

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
วัสดุบริโภค(เนื้อหมูและผลิตภัณฑ์จากหมู) จำนวน ๑ กลุ่ม  
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว

๑. ความต้องการ

ด้วยโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว มีความประสงค์จะดำเนินการจัดซื้อวัสดุบริโภค (เนื้อหมูและผลิตภัณฑ์จากหมู) มีรายละเอียดและคุณสมบัติครบตามข้อกำหนด จำนวน ๑ กลุ่ม ในวงเงินทั้งสิ้น ๑,๙๙๙,๐๐๐.-บาท (หนึ่งล้านเก้าแสนเก้าหมื่นเก้าพันบาทถ้วน)

๒. รายละเอียดคุณลักษณะทั่วไป

๒.๑ วัสดุบริโภค(เนื้อหมูและผลิตภัณฑ์จากหมู) จะต้องสด สะอาด สีเนื้อธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มี สีคล้ำ ไม่มีพยาธิ อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน ๗ องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และหันตามใบสั่งซื้อ

๒.๒ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

๒.๓ การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่ง จนถึงลูกค้า

๒.๔ วัสดุบริโภค(เนื้อหมูและผลิตภัณฑ์จากหมู) ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดงและยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์

๒.๕ วัสดุอาหารจะต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันบูด และฟอร์มาลิน

๓. ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหาร

๓.๑ เป็นเนื้อหมูหรือส่วนประกอบของหมูที่ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกสีนํ้า ไม่มีพยาธิ

๓.๒ ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือสิ่งอื่นใดเจือปน

๓.๓ ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้

๓.๔ ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่น ออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๓.๕ มีหลักฐานแสดงผ่านการตรวจสอบคุณภาพเนื้อสัตว์มาแสดงในวันส่งมอบ

๓.๖ ได้รับการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานราชการและแนบหลักฐานมาในวันส่งมอบ

๔. สุขลักษณะทางอาหารของอาหาร(เนื้อหมูและผลิตภัณฑ์จากหมู)

๔.๑ ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของเนื้อหมูสด

๑) เนื้อหมูและผลิตภัณฑ์ต้องสด สะอาด ปราศจากสารเคมี สารเร่งเนื้อแดง หรือสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่มีขนติด หรือมีรอยตำหนิอื่นๆ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีกลิ่นผิดปกติ หรือเป็นเมือกสีนํ้า ไม่มีพยาธิ และสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ

๒) สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี

๔.๒ สุขลักษณะการบรรจุอาหาร

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๙๒) พ.ศ. ๒๕๒๘ เรื่อง "กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุการใช้ ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ" ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางสาวสมปอง กันนิยม)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางเพ็ญแข แกมจินดา)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวอัญญา พรหมมา)

- ๑) มีความสะอาด
- ๒) ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นที่ออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้
- ๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
- ๔) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
- ๕) ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุ หรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ๖) ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่นๆ ที่มีไขมันอาหาร
- ๗) ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ หรือพลาสติก แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา

๘) การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใส ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด ซึ่งมีคุณภาพตามที่กล่าวข้างต้นและมัดปากถุงให้แน่นหรือผนึกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

#### ๔.๓ การบรรจุและการขนส่ง

##### สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ๑) ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- ๒) มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ๓) ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ๔) อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- ๕) การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- ๖) จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ๗) ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน

**หมายเหตุ** หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน น้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

#### ๔.๔ การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ๑) ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- ๒) อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

ลงชื่อ.....*สมปอง กันนิม*.....ประธานกรรมการ  
(นางสาวสมปอง กันนิม)

ลงชื่อ.....*แพญแข แกมจินดา*.....กรรมการ  
(นางแพญแข แกมจินดา)

ลงชื่อ.....*ธัญญา พรหมมา*.....กรรมการ  
(นางสาวธัญญา พรหมมา)

