




รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)
	1. ประเภทเนื้อสัตว์ ต้องสดใหม่ ห้ามใส่สารกันบูด หรือสารจำพวกฟอร์มาลิน ไม้ใส่สี ข้ำพละจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต		
	<b>หมวด ก. (หมู, เนื้อไก่, เป็ด, ไช้)</b>		
1	หมูเนื้อแดง	เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก สันนอก สันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 กก.
2	ไก่ชำแหละ	เป็นไก่ที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง เอาเครื่องในทั้งหมดออก ตัดคอตัดแต่โคนคอ ตัดตีน ไม่ถูกฉีดยาเข้าตามตัว	1 กก.
3	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไข่ไม่บุบหรือแตก ร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	1 ฟอง
4	เนื้อหมูบด	สด สะอาด เนื้อสีแดงเข้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปน	1 กก.
5	เนื้อไก่บด	สด สะอาด เนื้อสีแดงเข้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปน	1 กก.
6	กระดูกหมู (ต้มน้ำซุป)	เป็นกระดูกหมูสด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 กก.
	<b>หมวด ข. (ปลาน้ำจืด, ปลาน้ำเค็ม, หอย) รายการที่ 1-3 มีลักษณะสด เนื้อไม่เละ ไม่แช่ฟอร์มาลิน</b>		
1	ปลาหางแข็งสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม. สด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 กก.
2	ปลานิลสด	สด สะอาด เหงือกแดง ไม่เน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	1 กก.
3	ปลาทูลสด	สด สะอาด หัวไม่หักจากตัว ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 12 ซม. เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 กก.
		ปราศจากสารพิษตกค้าง	

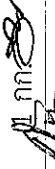
  
  


ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)
		<b>หมวด ค. เนื้อสัตว์แปรรูป เนื้อสัตว์แห้งต้องแช่แข็ง ไม่มีไขมัน และไม่ปราศยาฆ่าแมลง</b>	
1	ลูกชิ้นหมู	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในห้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.
2	ลูกชิ้นไก่	ทำจากเนื้อไก่ มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในห้องตลาดปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.
3	กุนเชียง	ทำจากเนื้อหมูปนมันได้ไม่เกิน 50 % มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เจือปนสิ่งปนเปื้อนใด ๆ	1 กก.
4	กุ้งผอยแห้ง	ทำจากกุ้งขนาดเล็กไม่มีสีสดจนเกินไป รสชาติไม่เค็มจัด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา	1 กก.
		<b>2. ประเภทผัก ผลไม้ ทากรายการต้องสดใหม่ เป็นสิริธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตราย แก่การบริโภค ไม่เน่าเสีย</b>	
		<b>หมวด ง. (ผักสด - ผักแช่แข็งและผักปรุงรส)</b>	
1	พริกทอง	เป็นพริกทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาดลูกกลม ไม่น้อยกว่า 1 กก	1 กก.
2	พริกเขียว - แพง	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 20 ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	1 กก.
3	แตงกวา	ผิวเกลี้ยง สีเขียว รูปร่างเรียวยาว เนื้อแข็ง กรอบ ตัดก้านทิ้ง ความยาวไม่น้อยกว่า 2.5 นิ้ว หรือ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 40 กรัมต่อลูก	1 กก.
4	แตงร้าน	ผิวเกลี้ยง มีสีเขียวปนเหลือง เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่มีก้านติด รูปร่างเรียวยาว มีความยาวไม่น้อยกว่า 6 นิ้ว หรือน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 150 กรัมต่อผล	1 กก.
5	มะละกอดีบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาดไม่น้อยกว่า ลูกละ 500 กรัม	1 กก.
6	มันเทศ	ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 12 ซม.	1 กก.
7	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	เป็นหัวไชเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน ไม่มีก้านใบ ขนาดไม่น้อยกว่า 6-8 ลูก/กก.	1 กก.
8	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีสีเขียวเข้ม มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ตัดรากออก ขนาดสม่ำเสมอ	1 กก.

