

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๙	ปลานิล	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	๗๐.๐๐
๑๐	ปลาสาวย	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	๖๕.๐๐
๑๑	ปลาหางแข็ง	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	๑๐๐.๐๐
๑๒	กุนเชียงไก่	ทำจากเนื้อไก่ป่นไม่เกิน ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายถึง : * ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่า/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๑๘๕.๐๐
๑๓	ไก่ยอ	ทำมาจากเนื้อไก่คุณภาพดี เนื้อละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน แน่น ยึดหยุ่น ไม่และ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสารเคมีเจือปน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายถึงเหตุ : * ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่า/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๙๕.๐๐
๑๔	ลูกชิ้นไก่	มีส่วนผสมจากเนื้อไก่สดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายถึงเหตุ : * ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่า/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๙๘.๐๐

๑๖ *Ch*

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๑๕	ลูกชิ้นปลา	มีส่วนผสมจากเนื้อปลาสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเหม็น และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทผู้ตัวแทนจำหน่าย มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๙๕.๐๐
๑๖	ปลาเบญจพรรณน้ำจืดแห้ง	เป็นปลาน้ำจืดที่ส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยง เช่น ปลานิล ปลาดุก ปลาตะเพียน ปลาไน ปลายี่สก และปลานวลจันทร์ ตัวปลาไม่มีลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย	กก.	๙๐.๐๐
๑๗	กะหล่ำดอก	สีขาวนวล ดอกแน่น ไม่เป็นจุด ไม่ดำ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย ตัดแต่งก้านและใบส่วนเกินออก ไม่มีใบสีเขียวหุ้ม	กก.	๕๕.๐๐
๑๘	กะหล่ำปลี	ใบสด กาบห่อตัวแน่น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลำต้นและรากติดมา ไม่เน่าเสีย	กก.	๔๐.๐๐
๑๙	กุยช่าย/ดอกไม้วาด	ใบ: สีขาวหรือสีเขียวสด ไม่เหลือง ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ ตัดโคนรากและปลายใบออก , ดอก: ก้านดอกสีขาว ดอกขาวไม่บาน	กก.	๖๕.๐๐
๒๐	ข้าวโพดอ่อน	ฝักสมบูรณ์ เป็นฝักอ่อน สีเหลืองอ่อน ไม่ดำคล้ำ ลอกเปลือกและหนวดออกไม่เน่าเสีย	กก.	๕๕.๐๐
๒๑	ชิงชอย	จึงอ่อน สด สะอาด ขูดผิวออกให้หมด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของจึง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชุ่มน้ำ และไม่แฉะสารพอกขาว	กก.	๗๐.๐๐
๒๒	แครอท	เนื้อแน่นผิวเรียบ ไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีต้นงอก ไม่เป็นเสี้ยน สีส้มสด ไม่มีกลิ่น สภาพสมบูรณ์ หัวไม่หัก	กก.	๔๐.๐๐
๒๓	ต้นหอม	สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เน่า	กก.	๙๕.๐๐
๒๔	แตงกวา	สภาพสมบูรณ์ สด สะอาด ผิวเกลี้ยง สีเขียวธรรมชาติหรือสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่เหลือง ผลไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอนหรือแมลง เนื้อแน่นกรอบ ไม่แฉะ และไม่มีความคาว	กก.	๔๐.๐๐

414
14/11/2564

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๒๕	แดงไม้อ่อน	สด ผลค่อนข้างรี ผิวภายนอกสีเขียว ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย ไม่แกร็น	กก.	๔๐.๐๐
๒๖	แดงร้าน	สภาพสมบูรณ์ ผลไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยวช้ำ สีเขียวธรรมชาติ ไม่เหลือง ไม่มีหนอนหรือแมลง ผิวเกลี้ยง รูปร่างเรียวยาว เนื้อแน่นกรอบ ไม่แก่ และไม่ฝืนกันติด	กก.	๔๐.๐๐
๒๗	ถั่วแขก	สภาพสมบูรณ์ ฝักยาวตรงถึงโคนได้บ้างเล็กน้อย สีเขียวอ่อนสม่ำเสมอทั้งฝัก ไม่เหลือง ฝักอวบแน่น ไม่หัก ไม่แตก ไม่แก่ ไม่แกร็น ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก.	๖๐.๐๐
๒๘	ถั่วออก	ลักษณะสมบูรณ์ ลำต้นยาว สีขาวนวล สะอาด ไม่เน่าเสีย และไม่แฉะสารพอกขาว ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำ	กก.	๓๒.๐๐
๒๙	ถั่วฝักยาว	พันธุ์ฝักเขียว สีเขียวสด สภาพสมบูรณ์ ฝักไม่แก่ไม่ฝ่อ ยาว โตสม่ำเสมอทั้งฝัก อวบแน่น ไม่ลีบแบน ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก.	๕๐.๐๐
๓๐	น้ำเต้า	ผลอ่อน ผลกลม ภายนอกสีเขียว ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย	กก.	๔๐.๐๐
๓๑	บรอกโคลี	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกมีสีเขียวเข้ม ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่แห้ง ไม่มีสีเหลืองบน ดอกใหญ่ ไม่แคะแกร็น หรือ ลีบ	กก.	๖๐.๐๐
๓๒	บวบเหลี่ยม	ผลสมบูรณ์ ผิวภายนอกมีสีเขียว สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่แก่ ไม่พาม ผลไม่หัก ผลไม่แคะแกร็นหรือลีบเล็ก	กก.	๔๐.๐๐
๓๓	ผักกวางตุ้ง	ใบและลำต้นสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบเหลือง ตัดราก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย	กก.	๔๐.๐๐
๓๔	ผักกะเฉด	สด สะอาด ไม่แก่ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว	กก.	๔๘.๐๐
๓๕	ผักกาดขาว	เป็นผักกาดขาวทั้งหัว ลำต้นห่อแน่น ลักษณะสมบูรณ์ ตัดรากออก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ใบแน่นติดกับโคน ขนาดไม่น้อย ๓ หัว/กิโลกรัม	กก.	๔๒.๐๐
๓๖	ผักกาดเขียว	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	๔๐.๐๐
๓๗	ผักขึ้นฉ่าย	สภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย	กก.	๑๐๐.๐๐

