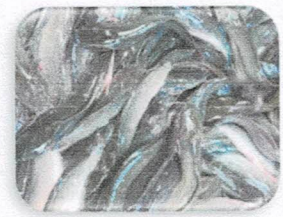
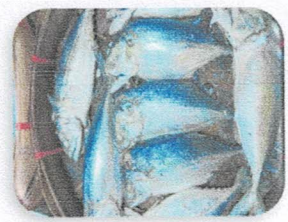
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
1	ไก่ชำแหละทั้งตัว (หั่นชิ้น)	เป็นไก่ชำแหละทั้งตัวและถอนขนเกลี้ยง ไม่มีส่วนหัว คอ และขา ไม่มีเครื่องใน หั่นชิ้นพอเหมาะสำหรับใช้ต้มหรือแกง ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม และไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	
2	อกไก่	เป็นชิ้นเนื้ออกไก่ล้วนที่สมบูรณ์ สีอมชมพู สะอาด ไม่มีกระดูก ขน หรือเนื้อส่วนอื่นติดมา ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคู (ไข่พยาธิ)	กก.	
3	เนื้อไก่บด	ทำมาจากเนื้อไก่คุณภาพดี 100% สด ไม่ใส่ยาปฏิชีวนะและสารเร่งฮอร์โมน/สารเร่งเนื้อแดง ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ระบุฉลากและยี่ห้อ ส่วนประกอบ ผู้ผลิต และสถานที่ผลิตชัดเจน มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุชัดเจน มี อย. รับรอง มาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ 13 หลักชัดเจน	กก.	
4	หมูเนื้อแดง	เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก/สันนอก/สันใน สีชมพูอมแดง ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีไข่พยาธิ และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน	กก.	
5	ไข่ไก่	ไข่เบอร์ 3 (เป็นอย่างน้อย) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	ฟอง	
6	ปลาซาบะ	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน	กก.	

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
7	ปลาดุก	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน	กก.	
8	ปลาทูสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน	กก.	
9	ปลาทูแขก	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด รูปร่างเรียวยาว ลำตัวตัวกลม เนื้อแน่น หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน	กก.	
10	ปลาทูนึ่ง	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มีเมือกและกลิ่นเน่าเหม็น	กก.	
11	ปลานิล	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน	กก.	
12	ปลาหางแข็ง	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน	กก.	

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
13	กุนเชียงไก่	ทำจากเนื้อไก่ปนมันไม่เกิน 50% มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
14	ไก่ยอ	ทำมาจากเนื้อไก่คุณภาพดี เนื้อละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน แน่นยืดหยุ่น ไม่เละ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสารเคมีเจือปน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
15	ลูกชิ้นไก่	มีส่วนผสมจากเนื้อไก่สดอย่างน้อย 60% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการผู้บริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ 13 หลักชัดเจน	กก.	
16	ลูกชิ้นหมู	มีส่วนผสมจากเนื้อหมูสดอย่างน้อย 60% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการผู้บริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ 13 หลักชัดเจน	กก.	

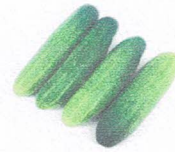
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
17	กะหล่ำดอก	สีขาวนวล ดอกแน่น ไม่เป็นจุด ไม่ด่าง ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก.	
18	กะหล่ำปลี	ใบสด กาบห่อตัวแน่น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลำต้นและรากติดมา ไม่เน่าเสีย	กก.	
19	ข้าวโพดอ่อน	ฝักสมบูรณ์ สีเหลืองอ่อน ลอกเปลือกและหนวดออก	กก.	
20	ขิงซอย	ขิงอ่อน สด สะอาด ขูดผิวออกให้หมด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของขิง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชุ่มน้ำ และไม่แช่สารฟอกขาว	กก.	
21	แครอท	เนื้อแน่นผิวเรียบ ไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีต้นงอก ไม่เป็นเสี้ยน สีส้มสด ไม่มีก้าน และไม่มีเศษดินติด	กก.	
22	ต้นหอม	สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เน่า ไม่มีดินติด	กก.	

