

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

ความเป็นมา

โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เป็นโรงพยาบาลศูนย์ขนาดใหญ่ มีสถิติผู้มารับการรักษาและบริการเป็นจำนวนมาก ทำให้วัสดุบริโภคที่มีอยู่ไม่เพียงพอต่อการให้บริการ อีกทั้งเพื่อให้สัญญามีความต่อเนื่อง ดังนั้นจึงมีความจำเป็นในการจัดหาวัสดุบริโภสดังกล่าวไว้ เพื่อทดแทนของเดิมที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน ไม่ให้ขาดความต่อเนื่องในการให้บริการอาหารผู้ป่วยภายในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ให้ได้รับพลังงานและสารอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการ และสอดคล้องตามแผนการรักษาของแพทย์

วัตถุประสงค์

เพื่อให้บริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ให้สอดคล้องกับการรักษาของแพทย์ในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลฯ ให้เพียงพอทั้งในด้านรสชาติ ปริมาณ พลังงานและสารอาหารให้เหมาะสมตามความต้องการของร่างกาย

รายการที่ ๒ ประเภทเนื้อสัตว์ ได้แก่

๒.๑ เนื้อไก่ ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- กระดูกซี่โครงไก่	ผ่านการตัดแต่ง ไม่มีหัวและหลอดลม ขนาดไม่เกิน ๒-๓ โค้ง ต่อ กิโลกรัม	๒,๓๐๐	กิโลกรัม
- เนื้ออกไก่	ผ่านการตัดแต่ง ไม่มีหนัง เนื้อเต็มและแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๕๒,๐๐๐	กิโลกรัม
- ปีกไก่ส่วนบน	เนื้อเต็มและแน่น ไม่มีขน ไม่มีรอยฉีกขาด หนังไม่หลุด จำนวนระหว่าง ๒๒ - ๒๕ ชิ้นต่อกิโลกรัม	๑๐,๐๐๐	กิโลกรัม
- เลือดไก่	ไม่มีกลิ่น สีไม่คล้ำ ไม่แข็งจนเกินไป แพ็คเป็นก้อน มีวันผลิตวันหมดอายุ	๑,๘๐๐	ก้อน

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อไก่

๑. วัสดุบริโภคข้างต้นทุกชนิดต้องได้รับการรับรองจากโรงงานหรือบริษัทที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ GAP ของกรมปศุสัตว์ หรือมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น หากกรณีซื้อจากสถานที่จำหน่ายหรือตลาดสด ต้องได้รับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาด) ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ หรือ ปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์
๒. เนื้อไก่ ข้างและตัดเป็นส่วน ไม่ผ่านการแช่แข็ง สภาพปกติ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ กลิ่นแปลกปลอม หรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ และต้องไม่มีรอยฟกช้ำ รอยขีดข่วน หรือแผลหนอง
๓. เนื้อแน่นมีสีสม่ำเสมอตามธรรมชาติ
๔. ปราศจากสิ่งแปลกปลอมทางกายภาพที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้ป่วย เช่น เส้นผม เส้นขน เศษโลหะ เศษพลาสติก

๕. ปราศจากวัตถุเจือปนอาหาร
๖. เนื้อไก่ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก มีความทนทานต่อการขนส่งและสามารถป้องกันการดูดซึมของกลิ่นได้
๗. ต้องถูกเก็บบรรจุในภาชนะหรือวัสดุที่ทนทานต่อการฉีกขาดและเป็นรู เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ เก็บไม่ให้ปนเปื้อน กลิ่น จากแหล่งและสภาพแวดล้อม
๘. ไม่พบจุลินทรีย์ปนเปื้อน สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้างเกินค่าที่มกษ.กำหนด

๒.๒ เนื้อหมู ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- กระดูกหมูซูป	กระดูกสันหลัง หั่นเป็นชิ้น สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	๒๐๐	กิโลกรัม
- เนื้อสะโพกหมู (หั่นชิ้น)	หมูเนื้อแดงส่วนสะโพก สด ใหม่ แต่งไขมันที่ผิวหน้าออกจนมองเห็น เนื้อแดง มีพังผืดและมันปนเลวติดบาง ๆ ติดอยู่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ ขนาดหั่นชิ้น เท่ากับ ๒.๕-๓.๕ ซม. x ๔-๕ ซม. x ๐.๒๕-๐.๓ ซม. (กว้าง x ยาว x สูง)	๒๐,๐๐๐	กิโลกรัม
- เนื้อสะโพกหมู (บด)	หมูเนื้อแดงส่วนสะโพก สด ใหม่ ตัดแต่งและบด	๒๗,๐๐๐	กิโลกรัม
- เนื้อหมูสะโพก	หมูเนื้อแดงส่วนสะโพก สด ใหม่ แต่งไขมันที่ผิวหน้าออกจนมองเห็นเนื้อแดง มีพังผืด และมันปนเลวบางๆ ติดอยู่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
- เนื้อหมูสันนอก	สด ใหม่ เป็นเนื้อสันนอกทั้งเส้น ไม่มีมันแข็ง แต่งพังผืดติดบางส่วน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ	๒,๐๐๐	กิโลกรัม

