



(ตัวอย่าง)

คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติ

เพื่อคุณภาพการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวนเกษตรอินทรีย์
กรณีศึกษา การเรียนรู้บริการอาหารสร้างสรรค์จากวนอินทรีย์

สนับสนุนทุนวิจัยโดย สนับสนุนทุนวิจัยโดย กองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
(ววน.) และหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท.)

เดือน เมษายน พ.ศ. 2567

(ตัวอย่าง)

คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติ

เพื่อคุณภาพการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวงเกษตรอินทรีย์

กรณีศึกษา การเรียนรู้บริการอาหารสร้างสรรค์จากวงอินทรีย์

คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติฉบับนี้ครอบคลุมการบริการของโฮมสเตย์ในการจัดการเรียนรู้อาหารสร้างสรรค์จากวัตถุดิบวงเกษตรอินทรีย์โดยจัดสำหรับอาหาร ข้าว แกง สลัดผัก และเครื่องดื่มในร้านอาหาร รวมทั้งการจัดกิจกรรมทำอาหารจากวัตถุดิบอินทรีย์สำหรับนักท่องเที่ยว ครูและนักเรียนในชุมชนโดยมีวัตถุประสงค์ของคู่มือ 3 ข้อ ดังนี้

- (1) เพื่อวิเคราะห์และสร้างมาตรฐานผลผลิตและผลิตภัณฑ์วงเกษตรอินทรีย์โดยประยุกต์จากมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ มาตรฐานอาหาร มาตรฐานผู้ซื้อในตลาด และมาตรฐานของความยั่งยืน
- (2) เพื่อพัฒนาระบบมาตรฐานการปฏิบัติการผลิตและการแปรรูปของวิสาหกิจชุมชนวงเกษตรอินทรีย์ให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลผลิตและผลิตภัณฑ์วงเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม
- (3) เพื่อฟื้นฟูทักษะและยกระดับทักษะของวิสาหกิจชุมชนวงเกษตรอินทรีย์ผลผลิตและผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีอัตลักษณ์ มีมาตรฐานวงเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วมสามารถส่งต่อให้กับคู่ค้าและเครือข่ายวิสาหกิจได้ รายละเอียดมีดังต่อไปนี้

รายละเอียด	ข้อกำหนด
บทนิยาม	การเรียนรู้อาหารอย่างสร้างสรรค์จากวงเกษตรอินทรีย์เป็นการผลิตและบริการอาหารจากวัตถุดิบอาหารในระบบวงเกษตรอินทรีย์โดยธุรกิจโฮมสเตย์ เสริมการจัดกิจกรรมการเรียนรู้มีส่วนร่วมให้กับผู้พักในรูปแบบการเลี้ยงไก่เนื้อ ไก่ไข่ การเดินป่า ชุมชนเก็บวัตถุดิบอาหาร การเรียนรู้ประกอบอาหาร สำหรับอาหารและเครื่องดื่ม การนำเสนอการจัดและตกแต่งอาหารอย่างสร้างสรรค์ในร้านอาหารและที่พักในชุมชนส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวงเกษตรอินทรีย์และอาหารศึกษาเพื่อให้ผู้พักอาศัยได้รับความรู้ ความตระหนักและพฤติกรรมที่ถูกต้องในห่วงโซ่อาหารจากวงเกษตรอินทรีย์การบริโภคอาหารอินทรีย์เพื่อสุขภาพ

