



หลักเกณฑ์เงื่อนไข

การตรวจรับรองสถานที่จำหน่าย
สินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q
(ประเภทโมเดิร์นเทรด: Modern Trade)

โครงการความร่วมมือสถานที่จำหน่าย
สินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q
ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

จัดทำโดย
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

บทนำ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้จัดทำหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตร และอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q (สถานที่จำหน่ายสินค้า Q) ประเภทโมเดิร์นเทรด (Modern Trade) โดยได้ปรับเปลี่ยนแก้ไขจากคู่มือการดำเนินการตามโครงการมอบป้ายเครื่องหมายรับรอง “Q” สถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยเพื่อให้มีความเข้มงวดมากขึ้น เนื่องจากการดำเนินการในระยะแรกระหว่างปี พ.ศ. 2549 – 2551 เป็นการดำเนินการประชาสัมพันธ์และรณรงค์ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รู้จักสินค้า Q และสามารถหาซื้อสินค้า Q จากสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ที่ได้รับการรับรองจาก กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เช่น ตลาดสด ร้านค้าทั่วไป โมเดิร์นเทรด เป็นต้น ส่งผลให้สินค้า Q เป็นที่รู้จัก และเป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น ดังนั้น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นควรให้มีการปรับเปลี่ยนหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ให้มีความเข้มงวดมากขึ้น และเพื่อเป็นการพัฒนาสินค้า Q ให้มีมาตรฐานทั้งการผลิตและการจัดจำหน่ายให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันที่ผู้บริโภคต้องการความมั่นใจในสินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q รวมทั้งสร้างความตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย (Product Liability) ให้กับสถานที่จำหน่ายสินค้า Q โดยจะดำเนินการตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขฉบับปรับปรุงใหม่กับสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดในระยะแรก และขยายการดำเนินการไปยังสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทอื่นๆ ต่อไป

หากมีข้อเสนอแนะในเรื่องหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q หลังจากได้นำไปปฏิบัติแล้ว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ขอความร่วมมือรับข้อเสนอแนะจากทุกท่านด้วยความขอบคุณ และยินดีนำไปพิจารณาปรับปรุงแก้ไขให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้นต่อไป

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สารบัญ

	หน้า
1. คำนำ	4
2. วัตถุประสงค์	5
3. นิยามของสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q (สถานที่จำหน่ายสินค้า Q) ประเภทโมเดิร์นเทรด	5
4. หลักเกณฑ์เงื่อนไขการดำเนินการตามโครงการความร่วมมือสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์	
กิจกรรมที่ 1 : หลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด	6
กิจกรรมที่ 2 : การจัดทำฐานข้อมูล มอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด	15
ภาคผนวก	
อุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บรักษาสินค้า Q	17
ใบสมัครสำหรับผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด เพื่อเข้าร่วมโครงการความร่วมมือสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (แบบฟอร์ม MP - 1)	19
แบบฟอร์มสรุปสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ได้รับการรับรอง (แบบฟอร์ม MP - 2)	21
รายการการตรวจรับรอง (Checklist) สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด (แบบฟอร์ม MP - 3)	22
แบบสอบถามเบื้องต้นก่อนการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด (แบบฟอร์ม MP - 4)	31
แบบสำรวจข้อมูลเพิ่มเติมสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด (แบบฟอร์ม MP - 5)	34
ตัวอย่างป้ายสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด	36
ตัวอย่างหนังสือแจ้งผลการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q (สถานที่จำหน่ายสินค้า Q) ประเภทโมเดิร์นเทรด	37

1. คำนำ

คณะรัฐมนตรีได้เห็นชอบกรอบแนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับการตรวจสอบคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารเมื่อวันที่ 4 มีนาคม 2546 และกำหนดให้ปีงบประมาณ 2547 เป็นปีเริ่มต้นของความปลอดภัยของอาหาร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงได้จัดทำแผนยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหารขึ้น เพื่อเร่งรัดให้มีการดำเนินงานต่างๆ อย่างเป็นระบบ และครบวงจรตามภารกิจที่ได้รับมอบหมายด้านสินค้าเกษตรและอาหารทั้งส่งออกและบริโภคในประเทศ เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารของไทย ให้มีมาตรฐานและปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร (From Farm to Table) รวมทั้งสอดคล้องกับมาตรฐานข้อกำหนดขององค์การระหว่างประเทศ

FAO (Shepherd, 2548) รายงานว่า ปี พ.ศ. 2548 แหล่งรวบรวมและกระจายสินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q (สินค้า Q) มีจำนวนค่อนข้างน้อย โดยในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล มีวงจำหน่ายเฉพาะตลาดไทและตลาดสี่มุมเมืองเท่านั้น สำหรับภูมิภาคนั้นยังไม่ปรากฏว่ามีแหล่งรวบรวมและกระจายสินค้า Q แต่หลังจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้มีโครงการรณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจเรื่อง ระบบการผลิตที่มีมาตรฐานและสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q (สถานที่จำหน่ายสินค้า Q) พร้อมมอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ให้กับสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ที่ดำเนินการในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑลโดยส่วนกลาง และในส่วนภูมิภาคโดยสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ทำให้สินค้า Q เป็นที่รู้จักและต้องการของตลาดเพิ่มขึ้น ดังนั้นเพื่อให้ผู้บริโภคที่มีความต้องการสินค้า Q สามารถหาซื้อสินค้า Q จากสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ได้อย่างมั่นใจ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงได้ปรับปรุงหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ให้มีความเข้มงวดมากขึ้น เพื่อให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันที่ผู้บริโภคมีความตระหนักถึงคุณภาพและความปลอดภัย รวมทั้งสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค โดยจะดำเนินการตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขฉบับปรับปรุงใหม่นี้กับสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดในระยะเวลาแรก และขยายการดำเนินการไปยังสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทอื่นๆ ต่อไป

ดังนั้น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดย มกอช. จึงได้จัดทำหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด โดยความร่วมมือระหว่าง กรมการข้าว กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมวิชาการเกษตร และ มกอช. เพื่อใช้เป็นแนวทางปฏิบัติงานในการเสริมสร้างและพัฒนาการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

