

# ด่วนที่สุด

ชร ๐๐๑๙.๒/ว ๕๙๕๑๓



ศาลากลางจังหวัดเชียงราย  
ถนนแม่ฟ้าหลวง ชร ๕๗๑๐๐

๗ ธันวาคม ๒๕๖๑

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

เรียน นายอำเภอเมืองเชียงราย แม่จัน แม่ลาว แม่สรวย แม่สาย แม่ฟ้าหลวง เวียงชัย เวียงป่าเป้า เทิง และอำเภอพาน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ทะเบียนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการฯ	จำนวน ๑ ชุด
๒. แผนการดำเนินงานฯ	จำนวน ๑ ชุด
๓. กำหนดการหลักสูตรอบรมฯ	จำนวน ๑ ชุด
๔. แบบประเมินตนเอง (Self Assessment)	จำนวน ๑ ชุด

ด้วย กรมการพัฒนาชุมชน ได้กำหนดจัดทำกิจกรรมที่ ๘ อาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste) ภายใต้โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี กิจกรรมย่อยที่ ๑ ยกระดับมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste) มีกิจกรรมจัดอบรมให้ความรู้แก่กลุ่มเป้าหมาย ผู้ผลิตผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และ OTOP ชวนชิม เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจในโครงการ การควบคุม สินค้าอาหารให้คงเอกลักษณ์ความเป็นอาหารถิ่น มีมาตรฐานตามมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้

เพื่อให้การดำเนินงานโครงการฯ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ จังหวัดเชียงรายขอให้อำเภอแจ้งสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ ดำเนินการ ดังนี้

๑. ตรวจสอบและแจ้งกลุ่มเป้าหมายที่จะเข้าร่วมกิจกรรมการอบรมให้ความรู้ยกระดับมาตรฐานอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste) ในวันพฤหัสบดี ที่ ๖ ธันวาคม ๒๕๖๑ ณ โรงแรมลักษวรรณ รีสอร์ท อำเภอเมืองเชียงราย ให้เน้นย้ำกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วม กิจกรรมฯ โดยพร้อมเพรียงกัน กรณีกลุ่มเป้าหมายไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้ ให้สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ ดำเนินการจัดหากกลุ่มเป้าหมายใหม่เข้าร่วมกิจกรรมฯ ทั้งนี้ ให้นำเมนูอาหารหรือผลิตภัณฑ์ OTOP จำนวน ๑ เมนู หรือ ๑ ผลิตภัณฑ์ เข้าร่วมกิจกรรมด้วย และให้เดินทางมาลงทะเบียนรายงานตัวภายในเวลา ๐๘.๐๐ น. รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๓

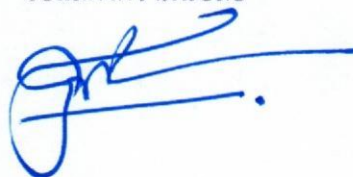
๒. แจ้งกลุ่มเป้าหมาย ตอบแบบประเมินตนเอง (Self Assessment) ให้ครบถ้วน เพื่อเป็นการประเมินตนเองเบื้องต้นในการเข้าร่วมกิจกรรมและนำแบบประเมินฯ มาส่งในวันลงทะเบียนรายงานตัวตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๔

/๓. มอบหมาย.....

๓. มอบหมายให้เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนอำเภอ ที่มีกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่อำเภอๆ ละ ๑ คน ที่รับผิดชอบงานกิจกรรมที่ ๘ อาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste) ภายใต้โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOPT นวัตกรรมดี เข้าร่วมกิจกรรม ตามวัน เวลา และสถานที่ ที่กำหนด และจัดเตรียมเอกสารสำเนา บัตรประจำตัวประชาชน ของเจ้าหน้าที่และกลุ่มเป้าหมายทุกคน พร้อมรับรองสำเนาเอกสาร เพื่อเบิกจ่าย ค่าพาหนะ โดยให้เบิกจ่ายจากงบประมาณโครงการฯ

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ



(นายอุทัย หอมนาน)

พัฒนาการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย

หมายเหตุ. ให้ดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วย จากเว็บไซต์สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเชียงราย

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด  
กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน  
โทร. ๐-๕๓๑๗-๗๓๕๐



