



คู่มือการตรวจสอบวัตถุดิบที่รับรอง  
โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q  
(Q Restaurant)

จัดทำโดย

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

## คำชี้แจงการใช้คู่มือ

คู่มือการตรวจสอบวัตถุดิบที่รับรองโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ได้จัดทำขึ้นโดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร โดยคู่มือฉบับนี้จะเป็นประโยชน์สำหรับเจ้าหน้าที่ของสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ในการตรวจสอบข้อมูลการรับรองวัตถุดิบสินค้าเกษตรในโครงการฯ และร้านอาหารสามารถเลือกซื้อวัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรได้อย่างถูกต้อง ภายในคู่มือประกอบด้วย วิธีการสังเกตวัตถุดิบที่รับรองในโครงการ ๑. รายชื่อสินค้า Q หรือสินค้าที่ได้มาตรฐานสินค้าเกษตร ได้แก่ มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Organic Thailand) มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) ๒. มาตรฐานความปลอดภัยอื่นๆ เช่น สินค้าที่ผ่านมาตรฐานหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ระบบมาตรฐานการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP) สินค้าที่ได้มาตรฐานระดับ Food Safety Level ของหน่วยงาน เช่น โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) จากกรมปศุสัตว์ ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับอุตสาหกรรมการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล (COC) จากกรมประมง ระบบการรับรองเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม (PGS) การรับรองอาหารปลอดภัย (Food Safety) กระทรวงสาธารณสุข ๓. มาตรฐานต่างประเทศ เช่น มาตรฐานระบบอินทรีย์ (IFOAM) และมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของอเมริกา (USDA Organic) เป็นต้น

คณะผู้จัดทำ

กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

วันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๗

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
วิธีการสังเกตวัตถุดิบที่รับรองในโครงการ	
- สินค้า Q	๑
- สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง	๑๑
- สินค้ารับรองตนเอง	๒๐
โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)	๒๑
โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium)	๒๕

## วิธีการสังเกตวัตถุดิบที่รับรองในโครงการฯ

### ๑.สินค้า Q

#### ๑.๑ ความหมายของสินค้า Q

สินค้า Q หมายถึง สินค้าเกษตรและอาหารที่มีกระบวนการผลิตทั้งระดับฟาร์มและการแปรรูปเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ (Competent Authority: CA) หรือหน่วยรับรอง (Certification Body: CB) โดยสามารถตามสอบ (Traceability) ไปยังแหล่งการผลิตสินค้า Q ทั้งนี้ สินค้า Q ในส่วนปศุสัตว์ที่ได้มาตรฐาน GAP จะต้องได้รับการรับรองโครงการเนื้อสัตว์อนามัยจากกรมปศุสัตว์ อีกด้วย

#### ๑.๒ ตัวอย่างเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของสินค้า Q

เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานที่ให้การรับรอง	มาตรฐาน
	กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว กรมปศุสัตว์ และกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	เป็นเครื่องหมายรับรองปัจจัย การผลิต แหล่งการผลิต หรือ ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์
 <p>กษ 09-4401-77-001-000001 GAP</p> <p>AC 03-04-0200-0236-600 GMP</p> <p>AC 03-06-0300-0236-810 HACCP</p>	กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว กรมปศุสัตว์ และกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	เป็นเครื่องหมายรับรองที่ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร และอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ออกให้กับหน่วยตรวจรับรอง (Certification Body : CB) ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC Guide ๖๕ หรือ ISO/IEC ๑๗๐๖๕

ท่านสามารถดาวน์โหลด "รายชื่อสินค้าที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน สินค้า Q" ได้ที่ QR Code ด้านล่าง



๑.๓ วิธีสังเกตวัตถุดิบสินค้า Q

- ให้สังเกตสัญลักษณ์ Q และรหัสบนบรรจุภัณฑ์



รูปภาพแสดงเครื่องหมาย Q ที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์



รูปภาพแสดงสินค้า Q ที่ได้มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Organic Thailand)



