

ราคากลางข้าวสาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๗๐

เงื่อนไขและทัณฑ์สถานในเขตกรุงเทพมหานคร

รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	สืบราคาข้าวตลาดค้าส่ง					ราคาต่ำสุด
			สหกรณ์ การเกษตร วิเศษชัยชาญ	บ้านชล อวัฒนา	อุดมข้าว สยาม	อยุธยา จังหวัด พณิชย	องค์การ คลังสินค้า	
ข้าวขาว ๕%	๑.๐๐	กก.	๒๒.๐๐	๒๒.๐๐	๒๐.๗๐	๒๒.๕๐	๒๐.๘๐	๒๐.๗๐

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะข้าวขาว ๕ %

รายละเอียดคุณลักษณะ ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

- พื้นข้าว ประกอบด้วย
 - ข้าวเมล็ดยาวชั้น ๑ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐.๐
 - นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น ๒ และหรือชั้น ๓
 - ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐.๐
- ส่วนผสม ประกอบด้วย
 - ข้าวเมล็ดเต็ม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐
 - ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๗.๕ ส่วน ไม่เกิน ร้อยละ 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
 - ข้าวเมล็ดท้องไข ไม่เกินร้อยละ ๐.๐
 - ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ ๐.๒๕
 - ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ ๑.๕
 - ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๘ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม
 - ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง
 - หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๓

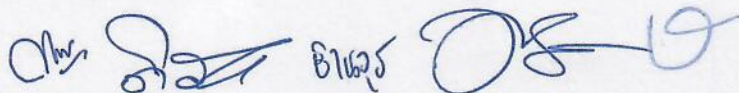
ระดับการขัดสี สีสั

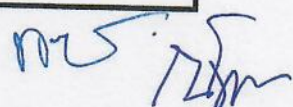






นวันตา





ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๗๐

เรือนจำและทัณฑสถานในเขตกรุงเทพมหานคร

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน	หน่วยนับ	สืบลาคาตลาดค้าส่ง			ราคาต่ำสุด
				ตลาดยิ่งเจริญ	ตลาดสี่มุมเมือง	ตลาดไท	
1	ไก่ชำแหละทั้งตัว	1	กก.	90	94	92	90.00
2	ไก่ชำแหละทั้งตัว (หันขึ้น)	1	กก.	94	95	96	94.00
3	น่องไก่ติดสะโพก	1	กก.	96	98	97	96.00
4	น่องไก่	1	กก.	97	96	95	95.00
5	ปีกไก่ 2 ท่อน	1	กก.	110	105	100	100.00
6	ปีกไก่ 3 ท่อน	1	กก.	115	110	105	105.00
7	ปีกไก่ส่วนบน/น่องเล็ก	1	กก.	100	98	98	98.00
8	สะโพกไก่	1	กก.	98	100	97	97.00
9	สันในไก่	1	กก.	100	99	98	98.00
10	อกไก่	1	กก.	97	105	98	97.00
11	อกไก่ลอกหนัง	1	กก.	105	100	106	100.00
12	เนื้อไก่หันขึ้น	1	กก.	95	96	96	95.00
13	เนื้อไก่บด	1	กก.	90	94	92	90.00
14	โครงไก่	1	กก.	40	45	42	40.00
15	หมูทั้งตัว	1	กก.	125	135	130	125.00
16	หมูเนื้อแดง	1	กก.	184	190	190	184.00
17	หมูสามชั้น	1	กก.	195	215	196	195.00
18	สันในหมู	1	กก.	190	195	192	190.00
19	สันนอกหมู	1	กก.	190	195	200	190.00
20	เนื้อหมูหันขึ้น	1	กก.	185	180	184	180.00
21	หนังหมู	1	กก.	90	85	95	85.00
22	หนังหมูฟอย	1	กก.	95	100	105	95.00
23	กระดูกซี่โครงหมู	1	กก.	160	165	175	160.00
24	เนื้อกระบือหรือเนื้อวัวติดมัน	1	กก.	225	230	230	225.00
25	เส้นเนื้อกระบือหรือเส้นเนื้อวัว	1	กก.	210	200	210	200.00

หน้า ๑ ๑๗/๑๐๘ ๑๗/๑๐๘ ๑๗/๑๐๘ ๑๗/๑๐๘ ๑๗/๑๐๘ ๑๗/๑๐๘

ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๗๐

เรือนจำและทัณฑสถานในเขตกรุงเทพมหานคร

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน	หน่วยนับ	สืบราคาตลาดค้าส่ง			ราคาต่ำสุด
				ตลาดยิ่งเจริญ	ตลาดสี่มุมเมือง	ตลาดไท	
26	ไข่ไก่	1	ฟอง	4.8	5	4.7	4.70
27	ไข่เป็ด	1	ฟอง	6.2	6	6.5	6.00
28	หมีกกล้วยลอกหนัง	1	กก.	260	270	250	250.00
29	ปลาชะบะ	1	กก.	110	105	100	100.00
30	ปลาดุก	1	กก.	78	80	85	78.00
31	ปลาทูสด	1	กก.	110	105	100	100.00
32	ปลาทูแขก	1	กก.	120	115	100	100.00
33	ปลาทูหนึ่ง	1	กก.	165	175	160	160.00
34	ปลานิล	1	กก.	80	75	70	70.00
35	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็ม	1	กก.	110	125	105	105.00
36	ปลาเบญจพรรณน้ำจืด	1	กก.	75	80	85	75.00
37	ปลาสร้อย	1	กก.	68	70	65	65.00
38	ปลาหมอหางดำ	1	กก.	55	60	50	50.00
39	ปลาหมอหางดำ (ตัดแต่ง)	1	กก.	62	65	60	60.00
40	ปลาหางแข็ง	1	กก.	100	110	100	100.00
41	ปลาโอ/ปลาทองโอ	1	กก.	120	150	110	110.00
42	ปลาหางเหลือง/ปลาข้างเหลือง	1	กก.	100	140	120	100.00
43	หอยแมลงภู่มัด	1	กก.	210	195	230	195.00
44	เนื้อปลาแล้	1	กก.	140	150	135	135.00
45	ปลาคอลลิ(หันขึ้น)แช่แข็ง	1	กก.	140	150	130	130.00
46	กุ้งแห้งมีเปลือก	1	กก.	440	430	450	430.00
47	กุ้งแห้งไม่มีเปลือก	1	กก.	480	550	520	480.00
48	กุ้งฝอยแดงแห้ง	1	กก.	260	275	280	260.00
49	กุ้งแช่แข็ง	1	กก.	185	195	185	185.00
50	กุ้งแช่แข็ง	1	กก.	185	200	190	185.00
51	ไก่ขอส	1	กก.	105	100	95	95.00

หน้าจ

๗๖ ๖๖๘ ๖๖๘ ๖๖๘ ๖๖๘ ๖๖๘ ๖๖๘

ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐

เรือนจำและทัณฑสถานในเขตกรุงเทพมหานคร

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน	หน่วยนับ	สืบราคาตลาดค้าส่ง			ราคาต่ำสุด
				ตลาดยิ่งเจริญ	ตลาดสี่มุมเมือง	ตลาดไท	
52	หมูขอ	1	กก.	100	100	95	95.00
53	ลูกชิ้นไก่	1	กก.	110	100	98	98.00
54	ลูกชิ้นปลา	1	กก.	100	100	98	98.00
55	ลูกชิ้นวัว	1	กก.	100	125	110	100.00
56	ลูกชิ้นหมู	1	กก.	115	125	110	110.00
57	ปลาเส้น (สีก๊วย)	1	กก.	130	135	140	130.00
58	ปลาข้างแห้ง	1	กก.	300	315	295	295.00
59	ปลาทิ้งล้าง/ปลากระดักแห้ง	1	กก.	200	195	220	195.00
60	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็มแห้ง	1	กก.	140	150	155	140.00
61	ปลาเบญจพรรณน้ำจืดแห้ง	1	กก.	90	100	95	90.00
62	ไข่เค็ม	1	ฟอง	8	10	9	8.00
63	หมึกกรอบ/หมึกแช่ด่าง	1	กก.	240	250	235	235.00
64	กล้วยน้ำว้าดิบ	1	หวี	45	50	44	44.00
65	กะหล่ำดอก	1	กก.	58	65	60	58.00
66	กะหล่ำปลี	1	กก.	40	42	40	40.00
67	กุยช่าย/ดอกไม้วาจ	1	กก.	70	70	65	65.00
68	ขมิ้นเหลืองสด	1	กก.	75	80	65	65.00
69	ข้าวโพดปอกเปลือก	1	กก.	40	40	45	40.00
70	ข้าวโพดไม่ปอกเปลือก	1	กก.	38	36	40	36.00
71	ข้าวโพดอ่อน	1	กก.	60	70	55	55.00
72	จิงแก่	1	กก.	65	70	75	65.00
73	จิงชอย	1	กก.	70	75	80	70.00
74	จิงสด	1	กก.	65	70	75	65.00
75	แครอท	1	กก.	44	40	45	40.00
76	ดอกแค	1	กก.	65	60	55	55.00
77	ต้นหอม	1	กก.	95	110	100	95.00

จำนวน

ဇယား

Mr. J. R. [unclear]

ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๗๐

เงื่อนไขและทัณฑ์สถานในเขตกรุงเทพมหานคร

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน	หน่วยนับ	สืบราคาตลาดค้าส่ง			ราคาต่ำสุด
				ตลาดยิ่งเจริญ	ตลาดสี่มุมเมือง	ตลาดไท	
78	แตงกวา	1	กก.	40	42	45	40.00
79	แตงโมอ่อน	1	กก.	40	40	40	40.00
80	แตงร้าน	1	กก.	40	42	43	40.00
81	ถั่วแขก	1	กก.	60	65	70	60.00
82	ถั่วงอก	1	กก.	35	32	32	32.00
83	ถั่วฝักยาว	1	กก.	50	65	60	50.00
84	ถั่วพู	1	กก.	95	100	110	95.00
85	น้ำเต้า	1	กก.	45	42	40	40.00
86	บรอกโคลี	1	กก.	68	65	60	60.00
87	บวบเหลี่ยม	1	กก.	45	42	40	40.00
88	ใบเตย	1	กก.	35	40	45	35.00
89	ใบยี่ห่วย	1	กก.	60	65	55	55.00
90	ผักกวางตุ้ง	1	กก.	40	45	42	40.00
91	ผักกะเจด	1	กก.	55	50	48	48.00
92	ผักกาดขาว	1	กก.	42	45	46	42.00
93	ผักกาดเขียว	1	กก.	40	45	50	40.00
94	ผักขึ้นฉ่าย	1	กก.	110	130	100	100.00
95	ผักคะน้า	1	กก.	42	45	44	42.00
96	ผักชี	1	กก.	150	140	130	130.00
97	ผักชีฝรั่ง	1	กก.	75	85	80	75.00
98	ผักชีลาว	1	กก.	90	95	100	90.00
99	ผักตำลึง	1	กก.	70	65	75	65.00
100	ผักบุ้งจีนตัดราก	1	กก.	44	45	42	42.00
101	ผักบุ้งจีนไม่ตัดราก	1	กก.	42	40	40	40.00
102	ผักบุ้งไทย/ผักบุ้งแก้วตัดราก	1	กก.	42	45	44	42.00
103	ผักบุ้งไทย/ผักบุ้งแก้วไม่ตัดราก	1	กก.	40	42	44	40.00