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อหมู

๑. วัสดุบริโภคข้างต้นทุกชนิดต้องได้รับการรับรองจากโรงงานหรือบริษัทที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ GAP ของกรมปศุสัตว์ หรือมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น หากกรณีซื้อจากสถานที่จำหน่ายหรือตลาดสด ต้องได้รับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชื่องสะอาด) ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ หรือ ปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์
๒. เนื้อหมูชำแหละไม่ผ่านการแช่แข็ง สภาพปกติ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ กลิ่นแปลกปลอม หรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ และต้องไม่มีรอยฟกช้ำ รอยขีดข่วน หรือแผลหนอง
๓. ปราศจากสิ่งแปลกปลอมทางกายภาพที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้ป่วย เช่น เส้นผม เส้นขน เศษโลหะ เศษพลาสติก
๔. ปราศจากวัตถุเจือปนอาหาร
๕. เนื้อหมูต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก มีความทนทานต่อการขนส่งและสามารถป้องกันการดูดซึมของกลิ่นได้
๖. ต้องถูกเก็บบรรจุในภาชนะหรือวัสดุที่ทนทานต่อการฉีกขาดและเป็นรู เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ เก็บไม่ให้ปนเปื้อน กลิ่น จากแหล่งและสภาพแวดล้อม
๗. ปราศจากพยาธิในเนื้อ ไม่พบจุลินทรีย์ปนเปื้อน สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้างเกินค่าที่มกษ.กำหนด

๒.๓ เนื้อปลา ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- ปลาช่อน	ผ่านการตัดแต่ง ตัดครีบ ขอดเกล็ด น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๘๐๐ กรัมต่อตัว ไม่รวมหัว ใสปลา ก้างปลา	๓,๓๐๐	กิโลกรัม
- ปลาดอลลี (แช่แข็ง)	สด เนื้อไม่เละ อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท แช่แข็งขนาด ๘๐๐-๑,๐๐๐ กรัม/แพ็ค	๒,๕๐๐	กิโลกรัม
- ปลาหีบต้มแช่เนื้อ	ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดครีบ ตัดหัว ไม่มีก้างกลางลำตัวเนื้อ ไม่ซ้ำไม่เปื่อยยุ่ย ขนาดทั้งตัว ๕๐๐-๘๐๐ กรัม/ตัว	๒,๐๐๐	กิโลกรัม
- ปลาหูช้าง (ตัว)	ผ่านการนึ่งสุก เนื้อแน่นไม่แตก ไม่เค็ม ไม่มีเมือก หัวไม่หัก ท้องไม่ฟู ไม่เละ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๕ กรัมต่อตัว	๓,๐๐๐	ตัว
- ปลานิลแช่เนื้อ	ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดครีบ ตัดหัว ไม่มีก้างกลางลำตัวเนื้อ ไม่ซ้ำไม่เปื่อยยุ่ย ขนาดทั้งตัว ๕๐๐-๘๐๐ กรัม/ตัว	๒,๐๐๐	กิโลกรัม

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อปลา

- ปลาสดทั้งตัวผ่านการตัดแต่ง ไม่แช่แข็ง
- กรณีที่เป็นปลาทั้งตัว มีอวัยวะครบถ้วน ไม่มีตำหนิที่เห็นได้ชัดเจน เช่น ความพิการ เป็นแผลบนลำตัว ไม่มีรอยชำรุดที่เกิดจากการจับและการขนส่ง ท้องไม่ปรี เนื้อสัมผัสแน่น ยืดหยุ่นดี และติดกับกระดูก
- ไม่พบปรสิตหรือร่องรอยที่เกิดจากการติดเชื้อหรือเป็นโรค เมื่อตรวจสอบด้วยสายตา
- สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม โดยการตรวจสอบด้วยสายตา
- ไม่มีกลิ่นผิดปกติและกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นโคลน กลิ่นหุ้ หรือกลิ่นผิดปกติที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงคุณภาพความสด เช่น กลิ่นเน่าเสีย กลิ่นแอมโมเนีย
- ได้รับรองระบบการผลิตตามมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (GAP) ของกรมประมง กรณีซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ กรมอนามัย
- ภาชนะบรรจุต้องทำจากวัสดุไม่ดูดซับน้ำ สะอาด และถูกสุขลักษณะ ปราศจากกลิ่นและวัตถุแปลกปลอม ควรมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง รักษาอุณหภูมิ รักษาคุณภาพของเนื้อปลา
- กรณีที่มีการใช้น้ำแข็ง น้ำแข็งจะต้องผลิตจากน้ำสะอาด เมื่อใช้แล้วไม่นำกลับมาใช้ใหม่
- ไม่พบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่มกษ.กำหนด

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(นางสาวปัทสนพร พงศ์พัศมล)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวชนิษฐา พรหมลาภ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นายสุรศักดิ์ ศรีละคร)