

1. หมวดเนื้อสัตว์ รวม 33 รายการ

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาหน่วย	รวมเงิน
ก. ประเภทอาหารเนื้อสัตว์					
คุณลักษณะ : เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด ไม่มีรอยจ้ำเขียว จ้ำแดง สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีเมือกกลิ่น ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง -เนื้อหมูมีหลักฐานใบรับรองผ่านมาตรฐานการตรวจสอบด้านอาหารปลอดภัย จากสารเร่งเนื้อแดงแนบมาด้วย					
1	กุ้งขาว ขนาด 50-55 ตัว/กิโลกรัม หัวและหางต้องติดแน่น	10	กิโลกรัม	250.00	2,500.00
2	ไก่ - กระตู่โครงไก่ (ตรา CP/เบทาโกร/สหฟาร์ม หรือเทียบเท่า)	30	กิโลกรัม	31.00	930.00
3	ไก่ - ไก่ตัวสับ (ตรา CP/เบทาโกร/สหฟาร์ม หรือเทียบเท่า)	1,000	กิโลกรัม	80.00	80,000.00
4	ไก่ - เนื้ออกไก่ (สด) (ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน ไม่มีหนัง) (ตรา CP/เบทาโกร/สหฟาร์ม หรือเทียบเท่า)	1,008	กิโลกรัม	85.00	85,680.00
5	ไก่ - เนื้ออกไก่ (ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน ไม่มีหนัง) (ตรา CP/เบทาโกร/สหฟาร์ม หรือเทียบเท่า)	1,040	กิโลกรัม	90.00	93,600.00
6	ไก่ - ปีกกลางไก่ 15-18 ชิ้น/กิโลกรัม (ตรา CP/เบทาโกร/สหฟาร์ม หรือเทียบเท่า)	25	กิโลกรัม	138.00	3,450.00
7	ไก่ - ปีกบนไก่ 15-18 ชิ้น/กิโลกรัม (ตรา CP/เบทาโกร/สหฟาร์ม หรือเทียบเท่า)	570	กิโลกรัม	80.00	45,600.00
8	ไก่ - สันในไก่ (ตรา CP/เบทาโกร/สหฟาร์ม หรือเทียบเท่า)	640	กิโลกรัม	85.00	54,400.00
9	เนื้อปลาทรายสด / ปลาฉลาม (เนื้อล้วน ไม่ติดก้าง ไม่ติดหนัง)	15	กิโลกรัม	300.00	4,500.00
10	ปลาช่อนแล้ ตัวละ 1/2 กิโลกรัม (ไม่เอาหัว ปลาต้องสด เหงือกสีแดง ไม่มีเมือก ไม่เน่า ไม่กลิ่นเหม็น)	10	กิโลกรัม	195.00	1,950.00
11	ปลาซาบะ (ปลาต้องสด ท้องไม่แตก เหงือกสีแดง ล้างออกไม่มีเมือก ไม่เน่า ไม่กลิ่นเหม็น)	15	กิโลกรัม	85.00	1,275.00
12	ปลาดุก ตัวละ 1/2 กิโลกรัม (สด หั่นชิ้นไม่รวมหัว ล้างออกไม่มีเมือก ไม่เน่า ไม่กลิ่นเหม็น)	48	กิโลกรัม	95.00	4,560.00
13	ปลาหับทิม ตัวละ 1 กิโลกรัม (ปลาขอเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ออก สะอาด)	10	กิโลกรัม	170.00	1,700.00
14	ปลาทุ่น (ท้องไม่แตก ขนาดไม่น้อยกว่า 15 ซม./ตัว) 2 ตัว ต่อ 1 แพ็ค	240	กิโลกรัม	35.00	8,400.00
15	ปลานิลเค็ม 12-14 ตัว/กิโลกรัม (ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น เนื้อไม่ละ แห้ง)	54	กิโลกรัม	120.00	6,480.00
16	ปลานิล ทำแล้ว 1-2 ตัว/กิโลกรัม (ปลาขอเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ออก สะอาด สด)	208	กิโลกรัม	110.00	22,880.00
17	ปลาสดเค็ม 7-8 ตัว/กก. (ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น เนื้อไม่ละ แห้ง)	18	กิโลกรัม	190.00	3,420.00

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- | | | |
|--------------------------|--|---------------|
| 1. นางนัชกร ลับบัวงาม | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ..... | ประธานกรรมการ |
| 2. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ | ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ..... | กรรมการ |
| 3. นางสุนทร ไพโรวิจารณ์ | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ..... | กรรมการ |

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่ตั้ง	หน่วย	ราคาหน่วย	รวมเงิน
18	เปิด - เลือดเปิดพะโล้ (สดไม่เน่า ไม่มีกลิ่นเหม็น) บรรจุ 1 ถุง/ก้อน	180	กิโลกรัม	30.00	5,400.00
19	หมู - ซี่โครงหมู (ตราCP/เบทาโกร/สหฟาร์ม) หรือเทียบเท่า ไม่ติดกระดูก หลัง	30	กิโลกรัม	175.00	5,250.00
20	หมู - ตับหมู (ตราCP/เบทาโกร/สหฟาร์ม) หรือเทียบเท่า	360	กิโลกรัม	155.00	55,800.00
21	หมู - เนื้อหมูสะโพก	640	กิโลกรัม	180.00	115,200.00
22	หมู - เนื้อหมูปอด (เนื้อแดงไม่ติดมันไม่มีหนัง ไม่มีพังผืดไม่ปนเนื้อไก่) (ตราCP/สหฟาร์ม) หรือเทียบเท่า	2,050	กิโลกรัม	175.00	358,750.00

ข. ประเภทอาหารแปรรูป

คุณลักษณะ : ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น เนื้อไม่เละ สภาพต้องคงรูป ไม่มีเมือกอยู่ในบรรจุภัณฑ์/ลัง ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่ขาด แตก ไม่มี
มีวัตถุดิบหลุดออกมาจากบรรจุภัณฑ์

23	เต้าหู้ขาว (แผ่นเล็ก) ขนาดไม่น้อยกว่า ความหนา 1.5 ซม. กว้าง,ยาว 7 ซม.	100	แผ่น	10.00	1,000.00
24	เต้าหู้ไข่ บรรจุภัณฑ์ไม่รั่วไม่แตก ขนาดไม่น้อยกว่า 105 กรัม/อัน ตรา CP หรือเทียบเท่า	780	อัน	10.00	7,800.00
25	เต้าหู้ปลา ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง ตรา PFP หรือเทียบเท่า	10	ถุง	80.00	800.00
26	ปูอัด ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง ตรา PFP หรือเทียบเท่า	10	กิโลกรัม	88.00	880.00
27	ลูกชิ้นปลาบวลอย ไม่แป้ง ไม่คาว ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง ตราไทเป หรือเทียบเท่า	16	กิโลกรัม	100.00	1,600.00
28	ลูกชิ้นปลาบ่ม ไม่แป้ง ไม่คาว ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง ตรามหาชัย หรือเทียบเท่า	20	กิโลกรัม	70.00	1,400.00
29	ลูกชิ้นหมูเกรด A ไม่ปนแป้ง ไม่มีสารบอแรกซ์ ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	180	กิโลกรัม	110.00	19,800.00
30	ไส้กรอกหมู เกรด A ไม่ปนแป้ง ไม่มีสารบอแรกซ์ ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง	120	กิโลกรัม	110.00	13,200.00

ค. ประเภทไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่

คุณลักษณะ : เปลือกไข่สะอาด ไม่มีมูลหรือขนติด ไข่แดงกลมหนุนอยู่ตรงกลาง ไม่มีจุดเลือด ไข่ไม่แตกร้า

31	ไข่ไก่ เบอร์ 2 สะอาด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60 กรัม/ฟอง (30ฟอง/แผง)	1,740	แผง	115.00	200,100.00
32	ไข่เป็ด เบอร์ 2 สะอาด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60 กรัม/ฟอง (30ฟอง/แผง)	54	แผง	120.00	6,480.00
33	ไข่เป็ดเค็มสุก เบอร์ 1 เปลือกไม่ร้าวสะอาด น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 65 กรัม/ฟอง	2,002	ฟอง	8.00	16,016.00
รวม					1,230,801.00