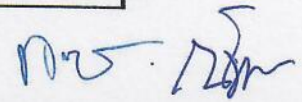
หน้าตา ๓๕ ๖๖๖ ๖๖๖ ๐๘ ๑ ๓๖ ๓๖

ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๗๐

เรือนจำและทัณฑสถานในเขตกรุงเทพมหานคร

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน	หน่วยนับ	สืบลาคาตลาดค้าส่ง			ราคาต่ำสุด
				ตลาดยิ่งเจริญ	ตลาดสี่มุมเมือง	ตลาดไท	
104	พริกไทยอ่อน	1	กก.	160	200	210	160.00
105	พริกหยวก	1	กก.	90	80	75	75.00
106	พริกหวาน/พริกขี้หนู	1	กก.	100	90	95	90.00
107	พริกเขียว	1	กก.	36	40	37	36.00
108	พริกทอง	1	กก.	40	45	42	40.00
109	พริกทองอ่อน	1	กก.	42	44	40	40.00
110	มะเขือเทศ	1	กก.	55	60	65	55.00
111	มะเขือเทศสีดา	1	กก.	55	60	65	55.00
112	มะเขือเปราะ/มะเขือ เจ้าพระยา	1	กก.	42	44	40	40.00
113	มะเขือพวง	1	กก.	90	95	100	90.00
114	มะเขือขาว	1	กก.	42	45	40	40.00
115	มะม่วงดิบ	1	กก.	48	55	50	48.00
116	มะระจีน	1	กก.	55	50	45	45.00
117	มะละกอดิบ	1	กก.	38	36	35	35.00
118	มันเทศ	1	กก.	42	45	40	40.00
119	มันฝรั่ง	1	กก.	48	50	50	48.00
120	สับปะรด (แกง)	1	กก.	44	45	42	42.00
121	หน่อไม้สด (หน่อ)*	1	กก.	55	60	50	50.00
122	หน่อไม้สด (หน่น)*	1	กก.	70	90	85	70.00
123	หอมแขก	1	กก.	75	80	90	75.00
124	หอมแดง	1	กก.	90	80	95	80.00
125	หอมเฒ่า	1	กก.	65	60	70	60.00
126	หอมใหญ่	1	กก.	55	50	50	50.00
127	หัวปลี	1	กก.	34	35	36	34.00
128	หัวผักกาดสด/หัวไชเท้า	1	กก.	45	44	42	42.00
129	เห็ดเข็มทอง	1	กก.	80	85	90	80.00

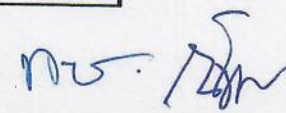




ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๗๐

เงื่อนไขและทัณฑ์สถานในเขตกรุงเทพมหานคร

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน	หน่วยนับ	สืบราคาตลาดค้าส่ง			ราคาต่ำสุด
				ตลาดยิ่งเจริญ	ตลาดสี่มุมเมือง	ตลาดไท	
130	เห็ดนางฟ้า	1	กก.	68	70	75	68.00
131	เห็ดนางรม	1	กก.	68	70	75	68.00
132	เห็ดหูหนูสด	1	กก.	75	80	85	75.00
133	เห็ดออริจิน/เห็ดนางรม	1	กก.	75	80	85	75.00
134	กล้วยไข่	1	หวี	50	55	45	45.00
135	กล้วยน้ำว้า	1	หวี	50	55	45	45.00
136	กล้วยหอม	1	หวี	95	100	90	90.00
137	แก้วมังกร	1	กก.	50	55	60	50.00
138	เงาะ	1	กก.	48	50	55	48.00
139	ชมพู	1	กก.	55	60	55	55.00
140	แดงโม	1	กก.	35	40	36	35.00
141	ฝรั่ง	1	กก.	53	55	52	52.00
142	พุทรา	1	กก.	50	60	50	50.00
143	มะม่วงดิบ/มะม่วงมัน	1	กก.	50	60	50	50.00
144	มะม่วงสุก	1	กก.	55	65	65	55.00
145	มะละกอสุก	1	กก.	50	55	50	50.00
146	มังคุด	1	กก.	50	48	50	48.00
147	มันแกว	1	กก.	35	35	36	35.00
148	ลองกอง	1	กก.	55	60	50	50.00
149	ตะมุ	1	กก.	70	65	60	60.00
150	นางสาว	1	กก.	55	50	60	50.00
151	ลำไย	1	กก.	50	60	55	50.00
152	ลิ้นจี่	1	กก.	80	65	55	55.00
153	ส้มเขียวหวาน	1	กก.	70	68	65	65.00
154	ส้มสายน้ำผึ้ง	1	กก.	70	80	75	70.00
155	ส้มจีน	1	กก.	80	80	75	75.00

นวนดา 
 อำนวย 
 นร. 

ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๗๐

เรือนจำและทัณฑสถานในเขตกรุงเทพมหานคร

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน	หน่วยนับ	สืบลาคาตลาดค้าส่ง			ราคาต่ำสุด
				ตลาดยิ่งเจริญ	ตลาดสี่มุมเมือง	ตลาดไท	
156	สับปะรด	1	กก.	45	50	45	45.00
157	สาคู	1	กก.	70	70	80	70.00
158	องุ่น	1	กก.	100	130	110	100.00
159	แอปเปิ้ลแดง	1	กก.	80	90	85	80.00
160	แอปเปิ้ลเขียว	1	กก.	80	90	85	80.00
161	น้ำหวานเข้มข้น	1	ขวด	85	90	86	85.00
162	วุ้นมะพร้าว	1	กก.	75	75	76	75.00
163	วุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อม	1	กก.	55	50	65	50.00
164	เกาทิ้ว (วุ้นคำ)	1	กก.	45	50	42	42.00
165	ข้าวหริ่ม	1	กก.	70	75	80	70.00
166	รวมมิตร	1	กก.	45	40	42	40.00
167	ถอดช่องสด	1	กก.	40	42	45	40.00
168	ลูกจากในน้ำเชื่อม	1	กก.	90	85	80	80.00
169	ลูกชิด	1	กก.	90	85	90	85.00
170	มันเชื่อม	1	กก.	85	85	90	85.00
171	สับปะรดเชื่อม	1	กก.	85	85	90	85.00
172	ฟักทองเชื่อม	1	กก.	85	85	90	85.00
173	ถอดช่องสิงคโปร์แห้ง	1	กก.	95	85	90	85.00
174	กระชายสด	1	กก.	85	90	95	85.00
175	กระชายซอย	1	กก.	100	110	95	95.00
176	ข้าวสาคู	1	กก.	55	60	65	55.00
177	ข้าวแก้ว	1	กก.	55	60	60	55.00
178	ตะไคร้สด	1	กก.	30	32	34	30.00
179	ใบกะเพราสด	1	กก.	55	60	50	50.00
180	ใบมะกรูดสด	1	กก.	60	65	55	55.00
181	ใบแมงลักสด	1	กก.	55	60	50	50.00

หน้าตา

๐๖/๐๖/๖๖

๕๖๖

๐๖/๐๖/๖๖

๓๖/๖๖

ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐

เรือนจำและทัณฑสถานในเขตกรุงเทพมหานคร

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน	หน่วยนับ	สืบราคาตลาดค้าส่ง			ราคาต่ำสุด
				ตลาดยิ่งเจริญ	ตลาดสี่มุมเมือง	ตลาดไท	
182	ใบสาระแนสด	1	กก.	130	140	120	120.00
183	ใบโหระพาสด	1	กก.	55	50	50	50.00
184	พริกขี้หนูสด	1	กก.	85	90	95	85.00
185	พริกขี้หนูสวน	1	กก.	140	150	130	130.00
186	พริกจินดาสด	1	กก.	90	95	100	90.00
187	พริกชี้ฟ้าสด	1	กก.	70	75	80	70.00
188	พริกเหลืองสด	1	กก.	100	110	120	100.00
189	ผลมะกรูด	1	กก.	70	80	65	65.00
190	ผลมะนาว	1	กก.	85	90	80	80.00
191	กะทิสำเร็จรูป	1	ลิตร	85	84	82	82.00
192	กะปิ	1	กก.	80	90	85	80.00
193	เกลือบริ โภคชนิดป่น	1	กก.	22	23	24	22.00
194	เกลือบริ โภคชนิดเม็ด	1	กก.	16	18	15	15.00
195	เกลือบริ โภคเสริมไอโอดีน	1	กก.	25	24	26	24.00
196	ซอสแดง	1	ขวด	35	34	40	34.00
197	ซอสปรุงรส/ซอสถั่วเหลือง	1	ขวด	45	44	46	44.00
198	ซอสพริก	1	ลิตร	50	52	48	48.00
199	ซอสมะเขือเทศ	1	กก.	44	45	48	44.00
200	ซอสเห็ดดาไฟ	1	ลิตร	45	44	50	44.00
201	ซอสหอยนางรม	1	กก.	55	60	65	55.00
202	ซีอิ๊วขาว	1	ขวด	42	45	55	42.00
203	ซีอิ๊วดำ	1	ขวด	32	35	34	32.00
204	ซีอิ๊วหวาน	1	ขวด	55	60	65	55.00
205	น้ำจิ้มไก่	1	กก.	80	70	78	70.00
206	น้ำจิ้มสุกี้	1	กก.	90	95	105	90.00
207	น้ำจิ้มแจ่ว	1	ขวด	90	95	105	90.00

พจนานุกรม

Mr. [Signature]

81625

On 19

10-5. 12/8m

ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๗๐

เรือนจำและทัณฑสถานในเขตกรุงเทพมหานคร

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน	หน่วยนับ	สืบราคาตลาดค้าส่ง			ราคาต่ำสุด
				ตลาดยิ่งเจริญ	ตลาดสี่มุมเมือง	ตลาดไท	
208	น้ำตาลทรายขาว	1	กก.	32	35	30	30.00
209	น้ำตาลทรายแดง	1	กก.	40	44	40	40.00
210	น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีป	1	กก.	50	55	45	45.00
211	น้ำปลา	1	ขวด	34	36	35	34.00
212	น้ำส้มสายชูกลั่น	1	ขวด	28	30	29	28.00
213	น้ำปลาร้า	1	ขวด	70	75	65	65.00
214	ปลาร้า**	1	กก.	75	80	90	75.00
215	น้ำมันขามเปียก	1	ขวด	60	75	65	60.00
216	น้ำมันงาเทียม/วัตถุแต่ง	1	ขวด	40	50	40	40.00
217	น้ำมันหมูรมควัน	1	ขวด	85	110	120	85.00
218	น้ำมันถั่วเหลือง	1	ลิตร	65	67	65	65.00
219	น้ำมันปาล์ม	1	ลิตร	64	62	60	60.00
220	ผงกะหรี่	1	กก.	350	340	360	340.00
221	ผงพะโล้	1	กก.	340	350	360	340.00
222	เครื่องถ้วยเตี๋ยงสำเร็จรูป	1	กก.	270	260	280	260.00
223	น้ำปรุงถ้วยเตี๋ยงสำเร็จรูป	1	กก.	125	130	140	125.00
224	ผงทำน้ำถ้วยเตี๋ยงสำเร็จรูป	1	กก.	155	150	160	150.00
225	พริกแกงส้ม	1	กก.	100	95	110	95.00
226	พริกแกงเผ็ด	1	กก.	100	95	110	95.00
227	พริกแกงคั่ว	1	กก.	100	95	110	95.00
228	พริกแกงเขียวหวาน	1	กก.	95	95	100	95.00
229	พริกแกงกะหรี่	1	กก.	100	100	95	95.00
230	พริกแกงมัสมั่น	1	กก.	130	150	160	130.00
231	พริกแกงป่า	1	กก.	100	95	95	95.00
232	พริกแกงเหลือง	1	กก.	100	95	95	95.00
233	พริกแกงอ่อม	1	กก.	100	95	110	95.00

หน้าตา

นาย. [Signature]

อ. [Signature]

นาย. [Signature]

นาย. [Signature]

ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐

เรือนจำและทัณฑสถานในเขตกรุงเทพมหานคร

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน	หน่วยนับ	สืบราคาตลาดค้าส่ง			ราคาต่ำสุด
				ตลาดยิ่งเจริญ	ตลาดสี่มุมเมือง	ตลาดไท	
234	พริกไทยป่น	1	กก.	240	250	420	240.00
235	พริกไทยขาวป่นแท้ 100 %	1	กก.	520	550	530	520.00
236	พริกไทยเม็ด	1	กก.	450	420	430	420.00
237	ข้าวเหนียวขาว	1	กก.	50	55	52	50.00
238	ข้าวเหนียวดำ	1	กก.	56	60	55	55.00
239	ขนมจีน	1	กก.	32	34	35	32.00
240	มักกะโรนี	1	กก.	105	110	120	105.00
241	วุ้นเส้นสด	1	กก.	60	65	70	60.00
242	วุ้นเส้นแห้ง	1	กก.	120	135	115	115.00
243	เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน	1	กก.	48	50	50	48.00
244	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กสด	1	กก.	38	40	38	38.00
245	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กแห้ง	1	กก.	35	55	50	35.00
246	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด	1	กก.	37	40	36	36.00
247	เส้นบะหมี่เหลือง	1	กก.	75	75	70	70.00
248	เส้นหมี่สด	1	กก.	55	55	60	55.00
249	เส้นหมี่แห้ง	1	กก.	75	77	80	75.00
250	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	1	กก.	95	110	100	95.00
251	เส้นยาทิโอบะ	1	กก.	90	95	80	80.00
252	แป้งมัน	1	กก.	55	60	55	55.00
253	แป้งสาลี	1	กก.	65	60	55	55.00
254	สตูดิโอเล็ก	1	กก.	55	60	55	55.00
255	สตูดิโอใหญ่	1	กก.	55	60	44	44.00
256	เต้าหู้เหลืองแข็ง (แผ่น)	1	แผ่น	15	14	15	14.00
257	เต้าหู้เหลืองนิ่ม (แผ่น)	1	แผ่น	15	14	14	14.00
258	เต้าหู้ขาวแข็ง/เต้าหู้กระดาน	1	แผ่น	15	14	16	14.00
259	เต้าหู้ปลา	1	กก.	170	175	180	170.00

Handwritten signatures and initials: *Handwritten signatures and initials.*

ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๗๐

เรือนจำและทัณฑสถานในเขตกรุงเทพมหานคร

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน	หน่วยนับ	สืบราคาตลาดค้าส่ง			ราคาต่ำสุด
				ตลาดยิ่งเจริญ	ตลาดสี่มุมเมือง	ตลาดไท	
260	เต้าหู้พวง/เต้าหู้ฟอง/เต้าหู้	1	กก.	130	140	145	130.00
261	เต้าหู้ยี้แดง	1	กก.	140	150	135	135.00
262	เต้าเจี้ยวขาว	1	ขวด	50	50	48	48.00
263	เต้าเจี้ยวจีน	1	ขวด	50	50	48	48.00
264	เต้าเจี้ยวไทย	1	ขวด	65.00	55	48	48.00
265	หัวไชโป๊หวาน	1	กก.	65.00	70	65	65.00
266	ไชโป๊เค็ม/หัวผักกาดเค็ม	1	กก.	65.00	70	65	65.00
267	ไชโป๊ฝอย/หัวผักกาดฝอย	1	กก.	65.00	65	65	65.00
268	ไชโป๊เค็มหั่นแฉ้น/หัว	1	กก.	65.00	70	75	65.00
269	ผักกาดดองเค็มแฉ้น	1	กก.	48.00	45	42	42.00
270	ผักกาดดองเปรี้ยว	1	กก.	48.00	45	42	42.00
271	ผักกาดดองหวาน	1	กก.	55.00	60	50	50.00
272	เกี๊ยมถ่าย	1	กก.	45.00	50	55	45.00
273	คังถ่าย	1	กก.	95.00	100	97	95.00
274	มะนาวดอง	1	ลูก	8.00	10	8	8.00
275	มะขามเปียกแคะเม็ด	1	กก.	110.00	130	120	110.00
276	มะขามเปียกไม่แคะเม็ด	1	กก.	80	82	85	80.00
277	พริกขี้หนูแห้ง	1	กก.	140	150	145	140.00
278	พริกแห้งเม็ดใหญ่	1	กก.	140	150	145	140.00
279	พริกป่น	1	กก.	160	180	200	160.00
280	ถั่วเขียว	1	กก.	65	70	65	65.00
281	ถั่วดำ	1	กก.	70	75	72	70.00
282	ถั่วแดง	1	กก.	70	75	72	70.00
283	ถั่วแดงหลวง	1	กก.	75	85	80	75.00
284	ถั่วลิสงคิบ	1	กก.	95	100	98	95.00
285	ถั่วลิสงคั่วกะเทาะเปลือก	1	กก.	95	100	98	95.00

หน้าตา

นาย ร.ร.ร.

อ.อ.อ.

อ.อ.อ.

ก.ร.ร.

ราคากลางอาหารดิบ (อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๗๐

เรือนจำและทัณฑสถานในเขตกรุงเทพมหานคร

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	จำนวน	หน่วยนับ	สืบราคาตลาดค้าส่ง			ราคาต่ำสุด
				ตลาดยิ่งเจริญ	ตลาดสี่มุมเมือง	ตลาดไท	
286	ถั่วลิสงแห้งป่น	1	กก.	95	100	98	95.00
287	ข้าวคั่ว	1	กก.	120	110	100	100.00
288	กระเจี๊ยบแห้ง	1	กก.	175	180	160	160.00
289	กระเทียมไทยแห้ง	1	กก.	105	110	100	100.00
290	กระเทียมจีนแห้ง	1	กก.	100	95	95	95.00
291	ลำไยอบแห้ง	1	กก.	330	350	360	330.00
292	หอมแดงแห้ง	1	กก.	80	85	80	80.00
293	เห็ดหอมแห้ง	1	กก.	360	420	350	350.00
294	เห็ดหูหนูแห้ง	1	กก.	150	165	150	150.00
295	ดอกเก๊กฮวย	1	กก.	380	400	360	360.00
296	อบเชย	1	กก.	400	450	380	380.00
297	สาหร่ายคำอบแห้ง	1	กก.	420	480	450	420.00
298	หน่อไม้ดอง**	1	กก.	42	40	44	40.00
299	หน่อไม้ลวก/ต้มสุก (หั่น)**	1	กก.	55	60	55	55.00
300	หนังหมูพอง	1	กก.	95	100	95	95.00
301	โปรตีนเกษตร	1	กก.	155	160	170	155.00

หน้าจา

๐๖๖๖

๐๖๖๖

๐๖๖๖

๐๖๖๖

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑	ไก่ชำแหละทั้งตัว	เป็นไก่ชำแหละทั้งตัวและถอนขนเกลี้ยง ตัดส่วนหัว คอ และขา ไม่มีเครื่องใน ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม และไม่มีกลิ่นเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๒	ไก่ชำแหละทั้งตัว (หันชิ้น)	เป็นไก่ชำแหละทั้งตัวและถอนขนเกลี้ยง ไม่มีส่วนหัว คอ และขา ไม่มีเครื่องใน หั่นชิ้นพอเหมาะสำหรับใช้ต้ม หรือแกง ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม และไม่มีกลิ่นเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๓	บ่องไก่	สด สะอาด ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ หนังสะอาด ถอนขนเรียบร้อยแล้ว ไม่มีเม็ดสาธุ (ใช้พยาธิ) น้ำหนักประมาณ ๘ - ๑๐ น่อง/กิโลกรัม ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๔	บ่องไก่ติดสะโพก	สด สะอาด ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ หนังสะอาด ถอนขนเรียบร้อยแล้ว ไม่มีเม็ดสาธุ (ใช้พยาธิ) ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๕	ปีกไก่ ๒ ท่อน	มีลักษณะติดกัน ๒ ท่อน คือ ปีกกลาง และปีกปลาย สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีลายต่างตำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาธุ (ใช้พยาธิ) ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๖	ปีกไก่ ๓ ท่อน	มีลักษณะติดกัน ๓ ท่อน คือ ปีกบน ปีกกลาง และปีกปลาย สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีลายต่างตำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาธุ (ใช้พยาธิ) ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๗	ปีกไก่ส่วนบน/น่องเล็ก	เป็นปีกไก่ส่วนบนตั้งแต่ข้อต่อที่ไหล่ถึงปีกกลาง สะอาด ไม่มีขนติด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีลายต่างตำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาธุ (ใช้พยาธิ) ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๘	สะโพกไก่	เป็นชิ้นเนื้อสะโพกไก่ล้วนที่สมบูรณ์ สีส้มชมพูสด สะอาด ไม่มีเนื้อส่วนอื่นติดมา ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาธุ (ใช้พยาธิ) ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๙	สันในไก่	เป็นชิ้นเนื้อสันในไก่ล้วนที่สมบูรณ์ สีส้มชมพู สะอาด ไม่มีกระดูก ขน หรือเนื้อส่วนอื่นติดมา ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาธุ (ใช้พยาธิ) ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	

[Handwritten signature and notes]

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๐	อกไก่	เป็นชิ้นเนื้ออกไก่ล้วนที่สมบูรณ์ สีส้มชมพู สะอาด ไม่มีกระดูก ขน หรือเนื้อส่วนอื่นติดมา ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาquin (ไขพยาธิ) ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๑๑	อกไก่ลอกหนัง	เป็นชิ้นเนื้ออกไก่ล้วนที่สมบูรณ์ ลอกหนังออกทั้งหมด สด สะอาด สีส้มชมพูตามธรรมชาติ ไม่มีสีเขียวคล้ำหรือสีซีด เนื้อไม่เยิ้ม ไม่มีกระดูก ขน หรือเนื้อส่วนอื่นปะปน ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็นหรือกลิ่นผิดปกติ ไม่มีเม็ดสาquin (ไขพยาธิ) และต้องมีน้ำหนักสุทธิ ไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๑๒	เนื้อไก่หั่นชิ้น	สด สะอาด สีส้มชมพู มีลักษณะเป็นชิ้น/แผ่นสมบูรณ์ ไม่มีกระดูกติดมา ไม่มีมันปน ไม่มีน้ำเยิ้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเม็ดสาquin (ไขพยาธิ) ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๑๓	เนื้อไก่บด	ทำมาจากเนื้อไก่คุณภาพดี ๑๐๐% สด ระบุฉลากและยี่ห้อ ส่วนประกอบ ผู้ผลิต และสถานที่ผลิตชัดเจน มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุชัดเจน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อยและระบุเลขสารบบ ๑๓ หลักชัดเจน ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๑๔	โครงไก่	โครงไก่ เกลาะเอาเนื้อออก สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๑๕	หมูทั้งตัว	เป็นหมูที่ผ่าเอาเครื่องในออก ขูดขนเกลี้ยง ไม่มีหัว ต้องมีขาหน้าและขาหลังครบ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๑๖	หมูเนื้อแดง	เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก/ไหล่ สีส้มพุดแดง ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีไขพยาธิ และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๑๗	หมูสามชั้น	เป็นหมูชำแหละบริเวณซี่โครง หนังสีขาว ปราศจากขน เนื้อส้มพุดแดง เป็นชิ้นสามชั้น ขึ้นบนต้องมีเนื้อแดงอย่างน้อย ๑/๓ ส่วนของความหนาของเนื้อทั้งหมด ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	