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
23	แตงกวา	สด สะอาด ผิวเกลี้ยง สีเขียวธรรมชาติหรือสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ เนื้อแน่นกรอบ ไม่แกร็น และไม่มีก้านติด	กก.	
24	แตงโมอ่อน	สด ผลค่อนข้างรี ผิวภายนอกสีเขียว ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย ไม่แกร็น	กก.	
25	แตงร้าน	ผิวเกลี้ยง สีเขียวธรรมชาติ รูปร่างเรียวยาว เนื้อแน่นกรอบ ไม่แก่ และไม่มีก้านติด	กก.	
26	ถั่วแขก	สภาพสมบูรณ์ ฝักยาวตรงถึงโค้งได้บ้างเล็กน้อย สีเขียวอ่อน สม่ำเสมอกันตลอดทั้งฝัก ไม่เหลือง ฝักอวบแน่น ไม่หัก ไม่แตก ไม่แก่ ไม่แกร็น ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก.	
27	ถั่วงอก	ลักษณะสมบูรณ์ ลำต้นยาว สีขาวนวล สะอาด ไม่เน่าเสีย และไม่แช่สารฟอกขาว	กก.	
28	ถั่วฝักยาว	พันธุ์ฝักเขียว สีเขียวสด สภาพสมบูรณ์ ฝักไม่แก่ไม่ฝ่อ ยาว โต สม่ำเสมอทั้งฝัก อวบแน่น ไม่ลีบแบน ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก.	

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
29	น้ำเต้า	อ่อน ผลกลม ภายนอกสีเขียว ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย	กก.	
30	บรอกโคลี	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกมีสีเขียวเข้ม ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่แห้ง ไม่มีสีเหลืองปน ดอกใหญ่ ไม่แคระแกร็น หรือ ลีบเล็ก	กก.	
31	บวบเหลี่ยม	ผลสมบูรณ์ ผิวภายนอกมีสีเขียว สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่แก่ ผลไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว ขนาด 6 - 8 ลูก/กิโลกรัม	กก.	
32	ผักกวางตุ้ง	ใบและลำต้นสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบเหลือง ตัดราก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย	กก.	
33	ผักกาดขาว	เป็นผักกาดขาวทั้งหัว ลำต้นห่อแน่น ลักษณะสมบูรณ์ ตัดรากออก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ใบแน่นติดกับโคน ขนาดไม่น้อย 3 หัว/กิโลกรัม	กก.	
34	ผักกาดเขียว	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	

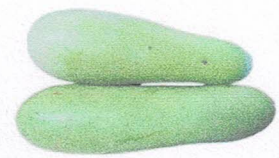
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
35	ผักขึ้นฉ่าย	สภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย	กก.	
36	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ใบสีเขียวสด ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก ต้นใหญ่ มีก้านและใบติดต้นแน่น ไม่หัก ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว และไม่เน่าเสีย	กก.	
37	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาว รากสะอาด ไม่มีเศษดิน ติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย มีความยาว ไม่น้อยกว่า 6 นิ้ว	กก.	
38	ผักบุ้งจีนตัดราก	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่เหลือง ไม่มีราก ไม่เหี่ยว หรือช้ำ ไม่เน่าเสีย มีความยาวประมาณ 12 - 20 นิ้ว วัดจากยอดถึงโคนต้น	กก.	
39	ผักบุ้งไทย/ผักบุ้งแก้ว ตัดราก	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่เหลือง ไม่มีราก ไม่เหี่ยว หรือช้ำ ไม่เน่าเสีย มีความยาวประมาณ 12 - 20 นิ้ว วัดจากยอดถึงโคนต้น	กก.	
40	พริกหยวก	สด สะอาด ผิวเรียบ เต่งตึง ผิวไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย มีก้านขั้วสีเขียวสดติดแน่น	กก.	