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- นางนัชกร ลับบัวงาม ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ.....ประธานกรรมการ
- นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ.....กรรมการ
- นางสุนทร ไพรวิจารณ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ.....กรรมการ

2. หมวดอาหารแห้ง/ขนมหวาน

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาหน่วย	รวมเงิน
อาหารแห้ง					
1	กระเทียมกลีบเล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ลีบ ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง (ไทย)	174	กิโลกรัม	110.00	19,140.00
2	กะทิ ชนิดกล่อง ขนาดบรรจุ 1,000 ซีซี/กล่อง ตราขาวเกาหรือเทียบเท่า	42	กล่อง	75.00	3,150.00
3	กะทิธัญพืชสำเร็จรูป ขนาดบรรจุ 1,000 ซีซี/กล่อง ตราฟอรัคเกอร์ หรือกูดไรฟ์ หรือเทียบเท่า	6	กล่อง	75.00	450.00
4	กะทิสด หัวกะทิ (มะพร้าวคั้นสำเร็จ สะอาดไม่มีสิ่งสกปรกเจือปน)	300	กิโลกรัม	80.00	24,000.00
5	กะปิแฉ่งไม่ใส่สี อย่างดี ขนาดบรรจุ 400 กรัม/กระปุก ตรากุ้งไทย หรือเทียบเท่า	30	กระปุก	45.00	1,350.00
6	กุ้งแห้งเนื้อ ขนาดกลาง ไม่เปลือกไม่แต่งสี แห้งสนิท	12	กิโลกรัม	600.00	7,200.00
7	เกล็ดขนมปัง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ห่อ ตราโกกิ หรือเทียบเท่า	3	ห่อ	57.00	171.00
8	เกล็ดผสมไอโอดีน ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ห่อ ตราปรุngthipy	51	ห่อ	15.00	765.00
9	เครื่องยาจีน	0.5	กิโลกรัม	490.00	245.00
10	ซอสปรุงรส ไม่มีสารกันบูดหรือเทียบเท่า ขนาด 600 ซีซี/ขวด ขนาดบรรจุ 12ขวด/ลัง ตราฉลากทอง ฝาเขียว	25	ลัง	340.00	8,500.00
11	ซอสมะเขือเทศ ขนาดบรรจุ 600 กรัม/ขวด ตราโรซ่าหรือเทียบเท่า	12	ขวด	40.00	480.00
12	ซอสหอยนางรม ขนาด 600 ซีซี/ขวด ขนาดบรรจุ 12ขวด/ลัง ตราเด็กสมบูรณ์ หรือเทียบเท่า	25	ลัง	550.00	13,750.00
13	ซีอิ๊วขาว ขนาด 700 ซีซี/ขวด ขนาดบรรจุ 12ขวด/ลัง ตราเด็กสมบูรณ์ หรือเทียบเท่า	22	ลัง	565.00	12,430.00
14	ซีอิ๊วดำ ขนาด 940 ซีซี/ขวด ขนาดบรรจุ 12ขวด/ลัง ตราเด็กสมบูรณ์ หรือเทียบเท่า	1	ลัง	276.00	276.00
15	เต้าเจี้ยว ขนาด 800 ซีซี/ขวด ขนาดบรรจุ 12ขวด/ลัง ตราเด็กสมบูรณ์ หรือเทียบเท่า	2	ลัง	450.00	900.00
16	เต้าเจี้ยวเหลือง สะอาด ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	9	กิโลกรัม	100.00	900.00

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- | | | |
|----------------------------|--|---------------|
| 1. นางนัชกร ลับบัวงาม | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ..... | ประธานกรรมการ |
| 2. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ | ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ..... | กรรมการ |
| 3. นางสาวสุนทร ไพโรวิจารณ์ | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ..... | กรรมการ |

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาหน่วย	รวมเงิน
17	ถั่วเขียว ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง ตราไร้ทิพย์ หรือเทียบเท่า	20	ถุง	55	1,100.00
18	ถั่วแดงหลวง ขนาดบรรจุ ขนาด 500 กรัม/ถุง ตราไร้ทิพย์ หรือเทียบเท่า	20	ถุง	55	1,100.00
19	ถั่วลิสง ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง ตราไร้ทิพย์ หรือเทียบเท่า	20	ถุง	45	900.00
20	ถั่วเหลือง ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง ตราไร้ทิพย์ หรือเทียบเท่า	20	ถุง	45	900.00
21	น้ำจิ้มไก่ ขนาดบรรจุ 700 ซีซี/ขวด ตราแม่ประนอม หรือเทียบเท่า	4	ขวด	37.00	148.00
22	น้ำจิ้มบ๊วย ขวดใหญ่ ขนาดบรรจุ 760 ซีซี/ขวด	2	ขวด	37.00	74.00
23	น้ำตาลทรายขาว ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง ตรามิตรผล หรือเทียบเท่า	248	กิโลกรัม	22.00	5,456.00
24	น้ำตาลทรายแดง ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง ตรามิตรผล หรือเทียบเท่า	6	กิโลกรัม	38.00	228.00
25	น้ำตาลปีบอย่างดี ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง ตรามิตรผล หรือเทียบเท่า	120	กิโลกรัม	35.00	4,200.00
26	น้ำตาลมอลโตเด็กซ์ตริน D-19	6	กิโลกรัม	100.00	600.00
27	น้ำปลา ขนาด 700 ซีซี/ขวด ขนาดบรรจุ 12ขวด/ลัง ตราทิพรส หรือเทียบเท่า (ฝาขาวขวดเพ็ด)	30	ลัง	348.00	10,440.00
28	น้ำมันงา ขนาดบรรจุ 630 ซีซี/ขวด ตรามังกรคู่หรือเทียบเท่า	1	ขวด	145.00	145.00
29	น้ำมันถั่วเหลือง ขนาด 1,000 ซีซี/ขวด ขนาดบรรจุ 12ขวด/ลัง ตราอรุณ หรือเทียบเท่า	48	ลัง	750.00	36,000.00
30	น้ำมันปาล์ม ขนาด 1,000 ซีซี/ขวด ขนาดบรรจุ 12ขวด/ลัง ตรามรกต หรือเทียบเท่า	8	ลัง	670.00	5,360.00
31	น้ำมันรำข้าว ขนาด 1,000 ซีซี/ขวด ขนาดบรรจุ 12ขวด/ลัง ตราคิงส์ หรือเทียบเท่า	1	ลัง	980.00	980.00
32	น้ำส้มพริกทองชนิดซอง ขนาด 8 กรัม/ซอง บรรจุแพ็คละ 50 ซอง ตราวรมรส หรือเทียบเท่า	760	แพ็ค	35.00	26,600.00

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- | | | |
|--------------------------|--|---------------|
| 1. นางนัชกร ลับบัวงาม | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ..... | ประธานกรรมการ |
| 2. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ | ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ..... | กรรมการ |
| 3. นางสุนทร ไพโรวิจารณ์ | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ..... | กรรมการ |

