



คู่มือ

การตรวจรับรอง
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

โครงการความร่วมมือ
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
(Q restaurant)
ของหน่วยงานในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

จัดทำโดย
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

บทนำ

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เป็นโครงการที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มุ่งเน้นประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รู้จักร้านอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในระดับจังหวัดที่มีการใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัย ซึ่งวัตถุดิบดังกล่าวได้จากการผลิตตามมาตรฐานและผ่านการรับรอง หรือเป็นผลผลิตที่เกิดจากผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลิตโดยไม่ใช้สารเคมีหรือจำกัดการใช้สารเคมี รวมทั้งมุ่งเน้นให้ร้านอาหารเป็นจุดรับซื้อผลผลิตจากการผลิตทางการเกษตรที่มีความปลอดภัยได้อีกช่องทางหนึ่ง ซึ่งร้านอาหารจะเป็นตัวเชื่อมนำผลผลิตที่ปลอดภัยจากเกษตรกรสู่ผู้บริโภคโดยตรง และจากการดำเนินการที่ผ่านมาได้เกิดการบูรณาการในระดับพื้นที่ในการส่งเสริมให้มีสินค้าเข้าสู่ระบบมาตรฐานเพิ่มขึ้น โดยมีร้านเป็นจุดจำหน่าย

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) เห็นว่า เพื่อให้การดำเนินการบูรณาการงานโครงการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในระดับจังหวัดเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ จึงได้จัดทำคู่มือการดำเนินงานสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานขึ้น เพื่อใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงาน

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
กันยายน ๒๕๕๘

สารบัญ

หน้า

๑. คำนำ	๔
๒. วัตถุประสงค์	๕
๓. นิยามของร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยใช้สินค้า Q	๕
๔. หน่วยงานร่วมดำเนินการ	๖
๕. ผู้เกี่ยวข้อง	๖
๖. การแบ่งขอบเขตการดำเนินการ	๗
๗. ลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติ	๗
๘. ตัวชี้วัดและผลสำเร็จ	๑๐
๙. ภาคผนวก ก หลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q	๑๑
ข แบบฟอร์มรายงานผลการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ	๒๙
ค แบบสำรวจแผนการดำเนินงาน	๓๒

๑. คำนำ

ปัจจุบันกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในฐานะผู้ส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกรผู้ผลิตสินค้าเกษตรและอาหารในส่วนต้นน้ำของห่วงโซ่อาหาร เพื่อให้ได้เป็นสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยก่อนถึงผู้บริโภค ได้ดำเนินการส่งเสริมการผลิตและตรวจรับรองระบบการผลิต เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีความปลอดภัยตามระบบการผลิตเกษตรที่ดีและเหมาะสม (Good Agricultural Practice : GAP) และขณะเดียวกันยังคงมีผู้ผลิตที่ทำการผลิตและจำหน่ายในแนวทางการรับรองตนเอง (Self claim) ที่มีกรอบการปฏิบัติที่ยึดมั่นในการลดการใช้สารเคมี จำกัดการใช้สารเคมี หรือปฏิเสธการใช้สารเคมี โดยสารเคมีดังกล่าวเป็นได้ทั้งปุ๋ยเคมี สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ฮอริโมนหรือสารเร่งการเจริญเติบโต และสารเคมีอื่นๆ การรับรองตนเองลักษณะนี้มักจะเป็นระบบการขายตรง ผ่านรูปแบบของตลาดผู้ผลิตพบผู้บริโภคที่ไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง เกิดความเชื่อใจของผู้ซื้อและผู้ผลิต สำหรับช่องทางการตลาดของผลผลิตพืช ปศุสัตว์ และประมงเพื่อเป็นวัตถุดิบสู่ผู้บริโภคนั้น ทางหนึ่งคือ ร้านอาหารจัดเป็นช่องทางตลาดของผู้ผลิตในการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัยอีกช่องทางหนึ่ง เช่นเดียวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า Q ในตลาดสด ตลาดขายส่งหรือโมเดิร์นเทรด ซึ่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ดำเนินการมอบป้าย Q แหล่งจำหน่ายสินค้า Q ไปแล้ว

ดังนั้นกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นความจำเป็นและความสำคัญ เพื่อให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสได้บริโภคสินค้าที่มีความปลอดภัยทั้งที่ผ่านการรับรองและมีการรับรองตนเองผ่านร้านอาหารในแต่ละจังหวัดต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักของจังหวัดที่ใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยตามระบบการผลิต GAP และผ่านการรับรอง

๒. เปิดโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเอง (Self claim) ว่าผลผลิตไม่มีการใช้สารเคมีหรือใช้สารเคมีอย่างจำกัดเข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคทุกๆ ไปมากขึ้น

๓. เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยและสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเองรวมทั้งสร้างแรงจูงใจให้ผู้ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยมากขึ้น

๓. นิยามของร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยใช้สินค้า Q

ร้านอาหาร หมายถึง ร้านที่ขายอาหาร โดยจำหน่ายในลักษณะให้บริการที่ร้านและ/หรือปรุงสำเร็จนำกลับไปทานที่บ้าน โดยต้องขอจดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการและขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