Qib for On

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๓๘	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ใบสีเขียวสด ไม่เหลือง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก ต้นใหญ่ มีก้านและใบติดต้นแน่น ไม่หัก ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว และไม่เน่าเสีย	กก.	๔๒.๐๐
๓๙	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาว มีรากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	๑๓๐.๐๐
๔๐	ผักตำลึง	ยอดอ่อน ก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	๖๕.๐๐
๔๑	ผักบุ้งจีนไม่ตัดราก	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่แก่ ไม่เหลือง รากมีสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	๔๐.๐๐
๔๒	ผักบุ้งไทย/ผักบุ้งแก้ว ตัดราก	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่แก่ ไม่เหลือง ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	๔๒.๐๐
๔๓	พริกหยวก	สด สะอาด ผิวเรียบ เติ่งตึง ผิวไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย มีก้านขั้วสีเขียวสดติดแน่น	กก.	๗๕.๐๐
๔๔	พริกหวาน/พริกกระทิง	สด สะอาด มีลักษณะอ้วนกลมคล้ายระฆัง ผิวเรียบ เติ่งตึง ผิวไม่แตก มีสีตามธรรมชาติของพริกหวาน/พริกกระทิง ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย มีก้านขั้วสีเขียวสดติดแน่น	กก.	๙๐.๐๐
๔๕	ผักชีเยว	ผิวสีเขียวธรรมชาติ กลีบ เติ่งตึง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรงกลมยาว ขนาดผลโตพอสมควร	กก.	๓๖.๐๐
๔๖	ผักทอง	เป็นผักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเขียวสดหรือเหลืองปนเขียว เนื้อแน่น ผิวเปลือกแข็งขรุขระ ขนาดลูกโตพอสมควร	กก.	๔๐.๐๐
๔๗	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ผิวเรียบเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่สุกงอม ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอนเจาะ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่น	กก.	๕๕.๐๐
๔๘	มะเขือเปราะ/มะเขือ เจ้าพระยา	ผลอ่อน รูปร่างกลม ผิวสีเขียวอ่อน ขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย ลูกโตเสมอกัน	กก.	๔๐.๐๐
๔๙	มะเขือยาว	เปลือกผิวสีเขียวอ่อน/สีขาว/สีม่วงตามสายพันธุ์ ตั้งเรียบ ผลยาว ไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ขั้วเขียวสด เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย	กก.	๔๐.๐๐

Qib sh. On

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๕๐	มะระจีน	ผลอ่อนหรือกลาง ไม่แก่ ผลเปลือกนอกเป็นร่องขรุขระ ตาห่าง สีเขียวสด ผลตรง ไม่เหลืองช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่แตก ไม่หัก ไม่เน่าเสีย	กก.	๔๕.๐๐
๕๑	มะละกอดิบ	สด ผิวเกลี้ยง สีเขียวเข้มธรรมชาติ รูปร่างอวบยาว เติ่งติ่ง ไม่คดงอ เนื้อแน่นกรอบ ผลัดเต็มที่ ไม่มีหนอน ไม่แก่กรีน ขนาด ๒ - ๓ ลูก/กิโลกรัม	กก.	๓๕.๐๐
๕๒	มันเทศ	สด สะอาด ไม่มีดินติด หัวโต ลูกกลมยาว ผิวสีม่วงหรือสีขาว เป็นหัวสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่หัก ไม่มีแมลง ไม่เป็นเส้น และไม่มีเน่าเสีย	กก.	๔๐.๐๐
๕๓	มันฝรั่ง	ลูกยาวรี ไม่แตก ไม่หัก ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหนอนขึ้น ไม่งอกราก ไม่มีแมลง ไม่ขึ้นรา ขนาดประมาณ ๕ - ๖ ลูก/กิโลกรัม	กก.	๔๘.๐๐
๕๔	หน่อไม้สด (หนั)*	เนื้อสีขาว ปอกเปลือกทั้งหมดออกเรียบร้อยแล้ว หั่นชิ้น/หั่นฝอย ไม่เน่าเสีย หมายเหตุ : *ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารทุกชนิด ต้องนำไปต้มในน้ำเดือด อย่างน้อย ๓๐-๔๐ นาที แล้วเทน้ำทิ้ง เพื่อลดปริมาณไซยาไนด์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ	กก.	๗๐.๐๐
๕๕	หอมใหญ่	สด สะอาด มีเปลือกบาง ๆ หุ้มโดยรอบมิดชิด ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่ผ่อ ไม่มีรากหรือตื้นงอก	กก.	๕๐.๐๐
๕๖	หัวปลี	สด สีแดงเลือดหมู กาบติดแน่น ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ใส่ในไม่ดำ ขนาดประมาณ ๐.๕ - ๑ กิโลกรัม/หัว ไม่รวมเปลือกนอกสีน้ำตาลอ่อน	กก.	๓๔.๐๐
๕๗	หัวผักกาดสด/หัวไชเท้า	หัวเป็นสีเขียวสด ผิวขาวสะอาด ไม่มีดินติด เนื้อแน่นเต่งติ่ง ไม่พำม ไม่แก่กรีน รูปร่างเรียวยาว ไม่แตก ไม่หัก ขนาด ๓ - ๕ หัว/กิโลกรัม ก้านและใบยาวไม่เกินครึ่งหนึ่งของความยาวผล	กก.	๔๒.๐๐
๕๘	เห็ดเข็มทอง	ดอกสีขาว สด ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	๘๐.๐๐
๕๙	เห็ดนางฟ้า	ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล สะอาด ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เน่าเสีย	กก.	๖๘.๐๐

Sub for ๐๗

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๖๐	กล้วยไข่	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยขีด ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมมน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา ขนาดผลกลาง	หวี	๔๕.๐๐
๖๑	กล้วยน้ำว้า	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยขีด ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมมน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา ขนาดผลกลาง	หวี	๔๕.๐๐
๖๒	กล้วยหอม	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยขีด ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมมน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา	หวี	๙๐.๐๐
๖๓	แก้วมังกร	เปลือกสีแดงสด ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	๕๐.๐๐
๖๔	เงาะ	ผิวสีแดงสด ผลไม่แตก เปลือกบาง เนื่อร่วน สีขาว กรอบ รสหวาน เวลาแกะไม่มีน้ำแฉะ ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน	กก.	๔๘.๐๐
๖๕	ชมพู	ผิวสีแดงสด ผลโตปานกลาง แต่งดี แก่จัด เนื้อหนา ผลไม่แตก ไม่มีรอยขีด ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน	กก.	๕๕.๐๐
๖๖	แตงโม	ผิวเรียบสีเขียวสด ผลกลมหรือรี ไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยขีดหรือแผลง เปลือกบางสีเขียว เนื้อแตงแน่น ใสไม่ส้ม น้ำหนักลูกอย่างน้อย ๐.๕ - ๑ กิโลกรัม	กก.	๓๕.๐๐
๖๗	ฝรั่ง	ผิวสีเขียวอ่อนเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่มีรอยขีด ไม่มีจุดดำ ไม่ดิบหรือสุเกินไป ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	๕๒.๐๐
๖๘	พุทรา	ผิวสีเขียวสดเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขีด ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	๕๐.๐๐
๖๙	มะม่วงดิบ/มะม่วงมัน	ผิวขาวสีเขียวเข้ม ผลไม่แตก ไม่อม ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก.	๕๐.๐๐
๗๐	มะม่วงสุก	ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	๕๕.๐๐
๗๑	มะละกอกอสุก	สด เนื้อแน่น ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่และ ไม่เน่าเสีย ไม่ดำ ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา	กก.	๕๐.๐๐
๗๒	มังคุด	ผิวสีเขียวสดติดแน่นกับผล เปลือกนุ่ม ไม่แห้ง แก่จัด ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	๔๘.๐๐