ทั้งนี้ หลักเกณฑ์เงื่อนไขดังกล่าว ประกอบด้วย 2 กิจกรรมสำคัญ คือ

1. การตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด
2. การจัดทำฐานข้อมูล มอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดจากแหล่งผลิตสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช ปศุสัตว์ ประมง และสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปต่างๆ ที่ปฏิบัติตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เช่น การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice: GAP) เกษตรอินทรีย์ (Organic) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) ระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis Critical Control Point: HACCP) ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน (Code of Conduct: CoC) เป็นต้น
2. เพื่อเผยแพร่ความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งผลิตสินค้า Q กระบวนการผลิตสินค้า Q แก่ผู้จำหน่าย ผู้บริโภค และบุคคลทั่วไป
3. เพื่อส่งเสริมและประชาสัมพันธ์สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ผ่านการรับรองตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดให้เป็นที่แพร่หลายแก่ผู้บริโภคและบุคคลทั่วไป
4. เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า Q แก่ผู้ผลิตและผู้ประกอบการที่ผลิตตามมาตรฐานสินค้าเกษตรในราคาที่เป็นธรรม เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้บริโภคในการซื้อสินค้าเกษตรและอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย ส่งผลให้ผู้บริโภคมีสุขภาพดี นอกจากนี้ยังสร้างแรงจูงใจให้ผู้ผลิตและจำหน่ายสินค้า Q มากขึ้น
5. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาผู้ผลิตสินค้าเกษตรและอาหารให้เข้าสู่ระบบการผลิตตามมาตรฐานของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์มากยิ่งขึ้น

3. นิยามของสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด หมายถึง สถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q สำหรับการบริโภคของผู้บริโภคทั่วไป โดยเป็นสินค้าเกษตรและอาหารที่มีกระบวนการผลิตทั้งระดับฟาร์มและการแปรรูปเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ (Competent Authority: CA) หรือหน่วยรับรอง (Certification Body: CB) สามารถตามสอบ (Traceability) ไปยังแหล่งการผลิตสินค้า Q นั้นๆ ได้ มีการดำเนินการจัดการสุขอนามัยที่ดี และเป็นไปตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด ทั้งนี้ สินค้า Q ต้องมีการจัดวางแยกจากสินค้าทั่วไปเป็นสัดส่วน โดยขึ้นอยู่กับสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้นๆ รวมทั้งคำนึงถึงความรับผิดชอบต่อความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย (Product Liability) ด้วย

4. หลักเกณฑ์เงื่อนไขการดำเนินการตามโครงการความร่วมมือสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

กิจกรรมที่ 1: หลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

วัตถุประสงค์

เพื่อให้การรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดเป็นไปตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขเดียวกัน มีความถูกต้อง เหมาะสม รวดเร็ว ชัดเจน โปร่งใส เที่ยงธรรม และเป็นกลาง รวมทั้งสามารถตามสอบ (Traceability) ไปยังแหล่งการผลิตสินค้า Q นั้นๆ ได้ และคำนึงถึงความรับผิดชอบต่อความเสียหายอันเกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย (Product Liability) ด้วย

คุณสมบัติของผู้ตรวจรับรอง

1. ผู้ตรวจรับรองทุกคนต้องมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดเป็นอย่างดี รวมทั้งมีความรู้เบื้องต้น และ/หรือ ผ่านการอบรมเกี่ยวกับ GAP เกษตรอินทรีย์ GMP HACCP และ/หรือ CoC
2. คณะผู้ตรวจรับรอง ควรมีผู้ตรวจรับรองไม่น้อยกว่า 2 คน ประกอบด้วย มกอช. และ/หรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการข้าว กรมประมง กรมปศุสัตว์ และกรมวิชาการเกษตร

คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

1. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ประกอบด้วย มกอช. และ/หรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการข้าว กรมประมง กรมปศุสัตว์ และกรมวิชาการเกษตร คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองสามารถขอความคิดเห็นหรือข้อมูลเพิ่มเติมจากหัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง และ/หรือ ผู้แทนหน่วยรับรองที่เกี่ยวข้องกับสินค้า Q นั้นๆ เพื่อประกอบการตัดสินใจให้การรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้นได้
2. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ต้องยึดหลักเกณฑ์เงื่อนไขการดำเนินการตามโครงการความร่วมมือสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นหลักเกณฑ์เงื่อนไขสำหรับการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด
3. คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง ต้องมิใช่ผู้ที่มีส่วนร่วมในคณะผู้ตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้นๆ

เอกสารที่ใช้ประกอบการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

1. ขั้นตอนการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด
2. รายการการตรวจรับรอง (Checklist) สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด (แบบฟอร์ม MP - 3)
3. แบบสอบถามเบื้องต้นก่อนการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด (แบบฟอร์ม MP - 4)
4. แบบสำรวจข้อมูลเพิ่มเติมสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด (แบบฟอร์ม MP - 5)

ขั้นตอนการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

1. การคัดเลือกสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดเข้าร่วมโครงการ

- 1.1 เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่สมัครเข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจ (แบบฟอร์ม MP - 1)
- 1.2 สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดต้องมีโครงสร้างอาคาร แข็งแรง ถาวร มีฝ้าผนังปิดมิดชิด และไม่ใช้เป็นที่พักอาศัย
- 1.3 ผ่านการรับรองสุขลักษณะเบื้องต้นจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นต้น และ/หรือ มีการจัดการสุขลักษณะเบื้องต้นตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (มกอช. 9023 - 2550)
- 1.4 หากสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ขอการรับรองมีหลายสาขา และมีระบบการจัดการและควบคุมคุณภาพสินค้าเดียวกัน ให้ทำการสุ่มสาขาเพื่อดำเนินการตรวจรับรองโดยใช้สูตร $n = \sqrt{N}$ โดยที่ n แทนจำนวนสาขาที่ต้องสุ่มเพื่อดำเนินการตรวจรับรอง และ N แทนจำนวนสาขาทั้งหมดของสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ขอการรับรอง (อ้างใน Borland, K. n.d.)

2. คุณสมบัติของสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่สมัครขอรับการรับรอง

- 2.1 เป็นนิติบุคคล
- 2.2 มีความสนใจและสมัครใจในการขอรับการตรวจรับรอง
- 2.3 ยินยอมและยินดีให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจรับรองในการดำเนินการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด ตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่กำหนดทุกประการ รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลและเอกสารประกอบการตรวจรับรองเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ

2.4 มีความรู้ความเข้าใจเรื่อง สินค้า Q และศึกษา ทำความเข้าใจ รวมทั้งปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

2.5 สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด ต้องมีสินค้า Q ที่มีกระบวนการผลิตทั้งระดับ ฟาร์มและการแปรรูปเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร รวมทั้งผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยงานที่มี อำนาจหน้าที่ (Competent Authority: CA) หรือหน่วยรับรอง (Certification Body: CB) ทั้งนี้ สถานที่ จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้นต้องมีสินค้า Q วางจำหน่ายอย่างสม่ำเสมอ

3. วิธีการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

3.1 คณะผู้ตรวจรับรองจัดส่งแบบสอบถามเบื้องต้นก่อนการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด (แบบฟอร์ม MP - 4) ให้ เจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทนสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด ตอบแบบสอบถามดังกล่าว ก่อนไปดำเนินการตรวจรับรอง

