


รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะชื่ออาหารประเภทต่างๆของงานโภชนศาสตร์ จำนวน 4 หมวด
หมวดที่ 1 อาหารหมวดเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์แปรรูปโปรตีน จำนวน 29 รายการ


ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	มูลค่า
1.	หมูบดไม่ติดมัน	หมูบดละเอียดไม่หยาบไม่มีมันปน เป็นหมูชนิด เนื้อแดงไม่มีเศษหมูอื่นๆ ปะปน สดไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เหมือก ในสัดส่วนหมูเนื้อแดง 95 - 90 % ไขมันหมู 5-10 % หมูบดหยาบ = ผ่านเครื่องบด รังผึ้งเบอร์ 6 มม. หมูบดละเอียด = ผ่านเครื่องบด รังผึ้งเบอร์ 3 มม. ขนาดบรรจุถุงละ 1-2 กิโลกรัม	3,320.00	กก.		
2.	หมูหัน	เป็นหมูหันชำแหละเป็นชิ้นขนาดเท่ากันใช้สำหรับ ประกอบอาหารประเภทผัด หรืออื่นๆตามที่ระบุ วิธีการหั่นในใบสั่งซื้อ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเหมือก หรือมีกลิ่นเหม็น ขนาดบรรจุถุงละ 1-2 กิโลกรัม	1,320.00	กก.		
3.	เนื้อหมูสันใน	เป็นหมูที่ชำแหละ จากแนวสันหลังไม่มีมันติด แต่ง ไขมันผิวหน้าออกจนมองเห็นเนื้อแดง มีพังคืดและ มันเปลวบางๆติดอยู่ เป็นสันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำไม่ มีเหมือกหรือกลิ่นเหม็น	280.00	กก.		
4.	เนื้อหมูสันนอก	เป็นหมูสันนอกทั้งเส้น ไม่มีมันติด ไม่ติดสันคอ แต่งไขมันผิวหน้าออกจนมองเห็นเนื้อแดง มีพังคืด และมันเปลวบางส่วน ตัดปีกตัดขาออกตัดส่วน หัวท้ายให้ตรง ลักษณะเป็นชิ้นยาวสมบูรณ์ ไม่มีสี เขียวคล้ำไม่มีเหมือกหรือกลิ่นเหม็น	10.00	กก.		
5.	ตับหมู	เป็นตับที่มีเนื้อละเอียด สด สะอาด ไม่เหมือกคล้ำ สีไม่แดงคล้ำหรือเข้มจัด จนกินไป ไม่มีรูพรุน ไม่มีกลิ่นคาว เนื้อชิ้น เงา ไม่แข็งเกินไป ไม่มีพังคืด ไม่มีส่วนขั้ว ติดมา	85.00	กก.		
6.	หนังหมู	เป็นหนังหมูสด ไม่มีมันติดชุดขนออกเรียบร้อยแล้ว	45.00	กก.		
รวมเป็นเงิน			5,060.00	กก.		


(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
โภชนาการปฏิบัติงาน


(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมหีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	มูลค่า
7.	ซีโครงหมูอ่อน หั่น	เป็นกระดูกส่วนซีโครงอ่อน สด สะอาด เนื้อติด กระดูกงูแน่นขึ้นตามร่องซีโครง ที่มีลักษณะเป็น เส้นอ่อน ติดไขมันไม่เกิน 20 % ไม่ปนกระดูกสัน หลัง ไม่มีกลิ่น ไม่มี มีสีเขียวคล้ำ	150.00	กก.		
8.	เครื่องในรวม	ต้องสดไม่เน่าเหม็น มีเครื่องในต่างๆ เช่น ม้าม ใ้ ตับ ฯลฯ ผสมกันในอัตราส่วนเท่าๆกัน ไม่เอาปอด	5.00	กก.		
9.	หมูสามชั้น	เป็นหมูที่ฆ่าและตัดแต่งขาย หนังสีขาว ปราศจากขน เนื้อสีชมพูอมแดงเรียงกันเป็นชั้น จำนวน 3 ชั้น ปริมาณส่วนเนื้อ 60-70 % ส่วนมัน 30-40 % หั่นตามใบสั่งซื้อ	5.00	กก.		
10.	กระดูกหมูต้มสุก	เป็นกระดูกคาง เป็นกระดูกส่วนหน้าแข้ง หรือ กระดูกเขี้ยว เป็นกระดูกสันหลัง อย่งใดอย่าง หนึ่งหรือปนกัน สด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็น	1,000.00	กก.		
11.	อกไก่	เนื้อส่วนอก สด ไม่เมือก ไม่มีกลิ่น ไม่อมน้ำหรือ ฉืดน้ำ สีไม่ซีดหรือไม่เหลืองคล้ำ เนื้อหน้าอกแต่ง หนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีขนติด	520.00	กก.		
12.	เนื้ออกไก่บด	เนื้ออกไก่ บดหยาบหรือบดละเอียดตามใบสั่งซื้อ มีหนังไก่และมันไม่เกิน 10 %	5.00	กก.		
13.	ไก่บดปีกบน 15-18 ชิ้น/กก.	น่องปีกบนบน สะอาด สด ไม่มีขน ไม่มีจุดชำ แดง หนังไม่ถลอก ไม่เมือก ไม่มีกลิ่น ไม่อมน้ำ หรือฉืดน้ำ สีไม่ซีด หรือเหลืองคล้ำ จำนวน 15 - 18 ชิ้น/กก.	220.00	กก.		
14.	สะโพกไก่	เนื้อส่วนสะโพกติดกระดูก ไม่มีขนโกติด ไม่มีจุดชำ แดง หนังไม่ถลอก ไม่เมือก ไม่มีกลิ่น ไม่อมน้ำ หรือฉืดน้ำ สีไม่ซีด หรือเหลืองคล้ำ ขนาดชิ้นละ 125-140 กรัม	5.00	กก.		
15.	น่องไก่	น่องไก่ ข้อยัน กระดูกไม่แตกหัก ไม่มีขนไก่ ขนาด น้ำหนัก 9-10 น่อง/กก.	5.00	กก.		
16.	น่องติดสะโพก	น่องติดสะโพก กระดูกไม่แตก ไม่มีขนโกติด ไม่มี จุดชำแดง หนังไม่ถลอก ไม่เมือก ไม่มีกลิ่น ไม่อม น้ำหรือฉืดน้ำ สีไม่ซีด หรือเหลืองคล้ำ ขนาดชิ้น ละ 180 - 250 กรัม	5.00	กก.		
รวมเป็นเงิน			1,920.00	กก.		


