

**รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค**  
**กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา**

**ความเป็นมา**

โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เป็นโรงพยาบาลศูนย์ขนาดใหญ่ มีสถิติผู้มารับการรักษาและบริการเป็นจำนวนมาก ทำให้วัสดุบริโภคที่มีอยู่ไม่เพียงพอต่อการให้บริการ อีกทั้งเพื่อให้สัญญา มีความต่อเนื่อง ดังนั้นจึงมีความจำเป็นในการจัดหาวัสดุบริโภสดังกล่าวไว้ เพื่อทดแทนของเดิมที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน ไม่ให้ขาดความต่อเนื่องในการให้บริการอาหารผู้ป่วยภายในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ให้ได้รับพลังงานและสารอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการ และสอดคล้องตามแผนการรักษาของแพทย์

**วัตถุประสงค์**

เพื่อให้บริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ให้สอดคล้องกับการรักษาของแพทย์ ในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลฯ ให้เพียงพอทั้งในด้านรสชาติ ปริมาณ พลังงานและสารอาหารให้เหมาะสมตามความต้องการของร่างกาย

**รายการที่ ๒ ประเภทเนื้อสัตว์ ได้แก่**

**๒.๑ เนื้อไก่ ประกอบด้วย**

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑. กระดูกซี่โครงไก่	ผ่านการตัดแต่ง ไม่มีหัวและหลอดลม ขนาดไม่เกิน ๒-๓ โค้งต่อ กิโลกรัม	๒,๓๐๐	กิโลกรัม
๒. เนื้ออกไก่	ผ่านการตัดแต่ง ไม่มีหนัง เนื้อเต็มและแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น	๔๘,๐๐๐	กิโลกรัม
๓. ปีกไก่ส่วนบน	เนื้อเต็มและแน่น ไม่มีขน ไม่มีรอยฉีกขาด หนังไม่หลุด จำนวนระหว่าง ๒๐ – ๒๔ ชิ้นต่อกิโลกรัม	๑๐,๐๐๐	กิโลกรัม
๔. เลือดไก่	ไม่มีกลิ่น สีไม่คล้ำ ไม่แข็งจนเกินไป แพ็คเป็นก้อน มีวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน	๒,๕๐๐	ก้อน

**ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อไก่**

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

๕. ปราศจากวัตถุเจือปนอาหาร
๖. เนื้อไก่ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก มีความทนทานต่อการขนส่งและสามารถป้องกันการดูดซึมของกลิ่นได้
๗. ต้องถูกเก็บบรรจุในภาชนะหรือวัสดุที่ทนทานต่อการฉีกขาดและเป็นรู
๘. พาหนะขนส่งต้องสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์พาหะ แมลงและน้ำเข้าสู่บริเวณจัดเก็บ รวมทั้งป้องกันสิ่งสกปรกสัมผัสกับวัสดุบริโภคข้างต้น ต้องขนส่งโดยใช้รถห้องเย็นหรือบรรจุในภาชนะเก็บความเย็น

## ๒.๒ เนื้อหมู ประกอบด้วย

รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๕. กระดูกหมูซูป	กระดูกสันหลัง หั่นเป็นชิ้น สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	๓๖๐	กิโลกรัม
๖. เนื้อสะโพกหมู (หั่นชิ้น)	หมูเนื้อแดงส่วนสะโพก สด ใหม่ แต่งไขมันที่ผิวหน้าออก จนมองเห็นเนื้อแดง มีผังผืดและมันปนเลวติดบาง 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) <u>น้ำหนักบรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง</u>	๒๔,๐๐๐	กิโลกรัม
๗. เนื้อสะโพกหมู (บด)	หมูเนื้อแดงส่วนสะโพก สด ใหม่ ตัดแต่งและบด ไม่มีกลิ่นเหม็น <u>น้ำหนักบรรจุ ๑,๐๐๐ กรัม/ถุง</u>	๒๖,๐๐๐	กิโลกรัม
๘. เนื้อหมูสะโพก	หมูเนื้อแดงส่วนสะโพก สด ใหม่ แต่งไขมันที่ผิวหน้าออก จนมองเห็นเนื้อแดง มีผังผืด และมันปนเลวบาง ๆ ติดอยู่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๙. เนื้อหมูสันนอก	สด ใหม่ เป็นเนื้อสันนอกทั้งเส้น ไม่มีมันแข็ง แต่งผังผืดติดบางส่วน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเม็ดสาคุ	๓,๐๐๐	กิโลกรัม

## ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อหมู

๑. วัสดุบริโภคข้างต้นทุกชนิดต้องได้รับการรับรองจากโรงงานหรือบริษัทที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ GAP ของกรมปศุสัตว์ หรือมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น หากกรณีซื้อจากสถานที่จำหน่ายหรือตลาดสด ต้องได้รับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เลี้ยงสะอาด) ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ หรือ ปศุสัตว์ OK จากกรมปศุสัตว์
๒. เนื้อหมูชำแหละไม่ผ่านการแช่แข็ง สภาพปกติ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ กลิ่นแปลกปลอม หรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ และต้องไม่มีรอยฟกช้ำ รอยขีดข่วน หรือแผลหนอง
๓. ปราศจากสิ่งแปลกปลอมทางกายภาพที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้ป่วย เช่น เส้นผม เส้นขน เศษโลหะ เชือก เส้นด้าย เศษพลาสติก และปราศจากวัตถุเจือปนอาหาร
๔. เนื้อหมูต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก มีความทนทานต่อการขนส่งและสามารถป้องกันการดูดซึมของกลิ่นได้

