



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ **สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชวดี (ชาย) จังหวัดนนทบุรี** ฝ่ายบริหารงานทั่วไป โทร. ๐ ๒๕๖๓ ๘๘๒๖

ที่ พม ๐๗๐๗.๑๑/ ๑๐๘๒

วันที่ ๗ เมษายน ๒๕๖๙

เรื่อง **ขอความเห็นชอบรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ สำหรับประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒**
เรียน **อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ**

๑. เรื่องเดิม

ด้วยสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชวดี (ชาย) จังหวัดนนทบุรี มีความประสงค์ จะประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคา อิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒ เพื่อให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๒. ข้อเท็จจริง

สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชวดี (ชาย) จังหวัดนนทบุรี ได้จัดทำรายละเอียด คุณลักษณะเฉพาะสำหรับโครงการประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒ เรียบร้อยแล้ว รายละเอียดตามเอกสารแนบ

๓. ข้อพิจารณา

สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชวดี (ชาย) จังหวัดนนทบุรี พิจารณาแล้วเห็นควร ให้ใช้คุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน ๓๐๔ รายการ สำหรับการประกวดราคาซื้อ วัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒

๔. ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบขอได้โปรดลงนามอนุมัติตามข้อ ๓ และโปรด ลงนามในรายงานผลการจัดทำและขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะสำหรับการจัดซื้อวัตถุดิบ ประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒

- เห็นชอบตามเสนอ
- ปฏิบัติตามระเบียบ
อย่างเคร่งครัด

(นางสาวจิรัชยา เข้มศิริ)

ผู้ปกครองฯ ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

๘ 8 เม.ย. 2๕๖๙

(นายยุทธศักดิ์ แสงพันธ์)
หัวหน้าเจ้าหน้าที่



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราษฏร์ (ชาย) จังหวัดนนทบุรี ฝ่ายบริหารงานทั่วไป โทร ๐๒๕๕๖๖๐๐๔

ที่ พม ๐๗๐๗.๑๑/

๑๑๕๑

วันที่

๗

เมษายน ๒๕๖๙

เรื่อง รายงานผลการจัดทำและขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและร่างเอกสารประกวดราคา
ซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ครั้งที่ ๒

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

๑. เรื่องเดิม

ตามคำสั่งกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ ที่ ๐๕๓/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๗ เมษายน ๒๕๖๙ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒ ให้คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ ดังกล่าวกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ครั้งที่ ๒ ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑ พร้อมร่างเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์พร้อมประกาศเผยแพร่และรับฟังความคิดเห็นการประชาพิจารณ์ นั้น

๒. ข้อเท็จจริง

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ พิจารณาแล้วเห็นควรให้ใช้คุณลักษณะเฉพาะการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ครั้งที่ ๒ ตามหนังสือสถานคุ้มครองฯ ที่ พม ๐๗๐๗.๑๑/๕๘๘ ลงวันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ เรื่อง ขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒ จำนวน ๓๐๔ รายการ เป็นคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบแต่ละชนิดโดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่ผู้รับการสงเคราะห์จะได้รับ ๓ มื้อ/วัน ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

๓. ข้อพิจารณา

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ เห็นควรให้ใช้คุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒ จำนวน ๓๐๔ รายการ ตามหนังสือสถานคุ้มครองฯ ที่ พม ๐๗๐๗.๑๑/๕๘๘ ลงวันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๔. ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ลงชื่อ

ประธานกรรมการ

(นางสาวณัฐธิดา การะหงษ์)

พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ

กรรมการ

(นางสาวฐาปณี พุ่มโสภะ)

พนักงานพัสดุ ส๔

ลงชื่อ

กรรมการ

(นางปริญทร์ญาลักษณ์ ขาวรุ่งเรือง)

พนักงานพัสดุ ส๔



คำสั่งกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่ ๐๘๓ /๒๕๖๙

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ
การจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒

ด้วยกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ จะดำเนินการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒ ตามระเบียบ
กระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑ จึงขอแต่งตั้ง
ผู้มีรายชื่อต่อไปนี้เป็นคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ
การจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
(e-bidding) ครั้งที่ ๒

คณะกรรมการกำหนดร่างขอบเขตงาน (TOR) ประกอบด้วย

- | | | |
|------------------------------------|-------------------------|---------------|
| ๑. นางสาวณัฐธิดา การะหงษ์ | พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ | ประธานกรรมการ |
| ๒. นางสาวฐานิณี ทุ่มโสภา | พนักงานพัสดุ ส๔ | กรรมการ |
| ๓. นางปริญทร์ญาลักษณ์ ขาวรุ่งเรือง | พนักงานพัสดุ ส๔ | กรรมการ |

โดยมีหน้าที่และอำนาจ

จัดทำประกาศประกวดราคาและเอกสารประกวดราคาสำหรับการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหาร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) และประกาศขอ
พิจารณาจ้างดังกล่าว กำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะซื้อให้มีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมี
คุณค่าทางโภชนาการที่จำเป็นต่อการพัฒนาด้านร่างกายของผู้บริโภค โดยคำนึงถึงประโยชน์ที่จะได้รับเป็น
สำคัญ

ให้คณะกรรมการฯ ถือปฏิบัติหน้าที่ให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อ
จัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ และระเบียบฯ ที่เกี่ยวข้อง

สั่ง ณ วันที่ ๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๙

(นางสาวจิริชยา เข้มศิริ)

ผู้ปกครองสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชาวดี (ชาย) จังหวัดนนทบุรี
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชวาดี (ชาย) จังหวัดนนทบุรี ฝ่ายบริหารงานทั่วไป โทร. ๐๒๕๔๓๘๔๒๖
ที่ พม ๐๗๐๗.๑๑/ ๕๙๘ วันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

เรื่อง ขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

๑. เรื่องเดิม

ตามคำสั่งกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ ที่ ๒๕/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒ ให้คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ ดังกล่าวกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ครั้งที่ ๒ ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑ สำหรับใช้ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) นั้น

๒. ข้อเท็จจริง

คณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ได้ประชุมเพื่อคัดเลือกวัตถุดิบสำหรับใช้ในการประกอบอาหาร จำนวน ๓๐๔ รายการ พร้อมกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบแต่ละชนิด โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่ผู้ใช้บริการ (คนพิการ) ^{๕๒๖} ต้องได้รับประทานอาหารวันละ ๓ มื้อ เสร็จเรียบร้อยแล้ว ตามหนังสือคณะกรรมการฯ ที่ พม ๐๗๐๗.๑๑/๑๐๐๐ ลงวันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ เรื่อง รายงานผลการจัดทำและขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒ ในกรณีนี้ จึงขอส่งรายงานผลการจัดทำและขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒ ผ่านหัวหน้าเจ้าหน้าที่เพื่อขอความเห็นชอบอนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะดังกล่าว

๓. ข้อพิจารณา

สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชวาดี (ชาย) จังหวัดนนทบุรี โดยคณะกรรมการฯ พิจารณาแล้วเห็นควรอนุมัติให้ใช้คุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร จำนวน ๓๐๔ รายการ สำหรับการซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒ ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

๔. ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

- อนุมัติ/อนุญาตตามเสนอ
 - ปฏิบัติตามระเบียบ
- อย่างเคร่งครัด

(นางสาวจิรัชยา เข็มศิริ)

ผู้ปกครองฯ ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

(นายยุทธศักดิ์ แสงพันธ์)
หัวหน้าเจ้าหน้าที่



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะฯ โทร.๐ ๒๕๕๓ ๘๔๒๖
ที่ พม ๐๗๐๗.๑๑/ ๕๘๖ วันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

เรื่อง รายงานผลการจัดทำและขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒
เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

๑. เรื่องเดิม

ตามคำสั่งกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ ที่ ๒๕/๒๕๖๙ ลงวันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ครั้งที่ ๒ ให้คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ ดังกล่าวกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ครั้งที่ ๒ ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑ สำหรับใช้ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) นั้น

๒. ข้อเท็จจริง


คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ ได้คัดเลือกวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารจำนวน ๓๐๔ รายการ พร้อมกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบแต่ละชนิดโดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่ผู้ใช้บริการ (คนพิการ) ที่ต้องได้รับประทานอาหารวันละ ๓ มื้อ รายละเอียดตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

๓. ข้อพิจารณา

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ เห็นควรขออนุมัติให้ใช้คุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ครั้งที่ ๒ เพื่อให้ผู้สืบราคานำไปดำเนินการสืบราคาต่อไป

