



# 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  
กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑

## 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                                                                            |    |
| ภาคผนวก ก หลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย<br>เลือกใช้สินค้า Q | ๑๑ |
| ภาคผนวก ข แบบฟอร์มรายงานผลการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ                                 | ๒๙ |
| ภาคผนวก ค แบบสำรวจแผนการดำเนินงาน                                                     | ๓๒ |
| ภาคผนวก ง ขั้นตอนการรายงานผลรับรองร้าน Q Restaurant ผ่าน Q restaurant Report          | ๓๔ |

## ๑. คำนำ

ปัจจุบันกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในฐานะผู้ส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกรผู้ผลิตสินค้าเกษตรและอาหารในส่วนต้นน้ำของห่วงโซ่อาหาร เพื่อให้ได้เป็นสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยก่อนถึงผู้บริโภค ได้ดำเนินการส่งเสริมการผลิตและตรวจรับรองระบบการผลิต เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีความปลอดภัยตามระบบการผลิตเกษตรที่ดีและเหมาะสม (Good Agricultural Practice : GAP) และขณะเดียวกันยังคงมีผู้ผลิตที่ทำการผลิตและจำหน่ายในแนวทางการรับรองตนเอง (Self Claim) ที่มีกรอบการปฏิบัติที่ยึดมั่นในการลดการใช้สารเคมี จำกัดการใช้สารเคมี หรือปฏิเสธการใช้สารเคมี โดยสารเคมีดังกล่าวเป็นได้ทั้งปุ๋ยเคมี สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ฮอร์โมนหรือสารเร่งการเจริญเติบโต 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 สินค้าที่ไม่ใช่สินค้า Q แต่เป็นสินค้าที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานภาครัฐ เช่น กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมการข้าว เป็นต้น ตามมาตรฐานต่างๆ ที่หน่วยงานภาครัฐดังกล่าวให้การรับรอง เช่น มาตรฐานฟาร์ม โครงการเชิงปศุสัตว์ OK 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 พาณิชย์จังหวัด 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 ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการจะต้องรักษาคุณภาพมาตรฐานของร้านทั้งด้านความสะอาด และวัตถุดิบปลอดภัยอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ได้รับการรับรอง เพราะป้ายรับรองจะมีอายุการรับรอง ๓ ปี แต่ทุกปีจะมีการตรวจติดตาม หากร้านไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จะยกเลิกการรับรอง และเพิกถอนป้ายรับรองคืน ร้านอาหารจะได้รับคำแนะนำการพัฒนามาตรฐานด้านต่างๆรวมทั้งการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยในร้านโดยประสานงานหาแหล่งวัตถุดิบ เช่น ฟาร์ม GAP ในพื้นที่ เป็นต้น

๒) คณะทำงานตรวจรับรองและคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง

- ร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร : คณะทำงานตรวจรับรองและคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง แต่งตั้งโดยเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งคณะผู้ตรวจรับรองประกอบด้วยผู้แทนจากหน่วยงานใน มกอช. และผู้แทนจากกองรับรองมาตรฐานเป็นผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ทั้งนี้ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร มกอช. เป็นผู้ประสานงานหลักโครงการ

- ร้านอาหารในจังหวัด คณะทำงานตรวจรับรองและคณะทำงานตัดสินใจให้การรับรองแต่งตั้งโดยผู้ว่าราชการจังหวัดในแต่ละจังหวัด โดยมีสำนักงานเกษตรและสหกรณ์เป็นฝ่ายเลขานุการ ซึ่งประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เช่น สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด สำนักงาน

เกษตรจังหวัด สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร สำนักงานสหกรณ์จังหวัด ศูนย์วิจัยข้าว ศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติฯ และหน่วยงานอื่น เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานพาณิชย์จังหวัด สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น และชมรมร้านอาหาร เป็นต้น

๓) ผู้บริโภค เป็นผู้ใช้บริการอาหารเพื่อบริโภคในร้านอาหาร Q Restaurant

๔) เกษตรกร เป็นผู้ผลิตและจัดส่งวัตถุดิบปลอดภัยในการปรุงอาหารให้แก่ร้านอาหาร Q Restaurant

## ๖. การแบ่งขอบเขตการดำเนินการ

๑) มกอช. เป็นหน่วยตรวจรับรองร้านอาหารใน กทม. และร้านอาหารประเภทหลายสาขา ไม่รวม เฟรนไชส์ (ร้านอาหารหลายสาขา หมายถึง มีเจ้าของเดียวกัน เช่น สุกี้ MK วัตถุดิบมาจากแหล่งเดียวกัน มีศูนย์กระจายสินค้า)