3.2 หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ขอการรับรอง และขอให้ผู้แทนสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ รับผิดชอบด้านระบบคุณภาพในการให้ข้อมูลและเป็นผู้นำคณะผู้ตรวจรับรองระหว่างการตรวจรับรองด้วย

3.3 ในวันนัดหมาย เมื่อเดินทางถึงสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด หัวหน้าคณะ ผู้ตรวจรับรองนำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบ เจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทนของสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้น เพื่อประชุมเปิด (Opening Meeting) ซึ่งประกอบด้วย การแนะนำตัวผู้ตรวจรับรอง ทุกคน ยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรอง หลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรอง ซึ่งแจ้งการดำเนินการและ วิธีการตรวจรับรอง การแจ้งผลการตรวจรับรอง และการรายงานผลการตรวจรับรอง ขอให้ผู้นำคณะผู้ตรวจ รับรองและผู้รับผิดชอบของสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้นๆ ให้ความร่วมมือในการตอบ ข้อซักถามของคณะผู้ตรวจรับรอง พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้เจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทนของสถานที่จำหน่าย สินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้นซักถามข้อสงสัย และหัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายสำหรับการ ประชุมปิด (Closing Meeting)

3.4 คณะผู้ตรวจรับรอง ดำเนินการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด โดยตรวจรับรองตามรายการการตรวจรับรอง (Checklist) สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด (แบบฟอร์ม MP - 3) ตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า Q สัมภาษณ์และสอบถามเจ้าของ ผู้จัดการ หรือ ผู้แทนของสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้น บันทึกผลการตรวจตามแบบฟอร์ม MP - 3 ดังนี้

3.4.1 สุขลักษณะเบื้องต้นของบริเวณพื้นที่วางจำหน่ายสินค้า Q

3.4.2 รายละเอียดของสินค้า Q เช่น ประเภท ชนิด แหล่งที่ซื้อมาจำหน่าย เป็นต้น

3.4.3 ข้อสังเกตอื่นๆ เพื่อประกอบการพิจารณาตัดสินใจให้การรับรอง ได้แก่ ความถูกต้องของการใช้เครื่องหมายรับรอง Q ประกอบด้วย รูปร่าง ขนาด สี ขอบข่ายที่ให้การรับรอง และรหัส (Code Labeling) ว่า เป็นไปตามที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์กำหนดไว้หรือไม่ อย่างไร หากพบสินค้าที่ยังไม่ได้รับการรับรองว่าเป็นสินค้า Q แต่มีโอกาสพัฒนาไปเป็นสินค้า Q ได้ ให้คณะผู้ตรวจรับรองจัดบันทึกรายละเอียดของสินค้านั้นๆ ตามแบบสำรวจข้อมูลเพิ่มเติมสถานที่ยกจำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด (แบบฟอร์ม MP - 5) ทั้งนี้ คณะผู้ตรวจรับรองอาจขอข้อมูลหลักฐานเอกสารเพิ่มเติมเพื่อประกอบการพิจารณาได้ เช่น สำเนาใบรับรองฟาร์มและ/หรือแหล่งผลิต สำเนาใบสั่งซื้อ ใบเสร็จรับเงิน ใบส่งสินค้า เป็นต้น

3.5 เมื่อดำเนินการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดเสร็จสิ้นแล้ว หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองรายงานผลการตรวจรับรองในการประชุมปิด (Closing Meeting) ร่วมกับเจ้าของผู้จัดการ หรือผู้แทนของสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้น เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น รับทราบข้อโต้แย้ง และเป็นการยืนยันสิ่งที่พบในการตรวจรับรอง โดยมีหัวข้อที่ต้องรายงาน ดังนี้

3.5.1 ยืนยันวัตถุประสงค์การตรวจรับรองและหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรอง

3.5.2 ชี้แจงการดำเนินการในขั้นตอนของการตัดสินใจให้การรับรอง

3.5.3 สิ่งที่พบในการตรวจรับรองในด้านที่ดี

3.5.4 สิ่งที่เป็นปัญหาหรือไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรอง

3.5.5 แจ้งให้ทราบถึงขั้นตอนต่อไปหลังจากตัดสินใจให้การรับรองแล้ว

3.5.6 นัดหมายการเข้ามอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q

3.6 หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองของสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด เสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจว่า ผ่านการรับรองหรือไม่ หากผ่านการรับรอง ให้คณะผู้ตัดสินใจให้การรับรองจัดบันทึกข้อมูลตามแบบฟอร์มสรุปสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ได้รับการรับรอง (แบบฟอร์ม MP - 2) ซึ่งมีรายละเอียด เช่น ชื่อสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ผ่านการรับรอง วันที่ให้การรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด วันหมดอายุของป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรอง เป็นต้น

3.7 ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้นต่อไป

3.8 ป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด มีอายุการรับรอง 3 ปี นับจากวันที่ให้การรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้น

4. หลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

มีการจัดการสุขลักษณะเบื้องต้นตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (มกอช. 9023 - 2550)

4.1 หลักเกณฑ์เงื่อนไขเบื้องต้นของสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

4.1.1 มีการจัดจำหน่ายสินค้า Q แต่ละประเภท เป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน รวมทั้งมีการแยกพื้นที่วางจำหน่ายสินค้า Q และสินค้าทั่วไปเป็นสัดส่วน

4.1.2 มีระบบ และ/หรือ มาตรการป้องกันสินค้า Q จากการปนเปื้อนโดยสัตว์พาหะนำโรค สิ่งปนเปื้อนทางกายภาพ เคมี ชีวภาพ และสิ่งที่ไม่พึงประสงค์อื่นได้

4.1.3 มีการควบคุมอุณหภูมิในการเก็บรักษาสินค้า Q ให้เหมาะสมตามที่ระบุไว้ในภาคผนวก รวมทั้งมีการตรวจเฝ้าระวังอุณหภูมิและจัดเก็บเป็นบันทึกอย่างครบถ้วนสม่ำเสมอ เพื่อให้แน่ใจในความปลอดภัยและความเหมาะสมของสินค้า Q หากสินค้า Q ที่วางจำหน่ายนั้นจำเป็นต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่ำตลอดเวลาเพื่อรักษาคุณภาพ ต้องมีการเก็บรักษาสินค้า Q นั้นไว้ในห้องที่มีการควบคุมอุณหภูมิอย่างเหมาะสม

