

ที่ นค ๐๐๑๙.๓/๖๑๖๑๖



ศาลากลางจังหวัดหนองคาย
ถนนมิตรภาพ นค ๔๓๐๐๐

๗ ธันวาคม ๒๕๖๑

เรื่อง กิจกรรมที่ ๘ อาหารถิ่นไทยแท้ OTOP ไทยภายใต้โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี กิจกรรมย่อยที่
๑ ยกระดับมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai taste)

เรียน นายอำเภอทุกอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย	๑. รายชื่อกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการฯ	จำนวน ๑ ชุด
	๒. แผนการการขับเคลื่อนการดำเนินงานโครงการฯ	จำนวน ๑ ฉบับ
	๓. กำหนดการประชุมเชิงปฏิบัติการฯ	จำนวน ๑ ฉบับ
	๔. แบบประเมินตนเอง (Self Assessment)	จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมการพัฒนาชุมชน ให้จังหวัดสำรวจกลุ่มเป้าหมายเพิ่มเติมเพื่อเข้าร่วมกิจกรรมโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมพัฒนาให้ผู้ประกอบการ OTOP ที่มีศักยภาพมีมาตรฐานคงเอกลักษณ์ความเป็นอาหารถิ่น “รสไทยแท้” อันเป็นเสน่ห์ของอาหารรสไทยที่ได้รับความนิยมขึ้นชอบของนักท่องเที่ยวทั้งใน และต่างประเทศ เป็นจุดขายที่จะกระตุ้นระบบเศรษฐกิจให้เกิดการหมุนเวียนของรายได้ส่งผลต่อความอยู่ดีกินดีของประชาชน

กรมการพัฒนาชุมชน ได้กำหนดจัดทำกิจกรรมที่ ๘ อาหาร ถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic thai Taste) ภายใต้โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี กิจกรรมย่อยที่ ๑ ยกระดับมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic thai Taste) โดยมีกิจกรรมจัดอบรมให้ความรู้แก่กลุ่มเป้าหมาย ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารเครื่องดื่ม และ OTOP ชวนชิม เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจในโครงการ การควบคุมสินค้าอาหารให้คงเอกลักษณ์และความเป็นอาหารถิ่น มีมาตรฐานตามมาตรฐานอาหารถิ่นไทยแท้จึงขอให้อำเภอ มอบหมายสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ ดำเนินการดังนี้

๑. ตรวจสอบและเตรียมความพร้อมกลุ่มเป้าหมายที่จะเข้าร่วมโครงการตามทะเบียนกลุ่มเป้าหมายรายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑

๒. แจ้งให้กลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมกิจกรรมการอบรมให้ความรู้ตามวันเวลาและสถานที่กำหนดในแผนการดำเนินงานรายละเอียดตามที่ส่งมาด้วย ๒ โดยเน้นย้ำให้กลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมกิจกรรมโดยพร้อมเพรียงกัน กรณีกลุ่มเป้าหมายไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้ให้อำเภอดำเนินการจัดหากกลุ่มเป้าหมายใหม่เข้าร่วมกิจกรรม ทั้งนี้ให้นำเมนูอาหารหรือผลิตภัณฑ์ OTOP จำนวน ๑ เมนู หรือ ๑ ผลิตภัณฑ์เข้าร่วมกิจกรรมด้วย โดยลงทะเบียนรายงานตัวในเวลา ๐๘.๐๐ น. รายละเอียดตามที่ส่งมาด้วย ๓

๓. แจ้งกลุ่มเป้าหมายตอบแบบประเมินตนเอง (Self Assessment) ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๔ ให้ครบถ้วนเพื่อประเมินตนเองเบื้องต้นในการเข้าร่วมกิจกรรมฯ และนำไปประเมินมาส่งในวันลงทะเบียนรายงานตัว

