



เทคนิควิธีการตรวจรับรองและ
ตรวจติดตามร้านอาหารตาม
หลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรอง
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้
สินค้า Q



www.shutterstock.com · 55661503

กองรับรองมาตรฐาน (กвр.)

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและ
อาหารแห่งชาติ (มกอช.)



วัตถุประสงค์โครงการ



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

ขอบข่าย ...สินค้า ปลอดภัย

- สินค้า Q
- สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง
- สินค้ารับรองตนเอง (Self Claim)





สินค้า Q คือ สินค้าที่ได้รับการรับรองจาก

1. หน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ ภาครัฐของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้แก่ กรมวิชาการเกษตร กรมปศุสัตว์ กรมประมง และกรมการข้าว
2. หน่วยงานรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานจาก มกอช. และได้รับใบอนุญาตเพื่อใช้เครื่องหมาย Q ตาม พรบ. มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551

ตามข้อบ่งชี้ในทะเบียนผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน
ในเว็บไซต์ http://www.acfs.go.th/cbib_standard.php



เอกสาร / เว็บไซต์ ที่เกี่ยวข้อง

สินค้าพืช ที่เป็นสินค้าQ

- ข้อมูลแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรอง GAP และ
เกษตรอินทรีย์

จากเว็บไซต์ สามารถดูข้อมูลได้ที่ <http://gap.doa.go.th>

ทวนสอบจากกรมวิชาการเกษตร

- รายชื่อผู้ได้รับการรับรองระบบ GMP/HACCP

จากเว็บไซต์ สามารถดูข้อมูลได้ที่ <http://gap.doa.go.th>



เอกสาร / เว็บไซต์ ที่เกี่ยวข้อง

สินค้าเนื้อสัตว์ ที่เป็นสินค้า Q

- ผู้ประกอบการโครงการเนื้อสัตว์อนามัย
- ประสานข้อมูล ฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ภายในประเทศ ส่วนรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
- ตามเอกสารแนบ



เอกสาร / เว็บไซต์ ที่เกี่ยวข้อง



สินค้าประมง/สัตว์น้ำ ที่เป็นสินค้า Q (GAP/ HACCP)

เช่น กุ้งแช่แข็ง

- รับรอง HACCP ตามเอกสารแนบ
- http://www.centallabthai.com/web/th/main/search_cer.php?action=GAP ค้นหา มกษ . 7401-2557, มกษ . 7422-2553, มกษ . 7405-2553
- http://thacert.fisheries.go.th/wscert/site/certificate_list.jsp
ค้นหา มกษ . 7401-2552



เอกสาร / เว็บไซต์ ที่เกี่ยวข้อง



สินค้าข้าว ที่เป็นสินค้า Q ได้แก่

*** ข้าวที่ผ่านการรับรองตาม มาตรฐานผลิตภัณฑ์ข้าว ตามทะเบียน
ผลิตภัณฑ์ข้าว 6 ราย ในเว็บไซต์

<http://dric.ricethailand.go.th/index.php/rrser>

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ที่ กองตรวจสอบและรับรองมาตรฐานข้าว
กรมการข้าว โทร. 02-561-5094 อีเมลล์ dric@rice.mail.go.th

สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง

ดูจากใบรับรอง/ ตรวจสอบจากรายชื่อในเว็บไซต์

คือ สินค้าที่ไม่ใช่สินค้า Q แต่เป็นสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองตาม
มาตรฐานจากกรมต่างๆ



เนื้อโคขุนโพนยางคำ

การรับรองฟาร์มมาตรฐาน

สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง

ดูจากใบรับรอง/ ตรวจสอบจากรายชื่อในเว็บไซต์



โครงการเชียงใหม่สะอาด

สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง

ดูจากใบรับรอง/ ตรวจสอบจากรายชื่อในเว็บไซต์



มาตรฐาน Safety Level



สินค้ารับรองตนเอง (Self claim)

- สินค้าที่ผลิตโดยกลุ่มผู้ผลิตและจำหน่ายโดยไม่ต้องการเข้าสู่ระบบมาตรฐานหรือการรับรอง อาจเป็น
- สินค้าที่ผู้ผลิต ลด/ปฏิเสธ/จำกัด การใช้สารเคมี
- เป็นที่รู้จักและยอมรับในชุมชนผู้ผลิตระดับหนึ่ง
- ตรวจสอบสารพิษตกค้างตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด
- เฉพาะสินค้าด้านพืช - ผักผลไม้ - ต้องไม่ซื้อจากตลาดที่ไม่ทราบแหล่งที่มาชัดเจน

ตัวอย่างสินค้า SELF CLAIM

ผักกาดบ้านที่ร้านอาหารปลูกเอง

- รับรองตนเองว่าไม่ได้ใช้สารเคมี
- ไม่ได้ทำตามมาตรฐาน GAP
- สามารถตามสอบแหล่งผลิตได้
- ผ่านการตรวจสอบสารเคมีตกค้าง



ตัวอย่างสินค้า SELF CLAIM

ผักพื้นบ้าน

- รับรองตนเองว่าไม่ได้ใช้สารเคมี
- ไม่ได้ทำตามมาตรฐาน GAP
- สามารถตามสอบแหล่งผลิตได้ ส่งตรงมาจากตลาดสดที่มีเจ้าประจำมาส่ง
- ผ่านการตรวจสอบสารเคมีตกค้างโดยผู้ตรวจสอบตัวอย่างที่ร้าน

