

ร่างขอบเขตของงาน (Term of reference: TOR)
ประกวดราคาซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘
ของกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

๑. ความเป็นมา

โดยสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชาวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี เป็นหน่วยงานในสังกัดกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ ให้ความอุปการะเด็กหญิงพิการทางสมองและปัญญา อายุ ๗ - ๑๘ ปี มีเด็กในความอุปการะ ๔๔๐ คน ส่วนใหญ่เป็นเด็กกำพร้า ถูกทอดทิ้งเร่ร่อนผลัดหลง ครอบครัวประสบปัญหาทางเศรษฐกิจ ไม่สามารถให้ความอุปการะเลี้ยงดูเด็ก ได้อย่างเหมาะสม เนื่องจากสถานคุ้มครองฯ ต้องมีหน้าที่จัดหาวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารให้ผู้ใช้บริการ ดังกล่าว

๒. วัตถุประสงค์

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ โดยสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชาวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี มีหน้าที่จัดหาวัตถุดิบประกอบอาหารสำหรับการประกอบอาหารให้ผู้รับบริการ วันละ ๓ มื้อ ระหว่างวันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘ เป็นระยะเวลา ๒๗๓ วัน เพื่อให้ผู้รับบริการได้รับสารอาหารตามหลักโภชนาการ โดยมีนักโภชนาการคอยกำกับดูแลเรื่องการประกอบอาหารของงานสุทกรรม การได้รับสารอาหารครบถ้วนทำให้ผู้รับบริการสงเคราะห์มีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง และจิตใจที่ดีขึ้น ยิ้มแย้มแจ่มใส

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- ๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ดังกล่าว
- ๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาในวงเงินไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของวงเงินที่ประกวดราคา และต้องเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานเอกชนที่กรมเชื่อถือ

๔. แบบรูปรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะ

วัตถุดิบประกอบอาหารสำหรับการประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้ให้บริการ จำนวน ๒๙๓ รายการ ประกอบด้วยรายการซึ่งมีรายละเอียดตามเอกสารแนบท้ายคุณลักษณะเฉพาะ

๕. การทำสัญญา

เป็นการทำสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ

๖. หลักเกณฑ์การพิจารณา

๖.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

๖.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอกรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรม จะพิจารณาจากราคารวม

๖.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะขายไม่ครบถ้วนหรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๖.๔ กรมสงวนสิทธิ์ไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผันในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีรายชื่อผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ของกรม

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๖.๕ ในการตัดสินใจการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรรมวิธีที่มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ กรรมวิธีที่มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่เหมาะสม หรือไม่ถูกต้อง

๖.๖ กรมทรวงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดท้ายจะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินใจของ กรมเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งกรม จะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่น มาเสนอราคาแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือกรรม จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ กรรม มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากกรม

๖.๗ ก่อนลงนามในสัญญากรมอาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือก มีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใด ในการเสนอราคา

๔. ระยะเวลาดำเนินการและการส่งมอบ

ผู้ประสงค์จะเสนอราคาเมื่อลงนามในสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณเรียบร้อยแล้ว คู่สัญญาจะต้องส่งมอบสิ่งของตามสัญญานับตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘ ตามปริมาณ สถานที่ และวันเวลาที่ กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อแต่ละคราวด้วยค่าใช้จ่ายของผู้ประสงค์จะเสนอราคาเมื่อจำเป็นต้องใช้บริการขนส่งพร้อมทั้งการบรรจุหีบห่อหรือเครื่องรัดพันผูกให้เรียบร้อย ทั้งนี้ กรมจะออกใบสั่งซื้อมอบให้แก่คู่สัญญาล่วงหน้าก่อนครบกำหนดเวลาส่งมอบตามใบสั่งซื้อไม่น้อยกว่า ๒ วัน