/๔. มอบหมาย

๔. มอบหมายให้เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนอำเภอที่มีกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่อำเภอๆ ละ ๑ คน เข้าร่วมกิจกรรมที่ ๘ อาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste) ภายใต้โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOPTOP นวัตกรรมวิถี เข้าร่วมกิจกรรม ตามวัน เวลา และสถานที่กำหนด และจัดเตรียมเอกสารสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของเจ้าหน้าที่และกลุ่มเป้าหมายทุกคนพร้อมรับรองสำเนาเอกสาร เพื่อเบิกจ่ายค่าพาหนะ โดยให้เบิกจ่ายจากงบประมาณโครงการฯ

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ



(นายวาทัญญู แสนใจวุฒิ)

พัฒนาการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดหนองคาย

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด
กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน
โทร/โทรสาร. ๐ ๔๒๔๑ ๑๑๘๒

หนองคาย “เกษตรอุตสาหกรรมวัฒนธรรมรุ่งเรือง เมืองท่องเที่ยวลุ่มน้ำโขง”

แบบรายงานกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste)

จังหวัดหนองคาย

เอกสารแนบ ๑

ที่	ชื่อผู้ประกอบการ/กลุ่ม	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภทผู้ประกอบการ			ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
			อาหาร	เครื่องดื่ม	OTOP ชวนชิม		
๑	ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี	๑. หลามปลา			✓	๒๑๐ หมู่ที่ ๒ ตำบลหาดคำ	นายคำปุ่น อาสนานิ
	บ้านหาดคำ หมู่ที่ ๒	๒. ไคร้ทำหนุ่ทอง (อั่วกบ)			✓	อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย	๐๙๗-๑๒๔๕๐๒๓
	ตำบลหาดคำ	๓. ยำหัวปลี			✓		
	นายคำปุ่น อาสนานิ	๔. ต้มไก่บ้าน			✓		
	ประธานคณะกรรมการบริหารฯ	๕. จี่กล้วย			✓		
		๖. น้ำสมุนไพรมะขาม		✓			
๒	ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี	๑. แกงหน่อไม้			✓	๒๐๘ หมู่ที่ ๖ ตำบลสีกาย	นางดวงไพศรี นิลเกตุ
	บ้านสีกายเหนือ หมู่ที่ ๖	๒. ปลาข้าวปุ้นสมุนไพร			✓	อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย	๐๘๙-๕๗๗๔๒๖๗
	ตำบลสีกาย	๓. อั่วปลาตอง			✓		นายทวี เหล่าหนาด
	นายทวี เหล่าหนาด	๔. ลาบปลาเนื้ออ่อน (ปลาน้ำโขง)			✓		๐๙๔-๒๗๕๑๓๖๙
	ประธานคณะกรรมการบริหารฯ	๕. ขนมข้าวสำปี			✓		
	นางดวงไพศรี นิลเกตุ	๖. น้ำดื่มสมุนไพรดอกอัญชัน		✓			
รองประธานคณะกรรมการฯ							
๓	กลุ่ม OTOP ท่องเที่ยว	๑. ไก่บั้ง			✓	๒๘ หมู่ที่ ๕	
	นวัตวิถี	๒. อั่วปลา			✓	ตำบลพระพุทธบาท	
	บ้านวังน้ำมอก	๓. ต้มจืดฟัก			✓	อำเภอศรีเชียงใหม่	
		๔. ไข่เจียว			✓	จังหวัดหนองคาย	
		๕. บัวลอยใบเตย			✓		
๔	กลุ่ม OTOP ท่องเที่ยว	๑. ไก่บั้ง			✓	๒๘ หมู่ที่ ๕	
	นวัตวิถี	๒. อั่วปลา			✓	ตำบลพระพุทธบาท	
	บ้านศิลาเลข	๓. ต้มจืดฟัก			✓	อำเภอศรีเชียงใหม่	
		๔. ไข่เจียว			✓	จังหวัดหนองคาย	

แบบรายงานกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste)

