

# คู่มือปฏิบัติงาน Work Manual

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q  
(Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว  
(สำหรับเจ้าหน้าที่)



## คำนำ

การดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้มอบหมายให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับจังหวัด ขับเคลื่อนโครงการฯ เพื่อประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รู้จักร้านอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในระดับจังหวัดว่ามีการใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัย วัตถุดิบที่ผ่านการรับรองในโครงการจะต้องผลิตและผ่านการรับรองตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร หรือเป็นผลผลิตที่เกิดจากผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลิตโดยไม่ใช้สารเคมีหรือจำกัดการใช้สารเคมี มุ่งเน้นให้ร้านอาหารเป็นจุดรับซื้อผลผลิตจากการผลิตทางการเกษตรที่มีความปลอดภัยได้อีกช่องทางหนึ่ง

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสระแก้ว โดยกลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร ได้จัดทำคู่มือโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ เพื่อให้เจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้องใช้เป็นกรอบการปฏิบัติงานตามแนวทางที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กำหนด ครอบคลุมตั้งแต่การทบทวน/แต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองและคณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหาร การประชาสัมพันธ์และรับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ การตรวจรับรองร้านอาหาร การตรวจติดตาม การต่ออายุใบรับรอง การจัดทำและมอบป้ายรับรองร้านอาหาร และการรายงานผลการดำเนินงานประจำปี ทั้งนี้ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือฉบับนี้จะเป็นประโยชน์และอำนวยความสะดวกเป็นอย่างดี

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสระแก้ว  
กลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร  
มกราคม ๒๕๖๘

## สารบัญ

คำนำ	ก
สารบัญ	ข
บทที่ ๑ บทนำ	๑
๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญ	๑
๑.๒ วัตถุประสงค์การจัดทำคู่มือ	๑
๑.๓ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	๑
๑.๔ ขอบเขตของคู่มือ	๒
๑.๕ นิยามศัพท์เฉพาะ	๒
บทที่ ๒ โครงสร้างและหน้าที่ความรับผิดชอบ	๓
๒.๑ โครงสร้างการดำเนินงานระดับส่วนกลาง	๓
๒.๒ โครงสร้างการดำเนินงานระดับจังหวัด	๓
บทที่ ๓ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	๕
๓.๑ ระดับส่วนกลาง	๕
๓.๒ ระดับจังหวัด	๕
๓.๓ การประชาสัมพันธ์โครงการ	๗
๓.๔ แผนการปฏิบัติงาน	๗
บรรณานุกรม	๘
ภาคผนวก	๙
๑. QR Code คำสั่งแต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองและคณะทำงานตรวจรับรอง	๙
๒. QR Code คู่มือโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)	๙

## บทที่ ๑ บทนำ

### ๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญ

ตามที่ รัฐบาลมีนโยบายยกระดับการทำเกษตรแบบดั้งเดิมให้เป็นเกษตรทันสมัย โดยใช้แนวคิด “ตลาดนำ นวัตกรรมเสริม เพิ่มรายได้” และฟื้นฟูนโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” รวมทั้งนโยบายของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ การยกระดับสินค้าเกษตรและบริการมูลค่าสูง ด้วยการต่อยอดโครงการ ๑ ท้องถิ่น ๑ สินค้าเกษตรมูลค่าสูง การสร้าง Story ของจังหวัด/อำเภอ เน้นการผลิตสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพ รวมถึงส่งเสริมการสร้างอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร ซึ่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ดำเนินการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานสินค้าเกษตร ส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้คุณภาพและมาตรฐาน เพื่อให้เกษตรกรมีคุณภาพชีวิตที่ดีและรายได้เพิ่มขึ้น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์มอบหมายให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ตั้งแต่ ปี ๒๕๕๓ จนถึงปัจจุบัน เพื่อส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบคุณภาพสินค้า Q ที่มีการผลิตตามมาตรฐานสินค้าเกษตรเป็นการเชื่อมโยงด้านการตลาดจากเกษตรกรไปสู่ผู้บริโภค 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 ชนิดขึ้นไปในเมนูอาหาร และมีผลการประเมินตามคู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองของจังหวัดไม่น้อยกว่า ๘๐% สามารถสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในเรื่องมาตรฐาน โดยการเลือกซื้อ เลือกบริโภคอาหาร ตลอดจนสร้างเครือข่ายผู้ผลิตสินค้าคุณภาพ ให้ความสำคัญด้านคุณภาพและปริมาณของวัตถุดิบ ส่งเสริมภาพลักษณ์และจุดขายด้านคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าอาหารของไทย ซึ่งมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในและนอกสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ร่วมดำเนินการในระดับพื้นที่

