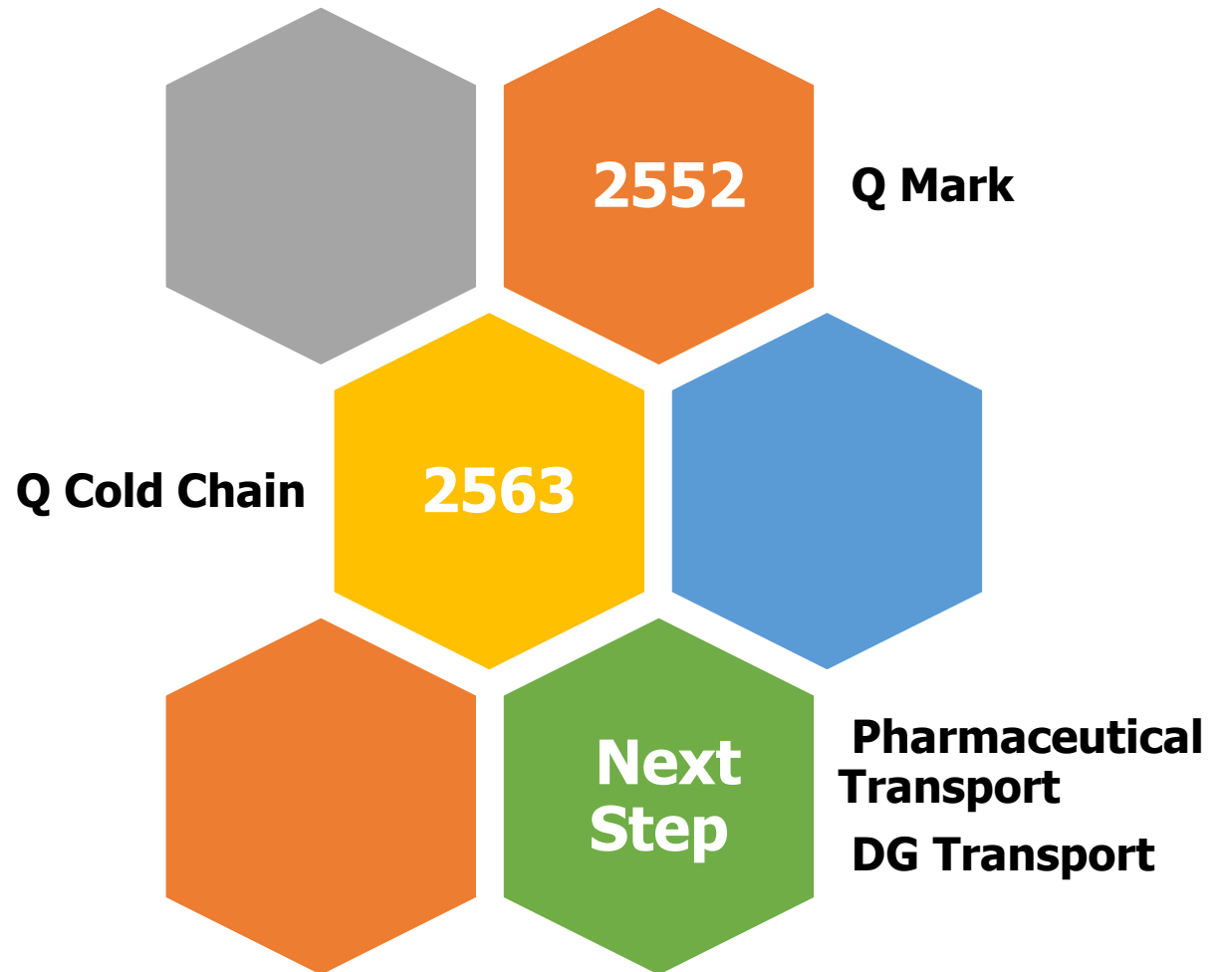


มาตรฐานคุณภาพการขนส่ง สินค้าเกษตรและอาหาร ด้วยรถบรรทุกแบบควบคุมอุณหภูมิ (Q Cold Chain)

กลุ่มพัฒนาและส่งเสริมการขนส่งสินค้า
สำนักการขนส่งสินค้า กรมการขนส่งทางบก
18 กันยายน 2564



การพัฒนามาตรฐาน
คุณภาพการขนส่ง
ด้วยรถบรรทุก



Q Mark

สร้างมาตรฐานคุณภาพ
บริการขนส่งด้วยรถบรรทุก
ด้วยมาตรฐาน  มาตรฐานคุณภาพ
บริการขนส่งทุก



“มั่นใจ วางใจ คู่ใจ
ใช้บริการขนส่งรถบรรทุกที่ได้มาตรฐานQ

รับรองมาตรฐานคุณภาพ 5 ด้าน

1 ด้านการบริหารจัดการองค์กร	2 บริหารจัดการระบบการขนส่ง	5 การบริการลูกค้า
3 บริหารจัดการบุคลากร	4 ด้านยานพาหนะ มีการตรวจสอบอยู่เสมอ	



Q Cold Chain



มาตรฐานคุณภาพการขนส่งสินค้าเกษตรและอาหาร
ด้วยรถบรรทุกทุกแบบ "ควบคุมอุณหภูมิ"
COLD CHAIN QUALITY STANDARD FOR TRUCK OPERATIONS

Q Mark + Q Cold Chain = เพิ่มประสิทธิภาพในการแข่งขัน
ในด้านการให้บริการขนส่งสินค้าแบบควบคุมอุณหภูมิ