 ๒.๕

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๗๓	มันแกว	หัวโตเต็มที่ ผลไม่แตก เนื้ออ่อน ไม่มีรอยมีเปลือกภายนอกอยู่สมบูรณ์ ไม่มีเศษดินติด ไม่เน่าเสีย	กก.	๓๕.๐๐
๗๔	ลองกอง	เป็นข้อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเปลือก ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน	กก.	๕๐.๐๐
๗๕	ละมุด	สุกพอดี ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยชำ ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน	กก.	๖๐.๐๐
๗๖	กลางสาด	เป็นข้อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเปลือก ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน	กก.	๕๐.๐๐
๗๗	ลำไย	เป็นพวงผลใหญ่ เปลือกแห้งสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเศษดินติด ไม่มีน้ำและ เปลือกไม่แตก ไม่มีหนอน	กก.	๕๐.๐๐
๗๘	ลิ้นจี่	เปลือกบางสีชมพูอมแดงสด ไม่แห้งกรอบ แก่จัด ผลติดกับก้านแน่น เนื้อหนา ผิวเปลือกนอกไม่แตงน้ำ ผลไม่แตก ไม่ชำ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน	กก.	๕๕.๐๐
๗๙	ส้มเขียวหวาน	สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ชำ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่พาม ไม่เป็นข้าวสาร ไล้กลางไม่เป็นน้ำ	กก.	๖๕.๐๐
๘๐	ส้มสายน้ำผึ้ง	สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ชำ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่พาม ไม่เป็นข้าวสาร ไล้กลางไม่เป็นน้ำ	กก.	๗๐.๐๐
๘๑	ส้มจิน	สด สะอาด ไม่ชำ ผลไม่แตก เนื้อไม่พาม ไม่เป็นข้าวสาร ไล้กลางไม่เป็นน้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	๗๕.๐๐
๘๒	สับประรด	ตัดจุกและก้านออก เปลือกสีเขียวอมเหลือง เนื้อน้ำสีเหลืองอ่อน ไม่แฉกรรหรือมีตาตำ ผลไม่แตก ไม่ชำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสาเหตุหรือกลิ่นที่เกิดจากปฏิกิริยาเคมี	กก.	๔๕.๐๐
๘๓	สาเลี	ข้าวสาคิดแน่นกับผล ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีรอยชำ เนื้อกรอบ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	๗๐.๐๐
๘๔	องุ่น	ข้าวสีเขียวสด ผลติดหัวแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง รูปทรงได้สัดส่วน เนื้อนุ่มแน่น ไม่และ ไม่ชำ ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ไม่มีขึ้นรา ไม่มี	กก.	๑๐๐.๐๐

4.10

 ๗

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๘๕	วันมะพร้าว	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี ยย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน ***** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน ยย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบแรกซ์ และสารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	๗๕.๐๐
๘๖	วันมะพร้าวในน้ำเชื่อม	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี ยย. รับรองมาตรฐาน น้ำหนักเนื้อไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของน้ำหนักสุทธิ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน ***** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน ยย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบแรกซ์ และสารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	๕๐.๐๐
๘๗	เงาะกวย (วันดำ)	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี ยย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน ***** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน ยย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบแรกซ์ อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	๔๒.๐๐
๘๘	ชำหริ่ม	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี ยย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน ***** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน ยย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบแรกซ์ อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	๗๐.๐๐

๒๒.๕ ๒๒.๐๗

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๘๙	รวมมิตร	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อน อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	๔๐.๐๐
๙๐	ทอดช่องสด	สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อน อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	๔๐.๐๐
๙๑	ลูกจากในน้ำเชื่อม	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อน และสารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	๘๐.๐๐
๙๒	ลูกชิด	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อน และสารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	๘๕.๐๐

๙๕ ๕๖.๐๐

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๙๓	มันเชื่อม	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี ยย. รับรองมาตรฐาน หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุ แหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน ยย. ต้องมีการสุ่มตรวจ สารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	๘๕.๐๐
๙๔	สับปะรดเชื่อม	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี ยย. รับรองมาตรฐาน หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุ แหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน ยย. ต้องมีการสุ่มตรวจ สารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	๘๕.๐๐
๙๕	ผักทองเชื่อม	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี ยย. รับรองมาตรฐาน หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุ แหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน ยย. ต้องมีการสุ่มตรวจ สารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	๘๕.๐๐
๙๖	กระชายซอย	เป็นกระชายสด ขูดผิวออกให้เกลี้ยง ล้างให้สะอาด หั่นเป็นเส้นตามความยาวของกระชาย ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เหม็น และไม่แห้ง สารฟอกขาว	กก.	๙๕.๐๐
๙๗	ข้าสด	ลักษณะสมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีเฉพาะส่วนแห้ง ไม่มีเศษดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๕๕.๐๐
๙๘	ตะไคร้สด	ลำต้นสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียวตามธรรมชาติ ไม่เหลือง ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดรากและใบทิ้ง ไม่มีเศษดินติด ไม่แห้ง	กก.	๓๐.๐๐
๙๙	ใบกะเพราสด	สด ใบสมบูรณ์ กลิ่นหอม ใบและลำต้นสีเขียวอ่อน ไม่ดำ ใบไม่ร่วง ใบไม่ต่างดำ ตัดรากออก ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว	กก.	๕๐.๐๐
๑๐๐	ใบมะกรูดสด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ใบไม่เหลือง ติดกับก้าน มีกลิ่นหอมเฉพาะ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว	กก.	๕๕.๐๐



ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๑๐๑	ใบแมงลักสด	สด ใบสมบูรณ์ ใบและก้านเป็นสีเขียว ตัดรากออก กลิ่นหอม ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวซ้ำ	กก.	๕๐.๐๐
๑๐๒	ใบโหระพาสด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดก้าน ตัดรากออก กลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวซ้ำ	กก.	๕๐.๐๐
๑๐๓	พริกชี้ฟ้าสด	สีเขียวหรือแดง สด ผิวเรียบ แต่งดี ไม่แตกหรือหัก เม็ดพริกและขี้สีเขียวสด ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน	กก.	๘๕.๐๐
๑๐๔	พริกชี้ฟ้าสด	สีเขียวหรือแดง สด เม็ดใหญ่ แต่งดี ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่เหี่ยวซ้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นหนอน ผิวมันเรียบ	กก.	๗๐.๐๐
๑๐๕	กะทิสำเร็จรูป	เป็นกะทิแท้ ๑๐๐% น้ำกะทิมีสีขาวข้นรวมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แยกชั้น ไม่มีกลิ่นบูด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ให้สีธรรมชาติ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ไม่แตกหรือรั่วซึม	ลิตร	๘๒.๐๐
๑๐๖	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคยปนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป สีเทาอมชมพูหรือสีม่วงเทา ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นสาบ/คาว และกลิ่นอับ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	๘๐.๐๐
๑๐๗	เกลือบริโภคชนิดป่น	เม็ดร่วนแห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น ดิน กรวด พราย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๒๒.๐๐
๑๐๘	ซีอิ๊วขาว	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำใส สีน้ำตาลเข้ม ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	๔๒.๐๐

Shirley Chai

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๑๐๙	ซีอิ๊วหวาน	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำข้น สีดำ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	๕๕.๐๐
๑๑๐	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว สะอาด เป็นเกล็ดใส ไม่ชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มอด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็น อย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน)	กก.	๓๐.๐๐
๑๑๑	น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีป	น้ำตาลจากตาลมะพร้าวหรือตาลโตนด เป็นเนื้อเดียวกัน มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ เหนียวหนืด ไม่แฉะหรือแห้งเกินไปจน เป็นเกล็ดน้ำตาล มีรสหวานตามธรรมชาติ ไม่เปรี้ยว	กก.	๕๕.๐๐
๑๑๒	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข สะอาด สีสน้ำตาลใส ไม่มีตะกอนหรือสาร แหวนลอยปนเปื้อน มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ ไม่มีสิ่งอื่นปนเปื้อนอื่นใดเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	๓๕.๐๐
๑๑๓	น้ำปลาร้า	เป็นของใหม่ สะอาด ผ่านการต้มสุกหรือการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ ไม่มีหนอน ไม่มีแมลงสาque (ไขพยาธิ) ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายความว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	๖๕.๐๐
๑๑๔	น้ำมะนาวเทียม/วัตถุ แต่งกลิ่นรสมะนาว	มีสีที่ติดตามธรรมชาติ มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) ชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* ต้องมี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายความว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	๔๐.๐๐