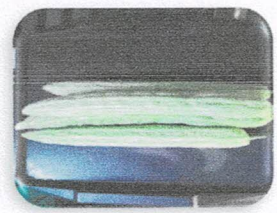
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
41	ฟักเขียว	ผิวสีเขียวธรรมชาติ เกลี้ยง เต่งตึง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรงกลมยาว ขนาดผลโตพอสมควร	กก.	
42	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสดหรือเหลืองปนเขียว เนื้อแน่น ผิวเปลือกแข็งขรุขระ ขนาดลูกโตพอสมควร	กก.	
43	แฟง	ผิวสีเขียวธรรมชาติ เกลี้ยง เต่งตึง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรงกลมยาว ขนาดผลโตพอสมควร	กก.	
44	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ผิวเรียบเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่สุกงอม ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอนเจาะ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	กก.	
45	มะเขือเปราะ/มะเขือเจ้าพระยา	ผลอ่อน รูปร่างกลม ผิวสีเขียวอ่อน ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย ลูกโตเสมอกัน	กก.	
46	มะเขือพวง	ผลอ่อนทั้งผล ผิวเรียบสีเขียวอ่อน ไม่มีหนอน ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่แกร็น ไม่เหี่ยว	กก.	

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
47	มะเขือยาว	เปลือกผิวสีเขียวอ่อน/สีขาว/สีม่วงตามสายพันธุ์ ตึงเรียบ ผลยาว ไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ขั้วเขียวสด เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย	กก.	
48	มะระจีน	ผลอ่อนหรือกลาง ไม่แก่ ผลเปลือกนอกเป็นร่องขุระขระ ตาห่าง สีเขียวสด ผลตรง ไม่เหลืองสุก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่แตก ไม่หัก ไม่เน่าเสีย	กก.	
49	มันเทศ	สด สะอาด ไม่มีดินติด หัวโต ลูกกลมยาว ผิวสีม่วงหรือสีขาว เป็นหัวสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่หัก ไม่มีแมง ไม่ขึ้นรา ไม่เป็นเส้น และไม่เน่าเสีย	กก.	
50	มันฝรั่ง	ลูกยาวรี ไม่แตก ไม่หัก ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหน่อขึ้น ไม่งอกราก ไม่มีแมง ไม่ขึ้นรา ขนาดประมาณ 5 - 6 ลูก/กิโลกรัม	กก.	
51	หน่อไม้สด (หั่น)*	เนื้อสีขาว ปอกเปลือกทิ้งหมดออกเรียบร้อย หั่นชิ้น/หั่นฝอย ไม่เน่าเสีย ไม่ผ่านการแช่สารฟอกขาวและสารกันรา หมายเหตุ : *ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารทุกชนิด ต้องนำไปต้มในน้ำเดือด อย่างน้อย 30-40 นาที แล้วเทน้ำทิ้ง เพื่อลดปริมาณไซยาไนด์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ	กก.	
52	หอมใหญ่	สด สะอาด มีเปลือกบาง ๆ หุ้มโดยรอบมิดชิด ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีรากหรือต้นงอก	กก.	

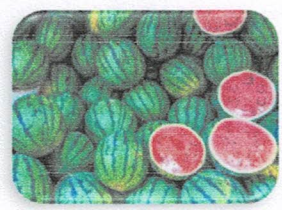
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
53	หัวปลี	สด สีแดงเลือดหมู กาบติดแน่น ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไส้ในไม่ดำ ขนาดประมาณ 0.5 - 1 กิโลกรัม/หัว ไม่รวมเปลือกนอกสีม่วงเข้ม	กก.	
54	หัวผักกาดสด/หัวไชเท้า	ขั้วเป็นสีเขียวสด ผิวขาวสะอาด ไม่มีดินติด เนื้อแน่นเต่งตึง ไม่ฟ่าม ไม่แกร็น รูปร่างเรียวยาว ไม่แตก ไม่หัก ขนาด 3 - 4 ลูก/กิโลกรัม	กก.	
55	เห็ดเข็มทอง	ดอกสีขาว สด ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
56	เห็ดนางฟ้า	ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล สะอาด ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เน่าเสีย	กก.	
57	เห็ดออรินจิ/เห็ดนางรมหลวง	ดอกอวบ สด สะอาด ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
58	กล้วยไข่	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยช้ำ ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา ขนาดผลกลาง	หวี	