(Handwritten signatures and marks at the bottom of the page)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๘	สันในหมู	เป็นเนื้อสันในหมูเป็นเส้น ไม่มีไขมันติด สีชมพูอมแดง ค่อนข้างละเอียดและนุ่ม ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีไขพยาธิ และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๑๙	สันนอกหมู	เป็นเนื้อสันนอกหมู ไม่มีเนื้อส่วนข้าง (ส่วนที่ติดกับหน้าท้อง) เนื้อแดงไม่ติดกระดูกหรือมันปน สีชมพูอ่อน ละเอียดนุ่ม ไม่มีรอยชำ ไม่มีลักษณะฉ่ำน้ำ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีไขพยาธิ และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๒๐	เนื้อหมูหันชิ้น	สด สะอาด สีชมพูอมแดง มีสัดส่วนมัน ๑๐% มีลักษณะเป็นชิ้นสมบูรณ์ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาquin (ไขพยาธิ) และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๒๑	หนังหมู	เป็นหนังหมูอ่อน ไม่ติดมัน ขูดขนออกเรียบร้อยแล้ว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น ไม่มีไขพยาธิ และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๒๒	หนังหมูฝอย	เป็นหนังหมูอ่อนหั่นฝอย ไม่ติดมัน ขูดขนออกเรียบร้อยแล้ว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีไขพยาธิ และสารเคมีหรือสิ่งปนเปื้อนใดเจือปน ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๒๓	กระดูกซี่โครงหมู	สด สะอาด เป็นกระดูกซี่โครงติดเนื้อ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๒๔	เนื้อกระป๋องหรือเนื้อวัวติดมัน	เป็นเนื้อกระป๋องหรือเนื้อวัวสด ไม่มีเอ็นหรือพังทิ่ด ไม่มีสีเหลืองหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีเม็ดสาquin (ไขพยาธิ) ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็นและสิ่งเจือปนอื่น ๆ ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๒๕	เศษเนื้อกระป๋องหรือเศษเนื้อวัว	เป็นเศษเนื้อกระป๋องหรือเนื้อวัว ๑๐๐% ไม่มีเนื้อสัตว์ชนิดอื่นปะปน มีอัตราส่วนของเนื้อแดงอย่างน้อย ๗๐ - ๗๕ % สด สะอาด ไม่มีสีเหลืองหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีเม็ดสาquin (ไขพยาธิ) ไม่มีเมือกและกลิ่นเหม็น วางขายอยู่ในห้องตลาดปัจจุบัน ระบุฉลากและยี่ห้อ ผู้ผลิต และสถานที่ผลิตชัดเจน มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุชัดเจน ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	

(Handwritten signatures and notes at the bottom of the page)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือ่นจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๒๖	ไข่ไก่	ไข่เบอร์ ๓ (เป็นอย่างน้อย) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	ฟอง	
๒๗	ไข่เป็ด	ไข่เบอร์ ๓ (เป็นอย่างน้อย) คุณภาพดี ภายนอกสะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีมูลติด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	ฟอง	
๒๘	หมึกกล้วยลอกหนัง	ต้องเป็นหมึกกล้วยสดที่ผ่านการลอกหนังและทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว มีสีขาวนวลตามธรรมชาติ เนื้อแน่น ไม่เหม็น และ ไม่มีกลิ่นเหม็นหรือกลิ่นผิดปกติ ไม่เน่าเสีย หนวดและส่วนหัวติดแน่นกับลำตัวไม่หลุด ขนาด ๘ - ๑๒ ตัว ต่อ กิโลกรัม ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๒๙	ปลาซาบะ	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่เหม็น และ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๓๐	ปลาดุก	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่เหม็น และ ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๓๑	ปลาหูสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว หัวไม่หักหลุดจากตัว ห้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๓๒	ปลาหูแชก	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว รูปร่างเรียวยาว ลำตัวท้วม เนื้อแน่น หัวไม่หักหลุดจากตัว ห้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๓๓	ปลาหูนิ่ง	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด หัวไม่หักหลุดจากตัว ห้องไม่แตก ไม่มีมีมอกและกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	

[Handwritten signatures and notes at the bottom of the page]

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๓๔	ปลานิล	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหนือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่และไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๓๕	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็ม	เป็นปลาหลายชนิดที่สามารถรับประทานได้ จับจากธรรมชาติ โดยมีส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหนือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่และไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๓๖	ปลาเบญจพรรณน้ำจืด	เป็นปลาน้ำจืดที่ส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยง เช่น ปลานิล ปลาดุก ปลาน้ำจืด ปลาอินทรี ปลาช่อน และปลานวลจันทร์ โดยมีส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหนือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่และไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๓๗	ปลาสวาย	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหนือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่และไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๓๘	ปลาหมอหางดำ	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหนือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่และไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๓๙	ปลาหมอหางดำ (ตัดแต่ง)	ลักษณะตัวปลา สด สะอาด ตัดหัว ตัดครีบ ควักไส้ออก เนื้อแน่น ไม่และ สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่และไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๔๐	ปลาหางแข็ง	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหนือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่และไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๔๑	ปลาโอ/ปลาทองโอ	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหนือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ซีดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่และไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	

[Handwritten signatures and notes at the bottom of the page]

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๔๒	ปลาหางเหลือง/ ปลาข้างเหลือง	ส่วนประกอบสมบูรณ์ สด สะอาด เหงือกมีสีแดง ตาใส เนื้อแน่น สีสดสม่ำเสมอ ไม่ชืดคล้ำหรือมีจุดขาว ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๔๓	หอยแมลงภู่น้ำจืด	ต้องเป็นเนื้อหอยแกะเปลือก ต้มสุก เนื้อหอยตัวใหญ่ สด สะอาด ไม่เลอะ และไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๔๔	เนื้อปลาแช่	เป็นเนื้อปลาทุกชนิด เช่น เนื้อปลาเบญจพรรณ เนื้อปลาตอร์ "ลา" โดยต้องสด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น เป็นเนื้อปลาล้วน ๑๐๐% ไม่มีก้างและหัว สภาพดี แต่เฉพาะเนื้อ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำหรือน้ำแข็ง	กก.	
๔๕	ปลาคอลลี(หั่น ชิ้น)แช่แข็ง	เป็นปลาหมึกทะเล (ปลาหมึก) หรือปลาหมึกทะเลสดแช่แข็ง แล่เป็นชิ้นตามขนาดที่กำหนดตามมาตรฐาน และแช่แข็งทันที ไม่มีหัว เครื่องในและครีบ หั่นเป็นชิ้นสม่ำเสมอ เนื้อปลามีสีขาวหรือสีขาวอมชมพูตามธรรมชาติ มีเนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีเน่าเสีย ไม่มีสีคล้ำหรือเนื้อผิดปกติ ผ่านการแช่แข็งและเก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน -๑๘ องศาเซลเซียส หรือเป็นไปตามมาตรฐานของผู้ผลิต บรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปิดสนิท ไม่ฉีกขาดไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาผิดปกติอันเกิดจากการละลายแล้วนำมาแช่แข็งซ้ำ มีฉลากเป็นภาษาไทยระบุชื่อสินค้า น้ำหนักสุทธิ วันที่ผลิต/วันที่บรรจุ วันหมดอายุ/ควรบริโภคก่อน ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิตหรือนำเข้า ไม่เติม/แต่งแต่งด้วยน้ำหรือน้ำแข็งอื่นใดปน	กก.	
๔๖	กุ้งแห้งมีเปลือก	เป็นกุ้งที่กินได้ทั้งเปลือก ไม่มีหัว แห้งสนิท สะอาด ไม่ใส่สี ไม่มีเชื้อรา ไม่ขึ้น ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์	กก.	
๔๗	กุ้งแห้งไม่มีเปลือก	เป็นกุ้งที่แกะเปลือกออกจนเหลือแต่เนื้อ แห้งสนิท สะอาด ไม่ใส่สี ไม่มีเชื้อรา ไม่ขึ้น ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์	กก.	
๔๘	กุ้งฝอยแดงแห้ง	แห้งสนิท ไม่ใส่สี สะอาด ปลอดภัย ไม่มีเชื้อรา แห้ง ไม่ขึ้น ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่เก่าเก็บ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์	กก.	
๔๙	กุ้งแช่เย็น	ทำจากเนื้อไก่ป่นไม่เกิน ๕๐% มีสัดส่วนส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีสันตามธรรมชาติ ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน" บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ามีความรวมถึง มีเอกสารหลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้าผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

(Handwritten signatures and notes at the bottom of the page)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๕๐	กุนเชียงหมู	ทำจากเนื้อหมูป่นมันไม่เกิน ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา สีแดงปนชมพู ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๕๑	ไก่ยอ	ทำมาจากเนื้อไก่คุณภาพดี เนื้อละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน แน่น ยึดหยุ่น ไม่เละ ไม่เป่าเสีย ไม่มีสารเคมีเจือปน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๕๒	หมูยอ	ทำมาจากเนื้อหมูคุณภาพดี เนื้อละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน แน่น ยึดหยุ่น ไม่เละ ไม่เป่าเสีย ไม่มีสารเคมีเจือปน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๕๓	ลูกชิ้นไก่	โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีส่วนผสมจากเนื้อไก่สดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาด ปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๕๔	ลูกชิ้นปลา	มีส่วนผสมจากเนื้อปลาสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาด ปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๕๕	ลูกชิ้นวัว	มีส่วนผสมจากเนื้อวัวสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาด ปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๕๖	ลูกชิ้นหมู	มีส่วนผสมจากเนื้อหมูสดอย่างน้อย ๖๐% คุณภาพดี เป็นของใหม่ ไม่มีเมือก และวางขายอยู่ในท้องตลาด ปัจจุบัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค มีฉลากและเครื่องหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยระบุวันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุ ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ สถานที่ผลิตและ/หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๕๗	ปลาเส้น (ฮ็อกวอย)	ทำมาจากเนื้อปลาคูณภาพดี เนื้อละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน แน่น ยึดหยุ่น ไม่เละ ไม่เป่าเสีย ไม่มีสารเคมีเจือปน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท อยู่ในสภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๕๘	ปลาแห้ง	เป็นปลาทอดทุกชนิด เช่น ปลาซาบะย่าง ฯลฯ เป็นของใหม่ สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา ไม่หักป่น	กก.	

(Handwritten signatures and initials)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๕๔	ปลาจิ้งฉ้าง/ปลา กะตักแห้ง	ตัวปลามีลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย	กก.	
๖๐	ปลาเบญจพรรณ น้ำเค็มแห้ง	เป็นปลาทะเลที่สามารถรับประทานได้ จับจากธรรมชาติ ตัวปลามีลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย	กก.	
๖๑	ปลาเบญจพรรณ น้ำจืดแห้ง	เป็นปลาน้ำจืดที่ส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยง เช่น ปลานิล ปลาทะเพียน ปลาใบ ปลายี่สก และปลานวลจันทร์ ตัวปลามีลักษณะแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย	กก.	
๖๒	ไข่เค็ม	ทำจากไข่เป็ดใหม่ ขนาดเบอร์ ๓ ขึ้นไป เปลือกไข่สะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีรอยบุบหรือแตกร้าว ผ่านกรรมวิธีการดองเค็มที่สะอาด ตามหลักการดองอาหาร	ฟอง	
๖๓	หมึกกรอบ/หมึก แช่ต่าง	ทำจากหมึก สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืนหรือเหม็นสาบ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดและถูกหลักอนามัย บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* ต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน อย. เป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถ ระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๖๔	กล้วยน้ำว้าดิบ	ไม่ดำ ไม่ขึ้นรา ไม่เน่าเสีย หวีหนึ่งไม่ต่ำกว่า ๑๐ ลูก	หวี	
๖๕	กะหล่ำดอก	สีขาวนวล ดอกแน่น ไม่เป็นจุด ไม่ต่าง ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย ตัดแต่งก้านและใบส่วนเกินออก ไม่มีใบสีเขียวหุ้มดอก	กก.	
๖๖	กะหล่ำปลี	ใบสด กาบห่อตัวแน่น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีลำคั้นและรากติดมา ไม่เน่าเสีย	กก.	

