

รายละเอียดขอบเขตของงาน (Terms of Reference: TOR)
โครงการจัดซื้อเครื่องบริโภครายการข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ และอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่ง
พร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง และผู้ต้องกักขัง เรือนจำอำเภอสีคิ้ว
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยวิธีคัดเลือก โดยมีระยะเวลา ๓๖๕ วัน
(ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙)

๑. ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ

หนังสือกรมราชทัณฑ์ ด่วนที่สุด ที่ ยธ ๐๗๐๖.๔/๑๒๔๔๒ ลงวันที่ ๑๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ได้แจ้งแนวจัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง ผู้ต้องกักกัน และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยวิธีคัดเลือก ตามกฎกระทรวงและวิธีการจัดซื้อจัดจ้างพัสดุที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุน พ.ศ. ๒๕๖๓ โดยกรมราชทัณฑ์ แจ้งให้เรือนจำเตรียมความพร้อมในการดำเนินการจัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับผู้ต้องขังฯ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ เพื่อจะได้กำหนดผู้ผูกพันและลงนามในสัญญาได้แล้วเสร็จภายในเดือนกันยายน ๒๕๖๘ โดยมีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

(๑) การกำหนดราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) และข้าวสาร

๑) เนื่องจากรายการอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) และข้าวสารเป็นสินค้าที่มีความผันผวนอยู่ตลอดเวลา ดังนั้น เพื่อให้ทราบราคาที่เหมาะสมความเป็นจริงในท้องตลาด และเพื่อให้ได้ราคาในการใช้เป็นมาตรฐานสำหรับเปรียบเทียบราคาที่ผู้ยื่นข้อเสนอได้ยื่นเสนอไว้ ซึ่งสามารถจัดซื้อได้ตามลำดับ โดยให้เรือนจำ ทณฑสถาน สถานกักขัง ดำเนินการสืบราคากลางรายการอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) ตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๔ โดยจะใช้ที่มาราคากลางในการอ้างอิงกรณีใด ให้คำนึงถึงประโยชน์ของหน่วยงานของรัฐเป็นสำคัญ

๒) การสืบราคาให้ปฏิบัติตามหนังสือกรมบัญชีกลาง ด่วนที่สุด ที่ กค ๐๔๓๓.๒/ว ๒๐๖ ลงวันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒ เรื่อง คู่มือแนวทางการประกาศรายละเอียดข้อมูลราคากลางและการคำนวณราคากลางเกี่ยวกับการจัดซื้อจัดจ้างของหน่วยงานภาครัฐ ข้อ ๓.๖ การเปิดเผยราคากลางและการคำนวณราคากลางการจัดซื้อจัดจ้างที่มีใ้งานก่อสร้าง (แบบ บก.๐๖) ที่ระบุว่ากรณีใช้ราคาที่ได้มาจากการสืบราคาจากท้องตลาด ให้ระบุชื่อบริษัท ห้างหุ้นส่วน หรือเว็บไซต์ที่สืบราคา โดยไม่ต้องระบุราคาของแต่ละรายการที่ไปสืบมา ทั้งนี้ การสืบราคาจากท้องตลาดต้องสืบราคาให้เหมาะสมกับขอบเขตของงานหรือคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะซื้อหรือจ้าง โดยสืบราคาไม่น้อยกว่า ๓ ราย เว้นแต่บางกรณีมีน้อยกว่า ๓ ราย ให้สืบเท่าที่มีและเมื่อสืบราคาแล้วไม่ว่าจะ ๓ ราย ขึ้นไป หรือกรณีมีน้อยกว่า ๓ ราย จะนำราคาใดเป็นราคาอ้างอิงให้พิจารณาดำเนินการ ดังนี้

- กรณีการจัดซื้อที่มีการประกาศเชิญชวน ให้ใช้ราคาเฉลี่ยเป็นราคาอ้างอิงก่อน เว้นแต่หน่วยงานของรัฐพิจารณาแล้วเห็นว่า ราคาต่ำสุดสามารถดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างได้ก็ให้ใช้ราคาต่ำสุดเป็นราคาอ้างอิง

- กรณีการจัดซื้อที่ไม่มีการประกาศเชิญชวน ให้ใช้ราคาต่ำสุด เป็นราคาอ้างอิง
ดังนั้น ในการจัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง ผู้ต้องกักกัน และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จะดำเนินการจัดซื้อโดยวิธีคัดเลือก ตามกฎกระทรวงและวิธีการจัดซื้อจัดจ้างพัสดุที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุน พ.ศ. ๒๕๖๓ ข้อ ๔ (๓) ซึ่งเป็นกรณีการจัดซื้อที่ไม่มีการประกาศเชิญชวน ในการจัดทำราคากลางจะต้องใช้ราคาต่ำสุดเป็นราคาอ้างอิง

(๒) วิธีการจัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง ผู้ต้องกักกัน และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

การจัดซื้อข้าวขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ หรือข้าวเหนียวขาว ๑๐ เปอร์เซ็นต์ และอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง)

สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง ผู้ต้องกักกัน และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙ ให้เรือนจำ ดำเนินการ ดังนี้

๑) กำหนดอัตราการบริโภคข้าวขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ และข้าวเหนียวขาว ๑๐ เปอร์เซ็นต์ ระหว่าง ๒๒๐-๓๗๐ กรัมต่อคนต่อวัน เมื่อกำหนดอัตราการบริโภคแล้วจะเปลี่ยนแปลงไม่ได้ตลอดสัญญา

๒) กำหนดอัตราการบริโภคอาหารดิบ = อัตราการบริโภครวม (๖๐.๖๖ บาท) ลบด้วย อัตราเฉลี่ยจ่ายค่าข้าวสาร ลบด้วย อัตราเฉลี่ยจ่ายค่าเชื้อเพลิง (๓.๐๐ บาท)

๓) ให้นำตัวอย่างการคำนวณอัตราเฉลี่ยจ่ายค่าอาหารดิบ (ตามเอกสารแนบท้าย) เพื่อใช้เป็นแนวทางในการคำนวณอัตราค่าอาหารดิบ

- ให้ใช้จำนวนผู้ต้องขังในวันที่สูงสุด ของปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ (ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๘) มาเป็นเกณฑ์ในการคำนวณปริมาณในการ จัดซื้อข้าวสารและอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ตามจำนวนวันที่ทำสัญญา ทั้งนี้ จะต้องแจกแจง รายละเอียดจำนวนผู้ต้องขัง ที่ใช้ในการคำนวณอย่างชัดเจน

วิธีการจัดซื้อข้าวขาว ๕ เปอร์เซ็นต์, ข้าวเหนียวขาว ๑๐ เปอร์เซ็นต์ และจัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง)

๑) ให้เรือนจำ สามารถดำเนินการจัดซื้อข้าวขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ หรือข้าวเหนียวขาว ๑๐ เปอร์เซ็นต์ สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง ผู้ต้องกักกัน และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ โดยสามารถ ดำเนินการจัดซื้อแยกจากรายการจัดซื้ออาหารดิบ และสามารถนำเงินเหลือจ่ายจากการจัดซื้อข้าวสาร มาถัวเป็นค่าใช้จ่ายค่าอาหารดิบได้ ทั้งนี้ เมื่อรวมทุกองค์ประกอบแล้วค่าใช้จ่ายต้องไม่เกินกว่าอัตรา การบริโภค ต่อหน่วย (Unit Cost) รวม ๖๐.๖๖ บาทต่อคนต่อวัน (ตามแนวทางสำนักงบประมาณ หนังสือ ด่วนที่สุด ที่ นร ๐๗๐๕/๑๑๔๗๕ ลงวันที่ ๔ สิงหาคม ๒๕๖๕ แจ้งผลการหารืออัตราเฉลี่ยจ่าย (Unit Cost) เครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง และผู้ต้องกักกัน)

๒) ให้เรือนจำ ดำเนินการจัดซื้อข้าวขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ หรือข้าวเหนียวขาว ๑๐ เปอร์เซ็นต์ และจัดซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง ผู้ต้องกักกัน และผู้ถูกคุมขังภายหลังพ้นโทษ โดยวิธีคัดเลือก ตามกฎกระทรวงกำหนดพัสดุที่รัฐต้องการ ส่งเสริมหรือสนับสนุน พ.ศ.๒๕๖๓ หมวด ๑ พัสตส่งเสริมและพัฒนาด้านการเกษตร ข้อ ๓ (๔) ข้าวสาร และสินค้าประเภทเครื่องอุปโภคบริโภคจากองค์การคลังสินค้า องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร องค์การตลาด ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด หรือสถาบันเกษตรกร โดยให้เรือนจำดำเนินการ ดังนี้

ก. ให้เรือนจำ จัดซื้อข้าวสาร อาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) จากองค์การคลังสินค้า องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร องค์การตลาด ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด หรือสถาบันเกษตรกรที่อยู่ในพื้นที่ที่ใกล้สุด โดยวิธีคัดเลือก โดยคำนึงถึงความน่าเชื่อถือ ศักยภาพ และความมั่นคงทางด้านอาหารด้วย โดยให้เชิญหน่วยงานตามกฎกระทรวงกำหนดพัสดุที่รัฐต้องการส่งเสริม หรือสนับสนุน พ.ศ.๒๕๖๓ หมวด ๑ พัสตส่งเสริมและพัฒนาด้านการเกษตร ข้อ ๓ (๔) เข้าเสนอราคา และดำเนินการตามขั้นตอนตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๗๔ - ๗๗

/ข. สำหรับ...

ข. สำหรับคำว่า “สถาบันเกษตรกรที่อยู่ในพื้นที่ที่ใกล้สุด” กรมบัญชีกลาง มีหนังสือ ด่วนที่สุด ที่ กค ๐๔๐๕.๒/๐๓๑๒๑๔ ลงวันที่ ๒๔ สิงหาคม ๒๕๕๙ แจ้งว่า กรมบัญชีกลาง โดยคณะกรรมการพิจารณาสิทธิพิเศษของหน่วยงานและรัฐวิสาหกิจพิจารณาแล้วเห็นว่า ตามมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๕๓ แจ้งตามหนังสือสำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี ด่วนที่สุด ที่ นร ๐๕๐๖/ว ๒๑๗ ลงวันที่ ๒ ธันวาคม ๒๕๕๓ ไม่ได้ให้คำนิยาม “สถาบันเกษตรกรที่อยู่ในพื้นที่ที่ใกล้สุด” ไว้ว่ามีความหมาย ครอบคลุมอาณาเขตพื้นที่เท่าใด กำหนดระยะทางใกล้-ไกลเท่าใด หรือกำหนดพื้นที่ใดเป็นหลักที่จะถือว่าเป็น พื้นที่ใกล้สุด แต่เมื่อพิจารณาจากเจตนารมณ์ของมติคณะรัฐมนตรี เรื่องการให้สิทธิพิเศษในการจำหน่าย ข้าวสารและสินค้าประเภทเครื่องอุปโภคและบริโภค ซึ่งสินค้าประเภทเครื่องอุปโภคบริโภคดีดังกล่าวเป็นสินค้าที่มีระยะเวลาการเก็บรักษาหรืออาจเป็นของสดที่เน่าเสียได้ง่าย ดังนั้น คำว่า “สถาบันเกษตรกรที่อยู่ในพื้นที่ที่ใกล้สุด” นั้น จึงให้เป็นดุลพินิจของส่วนราชการที่จะพิจารณาว่าสถาบันเกษตรกรที่อยู่ในพื้นที่ที่ใกล้สุด โดยพิจารณาว่าสถาบันเกษตรกรนั้น สามารถปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ส่วนราชการกำหนดไว้ได้ โดยมีก่อให้เกิด ความเสียหายแก่ส่วนราชการและให้เรือนจำ ตรวจสอบว่าสถาบันเกษตรกรที่อยู่ในพื้นที่ที่ใกล้ที่สุดที่จะแจ้งให้ เข้าเสนอราคาได้มีการจดทะเบียนที่มีวัตถุประสงค์ในการขายข้าวสาร และสินค้าประเภทอุปโภคบริโภคหรือไม่

๓) ก่อนเรือนจำ เชิญหน่วยงานองค์กรของรัฐ หรือสถาบันเกษตรกรให้เข้าเสนอราคา จะต้องพิจารณาทำการตรวจสอบคุณสมบัติหน่วยงานหรือองค์กรของรัฐ หรือสถาบันเกษตรกรที่ต้องมีการจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้องซึ่งอยู่ในพื้นที่ใกล้ที่สุด ที่มีสิทธิเข้าเสนอราคาและ จะต้องมีวัตถุประสงค์ในการขายข้าวสารและสินค้าประเภทอุปโภคบริโภค ให้ถูกต้องครบถ้วนตามความใน กฎกระทรวงกำหนดพัสดุที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุนและกำหนดวิธีการจัดซื้อจัดจ้างพัสดุโดยวิธีคัดเลือก และวิธีเฉพาะเจาะจง พ.ศ. ๒๕๖๓

๔) ให้เรือนจำ กำหนดคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอและกำหนดผลงานของผู้มีสิทธิ เสนอราคา ในการจัดซื้อเครื่องบริโภคฯ โดยให้กำหนดว่า “ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีผลงานการจำหน่าย เครื่องบริโภค (ข้าวสาร และสินค้าประเภทเครื่องอุปโภคบริโภค) ต่อสัญญาฉบับเดียว ในวงเงินไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๓๐ ของวงเงินงบประมาณ หรือวงเงินประมาณการของเรือนจำที่จะจัดซื้อ และเป็นผลงานที่เป็น คู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการ หน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานอื่นของรัฐ” โดยจะต้องแนบสำเนาหรือหนังสือรับรองผลงานมาพร้อมกับการยื่นเสนอราคา เพื่อประกอบการพิจารณาด้วย ตามแนวทางของคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหาร พัสดุภาครัฐ กรมบัญชีกลาง หนังสือ ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๒๑๔ ลงวันที่ ๑๘ พฤษภาคม ๒๕๖๓ ข้อ ๑.๒.๔, หนังสือกรมราชทัณฑ์ ด่วนที่สุด ที่ ยธ ๐๗๐๖.๔/๒๔๐๕๓,๒๔๐๕๔ ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม ๒๕๖๓ และหนังสือกรมราชทัณฑ์ ด่วนที่สุด ที่ ยธ ๐๗๐๖.๔/๑๖๓๗๙,๑๖๓๘๐ ลงวันที่ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

๕) ให้เรือนจำ นำภาพถ่ายรายการอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ซึ่งได้ดำเนินการจัดทำในขั้นตอนการสืบราคากลางและกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ แนบไปพร้อม หนังสือเชิญผู้ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้ายื่นข้อเสนอ และแจ้งให้ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกเข้ายื่นข้อเสนอราคา แนบภาพถ่ายรายการอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ที่ประสงค์จะเสนอราคามาพร้อม ในวันที่ยื่นข้อเสนอราคาเพื่อประกอบการพิจารณาด้วย

๖) ให้เรือนจำ แจ้งคู่สัญญาจัดเตรียมชุดทดสอบสารปนเปื้อน เพื่อทดสอบความปลอดภัย ของอาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง อย่างน้อยทุก ๖ เดือน โดยคณะกรรมการตรวจรับพัสดุจะสุ่มตรวจ สารปนเปื้อนในอาหาร (Test Kit) ประกอบด้วยสารปนเปื้อน ๖ ชนิด คือ สารบอแรกซ์ (ผงกรอบ), สารฟอรัมาลีน (น้ำยาตองศพ), สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว), กรดซาลิซิลิก (สารกันรา), ยาฆ่าแมลง และสารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการจัดซื้อเครื่องบริโภครายการข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ และอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง และผู้ต้องกักขัง เรือนจำอำเภอสีคิ้ว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยวิธีคัดเลือก โดยมีระยะเวลา ๓๖๕ วัน (ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙) เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและเป็นไปตามหนังสือสั่งการกรมราชทัณฑ์ ในการจัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับผู้ต้องขัง และผู้ต้องกักขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ตามอัตราก่อจ่ายที่กรมราชทัณฑ์ให้อัตราการจ่าย ดังนี้

