

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

ความเป็นมา

โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เป็นโรงพยาบาลศูนย์ขนาดใหญ่ มีสถิติผู้มารับการรักษาและบริการเป็นจำนวนมาก ทำให้วัสดุบริโภคที่มีอยู่ไม่เพียงพอต่อการให้บริการ อีกทั้งเพื่อให้สัญญามีความต่อเนื่อง ดังนั้นจึงมีความจำเป็นในการจัดหาวัสดุบริโภคดังกล่าวไว้ เพื่อทดแทนของเดิมที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน ไม่ให้ขาดความต่อเนื่องในการให้บริการอาหารผู้ป่วยภายในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ให้ได้รับพลังงานและสารอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการ และสอดคล้องตามแผนการรักษาของแพทย์

วัตถุประสงค์

เพื่อให้บริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ให้สอดคล้องกับการรักษาของแพทย์ในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ให้เพียงพอทั้งในด้านรสชาติ ปริมาณ พลังงานและสารอาหารให้เหมาะสมตามความต้องการของร่างกาย

รายการที่ ๓ ประเภทขนม-ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่, ของแห้ง-เบ็ดเตล็ด, เครื่องปรุง และผลิตภัณฑ์แปรรูป ได้แก่

๓.๑ ขนม-ผลิตภัณฑ์แปรรูป ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- ขนมปังขาว (ตัดขอบ)	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๘ แผ่น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน	๑๐	ห่อ
- ขนมปังไส้ต่าง ๆ	ลักษณะภายนอกผิวมันเงา รูปร่างสี่เหลี่ยมสม่ำเสมอทั้งก้อน ภายในเนื้อขนมเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่นดี ไม่แห้ง สอดไส้รสชาติต่างๆ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๕ กรัม/ชิ้น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๑,๐๐๐	ชิ้น
- ขนมปังโฮลวีต	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๘ แผ่น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน	๒๔	ห่อ
- เค้กกล้วยหอม	เนื้อเค้กนุ่ม รสชาติต่างๆ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๕ กรัม/ชิ้น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๑,๐๐๐	ชิ้น
- เฉาก้วย	ชนิดนิ่ม หั่นลาย สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน	๑,๐๐๐	กิโลกรัม
- แขนดวิชีไส้ต่างๆ	ลักษณะขนมปังตัดขอบ อย่างน้อย ๒ แผ่น/ชิ้น เนื้อนุ่ม ไม่แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๕ กรัม/ชิ้น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๑,๐๐๐	ชิ้น
- แยมโรล	เนื้อเค้กนุ่ม สอดไส้ครีม รสชาติต่างๆ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๕ กรัมต่อชิ้น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๑,๐๐๐	ชิ้น
- ลอดช่องไทย	สุก ทำจากไบเตย รสชาติไม่เปรี้ยว เนื้อสัมผัสไม่เละ ไม่มีสิ่งเจือปน	๘๐๐	กิโลกรัม
- สาคุเม็ดใหญ่	ต้มสุก ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เปรี้ยว ไม่มีสิ่งเจือปน	๑๕๐	กิโลกรัม

๒/ข้อกำหนด...

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทขนม-ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

๑. เป็นสินค้าสด ใหม่ สะอาด ไม่หวนจัด
๒. ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นอับไม่พึงประสงค์หรือกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
๓. ไม่ใส่สีสังเคราะห์
๔. บรรจุภัณฑ์ระบุวันเดือนปีผลิตและหมดอายุ แสดงมาตรฐาน GMP แสดงเครื่องหมาย อย. หรือเครื่องหมายรับรองอย่างอื่นที่เทียบเท่า