 ๑๖

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๑๑๕	น้ำมันปาล์ม	ลักษณะเหลวใส ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่าสามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	ลิตร	๖๐.๐๐
๑๑๖	ผงพะโล้	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่าสามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๓๔๐.๐๐
๑๑๗	ผงทำน้ำก้วยเตี่ยว สำเร็จรูป	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่าสามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๑๕๐.๐๐
๑๑๘	พริกแกงส้ม	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	๙๕.๐๐
๑๑๙	พริกแกงเผ็ด	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	๙๕.๐๐
๑๒๐	พริกแกงควั่ว	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	๙๕.๐๐
๑๒๑	พริกแกงมัสมั่น	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	๑๓๐.๐๐

๑๑๕, ๑๑๖, ๑๑๗, ๑๑๘, ๑๑๙, ๑๒๐, ๑๒๑

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๑๒๒	พริกแกงอ่อม	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	๙๕.๐๐
๑๒๓	พริกไทยป่น	ทำมาจากพริกไทยดำหรือพริกไทยขาว บดเป็นผงละเอียดโดยไม่เติมสิ่งใดลงไป แห้งสนิท มีกลิ่นและสีตามธรรมชาติของพริกไทยป่น ไม่จับเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ปราศจากสิ่งอื่นปลอมปน ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีกลิ่นอับ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน มีวันที่ผลิต บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายถึง : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่าสามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๒๔๐.๐๐
๑๒๔	วุ้นเส้นแห้ง	เส้นมีลักษณะแห้ง ไม่หัก-ปน ไม่ขึ้นรา ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายถึง : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่าสามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๑๑๕.๐๐
๑๒๕	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กสด	สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ หมายถึง : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่าสามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๓๘.๐๐
๑๒๖	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด	สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ หมายถึง : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่าสามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๓๖.๐๐
๑๒๗	เส้นหมี่แห้ง	ไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา กลิ่นรสปกติ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายถึง : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่าสามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๗๕.๐๐

ผ.ก. ๙.๑๗

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๑๒๘	แป้งมัน	ผงแป้งสีขาว เนียนละเอียด บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ หมายถึงห่อชัดเจน หมายความว่ารวมถึงมีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๕๕.๐๐
๑๒๙	สาหร่ายเม็ดเล็ก	สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน เม็ดแห้ง ไม่ขึ้นรา ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มีอยู่. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายถึง : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๕๕.๐๐
๑๓๐	สาหร่ายเม็ดใหญ่	สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน เม็ดแห้ง ไม่ขึ้นรา ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มีอยู่. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายถึง : *ระบุคุณภาพและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๕๔.๐๐
๑๓๑	เต้าหู้เหลืองแข็ง (แผ่น)	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน ทำจากถั่วเหลือง เนื่อแน่น ไม่และ เนื้อเนียน ไม่มีพองอากาศ สีเหลือง ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ มีลักษณะเป็นสีเหลืองมันจืดรส ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่ลีบแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด	แผ่น	๑๔.๐๐
๑๓๒	เต้าหู้ขาวแข็ง/เต้าหู้กระดาน (แผ่น)	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน เนื่อแน่น ไม่และ เนื้อเนียน ไม่มีพองอากาศ สีขาว ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ สีเหลืองมันจืดรสหนา ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่ลีบแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด	แผ่น	๑๔.๐๐
๑๓๓	เต้าเจี้ยวจีน	ทำจากถั่วเหลือง ไม่และ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ มีอยู่. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี มีอยู่. มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	๔๘.๐๐
๑๓๔	หัวไชโป๊หวาน	สะอาด สีเหลืองอมน้ำตาลตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปนและไม่มีสารตกค้าง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	กก.	๖๕.๐๐

พ.อ. น. ๕.๑๘

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๑๓๕	ไข่เป็ฝอย/หัวผักกาด ฝอย	เป็นหัวผักกาดชนิดหั่นฝอย ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย เส้นไม่เลื่อม มีสีเหลือง ไม่เหม็นสาบ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๖๕.๐๐
๑๓๖	ไข่เป็เค็มหั่นแฉ่ว/หัว ผักกาดเค็มหั่นแฉ่ว	เป็นหัวผักกาดชนิดหั่นแฉ่ว ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ไม่เลื่อม มีสีเหลือง ไม่เหม็นสาบ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๖๕.๐๐
๑๓๗	ผักกาดดองเค็ม	สะอาด ไม่เลื่อม ไม่มีน้ำมาก ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แฉ่งสารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐาน เป็นอย่างน้อย	กก.	๔๒.๐๐
๑๓๘	ตั้งฉ่าย	ทำจากกะหล่ำปลี/ผักกาดขาวชิ้นเล็ก ไม่ละเอียดมาก สีนํ้าตาลอ่อน ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แฉ่งสารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	๙๕.๐๐
๑๓๙	มะขามเปียกไม่แฉะเม็ด	คุณภาพดี ไม่มีมอด สีส้มคล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	๘๐.๐๐
๑๔๐	พริกป่น	เป็นพริกป่นจากพริกทุกชนิด เช่น พริกขี้หนูแห้งป่น ฯลฯ โดยมีลักษณะปนละเอียด เป็นของใหม่ ไม่มีสิ่งอื่นปน ไม่ขึ้นรา ไม่อัปชั่น ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	๑๖๐.๐๐
๑๔๑	กระเทียมจินแห้ง	กระเทียมตัดจุก หัวโต แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีรากหรือต้นงอก	กก.	๙๕.๐๐
๑๔๒	หอมแดงแห้ง	แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีส่วนที่งอก	กก.	๘๐.๐๐

๒๐/๙/๕๖

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	ราคากลางต่ำสุด
๑๔๓	หน่อไม้ลาวก/ต้มสุก (หนั)**	สะอาด ปอกเปลือกออกทั้งหมดเรียบร้อยแล้ว มีสีเหลืองอ่อน ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เสีย ไม่ผ่านการแช่สารฟอกขาวและสารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* หมายถึงเหตุ : ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน **ต้องนำมาผ่านกระบวนการต้มสุก (ต้มน้ำทิ้ง) ในน้ำเดือด อย่างน้อย ๑๕ นาที ก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารทุกชนิด เพื่อให้ความร้อนทำลายเชื้อจุลินทรีย์ ที่เป็นเบี่ยงปน หากบรรจุภัณฑ์รวมหรือปิดปกติ รวมถึงหน่อไม้มีกลิ่นหรือสีผิดปกติ ไม่ควรนำมารับประทานหรือลองชิม ให้นำไปทำลายทิ้งทันที	กก.	๕๕.๐๐

คณะกรรมการกำหนดราคากลางฯ

At.

