร้านอาหาร Q Restaurant

๖. การแบ่งขอบเขตการดำเนินการ

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

๒) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นหน่วยงานหลักตรวจรับรองร้านอาหารในจังหวัด ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมทั้ง เฟรนไชส์ในจังหวัดนั้น (ร้านอาหารเฟรนไชส์ หมายถึง คนละเจ้าของ เช่น ชายสี่หมี่เกี่ยวสูตรเดียวกัน แต่วัตถุประสงค์มาจากคนละแหล่ง)

๗. ลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติ

๑) ในแต่ละปีงบประมาณ มกอช. และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จะกำหนดเป้าหมายแผนตรวจรับรองร้านใหม่ แผนตรวจติดตาม และแผนตรวจต่ออายุร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปีที่ผ่านมา

๒) มกอช. ให้การสนับสนุนเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการตรวจรับรองร้านอาหาร เช่น คู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหาร

๓) งบประมาณดำเนินงาน มกอช. ดำเนินการจัดสรรงบประมาณตามเป้าหมายและผลงานตรวจรับรองของแต่ละจังหวัด เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายสำหรับการขับเคลื่อนโครงการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การจัดซื้อชุดทดสอบสารเคมีตกค้างสำหรับวัตถุประสงค์ประเภทสินค้ารับรองตนเอง (Self Claim) การจัดซื้อกรอบป้ายรับรองชุดผ้ากันเปื้อน สีสั่งพิมพ์ วัสดุประชาสัมพันธ์ และวัสดุอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๔) มกอช. และ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดดำเนินการประชาสัมพันธ์ และรับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการฯ (สมัครใจ) ซึ่งร้านอาหารสามารถสมัครเข้าร่วมโครงการฯ ได้ ๔ ช่องทาง คือ สมัครด้วยตนเองทางไปรษณีย์ จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และ เว็บไซต์ <http://www.qrestaurant.acfs.go.th/>

๕) คณะทำงานตรวจรับรองดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหาร ซึ่งข้อพิจารณาให้การรับรอง คือ

๕.๑) ร้านอาหารจะต้องใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งแบ่งเป็น ๓ ประเภท ได้แก่ สินค้า Q สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง และสินค้าประเภทพืชผักที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง เช่น ปลูกผักเอง ไม่ใช้สารเคมี โดยจะต้องมีการตรวจสอบสารพิษตกค้าง 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 สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ซึ่งเป็นฝ่ายเลขาคณะทำงานตรวจรับรอง จะรายงานผลการตรวจให้คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง (คณะทำงานตรวจรับรองไม่มีอำนาจตัดสินใจ ให้การรับรอง)

๗) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จัดส่งรายงานผลการตรวจรับรองให้ มกอช. (ตามข้อ ๘) เพื่อจัดทำป้ายรับรองร้านอาหาร ขนาด A๔ ซึ่งมีระยะเวลาให้การรับรอง ๓ ปี โดยจะต้องมีการตรวจติดตามอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่ผ่านการรับรอง หากร้านไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จะต้องยกเลิกและเพิกถอนป้ายรับรองคืน และหากร้านหมดอายุการรับรองจะต้องตรวจต่ออายุใหม่

ทั้งนี้ เพื่อส่งเสริมให้ร้านอาหารใช้วัตถุดิบปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น เจ้าหน้าที่สามารถบูรณาการกับหน่วยงานของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในพื้นที่แนะนำแหล่งวัตถุดิบปลอดภัยจากฟาร์มมาตรฐาน Q ให้ร้านอาหารได้จัดหาวัตถุดิบดังกล่าวเข้าร้านเพิ่มมากขึ้นได้

๘) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด รายงานผลการรับรองร้านอาหารในโครงการฯ ให้กับ มกอช. ผ่านระบบ Q Restaurant Report (รายละเอียดตามเอกสาร ภาคผนวก ง) และจัดทำหนังสือแจ้งรายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการฯ (รายละเอียดตามเอกสาร ภาคผนวก ค)

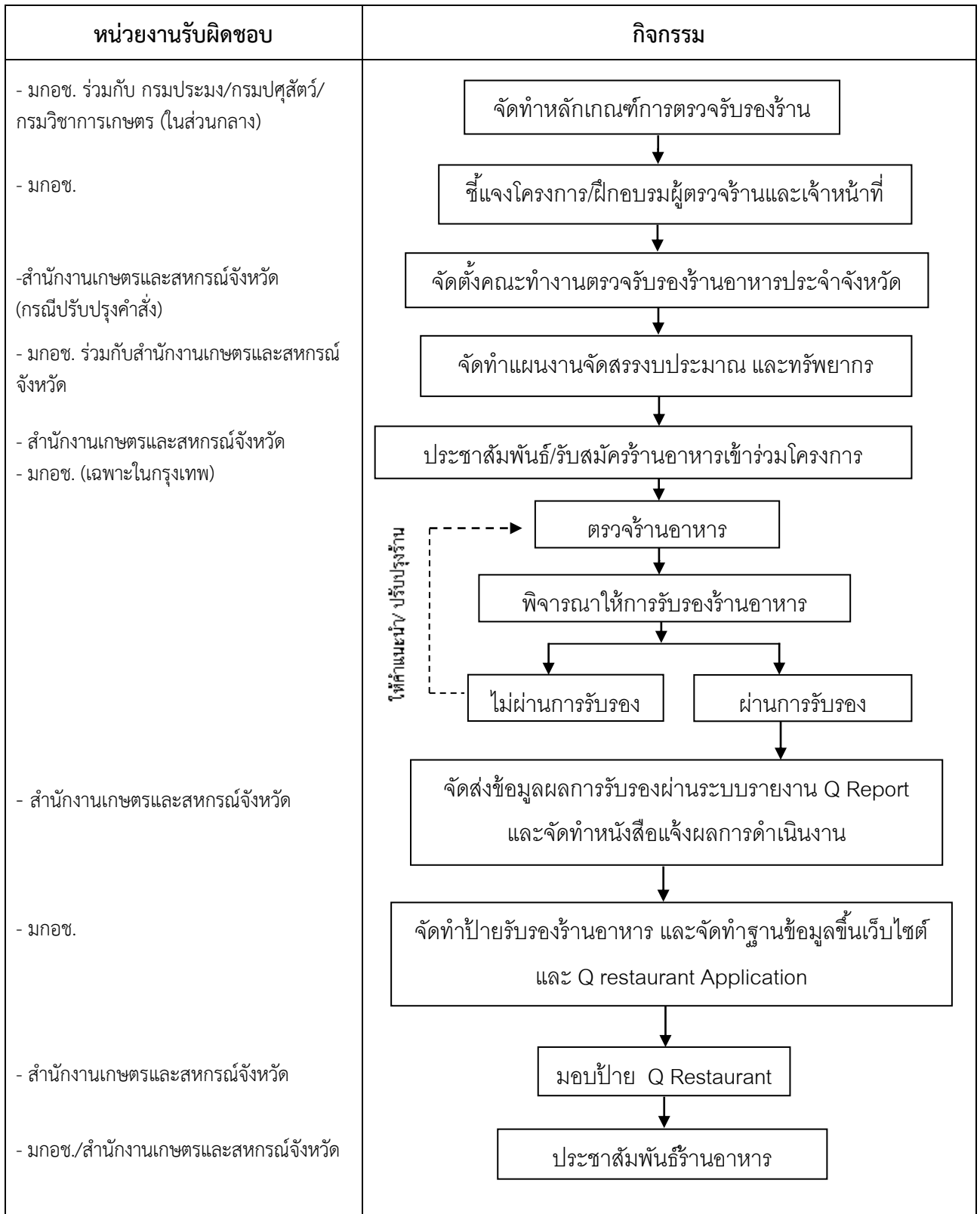
๙) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จัดทำหนังสือแจ้งผลการรับรองให้ร้านอาหาร โดยผู้บริหาร หรือผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นผู้มอบป้าย ทั้งนี้ ป้ายและหนังสือแจ้งผลการมีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ ตัดสินใจให้การรับรอง