รูปภาพแสดงสถานที่จำหน่ายสินค้า Q จากมูลนิธิโครงการหลวง



## ๑.๔ รายการสินค้า Q ที่ได้รับการรับรองในโครงการสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

ประเภทสินค้า Q	รายละเอียดชนิดของสินค้า Q	บริษัท/ผู้ผลิต
<b>1. สินค้าสด</b>		
<b>1.1 ด้านปศุสัตว์</b>		
1.1.1 เนื้อสัตว์สด	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไก่สดและชิ้นส่วนชำแหละ (ไก่สดอนามัยซีพี) จำนวน 4 รายการ ได้แก่ ปีกเต็มไก่ ปีกบนไก่ เนื้ออกล้วน สะโพกไก่</li> <li>- หมูสดและชิ้นส่วนชำแหละ(หมูสดอนามัยซีพี) จำนวน 5 รายการ ได้แก่ หมูบด สันในหมู สันคอหมู ซีโครงหมูก้นชั้น ซีโครงหมูชั้น</li> </ul>	บริษัท ซีพีเอฟเทรดดิ้ง จำกัด
	ไก่ตอนแช่แข็ง (ตรา ชันฟู้ด) จำนวน 1 รายการ ได้แก่ ไก่ตอนขนาด 3 กก. แช่เยือกแข็ง	บริษัท ชันฟู้ดอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
	ผลิตภัณฑ์ชิ้นส่วนเปิดชำแหละแช่แข็ง (ตรา ตาลี่) จำนวน 4 รายการ ได้แก่ ปีกบนเปิด ปีกเต็มเปิด ปีกเต็มเปิด ขาเปิด	บริษัท ดับบลิวทีเอส (WTS) ฟู้ด จำกัด
1.1.2 ไข่สด	-	-
<b>1.2 ด้านประมง (สัตว์น้ำ)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- AROกุ้งขาวไต้หวันแช่แข็ง</li> <li>- กุ้งขาวไต้หวันแช่แข็ง</li> <li>- เนื้อกุ้งแช่แข็ง</li> </ul>	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, ออริกาโน, ขึ้นฉ่าย, ต้นหอมญี่ปุ่น, ผักกาดหอม, กุ่ยฉ่ายขาว, พริกยักษ์แดง, พริกยักษ์เขียว, มะเขือเทศ, สลัดใบแดง, บัทรูท, ผักกะหล่ำปลี, สุกินี, แดงกวา, ถั่วเขียว, ถั่วแขก, แครอท, เฟนเนล, กะหล่ำปลีม่วง, มะระหวาน, แครอทใน, มะเขือเทศเชอร์รี่, มะเขือเทศกินสด (ท้อ), ผักกาดขาว, โรสแมรี่, เสดจ, มาจอราม, คาร์โมมายด์	มูลนิธิโครงการหลวง
	ผักสด จำนวน 19 รายการ ได้แก่ กะหล่ำปลี, กวางตุ้งไต้หวัน, ต้นหอม, กะเพรา, ผักบุ้งไทยขาว, มะเขือเทศสีดา, คะน้า, มะเขือเทศสีดา, แดงกวา, ผักเขียว, ผักกาดหอม, มะระจีน, ยอดคะน้า, ข้าวโพดฝักอ่อน, กวางตุ้ง, ถั่วฝักยาว, ผักบุ้งจีน, โหระพา, ขึ้นฉ่าย	บริษัท กรีนแพค
	ผักสด จำนวน 6 รายการ ได้แก่ ผักโขมแดง, ผักกาดขาว (hydroponics), สลัดบัตเตอร์เฮด, ผักกาดขาวโตโตเกียว, สลัดเรดโอ๊ค, สลัดกรีนโอ๊ค	บริษัท Green nagayama
	ผักสด จำนวน 8 รายการ ได้แก่ กวางตุ้งฮ่องเต้, หน่อไม้ฝรั่ง, ถั่วฝักยาว, กะหล่ำ, ผักโขมแดง, ยอดผักชಾಯเต้, ผักบุ้งจีน, ต้นหอมญี่ปุ่น	Earth Farm
	ผักสด (ตรา Soilless Veg.) จำนวน 6 รายการ ได้แก่ ผักคะน้า, เห็ดหอม, กวางตุ้งโซ่ววัน, สลัดมิชุน่าไฮโดรโพนิกส์, ผักกาดขาว, ผักบุ้ง	สวนพืชไร้ดิน
	ผักสด จำนวน 3 รายการ ได้แก่ ผักหวานป่า, ผักหวานบ้าน, ผักวอเตอร์เครส	ไร่มนทกาญจน์
	ผักสด จำนวน 2 รายการ ได้แก่ ผักสลัดกรีนคอส, ผักสลัดบัตเตอร์เฮด	ไร่ธนลาภ
	ผักโต้วเหมี่ยว	บริษัท เสริมมิตรรุ่งเรืองจำกัด



### ๑.๕ ตัวอย่างระบบการตรวจสอบย้อนกลับ สินค้า Q บนบรรจุภัณฑ์

- ตัวอย่างระบบการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตร QR Trace ของ มกอช.

รูปภาพแสดงเมื่อสแกน QR Code บนสินค้า จะปรากฏข้อมูลสินค้าเกษตรที่ผ่านการตรวจรับรอง GAP



11:26

4G

ACFS - Traceability

#### ข้อมูลผลิตภัณฑ์/Product Information

##### ชื่อสินค้า/Product Name:

ต้นอ่อนทานตะวัน S (Sunflower Sprouts)

##### ผลิตภัณฑ์/Brand:

Sun Agri Farm

คลิกเพื่อดูรูป

##### ล็อตสินค้า/Product Lot:

FG-003-002-1

##### ควมรโทคก่อน/Expiration Date

09/01/2566

##### โรงคัฒุสสุ/Manufacturer:

บริษัท ซัน อะกรี ครอป จำกัด

คลิกเพื่อดูรูป

##### ที่อยู่/Address:

61 หมู่ที่ 13 โทงธนู เมืองสพบุรี สพบุรี 15000

##### มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง/Certified Standard:

Primary GMP 16-2-01065 ( 10/12/2565 )

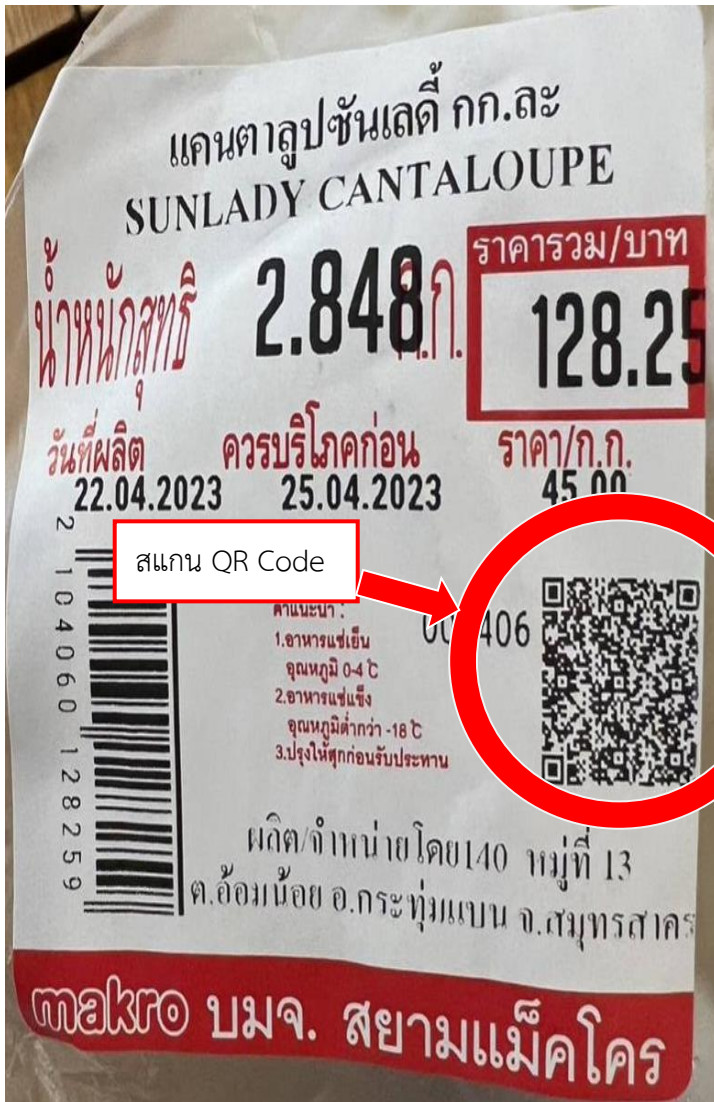
GAP ทย-03-9001-16-422-000009 ( 09/12/2565 )