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางสาวณวิภา อุตมสุข)

sh.

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางปราณี ดิษฐวงษ์)

On.

ลงชื่อ.....กรรมการ/เลขานุการ

(นางสาวพรรณนีย์ เวชการ)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ภัณฑสถานหญิงธนบุรี

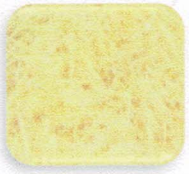
ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑	ไก่ชำแหละทั้งตัว (หันชิ้น)	เป็นไก่ชำแหละทั้งตัวและถอนขนเกลี้ยง ไม่มีส่วนหัว คอ และขา ไม่มีเครื่องใน หั่นชิ้นพอเหมาะสำหรับใช้ต้มหรือแกง ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม และไม่มึนกลืน เหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๒	เนื้อไก่หันชิ้น	สด สะอาด สีส้มชมพู มีลักษณะเป็นชิ้น/แผ่นสมบูรณ์ ไม่มีกระดูกติดมา ไม่มีมันปน ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มึนกลืน เหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ) ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๓	เนื้อไก่บด	ทำมาจากเนื้อไก่คุณภาพดี ๑๐๐% สด ระบุฉลากและยี่ห้อ ส่วนประกอบ ผู้ผลิต และสถานที่ผลิตชัดเจน มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุชัดเจน มีอยู่. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๔	เนื้อหมูหันชิ้น	สด สะอาด สีส้มพอมแดง มีสัดส่วนมัน ๑๐% มีลักษณะเป็นชิ้นสมบูรณ์ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ (ไขพยาธิ) และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใด ๆ เลย ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๕	ไข่ไก่	ไข่เบอร์ ๓ (เป็นอย่างน้อย) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มึนกลืนผิดปกติ	ฟอง	
๖	ปลาตุ๋ก	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่เละ ไม่มึนกลืน เหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๗	ปลาทุสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มึนกลืน เหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	

21.5 ๑๖. ๑๗

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๘	ปลาทุแขก	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว รูปร่างเรียวยาว ลำตัวกลม เนื้อแน่น หัวไม่หักหลุดจากตัว ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๙	ปลานิล	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๑๐	ปลาสร้อย	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๑๑	ปลาหางแข็ง	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๑๒	กุ้งแช่แข็ง	ทำจากเนื้อไก่ปนมันไม่เกิน ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มีอยู่. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๑๓	ไก่ยอ	ทำมาจากเนื้อไก่คุณภาพดี เนื้อละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน แน่น ยืดหยุ่น ไม่เละ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสารเคมีเจือปน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ มีอยู่. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

2.5 2.5 2.5

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๔	ลูกชิ้นไก่	มีส่วนผสมจากเนื้อไก่สดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจอปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีฉลากและเครื่องหมาย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีอยู่. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/ โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๑๕	ลูกชิ้นปลา	มีส่วนผสมจากเนื้อปลาสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจอปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีฉลากและเครื่องหมาย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มีอยู่. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/ โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๑๖	ปลาเบญจพรรณ น้ำจืดแห้ง	เป็นปลาน้ำจืดที่ส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยง เช่น ปลานิล ปลาดุก ปลาเทโพ ปลาไน ปลาอีสง และปลานวลจันทร์ ตัวปลามีลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย	กก.	
๑๗	กะหล่ำดอก	สีขาวนวล ดอกแน่น ไม่เป็นจุด ไม่ดำง ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย ตัดแต่ง ก้านและใบส่วนเกินออก ไม่มีใบสีเขียวหุ้มดอก	กก.	
๑๘	กะหล่ำปลี	ใบสด กาบห่อตัวแน่น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลำต้นและรากติดมา ไม่เน่าเสีย	กก.	
๑๙	กุยช่าย/ดอกไม้กวาด	ใบ: สีขาวหรือสีเขียวสด ไม่เหลือง ไม่เน่าและ ไม่ช้ำ ตัดโคนรากและปลายใบออก , ดอก: ก้านดอกสีขาว ดอกขาวไม่บาน	กก.	
๒๐	ข้าวโพดอ่อน	ฝักสมบูรณ์ เป็นฝักอ่อน สีเหลืองอ่อน ไม่ดำคล้ำ ลอกเปลือกและหนวดดอกไม้ เน่าเสีย	กก.	

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๒๑	ชิงชอย	ชิงอ่อน สด สะอาด ชูดผิวนอกให้หมด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของชิง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชุ่มน้ำ และไม่แฉะสารฟอกขาว	กก.	
๒๒	แครอท	เนื้อแน่นผิวเรียบ ไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีด่างงอก ไม่เป็นเสี้ยน สีส้มสด ไม่มีกลิ่นสภาพสมบูรณ์ หัวไม่หัก	กก.	
๒๓	ต้นหอม	สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เน่า	กก.	
๒๔	แตงกวา	สภาพสมบูรณ์ สด สะอาด ผิวเกลี้ยง สีเขียวธรรมชาติหรือสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่เหี่ยวเฉา ผลไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยวซ้ำ ไม่มีหนอนหรือแมลง เนื้อแน่นกรอบ ไม่แฉะ และไม่มีกลิ่นคาว	กก.	
๒๕	แตงโมอ่อน	สด ผลค่อนข้างรี ผิวภายนอกสีเขียว ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวซ้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย ไม่แฉะ	กก.	
๒๖	แตงร้าน	สภาพสมบูรณ์ ผลไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยวซ้ำ สีเขียวธรรมชาติ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีหนอนหรือแมลง ผิวเกลี้ยง รูปร่างเรียวยาว เนื้อแน่นกรอบ ไม่แฉะ และไม่มีกลิ่นคาว	กก.	
๒๗	ถั่วงอก	สภาพสมบูรณ์ ฝักยาวตรงถึงโค้งได้บ้างเล็กน้อย สีเขียวอ่อนสม่ำเสมอทั้งฝัก ไม่เหี่ยวเฉา ฝักอวบแน่น ไม่หัก ไม่แตก ไม่แฉะ ไม่แฉะ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก.	
๒๘	ถั่วงอก	ลักษณะสมบูรณ์ ลำต้นยาว สีขาวนวล สะอาด ไม่เน่าเสีย และไม่แฉะสารฟอกขาว ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำ	กก.	
๒๙	ถั่วงอก	พันธุ์ฝักเขียว สีเขียวสด สภาพสมบูรณ์ ฝักไม่แก่ไม่ฝ่อ ยาว โตสม่ำเสมอทั้งฝัก อวบแน่น ไม่ลีบแบน ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก.	