๓.๒ ของแห้ง-เบ็ดเตล็ด ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- กระเทียมกลีบ	กระเทียมแห้ง สภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น กลีบโต มีเปลือกหุ้มสมบูรณ์ ผ่านการตัดแต่ง ตัดจุก ไม่งอก ปลายกลีบไม่มีติ่งยาวผิดปกติ น้ำหนักเฉลี่ย ๒ กรัมต่อกลีบ ขนาดไม่เกิน ๕๐ กลีบต่อ ๑๐๐ กรัม	๙๐๐	กิโลกรัม
- กว๊ายเดี่ยวเส้นใหญ่	เหนียว นุ่ม ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เหม็นอับ ได้รับเครื่องหมาย GMP	๖,๕๐๐	กิโลกรัม
- กุ้งแห้ง	กุ้งแห้งล้วนแบบกะเทาะเปลือก มีสีตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง ไม่ผสมสี ขนาดกลาง ขนาดไม่น้อยกว่า ๐.๕ x ๐.๕ นิ้วต่อตัว	๒๒๐	กิโลกรัม
- ถั่วเขียวเลาะเปลือก (เต้าส่วน)	แห้ง เมล็ดไม่ฝ่อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัมต่อถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๕๕๐	ถุง
- ถั่วดำ	แห้ง เมล็ดไม่ฝ่อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัมต่อถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๓๒๐	ถุง
- ถั่วแดง	แห้ง เมล็ดไม่ฝ่อ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัมต่อถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๗๕๐	ถุง
- น้ำสลัดครีม	บรรจุในถุงหรือห่อปิดสนิท ขนาดไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม/ห่อ มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๒	ห่อ
- แป้งข้าวโพด	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัมต่อถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๐๐	ถุง
- แป้งทอดกรอบ	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัมต่อถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๗๘๐	ถุง
- แป้งมัน	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัมต่อถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท	๗๐	ถุง
- โปรตีนเกษตร	ทำจากพืชหรือแป้ง ระบุส่วนประกอบชัดเจนดัดแปลงรูปร่างคล้ายเนื้อสัตว์ เช่น โปรตีนลูกเต๋า โปรตีนแผ่นใหญ่ โปรตีนย่องกง ขนาดบรรจุ ๑ กิโลกรัมถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๒๐	กิโลกรัม
- มะกะโรนี	ทำจากแป้งสาลี ไม่เจือสี/วัตถุกันเสีย น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๕๐ กรัม/ถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๒๐	ห่อ

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- มะพร้าวชูดขาว	สด ไม่ติดเปลือก ไม่ติดกะลา ไม่มีกลิ่น แห้ง ไม่อมน้ำ	๓๒๐	กิโลกรัม
- วุ้นเส้น	ผลิตจากถั่วเขียว แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง มีวันผลิต และวันหมดอายุชัดเจน มีเครื่องหมาย อย. หรือ มกอช.	๑,๘๐๐	กิโลกรัม
- สาकुเม็ตเล็ก	แห้ง น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัมต่อถุง บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท	๘๕๐	ถุง
- เส้นพลาสติกเกลียวเล็ก	ทำจากแป้งสาลี เส้นตรงไม่หัก ต้มแล้วเหนียวนุ่ม ไม่เจือสี/วัตถุกันเสีย น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๖	ห่อ
- เส้นสปาเก็ตตี้	ทำจากแป้งสาลี เส้นตรงไม่หัก ต้มแล้วเหนียวนุ่ม ไม่เจือสี/วัตถุกันเสีย น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม บรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๖	ห่อ
- เส้นหมี่ขาว	แห้ง ไม่เหม็นอับ ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นหืน ได้รับเครื่องหมาย GMP	๒,๔๐๐	กิโลกรัม
- หอมแขก	ผ่านตัดแต่งราก-ตัดจุก มีสภาพสมบูรณ์ทั้งหัว เนื้อแน่น แห้ง ไม่แตกยอด และ/หรือไม่แตกรากใหม่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๔ เซนติเมตร	๓๐๐	กิโลกรัม
- หอมแดง	หอมไทยหัวเดียว ผ่านตัดแต่งราก-ตัดจุก มีสภาพสมบูรณ์เนื้อแน่น แห้ง ไม่แตกยอด และ/หรือไม่แตกรากใหม่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๒.๕ เซนติเมตร	๘๐๐	กิโลกรัม
- หอมหัวใหญ่	ผล/หัว แห้ง ไม่แตกยอด ไม่นิ่ม ไม่ซำ ไม่มีราดำ จำนวน ๖ - ๘ หัวต่อกิโลกรัม	๗,๘๐๐	กิโลกรัม
- เห็ดหอมแห้ง	ดอกแห้ง ขนาดไม่น้อยกว่า ๔ เซนติเมตรต่อดอก อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท	๑๔๐	กิโลกรัม
- เห็ดหูหนูขาวแห้ง	แห้ง ดอกใหญ่ สีขาว สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ขึ้นรา อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท	๔๘๐	กิโลกรัม