กรมการพัฒนาชุมชน : เศรษฐกิจฐานรากมั่นคง ชุมชนพึ่งตนเองได้ ภายในปี ๒๕๖๔

กิจกรรม	วัน เดือน ปี ที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	จังหวัดกลุ่มเป้าหมาย	จำนวน (ราย/วัน)	รวม	หมายเหตุ
			๖. นอนงบัวลำภู	๕		
			๗. อุตรธานี	๓๒		
๔	จัดอบรมการควบคุมสินค้าอาหาร ตามมาตรฐานอาหารถิ่นของไทยแท้ (รุ่นที่ ๔)	๖ ธ.ค. ๖๑	ภาคเหนือ (จ.เชียงราย)	๑. เชียงราย	๒๗	
			ห้องกินรีฮอส์	๒. แม่ฮ่องสอน	๘	
			โรงแรมลักษวรรณ รีสอร์ท	๓. เชียงใหม่	๖	
			อ.เมืองเชียงราย	๔. ลำพูน	๘	
			จ.เชียงราย	๕. ลำปาง	๑๙	๘๗
				๖. พะเยา	๑๔	
				๗. น่าน	๑๑	
				๘. แพร่	๕	
๕	จัดอบรมการควบคุมสินค้าอาหาร ตามมาตรฐานอาหารถิ่นของไทยแท้ (รุ่นที่ ๕)	๖ ธ.ค. ๖๑	ภาคใต้ (จ.พังงา)	๑. ชุมพร	๑๖	
			ห้องปั้นหยี	๒. ระนอง	๑๒	
			โรงแรมภูงา	๓. สุราษฎร์ธานี	๑๗	
			อ.เมือง	๔. ภูเก็ต	๓	๑๐๐
			จ.พังงา	๕. กระบี่	๑๕	
				๖. นครศรีธรรมราช	๑๒	
				๗. พังงา	๒๕	
๖	จัดอบรมการควบคุมสินค้าอาหาร ตามมาตรฐานอาหารถิ่นของไทยแท้ (รุ่นที่ ๖)	๗ ธ.ค. ๖๑	ภาคใต้ (จ.สงขลา)	๑. ตรัง	๙	
			ห้องชัยพฤกษ์	๒. พัทลุง	๒๖	
			โรงแรมซากุระแกรนด์วิว	๓. สตูล	๒๐	
			อ.หาดใหญ่	๔. ยะลา	๒๒	๑๒๘
			จ.สงขลา	๕. ปัตตานี	๒๙	
				๖. นราธิวาส	๑๑	
				๗. สงขลา	๑๑	
๗	จัดอบรมการควบคุมสินค้าอาหาร ตามมาตรฐานอาหารถิ่นของไทยแท้ (รุ่นที่ ๗)	๗ ธ.ค. ๖๑	ภาคกลาง (จ.ราชบุรี)	๑. สมุทรปราการ	๕๖	
			ห้องชวนชม ชั้น 2	๒. สมุทรสงคราม	๑๓	
			แพรรจอาภา เฟลส	๓. สมุทรสาคร	๒๐	
			อ.เมืองราชบุรี	๔. กาญจนบุรี	๑๓	๑๔๙
			จ.ราชบุรี	๕. ราชบุรี	๓๔	
				๖. เพชรบุรี	๕	
				๗. ประจวบคีรีขันธ์	๑๘	



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 6 เดือนธันวาคม พ.ศ. 2561 เวลา 08.00 - 17.00 น.  
ณ โรงแรมลักซัวร์ รีสอร์ท (ห้องกินรีฮอลล์) อำเภอเมืองเชียงราย

- 
- 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
<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 ราวเรียบร้อย กรณีมีบาดแผลต้องปิดพลาสติกแบบกันน้ำ		
2.1.6 ไม่สูบบุหรี่ หรือเคี้ยวหมากฝรั่งขณะปฏิบัติงาน		
2.1.7 ไม่ถุยน้ำลาย แคะจมูก แคะหู ไอ จาม หรือสัมผัสร่างกาย ในส่วนอื่น ๆ ขณะที่มีการสัมผัสอาหาร		
2.1.9 ไม่สัมผัสอาหารสกด้วยมือเปล่า 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 ท่าเลที่ตั้งและโครงสร้างพื้นฐาน</b>		
3.1.1 สถานที่ตั้งต้องห่างจากแหล่งปฏิจุส 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 บั๊ว 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 มีบ่อดักไขมัน 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 ไม่อยู่ใกล้ลาย แคะจุก แคะหู หรือสัมผัสร่างกาย ในส่วนอื่น ๆ ขณะที่มีการสัมผัสอาหาร		



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

รายละเอียดยัดสำหรับอาหาร

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)

แบบรายงานกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการยกระดับมาตรฐานสินค้าอาหาร OTOP รหัสไทยแท้ (OTOP Authentic) ๐๖๖๖. ๐๕๖.๐๑