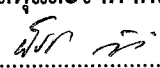
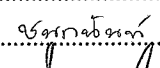
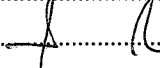
ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาหน่วย	รวมเงิน
33	น้ำส้มสายชู ขนาด 700 ซีซี/ขวด ขนาดบรรจุ 12 ขวด/ลัง ตรา อสร. หรือเทียบเท่า	2	ลัง	240.00	480.00
34	แป้งข้าวโพด ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง ตราครัววังทิพย์ หรือ เทียบเท่า (1,000 กรัม = 1 กิโลกรัม)	6	กิโลกรัม	40.00	240.00
35	แป้งทอดกรอบ ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง ตราครัววังทิพย์ หรือเทียบเท่า (1,000 กรัม = 1 กิโลกรัม)	12	กิโลกรัม	40.00	480.00
36	แป้งมันสำปะหลัง ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง ตราใบหยก หรือเทียบเท่า (1,000 กรัม = 1 กิโลกรัม)	60	กิโลกรัม	37.00	2,220.00
37	ผงพะโล้ ขนาดบรรจุ 65 กรัม/ซอง ตราโลโบ หรือเทียบเท่า	30	ซอง	28.00	840.00
38	ผงหมูแดง ขนาดบรรจุ 100 กรัม/ซอง ตราโลโบหรือเทียบเท่า	18	ซอง	30.00	540.00
39	ผักกาดกระป๋อง ขนาด 140 กรัม/กระป๋อง ขนาดบรรจุ 6 กระป๋อง/ แพ็ค ตรานกพิราบ หรือเทียบเท่า	18	แพ็ค	125.00	2,250.00
40	พริกแกงเขียวหวาน ไม่เค็ม ไม่แต่งสีสังเคราะห์ ไม่รา ไม่ใส่สารกันบูด	18	กิโลกรัม	120.00	2,160.00
41	พริกแกงเผ็ดไม่ใส่ผงชูรส ไม่เค็ม ไม่แต่งสีสังเคราะห์ ไม่รา ไม่ใส่สาร กันบูด	96	กิโลกรัม	120.00	11,520.00
42	พริกแกงส้ม ไม่เค็ม ไม่แต่งสีสังเคราะห์ ไม่รา ไม่ใส่สารกันบูด	72	กิโลกรัม	130.00	9,360.00
43	พริกชี้ฟ้าแห้ง เม็ดเล็ก ไม่ฝ่อ ไม่มีรา แห้งสนิท มีขี้	3	กิโลกรัม	120.00	360.00
44	พริกไทยขาวป่นแท้ อย่างดี ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ห่อ ตราไร่ทิพย์หรือเทียบเท่า	23	ห่อ	250.00	5,750.00
45	พริกไทยดำป่น อย่างดี ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ห่อ ตรามือหรือเทียบเท่า	12	ห่อ	210.00	2,520.00
46	พริกป่น ชนิดซอง ขนาดบรรจุ 50 ซอง/แพ็ค ตราไร่ทิพย์หรือเทียบเท่า	12	แพ็ค	43.00	516.00
47	พริกป่น ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง ตราไร่ทิพย์ หรือเทียบเท่า	6	ถุง	85.00	510.00
48	พริกป่นและน้ำตาลทราย ชนิดซอง ขนาดบรรจุ 50 ซอง/แพ็ค ตราไร่ทิพย์หรือเทียบเท่า	150	แพ็ค	30.00	4,500.00
49	พริกเผา ขนาดบรรจุ 900 กรัม/กระป๋อง ตราฉั่วสะเล้ง หรือเทียบเท่า	1	กระป๋อง	110.00	110.00
50	พริกเผาป่า ใหม่ กลิ่นหอม ไม่หืน บรรจุถุงใหม่ สะอาด	24	กิโลกรัม	180.00	4,320.00

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- | | | |
|--------------------------|--|---------------|
| 1. นางนัชกร ลับบัวงาม | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ..... | ประธานกรรมการ |
| 2. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ | ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ..... | กรรมการ |
| 3. นางสุนทร ไพโรวิจารณ์ | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ..... | กรรมการ |

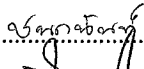
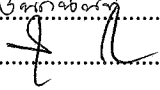
ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาหน่วย	รวมเงิน
51	มะขามเปียก ไม่มีเมล็ด บรรจุถุงใหม่ สะอาด	45	กิโลกรัม	110.00	4,950.00
52	เยื่อไผ่ ตราต้นตะวัน ขนาดบรรจุ 100 กรัม/ซอง	12	ซอง	55.00	660.00
53	ลูกเกดแห้ง ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	6	กิโลกรัม	120.00	720.00
54	ลูกเดือย ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ถุง ตราไร้ทิพย์/เทียบเท่า	15	ถุง	70.00	1,050.00
55	สาหร่ายทะเล อย่างดี ไม่มีกลิ่นหืน ขนาดบรรจุ 150 กรัม/ซอง ตราท็อปเซฟ หรือเทียบเท่า	6	ซอง	80.00	480.00
56	เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง	20	ถุง	30.00	600.00
57	เส้นวุ้นเส้น ขนาดบรรจุ 500 กรัม/ห่อ ตราต้นสน หรือเทียบเท่า	180	ห่อ	76.00	13,680.00
58	เส้นหมี่ขาวแห้ง ขนาดบรรจุ 1,600 กรัม/ห่อ ตราสิงห์ทองหรือเทียบเท่า	150	ห่อ	95.00	14,250.00
59	เส้นใหญ่ สะอาดใหม่ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา	570	กิโลกรัม	30.00	17,100.00
60	หมูหยองเป็นเส้น ไม่ปน ขนาดบรรจุ 1,000 กรัม/ถุง ตรา ส.ขอนแก่นหรือเทียบเท่า	50	ถุง	400.00	20,000.00
61	หอมแขก ตัดจุก ไม่มีจุตราสีดำ ไม่เน่า	56	กิโลกรัม	40.00	2,240.00
62	หอมแดง ตัดจุก หัวใหญ่ ไม่เน่า ไม่ขึ้นราสีดำ	10	กิโลกรัม	50.00	500.00
63	เห็ดหอมแห้ง สะอาดใหม่ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีแมลง	5	กิโลกรัม	365.00	1,825.00
ขนมหวานและเครื่องดื่ม					
64	ขนมตาล / ขนมถ้วยฟูต่าง/ขนมสอด้/ขนมสายบัว	200	ชิ้น	5.00	1,000.00
65	ขนมบวดกะทิ / ขนมหวานต่างๆ น้ำหนักบรรจุ 150-160 กรัม/ถุง	200	ถุง	7.00	1,400.00
66	ขนมมัน / ขนมกล้วย / ตะโก้ / เปียกปูน / วนต่างๆ น้ำหนักบรรจุ 100-110 กรัม/ถุง	200	ถุง	7.00	1,400.00
67	ขนมสังขยา / ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ น้ำหนักบรรจุ 100-110 กรัม/ห่อ	200	ห่อ	7.00	1,400.00
68	เครื่องดื่มรสช็อกโกแลต ขนาดบรรจุ 300 กรัม/ห่อ ตราโอวัลติน ไมโล หรือเทียบเท่า	350	ห่อ	58.00	20,300.00
69	นมสดรสจืด UHT ขนาด 180 ml./กล่อง ขนาดบรรจุ 36กล่อง/ลัง ตรามะลิหรือเทียบเท่า	10	ลัง	350.00	3,500.00
70	นมสดรสหวานUHT ขนาด 180 ml./กล่อง ขนาดบรรจุ 36กล่อง/ลัง ตรามะลิหรือเทียบเท่า	10	ลัง	350.00	3,500.00

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- | | | | |
|--------------------------|--|---|---------------|
| 1. นางนัชกร ลับบัวงาม | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ..... |  | ประธานกรรมการ |
| 2. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ | ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ..... |  | กรรมการ |
| 3. นางสุนทร ไพโรวิจารณ์ | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ..... |  | กรรมการ |

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาหน่วย	รวมเงิน
71	นมข้นหวาน ขนาด 388 ซีซี/กระป๋อง ขนาดบรรจุ 48 กระป๋อง/ลัง ตราคาร์เนชั่น/เทียบเท่า (กระป๋องไม่บุบไม่เป็นสนิม)	20	ลัง	1,100.00	22,000.00
72	นมถั่วเหลือง ขนาด 200 ซีซี/กล่อง ขนาดบรรจุ 36 กล่อง/ลัง ตราไวตามิ้ล หรือเทียบเท่า	9	ลัง	380.00	3,420.00
73	นมรสจืดพร้อมไขมัน UHT ขนาด 180 ซีซี/กล่อง ขนาดบรรจุ 36 กล่อง/ลัง ตราโฟมอส/เทียบเท่า	60	ลัง	340.00	20,400.00
74	น้ำหวาน ตราเฮลซ์บลูบอย หรือเทียบเท่า กลิ่นมะลิ สละ โซดา และ กลิ่นอื่นๆ	12	ลัง	720.00	8,640.00
รวม					401,629.00