๕. การบรรจุต้องบรรจุตามน้ำหนักที่ระบุ และถุงบรรจุต้องมีมาตรฐาน ไม่ฉีกขาดง่าย
๖. พาหนะขนส่งต้องสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์พาหะ แมลงและน้ำเข้าสู่บริเวณจัดเก็บ รวมทั้งป้องกันสิ่งสกปรกสัมผัสกับวัสดุบริโภคข้างต้น ต้องขนส่งโดยใช้รถห้องเย็นหรือบรรจุในภาชนะเก็บความเย็น


## ๒.๓ เนื้อปลา ประกอบด้วย


รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑๐. ปลาช่อน	ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดครีบ ตัดหัว ไม่มีก้างกลางลำตัวเนื้อ ไม่ซ้ำไม่เปื่อยยุ่ย ท้องไม่เขียว ดีไม่แตก ขนาดน้ำหนักทั้งตัวไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ กรัม/ตัว	๓,๐๐๐	กิโลกรัม
๑๑. ปลาดอลลี (แซ่แข็ง)	สด เนื้อไม่เละ อยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท น้ำหนักเนื้อไม่น้อยกว่า ๘๐๐ กรัม น้ำหนักสุทธิ ๑,๐๐๐ กรัม/แพ็ค	๒,๕๐๐	กิโลกรัม
๑๒. ปลาหิมแล่นเนื้อ	ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดครีบ ตัดหัว ไม่มีก้างกลางลำตัวเนื้อ ไม่ซ้ำไม่เปื่อยยุ่ย ท้องไม่เขียว ดีไม่แตก ขนาดน้ำหนักทั้งตัวไม่น้อยกว่า ๘๐๐ กรัม/ตัว	๒,๕๐๐	กิโลกรัม
๑๓. ปลาทุย (ตัว)	ผ่านการนึ่งสุก เนื้อแน่นไม่แตก ไม่เค็ม ไม่มีเมือก หัวไม่หัก ท้องไม่ฟู ไม่เละ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๕ กรัมต่อตัว	๖,๔๐๐	ตัว
๑๔. ปลานิลแล่นเนื้อ	ผ่านการตัดแต่ง ควักไส้ ขอดเกล็ด ตัดเหงือก ตัดครีบ ตัดหัว ไม่มีก้างกลางลำตัวเนื้อ ไม่ซ้ำไม่เปื่อยยุ่ย ท้องไม่เขียว ดีไม่แตก ขนาดน้ำหนักทั้งตัวไม่น้อยกว่า ๘๐๐ กรัม/ตัว	๒,๐๐๐	กิโลกรัม

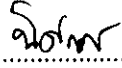
## ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทเนื้อปลา

๑. ปลาสดทั้งตัวผ่านการตัดแต่ง ไม่แช่แข็ง ปลาที่ผ่านการตัดแต่งต้องไม่รวมหัวปลา ครีบ เหงือก ก้างกลางลำตัว
๒. กรณีที่เป็นปลาทั้งตัว มีอวัยวะครบถ้วน ไม่มีตำหนิที่เห็นได้ชัดเจน เช่น ความพิการ เป็นแผลบนลำตัว ไม่มีรอยชำรุดที่เกิดจากการจับและการขนส่ง ท้องไม่ปริ เนื้อสัมผัสแน่น ยืดหยุ่นดี และติดกับกระดูก
๓. ไม่พบปรสิตหรือร่องรอยที่เกิดจากการติดเชื้อหรือเป็นโรค เมื่อตรวจสอบด้วยสายตา
๔. สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีกลิ่นผิดปกติและกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นโคลน กลิ่นหูลู หรือกลิ่นผิดปกติที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงคุณภาพความสด เช่น กลิ่นเน่าเสีย กลิ่นแอมโมเนีย
๕. ได้รับรองระบบการผลิตตามมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (GAP) ของกรมประมง กรณีซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ กรมอนามัย
๖. ภาชนะบรรจุต้อง สะอาด และถูกสุขลักษณะ ปราศจากกลิ่นและวัตถุแปลกปลอมควรมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง รักษาอุณหภูมิ รักษาคุณภาพของเนื้อปลา

๗. พาหนะขนส่งต้องสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์พาหะ แมลงและน้ำเข้าสู่บริเวณจัดเก็บ รวมทั้งป้องกันสิ่งสกปรกสัมผัสกับวัสดุบริโภคข้างต้น ต้องขนส่งโดยใช้รถห้องเย็นหรือบรรจุในภาชนะเก็บความเย็น

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ  
(นายกษิพจน์ ก.ศรีสุวรรณ)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ  
(นางสาวนิตยา นาประจักษ์)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ  
(นางนิตากร ศรีสำราญ)