๒๓/๗/๒๕๖๕

๒๓/๗/๒๕๖๕

๒๓/๗/๒๕๖๕

๒๓/๗/๒๕๖๕

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๖๗	กุยช่าย/ดอกไม้กวาด	ใบ: สีขาวหรือสีเขียวสด ไม่เหลือง ไม่เน่าเสีย ไม่ขำ คัดโคนรากและปลายใบออก , ดอก: ก้านดอกสีขาว ดอกขาวไม่บาน	กก.	
๖๘	ขมิ้นเหลืองสด	สภาพสมบูรณ์ สีเหลืองเข้ม ไม่มีราก เป็นแง่ง ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็งไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา ไม่เน่าเสีย ไม่มีต้นงอกและไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์	กก.	
๖๙	ข้าวโพดปอกเปลือก	ฝักสีเหลือง สมบูรณ์ เมล็ดเต็มฝัก ปอกเปลือกและใย ไม่มีก้าน ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยทะของแมลง	กก.	
๗๐	ข้าวโพดไม่ปอกเปลือก	ฝักสีเหลือง สมบูรณ์ เมล็ดเต็มฝัก ไม่มีก้าน ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยทะของแมลง	กก.	
๗๑	ข้าวโพดอ่อน	ฝักสมบูรณ์ เป็นฝักอ่อน สีเหลืองอ่อน ไม่ดำคล้ำ ลอกเปลือกและหนวดออกไม่เน่าเสีย	กก.	
๗๒	ขิงแก่	สด สะอาด แง่งสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็งแน่น มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่มีรากติด ไม่เหี่ยวขำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๗๓	ขิงซอย	ขิงอ่อน สด สะอาด ขูดผิวออกให้หมด หั่นฝอยเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของขิง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชุ่มน้ำและไม่แฉะสารฟอกขาว	กก.	
๗๔	ขิงสด	สมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด ผิวสด สีขาวอมเหลือง เนื้อแข็งแน่น มีเฉพาะส่วนของแง่ง ไม่มีรากติด ไม่เหี่ยวขำไม่เน่าเสีย	กก.	

(Handwritten signatures and notes at the bottom of the page)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

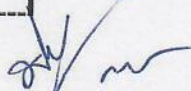
ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๗๕	แครอท	เนื้อแน่นผิวเรียบ ไม่แตก ไม่เป่าเสีย ไม่มีดินงอก ไม่เป็นเสี้ยน สีส้มสด ไม่มีก้าน สภาพสมบูรณ์ หัวไม่หัก	กก.	
๗๖	ดอกแค	ดอกสีขาวนวล เกสรสีเหลือง ไม่บาน ไม่มีใบบน ไม่ซ้ำ ไม่เน่า	กก.	
๗๗	ต้นหอม	สภาพสมบูรณ์ ไม่หัก ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่เน่า	กก.	
๗๘	แตงกวา	สภาพสมบูรณ์ สด สะอาด ผิวเกลี้ยง สีเขียวธรรมชาติหรือสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่เหลือง ผลไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยวซ้ำ ไม่มีหนอนหรือแมลง เนื้อแน่นกรอบ ไม่แฉ่ และไม่มีก้านติด	กก.	
๗๙	แตงโมอ่อน	สด ผลค่อนข้างรี ผิวภายนอกสีเขียว ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวซ้ำ ไม่มีหนอน ไม่เป่าเสีย ไม่แฉ่	กก.	
๘๐	แตงร้าน	สภาพสมบูรณ์ ผลไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยวซ้ำ สีเขียวธรรมชาติ ไม่เหลือง ไม่มีหนอนหรือแมลง ผิวเกลี้ยง รูปร่างเรียวยาว เนื้อแน่นกรอบ ไม่แฉ่ และไม่มีก้านติด	กก.	
๘๑	ถั่วงอก	สภาพสมบูรณ์ ฝักยาวตรงถึงโค้งได้บ้างเล็กน้อย สีเขียวอ่อนสม่ำเสมอทั้งฝัก ไม่เหลือง ฝักอวบแน่น ไม่หัก ไม่แตก ไม่แฉ่ ไม่แฉ่ ไม่มีหนอน ไม่เป่าเสีย	กก.	
๘๒	ถั่วงอก	ลักษณะสมบูรณ์ ลำต้นยาว สีขาวนวล สะอาด ไม่เป่าเสีย และไม่แฉ่สารฟอกขาว ต้องมีน้ำหนักสุทธิไม่รวมน้ำ	กก.	

[Handwritten signatures and notes at the bottom of the page]

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๘๓	ถั่วงอกยาว	พันธุ์ฝักเขียว สีเขียวสด สภาพสมบูรณ์ ฝักไม่แก่ไม่ฝ่อ ยาว โตสม่ำเสมอทั้งฝัก อวบแน่น ไม่ลีบแบน ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก.	
๘๔	ถั่วงอก	ฝักอ่อนสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือช้ำ ไม่ฝ่อ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๘๕	น้ำเต้า	ผลอ่อน ผลกลม ภายนอกสีเขียว ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย	กก.	
๘๖	บรอกโคลี	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกมีสีเขียวเข้ม ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่แห้ง ไม่มีสีเหลืองปน ดอกใหญ่ ไม่แคระแกร็น หรือ ลีบเล็ก	กก.	
๘๗	บวบเหลี่ยม	ผลสมบูรณ์ ผิวภายนอกมีสีเขียว สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่แก่ ไม่ฝ่อ ไม่พุ่ม ผลไม่หัก ผลไม่แคระแกร็นหรือลีบเล็ก	กก.	
๘๘	ใบเตย	เป็นใบเตยหอม สีเขียวสมบูรณ์ ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มีรากและดินติด ไม่มีหนอนเจาะ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๘๙	ใบยี่หระ	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบมีสีเขียว ใบไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีใบเหลืองปนมากจนเกินไป	กก.	
๙๐	ผักกวางตุ้ง	ใบและลำต้นสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบเหลือง ตัดราก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ และไม่เน่าเสีย	กก.	

ลงชื่อ ๙๖  ๑  ๒  ๓ 

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขึ้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๙๑	ผักกะเจด	สด สะอาด ไม่แก่ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยว	กก.	
๙๒	ผักกาดขาว	เป็นผักกาดขาวทั้งหัว ลำต้นห่อแน่น ลักษณะสมบูรณ์ ตัดรากออก ไม่มีรอยชำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ใบแน่นติดกับโคน ขนาดไม่น้อย ๓ หัว/กิโลกรัม	กก.	
๙๓	ผักกาดเขียว	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือชำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๙๔	ผักขึ้นฉ่าย	สภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด รากสะอาด ไม่มีเศษดินติด ไม่เหี่ยว ไม่ชำ และไม่เน่าเสีย	กก.	
๙๕	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ใบสีเขียวสด ไม่เหลือง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก ต้นใหญ่ มีก้านและใบติดแน่น ไม่หัก ไม่ชำ ไม่เหี่ยว และไม่เน่าเสีย	กก.	
๙๖	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาว มีรากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ชำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๙๗	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยว ไม่ชำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๙๘	ผักชีลาว	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยว ไม่ชำ ไม่เน่าเสีย	กก.	

[Handwritten signatures and notes at the bottom of the page]

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

10/10/10 10/10/10 10/10/10 10/10/10 10/10/10

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๐๗	ฟักเขียว	ผิวสีเขียวธรรมชาติ เกลี้ยง แต่งตั้ง เนื้อแน่น กรอบ ไม่ฝ่อ ทรงกลมยาว ขนาดผลโตพอสมควร	กก.	
๑๐๘	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสดหรือเหลืองปนเขียว เนื้อแน่น ผิวเปลือกแข็งขรุขระ ขนาดลูกโตพอสมควร	กก.	
๑๐๙	ฟักทองอ่อน	สด สะอาด ผลโต ผลไม่แตก ไม่มีหนอนเจาะ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๑๑๐	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ผิวเรียบเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่สุกงอม ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอนเจาะ มีขั้วสีเขียว สดติดแน่นกับผล	กก.	
๑๑๑	มะเขือเทศสีดา	รูปร่างกลมรี สีแดงสด ผิวเรียบเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่สุกงอม ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอนเจาะ	กก.	
๑๑๒	มะเขือเปราะ/ มะเขือเจ้าพระยา	ผลอ่อน รูปร่างกลม ผิวสีเขียวอ่อน ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย ลูกโตเสมอกัน	กก.	
๑๑๓	มะเขือพวง	ผลอ่อนทั้งผล ผิวเรียบสีเขียวอ่อน ไม่มีหนอน ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เกร็น ไม่เหี่ยว	กก.	
๑๑๔	มะเขือยาว	เปลือกผิวสีเขียวอ่อน/สีขาว/สีม่วงตามสายพันธุ์ ตั้งเรียบ ผลยาว ไม่แตก ไม่หัก ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ขั้วเขียวสด เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอน ไม่มีจุดเน่าเสีย	กก.	

๑๐๗ ๑๕ ๑๐๘ ๑๐๙ ๑๑๐ ๑๑๑ ๑๑๒ ๑๑๓ ๑๑๔

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๑๕	มะม่วงดิบ	ผิวสีเขียวสด แก่จัด ไม่มีรูหนอนเจาะ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๑๑๖	มะระจีน	ผลอ่อนหรือกลาง ไม่แก่ ผลเปลือกนอกเป็นร่องขรุขระ คาวทาง สีเขียวสด ผลตรง ไม่เหลี่ยมลูก ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่แตก ไม่หัก ไม่เน่าเสีย	กก.	
๑๑๗	มะละกอดิบ	สด ผิวเกลี้ยง สีเขียวเข้มธรรมชาติ รูปร่างอวบยาว เติ่งตึง ไม่คดงอ เนื้อแน่นกรอบ ผลโตเต็มที่ ไม่มีหนอน ไม่แกร็น ขนาด ๒ - ๓ ลูก/กิโลกรัม	กก.	
๑๑๘	มันเทศ	สด สะอาด ไม่มีดินติด หัวโต ลูกกลมยาว ผิวสีม่วงหรือสีขาว เป็นหัวสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่หัก ไม่มีแมลง ไม่ขึ้นรา ไม่เป็นเส้น และไม่เน่าเสีย	กก.	
๑๑๙	มันฝรั่ง	ลูกยาวรี ไม่แตก ไม่หัก ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหน่อขึ้น ไม่งอกราก ไม่มีแมลง ไม่ขึ้นรา ขนาดประมาณ ๕ - ๖ ลูก/กิโลกรัม	กก.	
๑๒๐	สับปะรด (แกง)	เปลือกเขียวอมเหลือง คาสีเหลืองปนน้ำตาล ไม่เน่า ไม่แกร็น ไม่มีกลิ่นฉุน ตัดก้าน ใบ ดอก และจุกออก ไม่มีมดหรือแมลงเจาะ ผลไม่แตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒ หัว/กิโลกรัม	กก.	
๑๒๑	หน่อไม้สด (หน่อ)*	เนื้อในสีขาว สด สะอาด ไม่หัก ไม่แตก ไม่เน่าเสีย น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑ - ๒ กิโลกรัม/หัว หมายเหตุ : *ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารทุกชนิด ต้องนำหน่อไม้สดมาปอกเปลือกออกทั้งหมด แล้วนำไปต้มในน้ำเดือด อย่างน้อย ๓๐-๔๐ นาที แล้วเทน้ำทิ้ง เพื่อลดปริมาณไซยาไนด์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ	กก.	
๑๒๒	หน่อไม้สด (หัน)*	เนื้อสีขาว ปอกเปลือกทั้งหมดออกเรียบร้อยแล้ว หั่นชิ้น/หั่นฝอย ไม่เน่าเสีย หมายเหตุ : *ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารทุกชนิด ต้องนำไปต้มในน้ำเดือด อย่างน้อย ๓๐-๔๐ นาที แล้วเทน้ำทิ้ง เพื่อลดปริมาณไซยาไนด์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ	กก.	