๒) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเป็นหน่วยงานหลักตรวจรับรองร้านอาหารในจังหวัด รวมทั้ง เฟรนไชส์ในจังหวัดนั้น (ร้านอาหารเฟรนไชส์ หมายถึง: คนละเจ้าของ เช่น ขายส้มเขียวหวานสุตรเดียวกัน แต่วัตถุดิบมาจากคนละแหล่ง)

## ๗. ลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติ

๑) ในแต่ละปีงบประมาณ มกอช. และ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จะกำหนดเป้าหมาย แผนตรวจรับรองร้านใหม่ และแผนตรวจติดตามร้าน/แผนตรวจต่ออายุร้านอาหารที่ผ่านการรับรองในปีที่ผ่านมา

๒) มกอช. สนับสนุนเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น คู่มือหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรอง เอกสารที่เกี่ยวข้อง

๓) งบประมาณดำเนินงาน มกอช. ดำเนินการจัดสรรงบประมาณตามเป้าหมายและผลงานตรวจรับรองของแต่ละจังหวัด เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายสำหรับการขับเคลื่อนโครงการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การจัดซื้อชุดทดสอบสารเคมีตกค้างสำหรับวัตถุดิบประเภทสินค้ารับรองตนเอง (Self Claim) การจัดซื้อกรอบป้ายรับรองชุดผ้ากันเปื้อน สีสันพิมพ์ วัสดุประชาสัมพันธ์ และวัสดุอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๔) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดดำเนินการประชาสัมพันธ์ และรับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ (สมัครใจ) ซึ่งร้านอาหารสามารถสมัครได้ ๔ ช่องทาง คือ สมัครด้วยตนเอง ทางไปรษณีย์ จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และ เว็บไซต์ <http://www.qrestaurant.acfs.go.th/>

๕) คณะทำงานฯ ดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหาร เช่น มีสุขลักษณะเบื้องต้นที่ดี ร้านอาหารใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค มี ๓ ประเภท ประกอบด้วย (๑) สินค้า Q (๒) สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองความปลอดภัย (๓) สินค้าประเภทพืชผักที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง เช่น ปลูกผักเอง ไม่ใช้สารเคมี โดยจะต้องตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น (รายละเอียดตามหลักเกณฑ์)

๖) เมื่อคณะทำงานตรวจรับรองร้านอาหารแล้ว สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ซึ่งเป็นฝ่ายเลขา คณะทำงานฯ จะรายงานผลการตรวจให้คณะทำงานตัดสินใจให้การรับรอง (คณะกรรมการตรวจรับรองจะไม่มีอำนาจตัดสินใจให้การรับรอง)

๗) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จัดส่งรายการผลการตรวจรับรองให้ มกอช. (ตามข้อ ๘) เพื่อจัดทำป้ายรับรองร้านอาหาร ซึ่งระยะเวลาให้การรับรองมีอายุ ๓ ปี จะต้องมีการตรวจติดตามปีละอย่างน้อยหนึ่งครั้ง เพื่อให้

ผู้บริโภคมั่นใจว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่ผ่านการรับรอง ซึ่งสามารถแนะนำแหล่งวัตถุดิบปลอดภัยจากฟาร์มมาตรฐาน Q ให้ร้านอาหารได้จัดหาวัตถุดิบดังกล่าวเข้าร้านเพิ่มมากขึ้น