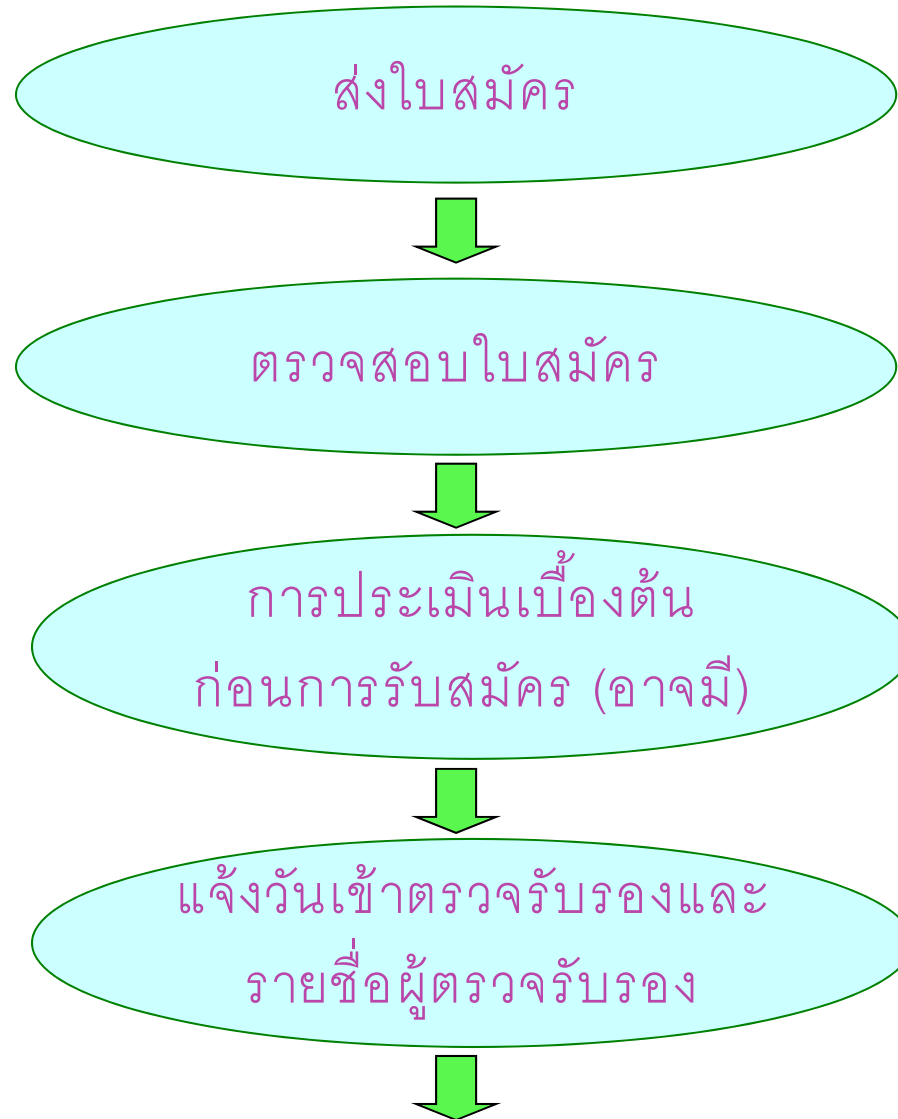


การเก็บตัวอย่างสินค้าวิเคราะห์ สารพิษตกค้างในวัตถุดิบ

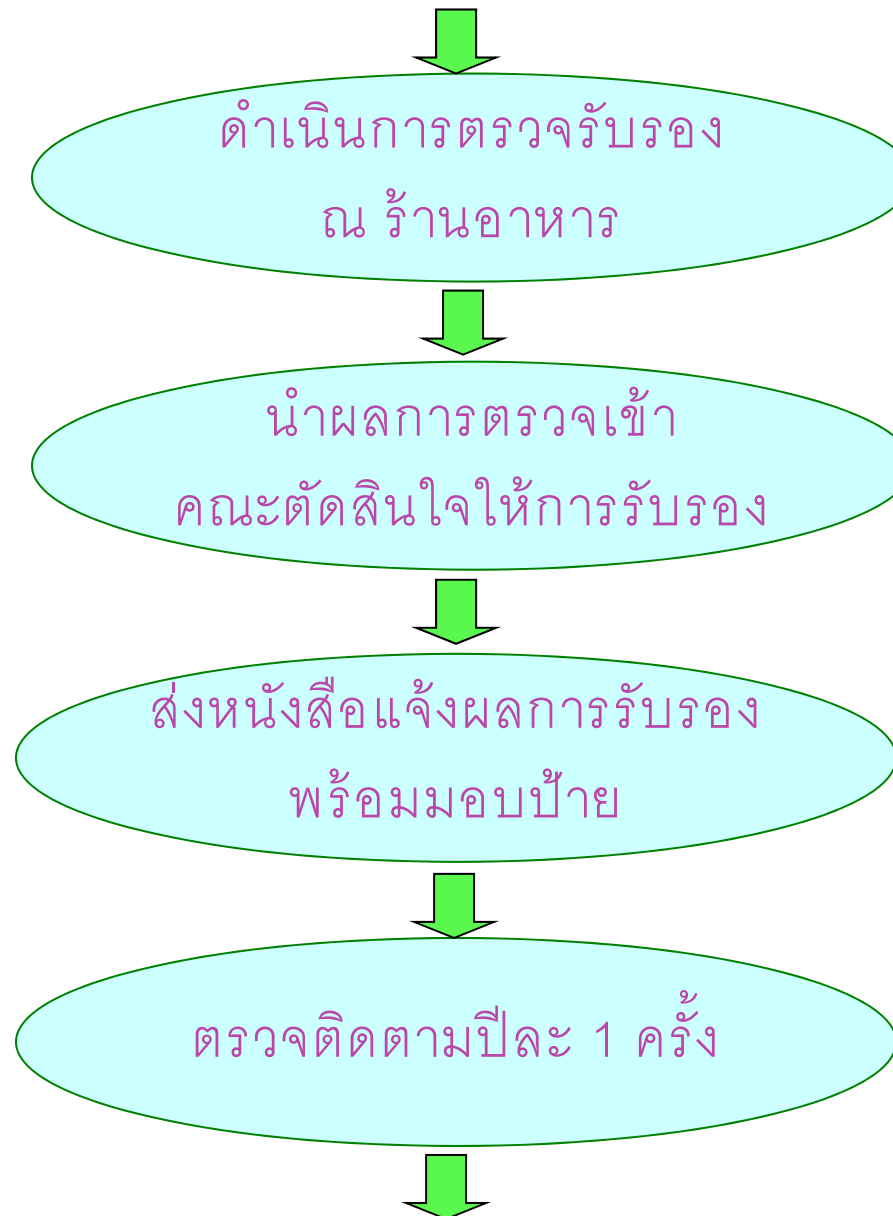
ใช้ test kit ของ
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



