



ที่ รย ๐๐๒๓.๓/ว ๕๖๐๓

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ องค์การบริหารส่วนจังหวัดระยอง  
สำนักงานเทศบาลนครระยอง สำนักงานเทศบาลเมืองมาตาพุด และสำนักงานเทศบาลเมืองบ้านฉาง

ด้วยสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดระยองแจ้งว่า ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์  
โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q (Q Market) และโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย  
เลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ดังนั้น จึงขอให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นประชาสัมพันธ์ไปยังผู้ประกอบการตลาด  
และร้านอาหารที่สนใจ สมัครเข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q (Q Market) และโครงการ  
ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ สำหรับสำนักงาน  
ส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอให้แจ้งเทศบาลตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบลในพื้นที่ประชาสัมพันธ์เช่นกัน  
รายละเอียดปรากฏตามสำเนาหนังสือสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดระยอง ที่ กษ ๐๒๒๔.รย/๑๐๐๔  
ลงวันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ ที่ส่งมาพร้อมนี้ และสามารถดาวน์โหลดได้ที่เว็บไซต์ [www.rayonglocal.go.th](http://www.rayonglocal.go.th)



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด  
กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น  
โทร. ๐-๓๘๖๙-๔๑๙๑ ต่อ ๑๘-๑๙  
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ : saraban\_ryg@dla.go.th



เลขที่ 10279  
 - 1 พ.ย. 2565  
 สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดระยอง  
 ศาลากลางจังหวัดระยอง ชั้น ๓ 2611  
 ถนนสุขุมวิท รย ๒๑๑๕๐ ๐.1 พ.ย. 2565

ที่ กษ ๐๒๒๔.รย/๑๐๐๔

๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q (Q Market) และโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดระยอง

สิ่งที่ส่งมาด้วย เอกสารประชาสัมพันธ์โครงการ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้ดำเนินงานโครงการเกี่ยวกับการส่งเสริมอาหารปลอดภัย ๒ โครงการ ได้แก่ โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q (Q Market) และโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบคุณภาพ ที่มีการผลิตตามมาตรฐานปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) และมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต (GMP) และเพื่อเพิ่มช่องทางจำหน่ายให้กับสินค้าที่มีความปลอดภัย โดยสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด เป็นหน่วยงานหลักในการขับเคลื่อนโครงการฯ ดังกล่าว ในระดับจังหวัด

ในการนี้ เพื่อให้การขับเคลื่อนงานทั้ง ๒ โครงการฯ บรรลุวัตถุประสงค์ จึงขอความอนุเคราะห์แจ้งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งให้ความร่วมมือประชาสัมพันธ์ไปยังผู้ประกอบการตลาดและร้านอาหารที่สนใจ สมัครเข้าร่วมโครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q (Q Market) และโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย และสามารถสแกนรายละเอียด QR Code ท้ายหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายธนโชค พงษ์ชาลิต)

เกษตรและสหกรณ์จังหวัดระยอง



ประชาสัมพันธ์โครงการ Q



Google ฟอรัมสมัคร Q Restaurant



Google ฟอรัมสมัคร Q Market

กลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร

โทร. ๐ ๓๘๐๒ ๙๑๘๘-๙ โทรสาร ๐ ๓๘๐๒ ๙๑๘๙

e-mail : paco\_ryg@opsmoac.go.th

# เครื่องหมาย Q คือ ?

"เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
ใช้แสดงกับสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานมีคุณภาพและปลอดภัย"

## เครื่องหมาย Q มี 2 แบบ คือ



เครื่องหมายรับรองมาตรฐานบังคับ  
เป็นรูปอักษรคิวสีเขียวทรงกลม  
อยู่ในกรอบหกเหลี่ยมสีเขียว