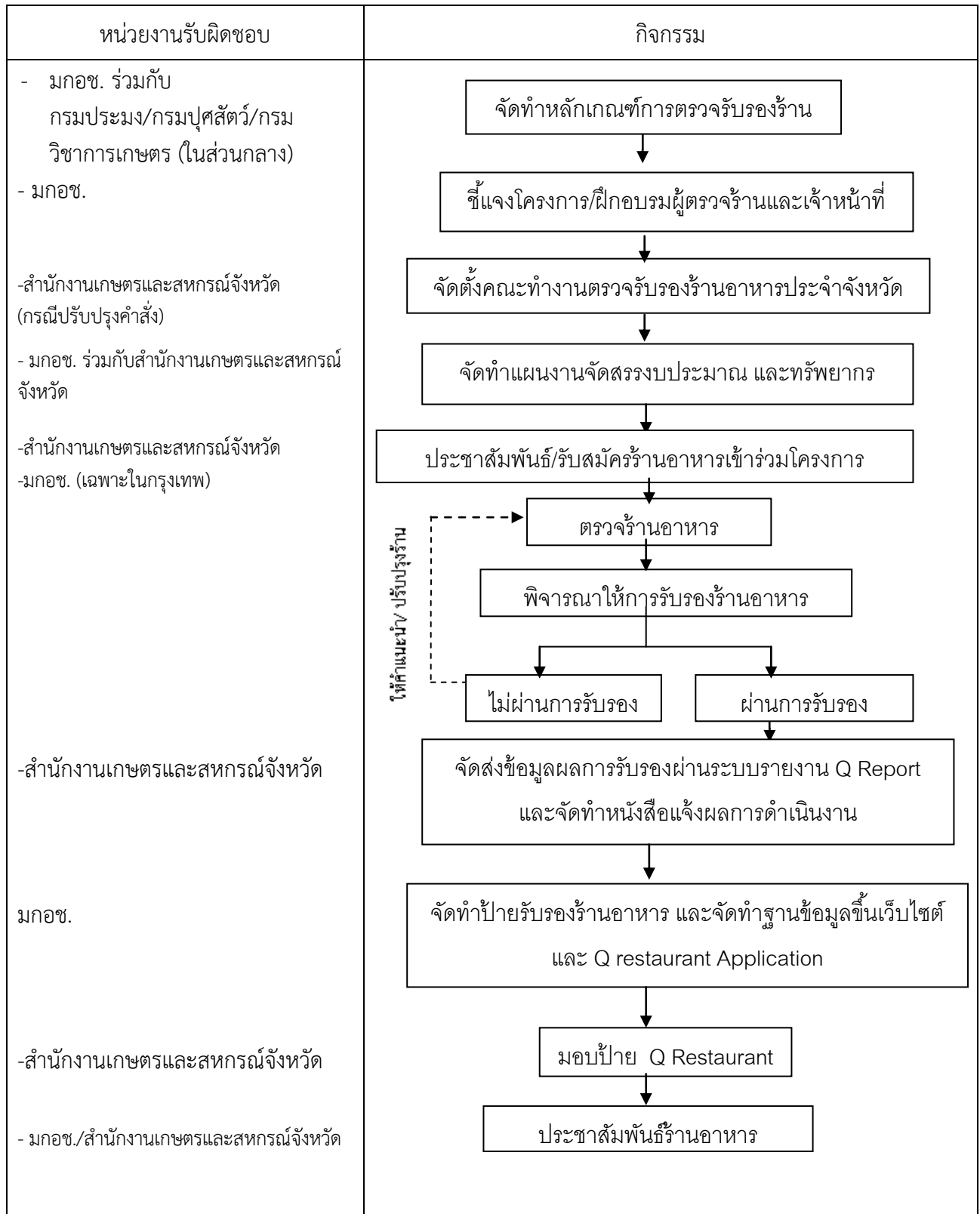
๘) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด รายงานผลการรับรองร้านอาหารในโครงการฯ ให้กับมกอช. ผ่านระบบ Q Restaurant Report และจัดทำหนังสือแจ้งรายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการฯ ตามเอกสาร ภาควนก ง ขั้นตอนการรายงานผลรับรองร้าน Q Restaurant ผ่าน Q Restaurant Report

๙) สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด จัดทำหนังสือแจ้งผลการรับรองให้ร้านอาหาร โดยผู้บริหาร หรือผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นผู้มอบป้าย ทั้งนี้ ป้าย และหนังสือแจ้งผลการมีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

๑๐) การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ Q Restaurant ผ่านสื่อต่าง ๆ ได้แก่ รายการโทรทัศน์ คลื่นวิทยุแผ่นพับ เอกสารจดหมายข่าว มกอช. เว็บไซต์ Q Restaurant, Q Restaurant Application และ Facebook Q Restaurant เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลร้านได้ทุกที่และทุกเวลา และจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัย ในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด

๑๑) สำหรับโปรแกรม Q Restaurant Application ใช้งานผ่านโทรศัพท์สมาร์ทโฟน ทั้งในระบบ Android และระบบ iOS เพื่อขยายผลการประชาสัมพันธ์ไปสู่ผู้บริโภคยุคใหม่ และเป็นช่องทางให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลได้ทันทีทุกที่ และทุกเวลา ซึ่งในส่วนบริการที่สำคัญ ประกอบด้วย (๑) รายชื่อร้านอาหาร วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง พร้อมพิกัดร้าน (๒) แสดงโปรโมชั่นของร้าน (๓) สามารถเก็บข้อมูลร้านโปรดเข้าในรายการส่วนตัวได้ (๔) ลูกค้าสามารถถ่ายภาพอาหาร พร้อมตกแต่งสติ๊กเกอร์ และแชร์ผ่าน Social Network ได้ทันที (Facebook, Twitter) ทั้งนี้ ข้อมูลร้านอาหารในระบบดังกล่าว จะเชื่อมกับระบบ Q Restaurant Report ที่สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดบันทึกข้อมูลเข้าระบบ

