

สรุปหลักเกณฑ์

การตรวจติดตามผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) และสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘



๑. การตรวจติดตามผู้ประกอบการรายเก่าของโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ดังนี้

การตรวจติดตาม จะต้องมีการตรวจติดตามอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่ผ่านการรับรอง และใช้วัตถุดิบสินค้าปลอดภัยที่ได้รับการรับรองอย่างต่อเนื่อง (

การรายงานผลการตรวจติดตาม โดยถ้าร้านอาหารไม่มีการใช้วัตถุดิบสินค้าปลอดภัยเพิ่มขึ้น ให้รายงานสถานะของร้านอาหารเป็น “ติดตาม (คงเดิม)” แต่ถ้าร้านอาหารใช้วัตถุดิบสินค้าปลอดภัยเพิ่มขึ้น ให้รายงานสถานะของร้านอาหารเป็น “ติดตาม (แก้ไขใบรับรอง)” พร้อมทั้งรายงานข้อมูลวัตถุดิบที่ได้รับการรับรองเพิ่มขึ้น และหากร้านไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานหรือออกจากโครงการด้วยสาเหตุ เช่น ปิดกิจการ ปิดปรับปรุง ไม่ประสงค์เข้าร่วมโครงการ พร้อมทั้งแจ้งสาเหตุและเพิกถอนป้ายรับรองคืน

๒. การตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายสินค้า Q รายเก่าของโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ดังนี้

การตรวจติดตาม จะต้องมีการตรวจติดตามอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง โดยตรวจติดตามทุกร้านที่ได้รับการรับรองทั้งหมดที่จังหวัดให้การรับรองไปในปีที่ผ่านมา (รายละเอียดตามแบบฟอร์มการตรวจติดตามการรับรองแหล่งจำหน่ายสินค้าสัญลักษณ์ Q (Fo๔) ภาคผนวก ๒.๓ (๑) ของคู่มือโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘)