

## รายการตรวจรับรอง (Checklist) ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

### สอบถามผู้จัดการร้าน/ผู้แทนที่ให้ข้อมูลได้

1. ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....นามสกุล .....

ตำแหน่ง .....โทรศัพท์ .....

เบอร์มือถือ.....โทรสาร .....

ที่อยู่ .....

.....

2. ชื่อร้านอาหาร .....

สาขาที่ตรวจรับรอง (ถ้ามี) .....

ที่อยู่ .....

.....

โดยเป็นร้านที่จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการ หรือขออนุญาตประกอบการตามกฎหมาย

เลขที่ .....

3. เป็นร้านที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ได้แก่

☐ Clean Food Good Taste

☐ เซลล์ชวนชิม

☐ อื่นๆ โปรดระบุ.....

.....

.....

4. ใช้สินค้า Q/สินค้ารับรองตนเอง (self claim) เป็นวัตถุดิบต้องมีไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของปริมาณ และ/หรือ ชนิด\*ของวัตถุดิบที่ใช้ ☐ ใช่

☐ ไม่ใช่

หมายเหตุ ร้อยละ 70 ของปริมาณวัตถุดิบทั้งหมด หรือ ร้อยละ 70 ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะประเภท (เช่น สัตว์น้ำ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เป็นต้น) หรือ ร้อยละ 70 ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด (เช่น ข้าวสาร กุ้ง เนื้อไก่ ผัก/ผลไม้สดบรรจุตัดแต่ง เป็นต้น) ที่ใช้ในร้านอาหาร นั้น ตัวอย่าง กรณีร้อยละ 70 ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด เช่น ร้านค้ามีความต้องการซื้อผักคะน้า มาเป็นวัตถุดิบวันละ 10 กิโลกรัม แต่ร้านค้าสามารถซื้อผักคะน้ามาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองได้เพียง 7 กิโลกรัม เนื่องจากฟาร์มสามารถส่งได้เพียงเท่านั้น ทำให้ร้านค้าต้องซื้อผักคะน้าจากตลาดมาเพิ่มอีก 3 กิโลกรัม ถือว่าร้านค้าดังกล่าวผ่านในเรื่องของเกณฑ์ 70%

5. \* ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัดฤทธิพลอดภัย ใช้สินค้า Q

| รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ผลการตรวจ |        |       | หมายเหตุ/<br>คำแนะนำ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|-------|----------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ใช่       | ไม่ใช่ | N/A** |                      |
| <b>หมวด 1 การรับวัตถุดิบ</b><br>1.1 มีพื้นผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด และมีการรักษาความสะอาดสม่ำเสมอ<br>1.2 ถูกสุขลักษณะ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน หากมีการล้างและซักร้านักต้องอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม (M)<br>1.3 มีการรับวัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดสม่ำเสมอ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |        |       |                      |
| <b>หมวด 2 ที่เก็บวัตถุดิบ</b><br>2.1 แยกเป็นสัดส่วน และต้องมีความสูงจากพื้นในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งสามารถทำความสะอาดบริเวณที่เก็บวัตถุดิบอย่างเหมาะสม<br>2.2 มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น และมีแสงสว่างเพียงพอ ตามความเหมาะสม<br>2.3 มีการแยกวัตถุดิบที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะและแยกส่วนจากวัตถุดิบปกติ โดยไม่นำมาปะปนกับวัตถุดิบปกติ (M)<br>2.4 การจัดเก็บวัตถุดิบปลอดภัยต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บอย่างเป็นระเบียบ (M)<br>2.5 วัตถุดิบปลอดภัย มีการเก็บรักษาที่อุณหภูมิและอยู่ภายใต้ระยะเวลาการเก็บรักษาที่เหมาะสม (M)<br>2.6 ห้อง/ตู้แช่แข็งต้องมีอุณหภูมิเหมาะสมในการเก็บวัตถุดิบปลอดภัย โดยพิจารณาจากสภาพของวัตถุดิบว่ายังคงสภาพที่เหมาะสม จากการตรวจพินิจ<br>2.7 สามารถตามสอบได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ เช่น อาจดูจากเครื่องหมายรับรอง Q ที่กำกับบนทุกบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น |           |        |       |                      |
| <b>หมวด 3 บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร</b><br>3.1 พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น<br>3.2 มีการตรวจสอบความสะอาดและคุณภาพของวัตถุดิบก่อน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |        |       |                      |

| รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ผลการตรวจ |        |       | หมายเหตุ/<br>คำแนะนำ |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|-------|----------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ใช่       | ไม่ใช่ | N/A** |                      |
| <p>การประกอบอาหาร และคัดแยกวัตถุดิบที่มีลักษณะผิดปกติหรือเริ่มเสียสภาพออกไป</p> <p>3.3 ไม่ใช้วัตถุดิบที่หมดอายุหรือมีลักษณะที่ผิดปกติในการประกอบอาหาร</p> <p>3.4 มีการทำความสะอาดวัตถุดิบตามความเหมาะสมของวัตถุดิบแต่ละชนิด อย่างถูกสุขลักษณะ (M)</p> <p>3.5 กรณีมีห้องน้ำบริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณที่ประกอบอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ</p> <p>3.6 มีที่รองรับขยะมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล</p> <p>3.7 มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้งที่มีสภาพดี ไม่มีการอุดตัน</p> <p>3.8 มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ (M)</p> <p>3.9 มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการตรวจติดตามอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>3.10 น้ำที่ใช้ล้างวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารที่สัมผัสกับวัตถุดิบโดยตรงต้องเป็นน้ำที่เหมาะสม เช่น น้ำประปา เป็นต้น (M)</p> |           |        |       |                      |
| <p><b>หมวด 4 บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร</b></p> <p>4.1 พื้น ผนัง เพดาน ภายในร้าน มีสภาพดี สะอาด</p> <p>4.2 มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น</p> <p>4.3 มีการทำความสะอาดบริเวณจุดจำหน่ายอาหารสม่ำเสมอ</p> <p>4.4 ภาชนะ วัสดุและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บเป็นสัดส่วนในสภาวะและบริเวณที่เหมาะสม</p> <p>4.5 กรณีมีห้องน้ำบริเวณจุดจำหน่ายอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณจุดจำหน่ายอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ</p> <p>4.6 มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |        |       |                      |

| รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ผลการตรวจ |        |       | หมายเหตุ/<br>คำแนะนำ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|-------|----------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ใช่       | ไม่ใช่ | N/A** |                      |
| <b>หมวด 5 บุคลากร</b><br>5.1 บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบสุขลักษณะและความสะอาดของอุปกรณ์ เครื่องมือ และกระบวนการต่างๆ ในการประกอบอาหาร มีความเข้าใจถึงพื้นฐานความปลอดภัยของการผลิตอาหารตามความเหมาะสม<br>5.2 พนักงานที่ทำงานสัมผัสวัตถุดิบ/อาหาร และหัวหน้าผู้ควบคุม มีวิธีการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร (M)<br>5.3 พนักงานที่ทำงานสัมผัสวัตถุดิบ/อาหาร ต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี ในขณะที่เตรียม/ประกอบอาหาร และบริการอาหาร ต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมกับลักษณะงาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปยังอาหาร |           |        |       |                      |

หมายเหตุ 1. \* อ้างอิงจากกรมประมง กรมปศุสัตว์ มกอช. และกรมอนามัย

2. \*\* N/A = Not Applicable (ไม่ได้นำมาใช้)

3. ความหมายสัญลักษณ์ (M) = MAJOR DEFECT

4. เกณฑ์การตัดสิน

4.1 ข้อกำหนดใดที่มีสัญลักษณ์ (M) จัดเป็น MAJOR REQUIREMENTS ผลการตรวจต้องเป็นไปตามข้อกำหนดนั้นๆ ทุกข้อ หากไม่เป็นไปตามนี้ ให้ถือว่า ไม่ผ่านการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

4.2 ผลการตรวจที่เป็นไปตามข้อกำหนดในแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ 60 (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) และรวมทุกหมวด ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ 60 (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) หากไม่เป็นไปตามนี้ ให้ถือว่า ไม่ผ่านการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

สรุป

☐ ผ่าน

☐ ไม่ผ่าน

6. ประเภทวัตถุดิบปลอดภัยที่เป็นสินค้า Q และสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเองที่ใช้ในร้านอาหาร ได้แก่

☐ ผัก

☐ สัตว์น้ำ

☐ ผลไม้

☐ เนื้อสัตว์

☐ อื่นๆ.....

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

☐ สินค้า Q ที่ผ่านการรับรอง

ชนิด.....

ผ่านการรับรอง.....จากหน่วยงาน.....

ชนิด.....

ผ่านการรับรอง.....จากหน่วยงาน.....

ชนิด.....

ผ่านการรับรอง.....จากหน่วยงาน.....

ชนิด.....

ผ่านการรับรอง.....จากหน่วยงาน.....

☐ สินค้าปลอดภัยที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง

ชนิด.....ผู้ผลิต.....

ชนิด.....ผู้ผลิต.....

ชนิด.....ผู้ผลิต.....

ชนิด.....ผู้ผลิต.....

8. กรณีสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง

☐ เก็บตัวอย่างสินค้าวิเคราะห์สารพิษตกค้างตามเกณฑ์ที่กำหนด

☐ ผลการตรวจสอบสารพิษตกค้าง ☐ ผ่าน

☐ ไม่ผ่าน

9. แหล่งที่ซื้อวัตถุดิบปลอดภัยมาใช้ในการประกอบอาหาร

(ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ และกรุณาระบุประเภทสินค้าหากร้านอาหารนั้นมีวัตถุดิบหลายประเภท)

☐ ตลาดกลาง, ตลาดค้าส่ง ประเภทสินค้า .....

☐ ซื้อจากพ่อค้าคนกลาง ประเภทสินค้า .....

☐ ซื้อจากผู้ผลิตโดยตรง\* ประเภทสินค้า .....

☐ รับจากบริษัท ประเภทสินค้า .....

☐ อื่นๆ ระบุ .....

ประเภทสินค้า .....

หมายเหตุ \* กรณีซื้อจากฟาร์มโดยตรงให้แนบรายชื่อฟาร์มที่รับซื้อมาพร้อมนี้ด้วย

10. ร้านอาหารสามารถหาสินค้าปลอดภัยมาเป็นวัตถุดิบประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอหรือไม่  
อย่างไร

☐ สม่ำเสมอ

☐ ไม่สม่ำเสมอ เนื่องจาก.....

.....

.....

11. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ถ้ามี) .....

.....

.....

.....

.....

12. ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมของหัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองจากการสังเกตและการตรวจพินิจ

.....

.....

.....

.....

13. ผลการตัดสินใจเบื้องต้นของคณะผู้ตรวจรับรองเพื่อเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

☐ เห็นควรมอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่ร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

☐ ไม่เห็นควรมอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่ร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

เนื่องจาก.....

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง

(.....)

วันที่.....

เบอร์มือถือ.....