### ๑.๒ วัตถุประสงค์การจัดทำคู่มือ

- ๑) เพื่อเป็นกรอบแนวทางการปฏิบัติงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว ของเจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้อง
- ๒) เพื่อเป็นประโยชน์ในการกำกับ และติดตาม การดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว

### ๑.๓ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๑) เจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้องสามารถปฏิบัติงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ เป็นไปในแนวทางเดียวกัน
- ๒) เป็นเครื่องมือในการกำกับ และติดตามการดำเนินงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ และปรับปรุงงานให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

## ๑.๔ ขอบเขตของคู่มือ

ครอบคลุมตั้งแต่การทบทวน/แต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองและคณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหาร การประชาสัมพันธ์และรับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ การตรวจรับรองร้านอาหาร การตรวจติดตาม การต่ออายุใบรับรอง การจัดทำและมอบป้ายรับรองร้านอาหาร และการรายงานผลการดำเนินงานประจำปี เพื่อให้เจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสระแก้ว คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองและคณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหาร และผู้เกี่ยวข้อง ปฏิบัติงานอย่างเป็นเอกภาพ

## ๑.๕ นิยามศัพท์เฉพาะ

**เจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้อง** หมายถึง เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ทั้งในและนอกสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในจังหวัดสระแก้ว รวมทั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง และคณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว

**ร้านอาหาร** หมายถึง ร้านที่ขายอาหาร โดยจำหน่ายในลักษณะให้บริการที่ร้านและ/หรือปรุงสำเร็จนำกลับไปทานที่บ้าน โดยต้องขอจดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการและขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

**สินค้า Q** หมายถึง สินค้าเกษตรและอาหารที่มีกระบวนการผลิตระดับฟาร์ม และการแปรรูปเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร 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 โดยมีหลักฐานที่ทำให้เชื่อมั่นได้ว่าสินค้านั้นมีความปลอดภัยจนถึงร้านอาหารได้แก่ 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 จำกัดการใช้สารเคมีหรือปฏิเสธการใช้สารเคมี โดยเป็นที่รู้จักและยอมรับในชุมชนผู้ผลิตในระดับหนึ่ง และสินค้าที่ได้รับการรับรองตนเองตามโครงการฯ นี้ จะต้องผ่านการตรวจสอบสารพิษตกค้างตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยให้เฉพาะสินค้าด้านพืชเท่านั้น และต้องไม่เป็นวัตถุดิบที่ซื้อมาจากตลาดสด เนื่องจากแหล่งที่มาไม่ชัดเจน ยกเว้นกรณีผู้ตรวจพบหลักฐานหรือสามารถทวนสอบแหล่งผลิต ซึ่งทำให้เชื่อมั่นได้ว่าวัตถุดิบนั้นมีความปลอดภัย

**ผู้บริโภค** หมายถึง ผู้ใช้บริการอาหารเพื่อบริโภคในร้านอาหาร Q Restaurant

**เกษตรกร** หมายถึง ผู้ประกอบการหรือผู้รวบรวมวัตถุดิบ จัดส่งวัตถุดิบสินค้าเกษตรและอาหารปลอดภัยให้แก่ร้านอาหาร Q Restaurant

## บทที่ ๒ โครงสร้างและหน้าที่ความรับผิดชอบ

### ๒.๑ โครงสร้างการดำเนินงานระดับส่วนกลาง

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) เป็นหน่วยงานรับผิดชอบหลัก

### ๒.๒ โครงสร้างการดำเนินงานระดับจังหวัด

๒.๑.๑ จังหวัดสระแก้ว มีคำสั่งที่ ๓๙๙๖ /๒๕๖๗ ลงวันที่ ๙ ธันวาคม ๒๕๖๗ เรื่อง แต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง และคณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