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

สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง หมายถึง หมายถึง สินค้าที่ไม่ใช่สินค้า Q แต่เป็นสินค้าที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานภาครัฐ เช่น กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมการข้าว เป็นต้น ตามมาตรฐานต่างๆ ที่หน่วยงานภาครัฐดังกล่าวให้การรับรอง เช่น มาตรฐานฟาร์ม โครงการเชิงสะอาด เป็นต้น โดยมีหลักฐานที่ทำให้เชื่อมั่นได้ว่าสินค้านั้นมีความปลอดภัยจนถึงร้านอาหาร เช่น ใบแสดงชื่อของโรงฆ่า เป็นต้น

สินค้าที่รับรองตนเอง (Self claim) หมายถึง สินค้าที่ผลิตโดยกลุ่มผู้ผลิตและจำหน่ายแตกต่างจากมาตรฐาน GAP หรือเกษตรอินทรีย์ และไม่สามารถหรือไม่ต้องการเข้าสู่ระบบการผลิตตามมาตรฐานหรือผ่านการรับรอง อาจเป็นสินค้าที่ลดการใช้สารเคมี จำกัดการใช้สารเคมี หรือปฏิเสธการใช้สารเคมี โดยเป็นที่รู้จักและยอมรับในชุมชนผู้ผลิตในระดับหนึ่ง และสินค้าที่ได้รับการรับรองตนเองตามโครงการฯ นี้ จะต้องผ่านการตรวจสอบสารพิษตกค้างตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยให้เฉพาะสินค้าด้านพืชเท่านั้น และต้องไม่เป็นวัตถุดิบที่ซื้อมาจากตลาดสด เนื่องจากแหล่งที่มาไม่ชัดเจน ยกเว้นกรณีผู้ตรวจพบหลักฐานหรือสามารถทวนสอบแหล่งผลิต ซึ่งทำให้เชื่อมั่นได้ว่าวัตถุดิบนั้นมีความปลอดภัย

๔. หน่วยงานร่วมดำเนินการ

๑) หน่วยงานส่วนกลางในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้แก่ กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว กรมปศุสัตว์ กรมประมง ซึ่งเป็นหน่วยงานรับผิดชอบการตรวจสอบรับรองสินค้าเกษตรด้านพืช ข้าว ปศุสัตว์ และประมง ร่วมกันในการพิจารณาให้ข้อคิดเห็น ปรับปรุงแก้ไข และเห็นชอบ ร่างหลักเกณฑ์

เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ซึ่ง มกอช. ยกเว้นขึ้น เพื่อใช้เป็นหลักเกณฑ์ในการดำเนินการตามโครงการนี้ ซึ่งหลักเกณฑ์นี้จะมีการพิจารณาทบทวน หรือปรับปรุงแก้ไขเป็นระยะๆ เพื่อให้ทันสมัยและสอดคล้องกับสถานการณ์ เช่น มีการปรับปรุงในปี ๒๕๕๘

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

๓) หน่วยงานในภูมิภาคหรือในระดับจังหวัดสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ประกอบด้วย

กรมวิชาการเกษตร 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) ร้านอาหารเป็นผู้ให้บริการด้านอาหาร (Food Service) และสมัครใจเข้าร่วมโครงการ Q Restaurant ซึ่งมีคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร โดยเป็นร้านอาหารที่มีสุขลักษณะที่ดีและมีเมนูอาหารที่ใช้วัตถุดิบสะอาดปลอดภัยได้คุณภาพ ไม่มีสารพิษตกค้าง และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการจะต้องรักษาคุณภาพมาตรฐานของร้านทั้งด้านความสะอาด และวัตถุดิบปลอดภัยอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ได้รับการรับรอง เพราะป้ายรับรองจะมีอายุการรับรอง ๓ ปี แต่ทุกปีจะมีการตรวจติดตาม หากร้านไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จะยกเลิกการรับรอง และเพิกถอนป้ายรับรองคืน
ร้านอาหารจะได้รับคำแนะนำการพัฒนามาตรฐานด้านต่างๆรวมทั้งการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยในร้านโดยประสานงานหาแหล่งวัตถุดิบ เช่น ฟาร์ม GAP ในพื้นที่ เป็นต้น

๒) ผู้บริโภค เป็นผู้ใช้บริการอาหารเพื่อบริโภคในร้านอาหาร Q Restaurant

๓) เกษตรกร เป็นผู้ผลิตและจัดส่งวัตถุดิบปลอดภัยในการปรุงอาหารให้แก่ร้านอาหาร Q Restaurant

๖. การแบ่งขอบเขตการดำเนินการ

๑) มกอช. รับผิดชอบการตรวจรับรองร้านอาหารใน กทม. และร้านอาหารประเภทหลายสาขา ไม่ว่าจะมิสาขาอยู่จังหวัดใด (เช่น สุกี้ MK วัตถุดิบมาจากแหล่งเดียวกันโดยมี Distribution Center)

๒) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด เป็นหน่วยงานหลักรับผิดชอบการตรวจรับรองร้านอาหารในจังหวัด

๗. ลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติ

๑) การดำเนินงานแต่ละปี มกอช. จะร่วมกับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จัดทำแผนปฏิบัติงาน โดย มกอช. จะจัดสรรงบประมาณสำหรับขับเคลื่อนโครงการ โดย มกอช. จะสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์ เช่น คู่มือหลักเกณฑ์การตรวจ ไปสเตอร์และแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการ

๒) มกอช. และสำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จะดำเนินการประชาสัมพันธ์ รับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ (สมัครใจ)

ร้านอาหารในกรุงเทพฯ สามารถสมัครได้ที่ มกอช.