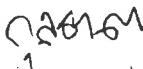
๔. ข้อเสนอ


จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ลงนาม  ประธานกรรมการ
(นายธนัช เพิ่มเจริญ)
นักสังคมสงเคราะห์ชำนาญการ

ลงนาม  กรรมการ
(นางสาวศิริเพ็ญ คุ่มเมฆ)
นักพัฒนาสังคมชำนาญการ

ลงนาม  กรรมการ
(นางสาวจุฬาลักษณ์ ภัคดีจำรูญ)
เจ้าพนักงานพัฒนาสังคมปฏิบัติงาน

ลงนาม  กรรมการ
(นางกุลธาดำ บุญยประสพ)
เจ้าพนักงานพัสดุ




ลงนาม  กรรมการ
(นางสาวจรรยา สายเอื้อ)
นักพัฒนาสังคม

รายละเอียดคุณลักษณะวัตถุประสงค์ประกอบอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2569
กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณสมบัติ	หมายเหตุ
	1. ประเภทเบเกอรี่			
	ก. เนื้อหมู			
1	หมูเนื้อแดง	กก.	มีลักษณะเป็นสีแดงสด ไม่มีไขมันปน แต่อาจมีมันบางๆ ติดอยู่บ้าง หรือทิ้งเลือดให้เล็กน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
2	หมูสันนอก	กก.	ชนิดเนื้อแดงไม่ติดกระดูกหรือมันปน ลักษณะมีสีชมพูแดง เนื้อละเอียด นุ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
3	หมูสามชั้น	กก.	ชนิดเนื้อหมูประกอบด้วย 3 ชั้น ชั้นบนสุดต้องมีเนื้อแดงมากกว่าชั้นไขมัน มีมันขาว ไม่มีสีขาว ปราศจากขน และมีเนื้อสีชมพูแดง ไม่มีกระดูกแข็งหรือกระดูกอ่อนปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
4	เนื้อหมูบด	กก.	เป็นหมูบดหยบหรือบดละเอียด 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 (ทำน้ำซุป)	กก.	ซีโรงกระดูกสันหลังหมู ตัดท่อนขนาดยาว 3-4 นิ้ว	
8	ขหมูดิบหนา	กก.	เป็นขหมูข้างและ ขูดขนออกเรียบร้อยแล้วไม่เข้าและเนื้อออกไป ไม่มีสีเขียวคล้ำ หรือกลิ่นเหม็น	
9	ตับหมู	กก.	เป็นตับอ่อนหมู เนื้อละเอียดนุ่ม ไม่เหนียว ไม่มีกลิ่นเหม็น สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
10	ปลอดหมู	กก.	เป็นปลอดหมู เนื้อละเอียดแน่น ไม่เหนียว ไม่มีกลิ่นเหม็น สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
11	ไส้หมูอ่อน	กก.	ต้องสด สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	
12	หนังหมูชั้นหนึ่ผอย	กก.	หนังหมูชั้นหนึ่ผอย ขนาดของหนังหมูเสมอกัน ตั้งแต่ ไม่มีขน ไม่เหม็นหืนเหม็นอับ	
13	หนังหมูพองแช่น้ำ	กก.	หนังหมูแช่ ไม่ได้มัน ขูดขนเรียบร้อยแล้ว สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นหรือเหม็นอับ	
14	เลือดหมู	ก้อน	เป็นเลือดก้อนได้ขนาด ไม่รวมน้ำ ไม่มีสิ่งเจือปน ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
15	หมูกรอบ	กก.	ต้องใหม่พร้อมรับประทาน ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด หึ่งต้องกรอบ เนื้อต้องนุ่ม	
16	หมูแดงสำเร็จรูป	กก.	ต้องใหม่พร้อมรับประทาน ไม่เหม็นกลิ่นไหม้ ไม่เหม็นบูด เนื้อนุ่มรสชาติดี	
	ข. เนื้อวัว			

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณสมบัติของ	หมายเหตุ
17	เนื้อวัวเนื้อแดง	กก.	เป็นเนื้อวัวสด สีแดงสด ไม่มีไขมัน แดงอาจมีมันบางๆ ติดอยู่บ้าง หรือพ่นฉีดได้เล็กน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำรุดหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
18	เนื้อวัว-สันนอก	กก.	เป็นเนื้อวัวสดส่วนสันนอก มีสีแดงเข้ม มีส่วนเนื้อแดงมากกว่ามัน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำรุดหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
	ค. สัตว์ปีก			
19	ไก่สดทั้งตัว (ไม่รวมเครื่องใน)	กก.	มีลักษณะเป็นไก่สดทั้งตัว ก่อนขนและขาและเรียบร้อย ไม่มีเครื่องใน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำรุดหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
20	เนื้อสันในไก่ล้วน	กก.	มีลักษณะเป็นสันยาวที่เรียกว่า เนื้อสันใน ไม่มีกระดูกหรือเนื้อไก่ส่วนอื่นติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำรุดหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
21	เนื้ออกไก่ล้วน	กก.	มีลักษณะอกไก่ที่สมบูรณ์ เป็นเนื้อล้วน ไม่ติดขน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำรุดหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
22	เนื้อไก่บด	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อไก่สด บดหยาบหรือละเอียด ไม่มีหนังไก่และมันปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำรุดหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
23	มันไก่	กก.	เป็นมันไก่ล้วน สีขาว ไม่มีหนัง ไม่มีกระดูกแข็งหรือกระดูกอ่อนปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำรุดหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
24	ปีกไก่	กก.	มีลักษณะติดกัน 3 ท่อน ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำรุดหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
25	โคนปีกไก่บน	กก.	มีลักษณะเป็นโคนปีกไก่ ทั้งเขี้ยวติดที่หลังปลายปีก ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำรุดหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
26	บ่องไก่ขนาดใหญ่	กก.	มีลักษณะเป็นส่วนส่วนของขา คัดออกตรงส่วนเข่าและส่วนตีน ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำรุดหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
27	สะโพกไก่	กก.	เป็นส่วนสะโพกไก่ มีเนื้อหนังไม่หลุด ไม่มีขนติด โดยมีกระดูกส่วนสะโพกติดอยู่ด้วย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำรุดหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
28	ตับไก่	กก.	มีลักษณะเป็นตับที่ใหญ่ สะอาด สีขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำรุดหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
29	ตีนไก่ถอดกระดูกต้มสุก	กก.	มีลักษณะเป็นตีนที่ใหญ่ แล่กระดูกต้มสุก สะอาด สีขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำรุดหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
30	ตับไก่	กก.	มีลักษณะเป็นตับไก่สดที่สมบูรณ์ ไม่แตกหรือละเอียด ไม่มีส่วนอื่นติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำรุดหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
31	เลือดไก่	ก้อน	มีลักษณะเป็นก้อนเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่รวมมันไก่ สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
32	ค. สัตว์ปีก (ต่อ) เครื่องปรุงแกงพุด	กก.	มีลักษณะเป็นเครื่องปรุงแกงพุด ไม่มีมันติด ผ่านและลอกเอาพืสด หรือเนื้อเยื่อคั้นในออก เป็นเครื่องปรุงที่สมบูรณ์ ไม่มีใส่ดินมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยเชื้อหรือเชื้อรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีการหุงคั่วหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
33	กระต่ายโคร่งไก่	กก.	มีลักษณะเป็นโคร่งไก่สด แต่งแล้ว กระจุดไม่แตก ไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย	
34	จ. สัตว์น้ำเค็ม ปลาสด	กก.	มีลักษณะเป็นปลาที่สด เจริญแฉง เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
35	ปลาบู่งขนาดกลาง	กึ่ง	2 ตัว/กึ่ง ส่วนประกอบสมบูรณ์ คัวยาวไม่น้อยกว่า 15 ซม. ใหม่ สะอาด เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ตัวสภาพสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง	
36	ปลากรรพวงขาว (จีน)	กก.	มีลักษณะเป็นปลาล้วน ไม่มีก้าง เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
37	ปลาชား	กก.	3 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น คุวกใส่ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
38	ปลาน้ำดอกไม้	กก.	3 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น คุวกใส่ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
39	ปลาออดี้ (จีน)	กก.	มีลักษณะเป็นปลาลูกขาว เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
40	ปลาหัวป้อม	กก.	ขนาด 3-4 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว ตัดหัว ตัดคิลบและควักไส้พุงออก เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
41	ปลานิล	กก.	ขนาด 3-4 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว ตัดหัว ตัดคิลบและควักไส้พุงออก เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
42	ปลาสาวย (หัวสั้น)	กก.	ปลาสาวยเนื้อวันหนึ่งชิ้น ขนาดชิ้นประมาณ 1-2 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
43	ปลาตุก (หัวสั้น)	กก.	ปลาตุกน้ำหนัก 1 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
44	ปลาช่อน (หัวสั้น)	กก.	ปลาช่อนสด ขอดเกล็ดออกให้หมด ขนาดชิ้น 1 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
45	เนื้อปลากายชุด	กก.	เนื้อปลากายชุด ไม่มีก้าง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	
46	เนื้อปลาชุก	กก.	เนื้อปลาล้วน ไม่มีก้าง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	
47	จ. กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก	กก.	กุ้งขาวสดขนาดกลาง สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น หัวและหางอยู่ครบ ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
48	กุ้งขาวสดขนาดใหญ่	กก.	15-20 ตัว/กก. มีลักษณะสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น หัวและหางอยู่ครบ ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
49	หอยแครงผู้ต้นฤดูกาลเปลือก	กก.	ขนาดตัวพอเหมาะๆ ก้นไม่แห้งจนเกินไป ต้นสุก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีปนเปื้อน	
50	ปลาหมึกแห้งแช่น้ำ (หมึกกรอบ)	กก.	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีและไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	
51	ปลาหมึกกล้วย ขนาดกลาง	กก.	10 ตัว/กก. มีลักษณะที่สด สะอาด ลำตัวสีขาวนวล ตัวไม่แตกและหลุดจากตัว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน	
52	2. ประเภทอาหารสำเร็จรูป ลูกชิ้นเนื้อวัว 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อวัว ใหม่ สะอาด บรรจุแช่เย็นเข้าชุดหรือมีรอยแยกแฉก มีภาชนะบรรจุ อย. รับประทานได้ เนื้อแน่น มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	