(๑) กรมราชทัณฑ์ให้ใช้จำนวนผู้ต้องขังในวันที่สูงสุด ของปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ (ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๘) มาเป็นเกณฑ์ในการคำนวณปริมาณในการจัดซื้อข้าวสารและอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ตามจำนวนวันที่ทำสัญญา ซึ่งเรือนจำอำเภอสีคิ้ว ได้ใช้จำนวนผู้ต้องขัง และผู้ต้องกักขัง ในวันเสาร์ที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๘ มาเป็นเกณฑ์ในการคำนวณ โดยมีผู้ต้องขัง จำนวน ๑,๖๓๗ คน และมีผู้ต้องกักขัง จำนวน ๔๖ คน รวมผู้ต้องขังและผู้ต้องกักขังเป็นจำนวนทั้งสิ้น ๑,๖๘๓ คน

(๒) กำหนดอัตราก่อจ่ายบริโภคข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ คำนวณได้ ดังนี้

๑) กำหนดอัตราก่อจ่ายบริโภค จำนวน ๓๐๐ กรัมต่อคนต่อวัน

๒) ราคากลางข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ จำนวน ๒๐.๐๐ บาทต่อ ๑ กิโลกรัม

๓) อัตราการจ่ายข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ เท่ากับ ๖.๐๐ บาทต่อคนต่อวัน

คำนวณจาก

$$\text{อัตราก่อจ่ายข้าวสารขาว} = \frac{\text{ราคากลางข้าวสาร (๒๐.๐๐)} \times \text{อัตราการบริโภค (๓๐๐ กรัม)}}{๑,๐๐๐ \text{ กรัม}} = ๖.๐๐ \text{ บาท}$$

(๓) อัตราการจ่ายอาหารดิบ (ค่าอาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) คำนวณได้ ดังนี้

กำหนดอัตราก่อจ่ายบริโภคอาหารดิบ = อัตราการบริโภครวม (๖๐.๖๖ บาท) ลบด้วย อัตราการจ่ายค่าข้าวสาร (๖.๐๐) ลบด้วย อัตราการจ่ายค่าเชื้อเพลิงต่อคนต่อวัน (๓.๐๐ บาท)

อัตราค่าอาหาร (บาท/คน/วัน) (Unit cost)	ค่าข้าวสารขาว ๕%		ค่าเชื้อเพลิง	ค่าอาหารดิบ
	บริโภค (กรัม/คน/วัน)	เป็นเงิน (บาท/คน/วัน)	เป็นเงิน (บาท/คน/วัน)	เป็นเงิน (บาท/คน/วัน)
๖๐.๖๖	๓๐๐	๖.๐๐	๓.๐๐	๕๑.๖๖

(๔) การประมาณการวงเงินงบประมาณที่จะดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง

วงเงินงบประมาณค่าข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์

(จำนวนผู้ต้องขังในวันที่สูงสุด) × อัตราการจ่าย × จำนวนวันที่จัดซื้อตลอดปีงบประมาณ จะได้ = (๑,๖๘๓) × ๖.๐๐ × ๓๖๕ = ๓,๖๘๕,๗๗๐.๐๐ บาท (สามล้านหกแสนแปดหมื่นห้าพันเจ็ดร้อยเจ็ดสิบบาทถ้วน)

วงเงินงบประมาณค่าอาหารดิบ (ค่าอาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง)

(จำนวนผู้ต้องขังในวันที่สูงสุด) × อัตราการจ่าย × จำนวนวันที่จัดซื้อตลอดปีงบประมาณ จะได้ = (๑,๖๘๓) × ๕๑.๖๖ × ๓๖๕ = ๓๑,๗๓๔,๔๗๙.๗๐ บาท (สามสิบเอ็ดล้านเจ็ดแสนสามหมื่นสี่พันสี่ร้อยเจ็ดสิบบาทเจ็ดสิบสตางค์)

รวมเป็นเงินงบประมาณทั้งสิ้น ๓๕,๔๒๐,๒๔๙.๗๐ บาท (สามสิบห้าล้านสี่แสนสองหมื่นสองร้อยสี่สิบบาทเจ็ดสิบสตางค์)

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อจัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง และผู้ต้องกักขัง เรือนจำอำเภอสีคิ้ว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยวิธีคัดเลือก ระยะเวลา ๓๖๕ วัน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙

๒.๒ เพื่อให้ผู้ต้องขัง และผู้ต้องกักขัง เรือนจำอำเภอสีคิ้ว ได้บริโภคอาหารที่มีคุณค่าถูกต้องตามหลักทางโภชนาการและมีสุขภาพที่ดี ในปริมาณที่เพียงพอ และมีคุณค่าต่อร่างกาย

๒.๓ เพื่อให้ได้คู่สัญญาที่มีศักยภาพสามารถส่งเครื่องบริโภคในปริมาณที่กำหนด ตรงต่อกำหนดเวลาการส่งมอบ และปฏิบัติตามกฎระเบียบของเรือนจำอำเภอสีคิ้วและกรมราชทัณฑ์โดยเคร่งครัด

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสารสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๙ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดนครราชสีมา โดย เรือนจำอำเภอสีคิ้ว ณ วันที่ได้รับหนังสือเชิญชวน หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ในการซื้อครั้งนี้

๓.๑๐ ผู้เสนอราคาต้องมีผลงานการจำหน่ายเครื่องบริโภค (ข้าวสารและสินค้าประเภทเครื่องอุปโภคบริโภค) ต่อสัญญาฉบับเดียว ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๑๐,๖๒๖,๐๗๕ บาท (สิบล้านหกแสนสองหมื่นหกพันเจ็ดสิบห้าบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการ หน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานอื่นของรัฐ โดยจะต้องแนบสำเนาหรือหนังสือรับรองผลงานมาพร้อมกับการยื่นเสนอราคา เพื่อประกอบการพิจารณาด้วย

๓.๑๑ ผู้เสนอราคาต้องผ่านการคัดเลือก ผู้มีคุณสมบัติเบื้องต้นในการซื้อของจังหวัดนครราชสีมา โดยเรือนจำอำเภอสีคิ้ว

๔. หลักฐานการเสนอราคา

ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานมายื่นมาพร้อมกับซองใบเสนอราคา โดยแยกไว้นอกซองใบเสนอราคาเป็น ๒ ส่วน คือ

๔.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลบัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประชาชนของผู้ถือหุ้นส่วน พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้เสนอราคาเป็นผู้เสนอราคาร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า สำเนาบัตรประชาชนของผู้ร่วมค้า และในกรณีที่ผู้เข้าร่วมค้าฝ่ายใดเป็นบุคคลธรรมดาที่มีใช้สัญชาติไทย ก็ให้ยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง หรือผู้ร่วมค้าฝ่ายใดเป็นนิติบุคคลให้ยื่นเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑)

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๔.๒) สำเนาใบภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับซองใบเสนอราคา

๔.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) แค็ตตาล็อกและหรือแบบรูปรายการละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

(๒) หนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมายในกรณีที่ผู้เสนอราคามอบอำนาจให้บุคคลอื่นลงนามในใบเสนอราคาแทน

(๓) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๓.๑) บัญชีรายการคุณลักษณะข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ (ตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ. ๒๕๕๙)

(๓.๒) ปริมาณข้าวขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ ที่คาดว่าจะสั่งซื้อตลอดสัญญา ๓๖๕ วัน

(๓.๓) บัญชีรายการคุณลักษณะอาหาร (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง และผู้ต้องกักขัง เรือนจำอำเภอสีคิ้ว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

(๓.๔) รายการเมนูอาหาร ๓๑ วัน และรายการเปลี่ยนสิ่งทดแทน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ เรือนจำอำเภอสีคิ้ว

(๓.๕) รายการส่งวัตถุดิบประกอบอาหารเลี้ยงผู้ต้องขังในรอบ ๓๑ วัน

(๓.๖) ปริมาณอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ที่คาดว่าจะสั่งซื้อตลอดสัญญา ๓๖๕ วัน

(๓.๗) รายการละเอียด - ส่วนประกอบเครื่องปรุง (จำนวนต่อ ๑๐๐ คน) รอบ ๓๑ วัน

(๔) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับซองใบเสนอราคา

๕. การเสนอราคา

๕.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเสนอราคาตามแบบที่กำหนด โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้นและข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน ลงลายมือชื่อ ของผู้ยื่นข้อเสนอให้ชัดเจน จำนวนเงินที่เสนอต้องระบุตรงกัน และตัวหนังสือ โดยไม่มีการขูดลบหรือแก้ไข หากมีการขูดลบ ตกเติม แก้ไข เปลี่ยนแปลง จะต้องลงลายมือชื่อผู้ยื่นข้อเสนอ พร้อมทั้งประทับตรา (ถ้ามี) กำกับไว้ด้วยทุกแห่ง

๕.๒ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราคาเพียงราคาเดียวโดยเสนอราคารวมหรือราคาต่อหน่วย หรือราคาต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกันให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้น ซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีอากรอื่นๆ ค่าขนส่ง ค่าจดทะเบียน และ ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงจนกระทั่งส่งมอบพัสดุให้ ณ เรือนจำอำเภอสีคิ้ว

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๙๐ วันนับแต่วันยื่นข้อเสนอ โดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้ และจะถอนก่อนเสนอราคามีได้

๕.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาส่งมอบพัสดุไม่เกิน ๕ วัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งจากจังหวัดนครราชสีมา โดยเรือนจำอำเภอสีคิ้ว ให้ส่งมอบพัสดุ

๖. แบบรูปรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะ

๖.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ (ตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ. ๒๕๕๙)

๖.๒ ปริมาณที่คาดว่าจะสั่งซื้อข้าวสาร สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง และผู้ต้องกักขัง เรือนจำอำเภอสีคิ้ว ตลอดสัญญา ๓๖๕ วัน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙

๖.๓ รายละเอียดคุณลักษณะอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับผู้ต้องขัง และผู้ต้องกักขัง เรือนจำอำเภอสีคิ้ว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๖.๔ ปริมาณที่คาดว่าจะสั่งซื้ออาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง และผู้ต้องกักขัง เรือนจำอำเภอสีคิ้ว ตลอดสัญญา ๓๖๕ วัน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙

๖.๕ รายการเมนูอาหาร ๓๑ วัน และรายการเปลี่ยนสิ่งทดแทน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๖.๖ รายการสิ่งวัตถุดิบประกอบอาหารเลี้ยงผู้ต้องขังในรอบ ๓๑ วัน

๖.๗ รายการละเอียด - ส่วนประกอบเครื่องปรุง (จำนวนต่อ ๑๐๐ คน) รอบ ๓๑ วัน

๗. ระยะเวลาดำเนินการ

เริ่มจัดซื้อและส่งมอบ ข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ และอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙ รวม ๓๖๕ วัน โดยผู้ซื้อจะออกไปสั่งซื้อในแต่ละงวด ตามจำนวนผู้ต้องขังและผู้ต้องกักขังที่มีอยู่จริง

๘. การทำสัญญาซื้อ

ผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จะต้องทำสัญญาจ้างกับจังหวัดนครราชสีมา โดยเรือนจำอำเภอสีคิ้ว ภายใน ๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งและจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับ ร้อยละ ๕ ของราคาพัสดุที่เสนอราคาได้ให้จังหวัดนครราชสีมา โดยเรือนจำอำเภอสีคิ้วยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

๘.๑ เงินสด

/๘.๒ เชื้อ...

๘.๒ เชื้อที่ธนาคารส่งจ่ายให้แก่ จังหวัดนครราชสีมา โดยเรือนจำอำเภอสีคิ้ว โดยเป็นเช็คลงวันที่ทำสัญญาหรือก่อนหน้านั้นไม่เกิน ๓ วันทำการ

๘.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ

๘.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย หรือ บริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทยซึ่งได้แจ้งชื่อเวียนให้ส่วนราชการต่างๆ ทราบแล้วโดยอนุโลมให้ใช้ตามแบบหนังสือค้ำประกัน

๘.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทยหลักประกันนี้จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ย ภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ผู้ชนะการเสนอราคา (ผู้ขาย) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาซื้อขายแล้ว

๙. การบริหารสัญญา

๙.๑ การตรวจสอบคุณภาพข้าวขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ ให้คู่สัญญานำตัวอย่างข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ และผลการตรวจสอบคุณภาพของข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ จากศูนย์วิจัยข้าว กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์หรือหน่วยงานของกรมการข้าวในส่วนภูมิภาค มาไว้ให้กับเรือนจำอำเภอสีคิ้ว ภายใน ๓๐ วันทำการ นับจากวันที่ลงนามในสัญญา

๙.๒ เรือนจำจะดำเนินการตรวจรับอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) สำหรับผู้ต้องขัง และผู้ต้องกักขัง ให้มีความถูกต้องตรงตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะที่กำหนดไว้ในสัญญา โดยเรือนจำถ่ายสำเนาสัญญาพร้อมรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะที่แนบท้ายสัญญา ให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุสำหรับใช้ประกอบในการตรวจรับ ณ สถานที่ตรวจรับทุกครั้ง

๑๐. อัตราค่าปรับ

กำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราตายตัวร้อยละ ๐.๒ ของมูลค่าราคาส่งของในวันที่ไม่ได้มีการส่งมอบตามเงื่อนไขของสัญญาหรือข้อตกลง ตามแนวทางของคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ กรณียกเลิกสัญญา มีหนังสือ ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๑๑๖ ลงวันที่ ๑๒ มีนาคม ๒๕๖๒

๑๑. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการคัดเลือก ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาจ้าง แล้วแต่กรณีจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของสิ่งของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๓๖๕ วัน นับถัดจากวันที่เรือนจำอำเภอสีคิ้วได้รับมอบงาน โดยผู้ขายต้องรับผิดชอบซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิม ภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๒. ระยะเวลาส่งมอบงาน

๑๒.๑ ผู้ขายจะต้องส่งมอบสิ่งของตามใบสั่งซื้อให้แก่ผู้จะซื้อครบถ้วนตามปริมาณที่กำหนด ณ เรือนจำอำเภอสีคิ้ว ตามที่กำหนดในใบสั่งซื้อแต่ละคราวเป็นประจำทุกวันจนกว่าจะสิ้นสุดสัญญา ด้วยค่าใช้จ่ายของ ผู้จะขายเอง พร้อมทั้งหีบห่อหรือเครื่องรัดพันผูกให้เรียบร้อยจนครบระยะเวลาดำเนินการตามสัญญา

๑๒.๒ ผู้จะขายจะต้องรับผิดชอบในการจัดส่งสินค้าโดยให้มีการป้องกันมิให้มีการชุกช่อนหรือลักลอบนำเข้าสู่ของต้องห้ามผ่านเข้ามาภายในเรือนจำได้ หากผู้จะซื้อมีการตรวจพบที่มีการลักลอบนำเข้าสู่ของต้องห้ามผ่านเข้ามาภายในเรือนจำ ผู้จะซื้อจะมีสิทธิ์บอกเลิกสัญญาและดำเนินการทางกฎหมายต่อไป

๑๒.๓ เรือนจำอำเภอสีคิ้ว จะออกใบสั่งซื้อมอบให้แก่คู่สัญญาล่วงหน้าก่อนครบกำหนดเวลาส่งมอบตามใบสั่งซื้อรายการข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ ไม่น้อยกว่า ๓ (สาม) วัน โดยจะเบิกจ่ายเงินตามผลการจัดซื้อ

/ใบสั่งซื้อ...