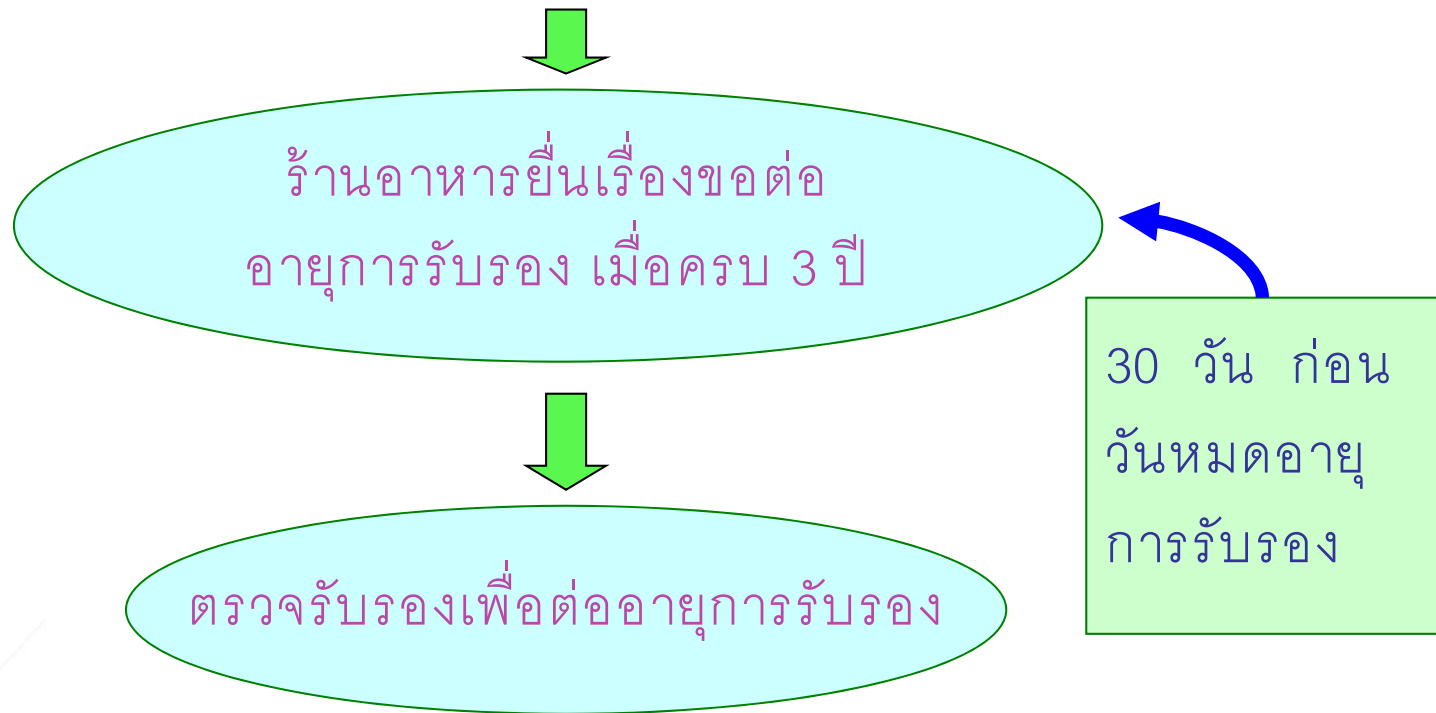
ขั้นตอนการดำเนินการตามโครงการฯ



ขั้นตอนการดำเนินการตามโครงการฯ (ต่อ)



ขั้นตอนการดำเนินการตามโครงการฯ (ต่อ)



การส่งใบสมัคร



สำนักงานเกษตร
และสหกรณ์
จังหวัด



ในเว็บไซต์ มกอช.
www.acfs.go.th

ใบสมัคร หน้า 16-17 ในหลักเกณฑ์



ใบสมัคร
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย
เลือกใช้สินค้า Q

ตรวจสอบใบสมัคร



ร้านอาหาร

- สม่ัครใจ
 - ได้รับการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง :
กรมอนามัย สำนักอนามัย สำนักงานเขตในกทม. เทศบาล อบต.
 - กรณียุหลายสาขาและระบบจัดการควบคุมคุณภาพสินค้าเดียวกัน
- ให้มีการสุ่มตรวจ $n = \sqrt{N}$



การประเมินเบื้องต้นก่อนการรับสมัคร



อาจมีหรือไม่ก็ได้



กรณีไม่แน่ใจ สำนักงานอาจส่งผู้ตรวจไป
ประเมินเบื้องต้นได้

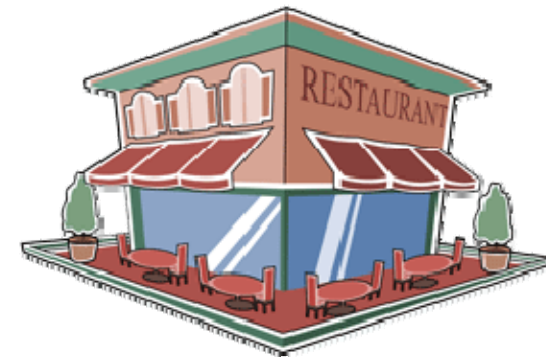
แจ้งวันเข้าตรวจรับรองและ รายชื่อผู้ตรวจรับรอง



สำนักงาน/ผู้ตรวจ แจ้งวันเข้าตรวจรับรอง
และรายชื่อผู้ตรวจรับรอง แล้วนัดหมาย
ก่อนเข้าตรวจรับรอง

ดำเนินการตรวจรับรอง ณ ร้านอาหาร

1. ประชุมเปิด
2. ดูเอกสาร
3. ลงพื้นที่ – การสัมภาษณ์
4. ประชุมปิด



1. ประชุมเปิด



แนะนำทีม



ยืนยันวัตถุประสงค์



หลักเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจ



วิธีการตรวจ



การแจ้งผลและการรายงานผล

2. ดูเอกสาร



การได้รับอนุญาตจัดตั้ง
เป็นร้านอาหาร



การจัดทะเบียนกับ
กระทรวงพาณิชย์



การรับวัตถุดิบปลอดภัย
เช่น ไบโสเริจ ไบโอสลินค้ำ



ไบโบริรงอื่นๆ (ถ้ามี) เช่น
clean food good taste
ร้านอาหารดีเด่น



เอกสารอื่นๆ เช่น การทำความสะอาด
การกำจัดแมลง (ถ้ามี)



