



# บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชาวดี (ชาย) จังหวัดนนทบุรี ฝ่ายบริหารงานทั่วไป โทร. ๐ ๒๕๕๓๘๔๒๖

ที่ พม ๐๗๐๗.๑๑/ ๒๑๙๓

วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘  
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

## ๑. เรื่องเดิม

ตามคำสั่งกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ ที่ ๑๐๖/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม ๒๕๖๘ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ให้คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ ดังกล่าวกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑ สำหรับใช้ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) นั้น

## ๒. ข้อเท็จจริง

คณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ได้ประชุมเพื่อคัดเลือกวัตถุดิบสำหรับใช้ในการประกอบอาหาร จำนวน ๓๐๐ รายการ พร้อมกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบแต่ละชนิด โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่ผู้ให้บริการ (คนพิการ) ที่ต้องได้รับประทานอาหารวันละ ๓ มื้อ เสร็จเรียบร้อยแล้ว ตามหนังสือสถานคุ้มครองฯ ที่ พม ๐๗๐๗.๑๑/๒๑๒๙ ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘ เรื่อง รายงานผลการจัดทำและขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ในกรณีนี้ จึงขอส่งรายงานผลการจัดทำและขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ผ่านหัวหน้าเจ้าหน้าที่เพื่อขอความเห็นชอบ

## ๓. ข้อพิจารณา

สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชาวดี (ชาย) จังหวัดนนทบุรี พิจารณาแล้วเห็นควรอนุมัติให้ใช้คุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน ๓๐๐ รายการ สำหรับการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

## ๔. ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

- อนุมัติ/อนุญาตตามเสนอ  
- ปฏิบัติตามระเบียบ  
อย่างเคร่งครัด

(นางสาวจิรัชยา เข้มศิริ)

ผู้ปกครองฯ ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

24 ก.ค. 2568

(นายยุทธศักดิ์ แสงพันธ์)  
หัวหน้าเจ้าหน้าที่



# บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราษฏร์ (ชาย) จังหวัดนนทบุรี ฝ่ายบริหารงานทั่วไป โทร. ๐๒๕๔๘๘๔๒๖

ที่ พม ๐๗๐๗.๑๑/ ๒๐๒๙

วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

เรื่อง รายงานผลการจัดทำและขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

## ๑. เรื่องเดิม

ตามคำสั่งกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ ที่ ๑๐๖/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม ๒๕๖๘ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ให้คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ ดังกล่าวกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑ สำหรับใช้ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) นั้น

## ๒. ข้อเท็จจริง

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ ได้คัดเลือกวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารจำนวน ๓๐๐ รายการ พร้อมกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบแต่ละชนิดโดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่ผู้ให้บริการ (คนพิการ) ที่ต้องได้รับประทานอาหารวันละ ๓ มื้อ รายละเอียดตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

## ๓. ข้อพิจารณา

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ เห็นควรขออนุมัติให้ใช้คุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ เพื่อให้ผู้สืบราคานำไปดำเนินการสืบราคาต่อไป

## ๔. ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ลงนาม

ประธานกรรมการ

(นายธนรัช เพิ่มเจริญ)

นักสังคมสงเคราะห์ชำนาญการ

ลงนาม

กรรมการ

(นางชรัสรี รัตตงศ์)

เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

ลงนาม

กรรมการ

(นางสาวจุฬาลักษณ์ ภักดีจำรูญ)

เจ้าพนักงานพัฒนาสังคมปฏิบัติงาน

ลงนาม

กรรมการ

(นางกุลธาดำ บุญยประสพ)

เจ้าพนักงานพัสดุ

ลงนาม

กรรมการ

(นางสาวจรรยา สายโอ๊ะ)

นักพัฒนาสังคม

(นางสาวจรัชยา เข้มศิริ)

ผู้ปกครองฯ ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

24 ก.ค. 2568



## คำสั่งกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่ ๑๐๖/๒๕๖๘

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ  
การจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘  
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

ด้วยกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ จะดำเนินการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑ จึงขอแต่งตั้งผู้มีรายชื่อต่อไปนี้เป็น คณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ด้วยวิธีการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน (TOR) ประกอบด้วย

- |                                |                                    |               |
|--------------------------------|------------------------------------|---------------|
| ๑. นายธนรัช เพิ่มเจริญ         | นักสังคมสงเคราะห์ชำนาญการ          | ประธานกรรมการ |
| ๒. นางขจรศรี รตางศุ            | เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน | กรรมการ       |
| ๓. นางสาวจุฬาลักษณ์ ภักดีจำรูญ | เจ้าพนักงานพัฒนาสังคมปฏิบัติงาน    | กรรมการ       |
| ๔. นางกุลธาดา บุญยประสพ        | เจ้าพนักงานพัสดุ                   | กรรมการ       |
| ๕. นางสาวจรรยา สายโอ๊ะ         | นักพัฒนาสังคม                      | กรรมการ       |

มีหน้าที่ กำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารที่จะซื้อให้มีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมีคุณค่าทางโภชนาการที่จำเป็นต่อการพัฒนาด้านร่างกายของผู้บริโภค โดยคำนึงถึงประโยชน์ที่จะได้รับเป็นสำคัญ

ให้คณะกรรมการฯ ถือปฏิบัติหน้าที่ให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ และระเบียบฯ ที่เกี่ยวข้อง

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

ลงชื่อ จิรัชยา เข้มศิริ

(นางสาวจิรัชยา เข้มศิริ)

ผู้ปกครองสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชาวดี (ชาย) จังหวัดนนทบุรี  
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

รับรองสำเนาถูกต้อง

(นางสาวธนิยา รตนมโน)

หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

**รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2569**  
**กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ**

| ที่ | รายการ                     | หน่วย | คุณภาพ / คุณลักษณะ                                                                                                                                                                                                                                                                          | หมายเหตุ |
|-----|----------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|     | <b>1. ประเภทเนื้อสัตว์</b> |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|     | <b>ก. เนื้อหมู</b>         |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
| 1   | หมูเนื้อแดง                | กก.   | มีลักษณะเป็นเนื้อแดงที่สด ไม่มีไขมันปน แต่อาจมีมันบางๆ ติดอยู่บ้าง หรือหั่นได้เล็กน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                                 |          |
| 2   | หมูสันนอก                  | กก.   | ชนิดเนื้อแดงไม่ติดกระดูกหรือมีมันปน ลักษณะมีสีชมพูแดง เนื้อละเอียด นุ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                                                |          |
| 3   | หมูสามชั้น                 | กก.   | ชนิดเนื้อหมูประกอบด้วย 3 ชั้น ขึ้นบนสุดต้องมีเนื้อแดงหนากว่าชั้นไขมัน มีมันขาว หนึ่สีขาว ปราศจากขน และมีเนื้อสีชมพูแดง ไม่มีกระดูกแข็งหรือกระดูกอ่อนปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย |          |
| 4   | เนื้อหมูบด                 | กก.   | เป็นหมูบดหยาบหรือละเอียด ประกอบด้วยเนื้อแดงประมาณ 90% ไขมันหมู 10% ไม่มีกระดูก หนัง หรือสิ่งอื่น ๆ เจือปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนและมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                        |          |
| 5   | ซีโรงหมูอ่อน               | กก.   | เป็นกระดูกซี่โครงอ่อน มีเนื้อติดกระดูกค่อนข้างหนา ไม่ปนกระดูกสันหลัง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                                                   |          |
| 6   | ซีโรงหมู                   | กก.   | เป็นกระดูกซี่โครง มีเนื้อติดกระดูกค่อนข้างหนา ไม่ปนกระดูกสันหลัง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                                                       |          |
| 7   | กระดูกหมู (หัวน้ำจืด)      | กก.   | ซีโรงกระดูกสันหลังหมู ตัดพอนขนาดยาว 3-4 นิ้ว                                                                                                                                                                                                                                                |          |
| 8   | ขามหมูดิบเผา               | กก.   | เป็นขามหมูชำแหละ ขูดขนออกเรียบร้อยแล้วไม่แช่และเนื้อออกไป ไม่มีสีเขียวคล้ำ หรือกลิ่นเหม็น                                                                                                                                                                                                   |          |
| 9   | ตับหมู                     | กก.   | เป็นตับหมูอ่อนหมู เนื้อละเอียดแน่น ไม่เหนียว ไม่มีกลิ่นสาบ สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                                                             |          |
| 10  | ปอดหมู                     | กก.   | เป็นปอดหมู เนื้อละเอียดนุ่ม ไม่เหนียว ไม่มีกลิ่นสาบ สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                                                                    |          |
| 11  | ไส้หมูอ่อน                 | กก.   | ต้องสด สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น                                                                                                                                                                                                                                               |          |
| 12  | หนังหมูต้มหั่นฝอย          | กก.   | หนังหมูต้มหั่นฝอย ขนาดของหนังหมูเสมอกัน ต้มสุก ไม่มีขน ไม่เห็นหนังเหนียว                                                                                                                                                                                                                    |          |
| 13  | หนังหมูพองแช่น้ำ           | กก.   | หนังหมูแช่ ไม่ได้มัน ขูดขนเรียบร้อยแล้ว ต้มสุก ไม่มีขน ไม่เห็นหนังเหนียว                                                                                                                                                                                                                    |          |
| 14  | เลือดหมู                   | กก.   | เป็นเลือดคอกไม่ได้คานขาด ไม่รวมน้ำ ไม่มีสิ่งเจือปน ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                                                                                 |          |
| 15  | หมูกรอบ                    | กก.   | ต้องใหม่พร้อมรับประทาน ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด หนึ่งต้องกรอบ เนื้อต้องนุ่ม                                                                                                                                                                                                                       |          |
| 16  | หมูแดงสำเร็จรูป            | กก.   | ต้องใหม่พร้อมรับประทาน ไม่เหม็นกลิ่นใหม่ ไม่เหม็นบูด เนื้อนุ่มรสชาติดี                                                                                                                                                                                                                      |          |
|     | <b>ข. เนื้อวัว</b>         |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |

**นางสาวณิชา (นางจอย)**  
 (นางสาวณิชา วัฒนศิริ)  
 นักส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ  
 หัวหน้าฝ่ายสวัสดิการสังคม

**นางจอย (นางจอย)**  
 (นางจอย วัฒนศิริ)  
 เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป

**นายสุวิทย์ (นายสุวิทย์)**  
 (นายสุวิทย์ วัฒนศิริ)  
 เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป

**นายสุวิทย์ (นายสุวิทย์)**  
 (นายสุวิทย์ วัฒนศิริ)  
 เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป  
 นักพัฒนาสังคม

| ที่               | รายการ                         | หน่วย | คุณภาพ / คุณลักษณะ                                                                                                                                                                                                                                            | หมายเหตุ |
|-------------------|--------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 17                | เนื้อวัว-เนื้อแดง              | กก.   | เป็นเนื้อวัวสด สีสดสด ไม่มีไขมันปน แต่อาจมีมันบางๆ ติดอยู่บ้าง หรือฟัดได้เล็กน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่สามารถค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                          |          |
| 18                | เนื้อวัว-สันนอก                | กก.   | เป็นเนื้อวัวสดส่วนสันนอก มีสีแดงติดมัน มีส่วนเนื้อแดงมากกว่ามัน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่สามารถค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                            |          |
| ค. สัตว์ปีก       |                                |       |                                                                                                                                                                                                                                                               |          |
| 19                | ไก่สดทั้งตัว (ไม่รวมเครื่องใน) | กก.   | มีลักษณะเป็นไก่สดทั้งตัว ก่อนชนและชำแหละเรียบร้อย ไม่มีเครื่องใน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่สามารถค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                           |          |
| 20                | เนื้อสันในไก่ล้วน              | กก.   | มีลักษณะเป็นเส้นยาวที่เรียกว่า เนื้อสันใน ไม่มีการดูดหรือเนื้อไก่ส่วนอื่นติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่สามารถค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                             |          |
| 21                | เนื้ออกไก่ล้วน                 | กก.   | มีลักษณะอกไก่ที่สมบูรณ์ เป็นเนื้อล้วน ไม่มีติดขน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่สามารถค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                                           |          |
| 22                | เนื้อไก่ทอด                    | กก.   | มีลักษณะเป็นเนื้อไก่ทอด บดหยาบหรือละเอียด ไม่มีหนังไก่และมันปน ไม่มีสิ่งเจือปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่สามารถค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                      |          |
| 23                | มันไก่                         | กก.   | เป็นมันไก่ล้วน สีขาว ไม่มีหนัง ไม่มีการดูดแข็งหรือกระดูกอ่อนปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่สามารถค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                             |          |
| 24                | ปีกไก่                         | กก.   | มีลักษณะติดกัน 3 ท่อน ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่สามารถค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                                                           |          |
| 25                | โคนปีกไก่บน                    | กก.   | มีลักษณะเป็นปีกไก่ ดังแต่ข้อต่อที่ไหล่ถึงปลายปีก ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่สามารถค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                                |          |
| 26                | น่องไก่ขนาดใหญ่                | กก.   | มีลักษณะเป็นส่วนล่างของขา ต่อดูกระดูกส่วนขาและส่วนต้น ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่สามารถค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                           |          |
| 27                | สะโพกไก่                       | กก.   | เป็นส่วนสะโพกไก่ มีเนื้อ หนังไม่หลุด โดยมีกระดูกส่วนสะโพกติดอยู่ด้วย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่สามารถค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                       |          |
| 28                | ต้นไก่                         | กก.   | มีลักษณะเป็นต้นที่ใหญ่ สะอาด สีขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่สามารถค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                                                         |          |
| 29                | ต้นไก่ถอดกระดูกต้นสุก          | กก.   | มีลักษณะเป็นต้นที่ใหญ่ เอกระดูก ต้นสุก สะอาด สีขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่สามารถค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                                         |          |
| 30                | ตับไก่                         | กก.   | มีลักษณะเป็นตับที่สดที่สมบูรณ์ ไม่แตกหรือละเอียด ไม่มีส่วนอื่นติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่สามารถค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                        |          |
| 31                | เลือดไก่                       | กก.   | มีลักษณะสุกเป็นก้อน ไม่มีส่วนที่ไม่ใช่เลือดติดมาด้วย ไม่รวมน้ำใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่สามารถค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                                                          |          |
| ค. สัตว์ปีก (ต่อ) |                                |       |                                                                                                                                                                                                                                                               |          |
| 32                | เครื่องในไก่ทั้งชุด            | กก.   | มีลักษณะเป็นเครื่องในไก่สด ไม่มีมันติด ผ่านและลอกเอาพังผืด หรือเนื้อเยื่อด้านในออก เป็นเครื่องในที่สมบูรณ์ ไม่มีเลือดติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่สามารถค้ำหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย |          |

นายอนันต์ เหมะเจริญ  
(นายกสมาคมเกษตรกรผู้ขายปศุสัตว์  
หัวน้ำผ่ายสัตว์ปีกเลี้ยงสัตว์)

