

## ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน

รายการจัดซื้ออาหารประเภทต่าง ๆ ของงานโภชนาการ จำนวน 12 หมวด

|                                                                              |                  |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1. หมวดที่ 1 อาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่) จำนวน 11 รายการ เป็นเงิน           | 720,959.00 บาท   |
| 2. หมวดที่ 2 อาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู) จำนวน 14 รายการ เป็นเงิน              | 1,028,396.00 บาท |
| 3. หมวดที่ 3 อาหารหมวดเนื้อสัตว์น้ำ จำนวน 19 รายการ เป็นเงิน                 | 1,452,955.00 บาท |
| 4. หมวดที่ 4 อาหารหมวดเนื้อสัตว์แปรรูป จำนวน 27 รายการ เป็นเงิน              | 234,500.00 บาท   |
| 5. หมวดที่ 5 อาหารหมวดไข่ จำนวน 6 รายการ เป็นเงิน                            | 263,250.00 บาท   |
| 6. หมวดที่ 6 อาหารหมวดผักสด จำนวน 92 รายการ เป็นเงิน                         | 747,400.00 บาท   |
| 7. หมวดที่ 7 อาหารหมวดผลไม้ จำนวน 25 รายการ เป็นเงิน                         | 804,900.00 บาท   |
| 8. หมวดที่ 8 อาหารหมวดของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป จำนวน 87 รายการ เป็นเงิน     | 613,895.00 บาท   |
| 9. หมวดที่ 9 อาหารหมวดผลิตภัณฑ์แปรรูป แช่แข็ง จำนวน 17 รายการ เป็นเงิน       | 241,800.00 บาท   |
| 10. หมวดที่ 10 อาหารหมวดเครื่องแกงและเครื่องปรุงรส จำนวน 61 รายการ เป็นเงิน  | 415,595.00 บาท   |
| 11. หมวดที่ 11 อาหารหมวดวัสดุ/วัตถุดิบ และเบ็ดเตล็ด จำนวน 45 รายการ เป็นเงิน | 243,535.00 บาท   |
| 12. หมวดที่ 12 อาหารหมวดเบเกอรี่ และขนมหวาน จำนวน 34 รายการ เป็นเงิน         | 826,590.00 บาท   |
| รวมเป็นเงินทั้งสิ้น                                                          | 7,593,775.00 บาท |

ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะซื้ออาหารประเภทต่าง ๆ ของงานโภชนาการ จำนวน.....12.....หมวด

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 1

| หมวดที่ 1 อาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่) จำนวน 11 รายการ |                   |                                                                                                                                                                                                                     |          |       |                                                                           |            |
|--------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|---------------------------------------------------------------------------|------------|
| ลำดับที่                                               | รายการวัตถุดิบ    | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                      | จำนวนใช้ |       | ราคาซื้อครั้ง<br>สุดท้ายตาม<br>สัญญาเลขที่ รช.<br>41/2561 ลว 9<br>พ.ย. 60 | เป็นเงิน   |
|                                                        |                   |                                                                                                                                                                                                                     | จำนวน    | หน่วย |                                                                           |            |
| 1                                                      | ซีโครงไก่         | สด ใหม่ สะอาด ไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง<br>ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม/โครง บรรจุถุงละ 1<br>กิโลกรัม                                                                                                                  | 2,685.00 | กก.   | 23.00                                                                     | 61,755.00  |
| 2                                                      | กิ้นไก่           | สมบูรณ์ สด สะอาด ไม่ปนเครื่องในชนิดอื่น ขนาด<br>บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                                                                               | 30.00    | กก.   | 40.00                                                                     | 1,200.00   |
| 3                                                      | ตับไก่            | สมบูรณ์ สด สะอาด ไม่ปนเครื่องในชนิดอื่น บรรจุ<br>ถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                                                                                   | 85.00    | กก.   | 120.00                                                                    | 10,200.00  |
| 4                                                      | ตีนไก่            | ทำสำเร็จ สด ใหม่ สะอาด บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                                                                                                        | 70.00    | กก.   | 50.00                                                                     | 3,500.00   |
| 5                                                      | อกไก่เนื้อล้วน    | เนื้อหน้าอก แต่งหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ติด<br>บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                                                                             | 711.00   | กก.   | 95.00                                                                     | 67,545.00  |
| 6                                                      | อกไก่เนื้อล้วนหัน | เนื้อหน้าอก แต่งหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ติด<br>บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม (หันตามใบสั่ง)<br>ขนาดหันชิ้น = 4 X 4 X 0.3 ซม.<br>ขนาดหันริ้วสั้น = 1 X 5 X 1 ซม.<br>ขนาดหันริ้วยาว = 1 X 8 X 1 ซม.<br>(กว้าง X ยาว X หนา) | 3,091.00 | กก.   | 100.00                                                                    | 309,100.00 |
| 7                                                      | สันในไก่บด        | สีก้อนชมพู ไม่มีเอ็นติด บดหยาบหรือบดละเอียด<br>บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                                                                                | 1,362.00 | กก.   | 85.00                                                                     | 115,770.00 |
| 8                                                      | สะโพกไก่          | สะโพกไก่ติดกระดูก ขนาดชิ้นละ 125-140 กรัม<br>บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                                                                                  | 642.00   | กก.   | 95.00                                                                     | 60,990.00  |
| 9                                                      | น่องไก่           | น่องไก่ ขนาดที่มีน้ำหนัก 6-10 น่อง/กิโลกรัม<br>ข้อสั้น กระดูกไม่แตกหัก ไม่มีขนไก่ติด บรรจุถุงละ<br>1 กิโลกรัม                                                                                                       | 292.00   | กก.   | 90.00                                                                     | 26,280.00  |

|    |          |                                                                                                                                                          |        |      |       |            |
|----|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|-------|------------|
| 10 | โคนปิกโก | ปิกโก่ตอนบน สะอาด ไม่มีขนโก่ติด ไม่มีจุดซ้ำแดง<br>หนังไม่ลอก จำนวน 18-20 ชิ้น/กิโลกรัม บรรจุ<br>ถุงละ 1 กิโลกรัม                                         | 661.00 | กก.  | 95.00 | 62,795.00  |
| 11 | เลือดไก่ | ผลิตจากเลือดไก่สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น<br>สีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน เป็นก้อน<br>สมบูรณ์ บรรจุลงในน้ำสะอาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า<br>200 กรัม/ก้อน | 228.00 | ก้อน | 8.00  | 1,824.00   |
|    |          |                                                                                                                                                          |        |      |       | 720,959.00 |

**หมายเหตุ** 1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบ  
เนื้อสัตว์ที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-

- ชุดทดสอบสารเร่งเนื้อแดง (สารชาลบูทามอล) สำหรับทดสอบเนื้อสัตว์
- ชุดทดสอบบอแร็กซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี

2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้ว  
พบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

### คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ สด สะอาด สีเนื้อธรรมชาติ ไม่มีรอยชำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน  
อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และหั่นตามใบสั่งซื้อ
2. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Grade ปิดสนิท  
ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
3. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
4. วัสดุอาหารปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับ  
การรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP และ HALAL สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นช่องทางเทคนิค

### สัญลักษณ์ทางอาหารของหมวดที่ 1

#### เนื้อสัตว์ปีกและส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีก

1. เนื้อสัตว์ปีก หรือส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีกอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ  
ไม่มีเมือก
2. รายการเนื้อสัตว์ปีกที่มีได้กำหนดให้ลอกหนังออก หนังสัตว์ปีกต้องไม่หลุด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีขนติด ไม่มีรอยดำ  
หรือตำหนิอื่น ๆ
3. ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือสิ่งอื่นใดเจือปน
4. ต้องบรรจุในภาชนะ หรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
5. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสี หรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อน

กับอาหารหรือวัตถุดิบ ในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

6. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัท หรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP : Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติ ในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL)

7. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

### ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่)

#### เนื้อไก่ชำแหละ (FOOD HYGIENE)

##### 1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของเนื้อไก่ชำแหละ และสุขลักษณะของสถานประกอบการ

- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะ สำหรับอาหารเลข มอก.34-2536 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไก่สดแช่เยือกแข็ง เลขที่ มอก.590-2528 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะ สำหรับสัตว์ปีกเยือกแข็ง เลขที่ มอก.973-2533
- สถานที่ประกอบการ ต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

##### 2. สุขลักษณะการบรรจุอาหาร

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุการใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้

- มีความสะอาด
- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษหรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่น ๆ ที่มีใช้อาหาร
- ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่น ๆ ไตมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา
- การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใด ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด ซึ่งมีคุณภาพตามที่กล่าวข้างต้น และมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะบรรจุที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

### 3. การบรรจุและการขนส่ง

#### สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณค่าอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

a. ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ

b. ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน 7 องศาเซลเซียส ขณะทำการตรวจสอบ

หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน น้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัสดุพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน

### 4. การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

## 5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 2

| หมวดที่ 2 อาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู) จำนวน 14 รายการ |                      |                                                                                                                                                                                                        |          |       |                                                                           |            |
|-----------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|---------------------------------------------------------------------------|------------|
| ลำดับที่                                            | รายการวัตถุดิบ       | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                         | จำนวนใช้ |       | ราคาซื้อครั้ง<br>สุดท้ายตาม<br>สัญญาเลขที่ รช.<br>41/2561 ลว 9<br>พ.ย. 60 | เป็นเงิน   |
|                                                     |                      |                                                                                                                                                                                                        | จำนวน    | หน่วย |                                                                           |            |
| 1                                                   | ซี่โครงหมูอ่อนสับ    | กระดูกซี่โครงหมูอ่อน สด สะอาด ตัดเนื้อกระดูกบังลม หั่นขึ้นตามร่องซี่โครง ขนาดกว้าง 2.5-3 ซม. ยาว 3-4 ซม. เนื้อติดกระดูกหนาไม่ต่ำกว่า 1.5 ซม. ดัดมันไม่เกิน 20% ไม่ปนกระดูกสันหลัง บรรจุลงละ 1 กิโลกรัม | 580.00   | กก.   | 180.00                                                                    | 104,400.00 |
| 2                                                   | ตับหมูหั่น           | ตับหมูที่มีลักษณะสด สะอาด มีสีแดง ไม่หมองคล้ำ ไม่มีพังผืด ไม่มีส่วนขั้วและส่วนที่ไม่ใช้ติดมา หั่นตามใบสั่งซื้อ บรรจุลงละ 1 กิโลกรัม                                                                    | 135.00   | กก.   | 140.00                                                                    | 18,900.00  |
| 3                                                   | ลิ้นหมูสด            | ไม่มีหloedลม สด ใหม่ สะอาด ไม่เป็นเมือก สีเป็นไปตามธรรมชาติ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 400-500 กรัมต่อชิ้น บรรจุในถุงมาตรฐานซิลปากถุงสนิท                                                                  | 12.00    | กก.   | 120.00                                                                    | 1,440.00   |
| 4                                                   | เลือดหมูหลอด         | ผลิตจากเลือดหมูสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน ขนาดบรรจุหลอดละไม่น้อยกว่า 210 กรัม                                                                                        | 162.00   | หลอด  | 8.00                                                                      | 1,296.00   |
| 5                                                   | ไส้หมูอ่อน (ไส้หวาน) | สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่เป็นเมือก สีเป็นไปตามธรรมชาติ บรรจุในถุงมาตรฐาน ซิลปากถุงสนิท บรรจุลงละ 1 กิโลกรัม                                                                                         | 42.00    | กก.   | 160.00                                                                    | 6,720.00   |
| 6                                                   | หนังหมูพอง           | ใหม่ สะอาด ขาวใสพองสม่ำเสมอ ไม่มีขนติด ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ขนาดไม่เล็กกว่า 10 ซม. ชั่งไม่รวมน้ำ บรรจุในภาชนะบรรจุที่ได้มาตรฐาน                                                                       | 60.00    | กก.   | 65.00                                                                     | 3,900.00   |
| 7                                                   | หมูแต่ง              | สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกลิ่น ไม่เป็นเมือก บรรจุในถุงมาตรฐานซิลปากถุงสนิท                                                                                                                       | 30.00    | กก.   | 90.00                                                                     | 2,700.00   |

|   |                   |                                                                                                                                                                                                         |          |     |        |            |
|---|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|--------|------------|
| 8 | เนื้อหมูหันปรุงรส | เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซี่โครงซี่ที่ 3 ถึงกระดูกเชิงกราน ลอกส่วนที่เป็นไขมันและพังผืดออก ไม่มีกระดูกสันหลัง หรือซี่โครงติดมาด้วย หั่นตามใบสั่ง ลักษณะเป็นเส้นยาวสมบูรณ์<br>ขนาดหั่นชิ้น = 4 X 4 X 0.3 ซม. | 1,534.00 | กก. | 150.00 | 230,100.00 |
|---|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|--------|------------|

|    |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |     |        |            |
|----|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|--------|------------|
|    |                      | ขนาดหั่นริ้วสั้น = 2-2.5 X 5-6 X 1-2 ซม.<br>ขนาดหั่นริ้วยาว = 2-2.5 X 8-9 X 1-2 ซม.<br>(กว้าง X ยาว X หนา) หมักสำเร็จ<br>บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                                                                                                                                            |          |     |        |            |
| 9  | เนื้อหมูสันนอกบด     | เป็นเนื้อหมูจากส่วนสะโพกหรือไหล่ ในสัดส่วนหมูเนื้อแดง 90% ไขมันหมู 10% บดหยาบหรือบดละเอียดตามใบสั่ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                                                                                                                                                                 | 1,338.00 | กก. | 130.00 | 173,940.00 |
| 10 | เนื้อหมูบดหมักสำเร็จ | เป็นเนื้อหมูจากส่วนสะโพกหรือไหล่ ในสัดส่วนหมูเนื้อแดง 90% ไขมันหมู 10% บดละเอียดหมักสำเร็จ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                                                                                                                                                                          | 886.00   | กก. | 150.00 | 132,900.00 |
| 11 | เนื้อหมูสันนอก       | เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซี่โครงซี่ที่ 3 ถึงกระดูกเชิงกราน ลอกส่วนที่เป็นไขมันและพังผืดออก ไม่มีกระดูกสันหลัง หรือซี่โครงติดมาด้วย ลักษณะเป็นเส้นยาวสมบูรณ์ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                                                                                                             | 1,485.00 | กก. | 130.00 | 193,050.00 |
| 12 | เนื้อหมูสันนอกหั่น   | เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซี่โครงซี่ที่ 3 ถึงกระดูกเชิงกราน ลอกส่วนที่เป็นไขมันและพังผืดออก ไม่มีกระดูกสันหลัง หรือซี่โครงติดมาด้วย หั่นตามใบสั่ง ลักษณะเป็นเส้นยาวสมบูรณ์<br>ขนาดหั่นชิ้น = 4 X 4 X 0.3 ซม.<br>ขนาดหั่นริ้วสั้น = 2-2.5 X 5-6 X 1-2 ซม.<br>ขนาดหั่นริ้วยาว = 2-2.5 X 8-9 X 1-2 ซม.<br>(กว้าง X ยาว X หนา) หมักสำเร็จ<br>บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 680.00   | กก. | 130.00 | 88,400.00  |

|    |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |     |        |              |
|----|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|--------|--------------|
| 13 | เนื้อหมูสามชั้น | หมูสามชั้นที่ชำแหละจากบริเวณซี่โครง หนังสีขาว ปราศจากขน เนื้อสีชมพูอมแดง เรียงกันเป็นชั้น จำนวน 3 ชั้น ชั้นบนสุดต้องมีเนื้อแดงหนาอย่างน้อย 0.5 นิ้ว ความหนาไขมันชั้นใต้หนังไม่เกิน 2.5 ซม. ไม่มีกระดูกแข็งหรือกระดูกอ่อน หั่นตามใบสั่งซื้อ<br>1. ขนาดหั่นชิ้น = 2.5 ซม. X 4-5 ซม. X 5 มม. (กว้าง X ยาว X หนา) บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม<br>2. แบบหั่นชิ้นน้ำหนัก 2.5 กิโลกรัมต่อชิ้น | 335.00 | กก. | 140.00 | 46,900.00    |
| 14 | ขาหมู           | เป็นขาหลังเผา เนื้อมีสีชมพู มีหนังหุ้ม ไม่มีขนหมู ถอดเล็บออกเรียบร้อยแล้ว หั่นเป็นแว่น เลาะเอาแต่เนื้อ ทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว น้ำหนักขาหลังอยู่ที่ประมาณ 1.8-2.8 กิโลกรัม/ขา                                                                                                                                                                                                   | 250.00 | กก. | 95.00  | 23,750.00    |
|    |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |     |        | 1,028,396.00 |

**หมายเหตุ** 1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบเนื้อสัตว์ (หมู) ที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-

- ชุดทดสอบฟอร์มาลิน (น้ำยาทดสอบ) ในอาหาร
- ชุดทดสอบบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร

2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้วพบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

### คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ สด สะอาด สีเนื้อธรรมชาติ ไม่มีรอยชำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และหั่นตามใบสั่งซื้อ
2. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
3. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
4. วัสดุอาหารทุกชนิดปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง และยาปฏิชีวนะตกค้าง เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงาน และบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP และ HALAL สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นซองทางเทคนิค และตรวจสอบย้อนหลังได้

## ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู)

### เนื้อหมูและส่วนประกอบของหมู

1. เป็นเนื้อหมูหรือส่วนประกอบของหมูที่ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกกลิ่น ไม่มีพยาธิ
2. ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือสิ่งอื่นใดเจือปน
3. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
4. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบ ในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
5. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัท หรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP : Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL)
6. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

### สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 2

#### เนื้อหมูสด (FOOD HYGIENE)

#### 1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของเนื้อหมูชำแหละ และสุขลักษณะของสถานประกอบการ

- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกำหนดสุขลักษณะสำหรับอาหารเยือกแข็ง เลขที่ มอก.928-2533 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุกรแช่เยือกแข็งเลขที่ มอก.1197-2536
- เนื้อหมูและผลิตภัณฑ์ต้องสด สะอาด ปราศจากสารเคมี สารเร่งเนื้อแดง หรือสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่มีขนติด หรือมีรอยตำหนิอื่น ๆ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีกลิ่นผิดปกติหรือเป็นเมือกกลิ่น ไม่มีพยาธิ และสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ
- สถานที่ประกอบการ ต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

#### 2. สุขลักษณะการบรรจุอาหาร

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุการใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้

- มีความสะอาด
- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค

- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษหรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่สร้างขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่น ๆ ที่มีใช้อาหาร
- ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่น ๆ ใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ

แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา

- การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใด ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด ซึ่งมีคุณภาพตามที่กล่าวข้างต้น และมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะบรรจุที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

### 3. การบรรจุและการขนส่ง

#### สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณค่าอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้
  - a. ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ
  - b. ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน 7 องศาเซลเซียส ขณะทำการตรวจสอบ

หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน น้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้ น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน

#### 4. การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติตามความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้นำอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