## แผนภาพขั้นตอนการปฏิบัติงาน



## ๘. ตัวชี้วัดและผลสำเร็จ

๑. จำนวนร้านอาหารใหม่เพิ่มขึ้น รวม ๓๓๗ แห่ง และจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการตรวจติดตาม/ตรวจต่ออายุ ๑๐๐%

๒. จำนวนร้านเดิมที่ได้รับการรับรองแล้วประมาณร้อยละ ๓๐ มีการยกระดับโดยการเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในร้าน โดยที่เป็นวัตถุดิบมาตรฐานปลอดภัยหรือสินค้า Q ที่หน่วยงานต่างๆ ในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้การส่งเสริมและรับรอง 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 และคำนึงถึงความเสี่ยงต่อความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย (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. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองต้องมีผู้เชี่ยวชาญที่มีส่วนร่วมในคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย 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. ยินยอมและยินดีให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจรับรองในการดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลและเอกสารประกอบการตรวจรับรองเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ
๔. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องสินค้า Q และสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self Claim) รวมทั้งศึกษา ทำความเข้าใจ และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย 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. 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 โดยมีหัวข้อที่ต้องรายงาน ประกอบด้วย การยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรองและหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง ชี้แจงการดำเนินการในขั้นตอนของการตัดสินใจให้การรับรอง สิ่งที่พบในการตรวจรับรองในด้านที่ดี สิ่งที่เป็นปัญหาหรือไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง แจ้งให้ทราบถึงขั้นตอนต่อไปหลังจากตัดสินใจให้การรับรองแล้ว และการเข้ามอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหาร

๕. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองของร้านอาหารเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่าผ่านการรับรองหรือไม่

๖. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งการผลรับรองแก่ร้านอาหารต่อไป

๗. ป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q มีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

### **หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q**

๑. ร้านอาหารต้องผ่านการรับรองสัญลักษณ์เบื้องต้นในการเป็นร้านอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
๒. วัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องเป็นสินค้า Q ที่ผ่านการรับรองหรือเป็นสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self Claim) ซึ่งต้องผ่านการตรวจสอบสารพิษตกค้างโดย มกอช. ตามที่กำหนด
๓. มีการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาสินค้าที่เป็นวัตถุดิบให้เหมาะสม เพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัย
๔. ร้านอาหารต้องใช้วัตถุดิบปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยในปีแรกที่เข้าร่วมโครงการต้องใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของแต่ละชนิดที่ขอการรับรอง ซึ่งเป็นวัตถุดิบปลอดภัย
๕. เจ้าของร้านอาหารต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง

### **การตรวจติดตาม**

๑. คณะผู้ตรวจรับรองจะทำการตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ผ่านการรับรองแล้วตามหลักเกณฑ์ฯ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
๒. คณะผู้ตรวจรับรองต้องสอบถามในช่วงการตรวจติดตามว่า ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ได้รับการรับรองแล้วนั้น มีการเปลี่ยนแปลงจำนวน ประเภท และ/หรือ ชนิดของสินค้า Q หรือไม่ อย่างไร
๓. กรณีการตรวจร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่มีหลายสาขา การสุ่มตรวจติดตามประจำปีต้องไม่ซ้ำสาขาที่ได้รับการตรวจรับรองแล้ว (ถ้าเป็นไปได้) เพื่อให้การตรวจรับรองนั้นครอบคลุมครบทุกสาขาสำหรับรอบการตรวจรับรองนั้นๆ
๔. หากพบการเปลี่ยนแปลงที่ไม่ส่งผลกระทบต่อ การรับรอง เช่น ลดหรือเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัย เป็นต้น ให้คณะผู้ตรวจรับรองตัดสินใจ และแจ้งผลการตรวจให้ร้านอาหารทราบ

