



ที่ บร ๐๐๑๙/ว ๓/๒๒๒

ศาลากลางจังหวัดบุรีรัมย์  
๑๑๕๙ เขากระโดง  
จังหวัดบุรีรัมย์ ๓๑๐๐๐

๓) ธันวาคม ๒๕๖๑

เรื่อง กิจกรรมที่ ๘ อาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste) ภายใต้โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี กิจกรรมย่อยที่ ๑ ยกระดับมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste)

เรียน นายอำเภอเมืองบุรีรัมย์ นายอำเภอนางรอง นายอำเภอบ้านด่าน นายอำเภอเฉลิมพระเกียรติ และ นายอำเภอแคนดง

สิ่งที่ส่งมาด้วย	๑. บัญชีกลุ่มเป้าหมาย	จำนวน ๑ ฉบับ
	๒. กำหนดการหลักสูตรฯ	จำนวน ๑ ฉบับ
	๓. แบบประเมินตนเอง (Self Assessment)	จำนวน ๑ ชุด

จังหวัดบุรีรัมย์ กำหนดดำเนินกิจกรรมที่ ๘ อาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste) ภายใต้โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี กิจกรรมย่อยที่ ๑ ยกระดับมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste) โดยมีกิจกรรมจัดอบรมให้ความรู้แก่กลุ่มเป้าหมาย ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหาร เครื่องดื่มและ OTOP ชวนชิม เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจในโครงการ การควบคุมสินค้าอาหารให้คงเอกลักษณ์ความเป็นอาหารถิ่น มีมาตรฐานตามมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้

เพื่อให้การดำเนินงานตามกิจกรรมฯดังกล่าว เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และบรรลุวัตถุประสงค์ จังหวัดบุรีรัมย์ จึงขอให้อำเภอพิจารณามอบหมายสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ ดำเนินการ ดังนี้

๑. ประสานกลุ่มเป้าหมาย (สิ่งที่ส่งมาด้วย๑) เข้าร่วมกิจกรรมฯ ในวันที่ ๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ รายงานตัวเวลา ๐๘.๓๐ น. ณ ห้องประดับดาว โรงแรมเพชรรัตน์ อำเภอเมืองร้อยเอ็ด จังหวัดร้อยเอ็ด โดยจัดเตรียมผลิตภัณฑ์เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ๑ เมนู

๒. อนุญาตให้เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนอำเภอ ที่รับผิดชอบงาน OTOP เข้าร่วมกิจกรรม ตามวัน เวลา สถานที่ดังกล่าว และเตรียมเอกสารสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของเจ้าหน้าที่และกลุ่มเป้าหมายทุกราย พร้อมรับรองสำเนาเอกสาร เพื่อเบิกจ่ายค่าพาหนะ โดยให้เบิกจากงบประมาณโครงการฯ

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นางบุญยิ่ง เทศน้อย)

พัฒนาการจังหวัดบุรีรัมย์ ปฏิบัติราชการแทน  
ผู้ว่าราชการจังหวัดบุรีรัมย์

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด  
กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน

โทร. ๐ ๔๔๖๖ ๖๕๑๒

โทรสาร ๐ ๔๔๖๖ ๖๕๑๓

แบบรายงานกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการยกระดับมาตรฐานสินค้าอาหาร OTOP รหัสไทยแท้ (OTOP Authentic)

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1

ที่	ชื่อผู้ประกอบการ/กลุ่ม	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภทผู้ประกอบการ				ที่อยู่	โทรศัพท์	จังหวัด
			อาหาร	เครื่องดื่ม	OTOP ชวนชิม	ผู้ประกอบการภาค บริการอาหาร			
1	กลุ่มแปรรูปอาหารปอแดง	ไก่ย่าง/ส้มตำ			/		39 ม.3 ต.หัวฝาย อ.แคนดง	095 5366026	บุรีรัมย์
2	ข้าวแต๋นด่านทิพย์	ข้าวแต๋น	/				41 ม.7 ต.บ้านด่าน อ.บ้านด่าน	098 5849049	บุรีรัมย์
3	พรมรังนกเชียง	กุนเชียง/หมูแผ่น	/				10 ม.7 ต.ตาเป๊ก อ.เฉลิมพระเกียรติ	091 4680448	บุรีรัมย์
4	ข้าวแต๋นน้ำแดงโม	ข้าวแต๋น	/				518 ต.ชุมเห็ด อ.เมืองบุรีรัมย์	082 1453788	บุรีรัมย์
5	บ้านครูกานต์	ผัดไทยเขาไฟ			/		518 ม. 11 ต. ชุมเห็ด อ เมืองบุรีรัมย์	099 8156965	บุรีรัมย์
6	กล้วยกรอบ DJ	กล้วย	/				65 ม.2 ต.แคนดง อ.แคนดง	098 1291127	บุรีรัมย์
7	กลุ่มส่งเสริมอาชีพทำข้าวเม่า	ข้าวเม่าคลูก	/				1 ม.1 ต.หนองโสน อ.นางรอง	089 5225495	บุรีรัมย์
8	เปิดย่างตันคุณ	เปิดย่าง			/		18 ม. 13 ต.เสม็ด อ.เมืองบุรีรัมย์	097 3421236	บุรีรัมย์



กำหนดการหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ  
หลักสูตร ความรู้ขั้นต้นในการผลิตอาหารถิ่นรสไทยแท้  
(OTOP Authentic Thai Taste : Introduction course)  
กิจกรรมที่ 8 อาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste)  
ภายใต้โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOPI นวัตวิถี  
กิจกรรมย่อยที่ 1 ยกกระดับมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste)  
กิจกรรม ยกกระดับผู้ประกอบการสินค้าอาหาร OTOPI ฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้  
(OTOP Authentic Thai Taste)  
วันที่ 4 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2561 เวลา 08.00-17.00 น.  
ณ (ห้องประดับดาว) โรงแรมเพชรรัตน์ อ.เมืองร้อยเอ็ด จ.ร้อยเอ็ด

- 
- 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 OTOPI ต้องนำเมนูอาหารหรือผลิตภัณฑ์ OTOPI มาจำนวน 1 เมนู  
หรือ 1 ผลิตภัณฑ์ เพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกเข้าร่วมกิจกรรมจัดทำมาตรฐาน  
- ขึ้นรถ ณ ศาลากลาง (หลังใหม่) บริเวณลานจอดรถฝั่งขวา เวลา 06.00 น.



## 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
<b>1. คุณภาพของวัตถุดิบ</b>		
1.1 คัดเลือกวัตถุดิบที่สดสะอาด 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 บันทึกลงแสดงชนิดและปริมาณการผลิตประจำวันและเก็บบันทึก		
<b>2. ความสะอาด และการบริการอาหาร</b>		
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 รวบเรียบร้อย กรณีมีบาดแผลต้องปิดพลาสติกแบบกันน้ำ		
2.1.6 ไม่สูบบุหรี่ หรือเคี้ยวหมากฝรั่งขณะปฏิบัติงาน		
2.1.7 ไม่ถุยน้ำลาย แคะจมูก แคะหู ไอ จาม หรือสัมผัสร่างกาย ในส่วนอื่น ๆ ขณะที่มีการสัมผัสอาหาร		
2.1.9 ไม่สัมผัสอาหารสุกด้วยมือเปล่า ใช้อุปกรณ์ตัก หรือสวมถุงมือสะอาด		
<b>2.2 การฝึกอบรมผู้ให้บริการอาหาร</b>		
2.2.1 ผู้จัดการหรือผู้ให้บริการอาหารต้องได้รับการฝึกอบรมให้สอดคล้อง กับการปฏิบัติงาน จากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ หรือจัดอบรมโดย ผู้เชี่ยวชาญทั้งภายในและภายนอกร้านอาหารหรือสถานประกอบการ		
<b>2.3 การบริการอาหาร</b>		
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 ชนส่งอาหารและเครื่องดื่มในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและ การเสื่อมเสีย		
<b>3. สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร</b>		
<b>3.1 ทำเลที่ตั้งและโครงสร้างพื้นฐาน</b>		
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		
<b>3.2 เครื่องใช้ และอุปกรณ์</b>		
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
<b>3.3 การควบคุมกระบวนการผลิต</b>		
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		
<b>3.4 การสุขาภิบาลและบำรุงรักษา</b>		
3.4.1 น้ำประปา / น้ำใช้ หรือน้ำที่เติมในอาหารต้องมีอย่างเพียงพอ		
3.4.2 มีบ่อตกไขมัน หรือวิธีการกำจัดของเสีย และรวบรวมขยะมูลฝอย เพื่อป้องกันเศษขยะ และน้ำจากขยะซึมรั่วออกนอกถัง		
3.4.3 มีการทำความสะอาดพื้น และภาชนะที่ใช้เก็บขยะทุกวันหลังเลิกงาน		
3.4.4 มีมาตรการที่เหมาะสมเพื่อให้พื้นที่จำหน่ายอาหารปราศจากสัตว์เลี้ยง และสัตว์พาหะ		
<b>3.5 พฤติกรรมและลักษณะส่วนบุคคล</b>		
3.5.1 สวมเสื้อมีแขน กางเกงขายาว ที่สะอาด สวมหมวกและรองเท้านที่เหมาะสม		
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 และเช็ดมือให้แห้งด้วยผ้าเช็ดมือหรือกระดาษเช็ดมือ		
3.5.12 หากเจ็บป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหาร หรือทางเดินหายใจ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะหายจากโรครดังกล่าว		
3.5.13 ไม่ถ่ายน้ำลาย แคะจมูก แคะหู หรือสัมผัสร่างกาย ในส่วนอื่น ๆ ขณะที่มีการสัมผัสอาหาร		



กิจกรรมที่ 8 อาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste)  
ภายใต้โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี  
กิจกรรมย่อยที่ 1 ยกระดับมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste)  
**รายละเอียดคำพร้ออาหาร**

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)