เครื่องหมายรับรองมาตรฐานทั่วไป  
เป็นรูปอักษรคิวสีเขียวทรงกลม



## สินค้า Q ดีอย่างไร ?

- 1 ปลอดภัย ปลอดภัยจากสารเคมี และสิ่งแปลกปลอม
- 2 มีคุณภาพ ผ่านการคัดคุณภาพ ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร และสินค้า มีคุณภาพดี เหมาะสมต่อการบริโภค
- 3 ได้มาตรฐาน ผลิตด้วยระบบการผลิตที่ได้มาตรฐาน เทียบเท่ามาตรฐานสากล เช่น GAP GMP
- 4 ผ่านการรับรอง เป็นสินค้าที่ผ่านการตรวจสอบ และรับรองว่าเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์



## รู้ว่าเป็นสินค้า Q ได้อย่างไร ?

สินค้าที่ได้รับการรับรอง  
เครื่องหมาย



"จะมีเครื่องหมาย Q สีเขียว แสดงที่บรรจุภัณฑ์ หรือป้ายสินค้าเป็นเครื่องหมายที่สร้างความเชื่อมั่น ในการเลือกซื้อสินค้าแก่ผู้บริโภค"



สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดระยอง

ศาลากลางจังหวัดระยอง ชั้น 3 ค.เนินพระ อ.เมืองระยอง จ.ระยอง โทร 038-020188-0

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ

• น.ศ.วิฑูรย์รัตน์ นิลอนุตตคุณศิริ (คสม)

☎ 081-7950881

• น.ศ.เกศินี วัฒนพงศ์ศิริ (จจ)

☎ 081-5488717

# โครงการที่ 1 Q Market



## ขอเชิญชวนผู้สนใจสมัครเข้าร่วม



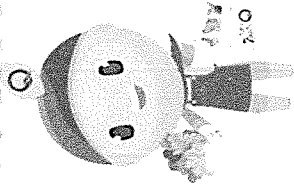
## โครงการส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบสินค้า



(ประเภทตลาดสด หรือ ร้านค้าชำรสวจน/หน้าฟาร์ม)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

สมัครได้ตั้งบัดนี้เป็นต้นไป

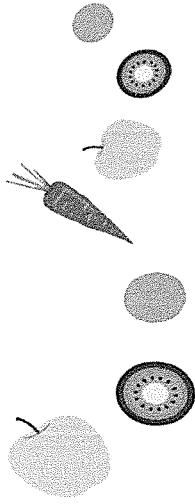


### วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อให้การตรวจประเมินและให้การรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q เป็นไปอย่างถูกต้อง รวดเร็ว และสอดคล้องกับนโยบายของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร
- 2) เพื่อเผยแพร่ความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งผลิต ขบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์ Q แก่ผู้จำหน่าย ผู้บริโภค และบุคคลทั่วไป
- 3) เพื่อชี้บ่งสถานที่ หรือแหล่งจำหน่ายสินค้า Q ที่ผลิตจากฟาร์มมาตรฐานพืช ปศุสัตว์ และปลา และสัตว์น้ำอื่น ในจังหวัดต่าง ๆ ที่ผ่านการประเมินตามหลักการและเกณฑ์ที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์กำหนด เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้บริโภคในการจัดซื้อสินค้า Q และสร้างแรงจูงใจให้ผู้จำหน่ายสินค้า Q มากขึ้น

### คุณสมบัติ

- เป็นร้านค้าหน้าสวน/ฟาร์ม หรือตลาดสดที่เข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ
- เป็นร้านค้าหน้าสวน/ฟาร์ม หรือตลาดสดที่ได้รับการรับรองว่าได้มาตรฐานตามเกณฑ์สุขภาพตลาดสด จากหน่วยงานของภาครัฐ เช่น กระทรวงสาธารณสุข องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น
- ถ้าเป็นร้านค้าหน้าสวน/ฟาร์ม ต้องมีสำเนาหลักฐานการรับรองระบบการผลิตตามมาตรฐานระบบการผลิตแบบ GAP
- ถ้าเป็นตลาดสดมีสำเนาหลักฐานการซื้อขายสินค้า Q จากฟาร์มมาตรฐานสินค้า Q เช่น สำเนาใบสั่งซื้อ สำเนาใบเสร็จรับเงิน ใบส่งของ สัญญาการซื้อขาย เป็นต้น



