

หลักเกณฑ์เงื่อนไข



การตรวจรับรอง

ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

(ฉบับปรับปรุง ปี 2558)



โครงการความร่วมมือ

ของหน่วยงานในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

จัดทำโดย

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

มกอช.-2558-กนม.-2



หลักเกณฑ์เงื่อนไข

การตรวจรับรอง

ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

โครงการความร่วมมือ

ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

ของหน่วยงานในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

จัดทำโดย

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

หลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q (ฉบับปรับปรุง ปี 2558)

จัดทำโดย	สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
พิมพ์ที่	พิมพ์ครั้งที่ 3 โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย
พิมพ์เมื่อ	กรกฎาคม 2558
สงวนลิขสิทธิ์	

บทนำ

โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เป็นโครงการที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มุ่งเน้นประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รู้จักร้านอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในระดับจังหวัดที่มีการใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัย ซึ่งวัตถุดิบดังกล่าวได้จากการผลิตตามมาตรฐานและผ่านการรับรอง หรือเป็นผลผลิตที่เกิดจากผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลิตโดยไม่ใช้สารเคมีหรือจำกัดการใช้สารเคมี รวมทั้งมุ่งเน้นให้ร้านอาหารเป็นจุดรับซื้อผลผลิตจากการผลิตทางการเกษตรที่มีความปลอดภัยได้อีกช่องทางหนึ่ง ซึ่งร้านอาหารจะเป็นตัวเชื่อมนำผลผลิตที่ปลอดภัยจากเกษตรกรสู่ผู้บริโภคโดยตรง และจากการดำเนินการ 1 ปีที่ผ่านมาได้เกิดการบูรณาการในระดับพื้นที่ในการส่งเสริมให้มีสินค้าเข้าสู่ระบบมาตรฐานเพิ่มขึ้น โดยมีร้านจำหน่ายเป็นจุดจำหน่าย

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ใช้หลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองฉบับนี้เป็นเกณฑ์ในการตรวจ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการที่ทำให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในความปลอดภัยของวัตถุดิบที่ร้านอาหารใช้และสามารถขยายผลไปทั่วประเทศได้อันจะส่งผลดีกับภาคการผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยให้ขยายตัวได้มากขึ้น ทั้งนี้ มกอช. ได้ดำเนินการให้มีการร่วมพิจารณาปรับปรุงหลักเกณฑ์นี้ เพื่อให้มีความชัดเจนเหมาะสมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการมากขึ้นเมื่อเดือนมกราคม 2555 และนำมาพิจารณาปรับปรุงอีกครั้งเมื่อเดือนกุมภาพันธ์ 2557

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

กรกฎาคม 2558

สารบัญ

	หน้า
1. คำนำ	7
2. วัตถุประสงค์	8
3. นิยามของร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยใช้สินค้า Q	8
4. หลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q	9
5. ใบสมัครเข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q	15
6. รายการตรวจรับรอง (Checklist) ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q	17
7. หนังสือแจ้งผลการรับรอง	25

1. คำนำ

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

ดังนั้นกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นความจำเป็นและความสำคัญ เพื่อให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสได้บริโภคสินค้าที่มีความปลอดภัยทั้งที่ผ่านการรับรองและมีการรับรองตนเองผ่านร้านอาหารในแต่ละจังหวัดต่อไป

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักของจังหวัดที่ใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยตามระบบการผลิต GAP และผ่านการรับรอง
2. เปิดโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเอง (Self claim) ว่าผลผลิตไม่มีการใช้สารเคมีหรือใช้สารเคมีอย่างจำกัดเข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคทั่วๆ ไปมากขึ้น
3. เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยและสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเองรวมทั้งสร้างแรงจูงใจให้ผู้ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยมากขึ้น

3. 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 โครงการเชียงใหม่ สะอาด 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

4. หลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

กิจกรรมที่ 1: หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

วัตถุประสงค์

เพื่อให้การรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เป็นไปตามหลักเกณฑ์เดียวกัน มีความถูกต้อง เหมาะสม รวดเร็ว ชัดเจน โปร่งใส เพียงธรรม และเป็นกลาง รวมทั้งสามารถตามสอบ (Traceability) ไปยังแหล่งการผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยนั้นๆ ได้ และคำนึงถึงความรับผิดชอบต่อความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย (Product Liability) ด้วย

