

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุบริโภค หมวดอาหารสด จำนวน ๒๖ รายการ

๑. คุณลักษณะทั่วไป

๑.๑	ไข่ไก่ เบอร์ ๑	ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน
๑.๒	ไก่บด	บดหยาบหรือบดละเอียดตามการสั่งซื้อ
๑.๓	น่องไก่	ข้อสั้น กระดูกไม่แตกหัก ไม่มีขนไก่ติด
๑.๔	เลือดไก่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่น เหม็น สีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน เป็นก้อนที่สมบูรณ์
๑.๕	อกไก่	แต่งหนังเรียบร้อยแล้ว ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ติด
๑.๖	กุ้งขาวแช่แข็งปอกเปลือกไว้หางผ่าหลัง	ดึงเส้นกลางหลังออก สด เนื้อใส สีธรรมชาติของเนื้อกุ้ง สภาพสมบูรณ์
๑.๗	กุ้งสดปอกเปลือกไว้หางผ่าหลัง	สด ตัวใสสะอาด หัวติดแน่น
๑.๘	เต้าหู้แข็ง	ใหม่ สด สะอาด
๑.๙	เต้าหู้อ่อน	สด ไม่แตกละเอียด
๑.๑๐	หมูยอ	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีแปงผสม
๑.๑๑	ปลาหนึ่งขนาด ๑๒ ตัว/กก	ใหม่ หนึ่งไม่หลุดลอก
๑.๑๒	ปลาไนล แล่นเนื้อไม่รวมหัว,กระดูกกลางและหาง	แล่นเนื้อไม่รวมหัว,กระดูกกลางและหาง
๑.๑๓	ปลาสด	ตัวใส สะอาด แดดเดี่ยว จืด ไม่มีกลิ่นเหม็น
๑.๑๔	ปลาหมึกสด	สีขาวใส สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มและไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
๑.๑๕	ปลาตอรี	ใหม่ สด สะอาด
๑.๑๖	สะโพกไก่	กระดูกไม่แตกหัก ไม่มีขนไก่ติด
๑.๑๗	ลูกชิ้นหมู	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน เนื้อนุ่ม ไม่มีเอ็น ไม่มีสารบอแรกซ์
๑.๑๘	ลูกชิ้นปลา	ไม่เหม็นคาว ไม่มีก้างปน ไม่ปนแปง ไม่มีสารเจอปน
๑.๑๙	ปลาตุก	แล่นเนื้อไม่รวมหัว ไม่มีกลิ่นเหม็น
๑.๒๐	ปลาหมึกบั้ง	สีขาวใส สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มและไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
๑.๒๑	ปูอัด	ใหม่ สด สะอาด
๑.๒๒	เนื้อปลากราย	ใหม่ สด สะอาด
๑.๒๓	มันปลากราย	ใหม่ สด สะอาด
๑.๒๔	เต้าหู้ปลา	ใหม่ สด สะอาด
๑.๒๕	ไก่ยอ	ใหม่ สด สะอาด
๑.๒๖	หมูแต่ง	ไม่เหม็นคาว ไม่ปนแปง ไม่มีสารเจอปน

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
ลงชื่อ..........กรรมการ
ลงชื่อ..........กรรมการ

๒. คุณลักษณะเฉพาะทางอาหาร

๑. วัสดุอาหารจะต้องสด สะอาด สีธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีพยาธิ
๒. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
๓. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากลถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่ง
๔. วัสดุอาหารปลอดภัยจากสารบอร์แรกซ์และยาปฏิชีวนะตกค้าง
๕. วัตถุดิบจากทะเล เช่น ปลา กุ้ง เป็นต้น ต้องได้รับรองระบบการผลิต และผลิตผลสัตว์น้ำตามมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (Good Agriculture Practices : GAP) ของกรมประมง และมีข้อมูลสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้น กรณีซื้อวัตถุดิบตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐาน ตลาดสดน่าซื้อ กรมอนามัย สามารถแสดงให้คณะกรรมการฯ ตรวจสอบได้ ณ วันเสนอราคา

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
ลงชื่อ..........กรรมการ
ลงชื่อ..........กรรมการ