**แจ้งความประสงค์เข้าร่วมโครงการได้ที่ :** สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดระยอง  
ศาลากลางจังหวัดระยอง ชั้น 3 ต.เนินพระ อ.เมืองระยอง จ.ระยอง โทร 038-029188-9

☎ น.ส.วิษญารัตน์ บัญชาอุดมศิริ (ออบ) ☎ 081-7960881

☎ น.ส.เกศิณี คิวะปลั่งรังษี (เจ) ☎ 061-5469717



สมัครผ่าน QR Code นี้ได้เลย

# โครงการส่งเสริมการบริโภคและการใช้วัตถุดิบสินค้า Q



(ประเภทตลาดสด หรือ ร้านค้าหน้าสวน/หน้าฟาร์ม)

## วัตถุประสงค์

- เพื่อให้การตรวจประเมินและให้การรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q เป็นไปอย่างถูกต้องรวดเร็ว และสอดคล้องกับนโยบายของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร
- เพื่อเผยแพร่ความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งผลิตขบวนการผลิต และผลิตผลสินค้า Q แก่ผู้จำหน่าย ผู้บริโภค และบุคคลทั่วไป
- เพื่อชี้บ่งสถานที่ หรือแหล่งจำหน่ายสินค้า Q ที่ผลิตจากฟาร์มมาตรฐานพืชปลอดภัย และปลาและสัตว์น้ำอื่น ในจังหวัดต่างๆ ที่ผ่านการประเมินตามหลักการและเกณฑ์ที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์กำหนด เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้บริโภคในการจัดซื้อสินค้า Q และสร้างแรงจูงใจให้ผู้จำหน่ายสินค้า Q มากขึ้น

## คุณสมบัติ

- ☑ เป็นร้านค้าหน้าสวน/ฟาร์ม หรือตลาดสดที่เข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ
- ☑ เป็นร้านค้าหน้าสวน/ฟาร์ม หรือตลาดสดที่ได้รับการรับรองว่าได้มาตรฐานตามเกณฑ์สุขภาพตลาดสด จากหน่วยงานของภาครัฐ เช่น กระทรวงสาธารณสุข องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น
- ☑ ถ้าเป็นร้านค้าหน้าสวน/ฟาร์ม ต้องมีหลักฐานผ่านการรับรองระบบการผลิตตามมาตรฐาน ระบบการผลิตแบบ GAP
- ☑ ถ้าเป็นตลาดสดมีสำเนาหลักฐานการซื้อขายสินค้า Q จากฟาร์มมาตรฐานสินค้านั้น เช่น สำเนาใบสั่งซื้อ สำเนาใบเสร็จรับเงิน ใบส่งของ สัญญาการซื้อขาย เป็นต้น