นางสาว อรุณ สุนทรวิจิตร

๕


ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณสมบัติของ	หมายเหตุ
53	ลูกชิ้นปลา 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแยกขาด มีมาตรฐาน อย. รับประทานได้เป็นอาหารที่ปลอดภัย	
54	ลูกชิ้นกุ้ง 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อกุ้ง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแยกขาด มีมาตรฐาน อย. รับประทานได้เป็นอาหารที่ปลอดภัย	
55	ลูกชิ้นไก่ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อไก่ ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแยกขาด มีมาตรฐาน อย. รับประทานได้เป็นอาหารที่ปลอดภัย	
56	ลูกชิ้นหมู 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อหมู ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแยกขาด มีมาตรฐาน อย. รับประทานได้เป็นอาหารที่ปลอดภัย	
57	ลูกชิ้นปลาเส้น 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นเส้นยาว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแยกขาด มีมาตรฐาน อย. รับประทานได้เป็นอาหารที่ปลอดภัย	
58	ลูกชิ้นปลาบวลอย 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นลูกกลมขนาดเล็ก ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแยกขาด มีมาตรฐาน อย. รับประทานได้เป็นอาหารที่ปลอดภัย	
59	ไก่จ้อ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	เป็นเนื้อไก่ ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแยกขาด มีมาตรฐาน อย. รับประทานได้เป็นอาหารที่ปลอดภัย	
60	ทอดมันปลาทราย (ผสมเสร็จ)	กก.	ทำจากเนื้อปลาทอด มีส่วนผสม ปลา ไข่ และ กุ้ง เครื่องปรุงรสดี ไม่มีผงชูรส ไม่มีไขมันทรานส์ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
61	ทอดมันปลาสด (ผสมเสร็จ)	กก.	ทำจากเนื้อปลาทอด มีส่วนผสม ปลา ไข่ และ กุ้ง เครื่องปรุงรสดี ไม่มีผงชูรส ไม่มีไขมันทรานส์ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
62	ปอเต็ลชนิดแห้ง	กก.	เป็นเนื้อปู ลักษณะเป็นแห้ง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแยกขาด มีมาตรฐาน อย. รับประทานได้เป็นอาหารที่ปลอดภัย	
63	เต้าหู้ปลา	กก.	มีส่วนผสมของเนื้อปลาบด ไม่น้อยกว่า 50% และส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15 % ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เหม็นคาว	
64	เต้าหู้ทอด ชนิดผงรส 50 ชิ้น	พวง	ต้องใหม่ ไม่คาว ไม่มีกลิ่นเหม็น	
65	เต้าหู้กวนแผ่น	แผ่น	ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว	
66	เต้าหู้เหลืองแผ่น	แผ่น	ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว	
67	เต้าหู้หลอด 120 กรัม/หลอด	หลอด	มีส่วนผสมของถั่วเหลือง ไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ของใหม่ไม่เหม็นคาว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
68	เต้าหู้ขี้ 120 กรัม/หลอด	หลอด	มีส่วนผสมของไข่ไก่ผสมมากกว่า 50% ไม่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ของใหม่ไม่เหม็นคาว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
2. ประเภทอาหารสำเร็จรูป (ต่อ)				
69	ไส้กรอกหมู 1,000 กรัม/ถุง	กก.	มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแยกขาด มีมาตรฐาน อย. รับประทานได้เป็นอาหารที่ปลอดภัย	
70	ไส้กรอกไก่ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	มีเนื้อไก่เป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแยกขาด มีมาตรฐาน อย. รับประทานได้เป็นอาหารที่ปลอดภัย	
71	หมูยอ 500 กรัม/แห้ง	แห้ง	มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม เป็นแห้ง ไม่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแยกขาด มีมาตรฐาน อย. รับประทานได้เป็นอาหารที่ปลอดภัย	
3. ประเภทไข่				
72	ไข่ไก่ (เบอร์ 1)	ร้อยละ	เป็นไข่ไก่สดเบอร์ 1 ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้างเปลือกนวล	
73	ไข่เป็ด (เบอร์ 1)	ร้อยละ	เป็นไข่เป็ดสดเบอร์ 1 ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้างเปลือกนวล	
74	ไข่เจ็ดเต็ม	ร้อยละ	ไข่เจ็ดเต็มมีเปลือก น้ำหนักพอละไม่น้อยกว่า 65 กรัม รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีเข้มมัน ไข่ขาวนวล	
75	ไข่กกระหวาดต้มสุกแบบเปลือก	ร้อยละ	ไข่กกระหวาดต้มสุกเปลือก สีขาว ไม่แตก ไม่มีเมือก ไม่เหม็น	
76	ไข่ต้มสุก (แกะเปลือก)	ร้อยละ	เป็นไข่ไก่สดเบอร์ 1 ต้มสุก ปลอดภัย มีผิวเรียบเนียน สะอาด ไม่มีกลิ่น	

