

**รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค**  
**กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา**

**ความเป็นมา**

โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เป็นโรงพยาบาลศูนย์ขนาดใหญ่ มีสถิติผู้มารับการรักษาและบริการเป็นจำนวนมาก ทำให้วัสดุบริโภคที่มีอยู่ไม่เพียงพอต่อการให้บริการ อีกทั้งเพื่อให้สัญญามีความต่อเนื่อง ดังนั้นจึงมีความจำเป็นในการจัดหาวัสดุบริโภคร่างกายไว้ เพื่อทดแทนของเดิมที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน ไม่ให้ขาดความต่อเนื่องในการให้บริการอาหารผู้ป่วยภายในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ให้ได้รับพลังงานและสารอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการ และสอดคล้องตามแผนการรักษาของแพทย์

**วัตถุประสงค์**

เพื่อให้บริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ให้สอดคล้องกับการรักษาของแพทย์ในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลฯ ให้เพียงพอทั้งในด้านรสชาติ ปริมาณ พลังงานและสารอาหารให้เหมาะสมตามความต้องการของร่างกาย


**รายการที่ ๑ ประเภทไข่ ได้แก่**


รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- ไข่ไก่	เบอร์ ๒ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัมต่อฟอง ใหม่ สด สะอาด ผิวเปลือกเรียบสม่ำเสมอทั้งฟอง ไม่บุบร้าว ปราศจากรอยเปื้อน ไม่พบเชื้อราที่มองเห็นได้ชัดเจน	๓๗๐,๐๐๐	ฟอง
- ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรส์	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒,๐๐๐ กรัมต่อแกลลอน ผ่านการรับรอง GMP หรือ HACCP หรือ ISO๙๐๐๑ มีเครื่องหมาย อย.	๖๐	แกลลอน
- ไข่เป็ดต้มสุก	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๕ กรัมต่อฟอง ไข่เป็ดใหม่ผ่านการต้มจนสุก ปอกเปลือก สะอาด ไม่มีเมือก เนื้อไข่ขาวไม่แตก สีไม่คล้ำ	๑๐๐,๐๐๐	ฟอง


**ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทไข่**

๑. แต่ละภาชนะบรรจุต้องมีข้อความระบุในฉลากหรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ โดยระบุขนาด จำนวนฟองหรือน้ำหนัก ข้อมูลผู้ผลิต วันเดือนปีที่บรรจุหรือผลิต
๒. ภาชนะบรรจุรายการลำดับที่ ๑ ไข่ไก่ ต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ ใหม่และสะอาด ปราศจากกลิ่นแปลกปลอม มีความทนทานต่อการขนส่ง และสามารถป้องกันและลักษณะไข่ได้เป็นอย่างดี โดยผู้ขายต้องเตรียมภาชนะดังกล่าวให้เปลี่ยนเพื่อการจัดเก็บ
๓. ไข่ที่บรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องคุณภาพ ขนาด และสี
๔. โรงคัดบรรจุไข่ต้องผ่านการรับรองคุณภาพ ภายใต้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ หรือ GMP และมีระบบฆ่าเชื้อก่อนนำบรรจุลงแผงไข่
๕. รายการลำดับที่ ๒ ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรส์ และลำดับที่ ๓ ไข่เป็ดต้มสุก ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด เป็นบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร (Food grade)

๖. พาหนะขนส่งต้องสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์พาหะ แมลงและน้ำเข้าสู่บริเวณจัดเก็บ รวมทั้งป้องกันสิ่งสกปรก สัมผัสกับวัสดุบริโภคข้างต้น อนึ่งรายการลำดับที่ ๒ ไข่ขาวพาสเจอไรซ์ ต้องขนส่งโดยพาหนะที่สามารถ ควบคุมอุณหภูมิระหว่าง ๐ - ๔ องศาเซลเซียส

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ  
(นางสาวปัทสนพร พงศ์พัศมล)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ  
(นางสาวนิตฐา พรมลารักษ์)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ  
(นายสุรศักดิ์ ศรีละคร)