สถานที่รับวัตถุดิบ



สถานที่เก็บวัตถุดิบ



สถานที่ประกอบอาหาร



สถานที่จำหน่ายอาหาร



บริเวณที่ผู้บริโภครับประทาน

3. ลงพื้นที่
การสัมภาษณ์

เก็บตัวอย่าง
สินค้าที่รับรอง
ตนเอง (ถ้ามี)

4. ประชุมปิด



ยืนยันวัตถุประสงค์



หลักเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจ



รายงานสิ่งที่พบในด้านดี
และที่เป็นปัญหา



ขั้นตอนต่อไป ได้แก่ การตัดสินใจ
ให้การรับรอง



แจ้งการประสานมอบหนังสือ
และป้ายรับรอง

การตรวจรับรอง ผู้ตรวจตรวจตาม
รายการตรวจประเมิน (Checklist) หน้า 18-23



5 หมวด



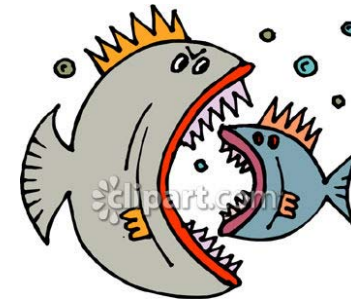
u12637501 fotosearch.com

รายการตรวจรับรอง (Checklist)
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q



รายการตรวจรับรอง (check list)

1. ชื่อ ที่อยู่
2. ชื่อร้านอาหาร ที่อยู่ แผนที่ เลขที่จดทะเบียน
3. เป็นร้านที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอื่นๆ
4. วัตถุดิบปลอดภัยต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของปริมาณ
วัตถุดิบทั้งหมด หรือร้อยละ 70 ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะ
ประเภท (ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์) หรือร้อยละ 70 ของปริมาณ
วัตถุดิบเฉพาะชนิดที่ใช้ในร้าน (ชนิด เช่น ไก่ ข้าวโพดฝัก
อ่อน เห็ดเข็มทอง)



วัตถุดิบไม่น้อยกว่า 70 เปอร์เซนต์

- ร้อยละ 70 ของปริมาณวัตถุดิบทั้งหมด

เช่น สินค้าที่ใช้เป็นวัตถุดิบใน 1 เมนู มีทั้งผัก เนื้อหมู อื่นๆ รวมปริมาณทั้งหมดแล้วไม่น้อยกว่า 70 % ของปริมาณสินค้าทั้งหมด



วัตถุดิบไม่น้อยกว่า 70 เปอร์เซนต์



- 70 เปอร์เซนต์ ของปริมาณวัตถุดิบแต่ละประเภท

เช่น สินค้าประเภทเนื้อสัตว์ในร้านสเต็ก ก็ต้องมีสินค้าปลอดภัย ไม่
ว่าเป็นเนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ รวมปริมาณแล้วไม่น้อยกว่า 70 % ของ
ปริมาณสินค้าประเภทเนื้อสัตว์ทั้งหมด

หรือ

- 70 เปอร์เซนต์ ของปริมาณวัตถุดิบแต่ละชนิดที่ใช้

เช่น ชนิดสินค้า ข้าวโพดฝักอ่อน ที่ใช้ในร้าน ไม่ได้เป็นสินค้าQ
ทั้งหมด มีการใช้ข้าวโพดฝักอ่อน ที่ไม่ได้เป็นสินค้าQ ด้วย กรณีนี้ยอมให้
ได้ถ้าสินค้าQ ไม่น้อยกว่า 70%

วัตถุดิบไม่น้อยกว่า 70 เปอร์เซนต์

- ตัวอย่าง กรณีร้อยละ 70 ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด

เช่น ร้านค้ามีความต้องการซื้อผักคะน้า มาเป็นวัตถุดิบวันละ 10 กิโลกรัม แต่ร้านค้าสามารถซื้อผักคะน้ามาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองได้เพียง 7 กิโลกรัม เนื่องจากฟาร์มสามารถส่งได้เพียงเท่านั้น ทำให้ร้านค้าต้องซื้อผักคะน้าจากตลาดมาเพิ่มอีก 3 กิโลกรัม ถือว่าร้านค้าดังกล่าวผ่านในเรื่องของเกณฑ์ 70%



ตัวอย่างการจดทะเบียนเป็นร้านอาหาร
และการได้รับการรับรองอื่นๆ



กรณีตัวอย่าง เพื่อเป็นแนวทางการตรวจรับรอง

ใบอนุญาตการประกอบกิจการสถานที่
จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร

บสดงไว้ที่เปิดเผย


ใบอนุญาต
การประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร

เลขที่ ๑... เลขที่ 6... / 2553...
 อยู่ภายใต้... โฉนดที่ดิน... ตำบล... อำเภอ... จังหวัด...
 เลขที่ 56/102 หมู่ที่ 5 ตระกอย... ถนน... แขวง... เขต... กรุงเทพมหานคร
 ตำบล... อำเภอ... อำเภอ... จังหวัด... หมายเลข... โทรศัพท์ 02-...-5555349

ข้อ 1) ประกอบกิจการประเภท... รวมแล้ว... (สถานที่จำหน่ายอาหาร/สะสมอาหาร)
 โดยใช้สถานที่ประกอบกิจการ... ตำบล...
 ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 56/102 หมู่ที่ 5 ตระกอย... ถนน... แขวง... เขต... กรุงเทพมหานคร
 ตำบล... อำเภอ... อำเภอ... จังหวัด... หมายเลข... โทรศัพท์ 02-...-5555349
 โทรสาร... มีพื้นที่ประกอบการ... เกือบ 300 ตารางเมตร

ข้อ 2) ผู้ประกอบการได้เสียค่าธรรมเนียม 3,000 บาท/ปี (=สิบพันบาทถ้วน)
 ใบเสร็จรับเงินเลขที่ 278 เลขที่ 22 ลงวันที่ 13 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2553

ข้อ 3) ผู้ได้รับอนุญาตต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและคำแนะนำในข้อกำหนดของท้องถิ่น
 (เทศบัญญัติเทศบาลตำบลปากเกร็ด)

ข้อ 4) ผู้ได้รับอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขของ การตั้งต่อไปนี้
 4.1) ใช้ภายในเวลา... ภายใน... ในวัน... 13 พฤษภาคม ของปีนี้
 4.2) ...