(Signature)
 นางสาว อรุณรัตน์
 อรุณรัตน์


ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณสมบัติของ	หมายเหตุ
77	ผักกาดขาว	กก.	เป็นผักกาดขาวที่สุกและใบสีเขียวอ่อนมีสีขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นห่อ ใบเขียวอ่อนไม่หัก ใส่ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ช้ำน้ำ	
78	ผักกาดหอม	กก.	เป็นผักกาดหอมใบหยิก ลำต้นอ่อน ก้านและริมของใบแข็ง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ใบเขียวสีอ่อน ไม่มีราก ไม่ช้ำ ไม่ช้ำน้ำ	
79	ผักกวางตุ้ง	กก.	เป็นผักกวางตุ้งที่ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีขาวปนเขียว มีเฉพาะใบและลำต้น ตัดรากออก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นสมบูรณ์ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ช้ำ	
80	ผักคะน้า	กก.	ผักคะน้ามีทั้งก้านและใบ ใบมีสีเขียวสด ไม่แก่มาก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียวสด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	
81	กะหล่ำปลี	กก.	กะหล่ำปลีเขียวอ่อนมีสีขาว ใบเกาะติดกันแน่น ไม่มีลำต้นและราก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ 13 ซม. สด สีเขียวอ่อน กลมทูน ไม่มีหนอน ไม่เน่ากบไปไม่ช้ำ	
82	กระหล่ำตอก	กก.	กระหล่ำตอกอ่อน ดอกแน่น ไม่เหลืองจัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกขาวสะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดดำ ไม่ช้ำ ไม่หนอน ไม่มีใบ	
83	ผักบุ้งจีน	กก.	เป็นผักบุ้งจีนลำต้นสมบูรณ์ มีรากติด ไม่มีดินติด ลำต้นอ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ สภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือช้ำ	
84	ผักบุ้งไทย	กก.	เป็นพันธุ์ผักบุ้งน้ำ ลำต้นอ่อน ใบเล็ก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ยอดอ่อน อวบ สะอาด ใบเขียวอ่อน สดไม่ช้ำ ไม่เหลือง ไม่มีรากไม่มีหนอน ความยาว 14-16 นิ้ว	
85	ผักชีไชย	กก.	เป็นต้นต้นไชยที่สมบูรณ์ ลำต้นไม่หัก ใบสีเขียว ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบใหญ่สวย สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน	
86	ต้นหอม	กก.	เป็นต้นหอมต้นใหญ่สมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสด ยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสีขุ่นเป็นก้อน	
87	ดอกหอม	กก.	เป็นดอกหอม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอ่อน อวบ สด อ่อน ไม่มีหนอน สีเขียว สภาพสมบูรณ์ ลำต้นตรงไม่เหี่ยวช้ำ	
88	ผักชี	กก.	เป็นผักชีที่สมบูรณ์ ใบตัดราก ไม่มีดินติด สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสีขุ่นเป็นก้อน	
89	ผักชีฝรั่ง	กก.	เป็นผักชีฝรั่งที่สมบูรณ์ ตัดรากออก ใบสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสดไม่เหี่ยว ไม่เหลือง	
4. ประเภทผัก (ต่อ)				
90	ผักชีลาว	กก.	เป็นผักชีที่สมบูรณ์ ใบตัดราก ไม่มีดินติด สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสีขุ่นเป็นก้อน	
91	ดอกก้วยฉ่าย	กก.	เป็นดอกก้วยฉ่าย สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสียเขียวสดไม่เหี่ยว ไม่เหลือง	
92	ใบก้วยฉ่าย	กก.	เป็นใบก้วยฉ่ายสด ใบเป็นรูปขอบขนาน ใบแบน ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดและสะอาด ไม่เน่า มีสภาพสมบูรณ์ใบสีเขียวตลอดใบ ไปไม่หักหรือฉีกขาด	
93	มะระจีน	กก.	เป็นมะระจีน ผลอ่อน เปลือกนอกเป็นร่องทรงขระ สีเขียวอ่อน ไม่มีหัวและก้านติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวอ่อน สด ผลตรง ไม่เหลืองสุก	
94	ใบมะกรูด	กก.	เป็นใบมะกรูดที่สมบูรณ์ ใบไม่ม้วน สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสด สะอาดมีกลิ่นหอม ไม่มีเพ็ชชขาว หรือราดำ	
95	ใบโหระพา	กก.	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ไปไม่มีรอยดำ ไม่ช้ำ	
96	ใบกระเพรา	กก.	เป็นใบกระเพราใบสีเขียวเข้ม มีก้านติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบสวย ใบเขียวสด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	
97	ใบแมงลัก	กก.	เป็นใบแมงลักที่ใบเหลือง ใบสีเขียวสด ลำต้นติดกับส่วนราก ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ก้านหอม ก้านเขียว ใบสดไม่ช้ำ ไม่ร่วง มีรากสะอาด ไม่มีดิน	
98	ใบชะอมแทน	กก.	เป็นใบชะอมแทนที่มีสีเขียวเข้ม มีก้านใบติดมาด้วย สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบสด ยอดงาม สะอาด ไม่หักช้ำดำ หรือร่วง	
99	มะเขือยาว	กก.	เป็นมะเขือยาวอ่อน ลูกได้ขนาด ไม่มีหนอนปนง เนื่องจาก มีหัวสด รูปทรงกลมค่อนข้างตรง ไม่แก่เริ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย หัวเขียวสด ผิวเรียบเป็นมัน ไม่งอ เปลือยอ่อนไม่มีรู หนอนหรือจุดเน่า ลูกได้ขนาดใกล้เคียงกัน	
100	มะเขือเปาะ	กก.	เป็นมะเขือเปาะ รับประทานสมบูรณ์ ผลแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขนาด 20-30 ลูก/กก. ไม่มีหัว ผิวเรียบ เปลือกแข็ง ไม่มีรอยแตกหรืออกไม่มีความเอียงหรือเน่า	
101	มะเขือเทศผลใหญ่	กก.	เป็นมะเขือเทศผลใหญ่ ขนาด 12-15 ลูก/กก. เปลือยแดง เนื้อแน่น มีหัวสีเขียวสด เนื้อแน่น มีหัวสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย หัวเขียว สด ผิวเรียบเป็นมัน สีแดง สด รับประทานได้สุกเต็มที่	







ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณสมบัติ	หมายเหตุ
102	มะเขือเทศผลเล็ก	กก.	เป็นมะเขือเทศสีดา ลูกเล็ก ยาวรี เนื้อไม่แตก ผิวสีส้มแดง เนื้อแน่น ผิวเรียบ เป็นมัน มีรสเปรี้ยวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
103	ยอดมะพร้าวอ่อน	กก.	เป็นยอดมะพร้าวอ่อน หั่นเป็นชิ้นตามแนวยาว ไม่เหม็น ไม่ชุ่มน้ำ สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สีขาว นวล อ่อน วนน้ำ เนื้อเนียนไม่มีเสี้ยน ไม่เหม็นสาบ	
104	บร็อคโคลี่	กก.	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบเส้นแถมดอก ต้านไม่แตก ก้านยาวจากดอกไม่เกิน 3 นิ้ว ใบน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย	
105	มะเขือพวง	กก.	เป็นมะเขือพวงใหม่ สีเขียวสด ผิวเรียบ แต่งตั้ง ไม่แก่เริ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน เด็ดซี่ใหม่ สด ไม่มีเมล็ดเน่าบวม ไม่เปรี้ยวหนอนเงา	
106	ถั่วฝักยาว	กก.	เป็นถั่วฝักยาวอ่อน พันธุ์ฝักเขียว ฝักยาวขนาดโตสม่ำเสมอ ฝักสีเขียวถึงเขียวแก่ ฝักยาวไม่พอง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ฝักต้องยาวระหว่าง 12-18 นิ้ว	
107	ถั่วลิสง	กก.	เป็นถั่วลิสงเตาอ่อน ผิวเหลือง แต่งตั้ง ไม่เหนียว ฝักสีเขียวอ่อน เมล็ดเล็ก ฝักไม่แก่เริ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูหนอนเงา ฝักไม่เหลือง ยาวไม่เกิน 3 นิ้ว ตัดยอดหัวและท้าย	
108	พริกชี้ฟ้า	กก.	เป็นพริกชี้ฟ้าเขียว-แดงสด ผิวแดงถึง มีหัวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เมล็ดใหญ่ ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน เมล็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	
109	พริกขี้หนูสด	กก.	เป็นพริกขี้หนู เนื้อไม่เน่า เมล็ดตรง สีเขียว-แดง มีหัว สด ใหม่ สะอาด เมล็ดเล็ก กลิ่นหอมไม่มีสีปนเขียว	
110	พริกหวาน	กก.	เป็นพริกหวานพันธุ์สีเหลือง-เขียว ผิวมันเรียบ แต่งตั้ง มีหัว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เมล็ดใหญ่ ขี้เขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน	
111	พริกหยวก	กก.	เป็นพริกหยวกสด มีสีเขียวอ่อน ผิวเรียบ แต่งตั้ง มีก้านขี้สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดไม่เน่าคืดขี้เขียวสด ยาว 10 ซม.ขึ้นไป	
112	พริกไทยอ่อนสด	กก.	เป็นพริกไทยอ่อนสีเขียวยังมี สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน มีสภาพสมบูรณ์ทั้งซอ เมล็ดพริกไทยอยู่ติดขอรียงกันแน่นซอ	
4. ประเภทผัก (ต่อ)				
113	ข้าวโพดอ่อน	กก.	เป็นข้าวโพดฝักอ่อน สีเหลือง-เขียวอ่อน ฝักเลือกออกเหลืองมีฝัก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ไม่มีข้าวโพด ยาวประมาณ 9-10 ซม. ตัดข้าวโพด ไม่เกิน 2-4 ซม.	
114	ข้าวโพดคั่ว	กก.	เป็นข้าวโพดฝักใหญ่ พร้อมเปลือกหุ้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ฝักเป็นทรงกระบอกมีเมล็ดอยู่รอบฝักเรียงเป็นระเบียบ เมล็ดเกาะอยู่เป็นแถว	
115	สับปะรดแดง	กก.	ผลสุกปรกติ เนื้อไม่เหนียวสด รสหวานอมเปรี้ยว ไม่มีกลิ่น ไม่มีจุด ไม่ช้ำไม่เน่า ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.	
116	สาหร่าย	กก.	เป็นสาหร่ายปลอดกลิ่นแล้ว ไม่เหม็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขาวกรอบ ไม่มีดอก ไม่เน่า	
117	หอมหัวใหญ่	กก.	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สุก ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ ไม่เขี้ยว ไม่มีรากหรือต้นงอก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย มีผิวเรียบ หัวมีน้ำหนักมากและแน่น ไม่มีส่วนที่นิ่มหรือรอยช้ำ	
118	มะเขือดิบ	กก.	เป็นมะเขือผลดิบ ขนาดใหญ่พอประมาณ รูปทรงยาว ผิวเรียบ สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนา ผิวเรียบถึงสีเขียวสด ไม่มีหนอน ไม่ช้ำ ไม่เน่า	
119	แตงกวา	กก.	เป็นแตงกวาผลยาวค่อนข้างตรง ผลอ่อน เนื้อแน่น ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ผลไม่แก่เริ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลค่อนข้างตรง ผิวเกลี้ยง ความยาวประมาณ 6-10 ซม.	
120	แตงร้าน	กก.	เป็นแตงร้านลูกกลมค่อนข้างยาว ผิวเรียบเกลี้ยง สีเขียวปนขาว เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่เริ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดสะอาด ไม่แก่ ผลกลมยาวตรง ไม่โค้งหรือคด ผิวนอกเรียบเกลี้ยง น้ำหนักระหว่าง 200 -300 กรัม	
121	พริกเขียว	กก.	เป็นพริกเขียว ทรงกลมค่อนข้างตรง ผลอ่อนผิวเกลี้ยง แต่งตั้ง เนื้อแน่นมีเนื้อหนา สีเหลืองปนเขียว แต่งตั้ง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลและผลต่อมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3 กก.เนื้อเป็นสีขาวเนื้อหนา	
122	พริกทอง	กก.	เป็นผลพริกทองผลโตเต็มที่ เนื้อแน่น มีเนื้อหนา สีเหลืองปนเขียว แต่งตั้ง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่เหนียว เนื้อหนาไม่ต่ำกว่า 1 นิ้ว	
123	แดงไมออน	กก.	เป็นแดงไมออน ผิวภายนอกมีสีขาว เมล็ดอ่อน มีหัวโตมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่เหนียว เมล็ดอ่อน ไม่เปรี้ยวหนอนเงา ไม่เน่า จำนวน 5-6 ลูก/กก.	
124	บวบเหลี่ยม	กก.	เป็นบวบเหลี่ยมทรงกลมยาวค่อนข้างตรง ผลโตได้ขนาด ผลอ่อนผิวเกลี้ยง ผลมีสีเขียว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลอ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง ยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	
125	ถั่วงอก	กก.	เป็นถั่วงอกที่มีลำต้นยาว สีขาว ส่วนหัวของถั่วงอกไม่มียอดติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นยาวสีขาว ส่วนหัวของถั่วงอกไม่มียอดติด และไม่มีใบ แต่ลำต้นยาวไม่เกิน 2.5 นิ้ว	
126	เห็ดหูหนูสด	กก.	เป็นเห็ดหูหนูสด ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่เหนียว ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนา ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีสีปนเขียว	
127	เห็ดหูหนูขาว (แช่น้ำ)	กก.	เป็นเห็ดหูหนูขาว (แช่น้ำ) ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่เหนียว ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนา ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีสีปนเขียว	