๓๗ ๑๖

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)
9	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 กก.
10	ผักคะน้า	มีสภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่มีเศษติดโคลน	1 กก.
11	ผักกาดขาวปลี	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 300 กรัม/หัว	1 กก.
12	กระหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 กก.
13	ต้นหอม	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด	1 กก.
14	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว	1 กก.
15	ผักบุ้งจีน / ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง หากมีรากต้องมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน	1 กก.
16	มะระจีน	สีเขียวสด ความยาวไม่ต่ำกว่า 25 ซม.	1 กก.
17	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวยาว มีสีเขียว ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	1 กก.
18	เห็ดนางฟ้า	ไม่เหี่ยวแห้ง ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์	1 กก.
19	มะเขือพวง	ผิวสดสีเขียวอ่อน เอารูออก ไม่มีหนอน	1 กก.
20	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวแห้ง ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล	1 กก.
21	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยวแห้ง ไม่มีหนอน	1 กก.
22	ถั่วงอก	ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล	1 กก.
23	ถั้วฝักยาว	เป็นถั้วฝักยาว ฝักฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ดิบแบนหรือพอง มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	1 กก.
24	ถั้วแขก	สีเขียวสด ฝักอวบแน่น ไม่พอง	1 กก.
25	หน่อไม้สด	น้ำหนักไม่ต่ำกว่าหัวละ 1 กิโลกรัม เนื้อในสีขาวสด	1 กก.

๑๒๕ ๑๖๗

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)
26	แดงไม้อ่อน	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	1 กก.
27	พริกหยวก	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ	1 กก.
28	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขี้ขาว มีขี้เขียวสดติดแน่นกับผล	1 กก.
29	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สุด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบาง ๆ สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือตุ่มงอก	1 กก.
30	มันฝรั่ง	เป็นมันฝรั่งลูกยาวรี ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหน่อขึ้น ผิวเรียบสีน้ำตาล ไม่งอกราก ขนาดไม่น้อยกว่า 5-8 ลูก	1 กก.
31	ข้าวโพดอ่อนเปลือกแล้ว	เป็นข้าวโพดอ่อนทั้งฝักลักษณะสมบูรณ์ มีสีเหลืองอ่อน ดอกเปลือกและหนวดออก ความยาวฝักไม่เกิน 9 ซม.	1 กก.
32	มะม่วงดิบ	ผิวเขียวสด	1 กก.
33	น้ำเต้าอ่อน	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	1 กก.
34	ใบกุยช่าย	เป็นต้นกุยช่ายอ่อน มีสีเขียวตลอดใบ และยังไม่ติดดอก	1 กก.
35	ผักชีฝรั่ง	สด ใบสีเขียว ไม่เน่าเปื่อย	1 กก.
36	ผักชีลาว	สด ไม่แก่จนเกินไป ลำต้นและใบไม่เน่าเสีย	1 กก.
37	ใบสาระแหน่	สด ใบเขียว ไม่เน่าเปื่อย	1 กก.
<b>รายการผักเฉพาะภาคเหนือ</b>			
38	หัวปลี	เป็นหัวปลีสด มีสีแดงเลือดหมู กาบติดกันแน่น ขนาด 0.5-1 กก./หัว ไม่รวมเปลือกนอกสีม่วงเข้ม	1 กก.
<b>หมวด จ. ผลไม้-ขนม</b>			
1	กล้วยน้ำว้าสุก	ไม่สุกจนจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ (ไม่ต่ำกว่า 10 ลูก/หวี)	1 หวี
2	เงาะ	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	



ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)
3	ลำไย	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	1 กก.
4	มันแกว	ผิวสด สะอาด ไม่มีดินติดหรือแตก	1 กก.
5	ฝรั่ง	สด แก่สีเขียวอ่อน ไม่เข้าหรือสุก	1 กก.
6	มังคุด	ผลสุก เนื้อขาว ไม่เน่าเสีย	1 กก.
7	แตงโม	แก่จัด เนื้อแน่น ใสไม่ส้ม	1 กก.
8	ดองกอก	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	1 กก.
9	ทุเรียนพรีรา	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่และ	1 กก.
10	เผือกภัย (วันดำ)	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	1 กก.
<b>หมวด ๑. เครื่องแกงสด รายการที่ 1 - 11 ต้องสดใหม่ เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยา ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่เน่า - เสีย</b>			
1	ข่าสด	เป็นข่าที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะส่วนของแงง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	1 กก.
2	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	1 กก.
3	ใบมะกรูดสด	ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับกัน สด ไม่เน่าเสีย ความยาวของกิ่งประมาณ 6-8 นิ้ว	1 กก.
4	ใบโหระพาสด	ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียวสด ไม่เน่าเสียลำต้นตั้งตรงสีม่วง ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว	1 กก.
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	





ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)
5	ใบแมงลักสด	เป็นใบแมงลักที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียว ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย ก้านสีเขียว มีความยาวไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว	1 กก.
6	ใบกระเพราสด	ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.
7	กระชายสด	สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.
8	พริกชี้ฟ้าสด	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.
9	พริกชี้ฟ้าสุก	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.
<b>3.ประเภทของแม่และเครื่องปรุง หมวด ข (เครื่องตอง เครื่องปรุง) รายการที่ 1-3 ไม่เก็บภาษีไม่เก็บอายุการบริโภค</b>			
1	เต้าหู้เหลือง	ทำจากถั่วเหลือง ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม. หนาไม่ต่ำกว่า 1 ซม.	1 แผ่น
2	หัวผักกาดหวานต้น	เป็นหัวผักกาดหวานที่ทันแล้ว มีรสหวาน	1 กก.
3	ตั้งฉ่าย	มีคุณภาพดี ตามที่นิยมขอบริโภคไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	1 กก.
4	เต้าเจี้ยวจีน	ทำจากถั่วเหลือง ไม่และ ไม่แก่จนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิตหรือวันหมดอายุ (ไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด)	1 ขวด
5	เต้าเจี้ยวขาว	ทำจากถั่วเหลือง ไม่และ ไม่แก่จนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต (ไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด)	1 ขวด



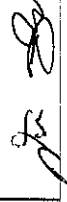
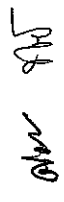
9/5

nlbr

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)
	รายการที่ 5-8 มี อย.และไม่เกินอายุการบริโภค	มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)	
5	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์น้ำตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมาย อย. (ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค)บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป (ไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด)	1 ขวด
6	น้ำส้มสายชู	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น 5% มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป (ไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด)	1 ขวด
7	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 กก.
8	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 กก.
9	เกลือป่น หรือเกลือเม็ด	ชนิดมีไอโอดีนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดผนึกไว้เรียบร้อย สะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน (ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป)	1 กก.
10	น้ำมันปาล์ม	มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 ลิตร

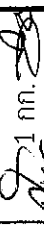
*[Handwritten signatures and initials]*

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)
11	ซีอิ๊วดำ	มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป (ไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด)	1 ขวด
12	กะทิสำเร็จรูป	เป็นกะทิแท้ 100% มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป (ขนาด 1,000 กรัม/กล่อง)	1 กก.
13	ซีอิ๊วขาว	มีเครื่องหมาย อย. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (ไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด) โดยระบุชื่อผู้ผลิต วันหมดอายุ ไม่ใส่สารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	1 ขวด
14	ซอสถั่วเหลืองปรุงรส	มีเครื่องหมาย อย. บรรจุในขวดบรรจุภัณฑ์ (ไม่น้อยกว่า 700 มล./ขวด) โดยระบุผู้ผลิต วันหมดอายุ	1 ขวด
15	น้ำมันงาเทียม	ไม่ใส่สารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	1 ขวด
16	ซีอิ๊วหวาน	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เกินอายุการบริโภค ระบุชื่อยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต	1 ขวด
17	ผักกาดดองเปรี้ยว	ต้องมีรสเปรี้ยว และไม่ มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว	1 กก.
18	ปลาร้า	ต้องเป็นปลาร้าข้าวคั่วที่ทำจากปลาเบญจพรรณน้ำจืด ปลาไม่มีเกล็ด ไม่มีหนอน ไม่มีน้ำมากเกินควร	1 กก.
19	ผงกระหรี่	ต้องใหม่ ไม่จับกันเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น หรือมีเชื้อรา บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 กก.