##### คุณสมบัติ/Product Features:

สินค้าสดใหม่

- ตัวอย่างระบบการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตร ITRACE ของห้างแม็คโคร

รูปภาพแสดงเมื่อสแกน QR Code บนสินค้า จะปรากฏข้อมูลสินค้าเกษตรที่ผ่านการตรวจรับรอง GAP



**makro**  
คู่คิดธุรกิจคุณ

**iTRACE** TH

สินค้า    คุณค่า    รั้งโลกกับ Makro

รหัส MAKRO3748

**แคนตาลูปชั้นเลดี**

จัดจำหน่ายโดย

**บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)**  
1468 ถนนพหลโยธิน แขวงพัฒนาการ เขตสวนหลวง กรุงเทพมหานคร 10250  
บริษัทได้รับการรับรองมาตรฐาน GHP, HACCP, ISO22000:2018 และมีระบบตรวจสอบสารตกค้างจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง ISO17025

**แหล่งที่มา**  
**91346 แหล่งเพาะปลูก ห่มสีก เพชรบูรณ์ ประเทศไทย**  
สาขา: -  
GAP กษ 03-9001-2552-37421660342

**92208 บ้านห้วยเด่น ต.บางซุด อ.สังขละบุรี จ.ชัยนาท, ประเทศไทย**  
สาขา: -  
TG 032/0029/2017  
พาร์มได้รับการรับรอง Thai GAP

๑.๗ สถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรที่ได้การรับรองมาตรฐาน ประเภทตลาดสด (Q Market)  
ให้ขอใบรับรองมาตรฐาน

**สถานที่จำหน่าย  
สินค้าเกษตรปลอดภัย**



**มาตรฐาน อาหารปลอดภัย**

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ 

**สถานที่จำหน่าย** ตลาดจริงใจ ร้าน ตลาดเกษตรกรจังหวัดลพบุรี

**สินค้า** ข้าว, ละครุด, มะม่วง, มะละกอ, กัญชง, แดงกวา, ต้นอ่อนพืช (กระเจี๊ยบ), ต้นอ่อนพืช (ทานตะวัน), ต้นอ่อนพืช (ผักบุ้ง), ต้นอ่อนพืช (ข้าวสาลี), ต้นอ่อนพืช (ถั่วงอก), พริก, ถั่วฝักยาว, มะเขือ, มะนาว, หน่อไม้ฝรั่ง, มะเขือเทศราชินี, ผักหวาน, กระเจี๊ยบแดง, หม่อน, มะขามเทศ, กรีนโอ๊ค, เรดโอ๊ค, กรีนคอรัล, บัตเตอร์เฮด, ฟิลเลย์ไอซ์เบิร์ก, มะม่วงหาวมะนาวโห่, บวบ, ซะอม, กระเจี๊ยบเขียว, หน่อไม้, ข้าวโพดหวาน, สะเดา, ถั่วพู, วอเตอร์เครส, มะระขี้นก, ดอกขมจันทร์, ผักปลัง, ผักเชียงดา, กระเพรา, เห็ดภูฏาน, กวางตุ้ง, คื่นช่าย, ตะไคร้, มะเขือยาว, แคน, ฝรั่ง, มะกรูด, ไข่ไก่ (GAP)

<b>ระยะเวลาในการรับรอง</b>	<b>ผู้ตรวจรับรอง</b>
๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๕ ถึง ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๘	สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัดลพบุรี

รูปภาพแสดงใบรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรที่เป็นสินค้า Q



- ตัวอย่างการค้นหาสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ประเภทตลาดสด (Q Market) ผ่านทางเว็บไซต์ <https://qmarket.acfs.go.th/>

รูปภาพแสดงการค้นหาสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตร ๆ จะปรากฏรายละเอียดสินค้าที่ได้รับการรับรอง

ค้นหาแหล่งจำหน่ายสินค้า Q

กรุงเทพมหานคร

ข้อมูล Q Market : กรุงเทพมหานคร

แผงร้านค้า 216 | ตลาด 16

ร้านค้าหน้าฟาร์ม 0

ผลไม้ 30 รายการ

ผัก 30 รายการ

เนื้อสัตว์ 105 รายการ

อาหารแปรรูป 896 รายการ

สัตว์น้ำ 1 รายการ

ข้าว 0 รายการ

ประเภทสินค้า Q Market

## รายละเอียดตลาด/ร้านค้าหน้าฟาร์ม

### ตลาด

1. ตลาดยิ่งเจริญ	^
11 ร้านเฮียเน้ง - ธี	^
แป้งข้าวเจ้า รัญพิช รัญพิช ขอสหอยนางรม แป้งข้าวเหนียว	
12 ร้านลุง	^
บ้านบ่าลม บ้านแก้วเหลือง วันเส้น แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า รัญพิช รัญพิช ขอสหอยนางรม น้ำพริกเผา	
13 ร้านอาลีโก๋สด	^
ชิ้นส่วนไก่ ชิ้นส่วนไก่ ชิ้นส่วนไก่ ชิ้นส่วนไก่	
14 ร้านอึ้งน้ำอง	^
วันเส้น แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า รัญพิช ขอสหอยนางรม น้ำพริกเผา	
15 ร้านแม่บ่ม ธิ หมาย ก้วยเตี่ยว	^
วันเส้น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว รัญพิช ขอสหอยนางรม	





กรมวิชาการเกษตร  
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ใบรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

นายภาณุ จันทะมณี

ที่อยู่ 137 หมู่ 4 ตำบลน่าน้อย อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

ได้รับการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร  
การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร มกษ.9001-2556

รหัสรับรอง กษ 03-9001-90-500-000047

รหัสแปลง 901114-9500-0013-0531 ชนิดพืช ไฮโดรโปนิคส์ (เรตคอร์ล) พื้นที่ 0.06 ไร่

ที่ตั้งแปลง หมู่ 4 ตำบลน่าน้อย อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

วันที่รับรอง 26 กันยายน 2565

วันที่หมดอายุ 25 กันยายน 2567



ลงนาม

(นายจรัส สุวรรณประเสริฐ)

ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 8

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมวิชาการเกษตร






## ๒.สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง

### ๒.๑ ความหมายของสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง

**สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง** หมายถึง สินค้าที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เช่น กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมการข้าว เป็นต้น ตามมาตรฐานต่าง ๆ ที่หน่วยงานดังกล่าวให้การรับรองซึ่งไม่ได้ใช้มาตรฐานสินค้าเกษตรในการให้การรับรอง โดยมีหลักฐานที่ทำให้เชื่อมั่นได้ว่าสินค้านั้นมีความปลอดภัยจนถึงร้านอาหาร เช่น ปศุสัตว์ OK การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามมาตรฐานชั้นปลอดภัย และระบบการรับรองแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee Systems; PGS) ที่อ้างอิงมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ระดับประเทศหรือสากล หรือเป็นสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองตามมาตรฐานอื่น ๆ เช่น Food Safety Halal Level IFOAM GMP HACCP เป็นต้น

### ๒.๑ เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง

เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานที่ให้การรับรอง	มาตรฐาน
	กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและ สหกรณ์	เป็นสัญลักษณ์สำหรับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ว่า จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะ
 <p><b>Thai PGS Organic<sup>+</sup></b> <b>เครือข่ายไทย PGS</b> <b>เกษตรอินทรีย์<sup>+</sup></b></p> 	รายชื่อเครือข่าย PGS ที่ มกอช. ให้การยอมรับ สำหรับเข้าร่วมโครงการ สถานที่จำหน่ายสินค้า เกษตรอินทรีย์ที่ได้ มาตรฐาน จำนวน ๓ เครือข่าย ๑. เครือข่ายของมูลนิธิ เกษตรอินทรีย์ไทย (Thai Organic Agriculture Foundation : TOAF) ๒. เครือข่ายของมูลนิธิ สายใยแห่งแผ่นดิน (Thai PGS Organic Plus) ๓. เครือข่ายของเลมอน ฟาร์ม (Lemon Farm ORGANIC-PGS : LF-PGS)	ระบบ PGS ที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ ที่ มกอช. กำหนด หรือเป็นระบบ PGS ที่ได้รับการยอมรับ จากองค์การระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้ ๑. เป็นระบบ PGS ที่อ้างอิง มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ระดับประเทศหรือ สากล ๑.๑ มาตรฐานประเทศไทย ได้แก่ มกษ. ๙๐๐๐ หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า ๑.๒ มาตรฐานระหว่างประเทศ เช่น Codex, IFOAM หรือมาตรฐานอื่น ที่เทียบเท่า ๑.๓ มาตรฐานกลุ่มประเทศหรือมาตรฐาน ประเทศที่มีความสอดคล้องกับมาตรฐานระหว่าง ประเทศและเป็นที่ยอมรับ และมีสินค้าที่ได้รับ การรับรองตามมาตรฐานดังกล่าวจำหน่ายอย่าง แพร่หลายในประเทศ เช่น สหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา แคนาดา ญี่ปุ่น กรณีมาตรฐานอื่น

เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานที่ให้การรับรอง	มาตรฐาน
	กรมประมงกระทรวงเกษตรและสหกรณ์	มาตรฐานการจัดการฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ซึ่งมีการจัดการสุขอนามัยของฟาร์มที่ดีและผลิตผลจากการเพาะเลี้ยงมีคุณภาพดี และ มีความปลอดภัย (Food Safety) ตามหลักเกณฑ์หรือมาตรฐานที่กรมประมง และ/หรือ มกอช. กำหนด
	กรมประมงกระทรวงเกษตรและสหกรณ์	ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อให้ได้อุตสาหกรรมการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเลอย่างยั่งยืน โดยกุ้งที่ได้รับจากระบบ CoC เป็นกุ้งที่มีการผลิตอย่างมีมาตรฐาน มีคุณภาพและมีความปลอดภัย มีการเลี้ยงหรือผลิตอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม คำนึงถึงสวัสดิภาพของสัตว์ (Animal welfare) และความรับผิดชอบต่อสังคม (SR)
	กระทรวงสาธารณสุข	สัญลักษณ์นี้รับประกันคุณภาพว่าอาหารปลอดภัย ตามแนวคิด “สุขภาพที่ดีเริ่มที่อาหารปลอดภัย” เป็นการรับรองคุณภาพอาหารประเภทอาหารสด อาหารแปรรูป อาหารปรุงจำหน่าย พร้อมตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น บอแรกซ์ สารพิษตกค้างจากสารเคมี การฟอกขาว สารเร่งเนื้อแดง เป็นต้น
	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข	เป็นเครื่องหมายที่แสดงให้เห็นให้ผู้บริโภคทราบว่าผลิตภัณฑ์สุขภาพนั้นได้ผ่านการพิจารณาด้านประสิทธิภาพ คุณภาพ และความปลอดภัย ถูกต้องตรงตามมาตรฐานเกณฑ์การผลิต หรือการนำเข้า
	หน่วยรับรอง (CB) ตามมาตรฐาน ISO/IEC ๑๗๐๒๑-๑	Good Manufacturing Practice เรียกว่า GMP คือ การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหาร เพื่อให้ เกิดความปลอดภัยและมั่นใจต่อการบริโภค

เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานที่ให้การรับรอง	มาตรฐาน
	หน่วยรับรอง (CB) ตาม มาตรฐาน ISO/IEC ๑๗๐๒๑-๑	Hazard Analysis Critical Control Pointเขียน ย่อว่า HACCP คือ การวิเคราะห์อันตรายและจุด วิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร เป็นระบบ ป้องกันที่มุ่งเน้นถึงการประเมิน และวิเคราะห์ อันตรายที่อาจปนเปื้อนในอาหาร มีระบบการ ตรวจสอบติดตาม การแก้ไข และการทวนสอบวิธีการ ผลิตที่อาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภค
 <p>ส.น.ค.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย</p>	คณะกรรมการฝ่ายกิจการ ฮาลาลของคณะกรรมการ กลางอิสลามแห่งประเทศไทย	สัญลักษณ์รับรองว่ามีการปฏิบัติอย่างถูกต้องตาม กฎของศาสนาอิสลาม ทั้งทางด้านแหล่งที่มาของ อาหาร วิธีการฆ่าสัตว์ การเตรียมอาหาร การแปรร รูปอาหาร การบรรจุหีบห่อ การขนส่ง และการ เก็บรักษาอาหารอีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมการค้า กับประเทศมุสลิมที่กำหนดมาตรฐานนำเข้า อาหารฮาลาล
	สหพันธ์เกษตรอินทรีย์ นานาชาติ	มาตรฐานระบบอินทรีย์ IFOAM หรือ International Federation of Organic Agriculture Movements ได้จัดทำโครงการ รับรองระบบงานเกษตรอินทรีย์ IFOAM (IFOAM Accreditation Program) ภายใต้กรอบ มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ IFOAM ซึ่งปัจจุบัน หลายประเทศทั่วโลกยอมรับเป็นเกณฑ์มาตรฐาน ระบบเกษตรอินทรีย์ขั้นต่ำสำหรับสินค้าอินทรีย์ เพื่อการนำเข้า เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์ ฮองกง ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ เป็นต้น