(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน


(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
17.	โครงไก่	ซีโครงไก่สด ไม่มีหัว ไม่มีทลอคลม ไม่มีกลิ่นเหม็น	5.00	กก.		
18.	ไก่ตัว	ไก่สดอ่อน ถอนขนเกลี้ยง ไม่มีหัว คอ เครื่องใน ไชมันช่องท้อง ไม่มีขนอ่อน ไม่มีคิน้ำ ไม่มีน้ำสีแดงซึมออกมา ไม่มีสีเขียวคล้ำไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ผ่าสับตามใบสั่งซื้อ	450.00	กก.		
19.	เลือดหมู	เป็นเลือดหมูที่ต้มสุกเป็นก้อน สด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	140.00	ก้อน		
20.	เลือดไก่	เป็นเลือดไก่ที่ต้มสุกเป็นก้อน สด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	150.00	ก้อน		
21.	ปลานิล ขนาดตัว ละไม่ต่ำกว่า 0.8 กก.	เอาชีและไส้ออก ส่วนประกอบต่างๆครบตามตัว ได้แก่ หัว หาง และลำตัว น้ำหนักที่หายไป ไม่เกิน 150 กรัม/กก.	280.00	กก.		
22.	ปลานิลหัน ขนาด ตัวละไม่ต่ำกว่า 0.8 กก.	เอาชีและไส้ออก ส่วนประกอบต่างๆครบตามตัว ขนาดขึ้นในการหันตามที่กำหนด น้ำหนักที่หายไป ไม่เกิน 150 กรัม/กก.	340.00	กก.		
23.	ปลาตูกหัน ขนาด 6-7 ตัว/ กก.	สด หันขนาดตามขึ้นที่กำหนดหรือสำหรับผัด เหงือกแดงไม่มีกลิ่นเหม็น มีเมือก ไม่มีสารพิษ ตกค้าง น้ำหนักที่หายไป ไม่เกิน 100 กรัม/กก.	95.00	กก.		
24.	ปลาทุสด (ขนาด กลาง 8-10 ตัว/ กก.)	ส่วนประกอบต่างๆครบสมบูรณ์หัวไม่หักจากตัว ตัวยาวไม่น้อยกว่า 15 ซม. เหงือกมีสีแดง ไม่มี กลิ่นเหม็นเน่า ไม่มีสารปนเปื้อนหรือสารพิษ ตกค้าง น้ำหนักตามกำหนด	250.00	กก.		
25.	ปลาทุหนึ่ง (ขนาด กลาง 2 ตัว/เซ่ง)	ส่วนประกอบต่างๆครบสมบูรณ์หัวไม่หักจากตัว ตัวยาวไม่น้อยกว่า 15 ซม. เหงือกมีสีแดง ไม่มี กลิ่นเหม็นเน่า ไม่มีสารปนเปื้อนหรือสารพิษ ตกค้าง	62.00	เซ่ง		
26.	ไข่ไก่ เบอร์ 2	เป็นไข่ไก่ใหม่สด เบอร์ 2 ไข่สด ลักษณะเปลือก พื้นผิวเป็นผงคล้ายแป้งฉาบติด เขียวดูไม่สิ้นคลอน แน่นติดเปลือก ผิวไม่มันลื่น สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ ปนเปื้อน ภายในไข่แดงกลมมน ไข่ขาวหุ้มไข่แดง โดยรอบ	12,738.00	ฟอง		
รวมเป็นเงิน						

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
27.	ลูกชิ้นหมู อย่างดี	ลักษณะสดใหม่ ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรสเปรี้ยว มีขายในท้องตลาด ไม่มี สารบอแรกซ์ ไม่มีสารที่เป็นอันตรายเฉียบ หรือเกินมาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด	96.00	กก.		
28.	ลูกชิ้นปลาอย่าง ดี	ลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรส เปรี้ยว มีขายในท้องตลาด ไม่มีสารที่เป็น อันตรายเฉียบ หรือเกินมาตรฐานที่กรมอนามัย กำหนด	94.00	กก.		
29.	เต้าหู้แผ่น	มีลักษณะคงรูป ไม่แตกตัวออกจากกัน ไม่เหม็น หืน ไม่มีรสเปรี้ยว ไม่มีเมือก	418.00	แผ่น		
รวมเป็นเงิน						

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร ประเภทเนื้อหมูและส่วนประกอบหมู

1. วัสดุอาหารจะต้องสด สะอาด สีสันธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีพยาธิ น้ำหนักตามข้อกำหนด และหั่นตาม
ใบสั่งซื้อ
2. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร ปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด
3. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
4. วัสดุอาหารทุกชนิด ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดงและยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จาก
โรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP,HACCP สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่น
ของทางเทคนิคและตรวจสอบย้อนหลังได้

**ข้อกำหนดคุณลักษณะของประเภทเนื้อหมู
เนื้อหมูและส่วนประกอบของหมู**

1. เป็นเนื้อหมูหรือส่วนประกอบของหมูที่ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกกลิ่น ไม่มีพยาธิ
2. ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือวัตถุเจือปนอาหารสิ่งอื่นใด ตามเงื่อนไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ.
2566 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 7)
3. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอม เช่น เส้นผม หรือเศษวัสดุ
อื่นที่ไม่ใช่เนื้อหมูได้
4. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุติด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อน กับอาหาร
หรือวัตถุติดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- 5.

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

6. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) เน้นว่าต้องมีใบรับรองและให้ตรวจสอบแหล่งผลิตได้เมื่อมีอุบัติเหตุตามข้อกำหนดคุณลักษณะประเภทเนื้อหมูตามข้อ 1-4
7. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

สุขลักษณะทางอาหารของอาหารหมวดเนื้อหมู
เนื้อหมูสด (FOOD HYGIENE)

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของเนื้อหมูสด และสุขลักษณะของสถานประกอบการ
 - สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกำหนดสุขลักษณะสำหรับอาหารเยือกแข็ง เลขที่ มอก.928-2533 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรสตแช่เยือกแข็ง เลขที่ มอก. 1197-2536
 - เนื้อหมูและผลิตภัณฑ์ต้องสด สะอาด ปราศจากสารเคมี สารเร่งเนื้อแดง หรือสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่มีขนติด หรือมีรอยตำหนิอื่น ๆ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีกลิ่นผิดปกติ หรือเป็นเมือกกลิ่น ไม่มีพยาธิ และสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ
 - สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา
 - อื่น ๆ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องการคุ้มครองผู้บริโภค

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร ประเภทสัตว์ปีก (ไก่)


1. วัสดุอาหารทุกรายการ สด สะอาด สีเนื้อธรรมชาติ ไม่มีรอยชำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน น้ำหนักตามข้อกำหนด และหันตามใบสั่งซื้อ
2. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือ กล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
3. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
4. วัสดุอาหารปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP , HACCP และ HALAL สามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นของทางเทคนิค

ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่)