## หลักการและเกณฑ์

### สินค้าเกษตรด้านพืช

- 1) เจ้าของแผง/ร้านค้าจำหน่ายต้องมีหลักฐานแสดงให้เห็นว่าสินค้า Q ที่วางจำหน่ายขณะนั้น ผ่านการรับรองระบบการผลิตตามมาตรฐาน ระบบการผลิตแบบ GAP หลักฐานประกอบการพิจารณา มีดังนี้
  - มีเครื่องหมายรับรอง Q ติดอยู่บนบรรจุภัณฑ์ สิ่งบรรจุหีบห่อ สิ่งห่อหุ้ม สิ่งผูกมัด หรือบน สินค้า เช่น ถุงพลาสติก กล่องบรรจุ เป็นต้น
  - มีสำเนาใบรับรองฟาร์มมาตรฐาน (Q Certificate) ของกรมวิชาการเกษตร ที่ให้การรับรอง ระบบการผลิตแบบ GAP หรือ Q โรงคัดบรรจุ และมีหลักฐานการซื้อขายสินค้า Q จาก ฟาร์มมาตรฐานสินค้านั้น เช่น สำเนาใบสั่งซื้อ สำเนาใบเสร็จรับเงิน /ใบส่งของ สัญญาการซื้อขาย เป็นต้น แสดงอยู่ที่สถานที่จำหน่าย ให้ลูกค้าเห็นได้อย่างชัดเจน
- 2) สินค้าที่เข้าตามหลักเกณฑ์ข้อ 1 จะต้องวางแยกจากสินค้าปกติอย่างชัดเจน และถูกจัดวาง จำหน่ายในบริเวณหรือจุดจำหน่ายที่สะอาดถูกสุขอนามัยเบื้องต้น แผง/ร้านค้าต้องถูก ยกกระตือรือร้นจากพื้นพอประมาณ สามารถป้องกันการปนเปื้อนอันอาจมาจากสัตว์พาหะ นำโรค เช่น หนู แมลงสาบ เป็นต้น
- 3) ถ้าหาก สินค้าชนิดหนึ่ง เช่น ส้ม ส้มโอ เป็นต้น ได้รับเครื่องหมายรับรอง Q เฉพาะบางสาย พันธุ์/พันธุ์/แหล่งผลิต/ชื่อเท่านั้น สินค้าอื่น ๆ จะต้องถูกวางแยก ณ จุดจำหน่ายให้ผู้ซื้อ เห็นอย่างชัดเจน ไม่ปะปนกับสินค้าชนิดเดียวกันที่ไม่ได้รับรอง
- 4) จากหลักฐานที่เจ้าของแผง/ร้านค้ามีอยู่และการตรวจพินิจบริเวณแผงโดยรวมแล้ว ผู้ตรวจ ประเมินต้องมีความเชื่อมั่นว่า เจ้าของแผงหรือสถานที่จำหน่ายจะสามารถปฏิบัติตาม หลักการและเกณฑ์ที่ปฏิบัติอยู่ ณ วันตรวจประเมิน อย่างต่อเนื่อง ต่อไป

### สินค้าเกษตรด้านปศุสัตว์สด

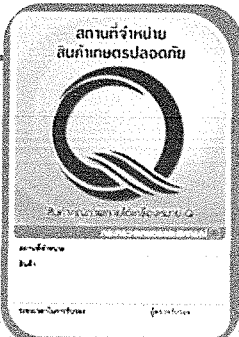
- 1) สินค้าที่วางจำหน่ายจะต้องถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์อย่างมิดชิดและปลอดภัย เช่น บรรจุในภาชนะใหม่และมีฟิล์มพลาสติกห่อหุ้มมิดชิด บรรจุในถุงพลาสติกปิดมิดชิด เป็นต้น มีเครื่องหมาย รับรอง Q ติดอยู่บนบรรจุภัณฑ์ กรณีที่ไม่มีเครื่องหมาย Q บนบรรจุภัณฑ์ แต่มีหลักฐานว่า สินค้าเนื้อสัตว์มาจากโรงคัดแต่งที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ หรือสินค้าไม่สดมาจากโรง คัดบรรจุที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์และมีหลักฐานการซื้อขาย เช่น สำเนาใบสั่งซื้อ สำเนา ใบเสร็จรับเงิน ใบส่งของ สัญญาการซื้อขาย เป็นต้น แสดงอยู่ที่สถานที่จำหน่าย ให้ลูกค้าเห็น 10 ได้อย่างชัดเจน หากมีข้อสงสัยให้สอบถามเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบจากหน่วยรับรอง (กรมปศุสัตว์) โดยตรงเพื่อนำข้อมูลประกอบการพิจารณา ต่อไป
- 2) แผง/ร้านค้าจำหน่ายสะอาด ถูกสุขลักษณะสินค้าที่เข้าหลักเกณฑ์ข้อ 1 ต้องวางแยกจาก สินค้าปกติอย่างชัดเจน จัดวางจำหน่ายในบริเวณที่สะอาด / ถูกสุขอนามัย เบื้องต้นของจุด จำหน่าย มีการควบคุมอุณหภูมิสินค้าให้เหมาะสม เช่น เนื้อสัตว์สด ควรอยู่ระหว่าง 0-4 องศาเซลเซียส เป็นต้น
- 3) จากหลักฐานที่เจ้าของแผงมีอยู่และการตรวจพินิจบริเวณแผงโดยรวมแล้ว ผู้ตรวจประเมินต้องมีความเชื่อมั่นว่า เจ้าของแผงหรือสถานที่จำหน่ายจะสามารถปฏิบัติตามหลักการและเกณฑ์ที่ ปฏิบัติอยู่ ณ วันตรวจประเมิน อย่างต่อเนื่อง ต่อไป