๕. วงเงินในการจัดหา

เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๘ ในวงเงินที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณตามอัตรา
ราคางานต่อหน่วย อัตราค่าใช้จ่ายตามความจำเป็นพื้นฐานต่อคนต่อปีของผู้รับการสงเคราะห์ เป็นค่าอาหาร
เด็กพิการต่อหัววันละ ๓ มื้อ เป็นเงิน ๕๗ บาท (ห้าสิบบาทถ้วน) ซึ่งสถานคุ้มครองและพัฒนา
คนพิการบ้านราชวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี มีเด็กพิการในความอุปการะจำนวน ๔๔๐ คน คิดเป็นราคา
วัตถุดิบประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้ใช้บริการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ระหว่างวันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๘
ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘ ของสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี
จำนวนเงิน ๖,๘๔๖,๘๔๐.- บาท (หกล้านแปดแสนสี่หมื่นหกพันแปดร้อยสี่สิบบาทถ้วน) หักค่าจัดซื้อวัสดุ
เชื้อเพลิงแก๊ส LPG เป็นจำนวนเงิน ๒๔๐,๒๔๐.-บาท (สองแสนสี่หมื่นสองร้อยสี่สิบบาทถ้วน)
คงเหลืองบประมาณในการ จัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารเป็นจำนวนเงิน ๖,๖๐๖,๖๐๐.-บาท
(หกล้านหกแสนหกพันหกร้อยบาทถ้วน) โดยวิธีการจัดหาพัสดุด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
(Electronic Bidding : e-bidding) โดยแบ่งเป็นงวดการเบิกจ่ายเป็น ๑๘ งวดๆ ละ ๑๕ - ๑๖ วัน

หมายเหตุ

ประชาชนผู้สนใจสามารถวิจารณ์เสนอข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเกี่ยวกับร่างขอบเขต
ของงานนี้เป็นลายลักษณ์อักษร โดยทางไปรษณีย์ตอบรับด่วนพิเศษ (EMS) ส่งไปที่สถานคุ้มครอง
และพัฒนาคนพิการบ้านราชวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี เลขที่ ๗๘/๑๕ หมู่ที่ ๑ ถนนติวานนท์ ตำบลบางตลาด
อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ๑๑๑๒๐ โทร. ๐ ๒๕๘๓ ๔๒๔๖ E-mail : rachawadeeyi@dep.go.th
โดยระบุชื่อที่อยู่และหมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ เพื่อจะนำข้อเสนอแนะมาพิจารณาแก้ไข
ปรับปรุงร่างขอบเขตงานให้เหมาะสมยิ่งขึ้นไป

(ลงชื่อ).....*(ms)*.....ประธานกรรมการ

(นางสาวณัฐภา คางตะ)

นักพัฒนาสังคมปฏิบัติการ

(ลงชื่อ).....*(จ.ศ.)*.....กรรมการ

(นางจินตนา ทองสุก)

พนักงานธุรการ ส๓

(ลงชื่อ).....*(น.ค.)*.....กรรมการ

(นางคณิง พุทธระ)

พนักงานกายภาพบำบัด ส๒



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชาวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี โทร. ๐๒-๕๘๓๔๒๔๖

ที่ พม ๐๗/๐๗.๑๒/ ๒๖๖๒

วันที่ ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง รายงานผลการจัดทำและขออนุมัติใช้รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหาร
ผู้ให้บริการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

๑. เรื่องเดิม

ตาม คำสั่งกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ ที่ ๒๒๘/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุการจัดซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารสำหรับผู้ให้บริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ให้คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ ดังกล่าว กำหนดคุณลักษณะเฉพาะวัตถุดิบประกอบอาหารเลี้ยงดูผู้ให้บริการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑ สำหรับในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) นั้น

๒. ข้อเท็จจริง

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ ได้คัดเลือกวัตถุดิบ จำนวน ๒๙๓ รายการ พร้อมกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบแต่ละชนิดโดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่ผู้บริการสงเคราะห์จะได้รับ ๓ มื้อ/วัน เสร็จเรียบร้อยแล้วตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