[Handwritten signatures and notes at the bottom of the page]

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๒๓	หอมแขก	สด สะอาด มีเปลือกบาง ๆ หุ้มโดยรอบมิดชิด ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีรากหรือต้นงอก	กก.	
๑๒๔	หอมแดง	สด สะอาด มีเปลือกบาง ๆ หุ้มโดยรอบมิดชิด ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีรากหรือต้นงอก	กก.	
๑๒๕	หอมเฒ่	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีเศษดินติดราก ไม่มีใบเหลือง ไม่เหี่ยวไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๑๒๖	หอมใหญ่	สด สะอาด มีเปลือกบาง ๆ หุ้มโดยรอบมิดชิด ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่ฝ่อ ไม่มีรากหรือต้นงอก	กก.	
๑๒๗	หัวปลี	สด สีแดงเลือดหมู กาบติดแน่น ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไล่ในไม่ดำ ขนาดประมาณ ๐.๕ - ๑ กิโลกรัม/หัว ไม่รวมเปลือกนอกสีม่วงเข้ม	กก.	
๑๒๘	หัวผักกาดสด/หัวไชเท้า	หัวเป็นสีเขียวยสด ผิวขาวสะอาด ไม่มีดินติด เนื้อแน่นเต่งตึง ไม่ฟาม ไม่แกร็น รูปร่างเรียวยาว ไม่แตก ไม่หัก ขนาด ๓ - ๕ หัว/กิโลกรัม ก้านและใบยาวไม่เกินครึ่งหนึ่งของความยาวผล	กก.	
๑๒๙	เห็ดเข็มทอง	ดอกสีขาว สด ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๑๓๐	เห็ดนางฟ้า	ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล สะอาด ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่เหี่ยวหรือช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เน่าเสีย	กก.	

Handwritten signature and date: 12/20/20

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๓๑	เห็ดนางรม	ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล สะอาด ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่เหี่ยวหรือขำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เน่าเสีย	กก.	
๑๓๒	เห็ดหูหนูสด	สด สะอาด ดอกหนา เนื้อไม่ยุ่ย ไม่เหี่ยวหรือขำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีเมือก ไม่มีเศษดินปะปน	กก.	
๑๓๓	เห็ดออริโนจิ/เห็ดนางรมหลวง	ดอกอวบ สด สะอาด ไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๑๓๔	กล้วยไข่	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยขำ ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเคี้ยวติดมา ขนาดผลกลาง	หวี	
๑๓๕	กล้วยน้ำว้า	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยขำ ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเคี้ยวติดมา ขนาดผลกลาง	หวี	
๑๓๖	กล้วยหอม	สด สะอาด เปลือกเรียบ ไม่มีจุดดำและรอยขำ ผิวสีเหลืองนวล ไม่สุกงอมจนเกินไป ไม่เน่าเสีย ผลรีกลม เหลี่ยมน้อย ไม่แตก และไม่มีส่วนเคี้ยวติดมา	หวี	
๑๓๗	แก้วมังกร	เปลือกสีแดงสด ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
๑๓๘	เงาะ	ผิวสีแดงสด ผลไม่แตก เปลือกบาง เนื้อร้อน สีขาว กรอบ รสหวาน เวลาแกะไม่มีน้ำและ ไม่เน่าเสีย ไม่ขำ ไม่มีหนอน	กก.	

๙๕

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๓๙	ชมพู	ผิวสีแดงสด ผลโตปานกลาง เติ่งตึง แก่จัด เนื้อหนา ผลไม่แตก ไม่มีรอยขีด ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน	กก.	
๑๔๐	แตงโม	ผิวเรียบสีเขียวสด ผลกลมหรือรี ไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่าเสีย ไม่มีรอยแทะของสัตว์หรือแมลง เปลือกบาง สีเขียว เนื้อแดงแน่น ใสไม่ลึมน้ำหนักลูกอย่างน้อย ๐.๕ - ๑ กิโลกรัม	กก.	
๑๔๑	ฝรั่ง	ผิวสีเขียวอ่อนเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่มีรอยขีด ไม่มีจุดดำ ไม่ดิบหรือสุกเกินไป ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
๑๔๒	ทุพรา	ผิวสีเขียวสดเป็นมัน ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขีด ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
๑๔๓	มะม่วงดิบ/ มะม่วงมัน	ผิววอลสีเขียวเข้ม ผลไม่แตก ไม่อม ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก.	
๑๔๔	มะม่วงสุก	ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
๑๔๕	มะละกอสุก	สด เนื้อแน่น ผลไม่แตก ไม่เหี่ยว ไม่และ ไม่เน่าเสีย ไม่ดำ ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา	กก.	
๑๔๖	มังคุด	ผิวสีเขียวสดติดแน่นกับผล เปลือกนุ่ม ไม่แห้ง แก่จัด ผลไม่แตก ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	

[Handwritten signatures and notes at the bottom of the page]

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๔๗	มันแกว	หัวโตเต็มที่ ผลไม่แตก เนื้ออ่อน ไม่มีเสี้ยน มีเปลือกภายนอกอยู่สมบูรณ์ ไม่มีเศษดินติด ไม่เน่าเสีย	กก.	
๑๔๘	ลองกอง	เป็นข้อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเปลือก ไม่ขี้ ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน	กก.	
๑๔๙	ละมุด	สุกพอดี ไม่เขียว ไม่มีรอยขี้ ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน	กก.	
๑๕๐	กลางสาด	เป็นข้อ กลิ่นหอม ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเปลือก ไม่ขี้ ไม่เน่าเสีย เนื้อไม่ดำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีหนอน	กก.	
๑๕๑	ลำไย	เป็นพวงผลใหญ่ เปลือกแห้งสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีเศษดินติด ไม่มีน้ำและเปลือกไม่แตก ไม่มีหนอน	กก.	
๑๕๒	ลิ้นจี่	เปลือกบางสีชมพูแดงสด ไม่แห้งกรอบ แก่จัด ผลติดกับก้านแน่น เนื้อหนา ผิวเปลือกนอกไม่ฉ่ำน้ำ ผลไม่แตก ไม่ขี้ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน	กก.	
๑๕๓	ส้มเขียวหวาน	สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ขี้ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่พุ่ม ไม่เป็นข้าวสาร ใต้กลางไม่เป็นน้ำ	กก.	
๑๕๔	ส้มสายน้ำผึ้ง	สด สะอาด ผิวบางเป็นมัน ไม่ขี้ ไม่แตก สีเขียวอมเหลืองถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีส้ม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อไม่พุ่ม ไม่เป็นข้าวสาร ใต้กลางไม่เป็นน้ำ	กก.	

(Handwritten signatures and notes at the bottom of the page)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๕๕	ส้มจีน	สด สะอาด ไม่ช้ำ ผลไม่แตก เนื้อไม่พ่น ไม่เป็นข้าวสาร ไล้กลางไม่เป็นน้ำ ไม่เน่าเสีย	กก.	
๑๕๖	สับปะรด	ตัดจุกและก้านออก เปลือกสีเขียวอมเหลือง เนื้อสีเหลืองอ่อน ไม่แกร็นหรือมีตำตำ ผลไม่แตก ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีสารเหล้าหรือกลิ่นที่เกิดจากปฏิกิริยาเคมี	กก.	
๑๕๗	สาลี่	ผิวสดติดแน่นกับผล ผิวสะอาด ผลไม่แตก ไม่มีรอยช้ำ เนื้อกรอบ ไม่เหนียว ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน	กก.	
๑๕๘	องุ่น	ผิวสีเขียวสด ผลติดแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง รูปทรงได้สัดส่วน เนื้อนุ่มแน่น ไม่เละ ไม่ช้ำ ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ไม่ขึ้นรา ไม่มีหนอน	กก.	
๑๕๙	แอปเปิ้ลแดง	สด สะอาด มีสีแดงตามธรรมชาติ ผลไม่แตก ไม่เหนียว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีจุดเน่าเสีย ไม่สุกเกินไป ไม่มีหนอน	กก.	
๑๖๐	แอปเปิ้ลเขียว	สด สะอาด มีสีเขียวตามธรรมชาติ ผลไม่แตก ไม่เหนียว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีจุดเน่าเสีย ไม่สุกเกินไป ไม่มีหนอน	กก.	
๑๖๑	น้ำหวานเข้มข้น	เป็นน้ำหวานที่มีความเข้มข้นของน้ำเชื่อมในอัตราส่วนผสมเท่ากับที่ระบุบนฉลาก มีกลิ่นและสีที่ไม่เป็นสารสังเคราะห์ ปราศจากสิ่งอื่นปลอมปน บรรจุในทึบปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๑๖๒	วุ้นมะพร้าว	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุในทึบปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หรือมี อย. รับรองมาตรฐาน หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **** หากผลิตภัณฑ์ไม่มีการรับรองมาตรฐาน อย. ต้องมีการสุ่มตรวจสอบแรกรับ และสารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๖ เดือน	กก.	

[Handwritten signatures and initials in blue ink at the bottom of the page.]

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

Handwritten signature: *John A. ...*

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

born 25 Feb 1947 - 12/28/2011

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๗๙	ใบกะเพราสด	สด ใบสมบูรณ์ กลิ่นหอม ใบและลำต้นสีเขียวอ่อน ไม่ดำ ใบไม่ร่วง ใบไม่ต่างคำ ตัดรากออก ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวซ้ำ	กก.	
๑๘๐	ใบมะกรูดสด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ใบไม่เหลือง ติดกับก้าน มีกลิ่นหอมเฉพาะ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวซ้ำ	กก.	
๑๘๑	ใบแมงลักสด	สด ใบสมบูรณ์ ใบและก้านเป็นสีเขียว ตัดรากออก กลิ่นหอม ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวซ้ำ	กก.	
๑๘๒	ใบสะระแหน่สด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ไม่ดำ ผิวเป็นมัน ลำต้นสีม่วง มีก้านติดใบ ใบไม่ร่วง ตัดรากออก ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวซ้ำ	กก.	
๑๘๓	ใบโหระพาสด	สด ใบสมบูรณ์ สีเขียวเข้ม ติดกับก้าน ตัดรากออก กลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวซ้ำ	กก.	
๑๘๔	พริกขี้หนูสด	สีเขียวหรือแดง สด ผิวเรียบ เติ่งตั้ง ไม่แตกหรือหัก เม็ดพริกและขี้สียเขียวสด ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน	กก.	
๑๘๕	พริกขี้หนูสวน	สีเขียวหรือแดง สด ผิวเรียบ เติ่งตั้ง ไม่แตกหรือหัก เม็ดพริกและขี้สียเขียวสด ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน	กก.	
๑๘๖	พริกจินดาสด	สด ผิวมันเรียบ สีเขียวหรือแดง เม็ดใหญ่ เติ่งตั้ง ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่มีจุดดำ ไม่เหี่ยวซ้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นหนอน	กก.	