### สินค้าประมง (ปลาและสัตว์น้ำสดอื่น ๆ)

- 1) สินค้าที่วางจำหน่ายจะต้องถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์อย่างมิดชิดและปลอดภัย เช่น บรรจุในภาชนะใหม่ที่หุ้มด้วยฟิล์มพลาสติกมิดชิด เป็นต้น มีเครื่องหมายรับรอง Q ติดอยู่บนบรรจุภัณฑ์ กรณีที่ไม่มีเครื่องหมาย Q บนบรรจุภัณฑ์ แต่มีหลักฐานว่า สินค้าประมงมาจากฟาร์มที่ได้รับ การรับรองมาตรฐานฟาร์ม ได้แก่ ระบบ GAP, CoC หรือ โรงคัดบรรจุ หรือเป็นสินค้าที่ผ่าน การรับรองผลิตภัณฑ์ (Product certification) ที่ได้รับการรับรองจากกรมประมง และมี หลักฐานการซื้อขาย เช่น สำเนาใบสั่งซื้อ สำเนาใบเสร็จรับเงิน ใบส่งของ สัญญาการซื้อขาย เป็นต้น แสดงอยู่ที่สถานที่จำหน่าย ให้ลูกค้าเห็นอย่างชัดเจน หากมีข้อสงสัยให้สอบถาม เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบจากหน่วยรับรอง (กรมประมง) โดยตรง เพื่อนำข้อมูลมาประกอบการ พิจารณา ต่อไป
- 2) แผง/ร้านค้าจำหน่ายต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ สินค้าที่เข้าหลักเกณฑ์ข้อ 1 ต้องวางแยกจาก สินค้าปกติอย่างชัดเจน และถูกวางจำหน่ายในบริเวณที่สะอาด ถูก สุขอนามัย เบื้องต้น ของจุดจำหน่าย มีการควบคุม อุณหภูมิสินค้าให้เหมาะสมกับสินค้า
- 3) จากหลักฐานที่เจ้าของแผง/ร้านค้ามีอยู่และการตรวจพินิจบริเวณแผงโดยรวมแล้ว ผู้ตรวจ ประเมินต้องมีความเชื่อมั่นว่า เจ้าของแผงหรือสถานที่จำหน่ายจะสามารถ ปฏิบัติตาม หลักการและเกณฑ์ที่ปฏิบัติอยู่ ณ วันตรวจประเมิน อย่างต่อเนื่อง ต่อไป

### สินค้าเกษตรและอาหารแปรรูป

- 1) เจ้าของแผง/ร้านค้าจำหน่ายต้องมีหลักฐานว่าผลิตภัณฑ์นั้นได้รับอนุญาตให้แสดง เครื่องหมายรับรอง Q บนผลิตภัณฑ์ได้ โดยพิจารณาจาก
  - เครื่องหมาย Q ติดบนภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ สามารถตรวจสอบรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรับรองผลิตภัณฑ์แปรรูป Q โดยกรมต่าง ๆ ได้จากภาคผนวกคู่มือการให้ ความรู้แหล่งผลิต
  - หลักฐานจากผู้ผลิตที่แสดงว่าอนุญาตให้ติดเครื่องหมาย Q แล้ว เช่น ป้ายโฆษณา ใบรับรอง เป็นต้น และมีหลักฐานการซื้อขายสินค้า Q จากบริษัทดังกล่าว
- 2) หากผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายนั้นจำเป็นต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิที่ต่ำตลอดเวลา สถานที่ จำหน่าย ต้องมีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ Q ไว้ในท้องที่ควบคุมอุณหภูมิ เช่น ตู้แช่ เป็นต้น
- 3) จากหลักฐานที่เจ้าของแผง/ร้านค้ามีอยู่และการตรวจพินิจบริเวณแผงโดยรวมแล้ว ผู้ตรวจ ประเมินต้องมีความเชื่อมั่นว่า เจ้าของแผงหรือสถานที่จำหน่ายจะสามารถปฏิบัติตาม หลักการและเกณฑ์ที่ปฏิบัติอยู่ ณ วันตรวจประเมิน อย่างต่อเนื่อง ต่อไป