ท่านสามารถดาวน์โหลด "รายชื่อสินค้าที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน" ได้ที่ QR Code ด้านล่าง







รูปภาพแสดงสถานที่จำหน่ายสินค้าโมเดิร์นเทรดของห้างแม็คโครที่จำหน่ายสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง



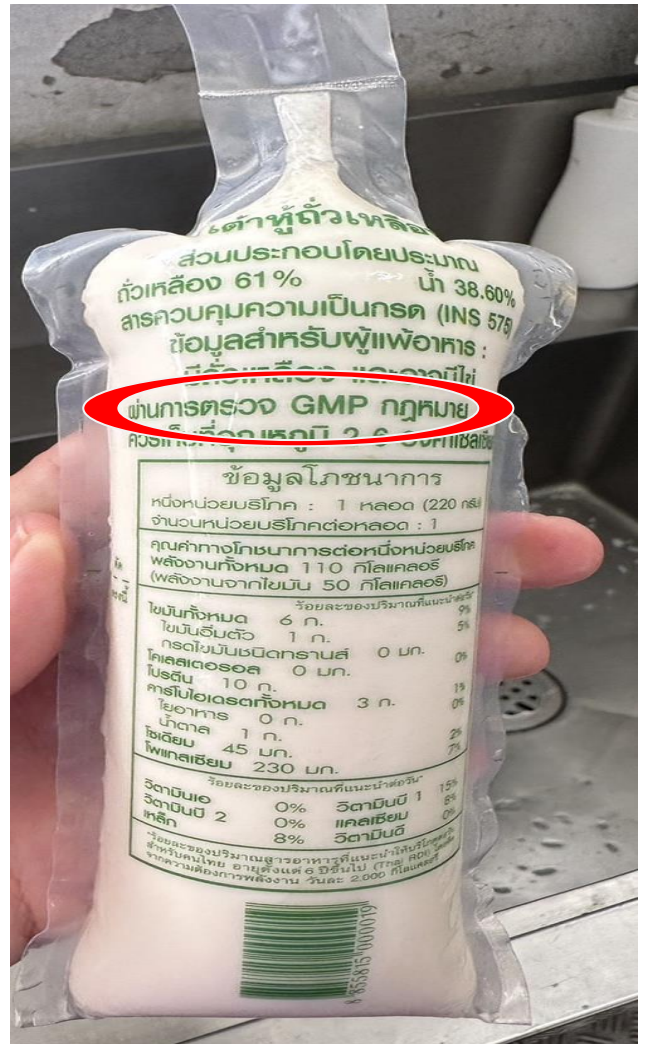
รูปภาพแสดงสถานที่จำหน่ายสินค้าโมเดิร์นเทรดของห้างแม็คโครที่จำหน่ายสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง



รูปภาพแสดงสถานที่จำหน่ายสินค้าโมเดิร์นเทรดของห้างแม็คโครที่จำหน่ายสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง



๒.๒ วิธีสังเกตวัตถุดิบสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง



รูปภาพแสดงรายละเอียดข้อมูลสินค้าบนบรรจุภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจรับรอง GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



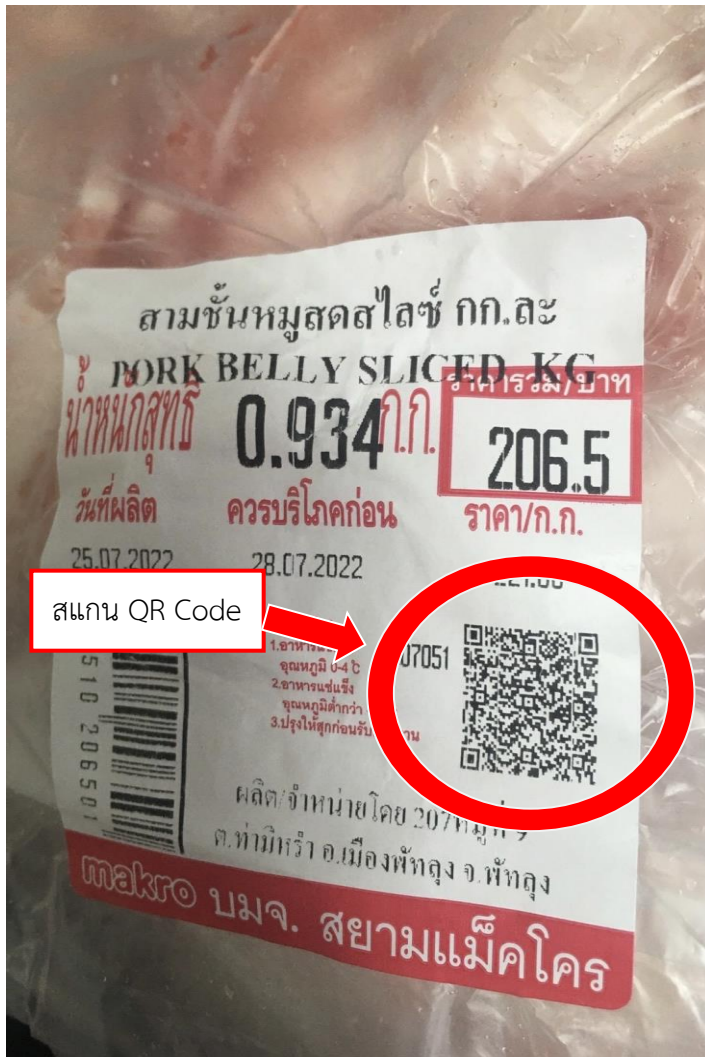
รูปภาพแสดงรายละเอียดข้อมูลสินค้าบนบรรจุภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจรับรอง GHPs และ HACCP จากสถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ (MASCI)