4.2 หลักเกณฑ์เงื่อนไขเบื้องต้นของสินค้า Q ที่วางจำหน่าย

4.2.1 สัดส่วนปริมาณสินค้า Q ที่วางจำหน่าย

สัดส่วนปริมาณสินค้า Q ที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด ต้องมีไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของปริมาณสินค้าทั้งหมด หรือ สินค้าเฉพาะประเภท และ/หรือ ชนิดที่วางจำหน่าย โดยหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตัดสินใจจะพิจารณาจากการมีลักษณะดังต่อไปนี้ อย่างน้อย 1 ลักษณะ ดังนี้

1) ร้อยละ 30 ของปริมาณสินค้าเกษตรและอาหารทั้งหมดที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด โดยขอขยายการรับรองจะครอบคลุมทั้งสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้น

2) ร้อยละ 30 ของปริมาณสินค้าเกษตรและอาหารเฉพาะประเภท (เช่น สัตว์น้ำ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เป็นต้น) ที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้น โดยขอขยายการรับรองจะครอบคลุมเฉพาะประเภทสินค้านั้นๆ

3) ร้อยละ 30 ของปริมาณสินค้าเกษตรและอาหารเฉพาะชนิด (เช่น ข้าวสาร กุ้ง เนื้อไก่ ผักสดและผลไม้สดที่มีการตัดแต่งและแบ่งบรรจุ เป็นต้น) ที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้น โดยขอขยายการรับรองจะครอบคลุมเฉพาะชนิดสินค้านั้นๆ

4) กรณีสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด มีการจัดแผนกเฉพาะสำหรับวางจำหน่ายสินค้า Q สามารถให้การรับรองเฉพาะแผนกนั้นได้ โดยสินค้าเกษตรและอาหารทั้งหมดในแผนกนั้นต้องเป็นสินค้า Q

4.2.2 ประเภทสินค้า Q ที่วางจำหน่าย จำแนกได้ 3 ประเภท คือ

1) สินค้าสด

1.1) สินค้า Q ที่วางจำหน่ายต้องมีเครื่องหมายรับรอง Q กำกับบนทุกบรรจุภัณฑ์ สิ่งบรรจุ หีบห่อ สิ่งห่อหุ้ม สิ่งผูกมัด หรือบนสินค้า และบรรจุในบรรจุภัณฑ์อย่างมิดชิดปลอดภัย เช่น บรรจุในถาดโฟมและมีฟิล์มพลาสติกห่อหุ้มมิดชิด บรรจุในถุงพลาสติกปิดมิดชิด เป็นต้น พร้อมทั้งมีฉลากแสดงรายละเอียดที่เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่ลอกหลุด ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ที่สามารถตามสอบ (Traceability) ได้ถึงแหล่งที่มาและวันเดือนปีของการผลิตของสินค้า Q นั้นๆได้ ทั้งนี้ต้องมีการเก็บรักษาสินค้า Q ในบริเวณวางจำหน่ายที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และภายใต้อุณหภูมิที่เหมาะสมตามประเภทและ/หรือชนิดของสินค้า Q นั้นๆ

1.2) เจ้าของสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดได้อย่างต่อเนื่อง

2) สินค้าแปรรูป

2.1) สินค้า Q ที่วางจำหน่ายต้องมีเครื่องหมายรับรอง Q กำกับบนทุกบรรจุภัณฑ์ สิ่งบรรจุ หีบห่อ สิ่งห่อหุ้ม สิ่งผูกมัด หรือบนสินค้า และบรรจุในบรรจุภัณฑ์อย่างมิดชิดปลอดภัย เช่น บรรจุในถาดโฟมและมีฟิล์มพลาสติกห่อหุ้มมิดชิด บรรจุในถุงพลาสติกปิดมิดชิด เป็นต้น พร้อมทั้งมีฉลากแสดงรายละเอียดที่เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่ลอกหลุด ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ที่สามารถตามสอบ (Traceability) ได้ถึงแหล่งที่มาและวันเดือนปีของการผลิตของสินค้า Q นั้นๆได้ ทั้งนี้ต้องมีการเก็บรักษาสินค้า Q ในบริเวณวางจำหน่ายที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และภายใต้อุณหภูมิที่เหมาะสมตามประเภทและ/หรือชนิดของสินค้า Q นั้นๆ

2.2) เจ้าของสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดต้องทำให้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดได้อย่างต่อเนื่อง

3) สินค้าที่มีการแบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย

3.1) สินค้า Q ที่มีการแบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์อย่างมิดชิดและปลอดภัย เช่น บรรจุในถาดโฟมและมีฟิล์มพลาสติกห่อหุ้มมิดชิด บรรจุในถุงพลาสติกปิดมิดชิด เป็นต้น ทั้งนี้ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้สำหรับการแบ่งบรรจุสินค้า Q เพื่อวางจำหน่ายต้องมีคุณภาพดีเหมาะสม สะอาด และแข็งแรงเพียงพอที่จะเก็บรักษาสินค้า Q นั้นๆ และต้องมีเครื่องหมายรับรอง Q กำกับบนทุกบรรจุภัณฑ์

3.2) สถานที่ในการแบ่งบรรจุสินค้า Q และภาชนะวัสดุอุปกรณ์ในการแบ่งบรรจุรวมทั้งบรรจุภัณฑ์ ต้องอยู่ในตำแหน่งหรือบริเวณที่เอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติงานอย่างถูกต้องลักษณะตามหลักเกณฑ์ GMP การทำความสะอาด การบำรุงรักษา รวมทั้งการป้องกันการปนเปื้อนข้าม (Cross-Contamination) ของสินค้า Q ในระหว่างแบ่งบรรจุนั้นๆ

3.3) ผู้ปฏิบัติต่ออาหาร (Food Handler) ในการแบ่งบรรจุสินค้า Q เพื่อจำหน่ายต้องมีสุขลักษณะส่วนบุคคล (Personal Hygiene) เป็นไปตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (มกช. 9023 - 2550) เช่น ล้างทำความสะอาดมือก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง รวมทั้งในระหว่างการแบ่งบรรจุตามความเหมาะสม และทุกครั้งหลังใช้ห้องสุขา เป็นต้น

3.4) การแสดงเครื่องหมายรับรอง Q และฉลากสินค้า เมื่อแบ่งบรรจุสินค้า Q ในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทแล้วต้องมีเครื่องหมายรับรอง Q กำกับบนทุกบรรจุภัณฑ์ พร้อมทั้งมีฉลากแสดงรายละเอียดที่เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่ลอกหลุด ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ที่สามารถตามสอบ (Traceability) ได้ถึงแหล่งที่มาและวันเดือนปีของการผลิตของสินค้า Q นั้นๆได้ ทั้งนี้ต้องมีการเก็บรักษาสินค้า Q ในบริเวณวางจำหน่ายที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และภายใต้อุณหภูมิที่เหมาะสมตามประเภทและ/หรือชนิดของสินค้านั้นๆ