๔.๕ สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า

สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้าขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ฝ่ายตรวจรับอาหาร และวัตถุดิบของฝ่ายโภชนาการ

- ๑) สวมรองเท้าบูท หรือรองเท้าผ้าใบ หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด
- ๒) ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือมารับประทานในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- ๓) ปฏิบัติงานด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- ๔) พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่สุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ
- ๕) ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- ๖) ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่างๆ ที่ทางฝ่ายโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานใน

พื้นที่ครัว

ลงชื่อ.....*อภิญญา ตันโณ*.....ประธานกรรมการ  
(นางสาวสมปอง กันนิยม)

ลงชื่อ.....*อภิญญา*.....กรรมการ  
(นางเพ็ญแข แกมจินดา)

ลงชื่อ.....*อ*.....กรรมการ  
(นางสาวอัญญา พรหมมา)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพืชและราคากลาง(เนื้อหมูและผลิตภัณฑ์จากหมู)

| ลำดับ | รายการ            | คุณลักษณะเฉพาะ                                                                                               | หน่วยนับ | จำนวน | ราคาล้าง/หน่วย(บาท) |             |                 | ราคาเฉลี่ย (บาท) | ราคา กลางที่ กำหนด (บาท) | ราคารวม      |
|-------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|---------------------|-------------|-----------------|------------------|--------------------------|--------------|
|       |                   |                                                                                                              |          |       | บ.เพทาโกร           | ตลาด กระจุก | ตลาด ศาลา ลำดวน |                  |                          |              |
| ๑     | เนื้อหมูบด        | มีมัน ๑๐% ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น                                                                            | กก       | ๔,๕๐๐ | ๑๖๐.๐๐              | ๑๕๐.๐๐      | ๑๓๐.๐๐          | ๑๔๖.๖๗           | ๑๔๗.๐๐                   | ๖๖๑,๕๐๐.๐๐   |
| ๒     | เนื้อหมูหัน       | มีมัน ๑๐% ไม่มีพังผืด ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยคล้ำเขียว ไม่มีกลิ่น                                              | กก       | ๔,๐๗๕ | ๑๖๒.๐๐              | ๑๕๐.๐๐      | ๑๔๕.๐๐          | ๑๕๒.๓๓           | ๑๕๒.๐๐                   | ๖๑๙,๔๐๐.๐๐   |
| ๓     | หมูสันคอ          | ไม่ติดมันและไม่มีพังผืด ต้องสด สะอาด ไม่มีรอยคล้ำเขียว ไม่มีกลิ่น                                            | กก       | ๑,๕๐๐ | ๑๓๕.๐๐              | ๑๖๐.๐๐      | ๑๖๘.๐๐          | ๑๖๗.๖๗           | ๑๖๘.๐๐                   | ๒๕๒,๐๐๐.๐๐   |
| ๔     | หมูสามชั้น        | เนื้อสีชมพูสด ใหม่ ขึ้นมันน้อยไม่เกิน ๕๐ % ของชิ้นเนื้อ หนาไม่เกิน ๑/๒ ซม.                                   | กก       | ๓๗๐   | ๑๓๕.๐๐              | ๑๘๐.๐๐      | ๑๖๐.๐๐          | ๑๓๑.๖๗           | ๑๓๒.๐๐                   | ๖๓,๖๔๐.๐๐    |
| ๕     | กระดุกอ่อนหันขึ้น | กระดุกไม่แข็ง มีเมือกมาก ไม่มีพังผืด ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น                                                 | กก       | ๘๐๐   | ๑๘๐.๐๐              | ๑๙๐.๐๐      | ๑๗๒.๐๐          | ๑๘๐.๖๗           | ๑๘๐.๐๐                   | ๑๔๔,๐๐๐.๐๐   |
| ๖     | กระดุกซี่โครงหัน  | เป็นกระดุกมีเมือกติดอยู่มาก ไม่มีพังผืด ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น                                              | กก       | ๑๕๐   | ๑๓๕.๐๐              | ๑๕๐.๐๐      | ๑๕๒.๐๐          | ๑๕๙.๐๐           | ๑๕๙.๐๐                   | ๒๓,๘๕๐.๐๐    |