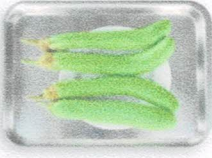
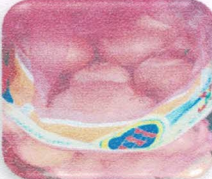
๒๑.๕ ๒๒.๕ ๒๓.๕

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๓๐	น้ำเต้า	ผลอ่อน ผลกลม ภายนอกสีเขียว ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย	กก.	
๓๑	บรอกโคลี	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกมีสีเขียวเข้ม ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่แห้ง ไม่มีสีเหลืองปน ดอกใหญ่ ไม่แคะแกร็น หรือ สิบเล็ก	กก.	
๓๒	บวบเหลี่ยม	ผลสมบูรณ์ ผิวภายนอกมีสีเขียว สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่แก่ ไม่ฟาม ผลไม่หัก ผลไม่แคะแกร็นหรือสิบเล็ก	กก.	
๓๓	ผักกวางตุ้ง	ใบและลำต้นสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบเหลือง ตัดราก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย	กก.	
๓๔	ผักกะเฉด	สด สะอาด ไม่แก่ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว	กก.	
๓๕	ผักกาดขาว	เป็นผักกาดขาวทั้งหัว ลำต้นห่อแน่น ลักษณะสมบูรณ์ ตัดรากออก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ใบแน่นติดกับโคน ขนาดไม่น้อย ๓ หัว/กิโลกรัม	กก.	
๓๖	ผักกาดเขียว	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๓๗	ผักขึ้นฉ่าย	สภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติด ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย	กก.	
๓๘	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ใบสีเขียวสด ไม่เหลือง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก ต้นใหญ่ มีก้านและใบติดแน่น ไม่หัก ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว และไม่เน่าเสีย	กก.	

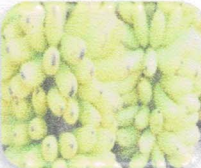
อ.ก. ช.ร. อ.ม.

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๓๙	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาว มีรากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๔๐	ผักตำลึง	ยอดอ่อน ก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๔๑	ผักบุ้งจีนไม่ตัดราก	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่แก่ ไม่เหลือง รากมีสีขาวนวล ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๔๒	ผักบุ้งไทย/ผักบุ้งแก้วตัดราก	สภาพสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียว ใบเขียวสด ไม่แก่ ไม่เหลือง ไม่มีราก ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๔๓	พริกหยวก	สด สะอาด ผิวเรียบ เต่งตึง ผิวไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย มีก้านขั้วสีเขียวสดติดแน่น	กก.	
๔๔	พริกหวาน/พริกกระฉัง	สด สะอาด มีลักษณะอ้วนกลมคล้ายระฆัง ผิวเรียบ เต่งตึง ผิวไม่แตก มีสีตามธรรมชาติของพริกหวาน/พริกกระฉัง ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย มีก้านขั้วสีเขียวสดติดแน่น	กก.	
๔๕	ฟักเขียว	ผิวสีเขียวธรรมชาติ เกลี้ยง เต่งตึง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรงกลมยาว ขนาดผลโตพอสมควร	กก.	
๔๖	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสดหรือเหลืองปนเขียว เนื้อแน่น ผิวเปลือกแข็งขรุขระ ขนาดลูกโตพอสมควร	กก.	
๔๗	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ผิวเรียบเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่สุกงอม ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอนเจาะ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	กก.	

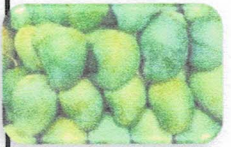
21.6 ๑๒. ๑๓

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๔๘	มะเขือเปราะ/ มะเขือเจ้าพระยา	ผลอ่อน รูปร่างกลม ผิวสีเขียวอ่อน ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย ลูกโตเสมอกัน	กก.	
๔๙	มะเขือยาว	เปลือกผิวสีเขียวอ่อน/สีขาว/สีม่วงตามสายพันธุ์ ตั้งเรียบ ผลยาว ไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ขั้วเขียวสด เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย	กก.	
๕๐	มะระจีน	ผลอ่อนหรือกลาง ไม่แก่ ผลเปลือกนอกเป็นร่องขรุขระ ตาห่าง สีเขียวสด ผลตรง ไม่เหลื่อมสูก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่แตก ไม่หัก ไม่เน่าเสีย	กก.	
๕๑	มะละกอดิบ	สด ผิวเกลี้ยง สีเขียวเข้มธรรมชาติ รูปร่างอวบยาว เต่งตึง ไม่คดงอ เนื้อแน่น กรอบ ผลโตเต็มที่ ไม่มีหนอน ไม่แกร็น ขนาด ๒ - ๓ ลูก/กิโลกรัม	กก.	
๕๒	มันเทศ	สด สะอาด ไม่มีดินติด หัวโต ลูกกลมยาว ผิวสีม่วงหรือสีขาว เป็นหัวสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่หัก ไม่มีแมลง ไม่ขึ้นรา ไม่เป็นเส้น และไม่เน่าเสีย	กก.	
๕๓	มันฝรั่ง	ลูกยาวรี ไม่แตก ไม่หัก ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหน่อขึ้น ไม่งอกราก ไม่มีแมลง ไม่ขึ้นรา ขนาดประมาณ ๕ - ๖ ลูก/กิโลกรัม	กก.	
๕๔	หน่อไม้สด (หั่น)*	เนื้อสีขาว ปอกเปลือกทั้งหมดออกเรียบร้อยแล้ว หั่นชิ้น/หั่นฝอย ไม่เน่าเสีย หมายเหตุ : *ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารทุกชนิด ต้องนำไปต้มในน้ำเดือด อย่างน้อย ๓๐-๔๐ นาที แล้วเทน้ำทิ้ง เพื่อลดปริมาณไซยาไนด์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ	กก.	
๕๕	หอมใหญ่	สด สะอาด มีเปลือกบาง ๆ หุ้มโดยรอบมิดชิด ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีรากหรือต้นงอก	กก.	
๕๖	หัวปลี	สด สีแดงเลือดหมู กาบติดแน่น ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ใส่ในน้ำดำ ขนาดประมาณ ๐.๕ - ๑ กิโลกรัม/หัว ไม่รวมเปลือกนอกสีม่วงเข้ม	กก.	

At. B. ๒๒. ๐๗

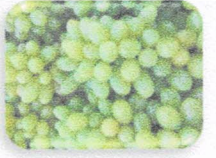
ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๕๗	หัวผักกาดสด/หัวไชเท้า	หัวเป็นสีเขียวสด ผิวขาวสะอาด ไม่มีดินติด เนื้อแน่นเต่งตึง ไม่ฟาม ไม่แกร็น รูปร่างเรียวยาว ไม่แตก ไม่หัก ขนาด ๓ - ๕ หัว/กิโลกรัม ก้านและใบยาวไม่เกินครึ่งหนึ่งของความยาวผล	กก.	
๕๘	เห็ดเข็มทอง	ดอกสีขาว สด ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๕๙	เห็ดนางฟ้า	ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล สะอาด ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เน่าเสีย	กก.	
๖๐	กล้วยไข่	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยช้ำ ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอม จนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา ขนาดผลกลาง	หวี	
๖๑	กล้วยน้ำว้า	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยช้ำ ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอม จนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา ขนาดผลกลาง	หวี	
๖๒	กล้วยหอม	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยช้ำ ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอม จนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเครือติดมา	หวี	
๖๓	แก้วมังกร	เปลือกสีแดงสด ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
๖๔	เงาะ	ผิวสีแดงสด ผลไม่แตก เปลือกบาง เนื้อร้อน สีขาว กรอบ รสหวาน เวลาแกะไม่มีน้ำและ ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน	กก.	
๖๕	ชมพู	ผิวสีแดงสด ผลโตปานกลาง เต่งตึง แก่จัด เนื้อหนา ผลไม่แตก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน	กก.	

