

รายการตรวจรับรอง (Checklist) ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

สอบถามผู้จัดการร้าน/ผู้แทนที่ให้ข้อมูลได้

๑. ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว) อชชา นามสกุล อ่อนแจ้งขจร  
ตำแหน่ง บ้้าของกิจการ

เบอร์มือถือ 08 0 626 4235 โทรสาร .....

ที่อยู่ 42/1 ม.5 ซ. ศกษประยูรวงศ์ ถนนต่งประยูร  
สำนักงานเมือง อำเภอเมืองระยอง

๒. ชื่อร้านอาหาร ครัวปลาเถื่อน

สาขาที่ตรวจรับรอง (ถ้ามี) .....

ที่อยู่ 42/1 ม.5 ซ. ศกษประยูรวงศ์ ถนนต่งประยูร  
สำนักงานเมือง อำเภอเมืองระยอง

โดยเป็นร้านที่จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการ หรือขออนุญาตประกอบการตามกฎหมาย  
เลขที่ 02 45567004174

๓. เป็นร้านที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน (ถ้ามี) 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 หรือร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะประเภท (เช่น สัตว์น้ำ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เป็นต้น) หรือ ร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด (เช่น ข้าวสาร กุ้ง เนื้อไก่ ผัก/ผลไม้สดบรรจุตัดแต่ง เป็นต้น) ที่ใช้ในร้านอาหารนั้น ตัวอย่าง กรณีร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด เช่น ร้านค้ามีความต้องการซื้อผักคะน้า มาเป็นวัตถุดิบวันละ ๑๐ กิโลกรัม แต่ร้านค้าสามารถซื้อผักคะน้ามาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองได้เพียง ๗ กิโลกรัม เนื่องจากฟาร์มสามารถส่งได้เพียงเท่านั้น ทำให้ร้านค้าต้องซื้อผักคะน้าจากตลาดมาเพิ่มอีก ๓ กิโลกรัม ถือว่าร้านค้าดังกล่าวผ่านในเรื่องของเกณฑ์ ๗๐%

๕. \* ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย ใช้สินค้า Q

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
<b>หมวด ๑ การรับวัตถุดิบ</b> ๑.๑ มีพื้นผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด และมีการรักษาความสะอาดสม่ำเสมอ ๑.๒ ถูกสุขลักษณะไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน หากมีการล้างและซังน้ำหนักต้องอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม (M) ๑.๓ มีการรับวัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดสม่ำเสมอ	✓			
<b>หมวด ๒ ที่เก็บวัตถุดิบ</b> ๒.๑ แยกเป็นสัดส่วน และต้องมีความสูงจากพื้นในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งสามารถทำความสะอาดบริเวณที่เก็บวัตถุดิบอย่างเหมาะสม ๒.๒ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น และมีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสม ๒.๓ มีการแยกวัตถุดิบที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะและแยกส่วนจากวัตถุดิบปกติ โดยไม่นำมาปะปนกับวัตถุดิบปกติ (M) ๒.๔ การจัดเก็บวัตถุดิบปลอดภัยต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บอย่างเป็นระเบียบ (M) ๒.๕ วัตถุดิบปลอดภัย มีการเก็บรักษาที่อุณหภูมิและอยู่ภายใต้ระยะเวลาการเก็บรักษาที่เหมาะสม (M) ๒.๖ ห้อง/ตู้แช่แข็งต้องมีอุณหภูมิเหมาะสมในการเก็บวัตถุดิบปลอดภัย โดยพิจารณาจากสภาพของวัตถุดิบว่ายังคงสภาพที่เหมาะสม จากการตรวจพินิจ ๒.๗ สามารถตามสอบได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ เช่น อาจดูจากเครื่องหมายรับรอง Q ที่กำกับบนทุกบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น	✓			จัดเก็บวัตถุดิบเป็นระเบียบ
<b>หมวด ๓ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร</b> ๓.๑ พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น ๓.๒ มีการตรวจสอบความสะอาดและคุณภาพของวัตถุดิบก่อนการประกอบอาหาร และคัดแยกวัตถุดิบที่มีลักษณะผิดปกติหรือเริ่มเสียสภาพออกไป ๓.๓ ไม่ใช้วัตถุดิบที่หมดอายุหรือมีลักษณะที่ผิดปกติในการประกอบอาหาร ๓.๔ มีการทำความสะอาดวัตถุดิบตามความเหมาะสมของวัตถุดิบแต่ละชนิดอย่างถูกสุขลักษณะ (M)	✓			เพิ่มแสงสว่าง