รายละเอียด	ข้อกำหนด
<p>การสร้างสรรคห้วงโซ่คุณค่าวนเกษตรอินทรีย์ที่ยั่งยืน</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. วัตถุประสงค์อาหารปลูกในพื้นที่ได้รับรองมาตรฐานวนเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม (OAF-PGS) 2. การสร้างสรรคคุณค่าสำหรับอาหารและเครื่องดื่มสร้างสรรค์จากศิลปะการตกแต่งจากดอกไม้อินทรีย์ การเปิดโอกาสให้ผู้พักได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมจากวนเกษตรอินทรีย์และการประกอบอาหารจากวัตถุดิบอินทรีย์ 3. การสอดแทรกค่ายการเรียนรู้วนเกษตรอินทรีย์ เช่น การทำฐานข้อมูลอนุรักษ์ป่าต้นน้ำ การสำรวจแหล่งอาหารอินทรีย์จากป่า การให้ข้อมูลเกี่ยวกับที่มาและความสำคัญของโฮมสเตย์บ้านดินให้เป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมการท่องเที่ยววนเกษตรอินทรีย์ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืนจากผู้พักอาศัยทั่วโลก
<p>คุณลักษณะผลิตภัณฑ์พร้อมบริการ</p>	<p>สำหรับอาหารได้แก่ ข้าวอินทรีย์ กับข้าว ของหวาน และเครื่องดื่มรวมทั้งอาหารเพื่อสุขภาพ เช่น สลัดผักและดอกไม้ (ภาพที่ 1) และมีการนำเสนอรายละเอียดในเส้นทางการท่องเที่ยวชุมชน (ภาพที่ 2)</p>
<p>มาตรฐานคุณภาพ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. อาหารประเภทประเภทข้าว และกับข้าว <ol style="list-style-type: none"> 1.1 โปรตีนจาก เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน ปลา ไข่ ถั่ว คาร์โบไฮเดรตจาก ข้าวกล้อง ข้าวซ้อมมือ ผัก ดอกไม้ จากวนเกษตรอินทรีย์ 1.2 พลังงานไม่เกิน 600 กิโลแคลอรี ต่อ มื้อ ต่อ คน (ชาย 500-600 กิโลแคลอรี ต่อ มื้อ ต่อ คน หญิง 400-500 กิโลแคลอรี ต่อ มื้อ ต่อ คน) 1.3 เติมน้ำตาล ไม่เกิน 1 ช้อนชา หรือ น้ำตาลไม่เกิน 4 กรัม ต่อมื้อ ต่อคน เติมน้ำมัน ไม่เกิน 2 ช้อนชา หรือไขมันไม่เกิน 10 กรัม ต่อมื้อ ต่อคน เติมน้ำปลา ไม่เกิน 1 ช้อนชา หรือเกลือ 1/8 ช้อนชา หรือโซเดียมไม่เกิน 600 มิลลิกรัม ต่อมื้อ ต่อคน น้ำปลาเกลือให้เสริมไอโอดีน น้ำตาลเป็นน้ำตาลจากธรรมชาติไม่ฟอกขาว

รายละเอียด	ข้อกำหนด
	<p>2. ขนมนและผลไม้ พลังงานไม่เกิน 100 กิโลแคลอรี ใช้น้ำตาลไม่เกิน 3 ช้อนชา หรือ ไม่เกิน 12 กรัม ใช้น้ำมันไม่เกินครึ่งช้อนชา (3 กรัม) โซเดียมไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ผลไม้ตามฤดูกาล รสไม่หวานจัด ปริมาณ 1 ส่วน (50 - 70 กรัม)/จาน</p> <p>3. เครื่องดื่ม 1 แก้ว (200 มิลลิลิตร) พลังงานไม่เกิน 40 กิโลแคลอรี ใช้น้ำตาล ไม่เกิน 2.5 ช้อนชา หรือไม่เกิน 10 กรัม ต่อแก้ว สำหรับเครื่องดื่มขนาด 300 มิลลิลิตรขึ้นไปใช้น้ำตาลได้ไม่เกิน 4.5 ช้อนชา หรือ ไม่เกิน 18 กรัม ต่อ แก้ว</p> <p>4. ไม่ใส่สารเคมีที่เป็นพิษต่อร่างกาย รวมทั้งผงชูรส (โมโนโซเดียมกลูตาเมต, monosodium glutamate)</p> <p>5. การจัดอาหารลงภาชนะ จัดในภาชนะที่สะอาด ไม่ชำรุด ขนาดภาชนะเหมาะสมกับปริมาณอาหาร และอุณหภูมิอาหาร ลักษณะการจัดจานตรงกับที่แสดงในเมนูรายการอาหารหรือแผ่นพับ</p> <p>6. การแสดงรายการอาหาร ใช้ข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ โดยแสดงชื่ออาหาร ราคา พลังงาน โซเดียม น้ำตาล ไขมัน ต่อหน่วยที่จำหน่าย เช่น ถ้วย จาน แก้ว มี</p> <p>7. สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้สอดคล้องกับสำนักอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เพื่อป้องกันอันตรายต่อผู้บริโภค</p>
<p>มาตรฐานเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์</p>	<p>1. มาตรฐานვნเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม</p> <p>2. กฎกระทรวงสุลัลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 สำนักอนามัย กระทรวงสาธารณสุข</p> <p>หมวด 1 สุลัลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร สุลัลักษณะของอาหาร</p> <p>หมวด 2 กรรมวิธีการทำประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร</p> <p>หมวด 3 สุลัลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ</p> <p>หมวด 4 สุลัลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร</p>