๑๐) สำหรับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ที่มีความประสงค์จะสมัครเข้าร่วม **โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium)** สามารถทำหนังสือแจ้งให้ มกอช. ทราบ เพื่อกำหนดแผนตรวจรับรองร้านร่วมกับคณะทำงานตรวจรับรอง (รายละเอียดตามเอกสาร ภาคผนวก ก)

๑๑) การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ Q Restaurant ผ่านสื่อต่างๆ ได้แก่ รายการโทรทัศน์ คลื่นวิทยุ แผ่นพับ เอกสารจดหมายข่าว มกอช. เว็บไซต์ Q Restaurant เฟสบุ๊ก แฟนเพจ : Q Restaurant โครงการร้านอาหาร วัตถุดิบปลอดภัยฯ และ Q Restaurant Application เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลร้านได้ทุกที่และทุกเวลา และจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัย ในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด

๑๒) มกอช. และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ประชาสัมพันธ์และแนะนำโปรแกรม Q Restaurant Application ให้กับผู้บริโภคและร้านอาหารได้รู้จัก เพื่อขยายผลการประชาสัมพันธ์ไปสู่ผู้บริโภค ยุคใหม่ และเป็นช่องทางให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลได้ทุกที่และทุกเวลา โดยสามารถใช้งานผ่านโทรศัพท์สมาร์ทโฟน ทั้งในระบบ Android และระบบ IOS ซึ่งในส่วนบริการที่สำคัญ ประกอบด้วย (๑) รายชื่อร้านอาหาร วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง พร้อมพิกัดร้าน (๒) แสดงโปรโมชันของร้าน (๓) สามารถเก็บข้อมูลร้านโปรดเข้าในรายการส่วนตัวได้ (๔) ลูกค้าสามารถถ่ายภาพอาหารพร้อมตกแต่งสติ๊กเกอร์ และแชร์ผ่าน Social Network ได้ทันที (Facebook, Twitter) ทั้งนี้ ข้อมูลร้านอาหารในแอปพลิเคชันจะเชื่อมต่อกับระบบ Q restaurant Report ที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดบันทึกข้อมูลเข้าระบบ

แผนภาพขั้นตอนการปฏิบัติงาน



สื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยสินค้า Q (Q Restaurant)

ส่งเสริมการบริโภควัตถุดิบคุณภาพ
 ที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน
 สินค้าเกษตรและอาหาร
 เพื่อเพิ่มช่องทางให้กับเกษตรกร/ผู้ผลิต
 จำหน่ายเข้าสู่ร้านอาหารได้โดยตรง
 เป็นการนำมาตรฐาสู่การปฏิบัติ
 ตลอดห่วงโซ่อาหาร

76 5๖๖3๖ • กรุงเทพมหานคร

อยุ่เลขที่ ๖๖๖๖๖๖๖๖ (๒๗/๐๙/๒๕๖๕)
 รัฐบาลกรุงเทพมหานคร จำนวน ๒,๕๐๑ ไร่
 รัฐบาลกรุงเทพมหานคร (M.K., Yayoi) จำนวน ๖๕๒ ไร่

www.grestaurant.acfs.co.th

APPLICATION Q RESTAURANT

Q RESTAURANT

YOUTUBE CHANNEL Q พาทีวี

FACEBOOK FANPAGE Q RESTAURANTACFS

GMP ORGANIC GAP



Restaurant Application



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดย เกษ. ใต้จัดทำ Q Restaurant Application เพื่อแนะนำและประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร Q Restaurant ซึ่งใช้วัตถุดิบปลอดภัย ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน วัตถุดิบที่ผ่านมาตรฐานความปลอดภัยจากหน่วยงานอื่น ในการประกอบอาหาร ได้แก่ วัตถุดิบสินค้า Q ซึ่งเป็นสินค้าที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน จากฟาร์ม GAP รวมถึงวัตถุดิบที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ เช่น ผักปลูกเองไทย ไม่ใช้สารเคมีให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายผ่านทาง Tablet และ Smart Phone ทั้งในส่วนของ iOS และ Android ซึ่งเป็นช่องทางที่ทำให้ผู้บริโภครู้จัก Q Restaurant และเข้าถึงข้อมูลได้ทันที ทุกระดับ



- แสดงข้อมูลทั่วไป
- แถบเมนูค้นหา ค้นหาจากร้าน, จังหวัด
- แสดง-รายการร้านอาหาร ที่ใกล้ที่สุด
- แถบเมนูข้อมูลประเภทการรับรอง: Delivery



- Direction : แสดงแผนที่ไปยังร้านอาหาร
- Rate : ให้คะแนนร้านอาหาร
- Share : แบ่งปันข้อมูลผ่าน Social Media
- QR Code : แสดงรายละเอียดของร้านอาหาร
- แสดงเมนูแนะนำของร้าน
- แสดงวัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง
 - สินค้า Q
 - สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง
 - สินค้ารับรองตนเอง
- แสดงข้อมูลของร้าน
 - ชื่อร้าน
 - เบอร์ติดต่อ
 - ที่อยู่
 - เวลาเปิด - ปิด