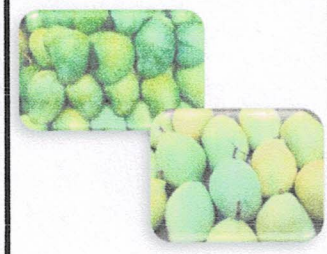
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
59	กล้วยน้ำว้า	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยช้ำ ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา ขนาดผลกลาง	หวี	
60	แก้วมังกร	เปลือกสีแดงสด ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
61	เงาะ	ผิวสีแดงสด ผลไม่แตก เปลือกบาง เนื้อร่อน สีขาว กรอบ รสหวาน เวลาแกะไม่มีน้ำแฉะ ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน	กก.	
62	ชมพู่	ผิวสีแดงสด ผลโตปานกลาง เต่งตึง แก่จัด เนื้อหนา ผลไม่แตก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน	กก.	
63	แตงโม	ผิวเรียบสีเขียวสด ผลกลมหรือรี ไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยแทะของสัตว์หรือแมลง เปลือกบางสีเขียว เนื้อแดงแน่น ไส้ไม่ล้ม	กก.	
64	ฝรั่ง	ผิวสีเขียวอ่อนเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีจุดดำ ไม่ดิบหรือสุกเกินไป ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	

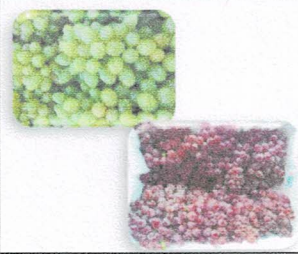
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
65	พุทรา	ผิวสีเขียวสดเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
66	มะม่วงดิบ/มะม่วงมัน	ผิวนวลสีเขียวเข้ม ผลไม่แตก ไม่งอม ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก.	
67	มะม่วงสุก	ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
68	มังคุด	ขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล เปลือกนุ่ม ไม่แห้ง แก่จัด ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
69	ลองกอง	เป็นช่อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเพลี้ย ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน	กก.	
70	ส้มเขียวหวาน	สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ช้ำ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่ฟ่าม ไม่เป็นข้าวสาร ไส้กลาง ไม่เป็นน้ำ	กก.	

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
71	ส้มสายน้ำผึ้ง	สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ช้ำ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่ฟ่าม ไม่เป็นข้าวสาร ไส้กลางไม่เป็นน้ำ	กก.	
72	สับปะรด	ตัดจุกและก้านออก เปลือกสีเขียวอมเหลือง เนื้อฉ่ำสีเหลืองอ่อน ไม่แกร็นหรือมีตาดำ ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีส่าเหล้าหรือกลิ่นที่เกิดจากปฏิริยาเคมี	กก.	
73	สาลี่	ขั้วสดติดแน่นกับผล ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีรอยช้ำ เนื้อกรอบ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
74	องุ่น	ขั้วสีเขียวสด ผลติดขั้วแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง รูปทรงได้สัดส่วน เนื้อนุ่มแน่น ไม่เละ ไม่ช้ำ ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน	กก.	
75	แอปเปิ้ล	ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีจุดเน่าเสีย ไม่สุกเกินไป ไม่มีหนอน	กก.	
76	ลอดช่อง	ทุกชนิดเป็นของใหม่ คุณภาพดี สีธรรมชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและ ถูกหลักอนามัย	กก.	