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
<p>๓.๕ กรณีมีห้องน้ำบริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณที่ประกอบอาหารเป็นส่วนเฉพาะ</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 น้ำที่ใช้ล้างวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารที่สัมผัสกับวัตถุดิบ โดยตรงต้องเป็นน้ำที่เหมาะสม เช่น น้ำประปา เป็นต้น (M)</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</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 วัสดุและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารต้องสะอาดถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บเป็นส่วนในสภาวะและบริเวณที่เหมาะสม</p> <p>๔.๕ กรณีมีห้องน้ำบริเวณจุดจำหน่ายอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณจุดจำหน่ายอาหารเป็นส่วนเฉพาะ</p> <p>๔.๖ มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</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> <p>๕.๓ พนักงานที่ทำงานสัมผัสวัตถุดิบ/อาหาร ต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี ในขณะที่เตรียม/ประกอบอาหาร และบริการอาหาร ต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมกับลักษณะงาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปยังอาหาร</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>			

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 หากไม่เป็นไปตามนี้ให้ถือว่าไม่ผ่านการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

๔.๒ ผลการตรวจที่เป็นไปตามข้อกำหนดในแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนอย่างน้อยร้อยละ ๖๐ (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) และรวมทุกหมวด ต้องผ่านจำนวนอย่างน้อยร้อยละ ๖๐ (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) หากไม่เป็นไปตามนี้ให้ถือว่าไม่ผ่านการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

สรุป  ผ่าน  
 ไม่ผ่าน

๖. ประเภทวัตถุประสงค์ปลอดภัยที่เป็นสินค้า Q และสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองที่ใช้ในร้านอาหาร ได้แก่

ผัก  สัตว์น้ำ  ผลไม้  
 เนื้อสัตว์  อื่นๆ *ยูงไทย*

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

สินค้า Q ที่ผ่านการรับรอง

ชนิด *ไก่ต้ม*

จากหน่วยงาน *ปศุสัตว์* แหล่งผลิต *CPF*

ชนิด *เนื้อไก่*

จากหน่วยงาน *ปศุสัตว์* แหล่งผลิต *CPF*

ชนิด *ปลาสด*

จากหน่วยงาน *กรมประมง* แหล่งผลิต *ชาวสวนฟาร์ม*

ชนิด *ปลากระพง*

จากหน่วยงาน *กรมประมง* แหล่งผลิต *ชาวสวนฟาร์ม*

ชนิด

จากหน่วยงาน

แหล่งผลิต

สินค้าปลอดภัยที่ผ่านการรับรอง

ชนิด ข้าวกสาร

มาตรฐานที่ได้รับ GMP แหล่งผลิต โรงสี เกษกรนิมิต

ชนิด กึ่งกลู

มาตรฐานที่ได้รับ GAP แหล่งผลิต พญ. กิ่งชูย กิ่งชูย อ. พงษ์น้ำผึ้ง

ชนิด .....

มาตรฐานที่ได้รับ .....

ชนิด .....

มาตรฐานที่ได้รับ .....

ชนิด .....

มาตรฐานที่ได้รับ .....

๘. กรณีสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง

เก็บตัวอย่างสินค้าวิเคราะห์สารพิษตกค้างตามเกณฑ์ที่กำหนด

ผลการตรวจสารพิษตกค้าง  ผ่าน

ไม่ผ่าน

๙. แหล่งที่ซื้อวัตถุดิบปลอดภัยมาใช้ในการประกอบอาหาร

(ตอบได้มากกว่า ๑ คำตอบ และกรุณาระบุประเภทสินค้าหากร้านอาหารนั้นมีวัตถุดิบหลายประเภท)

ตลาดกลาง, ตลาดค้าส่ง ประเภทสินค้า เนื้อมัน 6 นิ้ว โท้ กุ้ง

ซื้อจากพ่อค้าคนกลาง ประเภทสินค้า ข้าวกสาร

ซื้อจากผู้ผลิตโดยตรง\* ประเภทสินค้า ข้าวกสาร ปลากระพง (ซาวลงพร้อม)

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.....

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

ว่าที่พันตรี



ลงชื่อ..... (วราห์ ประดับพงษ์) หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง  
นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ  
วันที่.....  
เบอร์มือถือ.....