ร้านอาหารในจังหวัดสามารถสมัครได้ที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด รวมทั้งร้านอาหารทุกจังหวัดสามารถยื่นสมัครผ่านเว็บไซต์ Q restaurant ซึ่ง มกอช. จะส่งข้อมูลการสมัครไปยังสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดที่ร้านอาหารนั้นสมัครเข้าร่วมโครงการ

๓) เมื่อร้านอาหารยื่นความประสงค์สมัครเข้าร่วมโครงการ มกอช. (ในกรุงเทพฯ) และ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด (ในจังหวัดนั้นๆ) จะเริ่มดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหาร โดยคณะกรรมการตรวจรับรองประจำจังหวัด ซึ่งในส่วนจังหวัดส่วนภูมิภาคแต่งตั้งโดยผู้ว่าราชการจังหวัด ที่มีองค์ประกอบ ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จากหน่วยงาน เช่น สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร กรมวิชาการเกษตร กรมการข้าว เจ้าหน้าที่จากสาธารณสุขจังหวัด และองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น

๔) คณะกรรมการตรวจรับรองประจำจังหวัด ดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหาร ทั้งในด้านสุขอนามัย-ความสะอาด และความปลอดภัยของวัตถุดิบ และพิจารณาตัดสินใจรับรองร้านอาหาร โดยเมื่อทีมตรวจได้ตรวจร้านอาหารแล้ว จะส่งผลการตรวจให้ทีมตัดสินใจพิจารณาว่าร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เป็น Q restaurant หรือไม่ หลังจากคณะกรรมการฯ พิจารณาเสร็จสิ้นแล้ว

ทั้งนี้ สำหรับกรณีการตรวจสอบสารพิษตกค้างในพืชผักผลไม้ ในวัตถุดิบประเภทสินค้ารับรองตนเอง (Self Claim) ให้ใช้ชุดทดสอบ TM Test kit (ชุดเดียวกับโครงการเฝ้าระวังและควบคุมมาตรฐานสินค้าเกษตรในระดับจังหวัด) โดย มกอช. ได้จัดสรรงบประมาณเพิ่มเติมไว้ในงบประมาณโอนเบิกแทนกันแล้ว

๕) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดจะส่งผลการตรวจรับรองให้ มกอช.(แบบฟอร์มตามภาคผนวก) เพื่อจัดทำป้ายรับรองให้ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง

ในกรณีที่ร้านไม่ผ่านการรับรอง จะแจ้งสาเหตุพร้อมให้คำแนะนำในการปรับปรุงแก่ร้านซึ่งหากร้านสามารถปรับปรุงการดำเนินงานก็สามารถได้รับการรับรองเข้าเป็น Q restaurant ในอนาคตได้ต่อไป

๖) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดทำหนังสือแจ้งผลให้ร้านอาหาร และมอปปาย์รับรองโดยผู้บริหารหน่วยงานในจังหวัด หรือ ผู้ว่าราชการจังหวัด หรืออื่นๆ ตามความเหมาะสม

ทั้งนี้ ป้ายและหนังสือแจ้งผลการมีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

๗) หลังจากที่ร้านผ่านการรับรองแล้ว จะมีการตรวจติดตามอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจว่าเป็นไปตามมาตรฐานการตรวจติดตามร้านเดิมที่ผ่านการรับรองและยังคงรักษามาตรฐานตามหลักเกณฑ์ฯ นอกจากนี้ควรจะต้องส่งเสริมและแนะนำแหล่งวัตถุดิบปลอดภัย หรือจากฟาร์มมาตรฐาน Q ให้ร้านอาหารได้จัดหาวัตถุดิบดังกล่าวเข้าร้านมากขึ้น

๘) มกอช. ดำเนินการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง ผ่านเว็บไซต์ <http://www.qrestaurant.go.th> โปรแกรม Q restaurant Application ผ่านอุปกรณ์ Smart phone ทั้งในระบบ Android และระบบ iOS และสื่อต่าง ๆ ได้แก่ รายการคลื่นวิทยุต่อเนื่องทุกปี

ทั้งนี้ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จัดส่งข้อมูลร้านอาหาร พร้อมเมนูอาหาร ที่ผ่านการรับรอง (แบบฟอร์มตามภาคผนวก) พร้อมรูปภาพร้านและเมนูอาหารที่ผ่านการรับรอง เพื่อประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ และโปรแกรม Q restaurant Application