3.5) เจ้าของสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดต้องทำห้คณะผู้ตรวจรับรองเชื่อมั่นได้ว่า สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดได้อย่างต่อเนื่อง

การตรวจติดตาม

1. คณะผู้ตรวจรับรองจะทำการตรวจติดตามสินค้า Q จากสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ได้รับการรับรองแล้ว อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
2. คณะผู้ตรวจรับรองต้องสอบถามในช่วงการตรวจติดตามว่า สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ได้รับการรับรองแล้วนั้น มีการเปลี่ยนแปลงจำนวน ประเภท และ/หรือ ชนิดของสินค้า Q หรือไม่ อย่างไร
3. กรณีการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่มีหลายสาขา การสุ่มตรวจติดตามประจำปีต้องไม่ซ้ำสาขาที่ได้รับการตรวจรับรองแล้ว เพื่อให้การตรวจรับรองนั้นครอบคลุมครบทุกสาขาสำหรับรอบการตรวจรับรองนั้นๆ แต่สามารถตรวจติดตามซ้ำสาขาได้สำหรับสาขาที่ตรวจพบ MAJOR DEFECT ในรอบการตรวจรับรองนั้น
4. หากพบการเปลี่ยนแปลงสำคัญใดๆ จากการตรวจติดตามที่มีผลกระทบต่อกรรับรองและ/หรือไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่กำหนดไว้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์สามารถดำเนินการเปลี่ยนแปลงและ/หรือแก้ไขการให้การรับรอง เช่น ลดขอบข่ายชนิดสินค้า Q มีการแจ้งให้ทำการแก้ไขข้อบกพร่องสำคัญให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด เป็นต้น สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้นจึงจะสามารถคงการรับรองไว้ได้ตามเดิม หากไม่สามารถแก้ไขได้ อาจมีการพักใช้ป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองเป็นระยะเวลาครั้งละไม่น้อยกว่า 60 วัน แต่ไม่มากกว่า 120 วัน โดยพิจารณาตามความเหมาะสมในแต่ละกรณี

การต่ออายุการรับรอง

เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาในการรับรอง คณะผู้ตรวจรับรองจะดำเนินการตรวจรับรองใหม่ในการต่ออายุการรับรอง เพื่อเป็นการทวนสอบว่า สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ได้รับการรับรองนั้น ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดได้อย่างต่อเนื่อง โดยมีขั้นตอนการตรวจรับรองเพื่อต่ออายุการรับรอง ดังนี้

1. สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ได้รับการรับรองแล้วนั้นต้องแจ้งความประสงค์เพื่อขอต่ออายุการรับรอง โดยยื่นใบสมัครตามแบบฟอร์ม MP - 1 และหลักฐานที่เกี่ยวข้องภายในระยะเวลา 30 วัน ก่อนวันหมดอายุการรับรอง
2. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนัดหมายเพื่อขอตรวจรับรอง ณ สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ประสงค์ต่ออายุการรับรอง
3. ในวันนัดหมาย เมื่อเดินทางถึงสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำคณะผู้ตรวจรับรองเข้าพบ เจ้าของ ผู้จัดการ หรือผู้แทนของสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้น เพื่อประชุมเปิด (Opening meeting) เช่นเดียวกับการตรวจรับรองครั้งแรก
4. คณะผู้ตรวจรับรอง ดำเนินการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดตามรายการการตรวจรับรอง (Checklist) สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด (แบบฟอร์ม MP - 3) ตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด
5. หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองนำผลการตรวจรับรองเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง เพื่อพิจารณาและตัดสินใจให้การรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองแก่สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดนั้นหรือไม่
6. ส่งผลการตัดสินใจให้การรับรองเพื่อต่ออายุการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด เพื่อจัดทำป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ต่อไป

กิจกรรมที่ 2: การจัดทำฐานข้อมูล มอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรอง สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

วัตถุประสงค์

เพื่อรวบรวมและจัดทำฐานข้อมูลสารสนเทศ สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ผ่านการรับรองตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด เพื่อเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามและการวางแผนในการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์โครงการในระยะต่อไป และเพิ่มความสะดวกแก่ผู้บริโภคในการสืบค้นข้อมูลสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ได้รับการรับรอง

ขั้นตอนการจัดทำฐานข้อมูลสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

1. รวบรวมข้อมูลตามแบบฟอร์มสรุปสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ได้รับการรับรอง (แบบฟอร์ม MP - 2)
2. ตรวจสอบความถูกต้องและครบถ้วนของข้อมูลในแต่ละรายการการตรวจรับรองตามแบบฟอร์ม MP - 3 กรณีข้อมูลไม่ชัดเจน ให้สอบถามคณะผู้ตรวจรับรองเพิ่มเติม
3. จัดเก็บข้อมูลของสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ได้รับการรับรองในฐานข้อมูลสารสนเทศ เพื่อดำเนินการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ต่อไป
4. เก็บผลการตรวจรับรองต้นฉบับและหลักฐานการตรวจรับรองทั้งหมดเข้าแฟ้ม โดยจัดแยกหมวดหมู่ตามรายชื่อสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ได้รับการรับรอง เพื่อเป็นหลักฐานอย่างน้อย 3 ปี

ขั้นตอนการจัดทำ มอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

1. รวบรวมข้อมูลที่ผ่านการตรวจสอบความถูกต้องแล้ว
2. จัดทำป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรอง โดยระบุรายละเอียดของสินค้า Q บนป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองนั้น
3. มอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองให้กับสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ได้รับการรับรอง

แบบฟอร์มที่ใช้ในการจัดเก็บข้อมูล

แบบฟอร์มสรุปสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ได้รับการรับรอง (แบบฟอร์ม MP - 2)

ภาคผนวก

อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาสินค้า Q

1. เนื้อสัตว์สด สัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ* ต้องเก็บในตู้แช่เย็นหรือห้องที่มีการควบคุมอุณหภูมิให้น้อยกว่าหรือเท่ากับ 4°C ตลอดเวลา
2. ผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรซ์ ต้องเก็บในตู้แช่เย็นหรือห้องที่มีการควบคุมอุณหภูมิให้น้อยกว่าหรือเท่ากับ 4°C ตลอดเวลา
3. ไข่ไก่ หากต้องการเก็บรักษานานกว่า 1 สัปดาห์ ต้องเก็บในตู้แช่เย็นหรือห้องที่มีการควบคุมอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 10 - 13°C และความชื้นสัมพัทธ์อยู่ระหว่างร้อยละ 70 - 85 (มกช. 6702 - 2548)
4. ผักสดเก็บรักษาที่อุณหภูมิประมาณ 8-12°C สำหรับผลไม้สดเก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่สูงกว่าอุณหภูมิห้อง (ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของผัก/ผลไม้)
5. สินค้าแปรรูป และสินค้าแบ่งบรรจุเพื่อจำหน่ายที่ต้องรักษาสภาพด้วยความเย็น ต้องเก็บในตู้แช่เย็นหรือห้องแช่เย็นที่มีการควบคุมอุณหภูมิให้น้อยกว่าหรือเท่ากับ 4°C ตลอดเวลา
6. สินค้าสดและสินค้าแปรรูปแช่เยือกแข็ง ต้องเก็บในตู้แช่แข็งหรือห้องแช่แข็งที่มีการควบคุมอุณหภูมิเท่ากับ -18°C หรือต่ำกว่าตลอดเวลา
7. สินค้าเกษตรและอาหารแห้ง และสินค้าเกษตรและอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท เก็บที่อุณหภูมิห้อง