ประโยชน์ที่ได้รับ

ประชาสัมพันธ์และสร้างแรงจูงใจให้ร้านอาหารใช้วัตถุดิบปลอดภัย สร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคในการเลือกรับประทานอาหาร

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม
 Tn : 0 2561 2277 ต่อ 5338 , 5339
 E-mail : qrestaurant@acfs.go.th
 qrestaurant@hotmail.com
 Website : www.qrestaurant.acfs.go.th
 Facebook Fanpage : QrestaurantACFS



๘. ตัวชี้วัดและผลสำเร็จ

๑. จำนวนร้านอาหารใหม่เพิ่มขึ้น รวม ๓๐๐ แห่ง และจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการตรวจติดตาม/ตรวจต่ออายุ ๑๐๐%

๒. จำนวนร้านเดิมที่ได้รับการรับรองแล้วประมาณร้อยละ ๓๐ มีการยกระดับโดยการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้านอย่างน้อย ๑๐ รายการ โดยที่เป็นวัตถุดิบสินค้า Q หรือวัตถุดิบปลอดภัยที่หน่วยงานต่างๆ 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 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. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองต้องมีผู้ที่มีส่วนร่วมในคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ในครั้งนั้นๆ

เอกสารที่ใช้ประกอบการตรวจรับรอง

รายการตรวจรับรอง (Checklist)

การคัดเลือกร้านอาหาร

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

คุณสมบัติของร้านอาหารที่สมัครขอรับการรับรอง

๑. มีความสนใจและสมัครใจในการขอรับการตรวจรับรอง
๒. เป็นร้านที่จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการ หรือขออนุญาตประกอบการซึ่งเป็นไปตามกฎหมายกำหนด
๓. 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) ซึ่งประกอบด้วย การแนะนำตัวผู้ตรวจรับรองทุกคน 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 เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น รับทราบข้อโต้แย้งและเป็นการยืนยันสิ่งที่พบในการตรวจรับรอง โดยมีหัวข้อที่ต้องรายงานประกอบด้วย การยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรองและหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง ซึ่งแจ้งการดำเนินการในขั้นตอนของการตัดสินใจให้การรับรอง สิ่งที่พบในการตรวจรับรองในด้านที่ดี สิ่งที่เป็นปัญหาหรือไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง แจ้งให้ทราบถึงขั้นตอนต่อไปหลังจากตัดสินใจให้การรับรองแล้ว และการเข้ามอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหาร

๕. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองของร้านอาหารเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่าผ่านการรับรองหรือไม่

๖. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งการผลรับรองแก่ร้านอาหารต่อไป

๗. ป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q มีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q

๑. ร้านอาหารต้องผ่านการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นในการเป็นร้านอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
๒. วัตถุประสงค์ภัยที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องเป็นสินค้า Q สินค้าที่ผ่านการรับรองหรือเป็นสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self Claim) ซึ่งต้องผ่านการตรวจสอบพิชิตค่างโดย มกอช. ตามที่กำหนด
๓. มีการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาสินค้าที่เป็นวัตถุประสงค์ภัยให้เหมาะสม เพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัย
๔. ร้านอาหารต้องใช้วัตถุประสงค์ภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยในปีแรกที่เข้าร่วมโครงการต้องใช้วัตถุประสงค์ภัยที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของแต่ละชนิดที่ขอการรับรอง ซึ่งเป็นวัตถุประสงค์ภัย
๕. เจ้าของร้านอาหารต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง

การตรวจติดตาม

๑. คณะผู้ตรวจรับรองจะทำการตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ผ่านการรับรองแล้วตามหลักเกณฑ์ฯ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
๒. คณะผู้ตรวจรับรองต้องสอบถามในช่วงการตรวจติดตามว่า ร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ได้รับการรับรองแล้วนั้น มีการเปลี่ยนแปลงจำนวน ประเภท และ/หรือ ชนิดของสินค้า Q หรือไม่ อย่างไร
๓. กรณีการตรวจร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่มีหลายสาขา การสุ่มตรวจติดตามประจำปีต้องไม่ซ้ำสาขาที่ได้รับการตรวจรับรองแล้ว (ถ้าเป็นไปได้) เพื่อให้การตรวจรับรองนั้นครอบคลุมครบทุกสาขาสำหรับรอบการตรวจรับรองนั้นๆ
๔. หากพบการเปลี่ยนแปลงที่ไม่ส่งผลกระทบต่อารรับรอง เช่น ลดหรือเพิ่มชนิดวัตถุประสงค์ภัย เป็นต้น ให้คณะผู้ตรวจรับรองตัดสินใจ และแจ้งผลการตรวจให้ร้านอาหารทราบ
๕. หากพบการเปลี่ยนแปลงสำคัญใดๆ จากการตรวจติดตามที่มีผลกระทบต่อารรับรอง และ/หรือไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ 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 โดยมีประเภทสินค้า 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. หลักฐานที่ต้องแนบพร้อมกับคำขอ คือ

๓.๑ แผนที่ตั้งของร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q พร้อมสิ่งสังเกตใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด

๓.๒ เอกสารรายละเอียดวัตถุประสงค์ภัยที่ใช้ในร้านอาหาร

๔. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า รายละเอียดข้างต้นเป็นจริงทุกประการและยินยอมให้คณะผู้ตรวจรับรองเข้ามาดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ข้าพเจ้าสมัครขอรับการรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย 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 มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ (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 มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ</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 ในขณะที่เตรียม/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 หากไม่เป็นไปตามนี้ให้ถือว่าไม่ผ่านการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

๔.๒ ผลการตรวจที่เป็นไปตามข้อกำหนดในแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ ๖๐ (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) และรวมทุกหมวด ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ ๖๐ (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) หากไม่เป็นไปตามนี้ให้ถือว่าไม่ผ่านการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

สรุป ผ่าน

ไม่ผ่าน

๖. ประเภทวัตถุดิบปลอดภัยที่เป็นสินค้า Q และสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองที่ใช้ในร้านอาหาร ได้แก่

ผัก

สัตว์น้ำ

ผลไม้

เนื้อสัตว์

อื่นๆ.....

๗. ชนิดวัตถุดิบที่ใช้ในร้านอาหาร (ระบุเป็นวัตถุดิบ 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.....