# โครงการที่ 2 Q Restaurant



ขอเชิญชวนผู้ประกอบการร้านอาหาร

สมัครเข้าร่วมโครงการ

“ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)”

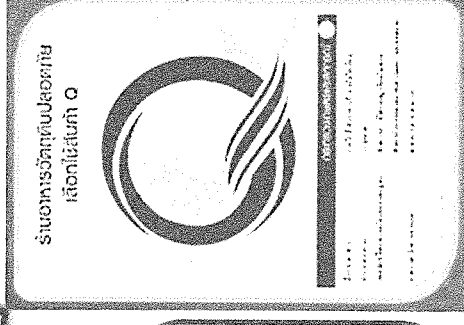
สนใจสมัครได้ ตั้งแต่บัดนี้ เป็นต้นไป

## วัตถุประสงค์

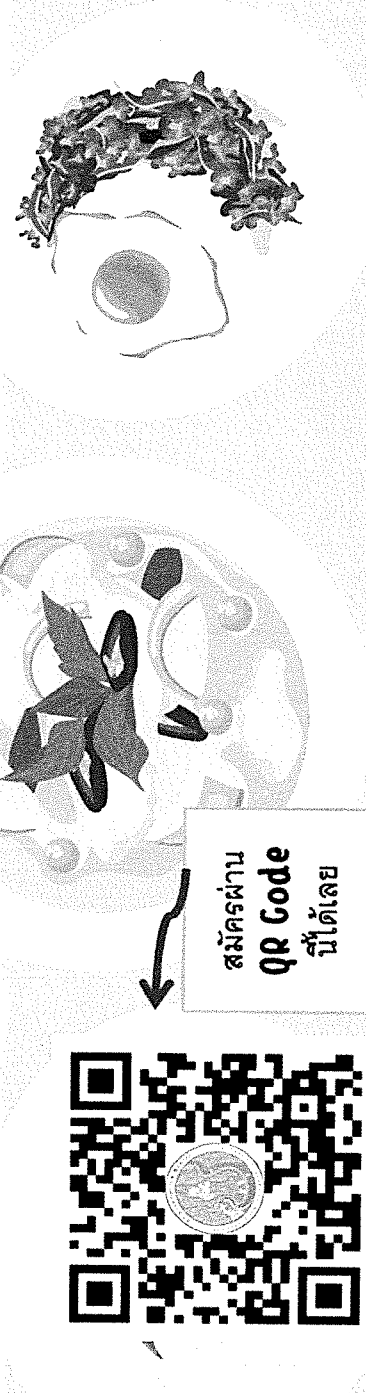
1. เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับของจังหวัดที่ใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่มีความปลอดภัยตามระบบ GAP
2. เปิดโอกาสให้ผู้ผลิตที่รับรองตนเองว่าผลผลิตปลอดภัยเข้าสู่ร้านอาหาร และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากขึ้น
3. เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าที่มีความปลอดภัยและสร้างแรงจูงใจให้ผู้ผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยมากขึ้น

## คุณสมบัติ

- จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการร้านอาหาร
- ยินยอมและยินดีให้ความร่วมมือดำเนินการตรวจรับรองตามเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหาร
- วัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
- เลือกใช้วัตถุดิบสินค้า Q ในเมนูอาหาร (70% อย่างน้อย 1 เมนู)



เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรปลอดภัย  
เกษตรและอาหารใช้สอดคล้อง  
สินค้าเกษตรและอาหารที่ได้รับ  
การรับรองมาตรฐานมีคุณภาพ  
และความปลอดภัย