| ๗     | หนังหมูชิ้น       | ไม่มีขน ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นทั้งหมดขนาดไม่เกิน ๑/๒ ซม.                                                    | กก       | ๑๐๐   | ๙๐.๐๐               | ๑๐๐.๐๐      | ๑๐๑.๐๐          | ๙๗.๐๐            | ๙๗.๐๐                    | ๙,๗๐๐.๐๐     |
| ๘     | เลือดหมู          | ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น                                                                                      | กิโล     | ๖,๐๐๐ | ๖.๐๐                | ๑๐.๐๐       | ๒๒.๐๐           | ๑๒.๖๗            | ๑๓.๐๐                    | ๗๘,๐๐๐.๐๐    |
| ๙     | หัวใจหมู          | ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น                                                                                      | กก       | ๕๓    | ๖๐.๐๐               | ๘๐.๐๐       | ๘๐.๐๐           | ๗๓.๓๓            | ๗๓.๐๐                    | ๓,๘๖๙.๐๐     |
| ๑๐    | ปอดหมู            | ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น                                                                                      | กก       | ๖๐    | ๒๐.๐๐               | ๓๐.๐๐       | ๔๒.๐๐           | ๓๐.๖๗            | ๓๐.๐๐                    | ๑,๘๐๐.๐๐     |
| ๑๑    | ไส้หมูใหญ่        | ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น                                                                                      | กก       | ๗๕    | ๖๐.๐๐               | ๘๐.๐๐       | ๙๐.๐๐           | ๗๖.๖๗            | ๗๗.๐๐                    | ๕,๗๕๕.๐๐     |
| ๑๒    | กระเพาะหมู        | ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น                                                                                      | กก       | ๖๐    | ๖๕.๐๐               | ๑๐๐.๐๐      | ๙๐.๐๐           | ๘๕.๐๐            | ๘๕.๐๐                    | ๕,๑๐๐.๐๐     |
| ๑๓    | ตับหมูหันขึ้น     | ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่น                                                                                      | กก       | ๓๐๐   | ๙๘.๐๐               | ๑๒๐.๐๐      | ๑๑๐.๐๐          | ๑๐๙.๓๓           | ๑๐๙.๐๐                   | ๓๒,๗๐๐.๐๐    |
| ๑๔    | หมูยอ             | ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค | แพ่ง     | ๔๐๐   | ๕๙.๐๐               | ๔๐.๐๐       | ๕๙.๐๐           | ๕๒.๖๗            | ๕๓.๐๐                    | ๒๑,๒๐๐.๐๐    |
| ๑๕    | หมูแต่ง           | ต้องสะอาด บรรจุในถุงปิดสนิท ไม่มีกลิ่น                                                                       | กก       | ๕๐๐   | ๑๒๕.๐๐              | ๑๐๐.๐๐      | ๑๐๐.๐๐          | ๑๐๘.๓๓           | ๑๐๘.๐๐                   | ๕๔,๐๐๐.๐๐    |
| ๑๖    | ลูกชิ้นหมูजू      | ทำจากเนื้อหมูมีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือกและขายอยู่ในห้องตลาดปัจจุบันไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค     | กก       | ๔๐๐   | ๖๔.๐๐               | ๕๕.๐๐       | ๕๙.๐๐           | ๕๖.๐๐            | ๕๖.๐๐                    | ๒๒,๔๐๐.๐๐    |
|       |                   |                                                                                                              |          |       |                     |             |                 |                  |                          | ๑,๙๙๘,๙๓๔.๐๐ |

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวธัญญา พรหมมา)

(นางเพ็ญแข แกมจินดา)

(นางสาวสมปอง กันนิม)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