คุณสมบัติของผู้ตรวจรับรอง

1. ผู้ตรวจรับรองทุกคนต้องมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เป็นอย่างดี รวมทั้งมีความรู้เบื้องต้น และ/หรือ ผ่านการอบรมเกี่ยวกับ GAP เกษตรอินทรีย์ GMP HACCP และ/หรือ CoC และมีความเข้าใจการรับรองตนเอง (Self claim) ของกลุ่มผู้ผลิต
2. คณะผู้ตรวจรับรอง ควรมีผู้ตรวจรับรองไม่น้อยกว่า 2 คน ประกอบด้วย มกอช. หรือผู้แทนสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และ/หรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการข้าว กรมประมง กรมปศุสัตว์และกรมวิชาการเกษตร

คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

1. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ประกอบด้วย มกอช. หรือผู้แทนสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และ/หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการข้าว กรมประมง กรมปศุสัตว์ และกรมวิชาการเกษตร คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองสามารถขอความคิดเห็นหรือข้อมูลเพิ่มเติมจากคณะผู้ตรวจรับรอง และ/หรือ ผู้แทนหน่วยรับรองที่เกี่ยวข้องกับสินค้า Q นั้นๆ เพื่อประกอบการตัดสินใจให้การรับรองได้
2. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ต้องยึดหลักเกณฑ์การดำเนินการตามโครงการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
3. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองต้องมีผู้ที่มีส่วนร่วมในคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ในครั้งนั้นๆ

เอกสารที่ใช้ประกอบการตรวจรับรอง

รายการตรวจรับรอง (Checklist)

การคัดเลือกร้านอาหาร

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

คุณสมบัติของร้านอาหารที่สมัครขอรับการรับรอง

1. มีความสนใจและสมัครใจในการขอรับการตรวจรับรอง
2. เป็นร้านที่จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการ หรือขออนุญาตประกอบการซึ่งเป็นไปตามกฎหมายกำหนด
3. ยินยอมและยินดีให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจรับรองในการดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลและเอกสารประกอบการตรวจรับรองเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ
4. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องสินค้า Q และสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self claim) รวมทั้งศึกษาทำความเข้าใจ และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

วิธีการตรวจรับรองร้านอาหาร

1. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ขอการรับรอง และขอให้มีตัวแทนที่รับผิดชอบในการให้ข้อมูลและเป็นผู้นำคณะผู้ตรวจรับรองระหว่างการตรวจรับรองด้วย
2. ในวันนัดหมาย เมื่อเดินทางถึงร้านอาหาร หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทนร้านอาหาร เพื่อประชุมเปิด (Opening meeting) ซึ่งประกอบด้วย การแนะนำตัวผู้ตรวจรับรองทุกคน ยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรอง หลักเกณฑ์การตรวจรับรองชี้แจงการดำเนินการและวิธีการตรวจรับรอง การแจ้งผลการตรวจรับรอง และการรายงานผลการตรวจรับรอง ขอให้ผู้นำคณะผู้ตรวจรับรอง และผู้รับผิดชอบของร้านอาหารนั้นๆ ให้ความร่วมมือในการตอบข้อซักถามของคณะ

ผู้ตรวจรับรอง พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้เจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทน ชักถามข้อสงสัย และนัดหมายสำหรับการ ประชุมปิด (Closing Meeting)

3. คณะผู้ตรวจรับรอง ทำการตรวจรับรองร้านอาหาร โดยตรวจรับรองตามรายการตรวจรับรอง (Checklist) ตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า สัมภาษณ์และสอบถามเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน และบันทึก ผลการตรวจรับรอง ดังนี้

- การจดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการและขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมาย
- สุขลักษณะเบื้องต้นของสถานที่จัดทำอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบสำหรับทำอาหาร
- รายละเอียดของสินค้า เช่น ประเภท ชนิด แหล่งที่ซื้อมา เป็นต้น
- ข้อสังเกตอื่นๆ เพื่อประกอบการพิจารณาให้การรับรอง เช่น สำเนาใบรับรองฟาร์ม สำเนา

ใบสั่งซื้อ ใบเสร็จรับเงิน ใบส่งสินค้า ใบตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น

4. เมื่อดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารเสร็จสิ้นแล้ว หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองรายงานผล การตรวจรับรองในการประชุมปิด (Closing Meeting) ร่วมกับเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน เพื่อแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น รับทราบข้อได้แย้งและเป็นการยืนยันสิ่งที่พบในการตรวจรับรอง โดยมีหัวข้อที่ต้องรายงาน ประกอบด้วย การยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรองและหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง ซึ่งแจ้งการดำเนินการใน ขั้นตอนของการตัดสินใจให้การรับรอง สิ่งที่พบในการตรวจรับรองในด้านที่ดี สิ่งที่เป็นปัญหาหรือไม่สอดคล้อง กับหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง แจ้งให้ทราบถึงขั้นตอนต่อไปหลังจากตัดสินใจให้การรับรองแล้ว และการเข้า มอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหาร

5. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองของร้านอาหารเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้ การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่าผ่านการรับรองหรือไม่

6. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งการผลรับรองแก่ ร้านอาหารต่อไป

7. ป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q มีอายุการรับรอง 3 ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

1. ร้านอาหารต้องผ่านการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นในการเป็นร้านอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
2. วัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องเป็นสินค้า Q ที่ผ่านการรับรองหรือเป็นสินค้าที่ ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self claim) ซึ่งต้องผ่านการตรวจสอบสารพิษตกค้างโดย มกอช. ตามที่กำหนด

3. มีการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาสินค้าที่เป็นวัตถุดิบให้เหมาะสม เพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัย

4. ร้านอาหารต้องใช่วัตถุดิบปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยในปีแรกที่เข้าร่วมโครงการต้องใช่วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของแต่ละชนิดที่ขอการรับรอง ซึ่งเป็นวัตถุดิบปลอดภัย

5. เจ้าของร้านอาหารต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง

การตรวจติดตาม

1. คณะผู้ตรวจรับรองจะทำการตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ผ่านการรับรองแล้วตามหลักเกณฑ์ฯ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

2. คณะผู้ตรวจรับรองต้องสอบถามในช่วงการตรวจติดตามว่า ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ได้รับการรับรองแล้วนั้น มีการเปลี่ยนแปลงจำนวน ประเภท และ/หรือ ชนิดของสินค้า Q หรือไม่อย่างไร

3. กรณีการตรวจร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่มีหลายสาขา การสุ่มตรวจติดตามประจำปีต้องไม่ซ้ำสาขาที่ได้รับการตรวจรับรองแล้ว (ถ้าเป็นไปได้) เพื่อให้การตรวจรับรองนั้นครอบคลุมครบทุกสาขาสำหรับรอบการตรวจรับรองนั้นๆ

4. หากพบการเปลี่ยนแปลงที่ไม่ส่งผลกระทบต่อกรรับรอง เช่น ลดหรือเพิ่มชนิดวัตถุดิบปลอดภัย เป็นต้น ให้คณะผู้ตรวจรับรองตัดสินใจ และแจ้งผลการตรวจให้ร้านอาหารทราบ

5. หากพบการเปลี่ยนแปลงสำคัญใดๆ จากการตรวจติดตามที่มีผลกระทบต่อกรรับรอง และ/หรือไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์สามารถดำเนินการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขการให้การรับรอง ให้นำผลการตรวจรับรองและการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเข้าคณะตัดสินใจให้การรับรองพิจารณา และแจ้งผลการตัดสินใจให้ร้านอาหารทราบ

การต่ออายุการรับรอง

เมื่อสิ้นสุดการรับรอง คณะผู้ตรวจรับรองจะดำเนินการตรวจรับรองใหม่ในการต่ออายุการรับรองเพื่อเป็นการทวนสอบว่าร้านอาหารที่ได้รับการรับรองนั้นมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง โดยมีขั้นตอนการตรวจรับรองเพื่อต่ออายุการรับรอง ดังนี้

1. ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองแล้วนั้นต้องแจ้งความประสงค์เพื่อขอต่ออายุการรับรอง โดยยื่นเอกสารที่เกี่ยวข้องภายในระยะเวลา 30 วัน ก่อนวันหมดอายุการรับรอง

2. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ประสงค์ต่ออายุการรับรอง
3. ในวันนัดหมาย เมื่อเดินทางถึงร้านอาหาร หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบเจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทน เพื่อประชุมเปิด (Opening meeting) เช่นเดียวกับการตรวจรับรองครั้งแรก
4. คณะผู้ตรวจรับรอง ดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหาร โดยดำเนินการตรวจรับรองตามรายการตรวจรับรอง (Checklist) ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
5. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่า ผ่านการตรวจรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองหรือไม่
6. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งการผลรับรองแก่ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ต่อไป

วิธีการจัดเก็บข้อมูลจากการตรวจรับรองร้านอาหาร

1. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนกลาง หลังจากคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารจากการตรวจรับรองร้านอาหารเรียบร้อยแล้ว ให้ฝ่ายเลขานุการโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ซึ่งเป็นตัวแทนของคณะผู้ตรวจประเมิน สรุปรายละเอียดร้านอาหารที่ได้รับการรับรอง ตามแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q และส่งให้ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ลงข้อมูลในเว็บไซต์ ของ มกอช.
2. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนภูมิภาค ให้เกษตรและสหกรณ์จังหวัด ส่งผลการตรวจรับรองตามแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q และส่งข้อมูลให้ มกอช. ลงข้อมูลในเว็บไซต์ เพื่อการประชาสัมพันธ์ ต่อไป
3. กรณีเป็นการตรวจติดตาม หากมีข้อมูลเปลี่ยนแปลงไปจากการตรวจรับรองในครั้งแรก ให้ส่งข้อมูลที่เปลี่ยนแปลงให้ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร เพื่อแก้ไขข้อมูลในเว็บไซต์ ต่อไป

ภาคผนวก

ใบสมัคร

ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย

เลือกใช้สินค้า Q

สำหรับเจ้าหน้าที่

เลขที่ใบสมัคร

เพื่อเข้าร่วมโครงการ ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

☐ สมัครใหม่

เขียนที่.....

☐ ต่ออายุ

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

1. ข้าพเจ้า นาย/นาง/นางสาว.....โทรศัพท์.....

☐ เจ้าของกิจการ☐ ผู้แทน

2. ดำเนินธุรกิจร้านอาหาร

ชื่อร้านอาหาร.....

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

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

ถนน.....ตำบล/แขวง.....

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

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

มีความประสงค์ ขอสมัครเข้าร่วมโครงการความร่วมมือร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
โดยมีประเภทสินค้า Q ที่ใช้เป็นวัตถุดิบปลอดภัยในร้านอาหาร ได้แก่

☐ สินค้าสดที่ผู้ผลิตได้รับการรับรอง☐ ด้านปศุสัตว์

◇ เนื้อสัตว์สด

◇ ไข่สด

◇ อื่นๆ ระบุ

☐ ด้านประมง (สัตว์น้ำ) ระบุ.....☐ ด้านพืช

◇ ผักสด

◇ ผลไม้สด

◇ อื่นๆ ระบุ

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

3. หลักฐานที่ต้องแนบพร้อมกับคำขอ คือ

- 3.1 แผนที่ตั้งของร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q พร้อมสิ่งสังเกตใกล้เคียง จำนวน 2 ชุด
- 3.2 เอกสารรายละเอียดวัตถุประสงค์ภัยที่ใช้ในร้านอาหาร

4. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า รายละเอียดข้างต้นเป็นจริงทุกประการและยินยอมให้คณะผู้ตรวจรับรองเข้ามาดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ข้าพเจ้าสมัครขอรับการรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในการตรวจรับรองและตรวจติดตามใดๆ ทั้งสิ้น

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร
 (.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

สำหรับเจ้าหน้าที่

ได้ตรวจสอบใบสมัครและหลักฐานประกอบการสมัครแล้วว่ามีความถูกต้องครบถ้วนสมบูรณ์

ลงชื่อ.....ผู้รับใบสมัคร
 (.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

รายการตรวจรับรอง (Checklist) ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

สอบถามผู้จัดการร้าน/ผู้แทนที่ให้ข้อมูลได้

1. ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....นามสกุล
ตำแหน่งโทรศัพท์
เบอร์มือถือ.....โทรสาร
ที่อยู่
.....