เนื้อสัตว์ปีกและส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีก

1. เนื้อสัตว์ปีกหรือส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีกอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกกลิ่น
2. รายการเนื้อสัตว์ปีกที่มีได้กำหนดให้ลอกหนังออก หนังสัตว์ปีกต้องไม่หลุด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีขนติด ไม่มีรอยตำหนิหรือตำหนิอื่น ๆ

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

3. ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือวัตถุเจือปนอาหารสิ่งอื่นใด ตามเงื่อนไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 7)
4. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
5. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุติด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุติดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
6. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิตหรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL)
7. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

สุขลักษณะทางอาหารของอาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่)

เนื้อไก่ชำแหละ (FOOD HYGIENE)

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของเนื้อไก่ชำแหละ และสุขลักษณะของสถานประกอบการ

- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะสำหรับอาหารเลขที่ มอก.34-2536 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไก่สดแช่เยือกแข็ง เลขที่ มอก.590-2528 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะสำหรับสัตว์ปีกเยือกแข็ง เลขที่ มอก. 973-2533

- สถานที่ประกอบ ต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร ประเภทสัตว์น้ำ

1. วัสดุอาหารประเภทกุ้งสด ปลาสด หอยสด ต้องสด สะอาด ไม่แช่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ไม่แช่น้ำยาหรือเกลือ อุณหภูมิสินค้า ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และหันตามใบสั่งซื้อ
2. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
3. วัสดุอาหารจะต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันบูด และฟอร์มาลิน

สุขลักษณะทางอาหารของอาหารหมวดสัตว์น้ำ

อาหารสดประเภทสัตว์น้ำ (FOOD HYGIENE)


1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย

- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม(มอก.) ที่มีกำหนดไว้ในปัจจุบัน

- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะของมาตรฐานอาหารเลขที่ มอก. 34-2536

● สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร ประเภทไข่

1. วัสดุทุกรายการเป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์มและโรงงานที่ได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO 9001, GMP และ HACCP พร้อมทั้งมีใบรับรองจากฟาร์มมายืนยันให้ ณ วันยื่นช่องทางเทคนิค และสามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ทุกครั้ง
2. แผงพลาสติกรองรับไข่ ต้องสะอาดไม่มีมูลสัตว์ คราบเชื้อราปนเปื้อน
3. เป็นไข่ที่ใหม่ สด สะอาด ทุกวัน ได้ขนาดตามคุณลักษณะที่กำหนด

สุขลักษณะการบรรจุอาหาร

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ.2528 เรื่อง “กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้วัสดุใดเป็นภาชนะบรรจุ “ ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้


- มีความสะอาด
- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุ หรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่นๆ ที่มีไข่อาหาร
- ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา


การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใส ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด ซึ่งมีคุณภาพตามที่กล่าวข้างต้น และมัดปากถุงให้แน่นหรือผนึกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

การบรรจุทุกและการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาดและสามารถเก็บรักษาคุณภาพอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นตามข้อกำหนดต่อไปนี้
 - ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมีอุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18°C หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ
 - ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมีอุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4°C หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน 7°C ขณะทำการตรวจสอบ

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางกัทธิตา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

หมายเหตุ : (*จำเป็นต่อนั้น)

- หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้ น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง
- ระยะทางหรือระยะเวลาในการขนส่งวัตถุดิบที่ต้องการรักษาอุณหภูมิ ถ้าใช้เวลามากกว่า 1 ชั่วโมง หรือระยะทางมากกว่า 60 กิโลเมตร ขอให้ใช้มาตรฐานตามสุขลักษณะของรถส่งอาหาร ตามประเภทอาหารแช่แข็ง และอาหารแช่เย็น
- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัสดุพิษ หรือวัสดุอื่นๆ รถขนคนงานสิ่งของก่อสร้าง อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรค หรือสัตว์เลี้ยง อยู่ในรถ

การบรรจุทุกอาหาร

- อาหารที่ทำการบรรจุทุกชิ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสี่ยงต่อคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุทุกอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน

การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกลงบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า

เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ฝ่ายตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของฝ่ายโภชนาการ

- สวมรองเท้าบูท หรือรองเท้าผ้าใบ หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือมารับประทานในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่สุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สังคมรังเกียจ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับต่างๆ ที่ทางฝ่ายโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

บทกำกับและลงโทษ

หากตรวจพบสารปนเปื้อนที่มีผลต่อผู้บริโภคตามข้อกำหนดคุณลักษณะหรือประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ระบุไว้ในคุณลักษณะของสัญญา ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์แต่ละประเภท ทางโรงพยาบาลขอระงับการสั่งซื้อจากแหล่งจำหน่าย และให้ทางผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบจัดหาผลิตภัณฑ์ทดแทนจากแหล่งจำหน่ายอื่นๆ ที่ปลอดภัย และหากตรวจพบซ้ำ ขอดำเนินการตามมาตรการการคุ้มครองผู้บริโภค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือยกเลิกสัญญา

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)


(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

กรรมการ

หมวดที่ 2 อาหารหมวดของแห้ง

จำนวน 12 รายการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
1.	กระเทียม	ต้องแห้งไม่เปียกชื้นไม่เล็กไม่ฝ่อไม่ขึ้นรา	260.00	กก.		
2.	หอมแดง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้นไม่เล็กไม่ฝ่อไม่ขึ้นรา	85.00	กก.		
3.	หอมแขก	ต้องแห้งไม่เปียกชื้นไม่เล็กไม่ฝ่อไม่ขึ้นรา	2.00	กก.		
4.	ขมิ้น	สดและสะอาดมีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตก หรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก ขนาดเป็นแ่ง สีเหลืองเข้ม	2.00	กก.		
5.	พริกแห้งเม็ด ใหญ่	พริกชี้ฟ้าตากแดดแห้งสนิทสีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้นเม็ดไม่หัก ไม่มีรา	8.00	กก.		
6.	พริกแห้งเม็ดเล็ก	พริกชี้ฟ้าตากแดดแห้งสนิทสีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้นเม็ดไม่หัก ไม่มีรา	8.00	กก.		
7.	มะขามเปียก	ไม่มีมอดสีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา	42.00	กก.		
8.	พริกแกง เขียวหวาน	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมี ส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	10.00	กก.		
9.	พริกแกงเผ็ด	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมี ส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	39.50	กก.		
10.	พริกแกงส้ม	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับและเหม็นสาบและมี ส่วนผสมของเครื่องแกงครบไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	8.50	กก.		
11.	มะพร้าวขูด	ขูดสดใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด ไม่มีรสเปรี้ยว	160.00	กก.		
12.	ข้าวคั่ว	เป็นข้าวคั่วปั่นใหม่ ไม่เก่าเก็บไม่อับชื้น ไม่ ขึ้นรา	1.00	กก.		
รวมเป็นเงิน			626.00	กก.		