 นางสาว อรุณ-ศิริกุล

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณสมบัติ	หมายเหตุ
128	เห็ดฟาง	กก.	เป็นเห็ดฟางดอกตูม งบประมาณ เมื่อแบ่งปัน สีขาวอมเทา ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน อดใหญ่ ตูม ไม่ชื้น ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
129	เห็ดนางฟ้า	กก.	เป็นเห็ดนางฟ้าดอกโต เนื้อไม่เหนียว ไม่ชุ่มน้ำ ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน อดไม่ชื้น ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
130	เห็ดหอมสด	กก.	เป็นเห็ดหอมสด เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน อดใหญ่ ไม่ชื้น ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
131	เห็ดออริจิ	กก.	เป็นเห็ดออริจิสด เนื้อแน่น สีขาวอมเหลือง ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน	
132	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	กก.	เป็นหัวผักกาดปรุงสุกเรียบร้อยแล้ว ผิวเรียบไม่งอง สีขาวเป็นมันชุ่มชื้นเล็กน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน	
133	ข้าวสาคู	กก.	เป็นหัวข้าวสาคู ไม่มีรากติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน มีส่วนลำต้นติดมายาวไม่เกิน 3 นิ้ว	
134	กระชาย	กก.	เป็นกระชายที่มีลักษณะสมบูรณ์ อดว ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน มีกลิ่นหอม มีส่วนรากติดมา 4-10 ซม.	
135	กระชายหัวฝอย	กก.	เป็นกระชายสด ชุดหัวออกให้เกลี้ยง ถ้าสะอาด หั่นเป็นเส้นยาวละเอียด ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เหม็น สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน มีกลิ่นหอม 1 ตามความยาวของกระชาย	
4. ประเภทผัก (ต่อ)				
136	ขิงอ่อน	กก.	เป็นขิงสดอ่อน ที่มีเนื้อที่สมบูรณ์ เนื้อแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน เปลือกของขิงสีขาวอมเหลือง ภาชนะบรรจุสะอาด	
137	ขิงแก่	กก.	เป็นขิงสดแก่ ที่มีเนื้อที่สมบูรณ์ เนื้อแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน เปลือกของขิงสีน้ำตาล เนื้อแข็ง ไม่มีราก	
138	ขิงสด (หัวฝอย)	กก.	เป็นขิงอ่อนสด ชุดหัวออกให้เกลี้ยง ถ้าสะอาด หั่นฝอยตามความยาวของขิง ไม่ชุ่มน้ำ สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน มีกลิ่นหอม ชุดหัวออกจนหมดที่เห็นแล้ว	
139	ตะไคร้	กก.	เป็นตะไคร้ที่สดใหม่ ไม่มีราก ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน อดพาสลัด มีรสหวานอมเปรี้ยว ไม่มีความยาวเกิน 8 นิ้ว	
140	มะนาว ขนาดกลาง	ผล	เป็นมะนาวขนาดกลางเปลือกบาง ลูกโต น้ำคั้นมีรสเปรี้ยวเล็กน้อย ไม่มีกลิ่น สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน	
141	มะขวิด ขนาดกลาง	ผล	เป็นลูกมะขวิดเนื้อแข็ง ผิวสีเขียวเข้ม ลูกโตได้ขนาด ไม่เหี่ยว ไม่มีขี้สาคู สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน	
142	มันฝรั่ง	กก.	มันฝรั่งสด ผิวสีเหลืองทอง เนื้อแน่น ไม่มีรากงอกออกมา ไม่เน่า ไม่ดำ เนื้อไม่เหนียว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
143	มันเทศ	กก.	เป็นมันเทศ เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน หัวโต อดใหญ่ประมาณ 15 ซม.	
144	แครอท	กก.	เป็นแครอทหัวใหญ่พอประมาณ เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน หัวเรียบ ผิวเรียบ ไม่แตก อดใหญ่ สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน ลักษณะเป็นหัวเดียวสมบูรณ์	
145	ขอม	กก.	เป็นขอม ยอดที่สมบูรณ์ ใบสีเขียวสด อด ใหม่ ไม่เหี่ยวเฉา ใบร่วง ไม่เน่าเสีย ไม่มีใบเหลือง ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
146	หน่อไม้ไผ่ดงต้ม	กก.	เป็นหน่อไม้ไผ่อ่อน มีสีเหลือง เนื้อแน่น เมื่อต้มแล้วเหนียว ไม่แข็งเกินไป ไม่เหนียว ไม่ใส สด ใหม่ สะอาด ไม่ปนเปื้อน	
147	หน่อไม้ไผ่หวานสด	กก.	เป็นหน่อไม้ไผ่อ่อน สด เปลือกไม่เหี่ยว เนื้ออว สีขาว	
148	หน่อไม้ญี่ปุ่นฝอย	กก.	เนื้ออ่อนนุ่ม ไม่ใส ไม่ใสสารฟอกขาว ไม่ใสสารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งเจือปน หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ พอประมาณ	
149	กะหล่ำปลี	กก.	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน น้ำกะหล่ำปลีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่บูด	
5. ประเภทของผักกาด				
150	ตั้งฉ่าย (200 กรัม)	ถุง	ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มียอยซ์ขาด บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตหรือรับห่อขาย บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
151	เต้าหู้ยี้ (25 ก้อน)	กระปุก	ใหม่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มียอยซ์ขาด บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตหรือรับห่อขาย บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
152	ปลากระป๋อง (155 กรัม)	กระป๋อง	ห้ามจากปลาสด ขนาดบรรจุ 155 กรัม ผักสด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มียอยซ์ขาด บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตหรือรับห่อขาย บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
153	เต้าหู้ยี้ขาว 750 มล.	ขวด	ชนิดเม็ดสีขาว สะอาด ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มียอยซ์ขาด บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตหรือรับห่อขาย บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	







ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
154	เตียงเดี่ยว 750 มล.	ขวด	ขวด	ชนิดเม็ดสีดำ สะอาด ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์สะอาด และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
155	เตียงเตียงมุ้งเหลือง	กก.	กก.	เม็ดดำสีน้ำตาลแดง น้ำหนักสินค้าคงคลัง ไม่เกิน 50 กรัม/กก. ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์สะอาด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
156	หัวผักกาดหวาน	กก.	กก.	เป็นหัวผักกาดหวาน มีรสหวาน ไม่มีรา ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์สะอาด และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
5. ประเภทของหมักคอง (ต่อ)				
157	ผักกาดฝอยหวาน (ไข่ไก่)	กก.	กก.	เป็นหัวผักกาดหวานที่ขึ้นแล้ว มีรสหวาน ไม่มีรา ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์สะอาด และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
158	ผักกาดคอง	กก.	กก.	ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์สะอาด และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
159	หน่อไม้คอง	กก.	กก.	สะอาด ไม่มีแมลง หน่อ หน่อไม้คอง หน่อ หน่อไม้คอง บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง
160	โด้ปลา	กก.	กก.	ทำจากโด้ปลาแท้ ใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์สะอาด และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
161	ปลาอี	กก.	กก.	ใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ เนื้อปลาสีตามธรรมชาติ มีกลิ่นหอม ไม่มีกลิ่นเหม็น หรือเปรี้ยว ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง
162	ปูเค็ม	กก.	กก.	คงสภาพเป็นตัวปู ไม่มีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ ไม่มีสิ่งเจือปน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง
163	มะนาวคอง	กก.	กก.	สุกดีตามธรรมชาติ ลูกไม่แตก ใหม่ สะอาด ลูกสมบูรณ์ไม่แตก ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง
164	ขิงคอง	กก.	กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็นฉุน ไม่มีรา สะอาด น้ำไม่ขุ่น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง
6. ประเภทอาหารแห้ง				
165	กุ้งแห้ง ขนาดกลาง	กก.	กก.	กุ้งแห้งมีเปลือก ใส ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีกลิ่นหืน หรือเปรี้ยว ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง
166	ปลาเกล็ดขาว	กก.	กก.	ใหม่ สะอาดแห้งสนิท ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง
167	ปลาหมึกแห้ง ขนาดกลาง	กก.	กก.	เนื้อปลาหมึกต้องไม่แห้งและบางเกินไป กลับไม่ดูหรือเหม็นสาป ไม่ขึ้นรา
168	กระเพาะปลาแห้ง	กก.	กก.	ทำจากกระเพาะปลาแห้ง ชนิดแผ่นหรือชนิดหลอด ใหม่ ไม่หักแตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เกาะกับ
169	ปลาร้ากั่วหวาน (ของแห้ง)	กก.	กก.	ของใหม่เนื้อใส แผ่นปลาค่อนข้างหนา เนื้อนุ่ม และไม่มีขึ้นรา
170	ปลาข้างเหลืองหวานโรงงาน	กก.	กก.	ของใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไร้กลิ่นเหม็น และไม่มีขึ้นรา
171	กุนเชียงหมู	กก.	กก.	ทำจากหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกต้องทุกข้อ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีกลิ่นหืน มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ
172	หมูหยอง	กก.	กก.	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน บรรจุสุกสะอาดใส ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง
173	เห็ดหอมแห้ง	กก.	กก.	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เกาะกับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
174	สาหร่ายทะเล	กก.	กก.	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เกาะกับ ไม่เหม็นสาป
175	งาขาว	กก.	กก.	ขาว สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่เกาะกับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
176	ถั่วเขียวแห้ง	กก.	กก.	กลิ่นหอมใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน

นางสาว อรุณรัตน์

๙



ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
177	ดอกกระเจียวแห้ง	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีเชื้อราไม่เก่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
178	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.	มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ มีสีเหลืองอ่อน ไม่เก่า ไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
7. ประเภทอาหารแห้ง				
179	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่แข็งกร้า ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
180	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่แข็งกร้า ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
181	เส้นขนมี่	กก.	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน เหนียวนุ่ม ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง	
182	เส้นหมี่แห้ง	กก.	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็งกร้า	
183	เส้นหมี่สด	กก.	สด ใหม่ หวัง เหนียว ไม่แข็งกร้า ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
184	เส้นก๋วยจั๊บแห้ง	กก.	ใหม่ หวัง เหนียว ไม่แข็งกร้า ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
185	เส้นเส้น	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
186	เกี๊ยวซี	กก.	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรา หรือตกค้างมาก	
187	ขนมจีน	กก.	ขาว สะอาด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว	
188	แผ่นก๋วย	กก.	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เหม็นหืน แผ่นก๋วยไม่ขาด	
189	มีกาะโรยแห้ง 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
190	ถั่วคั่วเมล็ดเล็ก 500 กรัม	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
191	แป้งมันสำปะหลัง 500 กรัม	กก.	เมื่อแข็งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เปื้อนสกปรก ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
192	แป้งทอดกรอบสำเร็จ ขนาด 500 กรัม	กก.	เมื่อแข็งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เปื้อนสกปรก ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
193	แป้งท้าวขย่ม 500 กรัม	กก.	เมื่อแข็งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เปื้อนสกปรก ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป	
194	เกล็ดขนมปัง 1,000 กรัม	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป กรอบนาน ไม่ใสสารฟอสเฟต	
8. ประเภทกัวต้าง				
195	เมล็ดถั่วลิสงคั่ว/ทอดเปลือก	กก.	เม็ดใหญ่ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
196	ถั่วลิสงปั่น	กก.	สด ใหม่ ไม่แข็งกร้า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	
197	เมล็ดถั่วเขียว	กก.	ไม่ฝ่อ ไม่แข็งกร้า ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
198	เมล็ดถั่วเหลือง	กก.	สด ใหม่ ไม่แข็งกร้า เม็ดเสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
199	เมล็ดถั่วดำต้มสุก	กก.	ใหม่ เม็ดไม่แตก ไม่แข็งกร้า เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีตัวหนอนหรือรูมอดเจาะ	
200	เมล็ดถั่วแดงทรงดวงต้มสุก	กก.	ต้มสุกใหม่ ไม่แฉะ ไม่เหม็นเปรี้ยว ไม่แข็งกร้า เม็ดใหญ่เสมอกัน	
201	เมล็ดถั่วถั่วดำต้มสุก	กก.	ต้มสุกใหม่ สะอาด ไม่เปรี้ยว ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นสาป ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
9. ประเภทเครื่องปรุง				
202	คอกไม้จีน	กก.	สีเหลืองธรรมชาติ ไม่แข็งกร้า ไม่เก่าหรือเหม็นสาป ไม่มีสารฟอสเฟต สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน	
203	พองเต้าหูแผ่นแบบแห้ง	กก.	ต้องใหม่ ไม่ค้างนาน	

