



ที่ พง ๐๐๑๙.๒/๑ ๓๒๙

ศาลากลางจังหวัดพังงา  
ถนนเพชรเกษม พง ๘๒๐๐๐

๒๒ มกราคม ๒๕๖๑

เรื่อง การยกระดับมาตรฐานสินค้าอาหาร OTOP รสไทยแท้ (OTOP Authentic)

เรียน นายอำเภอทุกอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบรายงานกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการยกระดับฯ จำนวน ๑ ฉบับ  
๒. กรอบแนวคิด จำนวน ๑ ชุด

ด้วย กรมการพัฒนาชุมชน มีนโยบายจะดำเนินงานโครงการมาตรฐานสินค้าอาหาร OTOP รสไทยแท้ (OTOP Authentic) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจัดทำมาตรฐานอาหาร “OTOP รสไทยแท้” สำหรับผู้ประกอบการอาหารไทย อาหารถิ่น ในการสร้างอัตลักษณ์ความเป็นไทยอันเป็นจุดขายที่จะกระตุ้นให้เกิดรายได้แก่ผู้ประกอบการและเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในการผลิตสินค้าอาหารรสไทยแท้ และเพื่อเผยแพร่การตลาดทางภูมิปัญญาไทยไปสู่กลุ่มผู้บริโภค และนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ

เพื่อให้การดำเนินงานตามโครงการบรรลุวัตถุประสงค์ จังหวัดจึงขอให้อำเภอมอบหมายสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ สํารวจกลุ่มเป้าหมายที่เป็นผู้ประกอบการที่ลงทะเบียน OTOP ประเภทอาหาร, เครื่องดื่ม, OTOP ชวนชิม หรือผู้ประกอบการในภาคการบริการอาหาร เช่น ร้านอาหารริมทาง ร้านอาหารไทย ภัตตาคาร โรงแรม ที่ยังคงเอกลักษณ์ความเป็นไทยของรสชาติอาหาร (รสไทยแท้) และสนใจเข้าร่วมโครงการ พร้อมทั้งจะลงทะเบียนเป็นผู้ประกอบการ OTOP รสไทยแท้ (ลงทะเบียนในช่องทาง OTOP ชวนชิม) ทั้งนี้ให้พิจารณากลุ่มเป้าหมายที่จะเข้าร่วมโครงการฯ ตามเกณฑ์มาตรฐาน OTOP รสไทยแท้ รายละเอียดกรอบแนวคิดโครงการฯ ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย และจัดส่งแบบสำรวจให้จังหวัดภายในวันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๖๑

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

  
(นางสาวฉัตรประอร นิยม)

พัฒนาการจังหวัดพังงา ปฏิบัติราชการแทน  
ผู้ว่าราชการจังหวัดพังงา

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด  
กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน  
โทร./โทรสาร ๐ ๗๖๔๘ ๑๔๕๘



กรมการพัฒนาชุมชน : เศรษฐกิจฐานรากมั่นคงและชุมชนพึ่งตนเองได้ ภายในปี ๒๕๖๔

## กรอบแนวคิด

### โครงการยกระดับมาตรฐานสินค้าอาหาร **OTOP รสไทยแท้ (OTOP Authentic)**

#### ๑. หลักการเหตุผล

อาหารไทยเป็นอาหารยอดนิยมในต่างประเทศ ทั้งสหรัฐอเมริกา อังกฤษ เยอรมัน ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ จีน ญี่ปุ่น และประเทศแถบตะวันออกกลาง ซึ่งจากการสำรวจข้อมูลพบว่าสิ่งแรกที่ชาวต่างชาติชื่นชอบในอาหารไทย คือ รสชาติ ความปลอดภัย และคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งสิ่งดังกล่าวเป็นเอกลักษณ์ ที่สำคัญของอาหารไทย เสน่ห์ของอาหารไทยแต่ละจานมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันไป มีส่วนผสมหลากหลายที่นำมาผสมผสานกัน มีกระบวนการปรุงที่พิถีพิถันเพื่อให้เกิดความอร่อยและประทับใจ จนมีอาหารไทยหลายรายการได้รับการโหวตจากนักท่องเที่ยวผ่านเว็บไซต์ CNN Go ให้เป็นอาหารที่นักท่องเที่ยวต้องรับประทานได้แก่ มัสมั่น ยำเนื้อย่าง ส้มตำ ฯลฯ และสิ่งที่เป็ปัจจัยสำคัญในการเร่งดำเนินการพัฒนาอาหารไทยให้ได้มาตรฐานคือ 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 เพื่อเผยแพร่รณรงค์ทางภูมิปัญญาไทยไปสู่กลุ่มผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ

#### 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