

# ด่วนที่สุด

ที่ ฉช ๐๐๑๙/ว ๐๘๒



สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฉะเชิงเทรา  
ถนนเรืองวุฒิ ฉช ๒๔๐๐๐

๒๒ มกราคม ๒๕๖๑

เรื่อง โครงการยกระดับมาตรฐานสินค้าอาหาร OTOP รสไทยแท้ (OTOP Authentic)

เรียน พัฒนาการอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กรอบแนวคิด จำนวน ๑ ฉบับ  
๒. แบบรายงานกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการฯ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยกรมการพัฒนาชุมชน จะดำเนินงานโครงการยกระดับมาตรฐานสินค้าอาหาร OTOP รสไทยแท้ (OTOP Authentic) เพื่อจัดทำมาตรฐานอาหาร “ OTOP รสไทยแท้” เพื่อสร้างอัตลักษณ์ความเป็นไทย อันเป็นจุดขายให้เกิดรายได้แก่ผู้ประกอบการและสร้างศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในการผลิตสินค้าอาหารรสไทยแท้ เพื่อเผยแพร่การตลาดทางภูมิปัญญาไทยไปสู่กลุ่มผู้บริโภค และนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุวัตถุประสงค์อย่างมีประสิทธิภาพ ขอความร่วมมืออำเภอดำเนินการ ดังนี้

๑. ศึกษา กรอบแนวคิด และประชาสัมพันธ์ เชิญชวน ให้ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหาร เครื่องดื่ม OTOP ชวนชิม หรือผู้ประกอบการในภาคการบริการอาหาร เช่น ร้านอาหารริมทาง ร้านอาหารไทย ภัตตาคาร โรงแรม ฯลฯ ที่สนใจสมัครเข้าร่วมโครงการ

๒. จัดส่งรายชื่อผู้สมัคร ตามแบบรายงานสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒ ให้สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฉะเชิงเทรา ภายในวันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๖๑ ทางอีเมลล์ [cdpadrew@hotmail.com](mailto:cdpadrew@hotmail.com)

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายถาวร เทพสุวรรณ)

นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน  
พัฒนาการจังหวัดฉะเชิงเทรา

กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน

โทร. ๐-๓๘๕๑-๑๒๓๙

โทรสาร ๐-๓๘๕๑-๑๒๓๙



กรมการพัฒนาชุมชน : เศรษฐกิจฐานรากมั่นคงและชุมชนพึ่งตนเองได้ภายในปี ๒๕๖๔

## กรอบแนวคิด

### โครงการยกระดับมาตรฐานสินค้าอาหาร OTOP รสไทยแท้ (OTOP Authentic)

#### ๑. หลักการเหตุผล

อาหารไทยเป็นอาหารยอดนิยมในต่างประเทศ ทั้งสหรัฐอเมริกา อังกฤษ เยอรมัน ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ จีน ญี่ปุ่น และประเทศแถบตะวันออกกลาง ซึ่งจากการสำรวจข้อมูลพบว่าสิ่งที่ชาวต่างชาติชื่นชอบในอาหารไทย คือ รสชาติ ความปลอดภัย และคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งสิ่งดังกล่าวเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของอาหารไทย เสน่ห์ของอาหารไทยแต่ละจานมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันไป มีส่วนผสมหลากหลายที่นำมาผสมผสานกัน มีกระบวนการปรุงที่พิถีพิถันเพื่อให้เกิดความอร่อยและประทับใจ จนมีอาหารไทยหลายรายการได้รับการโหวตจากนักท่องเที่ยวผ่านเว็บไซต์ CNN Go ให้เป็นอาหารที่นักท่องเที่ยวต้องรับประทานได้แก่ มัสมั่น ยำเนื้อย่าง ส้มตำ ฯลฯ และสิ่งที่เป็นปัจจัยสำคัญในการเร่งดำเนินการพัฒนาอาหารไทยให้ได้มาตรฐานคือ การสนับสนุนให้อาหารไทยคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ “รสไทยแท้” ของพลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี

จากที่กล่าวมาข้างต้นสิ่งที่สำคัญคือการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีการพัฒนาศักยภาพตนเอง เพื่อให้มีความเชี่ยวชาญในการบริการอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ มีความสม่ำเสมอในการบริการทั้งด้าน วัตถุประสงค์ กระบวนการปรุง รสชาติ ความสะอาด โดยยังคงเอกลักษณ์ความเป็นไทย ดังนั้นหากมีการนำสินค้า OTOP ซึ่งเป็นสินค้าคุณภาพในท้องถิ่นมาพัฒนามาตรฐานให้เกิดความสม่ำเสมอในการบริการอาหารไทยให้มีเอกลักษณ์ “รสไทยแท้” จึงเป็นอีกหนึ่งช่องทางในการพัฒนาผู้ประกอบการเพื่อให้เกิดการหมุนเวียนเศรษฐกิจในท้องถิ่น ก่อให้เกิดความเจริญและความอยู่ดีกินดีของประชาชนในท้องถิ่นนั้นๆ

#### ๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑. จัดทำมาตรฐานสำหรับการตรวจรับรอง OTOP รสไทยแท้ สำหรับผู้ประกอบการ OTOP ที่บริการอาหารไทย, อาหารถิ่น เพื่อสร้างอัตลักษณ์ความเป็นไทยอันเป็นจุดขายที่จะกระตุ้นให้เกิดรายได้แก่ผู้ประกอบการ
- ๒.๒. ส่งเสริมผู้ประกอบการให้มีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีคุณภาพมาผลิตเป็นอาหารถิ่นรสไทยแท้ บริการแก่นักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ
- ๒.๓. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการตระหนักและมีจิตสำนึกในการบริการอาหารไทย “รสไทยแท้” ที่มีคุณภาพ รสชาติสม่ำเสมอ และใส่ใจในการบริการอาหารปลอดภัย
- ๒.๔. เพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในการผลิตสินค้าอาหารรสไทยแท้ เพื่อเผยแพร่การตลาดภูมิปัญญาไทยไปสู่กลุ่มผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ

#### ๓. กลุ่มเป้าหมาย

- ๓.๑. ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม หรือ OTOP ชวนชิม
- ๓.๒. ผู้ประกอบการในภาคการบริการอาหาร เช่น ร้านอาหารริมทาง ร้านอาหารไทย ภัตตาคาร โรงแรม ฯลฯ ที่สนใจเข้าร่วมโครงการ

#### ๔. พื้นที่ดำเนินงาน

๗๖ จังหวัด ทั่วประเทศ

## ๕. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	ตัวชี้วัด ผลผลิต
๖.๑ ผลผลิต (Output)		
➤ ผู้ประกอบการ OTOP ได้รับการพัฒนาศักยภาพการผลิตอาหารถิ่นรสไทยแท้ไม่น้อยกว่า	ราย	๖๐๐
➤ จัดทำมาตรฐานสินค้าอาหาร OTOP รสไทยแท้ (OTOP Authentic)	มาตรฐาน	๑
๖.๒ ผลลัพธ์ (Outcome)		
➤ สนับสนุนให้เกิดการกระตุ้นการบริโภคอาหารไทยรสไทยแท้ อันเป็นการกระตุ้นระบบเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวโดยการสร้างการรับรู้การบริโภคอาหารถิ่นรสไทยแท้ให้กับผู้บริโภคทั่วไปไม่น้อยกว่า	ราย	ไม่น้อยกว่า ๒๔,๐๐๐