21.6 *Dr. Am*

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๖๖	แตงโม	ผิวเรียบสีเขียวสด ผลกลมหรือรี ไม่แตก ไม่ขำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยตะของสัตว์หรือแมลง เปลือกบางสีเขียว เนื้อแดงแน่น ใสไม่ลึมน้ำหนักลูกละอย่างน้อย ๐.๕ - ๑ กิโลกรัม	กก.	
๖๗	ฝรั่ง	ผิวสีเขียวอ่อนเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่มีรอยขำ ไม่มีจุดดำ ไม่ดิบหรือสุกเกินไป ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
๖๘	พุทรา	ผิวสีเขียวสดเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
๖๙	มะม่วงดิบ/ มะม่วงมัน	ผิวทาสีเขียวเข้ม ผลไม่แตก ไม่อมน้ำ ไม่ขำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก.	
๗๐	มะม่วงสุก	ผลไม่แตก ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
๗๑	มะละกอสุก	สด เนื้อแน่น ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่ละ ไม่เน่าเสีย ไม่ดำ ไม่ขำ ไม่ขึ้นรา	กก.	
๗๒	มังคุด	ข้าวสีเขียวยึดติดแน่นกับผล เปลือกนุ่ม ไม่แห้ง แก่จัด ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
๗๓	มันแกว	หัวโตเต็มที่ ผลไม่แตก เนื้ออ่อน ไม่มีเสี้ยน มีเปลือกภายนอกอยู่สมบูรณ์ ไม่มีเศษดินติด ไม่เน่าเสีย	กก.	
๗๔	ลองกอง	เป็นข้อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเพลี้ย ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน	กก.	

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๗๕	ละมุด	สุกพอดี ไม่เขียว ไม่มีรอยขีด ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน	กก.	
๗๖	กลางสาต	เป็นข้อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเพลี้ย ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน	กก.	
๗๗	ลำไย	เป็นพวงผลใหญ่ เปลือกแห้งสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเศษดินติด ไม่มีน้ำฉะ เปลือกไม่แตก ไม่มีหนอน	กก.	
๗๘	ลิ้นจี่	เปลือกบางสีชมพูอมแดงสด ไม่แห้งกรอบ แก่จัด ผลติดกับก้านแน่น เนื้อหนา ผิวเปลือกนอกไม่ฉะน้ำ ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน	กก.	
๗๙	ส้มเขียวหวาน	สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ช้ำ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่ฟาม ไม่เป็นข้าวสาร ไล้กลางไม่เป็นน้ำ	กก.	
๘๐	ส้มสายน้ำผึ้ง	สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ช้ำ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่ฟาม ไม่เป็นข้าวสาร ไล้กลางไม่เป็นน้ำ	กก.	
๘๑	ส้มจิน	สด สะอาด ไม่ช้ำ ผลไม่แตก เนื้อไม่ฟาม ไม่เป็นข้าวสาร ไล้กลางไม่เป็นน้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๘๒	สับปะรด	ตัดจุกและก้านออก เปลือกสีเขียวอมเหลือง เนื้อฉ่ำสีเหลืองอ่อน ไม่แกร็นหรือมีตาดำ ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีส่าเหล้าหรือกลิ่นที่เกิดจากปฏิกิริยาเคมี	กก.	
๘๓	สาลี่	ข้าวสาคิดแน่นกับผล ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีรอยขีด เนื้อกรอบ ไม่เขียว ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	

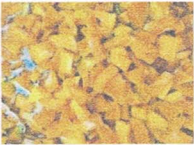
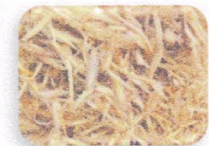
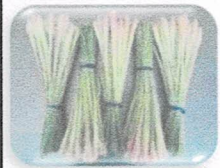
Qib 25. 0m

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๘๔	องุ่น	ข้าวสีเขียวสด ผลติดข้าวแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง รูปทรงได้สัดส่วน เนื้อนุ่มแน่น ไม่เละ ไม่ห้ำ ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน	กก.	
๘๕	วุ้นมะพร้าว	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ามีความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบสารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	
๘๖	วุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อม	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน น้ำหนักเนื้อไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของน้ำหนักสุทธิ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ามีความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบสารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	
๘๗	เจาก๊วย (วุ้นดำ)	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ามีความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบสารบอแรกซ์ อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	
๘๘	ซ่าหริ่ม	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ามีความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบสารบอแรกซ์ อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	

พิช ๒๖. ๐๖๖๖

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๘๙	รวมมิตร	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายถึง เหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบสารบอแรกซ์ อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	
๙๐	ลอดช่องสด	สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายถึง เหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบสารบอแรกซ์ อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	
๙๑	ลูกจากในน้ำเชื่อม	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายถึง เหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบสารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	
๙๒	ลูกชิด	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายถึง เหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบสารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	
๙๓	มันเชื่อม	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายถึง เหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบสารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	

๒.๕ ๒๕. ๐๙

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๙๔	สับปรดเชื่อม	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบแรกรั และ สารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	
๙๕	ฟักทองเชื่อม	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบแรกรั และ สารฟอกขาว อย่างน้อยทุก 6 เดือน	กก.	
๙๖	กระชายซอย	เป็นกระชายสด ขูดผิวออกให้เกลี้ยง ล้างให้สะอาด หั่นเป็นเส้นตามความยาวของกระชาย ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เหม็น และไม่แช่สารฟอกขาว	กก.	
๙๗	ข้าสด	ลักษณะสมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีเฉพาะส่วนแห้ง ไม่มีเศษดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	
๙๘	ตะไคร้สด	ลำต้นสมบูรณ์ ลำต้นมีสีเขียวตามธรรมชาติ ไม่เหลือง ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดรากและใบทิ้ง ไม่มีเศษดินติด ไม่แช่น้ำ	กก.	
๙๙	ใบกะเพราสด	สด ใบสมบูรณ์ กลิ่นหอม ใบและลำต้นสีเขียวอ่อน ไม่ดำ ใบไม่ร่วง ใบไม่ต่างดำ ตัดรากออก ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวซ้ำ	กก.	
๑๐๐	ใบมะกรูดสด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ใบไม่เหลือง ติดกับก้าน มีกลิ่นหอมเฉพาะ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวซ้ำ	กก.	