๐๘๔๖  
(นางจตุพร งามรุ่งโรจน์)  
เคหสถาน กรมการในและทุ่ง

(นางกฤษณา บุญประเสริฐ)  
เจ้าหน้าที่งานปศุสัตว์  
ท่านที่เคารพขอแสดงความยินดี

๐๘๔๖ จชล. สท. ๐๘  
(นางสาวจรรยา สายโง๊ะ)  
นักพัฒนาสังคม



| ที่ | รายการ                         | หน่วย | คุณภาพ / คุณลักษณะ                                                                                                                                                                                                             | หมายเหตุ |
|-----|--------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 33  | กระตูดักสัตว์ไล่               | กก.   | มีลักษณะเป็นโครงโกสัด แต่งแล้ว กระชุกไม่แตก ไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสัตว์เล็ก ไม่มีแมลง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย                                            |          |
| 4.  | สัตว์น้ำเค็ม                   |       |                                                                                                                                                                                                                                |          |
| 34  | ปลาหูสด                        | กก.   | มีลักษณะเป็นปลาที่สด เพื่อกองแช่ เนื้อแน่น ไม่และ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่เซฟฟอร์มกลิ่น                                                      |          |
| 35  | ปลาทุ้งขนขนาดกลาง              | ชั่ง  | 2 ตัว/ชั่ง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่น้อยกว่า 15 ซม. ใหม่ สะอาด เนื้อแน่น ไม่และ ไม่มีกลิ่นเหม็น ตัวสภาพสมบูรณ์ ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็นเท่า ปลาจากฟาร์มเลี้ยง                                                              |          |
| 36  | ปลากะพงขาว (ชิ้น)              | กก.   | มีลักษณะเป็นเนื้อปลาล้วน ไม่มีก้าง เนื้อแน่น ไม่และ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่เซฟฟอร์มกลิ่น                                                                                         |          |
| 37  | ปลาชามะ                        | กก.   | 3 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ควักไส้ไม่และ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่เซฟฟอร์มกลิ่น                                                 |          |
| 38  | ปลาหมึกอกไม้                   | กก.   | 3 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ควักไส้ไม่และ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่เซฟฟอร์มกลิ่น                                                 |          |
| 39  | ปลาต่อลิ (ชิ้น)                | กก.   | มีลักษณะเป็นเนื้อปลาล้าง เนื้อแน่น ไม่และ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น แข็งแข็ง ไม่เซฟฟอร์มกลิ่น                                                                                                  |          |
| จ.  | สัตว์น้ำจืด                    |       |                                                                                                                                                                                                                                |          |
| 40  | ปลาทั้งตัว                     | กก.   | ขนาด 3-4 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว ตัดหัว ตัดคีบและควักไส้พองออก เนื้อแน่น ไม่และ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่เซฟฟอร์มกลิ่น |          |
| 41  | ปลานิล                         | กก.   | ขนาด 3-4 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว ตัดหัว ตัดคีบและควักไส้พองออก เนื้อแน่น ไม่และ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่เซฟฟอร์มกลิ่น |          |
| 42  | ปลาสร้อย (ทั้งชิ้น)            | กก.   | ปลาสร้อยเนื้อลิ้นทั้งชิ้น ขนาดตั้งแต่ประมาณ 1-2 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่และ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่เซฟฟอร์มกลิ่น                                                  |          |
| 43  | ปลาดุก (ทั้งชิ้น)              | กก.   | ปลาดุกน้ำหนักดี ไม่มีหัวปน ขนาดตั้งแต่ประมาณ 1 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่และ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่เซฟฟอร์มกลิ่น                                                   |          |
| 44  | ปลาช่อน (ทั้งชิ้น)             | กก.   | ปลาช่อนสด ขอดเกล็ดออกให้หมด ขนาดตั้งแต่ 1 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่และ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่เซฟฟอร์มกลิ่น                                                        |          |
| 45  | เนื้อปลาทู                     | กก.   | เนื้อปลาทูสด ไม่มีก้าง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง                                                                                                                                                            |          |
| 46  | เนื้อปลาช่อน                   | กก.   | เนื้อปลาช่อน ไม่มีก้าง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง                                                                                                                                                            |          |
| จ.  | กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก            |       |                                                                                                                                                                                                                                |          |
| 47  | กุ้งขาวสดขนาดกลาง              | กก.   | 25-30 ตัว/กก. มีลักษณะสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น หัวและหางยุบ ไม่แข็ง ไม่เซฟฟอร์มกลิ่น                                                                                                                   |          |
| 48  | กุ้งขาวสดขนาดใหญ่              | กก.   | 15-20 ตัว/กก. มีลักษณะสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น หัวและหางยุบ ไม่แข็ง ไม่เซฟฟอร์มกลิ่น                                                                                                                   |          |
| 49  | หอยแมลงภู่น้ำจืด               | กก.   | ขนาดตัวหอยเท่า ๆ กันไม่เล็กจนเกินไป ต้มสุก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                                   |          |
| 50  | ปลาหมึกแห้งแช่น้ำ (หมึกกรอบ)   | กก.   | สด สะอาด ไม่เน่า ไม่เหม็นและไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง                                                                                                                                                                |          |
| 51  | ปลาหมึกกล้วย ขนาดกลาง          | กก.   | 10 ตัว/กก. มีลักษณะที่สด สะอาด ลำตัวสีขาวนวล ตัวไม่แตกและไม่หลุดจากตัว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่เซฟฟอร์มกลิ่น                                                                                                                |          |
| 2.  | ประเภทอาหารสำเร็จรูป           |       |                                                                                                                                                                                                                                |          |
| 52  | ลูกชิ้นเนื้อวัว 1,000 กรัม/ถุง | กก.   | ทำจากเนื้อวัว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค                                                                                  |          |
| 53  | ลูกชิ้นปลา 1,000 กรัม/ถุง      | กก.   | ทำจากเนื้อปลา ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค                                                                                  |          |
| 54  | ลูกชิ้นกุ้ง 1,000 กรัม/ถุง     | กก.   | ทำจากเนื้อกุ้ง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค                                                                                 |          |

✓ (นายธนรัช ลิ้มชวลิต)  
นักส่งเสริมและประสานงาน  
ด้านสุขภาพ  
๖๗๖.  
(นางสาวจรรยา สายโง้อ)  
เจ้าหน้าที่  
๖๗๖.  
(นางสาวจรรยา สายโง้อ)  
นักพัฒนาสังคม  
(นางกลลดา บุญยประสพ)  
เจ้าพนักงานสถิติ  
๖๗๖.  
(นางสาวจรรยา สายโง้อ)  
นักพัฒนาสังคม  
(นางกลลดา บุญยประสพ)  
เจ้าพนักงานสถิติ

| ที่                           | รายการ                          | หน่วย  | คุณภาพ / คุณลักษณะ                                                                                                                                                            | หมายเหตุ |
|-------------------------------|---------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 55                            | ลูกชิ้นไก่ 1,000 กรัม/ถุง       | กก.    | ทำจากเนื้อไก่ ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค                                 |          |
| 56                            | ลูกชิ้นหมู 1,000 กรัม/ถุง       | กก.    | ทำจากเนื้อหมู ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค                                 |          |
| 57                            | ลูกชิ้นปลาเส้น 1,000 กรัม/ถุง   | กก.    | ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นเส้นยาว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค             |          |
| 58                            | ลูกชิ้นปลาบวกลอย 1,000 กรัม/ถุง | กก.    | ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นลูกกลมขนาดเล็กลง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค    |          |
| 59                            | ไข่เจียว 1,000 กรัม/ถุง         | กก.    | เป็นเนื้อไก่ ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค                                  |          |
| 60                            | ทอดมันปลากราย (ผสมเสร็จ)        | กก.    | ทำจากเนื้อปลากรายสด ไม่มีกากปน ผลไม้ฝักขาว ในะกุกทอด เครื่องแกงมีกลิ่นหอม เนื้อเหนียว ผัดใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นและรสเปรี้ยว                                                     |          |
| 61                            | ทอดมันปลาสด (ผสมเสร็จ)          | กก.    | ทำจากเนื้อปลาทูสด ไม่มีกากปน ผลไม้ฝักขาว ในะกุกทอด เครื่องแกงมีกลิ่นหอม เนื้อเหนียว ผัดใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นและรสเปรี้ยว                                                       |          |
| 62                            | ปูอัดชนิดแห้ง                   | กก.    | เป็นเนื้อปู ลักษณะเป็นแท่ง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค                    |          |
| 63                            | เต้าหู้ปลา                      | กก.    | มีส่วนผสมของเนื้อปลาสด ไม่น้อยกว่า 50% และส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15 % ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่หมดอายุ                                                                               |          |
| 64                            | เต้าหู้ทอด ชนิดทรงสี่เหลี่ยม    | กก.    | ต้องใหม่ ไม่ค่างมานาน ไม่เหม็นหืน                                                                                                                                             |          |
| 65                            | เต้าหู้ขาวแผ่น                  | แผ่น   | ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว                                                                                                                     |          |
| 66                            | เต้าหู้เหลืองแผ่น               | แผ่น   | ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว                                                                                                                     |          |
| 67                            | เต้าหู้หลอด 120 กรัม/หลอด       | หลอด   | มีส่วนผสมของถั่วงอกแห้ง ไม่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ของใหม่ไม่หมดอายุ ไม่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ        |          |
| 68                            | เต้าหู้ไข่ 120 กรัม/หลอด        | หลอด   | มีส่วนผสมของไข่กลัดมากกว่า 50% ไม่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ของใหม่ไม่หมดอายุ ไม่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ |          |
| 2. ประเภทอาหารสำเร็จรูป (ต่อ) |                                 |        |                                                                                                                                                                               |          |
| 69                            | ไส้กรอกหมู 1,000 กรัม/ถุง       | กก.    | มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค                         |          |
| 70                            | ไส้กรอกไก่ 1,000 กรัม/ถุง       | กก.    | มีเนื้อไก่เป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค                         |          |
| 71                            | หมูยอ 500 กรัม/แพ่ง             | แพ่ง   | มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม เป็นแท่ง ไม่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน อย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค                   |          |
| 3. ประเภทไข่                  |                                 |        |                                                                                                                                                                               |          |
| 72                            | ไข่ไก่ (เบอร์ 1)                | ร้อยละ | เป็นไข่ไก่สดเบอร์ 1 ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าวเปลือกนวล                                                                                                          |          |
| 73                            | ไข่เป็ด (เบอร์ 1)               | ร้อยละ | เป็นไข่เป็ดสดเบอร์ 1 ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าวเปลือกนวล                                                                                                         |          |
| 74                            | ไข่เป็ดเค็ม                     | ร้อยละ | ไข่เป็ดเค็มตามสุก น้ำหนักฟองจะไม่น้อยกว่า 65 กรัม รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีเข้ม ไข่ขาวแน่น                                                                                        |          |
| 75                            | ไข่เนกการชากต้มสุกแกะเปลือก     | ร้อยละ | ไข่เนกการชากต้มสุก ปอกเปลือก สีขาว ไม่แตก ไม่มีเมือก ไม่เหม็น                                                                                                                 |          |
| 4. ประเภทผัก                  |                                 |        |                                                                                                                                                                               |          |
| 76                            | ผักกาดขาว                       | กก.    | เป็นผักกาดขาวที่มีก้านและใบสีเขียวอ่อนถึงขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวอ่อนไม่หัก ได้ไม่นำ ไม่เป็นหนอน ไม่ชุ่มน้ำ                                                      |          |
| 77                            | ผักกาดหอม                       | กก.    | เป็นผักกาดหอมใบหยิก ลำต้นอ่อน ก้านและริมขอบใบแดง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ใบเขียวอ่อน ไม่มีราก ไม่ชุ่มน้ำ                                                               |          |

