

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
วัสดุบริโภคประเภทเนื้อสัตว์
โรงพยาบาลอุทัยธานี

วัตถุประสงค์ วัสดุบริโภคประเภทเนื้อสัตว์

หมวดที่ ๑. ประเภทเนื้อหมูสด

๑.๑ เป็นเนื้อหมูหรือส่วนประกอบของหมูสด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกใส ไม่มีพยาธิ และหันตามใบสั่งซื้อ

๑.๒ ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือสิ่งเจือปน

๑.๓ ต้องบรรจุภาชนะ หรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ท่อหุ้มเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอม

๑.๔ ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ไม่มีสี หรือสารอื่นออกมาเจือปน

๑.๕ เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัท หรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์การผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point)

๑.๖ ผู้ขนส่งมีสุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามกำหนด

การบรรจุและการขนส่ง


การขนส่งอาหาร

- เป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายใน และภายนอกรถ
- ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่
- ส่วนการบรรจุทุกอาหารต้องมีลังคา และอุปกรณ์อื่นๆ ที่สามารถปิดอาหารได้มิดชิด

การบรรจุทุกอาหาร

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

วัตถุดิบและอาหารประเภทต่างๆ ต้องถูกกำหนดตามคุณลักษณะเฉพาะเจาะจงตามชนิดอาหารที่สั่งซื้อ เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับอาหารที่ปลอดภัยและคณะกรรมการสามารถตรวจสอบได้ถูกต้อง


(นางสาวลลารัตน์ วณิชยานันต์)


(นางนิชาภา เชี่ยวรัญกิจ)


(นางจุฬาทิพย์ นิลสุวรรณ)

เนื้อสัตว์ ต้องมีคุณลักษณะดังนี้

- ควรมีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาด สามารถเก็บรักษาคุณภาพอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาทำการขนส่ง โดนให้เป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้
- ประเภทอาหารที่ต้องแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมีอุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -๑๘ องศาซี หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งเกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ
- ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมีอุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน ๔ องศาซี หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน ๗ องศาซี ขณะทำการตรวจสอบ

หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิ จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำแข็งบริโภคโดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า

เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ตรวจรับอาหารและวัตถุประสงค์ของหน่วยงาน

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

ข้อกำหนดการจัดส่ง

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


(นางสาวลัดรรัตน์ วณิชยานันต์)


(นางนิชภา เชี่ยวธัญกิจ)


(นางจุฬาทิพย์ นิลสุวรรณ)

วัสดุบริโภคประเภทเนื้อสัตว์

ลำดับ	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	หน่วยนับ	ราคากลาง	จำนวนที่ ต้องการซื้อ	ราคารวม
1	ตับหมูหัน	ตับหมูที่มีความสด สะอาด มีสีแดงสด ไม่คล้ำ ไม่มี พังผืด ไม่มีส่วนขั้วหรือส่วนที่ไม่ใช้ตัดมา หั่นตาม ใบสั่งซื้อ ขนาดบรรจุถุงละ 0.5 กก.	กก.	150	320	48,000
2	เนื้อสะโพก หมูหัน	หมูเนื้อแดงส่วนสะโพก ไม่มีเอ็น พังผืด และไขมัน มาด้วย ขนาดบรรจุ 2 กก. หั่นตามใบสั่งซื้อ ขนาดชิ้น= 4 ซม.X4 ซม. X 0.3 ซม ขนาดชิ้น=1 ซม.X 5 ซม. X 1 ซม ขนาดชิ้น= 1 ซม.X 8 ซม. X 1 ซม	กก.	200	800	160,000
3	เนื้อหมูบด	ใช้เนื้อหมูส่วนสะโพกหรือไหล่ในสัดส่วนหมูเนื้อแดง 90 % ไขมัน10% บดหยาบหรือบดละเอียดตาม ใบสั่งซื้อ บรรจุถุงละ 2 กก.	กก.	185	3,950	730,750
4	เนื้อหมูสันนอก	เป็นหมูที่ชำแหละจากซีโครงซี่ที่3 ถึงกระดูกเชิงกราน ลอกส่วนที่เป็นไขมันและพังผืดออก ไม่มีกระดูกสัน หลังหรือซีโครงติดมาด้วย ลักษณะเป็นชิ้นยาว สมบูรณ์ น้ำหนัก ไม่ต่ำกว่า 2.5 กก./ชิ้น	กก.	200	2,800	560,000
5	เนื้อหมูสามชั้น	หมูสามชั้นที่ชำแหละจากบริเวณซีโครง หนังสีขาว ปราศจากขน เนื้อสีชมพูอมแดง เรียงกันเป็นชั้น จำนวน 3 ชั้น ชั้นบนสุดต้องมีเนื้อแดงหนาน้อย น้อย 0.5 นิ้ว ความหนาไขมันใต้ผิวหนังไม่เกิน 2.5 ซม. ไม่มีกระดูกอ่อน หั่นชิ้นขนาด 1 X2X5 ซม. บรรจุ ถุงละ 2 กก.	กก.	210	100	21,000
6	ซีโครงหมูอ่อน	กระดูกซีโครงหมูอ่อน สด สะอาด ติดเนื้อกระบังลม หั่นชิ้นตามร่องซีโครง ขนาดกว้าง 1นิ้วยาว 1.5 นิ้ว เนื้อติดกระดูกหนาไม่น้อยกว่า 1.5 ซม. ติดไขมันไม่ เกิน 20% ไม่ปนกระดูกสันหลัง สะอาด สดใหม่	กก.	230	100	23,000