๕. หากพบการเปลี่ยนแปลงสำคัญใดๆ จากการตรวจติดตามที่มีผลกระทบต่อการรับรอง และ/หรือไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์สามารถดำเนินการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขการให้การรับรอง ให้นำผลการตรวจรับรองและการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเข้าคณะตัดสินใจให้การรับรองพิจารณา และแจ้งผลการตัดสินใจให้ร้านอาหารทราบ

### การต่ออายุการรับรอง

เมื่อสิ้นสุดการรับรอง คณะผู้ตรวจรับรองจะดำเนินการตรวจรับรองใหม่ในการต่ออายุการรับรองเพื่อเป็นการทวนสอบว่าร้านอาหารที่ได้รับการรับรองนั้นมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร วัตถุประสงค์เพื่อลดภัย 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) ร้านอาหารวัตถุประสงค์เพื่อลดภัย เลือกใช้สินค้า Q ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร วัตถุประสงค์เพื่อลดภัย เลือกใช้สินค้า Q

๕. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่า ผ่านการตรวจรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองหรือไม่

๖. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์เพื่อลดภัย เลือกใช้สินค้า Q เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งการผลรับรองแก่ร้านอาหารวัตถุประสงค์เพื่อลดภัย เลือกใช้สินค้า Q ต่อไป

### วิธีการจัดเก็บข้อมูลจากการตรวจรับรองร้านอาหาร

๑. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนกลาง หลังจากคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารจากการตรวจรับรองร้านอาหารเรียบร้อยแล้ว ให้ฝ่ายเลขานุการโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์เพื่อลดภัย เลือกใช้สินค้า Q ซึ่งเป็นตัวแทนของคณะผู้ตรวจประเมิน สรุปรายละเอียดร้านอาหารที่ได้รับการรับรอง ตามแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์เพื่อลดภัย เลือกใช้สินค้า Q และส่งให้ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ลงข้อมูลในเว็บไซต์ ของ มกอช.

๒. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนภูมิภาค ให้เกษตรและสหกรณ์จังหวัด ส่งผลการตรวจรับรองตามแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์เพื่อลดภัย เลือกใช้สินค้า Q และส่งข้อมูลให้ มกอช. ลงข้อมูลในเว็บไซต์ เพื่อการประชาสัมพันธ์ ต่อไป

๓. กรณีเป็นการตรวจติดตาม หากมีข้อมูลเปลี่ยนแปลงไปจากการตรวจรับรองในครั้งแรก ให้ส่งข้อมูลที่เปลี่ยนแปลงให้ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร เพื่อแก้ไขข้อมูลในเว็บไซต์ ต่อไป

ใบสมัคร  
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย  
เลือกใช้สินค้า Q

สำหรับเจ้าหน้าที่

เลขที่ใบสมัคร.....

เพื่อเข้าร่วมโครงการ  
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

☐ สมัครใหม่

☐ ต่ออายุ

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

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

☐ เจ้าของกิจการ

☐ ผู้แทน

๒. ดำเนินธุรกิจร้านอาหาร

ชื่อร้านอาหาร.....

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

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

ถนน.....ตำบล/แขวง.....

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

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

มีความประสงค์ ขอสมัครเข้าร่วมโครงการความร่วมมือร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q โดยมี  
ประเภทสินค้า Q ที่ใช้เป็นวัตถุดิบปลอดภัยในร้านอาหาร ได้แก่

☐ สินค้าสดที่ผู้ผลิตได้รับการรับรอง

☐ ด้านปศุสัตว์

☐ เนื้อสัตว์สด

☐ ไข่สด

☐ 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 แผนที่ตั้งของร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q พร้อมสิ่งสังเกตใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด

๓.๒ เอกสารรายละเอียดวัตถุประสงค์ภัยที่ใช้ในร้านอาหาร

๔. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า รายละเอียดข้างต้นเป็นจริงทุกประการและยินยอมให้คณะผู้ตรวจรับรองเข้ามาดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ข้าพเจ้าสมัครขอรับการรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในการตรวจรับรองและตรวจติดตามใดๆทั้งสิ้น

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

---

### สำหรับเจ้าหน้าที่

ได้ตรวจสอบใบสมัครและหลักฐานประกอบการสมัครแล้วว่ามีความถูกต้องครบถ้วนสมบูรณ์

ลงชื่อ.....ผู้รับใบสมัคร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

รายการตรวจรับรอง (Checklist) ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q  
สอบถามผู้จัดการร้าน/ผู้แทนที่ให้ข้อมูลได้

๑. ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....นามสกุล .....

ตำแหน่ง .....โทรศัพท์ .....