#### 5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สงสัยว่าเสี่ยง
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 3

| หมวดที่ 3 อาหารหมวดเนื้อสัตว์น้ำ จำนวน 19 รายการ |                    |                                                                                                                                                 |          |       |                                                                           |            |
|--------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|---------------------------------------------------------------------------|------------|
| ลำดับที่                                         | รายการวัตถุดิบ     | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                  | จำนวนใช้ |       | ราคาซื้อครั้ง<br>สุดท้ายตาม<br>สัญญาเลขที่ รช.<br>41/2561 ลว 9<br>พ.ย. 60 | เป็นเงิน   |
|                                                  |                    |                                                                                                                                                 | จำนวน    | หน่วย |                                                                           |            |
| 1                                                | ปลาชุกเบญจพรรณ     | สด ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มี<br>ก้างปลาและหัวปลา สภาพดี เป็นผลิตภัณฑ์ที่มี<br>มาตรฐานรับรอง อย.                                | 345.00   | กก.   | 95.00                                                                     | 32,775.00  |
| 2                                                | ปลาตูกั่น          | สด ใหม่ สะอาด หั่นชิ้นเสมอ มีเส้นผ่าศูนย์กลาง<br>ต่อชิ้นไม่ต่ำกว่า 2 นิ้ว ไม่รวมหัวหาง                                                          | 255.00   | กก.   | 110.00                                                                    | 28,050.00  |
| 3                                                | เนื้อปลาหับทิม     | สด ใหม่ สะอาด ขนาดตัวไม่น้อยกว่า 800-1,000<br>กรัมต่อตัว แล่เอาเฉพาะเนื้อ ซึ่งไม่รวมน้ำ และ<br>น้ำแข็ง                                          | 1,500.00 | กก.   | 190.00                                                                    | 285,000.00 |
| 4                                                | ปลาทุกงัดไม่มีก้าง | แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน บรรจุในภาชนะที่<br>ได้มาตรฐาน                                                                                   | 30.00    | กก.   | 200.00                                                                    | 6,000.00   |
| 5                                                | ปลาหูฉี่เฉพาะเนื้อ | สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ไม่มี<br>ก้างปน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                | 25.00    | กก.   | 165.00                                                                    | 4,125.00   |
| 6                                                | ปลาหูฉี่           | สด ใหม่ สะอาด หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่เหม็น<br>ขนาดบรรจุแช่ละ 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 64<br>กรัม/ตัว                                          | 1,710.00 | แช่   | 18.00                                                                     | 30,780.00  |
| 7                                                | ปลาทุสด            | สด ใหม่ สะอาด หัวไม่หลุด ท้องไม่แตกสภาพดี<br>ควักไส้และเหงือกออกแล้ว ขนาดไล่เลี่ยกัน 9-10<br>ตัวต่อกิโลกรัม                                     | 220.00   | กก.   | 120.00                                                                    | 26,400.00  |
| 8                                                | ปลานิลแดดเดียว     | ตัวใส สะอาด แดดเดียว จัดไม่มีกลิ่นเหม็น<br>น้ำหนักประมาณ 80-100 กรัมต่อตัว                                                                      | 140.00   | กก.   | 135.00                                                                    | 18,900.00  |
| 9                                                | เนื้อปลานิล        | สด ใหม่ สะอาด ขนาดตัวไม่น้อยกว่า 800-1,000<br>กรัมต่อตัว แล่เอาเฉพาะเนื้อ ซึ่งไม่รวมน้ำ และ<br>น้ำแข็ง                                          | 3,350.00 | กก.   | 165.00                                                                    | 552,750.00 |
| 10                                               | ปลาสดแดดเดียว      | ตัวขนาด 9-10 ตัว/กิโลกรัม ไม่เค็มจัด ไม่มีกลิ่นคาว<br>เนื้อไม่เละ ไม่เป็นเมือก ไม่มีหนอนแมลงวัน ไม่มีสิ่ง<br>แปลกปลอม บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน | 470.00   | กก.   | 210.00                                                                    | 98,700.00  |

|    |                             |                                                                                                                          |        |     |        |              |
|----|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|--------|--------------|
| 11 | ปลาโอทำสำเร็จ               | สด สะอาด ตัดหัว ควักไส้ ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 500 กรัมต่อตัว ชั่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง                                         | 100.00 | กก. | 105.00 | 10,500.00    |
| 12 | ปลาซาบะย่าง                 | ย่างสีสม่ำเสมอ ตัดหัว ควักไส้ ท้องไม่แตก หนังไม่ลอก น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 กรัมต่อตัว                                     | 70.00  | กก. | 120.00 | 8,400.00     |
| 13 | ปลาอย่าง                    | ปลากรดย่างเกรด A กลิ่นหอม ขนาด 7-8 ตัวต่อ 1 กิโลกรัม ชนิดสีเหลือง                                                        | 55.00  | กก. | 190.00 | 10,450.00    |
| 14 | กุ้งซีแฮ้สด                 | สด ตัวใส สะอาด หัวไม่ขาด ขนาด 50-52 ตัวต่อ 1 กิโลกรัม                                                                    | 780.00 | กก. | 320.00 | 249,600.00   |
| 15 | เนื้อปูทะเล (เนื้อเป็นก้อน) | เป็นเนื้อปูจากส่วนนืวก้อย เป็นก้อน ไม่มีเปลือก บางปน ไม่มีเมือกกลิ่น เนื้อปูมีสีขาว กลิ่นหอม                             | 20.00  | กก. | 970.00 | 19,400.00    |
| 16 | ปลาหมึกกล้วยไม่ลอกหนัง      | สด สะอาด ไม่มีกระดองปน เนื้อล้วน เนื้อเป็นสีขาวนวล ไม่ลอกหนัง ขนาดลำตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4-5 นิ้วต่อตัว                      | 105.00 | กก. | 225.00 | 23,625.00    |
| 17 | ปลาหมึกกล้วยลอกหนัง         | สด สะอาด ไม่มีกระดองปน เนื้อล้วน เนื้อเป็นสีขาวนวล ไม่ลอกหนัง ขนาดลำตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4-5 นิ้วต่อตัว                      | 75.00  | กก. | 200.00 | 15,000.00    |
| 18 | ปลาอินทรีเค็ม               | นึ่ง ไม่เค็มจัด ไม่ขึ้นเกลือ สะอาด ไม่ขึ้น ไม่มีหนอน ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ สภาพดี มีขนาดที่มีน้ำหนักตัวละ 1.5-3 กิโลกรัม | 70.00  | กก. | 350.00 | 24,500.00    |
| 19 | หอยแมลงภูสดแกะเปลือกต้มสุก  | ใหม่ สะอาด เป็นตัวขนาดกลาง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ชั่งไม่รวมน้ำ และน้ำแข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                     | 50.00  | กก. | 160.00 | 8,000.00     |
|    |                             |                                                                                                                          |        |     |        | 1,452,955.00 |

**หมายเหตุ** 1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบเนื้อสัตว์ที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-

- ชุดทดสอบฟอร์มาลิน (น้ำยาแดงศพ) ในอาหาร
- ชุดทดสอบบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร
- ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี
- ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหารและเครื่องดื่ม

2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้วพบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

### คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารประเภทกึ่งสด ปลาสด หอยสด ต้องสด สะอาด ไม่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ไม่แช่น้ำยาหรือเกลือ อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และหั่นตามใบสั่งซื้อ
2. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด โดยลำดับที่ 1, 15, 18 และ 19 ต้องระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิต ลงบนบรรจุภัณฑ์
3. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
4. วัสดุอาหารปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันบูด และฟอร์มาลิน

### สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 3

#### อาหารสดประเภทสัตว์น้ำ (FOOD HYGIENE)

##### 1. ข้อกำหนดคุณภาพอนามัย

- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่มีกำหนดไว้ในปัจจุบัน
- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะของมาตรฐานอาหาร

เลขที่ มอก. 34-2536

- สถานประกอบการต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัย และอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

##### 2. สุขลักษณะการบรรจุอาหาร

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุการใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้

- มีความสะอาด
- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษหรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่สร้างขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่น ๆ ที่มีใช้อาหาร

- ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่น ๆ ไตมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา

- การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใด ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด ซึ่งมีคุณภาพตามที่กล่าวข้างต้น และมิดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะบรรจุที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

### 3. การบรรจุและการขนส่ง

#### สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณค่าอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

a. ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ

b. ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมียุณหภูมิสูงเกิน 7 องศาเซลเซียส ขณะทำการตรวจสอบ

หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน น้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน

### 4. การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

## 5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มที่มารับประทานในบริเวณงานโฆษณาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโฆษณาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโฆษณาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 4

| หมวดที่ 4 อาหารหมวดเนื้อสัตว์แปรรูป จำนวน 27 รายการ |                   |                                                                                                                                                                                                   |          |       |                                                                           |           |
|-----------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ลำดับที่                                            | รายการวัตถุดิบ    | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                    | จำนวนใช้ |       | ราคาซื้อครั้ง<br>สุดท้ายตาม<br>สัญญาเลขที่ รช.<br>41/2561 ลว 9<br>พ.ย. 60 | เป็นเงิน  |
|                                                     |                   |                                                                                                                                                                                                   | จำนวน    | หน่วย |                                                                           |           |
| 1                                                   | ปลาซุดทอดมัน      | ทำจากเนื้อปลาซุดไม่มีก้างปน ผสมถั่วฝักยาว ใบมะกรูด เครื่องแกงมีกลิ่นหอม เนื้อเหนียว นุ่ม ไม่ผสมแป้ง เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานรับรอง ออย. บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                    | 200.00   | กก.   | 100.00                                                                    | 20,000.00 |
| 2                                                   | ปลาทิพย์          | ขนาดบรรจุ 500 กรัม/กล่อง บรรจุไม่น้อยกว่า 10 ชิ้น/กล่อง                                                                                                                                           | 40.00    | กล่อง | 165.00                                                                    | 6,600.00  |
| 3                                                   | ปลาหมึกดำ         | เนื้อแข็ง สีไม่ซีด ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งแปลกปลอม และสารปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน                                                                                   | 50.00    | กก.   | 140.00                                                                    | 7,000.00  |
| 4                                                   | ลูกชิ้นปลากลมใหญ่ | สด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว ไม่เป็นเมือก ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                                          | 135.00   | กก.   | 110.00                                                                    | 14,850.00 |
| 5                                                   | ลูกชิ้นปลาแท่ง    | สด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว ไม่เหม็นหืน ไม่เป็นเมือก ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                              | 30.00    | กก.   | 140.00                                                                    | 4,200.00  |
| 6                                                   | กุ้งเชียงหมู      | ทำจากหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กุ้งเชียงแต่ละเส้นมีความยาวระหว่าง 5-8 นิ้ว สีสตามธรรมชาติของกุ้งเชียง บรรจุสุญญากาศ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม                  | 170.00   | กก.   | 120.00                                                                    | 20,400.00 |
| 7                                                   | กุ้งเชียงไก่      | ทำจากไก่ล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กุ้งเชียงแต่ละเส้นมีความยาวระหว่าง 5-8 นิ้ว สีสตามธรรมชาติของกุ้งเชียง บรรจุสุญญากาศ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ได้มาตรฐาน HALAL | 40.00    | กก.   | 195.00                                                                    | 7,800.00  |
| 8                                                   | หมูหยอง           | กรอบใหม่ เป็นเส้น ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                                                         | 60.00    | กก.   | 330.00                                                                    | 19,800.00 |

|    |                  |                                                                                                                                                                       |        |      |        |           |
|----|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|--------|-----------|
| 9  | ไก่หยอง          | กรอบใหม่ เป็นเส้น ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มี<br>สิ่งเจือปน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ได้มาตรฐาน<br>HALAL                                                                     | 12.00  | กก.  | 150.00 | 1,800.00  |
| 10 | ไก่ยอ            | สด ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุใน<br>ภาชนะที่ปิดสนิท ผ่านการรับรองอาหารฮาลาล<br>ขนาดบรรจุ 430 กรัม/แพ่ง                                                    | 60.00  | แพ่ง | 70.00  | 4,200.00  |
| 11 | หมูยอ            | สด ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุใน<br>ภาชนะที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 300 กรัม/แพ่ง                                                                               | 260.00 | แพ่ง | 60.00  | 15,600.00 |
| 12 | ไก่จ้อ           | สด ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุใน<br>ภาชนะที่ปิดสนิท มีวันหมดอายุชัดเจน ผ่านการ<br>รับรองอาหารฮาลาล บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                  | 90.00  | กก.  | 165.00 | 14,850.00 |
| 13 | นักเก็ตไก่       | เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันหมดอายุ<br>ชัดเจน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                             | 20.00  | กก.  | 160.00 | 3,200.00  |
| 14 | ไส้กรอกไก่       | ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มี<br>กลิ่นเหม็น ปลอดจากสารบอแรกซ์ ได้มาตรฐาน<br>ข้อกำหนด HALAL ขนาดยาวประมาณ 3.5-4 นิ้ว<br>จำนวน 25-30 ชิ้นต่อกิโลกรัม | 80.00  | กก.  | 180.00 | 14,400.00 |
| 15 | ไส้กรอกไก่คอกเทล | ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มี<br>กลิ่นเหม็น ปลอดจากสารบอแรกซ์ ได้มาตรฐาน<br>ข้อกำหนด HALAL ขนาดยาวประมาณ 1-1.5 นิ้ว                                | 30.00  | กก.  | 180.00 | 5,400.00  |
| 16 | ไส้กรอกหมูคอกเทล | ทำจากเนื้อหมู เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มี<br>กลิ่นเหม็น ปลอดจากสารบอแรกซ์ ขนาดยาว<br>ประมาณ 1-1.5 นิ้ว บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                   | 30.00  | กก.  | 180.00 | 5,400.00  |
| 17 | ลูกชิ้นหมู       | ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน สด สะอาด ไม่มีเอ็น ไม่มีกลิ่น<br>เหม็น ไม่เป็นเมือก ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 40 ลูก/<br>ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1<br>กิโลกรัม    | 195.00 | กก.  | 140.00 | 27,300.00 |
| 18 | ลูกชิ้นไก่       | สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ได้มาตรฐาน<br>ข้อกำหนด HALAL ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 40 ลูก/<br>ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1<br>กิโลกรัม               | 30.00  | กก.  | 90.00  | 2,700.00  |

|    |                             |                                                                                                                                                                                    |       |         |        |            |
|----|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|--------|------------|
| 19 | แหวนมแท่ง                   | สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ขนาดบรรจุแท่งละ ไม่น้อยกว่า 225 กรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน                                                                                | 40.00 | แท่ง    | 40.00  | 1,600.00   |
| 20 | เต้าหู้แคะยัดไส้หมู         | สด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่เป็นเมือก เป็นผลิตภัณฑ์ ที่มีมาตรฐานรับรอง อย. บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                      | 20.00 | กก.     | 160.00 | 3,200.00   |
| 21 | ลูกชิ้นกุ้งอย่างดี          | สด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่เป็นเมือก บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                                                           | 20.00 | กก.     | 150.00 | 3,000.00   |
| 22 | ปลาทูน่าในน้ำมันพืช กระจบอง | ภาชนะบรรจุได้มาตรฐาน บรรจุกระจบองละ 1,800 กรัม                                                                                                                                     | 10.00 | กระจบอง | 350.00 | 3,500.00   |
| 23 | ปลาทูน่าในน้ำเกลือ กระจบอง  | ภาชนะบรรจุได้มาตรฐาน บรรจุกระจบองละ 1,800 กรัม                                                                                                                                     | 10.00 | กระจบอง | 350.00 | 3,500.00   |
| 24 | เต้าหู้ปลา                  | ขนาด 60-70 ชิ้น/กิโลกรัม มีส่วนผสมของเนื้อ ปลาสดไม่น้อยกว่า 50% และส่วนผสมของแป้งไม่ เกิน 15% ขนาด 2.5 ซม. X 2.5 ซม. X 2.27 ซม. (กว้างXยาวXสูง) สด ใหม่ นุ่ม บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 80.00 | กก.     | 170.00 | 13,600.00  |
| 25 | ปูอัด                       | ทำมาจากเนื้อปลาสด (ซูริมิ) ผสมเครื่องปรุง ตกแต่งสีให้ดูเหมือนเนื้อปูจริง บรรจุถุงละ 500 กรัม                                                                                       | 30.00 | กก.     | 160.00 | 4,800.00   |
| 26 | ปลาหมึกแห้ง                 | แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน สีเป็นไปตามธรรมชาติ ของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุ 500 กรัม/ถุง                                      | 8.00  | กก.     | 550.00 | 4,400.00   |
| 27 | ปลาร้าปลากระดี              | สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อนและสารเจือปน บรรจุในบรรจุ ภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง                                         | 20.00 | กก.     | 70.00  | 1,400.00   |
|    |                             |                                                                                                                                                                                    |       |         |        | 234,500.00 |

**หมายเหตุ** 1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบ  
เนื้อสัตว์แปรรูปที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-

- ชุดทดสอบฟอร์มาลิน (น้ำยาแดงศพ) ในอาหาร
- ชุดทดสอบบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี
- ชุดทดสอบสารเร่งเนื้อแดง (สารชาลูปูตามอล)
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร
- ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี
- ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหารและเครื่องดื่ม

2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้ว  
พบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

### คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ สด ใหม่ สะอาด ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่แช่แข็ง
2. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Grade ปิดสนิท  
ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
3. วัสดุทุกรายการที่นำส่งนั้นต้องมีระยะเวลาวันคงเหลือก่อนถึงวันหมดอายุไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ตามที่แสดง  
บนบรรจุภัณฑ์ นับจากวันที่ส่งสินค้า
4. การขนส่งตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
5. วัสดุอาหารปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP,  
HACCP สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้
6. รายการที่ 1 และ 3 อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด
7. รายการที่ 2, 4, 5 และ 10-23 อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน 0-4 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด

### สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 4

#### อาหารหมวดเนื้อสัตว์แปรรูป

##### 1. ข้อกำหนดคุณภาพอนามัย

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สด สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช่วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี  
ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปน หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อน  
กับอาหาร หรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

4. ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีคุณลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

5. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

6. รายการเนื้อสัตว์ที่มีไขมันหมู ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL)

7. สถานที่ประกอบการต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัย และอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

#### ประเภทอาหารที่ต้องมีสัญลักษณ์เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)

| ผลิตภัณฑ์   | เลขที่ มอก. |
|-------------|-------------|
| กุ้งแช่แข็ง | 914-2539    |
| ไส้กรอก     | 2300-2549   |
| เต้าหู้ปลา  | 728/2548    |
| ลูกชิ้นหมู  | 1009-2533   |

## 2. สัญลักษณ์การบรรจุอาหาร

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุการใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้

- มีความสะอาด

- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค

- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษหรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่น ๆ ที่มีไขมันอาหาร

- ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่น ๆ ไตมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ

แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา

- การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใด ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด ซึ่งมีคุณภาพตามที่กล่าวข้างต้น และมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะบรรจุที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

### 3. การบรรจุและการขนส่ง

#### สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณค่าอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

a. ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ

b. ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน 7 องศาเซลเซียส ขณะทำการตรวจสอบ

หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน น้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัสดุพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน

### 4. การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

## 5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มที่มารับประทานในบริเวณงานโฆษณาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโฆษณาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโฆษณาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 5

หมวดที่ 5 อาหารหมวดไข่ จำนวน 6 รายการ

| ลำดับที่ | รายการวัตถุดิบ           | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                                                                           | จำนวนใช้  |       | ราคาซื้อครั้ง<br>สุดท้ายตาม<br>สัญญาเลขที่ รช.<br>41/2561 ลว 9<br>พ.ย. 60 | เป็นเงิน   |
|----------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|---------------------------------------------------------------------------|------------|
|          |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                          | จำนวน     | หน่วย |                                                                           |            |
| 1        | ไข่เป็ด                  | ไข่เป็ด ใหม่ สด น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 กรัม ภายในไข่แดงกลมนูน ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไม่มัน สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน บรรจุไข่ใส่แก้วพลาสติกสะอาด ไม่มีฝุ่นผง และแมลงสาบ(แฉีกคินแก่ผู้ขาย)                                                                | 8,100.00  | ฟอง   | 6.00                                                                      | 48,600.00  |
| 2        | ไข่ไก่                   | ไข่ไก่ ใหม่ สด น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 60 กรัม ภายในไข่แดงกลมนูน ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไม่มัน สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน บรรจุไข่ใส่แก้วพลาสติกสะอาด ไม่มีฝุ่นผง และแมลงสาบ(แฉีกคินแก่ผู้ขาย)                                                                 | 45,000.00 | ฟอง   | 3.20                                                                      | 144,000.00 |
| 3        | ไข่เป็ดเค็มสุก           | น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 กรัม รสเค็มไม่มาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนูน แน่น ไม่มีรูพรุน ไม่มีฟองอากาศ ไม่บูบหรือราวน เปลือกขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่ บรรจุไข่ใส่แก้วพลาสติกสะอาดไม่มีฝุ่นผงและแมลงสาบ (แฉีกคินแก่ผู้ขาย)                                              | 4,350.00  | ฟอง   | 7.00                                                                      | 30,450.00  |
| 4        | ไข่นกกระทาต้ม            | ปอกเปลือกไข่ออกแล้ว สภาพดีไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เหนียวเป็นยาง บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน                                                                                                                                                                                | 2,700.00  | ฟอง   | 1.00                                                                      | 2,700.00   |
| 5        | ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์   | ไข่ขาวล้วน ผลิตจากไข่ไก่สด ตอกและแยกไข่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ ไม่มีเปลือกไข่ปน บรรจุในแกลลอนที่สะอาด และปลอดภัยต่ออาหาร ขนาดบรรจุขวดละ 2 กิโลกรัม มีฉลากแสดงปริมาณบรรจุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และชื่อผู้ผลิตจัดเก็บและขนส่งในอุณหภูมิห้องเย็น 0-4 องศาเซลเซียส | 120.00    | ขวด   | 170.00                                                                    | 20,400.00  |
| 6        | เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด) | เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า 50% บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด                                                                                                                                                                                               | 1,900.00  | หลอด  | 9.00                                                                      | 17,100.00  |
|          |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |       |                                                                           | 263,250.00 |

## คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการเป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์มและโรงงานที่ได้รับมาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO 9001, GMP และ HACCP พร้อมทั้งมีใบรับรองจากฟาร์มมายื่นให้ ณ วินิจฉัยของทางเทคนิค และสามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ทุกครั้ง
2. การผลิตและบรรจุ ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์ ไข่ไก่ต้มเปลือกเปลือก จะต้องผ่านมาตรฐานการรับรองจาก ISO 9001, GMP และ HACCP และสามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วินิจฉัยของทางเทคนิค และตรวจสอบย้อนหลังได้
3. แผงพลาสติกรองรับไข่ ต้องสะอาดไม่มีมูลสัตว์ คราบเชื้อราปนเปื้อน และผู้ประมูลได้ต้องนำแผงไข่ที่สะอาดสีส้มมาสำหรับเปลี่ยนก่อนใช้งานโภชนาการ จำนวน 30 แผง
4. การขนส่งสินค้า พนักงานขนส่งสินค้าต้องสุภาพเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ และสามารถเป็นสื่อกลางของบริษัทได้ ภาชนะขนส่งได้มาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะการขนส่งจนถึงลูกค้า
5. รายการที่ 4-6 จะต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติกหรือกล่องที่ได้มาตรฐาน ใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
6. วัสดุทุกรายการที่นำส่งนั้นต้องมีระยะเวลาวันคงเหลือก่อนถึงวันหมดอายุไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ตามที่แสดงบนบรรจุภัณฑ์ นับจากวันที่ส่งสินค้า

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 6

| หมวดที่ 6 อาหารหมวดผักสด จำนวน 92 รายการ |                |                                                                                                                                         |          |       |                                                                           |           |
|------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ลำดับที่                                 | รายการวัตถุดิบ | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                          | จำนวนใช้ |       | ราคาซื้อครั้ง<br>สุดท้ายตาม<br>สัญญาเลขที่ รช.<br>41/2561 ลว 9<br>พ.ย. 60 | เป็นเงิน  |
|                                          |                |                                                                                                                                         | จำนวน    | หน่วย |                                                                           |           |
| 1                                        | กะเพรา         | ก้านเขียว ใบสด มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่พรมน้ำ ใบ<br>ไม่ร่วง                                                                                 | 75.00    | กก.   | 35.00                                                                     | 2,625.00  |
| 2                                        | กะหล่ำดอก      | ดอกขาวสะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า<br>5 นิ้ว ไม่เป็นจุดต่างดำ ไม่ซ้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบ<br>และก้านยาวต่ำกว่าดอกไม่เกิน 2 นิ้ว    | 105.00   | กก.   | 60.00                                                                     | 6,300.00  |
| 3                                        | กะหล่ำปลี      | ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ 13 ซม. ตัด<br>แต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สีเขียวอ่อน<br>กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ซ้ำ     | 760.00   | กก.   | 28.00                                                                     | 21,280.00 |
| 4                                        | กะหล่ำปลีม่วง  | ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ 10 ซม.<br>กาบแข็ง หัวแน่น ไม่มีหนอน กาบใบไม่ซ้ำ                                                     | 10.00    | กก.   | 35.00                                                                     | 350.00    |
| 5                                        | กระชายซอย      | เป็นกระชายที่สดและสะอาด หั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ<br>ตามความยาวของกระชาย                                                                       | 60.00    | กก.   | 60.00                                                                     | 3,600.00  |
| 6                                        | กระชายหัว      | เป็นกระชายที่สดและสะอาด สีส่อนเหลือง ไม่เน่า                                                                                            | 20.00    | กก.   | 50.00                                                                     | 1,000.00  |
| 7                                        | กวาดั่ง        | อ่อน สด ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่<br>มีหนอนเจาะ ความยาวลำต้นไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว                                             | 600.00   | กก.   | 22.00                                                                     | 13,200.00 |
| 8                                        | กวาดั่งได้หัว  | อ่อน สด ไม่มีใบเน่าหรือเหลือง ต้นอวบไม่แก่ ไม่<br>มีดอก ไม่มีแมลงกัดกิน ความสูงเฉลี่ยต่อต้นไม่ต่ำ<br>กว่า 25 ซม.                        | 150.00   | กก.   | 45.00                                                                     | 6,750.00  |
| 9                                        | กุยช่ายขาว     | ใหม่ สด สะอาด มีสีขาวตลอดปลาย ใบยาวงาม<br>อ่อนนุ่ม                                                                                      | 40.00    | กก.   | 130.00                                                                    | 5,200.00  |
| 10                                       | ข่าอ่อน        | อ่อน ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่ง<br>ปนเปื้อน มีส่วนลำต้นติดมาไม่เกิน 3 นิ้ว                                                  | 60.00    | กก.   | 45.00                                                                     | 2,700.00  |
| 11                                       | ข้าวโพดหวานดิบ | ไม่แก่จัดปอกเปลือก และก้านออกหมด มีเมล็ด<br>เต็มฝักสม่ำเสมอ ไม่มีหนอนหรือแมลงกัดกิน ไม่<br>เปียกน้ำ มีสภาพดี มีความยาวไม่ต่ำกว่า 18 ซม. | 15.00    | กก.   | 30.00                                                                     | 450.00    |
| 12                                       | ข้าวโพดอ่อน    | ปอกเปลือก สด อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาวประมาณ<br>9-10 ซม. ติดข้าว ข้าวยาวไม่เกิน 2-4 ซม.                                                   | 85.00    | กก.   | 50.00                                                                     | 4,250.00  |

|    |            |                                                                                                                                                              |          |     |        |           |
|----|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|--------|-----------|
| 13 | ชิงแก่     | สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็งไม่มีราก แต่ละหัวหนักระหว่าง 100-200 กรัม                                                           | 85.00    | กก. | 50.00  | 4,250.00  |
| 14 | ชิงชอย     | สด และสะอาด ขูดผิวออกหมด หั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของชิง มีความยาวระหว่าง 1.5-2.5 นิ้ว                                                     | 80.00    | กก. | 50.00  | 4,000.00  |
| 15 | คะน้า      | ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ลำต้นอวบ ไม่มีหนอน ความสูงเฉลี่ยต่อต้นไม่ต่ำกว่า 25 ซม.                                                                            | 1,220.00 | กก. | 45.00  | 54,900.00 |
| 16 | คื่นไฉ่    | สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน ลำต้นไม่ซ้ำหรือหัก ใบสีเขียว แต่ละต้นมีความยาวไม่ต่ำกว่า 7 นิ้ว                                             | 190.00   | กก. | 100.00 | 19,000.00 |
| 17 | แครอท      | ขนาด 4-5 หัว/กิโลกรัม เนื้อแน่น ผิวเรียบ สด อ่อนไม่เป็นเส้นในหัว สีผิวสดใส ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดียว                                                    | 380.00   | กก. | 35.00  | 13,300.00 |
| 18 | ชะอม       | สด ใหม่ ยอดอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ซ้ำ ใบไม่ร่วง                                                                                                           | 10.00    | กก. | 50.00  | 500.00    |
| 19 | ดอกกุยช่าย | อ่อน สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า                                                                                                                     | 20.00    | กก. | 80.00  | 1,600.00  |
| 20 | ดอกแค      | สด ใหม่ สะอาด ไม่เป็นหนอน หรือแมลงกัดกิน ดอกตูมไม่บาน คั่วติดดอก                                                                                             | 40.00    | กก. | 35.00  | 1,400.00  |
| 21 | ดอกหอม     | สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เน่า ใบสีเขียวตลอด มีสภาพสมบูรณ์                                                                                                        | 75.00    | กก. | 80.00  | 6,000.00  |
| 22 | ตะไคร้     | ตะไคร้แก่ ที่สด และสะอาด เฉพาะลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก แต่ละต้นต้องมีความยาวไม่เกิน 7 นิ้ว                                                          | 75.00    | กก. | 25.00  | 1,875.00  |
| 23 | แตงกวา     | ผลอ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ทรงกลม ยาว ค่อนข้างตรง ผิวเกลี้ยง เติ่งติ่ง เนื้อแน่น ผลสีเขียวอ่อน ปนแก่ ไม่มีก้านติดมา แต่ละลูกมีความยาวไม่ต่ำกว่า 2 นิ้ว | 610.00   | กก. | 28.00  | 17,080.00 |
| 24 | แตงโมอ่อน  | ผิวสีเขียวอ่อน ขนาด 5-6 ลูก/กก. สด เนื้อในอ่อน เมล็ดอ่อน ไม่เป็นรูปหนอนเจาะ ไม่เน่า ไม่แกรน                                                                  | 20.00    | กก. | 20.00  | 400.00    |
| 25 | ต้นหอม     | ใบเขียวสด ยาวไม่เกิน 12 นิ้ว โคนต้นขาว หัวไม่โต รากสั้น ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                        | 240.00   | กก. | 75.00  | 18,000.00 |

|    |                |                                                                                                                                                                          |        |     |        |           |
|----|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|--------|-----------|
| 26 | ถั่วแขก        | อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักยาวตรง<br>งูโค้งได้บ้างเล็กน้อย                                                                                                        | 30.00  | กก. | 70.00  | 2,100.00  |
| 27 | ถั่วงอก        | สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ลำต้นอวบสีเขียว<br>ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และหัวถั่วงอกไม่แตก<br>เป็นใบซ้อน แต่ละต้นมีความยาวไม่เกิน 2.5 นิ้ว                            | 410.00 | กก. | 25.00  | 10,250.00 |
| 28 | ถั่วฝักยาว     | อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักไม่พอง<br>ฝักยาว ตรงโตสม่ำเสมอทั้งฝัก ฝักสีเขียวอ่อน<br>ถึงสีเขียวเข้ม เมล็ดเกาะติดกันแน่น แต่ละฝักต้อง<br>มีความยาวระหว่าง 12-18 นิ้ว | 380.00 | กก. | 40.00  | 15,200.00 |
| 29 | ถั่วลันเตา     | สด อ่อน ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะ<br>ไม่เหี่ยว เมล็ดเล็ก ฝักไม่โป่ง ความยาวไม่เกิน 3 นิ้ว<br>ตัดยอดขั้วหัวและท้าย พร้อมตัดสายใยของฝัก<br>ออกหมด             | 70.00  | กก. | 110.00 | 7,700.00  |
| 30 | น้ำมะนาวขวด    | คั้นจากมะนาวลูกสด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสิ่ง<br>ปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน ขนาด<br>บรรจุ 700 ซีซี./ขวด                                                            | 325.00 | ขวด | 75.00  | 24,375.00 |
| 31 | บล็อกโคลี      | ดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ก้านดอก<br>ยาวไม่เกิน 3 นิ้ว                                                                                                         | 75.00  | กก. | 75.00  | 5,625.00  |
| 32 | บวบเหลี่ยม     | ผลอ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หัก<br>หรือแตก ทรงกลมยาวค่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมี<br>ความยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว                                                      | 270.00 | กก. | 32.00  | 8,640.00  |
| 33 | ใบกุยช่ายเขียว | สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เน่า ใบสีเขียวตลอด มี<br>สภาพสมบูรณ์                                                                                                                | 35.00  | กก. | 40.00  | 1,400.00  |
| 34 | ใบเตยหอม       | ใหม่ ลำต้นสด และใบเขียว สด สะอาด แฉกไม่กัก<br>เจาะ ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                            | 230.00 | กก. | 25.00  | 5,750.00  |
| 35 | ใบบัวบก        | สีเขียว สด สะอาด ไม่เน่า ไม่ช้ำ ใบเขียวเป็นมันเงา<br>สภาพสมบูรณ์                                                                                                         | 10.00  | กก. | 20.00  | 200.00    |
| 36 | ใบมะกรูด       | ใบเขียว สด สะอาด ไม่มีเพลี้ยขาว หรือราดำ ใบไม่<br>แก่                                                                                                                    | 50.00  | กก. | 70.00  | 3,500.00  |
| 37 | ใบแมงลัก       | ก้านใบเขียว ใบสด ไม่พรุน้ำ ใบไม่ช้ำ ไม่ร่วง มี<br>รากสะอาด ไม่มีดิน                                                                                                      | 20.00  | กก. | 40.00  | 800.00    |

|    |                         |                                                                                                                                      |        |     |        |           |
|----|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|--------|-----------|
| 38 | ใบยอ                    | สด ใหม่ สะอาด อ่อน ใบสีเขียวเป็นมัน ใบใหญ่<br>อ่อน ไม่ซ้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า สภาพสมบูรณ์                                              | 30.00  | กก. | 35.00  | 1,050.00  |
| 39 | ผักกาดขาว               | อ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่มีรอย<br>แมลงกัด ความสูงเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 20 ซม. สภาพดี                                       | 850.00 | กก. | 40.00  | 34,000.00 |
| 40 | ผักกาดหอม               | สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มี<br>รอยแมลงกัด ความสูงเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 10 ซม.<br>สภาพดี                               | 30.00  | กก. | 40.00  | 1,200.00  |
| 41 | ผักแขนง                 | สด ใหม่ สะอาด ดอกตูม ไม่บาน ไม่เน่า ไม่เหี่ยว<br>ไม่เหลือง ไม่มีรอยแมลงกัด สูงไม่เกิน 3 นิ้ว สภาพ<br>สมบูรณ์                         | 90.00  | กก. | 60.00  | 5,400.00  |
| 42 | ผักโขมจีน               | สด ใหม่ รากไม่ติดดิน สะอาด                                                                                                           | 280.00 | กก. | 35.00  | 9,800.00  |
| 43 | เฟือกติบ                | สด ใหม่ ไม่มีดินติด ไม่แฉกรีน ไม่มีรอยแมลงกัดกิน<br>เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 5 ซม.                                                 | 45.00  | กก. | 40.00  | 1,800.00  |
| 44 | พริกขี้หนูเขียวเด็ดก้าน | เมล็ดเล็ก สีเขียว สด สะอาด เด็ดหัวออก ไม่ล้างน้ำ<br>ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สภาพดี ยาวไม่เกิน 4 ซม.<br>วัดไม่รวมก้าน               | 70.00  | กก. | 80.00  | 5,600.00  |
| 45 | พริกขี้หนูแดงเด็ดก้าน   | เมล็ดเล็ก สีแดง สด สะอาด เด็ดหัวออก ไม่ล้างน้ำ<br>ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สภาพดี ยาวไม่เกิน 4 ซม.<br>วัดไม่รวมก้าน                 | 70.00  | กก. | 90.00  | 6,300.00  |
| 46 | พริกขี้ฟ้าสดเขียว       | เม็ดใหญ่ สีเขียวสด ยาวไม่โค้งงอ หัวเขียว สด ไม่มี<br>จุดดำ เน่า ผิวเรียบมัน ยาวไม่ต่ำกว่า 7 ซม. สภาพดี                               | 75.00  | กก. | 60.00  | 4,500.00  |
| 47 | พริกขี้ฟ้าสดแดง         | เม็ดใหญ่ สีแดงสด ยาวไม่โค้งงอ หัวเขียว สด ไม่มี<br>จุดดำ เน่า ผิวเรียบมัน ยาวไม่ต่ำกว่า 7 ซม. สภาพดี                                 | 80.00  | กก. | 75.00  | 6,000.00  |
| 48 | พริกไทยอ่อน             | อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เม็ด<br>พริกไทยอยู่ติดต่อเรียงกันเต็มข้อ เม็ดสีเขียว แต่ละ<br>ข้อต้องมียาน้ำหนักระหว่าง 7-15 กรัม | 20.00  | กก. | 175.00 | 3,500.00  |
| 49 | พริกเหลือง              | เม็ดใหญ่ สีเหลืองสด ยาวไม่โค้งงอ หัวเขียว สด ไม่<br>มีจุดดำเน่า ผิวเรียบมัน ยาวไม่ต่ำกว่า 7 ซม.<br>สภาพดี                            | 55.00  | กก. | 125.00 | 6,875.00  |

|    |                    |                                                                                                                                                                                                |          |     |        |           |
|----|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|--------|-----------|
| 50 | พริกหยวก           | ใหม่ สด สะอาด ไม่อ่อน ไม่เน่า ไม่หึงงอ เม็ด<br>อ้วนป้อม สด สีเขียวอ่อน รสชาติไม่เผ็ดมาก<br>จนเกินไป เม็ดใหญ่ไม่แก่จัด                                                                          | 50.00    | กก. | 80.00  | 4,000.00  |
| 51 | พริกหวานเขียว      | ใหม่ สด และสะอาด ขั้วสด สีเขียว ผิวเรียบตึงเป็น<br>มัน ไม่สุก ไม่ขำ ไม่ละ สภาพดี เส้นผ่าศูนย์กลาง<br>ไม่ต่ำกว่า 5 ซม.                                                                          | 45.00    | กก. | 130.00 | 5,850.00  |
| 52 | พริกหวานแดง        | ใหม่ สด และสะอาด ขั้วสด สีแดง ผิวเรียบตึงเป็น<br>มัน ไม่สุก ไม่ขำ ไม่ละ สภาพดี เส้นผ่าศูนย์กลาง<br>ไม่ต่ำกว่า 5 ซม.                                                                            | 45.00    | กก. | 130.00 | 5,850.00  |
| 53 | พริกหวานเหลือง     | ใหม่ สด และสะอาด ขั้วสด สีเหลือง ผิวเรียบตึง<br>เป็นมัน ไม่สุก ไม่ขำ ไม่ละ สภาพดี<br>เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 5 ซม.                                                                          | 45.00    | กก. | 130.00 | 5,850.00  |
| 54 | ฟักเขียว           | ผลทรงกลมยาว ค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ ผลสี<br>เขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่มีก้านติดมา ผลอ่อน ผิว<br>เกลี้ยงเต่งตึง เนื้อฟักต้องมีสีขาว เนื้อแน่นกรอบ<br>แต่ละผลต้องมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1,500 กรัม         | 1,390.00 | กก. | 20.00  | 27,800.00 |
| 55 | ฟักทอง             | แก่ สด ผิวสีนวล ใหม่สะอาด ไม่มีหนอนหรือรอย<br>แมลงกัด ไม่มีดินติด ไม่เน่า ไม่ขำ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า<br>3 กิโลกรัมต่อผล                                                                           | 420.00   | กก. | 32.00  | 13,440.00 |
| 56 | มะเขือเจ้าพระยา    | ผิวเรียบ เกลี้ยงเต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือรอยฉีก ผิว<br>สีขาวถึงสีเขียวอ่อน ขั้วสดติดกับผล เนื้อในอ่อน สด<br>ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตสม่ำเสมอ แต่ละ<br>ลูกต้องมีน้ำหนักระหว่าง 30-35 กรัม | 400.00   | กก. | 32.00  | 12,800.00 |
| 57 | มะเขือเทศห่อ       | ขนาด 10-15 ลูกต่อกิโลกรัม ขั้วเขียว สด ผิวเรียบ<br>ตึงเป็นมัน สีแดงสม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ขำ                                                                                            | 360.00   | กก. | 38.00  | 13,680.00 |
| 58 | มะเขือเทศราชินี    | สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน ไม่ขำ ไม่เป็นจุดเน่า เนื้อ<br>แน่นกรอบ                                                                                                                                   | 30.00    | กก. | 45.00  | 1,350.00  |
| 59 | มะเขือเทศสีดำ      | แก่จัด ไม่เน่า ไม่ขำ ไม่เหี่ยว ไม่มีโรค ไม่มีรอย<br>แมลงกัดกิน สภาพดี                                                                                                                          | 80.00    | กก. | 35.00  | 2,800.00  |
| 60 | มะเขือพวงเตี้ยขั้ว | อ่อน เตี้ยขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดปนเน่ามา ไม่เป็นรู<br>หนอนเจาะ                                                                                                                                  | 85.00    | กก. | 80.00  | 6,800.00  |