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- | | | | |
|--------------------------|--|---|---------------|
| 1. นางนัชกร ลับบัวงาม | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ..... |  | ประธานกรรมการ |
| 2. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ | ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ..... |  | กรรมการ |
| 3. นางสุนทร ไพโรวิจารณ์ | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ..... |  | กรรมการ |

3. หมวดผักสด

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่ส่ง	หน่วย	ราคาหน่วย	รวมเงิน
1	กระชายฝอย	2	กิโลกรัม	85.00	170.00
2	กระชายหัว	1	กิโลกรัม	65.00	65.00
3	กวาดุ้ง	480	กิโลกรัม	35.00	16,800.00
4	กวาดุ้งฮ่องเต้	24	กิโลกรัม	40.00	960.00
5	กะหล่ำปลี	720	กิโลกรัม	25.00	18,000.00
6	ขมิ้นสด ไม่มีดินติด	1	กิโลกรัม	50.00	50.00
7	ข้าวโพด ฝักใหญ่ สีเหลืองไม่มีจุดดำ ปลอกเปลือก	36	กิโลกรัม	30.00	1,080.00
8	ข้าวโพดอ่อน ชนิดปลอกเปลือก	48	กิโลกรัม	100.00	4,800.00
9	ข่าสด อ่อน ล้างสะอาด	9	กิโลกรัม	65.00	585.00
10	ขิงแก่ (หัว)	5	กิโลกรัม	40.00	200.00
11	ขิงอ่อนฝอย ไม่แฉะสารฟอกขาว ไม่ใช้ฟอร์มาลิน	78	กิโลกรัม	110.00	8,580.00
12	คะน้า	360	กิโลกรัม	35.00	12,600.00
13	คะน้าฮ่องกง	48	กิโลกรัม	60.00	2,880.00
14	คื่นช่าย	96	กิโลกรัม	60.00	5,760.00
15	แครอท สด สะอาด 6-7 หัว/กิโลกรัม	486	กิโลกรัม	35.00	17,010.00
16	ดอกกะหล่ำ ไม่มีใบ	48	กิโลกรัม	70.00	3,360.00
17	ดอกกุ้ยช่าย	90	กิโลกรัม	80.00	7,200.00
18	ดอกแค	54	กิโลกรัม	40.00	2,160.00
19	ดอกสลิด	30	กิโลกรัม	85.00	2,550.00
20	ดอกหอม	18	กิโลกรัม	40.00	720.00
21	ต้นหอม	114	กิโลกรัม	60.00	6,840.00
22	ต้นอ่อนทานตะวัน	12	กิโลกรัม	120.00	1,440.00
23	ตะไคร้	16	กิโลกรัม	20.00	320.00
24	ตำลึง (เด็ดแล้ว) ไม่มีก้านและใบแก่ปน ใบไม่เน่า ยอดอ่อน	54	กิโลกรัม	70.00	3,780.00
25	แตงกวา	600	กิโลกรัม	33.00	19,800.00
26	แตงร้าน	300	กิโลกรัม	30.00	9,000.00
27	ถั่วงอก ลำต้นอวบ ขาว ไม่เป็นสีน้ำตาล ไม่มีกลิ่นเหม็น	168	กิโลกรัม	30.00	5,040.00
28	ถั้วฝักยาว	720	กิโลกรัม	60.00	43,200.00
29	ถั้วลันเตาหวาน	30	กิโลกรัม	90.00	2,700.00
30	น้ำเต้าอ่อน	240	กิโลกรัม	25.00	6,000.00

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- | | | |
|--------------------------|--|---------------|
| 1. นางนัชกร ลับบัวงาม | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ..... | ประธานกรรมการ |
| 2. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ | ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ..... | กรรมการ |
| 3. นางสุนทร ไพโรวิจารณ์ | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ..... | กรรมการ |

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาหน่วย	รวมเงิน
31	บร็อคโครี	40	กิโลกรัม	100.00	4,000.00
32	บวบเหลี่ยม	360	กิโลกรัม	30.00	10,800.00
33	ใบกะเพรา	21	กิโลกรัม	50.00	1,050.00
34	ใบเตย สะอาด ใบมีสีเขียวเข้ม (สำหรับทำขนมสด)	2	กิโลกรัม	30.00	60.00
35	ใบมะกรูด สด สะอาด ใบสีเขียวเข้ม ไม่มีเพลี้ยขาวหรือราดำ ขนาดใบกว้างต่ำกว่า 1 นิ้ว	10	กิโลกรัม	60.00	600.00
36	ใบแมงลัก	3	กิโลกรัม	50.00	150.00
37	ใบสาระแหน่	6	กิโลกรัม	100.00	600.00
38	ใบโหระพา	33	กิโลกรัม	50.00	1,650.00
39	ผักกาดไช้ล้วย	550	กิโลกรัม	30.00	16,500.00
40	ผักกาดหอม	100	กิโลกรัม	70.00	7,000.00
41	ผักกาดหอมบัตเตอร์เฮด	6	กิโลกรัม	90.00	540.00
42	ผักชี	84	กิโลกรัม	90.00	7,560.00
43	ผักชีใบยาว (ใบเลื่อย)	4	กิโลกรัม	80.00	320.00
44	ผักบุ้งจีน ความยาววัดจากยอดไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	240	กิโลกรัม	35.00	8,400.00
45	ผักบุ้งไทย ความยาววัดจากยอดไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	500	กิโลกรัม	75.00	37,500.00
46	พริกขี้หนูสด สีแดง-เขียว	72	กิโลกรัม	90.00	6,480.00
47	พริกขี้หนูสวน แบบสวนหอม สีแดง-เขียว	5	กิโลกรัม	200.00	1,000.00
48	พริกชี้ฟ้า สีแดง-เขียว	100	กิโลกรัม	100.00	10,000.00
49	พริกไทยอ่อน (สด)	2	กิโลกรัม	150.00	300.00
50	พริกหยวก	18	กิโลกรัม	50.00	900.00
51	พริกหวานยักษ์ ผิวแต่มะเขือเทศไม่ขำ สีแดง-เขียว	3	กิโลกรัม	90.00	270.00
52	พริกเหลือง	3	กิโลกรัม	100.00	300.00
53	ฟักทอง	2,000	กิโลกรัม	25.00	50,000.00
54	ฟักแม้ว	48	กิโลกรัม	40.00	1,920.00
55	แฟง ลูกโต เนื้อแน่น ไม่ฝ่อ	1,100	กิโลกรัม	20.00	22,000.00
56	มะเขือเจ้าพระยา	540	กิโลกรัม	25.00	13,500.00
57	มะเขือเทศเนื้อ	240	กิโลกรัม	40.00	9,600.00
58	มะเขือเทศสีดำ	12	กิโลกรัม	60.00	720.00
59	มะเขือพวง เด็ดแล้ว ไม่มีหนอน ไม่ขำ ผลไม่แตก สีเขียวสด	48	กิโลกรัม	110.00	5,280.00
60	มะเขือยาว	180	กิโลกรัม	20.00	3,600.00

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- นางนัชกร ลับบัวงาม ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ.....ประธานกรรมการ
- นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ.....กรรมการ
- นางสุนทร ไพริวจารณ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ.....กรรมการ