นายอภัย (นามจริง)  
ผู้รับผิดชอบงานด้านบริหาร  
งานฝ่ายสวัสดิการสังคม

นางจรรยา (นามจริง)  
เจ้าหน้าที่  
งานแผนก กว. และใช้ชื่อ

นายอภัย (นามจริง)  
เจ้าหน้าที่  
งานแผนกสวัสดิการสังคม

นางกุลธิดา บุญประสพ (นางสาวจรรยา สายโง๊ะ)  
เจ้าหน้าที่  
งานแผนกสวัสดิการสังคม





| ที่                | รายการ               | หน่วย | คุณภาพ / คุณลักษณะ                                                                                                                                                                                    | หมายเหตุ |
|--------------------|----------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 104                | มะเขือพวง            | กก.   | เป็นมะเขือพวงใหม่ สีเขียวสด ผิวเรียบ เด่งตึง ไม่แก่กรึน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ไม่มีตำหนิบนองเงาะ                                                                                             |          |
| 105                | ถั่วฝักยาว           | กก.   | เป็นถั่วฝักยาวอ่อน พันธุ์ฝักยาว ฝักยาวขนาดโตสม่ำเสมอ ฝักสีเขียวถึงเขียวแก่ ฝักอวบไม่พอง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ฝักต้องยาวระหว่าง 12-18 นิ้ว                                                   |          |
| 106                | ถั่วลันเตา           | กก.   | เป็นถั่วลันเตาอ่อน ผิวกลิ้ง เด่งตึง ไม่เหี่ยวยุบ ฝักสีเขียวอ่อน เมล็ดเล็ก ฝักไม่แก่กรึน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะ ฝักไม่เหลือง ยาวไม่เกิน 3 นิ้ว ตัดยอดหัวและท้าย    |          |
| 107                | พริกชี้ฟ้า           | กก.   | เป็นพริกชี้ฟ้าเขียว-แดงสด ผิวแดงตึง มีขี้ขลาด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เม็ดใหญ่ ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ                                                                 |          |
| 108                | พริกขี้หนูสด         | กก.   | เป็นพริกขี้หนูสด เนื้อไม่เน่า เม็ดตรง สีเขียว-แดง มีขี้ขลาด สด ใหม่ สะอาด เม็ดเล็ก กลิ่นหอมไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                          |          |
| 109                | พริกหวาน             | กก.   | เป็นพริกหวานพันธุ์สีเหลือง-เขียว ผิวมันเรียบ เด่งตึง มีขี้ขลาด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เม็ดใหญ่ ข้างเดียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน                                                         |          |
| 110                | พริกหยวก             | กก.   | เป็นพริกหยวกสด มีสีเขียวอ่อน ผิวเรียบ เด่งตึง มีก้านขั้วสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สด ไม่เน่าติดขั้วเขียวสด ยาว 10 ซม. ขึ้นไป                                                                |          |
| 111                | พริกไทยอ่อนสด        | กก.   | เป็นพริกไทยอ่อนสีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยอยู่ติดข้อเรียงกันเต็มข้อ                                                                                  |          |
| 4. ประเภทผัก (ต่อ) |                      |       |                                                                                                                                                                                                       |          |
| 112                | ข้าวโพดอ่อน          | กก.   | เป็นข้าวโพดฝักอ่อน สีเหลือง-เขียวอ่อน ฝักเปลือกออกเหลืองแต่ฝัก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ไม่มีเชื้อรา โปด ยาวประมาณ 9-10 ซม. ตัดขี้ยาว ไม่เกิน 2-4 ซม.                                           |          |
| 113                | ข้าวโพดดิบ           | กก.   | เป็นข้าวโพดฝักใหญ่ พร้อมเปลือกหุ้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ฝักเป็นทรงกระบอกมีเมล็ดอยู่รอบฝักเรียงเป็นระเบียบ เมล็ดจะเกาะอยู่เป็นแถว                                                                 |          |
| 114                | สับปะรดแดง           | กก.   | ผลสุกประดัด เนื้อในเหลืองสด รสหวานอมเปรี้ยว ไม่มีกลิ่น ไม่ขี้ไม่เน่า ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.                                                                                                    |          |
| 115                | สายบัว               | กก.   | เป็นสายบัวลอกเปลือกแล้ว ไม่เหม็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขาวกรอบ ไม่มีดอก ไม่เข้มน้ำ                                                                                                                |          |
| 116                | หอมหัวใหญ่           | กก.   | เป็นหอมหัวใหญ่หัดสด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือตมึงสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย หัวมีน้ำหนักมากและแน่น ไม่มีส่วนที่เน่าหรือรอยชำ                                                   |          |
| 117                | มะละกอดิบ            | กก.   | เป็นมะละกอดิบ ขนาดใหญ่พอประมาณ รูปร่างยาว ผิวเรียบ สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนา ผิวเรียบตึงสีเขียวสด ไม่มีหนอน ไม่ขี้ ไม่เน่า                                                       |          |
| 118                | แตงกวา               | กก.   | เป็นแตงกวากลมยาวค่อนข้างตรง ผลอ่อน เนื้อแน่น ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ผลไม่แก่กรึน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลค่อนข้างตรง ผิวกลิ้ง ความยาวประมาณ 6-10 ซม.                                             |          |
| 119                | แตงร้าน              | กก.   | เป็นแตงร้านลูกกลมค่อนข้างยาว ผิวเรียบเกลี้ยง สีเขียวปนขาว เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่กรึน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดสะอาด ไม่แก่ ผลกลมยาวตรง ไม่โค้งหรือคด ผิวออกเรียบเกลี้ยง น้ำหนักระหว่าง 200 -300 กรัม |          |
| 120                | พริกเขียว            | กก.   | เป็นพริกเขียว ทรงกลมค่อนข้างตรง ผลอ่อนผิวเกลี้ยง เด่งตึง เนื้อแน่นกรอบ สีขาวไม่เน่า สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แต่ผลต้องมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3 กก. เนื้อเป็นสีขาวเนื้อหนา                               |          |
| 121                | พริกทอง              | กก.   | เป็นผลพริกทองเปลือกเดือมีที่ เนื้อแน่น มีเนื้อหนา สีเหลืองปนเขียว แก่จัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนาไม่ต่ำกว่า 1 นิ้ว                                                                          |          |
| 122                | แตงโมอ่อน            | กก.   | เป็นแตงโมอ่อน ผิวภายนอกมีสีขาว เมล็ดอ่อน มีขี้ขลาดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อในอ่อน เมล็ดอ่อน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ ไม่เน่า จำนวน 5-6 ลูก/กก.                                                      |          |
| 123                | บวบเหลี่ยม           | กก.   | เป็นบวบเหลี่ยมทรงกลมยาวค่อนข้างตรง ผลโตได้ขนาด ผลอ่อนผิวเกลี้ยง ผลมีสีเขียว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลอ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ก่อนข้างตรง ยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว                   |          |
| 124                | ถั่วอก               | กก.   | เป็นถั่วอกที่มีลำต้นยาว สีขาว ส่วนหัวของถั่วอกไม่มีเปลือกติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นยาวสีขาว ส่วนหัวถึงอกไม่เป่งเปลือกติด และไม่มีใบ แผลสดยาวไม่เกิน 2.5 นิ้ว                                 |          |
| 125                | เตี๋ยหนูสด           | กก.   | เป็นเตี๋ยหนูสด ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนา ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                     |          |
| 126                | เตี๋ยหนูขาว (แช่น้ำ) | กก.   | เป็นเตี๋ยหนูขาว (แช่น้ำ) ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนา ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                           |          |
| 127                | เตี๋ยพวง             | กก.   | เป็นเตี๋ยพวงตอกอุ้ม ไม่บาน เนื้อแน่น สีขาวอมเทา ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตอกใหญ่ อ่อน ไม่ขี้ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                |          |
| 128                | เตี๋ยนางฟ้า          | กก.   | เป็นเตี๋ยนางฟ้าตอกเนื้อ เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตอกใหญ่ ไม่ขี้ ไม่อมน้ำ เส้นผ่าศูนย์กลางตอกประมาณ 3 ซม. ขึ้นไป                                                                |          |
| 129                | เตี๋ยหอมสด           | กก.   | เป็นเตี๋ยหอมสด เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตอกใหญ่ ไม่ขี้ ไม่อมน้ำ เส้นผ่าศูนย์กลางตอกประมาณ 3 ซม. ขึ้นไป                                                                         |          |