|    |                        |                                                                                                                                                                                    |          |     |        |           |
|----|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|--------|-----------|
| 61 | มะเขือยาว              | รูปทรงกลมยาว ไม่หัก ไม่มีรอยแตกหรือฉีก มีขั้วติด ขั้วเป็นสีเขียว สด ลูกยาว เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ไม่มีรอยชำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน แต่ผลต้องยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว | 50.00    | กก. | 35.00  | 1,750.00  |
| 62 | มะนาว                  | ขนาด 22-25 ลูกต่อกิโลกรัม น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า                                                                                                                       | 3,940.00 | ลูก | 2.50   | 9,850.00  |
| 63 | มะพร้าวชุดชนิดขาวทำขนม | สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีขาวล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน                                                                                        | 60.00    | กก. | 90.00  | 5,400.00  |
| 64 | กะทิคั้นสำเร็จ         | สด ใหม่ สะอาด สีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน                                                                          | 500.00   | กก. | 85.00  | 42,500.00 |
| 65 | มะระจีน                | ขนาดลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวออกขาว สด ताहांग ผลตรง ไม่เหลืองสุก ผลยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม. สภาพดี                                                                           | 320.00   | กก. | 40.00  | 12,800.00 |
| 66 | มันฝรั่งหัวโต          | ใหม่ สะอาด ไม่มีตัวแมลงกัดกิน ไม่เหี่ยว ไม่งอก สภาพดี น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 150 กรัมต่อหัว                                                                                             | 90.00    | กก. | 45.00  | 4,050.00  |
| 67 | ลูกมะกรูด              | ขนาด 15-20 ลูกต่อกิโลกรัม สดเขียว ไม่เหลือง วัดเส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า 12 ซม.                                                                                                          | 125.00   | ลูก | 2.00   | 250.00    |
| 68 | สระระแหง               | สด ใหม่ สะอาด ไม่มีใบร่วง ไม่มีใบเน่า ไม่มีใบเหี่ยว สภาพสมบูรณ์                                                                                                                    | 10.00    | กก. | 60.00  | 600.00    |
| 69 | สับปะรดแกง             | ไม่เน่า ไม่ซ้ำ สภาพดี ตัดจุก และก้านออกหมด วัดเส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า 45 ซม.                                                                                                           | 100.00   | กก. | 28.00  | 2,800.00  |
| 70 | สายบัว                 | สด ปอกเปลือกแล้ว (ชนิดดอกขาว) ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่ซ้ำ กรอบ เปราะ ไม่มีดอก ไม่แช่น้ำ                                                                                              | 180.00   | กก. | 30.00  | 5,400.00  |
| 71 | โหระพา                 | ใบสด ก้านเขียว ไม่พรุน้ำ ใบไม่ซ้ำ                                                                                                                                                  | 165.00   | กก. | 35.00  | 5,775.00  |
| 72 | เห็ดเข็มทอง            | ดอกสีขาว สด แห้ง ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ                                                                                                                                  | 20.00    | กก. | 100.00 | 2,000.00  |
| 73 | เห็ดนางฟ้า             | ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ดอกใหญ่ ไม่บาน ไม่มีดินติด สภาพดี                                                                                         | 530.00   | กก. | 65.00  | 34,450.00 |
| 74 | เห็ดหูหนู              | สด แห้งน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตัดส่วนโคนทิ้ง เนื้อแน่น สะอาด ไม่เป็นเมือก ไม่มีแกนแข็งมาก สภาพดี                                                                                    | 105.00   | กก. | 70.00  | 7,350.00  |

|    |                |                                                                                                                                                                                                  |        |     |        |           |
|----|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|--------|-----------|
| 75 | เห็ดหอมสด      | ดอกเห็ดสด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกประมาณ 3 ซม.<br>ดอกใหญ่ ไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ                                                                                                                             | 35.00  | กก. | 190.00 | 6,650.00  |
| 76 | หน่อไม้ฝรั่ง   | ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาวไม่เกิน 10 นิ้ว โคนต้นมี<br>เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 ซม.                                                                                                                 | 60.00  | กก. | 80.00  | 4,800.00  |
| 77 | หน่อไม้ลวกหั่น | เนื้ออ่อน นุ่ม ไม่มีสี ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ใส่สารบอ<br>แรกซ์ ไม่มีสิ่งเจือปน หั่นฝอยหรือแฉลบ ตามใบสั่ง<br>ซื้อ                                                                                    | 310.00 | กก. | 50.00  | 15,500.00 |
| 78 | หัวไชเท้า      | ขนาด 3-4 หัว/กิโลกรัม เนื้อแน่น ผิวเรียบ สด<br>อ่อน ไม่เป็นเส้นในหัว สีผิวสดใส ไม่มีก้านใบ มี<br>ลักษณะเป็นหัวเดียว                                                                              | 560.00 | กก. | 30.00  | 16,800.00 |
| 79 | หัวปลี         | หัวใหญ่ กลีบดอกสด กรอบ ใสในไม่ดำ ไม่เหี่ยว<br>ไม่ซ้ำ วัดเส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า 35 ซม.                                                                                                               | 40.00  | กก. | 20.00  | 800.00    |
| 80 | หอมใหญ่        | สด ใหม่ สะอาด ไม่งอก ไม่ผ่อ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา วัด<br>โดยรอบไม่ต่ำกว่า 15 ซม. สภาพดี                                                                                                              | 670.00 | กก. | 45.00  | 30,150.00 |
| 81 | ชิงแ้งอ่อน     | สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอย<br>ฉีกขาด สีขาวอมชมพู ปล้องยาว เนื้อแข็ง ไม่มีราก<br>แต่ละหัวหนักระหว่าง 100-200 กรัม                                                                  | 30.00  | กก. | 50.00  | 1,500.00  |
| 82 | แตงร้าน        | สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลแตงร้าน<br>ค่อนข้างตรง ไม่โค้งหรือคด ผลค่อนข้างกลม ผิว<br>นอกเรียบเกลี้ยง มีสีเขียว เนื้อไม่แข็งกรอบ ไม่แก่<br>ไม่มีก้านติด แต่ละลูกมีน้ำหนักระหว่าง 200-400<br>กรัม | 180.00 | กก. | 28.00  | 5,040.00  |
| 83 | ผักชี          | ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ใสใน<br>ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                      | 105.00 | กก. | 150.00 | 15,750.00 |
| 84 | ผักชีฝรั่ง     | ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน และสิ่ง<br>ปนเปื้อน                                                                                                                                            | 65.00  | กก. | 50.00  | 3,250.00  |
| 85 | ผักบุ้งไทย     | ยอดอ่อน อวบ ใบสีเขียวอ่อน ยาว 16-18 นิ้วจาก<br>ยอด ไม่มีตะไคร่ ไม่มีใบแห้งจับ ใบสด ไม่เหี่ยวซ้ำ<br>ลำต้นและใบไม่เน่า                                                                             | 330.00 | กก. | 28.00  | 9,240.00  |

|    |                |                                                                                                                                                                                      |        |     |        |            |
|----|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|--------|------------|
| 86 | ผักบุ้งจีน     | สด และสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็น<br>ลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวมีสภาพ<br>สมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ใบไม่ม้วน มีความยาวไม่<br>เกิน 12 นิ้ว โดยวัดจากยอดถึงโคน | 215.00 | กก. | 30.00  | 6,450.00   |
| 87 | มะอึก          | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีหนอนเจาะ สีเหลืองอมเขียว<br>ขนาดลูกไม้ต่ำกว่า 25-30 ลูกต่อกิโลกรัม วัดเส้น<br>รอบวงไม้ต่ำกว่า 6 ซม.                                                               | 30.00  | กก. | 40.00  | 1,200.00   |
| 88 | เห็ดฟาง        | ใหม่ สด สะอาด ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม่มีดิน ไม่มีสิ่ง<br>ปนเปื้อน ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า                                                                                       | 50.00  | กก. | 110.00 | 5,500.00   |
| 89 | ตำลึงเด็ด      | ยอดอ่อน สด สะอาด ทั้งก้านและใบสีเขียว ไม่<br>เหี่ยวหรือช้ำ ใบไม่เน่า                                                                                                                 | 30.00  | กก. | 70.00  | 2,100.00   |
| 90 | มะเขือไข่เต่า  | สด ใหม่ สะอาด ผิวเรียบ เกลี้ยงเต่งตึง ไม่มีรอย<br>แตกหรือรอยฉีก ขั้วสดติดกับผล เนื้อในอ่อน ไม่มีรู<br>หนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน                                               | 70.00  | กก. | 30.00  | 2,100.00   |
| 91 | ยอดมะพร้าวหั่น | สีขาวนวล อ่อน อวบน้ำ เนื้อเนียน ไม่เป็นเส้นใย ไม่<br>เหม็นสาบ หั่นตามใบสั่ง                                                                                                          | 40.00  | กก. | 35.00  | 1,400.00   |
| 92 | หน่อไม้ดอง     | สะอาด หั่นแฉลบ ไม่เค็มมาก เนื้ออ่อนนุ่ม ไม่ใส่สี<br>ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่ง<br>แปลกปลอม และสิ่งเจือปน                                                             | 80.00  | กก. | 30.00  | 2,400.00   |
|    |                |                                                                                                                                                                                      |        |     |        | 747,400.00 |

**หมายเหตุ** 1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบ  
ผักสดที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-

- ชุดทดสอบฟอร์มาลิน (น้ำยาแดงสด) ในอาหาร
- ชุดทดสอบบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร
- ชุดทดสอบสารเคมีตกค้างในผัก ผลไม้ และธัญพืช GPO TM Kit ตรวจได้ 4 กลุ่ม

2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้ว  
พบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

#### คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ สด ใหม่ สะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
2. ผักสดหรือวัตถุดิบที่มีราก มีก้าน จะต้องไม่มีดินปนเปื้อน
3. วัสดุอาหารทุกรายการจะต้องบรรจุในถุงพลาสติกชนิดใส และสะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมปิดปากถุงให้เรียบร้อย

## ข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารหมวดที่ 6

### ผักสด

1. ผักสด หรือผักสดที่แต่งแล้ว ต้องสดและสะอาด สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ควรมีตำหนิจากโรคแมลง หนอน หรือสิ่งอื่น ๆ รวมถึงต้องไม่มีรอยขีด รอยเนาหรือจุดดำดํา ไม่มีดิน หรือทรายติดมารวมถึงสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ติดมา
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผักสด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปน หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

## คุณลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 6

### ผักสด (Food Hygiene)

#### 1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของผักสดและผลไม้ และสุขลักษณะของสถานประกอบการ

##### 1.1 เกณฑ์คุณภาพของผักสดและผลไม้

- ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ไม่มีเชื้อก หนอง มด แมลง หรือสัตว์อื่น ๆ ปะปนมา
- ไม่มีชิ้นส่วนปนเปื้อนต่าง ๆ เช่น เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน เป็นต้น
- ปราศจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ. 2538 เรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

##### 1.2 สุขลักษณะของสถานประกอบการ

- สถานที่ประกอบสถานที่คัดเลือกและตรวจสอบคุณภาพต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัย และอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี
- มีการคัดเลือกเอาส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคออก ก่อนนำส่งให้ผู้จัดซื้อ
- มีการล้างทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสม

#### 2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

- ให้บรรจุในพลาสติก ลังไม้ กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่น ๆ ที่มีความแข็งแรงทนทาน สามารถดูแลทำความสะอาดได้ง่าย
- ภาชนะที่บรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนย้าย
- ภาชนะที่บรรจุต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้

- ต้องสะอาด ไม่มีแมลง สัตว์ หรือพาหะนำโรคอาศัยอยู่ติดปะปนมา
- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้  
ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุติด
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

### 3. สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

- เก็บในที่สะอาดปราศจากสิ่งปนเปื้อน
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบต้องมีอุณหภูมิ และความชื้นที่เหมาะสมต่อผักสด และผลไม้ เพื่อให้คุณภาพของผักสดและผลไม้ยังคงอยู่เสมอ
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบควรแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับส่วนอื่น ๆ
- ไม่ใช้สารเคมีอันตรายใด ๆ เพื่อชะลอการเปลี่ยนแปลงหรือยืดอายุการเก็บของผักสดและผลไม้ เพื่อให้คุณภาพของผักสดและผลไม้ยังคงอยู่เสมอ

### 4. การบรรจุและการขนส่ง

#### สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุพิษหรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

#### การบรรจุอาหาร

- ผักสดและผลไม้ที่จะทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับไม่ให้วางกองไว้บนพื้นรถโดยตรง
- จะต้องบรรจุผักสดและผลไม้ในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพของผักสดและผลไม้
- การบรรจุผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก อันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของผักสดและผลไม้

## 5. การรับขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการขนถ่ายผักสดและผลไม้ ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้ได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายผักสดหรือผลไม้จากรถ ใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และเข็นลากโดยเด็ดขาด
- ผักสดและผลไม้ที่ตกหล่นบนพื้นให้คัดแยกออก และนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับผักสดและผลไม้ที่สะอาดอีก

## 6. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 7

| หมวดที่ 7 อาหารหมวดผลไม้ จำนวน 25 รายการ |                  |                                                                                                                                                                                                                |          |       |                                                                           |           |
|------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ลำดับที่                                 | รายการวัตถุดิบ   | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                                                 | จำนวนใช้ |       | ราคาซื้อครั้ง<br>สุดท้ายตาม<br>สัญญาเลขที่ รช.<br>41/2561 ลว 9<br>พ.ย. 60 | เป็นเงิน  |
|                                          |                  |                                                                                                                                                                                                                | จำนวน    | หน่วย |                                                                           |           |
| 1                                        | แก้วมังกร        | สด ใหม่ สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ช้ำ เปลือกไม่<br>เป็นจุด เนื้อสีขาว รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำ<br>กว่าลูกละ 300 กรัม                                                                                          | 1,200.00 | กก.   | 50.00                                                                     | 60,000.00 |
| 2                                        | กล้วยไข่         | ผิวสีเหลืองแก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ ไม่สุกงอม รส<br>หวาน กลิ่นหอม พร้อมรับประทานเป็นหวี<br>เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2 ซม. ขนาดความยาว<br>ไม่ต่ำกว่า 10 ซม. ไม่มากกว่า 15 ลูกต่อหวี                         | 800.00   | หวี   | 32.00                                                                     | 25,600.00 |
| 3                                        | กล้วยหอมสุก      | ผิวสีเหลืองแก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ ไม่สุกงอม รส<br>หวาน กลิ่นหอม พร้อมรับประทานเป็นหวี มีขนาด<br>ผลยาวไม่ต่ำกว่า 18 ซม. วัดไม่รวมจุกและก้าน<br>ขนาดเส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า 12 ซม. ไม่มากกว่า<br>10-12 ลูกต่อหวี | 60.00    | หวี   | 60.00                                                                     | 3,600.00  |
| 4                                        | กล้วยหอมสุกงอม ๆ | ผิวสีเหลืองแก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ สุกงอม รส<br>หวาน กลิ่นหอม เป็นหวี มีขนาดผลยาวไม่ต่ำกว่า<br>18 ซม. วัดไม่รวมจุกและก้าน ขนาดเส้นรอบวงไม่<br>ต่ำกว่า 12 ซม. ไม่มากกว่า 10-12 ลูกต่อหวี                     | 30.00    | หวี   | 50.00                                                                     | 1,500.00  |
| 5                                        | กล้วยน้ำว้า      | ผิวเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่สุกงอม ไม่มี<br>เมล็ด รสหวาน ไม่ฝาด เป็นหวี เส้นรอบวงไม่ต่ำ<br>กว่า 12 ซม. ไม่มากกว่า 15 ลูกต่อหวี                                                                     | 800.00   | หวี   | 30.00                                                                     | 24,000.00 |
| 6                                        | เมลอน            | แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ห่อด้วยโฟมอย่างดี เนื้อกรอบ<br>นุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า<br>ลูกละ 1.5 กิโลกรัม                                                                                         | 300.00   | กก.   | 55.00                                                                     | 16,500.00 |
| 7                                        | แคนตาลูป         | แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ห่อด้วยโฟมอย่างดี เนื้อกรอบ<br>นุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า<br>ลูกละ 1.5 กิโลกรัม                                                                                         | 1,000.00 | กก.   | 40.00                                                                     | 40,000.00 |

|    |                          |                                                                                                                                           |          |     |        |            |
|----|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|--------|------------|
| 8  | ชมพู เขียว ทับทิม        | สด ใหม่ สะอาด ผลโต เนื้อหนา แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่มีรอยแมลงกัดกิน ลักษณะผลไม่ผิดปกติ ไม่เป็นชมพูที่เหลืองจากการคัดแล้ว ขนาด 8-10 ผลต่อกิโลกรัม | 800.00   | กก. | 50.00  | 40,000.00  |
| 9  | แตงโมจินตหรา             | เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ลึ้ม ไม่ช้ำ รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3 กิโลกรัมต่อผล                                            | 1,800.00 | กก. | 28.00  | 50,400.00  |
| 10 | มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ       | สด กรอบ ผิวฉนวน ไม่ช้ำ ลูกโตเสมอ รสเปรี้ยว ไม่มีรอยแมลงกัดกิน                                                                             | 100.00   | กก. | 30.00  | 3,000.00   |
| 11 | มะละกอดิบ                | แก่จัด ผิวเรียบ ไม่ช้ำ ไม่มีรา เมล็ดภายในเป็นสีดำ เนื้อแน่น หนา กรอบ ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่าลูกละ 1 กิโลกรัม                                | 170.00   | กก. | 18.00  | 3,060.00   |
| 12 | มะละกอฮอลแลนด์สุก        | ผิวสีส้ม ผิวเรียบ แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่น และหนา รสหวาน สุกตามธรรมชาติ ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1.5-2 กิโลกรัมต่อผล             | 1,300.00 | กก. | 38.00  | 49,400.00  |
| 13 | สาหร่ายน้ำผึ้ง           | ข้าวสด ใหม่ ผิวสีฉนวน ไม่มีรอยช้ำ เนื้อกรอบ รสหวาน ฉ่ำน้ำ ขนาดไม่ต่ำกว่า 4-6 ลูกต่อกิโลกรัม                                               | 3,800.00 | ลูก | 13.00  | 49,400.00  |
| 14 | สับปะรดศรีราชา           | ก้านยาวไม่เกิน 2 นิ้ว ไม่มีจุก ไม่ช้ำ ไม่มีจุกเสีย สด ใหม่ เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัมต่อหัว      | 1,340.00 | กก. | 30.00  | 40,200.00  |
| 15 | ส้มเขียวหวาน             | ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่กรอบฟาม ใสกลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน ขนาด 8-9 ลูกต่อกิโลกรัม                                              | 300.00   | กก. | 65.00  | 19,500.00  |
| 16 | ส้มสายน้ำผึ้ง            | ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่กรอบฟาม ใสกลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน ขนาด 8-9 ลูกต่อกิโลกรัม                                              | 1,330.00 | กก. | 90.00  | 119,700.00 |
| 17 | ส้มจิน                   | ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่กรอบฟาม ใสกลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน ขนาด 24-28 ลูกต่อกิโลกรัม                                            | 300.00   | กก. | 70.00  | 21,000.00  |
| 18 | องุ่นแดงลูกเล็ก (ไข่ปลา) | ข้าวสด ใหม่ สะอาด ลูกติดช้วนแน่น เป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รสหวาน ไม่มีเมล็ด                                                     | 300.00   | กก. | 120.00 | 36,000.00  |
| 19 | องุ่นแดงนอก              | ข้าวสด ใหม่ สะอาด ลูกติดช้วนแน่น เป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รสหวาน                                                                | 800.00   | กก. | 100.00 | 80,000.00  |

|    |                  |                                                                                              |          |     |        |            |
|----|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|--------|------------|
| 20 | องุ่นเขียว       | ข้าวสด ใหม่ สะอาด ลูกติดข้าวแน่น เป็นพวง ผิวเรียบดี ไม่ขำ ไม่เน่า รสหวาน                     | 500.00   | กก. | 60.00  | 30,000.00  |
| 21 | แอปเปิ้ลแดง      | ผิวเรียบเป็นมัน สีแดง เนื้อในสีเหลืองอ่อน หวานกรอบ ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่าผลละ 100 กรัม        | 4,670.00 | ลูก | 12.00  | 56,040.00  |
| 22 | ลองกองสุก        | รสหวาน กลิ่นหอม เป็นช่อ ผิวสะอาด ไม่ขำ ไม่เน่าสด ไม่ร่วงหลุดจากพวง ขนาดลูกกลางโตเท่า ๆ กัน   | 300.00   | กก. | 30.00  | 9,000.00   |
| 23 | ลิ้นจี่          | สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ผลไม่ร่วงหลุดจากพวง มีรสหวาน                                           | 300.00   | กก. | 45.00  | 13,500.00  |
| 24 | เงาะโรงเรียน     | หวานกรอบ เนื้อแห้ง ไม่ปนน้ำ ขนสีเขียว-แดง ไม่มีจุ๊กเน่า ไม่มีเพลี้ย ขนาด 22-25 ผลต่อกิโลกรัม | 300.00   | กก. | 25.00  | 7,500.00   |
| 25 | ขนุนแกะไม่มีเม็ด | เนื้อหนา รสหวาน กรอบ กลิ่นหอม สด สะอาด ไม่ขำ ไม่มีรสเปรี้ยว                                  | 60.00    | กก. | 100.00 | 6,000.00   |
|    |                  |                                                                                              |          |     |        | 804,900.00 |

**หมายเหตุ** 1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบผลไม้ที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-

- ชุดทดสอบฟอร์มาลิน (น้ำยาแดงศพ) ในอาหาร
- ชุดทดสอบบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร
- ชุดทดสอบสารเคมีตกค้างในผัก ผลไม้ และธัญพืช GPO TM Kit ตรวจได้ 4 กลุ่ม

2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้วพบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้ผู้ค้า

### คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ สด ใหม่ สะอาด ไม่ขำ ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
2. วัสดุอาหารทุกรายการจะต้องบรรจุในถุงพลาสติกชนิดใส และสะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมปิดปากถุงให้เรียบร้อย