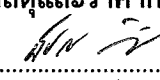
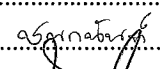
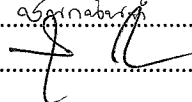
ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาหน่วย	รวมเงิน
61	มะนาวแป้น	2,000	กิโลกรัม	3.00	6,000.00
62	มะระจีน	180	กิโลกรัม	45.00	8,100.00
63	มะละกอดิบ สีเขียวสดไม่มีรอยขีด รอยเน่า ผลไม่แตก ขนาด 2-3 ผล/กก.	300	กิโลกรัม	25.00	7,500.00
64	ยอดคะน้า ต้นอ่อนเล็ก	18	กิโลกรัม	50.00	900.00
65	ลูกมะกรูด	30	กิโลกรัม	3.00	90.00
66	หน่อไม้ฝรั่ง	4	กิโลกรัม	100.00	400.00
67	หอมหัวใหญ่	420	กิโลกรัม	35.00	14,700.00
68	หัวไชเท้า	500	กิโลกรัม	25.00	12,500.00
69	เห็ดเข็มทอง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 100 กรัม/ห่อ (1,000 กรัม = 1 กิโลกรัม)	20	กิโลกรัม	20.00	400.00
70	เห็ดนางฟ้าภูฐานสด ไม่ซ้ำ ไม่แก่ ไม่ละ	18	กิโลกรัม	100.00	1,800.00
71	เห็ดนางฟ้าสด ไม่ซ้ำ ไม่แก่ ไม่ละ	360	กิโลกรัม	75.00	27,000.00
72	เห็ดฟาง ดอกตูม ไม่เน่า ไม่ซ้ำ ทำสะอาดแล้ว	8	กิโลกรัม	170.00	1,360.00
73	เห็ดหูหนูสด สด ผิวไม่ดำซ้ำ เน่า	50	กิโลกรัม	85.00	4,250.00
รวม					511,250.00

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- นางนัชกร ลับบัวงาม ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ.....ประธานกรรมการ
- นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ.....กรรมการ
- นางสุนทร ไพโรวิจารณ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ.....กรรมการ

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่ตั้ง	หน่วย	ราคาหน่วย	รวมเงิน
1	กล้วยไข่สุก ขนาด 10-12 ผล/หวี	300	หวี	40.0	12,000.0
2	กล้วยน้ำว้า ขนาด 10-12 ผล/หวี	510	หวี	25.0	12,750.0
3	กล้วยหอม ขนาด 12 /14 ผล/หวี	54	หวี	90.0	4,860.0
4	แก้วมังกร สด ไม่ซ้ำ ไม่เนา ขนาด 300-350 กรัม/ผล	156	กิโลกรัม	45.0	7,020.0
5	แคนตาลูป สด ไม่ซ้ำ ไม่เนา ขนาด 1-1.5 กิโลกรัม/ผล	36	กิโลกรัม	55.0	1,980.0
6	เงาะโรงเรียน สด ผิวไม่ดำซ้ำ ไม่เนา	300	กิโลกรัม	40.0	12,000.0
7	ชมพูทับทิม สด ผิวไม่ดำซ้ำ ไม่เนา	120	กิโลกรัม	60.0	7,200.0
8	แตงโม ขนาด 4 กิโลกรัม/ผล	960	กิโลกรัม	25.0	24,000.0
9	ฝรั่งกิมจู ขนาด 8-9 ผล/กิโลกรัม	400	กิโลกรัม	40.0	16,000.0
10	มะม่วงแปรรูป	66	กิโลกรัม	50.0	3,300.0
11	มะละกอสุก ฮอนแลนด์ รสหวาน ไม่ซ้ำ ไม่เนา ขนาด 2 กิโลกรัม/ผล	510	กิโลกรัม	35.0	17,850.0
12	มังคุด สด ไม่เนาเสีย	54	กิโลกรัม	40.0	2,160.0
13	ลองกอง สดเป็นช่อ ผิวไม่ดำซ้ำ เน่า	60	กิโลกรัม	50.0	3,000.0
14	ลิ้นจี่ สด เป็นช่อ ผิวไม่ดำซ้ำ เน่า	120	กิโลกรัม	80.0	9,600.0
15	ส้มเขียวหวาน ขนาด 8 ผล/กิโลกรัม	240	กิโลกรัม	50.0	12,000.0
16	ส้มจีน ขนาด 25-30 ผล/กิโลกรัม	270	กิโลกรัม	40.0	10,800.0
17	สับปะรดหวาน ขนาด 1.5-2 กิโลกรัม/ผล	480	กิโลกรัม	25.0	12,000.0
18	สาหร่ายน้ำผึ้ง ขนาด 4-5 ผล/กิโลกรัม	90	กิโลกรัม	50.0	4,500.0
19	องุ่นแดง ลูกใหญ่ สด เป็นช่อ ผิวไม่ซ้ำ	60	กิโลกรัม	120.0	7,200.0
20	แอปเปิ้ล Fuji ใหม่ สด ขนาด 200-250 กรัม/ผล	390	ผล	20.0	7,800.0
				รวม	188,020.00

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- | | | | |
|--------------------------|--|---|---------------|
| 1. นางนัชกร ลับบัวงาม | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ..... |  | ประธานกรรมการ |
| 2. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ | ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ..... |  | กรรมการ |
| 3. นางสาวสุนทร ไพโรจิราณ | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ..... |  | กรรมการ |

5. หมวดข้าวสาร

หน้าที่ 1

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่สั่ง	หน่วย	ราคาหน่วย	รวมเงิน
1	ข้าวหอมมะลิ บรรจุ 49 กิโลกรัม/กระสอบ ตราสี่พี่น้อง, ส้มโอ, ระวัง หรือเทียบเท่า	192	กระสอบ	1,550.00	297,600.00
2	ข้าว กข.43 บรรจุ 49 กิโลกรัม/กระสอบ (ใช้ในผู้ป่วยเฉพาะโรค)	6	กระสอบ	1,600.00	9,600.00
				รวม	307,200.00

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- นางนัชกร ลับบัวงาม ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ.....ประธานกรรมการ
- นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ.....กรรมการ
- นางสุนทร ไพโรวิจารณ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ.....กรรมการ

คุณสมบัติของเนื้อสัตว์ อาหารสด - แห้ง

ลำดับ	รายการของใช้	คุณภาพ อาหารสด	หมายเหตุ
1	เนื้อหมู - หมูเนื้อแดง สะโพกก่อน - หมูบดเกรด A - ซีโครงหมู	เนื้อสะโพกก่อน เนื้อมีสีชมพูแดง ใหม่ สด สะอาด ไม่ติดมัน ไม่มีหนัง ไม่มีพังผืด ไม่มีจุดเลือด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน เนื้อล้วนทั้งหมด เนื้อแดงล้วน เนื้อมีสีชมพูแดง ใหม่ สด ไม่มีพังผืด ไม่มีจุดเลือด ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น สะอาด ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน โดยผ่านเครื่องบด 3 มม. มีไขมันน้อยกว่า 5 % ของเนื้อล้วนทั้งหมด - เนื้อซีโครงหมูสับ ขนาดไม่น้อยกว่า 1.5x1.5 นิ้ว/ชิ้น ซีโครงไม่มีส่วนของกระดูกหลังติดปนมา เนื้อมีสีชมพูแดง ใหม่ สด สะอาด ไม่มีจุดเลือด ไม่ซีด ไม่มีเมือก ไม่เขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น ในหมวดเนื้อหมู เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงาน ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตราย และควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) มีหลักฐานใบรับรองผ่านมาตรฐาน การตรวจสอบด้านความปลอดภัยโดยเฉพาะ สารเร่งเนื้อแดงแนบมาด้วย	- คุณภาพ น้ำหนักจะต้อง ตรง ครบตามจำนวนที่สั่ง คุณภาพไม่สดจะต้องเปลี่ยนให้ใหม่ น้ำหนักไม่ครบต้อง จัดหามาให้ทันต่อเวลาการผลิตและบริการประจำวัน ในทุกรายการจัดซื้อ - ผ่านการสุ่มตรวจเดือนละ 1 ครั้งโดยโรงพยาบาล เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากแบคทีเรีย สารเร่งเนื้อแดง และฟอร์มาลีน
2	เนื้อไก่ - ออไก่	- เนื้อออไก่ ออไก่ไม่มีหนัง เนื้อตัดแต่งส่วนต่างๆของเนื้อไก่ เนื้อต้องสด ใหม่ ไม่มีเมือก ไม่เขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ซีด ไม่มีกระดูก ไม่ผ่านการแช่น้ำเกลือ ไม่แช่แข็ง	- คุณภาพ น้ำหนักจะต้อง ตรง ครบตามจำนวนที่สั่ง คุณภาพไม่สดจะต้องเปลี่ยนให้ใหม่ น้ำหนักไม่ครบต้อง จัดหามาให้ทันต่อเวลาการผลิตและบริการประจำวัน ในทุกรายการจัดซื้อ - ผ่านการสุ่มตรวจเดือนละ