นางกุลธิดา บุญประสพ (นางสาวจรรยา สายเชื้อ)  
เจ้าพนักงานพัสดุ  
นักพัฒนาสังคม

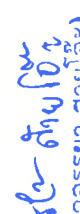
นายอานันท์ วัฒนศิริ (นายอานันท์ วัฒนศิริ)  
นักสังคมสงเคราะห์ชำนาญการ  
หัวหน้าฝ่ายสวัสดิการสังคม

นายอานันท์ วัฒนศิริ (นายอานันท์ วัฒนศิริ)  
นักสังคมสงเคราะห์ชำนาญการ  
หัวหน้าฝ่ายสวัสดิการสังคม

| ที่                | รายการ                  | หน่วย | คุณภาพ / คุณลักษณะ                                                                                                                                                                                        | หมายเหตุ |
|--------------------|-------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 130                | เห็ดออริจิ              | กก.   | เป็นเห็ดออริจิสด เนื้อแน่น สีขาววาว ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย                                                                                                                                 |          |
| 131                | หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า) | กก.   | เป็นหัวผักกาดปรุงเรียบร้อยแล้ว หัวเป็นมันหัวมีสีอ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย                                                                                                                            |          |
| 132                | ข้าสด                   | กก.   | เป็นข้าขาวอ่อน ไม่มีรากติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย หัวขาว ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนสากกับคัตมาขาวไม่เกิน 3 นิ้ว                                                                               |          |
| 133                | กระชาย                  | กก.   | เป็นกระชายที่มีลักษณะสมบูรณ์ อวบ ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย หัวสั้นโคนแหลม เนื้อในสีเหลือง มีกลิ่นหอม ยาวประมาณ 4-10 ซม.                                                                       |          |
| 134                | กระชายหันผอย            | กก.   | เป็นกระชายสด หั่นพอดีอกให้เกลี้ยง ลำสละสะอาด หั่นเป็นเส้นยาวละเอียด ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เหม็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย หั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของกระชาย                                                  |          |
| 4. ประเภทผัก (ต่อ) |                         |       |                                                                                                                                                                                                           |          |
| 135                | ซึ่งอ่อน                | กก.   | เป็นซึ่งสดอ่อน ที่มีเนื้อแน่นทั้งสมบูรณ์ เนื้อแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เปลือกจะออกสีเขียวจนลึ กาบโคนใบหรือยอดอ่อนสีชมพู                                                                             |          |
| 136                | ซึ่งแก่                 | กก.   | เป็นซึ่งสดแก่ ที่มีเนื้อแน่นทั้งสมบูรณ์ เนื้อแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก                                                                                      |          |
| 137                | ซึ่งสด (เห็นผอย)        | กก.   | เป็นซึ่งอ่อนสด หูดผิวลอกให้เกลี้ยง ลำสละสะอาด หั่นผอยตามความยาวของซึ่ง ไม่ชุ่มน้ำ สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เป็นซึ่งอ่อนที่สดและสะอาด หูดผิวลอกเห็นเป็นเส้น                                               |          |
| 138                | คะไดร์                  | กก.   | เป็นคะไดร์ที่โตใหญ่ที่สมบูรณ์ ไม่มีราก ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นมีความยาวไม่เกิน 8 นิ้ว                                                      |          |
| 139                | มะนาว ขนาดกลาง          | ผล    | เป็นมะนาวผลกลมเปลือกบาง ลูกโต น้ำดี หัวดี หัวรีบบกลีบๆ ไม่มีลาย สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย                                                                                                     |          |
| 140                | มะกรูด ขนาดกลาง         | ผล    | เป็นลูกมะกรูดเนื้อแข็ง หัวดีสีเขียวเข้ม ลูกโตได้ขนาด ไม่เหี่ยว ไม่มีขี้ติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย                                                                                                      |          |
| 141                | มันฝรั่ง                | กก.   | มันฝรั่งสด หัวสีเขียวทอง เนื้อแน่น ไม่มีรากงอกออกมา ไม่เมา ไม่ขำ เนื้อไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                           |          |
| 142                | มันเทศ                  | กก.   | เป็นมันเทศสด เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย หัวโต รัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 15 ซม.                                                                                                             |          |
| 143                | แครอท                   | กก.   | เป็นแครอทหัวใหญ่พอประมาณ เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย หัวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้น ไม่เป็นเส้น สีส้มสด ไม่มีก้าน ลักษณะเป็นหัวเดียวสมบูรณ์                                                |          |
| 144                | กะอม                    | กก.   | เป็นกะอม ยอดที่สมบูรณ์ ใบสีเขียวสด อ่อน ใหม่ ไม่เหี่ยวมา ไม่ร่วง ไม่เปื้อนโคลน ไม่ขาว ไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                             |          |
| 145                | หน่อไม้ไผ่สดต้ม         | กก.   | เป็นหน่อไม้หัวอ่อน มีสีเหลือง เนื้อแน่น เนื้อไม่เละหรือยุ่ย ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่เค็มไปด้วยใบ ไม่เลื สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย                                                                         |          |
| 146                | หน่อไม้ไผ่หวานสด        | กก.   | เป็นหน่อไม้หัวอ่อน สด เปลือกไม่เหี่ยว เนื้ออวบ สีขาว                                                                                                                                                      |          |
| 147                | หน่อไม้ญี่ปุ่นพันธุ์ฝอย | กก.   | เนื้ออ่อนนุ่ม ไม่เลื ไม่ใส ไม่ใสรพอกขาว ไม่ใสรจนแรกๆ ไม่มีสิ่งเจือปน หันเป็นชิ้นเล็กๆ พอประมาณ                                                                                                            |          |
| 148                | กะทิสด                  | กก.   | สด ใหม่สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน น้ำกะทิสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่บูด                                                                                                                                   |          |
| 5. ประเภทของผักดอง |                         |       |                                                                                                                                                                                                           |          |
| 149                | ดอง (200 กรัม)          | ถุง   | ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต                            |          |
| 150                | เด็หุ้ย (25 กรัม)       | กะบุง | ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต                            |          |
| 151                | ปลากะบอง (155 กรัม)     | กะบอง | ทำมาจากปลาสด ไขมันขาดบรรจุ 155 กรัม ผ่าดัง ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต |          |
| 152                | เต้าเจี้ยวขาว 750 มล.   | ขวด   | ชนิดเม็ดสีขาว สะอาด ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต             |          |
| 153                | เต้าเจี้ยวดำ 750 มล.    | ขวด   | ชนิดเม็ดสีดำ สะอาด ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต              |          |