ใบสั่งซื้อ และใบส่งของแต่ละวันห้ามแก้ไขเปลี่ยนแปลงเมนูหลักการจัดซื้อ หากมีความจำเป็นต้องแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการอาหารดิบแตกต่างไปจากเมนูที่กำหนด จะต้องเสนอขออนุมัติเปลี่ยนแปลงทุกครั้งจะต้องใช้ในแต่ละวันที่กำหนดไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญา และปริมาณจะต้องเท่ากับจำนวนของรายการเดิม และการเบิกจ่ายหากสิ่งทดแทนราคาต่ำกว่าจะต้องเบิกตามราคาของรายการที่ส่งจริง สำหรับรายการของแห้งและเครื่องปรุงร่วนจำ สามารถเลือกสิ่งรายการของแห้งหรือเครื่องปรุงร่วนหน้าได้ แต่จำนวนที่ซื้อทั้งสิ้นจะต้องไม่เกิน

๑๒.๔ ผู้จะขาย หรือผู้แทน ที่ส่งพัสดุ จะต้องถือปฏิบัติตามพระราชบัญญัติราชทัณฑ์ พ.ศ. ๒๕๖๐ และต้องปฏิบัติตามข้อบังคับกรมราชทัณฑ์ (ฉบับที่ ๒) ว่าด้วยการเยี่ยมการติดต่อของบุคคลภายนอกต่อผู้ต้องขังและการเข้าดูกิจการหรือติดต่อการงานกับเรือนจำ พ.ศ. ๒๕๔๗ ลงวันที่ ๒๙ กันยายน ๒๕๔๗ และระเบียบเรือนจำอำเภอสีคิ้ว ดังนี้

พระราชบัญญัติราชทัณฑ์ พ.ศ. ๒๕๖๐

ส่วนที่ ๕

การติดต่อผู้ต้องขัง

มาตรา ๖๐ ผู้ต้องขังพึงได้รับการอนุญาตให้ติดต่อกับบุคคลภายนอกตามระเบียบกรมราชทัณฑ์ บุคคลภายนอกซึ่งได้รับอนุญาตให้เข้าไปในเรือนจำเพื่อกิจธุระ เยี่ยมผู้ต้องขังหรือเพื่อประโยชน์อย่างอื่น จะต้องปฏิบัติตามระเบียบกรมราชทัณฑ์ที่ประกาศไว้โดยเปิดเผย

หมวด ๘

ความผิดเกี่ยวกับเรือนจำ

มาตรา ๗๑ ผู้ใดเข้าไปในเรือนจำโดยมิได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานเรือนจำ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินห้าปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๗๒ ผู้ใดกระทำความผิดโดยประการใดให้เข้ามาหรือให้ออกไปจากเรือนจำ หรือครอบครองหรือใช้ในเรือนจำ หรือรับจากหรือส่งมอบแก่ผู้ต้องขัง ซึ่งสิ่งของต้องห้าม ดังต่อไปนี้ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินห้าปีหรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

(๑) ยาเสพติดให้โทษ วัตถุออกฤทธิ์ และสารระเหย รวมถึงอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสพ

(๒) สุราหรือของมีเมาอย่างอื่น

(๓) เครื่องมืออันเป็นอุปกรณ์ในการหลบหนี

(๔) อาวุธ เครื่องกระสุนปืน วัตถุระเบิด ดอกไม้เพลิง และสิ่งเทียมอาวุธปืน

(๕) น้ำมันเชื้อเพลิงหรือวัตถุอื่นใดที่ก่อให้เกิดเพลิงได้

(๖) เครื่องคอมพิวเตอร์ โทรศัพท์ หรือเครื่องมือสื่อสารอื่น รวมทั้งอุปกรณ์สำหรับสิ่งของดังกล่าว

(๗) สิ่งของอื่นที่อาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อเรือนจำ หรือความสงบเรียบร้อยหรือศีลธรรมอันดีของประชาชน ทั้งนี้ ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๗๓ ผู้ใดกระทำความผิดโดยประการใดให้เข้ามาหรือให้ออกไปจากเรือนจำ หรือครอบครองหรือใช้ในเรือนจำ หรือรับจากหรือส่งมอบแก่ผู้ต้องขัง ซึ่งสิ่งของต้องห้าม ดังต่อไปนี้ จะต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

(๑) อุปกรณ์สำหรับเล่นการพนัน

(๒) ของเน่าเสียหรือของมีพิษต่อร่างกาย

(๓) เงินตรา

(๔) เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับสักร่างกาย

(๕) สิ่งของอื่นที่อาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อเรือนจำหรือความสงบเรียบร้อยหรือศีลธรรมอันดีของประชาชน ทั้งนี้ ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๗๔ สิ่งของต้องห้ามตามความในมาตรา ๗๒ และมาตรา ๗๓ ไม่หมายความว่ารวมถึงสิ่งของซึ่งมิได้เพื่อใช้ในราชการ

สิ่งของต้องห้ามที่มีการฝ่าฝืนมาตรา ๗๒ หรือมาตรา ๗๓ ให้รับเสียทั้งสิ้น

ในกรณีสิ่งของต้องห้ามตามมาตรา ๗๓ หากไม่มีการดำเนินการฟ้องร้องตามกฎหมายให้ผู้บัญชาการเรือนจำมีอำนาจดำเนินการกับสิ่งของต้องห้ามดังกล่าว ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

บทเฉพาะกาล

มาตรา ๗๖ บรรดา กฎกระทรวง ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ คำสั่ง และมติคณะรัฐมนตรี ที่ได้ออกตามพระราชบัญญัติราชทัณฑ์ พุทธศักราช ๒๕๓๙ ที่ใช้บังคับอยู่ในวันก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้บังคับได้ต่อไปเพียงเท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับพระราชบัญญัตินี้ จนกว่าจะมีกฎกระทรวง ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ หรือคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

การดำเนินการออกกฎกระทรวง ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ หรือคำสั่ง ตามวรรคหนึ่งให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้มีผลใช้บังคับ หากไม่สามารถดำเนินการได้ ให้รัฐมนตรีรายงานเหตุผลที่ไม่อาจดำเนินการได้ต่อคณะรัฐมนตรีเพื่อทราบ

ระเบียบกรมราชทัณฑ์

ว่าด้วยการเยี่ยม การติดต่อของบุคคลภายนอกต่อผู้ต้องขัง

และการเข้าดูกิจการหรือติดต่อการงานกับเรือนจำ พ.ศ. ๒๕๖๑ ลงวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๑

หมวด ๓ บุคคลภายนอกเข้าดูกิจการหรือติดต่อการงานกับเรือนจำ

ข้อ ๒๗ บุคคลภายนอกจะเข้าดูกิจการหรือติดต่อการงานกับเรือนจำ ได้ต่อเมื่อได้รับอนุญาตจากผู้บัญชาการเรือนจำ หรือผู้ได้รับมอบหมายจากผู้บัญชาการเรือนจำ

ข้อ ๒๘ บุคคลภายนอกที่จะเข้าดูกิจการหรือติดต่อการงานกับเรือนจำจะต้องปฏิบัติตาม ดังนี้

(๑) แต่งกายและมีกิริยาอันสุภาพ

(๒) ไม่พูดจากับผู้ต้องขัง เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่

(๓) ต้องเข้าดูแต่ภายในอาณาเขต และกำหนดเวลาที่ทางการเรือนจำกำหนดไว้

ข้อ ๒๙ บุคคลภายนอกที่จะได้รับอนุญาตให้เข้าดูกิจการหรือติดต่อการงานกับเรือนจำ ในคราวหนึ่งจะมีจำนวนเท่าใด ให้ผู้บัญชาการเรือนจำ พิจารณาตามความจำเป็นและเหมาะสมแก่สภาพการณ์ของเรือนจำ

ข้อ ๓๐ ให้นำความในหมวด ๑ มาใช้บังคับกับกรณีบุคคลภายนอกเข้าดูกิจการหรือติดต่อการงานกับเรือนจำเท่าที่พอจะบังคับได้โดยอนุโลม

๑๓. วงเงินในการจัดซื้อ

๑๓.๑ วงเงินงบประมาณค่าข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์

(จำนวนผู้ต้องขังในวันที่สูงสุด) × อัตราการถือจ่าย × จำนวนวันที่จัดซื้อตลอดปีงบประมาณ)
จะได้ = (๑,๖๘๓) × ๖.๐๐ × ๓๖๕ = ๓,๖๘๕,๗๗๐.๐๐ บาท (สามล้านหกแสนแปดหมื่นห้าพันเจ็ดร้อยเจ็ดสิบบาทถ้วน)

๑๓.๒ วงเงินงบประมาณค่าอาหารดิบ (ค่าอาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง)

(จำนวนผู้ต้องขังในวันที่สูงสุด) × อัตราการถือจ่าย × จำนวนวันที่จัดซื้อตลอดปีงบประมาณ)
จะได้ = (๑,๖๘๓) × ๕๑.๖๖ × ๓๖๕ = ๓๑,๗๓๔,๔๗๙.๗๐ บาท (สามสิบเอ็ดล้านเจ็ดแสนสามหมื่นสี่พันสี่ร้อยเจ็ดสิบเก้าบาทเจ็ดสิบสตางค์)

รวมเป็นเงินงบประมาณทั้งสิ้น ๓๕,๔๒๐,๒๔๙.๗๐ บาท (สามสิบห้าล้านสี่แสนสองหมื่นสองร้อยสี่สิบเก้าบาทเจ็ดสิบสตางค์)

๑๔. หลักเกณฑ์ในการพิจารณา

ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอราคาข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ จะพิจารณาตัดสินโดยใช้เกณฑ์ราคา โดยจะพิจารณาราคาต่อรายการ ดังนี้

๑๔.๑ รายการข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา และจะพิจารณาผู้ชนะการเสนอราคาที่ต้องตรงตามเงื่อนไขและราคาต่ำสุด โดยเสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาเดียวเป็นราคารวม ทั้งนี้และราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้ว

๑๔.๒ รายการอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคาและจะพิจารณาผู้ชนะการเสนอราคาจากราคารวมราคาต่ำสุด ทั้งนี้ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาอาหารดิบเป็นรายสิ่งตามรายการต่อหน่วยทุกรายการที่กำหนด เมื่อรวมทุกรายการแล้วจะต้องถูกต้องตรงตามใบเสนอราคารวมตามแบบใบเสนอราคาที่กำหนด และราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงด้วยแล้ว

๑๕. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

จังหวัดนครราชสีมา โดยเรือนจำอำเภอสีคิ้ว ขอสงวนสิทธิการชำระเงินค่าข้าวขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ และอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) จะชำระเมื่อได้รับจัดสรรเงินงบประมาณข้าวขาว ๕ เปอร์เซ็นต์ และอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) จากกรมราชทัณฑ์แล้วเท่านั้น เนื่องจากงบประมาณที่กรมราชทัณฑ์ได้รับสำหรับการจัดซื้อเครื่องบริโภคสำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง และผู้ต้องกักขัง ซึ่งประกอบไปด้วย ค่าข้าวสาร ค่าอาหารดิบ และค่าเชื้อเพลิง ในแต่ละปีงบประมาณไม่เพียงพอที่จะจ่ายให้กับผู้ขายได้ครบถ้วนตามสัญญาภายในปีงบประมาณนั้นๆ เนื่องจากจำนวนผู้ต้องขังที่เพิ่มขึ้นจากเดิม ซึ่งกรมราชทัณฑ์จะต้องขอรับการสนับสนุนงบประมาณรายจ่ายประจำปี งบกลาง รายการเงินสำรองจ่ายเพื่อกรณีฉุกเฉินหรือจำเป็นจากสำนักงานงบประมาณทุกปี เพื่อนำมาชำระหนี้ ดังนั้นจึงขอทำความเข้าใจให้กับผู้เสนอราคา โดยผู้เสนอราคาที่จะชนะการเสนอราคาจะนำมาเป็นเหตุฟ้องร้องเรือนจำฯ และกรมราชทัณฑ์ในเหตุดังกล่าวไม่ได้

๑๖. สถานที่ติดต่อ

เพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม เกี่ยวกับรายละเอียดขอบเขตงานและอื่นๆ ได้ที่งานพัสดุและอาคารสถานที่ ฝ่ายบริหารทั่วไป เรือนจำอำเภอสีคิ้ว เลขที่ ๑๘๑ หมู่ ๕ ถนนมิตรภาพ ตำบลลาดบัวขาว อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา หรือทางโทรศัพท์/โทรสาร หมายเลข ๐๔๔ - ๔๑๖๙๔๒ ต่อ ๑๑

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางสาวฉานิศา เรือนจันทิก)

นักทัณฑวิทยาชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายอุดมศักดิ์ ขำเหมือน)

เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายพิสิษฐ์ สรรพวุธ)

เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ปฏิบัติงาน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ข้าวสารขาว ๕ เปอร์เซ็นต์
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ เรือนจำอำเภอสีคิ้ว

ข้าวขาว ๕ เปอร์เซ็นต์

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น ๑ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐.๐

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น ๒ และหรือชั้น ๓

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐.๐

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๗.๕ ส่วน ไม่เกินร้อยละ ๗.๐

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๓.๕ ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗

ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และปลายข้าวขาวซีวัน ไม่เกินร้อยละ ๐.๑

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๗.๕ ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่มีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๒.๐

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ ๐.๕

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ ๖.๐

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๒๕

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕

ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๘ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดฟิซิ่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือ

หลายอย่างรวมกัน ไม่เกินร้อยละ ๐.๓

ระดับการขัดสี สีดี

หมายเหตุ คัดลอกจากประกาศกระทรวงพาณิชย์เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ. ๒๕๕๙
ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๙

คณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางสาวฉานิศา เรือนจันทิก)

นักพัฒนาวิทยาชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายอุดมศักดิ์ ขำเหมือน)

เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ชำนาญงาน

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายพิสิษฐ์ สรรพวุธ)

เจ้าพนักงานราชทัณฑ์ปฏิบัติงาน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องหมาย