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- | | | |
|--------------------------|--|---------------|
| ๑. นางนัชกร ลับบัวงาม | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ..... | ประธานกรรมการ |
| ๒. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ | ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ..... | กรรมการ |
| ๓. นางสุนทร ไพโรวิจารณ์ | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ..... | กรรมการ |

			1 ครั้งโดยโรงพยาบาล ป้องกันการปนเปื้อนจาก ฟอร์มาลีน
	- ออกไก่อบด - สันในไก่ - ไก่ตัวสับ - ปีกบนไก่ - ปีกไก่อกลาง	- ออกไก่อบด ไม่มีหนัง ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน เนื้อไก่ต้องสด ใหม่ ไม่มีเมือก ไม่เขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็งไม่มีสารปนเปื้อนฟอร์มาลีน - สันใน สด ใหม่ ไม่ซีด ไม่มีกระดูก ไม่มีเมือก ไม่เขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ผ่านการแช่ในน้ำเกลือไม่แช่แข็งไม่มีสารปนเปื้อนฟอร์มาลีน - เนื้อไก่ตัวสับ ตัดแต่งส่วนต่างๆของเนื้อไก่ ไม่เอาหัว ไล่ ก้น และเท้าไก่ป้อนมา ไก่ต้องสด ใหม่ ไม่มีเมือก ไม่เขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็งไม่มีสารปนเปื้อนฟอร์มาลีน - ปีกไก่ส่วนบน โคนปีกไก่ สด ใหม่ ไม่ซีด ไม่มีเมือก ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีขนไก่ติด ไม่แช่แข็ง ขนาด 15-18 ขึ้นต่อ กก. - ปีกไก่ส่วนกลางปีก ตัดแต่งส่วน สด ใหม่ ไม่ซีด ไม่มีเมือก ไม่เขียวคล้ำไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีขนไก่ติด ไม่แช่แข็ง ขนาด 18-20 ขึ้นต่อ กก.	- คุณภาพ น้ำหนักจะต้อง ตรง ครบตามจำนวนที่สั่ง คุณภาพไม่สดจะต้องเปลี่ยนให้ใหม่ น้ำหนักไม่ครบต้อง จัดหามาให้ทันต่อเวลาการผลิตและบริการประจำวัน ในทุกรายการจัดซื้อ - ผ่านการสุ่มตรวจเดือนละ 1 ครั้งโดยโรงพยาบาล เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากฟอร์มาลีน
3	เนื้อปลา	- ปลาสด จากปลาเป็นเท่านั้น เหงือกสีแดงสด ตาสด ขอดเกล็ด ควักไล่ ล้างสะอาด ไม่มีเมือกไม่มีพยาธิตัดแต่งส่วนต่างๆ ของเนื้อ - ตามใบรายการจัดซื้ออาหาร ไม่มีกลิ่นเหม็นภายในท้อง ไม่เน่า เนื้อไม่แตกหรือมีแผล ไม่แช่แข็งไม่มีสารปนเปื้อนฟอร์มาลีน - ปลาช่อน แล่ ไม่เอาหัว ขอดเกล็ด ควักไล่ ล้างสะอาด ไม่เอาหัว เอากระดูกกลางออก - ปลานิล ขอดเกล็ด ควักไล่ ไม่เอาแก้มข้าง ล้างสะอาด - ปลาทับทิม ขอดเกล็ด ควักไล่ ไม่เอาแก้มข้าง ล้างสะอาด	- คุณภาพ น้ำหนักจะต้อง ตรง ครบตามจำนวนที่สั่ง คุณภาพไม่สดจะต้องเปลี่ยนให้ใหม่ น้ำหนักไม่ครบต้อง จัดหามาให้ทันต่อเวลาการผลิตและบริการประจำวัน ในทุกรายการจัดซื้อ - ผ่านการสุ่มตรวจเดือนละ 1 ครั้งโดยโรงพยาบาล เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากฟอร์มาลีน
4	กุ้ง	- กุ้งสด สะอาด หัวกุ้งแน่นไม่หลุดจากตัวกุ้ง ไม่มีไข่ ไม่เน่า ไม่นิ่มละ ไม่ซีด ไม่เขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารปนเปื้อนฟอร์มาลีน	- คุณภาพ น้ำหนักจะต้อง ตรง ครบตามจำนวนที่สั่ง คุณภาพไม่สดจะต้องเปลี่ยนให้ใหม่ น้ำหนักไม่ครบต้อง

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

๑. นางนัชกร ลับบัวงาม ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ.....ประธานกรรมการ
๒. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ.....กรรมการ
๓. นางสาวสุนทร ไพโรวจารณ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ.....กรรมการ

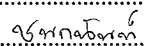
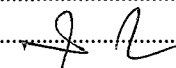
			จัดมาให้ทันต่อเวลาการผลิตและบริการประจำวัน ในทุกรายการจัดซื้อ - ผ่านการสุ่มตรวจเดือนละ 1 ครั้งโดยโรงพยาบาล เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากฟาร์มอื่น
5	ไข่	- ไข่ทุกชนิดต้องใหม่สด น้ำหนักได้ตรงขนาด ตามกำหนดที่ระบุ ไม่บูบ ไม่แตกหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ติดเปลือก แฉงใหม่สะอาด	- คุณภาพ น้ำหนักจะต้องตรง ครบตามจำนวนที่สั่ง คุณภาพไม่สดจะต้องเปลี่ยนให้ใหม่ น้ำหนักไม่ครบต้องจัดมาให้ทันต่อเวลาการผลิตและบริการประจำวัน ในทุกรายการจัดซื้อ
6	ผักปลอดภัย	ผักต้องเขียวสด ไม่แก่จนเกินไป ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย ไม่ฝ่อ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขีด ไม่มีเศษโคลนติด - ระบุแหล่งที่มาของแหล่งผลิต โดยมีเอกสารใบรับรองผ่านเกณฑ์ตรวจสอบอาหารปลอดภัยแนบมาด้วย - ผ่านการตรวจคุณภาพตามหลักวิชาการโดยชุดตรวจทดสอบอาหาร 20 ตัวอย่าง และส่งตรวจตัวอย่างกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ปีละ 2 ครั้ง - การส่งมอบ ไม่บรรจุขนส่งโดยใช้ภาชนะจากโฟม	- คุณภาพ น้ำหนักจะต้องตรง ครบตามจำนวนที่สั่ง คุณภาพไม่สดจะต้องเปลี่ยนให้ใหม่ น้ำหนักไม่ครบต้องจัดมาให้ทันต่อเวลาการผลิตและบริการประจำวัน ในทุกรายการจัดซื้อ - ผ่านการสุ่มตรวจเดือนละ 1 ครั้งโดยโรงพยาบาล เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากยาฆ่าแมลง สารฟอกขาว
7	ผลไม้ปลอดภัย	ผลไม้ทุกชนิดจะต้องสด ไม่อม หรือแก่จัด ไม่ซ้ำ มีลักษณะถูกต้องตามที่ต้องการจะใช้ ผลงามไม่มีแมลงหรือหนอน - ระบุแหล่งที่มาของแหล่งผลิต โดยมีเอกสารรับรองผ่านเกณฑ์ตรวจสอบอาหารปลอดภัย - ผ่านการตรวจคุณภาพตามหลักวิชาการโดยชุดตรวจทดสอบอาหาร 20 ตัวอย่าง และส่งตรวจตัวอย่างกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ปีละ 2 ครั้ง - การส่งมอบ ไม่บรรจุขนส่งโดยใช้ภาชนะจากโฟม	- คุณภาพ น้ำหนักจะต้องตรง ครบตามจำนวนที่สั่ง คุณภาพไม่สดจะต้องเปลี่ยนให้ใหม่ น้ำหนักไม่ครบต้องจัดมาให้ทันต่อเวลาการผลิตและบริการประจำวัน ในทุกรายการจัดซื้อ - ผ่านการสุ่มตรวจเดือนละ 1 ครั้งโดยโรงพยาบาล เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากยาฆ่าแมลง