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

หน่วยงานรับผิดชอบ	กิจกรรม
<ul style="list-style-type: none"> - มกอช. ร่วมกับ กรมประมง/กรมปศุสัตว์/กรม วิชาการเกษตร (ในส่วนกลาง) - มกอช. -สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด (กรณีปรับปรุงคำสั่ง) - มกอช. ร่วมกับสำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัด -สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด -มกอช. (เฉพาะในกรุงเทพ) -สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด มกอช. -สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด - มกอช./สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด 	<pre> graph TD A[จัดทำหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้าน] --> B[ชี้แจงโครงการ/ฝึกอบรมผู้ตรวจร้านและเจ้าหน้าที่] B --> C[จัดตั้งคณะกรรมการตรวจรับรองร้านอาหารประจำจังหวัด] C --> D[จัดทำแผนงานจัดสรรงบประมาณ และทรัพยากร] D --> E[ประชาสัมพันธ์/รับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ] E --> F[ตรวจร้านอาหาร] F --> G[พิจารณาให้การรับรองร้านอาหาร] G --> H[ไม่ผ่านการรับรอง] G --> I[ผ่านการรับรอง] H -.-> ให้คำแนะนำ/ปรับปรุงร้าน F I --> J[จัดส่งข้อมูลผลการรับรอง] J --> K[จัดทำป้ายรับรองร้านอาหาร และจัดทำฐานข้อมูลขึ้นเว็บไซต์ และ Q restaurant Application] K --> L[มอบป้าย Q Restaurant] L --> M[ประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร] </pre>

๘. ตัวชี้วัดและผลสำเร็จ

๑) ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ จำนวนร้านอาหารในจังหวัดได้รับการรับรองเพิ่มขึ้นในทุกปี และจำนวนร้อยละ ๑๐๐ ของร้านอาหารที่ได้รับการรับรองในปีที่ผ่านมาได้รับการตรวจติดตามทุกปี

๒) จำนวนร้านเดิมที่ได้รับการรับรองแล้วประมาณร้อยละ ๓๐ มีการยกระดับโดยการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้าน โดยที่เป็นวัตถุดิบมาตรฐานปลอดภัยจากสินค้า Q ที่หน่วยงานต่างๆ ในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้การรับรอง หรือเป็นที่วัตถุดิบรับรองตนเอง เช่น จากฟาร์มเกษตรพอเพียง 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 กรมปศุสัตว์และกรมวิชาการเกษตร

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. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองต้องมีผู้ใช้ที่มีส่วนร่วมในคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย 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) รวมทั้งศึกษา ทำความเข้าใจ และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

วิธีการตรวจรับรองร้านอาหาร

๑. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ขอการรับรอง และขอให้มีตัวแทนที่รับผิดชอบในการให้ข้อมูลและเป็นผู้นำคณะผู้ตรวจรับรองระหว่างการตรวจรับรองด้วย
๒. ในวันนัดหมาย เมื่อเดินทางถึงร้านอาหาร หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทนร้านอาหาร เพื่อประชุมเปิด (Opening meeting) ซึ่งประกอบด้วย การแนะนำตัวผู้ตรวจรับรองทุกคน ยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรอง หลักเกณฑ์การตรวจรับรองชี้แจงการดำเนินการและวิธีการตรวจรับรอง การแจ้งผลการตรวจรับรอง และการรายงานผลการตรวจรับรอง ขอให้ผู้นำคณะผู้ตรวจรับรอง และผู้รับผิดชอบของร้านอาหารนั้นๆ ให้ความร่วมมือในการตอบข้อซักถามของคณะผู้ตรวจรับรอง พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้เจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทน ซักถามข้อสงสัย และนัดหมายสำหรับการประชุมปิด (Closing Meeting)
๓. คณะผู้ตรวจรับรองทำการตรวจรับรองร้านอาหาร 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 โดยมีหัวข้อที่ต้องรายงาน ประกอบด้วย การยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรองและหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง ชี้แจงการดำเนินการในขั้นตอนของการตัดสินใจให้การรับรอง สิ่งที่เกิดในการตรวจรับรองในด้านที่ดี สิ่งที่เป็นปัญหาหรือไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง แจ้งให้ทราบถึงขั้นตอนต่อไปหลังจากตัดสินใจให้การรับรองแล้ว และการเข้ามอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหาร

๕. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองของร้านอาหารเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่าผ่านการรับรองหรือไม่

๖. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งการผลรับรองแก่ร้านอาหารต่อไป

๗. ป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q มีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q

๑. ร้านอาหารต้องผ่านการรับรองสัญลักษณ์เบื้องต้นในการเป็นร้านอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
๒. วัตถุประสงค์ภัยที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องเป็นสินค้า Q ที่ผ่านการรับรองหรือเป็นสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self claim) ซึ่งต้องผ่านการตรวจสอบสารพิษตกค้างโดย มกอช. ตามที่กำหนด
๓. มีการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาสินค้าที่เป็นวัตถุประสงค์ให้เหมาะสม เพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัย
๔. ร้านอาหารต้องใช้วัตถุประสงค์ภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยในปีแรกที่เข้าร่วมโครงการต้องใช้วัตถุประสงค์ที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ 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. หากพบการเปลี่ยนแปลงที่ไม่ส่งผลกระทบต่อกรรับรอง เช่น ลดหรือเพิ่มชนิดวัตถุประสงค์ภัย เป็นต้น ให้คณะผู้ตรวจรับรองตัดสินใจ และแจ้งผลการตรวจให้ร้านอาหารทราบ

๕. หากพบการเปลี่ยนแปลงสำคัญใดๆ จากการตรวจติดตามที่มีผลกระทบต่อ การรับรอง และ/หรือไม่ เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์สามารถดำเนินการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขการให้ การรับรอง ให้นำผลการตรวจรับรองและการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเข้าคณะตัดสินใจให้การรับรองพิจารณา และ แจ้งผลการตัดสินใจให้ร้านอาหารทราบ