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๑. ประเภทเนื้อสัตว์		
	หมวด ก. เนื้อสัตว์สด	สด สดภาพดี ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีที่ผิดปกติ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีเมือกสีขาว (ใช้พยาธิ) และสิ่งเจือปนอื่น ๆ ช้ำและหลังจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีมาตรฐาน และได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ถูกต้องตามกฎหมาย หมายเหตุ : กรณีครัววิสาหกิจ แนะนำให้เลือกซื้อเนื้อสัตว์จากโรงเชือด/โรงฆ่าและ หรือสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับบริการรับรองมาตรฐานฮาลาล
	หมวด ข ปลาและอาหารทะเลสด	- ปลาทุกชนิด : สด สะอาด ส่วนประกอบสมบูรณ์ เหงือกสีแดง ตาใส ไม่มีเมือกสีขาว (ใช้พยาธิ) ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า เนื้อไม่แตกหรือมีแผล ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน - หมึก/กุ้ง/หอย : สด สะอาด ไม่เหม็นเน่า ไม่มีเมือกสีขาว (ใช้พยาธิ) ไม่มีสารปนเปื้อน และไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลิน
	หมวด ค เนื้อสัตว์แปรรูป	สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่มีสารเคมีตกค้าง บรรจุในถุงพลาสติกใส ปิดสนิท สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก ได้รับมาตรฐาน มอก. ไม่มีรอยแตกร้าว มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิต และ/หรือบริษัทผู้จำหน่าย และเครื่องหมาย อย. หรือตราประทับ/แหล่งที่จำหน่ายเป็นอย่างดี
๒. ประเภทผักและผลไม้		
	หมวด ง. ผักสด	ผักทุกชนิดต้องคุณภาพดี สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีหนอนหรือแมลงหรือตำหนิจากโรคและแมลง ไม่มีเศษดิน หรือส่วนที่เน่าเสียของผักปนเปื้อนมาก ไม่มีคราบขาว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค และไม่มีสารพิษตกค้าง
	หมวด จ. ผลไม้ตามฤดูกาล	ทุกชนิดเป็นของใหม่ คุณภาพดี สีสรรษชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ตัวอย่างเช่น สดของ ช่างหลิม เฉาด้วย (วันดำ) งามะพร้าว รวมมิตร หับหิมกรอบ ลูกชิด มันเชื่อม สับปะรดเชื่อม ฟักทองเชื่อม ถั่วแปบ ขนมะปราง (ขมไม่ขี้แห้ง) ฯลฯ
	หมวด ช. เครื่องแกงสด	ทุกชนิดต้องสด สะอาด เป็นของใหม่ มีสีตามธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๓. ประเภทของแห้งและเครื่องปรุง		
	หมวด ช. เครื่องปรุง	ทุกรายการคุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุบริโภค ไม่ขึ้นรา หรือมีลักษณะที่ผิดปกติไปจากปกติ มีจำหน่ายตามท้องตลาด ไม่มีสารเจือปนอื่น ๆ หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย
	หมวด ฉ. หมवाद ผ. ของแห้ง	หมายเหตุ : กรณีครัววิสาหกิจ แนะนำให้เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายการรับรองฮาลาล ทุกชนิดเป็นของใหม่ สะอาด คุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา วางขายตามท้องตลาดในปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สมบูรณ์ ระบุฉลากและชื่อ วันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ โรงงานผลิต และต้องไม่เกินอายุบริโภค หมายเหตุ : กรณีครัววิสาหกิจ แนะนำให้เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายการรับรองฮาลาล

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๑. ประเภทเนื้อสัตว์		
	หมวด ก. เนื้อสัตว์สด	สด สภาพดี ไม่มีกลิ่น ไม่มีสีที่ผิดปกติ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีเม็ดสาตุ (ใช้พยาธิ) และสิ่งเจือปนอื่น ๆ ข้างมาหลังจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีมาตรฐาน และ หมายเหตุ : กรณีครัวสวัสดิการ แนะนำให้เลือกซื้อเนื้อสัตว์จากโรงเชือด/โรงชำแหละ หรือสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับบริการรับรองมาตรฐานฮาลาล
๑.	ไก่ทั้งตัว	สด สะอาด ถอนขนเรียบร้อย ไม่ปนเปื้อนไก่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น
๒.	ไก่ชำแหละทั้งตัว	เป็นไก่ชำแหละทั้งตัวและถอนขนเกลี้ยง ตัดส่วนหัว คอ และขา ไม่มีเครื่องใน ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม และไม่มีกลิ่นเหม็น
๓.	ไก่ชำแหละทั้งตัว (หันชิ้น)	เป็นไก่ชำแหละทั้งตัวและถอนขนเกลี้ยง ไม่มีส่วนหัว คอ และขา ไม่มีเครื่องใน หั่นชิ้นพอเหมาะสำหรับใช้ต้มหรือแกง ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม และไม่มีกลิ่นเหม็น
๔.	น่องไก่	สด สะอาด ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ หั่นชิ้นพอเหมาะ ถอนขนเรียบร้อย ไม่มีเม็ดสาตุ (ใช้พยาธิ) นำหนักประมาณ ๘ - ๑๐ น่อง/กิโลกรัม
๕.	น่องไก่ติดสะโพก	สด สะอาด ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ หั่นชิ้นพอเหมาะ ถอนขนเรียบร้อย ไม่มีเม็ดสาตุ (ใช้พยาธิ)
๖.	ปีกไก่ ๒ ท่อน	มีลักษณะติดกัน ๒ ท่อน คือ ปีกกลาง และปีกปลาย สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีลายต่างตำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาตุ (ใช้พยาธิ)
๗.	ปีกไก่ ๓ ท่อน	มีลักษณะติดกัน ๓ ท่อน คือ ปีกบน ปีกกลาง และปีกปลาย สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีลายต่างตำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาตุ (ใช้พยาธิ)
๘.	ปีกไก่ส่วนบน/น่องเล็ก	เป็นปีกไก่ส่วนบนตั้งแต่ข้อต่อที่หลังถึงปีกกลาง สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีลายต่างตำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาตุ (ใช้พยาธิ)
๙.	สะโพกไก่	เป็นชิ้นเนื้อสะโพกไก่ล้วนที่สมบูรณ์ สีอมชมพูสด สะอาด ไม่มีเนื้อส่วนอื่นติดมา ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาตุ (ใช้พยาธิ)
๑๐.	สันนอกไก่	เป็นชิ้นเนื้อสันนอกไก่ล้วนที่สมบูรณ์ สีอมชมพู สะอาด ไม่มีกระดูก ขน หรือเนื้อส่วนอื่นติดมา ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาตุ (ใช้พยาธิ)
๑๑.	สันในไก่	เป็นชิ้นเนื้อสันในไก่ล้วนที่สมบูรณ์ สีอมชมพู สะอาด ไม่มีกระดูก ขน หรือเนื้อส่วนอื่นติดมา ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาตุ (ใช้พยาธิ)
๑๒.	อกไก่	เป็นชิ้นเนื้ออกไก่ล้วนที่สมบูรณ์ สีอมชมพู สะอาด ไม่มีกระดูก ขน หรือเนื้อส่วนอื่นติดมา ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาตุ (ใช้พยาธิ)
๑๓.	เนื้อไก่หันชิ้น/เนื้อไก่สไลด์	สด สะอาด สีอมชมพู มีลักษณะเป็นชิ้น/แผ่นสมบูรณ์ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเม็ดสาตุ (ใช้พยาธิ)
๑๔.	เนื้อไก่บด	ทำมาจากเนื้อไก่คุณภาพดี ๑๐๐% สด ไม่เสียปฏิกิริยาและแสงสารเร่งฮอริโมน/สารเร่งเนื้อแดง ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ระบุฉลากและยี่ห้อ ส่วนประกอบ ผู้ผลิต และสถานที่ผลิตชัดเจน มีวันเดือนปีผลิตและ/หรือวันหมดอายุชัดเจน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่อย่างและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน
๑๕.	โครงไก่	โครงไก่ เลาะเอาเนื้อออก สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น
๑๖.	เล็อดไก่	สีน้ำตาล ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น
๑๗.	เครื่องในไก่	สด ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น มีเครื่องในต่าง ๆ เช่น ตับ ม้าม ไข่ ผสมกันในอัตราส่วนเท่า ๆ กัน
๑๘.	หมูทั้งตัว	เป็นหมูชำแหละเครื่องในออก ขูดขนเกลี้ยง ไม่มีหัว ต้องมีขาหน้าและขาหลังครบ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น
๑๙.	หมูเนื้อแดง	เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก/สันนอก/สันใน สีชมพูอมแดง ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีพยาธิ และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน
๒๐.	หมูสามชั้น	เป็นหมูชำแหละบริเวณซี่โครง หั่นสี่ขาขาว ปราศจากขน เนื้อชมพูอมแดง เป็นชิ้นสามชั้น ชั้นบนต้องมีเนื้อแดงอย่างน้อย ๑/๓ ส่วนของความหนาของเนื้อทั้งหมด

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง

(นางสาวณานิศา เรือนจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ ชำเหนือน)

(นายพิสิษฐ์ สรรพวุธ)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

รายการอาหารดิบ

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ
๒๑.	สันในหมู
๒๒.	สะโพกหมู
๒๓.	สันนอกหมู
๒๔.	เนื้อหมูหันชิ้น
๒๕.	หมูสับใส่ไส้
๒๖.	หมูบด
๒๗.	ขาหมู
๒๘.	มันหมู
๒๙.	หนังหมู
๓๐.	หนังหมูฝอย
๓๑.	กระดูกหมู/ซี่โครงหมู (น้ำซุป)
๓๒.	กระดูกอ่อนหมู
๓๓.	เลือดหมู
๓๔.	ไข่หมู
๓๕.	เครื่องในหมู
๓๖.	เนื้อกระป๋องหรือเนื้อวัวสด
๓๗.	เนื้อกระป๋องหรือเนื้อวัวติดมัน
๓๘.	เศษเนื้อกระป๋องหรือเศษเนื้อวัว
๓๙.	เค็สเนื้อในวัว
๔๐.	แป๊ะเตี๊ยะตัว
๔๑.	แป๊ะเตี๊ยะทะเลหึ่งตัว

Q

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๔๒.	ไข่ไก่	ไข่เบอร์ ๓ (เป็นอย่างน้อย) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ
๔๓.	ไข่เป็ด	ไข่เบอร์ ๓ (เป็นอย่างน้อย) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ
	หมวด ข ปลาและอาหารทะเลสด	- ปลาทุกชนิด : สด สะอาด ส่วนประกอบสมบูรณ์ เหงือกสีแดง ตาใส ไม่มีเม็ดสาตุ (ใช้พยาธิ) ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า เนื้อไม่แตกหรือมีแผล - ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน - หมึก/กุ้ง/หอย : สด สะอาด ไม่เหม็นเน่า ไม่มีเม็ดสาตุ (ใช้พยาธิ) ไม่มีสารปนเปื้อน และไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๑.	หมึกสด	คุณภาพดี สด ขาวใส สะอาด เนื้อแน่น ไม่มีเม็ดและ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
๒.	หนวดและปีกหมึก	สีขาวใส สด สะอาด ไม่มีเม็ดและ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
๓.	ปลากะพง	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๔.	ปลากะพงโทง	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๕.	ปลากะบอก	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๖.	ปลาเก๋า	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๗.	ปลาฉี่ช้าง	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๘.	ปลาช่อน	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๙.	ปลาซาบะ	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๑๐.	ปลาคออี	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๑๑.	ปลาคู	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๑๒.	ปลาตะเพียน	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๑๓.	ปลาตะไคร้	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๑๔.	ปลาหัวปืม	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๑๕.	ปลาทูสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๑๖.	ปลาทูแชก	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด รูปร่างเรียบร้อย ลำตัวกลม เนื้อแน่น หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๑๗.	ปลาทูหนึ่ง	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๑๘.	ปลากวายแดง	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๑๙.	ปลานวลจันทร์	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๒๐.	ปลานิล	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๒๑.	ปลาไน	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน
๒๒.	ปลาเบี่ยงพรณน้ำเค็ม	เป็นปลาทะเลที่สามารถรับประทานได้ จับจากธรรมชาติ โดยมีส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ผ่านการแช่ฟอร์มาลีน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง (นางสาวมานิดา เรือนจันทร์) (นายอุดมศักดิ์ ชำเหนือน) (นายพิสิษฐ์ สรรพวุธ)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘
กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางสาธารณสุข กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๒.	กุ้งแห้งไม่มีเปลือก	เป็นกุ้งทะเลเพาะเลี้ยงปลอดจากยาฆ่าเชื้อและยาปฏิชีวนะ ไม่ใส่สี ไม่ใส่ชูรส ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์
๓.	กุ้งฝอยแช่แข็ง	แห้งสนิท ไม่ใส่สี สะอาด ปลอดภัย ไม่มีเชื้อรา ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์
๔.	กุ้งแช่เย็น	ทำจากเนื้อกุ้งสดแช่เย็น แช่เย็น ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่เข้า ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์
๕.	กุ้งแช่เย็น	ทำจากเนื้อกุ้งสดแช่เย็น แช่เย็น ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่เข้า ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์
๖.	กุ้งแช่เย็น	ทำจากเนื้อกุ้งสดแช่เย็น แช่เย็น ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่เข้า ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์
๗.	กุ้งแช่เย็น	ทำจากเนื้อกุ้งสดแช่เย็น แช่เย็น ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่เข้า ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์
๘.	กุ้งแช่เย็น	ทำจากเนื้อกุ้งสดแช่เย็น แช่เย็น ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่เข้า ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์
๙.	กุ้งแช่เย็น	ทำจากเนื้อกุ้งสดแช่เย็น แช่เย็น ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่เข้า ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์
๑๐.	กุ้งแช่เย็น	ทำจากเนื้อกุ้งสดแช่เย็น แช่เย็น ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่เข้า ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์
๑๑.	กุ้งแช่เย็น	ทำจากเนื้อกุ้งสดแช่เย็น แช่เย็น ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่เข้า ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์
๑๒.	กุ้งแช่เย็น	ทำจากเนื้อกุ้งสดแช่เย็น แช่เย็น ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่เข้า ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องหมาย

(นางสาวณานิศา เรืองจันทร์)

(นายอนุชิต ทรัพย์)

(นายพิษณุ ทรัพย์)

ปฏิบัติงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

คุณลักษณะอาหาร

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	
		ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
		ทำมาจากเนื้อหมู มันหมู ข้างสุก บรรจุเนื้อหมูหรือเนื้อหมูที่ปิ้งสุกได้ ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย มีกลิ่นรสตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ผ่านการหมัก ไม่แต่งสี ไม่ใช้สารเคมีเร่งง้วน ไม่มีการปนเปื้อน ไม่เน่าเสีย ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน* ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์
๑๓.	ไส้กรอกอีสาน	หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๑๔.	ไส้วัว	ทำมาจากเนื้อหมู มันหมู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย มีกลิ่นรสตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ผ่านการหมัก ไม่แต่งสี ไม่ใช้สารเคมีเร่งง้วน ไม่เน่าเสีย ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน* ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์
๑๕.	ลูกชิ้นหมู	มีส่วนผสมจากเนื้อไก่สดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเนื้อมี และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานะที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน
๑๖.	ลูกชิ้นไก่	มีส่วนผสมจากเนื้อไก่สดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเนื้อมี และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานะที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน
๑๗.	ลูกชิ้นปลา	มีส่วนผสมจากเนื้อปลาสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเนื้อมี และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานะที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน
๑๘.	ลูกชิ้นวัว	มีส่วนผสมจากเนื้อวัวสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเนื้อมี และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานะที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน
๑๙.	ลูกชิ้นหมู	มีส่วนผสมจากเนื้อหมูสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเนื้อมี และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ได้รับมาตรฐาน มอก. มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานะที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีเครื่องหมาย อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน

รายละเอียดคุณสมบัติเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง

(นางสาวณานิศา เรืองจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ จำเริญ)