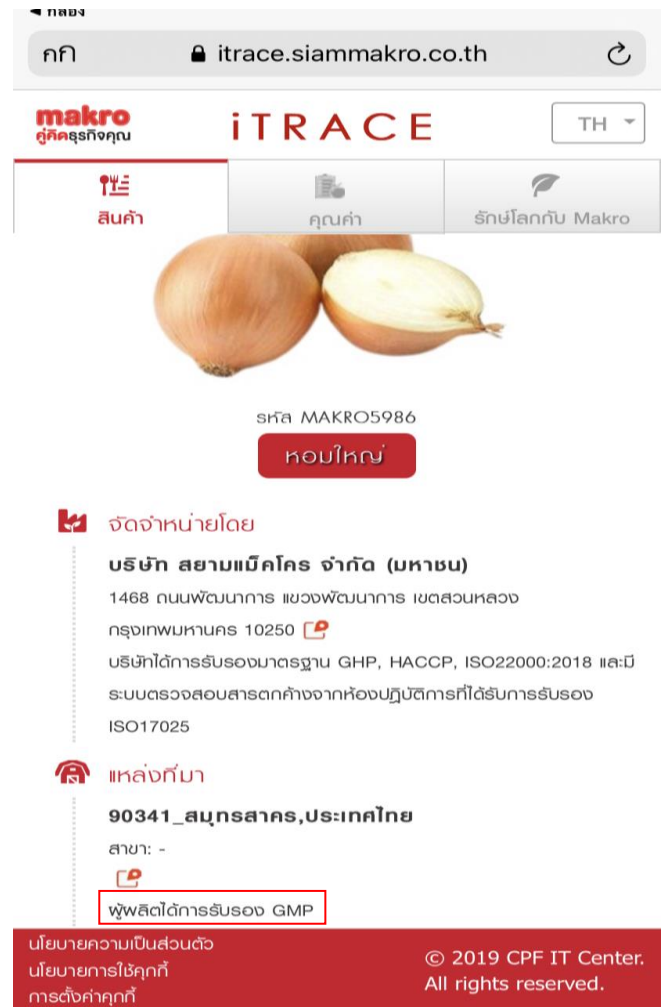
รูปภาพแสดงรายละเอียดข้อมูลสินค้าบนบรรจุภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจรับรอง GMP และ HACCP จากกรมประมง



## ๒.๓ ตัวอย่างการสแกน QR Code สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองบนบรรจุภัณฑ์



รูปภาพแสดงการสแกน QR Code บนบรรจุภัณฑ์ จะปรากฏ ITRACE แสดงรายละเอียดสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองของแม็คโคร



รูปภาพแสดงการสแกน QR Code บนบรรจุภัณฑ์ จะปรากฏ ITRACE แสดงรายละเอียดสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองของแม็คโคร

### ๓.สินค้ารับรองตนเอง

คือสินค้าด้านพืชผัก/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, โคลิซินเอสเตอเรสอินฮิบิเตอร์
TV Kit	ออร์แกโนฟอสเฟต, คาร์บาเมต, อะบาเม็กติน

## โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ผลักดันให้มีการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยส่งเสริมการผลิตตั้งแต่ระดับต้นน้ำ กลางน้ำ จนถึงปลายน้ำ ได้แก่ มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ หรือ Organic Thailand ระบบการผลิตเกษตรที่ดีและเหมาะสมที่รู้จักกันในชื่อ GAP ซึ่งจะมีการใช้สารเคมีอย่างถูกต้อง เหมาะสม และจำกัดตามหลักวิชาการ โดยมีการให้สัญลักษณ์ Q เพื่อรับรองมาตรฐานทั้งในรูปแบบของใบรับรองมาตรฐาน และแสดงสัญลักษณ์ Q ไว้ที่สินค้าเกษตรหรือแสดงไว้ที่สิ่งบรรจุ หีบห่อ สิ่งหุ้มห่อ สิ่งผูกมัด หรือป้ายของสินค้าก็ได้ เพื่อสามารถสื่อสารกับผู้บริโภคในการเลือกซื้อสินค้าได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย สำหรับสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรที่ได้มาตรฐาน จะมีจำหน่ายทั้งตลาดสด ตลาดเกษตรกร ร้านค้าหน้าฟาร์ม และห้างสรรพสินค้าโมเดิร์นเทรดทั้งนี้ สามารถค้นหาข้อมูลแหล่งจำหน่ายที่ได้มาตรฐานผ่านเว็บไซต์ <http://www.acfs.go.th> แบนเนอร์ Q Market, Q Modern trade นอกจากนี้ยังมีการจำหน่ายผลผลิตสินค้าเกษตรและสินค้าเกษตรแปรรูป ผ่านตลาดสินค้าเกษตรออนไลน์ (DGTFarm)

และเพื่อเป็นการเชื่อมโยงจากแหล่งผลิต/แหล่งจำหน่ายสินค้าเกษตรที่ได้มาตรฐานไปสู่ผู้บริโภค โดยผ่านร้านอาหาร จึงได้เริ่มดำเนินการโครงการ Q Restaurant ตั้งแต่ปี ๒๕๕๓ นำร่องตรวจประเมินร้านอาหารในพื้นที่ ๔ จังหวัด คือ นครปฐม นครศรีธรรมราช หนองคาย และกรุงเทพมหานคร และในปี ๒๕๕๔ เริ่มดำเนินการขยายผลการตรวจรับรอง Q Restaurant ทั่วประเทศ

### วัตถุประสงค์ของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

เพื่อส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบคุณภาพ สินค้า Q ซึ่งมีการผลิตและได้รับการรับรองตามมาตรฐานสินค้าเกษตร จากผู้ตรวจสอบมาตรฐานทั้งภาครัฐ และภาคเอกชน\* ได้แก่มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Organic) มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) และมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต (GMP) เป็นต้น

เพื่อเพิ่มช่องทางจำหน่ายให้กับเกษตรกรหรือผู้ผลิตสินค้าเกษตรที่มีความปลอดภัยเข้าสู่ร้านอาหารได้โดยตรงโดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง สร้างแรงจูงใจให้เกษตรกร เข้าสู่ระบบฟาร์มมาตรฐาน เพิ่มมากขึ้นซึ่งร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการนอกจากจะนำวัตถุดิบที่ปลอดภัยไปสู่ผู้บริโภคแล้ว “ร้านอาหารจะเป็น Outlet ให้กับผู้ผลิตหรือเกษตรกร” เป็นการเชื่อมโยงด้านการตลาดจากเกษตรกรไปสู่ผู้บริโภค และยกระดับฟาร์มเข้าสู่ระบบฟาร์มมาตรฐานมากขึ้น