๓. ข้อพิจารณา

คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะฯ เห็นควรให้ใช้คุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบประกอบอาหารประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ เพื่อให้ผู้สืบทอดนำไปดำเนินการสืบราคาต่อไป

๔. ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ลงชื่อ.....*Ans*.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....*จิราพร*.....กรรมการ ลงชื่อ.....*ณัฐ*.....กรรมการ
(นางสาวณัฐฤฎา คงตะ)
นักพัฒนาสังคมปฏิบัติการ (นางจินตนา ทองสุก)
พนักงานธุรการ ส๓ (นางคณิง พุทธระ)
พนักงานกายภาพบำบัด ส ๒

(นายธนรัช เพิ่มเจริญ)

นักสังคมสงเคราะห์ชำนาญการ ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ปกครองสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชาวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี

(นางสาวอรอนงค์ เอียร์ไทย)

ผู้ปกครองสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการบ้านราชาวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	คุณสมบัติที่ พก. กำหนด		
	1. ประเภทเนื้อสัตว์		
	ก. เนื้อหมู		
1	หมูเนื้อแดง	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อแดงที่สด ไม่มีไขมันปน แต่อาจมีมันบางๆ ติดอยู่บ้าง หรือพังผืดได้เล็กน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
2	หมูสันนอก	กก.	ชนิดเนื้อแดงไม่ติดกระดูกหรือมันปน ลักษณะมีสีชมพูแดง เนื้อละเอียด นุ่ม สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
3	หมูสามชั้น	กก.	ชนิดเนื้อหมูประกอบด้วย 3 ชั้น ชั้นบนสุดต้องมีเนื้อแดงมากกว่าชั้นไขมัน มีมันขาว หนึ่งสีขาว ปราศจากขน และมีเนื้อสีชมพูแดง ไม่มีกระดูกแข็งหรือกระดูกอ่อนปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
4	เนื้อหมูปด	กก.	เป็นหมูปดหยากหรือบดละเอียด ประกอบด้วยเนื้อแดงประมาณ 90% ไขมันหมู 10% ไม่มีกระดูก หนัง หรือสิ่งอื่น ๆ เจือปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อนและมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
5	ซี่โครงหมูอ่อน	กก.	เป็นกระดูกซี่โครงอ่อน มีเนื้อติดกระดูกค่อนข้างหนา ไม่ปนกระดูกสันหลัง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
6	ซี่โครงหมู	กก.	เป็นกระดูกซี่โครง มีเนื้อติดกระดูกค่อนข้างหนา ไม่ปนกระดูกสันหลัง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
7	กระดูกหมู (ทำน้ำซุป)	กก.	ซี่โครงกระดูกสันหลังหมู ตัดท่อนขนาดยาว 3-4 นิ้ว
8	ขาหมูดิบเผา	กก.	เป็นขาหมูชำและ ขูดขนออกเรียบร้อยแล้วไม่ชำและเนื้อออกไป ไม่มีสีเขียวคล้ำ หรือกลิ่นเหม็น
9	ตับหมู	กก.	เป็นตับอ่อนหมู เนื้อละเอียดแน่น ไม่หยาก ไม่มีกลิ่นสาบ สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
10	ปอดหมู	กก.	เป็นปอดหมู เนื้อละเอียดแน่น ไม่หยาก ไม่มีกลิ่นสาบ สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
11	ไส้หมูอ่อน	กก.	ต้องสด สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น
12	หนังหมูต้มหั่นฝอย	กก.	หนังหมูต้มหั่นฝอย ขนาดของหนังหมูเสมอกัน ต้มสุก ไม่มีขน ไม่เหม็นหืนเหม็นอับ
13	หนังหมูพองแช่น้ำ	กก.	หนังหมูแล้ว ไม่ติดมัน ขูดขนเรียบร้อยแล้ว ต้มสุก ไม่มีขน ไม่เหม็นหืนหรือเหม็นอับ
14	เลือดหมู	กก.	เป็นเลือดก่อนโตะได้ขนาด ไม่รวมน้ำ ไม่มีสิ่งเจือปน ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
15	หมูกรอบ	กก.	ต้องใหม่พร้อมรับประทาน ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด หนังต้องกรอบ เนื้อต้องนุ่ม
16	หมูแดงสำเร็จรูป	กก.	ต้องใหม่พร้อมรับประทาน ไม่เหม็นกลิ่นไหม้ ไม่เหม็นบูด เนื้อนุ่มรสชาติดี
	ข. เนื้อวัว		
17	เนื้อวัว-เนื้อแดง	กก.	เป็นเนื้อวัวสด สีแดงสด ไม่มีไขมันปน แต่อาจมีมันบางๆ ติดอยู่บ้าง หรือพังผืดได้เล็กน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