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

๑. นางนัชกร ลับบัวงาม ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ.....ประธานกรรมการ
๒. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ.....กรรมการ
๓. นางสุนทร ไพโรวิจารณ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ.....กรรมการ

8	อาหารแห้ง / เครื่องปรุงต่างๆ	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาด ฝาชนะไม่บุบ ไม่ชำรุด ระบุ แหล่งผลิต วัน เดือน ปีที่ผลิตและวันหมดอายุไว้ ชัดเจน ไม่เหิน มีเครื่องหมาย อย.	- คุณภาพ น้ำหนักจะต้อง ตรง ครบตามจำนวนที่สั่ง คุณภาพไม่สดจะต้องเปลี่ยน ให้ใหม่ น้ำหนักไม่ครบต้อง จัดหามาให้ทันต่อเวลาการ ผลิตและบริการประจำวัน ในทุกรายการจัดซื้อ - ไม่ใกล้วันหมดอายุอย่าง น้อย 6 เดือน บรรจุภัณฑ์ไม่ ขาด ไม่มีรอยร้าว ไม่แตก ฝา ไม่ถูกเปิดหลุดออก รูปทรง คงสภาพ ลังที่บรรจุอยู่ใน สภาพดี ไม่ขาด ไม่เปียก ไม่ ขึ้น ต้องอยู่ในกล่อง
9	ข้าวสาร - ข้าวหอมมะลิ - ข้าว กข. 43	เป็นข้าวใหม่คัดกลางปี สะอาด กระสอบบรรจุภัณฑ์ไม่ ขาด ไม่มีรอยร้าว ไม่แตก ไม่ถูกเปิดหลุดออก บรรจุอยู่ ในสภาพดี ไม่ขาด ไม่เปียก ไม่ขึ้น ไม่มีรา ไม่มีกลิ่น ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์ เป็นข้าวใหม่คัดกลางปี สะอาด กระสอบบรรจุภัณฑ์ไม่ ขาด ไม่มีรอยร้าว ไม่แตก ไม่ถูกเปิดหลุดออก บรรจุอยู่ ในสภาพดี ไม่ขาด ไม่เปียก ไม่ขึ้น ไม่มีรา ไม่มีกลิ่น ไม่มีข้าวชนิดอื่นผสม ตามมาตรฐานกระทรวงพาณิชย์	- ข้าวหอมมะลิ ตราสี่พี่น้อง, ส้มโอ, ระฆัง หรือเทียบเท่า - ข้าว กข.43 100% (ใช้ในผู้ป่วยเฉพาะโรค)

หมายเหตุ คุณภาพ คุณสมบัติของเนื้อสัตว์ของอาหารสดตามที่ระบุไว้แล้ว

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง			
๑. นางนันทกร ลับบัวงาม	ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ.....		ประธานกรรมการ
๒. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์	ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ.....		กรรมการ
๓. นางสุนทร ไพโรวิจารณ์	ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ.....		กรรมการ

ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดเนื้อหมู

เนื้อหมูและส่วนประกอบของหมู

1. เป็นเนื้อหมูหรือส่วนประกอบของหมูที่ใหม่สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติไม่มีเมือกสีนํ้า ไม่มีพยาธิ
2. ต้องปราศจากสารเคมีสีหรือสิ่งอื่นใดเจือปน มีหลักฐานใบรับรองผ่านมาตรฐาน การตรวจสอบด้านอาหารปลอดภัยโดยเฉพาะสารเร่งเนื้อแดงแนบมาด้วย
3. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
4. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่ต้องสัมผัสกับผักสดต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
5. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point)
6. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

สุขลักษณะทางอาหารของอาหารหมวดเนื้อหมู

เนื้อหมูสด (FOOD HYGIENE)

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของเนื้อหมูสด และสุขลักษณะของสถานประกอบการ
 - สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกำหนดสุขลักษณะสำหรับอาหารเยือกแข็งเลขที่ มอก.928-2533 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุกรสดแช่เยือกแข็งเลขที่ มอก.1197-2536
 - เนื้อหมูและผลิตภัณฑ์ต้องสด สะอาด ปราศจากสารเคมีสารเร่งเนื้อแดง หรือสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่มีขนติด หรือมี รอยตำหนิอื่นๆ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีกลิ่นผิดปกติหรือเป็นเมือกสีนํ้า ไม่มีพยาธิและสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ
 - สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา
2. สุขลักษณะการบรรจุอาหาร

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหารให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ.2528 เรื่อง “กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุการใช้ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ” ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้

 - มีความสะอาด
 - ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้
 - ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
 - ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
 - ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
 - ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่นๆ ที่มีใช้อาหาร
 - ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิกโลหะเคลือบ

แต่ทั้งนี้ต้องมีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- | | | |
|--------------------------|--|---------------|
| ๑. นางนัชกร ลับบัวงาม | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ..... | ประธานกรรมการ |
| ๒. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ | ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ..... | กรรมการ |
| ๓. นางสุนทร ไพโรวิจารณ์ | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ..... | กรรมการ |

การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใส ไม่มีสีไม่มีรอยฉีกขาด ซึ่งมีคุณภาพตามที่กล่าวข้างต้น และมัดปากถุง ให้แน่นหรือผนึกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

3. การบรรจุและการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาดและสามารถเก็บรักษาคุณภาพอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นตามข้อกำหนดต่อไปนี้

● ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18°C หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ

● ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4°C หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมียุณหภูมิสูงเกิน 7°C ขณะทำการตรวจสอบ

หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหารจะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำแข็งบริโภคโดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับโดยตรง

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะเศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุพิษ หรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้

- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก

- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ในรถ

การบรรจุอาหาร

- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง

- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบต้องกระทำด้วยความระมัดระวังไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ

- จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้

- ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน

4. การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติตามความระมัดระวังเพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ ซึ่งควรปฏิบัติดังนี้

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด

- อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

5. สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า

เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ฝ่ายตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของฝ่ายโภชนาการ

- แต่งกายสุภาพและสวมเสื้อคลุมสีขาวแขนยาวไม่มีลาย ชายเสื้อยาวประมาณหัวเข่า ติดกระดุมด้านหน้า คอปก และสวมหมวกผ้าไนลอน พร้อมเก็บผมให้มิดชิด

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

๑. นางนัชกร ลับบัวงาม	ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ.....	ประธานกรรมการ
๒. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์	ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ.....	กรรมการ
๓. นางสุนทร ไพโรวิจารณ์	ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ.....	กรรมการ

- สวมรองเท้าบูท หรือรองเท้าผ้าใบ หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มที่มารับประทานในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่จะต้องเป็นผู้ที่สุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ
- ไม่ไอจาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่งรวมถึงไม่ก่น้ำลายลงในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับต่างๆ ที่ทางฝ่ายโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดผักสด

ผักสดปลอดภัย

1. ผักสด หรือผักสดที่ตัดแต่งแล้วต้องสดและสะอาด สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ไม่ควรมีตำหนิจากโรค แมลง หนอน หรือสิ่งอื่นๆรวมถึงต้องไม่มีรอยขีด รอยเนาหรือจุดต่างดำ ไม่มีดิน หรือทรายติดมารวมถึงสิ่งแปลกปลอมอื่นๆติดมา
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่ต้องสัมผัสกับผักสดต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

สุขลักษณะทางอาหารหมวดผักสด

ผักสดปลอดภัย (Food Hygiene)

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของผักสดและผลไม้และสุขลักษณะของสถานประกอบการ

1.1 เกณฑ์คุณภาพของผักสดและผลไม้ปลอดภัย

- ไม่มีส่วนที่เน่าเสียและสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ไม่มีเชื้อรา หนอน มด แมลง หรือสัตว์อื่นๆ ปะปนมา
- ไม่มีชิ้นส่วนปนเปื้อนต่างๆ เช่น เศษโลหะเศษไม้เศษแก้ว พลาสติกกรวด หิน เป็นต้น
- ปราศจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ. 2538 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