2. ชื่อร้านอาหาร
สาขาที่ตรวจรับรอง (ถ้ามี)
ที่อยู่
.....
โดยเป็นร้านที่จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการ หรือขออนุญาตประกอบการตามกฎหมาย
เลขที่

3. เป็นร้านที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ได้แก่
☐ Clean Food Good Taste
☐ เซลล์ชวนชิม
☐ อื่นๆ โปรดระบุ.....
.....
.....

4. ใช้สินค้า Q/สินค้ารับรองตนเอง (self claim) เป็นวัตถุดิบต้องมีไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของปริมาณ
และ/หรือ ชนิด*ของวัตถุดิบที่ใช้ ☐ ใช่
☐ ไม่ใช่

หมายเหตุ ร้อยละ 70 ของปริมาณวัตถุดิบทั้งหมด หรือ ร้อยละ 70 ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะประเภท
(เช่น สัตว์น้ำ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เป็นต้น) หรือ ร้อยละ 70 ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด (เช่น ข้าวสาร
กุ้ง เนื้อไก่ ผัก/ผลไม้สดบรรจุตัดแต่ง เป็นต้น) ที่ใช้ในร้านอาหาร นั้น ตัวอย่าง กรณีร้อยละ 70 ของ
ปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด เช่น ร้านค้ามีความต้องการซื้อผักคะน้า มาเป็นวัตถุดิบวันละ 10 กิโลกรัม
แต่ร้านค้าสามารถซื้อผักคะน้ามาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองได้เพียง 7 กิโลกรัม เนื่องจากฟาร์ม
สามารถส่งได้เพียงเท่านั้น ทำให้ร้านค้าต้องซื้อผักคะน้าจากตลาดมาเพิ่มอีก 3 กิโลกรัม ถือว่าร้านค้า
ดังกล่าวผ่านในเรื่องของเกณฑ์ 70%

5. * ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย ใช้สินค้า Q

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
หมวด 1 การรับวัตถุดิบ 1.1 มีพื้นผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด และมีการรักษาความสะอาดสม่ำเสมอ 1.2 ถูกสุขลักษณะ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน หากมีการล้างและซักรีดน้ำหนักรต้องอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม (M) 1.3 มีการรับวัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดสม่ำเสมอ				
หมวด 2 ที่เก็บวัตถุดิบ 2.1 แยกเป็นสัดส่วน และต้องมีความสูงจากพื้นในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งสามารถทำความสะอาดบริเวณที่เก็บวัตถุดิบอย่างเหมาะสม 2.2 มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น และมีแสงสว่างเพียงพอ ตามความเหมาะสม 2.3 มีการแยกวัตถุดิบที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะและแยกส่วนจากวัตถุดิบปกติ โดยไม่นำมาปะปนกับวัตถุดิบปกติ (M) 2.4 การจัดเก็บวัตถุดิบปลอดภัยต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บอย่างเป็นระเบียบ (M) 2.5 วัตถุดิบปลอดภัย มีการเก็บรักษาที่อุณหภูมิและอยู่ภายใต้ระยะเวลาการเก็บรักษาที่เหมาะสม (M) 2.6 ห้อง/ตู้แช่แข็งต้องมีอุณหภูมิเหมาะสมในการเก็บวัตถุดิบปลอดภัย โดยพิจารณาจากสภาพของวัตถุดิบว่ายังคงสภาพที่เหมาะสม จากการตรวจพินิจ 2.7 สามารถตามสอบได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ เช่น อาจดูจากเครื่องหมายรับรอง Q ที่กำกับบนทุกบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น				
หมวด 3 บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร 3.1 พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น 3.2 มีการตรวจสอบความสะอาดและคุณภาพของวัตถุดิบก่อน				