★ ครอบคลุมกิจกรรมการขนส่งดังนี้

การขนส่งแบบ B to B

สินค้า 3 กลุ่มหลัก

- กลุ่มอาหารแช่แข็ง (FROZEN PRODUCTS)
- กลุ่มอาหารแช่เย็น (CHILLED PRODUCTS)
- กลุ่มผักและผลไม้ (FRUIT AND VEGETABLES)

★ ครอบคลุมกิจกรรม 4 ด้าน ได้แก่

- ด้านปฏิบัติการขนส่ง
- ด้านมาตรฐานรถห้องเย็นและการบำรุงรักษา
- ด้านความสะอาด
- ด้านการพัฒนาทรัพยากรบุคคล

ข้อกำหนดมาตรฐาน Q Cold Chain

มีทั้งหมด 10 ข้อกำหนด ซึ่งจะต้องผ่านทั้งหมด

ด้านปฏิบัติการขนส่ง	ด้านมาตรฐานรถห้องเย็นและการบำรุงรักษา	ด้านความสะอาด	ด้านทรัพยากรบุคคล
3 ข้อกำหนด	2 ข้อกำหนด	2 ข้อกำหนด	3 ข้อกำหนด

SafeClean

มาตรฐานคุณภาพการขนส่ง
สินค้าเกษตรและอาหาร
ด้วยรถบรรทุก
แบบควบคุมอุณหภูมิ

Q Cold Chain



ข้อกำหนด Q Cold Chain

10 ข้อ 4 ด้าน



ด้านปฏิบัติการขนส่ง



ด้านความสะอาด



ด้านมาตรฐานรถห้องเย็น
และการบำรุงรักษา



ด้านการพัฒนาทรัพยากรบุคคล

1. ด้านปฏิบัติการขนส่ง



1.1 ผู้ประกอบการขนส่งมีการประเมินความสามารถและความพร้อมของตนเองก่อนการรับจ้างงาน



1.2 ผู้ประกอบการขนส่งมีคู่มือการปฏิบัติงาน ซึ่งระบุถึงภาพรวมและความสัมพันธ์ของกระบวนการหลักที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งสินค้าตั้งแต่การรับคำสั่งจนถึงการส่งมอบสินค้า



1.3 มีการวางแผนเพื่อรองรับเหตุฉุกเฉิน และมีขั้นตอนการปฏิบัติงานในการจัดการ กรณีรถบรรทุกแบบควบคุมอุณหภูมิ หรือเครื่องทำความเย็นขัดข้องในระหว่างการขนส่งสินค้า และมีการบันทึกข้อมูลทุกครั้งที่เกิดเหตุการณ์ฉุกเฉิน พร้อมทั้งรายงานต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบเพื่อป้องกันการเกิดเหตุการณ์ซ้ำ

2. ด้านความสะอาด



2.1 มีการทำความสะอาดภายในตู้ห้องเย็นและอุปกรณ์ต่างๆ ด้วยวิธีการและความถี่ที่เหมาะสม



2.2 สารทำความสะอาดที่ใช้ในการทำความสะอาดภายในตู้ห้องเย็น ต้องเป็นสารที่ถูกต้องลักษณะและมีความปลอดภัยต่อสินค้าและผู้บริโภค

3. ด้านมาตรฐานรถห้องเย็นและการบำรุงรักษา



**3.1 มีการติดตั้ง และตรวจสอบสภาพความพร้อม
อุปกรณ์ตรวจวัดและบันทึกอุณหภูมิที่มีความ
เหมาะสมในการรักษาอุณหภูมิภายในตู้ห้องเย็น**



**3.2 มีแผนและผลการบำรุงรักษาเครื่องทำความเย็น
และอุปกรณ์ตรวจวัดและบันทึกผลอุณหภูมิให้มีความ
เหมาะสมในการรักษาอุณหภูมิ**

4. ด้านการพัฒนาทรัพยากรบุคคล



4.1 มีการอบรมให้ความรู้แก่พนักงานขับรถ และพนักงานที่เกี่ยวข้อง ในหัวข้อที่เกี่ยวกับกระบวนการขนส่งสินค้าเกษตรและอาหารด้วยรถบรรทุกทุกแบบควบคุมอุณหภูมิ



4.2 มีการตรวจสุขภาพพนักงานขับรถ และพนักงานที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานที่อาจมีการสัมผัสสินค้าอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพิ่มเติมจากข้อกำหนดมาตรฐานคุณภาพบริการขนส่งด้วยรถบรรทุก (Q Mark) ในโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคที่น่ารังเกียจ หรือเป็นพาหะนำโรค ติดต่อกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข



4.3 มีแนวทางในการจัดการในกรณีที่พนักงานขับรถ หรือพนักงานที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานที่อาจมีการสัมผัสสินค้ามีอาการป่วย เช่น โรคทางเดินอาหาร หรือโรคที่เกี่ยวข้องกับระบบทางเดินหายใจ ให้งดการปฏิบัติหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการสัมผัสสินค้า

ผู้ประกอบการขนส่งที่ได้รับการรับรอง Q Cold Chain



บริษัท แปซิฟิก โลจิสติกส์ โปร จำกัด
(JWD Group)



บริษัท มนต์ทรานสปอร์ต จำกัด



บริษัท โมบาย โลจิสติกส์ จำกัด
(เครือข่ายฟู๊ดส์)

Truck Data Service Center (TDSC)



www.thaitruckcenter.com/tdsc