1.2 สุขลักษณะของสถานประกอบการ

- สถานที่ประกอบสถานที่คัดเลือกและตรวจสอบคุณภาพต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี
- มีการคัดเลือกเอาส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคออกก่อนนำส่งให้ผู้จัดซื้อ
- มีการล้างทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสม

2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

- ให้บรรจุในภาชนะพลาสติกล้างไม่กล่องกระดาศ หรือภาชนะอื่นๆ ที่มีความแข็งแรงทนทาน สามารถดูแลทำความสะอาดได้ง่าย

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- | | | |
|--------------------------|--|---------------|
| ๑. นางนัชกร ลับบัวงาม | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ..... | ประธานกรรมการ |
| ๒. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ | ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ..... | กรรมการ |
| ๓. นางสุนทร ไพโรวิจารณ์ | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ..... | กรรมการ |

- ภาชนะบรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนย้าย
- ภาชนะที่บรรจุต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้
 - ต้องสะอาด ไม่มีแมลง สัตว์หรือพาหะนำโรคอาศัยอยู่ติดปะปนมา
 - ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
 - ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุติด
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้ม ปุ๋ย สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

3. สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

- เก็บในที่ที่สะอาด ปราศจากสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบต้องมีอุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสมต่อผักสดและผลไม้เพื่อให้คุณภาพของผักสดและผลไม้ยังคงอยู่เสมอ
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบควรแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับส่วนอื่นๆ
- ไม่ใช้สารเคมีอันตรายใดๆ เพื่อชะลอการเปลี่ยนแปลงหรือยืดอายุการเก็บของผักสดและผลไม้

4. การบรรจุและการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะเศษอาหาร ปุ๋ย วัสดุพิษ หรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสมหรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่นๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

การบรรจุอาหาร

- ผักสดและผลไม้จะทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- จะต้องบรรจุผักสดและผลไม้ในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพของผักสดและผลไม้ได้
- การบรรจุผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบต้องกระทำ ด้วยความระมัดระวังไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่น ทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของผักสดและผลไม้

5. การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการขนถ่ายผักสดและผลไม้ ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้ได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายผักสดหรือผลไม้จากรถใส่ในภาชนะที่สะอาดและวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและเข็นลากไปโดยเด็ดขาด
- ผักสดและผลไม้ที่ตกลงบนพื้นให้คัดแยกออกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับผักสดและผลไม้ที่สะอาดอีก

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

๑. นางนันทิร ลับบัวงาม	ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ.....	ประธานกรรมการ
๒. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์	ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ.....	กรรมการ
๓. นางสุนทร ไพโรวิจารณ์	ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ.....	กรรมการ

6. สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า

เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ฝ่ายตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของฝ่ายโภชนาการ

- แต่งกายสุภาพและสวมเสื้อคลุมสีขาวแขนยาวไม่มีลาย ชายเสื้อยาวประมาณหัวเข่า ติดกระดุมด้านหน้า คอปก และสวมหมวกผ้าไนลอน พร้อมเก็บผมให้มิดชิด
- สวมรองเท้าบูท หรือรองเท้านิรภัย หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มที่มารับประทานในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่จะต้องเป็นผู้ที่สุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ
- ไม่ไอจาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่งรวมถึงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่างๆ ที่ทางฝ่ายโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดผลไม้

ผลไม้ปลอดภัย

1. ลักษณะโดยทั่วไปของผลไม้ ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์สด สะอาด มีรูปทรงลักษณะตรงตามลักษณะของพันธุ์ ไม่บิดเบี้ยวหรือลักษณะผลที่ผิดปกติไม่มีรอยชำ ปรากฏมด แมลง ไม่มีตำหนิจากโรคจากแมลง หรือจากสิ่งอื่นๆ
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่ต้องสัมผัสกับผักสดต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

สุขลักษณะทางอาหารหมวดผลไม้

ผลไม้ปลอดภัย (Food Hygiene)

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพของผักสดและผลไม้และสุขลักษณะของสถานประกอบการ

1.1 เกณฑ์คุณภาพของผักสดและผลไม้ปลอดภัย

- ไม่มีส่วนที่เน่าเสียและสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ไม่มีเชื้อรา หนอน มด แมลง หรือสัตว์อื่นๆ ปะปนมา
- ไม่มีชิ้นส่วนปนเปื้อนต่างๆ เช่น เศษโลหะเศษไม้เศษแก้ว พลาสติกกรวด หิน เป็นต้น
- ปราศจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ. 2538 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

1.2 สุขลักษณะของสถานประกอบการ

- สถานที่ประกอบสถานที่คัดเลือกและตรวจสอบคุณภาพต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- | | | |
|----------------------------|--|---------------|
| ๑. นางนันทกร ลับบัวงาม | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ..... | ประธานกรรมการ |
| ๒. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ | ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ..... | กรรมการ |
| ๓. นางสาวสุนทร ไพโรวิจารณ์ | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ..... | กรรมการ |

- มีการคัดเลือกเอาส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคออกก่อนนำส่งให้ผู้จัดซื้อ
- มีการล้างทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสม

2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

- ให้บรรจุในภาชนะพลาสติกถังไม้กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่นๆ ที่มีความแข็งแรงทนทาน สามารถดูแลทำความสะอาดได้ง่าย
- ภาชนะบรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนย้าย
- ภาชนะที่บรรจุต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้
 - ต้องสะอาด ไม่มีแมลง สัตว์หรือพาหะนำโรคอาศัยอยู่ติดปะปนมา
 - ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
 - ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบ
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้ม ปุย สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

3. สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

- เก็บในที่ที่สะอาด ปราศจากสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบต้องมีอุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสมต่อผักสดและผลไม้เพื่อให้คุณภาพของผักสดและผลไม้ยังคงอยู่เสมอ
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบควรแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับส่วนอื่นๆ
- ไม่ใช้สารเคมีอันตรายใดๆ เพื่อชะลอการเปลี่ยนแปลงหรือยืดอายุการเก็บของผักสดและผลไม้

4. การบรรจุและการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะเศษอาหาร ปุย วัสดุมีพิษ หรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสมหรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่นๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

การบรรจุอาหาร

- ผักสดและผลไม้จะทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- จะต้องบรรจุผักสดและผลไม้ในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพของผักสดและผลไม้ได้
- การบรรจุผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบต้องกระทำ ด้วยความระมัดระวังไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่น ทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของผักสดและผลไม้

5. การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการขนถ่ายผักสดและผลไม้ ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้ได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ ดังนี้

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง			
๑. นางนัชกร ลับบัวงาม	ตำแหน่ง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ.....	ประธานกรรมการ
๒. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์	ตำแหน่ง	นักโภชนาการชำนาญการ.....	กรรมการ
๓. นางสุนทร ไพโรวิจารณ์	ตำแหน่ง	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ.....	กรรมการ

- ให้ขนถ่ายผักสดหรือผลไม้จากรถใส่ในภาชนะที่สะอาดและวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและเข็นลากไปโดยเด็ดขาด
- ผักสดและผลไม้ที่ตกหล่นบนพื้นให้คัดแยกออกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับผักสดและผลไม้ที่สะอาดอีก

6. สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า

เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ฝ่ายตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของฝ่ายโภชนาการ

- แต่งกายสุภาพและสวมเสื้อคลุมสีขาวแขนยาวไม่มีลาย ชายเสื้อยาวประมาณหัวเข่า ติดกระดุมด้านหน้า คอปก และสวมหมวกผ้าไนลอน พร้อมเก็บผมให้มิดชิด
- สวมรองเท้าบู๊ท หรือรองเท้านิรภัย หรือรองเท้านิรภัยที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่จะต้องเป็นผู้ที่สุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ
- ไม่ไอจาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่งรวมถึงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่างๆ ที่ทางฝ่ายโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะพัสดุและราคากลาง

- | | | |
|--------------------------|--|---------------|
| ๑. นางนัชกร ลับบัวงาม | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ..... | ประธานกรรมการ |
| ๒. นางชนกนันท์ ปทุมรัตน์ | ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ..... | กรรมการ |
| ๓. นางสุนทร ไพโรวิจารณ์ | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ..... | กรรมการ |