(นายเกรียงศักดิ์ เทพสุทิน)
 ตำแหน่ง รองนายกเทศมนตรี ปฏิบัติราชการแทนนายกเทศมนตรี
 นายกเทศมนตรีเมืองปากเกร็ด

รายการต่อใบอนุญาตและเสียค่าธรรมเนียม

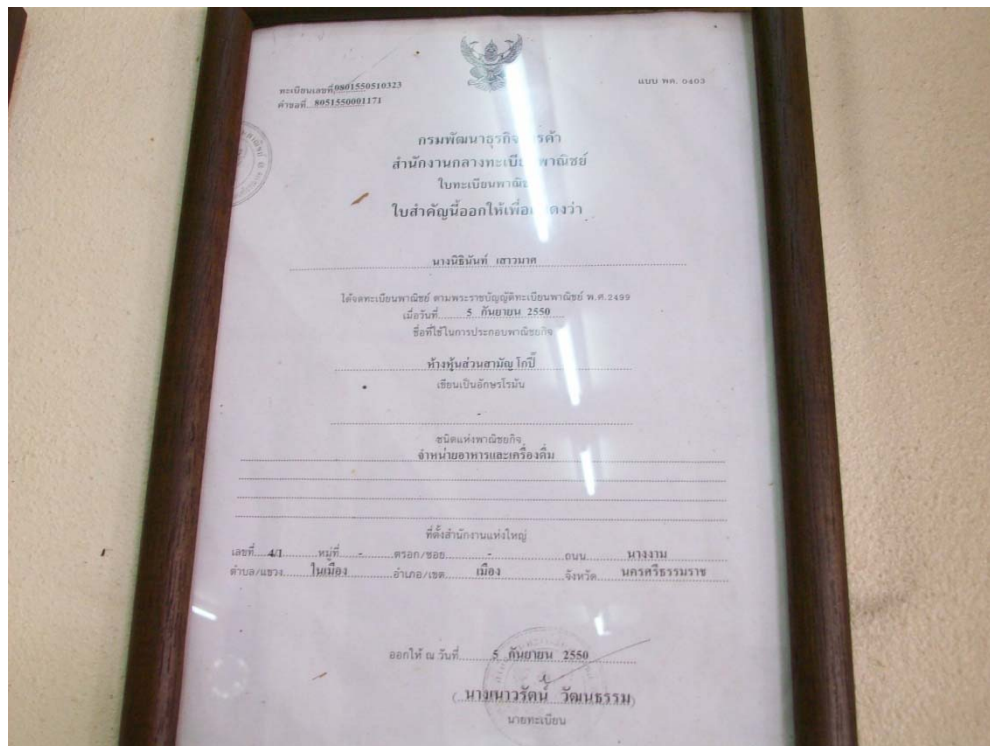
วันเดือนปี ที่ออกใบอนุญาต	วันเดือนปี ที่หมดอายุ	ใบเสร็จรับเงิน			ลงนามหรือ เจ้าพนักงานท้องถิ่น
		เลขที่	เลขที่	วันเดือนปี	

สำเนา ต้องส่งใบอนุญาตนี้ไว้ที่เปิดเผย ณ สถานที่ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการ

[illegible]

กรณีตัวอย่าง เพื่อเป็นแนวทางการตรวจรับรอง

ใบจดทะเบียนของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า สำนักงานกลางทะเบียนพาณิชย์
เป็นผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม



อื่นๆ

ภ.พ. 20
ใบทะเบียนมูลค่าเพิ่ม
กรมสรรพากร

ชื่อผู้ประกอบการ: บริษัท บ้านดอนแก้ว จำกัด
ชื่อสถานที่ประกอบกิจการ: บริษัท บ้านดอนแก้ว จำกัด
เป็น ☒ สำนักงานใหญ่ ☐ สาขาที่
ที่ตั้ง: อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
หมายเลข: 10230
วันที่: 2552
ออกให้เมื่อวันที่: 12 กรกฎาคม 2552
ผู้ออก: นายสมชาย ใจดี
ตำแหน่ง: กรรมการผู้จัดการ
ตราประทับ: กรมสรรพากร

0226780 01603000-25520603-1-04-00020 01003000-01003071-1-04-25520603-0-0-0001-00 01003000

สำนักงานประกันสังคม
กระทรวงแรงงาน
หนังสือสำคัญฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า
บริษัท บ้านดอนแก้ว จำกัด
ได้ขึ้นทะเบียนประกันสังคมแล้ว
ตั้งแต่วันที่ 1 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2552 เป็นต้นไป
เลขที่บัญชี 10-02031247
ออกให้ ณ วันที่ 31 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2552
เลขาธิการสำนักงานประกันสังคม

ใบรับรองอื่นๆ



รายการตรวจรับรอง (check list) (ต่อ)

5. รายละเอียดที่ต้องพิจารณา 5 หมวด

หมวด 1 บริเวณรับวัตถุดิบ : ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน



หมวด 1 บริเวณรับวัตถุดิบ



- มีพื้นผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด
และมีการรักษาความสะอาดสม่ำเสมอ
- ถูกสุขลักษณะ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน
- มีการรับวัตถุดิบที่ถูกสุขลักษณะ
รักษาความสะอาดสม่ำเสมอ

รายการตรวจรับรอง (check list) (ต่อ)

หมวด 2 ที่เก็บวัตถุดิบ

- แยกเป็นสัดส่วน วางสูงจากพื้น
- ระบายอากาศดี
- แยกวัตถุดิบหมดอายุ
- ต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน
- เก็บรักษาที่อุณหภูมิ + เวลาที่เหมาะสม
- ห้อง/ตู้แช่ ต้องมีอุณหภูมิเหมาะสม
- ตามสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบได้



หมวด 2 ที่เก็บวัตถุดิบ

สภาพพื้นที่
จัดเก็บวัตถุดิบ



- ความสูงจากพื้นไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน
- การระบายอากาศดี ไม่อับชื้น และมีแสงสว่างเพียงพอ



หมวด 2 ที่เก็บวัตถุดิบ

การจัดเก็บวัตถุดิบ



- มีการแยกวัตถุดิบที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืน
- จัดเก็บอย่างเป็นระเบียบ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน







หมวด 2 ที่เก็บวัตถุดิบ

ตู้เก็บวัตถุดิบ



- มีการเก็บรักษาที่อุณหภูมิและอยู่ภายใต้ระยะเวลาการเก็บรักษาที่เหมาะสม
- ห้อง/ตู้แช่เย็นหรือแช่แข็งต้องมีอุณหภูมิเหมาะสม โดยดูจากสภาพของวัตถุดิบว่ายังคงสภาพที่เหมาะสม



หมวด 2 ที่เก็บวัตถุดิบ

การตามสอบ



- สามารถตามสอบได้ถึงแหล่งที่มาของ
วัตถุดิบ เช่น อาจดูจากเครื่องหมายรับรอง
Q ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต



รายการตรวจรับรอง (check list) (ต่อ)

หมวด 3 บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร

- การตรวจสอบวัตถุดิบส่วนประกอบอาหาร
- ไม่ใช้วัตถุดิบหมดอายุ
- ทำความสะอาดวัตถุดิบเหมาะสม + ถูกสุขลักษณะ
- กรณีมีห้องน้ำในบริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ต้องแยกเป็นสัดส่วน
- ที่รองรับขยะมูลฝอยถูกสุขาภิบาล - ท่อระบายน้ำทิ้งสะอาด
- ควบคุมสัตว์พาหะไม่ให้มีโอกาสนับสัมผัสวัตถุดิบ
- บำรุงรักษาทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์
- น้ำใช้ล้างวัสดุอุปกรณ์ประกอบอาหาร



หมวด 3 บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร

สภาพทั่วไป



หมวด 3 บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร



หมวด 3 บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร



หมวด 3 บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร

ตรวจสอบ
สภาพวัตถุดิบ



- ตรวจสอบความสะอาดและคุณภาพของวัตถุดิบก่อนการประกอบอาหาร
- ไม่ใช้วัตถุดิบที่หมดอายุหรือมีลักษณะที่ผิดปกติ
- มีการทำความสะอาดวัตถุดิบตามความเหมาะสม



หมวด 3 บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร

การล้างวัตถุดิบ



น้ำที่ใช้ล้าง



หมวด 3 บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร

ถ้ามีห้องน้ำใน
บริเวณนี้



- ถ้ามีห้องน้ำ ในพื้นที่ประกอบอาหารต้อง
สะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยก
เป็นส่วนเฉพาะ



หมวด 3 บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร

ขยะมูลฝอย



- มีที่รองรับขยะมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลัก
สุขาภิบาล



หมวด 3 บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร

ท่อระบายน้ำ



- มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้งที่มีสภาพดี ไม่มีการอุดตัน



หมวด 3 บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร

การควบคุม
สัตว์พาหะ



- มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรค
ไม่ให้มีโอกาสมาสัมผัสกับวัตถุดิบ



หมวด 3 บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร

การบำรุงรักษา
และการทำความสะอาด
สะอาด



- มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
สถานที่ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ
เครื่องใช้ที่เกี่ยวข้อง



หมวด 3 บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร

วัสดุอุปกรณ์



หมวด 3 บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร

น้ำใช้



- น้ำที่ใช้ล้างวัสดุอุปกรณ์ที่สัมผัสกับ
วัตถุดิบโดยตรงต้องมีคุณสมบัติเทียบเท่า
น้ำบริโภค เช่น น้ำประปา



รายการตรวจรับรอง (check list) (ต่อ)

หมวด 4 บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร

- พื้น ผนัง เพดาน สภาพดีและสะอาด
- แสงสว่างเพียงพอ ระบายอากาศดี
- ทำความสะอาดสม่ำเสมอ
- ภาชนะ วัสดุอุปกรณ์ สะอาดไม่ปนเปื้อน
- กรณีมีห้องน้ำต้องแยกเป็นส่วน



หมวด 4 บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร

สภาพทั่วไป



- พื้น ผนัง เพดาน ภายในร้าน มีสภาพดี สะอาด
- มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี
- มีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ



หมวด 4 บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร

ภาชนะ วัสดุ
และอุปกรณ์



ภาชนะ วัสดุและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร
สะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิด
การปนเปื้อน และจัดเก็บเป็นสัดส่วน
เหมาะสม



หมวด 4 บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร

ห้องน้ำ



ห้องน้ำบริเวณจุดจำหน่ายอาหาร ต้อง สะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกเป็น สัดส่วนเฉพาะ



รายการตรวจรับรอง (check list) (ต่อ)

หมวด 5 บุคลากร

- บุคลากรมีความเข้าใจถึงพื้นฐานความปลอดภัย

ในการผลิตอาหารตามความเหมาะสม

- พนักงานสัมผัสวัตถุดิบมีวิธีการปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ
- พนักงานสัมผัสวัตถุดิบมีสุขลักษณะบุคคลที่ดี



หมวด 5 บุคลากร



- บุคลากรที่เกี่ยวข้อง มีความเข้าใจถึงพื้นฐานความปลอดภัยของการผลิตอาหารตามความเหมาะสม
- พนักงานและหัวหน้าผู้ควบคุม มีวิธีการปฏิบัติงานอย่างถูกต้องลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร



หมวด 5 บุคลากร



พนักงานมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี
ในขณะที่เตรียม/ประกอบอาหาร และ
บริการอาหาร แต่งกายสะอาด
เหมาะสมกับลักษณะงาน ไม่ก่อให้เกิด
การปนเปื้อนไปยังอาหาร



รายการตรวจรับรอง (check list) (ต่อ)

เกณฑ์การตัดสินใจ

- ผลการตรวจที่เป็นไปตามข้อกำหนดในแต่ละหมวด
ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ 60 (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A)
และรวมทุกหมวด ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ 60
(ไม่รวมข้อที่เป็น N/A ซึ่งหมายถึงร้านไม่มีให้ตรวจ/ไม่ต้องตรวจในข้อนั้น)
- หากไม่เป็นไปตามนี้ ให้ถือว่า ไม่ผ่านการตรวจรับรอง
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

