

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห่ง
โรงพยาบาลอุทัยธานี

วัตถุประสงค์ วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห่ง และเครื่องปรุงรสอาหาร
การบรรจุและการขนส่ง

การขนส่งอาหาร

- เป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัสดุมีพิษ หรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายใน และภายนอกรถ
- ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่
- ส่วนการบรรจุทุกอาหารต้องมีลังคา และอุปกรณ์อื่นๆ ที่สามารถปกปิดอาหารได้มิดชิด

การบรรจุทุกอาหาร


- อาหารที่จะทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับ ไม่ให้วางกองไว้บนพื้นรถโดยตรง
- จะต้องบรรจุทุกอาหารในปริมาณ ที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจทำให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- การบรรจุทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหาร หรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารและวัตถุดิบ
- ไม่บรรจุทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน

วัตถุดิบและอาหารประเภทต่างๆ ต้องถูกกำหนดตามคุณลักษณะเฉพาะเจาะจงตามชนิดอาหาร ที่สั่งซื้อ เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับอาหารที่ปลอดภัยและคณะกรรมการสามารถตรวจสอบได้ถูกต้องเช่น


สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า

เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของ
หน่วยงาน

- ต้องแต่งกายสุภาพ และสวมชุดสะอาด สวมหมวกไนลอน เก็บผมมิดชิด
- สวมรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มมารับประทานในบริเวณตรวจรับอาหาร
- ปฏิบัติการขนถ่ายด้วยความระมัดระวัง ป้องกันอาหารเสื่อมคุณภาพจากการขนย้าย
- พนักงานต้องมีสุขภาพแข็งแรงไม่มีโรคติดต่อ หรือเมาสุรา สูบบุหรี่
- ไม่ไอจาม หรือถ่มน้ำลายขณะปฏิบัติงาน ขนส่งอาหาร
- การปฏิบัติดังกล่าวเพื่อความปลอดภัย ในการบริการอาหารผู้ป่วยลดการปนเปื้อน หรือสิ่งปลอมปน จึงขอความร่วมมืออย่างเคร่งครัด


(นางสาวลลารัตน์ วณิชยานันต์)


(นางนิตาภา เขียวธัญกิจ)


(นางจุฬาทิพย์ นิลสุวรรณ)

ข้อกำหนดการจัดส่ง

จัดส่งตามใบสั่งซื้อส่งล่วงหน้า ๑ - ๓ วันทำการให้ผู้จำหน่าย โดยผู้จำหน่ายจัดเตรียมตามข้อกำหนด ถูกต้องตามจำนวน ปริมาณ ทุกวันตามใบแจ้ง ช่วงเวลา ๗.๓๐ - ๘.๐๐ น.และรอการตรวจเช็คจากคณะกรรมการตรวจรับอาหารทุกวัน

ประเภทอาหารที่ต้องมีสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)

ลำดับ	ผลิตภัณฑ์	เลขที่ มอก.	หมายเหตุ
๑	กุนเชียง	๙๑๔-๒๕๓๕	
๒	ซิงตอง	๔๕๙-๒๕๒๖	
๓	ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติสำหรับถั่วลิสง	๑๗๐๐-๒๕๔๑	
๔	ก้วยเตี๋ย	๙๕๙-๒๕๓๓	
๕	เกลือบริโภค	๙๑-๒๕๓๙	
๖	แป้งข้าวเจ้า	๖๓๘-๒๕๒๙	
๗	แป้งข้าวเหนียว	๖๓๙-๒๕๒๙	
๘	แป้งมันสำปะหลัง	๒๗๔-๒๕๒๑	
๙	พริกแห้ง	๔๕๖-๒๕๒๖	
๑๐	พริกไทย	๒๙๗-๒๕๒๙	
๑๑	เมล็ดงา	๖๔๑-๒๕๒๙	
๑๒	วุ้นเส้น	๔๔๔-๒๕๓๐	
๑๓	สาหร่าย	๑๐๑๑-๒๕๓๓	
๑๔	เส้นหมี่	๔๐๐-๒๕๒๔	