การต่ออายุการรับรอง

เมื่อสิ้นสุดการรับรอง คณะผู้ตรวจรับรองจะดำเนินการตรวจรับรองใหม่ในการต่ออายุการรับรองเพื่อ เป็นการทวนสอบว่าร้านอาหารที่ได้รับการรับรองนั้นมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร วัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง โดยมีขั้นตอนการตรวจรับรองเพื่อต่ออายุการรับรอง ดังนี้

๑. ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองแล้วนั้นต้องแจ้งความประสงค์เพื่อขอต่ออายุการรับรอง โดยยื่นเอกสาร ที่เกี่ยวข้องภายในระยะเวลา ๓๐ วัน ก่อนวันหมดอายุการรับรอง

๒. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ประสงค์ต่ออายุการรับรอง

๓. ในวันนัดหมาย เมื่อเดินทางถึงร้านอาหาร หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบ เจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทน เพื่อประชุมเปิด (Opening meeting) เช่นเดียวกับการตรวจรับรองครั้งแรก

๔. คณะผู้ตรวจรับรอง ดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหาร โดยดำเนินการตรวจรับรองตามรายการตรวจ รับรอง (Checklist) ร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร วัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

๕. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและ ตัดสินใจว่า ผ่านการตรวจรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองหรือไม่

๖. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งการผลรับรองแก่ร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ต่อไป

วิธีการจัดเก็บข้อมูลจากการตรวจรับรองร้านอาหาร

๑. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนกลาง หลังจากคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ตัดสินใจให้การรับรอง ร้านอาหารจากการตรวจรับรองร้านอาหารเรียบร้อยแล้ว ให้ฝ่ายเลขานุการโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ซึ่งเป็นตัวแทนของคณะผู้ตรวจประเมิน สรุปรายละเอียดร้านอาหารที่ได้รับการ รับรอง ตามแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q และส่งให้ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ลงข้อมูลในเวบไซต์ ของ มกอช.

๒. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนภูมิภาค ให้เกษตรและสหกรณ์จังหวัด ส่งผลการตรวจรับรองตาม แบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q และส่งข้อมูลให้ มกอช. ลงข้อมูลในเวบไซต์ เพื่อการประชาสัมพันธ์ ต่อไป

๓. กรณีเป็นการตรวจติดตาม หากมีข้อมูลเปลี่ยนแปลงไปจากการตรวจรับรองในครั้งแรก ให้ส่งข้อมูลที่ เปลี่ยนแปลงให้ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร เพื่อแก้ไขข้อมูลในเวบไซต์ ต่อไป

ใบสมัคร
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย
เลือกใช้สินค้า Q

สำหรับเจ้าหน้าที่
เลขที่ใบสมัคร.....

เพื่อเข้าร่วมโครงการ
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

- สมัครใหม่
- ต่ออายุ

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

๑. ข้าพเจ้า นาย/นาง/นางสาว.....โทรศัพท์.....

- เจ้าของกิจการ ผู้แทน

๒. ดำเนินธุรกิจร้านอาหาร

ชื่อร้านอาหาร.....

จำนวนสาขา (ถ้ามี).....สาขา ระบุสาขา (รายละเอียดแนบ).....

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

ถนน.....ตำบล/แขวง.....

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

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

มีความประสงค์ ขอสมัครเข้าร่วมโครงการความร่วมมือร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q โดยมี
ประเภทสินค้า Q ที่ใช้เป็นวัตถุดิบปลอดภัยในร้านอาหาร ได้แก่

- สินค้าสดที่ผู้ผลิตได้รับการรับรอง
 - ด้านปศุสัตว์ เนื้อสัตว์สด
 - ไช้สด
 - อื่นๆ ระบุ
- ด้านประมง (สัตว์น้ำ) ระบุ.....
- ด้านพืช
 - ผักสด
 - ผลไม้สด
 - อื่นๆ ระบุ

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

๓. หลักฐานที่ต้องแนบพร้อมกับคำขอ คือ

๓.๑ แผนที่ตั้งของร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q พร้อมสิ่งสังเกตใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด

๓.๒ เอกสารรายละเอียดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้านอาหาร

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

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

สำหรับเจ้าหน้าที่

ได้ตรวจสอบใบสมัครและหลักฐานประกอบการสมัครแล้วว่ามีความถูกต้องครบถ้วนสมบูรณ์

ลงชื่อ.....ผู้รับใบสมัคร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

รายการตรวจรับรอง (Checklist) ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
สอบถามผู้จัดการร้าน/ผู้แทนที่ให้ข้อมูลได้

๑. ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....นามสกุล

ตำแหน่งโทรศัพท์

เบอร์มือถือ.....โทรสาร

ที่อยู่

.....

๒. ชื่อร้านอาหาร

สาขาที่ตรวจรับรอง (ถ้ามี)

ที่อยู่

.....