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
การประกอบอาหาร และคัดแยกวัตถุดิบที่มีลักษณะผิดปกติหรือเริ่มเสียสภาพออกไป 3.3 ไม่ใช้วัตถุดิบที่หมดอายุหรือมีลักษณะที่ผิดปกติในการประกอบอาหาร 3.4 มีการทำความสะอาดวัตถุดิบตามความเหมาะสมของวัตถุดิบแต่ละชนิด อย่างถูกสุขลักษณะ (M) 3.5 กรณีมีห้องน้ำบริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณที่ประกอบอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ 3.6 มีที่รองรับขยะมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล 3.7 มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้งที่มีสภาพดี ไม่มีการอุดตัน 3.8 มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ (M) 3.9 มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการตรวจติดตามอย่างมีประสิทธิภาพ 3.10 น้ำที่ใช้ล้างวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารที่สัมผัสกับวัตถุดิบโดยตรงต้องเป็นน้ำที่เหมาะสม เช่น น้ำประปา เป็นต้น (M)				
หมวด 4 บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร 4.1 พื้น ผนัง เพดาน ภายในร้าน มีสภาพดี สะอาด 4.2 มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น 4.3 มีการทำความสะอาดบริเวณจุดจำหน่ายอาหารสม่ำเสมอ 4.4 ภาชนะ วัสดุและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บเป็นสัดส่วนในสภาวะและบริเวณที่เหมาะสม 4.5 กรณีมีห้องน้ำบริเวณจุดจำหน่ายอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณจุดจำหน่ายอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ 4.6 มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ				

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
หมวด 5 บุคลากร 5.1 บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบสุขลักษณะและความสะอาดของอุปกรณ์ เครื่องมือ และกระบวนการต่างๆ ในการประกอบอาหาร มีความเข้าใจถึงพื้นฐานความปลอดภัยของการผลิตอาหารตามความเหมาะสม 5.2 พนักงานที่ทำงานสัมผัสวัตถุดิบ/อาหาร และหัวหน้าผู้ควบคุม มีวิธีการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร (M) 5.3 พนักงานที่ทำงานสัมผัสวัตถุดิบ/อาหาร ต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี ในขณะที่เตรียม/ประกอบอาหาร และบริการอาหาร ต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมกับลักษณะงาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปยังอาหาร				

หมายเหตุ 1. * อ้างอิงจากกรมประมง กรมปศุสัตว์ มกอช. และกรมอนามัย

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

3. ความหมายสัญลักษณ์ (M) = MAJOR DEFECT

4. เกณฑ์การตัดสิน

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

4.2 ผลการตรวจที่เป็นไปตามข้อกำหนดในแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ 60 (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) และรวมทุกหมวด ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ 60 (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) หากไม่เป็นไปตามนี้ ให้ถือว่า ไม่ผ่านการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

สรุป

☐ ผ่าน

☐ ไม่ผ่าน

6. ประเภทวัตถุดิบปลอดภัยที่เป็นสินค้า Q และสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเองที่ใช้ในร้านอาหาร ได้แก่

☐ ผัก

☐ สัตว์น้ำ

☐ ผลไม้

☐ เนื้อสัตว์

☐ อื่นๆ.....

7. 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.....

8. กรณีสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง

☐ เก็บตัวอย่างสินค้าวิเคราะห์สารพิษตกค้างตามเกณฑ์ที่กำหนด

☐ ผลการตรวจสอบสารพิษตกค้าง ☐ ผ่าน

☐ ไม่ผ่าน

9. แหล่งที่ซื้อวัตถุดิบปลอดภัยมาใช้ในการประกอบอาหาร

(ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ และกรุณาระบุประเภทสินค้าหากร้านอาหารนั้นมีวัตถุดิบหลายประเภท)

☐ ตลาดกลาง, ตลาดค้าส่ง ประเภทสินค้า

☐ ซื้อจากพ่อค้าคนกลาง ประเภทสินค้า

☐ ซื้อจากผู้ผลิตโดยตรง* ประเภทสินค้า

☐ รับจากบริษัท ประเภทสินค้า

☐ อื่นๆ ระบุ

ประเภทสินค้า

หมายเหตุ * กรณีซื้อจากฟาร์มโดยตรงให้แนบรายชื่อฟาร์มที่รับซื้อมาพร้อมนี้ด้วย

10. ร้านอาหารสามารถหาสินค้าปลอดภัยมาเป็นวัตถุดิบประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอหรือไม่
อย่างไร

☐ สม่ำเสมอ

☐ ไม่สม่ำเสมอ เนื่องจาก.....