ประเภทอาหารแห้ง

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งปลอมแปลง หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมปนอยู่
๒. ภาชนะที่บรรจุต้องปลอดภัยไม่มีสิ่งอื่นใดปนเปื้อนกับอาหาร ที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้
๓. หากมีบรรจุภัณฑ์ในอาหารประเภทสำเร็จรูปต้องมี เลขที่อย. ชัดเจน พร้อมแจ้งวันเดือนปีที่ผลิตและวันหมดอายุ ในบรรจุภัณฑ์นั้นๆ โดยผู้ผลิตที่มีขบวนการผลิตผ่านการรับรองถูกต้อง
๔. ภาชนะที่บรรจุต้องปลอดภัยไม่มีสิ่งอื่นใดปนเปื้อนกับอาหาร ที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้
๕. ผู้ขนส่งมีสุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามกำหนด

เครื่องปรุง/เครื่องแกง

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งปลอมแปลง หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมปนอยู่
๒. ภาชนะที่บรรจุต้องปลอดภัยไม่มีสิ่งอื่นใดปนเปื้อนกับอาหาร ที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้

(นางสาวลดารัตน์ วนิชยานันต์)

(นางนิชภา เขียวธัญกิจ)

(นางจุฬาทิพย์ นิลสุวรรณ)

สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

การบรรจุ

- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒ พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ ในการบรรจุ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของอาหารแต่ละประเภทหรือให้บรรจุอาหารในลักษณะที่เหมาะสมกับสินค้าแต่ละประเภท โดยสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกหรือภาวะอันไม่เหมาะสมอื่นๆ ซึ่งมีผลต่อคุณภาพอาหาร
- การทำฉลาก ให้เป็นไปตาม มอก. ๑๖๙๘-๒๕๔๑ หรือเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๙๔ (พ.ศ. ๒๕๔๓) เรื่องฉลาก

การบรรจุและการขนส่ง


การขนส่งอาหาร

- เป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่
- ส่วนการบรรจุอาหารต้องมีลังคา และอุปกรณ์อื่นๆ ที่สามารถปกปิดอาหารได้มิดชิด

การบรรจุอาหาร

- อาหารที่จะทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับ ไม่ให้วางกองไว้บนพื้นรถโดยตรง
- จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจทำให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารและวัตถุดิบ
- ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน

วัตถุดิบและอาหารประเภทต่างๆ ต้องถูกกำหนดตามคุณลักษณะ เฉพาะเจาะจงตามชนิดอาหารที่สั่งซื้อ เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับอาหารที่ปลอดภัยและคณะกรรมการสามารถตรวจสอบได้ถูกต้องเช่น


(นางสาวลลารัตน์ วณิชยานันต์)


(นางนิษามา เชี่ยวรัญกิจ)


(นางจุฬาทิพย์ นิลสุวรรณ)


สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า

เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของหน่วยงาน

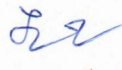
- ต้องแต่งกายสุภาพ และสวมคลุมสะอาด สวมหมวกไนลอน เก็บผมมัดชิด
- สวมรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มมารับประทานในบริเวณตรวจรับอาหาร
- ปฏิบัติการขนถ่ายด้วยความระมัดระวัง ป้องกันอาหารเสื่อมคุณภาพจากการขนย้าย
- พนักงานต้องมีสุขภาพแข็งแรงไม่มีโรคติดต่อ หรือเมาสุรา สุกดิบหรือ
- ไม่ไอจาม หรือถ่มน้ำลายขณะปฏิบัติงาน ขนส่งอาหาร
- การปฏิบัติดังกล่าวเพื่อความปลอดภัย ในการบริการอาหารผู้ป่วยลดการปนเปื้อน หรือสิ่งปลอมปน จึงขอความร่วมมืออย่างเคร่งครัด

ข้อกำหนดการจัดส่ง

จัดส่งตามใบสั่งซื้อส่งล่วงหน้า ๑ - ๓ วันทำการให้ผู้จำหน่าย โดยผู้จำหน่ายจัดเตรียมตามข้อกำหนด ถูกต้องตามจำนวน ปริมาณ ทุกวันตามใบแจ้ง ช่วงเวลา ๗.๓๐ - ๘.๐๐ น.และรอการตรวจเช็คจากคณะกรรมการตรวจรับอาหารทุกวัน



(นางสาวลัดดารัตน์ วณิชยานันต์)