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/<br>คำแนะนำ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|-------|----------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ใช่       | ไม่ใช่ | N/A** |                      |
| <b>หมวด ๑ การรับวัตถุดิบ</b><br>๑.๑ มีพื้นผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด และมีการรักษาความสะอาดสม่ำเสมอ<br>๑.๒ ถูกสุขลักษณะ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน หากมีการล้างและซัง น้ำหนักต้องอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม (M)<br>๑.๓ มีการรับวัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดสม่ำเสมอ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |        |       |                      |
| <b>หมวด ๒ ที่เก็บวัตถุดิบ</b><br>๒.๑ แยกเป็นสัดส่วน และต้องมีความสูงจากพื้นในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งสามารถทำความสะอาดบริเวณที่เก็บวัตถุดิบอย่างเหมาะสม<br>๒.๒ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น และมีแสงสว่างเพียงพอ ตามความเหมาะสม<br>๒.๓ มีการแยกวัตถุดิบที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะและแยกส่วนจากวัตถุดิบปกติ โดยไม่นำมาปะปนกับวัตถุดิบปกติ (M)<br>๒.๔ การจัดเก็บวัตถุดิบปลอดภัยต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บอย่างเป็นระเบียบ (M)<br>๒.๕ วัตถุดิบปลอดภัย มีการเก็บรักษาที่อุณหภูมิและอยู่ภายใต้ระยะเวลาการเก็บรักษาที่เหมาะสม (M)<br>๒.๖ ห้อง/ตู้แช่แข็งต้องมีอุณหภูมิเหมาะสมในการเก็บวัตถุดิบปลอดภัย โดยพิจารณาจากสภาพของวัตถุดิบว่ายังคงสภาพที่เหมาะสม จากการตรวจพินิจ<br>๒.๗ สามารถตามสอบได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ เช่น อาจดูจากเครื่องหมายรับรอง Q ที่กำกับบนทุกบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น |           |        |       |                      |
| <b>หมวด ๓ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร</b><br>๓.๑ พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น<br>๓.๒ มีการตรวจสอบความสะอาดและคุณภาพของวัตถุดิบก่อนการประกอบอาหาร และคัดแยกวัตถุดิบที่มีลักษณะผิดปกติหรือเริ่มเสียสภาพออกไป<br>๓.๓ ไม่ใช้วัตถุดิบที่หมดอายุหรือมีลักษณะที่ผิดปกติในการประกอบอาหาร<br>๓.๔ มีการทำความสะอาดวัตถุดิบตามความเหมาะสมของวัตถุดิบแต่ละชนิด อย่างถูกสุขลักษณะ (M)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |        |       |                      |

| รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ผลการตรวจ |        |       | หมายเหตุ/<br>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><b>หมวด ๔ บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร</b></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><b>หมวด ๕ บุคลากร</b></p> <p>๕.๑ บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจควบคุมสุขลักษณะและความสะอาดของอุปกรณ์ เครื่องมือ และกระบวนการต่างๆ ในการประกอบอาหาร มีความเข้าใจถึงพื้นฐานความปลอดภัยของการผลิตอาหารตามความเหมาะสม</p> <p>๕.๒ พนักงานที่ทำงานสัมผัสวัตถุดิบ/อาหาร และหัวหน้าผู้ควบคุม มีวิธีการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร (M)</p>                                                                                                                                                                                                                          |           |        |       |                      |

| รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*                                                                                                                                                        | ผลการตรวจ |        |       | หมายเหตุ/<br>คำแนะนำ |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|-------|----------------------|
|                                                                                                                                                                                  | ใช่       | ไม่ใช่ | N/A** |                      |
| ๕.๓ พนักงานที่ทำงานสัมผัสสัตว์/อาหาร ต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี ในขณะเตรียม/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 ต้องผ่านจำนวนอย่างน้อยร้อยละ ๖๐ (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) และรวมทุกหมวด ต้องผ่านจำนวนอย่างน้อยร้อยละ 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. ผลการตัดสินใจเบื้องต้นของคณะผู้ตรวจรับรองเพื่อเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