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ

(นางสาวนัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ

(นางกัทธยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร ประเภทของแห้ง

1. วัสดุอาหารทุกรายการ ไม่มีสีเจือปน ไม่ใช่วัตถุกันเสีย ไม่เป็นเชื้อรา ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีมอด ไม่เก่าเก็บ
2. การผลิตและบรรจุภัณฑ์กรณีมีบรรจุภัณฑ์ ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP พร้อมทั้งระบบน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้
3. การขนส่งสินค้าถูกสุขลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะการขนส่งจนถึงลูกค้า
4. วัสดุอาหารจะต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันเชื้อรา สารกันบูด และฟอร์มาลิน หรือวัตถุเจือปนอาหารสิ่งอื่นใด ตามเงื่อนไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 7)


ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดของแห้ง ผลิตภัณฑ์แปรรูป

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช่วัตถุกันเสีย ไม่ใช่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

สุขลักษณะทางอาหารประเภทของแห้ง (Food Hygiene) อาหารหมวดของแห้ง และ เบ็ดเตล็ด

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของอาหารประเภทของแห้งและเบ็ดเตล็ด และสุขลักษณะสถานประกอบการ
 - อาหารกลุ่มนี้ ต้องมีคุณภาพสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่มีกำหนดไว้ในปัจจุบัน
 - ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีสุขลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 - ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
 - สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา เวลาที่ปฏิบัติงานโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

บทกำกับและลงโทษ

หากตรวจพบสารปนเปื้อนหรือลักษณะของวัตถุดิบที่มีผลต่อผู้บริโภคตามข้อกำหนดคุณลักษณะ สุขลักษณะทางอาหารประเภทของแห้ง (Food Hygiene) อาหารหมวดของแห้ง และ เบ็ดเตล็ด ที่ระบุไว้ในคุณลักษณะของสัญญา ในหมวดของแห้งทางโรงพยาบาลขอระงับการสั่งซื้อจากแหล่งจำหน่าย และให้ทางผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบจัดหาผลิตภัณฑ์ทดแทนจากแหล่งจำหน่ายอื่นๆ ที่ปลอดภัย และหากตรวจพบซ้ำ ขอดำเนินการตามมาตรการการคุ้มครองผู้บริโภค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือยกเลิกสัญญา

หมวดที่ 3 อาหารหมวดผลไม้

จำนวน 25 รายการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
1.	ส้มเขียวหวานลูกใหญ่ (เส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า 22 ซม.)	ส้มเขียวหวานบางมดเบอร์ 1 ผิวละเอียด เปลือกบาง สดไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเขียวเหลือง	12.00	กก.		
2.	ส้มเขียวหวานขนาดกลาง (เส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า 18 ซม.)	ส้มเขียวหวานบางมดเบอร์ 2 ผิวละเอียด เปลือกบาง สดไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเขียวเหลือง	95.00	กก.		
3.	ส้มสายน้ำผึ้ง	ส้มเขียวหวานสายน้ำผึ้งเบอร์ 3 ผิวละเอียด เปลือกบาง สดไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเขียวเหลือง	50.00	กก.		
4.	ส้มโอ	ผลแบน จุกสูง สีเขียวอ่อน น้ำหนักมาก แต่งตั้ง แก่จัดกันกดจะบวม	30.00	ลูก		
5.	ส้มจีน	ผิวละเอียด เปลือกบาง สดไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเหลืองส้ม	120.00	กก.		
6.	ฝรั่งกลมสาลี	ฝรั่งกลมสาลี กลมแบน แก่จัด ผิวเรียบ ไม่ขำ ไม่มีรอย ใหมสด กรอบ ไม่เหี่ยว ผลสมบูรณ์	75.00	กก.		
7.	ฝรั่งกิมจู	ฝรั่งกิมจู ผิวเรียบ ไม่ขำ ไม่มีรอย ใหมสด กรอบ ไม่เหี่ยว ผลสมบูรณ์	598.00	กก.		
8.	เงาะโรงเรียน	ผิวสดเปลือกไม่หนามาก เนื้อหนาแน่นไม่ติดเม็ด เวลาแกะเปลือกออกไม่มีน้ำแฉะ ไม่เน่าเสีย	356.00	กก.		
9.	มังคุด	ผิวสีม่วง กลีบเลี้ยงที่ขั้วใหญ่และสดเขียว บิบดูเปลือกนุ่ม ไม่เน่าเสีย	160.00	กก.		
รวมเป็นเงิน						

(ลงชื่อ)

ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)

โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)

(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ


(ลงชื่อ)


กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

กรรมการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
10.	ลองกอง	ผิวสดไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเขียวเหลือง ไม่เน่าเสีย	245.00	กก.		
11.	กล้วยน้ำว้า (ลูก ขนาดกลาง 18-20 ลูก)	ไม่สุกจนจนเกินไป ผลสมบูรณ์ ผิวสดใหม่ เปลือกไม่ดำ ไม่ขำ ไม่มีเมล็ด น้ำหนักไม่ น้อยกว่า 45 กรัม/ลูก	586.00	หวี		
12.	กล้วยไข่ (ลูกขนาด กลาง 16-20 ลูก)	ผิวเหลืองทอง ไม่ขำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด รสหวาน พร้อมรับทาน น้ำหนักไม่น้อย กว่า 40 กรัม/ลูก	238.00	หวี		
13.	ชมพูแดง	ลูกใหญ่ แก่จัด เนื้อหนา ไม่ขำ ผลมี ขนาดยาวไม่น้อยกว่า 4 ซม. สีแดงทรง กลมยาว สด ไม่มีรอยขำ ขนาด 8 - 10 ลูก/กก.	80.00	กก.		
14.	มะม่วงมัน (เขียวสวย, ฟาลัน)	สด สีเขียวสดไม่เหี่ยวไม่ขำไม่เน่าเสียมีรส มัน	65.00	กก.		
15.	มะม่วงเปรี้ยว (แรด, น้ำดอกไม้)	สด สีเขียวสดไม่เหี่ยวไม่ขำไม่เน่าเสียมีรส เปรี้ยว	5.00	กก.		
16.	มะละกอสุก	ต้องสุกพอดีไม่และไม่เสียไม่ดำ ไม่ขำไม่ดิบ ผิวสีเขียวอมแดง	583.00	กก.		
17.	แก้วมังกร	ผลรูปไข่ อวบเป่ง กลีบสีเขียวส้ม ไม่ขำ ไม่มีรอย	620.00	กก.		
18.	สาเล่	ผิวสด ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แตก สีเหลืองปน ขาว	1,980.00	ลูก		
19.	แอปเปิ้ลคาร่า	สด ผิวเรียบ เปลือกเป็นมันสีแดง ไม่มีจุด เน่า ไม่ขำ เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ	2,930.00	ลูก		
20.	แอปเปิ้ลฟูจิ	สด ผิวเรียบ ไม่มีจุดเน่า ไม่ขำ เนื้อในสี เหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ	260.00	ลูก		
21.	องุ่นแดง	ลูกมีสีแดงคล้ำ เนื้อแน่น ไม่มีรอยขำ ไม่ เน่า ขั้วสดติดแน่น รสหวาน ลูกมีขนาด เท่ากันทั้งพวง	150.00	กก.		
รวมเป็นเงิน						