(นางนิชากา เชี่ยวธัญกิจ)

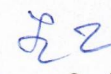

(นางจุฬาทิพย์ นิลสุวรรณ)

วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง

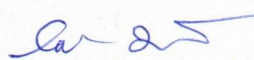
ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคา/ หน่วย	จำนวนที่ ต้องการซื้อ	ราคารวม
1	มะตูมแห้ง	มะตูมขวานแวนตากแห้ง สีสวยไม่รา สะอาด	กก.	190	5	950
2	กระเจี๊ยบแห้ง	ดอกกระเจี๊ยบตากแห้งไม่มีคั่ว สะอาดไม่ปน	กก.	250	5	1,250
3	เก็กฮวยแห้ง	ดอกเก็กฮวยตากแห้งสีเหลืองอ่อน ไม่รา สะอาด	กก.	600	5	3,000
4	ลำไยแห้ง	ผลแกะเม็ดอบแห้ง ไม่รา	กก.	250	5	1,250
5	อัญชันแห้ง	ดอกอัญชันตากแห้งไม่รา ไม่ปน	กก.	400	3	1,200
6	ฝางแห้ง	ไม้ฝางแห้ง ไม่รา	กก.	400	1	400
7	กระเทียมดอง	กระเทียมสดดอง น้ำใส ไม่เป็นรูน	กก.	110	10	1,100
8	กระเทียมแห้ง	กระเทียมกลีบแห้ง ไม่รา	กก.	180	180	32,400
9	หอมแดงแห้ง	หอมแดงตากแห้ง ตัดแต่ง ไม่รา	กก.	120	100	12,000
10	กุ้งแห้ง	กุ้งแห้ง เกลาะเปลือก ไม่แต่สี สะอาด ไม่รา	กก.	780	50	39,000
11	กุนเชียง	กุนเชียงหมูแห้งพอดี มีมันน้อยกว่า 20% ระบุวันผลิตและหมดอายุ	กก.	190	150	28,500
12	เกล็ดขนมปัง	เกล็ดขนมปังแห้งบรรจุถุงสนิท แจ้งวันหมดอายุ	กก.	35	9	315
13	เกลือป่น	ผงเกล็ดสีขาว สะอาด มี อย.กำกับ มีวันผลิต/หมดอายุ	กก.	16	40	640
14	เครื่องตุ๋นยาจีน	บรรจุถุงปิดสนิท ระบุวันผลิตและหมดอายุ	ซอง	45	10	450
15	งาขาว	เมล็ดสะอาด ไม่เหม็นหืน ระบุวันผลิตและหมดอายุ	กก.	120	4	480
16	ซีอิ๊วขาวสูตร1	บรรจุ 700 มล. มี อย.กำกับ	โหล	576	25	14,400
17	ซีอิ๊วดำสูตร5	บรรจุ 940 มล. มี อย.กำกับ	โหล	360	12	4,320
18	ซอสมะเขือเทศ	บรรจุ 660 กรัม มี อย.กำกับ	โหล	504	10	5,040
19	น้ำจิ้มไก่ (ชนิดซอง)	บรรจุ 100 ซอง/ห่อ มีวันผลิต/หมดอายุ	ห่อ	120	10	1,200
20	น้ำจิ้มบ๊วย	บรรจุ 350 มล. มีวันหมดอายุชัดเจน	โหล	350	6	2,100
21	ซอสพริก	บรรจุ 680 มล. มี อย.กำกับมีวันผลิต/หมดอายุ	โหล	372	6	2,232
22	น้ำมันปาล์ม	บรรจุขวดละ 1 ลิตร	โหล	744	10	7,440


(นางสาวดารัตน์ วณิชยานันต์)



(นางนิชภา เชี่ยวธัญกิจ)


(นางจุฬาทิพย์ นิลสุวรรณ)