18	เนื้อวัว-สันนอก	กก.	เป็นเนื้อวัวสดส่วนสันนอก มีสีแดงติดมัน มีส่วนเนื้อแดงมากกว่ามัน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	คุณสมบัติที่ พก. กำหนด		
	ค. สัตว์ปีก		
19	ไก่สดทั้งตัว (ไม่รวมเครื่องใน)	กก.	มีลักษณะเป็นไก่สดทั้งตัว ถอนขนและชำแหละเรียบร้อยแล้ว ไม่มีเครื่องใน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
20	เนื้อสันในไก่ล้วน	กก.	มีลักษณะเป็นเส้นยาวที่เรียกว่า เนื้อสันใน ไม่มีกระดูกหรือเนื้อไก่ส่วนอื่นติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
21	เนื้ออกไก่ล้วน	กก.	มีลักษณะอกไก่ที่สมบูรณ์ เป็นเนื้อล้วน ไม่ติดขน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
22	เนื้อไก่บด	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อไก่สด บดหยาบหรือละเอียด ไม่มีหนังไก่และมันปน ไม่มีสิ่งเจือปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
23	มันไก่	กก.	เป็นมันไก่ล้วน สีขาว ไม่มีหนัง ไม่มีกระดูกแข็งหรือกระดูกอ่อนปน สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
24	ปีกไก่	กก.	มีลักษณะติดกัน 3 ท่อน ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
25	โคนปีกไก่บน	กก.	มีลักษณะเป็นปีกไก่ ตั้งแต่ข้อต่อที่ไหล่ถึงปลายปีก ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
26	น่องไก่ขนาดใหญ่	กก.	มีลักษณะเป็นส่วนล่างของขา ตัดออกตรงส่วนเข่าและส่วนตีน ไม่มีขนติด สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
27	สะโพกไก่	กก.	เป็นส่วนสะโพกไก่ มีเนื้อ หนังไม่หลุด ไม่มีขนติด โดยมีกระดูกส่วนสะโพกติดอยู่ด้วย สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
28	ตีนไก่	กก.	มีลักษณะเป็นตีนที่ใหญ่ สะอาด สีขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
29	ตีนไก่ถอดกระดูกต้มสุก	กก.	มีลักษณะเป็นตีนที่ใหญ่ และกระดูก ต้มสุก สะอาด สีขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
30	ตับไก่	กก.	มีลักษณะเป็นตับไก่สดที่สมบูรณ์ ไม่แตกหรือละเอียด ไม่มีส่วนอื่นติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
31	เลือดไก่	ก๊อ	มีลักษณะเป็นก้อน ไม่มีส่วนที่ไม่ใช่เลือดติดมาด้วย ไม่รวมน้ำ ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
32	เครื่องในไก่ทั้งชุด	กก.	มีลักษณะเป็นเครื่องในไก่สด ไม่มีมันติด ผ่าและลอกเอาพังผืด หรือเนื้อเยื่อด้านในออก เป็นเครื่องในที่สมบูรณ์ ไม่มีเลือดติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่มีรอยชำหรือสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
33	กระดูกซี่โครงไก่	กก.	มีลักษณะเป็นโครงไก่สด แต่งแล้ว กระดูกไม่แตก ไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่มีสารตกค้างหรือสารปนเปื้อน และมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
	ง. สัตว์น้ำเค็ม		
34	ปลาทุสด	กก.	มีลักษณะเป็นปลาที่สด เหงือกแดง เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน
35	ปลาทุหนึ่งขนาดกลาง	แข่ง	2 ตัว/แข่ง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่น้อยกว่า 15 ซม. ใหม่ สะอาด เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ตัวสภาพสมบูรณ์ ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง
36	ปลากระพงขาว (จีน)	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อปลาล้วน ไม่มีก้าง เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน
37	ปลาซาบะ	กก.	3 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ค้างไล่ไม่ละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน
38	ปลาน้ำดอกไม้	กก.	3 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ค้างไล่ไม่ละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน
39	ปลาตอปลี่ (จีน)	กก.	มีลักษณะเป็นเนื้อปลาสีขาว เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