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
22.	องุ่นเขียว	ลูกมีสีเขียวสด ไม่ซีด เนื้อแน่น ไม่มีรอยช้ำ ลูกมีขนาดเท่ากันทั้งพวง	24.00	กก.		
23.	แตงโม	ไม่เหี่ยวมีรอยจ้ำ ช้ำ หรือมีรู ขั้วสีไม่อ่อน ไม่แห้งเกิน เนื้อแน่นไม่กลวง	498.00	ลูก		
24.	สับปะรด	ตาใหญ่ช่องต่อระหว่างตาบาง ไม่ช้ำ ไม่ เน่า น้ำหนักของผลไม่ต่ำกว่า 800 กรัม/ ลูก	120.00	ลูก		
25.	แคนตาลูป (เหลือง)	สด แก่จัดกลิ่นหอม ไม่ช้ำ ไม่เน่า เป็นสี เหลือง หรือผลมีสีเหลืองนวล เนื้อสุกพอดี ไม่ละ ไม่ดิบ รสหวาน ใสไม่ลึม ขนาดลูก ไม่น้อยกว่า 1 กก./ลูก	541.00	กก.		
รวมเป็นเงิน						

ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดผลไม้ผลไม้

- ลักษณะโดยทั่วไปของผลไม้ ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สด สะอาด มีรูปร่างลักษณะตรงตามลักษณะของพันธุ์ ไม่บิดเบี้ยวหรือ
ลักษณะผลที่ผิดปกติ ไม่มีรอยช้ำ ปราศจากมด แมลง ไม่มีตำหนิจากโรค จากแมลง หรือจากสิ่งอื่นๆ
- ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
- ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุติด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
หรือวัตถุติดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้
- ปลอดภัยปราศจากสารเคมีปนเปื้อนที่มีปริมาณที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ


สุขลักษณะทางอาหารหมวดผลไม้ผลไม้ (Food Hygiene)

- ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของผักสดและผลไม้ และสุขลักษณะของสถานประกอบการ

1.1 เกณฑ์คุณภาพของผักสดและผลไม้

- ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ไม่มีเชื้อก หนอง มด แมลง หรือสัตว์อื่นๆ ปะปนมา
- ไม่มีชิ้นส่วนปนเปื้อนต่างๆ เช่น เศษโลหะ เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน เป็นต้น
- ปราศจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศ
กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

- ให้บรรจุในภาชนะพลาสติก ลังไม้ กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่นๆ ที่มีความแข็งแรงทนทาน สามารถดูแลทำความสะอาดได้ง่าย

- ภาชนะบรรจุ ต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนย้าย
- ภาชนะที่บรรจุต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้
 - ต้องสะอาด ไม่มีแมลง สัตว์ หรือพาหะนาโรคอาศัยอยู่ติดปะปนมา
 - ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
 - ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบ
 - ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุ หรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

- เก็บในที่ที่สะอาด ปราศจากสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบต้องมีอุณหภูมิ และความชื้นที่เหมาะสมต่อผักสดและผลไม้ เพื่อให้คุณภาพของผักสดและผลไม้

ยังคงอยู่เสมอ

- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบควรแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับส่วนอื่นๆ
- ไม่ใช้สารเคมีอันตรายใดๆ เพื่อชะลอการเปลี่ยนแปลงหรือยืดอายุการเก็บของผักสดและผลไม้


การบรรจุและการขนส่ง


สุขลักษณะของรถส่งอาหาร


- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุดิบพืช หรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอไม่มีสิ่งสกปรกสะสมหรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนาโรคอาศัยอยู่ในรถ
- ส่วนที่บรรจุผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่นๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

การบรรจุทุกอาหาร

- ผักสดและผลไม้ที่จะทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับ ไม่ให้วางกองไว้บนพื้นรถโดยตรง
- จะต้องบรรจุผักสดและผลไม้ในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือนั่นจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพของผักสดและผลไม้ได้
- การบรรจุทุกผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบต้องกระทำด้วยความระมัดระวังไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของผักสดและผลไม้

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการขนถ่ายผักสดและผลไม้ ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติตามความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้ได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายผักสดหรือผลไม้จากรถ ใส่ในภาชนะที่สะอาดและวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และเข็นลากไปโดยเด็ดขาด

- ผักสดและผลไม้ที่ตกลงบนพื้นให้คัดแยกออกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับผักสดและผลไม้ที่สะอาดอีก

การรับประกันการปนเปื้อนสารเคมียาฆ่าแมลงหรืออื่น ๆ ที่มีอันตราย

- ผ่านการสุ่มตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผลไม้ 100 %
- ทางร้านให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูลแหล่งรับซื้อ หากพบว่ามีการปนเปื้อน ทางโรงพยาบาลสามารถประสานและ ขอข้อมูลแหล่งผลิตจากทางร้านได้
- หากพบว่ามีการปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ทางร้านยินดีจัดหาแหล่งผลิตแห่งใหม่ที่มีผลผลิตที่ปลอดสารเคมี


บทกำกับและลงโทษ


หากตรวจพบสารปนเปื้อนที่มีผลต่อผู้บริโภคตามข้อกำหนดคุณลักษณะ สุขลักษณะทางอาหารหมวดผลไม้ หรือประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ระบุไว้ในคุณลักษณะของสัญญาหรือตามที่ได้ตรวจพบจากรถโมบายของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ในผลไม้แต่ละประเภท ทางโรงพยาบาลขอระงับการสั่งซื้อจากแหล่งจำหน่าย และให้ทางผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบจัดหาผลิตภัณฑ์ทดแทนจากแหล่งจำหน่ายอื่นที่ปลอดภัย และหากตรวจพบซ้ำ ขอดำเนินการตามมาตรการการคุ้มครองผู้บริโภค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือยกเลิกสัญญา

หมวดที่ 4 หมวดเครื่องปรุงและเบ็ดเตล็ด

จำนวน 89 รายการ


ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้ 5 เดือน		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
1.	ไส้กรอกหมูรมควัน 150 กรัม/ห่อ	ลักษณะสดใหม่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรสเปรี้ยว ไม่แต่งสี มีขายในท้องตลาด ไม่มีสารที่เป็นอันตรายเจือปน หรือเกินมาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด มีวันผลิตและวันหมดอายุ ขนาดยาวประมาณแต่ละ 3.5 - 4 นิ้ว	10.00	ห่อ		
2.	หมูยอ น้ำหนัก/เส้น ไม่ต่ำกว่า 400 กรัม มีออย.	ลักษณะเป็นเส้นยาวขนาดเท่ากัน ไม่เมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรสเปรี้ยว ไม่มีสารที่เป็นอันตรายเจือปนหรือเกินมาตรฐานกรมอนามัยกำหนด	110.00	เส้น		
รวมเป็นเงิน						


(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงมล โมหิชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ


ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
3.	เต้าหู้ขาวหลอด	ไม่แตกตัวจากกัน ลักษณะคงรูปไม่มีรสเปรี้ยว มีวันหมดอายุกำกับ	268.00	หลอด		
4.	เต้าหู้ไข่หลอด	ไม่แตกตัวจากกัน ลักษณะคงรูปไม่มีรสเปรี้ยว มีวันหมดอายุกำกับ	1,752.00	หลอด		
5.	เต้าหู้ปลา ถูกละ ½ กก.	เต้าหู้ปลามีส่วนผสมของเนื้อปลาสดไม่น้อยกว่า 50% และส่วนของแป้งไม่เกิน 15% ไม่แตกตัวจากกัน ลักษณะคงรูปไม่มีรสเปรี้ยว มีวันหมดอายุกำกับ บรรจุ 500 กรัม/ถู	125.00	ถู		
6.	พริกป่น	เป็นพริกแห้งคั่วสุกแล้ว ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ปั่นให้ละเอียดไม่ใสสี	25.00	กก.		
7.	กุ้งแห้งตัวขนาดกลาง	เป็นกุ้งแห้งตัวขนาดกลางแห้งไม่อับชื้น สีไม่แดงจัด สีธรรมชาติ ไม่มีสารเป็นอันตรายเจือปนไม่มีรา	235.00	ขีด		
8.	ดอกไม้จีน	แห้ง ไม่มีรา ไม่เหลืองคล้ำ ไม่เหม็นอับ	115.00	ขีด		
9.	เห็ดหอมแห้ง	แห้งสนิท ไม่มีรา ไม่มีสิ่งเจือปน ดอกสมบูรณ์ ขนาดเท่ากัน	168.0	ขีด		
10.	เห็ดหูหนูแห้ง	แห้งสนิท ไม่มีรา ไม่มีสิ่งเจือปน	122.00	ขีด		
11.	เส้นก๋วยจั๊บน้ำ (ใหญ่) 1000 กรัม/ถู	สด สะอาด ใหม่ แผ่นเหนียว ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เหม็นเปรี้ยว	10.00	กก.		
12.	สาหร่ายทะเล	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาบ	35.00	ขีด		
13.	ถั้วเขียวดิบ 500 กรัม/ถู	เป็นเมล็ดถั้วเขียวไม่เก่าไม่เป็นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนเช่นกรวด ดิน	5.00	ถู		
14.	ถั้วแดงหลวง 500 กรัม/ถู	เป็นเมล็ดถั้วแดงแห้ง ไม่มีรา ไม่เหม็นอับ เมล็ดไม่ลีบฝ่อ	5.00	ถู		
15.	ถั้วดำ 500 กรัม/ถู	เป็นเมล็ดถั้วดำแห้งสนิท ไม่มีรา ไม่เหม็นอับ เมล็ดไม่ลีบฝ่อไม่มีสิ่งเจือปน	5.00	ถู		
16.	ลูกเด็ย 500 กรัม/ถู	แห้งสนิท ไม่มีรา ไม่ดำ ไม่มีสิ่งเจือปน เช่นก้อนหิน ก้อนกรวด ไม่เหม็นหืน	5.00	ถู		
17.	ลูกผักชี ขนาดไม่ น้อยกว่า 20 กรัม	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นมอดเจาะ ไม่ปนเปื้อน ขนาดไม่น้อยกว่า 20 กรัม	5.00	ถู		
รวมเป็นเงิน						


(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน


(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
18.	เม็ดยี่หระ ขนาดไม่น้อย กว่า 20 กรัม	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นมอดเจาะ ขนาดไม่น้อยกว่า ขนาดไม่น้อยกว่า 20 กรัม	5.00	ถุง		
19.	ใบกระวาน ขนาดไม่น้อย กว่า 20 กรัม	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ขนาดไม่น้อยกว่า 20 กรัม	5.00	ถุง		
20.	อบเชย ขนาด ไม่น้อยกว่า 20 กรัม	ไม่หอมแท่ง ไม่เป็นมอดเจาะ ไม่เก่าเก็บ ขนาดไม่ น้อยกว่า 20 กรัม	10.00	ถุง		
21.	บะหมี่ไข่ เหลือง ขนาด บรรจุ 1 กก./ ถุง	เส้นเล็ก สด ผลิตใหม่ ไม่มีสีเจือปน เหนียวนุ่ม ขนาด บรรจุ 1 กก./ถุง	10.00	กก.		
22.	แผ่นเกี้ยว ขนาด บรรจุ 1 กก./ถุง	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสีเจือปน ไม่เหม็นหืน แผ่นเกี้ยวไม่ ขาด	10.00	กก.		
23.	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นใหญ่	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	10.00	กก.		
24.	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นเล็ก	สด แห้ง ผลิตใหม่ สะอาด เหนียว ไม่เป็นรา ไม่ มีกลิ่นเปรี้ยว	10.00	กก.		
25.	ถั่วลิสง	ไม่เก่าไม่เป็นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนเช่นกรวด ดิน	15.00	กก.		
26.	ปลาร้าส้มตำ อย่างดี	สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน ไม่รั่วซึม มีวัน หมดอายุ มี อย.และแหล่งผลิตที่ชัดเจน ปริมาณไม่ น้อยกว่า 400 มล./ขวด	35.00	ขวด		
27.	ปลาร้า เอนกประสงค์ อย่างดี	สะอาด บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน ไม่รั่วซึม มีวัน หมดอายุ มี อย.และแหล่งผลิตที่ชัดเจน ปริมาณไม่ น้อยกว่า 400 มล./ขวด	42.00	ขวด		
		รวมเป็นเงิน				

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ) 
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

กรรมการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
28.	มะตูมแห้ง (ฝาน)	มีสีน้ำตาลออกเหลือง ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีกลิ่นขี้เหยี่ยว แมลงสาบหรือ มอดเจาะ ไม่เป็นรา	4.00	กก.		
29.	กระเจี๊ยบแห้ง	เป็นกระเจี๊ยบแดง มีสีแดงคล้ำแต่ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นขี้ เหยี่ยวแมลงสาบหรือ มอดเจาะ ไม่เป็นรา	2.00	กก.		
30.	ดอกอัญชัน แห้ง	เป็นดอกอัญชันสีน้ำเงินไม่คล้ำแต่ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นขี้ เหยี่ยวแมลงสาบหรือ มอดเจาะ ไม่เป็นรา	4.00	ขีด		
31.	น้ำมันพืช (ถั่ว เหลือง ขนาด 1 ลิตร *12 ขวด)	มีเครื่องหมายอย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบ ที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	165.00	ลิตร		
32.	น้ำมันพืช (ปาล์ม ขนาด 1 ลิตร *12 ขวด)	มีเครื่องหมายอย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบ ที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	125.00	ลิตร		
33.	น้ำมันพืช (รำ ข้าว ขนาด 1 ลิตร *12 ขวด)	มีเครื่องหมายอย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบ ที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	35.00	ลิตร		
34.	น้ำตาล ทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาวไม่ชื้นไม่มีสิ่งอื่นเจือปนที่เป็น อันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตมี จำหน่ายทั่วไป	42.00	กก.		
35.	น้ำตาล ทรายแดง	เป็นน้ำตาลทรายแดงไม่ชื้นไม่มีสิ่งอื่นเจือปนที่เป็น อันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตมี จำหน่ายทั่วไป	290.00	กก.		
		รวมเป็นเงิน				

(ลงชื่อ)



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)

โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)





กรรมการ

(นางกัทธิตยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
36.	ซอสปรุงรส 600 มล. ผาเขียว	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	46.00	ขวด		
37.	ซอสน้ำมันหอย 600 มล.	มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	310.00	ขวด		
38.	น้ำปลาแท้ 700 มล.	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	90.00	ขวด		
39.	ซีอิ๊วขาว 700 มล. สูตร 1	เครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	286.00	ขวด		
40.	ซีอิ๊วดำ 940 กรัม	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	24.00	ขวด		
41.	เต้าเจี้ยว 800 กรัม	ทำจากถั่วเหลืองไม่และไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ	24.00	ขวด		
42.	ซอสพริก 680 กรัม	เป็นซอสที่ผลิตจากพริก มีสีส้ม ไม่คล้ำ มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	12.00	ขวด		
รวมเป็นเงิน						

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการฯ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
43.	ซอสมะเขือเทศ 600 กรัม	เป็นซอสที่ผลิตจากมะเขือเทศมีสีแดง ไม่คล้ำมีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	24.00	ขวด		
44.	น้ำส้มสายชู 700 กรัม	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น 5% มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	36.00	ขวด		
45.	กะปิ 600 กรัม	เป็นกะปิแท้ 100% มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	36.00	กระปุก		
46.	วุ้นเส้น 500 กรัม	ต้องแห้งเส้นไม่หัก - ปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	180.00	ห่อ		
47.	ผงวุ้น 25 กรัม/ซอง	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	10.00	ซอง		
48.	ไม้พะโล้อย่างดี	เป็นไม้พะโล้รวมกัน ไม่มีรา มีสถานที่ผลิตหรือเบอร์โทรศัพท์ ทะเบียนการค้าระบุชัดเจน	90.00	ซอง		
49.	แป้งสาคูเม็ดเล็ก ขนาด 400-500 กรัม	เป็นแป้งทำจากเมล็ดสาคูขนาดเล็กไม่มีรา มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	5.00	ถุง		
รวมเป็นเงิน						

ลงชื่อ



ประธานกรรมการฯ

(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศรี)

โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)



กรรมการ

(นางภัททิยา วงพินิจ)

นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)




กรรมการ


(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ


ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
50.	แป้งสาคูเม็ด ใหญ่ ขนาด 400-500 กรัม	เป็นแป้งทำจากเมล็ดสาคูขนาดใหญ่ไม่มีรา มี เครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็น อันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	5.00	ถุง		
51.	แป้งมัน 500 กรัม	เป็นแป้งทำจากมันสำปะหลังไม่มีรา มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการ บริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	5.00	ถุง		
52.	แป้งข้าวโพด ไม่เกิน 500 กรัม	เป็นแป้งทำจากข้าวโพดไม่มีรา มีเครื่องหมาย อย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวัน หมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ใน การผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	5.00	ถุง		
53.	แป้งทอด กรอบ 500 กรัม/ถุง	เป็นแป้งสาลีสำหรับทอดกรอบ ไม่มีรา มี เครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็น อันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	5.00	ถุง		
54.	เส้นหมี่แห้ง 500 กรัม/ห่อ	เส้นไม่หัก ไม่แฉก ไม่เหม็นหืน ไม่มีรา มี เครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็น อันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	6.00	ห่อ		
55.	เกล็ดขนมปัง 200 กรัม/ห่อ	เกล็ดขนมปัง ขนาดบรรจุ 200 กรัม/ห่อ มี เครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็น อันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	6.00	ห่อ		
รวมเป็นเงิน						


(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางกัทธิตยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
56.	พริกไทยเม็ดไม่น้อยกว่า 12 กรัม	ต้องเป็นเม็ดพริกไทยล้วนๆ แห้ง ไม่เปียกชื้นไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	650.00	ซอง		
57.	พริกไทยป่นไม่ต่ำกว่า 70 กรัม	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียดไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	90.00	ขวด		
58.	ผงกระหรี่บรรจุ 100 กรัม/ขวด	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตามปริมาณที่กำหนด	12.00	ขวด		
59.	เกลือผสมไอโอดีน(เม็ด) 220 กรัม	ชนิดมีไอโอดีนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยสะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือหมดอายุโรงงานผู้ผลิตจำหน่ายทั่วไป)	5.00	เม็ด		
60.	เกลือผสมไอโอดีน 1000 กรัม	ชนิดมีไอโอดีนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยสะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือหมดอายุโรงงานผู้ผลิตจำหน่ายทั่วไป)	70.00	ถุง		
61.	น้ำหวาน (น้ำแดง) 710 มล.	น้ำหวานสีแดง กลิ่นสละ มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	82.00	ขวด		
62.	ปลากระป๋อง 155 กรัม	เป็นปลาซาตินในซอสมะเขือเทศมีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	280.00	กระป๋อง		
63.	กระเทียมดอง 50 กรัม	เป็นกระเทียมดอง มีสถานที่ผลิตหรือเบอร์โทรศัพท์ ทะเบียนการค้าระบุชัดเจน	35.00	ถุง		
รวมเป็นเงิน						