จังหวัดหนองคาย

เอกสารแนบ ๑

ที่	ชื่อผู้ประกอบการ/กลุ่ม	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภทผู้ประกอบการ			ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
			อาหาร	เครื่องดื่ม	OTOP ชวนชิม		
		๕. บัวลอยใบเตย			✓		
๕	กลุ่ม otop นวัตกรรมบ้านบางกอกน้อย	ก้อยหอย			✓	153 บางกอกน้อย	098-6096067
		ลาบปลา			✓	ด่านศรีสุข	
		แกงหวาย			✓	โพธิ์ตาก	
		แจ่วมะเขือเทศ			✓	จังหวัดหนองคาย	
		ขนมรังผึ้งใส่เงาะ			✓		
๖	กลุ่ม otop นวัตกรรมบ้านกอนาง	ปลาแดดเดียว			✓	108 - หมู่ที่ 11	089-4195393
						กอนาง	
						ท่าบ่อ	
						หนองคาย	

แผนการดำเนินงาน กิจกรรมที่ ๘ อาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste) ภายใต้โครงการชุมชนท่องเที่ยว oTOP นวัตกรรม
 กิจกรรมย่อยที่ ๑ ยกระดับมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste)
 กิจกรรม ยกระดับผู้ประกอบการสินค้าอาหาร OTOp สู่อาหารถิ่นรสไทยแท้

ที่	กิจกรรม	วัน เดือน ปี ที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	จังหวัดกลุ่มเป้าหมาย	จำนวน (ราย/ร้าน)	รวม	หมายเหตุ
๑	จัดอบรมการควบคุมสินค้าอาหาร ตามมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (รุ่นที่ ๑)	๓ ธ.ค. ๖๑	ภาคใต้ (จ.สงขลา)	๑. ตรัง	๙	๑๒๘	
			ห้องชัยพฤกษ์	๒. พัทลุง	๒๖		
			โรงแรมซากุระแกรนด์นิว	๓. สตูล	๒๐		
			อ.หาดใหญ่	๔. ยะลา	๒๒		
			จ.สงขลา	๕. ปัตตานี	๒๙		
				๖. นราธิวาส	๑๑		
				๗. สงขลา	๑๑		
๒	จัดอบรมการควบคุมสินค้าอาหาร ตามมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (รุ่นที่ ๒)	๖ ธ.ค. ๖๑	ภาคเหนือ (จ.เชียงราย)	๑. เชียงราย	๒๗	๙๗	
			ห้องบุษราคัม	๒. แม่ฮ่องสอน	๘		
			โรงแรมวังคำ	๓. เชียงใหม่	๖		
			อ.เมืองเชียงราย	๔. ลำพูน	๘		
			จ.เชียงราย	๕. ลำปาง	๑๙		
				๖. พะเยา	๑๔		
				๗. น่าน	๑๑		
	๘. แพร่	๔					
๓	จัดอบรมการควบคุมสินค้าอาหาร ตามมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (รุ่นที่ ๓)	๖ ธ.ค. ๖๑	ภาคกลาง (จ.นครปฐม)	๑. ชัยนาท	๕	๑๙๔	
			ห้องบุญนาคร	๒. สิงห์บุรี	๖		
			โรงแรมเวล	๓. ลพบุรี	๓		
			อ.เมืองนครปฐม	๔. สระบุรี	๗		
			จ.นครปฐม	๕. นครนายก	๒๒		
				๖. อ่างทอง	๑๘		
				๗. พระนครศรีอยุธยา	๓๒		
				๘. สุพรรณบุรี	๑๒		
				๙. นครปฐม	๔๐		
				๑๐. นนทบุรี	๔๔		
				๑๑. ปทุมธานี	๕		