รายละเอียด	ข้อกำหนด
<p>กระบวนการแปรรูป</p>	<p>3.เกณฑ์รับรองเมนูสุขภาพ สำนักโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข</p> <p>กระบวนการแปรรูปแสดงในภาพที่ 2 โดยกำหนดให้มีจุดสำคัญในการควบคุมการแปรรูป 3 ส่วนได้แก่</p> <p>จุดเสี่ยงอันตราย (Critical Control Point, CCP) ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อันตรายทางเคมี สารพิษตกค้างในวัตถุดิบอาหาร 2. อันตรายทางกายภาพ เศษหิน กรวด ทราย เปลือกไขปนกับวัตถุดิบ 3. อันตรายทางจุลินทรีย์ ผัก ดอกไม้และน้ำไม่สะอาด การปนเปื้อนจุลินทรีย์จากสถานที่ อุปกรณ์ การใช้ความเย็นและความร้อนไม่เพียงพอในการจัดการให้วัตถุดิบอาหารปลอดภัย การล้างภาชนะไม่สะอาด สุขลักษณะส่วนบุคคลไม่เหมาะสม <p>จุดเสี่ยงการสูญเสียคุณภาพ (Critical Quality Point, CQP)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. วัตถุดิบ การเลือก การเก็บรักษา การล้างทำความสะอาด การตัดแต่ง 2. ผู้ประกอบอาหาร การจัดเตรียม ชั่ง ตวง ส่วนผสม การใช้อุณหภูมิและเวลาในการประกอบอาหาร และการให้บริการอาหาร 3. ผู้บริการอาหาร จัดตกแต่งอาหารและนำเสนอผลิตภัณฑ์ได้สะอาด สวยงาม สร้างสรรค์ <p>จุดต้องบันทึก (Control point, CP) ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การชั่งตวงส่วนผสม 2. อุณหภูมิในการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหาร 3. อุณหภูมิในการให้ความร้อนและนำอาหารไปบริการลูกค้า
<p>ทักษะการผลิตที่ต้องฝึกฝนเพื่อรักษาคุณค่าและคุณลักษณะผลิตภัณฑ์</p>	<p>การฟื้นฟูทักษะ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ทักษะการดำเนินการตามสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2. ทักษะการให้บริการ การให้ข้อมูลสำหรับวัตถุดิบอาหารจากป่า การยกระดับทักษะ