.....
.....

11. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ถ้ามี)

.....
.....
.....
.....

12. ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมของหัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองจากการสังเกตและการตรวจพินิจ

.....
.....
.....
.....

13. ผลการตัดสินใจเบื้องต้นของคณะผู้ตรวจรับรองเพื่อเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

☐ เห็นควรมอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่ร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

☐ ไม่เห็นควรมอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่ร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

เนื่องจาก.....

.....
.....
.....
.....

ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง

(.....)

วันที่.....

เบอร์มือถือ.....

ป้ายร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

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

สินค้านับรองตนเอง (Self Claim)- ผักกาดบ้าน

ระยะเวลาในการรับรอง

6 ก.ย. 53-5 ก.ย. 56



ที่

สำนักงาน.....

(ที่อยู่).....

.....

สิงหาคม 2553

เรื่อง แจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

เรียน

- สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. รายละเอียดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารที่ได้รับการรับรอง ตามโครงการตรวจรับรองร้านอาหาร
วัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
2. ป้ายรับรองร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

ตามที่หน่วยงานของท่านได้สมัครขอรับการรับรองร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และคณะผู้ตรวจรับรองได้ดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจ
รับรองร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q แล้ว ผลการตรวจรับรอง พบว่า.....(ชื่อร้านอาหาร).....
จังหวัด.....ผ่านหลักเกณฑ์การตรวจ
รับรองเป็นร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ตั้งแต่วันที่
ถึงวันที่

ทั้งนี้ สำนักงาน.....ขอมอบป้ายร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้
สินค้า Q เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์มาพร้อมกันนี้แล้ว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

(ตำแหน่ง).....

สำนัก.....

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)
1. (รายการอาหาร)			
1.1 (วัตถุดิบ)	√ (บริษัท.....)		
1.2			√
1.3		√ (...../กรม.....)	
2.			
2.1			
3.			
3.1			

แบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ตรวจติดตามการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองจากเกษตรและสหกรณ์จังหวัด มีจำนวนทั้งหมด ร้าน
โดยมีรายละเอียดการให้การรับรอง ดังนี้

ชื่อร้านอาหาร	ที่อยู่	ประเภทอาหาร	วัตถุประสงค์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน			แหล่งผลิต (บริษัท/ฟาร์ม)	วันที่ตัดสินใจ ให้การรับรอง
			ประเภท	รายการวัตถุประสงค์ที่ ผ่านการรับรองในปี ที่ผ่านมา	รายการวัตถุประสงค์ที่ ผ่านการรับรอง เพิ่มเติม		
1.			สินค้า Q				
			สินค้าที่ผ่าน การตรวจรับรอง				
			สินค้ารับรอง ตนเอง(Self Claim)				
2.			สินค้า Q				
			สินค้าที่ผ่าน การตรวจรับรอง				
			สินค้ารับรอง ตนเอง(Self Claim)				

หมายเหตุ ส่งข้อมูลมาที่ กลุ่มโครงการพิเศษ กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

โทรสาร 02-561-4088 , 02-561-4204 และ e-mail : qrestaurant@hotmail.co.th หากมีข้อสงสัยติดต่อที่เบอร์โทรศัพท์ 02-561-2277 ต่อ 1353 , 1314

ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



ชื่อร้านอาหาร	
ประเภทอาหาร	
วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง	
.....	
ระยะเวลาในการรับรอง	

ติดตามสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
โทร. 0 2561 2277 ต่อ 1209,1213,1217,1313,1314 โทรสาร 0 2579 8427
www.acfs.go.th e-mail: acfspol@acfs.go.th
มกอช.-2558-กนม.-2