



ที่ ฉช ๐๐๑๙/ว ๖๕๑๑

ศาลากลางจังหวัดฉะเชิงเทรา  
ถนนเรืองวุฒิ ฉช ๒๔๐๐๐

๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๑

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

เรียน นายอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย	๑. รายชื่อกลุ่มเป้าหมาย	จำนวน ๑ ฉบับ
	๒. กำหนดการ	จำนวน ๑ ฉบับ
	๓. รายละเอียดดำรับอาหาร	จำนวน ๑ ฉบับ
	๔. แบบประเมินตนเอง	จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ จังหวัดฉะเชิงเทรา ให้อำเภอดำเนินการสำรวจกลุ่มเป้าหมายผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP เพื่อเข้าร่วมกิจกรรมที่ ๘ อาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste) ภายใต้โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตกรรม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมพัฒนาให้ผู้ประกอบการอาหาร OTOP ที่มีศักยภาพ มีมาตรฐานคงเอกลักษณ์ความเป็นอาหารถิ่น “รสไทยแท้” อันเป็นเสน่ห์ของอาหารไทย ที่ได้รับความนิยมชื่นชอบของนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ เป็นจุดขายที่จะกระตุ้นระบบเศรษฐกิจให้เกิดการหมุนเวียนของรายได้ ส่งผลต่อความอยู่ดีกินดีของประชาชน

ในการนี้ กรมการพัฒนาชุมชน ได้กำหนดจัดทำกิจกรรมที่ ๘ อาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste) กิจกรรมย่อยที่ ๑ ยกระดับมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste) โดยอบรมให้ความรู้แก่กลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และ OTOP ชวนชิม ทั้ง ๗๖ จังหวัด โดยจังหวัดฉะเชิงเทรา ดำเนินการรุ่นที่ ๕ ในวันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๑ ณ ห้องดำเนินกาน้ำ โรงแรมชลอินเตอร์ อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี กลุ่มเป้าหมายจำนวน ๑๗ ราย/ผลิตภัณฑ์ จึงขอให้อำเภอมอบหมายสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ ดำเนินการ ดังนี้

๑. แจ้งกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมกิจกรรมการอบรมให้ความรู้ฯ ในวันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๑ โดยให้เดินทางไปรายงานตัวเวลา ๐๘.๐๐ – ๐๘.๓๐ น. ณ ห้องดำเนินกาน้ำ โรงแรมชลอินเตอร์ อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี ทั้งนี้ให้จัดทำเมนูอาหารหรือผลิตภัณฑ์ OTOP จำนวน ๑ เมนู หรือ ๑ ผลิตภัณฑ์ ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๓ เข้าร่วมกิจกรรมด้วย

๒. ให้กลุ่มเป้าหมาย ตอบแบบประเมินตนเอง (Self Assessment) ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๔ ให้ครบถ้วน และนำแบบประเมินฯ ไปส่งในวันลงทะเบียนรายงานตัว

๓. มอบหมายเจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนอำเภอที่มีกลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๑ คน เข้าร่วมกิจกรรมฯ ตามวัน เวลา และสถานที่ที่กำหนด

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวฉัตรประอร นิยม)  
พัฒนาการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน  
ผู้ว่าราชการจังหวัดฉะเชิงเทรา

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด  
กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน  
โทร. ๐-๓๘๕๑-๑๒๓๙  
โทรสาร ๐-๓๘๕๑-๑๒๓๙

รายชื่อกลุ่มเป้าหมายร่วมโครงการยกระดับมาตรฐานสินค้าอาหาร OTOP รหัสไทยแท้ (OTOP Authentic)