๑) คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว

#### ๑.๑) องค์ประกอบคณะทำงาน

เกษตรและสหกรณ์จังหวัด เป็นหัวหน้าคณะผู้ตัดสินใจ เกษตรจังหวัด นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด ปศุสัตว์จังหวัด ท้องถิ่นจังหวัด พาณิชย์จังหวัด ประมงจังหวัด เป็นคณะผู้ตัดสินใจ หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด เป็นคณะผู้ตัดสินใจและเลขานุการ เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด เป็นคณะผู้ตัดสินใจและผู้ช่วยเลขานุการ

#### ๑.๒) อำนาจหน้าที่

(๑) พิจารณาผลการรับรองร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ เป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว

(๒) ดำเนินการอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

#### ๑.๓) คุณสมบัติของผู้ตรวจรับรอง ตามแนวทางของ มกอช.

ผู้ตรวจรับรองทุกคนต้องมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) เป็นอย่างดี รวมทั้งมีความรู้เบื้องต้น และ/หรือผ่านการอบรมเกี่ยวกับ GAP เกษตรอินทรีย์ GMP HACCP และ/หรือ CoC และมีความเข้าใจการรับรองตนเอง (Self Claim) ของกลุ่มผู้ผลิต

๒) คณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว

#### ๒.๑) องค์ประกอบคณะทำงาน

หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด เป็นหัวหน้าคณะทำงาน ผู้แทนสำนักงานเกษตรจังหวัด ผู้แทนสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ผู้แทนสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ผู้แทนสำนักงานท้องถิ่นจังหวัด ผู้แทนสำนักงานพาณิชย์จังหวัด ผู้แทนสำนักงานประมงจังหวัด เป็นคณะทำงาน เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด เป็นคณะทำงานและเลขานุการ

## ๒.๒) อำนาจหน้าที่

(๑) ดำเนินการตรวจประเมินและตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

(๒) นำผลการตรวจรับรองร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการฯ เสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว

(๓) รายงานผลการพิจารณาร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการเป็นร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว

(๔) บันทึกข้อมูลในระบบรายงานผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว

(๕) ดำเนินการอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

## ๒.๓) บทบาทของคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ตามแนวทางของ มกอช.

(๑) คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองสามารถขอความคิดเห็นหรือข้อมูลเพิ่มเติมจากคณะผู้ตรวจรับรอง และ/หรือ ผู้แทนหน่วยรับรองที่เกี่ยวข้องกับสินค้า Q นั้น ๆ เพื่อประกอบการตัดสินใจให้การรับรองได้

(๒) คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ต้องยึดหลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

(๓) คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองต้องมีผู้ใช้ผู้ที่มีส่วนร่วมในคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ในครั้งนั้น ๆ

๒.๑.๒ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสระแก้ว เป็นหน่วยงานรับผิดชอบหลักในการประสานงานการตรวจรับรองร้านอาหาร

## บทที่ ๓ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

### ๓.๑ ระดับส่วนกลาง

๑) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ร่วมกับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด กำหนดเป้าหมาย แผนตรวจรับรองร้านใหม่ แผนตรวจติดตาม และแผนตรวจต่ออายุร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปีที่ผ่านมา

๒) มกอช. สนับสนุนเอกสาร/คู่มือที่เกี่ยวข้องกับการตรวจรับรองร้านอาหาร

๓) มกอช. สนับสนุนงบประมาณเป็นค่าใช้จ่ายสำหรับขับเคลื่อนโครงการ

### ๓.๒ ระดับจังหวัด

๑) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสระแก้วดำเนินการประชาสัมพันธ์และรับสมัครร้านอาหาร เข้าร่วมโครงการ ผ่านช่องทางต่าง ๆ ได้แก่ สมัครด้วยตนเอง หรือทางไปรษณีย์ ที่อยู่ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสระแก้ว ศาลากลางจังหวัด ชั้น ๓ ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว ทางไปรษณีย์ อีเล็กทรอนิกส์ saraban\_skw@opsmoac.go.th และเว็บไซต์ <http://www.qrestaurant.acfs.go.th/>