ที่	ชื่อผู้ประกอบการ/กลุ่ม	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภทผู้ประกอบการ			ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์	จังหวัด
			อาหาร	เครื่องดื่ม	OTOP ชวนชิม			
1	นางแสงดาว มะโนวงศ์	ไส้ข้าวสุมนไพร			/	24/1 หมู่ 2 ต.บ้านโป่ง อ.เวียงป่าเป้า จ.เชียงราย	081-9560308	เชียงราย
2	นางบุญตา ขุมเงิน	แคบหมู น้ำพริกหนุ่ม	/			78 หมู่ 19 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย	095-2361556	เชียงราย
3	นางเมธาพร ตีน้อย	น้ำผึ้งผสมมะนาว	/			87 หมู่ 8 ต.บ้านด้าย อ.แม่สาย จ.เชียงราย	081-99884281	เชียงราย
4	นส.ลัดดาวัลย์ ตีระวงศ์ชัย	สับประรด ภูเก็ต	/			85 หมู่ 7 ต.แม่ลอย อ.เทิง จ.เชียงราย	089-8162884	เชียงราย
5	นางรัตนาดี ทากัน	สับประรด นางแล	/			18 หมู่ 13 ต.นางแล อ.เมือง จ.เชียงราย	086-9162446	เชียงราย
6	นางสาวณิรัตน์ เจมรวงศ์	แฮมผลไม้	/			263 หมู่ 3 ต.ป่าตึง อ.แม่จัน จ.เชียงราย	087-3015118	เชียงราย
7	นางสาวชัชวาลย์ รัตนประทุม	กล้วยกรอบ	/			12 หมู่ 1 ต.โป่งแพร่ อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	083-4294998	เชียงราย
8	นางบัวทอง จัปใจนาย	น้ำพริกหนุ่ม	/			144 หมู่ 3 ต.จันจว้าใต้ อ.แม่จัน จ.เชียงราย	081-8824244	เชียงราย
9	นางสาวบุญณา วรรณคำ	ไส้ยอบแห้ง	/			153 หมู่ 5 ต.สันติสุข อ.พาน จ.เชียงราย	086-1937767	เชียงราย
10	นางสาวนันทชญาณ์ มุลาสิน	แฮมหม้อ	/			257 หมู่ 4 ต.จันจว้าใต้ อ.แม่จัน จ.เชียงราย	087-6619391	เชียงราย
11	นางสถาพร เพชรแก้ว	ขนมปั้นสิบ	/			107 หมู่ 1 ต.แม่จัน อ.แม่จัน จ.เชียงราย	089-5951632	เชียงราย
12	นางสาวรัตติมา ใจชื่น	น้ำผึ้งเดือนห้า	/			198 หมู่ 10 ต.เมืองชุม อ.เวียงชัย จ.เชียงราย	097-4651699	เชียงราย
13	นางกบแก้ว เอี่ยมมิตร	แหนมแท้	/			34/1 หมู่ 1 ต.ป่าตึง อ.แม่จัน จ.เชียงราย	087-6907696	เชียงราย
14	นางบัวจันทร์ เครือตา	ปลาต้ม	/			3 หมู่ 16 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย	086-1959307,	เชียงราย
15	นางเกสร สุกเลง	ข้าวแต๋นน้ำแดงโม	/			106 หมู่ 1 ต.เวียงชัย จ.เชียงราย	086-9104224	เชียงราย
16	นายบัญญัติ ศิริคามสุข	การแพทยหม้อทอดออยซ่าง		/		265 หมู่ 3 ต.วาวี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย	091-8574213	เชียงราย
17	นางศิริพันธ์ ธนาวุฒิกร	Mix Fruits Vinigar	/			145 หมู่ 4 ต.แม่จัน อ.แม่จัน จ.เชียงราย	081-7646337	เชียงราย
18	นายจำเริญ ชินเฉลิมโชค	อุหลังก้านอ่อน	/			5 หมู่ 5 ต.แม่สลอนนอก อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย	081-8834875	เชียงราย
19	นางสาวกัญญา ชวินกุลทอง	ชาอุหลังก้านอ่อน	/			7/1 หมู่ 5 ต.แม่สลอนนอก อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย	089-5595381	เชียงราย
20	นางอรอนงค์ วุฒิยากรกุล	ชาลำไย	/			186 หมู่ 5 ตำบลป่าจ้าว อำเภอเวียงป่าเป้า เชียง	081-1321116	เชียงราย
21	นางสาวปราณี เนรมณีสุกิด	ชาอุหลังก้านอ่อน	/			13/3 หมู่ 1 ต.แม่สลอน อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย	080-5580066	เชียงราย
22	ร้านชาจรรยา	ชาอุหลังก้านอ่อน	/			128 หมู่ 8 ต.แม่ไร่ อำเภอแม่จัน จ.เชียงราย	086-1884040	เชียงราย

23	สวิฟท์ชาไทย	ชาอุหลงก้านอ่อน	/			126 หมู่5 ต.ปากอคำ อำเภอแม่ลาวจ. เชียงราย	053-712007	เจียงราย
24	ร้านหมิงหยง	ชาอุหลงก้านอ่อน	/			32 หมู่ 1 ต.แม่สลองนอก อ.แม่ฟ้าหลวงจ. เชียงราย	092-8600686	เจียงราย
25	กาแพดดูเมียร์	กาแพดดูเมียร์ดอยช้าง	/			29 หมู่ 3 ต. วาวี อ.แม่สรวย จ. เชียงราย	088-4148923	เจียงราย
26	สวนชาดอยตุง	ชาอุหลงก้านอ่อน	/			109 หมู่ 17 ต.แม่ฟ้าหลวง อ.แม่ฟ้าหลวงจ. เชียงราย	086-9112589	เจียงราย
27	นายบัญญัติ ศิริคามสุข	กาแพดอาราบีก้า		/		86 ม.3 บ้านดอยช้าง ต. วาวี อ.แม่สรวย จ. เชียงราย	089-2662850	เจียงราย
	กลุ่มแปรรูปพืชเมืองหนาว(กาแพดดอยหมอก)							