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)
20	น้ำตาลปีบ	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากมะพร้าว ดาลหรืออ้อย ไม่เปรี้ยวไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 กก.
21	ผงพะโล้	ต้องใหม่ ไม่จับกันเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น หรือมีเชื้อรา บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบือ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 กก.
<b>หมวด ข. (ของแห้ง-น้ำพริกแกงสำเร็จรูป) รายการที่ 1-17 เป็นของใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา</b>			
1	พริกป่น	เป็นพริกแห้งสด ไม่เจือปนสิ่งอื่น ไม่มีรา ไม่อับชื้น	1 กก.
2	เต้าหู้ขาวแข็ง	เป็นเต้าหู้ขาว แข็ง ใหม่ เนื้อเต้าหู้แข็ง สีขาว ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เป็นรา หรือเมือก	1 ก้อน
3	กะปิ	ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง เป็นแผ่นสีเหลืองใหญ่	1 กก.
4	มะขามเปียกทั้งเม็ด	ทำจากกุ้งหรือเคย อัดเปียกขึ้นพอสวมคร ไม่น้ำเป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบและกลิ่นอับ	1 กก.
5	พริกชี้หนูแห้ง	ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค (มีจำหน่ายในท้องตลาด)	1 กก.
6	ถั่วลิสง	ไม่มีมอด สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา	1 กก.
7	ถั่วเขียว	เป็นพริกชี้หนูตากแดดแห้งสนิท มีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น เม็ดไม่หัก ไม่มีรา	1 กก.
8	ถั่วแดง	เป็นถั่วลิสงดิบ กระเทาะเปลือกออกแล้ว ไม่อับชื้น ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.
9	ถั่วดำ	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.
10	แป้งมัน	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 กก.
11	เส้นก๋วยเตี๋ยว (ใหญ่,เล็ก)	ขาว บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบือ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 กก.

เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน

1 กก. 

NNN 9/10

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	จำนวน (หน่วย)
12	เส้นหมี่แห้ง	ต้องไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปียกชื้น	1 กก.
13	วันเส้น	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก - ปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	1 กก.
14	เต้าหู้ฟองทอด	เต้าหู้ฟองทอดใหม่ ไม่มีกลิ่นหืนน้ำมัน	1 พวง
15	ขนมจีน	ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่ละเอียด	1 กก.
16	หอมแดงแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	1 กก.
17	กระเทียมแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	
	<u>น้ำพริกแกงสำเร็จรูป</u>		
1	น้ำพริกแกงส้ม	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	1 กก.
2	น้ำพริกแกงเผ็ด	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	1 กก.
3	น้ำพริกแกงขี้าวหวาน	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	1 กก.
4	น้ำพริกแกงกะหรี่	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	1 กก.
5	น้ำพริกแกงกัปลิง	ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	1 กก.

ลงชื่อ

(นางสาวสุมาลี แซ่จิว)

ประธานกรรมการ

ลงชื่อ

กรรมการ

(นางสาวสายชล คงสง)

กรรมการ

ลงชื่อ

(นางศศิธร วังเย็น)

กรรมการ

ลงชื่อ

กรรมการ/เลขานุการ

(นางสาวพรศรัณย์ เวชการ)