  
(นายณรัชช์ สืบเสถียรชัย)  
นางสาวณัชชา สืบเสถียรชัย  
นางสาวณัชชา สืบเสถียรชัย

  
(นางสาวณัชชา สืบเสถียรชัย)  
นางสาวณัชชา สืบเสถียรชัย  
นางสาวณัชชา สืบเสถียรชัย

  
(นางสาวณัชชา สืบเสถียรชัย)  
นางสาวณัชชา สืบเสถียรชัย  
นางสาวณัชชา สืบเสถียรชัย

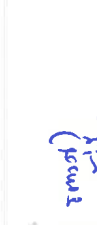
| ที่                        | รายการ                   | หน่วย | คุณภาพ / คุณลักษณะ                                                                                                                                                                                                                           | หมายเหตุ |
|----------------------------|--------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 154                        | เต้าเจี้ยวถั่วเหลือง     | กก.   | เมล็ดถั่วลิสงน้ำตาลแดง น้ำกะทิสดรสเค็ม กลิ่นหอมไม่เค็มมากเกินไป สะอาด ไม่มีเจือปนสิ่งหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต |          |
| 155                        | หัวผักกาดหวาน            | กก.   | เป็นหัวผักกาดหวาน มีรสหวาน ไม่เปรี้ยว ไม่มีเจือปนสิ่งหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต                                 |          |
| 5. ประเภทของผักตบชวา (ต่อ) |                          |       |                                                                                                                                                                                                                                              |          |
| 156                        | ผักกาดฝอยหวาน (ไข่เป็ด)  | กก.   | เป็นหัวผักกาดหวานที่หั่นแล้ว มีรสหวาน ไม่เปรี้ยว ไม่มีเจือปนสิ่งหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต                      |          |
| 157                        | ผักกาดดอง                | กก.   | ใหม่ ไม่มีเจือปนสิ่งหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต                                                                  |          |
| 158                        | หน่อไม้ดอง               | กก.   | สะอาด ไม่เค็มมาก ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีรา สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง                                                                                          |          |
| 159                        | โตปลา                    | กก.   | ทำจากโตปลาแท้ ใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีเจือปนสิ่งหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต                              |          |
| 160                        | ปลาร้า                   | กก.   | ใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ เนื้อปลาสีตามธรรมชาติ มีกลิ่นหอม ไม่มีกลิ่นเหม็น หรือเปรี้ยว ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง                                                                                                                |          |
| 161                        | ปูเค็ม                   | กก.   | คงสภาพเป็นตัวปู ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง                                                                                                                                                      |          |
| 162                        | มะนาวดอง                 | คส.   | ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก ใหม่ สะอาด ลูกสมบูรณ์ไม่แตก ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง                                                                                                                                                     |          |
| 163                        | ขิงดอง                   | กก.   | ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีรา สะอาด น้ำไม่ขุ่น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง                                                                                                                                                            |          |
| 6. ประเภทอาหารแห้ง         |                          |       |                                                                                                                                                                                                                                              |          |
| 164                        | กุ้งแห้ง ขนาดกลาง        | กก.   | กุ้งเนื้อไม่เปลือก ใหม่ ไม่มีเกลือ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง รสไม่เค็ม                                                                                                                                                   |          |
| 165                        | ปลาเกล็ดขาว              | กก.   | ใหม่ สะอาด แห้งสนิท ไม่ชื้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง                                                                                                                                                          |          |
| 166                        | ปลาหมึกแห้ง ขนาดกลาง     | กก.   | เนื้อปลาหมึกต้องไม่แห้งและบางเกินไป กลิ่นไม่เหม็นหรือเหม็นสาบ ไม่ชื้นรา                                                                                                                                                                      |          |
| 167                        | กระเพาะปลาแห้ง           | กก.   | ทำจากการเพาะปลาแท้ ขมิ้นแผ่นหรือชนิดหลอด ใหม่ ไม่หักแหลก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เก่าเก็บ                                                                                                                                                         |          |
| 168                        | ปลาร้ากั่วหวาน (ซองแห้ง) | กก.   | ของใหม่เนื้อใส แฉงปลาค่อนข้างหนา เนื้อร่วน และไม่ชื้นรา                                                                                                                                                                                      |          |
| 169                        | ปลาข้างเหลืองหวานโรยงา   | กก.   | ของใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน รสหวาน และไม่ชื้นรา                                                                                                                                                                                                |          |
| 170                        | กุ้งแห้งใหญ่             | กก.   | ทำจากกุ้งสุกผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็น สีสตามธรรมชาติดูน่ารับประทาน                                                                                                                                               |          |
| 171                        | หมูหยอง                  | กก.   | ไม่เป็น ไม่เหม็นหืน บรรจุถุงพลาสติกใส ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง                                                                                                                                                                      |          |
| 172                        | เห็ดหอมแห้ง              | กก.   | ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                                                                              |          |
| 173                        | สาหร่ายทะเล              | กก.   | ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาบ                                                                                                                                                                                                    |          |
| 174                        | งาขาว                    | กก.   | ขาว สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                                                                           |          |
| 175                        | ลำไยแห้ง                 | กก.   | กลิ่นหอมใหม่ ไม่ชื้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                                                                                     |          |
| 176                        | ดอกกระเจียวแห้ง          | กก.   | ใหม่ สะอาด ไม่มีเชื้อราไม่เก่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                                                                             |          |
| 177                        | ดอกเก๊กฮวยแห้ง           | กก.   | มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ มีสีเหลืองอ่อน ไม่เก่า ไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                                                         |          |



(นางนงกรณ์ ไชยพงษ์)  
นักส่งเสริมการค้าชายแดน  
หรือผู้นำฝ่ายสวัสดิการสังคม



(นางนงกรณ์ ไชยพงษ์)  
เจ้าหน้าที่การค้าชายแดน



(นางนงกรณ์ ไชยพงษ์)  
นักพัฒนาสังคม



(นางนงกรณ์ ไชยพงษ์)  
นักพัฒนาสังคม



(นางนงกรณ์ ไชยพงษ์)  
นักพัฒนาสังคม



(นางนงกรณ์ ไชยพงษ์)  
นักพัฒนาสังคม



(นางนงกรณ์ ไชยพงษ์)  
นักพัฒนาสังคม



(นางนงกรณ์ ไชยพงษ์)  
นักพัฒนาสังคม



(นางนงกรณ์ ไชยพงษ์)  
นักพัฒนาสังคม



| ที่                         | รายการ                          | หน่วย | คุณภาพ / คุณลักษณะ                                                                     | หมายเหตุ |
|-----------------------------|---------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>7. ประเภทอาหารแปรรูป</b> |                                 |       |                                                                                        |          |
| 178                         | เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก          | กก.   | สด ผลัดใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว                                         |          |
| 179                         | เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่          | กก.   | สด ผลัดใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว                                         |          |
| 180                         | เส้นบะหมี่                      | กก.   | สด ผลัดใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน เหนียวนุ่ม ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง                             |          |
| 181                         | เส้นหมี่แห้ง                    | กก.   | ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นรา                                                         |          |
| 182                         | เส้นหมี่สด                      | กก.   | สด ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว                                        |          |
| 183                         | เส้นก๋วยจั๊บแห้ง                | กก.   | ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว                                           |          |
| 184                         | วุ้นเส้น                        | กก.   | ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เกาะกับ ไม่เหม็นสาป                            |          |
| 185                         | เกี๊ยมอี                        | กก.   | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรา หรือตกค้างนาน                                         |          |
| 186                         | ขนมจีน                          | กก.   | ขาว สะอาด ผลัดใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว                                   |          |
| 187                         | แผ่นเกี๊ยว                      | กก.   | สด ผลัดใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เหม็นหืน แผ่นเกี๊ยวไม่ขาด                               |          |
| 188                         | มักกะโรจน์แห้ง 1,000 กรัม/ถุง   | กก.   | ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เกาะกับ ไม่เหม็นสาป                            |          |
| 189                         | สาหร่ายเล็ก 500 กรัม            | ถุง   | ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เกาะกับ ไม่เหม็นสาป                            |          |
| 190                         | แป้งมันสำปะหลัง 500 กรัม        | ถุง   | เนื้อแข็งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เกาะกับ ไม่เหม็นสาป                              |          |
| 191                         | แป้งทอดกรอบสำเร็จ ขนาด 500 กรัม | ถุง   | เนื้อแข็งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เกาะกับ ไม่เหม็นสาป                              |          |
| 192                         | แป้งท้าวทย่อม 500 กรัม          | ถุง   | เนื้อแข็งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เกาะกับ ไม่เหม็นสาป                              |          |
| 193                         | เกล็ดขนมปัง 1,000 กรัม          | ถุง   | ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เกาะกับ ไม่เหม็นสาป กรอบนาน ไม่สลายพองขาว      |          |
| <b>8. ประเภทต่างๆ</b>       |                                 |       |                                                                                        |          |
| 194                         | เมล็ดถั่วลิสงคั่ว/ทอดปอกเปลือก  | กก.   | เม็ดใหญ่ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน                                  |          |
| 195                         | ถั่วลิสงป่น                     | กก.   | สด ใหม่ ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน                                 |          |
| 196                         | เมล็ดถั่วเขียว                  | กก.   | ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                      |          |
| 197                         | เมล็ดถั่วเหลือง                 | กก.   | สด ใหม่ ไม่เป็นรา เม็ดเสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                        |          |
| 198                         | เมล็ดถั่วดำต้มสุก               | กก.   | ใหม่ เมล็ดไม่และ ไม่เป็นรา เมล็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีถั่วหืนหรือรูมอดเจาะ                  |          |
| 199                         | เมล็ดถั่วแดงหลวงต้มสุก          | กก.   | ต้มสุกใหม่ ไม่และ ไม่เหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นรา เมล็ดใหญ่เสมอกัน                           |          |
| 200                         | เมล็ดถั่วคั่วต้มสุก             | กก.   | ต้มสุกใหม่ สะอาด ไม่เปรี้ยว ไม่และ ไม่มีกลิ่นสาป ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                     |          |
| <b>9. ประเภทเครื่องปรุง</b> |                                 |       |                                                                                        |          |
| 201                         | ดอกไม้มิ้น                      | กก.   | สีเหลืองธรรมชาติ ไม่เป็นรา ไม่เก่าหรือเหม็นสาป ไม่มีการพอกสี สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน |          |

