



ที่ ลป ๐๐๑๙.๓/ว ๒๕๑๗๕

ศาลากลางจังหวัดลำปาง

ถนนวิชิตสงคราม ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง ๕๒๐๐๐

๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๑

เรื่อง สํารวจกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้ประกอบการที่ลงทะเบียน OTOP ประเภทอาหาร เครื่องดื่ม OTOP ชวนชิม หรือผู้ประกอบการในภาคการบริการอาหาร

เรียน นายอำเภอทุกอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กรอบแนวคิด โครงการอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste) จำนวน ๑ ชุด
๒. แบบรายงานกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste) จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยจังหวัดลำปางได้รับแจ้งจากกรมการพัฒนาชุมชนว่า ให้สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สํารวจกลุ่มเป้าหมายที่เป็นผู้ประกอบการที่ลงทะเบียน OTOP ประเภทอาหาร เครื่องดื่ม OTOP ชวนชิม หรือผู้ประกอบการในภาคการบริการอาหาร เช่น ร้านอาหารริมทาง ร้านอาหารไทย ภัตตาคาร โรงแรม ฯลฯ ที่สนใจเข้าร่วมโครงการอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste) และพร้อมที่จะลงทะเบียนเป็นผู้ประกอบการ OTOP รสไทยแท้(OTOP Authentic Thai Taste) โดยจังหวัดลำปางมีผู้ประกอบการที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือกเข้าร่วมโครงการดังกล่าว จำนวน ๗ ราย ดังนี้

๑) นํ้าพริกนํ้าเงี้ยว/ซํ้าวซอยกันธิมา ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทชวนชิม บ้านเลขที่ ๓๑๖/๑ หมู่ที่ ๘ ตำบลบ้านเสด็จ อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๓ - ๗๘๘๗๖๖๔

๒) กาแฟสดเขलगคํนครจากไร่ปางมะโอ ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทชวนชิม บ้านเลขที่ ๕๘ หมู่ที่ ๘ ตำบลวังเงิน อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๑ - ๔๙๒๗๗๔๕

๓) นายนรากร จันทวงศ์ (ร้านอาหารครัวสุพรรณ) ผู้ประกอบการในภาคบริการอาหาร บ้านเลขที่ ๑๒๒ หมู่ที่ ๘ ตำบลบ้านโป่ง อำเภองาว จังหวัดลำปาง เบอร์โทรศัพท์ ๐๙๗ - ๙๒๔๒๔๙๑

๔) นางสาวกฤษณา กันทะ (ร้านก๋วยเตี้ยว อ.ลูกทุ่งซุเปอร) ผู้ประกอบการในภาคบริการอาหาร บ้านเลขที่ ๑๘๙ หมู่ที่ ๘ ตำบลห้างฉัตร อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๙ - ๘๓๘๘๖๘๐

๕) นางสาววรรณช ใวจันทร (กาแฟสดบ้านริมนํ้า ลำปาง) ผู้ประกอบการในภาคบริการอาหาร บ้านเลขที่ ๓ หมู่ที่ ๕ ตำบลดอนไฟ อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๙ - ๗๕๕๑๓๑๕

๖) นายสุวิทย์ อากาศ (ร้านตำกับยํ้า) ผู้ประกอบการในภาคบริการอาหาร บ้านเลขที่ ๒๖๐/๒๑ ถนนฉัตรชัย ตำบลสบตุ๋ย อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง เบอร์โทรศัพท์ ๐๙๙ - ๘๙๑๕๓๖๔

๗) คำพรรณใส่อ้วยอง ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทชวนชิม บ้านเลขที่ ๑๑๙/๗๒ ตำบลพระบาท อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง เบอร์โทรศัพท์ ๐๙๘ - ๘๐๑๔๗๗๒

และกรมการพัฒนาชุมชน ได้รวบรวมรายชื่อกลุ่มเป้าหมายเรียบร้อยแล้ว ปรากฏว่า กลุ่มเป้าหมายมีจำนวน ไม่เพียงพอดตามโครงการอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste)

/ ในการนี้...

ในการนี้ จังหวัดจึงขอให้อำเภอมอบหมายสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ ดำเนินการสำรวจ
กลุ่มเป้าหมายเพิ่มเติม ตามกรอบแนวคิด โครงการอาหารถิ่นรสไทยแท้ (OTOP Authentic Thai Taste) และ
ส่งแบบสำรวจกลุ่มเป้าหมาย รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ให้จังหวัด ภายในวันศุกร์ที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๑
ทางระบบรับ - ส่งงาน สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดลำปาง

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ



(นางสาวศศิธร อินทกุล)
พัฒนาการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดลำปาง

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด
กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน
โทร./โทรสาร ๐ ๕๔๒๖ ๕๐๕๕

กรอบแนวคิด

โครงการยกระดับมาตรฐานสินค้าอาหาร OTOP รสไทยแท้ (OTOP Authentic)

๑. หลักการเหตุผล

อาหารไทยเป็นอาหารยอดนิยมในต่างประเทศ ทั้งสหรัฐอเมริกา อังกฤษ เยอรมัน ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ จีน ญี่ปุ่น และประเทศแถบตะวันออกกลาง ซึ่งจากการสำรวจข้อมูลพบว่าสิ่งแรกที่ชาวต่างชาติชื่นชอบในอาหารไทย 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 วัตถุดิบ 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 เป็นเป็นสินค้าอาหารที่มีรสไทยแท้ "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 และรสชาติต้องคุ้มค่างับราคาของอาหาร
- ๕) ความเสมอต้นเสมอปลายของคุณภาพและรสชาติอาหาร
- ๖) การควบคุมสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
- ๗) การควบคุมการบริการอาหารที่เหมาะสม
- ๘) และอื่นๆที่เหมาะสม

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

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 FESTIVAL 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 แลกข่าวผลสำเร็จของโครงการฯ และจัดพิธีปิดโครงการฯ โดยมีการนำผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการมาจัดแสดงสินค้า

๗. ระยะเวลาดำเนินงาน

ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ไตรมาส ๓ - ๔