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑

จังหวัดฉะเชิงเทรา

ที่	ชื่อผู้ประกอบการ/กลุ่ม	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภทผู้ประกอบการ				ที่อยู่					หมายเลขโทรศัพท์
			อาหาร	เครื่องดื่ม	OTOP ชวนชิม	ผู้ประกอบการ ภาคบริการอาหาร	บ้าน เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด	
๑	นางนงลักษณ์ กิมสุวรรณ	ขนมชั้น	✓				๑๖๕	-	หน้าเมือง	เมืองฉะเชิงเทรา	ฉะเชิงเทรา	๐๙ ๔๖๗๓ ๔๙๖๑
๒	สุนหุมแดง	ห่อหมกปลาช่อน ๘ รี่ว			✓		๒๑๗/๒๙-๓๐		หน้าเมือง	เมืองฉะเชิงเทรา	ฉะเชิงเทรา	๐๘ ๖๓๕๕ ๖๒๖๑
๓	นายพิเชฐ ช่างอ่ำ	แกงคั่วหอยขม			✓		๒๓/๑๘๓	๑๔	คลองหลวงแพ่ง	เมืองฉะเชิงเทรา	ฉะเชิงเทรา	๐๘ ๖๘๒๐ ๖๕๕๒
๔	นางอณัฐ กรรณิกา	มะพร้าวอบน้ำผึ้ง	✓				๒๗/๔	๓	คลองนครเนื่องเขต	เมืองฉะเชิงเทรา	ฉะเชิงเทรา	๐๘ ๓๐๑๔ ๑๕๐๖
๕	นางระวีพร ชุ่มชื่น	สาเล่ทิพย์ (กรอบ)	✓				๗๐/๙	๑	หนามแดง	เมืองฉะเชิงเทรา	ฉะเชิงเทรา	๐๘ ๙๕๔๐ ๙๔๑๒
๖	ครีวยาใจ (นางสนทนา ด้วงสอน)	ข้าวยาเหนมสอด			✓		๕๙	-	หน้าเมือง	เมืองฉะเชิงเทรา	ฉะเชิงเทรา	๐๘๙-๗๕๒๑๓๘๗
๗	นายพยุง แสงเจริญ	ผัดไทโบราณ/หอยทอด			✓		๑๑๔/๒	๔	หน้าเมือง	เมืองฉะเชิงเทรา	ฉะเชิงเทรา	๐๘ ๙๔๔๐ ๕๙๑๙
๘	นายประทีป ธรรมเสน	ยำหัวปลี	✓				๒	๑	เสม็ดใต้	บางคล้า	ฉะเชิงเทรา	๐๘ ๙๐๘๗ ๓๗๗๘
๙	นางบุญมี ศรีสุข	ผัดไท แม่บุญมี				✓	๓๙/๔	๑	ปากน้ำ	บางคล้า	ฉะเชิงเทรา	๐๘ ๑๙๒๘ ๘๒๑๖
๑๐	นางทองพูล ศรีวรรณ	ขนมจีนน้ำยาปลาช่อน				✓	๓๙/๕	๑	ปากน้ำ	บางคล้า	ฉะเชิงเทรา	๐๘ ๑๘๖๒ ๘๔๕๕
๑๑	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้ อ.บางคล้า	มะม่วงกวน	✓				๔/๒	๓	ปากน้ำ	บางคล้า	ฉะเชิงเทรา	๐๘ ๗๘๒๗ ๒๘๕๕
๑๒	ร้านธัญยาภรณ์	ข้าวต้มมัด	✓				๖๕/๒	๒	ท่าทองกลาง	บางคล้า	ฉะเชิงเทรา	๐๘ ๙๖๖๖ ๗๑๙๑
๑๓	อารีวรรณ นาวาพนม	ขนมเทียนแก้ว	✓				๘๔/๑๐๘	๒	พนมสารคาม	พนมสารคาม	ฉะเชิงเทรา	๐๘ ๑๓๗๔ ๓๓๑๙
๑๔	ครีวริมธาร	แกงส้มแปะชะ				✓	๙๐/๓	๙	บ้านช่อง	พนมสารคาม	ฉะเชิงเทรา	๐๘ ๐๗๓๘ ๓๕๕๒
๑๕	นางบานเย็น เข็มลาย	กระยาสารทขนุน	✓				๑๓๐/๑	๑๔	ตุ้ยยามหี	สนามชัยเขต	ฉะเชิงเทรา	๐๘ ๗๑๒๗ ๓๔๑๗
๑๖	บริษัทแปรรูปผลไม้ วรพร	มะม่วงดอง	✓				๕	๖	วังเย็น	แปลงยาว	ฉะเชิงเทรา	๐๘ ๑๔๓๔ ๖๔๖๔
๑๗	นางวรรณณา เรืองปราณูช	ขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน	✓				๖๗	๗	บางตลาด	คลองเขื่อน	ฉะเชิงเทรา	๐๘ ๙๗๕๔ ๓๑๕๗



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 12...ธันวาคม .....พ.ศ. 2561 เวลา 08.00 - 17.00 น.  
ณ โรงแรมซีลีเนียมเตอร์...อ่าเภอ เมืองชลบุรี

1

.....

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



กิจกรรมที่ 8 อาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste)  
ภายใต้โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี  
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)



## OTOP Authentic Self -Assessment Checklist

### แบบประเมินตนเองสำหรับผู้ประกอบการ

วันที่ตรวจ.....

#### ส่วนที่ 1 ทัวไป

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 บันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิตประจำวันและเก็บบันทึก		
<b>2. ความสะอาด และ การบริการอาหาร</b>		
<b>2.1 สุขลักษณะของผู้ให้บริการอาหาร</b>		
2.1.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาด และรองเท้านที่เหมาะสม		
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 ผู้จำหน่ายหรือผู้ให้บริการอาหารต้องได้รับการฝึกอบรมให้สอดคล้อง 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 ขนส่งอาหารและเครื่องดื่มในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและ 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 มีปอดักไขมัน หรือวิธีการกำจัดของเสีย และรวบรวมขยะมูลฝอย เพื่อป้องกันเศษขยะ และน้ำจากขยะซึมรั่วออกนอกถัง		
3.4.3 มีการทำความสะอาดพื้น และภาชนะที่ใช้เก็บขยะทุกวันหลังเลิกงาน		
3.4.4 มีมาตรการที่เหมาะสมเพื่อให้พื้นที่จำหน่ายอาหารปราศจากสัตว์เลื้อย และสัตว์พาหะ		
<b>3.5 พฤติกรรมและลักษณะส่วนบุคคล</b>		
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 ไม่ถูynnน้ำลาย แคะจมูก แคะหู หรือสัมผัสร่างกาย ในส่วนอื่น ๆ ขณะที่มีการสัมผัสอาหาร		