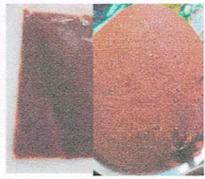
ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๐๑	ใบแมงลักสด	สด ใบสมบูรณ์ ใบและก้านเป็นสีเขียว ตัดรากออก กลิ่นหอม ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวซ้ำ	กก.	
๑๐๒	ใบโหระพาสด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน ตัดรากออก กลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวซ้ำ	กก.	
๑๐๓	พริกชี้ฟ้าสด	สีเขียวหรือแดง สด ผิวเรียบ เต่งตึง ไม่แตกหรือหัก เม็ดพริกและขั้วสีเขียวสด ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน	กก.	
๑๐๔	พริกชี้ฟ้าสด	สีเขียวหรือแดง สด เม็ดใหญ่ เต่งตึง ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่มีจุดดำ ไม่เหี่ยวซ้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นหนอน ผิวมันเรียบ	กก.	
๑๐๕	กะทิสำเร็จรูป	เป็นกะทิแท้ ๑๐๐% น้ำกะทิมีสีขาวข้นรวมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แยกชั้น ไม่มีกลิ่นบูด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ให้สีธรรมชาติ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ไม่แตกหรือรั่วซึม	ลิตร	
๑๐๖	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคยป่นละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป สีเทาอมชมพูหรือสีม่วงเทา ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นสาบ/คาว และกลิ่นอับ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	
๑๐๗	เกลือบริโภคชนิดป่น	เม็ดร่วนแห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น ดิน กรวด ทราย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

21.8 21.8 21.8

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๐๘	ซีอิ๊วขาว	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำใส สีน้ำตาลเข้ม ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐาน เป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : * ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๑๐๙	ซีอิ๊วหวาน	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำข้น สีดำ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐาน เป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : * ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน ไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๑๑๐	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว สะอาด เป็นเกล็ดใส ไม่ชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน)	กก.	
๑๑๑	น้ำตาลปีบ/ น้ำตาลปีป	น้ำตาลจากตาลมะพร้าวหรือตาลโตนด เป็นเนื้อเดียวกัน มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ เหนียวหนืด ไม่แฉะหรือแห้งเกินไปจนเป็นเกล็ดน้ำตาล มีรสหวานตามธรรมชาติ ไม่เปรี้ยว	กก.	
๑๑๒	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศตามกระทรวงสาธารณสุข สะอาด สีน้ำตาลใส ไม่มีตะกอนหรือสารแขวนลอยปนเปื้อน มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะ ของผลิตภัณฑ์ ไม่มีสิ่งอื่นปนเปื้อนอื่นใดเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มี อย.รับรองมาตรฐาน เป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	

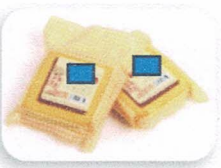
Atk *[Signature]* On

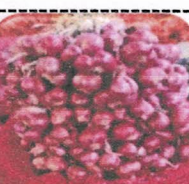
ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๑๓	น้ำปลาร้า	เป็นของใหม่ สะอาด ผ่านการต้มสุกหรือการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรซ์ ไม่มีหนอน ไม่มีเม็ดสาหร่าย (ไซฟิยา) ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน ไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๑๑๔	น้ำมะนาวเทียม/วัตถุแต่งกลิ่นรสมะนาว	มีสีที่ดีตามธรรมชาติ มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) ชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* ต้องมี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๑๑๕	น้ำมันปาล์ม	ลักษณะเหลวใส ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	ลิตร	
๑๑๖	ผงพะโล้	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๑๑๗	ผงทำน้ำก๋วยเตี๋ยวสำเร็จรูป	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๑๘	พริกแกงส้ม	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
๑๑๙	พริกแกงเผ็ด	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
๑๒๐	พริกแกงคั่ว	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
๑๒๑	พริกแกงมัสมั่น	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
๑๒๒	พริกแกงอ่อม	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
๑๒๓	พริกไทยป่น	ทำมาจากพริกไทยดำหรือพริกไทยขาว บดเป็นผงละเอียดโดยไม่เติมสิ่งใดลงไปแห้งสนิท มีกลิ่นและสีตามธรรมชาติของพริกไทยป่น ไม่จับเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ปราศจากสิ่งอื่นปลอมปน ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีกลิ่นอับ ระบุฤดูกาลและยี่ห้อชัดเจน มีวันที่ผลิต บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มีอย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฤดูกาลและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๒๔	วุ้นเส้นแห้ง	เส้นมีลักษณะแห้ง ไม่หัก-ป่น ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๑๒๕	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กสด	สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๑๒๖	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด	สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๑๒๗	เส้นหมี่แห้ง	ไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา กลิ่นรสปกติ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๑๒๘	แป้งมัน	ผงแป้งสีขาว เนียนละเอียด บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๑๒๙	สาหร่ายเม็ดเล็ก	สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน เม็ดแห้ง ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

๒.๕. ๒๕. ๐๖

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๓๐	สาकुเม็ดใหญ่	สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน เม็ดแห้ง ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๑๓๑	เต้าหู้เหลืองแข็ง (แผ่น)	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน ทำจากถั่วเหลือง เนื้อแน่น ไม่ละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีเหลือง ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่ลึบแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด	แผ่น	
๑๓๒	เต้าหู้ขาวแข็ง/เต้าหู้กระดาน (แผ่น)	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน เนื้อแน่น ไม่ละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีขาว ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ สีเหลี่ยมจัตุรัสหนา ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่ลึบแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด	แผ่น	
๑๓๓	เต้าเจี้ยวจีน	ทำจากถั่วเหลือง ไม่ละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๑๓๔	หัวไชโป้วหวาน	สะอาด สีเหลืองอมน้ำตาลตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปนและไม่มีสารตกค้าง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	กก.	
๑๓๕	ไชโป้วฝอย/หัวผักกาดฝอย	เป็นหัวผักกาดชนิดหั่นฝอย ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย เส้นไม่เละ มีสีเหลือง ไม่เหม็นสาบ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๑๓๖	ไชโป้วเค็มหั่นแว่น/หัวผักกาดเค็มหั่นแว่น	เป็นหัวผักกาดชนิดหั่นแว่น ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ไม่เละ มีสีเหลือง ไม่เหม็นสาบ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๓๗	ผักกาดดองเค็ม	สะอาด ไม่ละ ไม่มีน้ำมาก ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แฉะสารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	
๑๓๘	ตั้งฉ่าย	ทำจากกะหล่ำปลี/ผักกาดขาวชิ้นเล็ก ไม่ละเอียดยามาก สีน้ำตาลอ่อน ไม่ขึ้นรา หรือมีฝ้าขาว ไม่แฉะสารกันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	
๑๓๙	มะขามเปียกไม่แคะเม็ด	คุณภาพดี ไม่มีมอด สีไม่คล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	
๑๔๐	พริกป่น	เป็นพริกป่นจากพริกทุกชนิด เช่น พริกชี้ฟ้าแห้งป่น ฯลฯ โดยมีลักษณะป่นละเอียด เป็นของใหม่ ไม่มีสิ่งอื่นปน ไม่ขึ้นรา ไม่อับชื้น ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๑๔๑	กระเทียมจีนแห้ง	กระเทียมตัดจุก หัวโต แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีรากหรือต้นงอก	กก.	
๑๔๒	หอมแดงแห้ง	แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีส่วนที่งอก	กก.	
๑๔๓	หน่อไม้ลวก/ต้มสุก (หั่น)**	สะอาด ปอกเปลือกออกทั้งหมดเรียบร้อย เนื้ออ่อน นุ่ม มีสีเหลืองอ่อน ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่ขึ้นรา ไม่ใส่สี ไม่ผ่านการแช่สารฟอกขาวและสารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **ต้องนำมาผ่านกระบวนการต้มซ้ำ (ต้มน้ำทิ้ง) ในน้ำเดือด อย่างน้อย ๑๕ นาที ก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารทุกชนิด เพื่อให้ความร้อนทำลายเชื้อจุลินทรีย์ ที่ปนเปื้อน หากบรรจุภัณฑ์บวมหรือผิดปกติ รวมถึงหน่อไม้มีกลิ่นหรือสีผิดปกติ ไม่ควรนำมารับประทานหรือลองชิม ให้นำไปทำลายทิ้งทันที	กก.	