

คุณลักษณะเฉพาะผักสด
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสระแก้ว

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะ	หน่วย
๑	แครอท	หัวต้องสด ไม่เน่าเสีย	กก
๒	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ผลโต	กก
๓	ข้าวโพดอ่อน	(ปอกเปลือกแล้ว) ผิวสดทั้งฝัก ไม่เน่า ไม่มีหนอน	กก
๔	สาระแหน่	เป็นใบสาระแหน่ ที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียว ไม่มีรอยชำ ไม่เน่าเสีย สด สะอาด ความยาวของกิ่งประมาณของ ๕ นิ้ว	กก
๕	ยี่หระ	สด ใหม่ ใบไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน ความยาวไม่น้อยกว่า ๘ นิ้ว	กก
๖	พริกสด	เป็นพริกชี้ฟ้าที่มีสีแดงไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน มีความยาวประมาณ ๑ ซม.	กก
๗	พริกชี้ฟ้าแดง	ผิวสด ไม่เหี่ยวซ้ำ	กก
๘	พริกอ่อน	ผิวสด ไม่เหี่ยวซ้ำ	กก
๙	พริกหวาน	ผิวสด ไม่เหี่ยวซ้ำ	กก
๑๐	ดอกกะหล่ำ	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน แต่งใบแล้ว	กก
๑๑	กะหล่ำปลี	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย ไม่มีหนอน แต่งใบแล้ว	กก
๑๒	มะม่วงเปรี้ยว	หัวไม่เหลือง ไม่เน่า สด	กก
๑๓	มะระ	สีเขียวสด ไม่สุก ไม่เหี่ยวซ้ำ ความยาวไม่ต่ำกว่า ๒๕ ซม.	กก
๑๔	มะเขือยาว	ผิวสดสีเขียวอ่อนหรือม่วง เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอน ผลโต	กก
๑๕	มะเขือเทศสีดา	สด ใหม่ ไม่เน่า ไม่เข้มน้ำยา ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก
๑๖	มะเขือเทศใหญ่	รูปร่างกลมสีแดง สด ไม่เหี่ยวซ้ำ มีขั้วสีเขียวสด ติดแน่นกับผล	กก
๑๗	มะเขือพวง	ผิวสด สีเขียวเต็มตัวออก ไม่มีหนอน	กก
๑๘	ผักกาดหอม	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/หัว	กก
๑๙	ผักชีฝอย	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษดินโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๗ นิ้ว	กก
๒๐	ลูกผักแต้ว	ขนาดผลกลาง ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	กก
๒๑	ยอดผักแต้ว	เป็นยอดอ่อน สด มีใบสีเขียวอ่อน มีสภาพสมบูรณ์	กก
๒๒	แขนง	ต้องสด ใหม่ ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก
๒๓	สับปะรดปอก	เปลือกมีสีเขียวอมเหลือง ไม่เน่าหรือแกน ไม่มีกลิ่นฉุน มีรสหวานอมเปรี้ยว ตัดจุกและก้าน น้ำหนัก ๒,๐๐๐กรัม/หัว	กก
๒๔	ดอกหอม	ต้องสด ใหม่ ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก
๒๕	ไข่เต่า	รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน ไม่ฝ่อ หัวใหญ่ ขั้วสีเขียวอ่อน	กก
๒๖	ข้าวโพดเหลือง	เป็นข้าวโพดอ่อนทั้งฝัก สด ใหม่ ลักษณะสมบูรณ์ สีเหลืองอ่อน	กก
๒๗	ตำลึง	เป็นตำลึงอ่อน สด มีใบสีเขียวอ่อน มีสภาพสมบูรณ์	กก
๒๘	บวบ	ลูกเขียวตรง มีสีเขียว กรอบ ไม่แก่ ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	กก
๒๙	มันฝรั่ง	ใหม่ สด ไม่เน่า ไม่มีเปลือก	กก
๓๐	มะละกอ	เป็นมะละกอใหม่ เนื้อแน่น ขนาด ๒ ผล/ลูก	กก
๓๑	มันเทศ	ใหม่ สด ไม่เน่า ไม่มีเปลือก	กก
๓๒	ถั่วลันเตา	สีเขียวสด อ่อน ไม่มีมดและ	กก