เอกสารอ้างอิง

- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2548. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ: ไข่ไก่, มกช. 6702 - 2548. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- Kadar, A. A. and J. Thompson. 2001. Grocery Store Display Storage. Perishables Handling Quarterly. 107: 6-7.
- Kendall, P. and N. Dimond. 1992. Food Storage for Safety and Quality. Cooperative Extension, Colorado State University.
- Laanen, V. P. n.d. Safe Home Food Storage. Texas Agricultural Extension Service, The Texas A&M University System.

แบบฟอร์ม MP - 1

ใบสมัคร
สถานที่จำหน่ายสินค้า Q
(ประเภทโมเดิร์นเทรด)

สำหรับเจ้าหน้าที่

เลขที่ใบสมัคร.....

เพื่อเข้าร่วมโครงการความร่วมมือสถานที่จำหน่าย
 สินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q
 ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สมัครใหม่

ต่ออายุ

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

1. ข้าพเจ้า นาย/นาง/นางสาว.....โทรศัพท์.....

เจ้าของกิจการ ผู้แทน

2. ดำเนินธุรกิจจำหน่ายสินค้า Q

ชื่อสถานที่จำหน่ายโมเดิร์นเทรด.....

จำนวนสาขา (ถ้ามี).....สาขา ระบุสาขา (รายละเอียดแนบ).....

ที่ตั้ง (สำนักงานใหญ่) เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....

ถนน.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

มีความประสงค์ ขอสมัครเข้าร่วมโครงการความร่วมมือสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหาร
 คุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยมีประเภทสินค้า Q ที่ขอการรับรอง คือ

สินค้าสด

ด้านปศุสัตว์ เนื้อสัตว์สด
 ด้านประมง (สัตว์น้ำ) ไช้สด
 ด้านพืช ผักสด
 ผลไม้สด

สินค้าแปรรูป ระบุ.....

สินค้าที่มีการแบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย ระบุ.....

3. หลักฐานที่ต้องแนบ พร้อมคำขอ คือ

3.1 แผนที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด พร้อมสิ่งสังเกตใกล้เคียง
จำนวน 2 ชุด

3.2 เอกสารรายละเอียดสินค้า Q ที่ขอการรับรอง (ตามแบบฟอร์ม MP - 4)

4. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า รายละเอียดข้างต้นเป็นจริงทุกประการ และยินยอมให้คณะผู้ตรวจรับรองเข้ามา
ดำเนินการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ข้าพเจ้าสมัครขอรับการรับรอง ตาม
หลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่กำหนดทุกประการ
รวมทั้งสนับสนุนข้อมูลเพิ่มเติมตามที่คณะผู้ตรวจรับรองร้องขอ โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในการตรวจรับรองและ
ตรวจติดตามใดๆ ทั้งสิ้น

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร
(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

สำหรับเจ้าหน้าที่

ได้ตรวจสอบใบสมัครและหลักฐานประกอบการสมัครแล้วว่ามีความถูกต้องครบถ้วนสมบูรณ์

ลงชื่อ.....ผู้รับใบสมัคร
(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

รายการการตรวจรับรอง (Checklist) สถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

สอบถามผู้จัดการ/ผู้แทนที่ให้ข้อมูลได้

1. ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....นามสกุล
- ตำแหน่งโทรศัพท์
- เบอร์มือถือ.....โทรสาร
- ที่อยู่
-
2. ชื่อสถานที่จำหน่ายสินค้า Q
- สาขาที่ตรวจรับรอง (ถ้ามี)
- ที่อยู่
-
3. เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดที่ได้รับมาตรฐาน
 - ระบุ
 - ระบุ
4. สินค้า Q ที่วางจำหน่ายต้องมีไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของปริมาณ และ/หรือ ชนิด*ของสินค้าที่วางจำหน่ายทั้งหมด
 - ใช่
 - ไม่ใช่

หมายเหตุ * ร้อยละ 30 ของปริมาณสินค้าทั้งหมด หรือ ร้อยละ 30 ของปริมาณสินค้าเฉพาะประเภท (เช่น สัตว์น้ำ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เป็นต้น) หรือ ร้อยละ 30 ของปริมาณสินค้าเฉพาะชนิด (เช่น ข้าวสาร กุ้ง เนื้อไก่ ผัก/ผลไม้สดบรรจุตัดแต่ง เป็นต้น) ที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่าย Q นั้น
5. ข้อกำหนดการตรวจรับรองของสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
หมวดที่ 1 การรับสินค้าภายในร้านและการแบ่งบรรจุ (ถ้ามี)				
1.1 บริเวณที่รับสินค้าภายในร้านมีพื้นผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด				
1.2 บริเวณที่รับสินค้าต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่สินค้า (M)				
1.3 การรับสินค้าถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดสม่ำเสมอ				