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

แบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้ตรวจติดตามการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองจากเกษตรและสหกรณ์จังหวัด มีจำนวนทั้งหมด ร้าน
โดยมีรายละเอียดการให้การรับรอง ดังนี้

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

หมายเหตุ ส่งข้อมูลมาที่ กลุ่มโครงการพิเศษ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

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

หลักเกณฑ์การตรวจรับรอง

โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium)

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

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 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
 - ๓.๒ ร้านอาหารจานเดียว จะต้องใช้วัตถุดิบหลักในเมนูนั้นๆ เป็นสินค้า Q จำนวน ๑ ชนิดขึ้นไป และใช้วัตถุดิบอื่นๆที่เป็นส่วนประกอบในเมนูนั้นๆ 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 จะต้องมีความสมบัติดังนี้

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

.....) เมนู.....มีวัตถุดิบสินค้า Q ที่ส่วนประกอบอาหาร ดังนี้

ชื่อวัตถุดิบ	ประเภทการรับรอง	มาตรฐาน/หน่วยงานCB/แหล่งผลิต

.....) เมนู.....มีวัตถุดิบสินค้า Q ที่ส่วนประกอบอาหาร ดังนี้

ชื่อวัตถุดิบ	ประเภทการรับรอง	มาตรฐาน/หน่วยงานCB/แหล่งผลิต

หมายเหตุ หากมีสินค้า Q หรือ เมนูที่ใช้วัตถุดิบสินค้า Q มากกว่า ๒ เมนู สามารถสำเนาเอกสารนี้เพิ่มเติมได้

ส่วนที่ ๓ หลักฐานที่ต้องแนบพร้อมคำขอ คือ

- ๑) แผนที่ตั้งของร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q พร้อมสิ่งส่งแก่คลังเคียง
- ๒) เอกสารรายละเอียดวัตถุประสงค์ภัยที่ใช้ในร้านอาหาร เช่น สำเนาใบสั่งซื้อวัตถุประสงค์ สำเนาใบรับรองมาตรฐานต่างๆ สัญญาเช่า สัญญาจ้างกำจัดแมลง เป็นต้น

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า รายละเอียดข้างต้นเป็นจริงทุกประการและยินยอมให้คณะผู้ตรวจรับรองเข้ามาดำเนินการตรวจรับรองตามโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) ที่ข้าพเจ้าสมัครขอรับการรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัยฯ ที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในการตรวจรับรอง และตรวจติดตามใดๆ ทั้งสิ้น

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

สำหรับเจ้าหน้าที่

ได้ตรวจสอบใบสมัครและหลักฐานประกอบการสมัครแล้วว่ามีความถูกต้องครบถ้วนสมบูรณ์

ลงชื่อ.....ผู้รับใบสมัคร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วิธีการสังเกตวัตถุดิบที่รับรองในโครงการฯ

๑.สินค้า Q

๑.๑ ตัวอย่างเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของสินค้า Q

เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานที่ให้การรับรอง	มาตรฐาน
	กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว กรมปศุสัตว์ และกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	เป็นเครื่องหมายรับรองปัจจัย การผลิต แหล่งการผลิต หรือ ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์
	กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว กรมปศุสัตว์ และกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	เป็นเครื่องหมายรับรองที่ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร และอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ออกให้กับหน่วยตรวจรับรอง (Certification Body : CB) ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC Guide ๖๕ หรือ ISO/IEC ๑๗๐๖๕ แล้วเท่านั้น

๑.๒ วิธีสังเกตวัตถุดิบสินค้า Q

- ให้สังเกตสัญลักษณ์ Q บนบรรจุภัณฑ์



๑.๓ รายการสินค้า Q ที่ได้รับการรับรองในโครงการสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด
ของห้างแม็คโคร

ประเภทสินค้า Q	รายละเอียดชนิดของสินค้า Q	บริษัท/ผู้ผลิต
1. สินค้าสด		
1.1 ด้านปศุสัตว์		
1.1.1 เนื้อสัตว์สด	<ul style="list-style-type: none"> - ไก่สดและชิ้นส่วนชำแหละ (ไก่สดอนามัยซีพี) จำนวน 4 รายการ ได้แก่ ปีกเต็มไก่ ปีกบนไก่ เนื้ออกล้วน สะโพกไก่ - หมูสดและชิ้นส่วนชำแหละ(หมูสดอนามัยซีพี) จำนวน 5 รายการ ได้แก่ หมูบด สันในหมู สันคอหมู ซีโครงหมูก้นชั้น ซีโครงหมูชั้นชั้น 	บริษัท ซีพีเอฟเทรดดิ้ง จำกัด
	ไก่ตอนแช่แข็ง (ตรา ชันฟู้ด) จำนวน 1 รายการ ได้แก่ ไก่ตอนขนาด 3 กก. แช่เยือกแข็ง	บริษัท ชันฟู้ดอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
	ผลิตภัณฑ์ชิ้นส่วนแปดชำแหละแช่แข็ง (ตรา ตาลี่) จำนวน 4 รายการ ได้แก่ ปีกบนแปด ปีกเต็มแปด ปีกเต็มแปด ขาแปด	บริษัท ดับบลิวทีเอส (WTS) ฟู้ด จำกัด
1.1.2 ไข่สด	-	-
1.2 ด้านประมง (สัตว์น้ำ)	<ul style="list-style-type: none"> - AROกุ้งขาวไว้หางแช่แข็ง - กุ้งขาวไว้หางแช่แข็ง - เนื้อกุ้งแช่แข็ง 	บริษัท พีทีเอ็น กัวร์เม มาร์เก็ตติ้ง จำกัด บริษัท ไทยยูเนียน โพรเซ่น จำกัด