๑๗/๑๕/๒๕๖๕

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๘๗	พริกชี้ฟ้าสด	สีเขียวหรือแดง สด เม็ดใหญ่ เติ่งตั้ง ขั้วติดแน่นกับเม็ดพริก ไม่มีจุดดำ ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นหนอน ผิวมันเรียบ	กก.	
๑๘๘	พริกเหลืองสด	เม็ดยาวสีเหลือง ขั้วสด ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอน	กก.	
๑๘๙	ผลมะกรูด	ลูกกลมโตได้ขนาด ผิวมัน ไม่เน่าเสีย สีเขียวเข้ม เปลือกหนา มีกลิ่นหอมเฉพาะ ไม่เหี่ยว ไม่มีขี้ติ๊ด	กก.	
๑๙๐	ผลมะนาว	ลูกค่อนข้างกลม ไม่เน่าเสีย ผิวเกลี้ยง เรียบ มัน สีเขียว เปลือกบางไม่เหลือง ไม่เน่าเสีย ไม่มีจุดดำ	กก.	
๑๙๑	กะทิสำเร็จรูป	เป็นกะทิแท้ ๑๐๐% น้ำกะทิมีสีขาวขุ่นรวมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แยกชั้น ไม่มีกลิ่นบูด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ให้สีธรรมชาติ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ไม่แตกหรือรั่วซึม	ลิตร	
๑๙๒	กะปิ	ทำจากกุ้งหรือเคยปั่นละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป สีเทาอมชมพูหรือสีม่วงเทา ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นสาบ/คาว และกลิ่นอับ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย	กก.	
๑๙๓	เกลือบริโภคชนิดป่น	เม็ดร่วนแห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น ดิน กรวด หวาย ระเบิดลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระเบิดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ามีความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๑๙๔	เกลือบริโภคชนิดเม็ด	เป็นเม็ด หยิบแห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น ดิน กรวด หวาย ระเบิดลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระเบิดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ามีความรวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

(Handwritten signatures and notes at the bottom of the page)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๑๙๕	เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	เป็นเกลือป่น เม็ดร่วนแห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ ไม่มีสารฟอกขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น ดิน กรวด หยาบ ระเบิดและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม ระบุว่ามีการเสริมไอโอดีน มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน)	กก.	
๑๙๖	ซอสแดง	ซอสเข้มข้นพอดี สีไม่คล้ำ ระเบิดและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระเบิดและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๑๙๗	ซอสปรุงรส/ซอสถั่วเหลือง	สีน้ำตาลเข้ม ประกอบด้วยโปรตีนจากถั่วเหลือง ปราศจากสิ่งเจือปน ระเบิดและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระเบิดและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๑๙๘	ซอสพริก	ซอสเข้มข้นพอดี สีไม่คล้ำ ระเบิดและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระเบิดและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	ลิตร	
๑๙๙	ซอสมะเขือเทศ	ซอสเข้มข้นพอดี สีไม่คล้ำ ระเบิดและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระเบิดและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๐๐	ซอสเย็นตาโฟ	ซอสเข้มข้นพอดี สีไม่คล้ำ ระเบิดและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระเบิดและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	ลิตร	
๒๐๑	ซอสหอยนางรม	ซอสสีน้ำตาลทอง มีกลิ่นหอม ชื่น ไม่แยกชั้น ระเบิดและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระเบิดและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๐๒	ซีอิ๊วขาว	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำใส สีน้ำตาลเข้ม ระเบิดและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระเบิดและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	

[Handwritten signatures and notes at the bottom of the page]

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

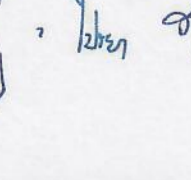
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๒๐๓	ซีอิ๊วดำ	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำข้น สีดำ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๒๐๔	ซีอิ๊วหวาน	ผลิตจากถั่วเหลือง ลักษณะเป็นน้ำข้น สีดำ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน ไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๒๐๕	น้ำจิ้มไก่	เป็นน้ำจิ้มไก่ กลิ่นหอม ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๐๖	น้ำจิ้มสุกี้	เข้มข้น ไม่เหลวเกินไป มีกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๐๗	น้ำจิ้มแจ่ว	เข้มข้น มีกลิ่นที่ดีตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน ไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๒๐๘	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว สะอาด เป็นเกล็ดใส ไม่ชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีกลิ่น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน)	กก.	
๒๐๙	น้ำตาลทรายแดง	เป็นน้ำตาลทรายแดง สะอาด มีสีตามธรรมชาติ ไม่ผ่านการฟอกสี เนื้อละเอียด ไม่ชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่งน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน)	กก.	
๒๑๐	น้ำตาลปีบ/ น้ำตาลดิบ	น้ำตาลจากตาลมะพร้าวหรือตาลโตนด เป็นเนื้อเดียวกัน มีสีและกลิ่นตามธรรมชาติ เหนียวหนืด ไม่แฉะหรือแห้งเกินไปจนเป็นเกล็ดน้ำตาล มีรสหวานตามธรรมชาติ ไม่เปรี้ยว	กก.	

(Handwritten signatures and notes at the bottom of the page)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๒๑๑	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศตามกระทรวงสาธารณสุข สะอาด สีสันขาวใส ไม่มีตะกอนหรือสารแขวนลอยปนเปื้อน มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะ ของผลิตภัณฑ์ ไม่มีสิ่งอื่นปนเปื้อนอื่นใดเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มี ย.รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๒๑๒	น้ำส้มสายชูกลั่น	เป็นน้ำส้มสายชูแท้กลั่น ๕% ทำจากวัตถุดิบที่เหมาะสม มีลักษณะเหลวใส สะอาด ถูกหลักอนามัย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สามารถใช้บรรจุอาหารได้ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีส่วนประกอบที่ชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ไม่รั่วซึม มี ย.รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๒๑๓	น้ำปลาร้า	เป็นของใหม่ สะอาด ผ่านการต้มสุกหรือการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรซ์ ไม่มีหนอน ไม่มีเม็ดสา구 (ไข่พยาธิ) ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) มี ย.รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน ไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๒๑๔	ปลาร้า**	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่มีหนอน ไม่มีเม็ดสา구 (ไข่พยาธิ) ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีน้ำมันเกินไป บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) มี ย.รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **หากใช้ปลาร้าที่ไม่ผ่านการต้มสุกหรือการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรซ์ต้องนำมาต้มด้วยความร้อนจนสุกอย่างทั่วถึงก่อนนำไปปรุงประกอบ	กก.	
๒๑๕	น้ำมะขามเปียก	เป็นเนื้อเดียวกัน สีสันใสอ่อน ไม่เหลวเกินไป มีกลิ่นที่ติดตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) มี ย.รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๒๑๖	น้ำมะนาวเทียม/วัตถุแต่งกลิ่นรสมะนาว	มีสีที่ติดตามธรรมชาติ มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) ชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* ต้องมี ย.รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๒๑๗	น้ำมะนาวแท้	ทำจากมะนาวแท้ มีสีที่ติดตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นแอลกอฮอล์และรสขม มี ย.รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) มีขนาดไม่ต่ำกว่า ๗๐๐ มล./กรัม	ขวด	
๒๑๘	น้ำมันถั่วเหลือง	ลักษณะเหลวใส ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี ย.รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	ลิตร	

10/11/2569 25/11/2569 26/11/2569 27/11/2569 28/11/2569

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๒๑๙	น้ำมันปาล์ม	ลักษณะเหลวใส ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด ไม่แตกหรือรั่วซึม มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	ลิตร	
๒๒๐	ผงกะหรี่	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๒๑	ผงพะโล้	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๒๒	เครื่องกวนเตี๋ยสำเร็จรูป	ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๒๓	น้ำปรุงกวนเตี๋ยสำเร็จรูป	น้ำปรุงเข้มข้นพอดี ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๒๔	ผงทำน้ำกวนเตี๋ยสำเร็จรูป	เป็นของใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีส่วนผสมของผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างน้อย หมายเหตุ : *ระบุอุณหภูมิและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๒๕	พริกแกงส้ม	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
๒๒๖	พริกแกงเผ็ด	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	

(Handwritten signatures and notes at the bottom of the page)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๒๒๗	พริกแกงคั่ว	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
๒๒๘	พริกแกงเขียวหวาน	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
๒๒๙	พริกแกงกะหรี่	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
๒๓๐	พริกแกงมัสมั่น	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
๒๓๑	พริกแกงป่า	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
๒๓๒	พริกแกงเหลือง	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
๒๓๓	พริกแกงอ่อม	ทุกชนิดต้องเป็นของใหม่ มีส่วนผสมเครื่องแกงครบ ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่แห้งหรือเปียกเกินไป มีสีและกลิ่นรสเฉพาะของเครื่องแกง ตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	กก.	
๒๓๔	พริกไทยป่น	ห้ามมาจากพริกไทยดำหรือพริกไทยขาว บดเป็นผงละเอียดโดยไม่เติมสิ่งใดลงไป แห้งสนิท มีกลิ่นและสีตามธรรมชาติของพริกไทยป่น ไม่จับเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ปราศจากสิ่งอื่นปลอมปน ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีกลิ่นอับ ระบุฤดูกาลและชื่อผู้ผลิต มีวันที่ผลิต บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่าน้อย มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุฤดูกาลและชื่อผู้ผลิตเจเน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสารหลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้าผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

ลงนาม ๑๕  ๑๖  ๑๗  ๑๘ 

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๒๓๕	พริกไทยขาวป่นแท้ ๑๐๐ %	เป็นพริกไทยขาวป่นแท้ ผสมจากเมล็ดพริกไทยขาวแห้งบดละเอียด ๑๐๐% ไม่ผสมแป้ง วัตถุเจือปนสารอาหาร สีกลิ่น หรือ สารปรุงแต่งอื่นใด มีกลิ่นหอมและรสเผ็ดร้อนตามธรรมชาติของพริกขาว สีขาวนวลตามธรรมชาติ เนื้อผงละเอียด สม่ำเสมอแห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน ปราศจากสิ่งแปลกปลอมและกลิ่นอับหรือกลิ่นผิดปกติ บรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดแห้งปิดสนิท ป้องกันความชื้นและการปนเปื้อนได้ดี ไม่ชำรุดหรือฉีกขาด มีการแสดงฉลากภาษาไทยตามกฎหมายโดยระบุชื่อสินค้าส่วนประกอบ (พริกไทยขาว ๑๐๐%) น้ำหนักสุทธิ วันที่ผลิต /วันที่บรรจุ วันหมดอายุ/ควรบริโภคก่อน ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า และต้องมี อย.รับรอง	กก.	
๒๓๖	พริกไทยเม็ด	เป็นเม็ดพริกไทยดำหรือพริกไทยขาวล้วน เม็ดกลม มีกลิ่นและสีตามธรรมชาติแห้งสนิท ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ปราศจากสิ่งอื่นปลอมปน ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีกลิ่นอับ ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันที่ผลิต บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท สะอาด สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี มีวันที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๓๗	ข้าวเหนียวขาว	เป็นข้าวเหนียวขาว ๑๐% ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน สะอาด เมล็ดข้าวสมบูรณ์ ยาว ไม่มีมอด ปราศจากสารเคมีที่ใช้กำจัดมอดและแมลง ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่ร่วซึม สภาพสมบูรณ์ หรือมีคุณลักษณะเป็นไปตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๓๘	ข้าวเหนียวดำ	เป็นข้าวเหนียวดำ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน สะอาด เมล็ดข้าวสมบูรณ์ ยาว ไม่มีมอด ปราศจากสารเคมีที่ใช้กำจัดมอดและแมลง ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่ร่วซึม สภาพสมบูรณ์ หรือมีคุณลักษณะเป็นไปตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๓๙	ขนมจีน	สะอาด เส้นเล็ก เหนียวนุ่ม ไม่แข็ง มีสีขาวไม่หม่นมืด และเส้นไม่ละ กลีบรสปกติ	กก.	
๒๔๐	มักกะโรนี	มีสีเหลืองอ่อน ไม่หัก ไม่ดำ ไม่ขึ้น ไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นหืน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง มีสี กลิ่น รส ตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่ร่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๔๑	วุ้นเส้นสด	ไม่ดำ ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่ร่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๔๒	วุ้นเส้นแห้ง	เส้นมีลักษณะแห้ง ไม่หัก-ป่น ไม่ขึ้นรา ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่ร่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุดลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

(Handwritten signatures and notes at the bottom of the page)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

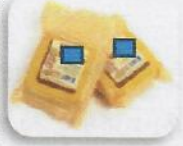
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๒๔๓	เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน	สะอาด ไม่เก่าเก็บ แผ่นเหนียว ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เหม็นเปรี้ยว บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี	กก.	
๒๔๔	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กสด	สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๔๕	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กแห้ง	เส้นสีขาว ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๔๖	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด	สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๔๗	เส้นบะหมี่เหลือง	ไม่เหม็นอับ ไม่ขึ้นรา กลิ่นรสปกติ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๔๘	เส้นหมี่สด	ไม่เหม็นอับ ไม่ขึ้นรา กลิ่นรสปกติ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๔๙	เส้นหมี่แห้ง	ไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปื่อยขึ้น ไม่ขึ้นรา กลิ่นรสปกติ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๕๐	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