คุณสมบัติที่ พก. กำหนด			
ที่	จ. สัตว์น้ำจืด		
40	ปลาหับทิม	กก.	ขนาด 3-4 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว ตัดหัว ตัดคิลีและควักไส้พุงออก เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน
41	ปลานิล	กก.	ขนาด 3-4 ตัว/กก. มีลักษณะเป็นปลาที่สด ขอดเกล็ดออกหมดตัว ตัดหัว ตัดคิลีและควักไส้พุงออก เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ สภาพตัวสมบูรณ์ หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน
42	ปลาสร้อย (หันขึ้น)	กก.	ปลาสร้อยเนื้อล้วนหันขึ้น ขนาดขึ้นประมาณ 1-2 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน
43	ปลาดุก (หันขึ้น)	กก.	ปลาดุกน้ำจืด ไม่มีหัวปน ขนาดขึ้นประมาณ 1 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน
44	ปลาช่อน (หันขึ้น)	กก.	ปลาช่อนสด ขอดเกล็ดออกให้หมด ขนาดขึ้น 1 นิ้ว มีลักษณะเป็นปลาที่สด เนื้อแน่น ไม่เละ สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีธรรมชาติไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน
45	เนื้อปลากลายชุด	กก.	เนื้อปลากลายล้วน ไม่มีก้าง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
46	เนื้อปลาชุด	กก.	เนื้อปลาล้วน ไม่มีก้าง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
ฉ. กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก			
47	กุ้งขาวขนาดกลาง	กก.	25-30 ตัว/กก. มีลักษณะสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น หัวและหางอยู่ครบ ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน
48	กุ้งขาวขนาดใหญ่	กก.	15-20 ตัว/กก. มีลักษณะสด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น หัวและหางอยู่ครบ ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน
49	หอยแมลงภู่ม้วนสุกแกะเปลือก	กก.	ขนาดตัวหอยเท่า ๆ กันไม่เล็กจนเกินไป ต้มสุก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
50	ปลาหมึกแห้งแช่น้ำ (หมึกกรอบ)	กก.	สด สะอาด ไม่เน่า ไม่นิ่มและไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง
51	ปลาหมึกกล้วย ขนาดกลาง	กก.	10 ตัว/กก. มีลักษณะที่สด สะอาด ลำตัวสีขาวนวล ตัวไม่แตกและไม่หลุดจากตัว ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แช่แข็ง ไม่แช่ฟอร์มาลิน
2. ประเภทอาหารสำเร็จรูป			
52	ลูกชิ้นเนื้อวัว 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อวัว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
53	ลูกชิ้นปลา 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
54	ลูกชิ้นกุ้ง 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อกุ้ง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
55	ลูกชิ้นไก่ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อไก่ ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
56	ลูกชิ้นหมู 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อหมู ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
57	ลูกชิ้นปลาเส้น 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นเส้นยาว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
58	ลูกชิ้นปลาบวลอย 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะเป็นลูกกลมขนาดเล็ก ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
59	ไก่จ้อ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	เป็นเนื้อไก่ ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออย. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
60	ทอดมันปลากลาย (ผสมเสร็จ)	กก.	ทำจากเนื้อปลากลายชุด ไม่มีก้างปน ผสมถั่วฝักยาว ใบมะกรูด เครื่องแกงมีกลิ่นหอม เนื้อเหนียว ผลิตใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นและรสเปรี้ยว
61	ทอดมันปลาสด (ผสมเสร็จ)	กก.	ทำจากเนื้อปลาชุด ไม่มีก้างปน ผสมถั่วฝักยาว ใบมะกรูด เครื่องแกงมีกลิ่นหอม เนื้อเหนียว ผลิตใหม่สะอาด ไม่มีกลิ่นและรสเปรี้ยว