๒) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสระแก้วจัดประชุมคณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหารวัดคุณภาพ ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว เพื่อวางแผนขับเคลื่อนโครงการ เพื่อทราบหลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการ ได้แก่ การคัดเลือกร้านอาหาร คุณสมบัติของร้านอาหารที่สมัครขอรับการรับรอง วิธีการตรวจรับรองร้านอาหาร หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร การตรวจติดตาม การตรวจต่ออายุการรับรอง วิธีการจัดเก็บข้อมูลจากการตรวจรับรองร้านอาหาร และจัดทำบัตรประจำตัวเจ้าหน้าที่ (ลงนามโดยผู้ว่าราชการจังหวัด)

๓) คณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหารวัดคุณภาพ ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว ร่วมลงพื้นที่ที่ตรวจรับรองร้านอาหารตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหาร มีข้อพิจารณา คือ

๓.๑) ร้านอาหารจะต้องใช้วัตถุดิบสินค้าเกษตรและอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ๓ ประเภท ได้แก่ (๑) สินค้า Q (๒) สินค้าที่ผ่านการรับรอง และ (๓) สินค้าที่รับรองตนเองประเภทพืชผักที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง เช่น ปลูกผักเองโดยไม่ใช้สารเคมี ซึ่งจะต้องตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น

๓.๒) ร้านอาหารจะต้องมีความสะอาด มีสุขลักษณะเบื้องต้นที่ดี ผ่านการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ ๕ หมวด ได้แก่ (๑) การรับวัตถุดิบ (๒) ที่เก็บวัตถุดิบ (๓) บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร (๔) บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร และ (๕) บุคลากร ผลการตรวจแต่ละหมวดต้องผ่านจำนวนอย่างน้อยร้อยละ ๖๐ และต้องผ่านข้อกำหนดที่มีสัญลักษณ์ (M)

๔) เมื่อคณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหารวัดคุณภาพ ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว ได้ตรวจรับรองร้านอาหารแล้ว ให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสระแก้ว จัดประชุมคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารวัดคุณภาพ ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว เพื่อให้การรับรอง (คณะทำงานตรวจรับรอง ไม่มีอำนาจตัดสินใจให้การรับรอง)



๕) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสระแก้ว นำผลจากการประชุมคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) จังหวัดสระแก้ว รายงานผลการรับรองร้านอาหาร ผ่านระบบ Q Restaurant Report เพื่อให้ มกอช. จัดทำป้ายรับรองร้านอาหาร ซึ่งมีระยะเวลาให้การรับรอง ๓ ปี โดยรายงานสถานะผลการรับรอง ดังนี้

๕.๑) การตรวจรับรองร้านใหม่ สถานะของร้านอาหารเป็น “ร้านใหม่”

๕.๒) การตรวจติดตาม อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่ผ่านการรับรอง และใช้วัตถุดิบสินค้าปลอดภัยที่ได้รับการรับรองอย่างต่อเนื่อง แต่ถ้าร้านอาหารไม่มีการใช้วัตถุดิบปลอดภัยที่เพิ่มขึ้น ให้รายงานสถานะของร้านอาหารเป็น “ติดตาม/คงเดิม” ถ้าร้านอาหารมีการใช้วัตถุดิบปลอดภัยที่เพิ่มขึ้น ให้รายงานสถานะของร้านอาหารเป็น “ติดตาม/แก้ไข” และหากร้านไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานหรือออกจากโครงการด้วยสาเหตุ เช่น ปิดกิจการ ไม่ประสงค์เข้าร่วมโครงการ เป็นต้น ให้รายงานสถานะพร้อมสาเหตุ และเพิกถอนป้ายรับรองคืน

๕.๓) การตรวจต่ออายุ จะต้องดำเนินการเช่นเดียวกับตรวจรับรองร้านใหม่ (ใบรับรองมีอายุ ๓ ปี) ทั้งนี้ กรณีที่ร้านจะหมดอายุภายในปีงบประมาณและปีปฏิทินปัจจุบัน สามารถดำเนินการตรวจต่ออายุล่วงหน้าได้ในปีงบประมาณนั้น โดยรายงานสถานะของร้านเป็น “ต่ออายุ” พร้อมทั้งรายงานข้อมูลวัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง

๕.๔) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสระแก้ว จัดทำบันทึกขอส่งรายงานผลการรับรองร้านอาหารในโครงการฯ ให้แก่ มกอช.