ที่	กิจกรรม	วัน เดือน ปี ที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	จังหวัดกลุ่มเป้าหมาย	จำนวน (ราย/ร้าน)	รวม	หมายเหตุ
๘	จัดอบรมการควบคุมสินค้าอาหาร ตามมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (รุ่นที่ ๘)	๑๘ ธ.ค. ๖๑	ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (กาฬสินธุ์)	๑. บึงกาฬ	๕		
			ห้องทศพร	๒. สกลนคร	๖		
			โรงแรมริมปาว	๓. นครพนม	๓๓		
			อ.เมืองกาฬสินธุ์	๔. มุกดาหาร	๕		
			จ.กาฬสินธุ์	๕. ยโสธร	๑๒		
				๖. อำนาจเจริญ	๕		
				๗. อุบลราชธานี	๓๗	๓๙๕	
				๘. ศรีสะเกษ	๒๐		
				๙. สุรินทร์	๘๘		
				๑๐. บุรีรัมย์	๗		
				๑๑. มหาสารคาม	๕๗		
				๑๒. กาฬสินธุ์	๑๑๐		
				๑๓. ร้อยเอ็ด	๑๐		
๙	จัดอบรมการควบคุมสินค้าอาหาร ตามมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (รุ่นที่ ๙)	๑๘ ธ.ค. ๖๑	ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (จ.ขอนแก่น)	๑. เลย	๑๑		
			ห้องวินเนอร์ ๗	๒. หนองคาย	๖		
			โรงแรมเดอะคอนวีเนียน	๓. นครราชสีมา	๓๖		
			อ.เมืองขอนแก่น	๔. ชัยภูมิ	๙	๑๙๐	
			จ.ขอนแก่น	๕. ขอนแก่น	๙๑		
				๖. หนองบัวลำภู	๕		
				๗. อุตรดิตถ์	๓๒		



กำหนดการหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตร ความรู้ขั้นต้นในการผลิตอาหารถิ่นรสไทยแท้
(OTOP Authentic Thai Taste : Introduction course)
กิจกรรมที่ 8 อาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste)
ภายใต้โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี
กิจกรรมย่อยที่ 1 ยกระดับมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste)
กิจกรรม ยกระดับผู้ประกอบการสินค้าอาหาร OTOP สู่อาหารถิ่นรสไทยแท้
(OTOP Authentic Thai Taste)
วันที่ เดือน.....พ.ศ. 2561 เวลา 08.00 - 17.00 น.
ณ โรงแรม.....

- 08.00 - 09.00 ลงทะเบียน
- 09.00 - 09.30 พิธีเปิด
- 09.30 - 10.30 ความสำคัญและการสร้างอัตลักษณ์ในการบริการอาหารถิ่นรสไทยแท้
- 10.30 - 10.45 พักรับประทานอาหารว่าง
- 10.45 - 12.00 บรรยายพื้นฐานการผลิต การควบคุมคุณภาพกระบวนการผลิตอาหาร
- 12.00 - 13.00 พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.00 กิจกรรมกลุ่มเพื่อสร้างความตระหนักถึงมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้
- 14.00 - 15.00 บรรยายความรู้เบื้องต้นมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้
- 15.00 - 15.15 พักรับประทานอาหารว่าง
- 15.15 - 16.30 บรรยายความรู้เบื้องต้นมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (ต่อ)
- 16.30 - 17.00 กิจกรรมการประเมินความพร้อมตนเองในการยื่นขอมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้

หมายเหตุ : - ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ต้องนำเมนูอาหารหรือผลิตภัณฑ์ OTOP มาจำนวน 1 เมนู
หรือ 1 ผลิตภัณฑ์ เพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกเข้าร่วมกิจกรรมจัดทำสูตรมาตรฐาน
- กำหนดการสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม



OTOP Authentic Self -Assessment Checklist

แบบประเมินตนเองสำหรับผู้ประกอบการ

วันที่ตรวจ.....

ส่วนที่ 1 ทั่วไป

ภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคอีสาน ภาคใต้ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

กรุงเทพฯ และปริมณฑล (จังหวัด).....