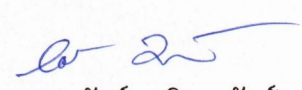
23	น้ำมันถั่วเหลือง	บรรจุขวดละ 1 ลิตร	โหล	840	150	126,000
24	น้ำมันรำข้าว	บรรจุขวดละ 1 ลิตร	โหล	936	50	46,800
25	กะทิธัญพืชชนิดกล่อง	บรรจุขวดละ 1 ลิตร	โหล	960	40	38,400
26	น้ำส้มสายชู	บรรจุขวดละ 700 มล. มีวันหมดอายุ	โหล	276	10	2,760
27	น้ำปลาแท้อย่างดี	ขนาดขวดละ 700 มล. ผลิตจากปลาไส้ตัน	โหล	360	120	43,200
28	น้ำปลาแท้สูตรลดโซเดียม40%	ขนาดขวดละ 700 มล. สูตรลดโซเดียม40% ไม่มีส่วนผสมของโปแตสเซียมคลอไรด์	โหล	960	12	11,520
29	ซอสหอยนางรม	ปริมาณขวดละ 600 มล.	โหล	600	20	12,000
30	น้ำตาลปี๊บ	บรรจุถุงละ 1กก. ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่เหลวและไม่แข็งมาก สะอาด	กก.	40	120	4,800
31	น้ำตาลทรายขาว	บรรจุถุงละ 1 กก. เกิดสีขาวละเอียด ไม่มีสิ่งปลอมปน ระบุวันผลิตและหมดอายุ	กก.	25	1,800	45,000
32	น้ำหวานเข้มข้น	ขนาดบรรจุ 710 มล./ขวด มีวันผลิต/หมดอายุ	โหล	684	20	13,680
33	ดอกโป๊ยกั๊ก	ขนาดบรรจุ 100 กรัม/ถุง ผลิตใหม่ ไม่มีรา สะอาด ระบุวันผลิตและหมดอายุ	ถุง	54	30	1,620
34	ดอกไม้เงินแห้ง	สีเหลือง ธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว สะอาด	กก.	360	3	1,080
35	ตั้งฉ่ายชนิดธรรมดา	บรรจุ 250 กรัม/กป. ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว สะอาด	กป.	30	120	3,600
36	ไซโป๊หวานสับ	ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว สะอาด ไม่มีรา	กก.	150	15	2,250
37	กะปิอย่างดี	สะอาด ผลิตจากกุ้งเคยแท้ นน.กระปุกละ 1 กก. ระบุวันหมดอายุ	กก.	160	24	3,840
38	เต้าหู้แห้ง	ไม่เหม็นอับ สะอาด ไม่เปียกน้ำ	กก.	300	20	6,000
39	ถั่วแดงหลวง	ไม่ฝ่อ ไม่มีรา หรือมอดเจาะ เม็ดใหญ่อวบ สะอาด ระบุวันผลิตและหมดอายุ	กก.	90	120	10,800
40	ถั่วดำ	ไม่ฝ่อ ไม่มีรา หรือมอดเจาะ เม็ดใหญ่อวบสะอาด ระบุวันผลิตและหมดอายุ	กก.	110	120	13,200


(นางสาวลดารัตน์ วณิชยานันต์)


(นางนิชาภา เชี่ยวธัญกิจ)


(นางจุฬาทิพย์ นิลสุวรรณ)