(นายพิสิษฐ์ สรรพ)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๒๐.	ปลาเส้น (ฮือก้วย)	ทำมาจากเนื้อปลาคูณภาพดี เนื้อละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน แน่น ยืดหยุ่น ไม่เละ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสารเคมีเจือปน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๒๑.	ปลากรอบ	ตัวปลาใช้ลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ทำจากเนื้อปลาตัวหรือเนื้อปลาปรุงรส ไม่มีส่วนผสมของแป้ง แห้ง สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์
๒๒.	ปลาป่น	เป็นปลาอย่างทุกชนิด เช่น ปลาซาบะอย่าง ฯลฯ เป็นของใหม่ สะอาด ไม่เก่าเก็บหรือค้างคิน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา ไม่หักป่น
๒๓.	ปลาย่าง	ปลาแห้งทุกชนิด เช่น ปลาซาบะอย่างแห้ง ปลาสดทอดแห้ง ปลาช่อนทะเลอบแห้ง ฯลฯ ตัวปลาใช้ลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย
๒๔.	ปลาแห้ง	ปลาแห้งทุกชนิด เช่น ปลาซาบะอย่างแห้ง ปลาสดทอดแห้ง ปลาช่อนทะเลอบแห้ง ฯลฯ ตัวปลาใช้ลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย
๒๕.	ปลาฉิ้งฉ้าง/ปลากะตักแห้ง	ตัวปลาใช้ลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย
๒๖.	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็มแห้ง	เป็นปลาทะเลที่สามารถรับประทานได้ จืดจากธรรมชาติ ตัวปลาใช้ลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย
๒๗.	ปลาเบญจพรรณน้ำจืดแห้ง	เป็นปลาที่สดที่ส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยง เช่น ปลานิล ปลาดูตะเพียน ปลาใน ปลาอีกร และปลากว้างจันทร์ ตัวปลาใช้ลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย
๒๘.	ปลาแห้งเค็ม	เป็นปลาแห้งเค็มทุกชนิด เช่น ปลาสาวยแห้งเค็ม ปลาหางแข็งแห้งเค็ม ฯลฯ โดยตัวปลาใช้ลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย
๒๙.	ปลาอินทรีย์เค็ม	ตัวปลาใช้ลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย
๓๐.	เนื้อเค็ม	ทำจากเนื้อวัวล้วน ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๓๑.	ไข่เค็ม	ทำจากไข่เป็ดใหม่ ขนาดเบอร์ ๓ ขึ้นไป เปลือกไข่สะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีรอยบุบหรือแตกร้าว ผ่านกรรมวิธีการดองเค็มที่สะอาด ตามหลักโภชนาการอาหาร
๓๒.	แคปหมู	ทอดกรอบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๓๓.	แคปไก่	ทอดกรอบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๓๔.	หมึกกรอบ/หมึกแช่ต่าง	ทำจากหมึก สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืนหรือเหม็นสาบ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ และยี่ห้อชัดเจน* ต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน อยู่ เป็นอย่าน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง

(นางสาวณานิศา เรือนจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ ช่างเหนือ)

(นายพิสิษฐ์ สรรพสุข)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๒. ประเภทผักและผลไม้		
	หมวด ง. ผักสด	ผักทุกชนิดต้องคุณภาพดี สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีหนอนหรือแมลงหรือตำหนิจากโรคและแมลง ไม่มีเศษดิน หรือ ส่วนที่เน่าเสียของผักบนจานมาก ไม่มีการบดขยี้ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค และไม่ใส่สารพิษตกค้าง
๑.	กระเทียม	สด สะอาด ผลโต แตงตึง ไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา
๒.	กล้วยน้ำว้าดิบ	ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา ไม่เน่าเสีย หวีหนึ่งไม่ต่ำกว่า ๑๐ ลูก
๓.	กะหล่ำดอก	สีขาวนวล ดอกแน่น ไม่เป็นจุด ไม่ต่าง ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย
๔.	กะหล่ำปลี	ใบสด กาบห่อตัวแน่น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลำต้นและรากติดมา ไม่เน่าเสีย
๕.	กุยช่าย/ดอกไม้วาด	ใบ: สีขาวหรือสีเขียวสด ไม่เหลือง ไม่เน่าและ ไม่ช้ำ ตัดโคนรากและปลายใบออก, ดอก: ก้านดอกสีขาว ดอกขาวไม่บาน
๖.	แขนงกะหล่ำ	สด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เน่าเสีย
๗.	ขมุนอ่อน	สด สะอาด ผลโต ผลไม่แตก ไม่มีหนอนจะ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย น้ำหนักประมาณ ๕๐๐-๑๐๐๐ กรัม/ลูก
๘.	ขมิ้นหรือองุ่น	สภาพสมบูรณ์ สีเหลืองเข้ม ไม่มีราก เป็นแ่ง ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็งไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา ไม่เน่าเสีย
๙.	ข้าวโพดเปลือกเปลือก	ฝักสีเหลือง สมบูรณ์ เมล็ดเต็มฝัก ปลอดภัยและสะอาด ไม่เป็นแ่ง ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยเหวของแมลง
๑๐.	ข้าวโพดไม่เปลือกเปลือก	ฝักสีเหลือง สมบูรณ์ เมล็ดเต็มฝัก ไม่มีก้าน ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยเหวของแมลง
๑๑.	ข้าวโพดอ่อน	ฝักสมบูรณ์ สีเหลืองอ่อน ปลอดภัยและสะอาด
๑๒.	ขิงแก่	สด สะอาด แง่สมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็งแน่น มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่มีรากติด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่า
๑๓.	ขิงซอย	ขิงอ่อน สด สะอาด ขูดผิวออกให้หมด หั่นผอยเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของขิง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชุ่มน้ำ และไม่มีสารฟอกขาว
๑๔.	ขิงสด	สมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด ผิวสด สีขาวอมเหลือง เนื้อแข็งแน่น มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่มีรากติด ไม่เหี่ยวช้ำ
๑๕.	แคร์รอต	เนื้อแน่นผิวเรียบ ไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีต้นอก ไม่เปลี่ยน สีสด ไม่มีก้าน และไม่มีเศษดินติด
๑๖.	ชะพลู	ใบสีเขียวสด มีกลิ่นเฉพาะ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย
๑๗.	ชะอม	ยอดอ่อน สีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ ใบไม่ร่วง
๑๘.	ดอกแค	ดอกสีขาวนวล เกสรสีเหลือง ไม่บาน ไม่มีใบงอ ไม่ช้ำ ไม่เน่า
๑๙.	ต้นหอม	สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เน่า ไม่มีดินติด
๒๐.	แตงกวา	สด สะอาด ผิวเกลี้ยง สีเขียวธรรมชาติหรือสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ เนื้อแน่นกรอบ ไม่แก่เกินไปและมีกลิ่นติด
๒๑.	แตงไทยอ่อน	สด ผิวไม่เหลือง ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เหม็น ไม่เน่าเสีย ไม่แก่เกินไป
๒๒.	แตงโมอ่อน	สด ผลค่อนข้างรี ผิวภายนอกสีเขียว ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เหม็น ไม่เน่าเสีย ไม่แก่เกินไป
๒๓.	แตงร้าน	ผิวเกลี้ยง สีเขียวธรรมชาติ รูปร่างเรียวยาว เนื้อแน่นกรอบ ไม่แก่ และไม่มีกลิ่นติด

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง

(นางสาวณานิศา เรือนจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ ขำเพ็ญ)

(นายพิสิษฐ์ สรรพ)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๒๔.	ถั่วแขก	สภาพสมบูรณ์ ผิวขาวตรงถึงคั้งใต้บ้างเล็กน้อย สีเขียวอ่อนสม่ำเสมอกลิ่นตลอดทั้งฝัก ไม่เหลือง ผักอวบแน่น ไม่หัก ไม่แตก ไม่แก่ ไม่เน่าเสีย
๒๕.	ถั่วงอก	ลักษณะสมบูรณ์ ลำต้นยาว สีขาวवल สะอาด ไม่เน่าเสีย และไม่แฉะสารฟอกขาว
๒๖.	ถั่วฝักยาว	พันธุ์ฝักเขียว สีเขียวสด สภาพสมบูรณ์ ฝักไม่แก่ไม่อ่อน ยาว โตสม่ำเสมอทั้งฝัก อวบแน่น ไม่ลีบแบน ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย
๒๗.	ถั่วพู	ฝักอ่อนสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือช้ำ ไม่ฝ่อ ไม่เน่าเสีย
๒๘.	ถั่วลันเตา	ฝักสีเขียวสด ไม่เหลือง ผิวเกลี้ยง แต่ติ่ง ไม่เหี่ยววัน ไม่เน่าและ ไม่โป่งหรือแกร็น ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน และไม่เน่าเสีย
๒๙.	น้ำตาล	อ่อน ผลกลม ภายนอกสีเขียว ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย
๓๐.	บรอกโคลี	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกสีเขียวเข้ม ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่แห้ง ไม่มีสีเหลืองปน ดอกใหญ่ ไม่แฉะแกร็น หรือ ลีบเล็ก
๓๑.	บวบขม	ผลสมบูรณ์ ผิวภายนอกสีเขียวสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย เนื้อแน่น ผลไม่แตก
๓๒.	บวบงู	ผลสมบูรณ์ ผิวภายนอกสีเขียวและชมพู สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่แก่ ผลไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว
๓๓.	บวบหอม/บวบกลม	ผลสมบูรณ์ ผิวภายนอกสีเขียว สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่แก่ ผลไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว
๓๔.	บวบเหลี่ยม	ผลสมบูรณ์ ผิวภายนอกสีเขียว สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่แก่ ผลไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว ขนาด ๖ - ๘ ลูก/กิโลกรัม
๓๕.	บอนออติบหรือคุณ*	ใบสีเขียวอ่อน ขนาดเล็กและบาง รูปร่างคล้ายลูกศร ก้านใบสีเขียวवल ห่างริมขอบใบ ลำต้นสีเขียวอ่อน มีแป้งเคลือบ สด สะอาด ไม่เหี่ยวหรือเน่าเสีย หมายเหตุ : *รื้อจนจำต้องมีความสวยงามอยู่ในการแยกและเลือกใช้จนที่ล้าสมัยหรือรับประทานได้ เนื่องจากบอนออติบหรือคุณมีลักษณะคล้ายคลึงกับบอนมีพิษชนิดหนึ่งคือ บอนเฝ้ารา (หัวมีรับประทาน) หากรับประทานโดยไม่ระมัดระวังแล้วจะมีอาการคันในปากหรือลำคอ
๓๖.	ใบขี้เหล็ก	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบมีสีเขียว ใบไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีใบเหลืองปนมากจนเกินไป
๓๗.	ใบตอง	ใบสมบูรณ์ สีเขียวสดเป็นมัน ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง
๓๘.	ใบตวย	เป็นใบตวยหอม สีเขียวสมบูรณ์ ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มีรากและดินติด ไม่มีหนอนจนจะ ไม่เน่าเสีย
๓๙.	ใบป๋วย	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบมีสีเขียว ใบไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีใบเหลืองปนมากจนเกินไป ไม่มีเศษดินติด
๔๐.	ใบมะขามอ่อน/ยอดมะขาม	เป็นใบมะขามอ่อน สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว
๔๑.	ใบย่านาง	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบมีสีเขียว ใบไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีใบเหลืองปนมากจนเกินไป
๔๒.	ใบยี่ห่วย	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบมีสีเขียว ใบไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีใบเหลืองปนมากจนเกินไป
๔๓.	ผักกวางตุ้ง	ใบและลำต้นสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบเหลือง ตัดราก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย
๔๔.	ผักกะเฉด	สด สะอาด ความยาวจากปลายยอด ไม่เกิน ๘๐ ซม.
๔๕.	ผักกาดขาว	เป็นผักกาดขาวทั้งหัว ลำต้นห่อแน่น ลักษณะสมบูรณ์ ตัดรากออก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ใบแน่นติดกับโคน ขนาดไม่น้อย ๓ หัว/กิโลกรัม
๔๖.	ผักกาดเขียว	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย
๔๗.	ผักกาดหอม	ใบสีเขียวสด ก้านสีเขียวอ่อน ตัดรากออก สภาพสมบูรณ์ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน
๔๘.	ผักกูด	ใบเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง

(นางสาวมานิตา เรือนจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ ขำเหนือ)

(นายพิสิษฐ์ สรรพวุธ)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๔๙.	ผักขึ้นฉ่าย	สภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย
๕๐.	ผักแคบอง/ผักกะแยง/ผักโออึม	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบมีสีเขียว ใบไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีใบเหลืองปนมากจนเกินไป
๕๑.	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ใบสีเขียวสด ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก ต้นใหญ่ มีก้านและใบติดต้นแน่น ไม่หัก ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว และไม่มีเน่าเสีย
๕๒.	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาว รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย มีความยาวไม่น้อยกว่า ๖ นิ้ว
๕๓.	ผักชีงูวน	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย
๕๔.	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย
๕๕.	ผักชีลาว	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย
๕๖.	ผักตำลึง	ยอดอ่อน ก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย
๕๗.	ผักบุ้งจีนตัดราก	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่เหลือง ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย มีความยาวประมาณ ๑๒ - ๒๐ นิ้ว วัดจากยอดถึงโคนต้น
๕๘.	ผักบุ้งจีนไม่ตัดราก	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่เหลือง รากมีสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย มีความยาวประมาณ ๑๒ - ๒๐ นิ้ว วัดจากยอดถึงโคนต้น
๕๙.	ผักบุ้งไทย/ผักบุ้งแก้วตัดราก	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่เหลือง ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย มีความยาวประมาณ ๑๒ - ๒๐ นิ้ว วัดจากยอดถึงโคนต้น
๖๐.	ผักบุ้งไทย/ผักบุ้งแก้วไม่ตัดราก	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่เหลือง รากมีสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย มีความยาวประมาณ ๑๒ - ๒๐ นิ้ว วัดจากยอดถึงโคนต้น
๖๑.	ผักปลัง	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบมีสีเขียว ใบไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีใบเหลืองปนมากจนเกินไป
๖๒.	ผักไผ่/ผักแพว (ผักชีญวน)	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบมีสีเขียว ใบเหี่ยว ใบไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีใบเหลืองปนมากจนเกินไป
๖๓.	ผักเชียงดา	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบมีสีเขียว ใบไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีใบเหลืองปนมากจนเกินไป
๖๔.	เผือกหอม	เฉพาะส่วนหัว แก่จัด เปลือกน้ำตาล ไม่เป็นดินโคลน ลักษณะสมบูรณ์ เนื้อแน่น หัวใหญ่ ไม่มียอดอ่อน ไม่แตก ไม่แกร็น ไม่ขึ้นรา ไม่เน่า น้ำหนักประมาณ ๓ หัว/กิโลกรัม
๖๕.	พริกไทยอ่อน	อ่อน สภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เม็ดเรียงกันแน่นเต็มข้อ สีเขียว ไม่เน่าเสีย
๖๖.	พริกหนุ่ม/พริกอ่อน	สด สะอาด ผิวเรียบ แต่งตั้ง ผิวไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย มีก้านขั้วสีเขียวสดติดแน่น
๖๗.	พริกหยวก	สด สะอาด ผิวเรียบ แต่งตั้ง ผิวไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย มีก้านขั้วสีเขียวสดติดแน่น
๖๘.	พริกหยวกอ่อน	สด สะอาด ผิวเรียบ แต่งตั้ง ผิวไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย มีก้านขั้วสีเขียวสดติดแน่น
๖๙.	พริกหวาน/พริกระฆัง	สด สะอาด มีลักษณะอ่อนกลมคล้ายระฆัง ผิวเรียบ แต่งตั้ง ผิวไม่แตก มีสีตามธรรมชาติของพริกหวาน/พริกกระฆัง ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย มีก้านขั้วสีเขียวสดติดแน่น
๗๐.	ผักเขียว	ผิวสีเขียวธรรมชาติ เกลี้ยง แต่งตั้ง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรงกลมยาว ขนาดผลโตพอสมควร
๗๑.	ผักทอง	เป็นผักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสดหรือเหลืองปนเขียว เนื้อแน่น ผิวเปลือกแข็งขรุขระ ขนาดลูกโตพอสมควร
๗๒.	ผักทองอ่อน	สด สะอาด ผลโต ผลไม่แตก ไม่มีหนอนจนจะ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย
๗๓.	ผักหอม	ผิวสีเขียวธรรมชาติ เกลี้ยง แต่งตั้ง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรงกลม ขนาดผลโตพอสมควร
๗๔.	แพง	ผิวสีเขียวธรรมชาติ เกลี้ยง แต่งตั้ง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรงกลมยาว ขนาดผลโตพอสมควร
๗๕.	มะเขืออ่อน	สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายการพร้อมเครื่องปรุง