[Handwritten signatures and notes at the bottom of the page]

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เว้นจำ/หัตถสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๒๕๑	เส้นยากิโซบะ	สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีน้อย หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๕๒	แป้งมัน	ผงแป้งสีขาว เนียนละเอียด บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๕๓	แป้งสาลี	ผงแป้งสีขาว เนียนละเอียด บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๕๔	สาकुเม็ตเล็ก	สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน เม็ดแห้ง ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีน้อย หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๕๕	สาकुเม็ตใหญ่	สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน เม็ดแห้ง ไม่ขึ้นรา ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่รั่วซึม สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดีน้อย หมายถึง : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๕๖	เต้าหู้เหลืองแข็ง (แผ่น)	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน ทำจากถั่วเหลือง เนื้อแน่น ไม่ละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีเหลือง ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่สับแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด	แผ่น	
๒๕๗	เต้าหู้เหลืองนุ่ม (แผ่น)	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน ทำจากถั่วเหลือง เนื้อแน่น ไม่ละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีเหลือง ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่สับแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด	แผ่น	
๒๕๘	เต้าหู้ขาวแข็ง/เต้าหู้กระดาน (แผ่น)	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน เนื้อแน่น ไม่ละ เนื้อเนียน ไม่มีฟองอากาศ สีขาว ไม่ดำ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. และหนาไม่ต่ำกว่า ๑-๒ ซม. ไม่สับแบน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ สะอาด	แผ่น	

(Handwritten signatures and initials)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

1041 22 19 12/22

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๒๖๗	ไข่โป๊ฝอย/หัวผักกาดฝอย	เป็นหัวผักกาดชนิดหัวฝอย ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย เส้นไม่เละ มีสีเหลือง ไม่เหม็นสาบ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่า มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๖๘	ไข่โป๊เค็มหัวหนั่วน/หัวผักกาดเค็มหัวหนั่วน	เป็นหัวผักกาดชนิดหัวหนั่วน ผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกหลักอนามัย ไม่เละ มีสีเหลือง ไม่เหม็นสาบ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่า มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๖๙	ผักกาดดองเค็ม	สะอาด ไม่เละ ไม่มีน้ำมาก ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แฉะสากันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่าน้อย	กก.	
๒๗๐	ผักกาดดองเปรี้ยว	สะอาด ไม่เละ ไม่มีน้ำมาก ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แฉะสากันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่าน้อย	กก.	
๒๗๑	ผักกาดดองหวาน	สะอาด ไม่เละ ไม่มีน้ำมาก ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แฉะสากันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่าน้อย	กก.	
๒๗๒	เกี่ยมฉ่าย	ผักกาดเขียวดอง เป็นต้นแข็ง กรอบ ไม่เละ ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แฉะสากันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่าน้อย	กก.	
๒๗๓	ตั้งฉ่าย	ทำจากกะหล่ำปลี/ผักกาดขาวชิ้นเล็ก ไม่เละเยิ้มมาก สีน้ำตาลอ่อน ไม่ขึ้นราหรือมีฝ้าขาว ไม่แฉะสากันรา บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ มี อย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่าน้อย	กก.	
๒๗๔	มะนาวดอง	ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก มีสีและกลิ่นที่ตามธรรมชาติ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน*หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่า มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	ลูก	

[Handwritten signatures and notes at the bottom of the page]

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๒๗๕	มะขามเปียกแกะเม็ด	คุณภาพดี ไม่มีเม็ด ไม่มีมอด สีไม่คล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว	กก.	
๒๗๖	มะขามเปียกไม่แกะเม็ด	คุณภาพดี ไม่มีมอด สีไม่คล้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	
๒๗๗	พริกขี้หนูแห้ง	ตากแห้งสนิท สีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น เม็ดไม่หัก ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีไหม้เม็ดต่าง ขาว ไม่หักหรือแตก มีก้าน สภาพสมบูรณ์	กก.	
๒๗๘	พริกแห้งเม็ดใหญ่	ตากแห้งสนิท สีแดงทั้งเม็ด ไม่ขึ้น สภาพสมบูรณ์ เม็ดไม่หัก ไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน	กก.	
๒๗๙	พริกป่น	เป็นพริกป่นจากพริกทุกชนิด เช่น พริกขี้หนูแห้งป่น ฯลฯ โดยมีลักษณะละเอียด เป็นของใหม่ ไม่มีสิ่งอื่นปน ไม่ขึ้นรา ไม่อับชื้น ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๘๐	ถั่วเขียว	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๘๑	ถั่วดำ	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๘๒	ถั่วแดง	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ฝ่อ ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

(Handwritten signatures and initials)

(Large handwritten signatures and initials at the bottom of the page)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๒๘๓	ถั่วแดงหลวง	แห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ ไม่แตก ไม่ผุ ไม่แฉะ ไม่ขึ้นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เมล็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุ ฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๘๔	ถั่วลิสงดิบ	ถั่วลิสงดิบ กระเพาะเปลือก สะอาด ไม่อบชื้น ไม่แฉะ ไม่ขึ้นรา ไม่เปลี่ยนสีน้ำตาลหุ้ม ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุ ฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๘๕	ถั่วลิสงคั่วกะเพาะ เปลือก	แห้งสนิท สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* บรรจุใน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/ หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๘๖	ถั่วลิสงหึ่งปั่น	ปั่นละเอียด แห้งสนิท สะอาด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อ ชัดเจน* บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่า รวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๘๗	ข้าวคั่ว	สะอาด เป็นของใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๘๘	กระเทียมแห้ง	แห้ง สีสแดง ไม่ดำ ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปลอมปน มีสีและกลิ่นที่ตามธรรมชาติ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	กก.	
๒๘๙	กระเทียมไทยแห้ง	กระเทียมตัดจุก หัวโต แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ผุสับ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีรากหรือต้นงอก	กก.	
๒๙๐	กระเทียมจีนแห้ง	กระเทียมตัดจุก หัวโต แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ผุสับ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีรากหรือต้นงอก	กก.	

ลงนามใน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๒๔๑	ลำไยอบแห้ง	ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่เหม็นไหม้ ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ เนื้อลำไยไม่ดำ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุ ฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุบุลลาและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่ สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๔๒	หอมแดงแห้ง	แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อลีบ ไม่ขึ้นราหรือจุดดำ ไม่มีส่วนที่งอก	กก.	
๒๔๓	เห็ดหอมแห้ง	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	กก.	
๒๔๔	เห็ดหูหนูแห้ง	ไม่เหม็นหืน ไม่เก่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	กก.	
๒๔๕	ดอกเก๊กฮวย	แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน มีสีเหลืองนวลหรือเข้มจนเป็นสีน้ำตาลอ่อน สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน มี กลิ่นที่ติดตามธรรมชาติของเก๊กฮวย บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุบุลลาและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/ โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๔๖	อบเชย	มีสีและกลิ่นหอมตามธรรมชาติของอบเชย ไม่มีสิ่งแปลกปลอม แห้งสนิท ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ระบุฉลาก และยี่ห้อ* มีส่วนประกอบที่ชัดเจน มีวันเดือนปีที่ผลิตและ/หรือวันหมดอายุชัดเจน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพ สมบูรณ์ มี ย. รับรองมาตรฐานเป็นอย่างดี หมายเหตุ : *ระบุบุลลาและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มี เอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๔๗	สาหร่ายดาบแห้ง	แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เหม็นสาบ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุบุลลาและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	
๒๔๘	หน่อไม้ดอง**	สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปลอมปน มีสีและกลิ่นที่ติดตามธรรมชาติ บรรจุภัณฑ์ไม่บวมหรือผิดปกติ ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : *ระบุบุลลาและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **ต้องนำมาผ่าน กระบวนการต้มฆ่า (ต้มน้ำทิ้ง) ในน้ำเดือด อย่างน้อย ๑๕ นาที ก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารทุกชนิด เพื่อให้ ความร้อนทำลายเชื้อจุลินทรีย์ ที่ปนเปื้อน หากบรรจุภัณฑ์บวมหรือผิดปกติ รวมถึงหน่อไม้มีกลิ่นหรือสีผิดปกติ ไม่ควรนำมารับประทานหรือลองชิมให้นำไปทำลายทิ้งทันที	กก.	

(Handwritten signatures and notes at the bottom of the page)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะขั้นพื้นฐานของอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง เรือนจำ/ทัณฑสถาน ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	หน่วยนับ	รูปภาพ
๒๑๐๙	หน่อไม้หลวง/ต้ม สุก (ต้ม)**	สะอาด ปอกเปลือกออกทั้งหมดเรียบร้อย เนื้ออ่อน นุ่ม มีสีเหลืองอ่อน ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่ขึ้นรา ไม่มีสี ไม่ผ่านการแช่สารฟอกขาวและสารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : "ระบุ ฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/ โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน **ต้องนำมาผ่านกระบวนการต้มซ้ำ (ต้มน้ำทิ้ง) ในน้ำเดือด อย่างน้อย ๑๕ นาที ก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารทุกชนิด เพื่อให้ความร้อนทำลายเชื้อจุลินทรีย์ ที่เป็นอันตรายจากบรรจุภัณฑ์แบบ หรือฝักปิดฝักเปิด รวมถึงหน่อไม้มีกลิ่นหรือสีผิดปกติ ไม่ควรนำมารับประทานหรือลองชิม ให้นำไปทำลายทิ้งทันที ที่หน่วยงานทั้งที่นำเข้าให้พองแล้ว ไม่มีขน สะอาด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เหม็นสาบหรือเหม็นอับ บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์	กก.	
๓๐๐	หนังหมูพอง		กก.	
๓๐๑	โปรตีนเกษตร	แห้ง สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สภาพสมบูรณ์ ระบุ ฉลากและยี่ห้อชัดเจน* หมายเหตุ : "ระบุฉลากและยี่ห้อชัดเจน หมายความว่ารวมถึง มีเอกสาร/หลักฐานที่ สามารถระบุแหล่งที่มา/ร้านค้า/ผู้ผลิต/โรงงานผลิตได้อย่างชัดเจน	กก.	

Long

๑๕

19/11/2564

19/11/2564

๑๕/๑๑/๒๕๖๔

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะข้าวสาร สำหรับใช้เลี้ยงผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

เรือนจำพิเศษมีนบุรี (ตามมาตรฐานข้าวของกระทรวงพาณิชย์)

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าวและระดับการขัดสี ดังนี้

- พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น ๑ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐.๐

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดขาวชั้น ๒ และหรือชั้น ๓

ในจำนวนทั้งหมดนี้อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐.๐

- ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดเต็ม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ ๓.๕ ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๗.๕ ส่วน ไม่เกินร้อยละ ๗.๐

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง ๓.๕ ส่วน

และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ ๗ ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และปลายข้าวขาวชิว้น

ไม่เกินร้อยละ ๐.๑ นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ ๗.๕ ส่วนขึ้นไป

- ข้าวและสิ่งที่มีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ ๒.๐

ข้าวเมล็ดเหลืองไม่เกินร้อยละ ๐.๕

ข้าวเมล็ดท้องไข้ไม่เกินร้อยละ ๖.๐

ข้าวเมล็ดเสียไม่เกินร้อยละ ๐.๒๕

ข้าวเหนียวไม่เกินร้อยละ ๑.๕

ข้าวเปลือกไม่เกิน ๘ เมล็ดต่อข้าว ๑ กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่นและวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง

หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ ๐.๓

ระดับการขัดสี สีสดี



(นายโชคชัย พันธพอล)



(นางสุมาลี ชรินทร์ราวุฒิ)



(นางสาวอรอนัน อีแด)