## ข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารหมวดที่ 7

### ผลไม้

1. ลักษณะโดยทั่วไปของผลไม้ ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สด สะอาด มีรูปทรงลักษณะตรงตามลักษณะของพันธุ์ ไม่บิดเบี้ยว หรือลักษณะผลที่ผิดปกติ ไม่มีรอยชำ ปราศจากมด แมลง ไม่มีตำหนิจากโรค จากแมลงหรือจากสิ่งอื่น ๆ
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปน หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

## คุณลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 7

### ผลไม้ (Food Hygiene)

#### 1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของผักสดและผลไม้ และสุขลักษณะของสถานประกอบการ

##### 1.1 เกณฑ์คุณภาพของผักสดและผลไม้

- ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ไม่มีเชื้อก หนอง มด แมลง หรือสัตว์อื่น ๆ ปะปนมา
- ไม่มีชิ้นส่วนปนเปื้อนต่าง ๆ เช่น เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน เป็นต้น
- ปราศจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ. 2538 เรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

##### 1.2 สุขลักษณะของสถานประกอบการ

- สถานที่ประกอบสถานที่คัดเลือกและตรวจสอบคุณภาพต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัย และอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี
- มีการคัดเลือกเอาส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคออก ก่อนนำส่งให้ผู้จัดซื้อ
- มีการล้างทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสม

#### 2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

- ให้บรรจุในพลาสติก ลังไม้ กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่น ๆ ที่มีความแข็งแรงทนทาน สามารถดูแลทำความสะอาดได้ง่าย
- ภาชนะที่บรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนย้าย
- ภาชนะที่บรรจุต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้
  - ต้องสะอาด ไม่มีแมลง สัตว์ หรือพาหะนำโรคอาศัยอยู่ติดปะปนมา

- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้
- ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุติด
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

### 3. สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

- เก็บในที่สะอาดปราศจากสิ่งปนเปื้อน
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบต้องมีอุณหภูมิ และความชื้นที่เหมาะสมต่อผักสด และผลไม้ เพื่อให้คุณภาพของผักสดและผลไม้ยังคงอยู่เสมอ
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบควรแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับส่วนอื่น ๆ
- ไม่ใช่สารเคมีอันตรายใด ๆ เพื่อชะลอการเปลี่ยนแปลงหรือยืดอายุการเก็บของผักสดและผลไม้ เพื่อให้คุณภาพของผักสดและผลไม้ยังคงอยู่เสมอ

### 4. การบรรจุและการขนส่ง

#### สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษหรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

#### การบรรจุอาหาร

- ผักสดและผลไม้ที่จะทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับไม่ให้วางกองไว้บนพื้นรถโดยตรง
- จะต้องบรรจุผักสดและผลไม้ในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพของผักสดและผลไม้
- การบรรจุผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของผักสดและผลไม้ หรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก อันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของผักสดและผลไม้

## 5. การรับขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการขนถ่ายผักสดและผลไม้ ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้ได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายผักสดหรือผลไม้จากรถ ใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และเข็นลากโดยเด็ดขาด
- ผักสดและผลไม้ที่ตกหล่นบนพื้นให้คัดแยกออก และนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับผักสดและผลไม้ที่สะอาดอีก

## 6. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 8

| หมวดที่ 8 อาหารหมวดของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป จำนวน 87 รายการ |                                 |                                                                                                                                                      |          |         |                                                                           |           |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ลำดับที่                                                     | รายการวัตถุดิบ                  | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                       | จำนวนใช้ |         | ราคาซื้อครั้ง<br>สุดท้ายตาม<br>สัญญาเลขที่ รช.<br>41/2561 ลว 9<br>พ.ย. 60 | เป็นเงิน  |
|                                                              |                                 |                                                                                                                                                      | จำนวน    | หน่วย   |                                                                           |           |
| 1                                                            | กะปิ                            | เป็นกะปิที่ทำจากกุ้ง สีสธรรมชาติ ไม่เผาคั่ว กลิ่นหอม ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/กระปุก                         | 90.00    | กระปุก  | 70.00                                                                     | 6,300.00  |
| 2                                                            | เกล็ดหอยกระป๋อง                 | กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บูบ ไม่พอง ไม่มีรอยร้าว ไม่เป็นสนิม สภาพดี ขนาด 140 กรัม มีฝาตึงเปิดได้ทันที                                                  | 60.00    | กระป๋อง | 19.00                                                                     | 1,140.00  |
| 3                                                            | เกล็ดหอยหัว (ผักกาด<br>ดองเค็ม) | ต้องดองได้ที่ สะอาด ไม่เปรี้ยว ไม่ขม ไม่มีกลิ่นเหม็นสภาพดี ซึ่งเฉพาะเนื้อผักกาดไม่รวมน้ำ ภาชนะบรรจุได้มาตรฐาน                                        | 110.00   | กก.     | 60.00                                                                     | 6,600.00  |
| 4                                                            | เกล็ดบัวผล                      | ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน                                              | 45.00    | ลูก     | 6.00                                                                      | 270.00    |
| 5                                                            | เกล็ดมอ                         | ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา สภาพดี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม      | 65.00    | กก.     | 40.00                                                                     | 2,600.00  |
| 6                                                            | กระเพาะปลาแห้ง<br>หลอดใหญ่      | ทำจากกระเพาะปลาแท้ขนาดใหญ่ ชนิดหลอดใหม่ ไม่หักแหลก ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เฝ้าเก็บ ไม่มีน้ำมันเจือปน บรรจุภาชนะได้มาตรฐาน                                  | 85.00    | กก.     | 350.00                                                                    | 29,750.00 |
| 7                                                            | กระเทียมเจียว                   | กากน้อย สีเหลือง แห้ง ไม่ขึ้น ไม่พบรา ไม่เหม็นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง | 170.00   | ถุง     | 60.00                                                                     | 10,200.00 |
| 8                                                            | กระเทียมแห้งไทย<br>กลีบเล็ก     | แห้ง แกะเป็นกลีบ กลีบยาวไม่ต่ำกว่า 2 ซม. ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบาง ๆ                                                       | 50.00    | กก.     | 130.00                                                                    | 6,500.00  |
| 9                                                            | กระเทียมแห้งกลีบใหญ่            | แห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบโต มีเปลือกบาง ๆ                                                                                     | 70.00    | กก.     | 100.00                                                                    | 7,000.00  |

|    |                             |                                                                                                                                                                                     |        |     |        |           |
|----|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|--------|-----------|
| 10 | กระเทียมดอง                 | น้ำหนักไม่รวมน้ำ หัวใหญ่ เนื้อไม่เปื่อย ก้านสั้น มี<br>ลำต้นเหลือยาวไม่เกิน 5 ซม. ไม่ใส่สารฟอกขาว                                                                                   | 100.00 | กก. | 77.00  | 7,700.00  |
| 11 | กระเทียมบด                  | บดใหม่ เปลือกน้อย มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มี<br>รา ไม่เหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                | 70.00  | กก. | 100.00 | 7,000.00  |
| 12 | กุ้งแห้งเนื้อแกะเกลี้ยง     | ตัวโต สีธรรมชาติ ปอกเปลือกแห้งสนิท ไม่เหม็นอับ<br>รสจัด ไม่ปน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นตาม<br>ธรรมชาติของกุ้งแห้ง น้ำหนักประมาณ 105-110<br>กรัม/ตัว บรรจุในถุงมาตรฐาน       | 70.00  | กก. | 750.00 | 52,500.00 |
| 13 | เกร็ดขนมปัง                 | เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ใหม่ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา<br>สภาพดี บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                                   | 30.00  | ถุง | 90.00  | 2,700.00  |
| 14 | ข้าวเหนียวขาว 5%<br>เจียวยู | สะอาด ไม่เหม็นสาบ ไม่เป็นมอด ไม่หักปน ไม่เก่า<br>เก็บ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                         | 20.00  | กก. | 50.00  | 1,000.00  |
| 15 | ข้าวคั่ว                    | ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่ง<br>แปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน<br>บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง                                                             | 40.00  | ถุง | 30.00  | 1,200.00  |
| 16 | ขนมจีน                      | ใหม่สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา ไม่มีรสเปรี้ยว                                                                                                                                     | 110.00 | กก. | 28.00  | 3,080.00  |
| 17 | งาขาว                       | ใหม่ สะอาด สีขาวนวล ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มี<br>สิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน<br>บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง                                                    | 154.00 | ถุง | 55.00  | 8,470.00  |
| 18 | งาดำ                        | ใหม่ สะอาด สีดำ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่ง<br>แปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน<br>บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง                                                        | 20.00  | ถุง | 80.00  | 1,600.00  |
| 19 | แซนวิชสเปรต                 | บรรจุในถุงที่ปิดสนิทและได้มาตรฐาน ระบุวันที่<br>ผลิตและวันหมดอายุ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                             | 30.00  | ถุง | 192.00 | 5,760.00  |
| 20 | ดอกเก๊กฮวยแห้ง              | มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ สีเหลืองอ่อน ไม่เก่า ไม่มี<br>สิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย<br>บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน                                                     | 20.00  | กก. | 480.00 | 9,600.00  |
| 21 | ดอกไม้จีน                   | สีเหลืองธรรมชาติ ไม่เป็นรา ไม่เก่าหรือมีกลิ่นสาบ<br>ไม่มีสารฟอกสี สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ไม่มี<br>สารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้<br>มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม/ถุง | 15.00  | กก. | 225.00 | 3,375.00  |

|    |                        |                                                                                                                                                                                       |          |      |        |           |
|----|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|--------|-----------|
| 22 | ดอกกระเจี๊ยบแห้ง       | แห้ง ใหม่ สีไม่คล้ำ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน<br>บรรจุในถุงมาตรฐาน                                                                                                                | 20.00    | กก.  | 230.00 | 4,600.00  |
| 23 | เต้าเจี้ยวขาว          | สีขาวสะอาด ไม่มีรา ไม่เหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ชั่ง<br>ไม่รวมน้ำ                                                                                                                       | 40.00    | กก.  | 40.00  | 1,600.00  |
| 24 | เต้าหู้ขาวแข็ง         | เป็นชิ้น ขนาดไม่ต่ำกว่า 8.5 X 8.5 X 2 ซม. ใหม่<br>สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี<br>ไม่มีสารที่เป็นอันตราย                                                          | 600.00   | แผ่น | 11.00  | 6,600.00  |
| 25 | เต้าหู้ชนิดแผ่นขาวอ่อน | เป็นชิ้น ขนาดไม่ต่ำกว่า 8.5 X 8.5 X 2 ซม. ใหม่<br>สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี<br>มีเนื้อสัมผัสนุ่มกว่าเต้าหู้ขาวแข็ง เหมาะสำหรับ<br>นำมาผัด                      | 280.00   | แผ่น | 18.00  | 5,040.00  |
| 26 | เต้าหู้ชนิดแผ่นขาวนิ่ม | เป็นชิ้น ขนาดไม่ต่ำกว่า 8.5 X 8.5 X 2 ซม. ใหม่<br>สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี<br>มีเนื้อสัมผัสนุ่มกว่าเต้าหู้ชนิดแผ่นขาวอ่อน เหมาะ<br>สำหรับนำมาทำแกงจืด         | 450.00   | แผ่น | 20.00  | 9,000.00  |
| 27 | เต้าหู้ยี้แดง          | ขวดโหลไม่บิด ไม่บวม น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2,000<br>กรัม/ขวดโหล                                                                                                                           | 20.00    | โหล  | 180.00 | 3,600.00  |
| 28 | ไตปลาดิบ               | ทำจากไตปลาแท้ ใหม่ มีกลิ่นหอมธรรมชาติ ไม่มี<br>สิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย<br>บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน                                                            | 100.00   | ขวด  | 10.00  | 1,000.00  |
| 29 | ถั่วเขียวเลาะเปลือก    | ใหม่ ไม่ฝ่อ เม็ดใหญ่สม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อรา หรือ<br>แมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่ง<br>แปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน<br>ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง         | 30.00    | ถุง  | 38.00  | 1,140.00  |
| 30 | ถั่วเหลืองซีก          | เม็ดใหญ่เป็นซีก สีเหลืองอ่อน ใหม่ มีขนาด<br>สม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มี<br>กลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุ<br>ภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง | 1,700.00 | ถุง  | 40.00  | 68,000.00 |
| 31 | ถั่วแดงหลวง            | ชนิดเม็ดใหญ่ แห้ง ใหม่ สะอาด ไม่เหม็นอับ ไม่เก่า<br>เก็บ ไม่เป็นมอด เมล็ดไม่ลีบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม<br>บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า<br>500 กรัม/ถุง                  | 50.00    | ถุง  | 55.00  | 2,750.00  |

|    |                             |                                                                                                                                                                                                              |        |         |        |           |
|----|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|--------|-----------|
| 32 | ถั่วลิสงดิบ                 | เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลง<br>เจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม<br>บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อย<br>กว่า 500 กรัม/ถุง                                         | 438.00 | ถุง     | 40.00  | 17,520.00 |
| 33 | ถั่วลิสงคั่ว                | คั่วใหม่ เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ เม็ดเต็มไม่แตก<br>หอม ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา หรือ<br>แมลงเจาะ (มอด) ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุใน<br>บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 500<br>กรัม/ถุง | 30.00  | ถุง     | 47.50  | 1,425.00  |
| 34 | นมข้นหวาน                   | กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บูบ ไม่พอง บรรจุใน<br>บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ขนาดบรรจุกระป๋องละ<br>ไม่น้อยกว่า 388 กรัม                                                                                              | 40.00  | กระป๋อง | 25.00  | 1,000.00  |
| 35 | นมข้นจืดแปลงไขมัน<br>(นมสด) | กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บูบ ไม่พอง บรรจุใน<br>บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ขนาดบรรจุกระป๋องละ<br>ไม่น้อยกว่า 385 กรัม                                                                                              | 520.00 | กระป๋อง | 24.00  | 12,480.00 |
| 36 | ปูนแดง                      | เป็นสีธรรมชาติ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุถุงละ 1<br>กิโลกรัม                                                                                                                                                    | 10.00  | กก.     | 50.00  | 500.00    |
| 37 | แป้งข้าวเจ้า                | เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่<br>เหม็นสาบ บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง                                                                                                                 | 20.00  | ถุง     | 20.00  | 400.00    |
| 38 | แป้งข้าวโพด                 | บรรจุไม่น้อยกว่า 700 กรัม/ถุง                                                                                                                                                                                | 100.00 | ถุง     | 55.00  | 5,500.00  |
| 39 | แป้งท้าว                    | ชนิดพิเศษ เนื้อแป้งเป็นสีขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน<br>บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง                                                                                                                              | 160.00 | ถุง     | 27.00  | 4,320.00  |
| 40 | แป้งมันสำปะหลัง             | เนื้อแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นสาบ บรรจุ<br>ไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง                                                                                                                               | 20.00  | ถุง     | 15.00  | 300.00    |
| 41 | แป้งประกอบอาหาร<br>ทอดกรอบ  | บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า<br>150 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน                                                                                                                     | 380.00 | ถุง     | 18.00  | 6,840.00  |
| 42 | แผ่นเกี้ยว                  | สด แห้ง ใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่ละ ไม่มีกลิ่นหืน<br>บรรจุถุงละ 500 กรัม                                                                                                                                      | 40.00  | ถุง     | 24.00  | 960.00    |
| 43 | โปรตีนเกษตร                 | ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละไม่<br>น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง ชนิดตามใบสั่งซื้อ                                                                                                                | 15.00  | กก.     | 100.00 | 1,500.00  |

|    |                        |                                                                                                                                                                                  |        |     |        |          |
|----|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|--------|----------|
| 44 | โป๊ยกั๊ก               | ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีแมลงและมอด สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                | 5.00   | กก. | 280.00 | 1,400.00 |
| 45 | พริกชี้ฟ้าแห้งเด็ดก้าน | แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง เด็ดก้านออก ไม่มีเม็ด ต่างขาว ไม่เหม็นอับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                          | 20.00  | กก. | 140.00 | 2,800.00 |
| 46 | พริกชี้ฟ้าแห้งเด็ดก้าน | แห้ง ใหม่ เม็ดใหญ่ ไม่ขึ้น ไม่มีเม็ดอ่อน ไม่มีรา สีพริกแดง เด็ดก้านออก เม็ดยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม./เม็ด ไม่มีเม็ดต่างขาว ไม่เหม็นอับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                               | 30.00  | กก. | 120.00 | 3,600.00 |
| 47 | พริกไทยขาว             | เม็ดสีขาวนวล ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นอับ สภาพดี บรรจุถุงละ 500 กรัม                                                                                                | 15.00  | กก. | 600.00 | 9,000.00 |
| 48 | พริกไทยดำ              | เม็ดสีดำ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นอับ สภาพดี บรรจุถุงละ 500 กรัม                                                                                                    | 10.00  | กก. | 500.00 | 5,000.00 |
| 49 | พริกไทยป่น             | พริกไทยเม็ดขาว 100% บดละเอียด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 500 กรัม                                                                                                              | 30.00  | กก. | 250.00 | 7,500.00 |
| 50 | พริกชี้ฟ้าป่น          | พริกชี้ฟ้าป่น 100% คั่วป่นใหม่ กลิ่นหอม ไม่เป็นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงละ 500 กรัม                                                                                                | 40.00  | กก. | 100.00 | 4,000.00 |
| 51 | พองเต้าหู้             | ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นอับ                                                                                                                                 | 5.00   | กก. | 220.00 | 1,100.00 |
| 52 | มักโรน็ซ็องอ           | บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง                                                                                                                                                  | 25.00  | กก. | 80.00  | 2,000.00 |
| 53 | มะขามเปียกแคะเม็ด      | ใหม่ สะอาด ไม่มีเมล็ด ไม่ละ ไม่แฉะ ไม่ขึ้นรา สีน้ำตาลอ่อน สภาพดี                                                                                                                 | 95.00  | กก. | 90.00  | 8,550.00 |
| 54 | มะตูมแห้ง              | ทำจากมะตูมแก่ หั่นชิ้นบาง ไม่เป็นมอดหรือแมลงกัด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ                                                                                                                 | 15.00  | กก. | 145.00 | 2,175.00 |
| 55 | มะนาวดอง               | ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่ละ ผลไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ผลขนาดปานกลาง สภาพดี                                                                                                           | 150.00 | กก. | 6.00   | 900.00   |
| 56 | เม็ดมะม่วงหิมพานต์     | เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ เม็ดเต็มไม่แตก หอม ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อราหรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม/ถุง | 15.00  | กก. | 460.00 | 6,900.00 |
| 57 | เม็ดแมงลัก             | ใหม่ ไม่ฝ่อ เม็ดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อราหรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง                        | 6.00   | กก. | 260.00 | 1,560.00 |

|    |                                    |                                                                                                                                                                     |        |     |        |           |
|----|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|--------|-----------|
| 58 | เมล็ดดอกเก๊กฮวย                    | เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อราหรือแมลง<br>เจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม                                                                     | 5.00   | กก. | 200.00 | 1,000.00  |
| 59 | เยื่อไผ่                           | สีขาว ไม่แตกหัก สภาพสมบูรณ์ บรรจุห่อละ 100<br>กรัม                                                                                                                  | 170.00 | ห่อ | 90.00  | 15,300.00 |
| 60 | ลูกเดือยดิบ                        | เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อราหรือแมลง<br>เจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม<br>บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อย<br>กว่า 500 กรัม/ถุง | 45.00  | กก. | 90.00  | 4,050.00  |
| 61 | ลำไยแห้ง                           | แห้ง แกะเมล็ด ใหม่ สะอาด ไม่มีกรวดหรือทราย<br>ปน ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในถุงปิด<br>สนิท บรรจุห่อละ 1 กิโลกรัม                                        | 20.00  | กก. | 210.00 | 4,200.00  |
| 62 | วุ้นเส้นอย่างดีชนิด<br>พิเศษ       | บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ห่อ                                                                                                                                       | 110.00 | ห่อ | 80.00  | 8,800.00  |
| 63 | สาकुเม็ดใหญ่                       | แห้ง ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ใส่สี<br>บรรจุห่อละ 500 กรัม                                                                                       | 55.00  | ถุง | 35.00  | 1,925.00  |
| 64 | สาหร่ายแห้ง                        | สีธรรมชาติ ไม่แตกหัก ไม่มีกลิ่นหืน สภาพสมบูรณ์<br>บรรจุห่อละ 50 กรัม                                                                                                | 170.00 | ห่อ | 25.00  | 4,250.00  |
| 65 | เส้นก๋วยจั๊บน้ำ                    | สด ใหม่ สะอาด แผ่นเหนียว สม่ำเสมอ ไม่ขึ้นรา ไม่<br>เหม็นหืน ไม่เหม็นเปรี้ยว ไม่มีสารเคมีที่เป็น<br>อันตรายบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุ<br>ห่อละ 1 กิโลกรัม  | 110.00 | กก. | 37.00  | 4,070.00  |
| 66 | เส้นก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้            | สด ใหม่ แห้ง เหนียว มีสีขาวใส ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่น<br>อับ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตราย<br>บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุห่อละ 1<br>กิโลกรัม   | 30.00  | กก. | 35.00  | 1,050.00  |
| 67 | เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก             | สด แห้ง ผลิตใหม่ สะอาด เหนียว ไม่ขึ้นรา ไม่มี<br>กลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตราย บรรจุใน<br>บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุห่อละ 1 กิโลกรัม                   | 70.00  | กก. | 32.00  | 2,240.00  |
| 68 | เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้น<br>จันท์รอบแห้ง | เส้นแห้ง เหนียว ไม่หักแหลก สะอาด ไม่มีสารเคมีที่<br>เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน<br>บรรจุห่อละ 1 กิโลกรัม/ถุง                                         | 75.00  | กก. | 35.00  | 2,625.00  |