รายละเอียด	ข้อกำหนด
<p>การประเมินการดำเนินการตามคู่มือ</p>	<p>ทักษะการจัดการเรียนรู้อาหารสร้างสรรค์จากวงเกษตรอินทรีย์</p> <p>ระดับที่ 1 มีการรับรองวัตถุดิบ เช่น ผัก ไข่ กาแฟตามมาตรฐานวงเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม</p> <p>ระดับที่ 2 มีการดำเนินการตามกระบวนการประกอบอาหารและบริการ</p> <p>ระดับที่ 3 มีการดำเนินการตรวจสอบตามมาตรฐานคุณภาพได้แก่ สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร และเมนูสุขภาพ</p> <p>ระดับที่ 4 มีการจัดทำคู่มือบันทึกการเรียนรู้อาหารสร้างสรรค์จากวงเกษตรอินทรีย์สำหรับผู้เรียน</p>
<p>ผู้ร่างมาตรฐานการปฏิบัติ</p>	<p>คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นกสิทธ์ ปัญโญใหญ่ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุพจน์ บุญแรง 3. นางสาวปิ่นธสุทธิ์ สุวรรณเลิศ 4. วิสาหกิจแม่ไฉ่บ้านดิน บ้านแม่ไฉ่ ตำบลบ้านเป้า อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ คุณชนมน เล็กนามณรงค์



ภาพที่ 1 ลักษณะอาหารสร้างสรรค์จากวงเกษตรอินทรีย์ (สลัดผักและดอกไม้อินทรีย์กับน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ)

Farming is the main occupation of the people of Mae Jo. Therefore, you can find a variety of fresh fruits throughout the year.

If you walk along the village streets, you will see many longan trees as they're the main crop of the area.

We recommend you try Mae Jo's Longan from August to September. They also have organic longans for the health conscious. Don't miss it!



Another agricultural produce worth recommending is Kra Bok. It tastes similar to sliced almond with oily and creamy texture and it smells like coconut milk!

You can eat it with the inner peel which has a laxative property. Also, it is good for the brain and heart. The best month for Kra Bok is November.



- temple, religious place
- highlight
- shop; grocery, gasoline, laundry, food

FUN FACT

"Mae" means mother. Thai people often use this term to call women they respect.

Baan Maejo still preserves many of the traditions of the North such as

1) Yee Peng Festival

This is the Loi Krathong festival in northern Thailand which is an old Lanna tradition that is held to ask for forgiveness from the Goddess of Water by floating the "Kra Thong" along the water source.

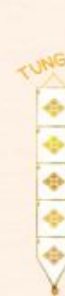


The locals hang "Yee Peng lanterns" to decorate their homes during the festival.

They usually float their Kra Thongs in the canal and the Ping river. This festival is held on the full moon of the 12th lunar month. It is worthwhile to participate in this beautiful tradition.

2) Lanna Songkran Festival

is a region-wide celebration that marks the beginning of the new year in the traditional Lanna calendar. It is held from 13-16 of April every year. You will see many traditional activities at the festival such as building sand pagodas in the temples and placing "Tung," a flag, on the pagodas.



If you see a tree with yellow cloth tied around it, know that it is a holy tree ordained in a religious rite to persuade people to refrain from deforestation. This rite has allowed many trees in this village to survive.



ภาพที่ 2 ตัวอย่างการให้ข้อมูลแผนที่ชุมชนและรายละเอียดกิจกรรมที่น่าสนใจ

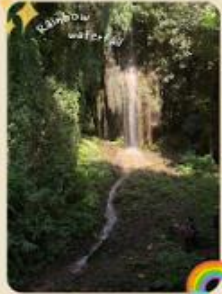
1 Wat Tahm See Nin

A monastery in the forest that acts as an animal sanctuary and helps protect the main source of water for the village.

This temple has a calm, shady atmosphere, and a small waterfall. It is suitable for everyone who loves nature or wants to practice Buddhist meditation.



2 Nam Tok Sai Rung



A small waterfall flows from a natural spring that occurred when the locals began to maintain the forest. In other words, when the forest is abundant, the water emerges from the soil to form a small canal that flows to the cliff and finally becomes a small natural waterfall. The surrounding atmosphere is refreshing as well as peaceful.

Note: This waterfall is located inside the temple, so it is not suitable for any water activities.



Nature is important for Baan Mae Jo especially for its water resource. Baan Mae Jo has Mae Roem reservoir from the Royal Initiative Project of King Rama 9, which was helped build by Mae Jo locals.