๑๘/๒/๒๕๖๖

B

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณสมบัติ	หมายเหตุ
204	หัวหอมแดงไม่มีจัก	กก.	ไม่ผุ ไม่เป็นจุด ไม่เน่า ไม่เป็นราดำ ไม่มีส่วนที่ออก	
205	หัวกระเทียมไม่มีจัก	กก.	เป็นกระเทียมแห้ง ทยเป็นกลีบ ไม่ผุ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่แตก มีงเล็กน้อย ๑	
206	กระเทียมอบ	กก.	สีเหลืองนวล ไม่มีเชื้อรา มีกลิ่นหอม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีรา	
207	ข้าวหัว	กก.	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน	
208	กระเทียมเขียว	กก.	มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ ต้องกรอบไม่แข็งกระด้าง ไม่ขึ้นรา ทั้ง ขึ้นเล็กไม่เกาะติดกัน ต้องมีสีเหลืองสม่ำเสมอตามธรรมชาติของกระเทียมเขียว ไม่ไหม้เกรียม	
209	หอมเขียว	กก.	มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ ต้องกรอบไม่แข็งกระด้าง ไม่ขึ้นรา ทั้ง ขึ้นเล็กไม่เกาะติดกัน ต้องมีสีสม่ำเสมอตามธรรมชาติของหอมเขียว ไม่ไหม้เกรียม	
210	พริกชี้หูปั่น	กก.	พริกชี้หูปั่น 100% ตัวปั่นใหม่ กลิ่นหอม ไม่มีรา ไม่เก่าเก็บ	
211	พริกไทยอ่อน	กก.	บดละเอียด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
212	พริกชี้ฟ้าแห้ง	กก.	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเม็ดคางขาว	
213	พริกชี้หูแห้ง	กก.	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเม็ดคางขาว	
214	เมล็ดพริกไทยขาว	กก.	ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
215	เมล็ดพริกไทยดำ	กก.	ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
216	น้ำพริกแกงเผ็ดสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
217	น้ำพริกแกงส้มสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
218	น้ำพริกแกงเหลืองสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
219	น้ำพริกแกงส้มสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
220	น้ำพริกแกงกะหรี่สำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
221	น้ำพริกแกงเขียวหวานสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
222	น้ำพริกแกงพะงมสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
223	น้ำพริกแกงมันสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
224	น้ำพริกไตปลาสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
225	น้ำพริกคั่วปลาสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
226	น้ำพริกนกอายัด	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก.	
227	น้ำพริกตาแดง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน	
9. ประเภทเครื่องปรุง (ต่อ)				
228	น้ำพริกใบปลีแห้ง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน	
229	น้ำพริกใบปลี/บอง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุถุงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน	
230	กะปิ	กก.	สีธรรมชาติ ไม่เก่าคั่ว กลิ่นหอม	
231	ผงปรุงรส ขนาด 500 กรัม	ห่อ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	






ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณลักษณะ	หมายเหตุ
232	เครื่องตุ๋นยาจีน ขนาด 65 กรัม	ท่อ	ใหม่ แต่ไม่แก่เก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
233	ผงขมิ้น ขนาด 500 กรัม	ท่อ	กลิ่นหอมใหม่ บดละเอียด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
234	ผงขมิ้น ขนาด 500 กรัม	ท่อ	กลิ่นหอมใหม่ บดละเอียด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
235	อบเชย 500 กรัม	ท่อ	ไม่หอมแห้ง ไม่เปื้อนออกเจา ไม่แก่เก็บ บรรจุถุงน้ำหนัก 500 กรัม	
236	โป๊ยกั๊ก 500 กรัม	ท่อ	ใหม่ ไม่แก่เก็บ ไม่มีออกเจา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
237	เกลือป่น (ผสมไอโอดีน)	กก.	ปิ่นละเอียด ขาวสะอาด มีมาตรฐาน อย.บรรจุถุงละ 1 กก.	
238	เกลือเม็ด	กก.	เม็ดสีขาว สะอาด มีมาตรฐาน อย. บรรจุถุงละ 1 กก.	
239	มะขามเปียกไม่มีเมล็ด	กก.	ใหม่ ไม่มีเมล็ด สะอาด สีไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด	
240	น้ำตาลทรายขาว	กก.	น้ำตาลทรายขาว ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
241	น้ำตาลทรายแดง	กก.	น้ำตาลทรายแดง ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
242	น้ำตาลทรายแดง (ใช้ทำซี)	กก.	น้ำตาลทรายแดง (ใช้ทำซี) ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
243	น้ำตาลกรวด	กก.	ใหม่ สีสรรชาติ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
244	น้ำตาลดิบ	กก.	ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ไม่ได้สารฟอสฟอรัส ไม่เหม็นและไม่แฉงมาก สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุที่ไม่มียอยข้าว	
245	น้ำมันพืชหัวเหลือง 1 ลิตร	ขวด	น้ำมันหัวเหลือง 100% ใช้สำหรับทอดอาหาร ชนิดขวด 1 ลิตร/ขวด	
246	น้ำมันปาล์ม 1 ลิตร	ขวด	น้ำมันปาล์ม 100% ใช้สำหรับทอดอาหาร ชนิดขวด 1 ลิตร/ขวด	
247	น้ำตาล (แท้)	ขวด	ขนาดบรรจุ 750 มิลลิกรัม/ขวด ผลิตภัณฑ์จากลาไคตัน ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มียอยข้าว บรรจุที่ผลิตหรือรับมอบจาก โรงงาน ผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
248	น้ำดื่มยาชู่ 800 ML.	ขวด	เป็นน้ำดื่มยาชู่ชนิดกลับ 5 % ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มียอยข้าว บรรจุที่ผลิตหรือรับมอบจาก โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
249	ซีอิ๊วหวาน	ขวด	ขนาดบรรจุ 750 มิลลิกรัม/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มียอยข้าว บรรจุที่ผลิตหรือรับมอบจาก โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
250	ซีอิ๊วขาว	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิกรัม/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มียอยข้าว บรรจุที่ผลิตหรือรับมอบจาก โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
251	ซอสพริก	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิกรัม/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มียอยข้าว บรรจุที่ผลิตหรือรับมอบจาก โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
9. ประเภทเครื่องปรุง (ต่อ)				
252	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	ขนาดบรรจุ 650 มิลลิกรัม/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มียอยข้าว บรรจุที่ผลิตหรือรับมอบจาก โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
253	ซอสมะเขือเทศ (ซอง)	ซอง	ขนาดบรรจุของ ไม่ต่ำกว่า 9 กรัม ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มียอยข้าว บรรจุที่ผลิตหรือรับมอบจาก โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	




ณัทพร อรรถนิตย์โชติ

ที่	รายการ	หน่วย	ประเภท / ประเภทคณะ	หมายเหตุ
254	ขอลาปรุงรส	ขาด	ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจ็อบเส้นหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
255	ขอลาถังเหลือง	ขาด	ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจ็อบเส้นหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
256	ขอลายืนเตาไฟ	ขาด	ขนาดบรรจุ 850 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจ็อบเส้นหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
257	น้ำจิ้มไก่	ขาด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจ็อบเส้นหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
258	น้ำมันหอย	ขาด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจ็อบเส้นหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
259	น้ำจิ้มสุกี้	ขาด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจ็อบเส้นหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
260	น้ำกระเทียมดอง	ขาด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจ็อบเส้นหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
261	น้ำมันขาว	ขาด	ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจ็อบเส้นหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
262	โซยุญี่ปุ่น	ซอง	ขนาดบรรจุซองไม่ต่ำกว่า 5 กรัม ค่อนข้างใหม่ ไม่มีเจ็อบเส้นหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
263	น้ำมะขามเปียก	ขาด	ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ รสเปรี้ยว ไม่มีเจ็อบเส้นหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
264	ซีอิ๊วดำ (ไม่หวาน)	ขาด	ขนาดบรรจุ 750 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจ็อบเส้นหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
265	กะทิกล่อง	กล่อง	ขนาดบรรจุ 1,000 มล. โหมดสะอาด ไม่มีสิ่งเจ็อบปน น้ำกะทิสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่บูด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	
10. ประเภทของหวาน				
266	ลอดช่องไทย	กก.	สีเขียวจากใบเตย สีขาว ชนิดตัวบวมสั้น ตัวแข็งนุ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อนและกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ	
267	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	ตัวแข็งเหนียวใส สีเขียวจากใบเตยหรือไม่มีสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ	
268	วุ้นมันฝรั่ง	กก.	ตัวแข็งเหนียวใส ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ ไม่เผือก	
269	เผือกกวน	กก.	กลิ่นหอม ทำจากต้นเผือกแก่แท้ เหนียว นุ่ม ไม่แฉะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	



