

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภค
กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

ความเป็นมา

โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เป็นโรงพยาบาลศูนย์ขนาดใหญ่ มีสถิติผู้มารับการรักษาและบริการเป็นจำนวนมาก ทำให้วัสดุบริโภคที่มีอยู่ไม่เพียงพอต่อการให้บริการ อีกทั้งเพื่อให้สัญญา มีความต่อเนื่อง ดังนั้นจึงมีความจำเป็นในการจัดหาวัสดุบริโภสดังกล่าวไว้ เพื่อทดแทนของเดิมที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน ไม่ให้ขาดความต่อเนื่องในการให้บริการอาหารผู้ป่วยภายในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ให้ได้รับพลังงานและสารอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการ และสอดคล้องตามแผนการรักษาของแพทย์

วัตถุประสงค์

เพื่อให้บริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ให้สอดคล้องกับการรักษาของแพทย์ ในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลฯ ให้เพียงพอทั้งในด้านรสชาติ ปริมาณ พลังงานและสารอาหารให้เหมาะสมตามความต้องการของร่างกาย


รายการที่ ๑ ประเภทไข่ ได้แก่


รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วยนับ
๑. ไข่ไก่	เบอร์ ๒ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัมต่อฟอง ใหม่ สด สะอาด ผิวเปลือกเรียบสม่ำเสมอทั้งฟอง เปลือกไข่ไม่แตกร้าว ไม่เน่า เปลือกไข่สะอาด ไม่มีสิ่งสกปรกติด บนบรรจุภัณฑ์ระบุเบอร์ไข่ชัดเจนทุกแผงและควรมีขนาดที่เหมาะสมกับขนาดของไข่ ป้องกันการกระแทกและความเสียหายของไข่ได้	๓๕๐,๐๐๐	ฟอง
๒. ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒,๐๐๐ กรัมต่อแกลลอน ผ่านการรับรอง GMP หรือ HACCP หรือ ISO๙๐๐๑ มีเครื่องหมาย ออย.	๘๐	แกลลอน
๓. ไข่เป็ดต้มสุก	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๕ กรัมต่อฟอง ไข่เป็ดใหม่ผ่านการต้มจนสุก ปอกเปลือก สะอาด ไม่มีเมือก เนื้อไข่ขาวไม่แตก สีไม่คล้ำ	๙๘,๐๐๐	ฟอง

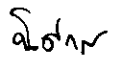
ข้อกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภค ประเภทไข่

๑. แต่ละภาชนะบรรจุต้องมีข้อความระบุในฉลากหรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ โดยระบุขนาด จำนวนฟอง หรือน้ำหนัก 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 ไช้ขาวเหลวพาสเจอไรซ์ และลำดับที่ ๓ ไช้เปิดต้มสุก ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด เป็นบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร (Food grade)
๖. พาหนะขนส่งต้องสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์พาหะ แมลงและน้ำเข้าสู่บริเวณจัดเก็บ รวมทั้งป้องกันสิ่งสกปรกสัมผัสกับวัสดุบริโภคข้างต้น อนึ่งรายการลำดับที่ ๒ ไช้ขาวพาสเจอไรซ์ ต้องขนส่งโดยพาหนะที่สามารถควบคุมอุณหภูมิระหว่าง ๐ - ๔ องศาเซลเซียส

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

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

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