## ๖. ขอบเขตการดำเนินงาน

## ๖.๑ กิจกรรมจัดทำมาตรฐานสินค้าอาหาร OTOP รสไทยแท้ (OTOP Authentic)

๖.๑.๑ จัดทำร่างมาตรฐานสินค้า OTOP เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้า OTOP เป็นสินค้าอาหารที่มีรสไทยแท้ “OTOP Authentic” โดยจัดประชุมหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อร่วมกำหนดคณะกรรมการ และแนวทางในการจัดทำมาตรฐานสำหรับผู้ประกอบการ OTOP เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้า OTOP รสไทยแท้ โดย

- กำหนดคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการจัดทำ มาตรฐาน OTOP Authentic
- ร่างมาตรฐาน OTOP รสไทยแท้ โดยพิจารณาจากบริษัทมาตรฐานสากลต่างๆที่เกี่ยวข้อง และเป็นที่ยอมรับ, วัฒนธรรมและภูมิปัญญาในการบริการอาหารไทย, หลักการและเทคโนโลยีทางวิทยาศาสตร์เพื่อการตรวจสอบความสม่ำเสมอ โดยมาตรฐานควรประกอบด้วย
  - ๑) คุณภาพของวัตถุดิบ : มีความสดใหม่ และมีการปรุงมาอย่างพิถีพิถัน
  - ๒) ความชำนาญและเทคนิคในการประกอบอาหาร
  - ๓) ลักษณะเฉพาะตัวของอาหาร : อาหารความแตกต่างและมีความน่าสนใจ
  - ๔) ความคุ้มค่า สมราคา : คุณภาพ และรสชาติต้องคุ้มค่ากับราคาของอาหาร
  - ๕) ความเสมอต้นเสมอปลายของคุณภาพและรสชาติอาหาร
  - ๖) การควบคุมสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
  - ๗) การควบคุมการบริการอาหารที่เหมาะสม
  - ๘) และอื่นๆที่เหมาะสม

๖.๑.๒ จัดประชุมหน่วยงานภาครัฐและเอกชน รวมถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเพื่อทบทวนร่างมาตรฐานสินค้า OTOP รสไทยแท้ (OTOP Authentic) และทบทวนร่างมาตรฐานให้สอดคล้องตามมติที่ประชุมเพื่อเตรียมจัดทำมาตรฐานฉบับจริง พร้อมกำหนดแนวทางในการให้การรับรอง พร้อมระบุคุณสมบัติผู้ประกอบการผู้มีสิทธิได้รับการรับรอง

๖.๑.๓ จัดทำสัญลักษณ์ OTOP รสไทยแท้ พร้อมกำหนดเงื่อนไขการใช้ตราสัญลักษณ์

## ๖.๒ กิจกรรมยกระดับผู้ประกอบการสินค้าอาหาร OTOP สู่อรไทยแท้ (OTOP Authentic)

๖.๒.๑ ให้ความรู้กับผู้ประกอบการ OTOP ถึงมาตรฐานที่กำหนดขึ้น โดยมีรายละเอียดดังนี้

- ๑) จัดประชุมหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในส่วนภูมิภาคเพื่อสร้างการรับรู้ในท้องถิ่น
- ๒) จัดงานแถลงข่าวและเปิดตัวโครงการจัดทำมาตรฐาน OTOP อรไทยแท้ (OTOP Authentic) พร้อมทั้งรับสมัครผู้ประกอบการเข้าร่วมโครงการ จำนวน ๖๐๐ ราย จากทั่วประเทศ
- ๓) ให้ความรู้ผู้ประกอบการที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ จำนวน ๖๐๐ ราย จากทั่วประเทศ ตามมาตรฐานที่กำหนด

๖.๒.๒ ผู้เชี่ยวชาญและผู้ที่เกี่ยวข้อง ดำเนินการตรวจประเมินเพื่อรับรองผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการฯ จำนวน ๖๐๐ ราย จาก ๕ ภูมิภาค ตามมาตรฐาน OTOP อรไทยแท้ (OTOP Authentic) และทำการสุ่มตัวอย่างสินค้าอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการด้านความปลอดภัย