โดยเป็นร้านที่จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการ หรือขออนุญาตประกอบการตามกฎหมาย
 เลขที่

๓. เป็นร้านที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ได้แก่

- Clean Food Good Taste
- เซลล์ชวนชิม
- อื่นๆ โปรดระบุ.....
-
-

๔. ใช้สินค้า Q/สินค้ารับรองตนเอง (self claim) เป็นวัตถุดิบต้องมีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของปริมาณ และ/
 หรือ ชนิด*ของวัตถุดิบที่ใช้ ใช่

ไม่ใช่

หมายเหตุ ร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบทั้งหมด หรือ ร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะประเภท
 (เช่น สัตว์น้ำ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เป็นต้น) หรือ ร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด (เช่น ข้าวสาร
 กุ้ง เนื้อไก่ ผัก/ผลไม้สดบรรจุตัดแต่ง เป็นต้น) ที่ใช้ในร้านอาหาร นั้น ตัวอย่าง กรณีร้อยละ ๗๐ ของ
 ปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด เช่น ร้านค้ามีความต้องการซื้อผักคะน้า มาเป็นวัตถุดิบวันละ ๑๐ กิโลกรัม แต่
 ร้านค้าสามารถซื้อผักคะน้ามาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองได้เพียง ๗ กิโลกรัม เนื่องจากฟาร์มสามารถส่งได้
 เพียงเท่านั้น ทำให้ร้านค้าต้องซื้อผักคะน้าจากตลาดมาเพิ่มอีก ๓ กิโลกรัม ถือว่าร้านค้าดังกล่าวผ่านในเรื่อง
 ของเกณฑ์ 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 ถูกสุขลักษณะ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน 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 และมีแสงสว่างเพียงพอ ตามความเหมาะสม</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 มีการทำความสะอาดวัตถุดิบตามความเหมาะสมของวัตถุดิบแต่ละชนิด อย่างถูกสุขลักษณะ (M)</p>				

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
<p>๓.๕ กรณีมีห้องน้ำบริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณที่ประกอบอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ</p> <p>๓.๖ มีที่รองรับขยะมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล</p> <p>๓.๗ มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้งที่มีสภาพดี ไม่มีการอุดตัน</p> <p>๓.๘ 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 วัสดุและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บเป็นสัดส่วนในสถานะและบริเวณที่เหมาะสม</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>				

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
๕.๓ พนักงานที่ทำงานสัมผัสสัตว์/อาหาร ต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี ในขณะที่เตรียม/ประกอบอาหาร และบริการอาหาร ต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมกับลักษณะงาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปยังอาหาร				

หมายเหตุ ๑. * อ้างอิงจากกรมประมง กรมปศุสัตว์ มกอช. และกรมอนามัย

๒. ** N/A = Not Applicable (ไม่ได้นำมาใช้)

๓. ความหมายสัญลักษณ์ (M) = MAJOR DEFECT

๔. เกณฑ์การตัดสิน

๔.๑ ข้อกำหนดใดที่มีสัญลักษณ์ (M) จัดเป็น MAJOR REQUIREMENTS ผลการตรวจต้องเป็นไปตามข้อกำหนดนั้นๆ ทุกข้อ หากไม่เป็นไปตามนี้ ให้ถือว่า ไม่ผ่านการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

๔.๒ ผลการตรวจที่เป็นไปตามข้อกำหนดในแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ ๖๐ (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) และรวมทุกหมวด ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ ๖๐ (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) หากไม่เป็นไปตามนี้ ให้ถือว่า ไม่ผ่านการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

สรุป ผ่าน

ไม่ผ่าน

๖. ประเภทวัตถุดิบปลอดภัยที่เป็นสินค้า Q และสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเองที่ใช้ในร้านอาหาร ได้แก่

ผัก

สัตว์น้ำ

ผลไม้

เนื้อสัตว์

อื่นๆ.....

๗. ชนิดวัตถุดิบที่ใช้ในร้านอาหาร (ระบุเป็นวัตถุดิบ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ ผักคะน้า ข้าวสังข์หยด กุ้ง เป็นต้น)

สินค้า Q ที่ผ่านการรับรอง

ชนิด.....

ผ่านการรับรอง.....จากหน่วยงาน.....

ชนิด.....

ผ่านการรับรอง.....จากหน่วยงาน.....

ชนิด.....

ผ่านการรับรอง.....จากหน่วยงาน.....

ชนิด.....

ผ่านการรับรอง.....จากหน่วยงาน.....

สินค้าปลอดภัยที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง

ชนิด..... ผู้ผลิต.....

ชนิด..... ผู้ผลิต.....

ชนิด..... ผู้ผลิต.....

ชนิด..... ผู้ผลิต.....

๘. กรณีสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง

เก็บตัวอย่างสินค้าวิเคราะห์สารพิษตกค้างตามเกณฑ์ที่กำหนด

ผลการตรวจสอบสารพิษตกค้าง ผ่าน
 ไม่ผ่าน

๙. แหล่งที่ซื้อวัตถุดิบปลอดภัยมาใช้ในการประกอบอาหาร

(ตอบได้มากกว่า ๑ คำตอบ และกรุณาระบุประเภทสินค้าหากร้านอาหารนั้นมีวัตถุดิบหลายประเภท)

ตลาดกลาง, ตลาดค้าส่ง ประเภทสินค้า

ซื้อจากพ่อค้าคนกลาง ประเภทสินค้า

ซื้อจากผู้ผลิตโดยตรง* ประเภทสินค้า

รับจากบริษัท ประเภทสินค้า

อื่นๆ ระบุ

ประเภทสินค้า

หมายเหตุ * กรณีซื้อจากฟาร์มโดยตรงให้แนบรายชื่อฟาร์มที่รับซื้อมาพร้อมนี้ด้วย

๑๐. ร้านอาหารสามารถหาสินค้าปลอดภัยมาเป็นวัตถุดิบประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอหรือไม่ อย่างไร

สม่ำเสมอ

ไม่สม่ำเสมอ เนื่องจาก.....