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
<p>1.4 มีการตรวจสอบความสะอาดและคุณภาพให้เหมาะสมต่อการบริโภคของสินค้า Q ก่อนรับสินค้า บันทึกแหล่งที่มา และคัดแยกสินค้าที่มีลักษณะผิดปกติหรือเริ่มเสียสภาพออกไป (M)</p> <p>1.5 บริเวณรับสินค้าแยกออกจากบริเวณอื่นๆ ตามความเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน หากมีการล้างและซัง น้ำหนักต้องอยู่ในบริเวณที่เหมาะสมและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน</p> <p>1.6 สถานที่แบ่งบรรจุสินค้า Q ต้องปฏิบัติตามถูกสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์ GMP (M)</p> <p>1.7 สินค้า Q ที่มีการแบ่งบรรจุเพื่อจำหน่ายต้องสามารถตามสอบได้ถึงแหล่งที่มาของทั้งสินค้าและสินค้าแบ่งบรรจุที่จะจำหน่ายรวมทั้งระบุวันเดือนปีที่หมดอายุในฉลากบนบรรจุภัณฑ์ (M)</p>				
<p>หมวด 2 การเก็บสินค้า Q</p> <p>2.1 พื้น ผนัง เพดาน บริเวณที่เก็บสินค้า มีสภาพดี สะอาด ชั้นวางสินค้าทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม</p> <p>2.2 มีชั้นวางสำหรับเก็บสินค้าแยกเป็นแต่ละประเภท เป็นสัดส่วน และต้องมีความสูงจากพื้นในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งสามารถทำความสะอาดบริเวณที่เก็บสินค้าได้อย่างสะดวก</p> <p>2.3 บริเวณที่เก็บสินค้ามีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น และมีแสงสว่างเพียงพอ ตามความเหมาะสมของประเภท และ/หรือ ชนิดของสินค้า Q นั้นๆ</p> <p>2.4 มีฝาครอบหลอดไฟและรักษาความสะอาดของฝาครอบอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>2.5 หน้าต่าง และ/หรือ ผนังส่วนที่เป็นกระจกแก้ว มีมาตรการป้องกันการแตกกระจายของเศษแก้ว</p> <p>2.6 มีการแยกสินค้าที่หมดอายุ ชำรุด หรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะ และวางแยกจากสินค้าปกติ โดยมีป้าย เครื่องหมายบอกชัดเจน และสามารถตามสอบได้ถึงแหล่งที่มาและวันเดือนปีของการผลิตของสินค้านั้นๆ (M)</p>				

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
<p>หมวด 3 สุขาภิบาลและการทำความสะอาด</p> <p>3.1 กรณีมีห้องน้ำสำหรับพนักงานในสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี เพียงพอ และมีสบู่สำหรับล้างมืออยู่ในบริเวณอ่างนั้น</p> <p>3.2 มีที่รองรับมูลฝอยและวัสดุเหลือทิ้งที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล</p> <p>3.3 มีท่อ และ/หรือ รางระบายน้ำทิ้งที่มีสภาพดี ไม่มีการอุดตัน</p> <p>3.4 มีระบบป้องกันและควบคุมสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพและจัดเก็บเป็นบันทึกอย่างครบถ้วนสม่ำเสมอ โดยมีการกำจัดและตรวจติดตามร่องรอยของหนู แมลง และสัตว์พาหะนำโรคอื่นๆ อย่างเหมาะสม ทั้งนี้ สารเคมีที่ใช้กำจัดต้องได้รับอนุญาตหรือรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (M)</p> <p>3.5 มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการตรวจติดตามอย่างมีประสิทธิภาพ (โดยมีวิธีการสอบเทียบที่ทำให้เชื่อมั่นได้ว่าเครื่องมือและอุปกรณ์ยังคงใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ) และจัดเก็บเป็นบันทึกอย่างครบถ้วนสม่ำเสมอ (M)</p> <p>3.6 น้ำใช้ น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ และ/หรือ น้ำและน้ำแข็ง ที่สัมผัสกับสินค้า Q ต้องมีคุณสมบัติเทียบเท่าน้ำบริโภค (โดยให้มีผลการตรวจสอบน้ำใช้หรือน้ำแข็งมาแสดง กรณีเกิดข้อสงสัย) (M)</p> <p>3.7 มีเอกสารแผนการทำความสะอาดรวมทั้งแผนการป้องกันและควบคุมสัตว์พาหะนำโรค และจัดเก็บเป็นบันทึกอย่างครบถ้วนสม่ำเสมอ</p>				
<p>หมวด 4 การจัดการด้านสุขอนามัยในการจำหน่ายสินค้า Q</p> <p>4.1 พื้น ผนัง เพดาน บริเวณจำหน่ายสินค้า มีสภาพดี สะอาด</p> <p>4.2 มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น กรณีใช้เครื่องปรับอากาศต้องมีการดูแลและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่มีหยดน้ำหรือสิ่งสกปรกตกลงมาปนเปื้อนสินค้า Q</p> <p>4.3 สินค้าทั่วไปต้องจัดวางแยกจากสินค้า Q และมีการจัดวางแยกแต่ละประเภทและเป็นสัดส่วน</p>				

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
<p>4.4 ชั้นวางสำหรับเก็บสินค้า Q รวมทั้งอุปกรณ์ต่างๆ ที่อยู่บริเวณชั้นวาง เช่น ม่านปิดชั้นวาง เป็นต้น ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี แข็งแรง ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม และต้องมีความสูงจากพื้นในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน กรณีสินค้า Q บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิท และ/หรือ เป็นสินค้า Q ที่มีการแบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย ชั้นวางสำหรับเก็บสินค้า Q นั้นต้องมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่สินค้า</p> <p>4.5 สินค้า Q ที่วางจำหน่ายต้องจัดให้มีระบบหมุนเวียนสินค้าอาหารตามลำดับอายุสินค้า (First In First Out: FIFO)</p> <p>4.6 ไม่วางจำหน่ายสินค้า Q ที่หมดอายุหรือมีลักษณะที่ผิดปกติ</p> <p>4.7 ภาชนะ วัสดุและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับน้ำแข็งที่สัมผัสกับสินค้า Q ต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บเป็นสัดส่วนในสภาวะและบริเวณที่เหมาะสม</p>				
<p>หมวด 5 บริเวณจัดเก็บและจำหน่ายสินค้า Q ที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ</p> <p>5.1 โครงสร้างภายในห้อง/ตู้แช่แข็งและห้อง/ตู้แช่เย็นต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามกำหนด และต้องไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า 2.50 เซนติเมตร</p> <p>5.2 ประตูและขอบยางของห้อง/ตู้แช่แข็งและห้อง/ตู้แช่เย็นต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด และปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวซึม</p> <p>5.3 การจัดเก็บสินค้า Q ภายในห้อง/ตู้แช่แข็งและห้อง/ตู้แช่เย็น ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เป็นระเบียบ และมีที่รองพื้น รวมทั้งแยกเก็บสินค้า Q แต่ละชนิดอย่างเป็นระบบ มีช่องว่างแต่ละแถวให้ความเย็นไหลเวียนได้ทั่วถึง และไม่จัดเก็บในปริมาณที่มากจนเกินไปในแต่ละแถวของชั้นจัดเก็บสินค้า (M)</p> <p>5.4 สินค้า Q มีการเก็บรักษาที่อุณหภูมิและอยู่ภายใต้ระยะเวลาการเก็บรักษาที่เหมาะสม (ตามที่ระบุในภาคผนวก) โดยสินค้า Q นั้นๆ มีลักษณะทางกายภาพที่เหมาะสมต่อการจำหน่ายเพื่อบริโภคจากการตรวจพินิจ</p>				