(นางสาวมานิตา เรือนจันทัก)

(นายอุดมศักดิ์ ช่างเหื่อน)

(นายพิสิษฐ์ สรรพวุธ)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘
 กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๗๖.	มะเขือขึ้น	ผลอ่อน รูปทรงกลม ผิวสีเหลืองหรือสีเขียวอ่อน ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่า ถูกใส่เสมอกัน
๗๗.	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ผิวเรียบเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่สุกอม ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอนเจาะ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล
๗๘.	มะเขือเทศสีดา	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ผิวเรียบเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่สุกอม ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอนเจาะ
๗๙.	มะเขือเปราะ/มะเขือเจ้าพระยา	ผลอ่อน รูปทรงกลม ผิวสีเหลืองอ่อน ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย ถูกใส่เสมอกัน
๘๐.	มะเขือพวง	ผลอ่อนทั้งผล ผิวเรียบสีเขียวอ่อน ไม่มีหนอน ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เกร็น ไม่เหี่ยว
๘๑.	มะเขือยาว	เปลือกผิวสีเขียวอ่อน/สีขาว/สีม่วงตามสายพันธุ์ ตั้งเรียง ผลยาว ไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ขั้วเขียวสด เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย
๘๒.	มะเขือจาน	เปลือกผิวสีเขียว/สีขาว/สีม่วงตามสายพันธุ์ รูปร่างคล้ายผลพริกทองขนาดเล็ก ขอบผลหยัก ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย
๘๓.	มะดัน	ผิวสีเขียวสด แก่จัด ไม่มีรูหนอนเจาะ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย
๘๔.	มะม่วงดิบ	ผิวสีเขียวสด แก่จัด ไม่มีรูหนอนเจาะ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย
๘๕.	มะระจีน	ผลอ่อนหรือกลาง ไม่แก่ ผลเปลือกนอกเป็นร่องขรุขระ ตาห่าง สีเขียวสด ผลตรง ไม่เหลืองสุก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่แตก ไม่หัก ไม่เน่าเสีย
๘๖.	มะระหวาน	ผลสมบูรณ์ สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย เนื้อมัน ผลไม่แตก
๘๗.	มะรุม	ไม่แก่ ไม่เหลือง ไม่แตก ไม่หัก ไม่เน่าเสีย
๘๘.	มะละกอดิบ	สด ผิวเกลี้ยง สีเขียวเข้มธรรมชาติ รูปร่างยาว แตงสั้น ไม่คดงอ เนื้อแน่นกรอบ ผลโตเต็มที่ ไม่มีหนอน ไม่เกร็น ขนาด ๑ - ๒ ลูก/กิโลกรัม
๘๙.	มะเขือ	ลูกกลม มีขน สีเหลือง เปลือกบาง ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอนเจาะ
๙๐.	มันเทศ	สด สะอาด ไม่มีดินติด หัวโต ลูกกลมยาว ผิวสีม่วงหรือสีขาว เป็นหัวสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่หัก ไม่มีแมง ไม่ขึ้นรา ไม่เป็นเส้น และไม่เน่าเสีย
๙๑.	มันฝรั่ง	ถูกยารวี่ ไม่แตก ไม่หัก ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหน่อขึ้น ไม่อกราก ไม่มีแมง ไม่ขึ้นรา ไม่เน่าเสีย
๙๒.	มันสำปะหลัง	สด สะอาด ไม่มีดินติด หัวโต เป็นหัวสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่หัก ไม่เกร็น ไม่มีแมง ไม่ขึ้นรา ไม่เน่าเสีย
๙๓.	ยอดกระถิน	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีใบเหลืองปนมากจนกินไป
๙๔.	ยอดฟักทอง	สด สะอาด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย ความยาวไม่เกิน ๓๐ เซนติเมตร
๙๕.	ยอดมะกอก	เป็นใบมะกอกอ่อน สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว
๙๖.	ยอดมะพร้าว/หัวมะพร้าว	สีขาวนวลอ่อน อวบน้ำ เนื้อเนียน ไม่มีเสียง ไม่เหม็นสาบ และไม่มีสารพอกขาว
๙๗.	ยอดชวาโยต์/ยอดฟักแม้ว	ยอดอ่อน ก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย
๙๘.	รากผักชี	สด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เน่าเสีย
๙๙.	สะตอ	ฝักสีเขียวสด ไม่ถึงแบบ ไม่ฝ่อ ไม่เน่าเสีย ฝักยาวไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร
๑๐๐.	สับปะรด (แมง)	เปลือกเขียวอมเหลือง ตาสีเขียวปนน้ำตาล ไม่เน่า ไม่เกร็น ไม่มีกลิ่นฉุน ตัดก้าน ใบคอก และงอกออก ไม่มีมดหรือแมลงเจาะ ผลไม่แตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒ หัว/กิโลกรัม
๑๐๑.	สาหร่าย	สด สะอาด ความยาวจากปลายยอด ไม่เกิน ๑.๕ เมตร

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องหมาย

(นางสาวมานิตา เรือนจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ ขำเหนือ)

(นายพิสิษฐ์ สรรพวุธ)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

กลุ่มงานส่งเสริมสุขภาพ กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๓.	กล้วยเล็บมือนาง	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยขีด ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกจนจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลสีกลม เหลียนน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเคี้ยวติดมา
๔.	กล้วยหอม	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยขีด ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกจนจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลสีกลม เหลียนน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเคี้ยวติดมา
๕.	กล้วยหักมุก	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยขีด ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกจนจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลสีกลม เหลียนน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเคี้ยวติดมา
๖.	แก้วมังกร	เปลือกสีแดงสด ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน
๗.	ขนุน (แกะเมล็ด)	ยาวสีเหลืองสด สุกพอดี กลิ่นหอม เนื้อกรอบ ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน
๘.	แคนตาลูป	สด สะอาด ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน
๙.	เงาะ	ผิวสีแดงสด ผลไม่แตก เปลือกบาง เนื้ออ่อน สีขาว กรอบ รสหวาน เวลาแกะไม่มีน้ำและ ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน
๑๐.	ชมพู	ผิวสีแดงสด ผลโตปานกลาง แตงตึง แก่จัด เนื้อหนา ผลไม่แตก ไม่มีรอยขีด ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำไม่มีหนอน
๑๑.	แตงไทย	ผิวเรียบตึง ผลแก่จัด เนื้อแน่น ไร้กลิ่น ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน น้ำหนักลูกอย่างน้อย ๑ กิโลกรัม
๑๒.	แตงโม	ผิวเรียบสีเขียวสด ผลกลมหรือรี ไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยแหวะของสัตว์หรือแมลง เปลือกบางสีเขียว เนื้อแดงแน่น ไร้กลิ่น
๑๓.	ทุเรียน	เป็นทุเรียนเปลือกเปลือก ไม่ดิบหรือสุกเกินไป ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน
๑๔.	น้อยหน่า	สด สะอาด ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน
๑๕.	ฝรั่ง	ผิวสีเขียวอ่อนเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่มีรอยขีด ไม่มีจุดดำ ไม่ดิบหรือสุกเกินไป ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน
๑๖.	พุทรา	ผิวสีเขียวสดเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขีด ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน
๑๗.	มะม่วงดิบ/มะม่วงมัน	ผิวขาวสีเขียวเข้ม ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย
๑๘.	มะม่วงสุก	ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน
๑๙.	มะละกอสุก	สด เนื้อแน่น ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่ดำ ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา
๒๐.	มะยงชิด	สด เปลือกสีเขียวอมส้ม ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน
๒๑.	มะขามเทศ	สด สะอาด ผักสีเขียวหรือสีชมพูตามสายพันธุ์ ไม่เน่าเสีย
๒๒.	มะขามหวาน	สะอาด ผักไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา
๒๓.	มังคุด	ผิวสีเขียวสดติดแน่นกับผล เปลือกนุ่ม ไม่แห้ง แก่จัด ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน
๒๔.	มันแกว	หัวโตเต็มที่ ผลไม่แตก เนื้ออ่อน ไม่มีกลิ่น มีเปลือกภายนอกอยู่สมบูรณ์ ไม่มีเศษดินติด ไม่เน่าเสีย
๒๕.	ทองกอง	เป็นช่อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีกลิ่น ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน
๒๖.	ละมุด	สุกพอดี ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขีด ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน
๒๗.	ลางสาด/ลางกอง	เป็นช่อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีกลิ่น ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน
๒๘.	ลำไย	เป็นพวงผลใหญ่ เปลือกแห้งสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเศษดินติด ไม่มีน้ำและ เปลือกไม่แตก ไม่มีหนอน
๒๙.	ลิ้นจี่	เปลือกบางสีชมพูอมแดงสด ไม่แห้งกรอบ แก่จัด ผลติดกับก้านแน่น เนื้อหนา ผิวเปลือกนอกไม่และน้ำใสไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องหมาย

(นางสาวอานิตา เรือนจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ ช่างเหนือ)

(นายพิสิษฐ์ สรรพวุธ)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๓๐.	ส้มเขียวหวาน	สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ขี้ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่พาม ไม่เป็นข้าวสาร ใส่กล้างไม่เป็นน้ำ
๓๑.	ส้มสายน้ำผึ้ง	สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ขี้ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่พาม ไม่เป็นข้าวสาร ใส่กล้างไม่เป็นน้ำ
๓๒.	ส้มจิน	สด สะอาด ไม่ขี้ ผลไม่แตก เนื้อไม่พาม ไม่เป็นข้าวสาร ใส่กล้างไม่เป็นน้ำ ไม่เน่าเสีย
๓๓.	ส้มโอ	สด ไม่เหี่ยว ไม่ขี้ ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน
๓๔.	ส้มปะรด	ตัดจากและก้านออก เปลือกสีเขียวอมเหลือง เนื้อสีเหลืองอ่อน ไม่แก่หรือมีตำ ผลไม่แตก ไม่ขี้ ไม่เน่าเสีย ไม่มีลำเถลหรือกลิ่นที่เกิดจากปฏิกิริยาเคมี
๓๕.	สาเก	ข้าวสดติดแน่นกับผล ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีรอยขี้ เนือกรอบ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน
๓๖.	สตรอว์เบอร์รี่	สด สะอาด ไม่ขี้ ไม่และ ไม่เน่าเสีย ข้าวสดติดแน่นกับผล
๓๗.	องุ่น	ข้าวสีเขียวสด ผลติดแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง รูปทรงได้สัดส่วน เมื่อนุ่มนมน ไม่และ ไม่ขี้ ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน
๓๘.	แอปเปิ้ล	ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขี้ ไม่มีจุดเน่าเสีย ไม่สุกเกินไป ไม่มีหนอน
๓๙.	ระกำ	เป็นช่อ ผลมีเปลือกมีหนามแข็งเล็ก ๆ ไม่แห้งเหี่ยวหรือฉีกขาด ไม่มีรอยขี้ ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน
๔๐.	พลับ	สด ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขี้ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน
๑.	หนวด น. ชนมหวาน	ทุกชนิดเป็นของใหม่ คุณภาพดี สีสรรษชาติหรือสีผสมอาหารที่ได้มาตรฐานเท่านั้น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสิ่งปลอมปน ผ่านกรรมวิธีสะอาดและถูกหลักอนามัย ตัวอย่างเช่น ลอดช่อง ข้าวหลิม เฉาก๊วย (วุ้นดำ) วุ้นมะพร้าว รวมมิตร พืชหมกรอบ ลูกชิด มันเชื่อม สับปะรดเชื่อม ฟักทองเชื่อม ถั่วแปบ ชนมเปิบะ (ขนมไข่แห้ง) ฯลฯ
	ดอกมะลิ (ลอยขนมหวาน)	สด สะอาด มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่เหม็นสาบ ไม่ผ่านการแช่สารฟอร์มาลิน
๒.	เห็ดนอบขนม	มีกลิ่นหอม ไม่แตกหักหรือมีพองอากาศ ไม่เหม็นสาบ ไม่มีตำหนิที่พึงประสงค์ เป็นของใหม่ มีคุณภาพดีตามธรรมชาติของเห็ดนอบ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์
๓.	น้ำผลไม้เข้มข้น	เป็นน้ำผลไม้ที่มีกลิ่นและรสชาติตรงตามที่จะระบุบนฉลาก ปราศจากสิ่งอื่นปลอมปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีอายุ. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย และ/หรือวันหมดอายุ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย
๔.	น้ำหวานเข้มข้น	เป็นน้ำหวานที่มีความเข้มข้นของน้ำตาลเชื่อมในส่วนผสมเท่ากับที่จะระบุบนฉลาก มีกลิ่นและสีที่แท้เป็นสารสังเคราะห์ ปราศจากสิ่งอื่นปลอมปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย
๕.	ผงงุ่น	หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุ : หมายความว่าสามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๖.	สีผสมอาหาร (น้ำ)	หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่าสามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องหมาย

(นางสาวณัฏฐา เรือนจันทร์)

(นายอนุศักดิ์ ขำเหนือ)

(นายพิสิษฐ์ สรรพ)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๗.	สัณผสมอาหาร (ผง)	สัณตรงตามฉลาก บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๘.	วุ้นมะพร้าว	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตกันที่ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบแรกรหัส และสารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๖ เดือน
๙.	วุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อม	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตกันที่ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบแรกรหัส และสารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๖ เดือน
๑๐.	เผือกวีย (วุ้นดำ)	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตกันที่ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบแรกรหัส อย่างน้อยทุก ๖ เดือน
๑๑.	รวมมิตร	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตกันที่ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบแรกรหัส อย่างน้อยทุก ๖ เดือน
๑๒.	ลอดช่องสิงคโปร์แห้ง	แห้ง สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๑๓.	ลอดช่องสด	สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตกันที่ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบแรกรหัส อย่างน้อยทุก ๖ เดือน
๑๔.	ครองแครงแห้ง	แห้ง สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๑๕.	แห้ว	มีลักษณะกลมคล้ายหัวหอม เปลือกสีน้ำตาลปนเหลืองดำ ไม่เมาเสีย
๑๖.	หมวด ข. เครื่องแกงสด	ทุกชนิดต้องสด สะอาด เป็นของใหม่ มีสีตามธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
๑๗.	กระชายสด	สด ไม่เมาเสีย เป็นแห้งเปลือกน้ำตาล ไม่มีเศษดินติด มีเหง้าสั้นๆ ติดเป็นกอ ไม่ติดราก มีกลิ่นเฉพาะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๑๘.	กระชายซอย	เป็นกระชายสด ชูดผิวออกให้เกลี้ยงล้างให้สะอาด หั่นเป็นเส้นตามความยาวของกระชาย ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เหม็น และไม่มีสารฟอกขาว
๑๙.	ข่าสด	ลักษณะเป็นหัวอ่อน สมบูรณ์ ผิดสด ไม่เมาเสีย ตาสีเข้ม มีเฉพาะส่วนแง่ง ไม่มีเศษดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องหมาย

(นางสาวณานิศา เรือนจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ จันทะนอ)