.....

.....

๑๑. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

๑๒. ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมของหัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองจากการสังเกตและการตรวจพินิจ

.....

.....

.....

.....

๑๓. ผลการตัดสินใจเบื้องต้นของคุณะผู้ตรวจรับรองเพื่อเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

- เห็นควรมอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่ร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
- ไม่เห็นควรมอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่ร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

เนื่องจาก.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง
(.....)
วันที่.....
เบอร์มือถือ.....

ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



ชื่อร้านอาหาร

ประเภทอาหาร.....

วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน สินค้า Q -.....

สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง-

สินค้านำรับรองตนเอง (Self Claim) -.....

ระยะเวลาในการรับรอง

ตัวอย่างป้ายร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ 

ชื่อร้านอาหาร

ร้านโกปี สาขาข้างโรบินสันโอเชียน

ประเภทอาหาร

บะกุดแต้

วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน

สินค้า Q - ซีโดรงหมู,เห็ดเข็มทอง

สินค้ารับรองตนเอง (Self Claim)- ผักกาดบ้าน

ระยะเวลาในการรับรอง

6 ก.ย. 53-5 ก.ย. 56



ที่/

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

(วัน เดือน ปี)

เรื่อง แจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

เรียน

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายละเอียดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารที่ได้รับการรับรอง ตามโครงการตรวจรับรองร้านอาหาร
วัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
๒. ป้ายรับรองร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

ตามที่หน่วยงานของท่านได้สมัครขอรับการรับรองร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และคณะผู้ตรวจรับรองได้ดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง
ร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q แล้ว ผลการตรวจรับรอง พบว่า.....(ชื่อร้านอาหาร).....จังหวัด
.....ผ่านหลักเกณฑ์การตรวจรับรองเป็น
ร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ตั้งแต่วันที่ ถึงวันที่
.....

ทั้งนี้ สำนักงาน.....ขอมอบป้ายร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เพื่อใช้
ในการประชาสัมพันธ์มาพร้อมกันนี้แล้ว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

(ตำแหน่ง).....

กลุ่ม.....

โทร. ต่อ

โทรสาร

(ตัวอย่าง)

รายละเอียดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารที่ได้รับการรับรอง
ตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
ของร้าน.....

รายการอาหารและ วัตถุดิบที่ใช้	รายละเอียดชนิดของวัตถุดิบ สินค้า Q/สินค้านำรับรองตนเอง (Self Claim)		
	สินค้า Q (บริษัท/ผู้ผลิต)	สินค้าที่ผ่าน การตรวจรับรอง (มาตรฐาน/หน่วยงานที่ให้ การรับรอง)	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)	วันที่ตัดสินใจให้ การรับรอง
			สินค้า Q	สินค้าที่ผ่าน การตรวจรับรอง	สินค้านับเอง (Self Claim)		

หมายเหตุ ส่งข้อมูลพร้อมรูปภาพร้านและเมนูอาหารที่ผ่านการรับรองมาที่ กลุ่มโครงการพิเศษ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร
โทรสาร ๐๒-๕๖๑-๔๐๘๘ , ๐๒-๕๖๑-๔๒๐๔ และ e-mail : qrestaurant@hotmail.co.th หากมีข้อสงสัยติดต่อที่เบอร์โทรศัพท์ ๐๒-๕๖๑-๒๒๗๗ ต่อ ๑๓๕๓
, ๑๓๑๔

แบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้ตรวจติดตามการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองจากเกษตรและสหกรณ์จังหวัด มีจำนวนทั้งหมด ร้าน

โดยมีรายละเอียดการให้การรับรอง ดังนี้

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	ประเภทอาหาร	วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			แหล่งผลิต (บริษัท/ฟาร์ม)	วันที่ตัดสินใจให้ การรับรอง
			ประเภท	รายการวัตถุดิบที่ผ่าน การรับรองในปีที่ผ่านมา	รายการวัตถุดิบที่ ผ่านการรับรองเพิ่ม เต็ม		
			สินค้า Q				
			สินค้าที่ผ่าน การตรวจรับรอง				
			สินค้านำรับรองตนเอง (Self Claim)				
			สินค้า Q				
			สินค้าที่ผ่าน การตรวจรับรอง				
			สินค้านำรับรองตนเอง (Self Claim)				

หมายเหตุ ส่งข้อมูลมาที่ กลุ่มโครงการพิเศษ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

โทรสาร ๐๒-๕๖๑-๔๐๘๘ , ๐๒-๕๖๑-๔๒๐๔ และ e-mail : qrestaurant@hotmail.co.th หากมีข้อสงสัยติดต่อที่เบอร์โทรศัพท์ ๐๒-๕๖๑-๒๒๗๗ ต่อ ๑๓๕๓