3 Mae Roem Reservoir



This reservoir stores water for locals in Baan Mae Jo. Besides, the locals have devised a way to generate electricity from the reservoir.



They built a hydropower plant named Baan Mae Jo hydropower plant to sell electricity to the Province Electricity Authority and distribute the income to the community.

Handmade Products

The way of life of most Maejo locals is deeply connected with bamboo for many generations. Tools and equipment that they use are made from bamboo. When they have free time from the farming season, many locals would weave simple baskets for carrying lettuce called 'Guay' to sell for extra income.



GUAY
by GURV House 12



Thong-Teung
Contact:
Thong-Teung shop 11

Besides, they also like to use 'Thong-teung' leaves from the Pluang tree for roofing or to partition walls. The leaves are thick, durable, and strong. It can easily be foraged in the forest close to the village.



5 PUN PUN Organic Farm



is an international community established by Mr. Jon Jandai which allows its members to live simply under the concept of self-reliance. It is a place to learn about the fundamentals of life based on nature such as building a house from soil, or foods and medicine from your garden. It also serves as an organic farm and seed collection center that collects OP seeds and distributes them to whoever wants them without charge. There are courses on simple living running all year round.

Pun Pun Organic Farm 095-218-6005
 punpun.farm@gmail.com



organic farm



earth-home



seed

8 Maejo Baan Din

created by a former student of Jon Jandai named Mother Thongbai, this earth-home homestay was similarly designed with sustainability and environmental awareness in mind. It's also a family-run learning center for self-sufficiency and sustainable living that will allow you to experience a self-reliant life in harmony with nature and the local community.



You will have the experience of sleeping in a house made from soil. And if you are interested in learning how to build it, Mae Thongbai is happy to tell you.

Maejo baandin 088-262-3614
 earthhomethailand@gmail.com



13 Uncle Dech homestay

This simple private shack was built 10 years ago by the owner uncle Dech. The main attraction of this private shack is the view which looks out to the mountains where you will get the full view of sunrise and sunset. At night time, you can stargaze to your heart's content in blissful isolation and experience the view of the village and mountains.

- approximately 3-4 people
- tents are optional
- it runs sustainably by solar panels



November til March is recommended for staying because of the wonderful misty landscape and cool breeze.

This is off the beaten track, but if you're looking for an adventure, here is the contact detail 090-230-0136 (Mr. Dech)

ภาพที่ 2 ตัวอย่างการให้ข้อมูลแผนที่ชุมชนและรายละเอียดกิจกรรมที่น่าสนใจ

Baan Mae Jo

is a small village in Mae Taeng, Chiang Mai, with a close-knit community as most people in the village are related to each other. There are four leaders for the four sections of the village, so they can take care of their community thoroughly.

Everyone in the village tends to have a close relationship with the forest and rely on it for their livelihood. Thus, the locals take care of their communal forest like it were their home. Moreover, this forest is a source of water that also provides water to other provinces in Thailand.

Therefore, this village doesn't have a tourist industry, but it's a village suitable for those who want to learn how to live harmoniously with nature.

STEPS TO GET HERE

-  Take a white Song-thaew from Chang Phuak Bus Station to Mae Taeng.
- Tell the driver that you want to go to "Maejo Baandin or Baandin Mae Thongbai"
If they don't understand, you can tell them to go to "Pak Tang Kheun". They will drop you off at the entrance of Mae Ngad Dam, which is the last stop.
-  At the stop, you will see three-wheel motorcycles called "Sa-Leng."
- Tell the driver you're going to "Baandin Mae Thongbai."

*You can go back to downtown Chiang Mai the same way.