(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
64.	กะทิธัญพืช 200 กรัม/ กล่อง	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	60.00	กล่อง		
65.	นมถั่วเหลือง รสดั้งเดิม 125 มล. 60กล่อง/ลัง	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	17,534.00	กล่อง		
66.	นมถั่วเหลือง รสหวานน้อย 125 มล. 60กล่อง/ลัง	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	600.00	กล่อง		
67.	นมสดจืด 125 มล.	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตามปริมาณที่กำหนด	988.00	กล่อง		
68.	นมสดจืด 200 มล.	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตามปริมาณที่กำหนด	6,469.00	กล่อง		
69.	นมสดพร่อง มันเนย 225 มล. 36 กล่อง/ลัง	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตามปริมาณที่กำหนด	6,582.00	กล่อง		
70.	นมเปรี้ยว 180 มล.	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตามปริมาณที่กำหนด	24.00	กล่อง		
รวมเป็นเงิน						


(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางกัทธิตา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ


ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
71.	ขนมปังแผ่น 480 กรัม/แถว	ผลิตใหม่ เนื้อเนียนนุ่ม มีวันหมดอายุ ขนาด 480 กรัม/แถว	5.00	แถว		
72.	ขนมปังแผ่น 240กรัม/แถว	ผลิตใหม่ เนื้อเนียนนุ่ม มีวันหมดอายุ ขนาด 240 กรัม/แถว	5.00	แถว		
73.	แยมผิวส้ม ชนิดก้อน 15 กรัม/ก้อน	แยมผิวส้ม ขนาด 15 กรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ	12.00	ก้อน		
74.	แยมสตอเบอรี่ ชนิดก้อน 15 กรัม/ก้อน	แยมสตอเบอรี่ ขนาด 15 กรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ	12.00	ก้อน		
75.	เนยสดก้อน เล็ก 10 กรัม/ ก้อน	เนยสดชนิดเค็มหรือจืด ก้อนเล็กขนาด 10 กรัม/ ก้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ	12.00	ก้อน		
76.	น้ำแข็งยูนิต 1000 กรัม/ถุง	น้ำแข็งหลอดหรือน้ำแข็งก้อน ทั้งเล็กและใหญ่ มี ระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกต้องลักษณะได้ มาตรฐาน GMP	11.00	ถุง		
77.	น้ำแข็ง (ชนิด หลอด)	น้ำแข็งหลอด ทั้งเล็กและใหญ่ มีระบบการผลิต และการขนส่งที่ถูกต้องลักษณะได้มาตรฐาน GMP ขนาดบรรจุถุงละ 10 กก.	5.00	กระ สอบ		
78.	ไข่ขาวพลาสติก เจอร์ไลน์ (ใช้ กับคนไข้) ไม่น้อยกว่า 2000 CC.	เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำมาคำนวณปริมาณ สารอาหารที่เทียบเท่ากับไข่ขาวจาก ไข่ทั้งฟองได้ มี อายุ ระบุวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน รส สี กลิ่นไม่เปลี่ยนแปลง บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพดี	138.00	แกล ลอน		
79.	ผงฟู (Baking Soda) 1000 กรัม	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวัน หมดอายุ	38.00	ถุง		
80.	โปรตีนเกษตร 500 กรัม/ถุง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวัน หมดอายุ ไม่มีเชื้อรา	8.00	ถุง		
81.	ผงปรุงรสเจ 70 กรัม/ซอง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวัน หมดอายุ	5.00	ซอง		
รวมเป็นเงิน						


(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศ์)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ที่	รายการ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวนใช้		ราคาต่อหน่วย ที่ผู้เสนอราคา	ราคารวม
82.	ฟองเต้าหู้แบบ แผ่น 200 กรัม/ ห่อ	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวัน หมดอายุ ไม่มีเชื้อรา	5.00	ห่อ		
83.	สาหร่ายแผ่น เกรด A แพ คละ 25 แผ่น	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวัน หมดอายุ ไม่มีเชื้อรา	6.00	ห่อ		
84.	ปลาร้าเจ 350 มล.	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวัน หมดอายุ	5.00	ขวด		
85.	กะปิเจ 200 กรัม	เป็นกะปิสำหรับเจ มีเครื่องหมาย อย.ไม่มีเจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุใน บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตมี จำหน่ายทั่วไป	5.00	ถุง		
86.	แป้งสาเลี เอนกประสงค์ 1000 กรัม/ถุง	เป็นแป้งทำจากข้าวสาเลีไม่มีรา มีเครื่องหมาย อย. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวัน หมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ใน การผลิตมีจำหน่ายทั่วไป	5.00	ถุง		
87.	พริกไทยดำ บรรจุ 100 กรัม/ห่อ	ต้องเป็นเม็ดพริกไทยดำล้วนๆ แห้ง ไม่เปียกชื้นไม่ มีสิ่งอื่นเจือปน	5.00	ห่อ		
88.	ผักโขม แข็งแข็ง 1000 กรัม	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันผลิตหรือวัน หมดอายุ	5.00	ห่อ		
89.	น้ำผลไม้กล่อง 180 cc. 40%	มีเครื่องหมายอย.ไม่มีสารที่เป็นอันตรายต่อการ บริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิตและส่วนประกอบที่ ใช้ในการผลิตมีจำหน่ายทั่วไปขนาดตรงตาม ปริมาณที่กำหนด	94.00	กล่อง		
รวมเป็นเงิน						

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงวงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดของแห้ง และเบ็ดเตล็ด


1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือวัตถุเจือปนอาหารสิ่งอื่นใด ตามเงื่อนไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 7)
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด คุ้มท่อย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร หรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้


สุขลักษณะทางอาหารประเภทของแห้ง (Food Hygiene) อาหารหมวดของแห้ง และ เบ็ดเตล็ด


1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของอาหารประเภทของแห้งและเบ็ดเตล็ด และสุขลักษณะสถานประกอบการ
 - อาหารกลุ่มนี้ ต้องมีคุณภาพสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่มีกำหนดไว้ในปัจจุบัน
 - ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีสุขลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 - ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
 - สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา เวลาที่ปฏิบัติงานโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

บทกำกับและลงโทษ

หากตรวจพบสารปนเปื้อนที่มีผลต่อผู้บริโภคตามข้อกำหนดคุณลักษณะ สุขลักษณะสุขลักษณะทางอาหารประเภทของแห้ง (Food Hygiene) อาหารหมวดของแห้ง และ เบ็ดเตล็ด หรือประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ระบุไว้ในคุณลักษณะของสัญญาในของแห้งและเบ็ดเตล็ดแต่ละประเภท ทางโรงพยาบาลขอระงับการสั่งซื้อจากแหล่งจำหน่าย และให้ทางผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบจัดหาผลิตภัณฑ์ทดแทนจากแหล่งจำหน่ายอื่นๆที่ปลอดภัย และหากตรวจพบซ้ำ ขอดำเนินการตามมาตรการการคุ้มครองผู้บริโภค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือยกเลิกสัญญา

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐสุดา แสงศรี)
โภชนาการปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางภัททิยา วงพินิจ)
นักโภชนาการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวดวงกมล โมฬีชาติ)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