๕.๕) มกอช. จัดทำใบรับรองร้านอาหาร และป้ายรับรอง Q Restaurant ส่งให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด

๕.๖) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด รายงานผลการเบิกจ่ายรายเดือน และรายงานผลการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ (สิ้นไตรมาส ๓)

๖) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสระแก้ว จัดทำหนังสือแจ้งผลการรับรองให้ร้านอาหารและประสานการมอบป้ายรับรอง โดยผู้บริหารหรือผู้ว่าราชการจังหวัดสระแก้วเป็นผู้มอบป้าย กรณีมอบป้ายในที่ประชุมกรรมการจังหวัดฯ ให้สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสระแก้วจัดทำหนังสือขอความเห็นชอบจากผู้ว่าราชการจังหวัดสระแก้ว เมื่อผู้ว่าฯ เห็นชอบแล้ว ให้สำเนาหลักฐานแจ้งสำนักงานจังหวัดสระแก้ว พร้อมค่ากล่าวรายงาน หรือมอบป้ายรับรองในที่ประชุมคณะอนุกรรมการพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสระแก้ว (อ.พ.ก.) หรืออื่น ๆ ตามความเหมาะสม

๗) การสมัครเข้าร่วมโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสระแก้ว สามารถทำหนังสือแจ้งให้ มกอช. ทราบ เพื่อกำหนดแผนตรวจรับรองร้านร่วมกับคณะทำงานตรวจรับรอง



## บรรณานุกรม

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.). (๒๕๖๗). คู่มือการปฏิบัติงานของโครงการ  
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant). กรุงเทพฯ.

## ภาคผนวก

รายการ	QR Code
<p>๑. คำสั่งที่ ๓๙๙๖ /๒๕๖๗ ลงวันที่ ๙ ธันวาคม ๒๕๖๗ เรื่อง แต่งตั้งคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองและคณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)</p>	
<p>๒. คู่มือโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)</p> <p>๑) ขั้นตอนการรายงานผล (หน้า ๑๑)</p> <p>๒) ขั้นตอนการจัดทำใบรับรองร้านอาหาร (หน้า ๑๒)</p> <p>๓) คำอธิบายขั้นตอนการรายงานผล (หน้า ๑๓-๑๔)</p> <p>๔) แบบฟอร์มรายการผลการเบิกจ่ายงบประมาณรายเดือน (หน้า ๑๕ -๑๖)</p> <p>๕) ตัวอย่างบันทึกขอส่งรายงานผลการรับรองร้านอาหารในโครงการ (หน้า ๑๗)</p> <p>๖) แบบรายงานผลการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ (หน้า ๑๘ -๒๐)</p> <p>๗) แบบรายงานสรุปผลการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ และสำรวจแผนการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ (หน้า ๒๑-๒๓)</p> <p>๘) หลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการ (หน้า ๒๔-๓๗)</p> <p>๙) ใบสมัครร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) (หน้า ๒๘ - ๒๙)</p> <p>๑๐) แบบฟอร์มรายการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) (หน้า ๓๐)</p> <p>๑๑) ตัวอย่างป้ายร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) (หน้า ๓๖-๓๗)</p> <p>๑๒) ตัวอย่างหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) (หน้า ๓๘)</p>	

## ภาคผนวก (ต่อ)

รายการ	QR Code
<p>๑๓) รายละเอียดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการ (หน้า ๓๙-๔๑)</p> <p>๑๔) หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร วัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) (หน้า ๔๒ - ๔๖)</p> <p>๑๕) ตัวอย่างป้ายรับรองโครงการยกระดับร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant Premium) (หน้า ๔๗)</p> <p>๑๖) วิธีสังเกตวัตถุดิบที่รับรองในโครงการ (หน้า ๔๘)</p>	