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทของแห้ง-เบ็ดเตล็ด

๑. เป็นของใหม่
๒. สะอาด และปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
๓. ไม่เน่าเสียหรือเสียหาย ซึ่งทำให้ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค
๔. ปราศจากสิ่งเจือปนสารปนเปื้อน ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่ผงชูรส
๕. ปราศจากกลิ่นหรือกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นแอมโมเนีย
๖. ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
๗. ในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องมีรายการที่มีแบบเดียวกันและขนาดสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ ขนาด และสี
๘. ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ มีการถ่ายเทอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม และมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพของรายการนั้น ๆ ได้

๔/๙. บรรจุภัณฑ์...

๙. บรรจุภัณฑ์แสดงวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน ผ่านรับรองมาตรฐานต่าง ๆ แสดงเครื่องหมาย ออย. หรืออื่น ๆ ที่เทียบเท่า
๑๐. ปริมาณจุลินทรีย์ไม่เกินเกณฑ์ที่มกษ.กำหนด

๓.๓ เครื่องปรุง ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- กระเทียมเจียว	กรอบ ไม่อมน้ำมัน ไม่มีกากหมูปน ปราศจากสารกันเสีย ไม่มีกลิ่นหืน อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท	๑,๒๐๐	กิโลกรัม
- กระเทียมบด	ใหม่ ไม่มีรา ไม่เป็นน้ำ ไม่มีสิ่งเจือปน	๑,๒๐๐	กิโลกรัม
- กะทิ	กะทิแท้ร้อยละ ๑๐๐ บรรจุกล่องปิดสนิท ขนาด ๑,๐๐๐ มิลลิลิตรต่อกล่อง	๘,๐๐๐	กล่อง
- กะปิ	ผลิตจากเคยแท้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัมต่อกระป๋อง	๔๒๐	กระป๋อง
- เกลือป่นไอโอดีน	ขาว สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. หรือ มกช.	๓,๕๐๐	กิโลกรัม
- ข้าวคั่ว	ทำจากข้าวเหนียว แห้ง ไม่มีกลิ่นอับ-กลิ่นหืน ไม่มีสิ่งเจือปน	๔๒๐	กิโลกรัม
- เครื่องพะโล้	มีกลิ่นหอมพะโล้ ประกอบด้วยผงปรุงพิเศษอย่างดี น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒ กรัมต่อห่อ และเครื่องเทศ ๓ ชนิด อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท	๒,๒๐๐	ซอง
- ซอสมะเขือเทศ	ผลิตจากเนื้อมะเขือเทศ ไม่น้อยกว่า ๖๐% น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๙๐๐ กรัมต่อถุง อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๑๐๐	ถุง
- น้ำพริกเผา	ไม่เจือสี ไม่ใช้ผงชูรส น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๙๐๐ กรัม ต่อกระป๋อง	๕๐	กระป๋อง
- น้ำมะนาว	น้ำจากมะนาวแท้ร้อยละ ๑๐๐ ปริมาตรไม่น้อยกว่า ๕๐๐ มิลลิลิตรต่อขวด อยู่ในขวดปิดสนิท	๕๐๐	ขวด
- ปลาร้าปรุงสุก	บรรจุในขวดปิดสนิท น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓๕๐ มิลลิลิตร ต่อขวด มีวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน	๕๕๐	ขวด
- ปูนขาว	แห้ง สีขาว ไม่มีสิ่งเจือปน	๕๐	กิโลกรัม
- พริกแกงเขียวหวาน	เนื้อละเอียด ไม่เหม็นเปรี้ยว ทำสด ไม่ใส่วัตถุกันเสีย	๓๘๐	กิโลกรัม
- พริกแกงเผ็ด	เนื้อละเอียด ไม่เหม็นเปรี้ยว ทำสด ไม่ใส่วัตถุกันเสีย	๒,๑๐๐	กิโลกรัม
- พริกแกงส้ม	เนื้อละเอียด ไม่เหม็นเปรี้ยว ทำสด ไม่ใส่วัตถุกันเสีย	๔๗๐	กิโลกรัม
- พริกไทยป่น ๑๐๐%	ฉลากแสดงข้อมูล “พริกไทยขาวป่น ๑๐๐%” อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน	๙๐	กิโลกรัม
- พริกป่น	แห้ง ร่วน ไม่เกาะกันเป็นก้อน ห้ามใช้สีและวัตถุกันเสีย อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีวันผลิตวันหมดอายุชัดเจน	๒๒๐	กิโลกรัม