ร้านอาหารแจ้งความประสงค์สมัครเข้าร่วมโครงการ เพื่อให้เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ ได้ที่

- กรุงเทพมหานคร : สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
- ต่างจังหวัด : สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ทุกจังหวัด

โดยต้องเตรียมเอกสารให้คณะกรรมการตรวจรับรอง ดังนี้

๑. สำเนาทะเบียนพาณิชย์/หนังสือขออนุญาตประกอบการตามกฎหมาย
๒. สำเนา/รูปถ่ายใบรับรองมาตรฐาน
๓. สำเนาใบสั่งซื้อ/ใบส่งของ/ใบเสร็จรับเงิน
๔. สัญญาการจ้างทำความสะอาด/ตารางทำความสะอาดร้าน/สัญญาการกำจัดแมลง(ถ้ามี)
๕. บรรจุภัณฑ์/รูปถ่ายบรรจุภัณฑ์ของสินค้า Q (ถ้ามี)



### คุณสมบัติของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ Q restaurant มีดังนี้

๑. เป็นร้านอาหารที่ขออนุญาตประกอบการตามกฎหมาย
๒. มีสุขลักษณะเบื้องต้นที่ดี ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง
๓. มีเมนูอาหารที่ใช้วัตถุดิบหลักที่ปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยจะต้องใช้วัตถุดิบหลักที่ปลอดภัยในการประกอบอาหาร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของวัตถุดิบแต่ละชนิดนั้นๆ ที่ขอการรับรอง
๔. วัตถุดิบหลักปลอดภัยที่ขอรับรองในโครงการ จะต้องเป็นสินค้าที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยแบ่งเป็น ๓ ประเภท

### การดำเนินการตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

#### ๑) หน่วยงานดำเนินการ :

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช). เป็นหน่วยตรวจรับรองร้านอาหารใน กทม. และร้านอาหารประเภทหลายสาขา ซึ่งไม่รวมร้านประเภทเฟรนไชส์ (ร้านอาหารประเภทหลายสาขา หมายถึง มีเจ้าของเดียวกัน ได้แก่ สุกี้ MK ยาโยอิ ใช้วัตถุดิบที่มาจากศูนย์กระจายวัตถุดิบเดียวกัน : Distribution Center)

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด เป็นหน่วยงานหลัก ดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารในพื้นที่จังหวัดต่างๆ รวมทั้งเฟรนไชส์ในจังหวัดนั้น (ร้านอาหารเฟรนไชส์ : คนละเจ้าของ เช่น โกปี แต่วัตถุดิบ มาจากคนละแหล่ง)

การดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารในโครงการฯ ของสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด โดย “คณะกรรมการตรวจรับรอง” ของจังหวัด ซึ่งแต่งตั้งโดยผู้ว่าราชการจังหวัด โดย สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นฝ่ายเลขานุการ องค์ประกอบคณะกรรมการตรวจรับรอง ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่จากหน่วยงานสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในจังหวัด เช่น สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว และเจ้าหน้าที่จากกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงท่องเที่ยวและการกีฬา องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น

๒) คณะกรรมการตรวจรับรอง ดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหาร

๓) ระยะเวลาให้การรับรองมีอายุ ๓ ปี โดยเจ้าหน้าที่จากคณะกรรมการตรวจรับรองของจังหวัด ดำเนินการตรวจติดตามทุกปี และดำเนินการตรวจต่ออายุเมื่อครบกำหนด ๓ ปี ซึ่งเป็นการตรวจติดตามว่าร้านอาหารยังคงรักษามาตรฐานตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขฯ รวมทั้งเจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และหน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ดำเนินการส่งเสริมและแนะนำแหล่งวัตถุดิบปลอดภัยจากฟาร์มมาตรฐาน Q ให้ร้านอาหารได้จัดซื้อวัตถุดิบดังกล่าว นำมาใช้ในการประกอบอาหารมากขึ้น

๔) เมื่อคณะกรรมการตรวจรับรอง ดำเนินการตรวจรับรองแล้ว จะส่งผลการตรวจรับรองให้คณะกรรมการตัดสินใจให้การรับรองพิจารณาให้การรับรอง (คณะกรรมการตรวจรับรองจะไม่มีอำนาจตัดสินใจ ให้การรับรอง)

๕) เจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดจัดส่งรายการผลการตรวจรับรองผ่าน “ระบบ Q Restaurant Report” ให้ มกอช. ตรวจสอบเพื่อจัดทำป้ายรับรองร้าน Q Restaurant ส่งให้กับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดดำเนินการมอบป้ายรับรองให้กับร้านอาหารที่ผ่านการรับรองต่อไป

๖) มกอช. ดำเนินการจัดสัมมนาหรืออบรมให้ความรู้เพิ่มเติมกับเจ้าหน้าที่ กษ. จังหวัดร้าน Q Restaurant และสนับสนุนเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น คู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขในการตรวจรับรอง

แผนพับ รวมทั้งจัดสรรงบประมาณเพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการขับเคลื่อนการดำเนินการตามเป้าหมายการตรวจรับรองของแต่ละจังหวัด

๗) การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ Q Restaurant ผ่านสื่อต่าง ๆ ได้แก่

- รายการโทรทัศน์
- แผนพับเอกสารจดหมายข่าว มกอช.
- เว็บไซต์แนะนำ Q Restaurant <http://www.qrestaurant.acfs.go.th/>
- Q Restaurant Application แนะนำร้านอาหาร ผ่านโทรศัพท์แบบสมาร์ตโฟน

เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลร้านได้ทุกที่และทุกเวลา

- การเชื่อมโยงการผลิตสินค้า Q สู่อแหล่งจำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย โดยร่วมจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัย ในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด

- การจัดทำคลิปแนะนำร้านอาหาร Q Restaurant Premium ผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย (YouTube : Q พาทัวร์ , Facebook : Q Restaurantacfs , TikTok : Q Restaurant)