สมัครผ่าน  
QR Code  
นี้ได้เลย

แจ้งความประสงค์เข้าร่วมโครงการได้ที่ :

- สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดระยอง  
ศาลากลางจังหวัดระยอง ชั้น 3 ต.เนินพระ
- อ.เมืองระยอง จ.ระยอง โทร 038-029188-9
- น.ส.วิษญารัตน์ ปัญญสกุลพูนศิริ (ออย)  
โทร 081-7950881 (เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ)
- น.ส.เกศินี คุ้มปลั่งรัมย์ (เง)  
โทร 061-5469717 (เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ)



# โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)

## คุณสมบัติร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ

1. สมัครใจเข้าร่วมโครงการ
2. จัดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการ ร้านอาหาร
3. ได้รับการรับรองสัญลักษณ์เบื้องต้นจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น เทศบาล กรมอนามัย สาธารณสุข Clean Food Good Taste /เซลล์ชวนชิม/มูลนิธิชวนชิม
4. ยินยอมและยินดีให้ความร่วมมือดำเนินการตรวจรับรองตามเกณฑ์การตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q
5. ผ่านเกณฑ์การประเมิน 5 หมวดตามแบบ Checklist อย่างน้อยร้อยละ 60
6. เมนูอาหารที่รับรองต้องใช้วัตถุดิบหลักปลอดภัย หรือเป็นสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรอง ร้อยละ 70ของวัตถุดิบนั้น ๆ

## เอกสารหลักฐานที่คณะผู้ตรวจต้องรวบรวม

1. ใบจดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการร้านอาหาร
2. เอกสาร หลักฐาน แสดงว่าร้านอาหาร ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานต่าง ๆ
3. ใบเสร็จ ใบสั่งซื้อสินค้า จากแหล่งวัตถุดิบปลอดภัย
4. ถ่ายภาพบริเวณร้าน และเมนูที่ได้รับรอง
5. แบบ Checklist



## วิธีการตรวจรับรอง

- ร้านอาหารส่งใบสมัคร (แบบ แผนที่ร้าน,เอกสารรายละเอียดวัตถุดิบปลอดภัยที่ใช้)
- นัดวันเข้าตรวจรับรอง โดยร้านอาหารต้องมีเจ้าของหรือผู้รับผิดชอบ เพื่อนำคณะผู้ตรวจประเมินเข้าตรวจร้านอาหาร และคอยให้ข้อมูลแก่คณะผู้ตรวจประเมิน
- การตรวจดำเนินการตรวจตามแบบ Checklist ประกอบด้วย 5 หมวด ดังนี้
  1. บริเวณรับวัตถุดิบ : ถูกสัญลักษณ์ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน
  2. ที่เก็บวัตถุดิบ : การจัดเก็บไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน วัตถุดิบสะอาดเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม ในระยะเวลาที่เหมาะสม แยกวัตถุดิบเสียหายออกจากวัตถุดิบปกติ
  3. บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร : ทำความสะอาดวัตถุดิบถูกสัญลักษณ์ มีที่รองรับขยะมูลฝอยที่สะอาด กรณีมีห้องน้ำในบริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ต้องแยกเป็นสัดส่วน
  4. บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร : พื้น ผนัง เพดาน ในร้านมีสภาพดี สะอาด /มีแสงสว่างเพียงพอ ระบายอากาศดี/ทำความสะอาดสม่ำเสมอ /ควบคุมสัตว์พาหะนำโรค อย่างมีประสิทธิภาพ/ภาชนะ อุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารสะอาด และจัดเก็บเป็นสัดส่วนเหมาะสม
  5. บุคลากร : บุคลากรที่เกี่ยวข้องเข้าใจถึงพื้นฐานความปลอดภัยในครัวประกอบอาหาร
    - จัดส่งข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการตรวจรับรองให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรแห่งชาติ
    - ออกหนังสือแจ้งผลการตรวจรับรอง และจัดทำป้ายรับรองมอบให้ร้านอาหาร