ประเภทสินค้า Q	รายละเอียดชนิดของสินค้า Q	บริษัท/ผู้ผลิต
1.3 ด้านพืช 1.3.1 ผักสด	ผักสด จำนวน 28 รายการ ได้แก่ มะเขือม่วง ก้านตำ, ออริกาน, ขึ้นฉ่าย, ต้นหอมญี่ปุ่น, ผักกาดหอม, กุ่ยฉ่ายขาว, พริกยักษ์แดง, พริกยักษ์เขียว, มะเขือเทศ, สลัดใบแดง, บัทรุก, ผักกะหล่ำปลี, สุกินี, แดงกวาง, ถั่วเข็ม, ถั่วแขก, แครอท, เฟนเนล, กะหล่ำปลีม่วง, มะระหวาน, แครอทใน, มะเขือเทศเชอร์รี่, มะเขือเทศกินสด (ท้อ), ผักกาดขาว, โรสแมรี่, เสง, มาจอราม, คาร์โมมายด์	มูลนิธิโครงการหลวง
	ผักสด จำนวน 19 รายการ ได้แก่ กะหล่ำปลี, กวางตุ้งไต้หวัน, ต้นหอม, กะเพรา, ผักบุ้งไทยขาว, มะเขือเทศสีดา, คะน้า, มะเขือเทศสีดา, แดงกวาง, ผักเขียว, ผักกาดหอม, มะระจีน, ยอดคะน้า, ข้าวโพดฝักอ่อน, กวางตุ้ง, ถั่วฝักยาว, ผักบุ้งจีน, โหระพา, ขึ้นฉ่าย	บริษัท กรีนแพค
	ผักสด จำนวน 6 รายการ ได้แก่ ผักโขมแดง, ผักกาดขาว (hydroponics), สลัดบัตเตอร์เฮด, ผักกาดขาวโดโตเกียว, สลัดเรดโอ๊ค, สลัดกรีนโอ๊ค	บริษัท Green nagayama
	ผักสด จำนวน 8 รายการ ได้แก่ กวางตุ้งฮ่องเต้, หน่อไม้ฝรั่ง, ถั่วฝักยาว, กะหล่ำ, ผักโขมแดง, ยอดผักไชยาเต้, ผักบุ้งจีน, ต้นหอมญี่ปุ่น	Earth Farm
	ผักสด (ตรา Soilless Veg.) จำนวน 6 รายการ ได้แก่ ผักคะน้า, เห็ดหอม, กวางตุ้งไชววัน, สลัดมิชุน่าไฮโดรโพนิกส์, ผักกาดขาว, ผักบุ้ง	สวนพืชไร้ดิน
	ผักสด จำนวน 3 รายการ ได้แก่ ผักหวานป่า, ผักหวานบ้าน, ผักวอเตอร์เครส	ไร่มหัทธกาญจน์
	ผักสด จำนวน 2 รายการ ได้แก่ ผักสลัดกรีนคอส, ผักสลัดบัตเตอร์เฮด	ไร่ธนลาภ
	ผักโต้วเหมี่ยว	บริษัท เสริมมิตรรุ่งเรือง จำกัด

๑.๔ ตัวอย่างการสแกน QR Code สินค้า Q บนบรรจุภัณฑ์

- ตัวอย่าง QR Trace ของ มกocz.

ACFS - Traceability

ชื่อสินค้า/Product Name:
มายชอยส์เห็ดเข็มทอง 200 กรัม

ผลิตภัณฑ์/Brand:
MC

ล็อตสินค้า/Product Lot:
FG650804M12MC

เลขที่จดทะเบียน./FDA Approval Number
13208161

โรงงาน/Manufacturer:
บริษัท ผักดอกเตอร์ 1993 จำกัด

ที่อยู่/Address:
99 หมู่ 6 ดงกาสวน หมอเสื่อ ปทุมธานี 12170

มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง/Certified Standard:
GMP ทย 15-9023-13-000-000038 GMP (05/12/2565)

ACFS - Traceability
- ไม่เป็นข้อมูล -

แหล่งผลิต/Farm

ข้อมูลแหล่งผลิต/Farm Information:
บริษัท โป้ เห็ด จำกัด

เกษตรกร/Grower
บริษัท โป้ เห็ด จำกัด

ที่อยู่/Address:
222 ม.1 เตราย ระบุแบบ สฎรสาคร 74110

ล็อตวัตถุดิบ/Material Lot
650804M12PO

มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง/Certified Standard:
GAP ทย 03-9001-38068565422

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ | National

- ตัวอย่าง ITRACE ของห้างแม็คโคร

makro ITRACE TH

สินค้า กลุ่มผัก สินค้าจาก Makro

ชื่อสินค้า: ๑/๓ MAKRO1770
สินค้า: ๑/๓ มะม่วงเขียวเสวย

ชื่อจำหน่ายโดย
บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)
1468 ถนนพหลโยธิน แขวง พหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10250
บริษัทได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP , HACCP , Food safety และมีระบบตรวจสอบย้อนกลับจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับมาตรฐาน ISO17025

แหล่งที่มา
25254_ประจวบคีรีขันธ์, ประเทศไทย
สาขา: -
ทย 03-9001-36537835102 GAP
พื้ผลิตได้รับการรับรอง GAP

makro ITRACE TH

สินค้า กลุ่มเนื้อ สินค้าจาก Makro

ชื่อสินค้า: ๑/๓ MAKRO5581
สินค้า: ๑/๓ เนื้อหมู

ชื่อจำหน่ายโดย
บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)
1468 ถนนพหลโยธิน แขวง พหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10250
บริษัทได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP , HACCP , Food safety และมีระบบตรวจสอบย้อนกลับจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับมาตรฐาน ISO17025





แหล่งที่มา
90341_สมุทรสาคร,ประเทศไทย
สาขา: -
TH06886/B, TH010790G, , ทย.03-9001-37481398342 GAP
พื้ผลิตได้รับการรับรอง GAP

๒.สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง

๒.๑ ตัวอย่างเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง

เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานที่ให้การรับรอง	มาตรฐาน
	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข	เป็นเครื่องหมายที่แสดงให้เห็นผู้บริโภคทราบว่า ผลิตภัณฑ์สุขภาพนั้นได้ผ่านการพิจารณาด้านประสิทธิภาพ คุณภาพ และความปลอดภัย ถูกต้องตรงตามมาตรฐานเกณฑ์การผลิต หรือการนำเข้า
	หน่วยรับรอง (CB) ตามมาตรฐาน ISO/IEC ๑๗๐๒๑-๑	Good Manufacturing Practice เรียกว่า GMP คือ การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหาร เพื่อให้ เกิดความปลอดภัย และมั่นใจต่อการบริโภค
	หน่วยรับรอง (CB) ตามมาตรฐาน ISO/IEC ๑๗๐๒๑-๑	Hazard Analysis Critical Control Pointเขียนย่อว่า HACCP คือ การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร เป็นระบบป้องกันที่มุ่งเน้นถึงการประเมิน และวิเคราะห์อันตรายที่อาจปนเปื้อนในอาหาร มีระบบการตรวจติดตาม การแก้ไข และการทวนสอบวิธีการผลิตที่อาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภค
	กระทรวงสาธารณสุข	สัญลักษณ์นี้รับประกันคุณภาพว่าอาหารปลอดภัย ตามแนวคิด “สุขภาพที่ดีเริ่มที่อาหารปลอดภัย” เป็นการรับรองคุณภาพอาหารประเภทอาหารสด อาหารแปรรูป อาหารปรุงจำหน่าย พร้อมตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น บอแรกซ์ สารพิษตกค้างจากสารเคมี การฟอกขาว สารเร่งเนื้อแดง เป็นต้น

เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานที่ให้การรับรอง	มาตรฐาน
	<p>กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์</p>	<p>เป็นสัญลักษณ์สำหรับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ว่าจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะ</p>
	<p>คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลของ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย</p>	<p>สัญลักษณ์รับรองว่ามีการปฏิบัติอย่างถูกต้องตามกฎหมายของศาสนาอิสลาม ทั้งทางด้านแหล่งที่มาของอาหาร วิธีการฆ่าสัตว์ การเตรียมอาหาร การแปรรูปอาหาร การบรรจุหีบห่อ การขนส่ง และการเก็บรักษาอาหาร อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมการค้ากับประเทศมุสลิมที่กำหนดมาตรการนำเข้าอาหารฮาลาล</p>
 <p>Thai PGS Organic⁺ เครือข่ายไทย PGS เกษตรอินทรีย์⁺</p> 	<p>รายชื่อเครือข่าย PGS ที่ มกอช. ให้การยอมรับสำหรับเข้าร่วมโครงการ สถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรอินทรีย์ที่ได้มาตรฐาน จำนวน ๓ เครือข่าย</p> <ol style="list-style-type: none"> เครือข่ายของมูลนิธิเกษตรอินทรีย์ไทย (Thai Organic Agriculture Foundation : TOAF) เครือข่ายของมูลนิธิสายใยแห่งแผ่นดิน (Thai PGS Organic Plus) เครือข่ายของเลมอนฟาร์ม (Lemon Farm ORGANIC-PGS : LF-PGS) 	<p>ระบบ PGS ที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ มกอช. กำหนด หรือเป็นระบบ PGS ที่ได้รับการยอมรับจากองค์การระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> เป็นระบบ PGS ที่อ้างอิงมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ระดับประเทศหรือสากล <ol style="list-style-type: none"> มาตรฐานประเทศไทย ได้แก่ มกษ. ๙๐๐๐ หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า มาตรฐานระหว่างประเทศ เช่น Codex, IFOAM หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า มาตรฐานกลุ่มประเทศหรือมาตรฐานประเทศที่มีความสอดคล้องกับมาตรฐานระหว่างประเทศและเป็นที่ยอมรับ และมีสินค้าที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานดังกล่าวจำหน่ายอย่างแพร่หลายในประเทศ เช่น สหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา แคนาดา ญี่ปุ่น กรณีมาตรฐานอื่น

เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานที่ให้การรับรอง	มาตรฐาน
   	สหพันธ์เกษตรอินทรีย์นานาชาติ	มาตรฐานระบบอินทรีย์ IFOAM หรือ International Federation of Organic Agriculture Movements ได้จัดทำโครงการรับรองระบบงานเกษตรอินทรีย์ IFOAM (IFOAM Accreditation Program) ภายใต้กรอบมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ IFOAM ซึ่งปัจจุบันหลายประเทศทั่วโลกยอมรับเป็นเกณฑ์มาตรฐานระบบเกษตรอินทรีย์ขั้นต่ำสำหรับสินค้าอินทรีย์เพื่อการนำเข้า เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์ ฮ็องกง ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์

๒.๒ วิธีสังเกตวัตถุดิบสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง



๒.๓ ตัวอย่างการสแกน QR Code สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองบรรจุภัณฑ์

๓.สินค้ารับรองตนเอง

ให้เฉพาะสินค้าด้านพืชผัก/ผลไม้เท่านั้น โดยจะต้องเป็นสินค้าที่ลดการใช้สารเคมี จำกัดการใช้สารเคมี หรือปฏิเสธการใช้สารเคมี โดยเป็นที่รู้จักและยอมรับในชุมชนผู้ผลิตในระดับหนึ่ง และจะต้องผ่านการตรวจสอบสารพิษตกค้างตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และสามารถตามสอบแหล่งที่มาได้

๓.๑ ตัวอย่างชุดทดสอบสารเคมีตกค้างในพืชผัก สำหรับสินค้ารับรองตนเอง

ชุดทดสอบ	กลุ่มสารที่ตรวจสอบได้
MJPK	คาร์บาเมต, ออร์แกโนฟอสเฟต
TM Kit	ออร์แกโนฟอสเฟต, คาร์บาเมต, ไพเรทรอยด์, ออร์แกโนคลอรีน
GT	ออร์แกโนฟอสเฟต, คาร์บาเมต, โคลิเนสเตรสอินฮิบิเตอร์
TV Kit	ออร์แกโนฟอสเฟต, คาร์บาเมต, อะบาเม็กติน

ภาคผนวก ข
รายงานผลการดำเนินงานปี ๒๕๖๖
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. 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 ต้องตรวจ ติดตามปีละ ๑ ครั้ง	๑. แผนตรวจติดตาม.....ร้าน ผล.....ร้าน - จำนวนร้านที่มีการเพิ่มวัตถุดิบปลอดภัย.....ร้าน ระบุ..... ๒. แผนตรวจต่ออายุ.....ร้าน ผล.....ร้าน - จำนวนร้านที่มีการเพิ่มวัตถุดิบปลอดภัย.....ร้าน ระบุ.....

ประเด็นการตรวจติดตาม	ผลการดำเนินงานตามประเด็นการตรวจฯ (แผน ผล และวิธีการดำเนินงานฯ แต่ละประเด็นการตรวจ)
	๓. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้
๑.๔ ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง	๑. แผนประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ (เช่น เว็บไซต์ แผ่นพับ จดหมายข่าว ผ่าน Q application และอื่น ๆ เป็นต้น) ๒. ผลการดำเนินงาน
๑.๕ สรุปการเชื่อมโยงและการบูรณาการงาน อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารปลอดภัย อื่นๆ เช่น - การเชื่อมโยงจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัย เข้าสู่ร้านอาหาร (การแนะนำวัตถุดิบ Q ให้กับร้าน การส่งเสริมแหล่งจำหน่าย/ การส่งเสริมแหล่งผลิต GAP/GMP) - การบูรณาการงานตรวจรับรองกับ หน่วยงานอื่น (องค์ประกอบคณะตรวจ รับรองมาจากหลายๆ หน่วยงาน เช่น องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น สาธารณสุข จังหวัด หรือกรณีให้สาธารณสุขช่วยตรวจ สารตกค้างในวัตถุดิบที่ร้านขอรับรอง สินค้ารับรองตนเอง ประเภท ผัก)	๑. ผลการดำเนินงาน
๒. ปัญหา/อุปสรรค และข้อเสนอแนะของการ ดำเนินงานในพื้นที่

ประเด็นการตรวจติดตาม	ผลการดำเนินงานตามประเด็นการตรวจฯ (แผน ผล และวิธีการดำเนินงานฯ แต่ละประเด็นการตรวจ)
๓. ปัญหา/อุปสรรค และข้อเสนอแนะสำหรับ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในส่วนกลาง
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
 หากมีข้อสงสัยประการใดกรุณาติดต่อกลุ่มโครงการพิเศษ โทร ๐๒๕๖๑ ๒๒๗๗ ต่อ ๕๓๓๘
 หรือ นายวัชรพันธ์ ชัยศรี โทร ๐๘ ๑๘๕๔ ๗๖๖๙, นายวิรุฬห์ สมศรี โทร ๐๘ ๑๘๘๙ ๖๓๑๕, นางสาววีรินทร์ อินถาดี
 ๐๘ ๘๔๒๒ ๓๕๕๒

ภาคผนวก ค

แบบรายงานสรุปผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ และ

สำรวจแผนการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๗

เพื่อประกอบการจัดสรรงบประมาณโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)
คำชี้แจง ขอให้จัดทำแผนการดำเนินงานส่งให้ มกอช. ภายในเดือน สิงหาคม ๒๕๖๖

๑. หน่วยงาน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด.....

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

ตำแหน่ง.....กลุ่ม.....

หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ.....E-mail.....

ชื่อ-สกุล ผู้ประสานงานโครงการ คนที่ ๒.....

ตำแหน่ง.....กลุ่ม.....

หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ.....E-mail.....

๓. ผลการตรวจติดตามร้านอาหาร

แผนการตรวจติดตามร้าน จำนวน.....แห่ง

จำนวนร้านที่ผ่านการตรวจติดตาม จำนวน.....แห่ง

จำนวนร้านที่ไม่ผ่านการตรวจติดตาม จำนวน.....แห่ง

เนื่องจาก ชื่อร้าน

ร้านอาหารปฏิบัติไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์เงื่อนไข ตามที่ได้ตรวจประเมินในปีที่ผ่านมา

อื่นๆ.....

๔. ผลการตรวจติดตามต่ออายุร้านอาหาร

แผนการตรวจต่ออายุร้าน จำนวน.....แห่ง

จำนวนร้านที่ตรวจต่ออายุ จำนวน.....แห่ง

จำนวนร้านที่ไม่ผ่านการตรวจต่ออายุ จำนวน.....แห่ง

๑) ชื่อร้าน เนื่องจาก เลิกกิจการ อื่นๆ.....

๒) ชื่อร้าน เนื่องจาก เลิกกิจการ อื่นๆ.....

๓) ชื่อร้าน เนื่องจาก เลิกกิจการ อื่นๆ.....

๔) ชื่อร้าน เนื่องจาก เลิกกิจการ อื่นๆ.....

๕. ผลการตรวจรับรองร้านอาหาร ในปีงบประมาณ ๒๕๖๖ (ตามแผนการดำเนินงานของจังหวัด)

- มีร้านอาหาร สมัครเข้าร่วมโครงการ จำนวน.....แห่ง
- ผ่านการตรวจรับรอง จำนวน.....แห่ง
 - ไม่ผ่านการตรวจรับรอง จำนวน.....แห่ง

เนื่องจาก ไม่ผ่านตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรอง

อื่น ๆ.....

ไม่มีร้านสมัครเข้าร่วมโครงการ เนื่องจาก

.....

๕. จำนวนร้านที่ยกเลิกการเข้าร่วมโครงการ จำนวน.....แห่ง

- ๑) ชื่อร้าน เนื่องจาก เลิกกิจการ อื่นๆ.....
- ๒) ชื่อร้าน เนื่องจาก เลิกกิจการ อื่นๆ.....
- ๓) ชื่อร้าน เนื่องจาก เลิกกิจการ อื่นๆ.....
- ๔) ชื่อร้าน เนื่องจาก เลิกกิจการ อื่นๆ.....
- ๕) ชื่อร้าน เนื่องจาก เลิกกิจการ อื่นๆ.....

๖. แผนการดำเนินงานตรวจรับรองร้านอาหารปี ๒๕๖๗ (เพื่อประกอบการจัดทำโครงการบูรณาการอาหารปลอดภัยในระดับจังหวัด)

- ๕.๑ แผนการตรวจรับรองร้านใหม่ จำนวน.....แห่ง
- ๕.๒ แผนการตรวจติดตามร้านอาหาร จำนวน.....แห่ง
- ๕.๓ แผนการตรวจต่ออายุร้านอาหาร จำนวน.....แห่ง

ลงชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ/ผู้รายงาน
(.....)

เบอร์โทรติดต่อ.....