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- พริกแห้งเม็ดเล็ก	ทำจากพริกชี้ฟ้าผลเล็ก แห้งสนิท สีแดง เม็ดไม่หัก ไม่มีก้านติด ไม่เห็นเส้นใยของเชื้อรา เมื่อมองด้วยตาเปล่า ไม่มีการแต่งสี ไม่พบสารอะฟลาทอกซิน	๒๒๐	กิโลกรัม
- มะขามเปียก	เนื้อล้วนแคะเม็ด ไม่มีเปลือกและก้านเมล็ด	๕๒๐	กิโลกรัม
- หอมแดงเจียว	กรอบ ไม่อมน้ำมัน ไม่มีกากหุบปน ปราศจากสารกันเสีย อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท	๒๒๐	กิโลกรัม

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเครื่องปรุง

- เป็นของใหม่ มีกลิ่นหอมตามลักษณะเฉพาะรายการนั้น ๆ ไม่มีกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นคาว กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นสาบ กลิ่นเหม็นเปรี้ยว
- มีกลิ่นรสที่ติดตามลักษณะของรายการนั้น ๆ ไม่มีกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นรสเปรี้ยวบูด
- สะอาด ไม่พบสิ่งแปลกปลอม ชิ้นส่วนจากพืชที่ไม่พึงประสงค์ แมลงและชิ้นส่วนแมลง
- ไม่พบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มกษ.ที่กำหนด
- ปริมาณสารปนเปื้อนไม่เกินเกณฑ์ตามที่มกษ.กำหนด
- ภาชนะที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์โดยตรงต้องใหม่ สะอาด แห้ง ทนทานต่อการขนส่ง ปิดได้สนิท และป้องกันการปนเปื้อนและกันความชื้นจากภายนอกได้ ระบุน้ำหนัก ข้อมูลผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ
- บรรจุในบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหาร Food grade ปิดสนิท ฉลากระบุน้ำหนัก วันเดือนปีผลิต วันหมดอายุ แสดงเครื่องหมาย อย. หรือ มกษ. หรือเครื่องหมายอื่นที่เทียบเท่า


๓.๔ ผลิตภัณฑ์แปรรูป ประกอบด้วย


รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
- เต้าหู้ไข่	เนื้อเนียน ไม่มีการแยกตัวอย่างชัดเจน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัมต่อหลอด มีไข่ไก่เป็นส่วนประกอบสำคัญไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๕๐	๗,๐๐๐	หลอด
- เต้าหู้แผ่น	ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ความกว้างไม่น้อยกว่า ๓ นิ้ว ความยาวไม่น้อยกว่า ๓ นิ้ว ความหนา ๑ นิ้ว	๑๕,๐๐๐	แผ่น
- ลูกชิ้นหมู	บรรจุในถุงปิดมิดชิด ไม่แช่แข็ง ปริมาณเนื้อหมูไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐	๑,๕๐๐	กิโลกรัม
- ไส้กรอกฝรั่ง	บรรจุในถุงปิดมิดชิด น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง มีวันผลิต และวันหมดอายุชัดเจน	๓๒	ห่อ
- แฮม	บรรจุในถุงปิดมิดชิด น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม/ถุง มีวันผลิต และวันหมดอายุชัดเจน	๒๒	ห่อ

ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทผลิตภัณฑ์แปรรูป

- เป็นของใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่น/รสที่ไม่พึงประสงค์ ปราศจากสิ่งแปลกปลอม
- บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานสำหรับบรรจุอาหาร Food grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมระบุวัน เดือนปีผลิตและหมดอายุ รวมทั้งข้อมูลผลิต

๓. ปราศจากสารบอแรกซ์ สารกันเชื้อรา สารกันบูด ฟอรัมาลิน สารเร่งเนื้อแดงและยาปฏิชีวนะตกค้าง
๔. ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิต มีเครื่องหมายรับรอง ออย. หรือ GMP หรืออื่นๆ ที่เทียบเท่า

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

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางสาวชนิษฐา พรมลารักษ์)

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