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
5.5 ห้อง/ตู้แช่แข็งสำหรับแช่เนื้อสัตว์ต้องมีอุณหภูมิไม่สูงกว่า -18°C และห้อง/ตู้แช่เย็นต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่าหรือเท่ากับ 4°C โดยมีเทอร์โมมิเตอร์หรืออุปกรณ์แสดงอุณหภูมิของห้อง/ตู้เก็บสินค้า Q และมีการตรวจสอบอุณหภูมิและบันทึกผลอย่างครบถ้วนสม่ำเสมอ (M)				
<p>หมวด 6 บุคลากร</p> <p>6.1 บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจควบคุมสุขลักษณะและความสะอาดของอุปกรณ์ เครื่องมือ และกระบวนการจัดจำหน่ายสินค้า Q มีความรู้ และ/หรือ ผ่านการฝึกอบรมให้เข้าใจถึงมาตรฐานความปลอดภัยของการผลิตอาหารตามความเหมาะสม</p> <p>6.2 พนักงานที่ทำงานสัมผัสอาหาร และหัวหน้าผู้ควบคุม มีวิธีการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน</p> <p>6.3 พนักงานที่สัมผัสกับสินค้า Q โดยตรง และพนักงานทั่วไปที่เกี่ยวข้อง ต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี ในขณะเตรียม แบ่งบรรจุ และจัดวางสินค้า ต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมกับลักษณะงาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปยังสินค้า รวมทั้งมีสถานที่เปลี่ยนเสื้อผ้า และเก็บของใช้ส่วนตัวเป็นสัดส่วน แยกออกจากบริเวณจำหน่าย และบริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ (M)</p> <p>6.4 พนักงานที่สัมผัสกับสินค้า Q โดยตรง ต้องมีการตรวจโรคที่เกี่ยวข้องกับทางเดินอาหารที่สามารถปนเปื้อนมายังอาหารได้</p>				
<p>หมวด 7 การแสดงเครื่องหมายรับรอง Q และฉลากสินค้า</p> <p>7.1 สินค้า Q โดยเฉพาะสินค้า Q ที่มีการแบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย ต้องมีเครื่องหมายรับรอง Q กำกับบนทุกบรรจุภัณฑ์ พร้อมทั้งมีฉลากแสดงรายละเอียดที่ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และสามารถตามสอบได้ถึงแหล่งที่มาและวันเดือนปีของการผลิตของสินค้า Q นั้นๆ ได้ (M)</p>				

- 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 ไม่ผ่านการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

4.2 ผลการตรวจที่เป็นไปตามข้อกำหนดในแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ 60 (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) และรวมทุกหมวด ต้องผ่านจำนวนข้ออย่างน้อยร้อยละ 60 (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) หากไม่เป็นไปตามนี้ ให้ถือว่า ไม่ผ่านการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

สรุป

ผ่าน

ไม่ผ่าน

6. ประเภทสินค้า Q ที่วางจำหน่าย

สินค้าสด ได้แก่

.....

สินค้าแปรรูป ได้แก่

.....

สินค้าที่มีการแบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย ได้แก่

.....

อื่นๆ ระบุ.....

.....

7. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

8. ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมของหัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองจากการสังเกตและการตรวจพินิจ

.....

.....

.....

.....

.....

9. ผลการตัดสินใจเบื้องต้นของคณะผู้ตรวจรับรองเพื่อเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

- เห็นควรมอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่สถานที่จำหน่ายสินค้า Q
- ไม่เห็นควรมอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่สถานที่จำหน่ายสินค้า Q

เนื่องจาก.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง

(.....)

วันที่.....

เบอร์มือถือ.....

ประเภทอื่นๆ

ชนิด สินค้า	ตรา/ ยี่ห้อ	แหล่ง ผลิต	รหัส Q	ลักษณะ Q	ขอขยาย การ รับรอง	หน่วย รับรอง	แหล่ง ที่มา ของ สินค้า	รายละเอียด เพิ่มเติม
				<input type="checkbox"/> ถูกต้อง <input type="checkbox"/> ไม่ถูกต้อง				

ลงชื่อ.....ผู้ขอรับการตรวจรับรอง

(.....)

วันที่.....

เบอร์มือถือ.....

ประเภทสินค้าที่มีการแบ่งบรรจุเพื่อวางจำหน่าย

ชนิดสินค้า	ตรา/ยี่ห้อ	แหล่งผลิต	แหล่งที่มา ของสินค้า	รายละเอียด เพิ่มเติม

ประเภทอื่นๆ

ชนิดสินค้า	ตรา/ยี่ห้อ	แหล่งผลิต	แหล่งที่มา ของสินค้า	รายละเอียด เพิ่มเติม

ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง

(.....)

วันที่.....

เบอร์มือถือ.....

(ตัวอย่าง)

ป้ายสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ชื่อสถานที่จำหน่าย
ระยะเวลาในการรับรอง
ประเภทสินค้า Q

(ตัวอย่าง)



ที่ กษ 2304/

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
กรุงเทพฯ 10900

เมษายน 2552

เรื่อง หนังสือแจ้งผลการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q (สถานที่จำหน่ายสินค้า Q) ประเภทโมเดิร์นเทรด

เรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. สรุปผลการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด
2. ป้ายสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด

ตามที่หน่วยงานของท่านได้สมัครขอรับการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q (สถานที่จำหน่ายสินค้า Q) ประเภทโมเดิร์นเทรดของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และคณะผู้ตรวจรับรองได้ดำเนินการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดแล้วนั้น ผลการตรวจรับรอง พบว่า.....(ชื่อโมเดิร์นเทรด)..... ที่อยู่.....

ผ่านหลักเกณฑ์เงื่อนไขการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด รายละเอียดตามเอกสารแนบ ตั้งแต่วันที่ ถึงวันที่

ทั้งนี้ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติขอมอบป้ายสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรด เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์มาพร้อมกันนี้แล้ว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

ผู้อำนวยการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

สำนักรับรองมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ

โทร. 0-2561-2277 ต่อ 1209 – 1219

โทรสาร 0-2579-8427

(ตัวอย่าง)

สรุปผลการตรวจรับรองสถานที่จำหน่าย
สินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพภายใต้เครื่องหมาย Q
(สถานที่จำหน่ายสินค้า Q) ประเภทโมเดิร์นเทรด

มีรายละเอียดสินค้า Q ที่จำหน่าย ดังนี้

ประเภทสินค้า Q	รายละเอียดชนิดของสินค้า Q	บริษัท/ผู้ผลิต
1. <u>สินค้าสด</u> 1.1 ด้านปศุสัตว์ 1.1.1 เนื้อสัตว์สด		
	1.1.2 ไข่สด	
1.2 ด้านประมง (สัตว์น้ำ)		
1.3 ด้านพืช 1.3.1 ผักสด		
1.3.2 ผลไม้สด		
2. <u>สินค้าแปรรูป</u>		
3. <u>สินค้าที่มีการแบ่ง บรรจุเพื่อจำหน่าย</u>		