(นายพิษณุ สุรพาร)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๔.	ตะไคร้สด	ลำต้นสมบูรณ์ ชาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดรากและใบทิ้ง ไม่มีเศษดินติด ไม่เน่าขี้
๕.	ใบกะเพราสด	สด ใบสมบูรณ์ กลิ่นหอม ใบและลำต้นสีเขียวอ่อน ไม่ดำ ใบไม่ร่วง ตัดรากออก ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ
๖.	ใบมะขามสด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน มีกลิ่นหอมเฉพาะ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ
๗.	ใบมะม่วงสด	สด ใบสมบูรณ์ ใบและก้านเป็นสีเขียว ตัดรากออก กลิ่นหอม ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ
๘.	ใบสาระแนสด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ไม่ดำ ผิวเป็นมัน ลำต้นสีม่วง มีก้านติดใบ ใบไม่ร่วง ตัดรากออก ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ
๙.	ใบโหระพาสด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน ลำต้นสีม่วง ตัดรากออก กลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวช้ำ
๑๐.	พริกชี้ฟ้าสด	สีเขียวหรือแดง สด ผิวเรียบ แต่งตั้ง ไม่แตกหรือหัก เม็ดพริกและขี้สีเขียวสด ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน
๑๑.	พริกจินดาสด	สด ผิวมันเรียบ สีเขียวหรือแดง เม็ดใหญ่ แต่งตั้ง ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่มีจุดดำ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นหนอน
๑๒.	พริกชี้ฟ้าสด	สีเขียวหรือแดง สด เม็ดใหญ่ แต่งตั้ง ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่มีจุดดำ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นหนอน ผิวมันเรียบ
๑๓.	พริกเหลืองสด	เม็ดยาวสีเหลือง ขั้วสด ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน
๑๔.	ผลมะกรูด	ลูกกลมโตได้ขนาด ผิวมัน ไม่เน่าเสีย สีเขียวเข้ม เปลือกหนา มีกลิ่นหอมเฉพาะ ไม่เหี่ยว ไม่มีขี้ติด
๑๕.	ผลมะนาว	ลูกค่อนข้างกลม ไม่เน่าเสีย ผิวกลี้ยง เรียบ มีน สีเขียว เปลือกบางไม่เหลือง ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ
๑๖.	ส้มแขก	ลูกโตได้ขนาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ
๓. ประเภทของแหล่งและเครื่องปรุง		
	หมวด ข. เครื่องปรุง	ทุกรายการคุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่เกินอายุบริโภค ไม่ขึ้นรา หรือมีลักษณะที่ผิดปกติไปจากปกติ มีจำหน่ายตามท้องตลาด ไม่มีสารเจือปนอื่น ๆ หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย
		หมายเหตุ : กรณีครัววิสาหกิจ ควรเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายการรับรองฮาลาล
๑.	กะทิสำเร็จรูป	เป็นกะทิแท้ ๑๐๐% นำกะทิมิสีขาวข้นมารวมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แยกชั้น ไม่มีกลิ่นบูด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ให้สีธรรมชาติ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
๒.	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคยป่นละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือแข็งเกินไป สีเทาอมชมพูหรือสีม่วงเทา ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นสาบ/คาว และกลิ่นอับ
๓.	เกลือป่น/ไอศชนิตป่น	เม็ดร่วนแห้งสนิท มีสีขาวธรรมชาติ ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น ดิน กรวด หทราย ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์
		หมายเหตุ : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่าสามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๔.	เกลือป่น/ไอศชนิตเม็ด	เป็นเม็ด หยาบ แห้งสนิท มีสีขาวธรรมชาติ ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น ดิน กรวด หทราย ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์
		หมายเหตุ : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่าสามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๕.	ซอสแดง	ซอสเข้มข้นพอดี สีไม่ดำ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
		หมายเหตุ : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่าสามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง

(นางสาวมานิตา เรือนจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ จันทะนอ)

(นายพิสิษฐ์ สรรพวุธ)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางสาธารณสุข กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๖.	ซอสปรุงรส/ซอสถั่วเหลือง มาตรฐานเป็นอย่่างน้อย	สีน้ำตาลเข้ม ประกอบด้วยโปรตีนจากถั่วเหลือง ปราศจากสิ่งเจือปน ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรอง
๗.	ซอสพริก	ซอสเข้มข้นพอติ สีเข้มคล้ำ ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่่างน้อย หมายเหตุ : ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุปริมาณรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๘.	ซอสมะเขือเทศ	ซอสเข้มข้นพอติ สีเข้มคล้ำ ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่่างน้อย หมายเหตุ : ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุปริมาณรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๙.	ซอสเห็ดนางฟ้า	ซอสเข้มข้นพอติ สีไม่คล้ำ ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่่างน้อย หมายเหตุ : ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุปริมาณรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๑๐.	ซอสหอยนางรม	ซอสสีน้ำตาลทอง มีกลิ่นหอม ขึ้น ไม่แยกชั้น ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่่างน้อย หมายเหตุ : ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุปริมาณรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๑๑.	ซีอิ๊วขาว	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำใส สีน้ำตาลเข้ม ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่่างน้อย หมายเหตุ : ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุปริมาณรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๑๒.	ซีอิ๊วดำ	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำขุ่น สีดำ ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่่างน้อย หมายเหตุ : ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุปริมาณรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๑๓.	ซีอิ๊วหวาน	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำขุ่น สีดำ ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่่างน้อย หมายเหตุ : ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุปริมาณรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๑๔.	น้ำจิ้มไก่	เป็นน้ำจิ้มไก่ กลิ่นหอม ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่่างน้อย หมายเหตุ : ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุปริมาณรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๑๕.	น้ำจิ้มสุกี้	เข้มข้น ไม่เหลวเกินไป มีกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่่างน้อย หมายเหตุ : ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุปริมาณรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๑๖.	น้ำตาลกรวด	เป็นน้ำตาลกรวด สะอาด มีสีตามธรรมชาติ ไม่ขึ้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่่างน้อย
๑๗.	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว สะอาด เป็นเกล็ดใส ไม่ขึ้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่่างน้อย
๑๘.	น้ำตาลทรายแดง	เป็นน้ำตาลทรายแดง สะอาด มีสีตามธรรมชาติ ไม่ผ่านการฟอกสี เนื้อละเอียด ไม่ขึ้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่่างน้อย
๑๙.	น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีป	น้ำตาลจากตาลมะพร้าวหรือตาลโตนด เป็นเนื้อเดียวกัน มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ เทียบเท่าหัตถ์ ไม่แฉะหรือเหนียวเกินไปจนเป็นเกล็ดน้ำตาล มีรสหวานตามธรรมชาติ ไม่เปรี้ยว
๒๐.	น้ำตาลอ้วน	น้ำตาลจากตาลโตนด เป็นเนื้อเดียวกัน มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ ไม่แฉะหรือเหนียวเกินไปจนเป็นเกล็ดน้ำตาล มีรสหวานตามธรรมชาติ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง

(นางสาวมานิตา เรือนจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ ขำเหนือ)

(นายพิสิษฐ์ สรรพวง)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณสมบัติอาหาร
๒๑.	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแห้งหรือน้ำปลาที่จากสัตว์ตามประเภทตามกระทรวงสาธารณสุข สะอาด สีนํ้าตาลใส ไม่มีตะกอนหรือสารแขวนลอยปนเปื้อน มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ ไม่มีสิ่งอื่นปนเปื้อนอื่นใดเจือปน มี อย.รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
๒๒.	น้ำส้มสายชูกลั่น	เป็นน้ำส้มสายชูกลั่น ๕% ทำจากวัตถุดิบที่เหมาะสม มีลักษณะเหลวใส สะอาด ถูกหลักอนามัย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สามารถใช้บรรจุอาหารได้ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีส่วนประกอบที่ชัดเจน บรรจุฉลากชนิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่ร้าวซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
๒๓.	น้ำปูดู	หมักจากปลาแห้ง แช่แข็ง สะอาด ผ่านการต้มสุกหรือการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุฉลากชนิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
๒๔.	น้ำปลา ร้า	เป็นของใหม่ สะอาด ผ่านการต้มสุกหรือการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุฉลากชนิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
๒๕.	ปลา ร้า**	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีหมอน ไม่มีเม็ดสาๆ (ไข่พยาธิ) ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีน้ำมากเกินไป บรรจุฉลากชนิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
๒๖.	ปลา ร้า บด**	เป็นของใหม่ สะอาด บดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่มีหมอน ไม่มีเม็ดสาๆ (ไข่พยาธิ) ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีน้ำมากเกินไป บรรจุฉลากชนิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
๒๗.	ปลา ร้า สับ**	เป็นของใหม่ สะอาด สับละเอียด ไม่มีหมอน ไม่มีเม็ดสาๆ (ไข่พยาธิ) ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีน้ำมากเกินไป บรรจุฉลากชนิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
๒๘.	น้ำมะขามเปียก	เป็นน้ำมะขามเปียก สีนํ้าตาลอ่อน ไม่เหลวเกินไป มีกลิ่นที่ตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุฉลากชนิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
๒๙.	น้ำมันงาแท้	ทำจากมะนาวแท้ มีสีที่ติดตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นแฉกออกออล้และรสขม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี

รายละเอียดคุณสมบัติเฉพาะของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องหมาย

(นางสาวมานิตา เรือนจันทร์)

(นายอดุลย์ศักดิ์ ชำเหนียน)

(นายพิเชษฐ์ สรรพวงศ์)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๓๐.	น้ำมะนาวเทียม/วัตถุดิบต่างกลิ่นรสมะนาว	มีสีที่ติดตามธรรมชาติ มีวันผลิตและ/หรือวันหมดอายุชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* ต้องมี อย. รับรองมาตรฐาน เป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ ๑๓ รหัสชัดเจน
๓๑.	ผงมะนาว	ทำจากมะนาวแท้ มีสีที่ติดตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นออกออลและรสขม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย
๓๒.	น้ำมันถั่วเหลือง	ลักษณะเหลวใส ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย
๓๓.	น้ำมันงาโลม	ลักษณะเหลวใส ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย
๓๔.	ผงกะหรี่	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย
๓๕.	ผงแกงเขียวหวาน	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย
๓๖.	ผงข้าวหมก	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย
๓๗.	ผงพะโล้	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย
๓๘.	ผงยั้งเล	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย
๓๙.	เครื่องถ้วยเตี๋ยสำเร็จรูป	ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย
๔๐.	น้ำปรุงก๋วยเตี๋ยสำเร็จรูป	ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย

รายละเอียดคุณสมบัติเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องหมาย

(นางสาวณานิศา เรือนจันทร์)

(นายอนุศักดิ์ ขำเพ็ญ)

(นายพิสิษฐ์ สรรพวุธ)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๔๑.	ผงทำนํ้ากล้วยแต่ย่อยสำเร็จรูป	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุบุคลากรและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุบุคลากรและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุความร่วมมือเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๔๒.	พริกแกงสำเร็จรูป	เช่น พริกแกงส้ม/แกงเผ็ด/แกงคั่ว/แกงเขียวหวาน/แกงกะหรี่/แกงส้มมัน/แกงฮังเล/แกงอ่อม/แกงพะแนง/แกงป่า/แกงเหลือง/ลาบ/พะโล้/ตบลา เครื่องแกงน้ำเงี้ยว พริกแกงหมี่ปากเซใต้ ฯลฯ ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกงตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน
๔๓.	พริกไทยป่น	ทำมาจากพริกไทยดำหรือพริกไทยขาว บดเป็นผงละเอียดโดยไม่เติมสิ่งใดลงไปแห้งสนิท มีกลิ่นและสีตามธรรมชาติของพริกไทยป่น ไม่จับเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ปราศจากสิ่งอื่นปลอมปน ไม่มีกลิ่นหืน ระบุบุคลากรและยี่ห้อชัดเจน มีวันที่ผลิต บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุบุคลากรและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุความร่วมมือเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๔๔.	พริกไทยเม็ด	เป็นเม็ดพริกไทยดำหรือพริกไทยขาว เม็ดกลม มีกลิ่นและสีตามธรรมชาติแห้งสนิท ไม่ขึ้นรา ปราศจากสิ่งอื่นปลอมปน ไม่มีกลิ่นหืน ระบุบุคลากรและยี่ห้อชัดเจน* มีวันที่ผลิต บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สะอาด สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุบุคลากรและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุความร่วมมือเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๔๕.	มะพร้าวห้าว/มะพร้าวห้าวแปรรูป	มะพร้าวแก่จัด ปอกเปลือกแล้ว เหลือเฉพาะเปลือกสีน้ำตาล เนื้อมะพร้าวสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด
๑.	หมวด ณ. ของแห้ง	ทุกชนิดเป็นของใหม่ สะอาด คุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา วางขายตามท้องตลาดในปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์สมบูรณ์ ระบุบุคลากรและยี่ห้อ วันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ โรงงานผลิต และต้องไม่เกินอายุบริโภค หมายเหตุ : การฉีกขวี่อิลลาม แนะนำให้ใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายการรับรองฮาลาล
	ข้าวตังดิบ	สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ระบุบุคลากรและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุบุคลากรและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุความร่วมมือเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
	ข้าวเหนียวขาว	เป็นข้าวเหนียวขาว ๑๐๐% ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน สะอาด เมล็ดข้าวสมบูรณ์ ยาว ไม่มีมอด ระบุบุคลากรและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หรือมีคุณลักษณะเป็นไปตามประกาศกระทรวงพาณิชย์
	ข้าวเหนียวดำ	เป็นข้าวเหนียวดำ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน สะอาด เมล็ดข้าวสมบูรณ์ ยาว ไม่มีมอด ระบุบุคลากรและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หรือมีคุณลักษณะเป็นไปตามประกาศกระทรวงพาณิชย์
	ข้าวเหนียวดำ	หมายเหตุ : *ระบุบุคลากรและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุความร่วมมือเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๔.	ขมิ้น	สะอาด เส้นเล็ก เหนียวนุ่ม ไม่แข็ง มีสีขาวไม่เหม็นบูด และเส้นไม่และ กลิ่นรสปกติ
๕.	มะกะโรนี	มีสีเหลืองอ่อน ไม่หัก ไม่ก่า ไม่ขึ้น ไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นหืน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง มีสี กลิ่น รส ตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง

(นางสาวมานิตา เรือนจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ จันทะนอ)

(นายพิสิษฐ์ สรรพสุข)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘
กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
		หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๒๐.	เส้นหมี่เหลือง	ไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา กลิ่นรสปกติ ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๒๑.	เส้นหมี่เหลืองฮากเกียน	สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๒๒.	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๒๓.	แป้งข้าวเจ้า	ผงแป้งสีขาว เมียนละเอียด บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๒๔.	แป้งท้าววาม่อม	ผงแป้งสีขาว ปะเอียดดี สาบมือ ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๒๕.	แป้งมัน	ผงแป้งสีขาว เมียนละเอียด บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๒๖.	แป้งสาลี	ผงแป้งสีขาว เมียนละเอียด บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๒๗.	เม็ดบัวลอย	สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน เม็ดแห้ง ไม่ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๒๘.	สาเกุเม็ดเล็ก	สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน เม็ดแห้ง ไม่ขึ้นรา ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๒๙.	สาเกุเม็ดใหญ่	สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน เม็ดแห้ง ไม่ขึ้นรา ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๓๐.	ฟองเต้าหู้	ทำจากถั่วเหลือง เป็นแผ่น แห้ง ไม่แตกหัก ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย มีฉลากผลิตและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๓๑.	เต้าหู้เหลืองแข็ง (แผ่น)	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน ทำจากถั่วเหลือง เนื้อแน่น ไม่เละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีเหลือง ไม่คั่ว ไม่มีกลิ่นเหม็นหึ่งประสक्त มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่липแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด
๓๒.	เต้าหู้เหลืองนิ่ม (แผ่น)	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน ทำจากถั่วเหลือง เนื้อแน่น ไม่เละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีเหลือง ไม่คั่ว ไม่มีกลิ่นเหม็นหึ่งประสक्त มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยม

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง

(นางสาวมานิตา เรือนจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ ขันหมื่น)

(นายพิสิษฐ์ สรรพวุธ)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
		จัดสุส ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่ลิบแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด
๓๓.	เต้าหู้ขาวแข็ง/เต้าหู้กระดาน (แผ่น)	สด ใหม่ ไม่สามารถบีบเป็นก้อน เนื้อแน่น ไม่เละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีขาว ไม่ดำคล้ำ ไม่มีกลิ่นที่เหม็นหึ่งประสงค์ สีเหลืองจัดสุสหนา ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่ลิบแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด
๓๔.	เต้าหู้ขาวอ่อน (แผ่น)	สด ใหม่ ไม่สามารถบีบเป็นก้อน เนื้อแน่น ไม่เละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีขาว ไม่ดำคล้ำ ไม่มีกลิ่นที่เหม็นหึ่งประสงค์ สีเหลืองจัดสุสหนา ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่ลิบแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด
๓๕.	เต้าหู้ขาวหลอด	มีสีขาว ไม่เละ ไม่แยกชั้น ไม่เน่าเสีย ไม่ใส่สารกันบูด ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด น้ำหนักสุทธิ ๒๒๐ กรัม/หลอด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
		หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๓๖.	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด)	มีส่วนผสมจากไข่ไก่สดมากกว่า ๕๐% มีสีเหลืองอ่อน ไม่เละ ไม่แยกชั้น ไม่เน่าเสีย ไม่ใส่สารกันบูด ระบุฉลากและยี่ห้อ* มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด น้ำหนักสุทธิ ๒๒๐ กรัม/หลอด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
		หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๓๗.	เต้าหู้ปลา	มีส่วนผสมจากเนื้อปลาไม่น้อยกว่า ๕๐% และเนื้อไม่เกิน ๑๕% สด ใหม่ นุ่ม ไม่มีสารเคมีเจือปน ไม่ใส่สี ไม่เน่าเสีย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
		หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๓๘.	เต้าหู้พวง/เต้าหู้พอง/เต้าหู้ทอด	สะอาด ทำจากถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย
๓๙.	เต้าหู้ยี้แดง	มีส่วนผสมจากถั่วเหลืองและองค์กหรือข้าวแดงเป็นหลัก มีสีแดงตามธรรมชาติ เป็นก้อน ไม่เละ เบียดขึ้นพอสมควร ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
		หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๔๐.	เต้าเจี้ยวขาว	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เปรี้ยวเป็นสีดำ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
๔๑.	เต้าเจี้ยวจีน	ไม่เปรี้ยวเป็นสีดำ ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
๔๒.	เต้าเจี้ยวไทย	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เปรี้ยวเป็นสีดำ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
๔๓.	หัวไชโป๊หวาน	สะอาด สีเหลืองอมน้ำตาลตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอันตรายและไม่มีสารตกค้าง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์
๔๔.	ไชโป๊วเค็ม/หัวผักกาดเค็ม	เป็นหัวผักกาด ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและปราศสิ่งปนเปื้อน ไม่เละ มีสีเหลือง ไม่เหม็นสาบ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*
๔๕.	ไชโป๊วผอย/หัวผักกาดผอย	หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๔๖.	ไชโป๊วเค็มหัวแฉ่ว/หัวผักกาด	เป็นหัวผักกาดชนิดหัวแฉ่ว ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ไม่เละ มีสีเหลือง ไม่เหม็นสาบ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง

 (นางสาวฉานิตา เรือนจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ ช่างเหิน)

(นายพิสิษฐ์ สรรพวุธ)

ปฏิบัติงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางสาธารณสุข กรมราชทัณฑ์

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
		หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๔๗.	เตี๋ยมั่นแฉ่ง	สะอาด ไม่และ ไม่มีน้ำมาก ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แช่สารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีน้อย
๔๘.	ผักกาดดองเปรี้ยว	สะอาด ไม่และ ไม่มีน้ำมาก ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แช่สารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีน้อย
๔๙.	ผักกาดดองหวาน	สะอาด ไม่และ ไม่มีน้ำมาก ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แช่สารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีน้อย
๕๐.	กึ่งฉวยหวาน	สะอาด สีเหลือง ไม่และและเปรี้ยว มีน้ำน้อย ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แช่สารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีน้อย
๕๑.	แก๊มฉวย	ผักกาดเขียวดอง เป็นต้นแข็ง กรอบ ไม่และ ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แช่สารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีน้อย
๕๒.	ซูชิฉ่าย	เป็นผักดองรวม สะอาด กรอบ ไม่มีและ มีน้ำเล็กน้อย ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แช่สารกันรา มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีน้อย
๕๓.	ตั้งฉ่าย	ทำจากกะหล่ำปลี/ผักกาดขาวชิ้นเล็ก ไม่และเย็นมาก สีน้ำตาลอ่อน ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แช่สารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีน้อย
๕๔.	กระเทียมดอง	ไม่เน่าเปื่อย และไม่มีน้ำมากเกินไปกระเทียมหัวหรือกลีบ ปอกหรือไม่ปอกก็ได้ ต้องในของเหลวหรือน้ำปรุง ไม่มีฝ้าขาวหรือฟองจากการหมัก มีสีที่ตี สีเม้คล้ำ สี สม่่าเสมอ กลิ่นธรรมชาติ กรอบ ไม่มีและ ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แช่สารกันรา มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีน้อย
๕๕.	มะนาวดอง	ถูกโศพอดสมควร ถูกไม่แตก มีสีและกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติ ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๕๖.	มะขามเปียกมะเม้ด	คุณภาพดี ไม่มีเม้ด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๕๗.	มะขามเปียกมะเม้ด	คุณภาพดี ไม่มีเม้ด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๕๘.	ส้มป่อย	คุณภาพดี ไม่มีเม้ด ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๕๙.	พริกชี้ฟ้าเม้ด	ตากแห้งสนิท สีแดงเม้ด ไม่ขึ้น เม้ดไม่หัก ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีเม้ดต่างขาว ไม่หักหรือแตก มีก้าน สภาพสมบูรณ์
๖๐.	พริกแห้งเม้ดใหญ่	ตากแห้งสนิท สีแดงเม้ด ไม่ขึ้น สภาพสมบูรณ์ เม้ดไม่หัก ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งเจือปน
๖๑.	พริกป่น	เป็นพริกป่นจากพริกทุกชนิด เช่น พริกชี้ฟ้าเม้ดทั้งป่น ฯลฯ โดยมีลักษณะละเอียด เป็นของใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่อับชื้น
๖๒.	พริกเผา	สะอาด มีสี กลิ่น และรสเฉพาะของพริกเผาตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์
๖๓.	ถั่วเขียว	หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๖๔.	ถั่วเขียวผ่าซีก	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูอดเจาะ เมล็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์
๖๕.	ถั่วดำ	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูอดเจาะ เมล็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์
๖๖.	ถั่วแดง	หมายเหตุ : *ระบุผลจากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง

(นางสาวมานิตา เรือนจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ ข้าเหนือ)

(นายพิสิษฐ์ สรรพอยู่)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
		หมายเหตุ : *ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๓๙.	ข้าวคั่ว	สะอาด เป็นของใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๔๐.	มะพร้าวคั่ว	ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน มีสีตามธรรมชาติของมะพร้าวคั่ว บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุชัดเจน หมายเหตุ : *ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๔๑.	มะพร้าวทอดฝอย	สะอาด ทำจากมะพร้าวใหม่ที่ทอดจากกะพร้าวแก่จัด ไม่ผสมน้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว หรือเป็นยาง หรือเป็นเมือก
๔๒.	กระเจียวแห้ง	แห้ง สีแดง ไม่ดำ ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปลอมปน มีสีและกลิ่นที่ติดตามธรรมชาติ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์
๔๓.	กระเทียมแห้ง	กระเทียมตัดจุก หัวโต แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจืดดำ ไม่มีส่วนที่ออก
๔๔.	พุทราแห้ง	แห้ง สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปลอมปน มีสีและกลิ่นที่ติดตามธรรมชาติ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์
๔๕.	มะเขือหวานแห้ง	ใหม่ แห้งสนิท ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน*
๔๖.	มะตูมแห้ง	ทำจากมะตูมแก่ หั่นชิ้นบาง ไม่เป็นมอดหรือแมลงกัด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน*
๔๗.	มะเขือส้ม/มะเขือกลบ	หมายเหตุ : *ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๔๘.	เม็ดผักชี/ลูกผักชี	ใหม่ แห้งสนิท ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน*
๔๙.	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	หมายเหตุ : *ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๕๐.	เม็ดแมงลัก	ใหม่ แห้งสนิท ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน*
๕๑.	เม็ดยี่หระ	หมายเหตุ : *ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๕๒.	ลำไยอบแห้ง	ใหม่ แห้งสนิท ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน*
๕๓.	ถั่วงอกแห้ง	ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่เหม็นเหม็น ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ เนื้อลำไยไม่ดำ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุผลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายการพร้อมเครื่องปรุง

(นางสาวมานิตา เรืองจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ จันทะนอ)

(นายพิสิษฐ์ สรรพวุธ)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
๔๔.	หอมแดงแห้ง	แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีส่วนที่งอก
๔๕.	เห็ดหอมแห้ง	ดอกโต ไม่เหี่ยวเหิน ไม่เก่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๔๖.	เห็ดหูหนูแห้ง	ไม่เหี่ยวเหิน ไม่เก่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๔๗.	ผงแก๊กฮวย	แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา มีสีเหลืองนวล สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน มีกลิ่นที่ติดตามธรรมชาติของแก๊กฮวย บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน*
๔๘.	ผงขมิ้น	แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา มีสีเหลือง สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน มีกลิ่นที่ติดตามธรรมชาติของขมิ้น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน*
๔๙.	ดอกแก๊กฮวย	แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา มีสีเหลืองนวลหรือเข้มจนเป็นสีน้ำตาลอ่อน สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน มีกลิ่นที่ติดตามธรรมชาติของแก๊กฮวย บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน*
๕๐.	ดอกจิ้งหรีดแห้ง	แห้ง สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปลอมปน มีสีและกลิ่นที่ติดตามธรรมชาติ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน*
๕๑.	ดอกจันทร์เทศ	ใหม่ สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน*
๕๒.	ใบยี่เก	ใหม่ สะอาด มีรูป ๘ เหลี่ยม สีน้ำตาลแห้งสนิท ไม่ขึ้นรา ไม่เหี่ยวเหิน ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน*
๕๓.	อบเชย	มีสีและกลิ่นหอมตามธรรมชาติของอบเชย ไม่มีสิ่งปลอมปนแห้งสนิท ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ระบุคุณภาพและยี่ห้อ* มีส่วนประกอบยี่ห้อชัดเจน มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี
๕๔.	ถั่วเน่าแผ่น	แห้ง สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน*
๕๕.	สาหร่ายตำอบแห้ง	แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เหม็นสาบ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน*
๕๖.	หน่อไม้จีน**	สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปลอมปน มีสีและกลิ่นที่ติดตามธรรมชาติ บรรจุภัณฑ์ไม่บวมหรือผิดปกติ ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน*

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายชื่อสิ่งพ้องเครื่องปรุง

(นางสาวอนันดา เรือนจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ ขำหมื่น)

(นายพิสิษฐ์ สรรพอยู่)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร
		**ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารทุกชนิดต้องนำหม้อไม่ม่น้ำผ่านกระบวนการต้มฆ่า (ต้มน้ำทิ้ง) ในน้ำเดือด อย่างน้อย ๑๕ นาที แล้วเทน้ำทิ้ง เพื่อให้ความร้อนทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายจากแบคทีเรียหรือสปีดปกติ รวมถึงหม้อไม่ม่น้ำหรือสปีดปกติ ไม่ควรนำมารับประทานหรือลองชิม ให้นำไปทำลายทิ้งทันที สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปลอมปน มีสีและกลิ่นที่ตามธรรมชาติ บรรจุในซองหรือผลิตภัณฑ์ ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **ต้องนำมาผ่านกระบวนการต้มฆ่า (ต้มน้ำทิ้ง) ในน้ำเดือด อย่างน้อย ๑๕ นาที ก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารทุกชนิด เพื่อให้ความร้อนทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายจากแบคทีเรียหรือสปีดปกติ รวมถึงหม้อไม่ม่น้ำหรือสปีดปกติ ไม่ควรนำมารับประทานหรือลองชิม ให้นำไปทำลายทิ้งทันที สะอาด ปอกเปลือกออกทั้งหมดเรียบร้อย เนื้ออ่อน นุ่ม มีสีเหลืองอ่อน ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เขียว ไม่สลิ ไม่ผ่านการแช่สารฟอกขาวและสารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*
๑๐๘.	หน่อไม้ลาวก/ต้มสุก (เห็น)**	หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **ต้องนำมาผ่านกระบวนการต้มฆ่า (ต้มน้ำทิ้ง) ในน้ำเดือด อย่างน้อย ๑๕ นาที ก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารทุกชนิด เพื่อให้ความร้อนทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายจากแบคทีเรียหรือสปีดปกติ รวมถึงหม้อไม่ม่น้ำหรือสปีดปกติ ไม่ควรนำมารับประทานหรือลองชิม ให้นำไปทำลายทิ้งทันที หม้หมูแห้งที่แช่น้ำให้พองแล้ว ไม่มีขน สะอาด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เหม็นสาบหรือเหม็นอับ
๑๐๙.	หนังหมูพอง	ใต้ปลาแห้ง หมักจนได้ที่ ไม่ขึ้นรา กลิ่นหอมตามธรรมชาติ
๑๑๐.	ใต้ปลา	แห้ง สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในซองหรือผลิตภัณฑ์ ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*
๑๑๑.	โปรตีนเมกษตร	หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๑๑๒.	น้ำพริกเผา	สีตามธรรมชาติของน้ำพริกเผา มีกลิ่นรสตามส่วนประกอบที่ใช้ทำ และปราศจากกลิ่นรสที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่เป็นส่วนประกอบของน้ำพริกเผา ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุในซองหรือผลิตภัณฑ์ ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน
๑๑๓.	ปลากรอบ	เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลา บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สะอาด สภาพสมบูรณ์ บรรจุในซองหรือผลิตภัณฑ์ ปิดสนิท ไม่ปนเปื้อน และ/หรือวันหมดอายุ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายเหตุรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน

หมายเหตุ : หากอาหารดิบรายการใดไม่ได้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะขึ้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง ขึ้นพื้นฐานของอาหารดิบๆ ตามประเภทอาหารที่ระบุในคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบๆ ฉบับนี้ และกรณีที่มีการแก้ไขคุณลักษณะเฉพาะขึ้นพื้นฐานของอาหารดิบๆ ต่างจากที่กรมราชทัณฑ์กำหนด ต้องได้รับการรับรองจากนักโภชนาการก่อนการจำหน่ายรวมทั้งการบรรจุภัณฑ์

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขึ้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง

(นางสาวณัฏฐา เรืองจันทร์)

(นายอุดมศักดิ์ ช่างหมื่น)

(นายพิสิษฐ์ สุรพวง)

ปรับปรุง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘
กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์