|    |                        |                                                                                                                                                            |        |     |        |           |
|----|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|--------|-----------|
| 69 | เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ | สด แห้ง ผลิตใหม่ สะอาด เหนียว ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                  | 900.00 | กก. | 28.00  | 25,200.00 |
| 70 | เส้นบะหมี่สด           | สด ไม่แฉะ ผลิตใหม่ สะอาด เหนียว ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 500 กรัม                  | 180.00 | กก. | 45.00  | 8,100.00  |
| 71 | เส้นหมี่ข้าว           | สด เส้นเสมอกัน ไม่หักแหลก สะอาด ไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                            | 30.00  | กก. | 55.00  | 1,650.00  |
| 72 | เส้นหมี่แห้ง           | เส้นแห้ง ไม่มีหักแหลก ไม่เหม็นหืน ไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุห่อละ 2.7 กิโลกรัม                                        | 90.00  | ห่อ | 170.00 | 15,300.00 |
| 73 | หอมแดงแห้ง             | แห้ง ไม่งอก ไม่ลึบ ไม่ฝ่อ ไม่มีจุก ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2-3 ซม.                                                                | 200.00 | กก. | 80.00  | 16,000.00 |
| 74 | เห็ดหอมแห้ง            | ใหม่ สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีกIVIDหรือทรายปน ไม่ขึ้นรา สภาพสมบูรณ์ เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1นิ้ว/ดอก                                                      | 30.00  | กก. | 400.00 | 12,000.00 |
| 75 | ผักกาดดองเค็มสับฝอย    | เค็มไม่มาก สีเป็นธรรมชาติ สับ แขนในน้ำฝั้ง สะอาด ไม่มีกIVIDหรือทรายปน ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นเหม็นไม่มีสิ่งเจือปนสภาพดี บรรจุถุงละ 200 กรัม            | 210.00 | ถุง | 42.00  | 8,820.00  |
| 76 | ผักกาดดองเปรี้ยว       | ต้นใหญ่ ต้องดองได้ที่ สภาพสมบูรณ์ รสเค็มไม่มาก สีเป็นธรรมชาติ เป็นต้นสะอาด ไม่เปรี้ยว ไม่ละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 700 กรัม | 100.00 | ถุง | 54.00  | 5,400.00  |
| 77 | หัวไชโป๊หั่นแว่น       | เค็มไม่มาก สีเป็นธรรมชาติ หั่นแว่น ขึ้นสมำเสมอกัน แขนในน้ำฝั้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปนสภาพดี บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม          | 80.00  | กก. | 100.00 | 8,000.00  |
| 78 | หัวไชโป๊หั่นฝอย        | เค็มไม่มาก สีเป็นธรรมชาติ หั่นฝอย แขนในน้ำฝั้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปนสภาพดี บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                          | 100.00 | กก. | 100.00 | 10,000.00 |
| 79 | อบเชย                  | ไม้หอมแห้ง ไม่เป็นมอดเจาะ สะอาด ไม่เหม็นอับ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน สภาพดี                                                                         | 5.00   | กก. | 230.00 | 1,150.00  |

|    |                      |                                                                                                                                                                                                                                                               |        |         |        |            |
|----|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|--------|------------|
| 80 | ฮ่วยข้าว             | ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีแมลงและมอด สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                                                                   | 5.00   | กก.     | 100.00 | 500.00     |
| 81 | กะทิธัญพืช           | เป็นกะทิธัญพืช 100% ผลิตจากน้ำมันรำข้าว และ โปรตีนถั่วเหลือง ผ่านการฆ่าเชื้อแบบยูเอที บรรจุ กล่องละ 1,000 มิลลิลิตร                                                                                                                                           | 430.00 | กล่อง   | 100.00 | 43,000.00  |
| 82 | เต้าหู้พวง           | ใหม่ สะอาด ไม่อมน้ำมัน ไม่มีเหี่ยวหรือน้ำขุ่นขาว ซึมออกมาจากเต้าหู้ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว สีใกล้เคียงกันทั้งก้อน ไม่คล้ำและไม่มีจุดต่างดำ ขนาดต้องไม่ต่ำกว่า 1 นิ้ว X 1 นิ้ว X 1 นิ้ว (กว้าง XยาวXสูง)ต่อชิ้น มีจำนวนชิ้นต่อพวงไม่ต่ำกว่า 50 ชิ้น | 260.00 | พวง     | 24.00  | 6,240.00   |
| 83 | ถั่วลันเตากระป๋อง    | บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ไม่บูบ ไม่บวม ไม่มีน้ำรั่วซึมออกมา ไม่เป็นสนิม บรรจุ 425 กรัม/ กระป๋อง                                                                                                                                                         | 30.00  | กระป๋อง | 24.00  | 720.00     |
| 84 | หน่อกล้วย            | บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ไม่บูบ ไม่บวม ไม่มีน้ำรั่วซึมออกมา ไม่เป็นสนิม                                                                                                                                                                                 | 20.00  | กระป๋อง | 75.00  | 1,500.00   |
| 85 | มันฝรั่งเฟรนช์ฟรายส์ | ใหม่ สะอาด เป็นแท่ง ไม่แตกหัก มีสภาพสมบูรณ์ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม/ถุง                                                                                                                                                    | 10.00  | ถุง     | 190.00 | 1,900.00   |
| 86 | ผักกาดดองน้ำข้าว     | ต้นใหญ่ ต้องดองได้ที่ สภาพสมบูรณ์ รสเค็มไม่มาก สีเป็นธรรมชาติ เป็นต้นสะอาด ไม่เปรี้ยว ไม่ละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน                                                                                                                                   | 200.00 | กก.     | 30.00  | 6,000.00   |
| 87 | เต้าหู้ถั่วเหลือง    | ใหม่ สะอาด ผลิตจากถั่วเหลืองแท้ 100% บรรจุ ในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 220 กรัม/หลอด                                                                                                                                                           | 400.00 | หลอด    | 15.00  | 6,000.00   |
|    |                      |                                                                                                                                                                                                                                                               |        |         |        | 613,895.00 |

**หมายเหตุ** 1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบ วัตถุประสงค์ที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-

- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร

- ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี
- ชุดทดสอบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) สำหรับอาหารประเภทเส้น
- ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหารและเครื่องดื่ม
- ชุดทดสอบโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ Polar Blue Kit

2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้วพบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

### คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ ไม่มีสีเจือปน ไม่ใช่วัตถุกันเสีย ไม่ใช่ผงชูรส
2. การผลิตและบรรจุภัณฑ์ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP, HACCP พร้อมทั้งระบุน้ำหนักวันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้
3. วัสดุทุกรายการที่นำส่งนั้นต้องมีระยะเวลาวันคงเหลือก่อนถึงวันหมดอายุไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ตามที่แสดงบนบรรจุภัณฑ์ นับจากวันที่ส่งสินค้า
4. การขนส่งสินค้าถูกลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะเวลาการขนส่งถึงลูกค้า
5. วัสดุทุกรายการจะต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติกหรือกล่อง ที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด
6. วัสดุอาหารจะต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันเชื้อรา สารกันบูด สีสังเคราะห์ และฟอร์มาลิน

### ข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารหมวดที่ 8

#### ของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช่วัตถุกันเสีย ไม่ใช่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปน หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

**สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 8**  
**ของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป**

**1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย**

1. อาหารกลุ่มนี้ต้องมีคุณภาพสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่กำหนดไว้ในปัจจุบัน
2. ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.)

ให้มีสุขลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

3. ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

4. สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

| ผลิตภัณฑ์                                      | เลขที่ มอก. |
|------------------------------------------------|-------------|
| ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับถั่วลิสง | 1700-2541   |
| ถั่วเขียว                                      | 959-2533    |
| เกลือบริโภค                                    | 91-2539     |
| แป้งข้าวเจ้า                                   | 638-2529    |
| แป้งข้าวเหนียว                                 | 639-2529    |
| แป้งมันสำปะหลัง                                | 274-2521    |
| พริกแห้ง                                       | 456-2526    |
| พริกไทย                                        | 297-2529    |
| เมล็ดมะม่วงหิมพานต์                            | 1535-2541   |
| เมล็ดงา                                        | 641-2529    |
| วุ้นเส้น                                       | 444-2530    |
| สาหร่าย                                        | 1011-2533   |
| เส้นหมี่                                       | 400-2524    |

## 2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

### สุขลักษณะการบรรจุ

- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุและห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ การบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของอาหารประเภทหรือให้บรรจุอาหารในลักษณะที่เหมาะสมกับสินค้าแต่ละประเภท โดยสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกหรือภาวะอันไม่เหมาะสมอื่น ๆ ซึ่งมีผลต่อคุณภาพอาหาร

- การทำฉลากให้เป็นไปตาม มอก. 1698-2541 หรือเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 (พ.ศ. 2543) เรื่องฉลาก

## 3. สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

### สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษหรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุทุกผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

### การบรรจุอาหาร

- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน

## 4. การรับขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้
- ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และเข็นลากโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้นให้คัดแยกออก และนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

## 5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มที่มารับประทานในบริเวณงานโฆษณาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโฆษณาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโฆษณาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 9

| หมวดที่ 9 อาหารหมวดผลิตภัณฑ์แปรรูป แช่แข็ง จำนวน 17 รายการ |                  |                                                                                                              |          |       |                                                                           |           |
|------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ลำดับที่                                                   | รายการวัตถุดิบ   | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                               | จำนวนใช้ |       | ราคาซื้อครั้ง<br>สุดท้ายตาม<br>สัญญาเลขที่ รช.<br>41/2561 ลว 9<br>พ.ย. 60 | เป็นเงิน  |
|                                                            |                  |                                                                                                              | จำนวน    | หน่วย |                                                                           |           |
| 1                                                          | เกี๊ยวกุ้ง       | ผลิตใหม่ สะอาด บรรจุจำนวนไม่น้อยกว่า 40 ชิ้น/<br>กล่อง                                                       | 6,800.00 | ชิ้น  | 5.75                                                                      | 39,100.00 |
| 2                                                          | เกี๊ยวซ่าไก่     | ผลิตใหม่ สะอาด บรรจุจำนวนไม่น้อยกว่า 30 ชิ้น/<br>ถุง                                                         | 90.00    | ถุง   | 180.00                                                                    | 16,200.00 |
| 3                                                          | เกี๊ยวซ่าหมู     | ผลิตใหม่ สะอาด บรรจุจำนวนไม่น้อยกว่า 30 ชิ้น/<br>ถุง                                                         | 120.00   | ถุง   | 180.00                                                                    | 21,600.00 |
| 4                                                          | ก้ามปูเทียม      | ผลิตใหม่ สะอาด บรรจุจำนวนไม่น้อยกว่า 26-27<br>ชิ้น/กล่อง บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน บรรจุ<br>กล่องละ 500 กรัม | 80.00    | กล่อง | 80.00                                                                     | 6,400.00  |
| 5                                                          | ขนมจีบไส้กุ้ง    | ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 16 กรัม/ลูก 1 ลัง<br>บรรจุ 120 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน                      | 5,500.00 | ลูก   | 5.50                                                                      | 30,250.00 |
| 6                                                          | ขนมจีบไส้ปู      | ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 16 กรัม/ลูก 1 ลัง<br>บรรจุ 120 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน                      | 1,500.00 | ลูก   | 5.50                                                                      | 8,250.00  |
| 7                                                          | ขนมจีบไส้หมู     | ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 16 กรัม/ลูก 1 ลัง<br>บรรจุ 120 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน                      | 2,600.00 | ลูก   | 5.50                                                                      | 14,300.00 |
| 8                                                          | ซาลาเปาไส้ครีม   | ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 37 กรัม/ลูก 1 ลัง<br>บรรจุ 60 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน                       | 2,600.00 | ลูก   | 8.00                                                                      | 20,800.00 |
| 9                                                          | ซาลาเปาไส้ผัก    | ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 37 กรัม/ลูก 1 ลัง<br>บรรจุ 60 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน                       | 500.00   | ลูก   | 8.00                                                                      | 4,000.00  |
| 10                                                         | ซาลาเปาไส้หมูสับ | ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 37 กรัม/ลูก 1 ลัง<br>บรรจุ 60 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน                       | 3,200.00 | ลูก   | 8.00                                                                      | 25,600.00 |
| 11                                                         | ซาลาเปาไส้หมูแดง | ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 37 กรัม/ลูก 1 ลัง<br>บรรจุ 60 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน                       | 500.00   | ลูก   | 8.00                                                                      | 4,000.00  |
| 12                                                         | หมูพันสาหร่าย    | ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 15 กรัม/ลูก 1 ลัง<br>บรรจุ 120 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน                      | 2,600.00 | ลูก   | 5.50                                                                      | 14,300.00 |
| 13                                                         | ฮะเก๋าไส้กุ้ง    | ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 18 กรัม/ลูก 1 ลัง<br>บรรจุ 100 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน                      | 4,500.00 | ลูก   | 5.50                                                                      | 24,750.00 |

|    |                     |                                                                                                  |       |     |        |            |
|----|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|--------|------------|
| 14 | ปูอัด               | ผลิตใหม่ สะอาด บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน<br>บรรจุถุงละ 500 กรัม                                  | 60.00 | กก. | 125.00 | 7,500.00   |
| 15 | ปอเปี๊ยะวันเส้น     | ผลิตใหม่ สะอาด บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน<br>บรรจุถุงละ 500 กรัม                                  | 60.00 | ถุง | 45.00  | 2,700.00   |
| 16 | ผักรวมแช่แข็ง       | ประกอบไปด้วย แครอท ถั่วลันเตา ข้าวโพดเหลือง<br>สีธรรมชาติ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                  | 20.00 | ถุง | 65.00  | 1,300.00   |
| 17 | เมล็ดข้าวโพดแช่แข็ง | ใหม่ สะอาด เมล็ดคัดพิเศษ สม่่าเสมอ สีธรรมชาติ<br>ไม่มีเย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 10.00 | ถุง | 75.00  | 750.00     |
|    |                     |                                                                                                  |       |     |        | 241,800.00 |

- หมายเหตุ**
1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบ  
วัตถุอันตรายที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-  
    - ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี
    - ชุดทดสอบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)
  2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้ว  
พบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

#### คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ ไม่มีสีเจือปน ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่ผงชูรส
2. การผลิตและบรรจุภัณฑ์ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP, HACCP พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก  
วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้
3. วัสดุทุกรายการที่นำส่งนั้นต้องมีระยะเวลาวันคงเหลือก่อนถึงวันหมดอายุไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ตามที่แสดง  
บนบรรจุภัณฑ์ นับจากวันที่ส่งสินค้า
4. การขนส่งสินค้าถูกลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะเวลาการขนส่งถึงลูกค้า
5. วัสดุทุกรายการจะต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติกหรือกล่อง ที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับ  
บรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด
6. วัสดุอาหารจะต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันเชื้อรา สารกันบูด และสีสังเคราะห์

## สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 9 ผลิตภัณฑ์แปรรูป แช่แข็ง (FOOD HYGIENE)

### 1. ข้อกำหนดคุณภาพอนามัย

1. สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่กำหนดไว้ในปัจจุบัน
2. สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะของมาตรฐานอาหาร

เลขที่ มอก. 34-2536

3. สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

### 2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุการใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้

- มีความสะอาด
- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์

ที่ทำให้ก่อโรค

- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษหรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่น ๆ ที่มีใช้อาหาร
- ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่น ๆ ใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ

แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา

- การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใด ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด ซึ่งมีคุณภาพตามที่กล่าวข้างต้น และมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะบรรจุที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

### 3. การบรรจุและการขนส่ง

#### สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณค่าอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

a. ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ

b. ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน 7 องศาเซลเซียส ขณะทำการตรวจสอบ

หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน น้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้ น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัสดุพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน

#### 4. การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้นำอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

#### 5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 10

| หมวดที่ 10 อาหารหมวดเครื่องแกงและเครื่องปรุงรส จำนวน 61 รายการ |                             |                                                                                                                                                              |          |       |                                                                           |          |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|---------------------------------------------------------------------------|----------|
| ลำดับที่                                                       | รายการวัตถุดิบ              | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                               | จำนวนใช้ |       | ราคาซื้อครั้ง<br>สุดท้ายตาม<br>สัญญาเลขที่ รช.<br>41/2561 ลว 9<br>พ.ย. 60 | เป็นเงิน |
|                                                                |                             |                                                                                                                                                              | จำนวน    | หน่วย |                                                                           |          |
| 1                                                              | เครื่องปรุงแกงกะหรี่        | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 10.00    | กก.   | 120.00                                                                    | 1,200.00 |
| 2                                                              | เครื่องปรุงแกงฉูฉี          | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 15.00    | กก.   | 100.00                                                                    | 1,500.00 |
| 3                                                              | เครื่องปรุงแกง<br>เขียวหวาน | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 50.00    | กก.   | 95.00                                                                     | 4,750.00 |
| 4                                                              | เครื่องปรุงแกงคั่ว          | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 10.00    | กก.   | 95.00                                                                     | 950.00   |
| 5                                                              | เครื่องปรุงแกงไตปลา         | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 20.00    | กก.   | 100.00                                                                    | 2,000.00 |
| 6                                                              | เครื่องปรุงแกงเทโพ          | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 20.00    | กก.   | 95.00                                                                     | 1,900.00 |

|    |                              |                                                                                                                                                              |        |     |        |           |
|----|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|--------|-----------|
| 7  | เครื่องปรุงแกงป่า            | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 26.00  | กก. | 95.00  | 2,470.00  |
| 8  | เครื่องปรุงพริกแกงเผ็ด       | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 120.00 | กก. | 95.00  | 11,400.00 |
| 9  | เครื่องปรุงพริกแกง<br>เลียง  | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 10.00  | กก. | 95.00  | 950.00    |
| 10 | เครื่องปรุงพริกแกงส้ม        | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 60.00  | กก. | 95.00  | 5,700.00  |
| 11 | เครื่องปรุงพริกแกง<br>เหลือง | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 20.00  | กก. | 100.00 | 2,000.00  |
| 12 | เครื่องปรุงคั่วกลิ้ง         | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 10.00  | กก. | 120.00 | 1,200.00  |
| 13 | เครื่องปรุงผัดฉ่า            | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 16.00  | กก. | 110.00 | 1,760.00  |
| 14 | เครื่องปรุงผัดพริกขิง        | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม | 30.00  | กก. | 110.00 | 3,300.00  |