# Q Restaurant Application

**กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ไทย เกษตร**  
 ได้จัดทำ Q Restaurant Application เพื่อแนะนำและประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร Q Restaurant ซึ่งใช้วัตถุดิบปลอดภัย ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน วัตถุดิบที่ผ่านการรับรองความปลอดภัยจากหน่วยงานอื่น ในการประกอบอาหาร ได้แก่ วัตถุดิบสินค้า Q ซึ่งเป็นสินค้าที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานจากฟาร์ม GAP รวมทั้งวัตถุดิบที่ปลอดภัย เช่น ส้มปลูกทองโดยไม่ใช้สารเคมีให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายผ่านทาง Tablet และ Smart Phone ทั้งในส่วนของ iOS และ Android ซึ่งเป็นช่องทางที่ทำให้ผู้บริโภครู้จัก Q Restaurant และเข้าถึงข้อมูลได้ทันที ทุกที่ ทุกเวลา

**ประโยชน์ที่ได้รับ**  
 ประชาสัมพันธ์และสร้างแรงจูงใจให้ร้านอาหารใช้วัตถุดิบปลอดภัย สร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคในการเลือกรับประทานอาหาร



- แสดงข้อมูลทั่วไป
- แบบเมนูสินค้า ค้นหาชื่อร้าน , จังหวัด
- แสดงรายการร้านอาหารที่ใกล้ที่สุด
- แบบเมนูข้อมูลประเภทการให้บริการและ Delivery



- แสดงเมนูแนะนำของร้าน
- แสดงวัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง
  - สินค้า Q
  - สินค้าผ่านกรมตรวจรับรอง
  - สินค้ารับรองตนเอง
- แสดงข้อมูลของร้าน
  - ชื่อร้าน
  - เบอร์ติดต่อ
  - ที่อยู่
  - เวลาเปิด - ปิด

**Direction :** แสดงแผนที่ไปยังร้านอาหาร

**Rate :** ให้คะแนนร้านอาหาร

**Share :** แบ่งปันข้อมูลผ่าน Social Media

**QR Code :** แสดงรายละเอียดของร้านอาหาร







## ประโยชน์ที่ได้รับ

ประชาสัมพันธ์และสร้างแรงจูงใจให้ร้านอาหารใช้วัตถุดิบปลอดภัย  
 สร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคในการเลือกรับประทานอาหาร

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

กลุ่มโครงการพิเศษ ของนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

## โครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium)

### หลักเกณฑ์การตรวจรับรอง

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

1. เป็นร้านที่คงสถานะเป็น Q Restaurant ไม่น้อยกว่า ๑ ปีงบประมาณ
2. มีผลการประเมินคะแนนรวมในแบบเช็ค리스트ตามคู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant) ในทุกหมวด ไม่น้อยกว่า ๙๐%
3. ร้านต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q ดังนี้
  - 3.1 ร้านอาหารหลายเมนู จะต้องใช้ต้องใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในร้านไม่น้อยกว่า ๑๐ ชนิดขึ้นไป และใช้วัตถุดิบอื่นๆ ในร้านที่เป็นวัตถุดิบปลอดภัย โดย
    - (1) ใช้วัตถุดิบ 10 – 19 ชนิดในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium 1 ดาว
    - (2) ใช้วัตถุดิบ 20 – 29 ชนิดในร้าน ในร้านถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium 2 ดาว
    - (3) ใช้วัตถุดิบ 30 – 39 ชนิดในร้าน ในร้านในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium 3 ดาว
    - (4) ใช้วัตถุดิบ 40 – 49 ชนิดในร้าน ในร้าน ในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium 4 ดาว
    - (5) ใช้วัตถุดิบ 50 ชนิดขึ้นไปในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium 5 ดาว
  - 3.2 ร้านอาหารจานเดียว จะต้องใช้วัตถุดิบหลักในเมนูนั้นๆ เป็นสินค้า Q จำนวน 1 ชนิดขึ้นไป และใช้วัตถุดิบอื่นๆ ที่เป็นส่วนประกอบในเมนูนั้นๆ เป็นวัตถุดิบปลอดภัย โดย
    - (1) ใช้วัตถุดิบ 10 – 19 ชนิดในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium 1 ดาว
    - (2) ใช้วัตถุดิบ 20 – 29 ชนิดในร้าน ในร้านถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium 2 ดาว
    - (3) ใช้วัตถุดิบ 30 – 39 ชนิดในร้าน ในร้านในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium 3 ดาว
    - (4) ใช้วัตถุดิบ 40 – 49 ชนิดในร้าน ในร้าน ในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium 4 ดาว
    - (5) ใช้วัตถุดิบ 50 ชนิดขึ้นไปในร้าน ถือเป็นร้านอาหาร Q ระดับ Premium 5 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 ซึ่งร้านที่เข้าร่วมโครงการจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

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 ชนิดขึ้นไปและใช้วัตถุดิบอื่นๆ ในร้านที่เป็นวัตถุดิบปลอดภัย

๓.๒ ร้านอาหารจานเดียว จะต้องใช้วัตถุดิบหลักในเมนูนั้นๆ เป็นสินค้า Q จำนวน ๑ ชนิดขึ้นไปและใช้วัตถุดิบอื่นๆที่เป็นส่วนประกอบในเมนูนั้นๆ 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.....



๒) ประเภทร้านอาหารจานเดียว

เมนูที่ ๑.....มีวัตถุดิบสินค้า Q ที่ส่วนประกอบอาหาร ดังนี้

ชื่อวัตถุดิบ	ประเภทการรับรอง	มาตรฐาน/หน่วยงานCB/แหล่งผลิต

เมนูที่ ๒.....มีวัตถุดิบสินค้า Q ที่ส่วนประกอบอาหาร ดังนี้

ชื่อวัตถุดิบ	ประเภทการรับรอง	มาตรฐาน/หน่วยงานCB/แหล่งผลิต

หมายเหตุ หากมีสินค้า Q หรือ เมนูที่ใช้วัตถุดิบสินค้า Q มากกว่า ๒ เมนู สามารถสำเนาเอกสารนี้เพิ่มเติมได้

ส่วนที่ ๓ หลักฐานที่ต้องแนบพร้อมคำขอ คือ

- ๑) แผนที่ตั้งของร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q พร้อมสิ่งสังเกตใกล้เคียง
- ๒) เอกสารรายละเอียดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้านอาหาร เช่น สำเนาใบสั่งซื้อวัตถุดิบ สำเนาใบรับรองมาตรฐานต่างๆ สัญญาเช่า สัญญาจ้างกำจัดแมลง 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)