- ☐ 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

บะกุดเต๋

วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน

สินค้า Q - ซีโดรงหมู,เห็ดเข็มทอง

สินค้านับรองตนเอง (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<br>วัตถุดิบที่ใช้ | รายละเอียดชนิดของวัตถุดิบ สินค้า Q/สินค้านำรับรองตนเอง (Self Claim) |                                                                         |                                     |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|                                  | สินค้า Q<br>(บริษัท/ผู้ผลิต)                                        | สินค้าที่ผ่าน<br>การตรวจรับรอง<br>(มาตรฐาน/หน่วยงานที่ให้<br>การรับรอง) | สินค้านำรับรองตนเอง<br>(Self Claim) |
| ๑. (รายการอาหาร)                 |                                                                     |                                                                         |                                     |
| ๑.๑ (วัตถุดิบ)                   | √<br>(บริษัท.....)                                                  |                                                                         |                                     |
| ๑.๒ .....                        |                                                                     |                                                                         | √                                   |
| ๑.๓ .....                        |                                                                     | √<br>(...../กรม.....)                                                   |                                     |
| ๒. ....                          |                                                                     |                                                                         |                                     |
| ๒.๑ .....                        |                                                                     |                                                                         |                                     |
| ๓. ....                          |                                                                     |                                                                         |                                     |
| ๓.๑ .....                        |                                                                     |                                                                         |                                     |

**แบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q**

ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองจากเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ..... มีจำนวนทั้งหมด ..... ร้าน  
โดยมีรายละเอียดการให้การรับรอง ดังนี้

| ชื่อร้านอาหาร | ที่อยู่/เบอร์โทร/<br>พิกัด | ประเภทอาหาร | วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน |                                |                                     | แหล่งผลิต<br>(บริษัท/ฟาร์ม) | วันที่ตัดสินใจให้<br>การรับรอง |
|---------------|----------------------------|-------------|-----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
|               |                            |             | สินค้า Q                          | สินค้าที่ผ่าน<br>การตรวจรับรอง | สินค้านำรับรองตนเอง<br>(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<br>(บริษัท/ฟาร์ม) | วันที่ตัดสินใจให้<br>การรับรอง |
|---------------|---------|-------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
|               |         |             | ประเภท                              | รายการวัตถุดิบที่ผ่าน<br>การรับรองในปีที่ผ่านมา | รายการวัตถุดิบที่<br>ผ่านการรับรองเพิ่ม<br>เต็ม |                             |                                |
|               |         |             | สินค้า Q                            |                                                 |                                                 |                             |                                |
|               |         |             | สินค้าที่ผ่าน<br>การตรวจรับรอง      |                                                 |                                                 |                             |                                |
|               |         |             | สินค้านำรับรองตนเอง<br>(Self Claim) |                                                 |                                                 |                             |                                |
|               |         |             | สินค้า Q                            |                                                 |                                                 |                             |                                |
|               |         |             | สินค้าที่ผ่าน<br>การตรวจรับรอง      |                                                 |                                                 |                             |                                |
|               |         |             | สินค้านำรับรองตนเอง<br>(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 ๒๕๖๑**  
**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<br>(แผน ผล และวิธีการดำเนินงานฯ แต่ละประเด็นการตรวจ)                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>๑. การเชื่อมโยงและการบูรณาการงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารปลอดภัยอื่นๆ</p> <p>๑.๑ รับสมัครร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ</p>                           | <p>๑. แผน.....ร้าน ผล.....ร้าน</p> <p>๒. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>                                                                                                             |
| <p>๑.๒ ตรวจรับรองร้านใหม่</p>                                                                                                                               | <p>๑. แผนตรวจรับรองร้านอาหารใหม่.....ร้าน</p> <p>ผล.....ร้าน</p> <p>๒. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>                                                                               |
| <p>๑.๓ ตรวจติดตามร้านที่ผ่านการรับรอง (ระยะเวลารับรอง ๓ ปี และตรวจติดตามปีละอย่างน้อย ๑ ครั้ง) รวมทั้งการแนะนำให้ร้านจัดหาวัตถุดิบสินค้า Q เพิ่มมากขึ้น</p> | <p>๑. แผนตรวจติดตามร้านที่ผ่านการรับรอง.....ร้าน</p> <p>- ผลการตรวจติดตาม.....ร้าน</p> <p>- จำนวนร้านที่มีการเพิ่มวัตถุดิบปลอดภัย.....ร้าน</p> <p>๒. วิธีการดำเนินงานในประเด็นนี้</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> |

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

| ประเด็นการตรวจติดตาม                                 | ผลการดำเนินงานตามประเด็นการตรวจฯ<br>(แผน ผล และวิธีการดำเนินงานฯ แต่ละประเด็นที่ตรวจ) |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ๔. งบประมาณที่ใช้ดำเนินการ<br>ได้รับงบประมาณ.....บาท | เบิกจ่ายแล้ว..... บาท<br>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 ๕๓๓๘ ,๕๓๓๙