๓๓	หอมแขก	ต้องแห้งสนิท หัวโต ไม่ฝ่อ ไม่มีรา	กก
๓๔	หอมหัวใหญ่	เป็นของใหม่ ของสด ไม่เน่าเสีย	กก
๓๕	แตงกวา	ผิวเกลี้ยงสีเขียว เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่มีก้านติด รูปร่างเรียวยาวตรง มีความยาวระหว่าง ๖-๘ นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๘๐ กรัม/ลูก	กก
๓๖	ชิงหั่ว	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย	กก
๓๗	ชิงฝอย	ต้องเป็นชิงใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก
๓๘	แฟง	ขนาดผลกลาง ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	กก
๓๙	ยอดมะพร้าว	ไม่พอกสี สดใหม่	กก
๔๐	บล็อกโคลี่	สด ใหม่ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก
๔๑	หน่อไม้ฝอย	สะอาด ไม่พอกสี ไม่เหม็นเปรี้ยว	กก
๔๒	หน่อไม้ฝรั่ง	สด ใหม่ ไม่มีหนอน ไม่เน่าเสีย	กก
๔๓	ผักบุ้งเตโพ	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีเขียวขาว	กก
๔๔	ใบแมงลัก	เป็นใบแมงลักที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียว ไม่มีรอยชำ ไม่เน่าเสีย ก้านสีเขียว ความยาวไม่น้อยกว่า ๘ นิ้ว	กก
๔๕	เห็ดฟาง	สด ดอกตูม ขนาดกลาง ตัดโคนแล้ว	กก
๔๖	เห็ดหูหนูสด	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย	กก
๔๗	กุยช่ายขาว	ต้องสด ใหม่ ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก
๔๘	ดอกกุยช่าย	ต้องสด ใหม่ ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก
๔๙	กระชายฝอย	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	กก
๕๐	ขมิ้นสด	สด ใหม่ ไม่เน่าเสีย	กก
๕๑	มะเขือไข่เต่า	เป็นมะเขือเปราะอ่อน รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวซ้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสด ติดแน่นกับผล ผลโต ได้ขนาดเท่ากัน	กก
๕๒	ผักกาดเขียว	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก ๕๐๐กรัม/หัว	กก
๕๓	หน่อไม้ต้ม	สะอาด ใหม่ ไม่เน่าเสีย	กก
๕๔	พริกไทยอ่อน	สด ใหม่ ไม่เหี่ยว	กก
๕๕	มะเขือม่วง	เป็นมะเขือเปราะอ่อน รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวซ้ำ	กก
๕๖	มะขามอ่อน	ฝักอ่อน ไม่ฝ่อ สีเขียวเข้ม	กก
๕๗	เผือก	ใหม่ สด ไม่เน่าเสีย	กก
๕๘	มันต่อเผือก	ใหม่ สด ไม่เน่าเสีย	กก
๕๙	ดอกแค	ใหม่ สด ไม่เน่าเสีย	กก
๖๐	น้ำย้านาง	คั้นสดใหม่ๆไม่เหนียวเป็นยาง	กก
๖๑	เห็ดเข็มทอง	รูปร่างกลม มีขนาดเล็กก้านยาวเรียว ใหม่ สด ไม่เน่าเสีย	แพค
๖๒	ใบกุยช่าย	ใบแบน ยาวประมาณ ๓๐-๔๐ ซม.	กก

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

(นายณรงค์ชัย สมใจ)

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดคุณลักษณะ

เฉพาะลงชื่อ.....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ

(นางนุชบา ยืนดีสุข)

(นางสาววราลักษณ์ ช่างชัยชนะ)