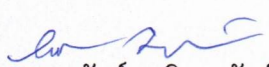
41	ถั่วเหลืองซีก	ไม่ฝ่อ ไม่มีรา หรือมอดเจาะ เม็ดใหญ่อวบสะอาด ระบุ วันผลิตและหมดอายุ	กก.	48	80	3,840
42	ถั่วเขียว	ไม่ฝ่อ ไม่มีรา หรือมอดเจาะ เม็ดใหญ่อวบสะอาด ระบุ วันผลิตและหมดอายุ	กก.	70	120	8,400
43	ถั่วเขียวกะเทาะ เปลือก	สีธรรมชาติ ไม่มีราหรือมอด สะอาด ระบุวันผลิตและ หมดอายุ	กก.	76	120	9,120
44	ลูกเด็ย	ไม่ฝ่อ ไม่มีรา หรือมอดเจาะ เม็ดใหญ่อวบสะอาด ระบุ วันผลิตและหมดอายุ	กก.	114	120	13,680
45	น้ำตาลทรายชนิดไม่ ฟอกสี	สีธรรมชาติ บรรจุถุงละ 1 กก. สะอาดไม่มีสิ่งปนเปื้อน ระบุวันผลิตและหมดอายุ	กก.	30	1,200	36,000
46	นมถั่วเหลือง	บรรจุกล่องพร้อมดื่มขนาด 250 มล. ระบุวันผลิตและ หมดอายุชัดเจน (สูตรน้ำตาลน้อย)	โหล	115	20	2,300
47	นมสดกล่อง	บรรจุกล่องพร้อมดื่มขนาด 225มล.ระบุวันผลิตและ หมดอายุชัดเจน รสหวาน/พร้อมมันเนยตามใบสั่ง	โหล	140	400	56,000
48	นมเปรี้ยวUHT	บรรจุกล่องพร้อมดื่มขนาด 180มล.ระบุวันผลิตและ หมดอายุชัดเจน รสหวาน/จืด/พร้อมมันเนยตามใบสั่ง	โหล	110	850	93,500
49	วุ้นเส้น	อย่างดีชนิดพิเศษ นน. 500 กรัม/ห่อ ระบุวันผลิตและ หมดอายุ	ห่อ	55	120	6,600
50	หมี่แห้ง	อย่างดี เส้นแห้ง ไม่มีรา 200 กรัม 10ห่อ/แพ็ค	แพ็ค	120	50	6,000
51	แป้งสาลี	ไม่เก่า บรรจุ 1 กก. ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	40	18	720
52	แป้งมัน	เนื้อแป้งสีขาวไม่มีสิ่งปนเปื้อนบรรจุ 1 กก.	กก.	40	100	4,000
53	แป้งข้าวเจ้า	เนื้อแป้งขาว สะอาดไม่มีกลิ่นเหม็นสาบบรรจุ 1 กก.	กก.	37	30	1,110
54	ผงวุ้น	บรรจุซอง น้ำหนัก 50 กรัม ระบุวันหมดอายุ	ซอง	79	60	4,740
55	แป้งทอดกรอบ	ไม่เก่า บรรจุ 1 กก. ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	กก.	45	30	1,350
56	แป้งข้าวเหนียว	เนื้อแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุ 1 กก./ถุง ระบุวัน หมดอายุ	กก.	50	10	500
57	แป้งท้าวยายม่อม	เนื้อแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุ 480 กรัม/ถุง ระบุ วันหมดอายุ	ถุง	28	10	280


(นางสาวลดารัตน์ วณิชยานันต์)

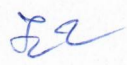

(นางนิตาภา เขียวธัญกิจ)


(นางจุฬาทิพย์ นิลสุวรรณ)