นายธนรัช เจริญเจริญ  
 นักสังคมสงเคราะห์ชำนาญการ  
 หัวหน้าฝ่ายสวัสดิการสังคม

อ.ศ. (นางอศิ รัตน)  
 เจ้าหน้าที่ กวาม สุขใจ

(นางคุณกมล รัตน)  
 ทีมงานโภชนาการ

นางสาว  
 (นางกุลธิดา บุญประสพ)(นางสาวจรรยา สายเอื้อ)  
 เจ้าหน้าที่งานพัสดุ  
 นักพัฒนาสังคม 24/7/2025



| ที่                        | รายการ                       | หน่วย | คุณภาพ / คุณลักษณะ                                                                                                                                                                      | หมายเหตุ |
|----------------------------|------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 202                        | ฟองเตาผู้แผ่นแบบแห้ง         | กก.   | ต้องใหม่ ไม่ค้างมานาน                                                                                                                                                                   |          |
| 203                        | หัวหอมแดงไม่มีจุก            | กก.   | ไม่มีจุก ไม่เป็นจุด ไม่ดำ ไม่เป็นราดำ ไม่มีส่วนทิ้งอก                                                                                                                                   |          |
| 204                        | หัวกระเทียมไม่มีจุก          | กก.   | เป็นกระเทียมแห้ง แฉกเป็นกลีบ ไม่ผ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบาง ๆ                                                                                                      |          |
| 205                        | กระเทียมบด                   | กก.   | สีเหลืองนวล ไม่มีเปลือกติด มีกลิ่นหอม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีรา                                                                                                                         |          |
| 206                        | ข้าวคั่ว                     | กก.   | ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน                                                                                                                                                |          |
| 207                        | กระเทียมเจียว                | กก.   | มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ ต้องกรอบไม่แข็งกระด้าง ไม่ขึ้นแห้ง ขึ้นเล็กไม่เกาะติดกัน ต้องมีสีเหลืองสม่ำเสมอตามธรรมชาติของกระเทียมเจียว ไม่ไหม้เกรียม |          |
| 208                        | หอมเจียว                     | กก.   | มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ ต้องกรอบไม่แข็งกระด้าง ไม่ขึ้นแห้ง ไม่เกาะติดกัน ต้องมีสีน้ำตาลตามธรรมชาติของหอมเจียว ไม่ไหม้เกรียม                      |          |
| 209                        | พริกชี้ฟ้าญี่ปุ่น            | กก.   | พริกชี้ฟ้าญี่ปุ่น 100% คั่วไม่ไหม้ กลิ่นหอม ไม่มีรา ไม่เก่าเก็บ                                                                                                                         |          |
| 210                        | พริกไทยป่น                   | กก.   | บดละเอียด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                            |          |
| 211                        | พริกชี้ฟ้าแห้ง               | กก.   | แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีส้มแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเม็ดต่างขาว                                                                                                                           |          |
| 212                        | พริกชี้ฟ้าแห้ง               | กก.   | แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีส้มแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเม็ดต่างขาว                                                                                                                           |          |
| 213                        | เมล็ดพริกไทยขาว              | กก.   | ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                             |          |
| 214                        | เมล็ดพริกไทยดำ               | กก.   | ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                             |          |
| 215                        | น้ำพริกแกงเผ็ดสำเร็จรูป      | กก.   | สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.                                                                                                                 |          |
| 216                        | น้ำพริกแกงส้มสำเร็จรูป       | กก.   | สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.                                                                                                                 |          |
| 217                        | น้ำพริกแกงเหลืองสำเร็จรูป    | กก.   | สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.                                                                                                                 |          |
| 218                        | น้ำพริกแกงคั่วสำเร็จรูป      | กก.   | สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.                                                                                                                 |          |
| 219                        | น้ำพริกแกงกะทิสำเร็จรูป      | กก.   | สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.                                                                                                                 |          |
| 220                        | น้ำพริกแกงเขียวหวานสำเร็จรูป | กก.   | สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.                                                                                                                 |          |
| 221                        | น้ำพริกแกงพพะเนียงสำเร็จรูป  | กก.   | สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.                                                                                                                 |          |
| 222                        | น้ำพริกแกงมะลิหมั่นสำเร็จรูป | กก.   | สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.                                                                                                                 |          |
| 223                        | น้ำพริกไก่ปลาสำเร็จรูป       | กก.   | สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.                                                                                                                 |          |
| 224                        | น้ำพริกผัดขี้เมาสำเร็จรูป    | กก.   | สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.                                                                                                                 |          |
| 225                        | น้ำพริกเผอย่างดี             | กก.   | สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.                                                                                                                 |          |
| 226                        | น้ำพริกदानง                  | กก.   | สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน                                                                                         |          |
| 9. ประเภทเครื่องปรุง (ต่อ) |                              |       |                                                                                                                                                                                         |          |
| 227                        | น้ำพริกไก่ปลาแห้ง            | กก.   | สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน                                                                                         |          |
| 228                        | น้ำพริกปลาสำบอง              | กก.   | สีธรรมชาติ ไม่คล้ำ ไม่เลื้สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน                                                                                         |          |

(นายอนธิชัย เพิ่มเจริญ)  
นักส่งเสริมเศรษฐกิจระดับนานาชาติ  
หัวหน้าฝ่ายสวัสดิการสังคม