 ๒

 นางสาว อรุณรัตน์

 สกช.๖๖๖

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณสมบัติ	หมายเหตุ
270	ทับทิมกรอบ	กก.	เมื่อแปงเหนียว ไข่สี ไข่ขาว ไข่แดง ปริมาณ 1 กก.	
271	ชาหริ่ม	กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็น เบ็งไม่และหรือค้ำ	
272	ลูกชิด	กก.	สะอาดไม่เสะ ไม่มีกลิ่นคาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
10. ประเภทของหวาน (ต่อ)				
273	ขนมเค้กโบราณ	ชิ้น	ต้องใหม่ สะอาด ไข่สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา แต่จะขึ้นมีขนหรือประมาณตามที่ขายในท้องตลาด	
274	ขนมปังกะหล่ำ	แถว	ต้องใหม่ สะอาด ไข่สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา แต่จะขึ้นมีขนหรือประมาณตามที่ขายในท้องตลาด	
275	ขนมปังไส้ต่าง ๆ	ชิ้น	ผลิตใหม่ เนื้อเนียนนุ่ม ไม่มีกลิ่นหืน	
276	ข้าวเหนียวมูล	กก.	ต้องใหม่ สะอาด ไข่สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน หวาน มัน	
277	น้ำแข็งบด (บรรจุ 25 กก./ถุง)	ถุง	ชนิดพิเศษเย็ด มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกต้องลักษณะได้มาตรฐาน GMP	
278	น้ำแข็งยูนิต (บรรจุ 25 กก./ถุง)	ถุง	น้ำแข็งหลอด ทั้งเล็กและใหญ่ มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกต้องลักษณะได้มาตรฐาน GMP	
11. ประเภทผลไม้				
279	มะละกอออกล้านต์	กก.	สดใหม่ ไข่ขาว แก้วจัด ผิวเรียบ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่นและหนา รสหวาน ลูกกลมไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ตามฤดูกาล	
280	สับปะรดศรีราชา	กก.	สดใหม่ ไข่ขาว ไม่มีจุดเสีย เนื้อไม่แข็งเกินไป รสหวาน น้ำหนักลูกละไม่น้อยกว่า 1.5 กก. ตามฤดูกาล	
281	แตงโมจินตหรา	กก.	สดใหม่ ไข่ขาว เปลือกบาง เนื้อสีแดง เนื้อแน่น ไข่ไม่ส้ม รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 2.5 กก. ตามฤดูกาล	
282	แตงไทย	กก.	สดใหม่ ไข่ขาว เปลือกบาง ลูก เนื้อหยาบ ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 1 กก. ตามฤดูกาล	
283	แคนตาลูป	กก.	สดใหม่ ไข่ขาว เปลือกบาง ลูก เนื้อแน่น รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 1 กก. ตามฤดูกาล	
284	เงาะโรงเรียน	กก.	สดใหม่ เปลือกบาง เนื้ออ่อน หวาน กรอบ ไม่มีเมล็ด น้ำหนัก 22-25 ลูก/กก. ตามฤดูกาล	
285	ส้มเขียวหวาน	กก.	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อไม่ส้ม ไม่ฝ่อ รสหวาน ขนาด 8-9 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
286	ชมพู	กก.	แก้วจัด สด เนื้อหนา ไข่ขาว ไม่มีกลิ่น รสหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
287	ฝรั่งกิ่งงู	กก.	แก้วจัด ผิวขาว ไม่มีจุดดำ เนื้อฟู หวานกรอบ ไม่สุก ขนาด 4 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
288	มะม่วงน้ำดอกไม้สุกขนาดกลาง	กก.	แก้วจัด ผิวเหลืองนวล ไม่มีจุดดำ ไข่ขาว ผิวเรียบดีไม่เน่า รสหวาน ขนาด 5-6 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
289	มะม่วงดิบ (เปรี้ยว) น้ำคอกไข่	กก.	แก้วจัด ผิวเขียววาว สดใหม่ ลูกโตเสมอกัน ขนาด 3-4 ผล/กก. ตามฤดูกาล	
290	องุ่น	กก.	เขียว/แดง ขาวสด ใหม่ ลูกติดกันแน่นเป็นพวง ผิวเรียบดี ไข่ขาว ไม่เน่า รสหวาน ตามฤดูกาล	
291	ลำไย	กก.	แก้วจัด สด เนื้อหนา เนื้อกรอบ รสหวาน เป็นพวงไม่ร่วง ตามฤดูกาล	
292	แก้วมังกร	กก.	ผลิตใหม่ เนื้อแน่น สด ใหม่ รสหวาน กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไข่ขาว ไม่เน่า ตามฤดูกาล	
293	กล้วยน้ำว้า (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่ถึงจนกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล	
294	กล้วยหอม (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่ถึงจนกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล	
295	กล้วยไข่ (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่ถึงจนกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล	
296	ลำไย	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หวาน กรอบ น้ำหนัก 150-200 กรัม ตามฤดูกาล	
297	แอปเปิ้ลกล่ำ	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หวาน กรอบ น้ำหนัก 150-200 กรัม ตามฤดูกาล	

๑

ผู้แทน บริษัท

ที่	รายการ	หน่วย	คุณภาพ / คุณสมบัติ	หมายเหตุ
298	แอปเปิ้ลหั่น	สด	สด ผิวงเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน พอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 200-250 กรัม ตามฤดูกาล	
12. ประเภทข้าวสาร				
299	ข้าวหอมมะลิ 100% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวสารหอมมะลิไม่หัก 100% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุถุงที่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ส่วนกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
300	ข้าวสารขาวหอม 100% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวสารขาวหอม 100% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว ใหม่ สะอาด บรรจุถุงที่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ส่วนกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
301	ข้าวสารขาว 5% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวสารขาว 5% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุถุงที่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ส่วนกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
302	ข้าวสารเหนียวขาว 25 % (บรรจุ 5 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวสารเหนียวขาว 25% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุถุงที่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ส่วนกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง	
13. ประเภทขนมและอาหารเสริม				
303	นมผง (บรรจุไม่น้อยกว่า 850 กรัม)	ถุง	เป็นนมเม็ดแปรรูปที่ใช้เลี้ยงทารกตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 6 เดือน หรือตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 12 เดือน หรือตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 1 ปี ขึ้นไป มีลักษณะรวมเป็นผง หรือแห้งไม่เกาะเป็นก้อน และเมื่อให้ผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่เหนียว เหนะหนะหรือเหนียวเกินไป โดยสามารถผ่านหัวผสมชนิดของกรรมวิธีหรือเครื่องจักรที่ใช้น้ำสะอาด น้ำดื่มที่สะอาด หรือใช้วิธีดูดปรุงแต่งรสอาหาร ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ไม่มีสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตรวจสอบสารเมลามีน (melamine) และสารในกลุ่มเมลามีน (กรดซัยานูริก (cyanuric acid)) ไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	
304	ซีเรียล (บรรจุไม่น้อยกว่า 250 กรัม)	ถุง	เป็นซีเรียลสำหรับทารกที่อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ ทำจากข้าวสาลี ขนมปังเนยผสม ซีเรียลสำหรับทารกของเรทจากข้าวสาลี มีสารอาหารหลากหลายชนิดที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาระบบประสาท เช่น ธาตุเหล็กสูง, วิตามินบี 12, แคลเซียม, DHA, และวิตามินและเกลือแร่รวม 16 ชนิด เหมาะสำหรับทารกอายุประมาณ 6 เดือนขึ้นไป และไม่เหมาะสำหรับใช้เป็นนมผงทดแทน	

ลงชื่อ กรรมการ
 (นางสาวศิริเพ็ญ คุ้มเมธ)
 นักพัฒนาสังคมชำนาญการ
 18 กุมภาพันธ์ 2569

ลงชื่อ กรรมการ
 (นางสาวสุหทัย ภัคจิตจรรย์)
 เจ้าหน้าที่งานพัฒนาสังคมปฏิบัติงาน
 18 กุมภาพันธ์ 2569

ลงชื่อ กรรมการ
 (นางกุลธิดา บุญประเสริฐ)
 เจ้าหน้าที่งานพัสดุ
 18 กุมภาพันธ์ 2569

ลงชื่อ กรรมการ
 (นางสาวรริยา สายโธ๊ะ)
 นักพัฒนาสังคม
 18 กุมภาพันธ์ 2569

ลงชื่อ ประธานกรรมการ
 (นายธนวิช เพิ่มเจริญ)
 นักสังคมสงเคราะห์ชำนาญการ
 18 กุมภาพันธ์ 2569