|    |                                |                                                                                                                                                                          |        |        |        |           |
|----|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|-----------|
| 15 | เครื่องปรุขพริกเผา             | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไป<br>ตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์<br>ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุ<br>ถุงละ 1 กิโลกรัม | 15.00  | กก.    | 130.00 | 1,950.00  |
| 16 | เครื่องปรุขพะแนง               | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไป<br>ตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์<br>ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุ<br>ถุงละ 1 กิโลกรัม | 20.00  | กก.    | 120.00 | 2,400.00  |
| 17 | เครื่องปรุขมัสมั่น             | ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไป<br>ตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์<br>ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุ<br>ถุงละ 1 กิโลกรัม | 10.00  | กก.    | 120.00 | 1,200.00  |
| 18 | เครื่องผัดพะโล้ผง              | ใหม่ ไม่ปน ไม่มีรา บรรจุซองละ 5 กรัม                                                                                                                                     | 100.00 | ซอง    | 8.00   | 800.00    |
| 19 | เครื่องตุ๋นยาจีน               | ประกอบไปด้วย แก้วก๊วยฮั่ว ตังเซียม เจ็กเต็ก ไม่<br>เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุซองละ 70 กรัม                                                                         | 110.00 | ซอง    | 9.00   | 990.00    |
| 20 | เกลือป่น                       | สะอาด เติมสารไอโอดีน เนื้อละเอียด มีมาตรฐาน<br>อย. บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม                                                                                                 | 200.00 | กก.    | 14.50  | 2,900.00  |
| 21 | เกลือเม็ด                      | เป็นเม็ดสีขาว สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปนหรือปนเปื้อน<br>บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน บรรจุ 20 กิโลกรัม/<br>กระสอบ                                                                | 15.00  | กระสอบ | 70.00  | 1,050.00  |
| 22 | ฉีกข้าว (ซอสเปรี้ยว)<br>สูตร 1 | บรรจุไม่น้อยกว่า 600 มิลลิลิตร/ขวด                                                                                                                                       | 60.00  | ขวด    | 22.00  | 1,320.00  |
| 23 | ซีอิ๊วขาว สูตร 1               | บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด                                                                                                                                       | 610.00 | ขวด    | 44.00  | 26,840.00 |
| 24 | ซีอิ๊วดำ สูตร 5                | บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด                                                                                                                                       | 80.00  | ขวด    | 29.00  | 2,320.00  |
| 25 | น้ำซอสเย็นตาโฟ                 | ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ใส่สารกันบูด บรรจุในภาชนะที่<br>ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 750 มิลลิลิตร/ขวด                                                                         | 50.00  | ขวด    | 35.00  | 1,750.00  |
| 26 | ซอสปรุงรส                      | ชนิดโปรตีน 15% บรรจุไม่น้อยกว่า 700<br>มิลลิลิตร/ขวดฝาสีเขียว                                                                                                            | 320.00 | ขวด    | 24.00  | 7,680.00  |
| 27 | ซอสพริกชนิดซอง                 | บรรจุไม่น้อยกว่า 11 กรัม/ซอง บรรจุ 100 ซอง/<br>แพค                                                                                                                       | 15.00  | แพค    | 97.00  | 1,455.00  |
| 28 | ซอสพริก                        | บรรจุไม่น้อยกว่า 680 มิลลิลิตร/ขวด                                                                                                                                       | 15.00  | ขวด    | 40.00  | 600.00    |

|    |                             |                                                                                                                                                                                    |          |     |        |           |
|----|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|--------|-----------|
| 29 | ซอสมะเขือเทศชนิดซอง         | บรรจุไม่น้อยกว่า 11 กรัม/ซอง บรรจุ 100 ซอง/<br>แพค                                                                                                                                 | 15.00    | แพค | 97.00  | 1,455.00  |
| 30 | ซอสมะเขือเทศถุง             | บรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง                                                                                                                                                    | 120.00   | ถุง | 40.00  | 4,800.00  |
| 31 | ซอสหอยนางรม                 | บรรจุไม่น้อยกว่า 800 มิลลิลิตร/ขวด                                                                                                                                                 | 440.00   | ขวด | 44.00  | 19,360.00 |
| 32 | เต้าเจี้ยว สูตร 1           | บรรจุไม่น้อยกว่า 800 มิลลิลิตร/ขวด                                                                                                                                                 | 70.00    | ขวด | 36.00  | 2,520.00  |
| 33 | น้ำกระเทียมดอง              | บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด                                                                                                                                                 | 120.00   | ขวด | 15.00  | 1,800.00  |
| 34 | น้ำจิ้มไก่                  | บรรจุไม่น้อยกว่า 980 มิลลิลิตร/ขวด                                                                                                                                                 | 100.00   | ขวด | 65.00  | 6,500.00  |
| 35 | น้ำจิ้มสุกี้                | บรรจุไม่น้อยกว่า 830 มิลลิลิตร/ขวด สูตรวางตั้ง                                                                                                                                     | 40.00    | ขวด | 105.00 | 4,200.00  |
| 36 | น้ำตาลทรายขาวเกรด<br>เล็ก   | ใหม่ ไม่แฉะ บรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง                                                                                                                                                   | 1,320.00 | กก. | 28.00  | 36,960.00 |
| 37 | น้ำตาลทราย/พริกป่น<br>(ซอง) | บรรจุซองคู่ ขนาดบรรจุน้ำตาลทรายไม่น้อยกว่า 4<br>กรัม/ซอง พริกป่น 1.4 กรัม/ซอง บรรจุ 50ซอง/<br>แพค                                                                                  | 350.00   | แพค | 30.00  | 10,500.00 |
| 38 | น้ำตาลทรายขาว               | เป็นเกล็ด สีขาวใส สะอาด ไม่มีกากน้ำตาล ไม่มีสิ่ง<br>แปลกปลอม และสิ่งปนเปื้อน บรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง                                                                                  | 600.00   | กก. | 28.00  | 16,800.00 |
| 39 | น้ำตาลทรายแดง               | เป็นผงละเอียด สีน้ำตาลอ่อนถึงสีน้ำตาลแดง มี<br>กลิ่นน้ำตาลไหม้ใหม่ ไม่แฉะ ไม่เกาะกันเป็นก้อน<br>แข็ง บรรจุ 500 กรัม/ถุง                                                            | 30.00    | กก. | 40.00  | 1,200.00  |
| 40 | น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี          | เป็นผลึกสีน้ำตาลอ่อนหรือน้ำตาลเข้ม ใหม่ บรรจุ<br>1กิโลกรัม/ถุง                                                                                                                     | 30.00    | กก. | 30.00  | 900.00    |
| 41 | น้ำตาลปีบ                   | ทำจากมะพร้าวเป็นส่วนใหญ่ มีลักษณะเป็นก้อน<br>เหนียว ไม่เยิ้มเหลว และไม่แข็งมาก มีสีน้ำตาล<br>อ่อนถึงเข้ม และออกนวล ไม่ใส่สารฟอกสี สะอาด<br>ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุ 1กิโลกรัม/ถุง | 440.00   | กก. | 35.00  | 15,400.00 |
| 42 | น้ำตาลมะพร้าวแท้            | สด ใหม่ จากน้ำตาลมะพร้าว ไม่ใส่สารฟอกสี ไม่<br>เหลว และไม่แข็งมาก สะอาด ปราศจากสิ่ง<br>ปลอมปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุ<br>1 กิโลกรัม/ถุง                               | 100.00   | กก. | 70.00  | 7,000.00  |
| 43 | น้ำจิ้มบ๊วยเจีย             | บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด                                                                                                                                                 | 30.00    | ขวด | 45.00  | 1,350.00  |
| 44 | น้ำปลา                      | ผลิตจากปลาไส้ตัน หมักด้วยกรรมวิธีธรรมชาติ ไม่<br>มีสิ่งเจือปน บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด                                                                                   | 400.00   | ขวด | 27.00  | 10,800.00 |
| 45 | น้ำมันงา                    | ผลิตจากงา 100% บรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด                                                                                                                                         | 15.00    | ขวด | 140.00 | 2,100.00  |

|    |                       |                                                                                                                                                                                                                            |          |     |        |            |
|----|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|--------|------------|
| 46 | น้ำมันถั่วเหลือง 100% | ผลิตจากถั่วเหลือง 100% บรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด                                                                                                                                                                         | 2,000.00 | ขวด | 50.00  | 100,000.00 |
| 47 | น้ำมันรำข้าว          | ผลิตจากรำข้าว 100% ขนาดบรรจุ 1 ลิตร/ขวด                                                                                                                                                                                    | 300.00   | ขวด | 75.00  | 22,500.00  |
| 48 | น้ำส้มสายชูกลั่น 5%   | ใส สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เป็นตะกอนขุ่นข้น บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด                                                                                                                                            | 100.00   | ขวด | 25.00  | 2,500.00   |
| 49 | น้ำส้มสายชู (ซอง)     | บรรจุไม่น้อยกว่า 9 กรัม/ซอง บรรจุ 50 ซอง/แพค                                                                                                                                                                               | 530.00   | แพค | 30.00  | 15,900.00  |
| 50 | สารส้ม                | เป็นผลึก ก้อนสีขาวใสออกขุ่นเล็กน้อย มีรสเปรี้ยว ผาต ไม่มีกลิ่น                                                                                                                                                             | 25.00    | กก. | 25.00  | 625.00     |
| 51 | ผงกะหรี่              | มีสีเหลือง กลิ่นเป็นไปตามวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งปลอมปนหรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุในขวดแก้ว บรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม/ขวด                                                                                                             | 30.00    | ขวด | 130.00 | 3,900.00   |
| 52 | ผงปรุงรสไก่           | สูตรลดโซเดียม 75% ไม่ใส่ผงชูรส ไม่เติมวัตถุกันเสีย สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง | 120.00   | ถุง | 70.00  | 8,400.00   |
| 53 | มะตูมผงสำเร็จรูป      | เป็นผง ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 400 กรัม                                                                                                                                                  | 80.00    | ถุง | 35.00  | 2,800.00   |
| 54 | แก๊กฮวยผงสำเร็จรูป    | เป็นผง ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 400 กรัม                                                                                                                                                  | 80.00    | ถุง | 35.00  | 2,800.00   |
| 55 | ขิงผงสำเร็จรูป        | เป็นผง ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 400 กรัม                                                                                                                                                  | 80.00    | ถุง | 35.00  | 2,800.00   |
| 56 | ตะไคร้ผงสำเร็จรูป     | เป็นผง ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 400 กรัม                                                                                                                                                  | 80.00    | ถุง | 35.00  | 2,800.00   |
| 57 | ผงหมักหมูแดง          | บรรจุไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ซอง                                                                                                                                                                                               | 180.00   | ซอง | 28.00  | 5,040.00   |
| 58 | ผงหมักไก่             | บรรจุไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ซอง                                                                                                                                                                                               | 100.00   | ซอง | 28.00  | 2,800.00   |
| 59 | พริกน้ำปลา (ซอง)      | บรรจุไม่น้อยกว่า 5 กรัม/ซอง บรรจุ 100 ซอง/แพค                                                                                                                                                                              | 50.00    | แพค | 35.00  | 1,750.00   |
| 60 | มันกุ้งเสวย           | ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งเจือปน บรรจุในขวดแก้ว บรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม/ขวด                                                                                    | 10.00    | ขวด | 180.00 | 1,800.00   |

|    |                  |                                                                                                                     |       |     |       |            |
|----|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-------|------------|
| 61 | มีสตาร์ทขนาดเล็ก | ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งเจือปน บรรจุไม่น้อยกว่า 255 กรัม/ขวด | 15.00 | ขวด | 80.00 | 1,200.00   |
|    |                  |                                                                                                                     |       |     |       | 415,595.00 |

**หมายเหตุ** 1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบวัตถุดิบที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-

- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร
- ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี
- ชุดทดสอบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)
- ชุดทดสอบกรดแอสซาร์ (น้ำส้มสายชูปลอม)

2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้วพบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

#### คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ ไม่มีสีเจือปน ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่ผงชูรส
2. การผลิตและบรรจุภัณฑ์ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP, HACCP พร้อมทั้งระบุน้ำหนักวันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้
3. วัสดุทุกรายการที่นำส่งนั้นต้องมีระยะเวลาวันคงเหลือก่อนถึงวันหมดอายุไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ตามที่แสดงบนบรรจุภัณฑ์ นับจากวันที่ส่งสินค้า
4. การขนส่งสินค้าคุณลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะเวลาการขนส่งถึงลูกค้า
5. วัสดุทุกรายการจะต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติกหรือกล่อง ที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด

#### ข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารหมวดที่ 10

##### อาหารหมวดเครื่องแกงและเครื่องปรุงรส

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปน หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

## สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 10

### อาหารหมวดเครื่องแกงและเครื่องปรุงรส

#### 1. ข้อกำหนดคุณภาพอนามัย

1. อาหารกลุ่มนี้ต้องมีคุณภาพสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่กำหนดไว้ในปัจจุบัน
2. ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.)

ให้มีสุขลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

3. ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

4. สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

#### 2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

##### สุขลักษณะการบรรจุ

- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้บรรจุและห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ การบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของอาหารประเภทหรือให้บรรจุอาหารในลักษณะที่เหมาะสมกับสินค้าแต่ละประเภท โดยสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกหรือภาวะอันไม่เหมาะสมอื่น ๆ ซึ่งมีผลต่อคุณภาพอาหาร

- การทำฉลากให้เป็นไปตาม มอก. 1698-2541 หรือเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 (พ.ศ. 2543) เรื่องฉลาก

#### 3. สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

##### สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุดิบพืชหรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุทุกผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

### การบรรจุอาหาร

- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน

### **4. การรับขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร**

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้นำอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้
- ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และเข็นลากโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้นให้คัดแยกออก และนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

### **5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า**

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 11

| หมวดที่ 11 อาหารหมวดวัสดุ/วัตถุดิบ และเบ็ดเตล็ด จำนวน 45 รายการ |                                                |                                                                                                                            |          |       |                                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ลำดับที่                                                        | รายการวัตถุดิบ                                 | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                             | จำนวนใช้ |       | ราคาซื้อครั้ง<br>สุดท้ายตาม<br>สัญญาเลขที่ รช.<br>41/2561 ลว 9<br>พ.ย. 60 | เป็นเงิน  |
|                                                                 |                                                |                                                                                                                            | จำนวน    | หน่วย |                                                                           |           |
| 1                                                               | กลั่นสังเคราะห์                                | บรรจุขวดกระเบื้องสีชา ขนาดบรรจุ 475<br>มิลลิลิตร/ขวด                                                                       | 10.00    | ขวด   | 150.00                                                                    | 1,500.00  |
| 2                                                               | ครีมสด                                         | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 946 กรัม/กล่อง                                                                                        | 20.00    | กล่อง | 180.00                                                                    | 3,600.00  |
| 3                                                               | ครีมออฟทาร์ทาร์                                | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 450 กรัม/ถุง                                                                                          | 10.00    | ถุง   | 320.00                                                                    | 3,200.00  |
| 4                                                               | ชาเจ็ก                                         | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง                                                                                          | 20.00    | ถุง   | 80.00                                                                     | 1,600.00  |
| 5                                                               | ซีอิ๊วกลั๊ตซีฟ                                 | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง                                                                                        | 25.00    | กก.   | 210.00                                                                    | 5,250.00  |
| 6                                                               | ถ้วยฟอยล์ รหัส 3219<br>A                       | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 ใบ/แพค                                                                                          | 100.00   | แพค   | 250.00                                                                    | 25,000.00 |
| 7                                                               | ถ้วยฟอยล์สีเหลี่ยม<br>พร้อมฝาปิด เบอร์<br>4618 | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 10 ใบ/แพค                                                                                             | 50.00    | แพค   | 69.00                                                                     | 3,450.00  |
| 8                                                               | นมผง                                           | ไม่เก่า ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือ<br>สิ่งเจือปน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง                               | 50.00    | ถุง   | 130.00                                                                    | 6,500.00  |
| 9                                                               | เนยขาว                                         | สีขาว ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่ง<br>แปลกปลอม หรือสิ่งเจือปน ขนาดบรรจุไม่น้อย<br>กว่า 1 กิโลกรัม/ถุง           | 25.00    | ถุง   | 105.00                                                                    | 2,625.00  |
| 10                                                              | เนยสด รสจืด                                    | สีเหลืองนวล ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่ง<br>แปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อย<br>กว่า 2 กิโลกรัม/กล่อง | 60.00    | กล่อง | 420.00                                                                    | 25,200.00 |
| 11                                                              | น้ำเชื่อมเข้มข้น                               | ใส สะอาด ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือ<br>สิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง                             | 35.00    | ถุง   | 42.00                                                                     | 1,470.00  |
| 12                                                              | น้ำตาลไอซิ่ง                                   | ใหม่ สะอาด ไม่ชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีสิ่ง<br>แปลกปลอม และสิ่งเจือปน ขนาดบรรจุไม่น้อย<br>กว่า 1 กิโลกรัม/ถุง           | 10.00    | ถุง   | 45.00                                                                     | 450.00    |
| 13                                                              | น้ำผึ้ง                                        | ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน<br>ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด                                           | 10.00    | ขวด   | 340.00                                                                    | 3,400.00  |
| 14                                                              | น้ำมันมะกอก                                    | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด                                                                                            | 10.00    | ขวด   | 440.00                                                                    | 4,400.00  |

|    |                          |                                                                                                                        |        |       |        |          |
|----|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|--------|----------|
| 15 | เบกกิ้งโซดา              | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง                                                                                    | 10.00  | ถุง   | 60.00  | 600.00   |
| 16 | แป้งกวนไส้               | เป็นแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500กรัม/ถุง                 | 10.00  | ถุง   | 40.00  | 400.00   |
| 17 | แป้งพัทบก                | เป็นแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง              | 170.00 | ถุง   | 45.00  | 7,650.00 |
| 18 | แป้งบัวแดง               | เป็นแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง              | 150.00 | ถุง   | 52.00  | 7,800.00 |
| 19 | แป้งห่าน                 | เป็นแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง              | 150.00 | ถุง   | 45.00  | 6,750.00 |
| 20 | ผงโกโก้                  | ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ วัตถุดิบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง                                   | 15.00  | ถุง   | 200.00 | 3,000.00 |
| 21 | ผงฟู                     | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง                                                                                    | 25.00  | ถุง   | 90.00  | 2,250.00 |
| 22 | เจลาตินแผ่น              | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 20 กรัม/กล่อง (12 แผ่น)                                                                           | 20.00  | กล่อง | 60.00  | 1,200.00 |
| 23 | ผลไม้เชื่อมหั่นชิ้น 3 สี | ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ วัตถุดิบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง                                 | 25.00  | แพค   | 95.00  | 2,375.00 |
| 24 | มาการีน                  | สีเหลืองนวล ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง       | 65.00  | ถุง   | 95.00  | 6,175.00 |
| 25 | มายองเนส รสซีส           | ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ วัตถุดิบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง                                 | 20.00  | ถุง   | 160.00 | 3,200.00 |
| 26 | แยมรสต่าง ๆ              | ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ วัตถุดิบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง                                 | 30.00  | ถุง   | 45.00  | 1,350.00 |
| 27 | ลูกเกดเหลือง/ดำแห้ง      | ใหม่ สะอาด แห้ง เมล็ดมีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีทรายกรวด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง | 55.00  | กก.   | 180.00 | 9,900.00 |
| 28 | วนิลาชนิดผง              | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง                                                                                    | 30.00  | ถุง   | 170.00 | 5,100.00 |
| 29 | ผงวุ้น                   | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ซอง                                                                                       | 70.00  | ซอง   | 75.00  | 5,250.00 |
| 30 | สารเสริม                 | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง                                                                                      | 20.00  | ถุง   | 200.00 | 4,000.00 |

|    |                             |                                                                                                                      |        |        |        |            |
|----|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|------------|
| 31 | สีผสมอาหาร                  | บรรจุขวดกระเบื้องสีชา ขนาดบรรจุ 454 มิลลิลิตร/ขวด                                                                    | 20.00  | ขวด    | 110.00 | 2,200.00   |
| 32 | ไส้กวนต่าง ๆ                | ใหม่ สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง                                        | 30.00  | กก.    | 90.00  | 2,700.00   |
| 33 | อัลมอนต์อบแห้งสไลด์         | ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน สไลด์เป็นแผ่นบาง ไม่แตกหัก สภาพสมบูรณ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง                | 20.00  | กก.    | 550.00 | 11,000.00  |
| 34 | อีซี-25                     | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 450 กรัม/กระปุก                                                                                 | 30.00  | กระปุก | 160.00 | 4,800.00   |
| 35 | โอวาเลต                     | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/กระปุก                                                                               | 15.00  | กระปุก | 220.00 | 3,300.00   |
| 36 | อบเชยผง                     | ใหม่ สะอาด กลิ่นและสีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ บรรจุในขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 65 กรัม/ขวด                    | 20.00  | ขวด    | 120.00 | 2,400.00   |
| 37 | ออริกาโน                    | ใหม่ สะอาด กลิ่นและสีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ บรรจุในขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 22 กรัม/ขวด                    | 20.00  | ขวด    | 95.00  | 1,900.00   |
| 38 | ถ้วยไข่ตุ๋น                 | พลาสติกเกรดเอ ใช้สำหรับใส่สังขยา หรือไข่ตุ๋น สามารถนึ่งในซึ้งได้ บรรจุไม่น้อยกว่า 50 ใบ/แพค                          | 90.00  | แพค    | 85.00  | 7,650.00   |
| 39 | น้ำหวานเฮลส์บลูบอย สีต่าง ๆ | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 710 มิลลิลิตร/ขวด                                                                               | 350.00 | ขวด    | 42.00  | 14,700.00  |
| 40 | น้ำส้มชั้นควิก              | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 850 มิลลิลิตร/ขวด                                                                               | 30.00  | ขวด    | 210.00 | 6,300.00   |
| 41 | ยีสต์                       | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ห่อ                                                                                    | 20.00  | ห่อ    | 135.00 | 2,700.00   |
| 42 | โอวัลติน                    | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 700 กรัม/ถุง                                                                                    | 30.00  | ถุง    | 135.00 | 4,050.00   |
| 43 | โอวัลติน ทรี อิน วัน        | ขนาดบรรจุ 20 ซอง/ถุง                                                                                                 | 30.00  | ถุง    | 138.00 | 4,140.00   |
| 44 | กาแฟดำ                      | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 100 กรัม/ถุง                                                                                    | 30.00  | ถุง    | 220.00 | 6,600.00   |
| 45 | แป้งโฮลวีท                  | ผลิตจากข้าวสาลี ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีมอด บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง | 170.00 | ถุง    | 85.00  | 14,450.00  |
|    |                             |                                                                                                                      |        |        |        | 243,535.00 |

- หมายเหตุ**
1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบวัตถุบิที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-
    - ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี
    - ชุดทดสอบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)
  2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้วพบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

### คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ ไม่มีสีเจือปน ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่ผงชูรส
2. การผลิตและบรรจุภัณฑ์ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP, HACCP พร้อมทั้งระบุน้ำหนักวันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้
3. วัสดุทุกรายการที่นำส่งนั้นต้องมีระยะเวลาวันคงเหลือก่อนถึงวันหมดอายุไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ตามที่แสดงบนบรรจุภัณฑ์ นับจากวันที่ส่งสินค้า
4. การขนส่งสินค้าถูกลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะการขนส่งถึงลูกค้า
5. วัสดุทุกรายการจะต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติกหรือกล่อง ที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด
6. วัสดุอาหารจะต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันเชื้อรา สารกันบูด สีสังเคราะห์ และฟอร์มาลิน

### ข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารหมวดที่ 11

#### อาหารหมวดวัสดุ/วัตถุดิบเบเกอรี่ และเบ็ดเตล็ด

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปน หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

## สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 11

### อาหารหมวดผัก/วัตถุดิบเบเกอรี่ และเบ็ดเตล็ด

#### 1. ข้อกำหนดคุณภาพอนามัย

1. อาหารกลุ่มนี้ต้องมีคุณภาพสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่กำหนดไว้ในปัจจุบัน
2. ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.)