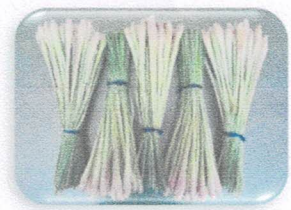
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
77	ช่าหลิ่ม	ทุกชนิดเป็นของใหม่ คุณภาพดี สีธรรมชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและ ถูกหลักอนามัย	กก.	
78	รวมมิตร	ทุกชนิดเป็นของใหม่ คุณภาพดี สีธรรมชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและ ถูกหลักอนามัย	กก.	
79	ทับทิมกรอบ	ทุกชนิดเป็นของใหม่ คุณภาพดี สีธรรมชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและ ถูกหลักอนามัย	กก.	
80	ลอดช่องสด	สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
81	กระชายสด	สด ไม่เน่าเสีย เป็นแท่งเปลือกน้ำตาล ไม่มีเศษดินติด มีเหง้าน้อย ติดเป็นกอ ไม่ติดราก มีกลิ่นเฉพาะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	

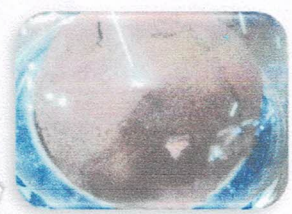
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
82	กระชายซอย	เป็นกระชายสด ขูดผิวออกให้เกลี้ยง ล้างให้สะอาด หั่นเป็นเส้นตามความยาวของกระชาย ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เหม็น และไม่แช่สารฟอกขาว	กก.	
83	ข่าสด	ลักษณะเป็นหัวอ่อน สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย ตาสีแดง มีเฉพาะส่วนแง่ง ไม่มีเศษดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	
84	ตะไคร้สด	ลำต้นสมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดรากและใบทิ้ง ไม่มีเศษดินติด ไม่แช่น้ำ	กก.	
85	ใบกะเพราสด	สด ใบสมบูรณ์ กลิ่นหอม ใบและลำต้นสีเขียวอ่อน ไม่ดำ ใบไม่ร่วง ตัดรากออก ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ	กก.	
86	ใบมะกรูดสด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน มีกลิ่นหอมเฉพาะ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ	กก.	
87	ใบแมงลักสด	สด ใบสมบูรณ์ ใบและก้านเป็นสีเขียว ตัดรากออก กลิ่นหอม ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ	กก.	

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
88	ใบโหระพาสด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน ลำต้นสีม่วง ตัดรากออก กลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ	กก.	
89	พริกขี้หนูสด	สีเขียวหรือแดง สด ผิวเรียบ เต่งตึง ไม่แตกหรือหัก เม็ดพริกและขั้วสีเขียวสด ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน	กก.	
90	พริกชี้ฟ้าสด	สีเขียวหรือแดง สด เม็ดใหญ่ เต่งตึง ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่มีจุดดำ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นหนอน ผิวมันเรียบ	กก.	
91	กะทิสำเร็จรูป	เป็นกะทิแท้ 100% น้ำกะทิมีสีขาวข้นรวมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แยกชั้น ไม่มีกลิ่นบูด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ให้สีธรรมชาติ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	ลิตร	
92	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคยป่นละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป สีเทาอมชมพูหรือสีม่วงเทา ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นสาบ/คาวและกลิ่นอับ	กก.	

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
93	เกลือบริโภคชนิดป่น	เม็ดร่วนแห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น ดิน กรวด ทราย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
94	ซีอิ๊วขาว	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำใส สีน้ำตาลเข้ม ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล.	ขวด	
95	ซีอิ๊วดำ	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำข้น สีดำ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล.	ขวด	
96	ซีอิ๊วหวาน	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำข้น สีดำ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล.	ขวด	
97	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว สะอาด เป็นเกล็ดใส ไม่ชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
98	น้ำตาลปี๊บ/น้ำตาลปึบ	น้ำตาลจากตาลมะพร้าวหรือตาลโตนด เป็นเนื้อเดียวกัน มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ เหนียวหนืด ไม่แฉะหรือแห้งเกินไปจนเป็นเกล็ด น้ำตาล มีรสหวานตามธรรมชาติ ไม่เปรี้ยว	กก.	
99	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศตามกระทรวงสาธารณสุข สะอาด สีน้ำตาลใส ไม่มีตะกอนหรือสารแขวนลอยปนเปื้อน มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ ไม่มีสิ่งอื่นปนเปื้อนอื่นใดเจือปน มี อย.รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล.	ขวด	
100	น้ำมะนาวเทียม/วัตถุแต่งกลิ่นรสมะนาว	มีสีที่ดีตามธรรมชาติ มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* ต้องมี อย. รับรองมาตรฐาน เป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ 13 หลักชัดเจน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล.	ขวด	
101	น้ำมันปาล์ม	ลักษณะเหลวใส ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	ลิตร	
102	ผงพะโล้	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