ชื่อสถานประกอบการ..... ตัวแทนผู้ประกอบการ.....

ที่อยู่.....

จังหวัด..... โทร..... E-mail.....

ชื่อผลิตภัณฑ์/เมนู.....

ส่วนที่ 2 เกณฑ์การประเมิน

ผู้เข้าฝึกอบรมทำการประเมินตนเองในทุกหัวข้อด้านล่าง จากนั้นระบุคะแนนลงในช่องคะแนน โดยคะแนนการประเมินแบ่งเป็น 3 ระดับ ดังนี้

0 คะแนน = ไม่มีการปฏิบัติตามข้อกำหนด

1 คะแนน = มีการปฏิบัติตามข้อกำหนด แต่ไม่สม่ำเสมอทุกครั้ง

2 คะแนน = มีการปฏิบัติตามข้อกำหนด และปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง

ส่วนที่ 3 ข้อกำหนด

สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	คะแนน	ข้อเสนอแนะ
1. คุณภาพของวัตถุดิบ		
1.1 คัดเลือกวัตถุดิบที่สะอาด ปลอดภัย มีคุณภาพดี เหมาะสำหรับนำไปผลิตอาหาร		
1.2 วัตถุดิบแห้งอยู่ในสภาพดี ไม่ขึ้นรา หรือเน่า		
1.3 ใช้สารปรุงแต่งที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองทางราชการ เช่น อย. หรือ มอก.		
1.4 จัดเก็บวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ตามชนิดวัตถุดิบ		
1.5 วัตถุดิบที่นำเข้ามาก่อนหรือหมดอายุก่อนต้องนำไปใช้ก่อน และไม่มีการใช้วัตถุดิบที่หมดอายุ		
1.6 น้ำ/น้ำแข็ง/ไอน้ำ ที่สัมผัสกับอาหารทั้งทางตรงและทางอ้อม มีคุณภาพมาตรฐานตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข		
1.7 บันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิตประจำวันและเก็บบันทึก		
2. ความสะอาด และการบริการอาหาร		
2.1 สุขลักษณะของผู้ให้บริการอาหาร		
2.1.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาด และรองเท้าที่เหมาะสม		
2.1.2 ล้างมือด้วยสบู่เหลว และน้ำที่สะอาด		
2.1.3 เล็บมือต้องตัดสั้น และสะอาด		
2.1.4 ไม่สวมใส่เครื่องประดับในระหว่างการให้บริการอาหาร		

สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	คะแนน	ข้อเสนอแนะ
2.1.5 ผมต้องสะอาด รวบรวมเรียบร้อย กรณีมีบาดแผลต้องปิดพลาสติกแบบกันน้ำ		
2.1.6 ไม่สูบบุหรี่ หรือเคี้ยวหมากฝรั่งขณะปฏิบัติงาน		
2.1.7 ไม่ถุยน้ำลาย แคะจุก แคะหู ไอ จาม หรือสัมผัสร่างกาย ในส่วนอื่น ๆ ขณะที่มีการสัมผัสอาหาร		
2.1.9 ไม่สัมผัสอาหารสุกด้วยมือเปล่า ใช้อุปกรณ์ดัก หรือสวมถุงมือสะอาด		
2.2 การฝึกอบรมผู้ให้บริการอาหาร		
2.2.1 ผู้จำหน่ายหรือผู้ให้บริการอาหารต้องได้รับการฝึกอบรมให้สอดคล้อง กับการปฏิบัติงาน จากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ หรือจัดอบรมโดย ผู้เชี่ยวชาญทั้งภายในและภายนอกร้านอาหารหรือสถานประกอบการ		
2.3 การบริการอาหาร		
2.3.1 ภาชนะที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ต้องได้รับการดูแล จัดเก็บ และป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ		
2.3.2 ไม่วางภาชนะซ้อนทับบนอาหาร		
2.3.3 ภาชนะที่สัมผัสกับอาหารต้องเป็นภาชนะที่ใช้สำหรับอาหารเท่านั้น		
2.3.4 เครื่องดื่มที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต้องเปิดเมื่อได้รับการสั่งซื้อ ไม่เปิดมาก่อนบริการ เช่น น้ำอัดลม		
2.3.5 อาหารและเครื่องดื่มที่พร้อมบริโภค ต้องเก็บในภาชนะที่ปิดสนิท		
2.3.6 ทำความสะอาดมือก่อนสัมผัสอาหาร หลังจากสัมผัสธนบัตร หรือ เหรียญกษาปณ์		
2.3.7 ขนส่งอาหารและเครื่องดื่มในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและ การเสื่อมเสีย		
3. สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร		
3.1 ทำเลที่ตั้งและโครงสร้างพื้นฐาน		
3.1.1 สถานที่ตั้งต้องห่างจากแหล่งปฏิภูล เช่น จุดพักขยะ		
3.1.2 พื้นที่ประกอบอาหารต้องทำความสะอาดได้และแบ่งเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ในพื้นที่อยู่อาศัย		
3.1.3 พื้นที่ประกอบอาหารต้องมีการดูแลรักษาความสะอาด อย่างเหมาะสม		
3.1.4 แบ่งพื้นที่ปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับการปฏิบัติงาน เพื่อลดการปนเปื้อนข้ามวัตถุดิบสดและวัตถุดิบสุกในการผลิต		
3.1.5 มีระบบระบายน้ำ หรือวิธีการอื่นที่เหมาะสมในการกำจัดน้ำเสีย ตามหลักสุขาภิบาล		
3.1.6 มีการระบายอากาศอย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ		
3.1.7 มีแสงจากธรรมชาติหรือแสงจากไฟฟ้าอย่างเพียงพอ สามารถมองเห็นสิ่งผิดปกติหรือสิ่งปนเปื้อนในอาหาร		
3.2 เครื่องใช้ และอุปกรณ์		
3.2.1 เครื่องมือ และอุปกรณ์ ในการผลิต ไม่ทำจากวัสดุที่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน		
3.2.2 แยกการใช้อุปกรณ์ระหว่างอาหารสุก และอาหารดิบ		
3.2.3 มีการทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต อย่างเหมาะสม		
3.2.4 เครื่องใช้ และอุปกรณ์ประเภทใช้แล้วทิ้ง ให้ใช้เพียงครั้งเดียว เช่น ถุงมือ		

สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	คะแนน	ข้อเสนอแนะ
3.3 การควบคุมกระบวนการผลิต		
3.3.1 วัตถุดิบสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ		
3.3.2 วัตถุดิบแช่แข็ง ต้องทำละลายก่อนนำไปผลิตอาหาร		
3.3.3 เวลาและอุณหภูมิในการปรุงอาหารต้องเพียงพอเพื่อให้มั่นใจว่าสามารถทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคได้		
3.3.4 ต้องไม่ใช้น้ำมันเก่าในการทอดซ้ำหลายครั้ง		
3.3.5 อาหารที่ปรุงสุกแล้วด้วยวิธีการ ปิ้ง ย่าง เคี้ยว ทอด ลวก ตุ่น แต่ยังไม่ได้นำมาบริโภคในวันที่เตรียมอาหาร ต้องทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็วหลังจากกระบวนการปรุงสุกแล้ว		
3.3.6 อาหารเย็นเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส และอาหารแช่แข็งน้อยกว่า - 18 องศาเซลเซียส		
3.3.7 ผลิตภัณฑ์สุดท้ายต้องจัดเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อน		
3.4 การสุขาภิบาลและบำรุงรักษา		
3.4.1 น้ำประปา / น้ำใช้ หรือน้ำที่เติมในอาหารต้องมีย่างเพียงพอ		
3.4.2 มีบ่อดักไขมัน หรือวิธีการกำจัดของเสีย และรวบรวมขยะมูลฝอย เพื่อป้องกันเศษขยะ และน้ำจากขยะซึมรั่วออกนอกถัง		
3.4.3 มีการทำความสะอาดพื้น และภาชนะที่ใช้เก็บขยะทุกวันหลังเลิกงาน		
3.4.4 มีมาตรการที่เหมาะสมเพื่อให้พื้นที่จำหน่ายอาหารปราศจากสัตว์เลื้อย และสัตว์พาหะ		
3.5 พฤติกรรมและลักษณะส่วนบุคคล		
3.5.1 สวมเสื้อมีแขน กางเกงขายาว ที่สะอาด สวมหมวกและรองเท้าที่เหมาะสม		
3.5.2 ล้างมือด้วยสบู่เหลวและน้ำที่สะอาดก่อนปฏิบัติงาน และหากสัมผัสสิ่งสกปรกหรือเข้าห้องน้ำให้ล้างมือก่อนกลับมาปฏิบัติงาน		
3.5.3 เล็บมือต้องสั้นสะอาด ไม่ทาเล็บ		
3.5.4 ไม่สวมเครื่องประดับระหว่างการประกอบอาหาร		
3.5.5 ไม่ไอ จาม ใส่อาหาร		
3.5.6 ไม่รับประทานอาหาร เคี้ยว (หมากฝรั่ง หมาก) คายหรือบ้วนวัตถุใดลงพื้น		
3.5.7 ไม่สูบบุหรี่ในระหว่างการปฏิบัติงาน		
3.5.8 ไม่หยิบจับอาหารที่ปรุงสุกด้วยมือเปล่า หากชิมรสชาติอาหาร ต้องตักใส่ถ้วยแบ่งใส่ถ้วยและใช้ช้อนชิมอาหารเท่านั้น		
3.5.9 ถุงมือที่ใช้สัมผัสอาหารมีสภาพสมบูรณ์และต้องสะอาด		
3.5.10 ใส่ผ้ากันเปื้อนและถอดผ้ากันเปื้อนก่อนเข้าห้องน้ำทุกครั้ง		
3.5.11 ก่อนประกอบอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำยาล้างมือ หรือล้างมือเมื่อปฏิบัติงานต่อเนื่อง 2 ชั่วโมง และเช็ดมือให้แห้งด้วยผ้าเช็ดมือ หรือกระดาษเช็ดมือ		
3.5.12 หากเจ็บป่วยด้วยโรกระบบทางเดินอาหาร หรือทางเดินหายใจ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะหายจากโรคดังกล่าว		
3.5.13 ไม่ถุยนํ้าลาย แคะจุมก แคะหุ หรือสัมผัสร่างกาย ในส่วนอื่น ๆ ขณะที่มีการสัมผัสอาหาร		



กิจกรรมที่ 8 อาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste)

ภายใต้โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOPT นวัตกรรม

กิจกรรมย่อยที่ 1 ยกระดับมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste)

รายละเอียดสำหรับอาหาร

ชื่อผู้ประกอบการ.....

ที่อยู่.....

เบอร์โทรศัพท์.....

ชื่อผลิตภัณฑ์/เมนู (ภาษาไทย).....

ลักษณะของผลิตภัณฑ์/เมนู.....

ชนิดของภาชนะบรรจุ.....

ขนาดบรรจุ.....

.....

.....

รายการของวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก

ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ	ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ
1.....	7.....
2.....	8.....
3.....	9.....
4.....	10.....
5.....	11.....
6.....	12.....

กรรมวิธีการผลิต/ปรุง

.....

.....

.....

.....

.....

.....

วิธีการรับประทาน

.....

.....

.....

เอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์/เมนู ในท้องถิ่น (สามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

มีการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น

เป็นอาหารตามวัฒนธรรม/เชื้อชาติ

เป็นอาหารไทยที่บริโภคทั่วไป

เป็นอาหารตามลักษณะภูมิภาค / ธรรมชาติ (GI)