ให้มีสุขลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 255 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

3. ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

4. สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

#### 2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

##### สุขลักษณะการบรรจุ

- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้บรรจุและห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ การบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของอาหารประเภทหรือให้บรรจุอาหารในลักษณะที่เหมาะสมกับสินค้าแต่ละประเภท โดยสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกหรือภาวะอันไม่เหมาะสมอื่น ๆ ซึ่งมีผลต่อคุณภาพอาหาร

- การทำฉลากให้เป็นไปตาม มอก. 1698-2541 หรือเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 (พ.ศ. 2543) เรื่องฉลาก

#### 3. สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

##### สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุดิบพืชหรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุทุกผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

### การบรรจุอาหาร

- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน

### **4. การรับขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร**

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้นำอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้
- ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และเข็นลากโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้นให้คัดแยกออก และนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

### **5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า**

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 12

| หมวดที่ 12 อาหารหมวดเบเกอรี่ และขนมหวาน จำนวน 34 รายการ |                           |                                                                                                                                                                                       |          |       |                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ลำดับที่                                                | รายการวัตถุดิบ            | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                                                                                                        | จำนวนใช้ |       | ราคาซื้อครั้ง<br>สุดท้ายตาม<br>สัญญาเลขที่ รช.<br>41/2561 ลว 9<br>พ.ย. 60 | เป็นเงิน  |
|                                                         |                           |                                                                                                                                                                                       | จำนวน    | หน่วย |                                                                           |           |
| 1                                                       | ขนมปังขาว                 | ใหม่ สด สะอาด เนื้อเนียนนุ่ม ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง                                                                                                                        | 450.00   | ถุง   | 39.00                                                                     | 17,550.00 |
| 2                                                       | ขนมปังโฮลวีท              | ใหม่ สด สะอาด เนื้อเนียนนุ่ม ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง                                                                                                                        | 70.00    | ถุง   | 42.00                                                                     | 2,940.00  |
| 3                                                       | ขนมปังเครกเกอร์ รส<br>จืด | ผลิตใหม่ กรอบอร่อย ไม่มีกลิ่นหืน ไม่แตกหัก<br>สภาพสมบูรณ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 300 กรัม/<br>กล่อง                                                                                     | 70.00    | กล่อง | 65.00                                                                     | 4,550.00  |
| 4                                                       | ขนมปังกรอบจืด             | ผลิตใหม่ กรอบอร่อย ไม่มีกลิ่นหืน ไม่แตกหัก<br>สภาพสมบูรณ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 900 -<br>1,300 กรัม/ปี๊บ                                                                               | 20.00    | ปี๊บ  | 175.00                                                                    | 3,500.00  |
| 5                                                       | ขนมปังมีไส้ ชื่นเล็ก      | ใหม่ สด สะอาด สีสันเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ<br>ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างX<br>ยาวXสูง (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1.5 นิ้ว) ขนาดน้ำหนัก<br>ไม่น้อยกว่า 30-50 กรัม/ชิ้น    | 6,200.00 | ชิ้น  | 10.00                                                                     | 62,000.00 |
| 6                                                       | ขนมปังมีไส้ ชื่นกลาง      | ใหม่ สด สะอาด สีสันเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ<br>ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างX<br>ยาวXสูง (2.5 นิ้ว X 2.5 นิ้ว X 2 นิ้ว) ขนาด<br>น้ำหนักไม่น้อยกว่า 60-80 กรัม/ชิ้น  | 6,200.00 | ชิ้น  | 12.00                                                                     | 74,400.00 |
| 7                                                       | ขนมปังมีไส้ ชื่นใหญ่      | ใหม่ สด สะอาด สีสันเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ<br>ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างX<br>ยาวXสูง (3.5 นิ้ว X 3.5 นิ้ว X 2 นิ้ว) ขนาด<br>น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ชิ้น | 6,200.00 | ชิ้น  | 14.00                                                                     | 86,800.00 |
| 8                                                       | เค้ก ชื่นเล็ก             | ใหม่ สด สะอาด สีสันเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ<br>ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างX<br>ยาวXสูง (1.5 นิ้ว X 1.5 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น                                        | 6,200.00 | ชิ้น  | 12.00                                                                     | 74,400.00 |

|    |                                    |                                                                                                                                                                                 |          |      |       |           |
|----|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|-------|-----------|
| 9  | เค้ก ชื่นกลาง                      | ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ<br>ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างX<br>ยาวXสูง (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น                                         | 6,200.00 | ชิ้น | 13.00 | 80,600.00 |
| 10 | เค้ก ชื่นใหญ่                      | ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ<br>ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างX<br>ยาวXสูง (2.5 นิ้ว X 2.5 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น                                     | 6,200.00 | ชิ้น | 15.00 | 93,000.00 |
| 11 | ข้าวเกรียบปากหม้อ<br><br>ไส้ต่าง ๆ | ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ<br>ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างX<br>ยาวXหนา (1.5 นิ้ว X 2.5 นิ้ว X 0.5 นิ้ว)/ตัว<br>พร้อมผักเคียง                   | 7,200.00 | ชิ้น | 2.75  | 19,800.00 |
| 12 | ข้าวต้มจิ้ม                        | ห่อด้วยใบตอง ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตาม<br>ธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่ง<br>ปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา (3 นิ้ว X 10 นิ้ว<br>X 10 นิ้ว)/มัด พร้อมมะพร้าวทึนทึกขูด | 1,200.00 | ชิ้น | 40.00 | 48,000.00 |
| 13 | ข้าวต้มมัด                         | ห่อด้วยใบตอง ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตาม<br>ธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่ง<br>ปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา (1.5 นิ้ว X 3 นิ้ว<br>X 1 นิ้ว)/กลีบ                      | 600.00   | มัด  | 14.00 | 8,400.00  |
| 14 | ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ               | บรรจุในกระทงใบตอง สด สะอาด สีเป็นไปตาม<br>ธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่ง<br>ปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง (3 ซม. X 3 ซม. X<br>1.5 ซม.)/ชิ้น                         | 1,200.00 | ชิ้น | 10.00 | 12,000.00 |
| 15 | ขนมกุยช่ายไส้ต่าง ๆ                | สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่<br>มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด<br>เส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1.5 นิ้ว/ชิ้น พร้อม<br>น้ำจิ้ม                                 | 3,600.00 | ชิ้น | 3.75  | 13,500.00 |
| 16 | ขนมกล้วย                           | บรรจุในกระทงใบตอง สด สะอาด สีเป็นไปตาม<br>ธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่ง<br>ปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง (3 ซม. X 3 ซม. X<br>1.5 ซม.)/ชิ้น                         | 1,200.00 | ชิ้น | 4.50  | 5,400.00  |

|    |                 |                                                                                                                                                          |          |      |       |           |
|----|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|-------|-----------|
| 17 | ขนมชั้นสีต่าง ๆ | ห่อด้วยใบตอง ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตาม<br>ธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่ง<br>ปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา (2 นิ้ว X 2 นิ้ว<br>X 1 นิ้ว)/ชิ้น | 1,200.00 | ชิ้น | 10.00 | 12,000.00 |
| 18 | ขนมตาล          | สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่<br>มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ชนิดถ้วยตะไล<br>เล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว/ชิ้น            | 3,600.00 | ชิ้น | 3.50  | 12,600.00 |
| 19 | ขนมต้ม          | เม็ดโต ใหม่ สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของ<br>วัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด<br>เส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว/ชิ้น                    | 3,600.00 | ชิ้น | 3.25  | 11,700.00 |
| 20 | ขนมถั่วแปบ      | ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ<br>ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างX<br>ยาวXหนา (1.5 นิ้ว X 2.5 นิ้ว X 0.5 นิ้ว)/ตัว             | 3,600.00 | ชิ้น | 3.50  | 12,600.00 |
| 21 | ขนมถั่ว         | สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่<br>มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ชนิดถ้วยตะไล<br>เล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 2 นิ้ว/ชิ้น            | 3,600.00 | ชิ้น | 3.50  | 12,600.00 |
| 22 | ขนมถั่วฟู       | สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่<br>มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด<br>เส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 2 นิ้ว/ชิ้น                             | 3,600.00 | ชิ้น | 3.25  | 11,700.00 |
| 23 | ขนมฟักทอง       | สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่<br>มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน บรรจุในกระทง<br>ใบตอง ขนาด กว้างXยาวXสูง (3 ซม. X 3 ซม. X<br>1.5 ซม.)/ชิ้น  | 1,200.00 | ชิ้น | 10.00 | 12,000.00 |
| 24 | ขนมเผือก        | สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่<br>มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน บรรจุในกระทง<br>ใบตอง ขนาด กว้างXยาวXสูง (3 ซม. X 3 ซม. X<br>1.5 ซม.)/ชิ้น  | 1,200.00 | ชิ้น | 10.00 | 12,000.00 |
| 25 | ขนมมัน          | สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่<br>มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน บรรจุในกระทง<br>ใบตอง ขนาด กว้างXยาวXสูง (3 ซม. X 3 ซม. X<br>1.5 ซม.)/ชิ้น  | 1,500.00 | ชิ้น | 11.00 | 16,500.00 |

|    |                    |                                                                                                                                                |          |      |        |              |
|----|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|--------|--------------|
| 26 | ขนมตะโก้           | สด สะอาด สีสันไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน บรรจุในกระทงใบตอง ขนาด กว้างXยาวXหนา (1 นิ้ว X 1 นิ้ว X 1.5 นิ้ว)/ชิ้น | 3,600.00 | ชิ้น | 4.25   | 15,300.00    |
| 27 | ขนมเปียกปูน        | สด สะอาด สีสันไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น                     | 1,200.00 | ชิ้น | 10.00  | 12,000.00    |
| 28 | ฝอยทอง             | ใหม่ สด สะอาด สีสันไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง                               | 20.00    | กก.  | 320.00 | 6,400.00     |
| 29 | วุ้นมะพร้าว        | สด สะอาด สีสันไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น                     | 1,500.00 | ชิ้น | 10.00  | 15,000.00    |
| 30 | สาคุไส้หมู         | ใหม่ สด สะอาด สีสันไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1/2 นิ้ว/ตัว                      | 3,600.00 | ชิ้น | 2.25   | 8,100.00     |
| 31 | กล้วยน้ำว้าตากแห้ง | ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง                                                                                                            | 35.00    | กก.  | 150.00 | 5,250.00     |
| 32 | ปาห่องโก๋          | ทอดใหม่ ไม่อมน้ำมัน ขนาดตัวยาวไม่น้อยกว่า 2.5 นิ้ว เป็นคู่ มีสีเหลืองตลอดตัว ไม่ไหม้เกรียม                                                     | 8,000.00 | ตัว  | 1.75   | 14,000.00    |
| 33 | ขนมหม้อแกงถั่ว     | สด สะอาด สีสันไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น                     | 1,500.00 | ชิ้น | 10.00  | 15,000.00    |
| 34 | วุ้นสังขยา         | สด สะอาด สีสันไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น                     | 1,500.00 | ชิ้น | 10.00  | 15,000.00    |
|    |                    |                                                                                                                                                |          |      |        | 826,590.00   |
|    |                    |                                                                                                                                                |          |      |        | 7,593,775.00 |

- หมายเหตุ**
1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบวัตถุบิที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-
    - ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี
    - ชุดทดสอบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)
  2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้วพบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

### คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ ไม่มีสีเจือปน ไม่ใช่วัตถุกันเสีย ไม่ใช่ผงชูรส
2. การผลิตและบรรจุภัณฑ์ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP, HACCP พร้อมทั้งระบุน้ำหนักวันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้
3. วัสดุทุกรายการที่นำส่งนั้นต้องมีระยะเวลาวันคงเหลือก่อนถึงวันหมดอายุไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ตามที่แสดงบนบรรจุภัณฑ์ นับจากวันที่ส่งสินค้า
4. การขนส่งสินค้าถูกลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะเวลาการขนส่งถึงลูกค้า
5. วัสดุทุกรายการจะต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติกหรือกล่อง ที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด
6. วัสดุอาหารจะต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันเชื้อรา สารกันบูด สีสังเคราะห์ และฟอร์มาลิน

### ข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารหมวดที่ 12

#### อาหารหมวดเบเกอรี่ และขนมหวาน

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช่วัตถุกันเสีย ไม่ใช่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปน หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

## สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 12

### อาหารหมวดเบเกอรี่ และขนมหวาน

#### 1. ข้อกำหนดคุณภาพอนามัย

1. อาหารกลุ่มนี้ต้องมีคุณภาพสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่กำหนดไว้ในปัจจุบัน
2. ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.)

ให้มีสุขลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 255 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

3. ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

4. สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

#### 2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

##### สุขลักษณะการบรรจุ

- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้บรรจุและห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ การบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของอาหารประเภทหรือให้บรรจุอาหารในลักษณะที่เหมาะสมกับสินค้าแต่ละประเภท โดยสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกหรือภาวะอันไม่เหมาะสมอื่น ๆ ซึ่งมีผลต่อคุณภาพอาหาร

- การทำฉลากให้เป็นไปตาม มอก. 1698-2541 หรือเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 (พ.ศ. 2543) เรื่องฉลาก

#### 3. สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

##### สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุดิบพืชหรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุทุกผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

### การบรรจุอาหาร

- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน

### **4. การรับขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร**

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้นำอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้
- ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และเข็นลากโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้นให้คัดแยกออก และนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

### **5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า**

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

## ข้อกำหนดในการจัดส่งสินค้า วัสดุอาหารของงานโภชนาการ

### 1. การสั่งสินค้า

1. งานโภชนาการจะออกเอกสารใบสั่งซื้อล่วงหน้า ก่อนวันกำหนดส่งสินค้า 10-15 วัน และแจ้งให้ผู้ขายทราบโดยส่งจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) หรือ โทรสาร
2. ผู้ขายจะต้องมารับเอกสารใบสั่งซื้อล่วงหน้าภายใน 1 วัน หลังจากที่ได้รับแจ้งตามข้อ 1 พร้อมทั้งลงนามรับเอกสาร ณ งานโภชนาการ ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน
3. ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพ และมาตรฐานตามสัญญาให้ทันเวลา ตามปริมาณที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อล่วงหน้า

### 2. กำหนดวันจัดส่งสินค้า

ผู้ขายต้องส่งสินค้า ตรงตามวันทำงานโภชนาการแจ้งไว้ในใบสั่งซื้อล่วงหน้า

### 3. เวลาสำหรับการจัดส่งและตรวจรับสินค้าเป็นประจำทุกวัน

แบ่งเวลา และประเภทการจัดส่ง ดังนี้

- เวลา 07.30 - 08.00 น. อาหารหมวดเนื้อไก่ เนื้อหมู สัตว์น้ำ ไข่ เนื้อสัตว์แปรรูป และผลิตภัณฑ์แปรรูป แช่แข็ง
- เวลา 08.00 - 08.30 น. อาหารหมวดผักสดและผลไม้สด
- เวลา 08.30 - 09.00 น. อาหารหมวดของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป, เครื่องแกงและเครื่องปรุงรส, วัสดุ/วัตถุดิบเบเกอรี่และเบเกอรี่ และขนมเบเกอรี่และขนมหวาน

### 4. การส่งมอบ การบรรจุ และการขนส่ง

ผู้ขายตกลงปฏิบัติตามคู่มือการจัดส่งอาหารและวัตถุดิบแนบท้ายสัญญา ตลอดจนตกลงปฏิบัติตามหนังสือแจ้งหรือคำแนะนำของผู้ซื้อทั้งที่มีอยู่เดิม และที่จะแจ้งให้ทราบภายหลัง

### 5. ผู้จัดส่งสินค้า

ต้องมีกิริยา สุภาพ แต่งกายสะอาดเรียบร้อย และปฏิบัติตามข้อกำหนดของงานโภชนาการ

## 6. การตรวจรับสินค้า

ผู้ซื้อหรือเจ้าหน้าที่ของผู้ซื้อจะตรวจรับสินค้าที่ผู้ขายนำมาส่งมอบให้ตรงตามสัญญา และใบสั่งซื้อล่วงหน้า งานโภชนาการ โรงพยาบาลชลประทาน

หากปรากฏว่าสินค้าที่ส่งมามีคุณภาพไม่ตรงตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ หรือมีสิ่งปลอมปน สารปนเปื้อน หรือไม่ตรงตามหลักอนามัยของกระทรวงสาธารณสุข

1. ผู้ซื้อที่มีสิทธิที่จะไม่รับสินค้านั้นและผู้ขายจะต้องนำสินค้านั้นกลับคืนไปที่ พร้อมจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาการใช้งาน โดยผู้ซื้อไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายดังกล่าวแต่ประการใด

2. หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาการใช้งาน และผู้ซื้อตรวจสอบแล้วพบว่าสินค้านั้นอยู่ในสภาพที่ "สามารถใช้งานได้บางส่วน" ผู้ขายจะต้องขายสินค้านั้นในราคาลดตามสภาพและคุณภาพสินค้าที่ลดลง ด้วยวิธีปรับตามลักษณะและปริมาณของการสูญเสีย

3. หากผู้ซื้อพบว่าสินค้านั้นดังกล่าวไม่สามารถใช้งานได้เพียงพอ และผู้ขายไม่สามารถส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาและเพียงพอต่อการใช้งาน ผู้ซื้อที่มีสิทธิดำเนินการจัดซื้อสินค้าจากแหล่งอื่นหรือซื้อสินค้าอื่นทดแทน โดยผู้ขายจะต้องรับผิดชอบในความเสียหายทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการดังกล่าว ได้แก่ มูลค่าสินค้าที่ผู้ซื้อจัดซื้อ ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง และการขนส่ง ตลอดจนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

## 7. การฝากสินค้า

งานโภชนาการไม่อนุญาตให้ผู้ขายนำสินค้าออกเหนือจากรายการตามใบสั่งซื้อล่วงหน้า มาฝากในทุกกรณี รวมทั้งวันหยุดนักขัตฤกษ์ต่าง ๆ เช่น วันขึ้นปีใหม่ วันสงกรานต์ หรือวันตรุษจีน เป็นต้น

## 8. การตรวจสอบสถานที่ผลิตหรือเตรียมสินค้า

ผู้ขายยินยอมให้ผู้ซื้อหรือผู้แทนของผู้ซื้อไปตรวจสอบสถานที่และสิ่งแวดล้อมของแหล่งผลิตหรือสถานที่เตรียมสินค้าที่จะส่งมอบได้ตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

## 9. หากมีข้อขัดแย้งโปรดติดต่อ

งานโภชนาการ โรงพยาบาลชลประทาน

1. ในเวลาราชการ เวลา 08.00 - 16.30 น. โทร. 02- 502-2345 # 1776/1777

2. วันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 08.00 - 16.30 น. โทร. 02- 502-2345 # 1775