๖.๒.๓ ผู้เชี่ยวชาญสรุปผลการตรวจประเมินเสนอต่อคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อดำเนินการให้การรับรองผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการฯ ที่มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์มาตรฐาน OTOP อรไทยแท้ (OTOP Authentic) โดยผู้ที่ผ่านการรับรองทั้งหมดจะต้องถูกสุ่มตรวจโดยผู้ตรวจสอบอย่างน้อย ๑ ครั้งต่อปี โดยไม่แจ้งล่วงหน้าเพื่อประเมินความสม่ำเสมอ

## ๖.๓ กิจกรรมสร้างความเชื่อมโยงหน่วยร่วมเพื่อส่งเสริมและสร้างการรับรู้ สินค้า OTOP อรไทยแท้ (OTOP Authentic)

๖.๓.๑ ประสานงานหน่วยร่วมทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อสร้างการรับรู้ เช่น

- ประสานกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย เพื่อสานต่อการเข้ามารับรอง มิชลินไกด์ เพื่อสร้างการรับรู้การบริโภคสินค้า OTOP อรไทยแท้ แก่นักท่องเที่ยว
- ประสานหน่วยงานท้องถิ่น เพื่อนำสินค้าที่ได้รับการรับรองเข้าไปวางในตลาดที่นิยมในท้องถิ่น เช่น สวนนงนุช หรือ ตลาดน้ำ เป็นต้น
- ประสานกระทรวงต่างประเทศ เพื่อนำสินค้า OTOP อรไทยแท้ ไปร่วมออกงาน THAI FASTIVAL เพื่อสร้างการรับรู้ให้ชาวต่างชาติ และสร้างความต้องการในการบริโภคของนักท่องเที่ยวต่างชาติ
- ประสานหน่วยงานเอกชนอื่นๆ เพื่อประชาสัมพันธ์และสร้างการเข้าถึง OTOP อรไทยแท้ ให้กับประชาชนในประเทศ

๖.๓.๒ กิจกรรมสร้างการรับรู้ต่อนักท่องเที่ยวผ่าน Social Media เพื่อเป็นช่องทางการตลาดให้แก่กลุ่มเป้าหมายดำเนินการพัฒนาให้ชุมชนท้องถิ่น รู้จักใช้สื่อช่องทาง Social Media โดยใช้ Facebook ในการสื่อสารให้นักท่องเที่ยวเข้ามาชุมชน และทราบถึงอาหารคาว หวาน ที่เป็นอัตลักษณ์มาแล้วต้องห้ามพลาด และผลิตผลทางการเกษตร และต้องมีการ update ข้อมูลอยู่ตลอดเวลา รวมทั้งสอนการใช้ / ถ่ายรูป/โพสรูปข้อความ ซึ่งถือเป็นช่องทางที่ลงทุนน้อยที่สุด และถึงผู้บริโภค นักท่องเที่ยว เร็วที่สุด

๖.๓.๓ กิจกรรมการประชาสัมพันธ์เมนูอาหาร OTOP อรไทยแท้ในหมู่บ้าน OTOP เพื่อการท่องเที่ยวผ่านช่องทางการออกอากาศรายการโทรทัศน์ ชื่อรายการ “The Lost Recipe เล่าเรื่องรอบจาน” เพื่อเป็นการเล่าเรื่องของชุมชนโดยผ่านอาหารพื้นบ้านที่เป็นอัตลักษณ์ถ่ายทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น บอกถึงเคล็ดลับความอร่อย จุดเด่นของอาหารในตำนาน เพื่อสร้างการรับรู้ให้กับผู้บริโภคในประเทศ

๖.๓.๔ แถลงข่าวผลสำเร็จของโครงการฯ และจัดพิธีปิดโครงการฯ โดยมีการนำผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการมาจัดแสดงสินค้า

## ๗. ระยะเวลาดำเนินงาน

ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ไตรมาส ๓ - ๔