(นางสาวสุภาวดี วัฒนวิทย์)  
นักพัฒนาสังคม  
เจ้าพนักงานพัสดุ

(นางกุลธิดา บุญประเสริฐ)  
นางกุลธิดา บุญประเสริฐ  
นักพัฒนาสังคม

24/7/2025



| ที่                            | รายการ                 | หน่วย | คุณภาพ / คุณลักษณะ                                                                                                                                                                                           | หมายเหตุ |
|--------------------------------|------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 252                            | ขอคะแนนเชื้อเห็ด (ของ) | ของ   | ขนาดบรรจุของ ไม่น้อยกว่า 9 กรัม ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต ที่ใช้ในการผลิต                     |          |
| 253                            | ขอสรุปผล               | ขวด   | ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต      |          |
| 254                            | ขอฉลากแหล่ง            | ขวด   | ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต      |          |
| 255                            | ขอฉลากสินค้าไฟ         | ขวด   | ขนาดบรรจุ 850 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต      |          |
| 256                            | น้ำจิ้มไก่             | ขวด   | ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต      |          |
| 257                            | น้ำมันหอย              | ขวด   | ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต      |          |
| 258                            | น้ำจิ้มสุกี้           | ขวด   | ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต      |          |
| 259                            | น้ำกระเทียมดอง         | ขวด   | ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต      |          |
| 260                            | น้ำมะนาว               | ขวด   | ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต      |          |
| 261                            | ไขยูนิฟีน              | ของ   | ขนาดบรรจุของไม่ต่ำกว่า 5 กรัม ต้องใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต |          |
| <b>10. ประเภทของหวาน</b>       |                        |       |                                                                                                                                                                                                              |          |
| 262                            | ลอดช่องไทย             | กก.   | สีผิวจากใบเตย สีขาว ขนคั่วบ่มกลิ่น ตัวเหนียวนุ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ                                                                                                                   |          |
| 263                            | ลอดช่องสิงคโปร์        | กก.   | ตัวแป้งเหนียวใส สีเขียวจากใบเตยหรือไม่มีสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ                                                                                                                         |          |
| 264                            | รวมมิตร                | กก.   | ตัวแป้งเหนียวใส ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ ไม่เหม็น                                                                                                                                           |          |
| 265                            | เผือก้วย               | กก.   | กลิ่นหอม ทำจากต้นเผือกก้วยแท้ เหนียว นุ่ม ไม่เละ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                           |          |
| 266                            | ทับทิมกรอบ             | กก.   | เนื้อแป้งเหนียว ไม่ใส ไม่มีน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุลงละ 1 กก.                                                                                                                                             |          |
| 267                            | ชาหริ่ม                | กก.   | ไม่มีกลิ่นเหม็น แป้งไม่เละหรือค่าง                                                                                                                                                                           |          |
| 268                            | ลูกชิด                 | กก.   | ละออดไม่เละ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน                                                                                                                                                                  |          |
| <b>10. ประเภทของหวาน (ต่อ)</b> |                        |       |                                                                                                                                                                                                              |          |
| 269                            | ขนมเค้กโบราณ           | ชิ้น  | ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา แต่จะขึ้นมีขนาดพอประมาณตามที่ขายในท้องตลาด                                                                                                                   |          |
| 270                            | ขนมปังกระเทียม         | แถว   | ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา แต่จะขึ้นมีขนาดพอประมาณตามที่ขายในท้องตลาด                                                                                                                   |          |
| 271                            | ขนมปังไส้ต่าง ๆ        | ชิ้น  | ผลิตใหม่ เนื้อเนียนนุ่ม ไม่มีกลิ่นเหม็น                                                                                                                                                                      |          |

(นายอินชัย เทียมเจริญ)  
นักส่งเสริมสหกรณ์ชำนาญการ  
ได้รับอนุมัติจากผู้บังคับการ

๐๗๓  
(นางพ.ป. งาม)  
เจ้าหน้าที่งานพัฒนา  
งานพัฒนาชุมชน

(นางกุลธิดา บุญประสพ) นักวิชาการ  
ชำนาญการ สาขาสัตวบาล  
สำนักงานปศุสัตว์

(นางกุลธิดา บุญประสพ) นักวิชาการ  
ชำนาญการ สาขาสัตวบาล  
สำนักงานปศุสัตว์

(นางกุลธิดา บุญประสพ) นักวิชาการ  
ชำนาญการ สาขาสัตวบาล  
สำนักงานปศุสัตว์



| ที่                      | รายการ                                  | หน่วย | คุณภาพ / คุณลักษณะ                                                                                                                                                                           | หมายเหตุ |
|--------------------------|-----------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 272                      | ข้าวเหนียวสุล                           | กก.   | ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน หวาน มัน                                                                                                                             |          |
| 273                      | น้ำแข็งบด (บรรจุ 25 กก./ถุง)            | ถุง   | ชนิดละเอียด มีระบบการผลิตและกระบวนการขนส่งที่ถูกสุขลักษณะได้ตามมาตรฐาน GMP                                                                                                                   |          |
| 274                      | น้ำแข็งยูนิต (บรรจุ 25 กก./ถุง)         | ถุง   | น้ำแข็งหลอด ทั้งเล็กและใหญ่ มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกสุขลักษณะได้ตามมาตรฐาน GMP                                                                                                         |          |
| <b>11. ประเภทผลไม้</b>   |                                         |       |                                                                                                                                                                                              |          |
| 275                      | มะละกอออกล้านด์                         | กก.   | สดใหม่ ไม่ช้ำ แก่จัด ผิวเรียบ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่นและหนา รสหวาน ลูกละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ตามฤดูกาล                                                                                         |          |
| 276                      | สับปะรดศรีราชา                          | กก.   | สดใหม่ ไม่ช้ำ ไม่มีจุดเสีย เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวาน น้ำหนักลูกละไม่น้อยกว่า 1.5 กก. ตามฤดูกาล                                                                                              |          |
| 277                      | แตงโมจินตรา                             | กก.   | สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ไร้เมล็ด รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 2.5 กก. ตามฤดูกาล                                                                                  |          |
| 278                      | แตงไทย                                  | กก.   | สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง ลูก เนื้อหยาบ ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 1 กก. ตามฤดูกาล                                                                                                             |          |
| 279                      | แคนตาลูป                                | กก.   | สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง ลูก เนื้อแน่น รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 1 กก. ตามฤดูกาล                                                                                                      |          |
| 280                      | เงาะโรงเรียน                            | กก.   | สดใหม่ เปลือกบาง เนื้อร้อน หวาน กรอบ ไม่มีเพี้ยน น้ำหนัก 22-25 ลูก/กก. ตามฤดูกาล                                                                                                             |          |
| 281                      | ส้มเขียวหวาน                            | กก.   | ผิวบาง สะอาด เป้นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ฝ่อ รสหวาน ขนาด 8-9 ผล/กก. ตามฤดูกาล                                                                                                                    |          |
| 282                      | ชมพู                                    | กก.   | แก่จัด สด เนื้อหนา ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน รสหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก. ตามฤดูกาล                                                                                                                        |          |
| 283                      | ฝรั่งกิมจู                              | กก.   | แก่จัด ผิวขาว ไม่มีจุดดำ เนื้อฟู หวานกรอบ ไม่สุก ขนาด 4 ผล/กก. ตามฤดูกาล                                                                                                                     |          |
| 284                      | มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองขนาดกลาง            | กก.   | แก่จัด ผิวเหลืองนวล ไม่มีจุดดำ ไม่ช้ำ ผิวเรียบดีไม่เน่า รสหวาน ขนาด 5-6 ผล/กก. ตามฤดูกาล                                                                                                     |          |
| 285                      | มะม่วงดิบ (เปรี้ยว) น้ำตอกไม้           | กก.   | แก่จัด ผิวเขียววาว สดใหม่ ลูกโตเสมอกัน ขนาด 3-4 ผล/กก. ตามฤดูกาล                                                                                                                             |          |
| 286                      | องุ่น                                   | กก.   | เขียว/แดง ชั่วสด ใหม่ ลูกติดกันแน่นเป็นพวง ผิวเรียบดี ไม่ช้ำ ไม่เน่า รสหวาน ตามฤดูกาล                                                                                                        |          |
| 287                      | ลำไย                                    | กก.   | แก่จัด สด เนื้อหนา แท่งกรอบ รสหวาน เป็นพวงไม่ร่วง ตามฤดูกาล                                                                                                                                  |          |
| 288                      | แก้วมังกร                               | กก.   | ผลใหญ่ เนื้อแน่น สด ใหม่ รสหวาน กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ตามฤดูกาล                                                                                                                   |          |
| 289                      | กล้วยน้ำว้า (ผลขนาดกลาง)                | ผล    | ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล                                                                                                                  |          |
| 290                      | กล้วยหอม (ผลขนาดกลาง)                   | ผล    | ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล                                                                                                                  |          |
| 291                      | กล้วยไข่ (ผลขนาดกลาง)                   | ผล    | ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล                                                                                                                  |          |
| 292                      | ลำสาลี                                  | ผล    | สด ผิวเรียบ เป้นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 150-200 กรัม ตามฤดูกาล                                                                                       |          |
| 293                      | แอเปิ้ลเกล้า                            | ผล    | สด ผิวเรียบ เป้นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 150-200 กรัม ตามฤดูกาล                                                                                       |          |
| 294                      | แอเปิ้ลฟูจิ                             | ผล    | สด ผิวเรียบ เป้นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 200-250 กรัม ตามฤดูกาล                                                                                       |          |
| <b>12. ประเภทข้าวสาร</b> |                                         |       |                                                                                                                                                                                              |          |
| 295                      | ข้าวหอมมะลิ 100% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม) | ถุง   | เป็นข้าวขาวหอมมะลิแท้ 100% ซึ่งอาจเลือกและร่อนแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง |          |

  
(นางอภัย ศรีสง)  
นักส่งเสริมสหกรณ์สาขาข้าวสาร  
หัวหน้าฝ่ายสวัสดิการสังคม

**นางสาวจรรยา สายเอื้อ**  
(นางกุลธิดา บุญประสพ)  
เจ้าพนักงานพัสดุ  
นักพัฒนาสังคม 24/7/2025

**นางสาวจรรยา สายเอื้อ**  
(นางกุลธิดา บุญประสพ)  
เจ้าพนักงานพัสดุ  
นักพัฒนาสังคม 24/7/2025