หรือ คุณวัชรพันธ์ ชัยศรี มือถือ ๐๘ ๑๘๕๔ ๗๖๖๙ , สุรฉัตร บุญเถื่อน มือถือ ๐๘ ๓๐๘๐ ๑๒๓๗

## ภาคผนวก ค

แบบรายงานผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ และ

สำรวจแผนการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๒

เพื่อประกอบการจัดสรรงบประมาณโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ เลือกใช้สินค้า Q (Q restaurant)

คำชี้แจง ขอให้จัดทำแผนการดำเนินงานส่งให้ มกอช. ภายในเดือน สิงหาคม ๒๕๖๑

๑. หน่วยงาน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด.....
๒. ชื่อ-สกุลผู้ประสานงานโครงการ คนที่ ๑.....  
ตำแหน่ง.....กลุ่ม.....  
หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ.....e-mail.....  
ชื่อ-สกุลผู้ประสานงานโครงการ คนที่ ๒.....  
ตำแหน่ง.....กลุ่ม.....  
หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ.....e-mail.....
๓. ผลการตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง (ตามแผนการดำเนินงานของจังหวัด)
  - ☐ จำนวนร้านที่ผ่านการตรวจติดตาม จำนวน.....แห่ง
  - ☐ จำนวนร้านที่ตรวจต่ออายุ จำนวน.....แห่ง
  - ☐ จำนวนร้านที่ไม่ผ่านการตรวจติดตาม จำนวน.....แห่ง เนื่องจาก
    - ☐ ร้านอาหารปฏิบัติไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์เงื่อนไข ตามที่ได้ตรวจประเมินในปีที่ผ่านมา
    - ☐ อื่น ๆ.....
  - ☐ จำนวนร้านที่ไม่ผ่านการตรวจต่ออายุ จำนวน.....แห่ง (โปรดระบุชื่อร้าน)
    - ๑) ชื่อร้าน ..... เนื่องจาก ☐ เลิกกิจการ ☐ อื่น .....
    - ๒) ชื่อร้าน ..... เนื่องจาก ☐ เลิกกิจการ ☐ อื่น .....
  - ☐ จำนวนร้านที่ยกเลิกการเข้าร่วมโครงการ จำนวน.....แห่ง (โปรดระบุชื่อร้าน)
    - ๑) ชื่อร้าน ..... เนื่องจาก ☐ เลิกกิจการ ☐ อื่น .....
    - ๒) ชื่อร้าน ..... เนื่องจาก ☐ เลิกกิจการ ☐ อื่น .....
    - ๓) ชื่อร้าน ..... เนื่องจาก ☐ เลิกกิจการ ☐ อื่น .....

๔. ผลการตรวจรับรองร้านอาหาร ในปีงบประมาณ ๒๕๖๑ (ตามแผนการดำเนินงานของจังหวัด)

☐ มีร้านอาหาร สมัครเข้าร่วมโครงการ จำนวน.....แห่ง

● ผ่านการตรวจรับรอง จำนวน.....แห่ง

● ไม่ผ่านการตรวจรับรอง จำนวน.....แห่ง เนื่องจาก

☐ ไม่ผ่านตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรอง

☐ อื่น ๆ.....

☐ ไม่มีร้านสมัครเข้าร่วมโครงการ เนื่องจาก .....

๕. แผนการดำเนินงานตรวจรับรองร้านอาหารปี ๒๕๖๒ (เพื่อประกอบการจัดทำโครงการบูรณาการอาหารปลอดภัย ในระดับจังหวัด)

๕.๑ แผนการตรวจรับรองร้านใหม่ จำนวน.....แห่ง

ระบุพื้นที่เป้าหมายในระดับอำเภอ (เช่น อำเภอเมือง ๒ ร้าน อำเภออื่น(ระบุ) ๓ ร้าน) .....

๕.๒ แผนการตรวจติดตามร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง จำนวน.....แห่ง

๕.๓

แผนการตรวจต่ออายุร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง จำนวน.....แห่ง

๕.๔ จำนวนร้านอาหารที่จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการ ทั้งหมดในจังหวัด (ไม่รวมร้านที่ผ่านการรับรองแล้ว)  
จำนวน.....แห่ง

ลงชื่อ ..... ผู้รับผิดชอบโครงการ/  
ผู้รายงาน  
(.....)

ภาคผนวก ง

ขั้นตอนการรายงานผลรับรองร้าน Q Restaurant ผ่าน Q restaurant Report