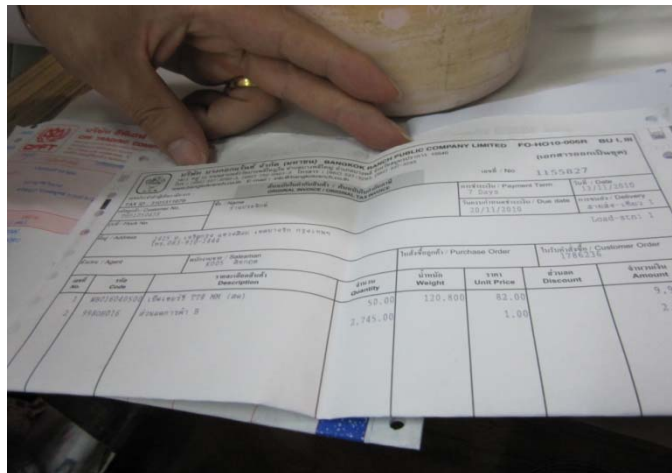
การดำเนินการตรวจ



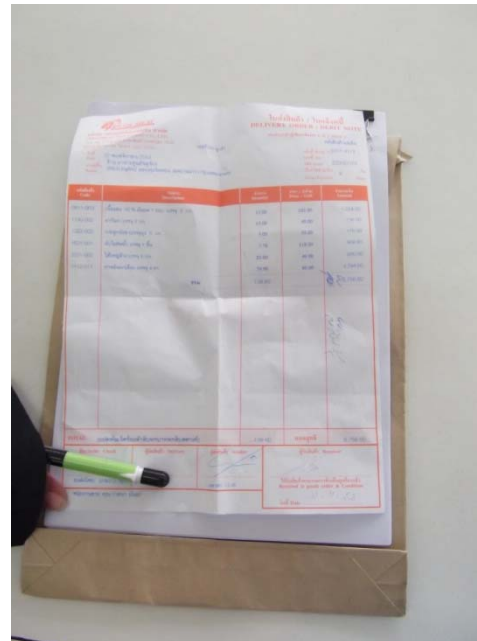
สัมภาษณ์



ตรวจสอบสถานที่จริง



ดูหลักฐาน



สรุปสิ่งที่ร้านอาหารต้องเตรียม

1. ผู้รับผิดชอบในการตอบคำถาม
2. เอกสาร
 - การได้รับอนุญาตจัดตั้งเป็นร้านอาหาร
 - การจดทะเบียนกับกระทรวงพาณิชย์
 - การรับวัตถุดิบปลอดภัย เช่น ใบเสร็จ ใบส่งสินค้า
 - ใบรับรองอื่นๆ (ถ้ามี) เช่น clean food good taste ร้านอาหารดีเด่น
3. นำผู้ตรวจเข้าในพื้นที่ (อาจมีการสุ่มเอาตัวอย่างวัตถุดิบไปตรวจสอบสารตกค้าง)



นำผลการตรวจเข้า คณะตัดสินใจให้การรับรอง

คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

- ยึดหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองของโครงการฯ
- ผู้แทนเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และ/หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- ขอความเห็นเพิ่มเติมจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับสินค้า Q

เพื่อประกอบการตัดสินใจ

* ไม่ใช่คนไปตรวจ



A large, horizontally-oriented oval frame with a thick pink border and a white center. The text is centered within the white area.

ส่งหนังสือแจ้งผลการรับรอง
พร้อมมอบป้าย

หนังสือรับรอง
หน้า 26-27

ที่ กษ 2304/



สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
กรุงเทพฯ 10900

รายละเอียดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารที่ได้รับการรับรอง
ตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
ของร้านข้าวขาหมูศูนย์ฯ จตุจักร กรุงเทพมหานคร

รายการอาหาร และวัตถุดิบที่ใช้	รายละเอียดชนิดของวัตถุดิบ สินค้า Q/สินค้านับรองตนเอง (Self Claim)		
	สินค้า Q (บริษัท/ผู้ผลิต)	สินค้าที่ผ่าน การตรวจรับรอง (มาตรฐาน/ หน่วยงานที่ให้การ รับรอง)	สินค้านับรอง ตนเอง (Self Claim)
๑. ข้าวขาหมู			
๑.๑ เนื้อหมูและ ชิ้นส่วนตราเพชร มีท	✓ (บริษัท เพชรมีท โพรเซสซิง จำกัด)		

ป้ายรับรอง
หน้า 24-25

ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ 

ชื่อร้านอาหาร	ร้านโกปี สาขาข้างโรบินสันโอเชียน
ประเภทอาหาร	บะกุดแต้
วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน	สินค้า Q - ซีโรงหมู,เห็ดเข็มทอง
ระยะเวลาในการรับรอง	สินค้ารับรองตนเอง (Self Claim)- ผักกาดบ้าน
	6 ก.ย. 53-5 ก.ย. 56