, ๑๓๑๔

ภาคผนวก ข
รายงานผลการดำเนินงานปี ๒๕๖๐
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. รับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ	๑. ผล.....ร้าน ๒. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้
๑.๒ ตรวจรับรองร้านใหม่	๑. ผลตรวจรับรองร้านอาหารใหม่.....ร้าน ๒. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้
๑.๓ ตรวจติดตามร้านที่ผ่านการรับรอง (ระยะเวลารับรอง ๓ ปี และตรวจติดตามปี ละอย่างน้อย ๑ ครั้ง) รวมทั้งการแนะนำให้ ร้านจัดหาวัตถุดิบสินค้า Q เพิ่มมากขึ้น	๑. ผลการตรวจติดตาม.....ร้าน ๒. จำนวนร้านที่มีการเพิ่มวัตถุดิบปลอดภัย.....ร้าน ๓. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้

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

ประเด็นการตรวจติดตาม	ผลการดำเนินงานตามประเด็นการตรวจฯ (แผน ผล และวิธีการดำเนินงานฯ แต่ละประเด็นที่ตรวจ)
๔. งบประมาณที่ใช้ดำเนินการ ได้รับงบประมาณ.....บาท	เบิกจ่ายแล้ว..... บาท คิดเป็นร้อยละ.....

ผู้รายงาน.....

(.....)

ตำแหน่ง :.....

โทรศัพท์ :.....

e-mail :.....

หมายเหตุ กรุณาส่งแบบรายงานผ่านทาง e-mail : qrestaurant@hotmail.co.th ทางหมายเลขโทรสาร ๐ ๒๕๖๑ ๔๐๓๔ หรือ ๐ ๒๕๖๑ ๔๐๘๘ และ หากมีข้อสงสัยประการใด กรุณาติดต่อ กลุ่มโครงการพิเศษ โทร ๐๒๕๖๑ ๒๒๗๗ ต่อ ๕๓๕๙,๕๓๖๐ หรือ คุณวัชรพันธ์ ชัยศรี มือถือ ๐๘ ๑๘๕๔ ๗๖๖๙ , สุรฉัตร บุญเถื่อน มือถือ ๐๘ ๓๐๘๐ ๑๒๓๗

ภาคผนวก ค

แบบสำรวจแผนการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๐ โครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

คำชี้แจง ขอให้จัดทำแผนการดำเนินงานส่งให้ มกอช. ภายในเดือน กรกฎาคม ๒๕๖๐

๑. หน่วยงาน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด.....

๒. ชื่อ-สกุลผู้ประสานงานโครงการ คนที่ ๑.....

ตำแหน่ง.....กลุ่ม.....

หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ.....e-mail.....

ชื่อ-สกุลผู้ประสานงานโครงการ คนที่ ๒.....

ตำแหน่ง.....กลุ่ม.....

หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ.....e-mail.....

๓. ผลการตรวจติดตามร้านอาหาร ในปีงบประมาณ ๒๕๕๓ - ๒๕๖๐

- จำนวนร้านที่ผ่านการตรวจติดตาม จำนวน.....แห่ง
- จำนวนร้านที่ไม่ผ่านการตรวจติดตาม จำนวน.....แห่ง

๔. จำนวนร้านที่ยกเลิกการเข้าร่วมโครงการ จำนวน.....แห่ง (โปรดระบุชื่อร้าน)

๓.๑ ชื่อร้าน..... เนื่องจาก เลิกกิจการ ไม่ผ่านการตรวจ อื่น.....

๓.๒ ชื่อร้าน..... เนื่องจาก เลิกกิจการ ไม่ผ่านการตรวจ อื่น.....

๓.๓ ชื่อร้าน..... เนื่องจาก เลิกกิจการ ไม่ผ่านการตรวจ อื่น.....

๓.๔ ชื่อร้าน..... เนื่องจาก เลิกกิจการ ไม่ผ่านการตรวจ อื่น.....

๓.๕ ชื่อร้าน..... เนื่องจาก เลิกกิจการ ไม่ผ่านการตรวจ อื่น.....

จำนวนร้านที่ไม่ตรวจต่ออายุ จำนวน.....แห่ง

๕. ผลการตรวจติดตามร้านอาหารใหม่ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๐

- ร้านอาหาร สมัครเข้าร่วมโครงการ จำนวน.....แห่ง
- ผ่านการตรวจรับรอง จำนวน.....แห่ง
 - ไม่ผ่านการตรวจรับรอง จำนวน.....แห่ง
เนื่องจาก
 - ไม่ผ่านตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรอง
 - อื่นๆ.....
- ไม่มีร้านสมัครเข้าร่วมโครงการ เนื่องจาก

๖. แผนการดำเนินงานตรวจรับรองร้านอาหารปี ๒๕๖๑

- ๕.๑ แผนการตรวจรับรองร้านใหม่ จำนวน.....แห่ง
- ระบุพื้นที่เป้าหมายในระดับอำเภอ (เช่น อำเภอเมือง ๒ ร้าน อำเภออื่น(ระบุ) ๓ ร้าน).....
- ๕.๓ แผนการตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง (ปี ๒๕๕๓-๒๕๖๐) จำนวน.....แห่ง

ลงชื่อ ผู้รับผิดชอบโครงการ/
ผู้รายงาน
(.....)