(นางสาวลดารัตน์ วณิชยานันต์)

(นางนิชาภา เขียวธัญกิจ)

(นางจุฬาทิพย์ นิลสุวรรณ)

7	เลือดหมู	ผลจากเลือดหมูสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 200 ก.	กก.	30	200	6,000
8	ตับไก่	ตับสมบูรณ์ สดสะอาดไม่และ ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	130	2,200	286,000
9	เนื้อสะโพกไก่ มีหนังหั่น	เนื้อสะโพกไก่มีหนังเลาะกระดูกตัดแต่งหนัง ไม่มีขน บรรจุถุงละ 2 กก. หั่นตามการสั่งซื้อ ขนาดชิ้น = 4 ซม. X 4 ซม. X 0.3 ซม. ขนาดชิ้น = 1 ซม. X 5 ซม. X 1 ซม. ขนาดชิ้น = 1 ซม. X 8 ซม. X 1 ซม.	กก.	95	500	47,500
10	เครื่องใน	สดสมบูรณ์ สะอาดไม่และ ไม่มีกลิ่นเหม็น	กก.	110	35	3,850
11	ปีกไก่ตอนบน	ปีกไก่ตอนบนน้ำหนัก 20-22 ปีก/กก. ไม่มีขน ไม่มีจุดแดงซ้ำ หนังไม่ถลอก บรรจุถุงละ 2 กก.	กก.	90	360	32,400
12	อกไก่	ไก่สด นน. หนังขาวสะอาด สด ไม่มีส่วน เครื่องใน ปอดไม่มีขน ไม่ฉีดย้ำน้ำหรืออบ ตามการกำหนด ขนาดชิ้น = 4 ซม. X 4 ซม. X 0.3 ซม. ขนาดชิ้น = 1 ซม. X 5 ซม. X 1 ซม. ขนาดชิ้น = 1 ซม. X 8 ซม. X 1 ซม.	กก.	100	5,500	550,000
13	ไส้กรอกไก่	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดภัยบริโภค ขนาดยาวแท่งละ 4 นิ้ว น้ำหนัก 25-30 ชิ้น/กก. บรรจุถุงละ 1 กก.	กก.	120	150	18,000
14	ลูกชิ้นไก่	ผลิตจากเนื้อไก่ สดสะอาด	กก.	90	150	13,500
รวม 14 รายการ เป็นเงินทั้งสิ้น						2,500,000

(นางสาวดารัตน์ วนิชยานันต์)

(นางนิชามา เชี่ยวธัญกิจ)

(นางจุฬาทิพย์ นิลสุวรรณ)