

ภาคผนวก ก
หลักเกณฑ์การดำเนินการ
ตามโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

กิจกรรมที่ ๑ : หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

วัตถุประสงค์

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

คุณสมบัติของผู้ตรวจรับรอง

๑. ผู้ตรวจรับรองทุกคนต้องมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q เป็นอย่างดี รวมทั้งมีความรู้เบื้องต้น และ/หรือ ผ่านการอบรมเกี่ยวกับ GAP เกษตรอินทรีย์ GMP HACCP และ/หรือ CoC และมีความเข้าใจการรับรองตนเอง (Self Claim) ของกลุ่มผู้ผลิต

๒. คณะผู้ตรวจรับรอง ควรมีผู้ตรวจรับรองไม่น้อยกว่า ๒ คน ประกอบด้วย มกอช. หรือผู้แทนสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด และ/หรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการข้าว กรมประมง กรมปศุสัตว์ และกรมวิชาการเกษตร

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. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองต้องมีใช้ผู้ที่มีส่วนร่วมในคณะผู้ตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ในครั้งนั้นๆ

เอกสารที่ใช้ประกอบการตรวจรับรอง

รายการตรวจรับรอง (Checklist)

การคัดเลือกร้านอาหาร

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

คุณสมบัติของร้านอาหารที่สมัครขอรับการรับรอง

๑. มีความสนใจและสมัครใจในการขอรับการตรวจรับรอง
๒. เป็นร้านที่จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการ หรือขออนุญาตประกอบการซึ่งเป็นไปตามกฎหมายกำหนด
๓. ยินยอมและยินดีให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจรับรองในการดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลและเอกสารประกอบการตรวจรับรองเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ
๔. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องสินค้า Q และสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self Claim) รวมทั้งศึกษาทำความเข้าใจ และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

วิธีการตรวจรับรองร้านอาหาร

๑. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ ร้านอาหารที่ขอการรับรอง และขอให้ มีตัวแทนที่รับผิดชอบในการให้ข้อมูล และเป็นผู้นำคณะผู้ตรวจรับรองระหว่างการตรวจรับรองด้วย
๒. ในวันนัดหมายเมื่อเดินทางถึงร้านอาหาร หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบเจ้าของผู้จัดการหรือผู้แทนร้านอาหาร เพื่อประชุมเปิด (Opening Meeting) ซึ่งประกอบด้วยคำแนะนำตัวผู้ตรวจรับรองทุกคน ยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรอง หลักเกณฑ์การตรวจรับรองชี้แจงการดำเนินการและวิธีการตรวจรับรอง การแจ้งผลการตรวจรับรอง และการรายงานผลการตรวจรับรอง ขอให้ผู้นำคณะผู้ตรวจรับรองและผู้รับผิดชอบของร้านอาหารนั้นๆ ให้ความร่วมมือในการตอบข้อซักถามของคณะผู้ตรวจรับรอง พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้เจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทน ซักถามข้อสงสัย และนัดหมายสำหรับการประชุมปิด (Closing Meeting)
๓. คณะผู้ตรวจรับรองทำการตรวจรับรองร้านอาหาร โดยตรวจรับรองตามรายการตรวจรับรอง (Checklist) ตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า สัมภาษณ์และสอบถามเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน และบันทึกผลการตรวจรับรอง ดังนี้
 - การจดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการและขออนุญาตประกอบกิจการตามกฎหมาย
 - สุขลักษณะเบื้องต้นของสถานที่จัดทำอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบสำหรับทำอาหาร
 - รายละเอียดของสินค้า เช่น ประเภท ชนิด แหล่งที่ซื้อมา เป็นต้น
 - ข้อสังเกตอื่นๆ เพื่อประกอบการพิจารณาให้การรับรอง เช่น สำเนาใบรับรองฟาร์ม สำเนาใบสั่งซื้อ ใบเสร็จรับเงิน ใบส่งสินค้า ใบตรวจสอบสารพิษตกค้าง เป็นต้น
๔. เมื่อดำเนินการตรวจรับรองร้านอาหารเสร็จสิ้นแล้ว หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองรายงานผลการตรวจรับรองในการประชุมปิด (Closing Meeting) ร่วมกับเจ้าของ ผู้จัดการหรือผู้แทน เพื่อแลกเปลี่ยน

ความคิดเห็น รับทราบข้อโต้แย้งและเป็นการยืนยันสิ่งที่พบในการตรวจรับรอง โดยมีหัวข้อที่ต้องรายงาน ประกอบด้วย การยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรองและหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง ซึ่งแจ้งการดำเนินการ ในขั้นตอนของการตัดสินใจให้การรับรอง สิ่งที่พบในการตรวจรับรองในด้านที่ดี สิ่งที่เป็นปัญหาหรือไม่สอดคล้อง กับหลักเกณฑ์การตรวจรับรอง แจ้งให้ทราบถึงขั้นตอนต่อไปหลังจากตัดสินใจให้การรับรองแล้ว และการเข้ามอบป้าย และหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหาร

๕. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองของร้านอาหารเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจ ให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่าผ่านการรับรองหรือไม่

๖. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหาร เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรอง แก่ร้านอาหารต่อไป

๗. ป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q มีอายุการรับรอง ๓ ปี นับจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรอง

หลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q

๑. ร้านอาหารต้องผ่านการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นในการเป็นร้านอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
๒. วัตถุประสงค์ภัยที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องเป็นสินค้า Q สินค้าที่ผ่านการรับรองหรือเป็นสินค้า ที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง (Self Claim) ซึ่งต้องผ่านการตรวจสอบพิชิตก้างโดย มกอช. ตามที่กำหนด
๓. มีการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาสินค้าที่เป็นวัตถุประสงค์ภัยให้เหมาะสม เพื่อให้สินค้า มีความปลอดภัย
๔. ร้านอาหารต้องใช้วัตถุประสงค์ภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยในปีแรกที่เข้าร่วมโครงการต้องใช้วัตถุประสงค์ภัย ที่มีความปลอดภัยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของแต่ละชนิดที่ขอการรับรอง ซึ่งเป็นวัตถุประสงค์ภัย
๕. เจ้าของร้านอาหารต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจ รับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ได้อย่างต่อเนื่อง

การตรวจติดตาม

๑. คณะผู้ตรวจรับรองจะทำการตรวจติดตามร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ผ่านการ รับรองแล้วตามหลักเกณฑ์ฯ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
๒. คณะผู้ตรวจรับรองต้องสอบถามในช่วงการตรวจติดตามว่า ร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่ได้รับการรับรองแล้วนั้น มีการเปลี่ยนแปลงจำนวน ประเภท และ/หรือ ชนิดของสินค้า Q หรือไม่ อย่างไร
๓. กรณีการตรวจร้านอาหารวัตถุประสงค์ภัย เลือกใช้สินค้า Q ที่มีหลายสาขา การสุ่มตรวจติดตาม ประจำปีต้องไม่ซ้ำสาขาที่ได้รับการตรวจรับรองแล้ว (ถ้าเป็นไปได้) เพื่อให้การตรวจรับรองนั้นครอบคลุม ครอบคลุมทุกสาขาสำหรับรอบการตรวจรับรองนั้นๆ
๔. หากพบการเปลี่ยนแปลงที่ไม่ส่งผลกระทบต่อ การรับรอง เช่น ลดหรือเพิ่มชนิดวัตถุประสงค์ภัย เป็นต้น ให้คณะผู้ตรวจรับรองตัดสินใจ และแจ้งผลการตรวจให้ร้านอาหารทราบ
๕. หากพบการเปลี่ยนแปลงสำคัญใดๆ จากการตรวจติดตามที่มีผลกระทบต่อ การรับรอง และ/หรือ ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์สามารถดำเนินการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไข การให้การรับรอง ให้ผลการตรวจรับรองและการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเข้าคณะตัดสินใจให้การรับรองพิจารณา และแจ้งผลการตัดสินใจให้ร้านอาหารทราบ

การตรวจต่ออายุการรับรอง

เมื่อสิ้นสุดการรับรอง คณะผู้ตรวจรับรองจะดำเนินการตรวจรับรองใหม่ในการต่ออายุการรับรอง เพื่อเป็นการทวนสอบว่าร้านอาหารที่ได้รับการรับรองนั้นมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร วัตถุประสงค์ 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) ร้านอาหารวัตถุประสงค์ เลือกใช้สินค้า Q ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร วัตถุประสงค์ เลือกใช้สินค้า Q

๕. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่า ผ่านการตรวจรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองหรือไม่

๖. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองร้านอาหารวัตถุประสงค์ เลือกใช้สินค้า Q เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งการผลรับรองแก่ร้านอาหารวัตถุประสงค์ เลือกใช้สินค้า Q ต่อไป

วิธีการจัดเก็บข้อมูลจากการตรวจรับรองร้านอาหาร

๑. สำหรับการตรวจรับรองในส่วนกลาง หลังจากคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ตัดสินใจให้การรับรองร้านอาหารจากการตรวจรับรองร้านอาหารเรียบร้อยแล้ว ให้ฝ่ายเลขานุการโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ เลือกใช้สินค้า Q ซึ่งเป็นตัวแทนของคณะผู้ตรวจประเมิน สรุปรายละเอียดร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามแบบฟอร์มสรุปจำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองตามโครงการร้านอาหารวัตถุประสงค์ เลือกใช้สินค้า Q และส่งให้ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ลงข้อมูลในเว็บไซต์ ของ มกอช.

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

๓. กรณีเป็นการตรวจติดตาม หากมีข้อมูลเปลี่ยนแปลงไปจากการตรวจรับรองในครั้งแรก ให้ส่งข้อมูลที่เปลี่ยนแปลงให้ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร เพื่อแก้ไขข้อมูลในเว็บไซต์ ต่อไป