Baan Mae Jo

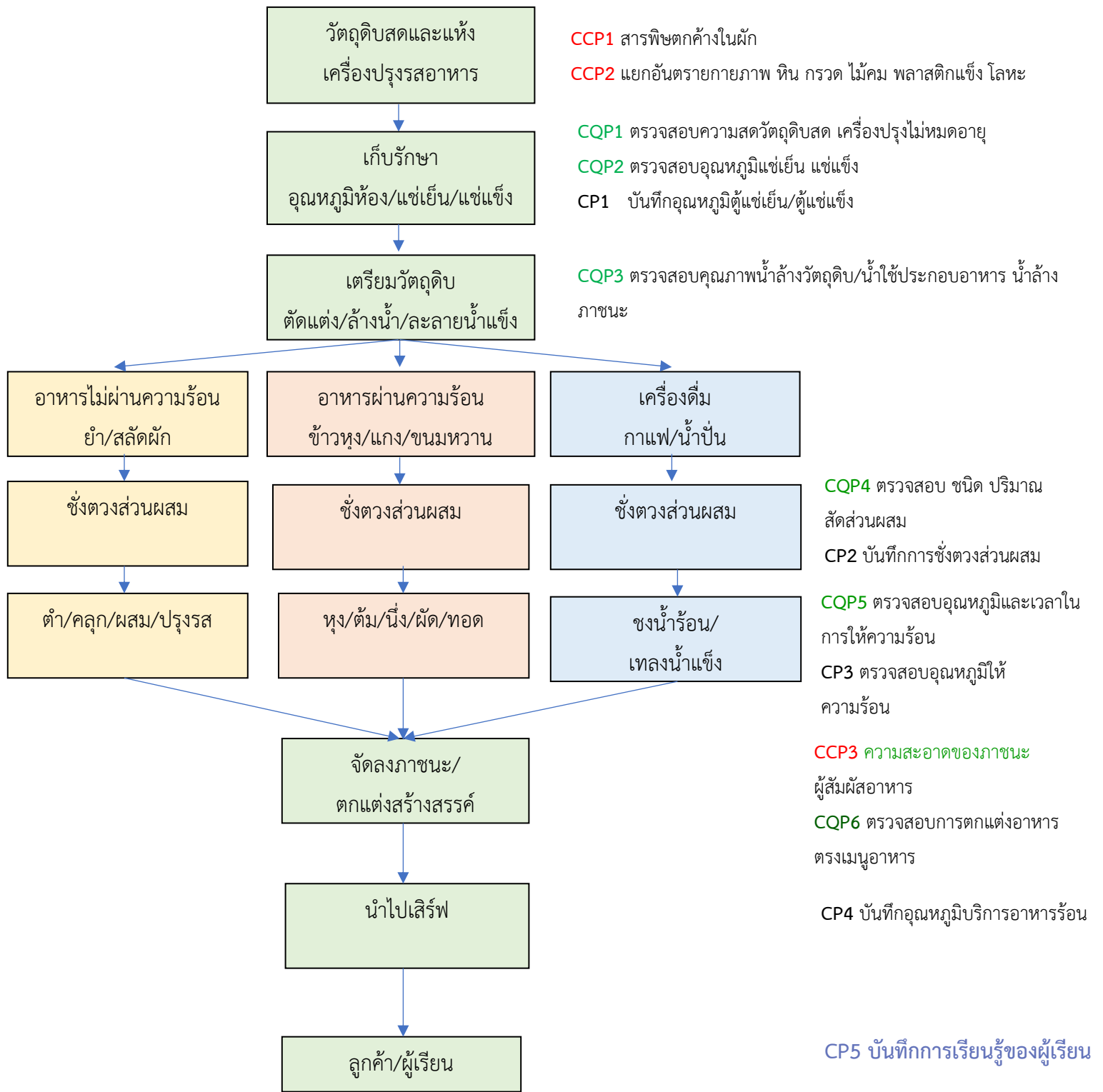
Live joyously with nature

more details



A guidebook to make you
love this village as much as we do

ภาพที่ 2 ตัวอย่างการให้ข้อมูลแผนที่ชุมชนและรายละเอียดกิจกรรมที่น่าสนใจ



ภาพที่ 2 วิเคราะห์กระบวนการผลิตและประกอบอาหารสร้างสรรค์จากวงเกษตรอินทรีย์