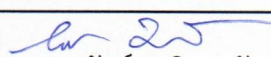
58	แป้งข้าวโพด	บรรจุ 1,000 กรัม/ถุง ไม่มีสิ่งเจือปน ระบุวันหมดอายุ	ถุง	45	10	450
59	พริกไทยขาวเม็ด	เม็ดกลม ไม่มีรา บรรจุ 1 กก./ถุง ระบุวันหมดอายุ	กก.	360	10	3,600
60	พริกป่น	พริกชี้หนูป่น100% คั่วป่นใหม่ บรรจุ 500 กรัม	ห่อ	85	5	425
61	พริกแห้งเม็ดใหญ่	ใหม่ไม่มีรา สีแดง มีความมันแห้งไม่อับ	กก.	180	10	1,800
62	พริกแห้งเม็ดเล็ก	ใหม่ไม่มีรา สีแดง มีความมันแห้งไม่อับ	กก.	178	10	1,780
63	พริกไทยขาวป่น	พริกไทยแท้ ไม่มีผงฝุ่นหรือทราย ระบุวันหมดอายุ	กก.	380	12	4,560
64	มะขามเปียก	ใหม่ ไม่มีเม็ด ไม่มีมอด สะอาดบรรจุ1กก.	กก.	80	30	2,400
65	มะนาวดอง	บรรจุแก้วละ 2 ลูก หนัก 220 กรัม/แก้ว 6 แก้ว/แพ็ค ระบุวันผลิตและหมดอายุ	แพ็ค	90	24	2,160
66	สาकुเม็ดใหญ่	เม็ดขาวสะอาดไม่มีกวดทราย บรรจุ 480 กรัม/ถุง	ถุง	30	240	7,200
67	สาकुเม็ดเล็ก	เม็ดขาวสะอาดไม่มีกวดทราย ระบุวันผลิตและหมดอายุ บรรจุ 480 กรัม/ถุง	ถุง	28	240	6,720
68	สาหร่ายแห้ง	บรรจุห่อละ 1 กก.ไม่มีสิ่งปนเปื้อน 20ห่อ/แพ็ค	แพ็ค	280	12	3,360
69	กล้วยเดี่ยวเส้นเล็ก	เส้นสด สะอาด ใหม่ไม่เหม็นอับ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มี	กก.	40	120	4,800
70	กล้วยเดี่ยวเส้นจันทร์แห้ง	เส้น สะอาด ใหม่ไม่เหม็นอับ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวไม่มีรา	กก.	80	50	4,000
71	หมูหย็อง	ไม่เป็นผง ไม่เหม็นหืน มีอย. วันหมดอายุ	กก.	490	50	24,500
72	หอมแขก	หัวแตงตั้ง ไม่มีราดำ ไม่เน่า	กก.	50	30	1,500
73	ผงพะโล้	บรรจุซอง น้ำหนัก 12 กรัม มี อย.	ซอง	7	118	826
74	โปรตีนเกษตร	ใหม่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ชนิดเม็ดกลม	กก.	250	5	1,250
75	โปรตีนเกษตร	ใหม่ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ชนิดแผ่น	กก.	300	4	1,200
76	ผงหมักหมูแดง	น้ำหนัก 80 กรัม มีอย. ระบุวันผลิตและหมดอายุ	ซอง	25	60	1,500
77	เห็ดหอมแห้ง	หัวแตงตั้ง ไม่มีราดำ ไม่เน่า	กก.	580	10	5,800
78	เห็ดหูหนูขาว	สีขาวนวล ไม่มีรา สะอาด	กก.	360	5	1,800
79	น้ำตาล/พริกซอง	บรรจุซอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ (50ซอง/ห่อใหญ่)	ห่อ	29	20	580
80	ถั่วลิสงเม็ด	เม็ดอวบ สะอาด ไม่มีรา ไม่ปนเปื้อน ระบุวันหมดอายุ	กก.	80	12	960
81	หญ้าหวานอบแห้ง	สะอาดแห้ง ไม่มีเชื้อรา	กก.	452	1	452

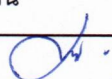

(นางสาวลดารัตน์ วณิชยานันต์)

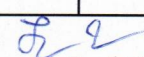

(นางนัชชาภา เชี่ยวธัญกิจ)


(นางจุฬาทิพย์ นิลสุวรรณ)

82	เครื่องตีนมมอลต์สกัด ชนิดผง	รสช็อกโกแลต บรรจุ 450 กรัม/ห่อ ไม่แข็ง ระบุวัน ผลิตและหมดอายุ	โหล	960	40	38,400
83	นมข้นหวาน	ขนาด 380 กรัม/กระป๋อง กระป๋องไม่บุบ บวม ระบุ วันผลิตและหมดอายุ	โหล	290	160	46,400
84	ซอสถั่วเหลือง	ขนาด 600 มล. มีอย.ระบุวันหมดอายุ	โหล	444	30	13,320
85	ฟองเต้าหู้	สะอาด แผ่นไม่แตก ไม่เหม็นหืน ไม่เป็นเชื้อรา	กก.	380	10	3,800
86	ข้าวเหนียวขาว	ใหม่ สะอาด ไม่มีมอด บรรจุ 1 กก./ห่อ	กก.	40	33	1,320
87	สาकुเม็ดเล็ก	เม็ดขาวสะอาดไม่มีกวดทราย ระบุวันผลิตและหมดอายุ	กก.	55	80	4,400
88	ลำไยกระป๋อง	บรรจุ565กรัม กระป๋องไม่บุบ บวม ระบุวันหมดอายุ	โหล	600	12	7,200
89	เต้าเจี้ยวสูตร 1	บรรจุ 800 กรัม ไม่รา มีอย. วันหมดอายุชัดเจน	โหล	468	10	4,680
90	เส้นเชียงฮั้ว	เส้นใส ขนาด 190 กรัม	ห่อ	50	50	2,500
รวม 90 รายการ			เป็นเงินทั้งสิ้น			1,000,000


(นางสาวลดารัตน์ วณิชยานันต์)


(นางนัชภา เชี่ยวธัญกิจ)


(นางจุฬาทิพย์ นิลสุวรรณ)