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

๐ ๒๕๖๑ ๐๓๓๙, ๐ ๒๕๖๑ ๔๐๓๔, ๐ ๒๕๖๑ ๔๐๘๘

หากมีข้อสงสัยประการใดกรุณาติดต่อกลุ่มโครงการพิเศษ โทร ๐๒ ๕๖๑ ๒๒๗๗ ต่อ ๕๓๓๘

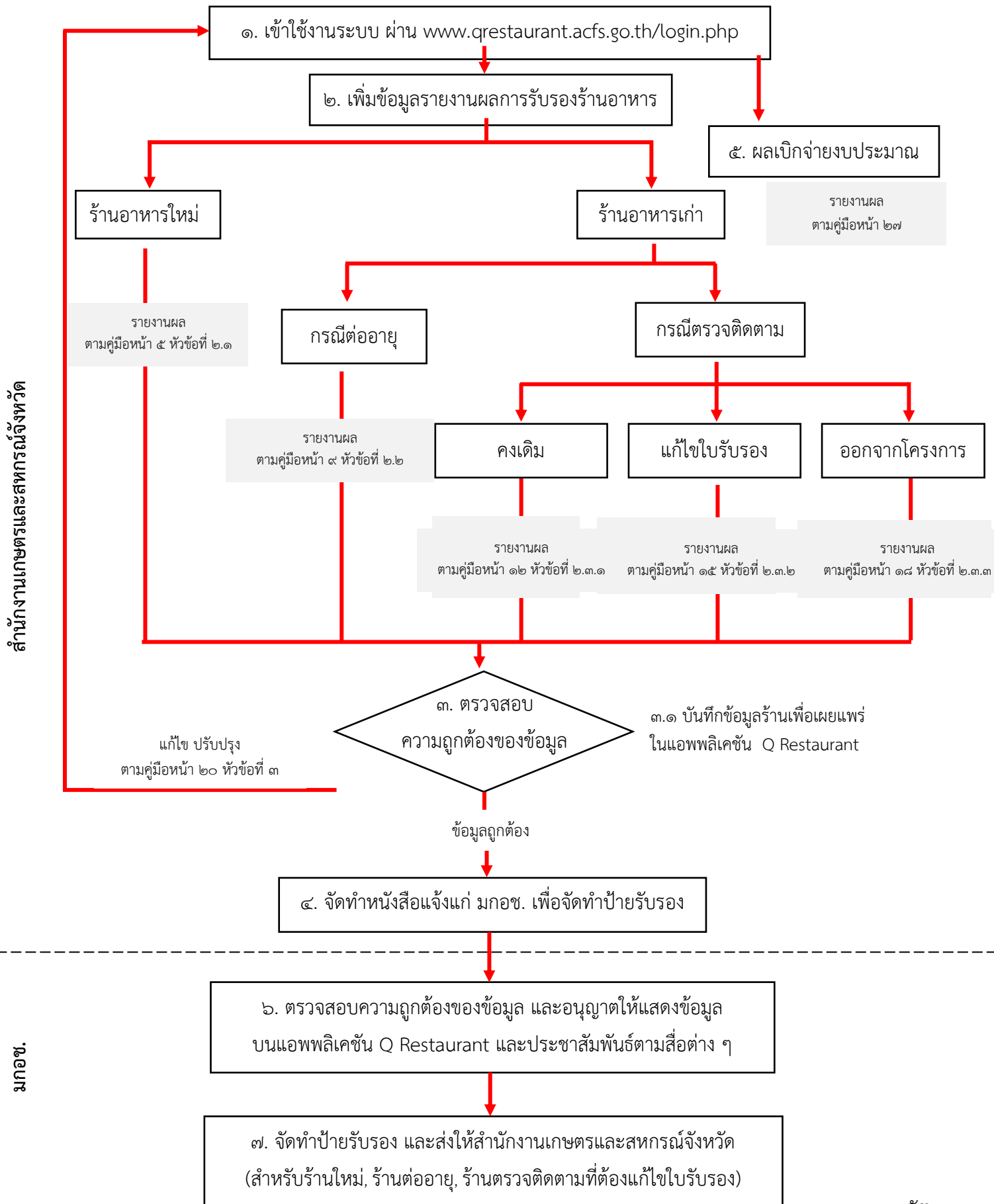
หรือ นายวัชรพันธ์ ชัยศรี โทร ๐๘ ๑๘๕๔ ๗๖๖๙, นายวิรุฬห์ สมศรี โทร ๐๘ ๑๘๘๙ ๖๓๑๕, นางสาววีรินทร์ อินถาดี

๐๘ ๘๔๒๒ ๓๕๕๒

ภาคผนวก ง

ขั้นตอนการรายงานผลรับรองร้าน Q Restaurant ผ่าน Q restaurant Report

ขั้นตอนการรายงานผลรับรองร้าน Q Restaurant ผ่านระบบ Q Restaurant Report¹



¹ อ้างอิง คู่มือการใช้งาน ระบบรายงานผลการรับรองร้านอาหารวัดคุณภาพปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Report) ดาวโหลดได้ 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 กรณีสมัครผ่านกรมอุตสาหกรรมพอช. 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 ปีซึ่งใบรับรองกำหนดอายุการรับรองแล้ว เมื่อผ่านการตรวจรับรองใหม่จะได้รับใบรับรองใบใหม่ด้วย (คู่มือ Q Restaurant Report หน้าที่ 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 หน้าที่ ๑๒ หัวข้อที่ ๒.๓.๑)

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

ออกจากโครงการ หมายถึง ร้านอาหารที่ไม่ต่ออายุการรับรองร้านอาหาร โดยให้ระบุวันที่ออกจากโครงการ และเหตุผลใดเหตุผลหนึ่งจากในระบบได้แก่ “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 บันทึกข้อมูลภาพถ่ายร้านหรือ
เมนูอาหารที่ได้รับการรับรองไม่เกิน ๕ ภาพ พิกัด ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ และเวลาเปิด/ปิดร้าน

ขั้นตอนที่ ๔ จัดทำบันทึกแจ้งแก่ มกอช. เพื่อจัดทำป้ายรับรอง (ตัวอย่างดังเอกสารแนบ) ประกอบด้วย

๑. ร้านตรวจรับรองใหม่ ปี ๒๕๖๖ ชื่อร้าน

.....

๒. ร้านตรวจติดตาม

๒.๑ จำนวนร้านที่ยังคงสถานะการรับรอง.....ร้าน

๒.๒ ชื่อร้านที่แก้ไขใบรับรอง (ถ้ามี)

.....

๒.๓ ชื่อร้านที่ออกจากโครงการ (ถ้ามี)

.....

๓. ชื่อร้านที่ต่ออายุการรับรอง (ถ้ามี)

.....

หมายเหตุ ทั้งนี้ได้มีการรายงานผลการตรวจรับรองร้านอาหารประจำปี ๒๕๖๖ ลงในระบบ Q Restaurant Report
เรียบร้อยแล้ว จึงไม่ต้องส่งแบบฟอร์มรายละเอียดวัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหารที่ได้รับการรับรองฯ และ
แบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองฯ 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 fan page Q restaurant ACFS



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด.....

ที่ กษ..... วันที่.....

เรื่อง ขอส่งรายงานผลการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า (Q Restaurant)
.....ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖.....

เรียน ผู้อำนวยการกองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

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

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัด.....ได้รายงานข้อมูลผลการรับรองในระบบ Q Restaurant Report เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่.....เดือน.....ปี.....และขอรายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) แบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารฯ ที่เข้าร่วมโครงการ ดังนี้

๑. ร้านตรวจรับรองใหม่ ปี ๒๕๖๖ ชื่อร้าน.....
๒. ร้านตรวจติดตาม
 - ๒.๑ จำนวนร้านที่ยังคงสถานะการรับรอง.....ร้าน
 - ๒.๒ ชื่อร้านที่แก้ไขใบรับรอง (ถ้ามี)
 - ๒.๓ ชื่อร้านที่ออกจากโครงการ (ถ้ามี)
๓. ชื่อร้านที่ต่ออายุการรับรอง (ถ้ามี)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