ตัวอย่างรายละเอียดที่ระบุในป้าย

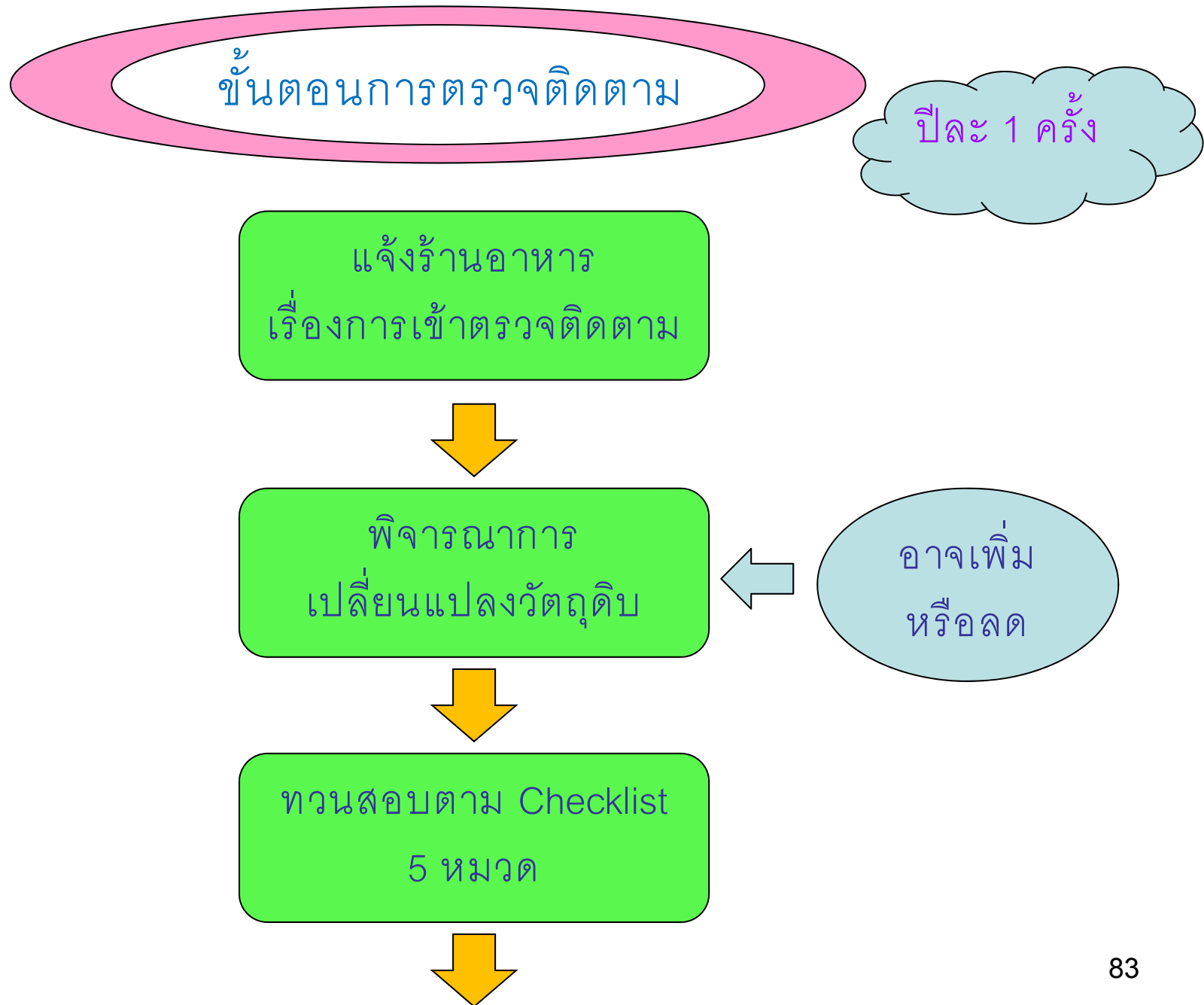
ชื่อร้านอาหาร	ร้านพระราม 9 ไก่ย่าง
ประเภทอาหาร	ลาบหมู, น้ำตกหมู, คอหมูย่าง, ต้มแซบ (กระดูกหมูอ่อน), หมูแดดเดียว, ปลาท๊อบทิม/ปลานิลย่างเกลือ, ปลาท๊อบทิม/ปลานิลทอดสมุนไพร, ปลาท๊อบทิม/ปลานิลราดพริก
วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน	สินค้า Q – เนื้อหมู, ปลาท๊อบทิม, ปลานิล
ระยะเวลาในการรับรอง	27 พ.ย. 55 – 26 พ.ย. 58

ตัวอย่างรายละเอียดที่ระบุในป้าย

ชื่อร้านอาหาร	ร้านแพรวอิงผา จังหวัดกาญจนบุรี
ประเภทอาหาร	ไก่รวนเค็ม, ไก่ทอดเกลือ, แกงฮังเลไก่ (พม่า), ต้มข่าไก่, แกงเขียวหวานไก่, ไก่ทอดกรอบ, ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์, ไก่ชุบแป้งทอด, ลาบไก่, ไก่ทอดกระเทียม, ไก่ผัดกะเพรา, อาหารที่ทำด้วยไข่ไก่, ไข่กรอกทอด, ยำไข่กรอก, ต้มจืดเต้าหู้, เต้าหู้ทรงเครื่อง, ยำผักกูด, ผัดผักกูดน้ำมันหอย
วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน	สินค้า Q – เนื้อไก่สด สินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง - ไข่ไก่, ไข่กรอก, เต้าหู้อ่อน สินค้านำรับรองตนเอง - ผักกูด
ระยะเวลาในการรับรอง	11 ก.ย. 55 – 10 ก.ย. 58

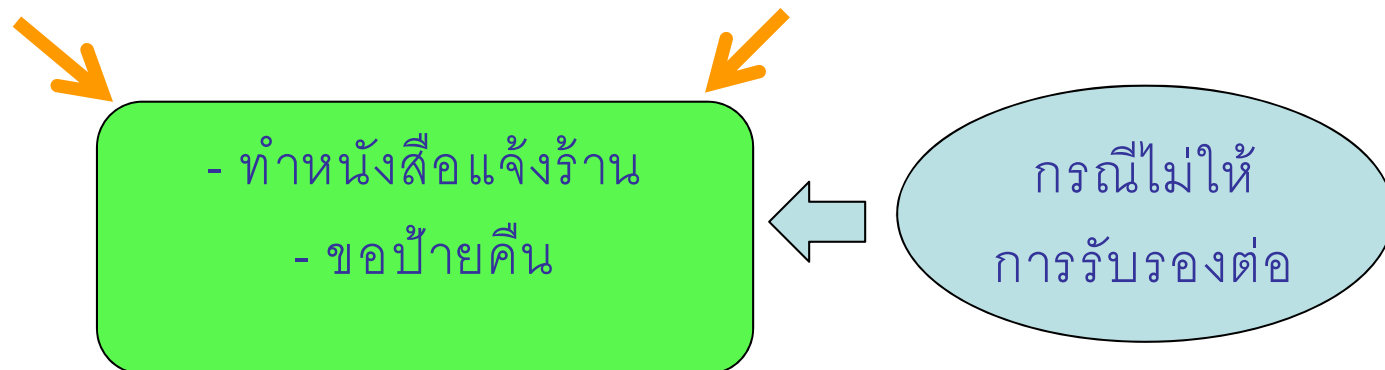








ขั้นตอนการตรวจติดตาม

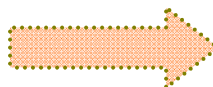




สรุป

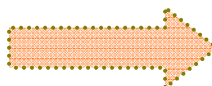


เกษตรกร/ผู้ผลิต



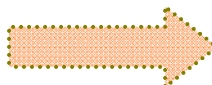
ผลิตสินค้า
ที่ความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น

ร้านอาหาร



- หาวัตถุดิบปลอดภัยได้ง่ายขึ้น
- ใช้วัตถุดิบปลอดภัย
และมีสุขาภิบาลที่ดี

ผู้บริโภค



ได้บริโภคสินค้า
ที่ความปลอดภัย