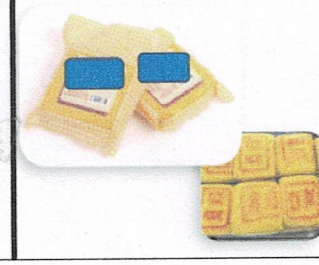
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
103	พริกแกงส้ม	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกงตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
104	พริกแกงเผ็ด	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกงตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
105	พริกแกงคั่ว	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกงตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
106	พริกแกงเขียวหวาน	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกงตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
107	พริกไทยป่น	ทำมาจากพริกไทยดำหรือพริกไทยขาว บดเป็นผงละเอียดโดยไม่เติมสิ่งใดลงไป แห้งสนิท มีกลิ่นและสีตามธรรมชาติของพริกไทยป่น ไม่จับเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ปราศจากสิ่งอื่นปลอมปน ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีกลิ่นอับ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน มีวันที่ผลิต บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
108	วุ้นเส้นแห้ง	เส้นมีลักษณะแห้ง ไม่หัก-ป่น ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
109	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กสด	สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
110	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด	สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
111	เส้นหมี่แห้ง	ไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา กลิ่นรสปกติ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
112	แป้งมัน	ผงแป้งสีขาว เนียนละเอียด บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
113	เต้าหู้เหลืองแข็ง (แผ่น)	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน ทำจากถั่วเหลือง เนื้อแน่น ไม่เละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีเหลือง ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า 1-2 ซม. ไม่ลีบแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด	แผ่น	

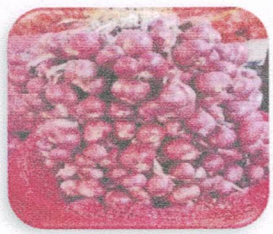
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
114	เต้าหู้พวง/เต้าหู้พอง/เต้าหู้ทอด	สะอาด ทำจากถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย	กก.	
115	เต้าเจี้ยวจีน	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย ขนาดไม่น้อยกว่า 700 มล.	ขวด	
116	ตั้งฉ่าย	ทำจากกะหล่ำปลี/ผักกาดขาวชิ้นเล็ก ไม่ละเอียดมาก สีน้ำตาลอ่อน ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แช่สารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	
117	มะนาวดอง	ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก มีสีและกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	ลูก	
118	มะขามเปียกไม่แกะเม็ด	คุณภาพดี ไม่มีมอด สีไม่คล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	
119	พริกขี้หนูแห้ง	ตากแห้งสนิท สีแดงทั้งเม็ด ไม่ชื้น เม็ดไม่หัก ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีเม็ดด่างขาว ไม่หักหรือแตก มีก้าน สภาพสมบูรณ์	กก.	

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

ทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
120	ถั่วเขียว	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
121	ถั่วดำ	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
122	ถั่วแดง	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
123	กระเทียมแห้ง	กระเทียมตัดจุก หัวโต แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นรา หรือจุดดำ ไม่มีส่วนที่งอก	กก.	
124	หอมแดงแห้ง	แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีส่วนที่งอก	กก.	

คณะกรรมการกำหนดราคากลางฯ

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

(นางสาวชุติมา ไชยรัตน์) (นางปราณี ดิษฐวงษ์) (นางสาวทรรศนีย์ เวชการ)