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	คุณสมบัติที่ พก. กำหนด		
	2. ประเภทอาหารสำเร็จ		
62	ปูดชนิดแห้ง	กก.	เป็นเนื้อปู ลักษณะเป็นแท่ง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
63	เต้าหู้ปลา	กก.	มีส่วนผสมของเนื้อปลาคอด ไม่น้อยกว่า 50% และส่วนผสมของแป้งไม่เกิน 15 % ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่หมดอายุ
64	เต้าหู้ทอด ชนิดพวงๆละ 50 ชิ้น	พวง	ต้องใหม่ ไม่ค้างมานาน ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน
65	เต้าหู้ขาวแผ่น	แผ่น	ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว
66	เต้าหู้เหลืองแผ่น	แผ่น	ใหม่ สะอาด เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ไม่มีกลิ่นเหม็นและรสเปรี้ยว
67	เต้าหู้หลอด 120 กรัม/หลอด	หลอด	มีส่วนผสมของถั่วเหลือง ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ของใหม่ไม่หมดอายุ ไม่แช่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ
68	เต้าหู้ไข่ 120 กรัม/หลอด	หลอด	มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า 50% ไม่แช่แข็ง บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด ของใหม่ไม่หมดอายุ ไม่แช่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ
69	ไส้กรอกหมู 1,000 กรัม/ถุง	กก.	มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
70	ไส้กรอกไก่ 1,000 กรัม/ถุง	กก.	มีเนื้อไก่เป็นส่วนผสม ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะแตก มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
71	หมูยอ 500 กรัม/แท่ง	แท่ง	มีเนื้อหมูเป็นส่วนผสม เป็นแท่ง ไม่แช่แข็ง บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุดหรือมีรอยแกะ มีมาตรฐาน ออ. รับรอง มีวันผลิตและวันหมดอายุ ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค
	3. ประเภทไข่		
72	ไข่ไก่ (เบอร์ 1)	ร้อยละ	เป็นไข่ไก่สดเบอร์ 1 ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าวเปลือกนวล
73	ไข่เป็ด (เบอร์ 1)	ร้อยละ	เป็นไข่เป็ดสดเบอร์ 1 ลักษณะภายนอกไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตก ร้าวเปลือกนวล
74	ไข่เป็ดเค็ม	ร้อยละ	ไข่เป็ดเค็มต้มสุก น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 กรัม รสไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวแน่น
75	ไข่นกกระทาต้มสุกแกะเปลือก	ร้อยละ	ไข่นกกระทา ต้ม ปอกเปลือก สีขาว ไม่แตก ไม่มีเมือก ไม่เหม็น

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	คุณสมบัติที่ พก. กำหนด		
	4. ประเภทผัก		
76	ผักกาดขาว	กก.	เป็นผักกาดขาวที่มีก้านและใบสีเขียวอ่อนถึงขาว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นห่อ ใบเขียวอ่อนไม่หัก ใ้ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ช้ำน้ำ
77	ผักกาดหอม	กก.	เป็นผักกาดหอมใบหอก ลำต้นอ่อน ก้านและริมขอบใบเต่งตึง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ใบเขียวสอ่อน ไม่มีราก ไม่ช้ำ ไม่ช้ำน้ำ
78	ผักกวางตุ้ง	กก.	เป็นผักกวางตุ้งที่ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีขาวปนเขียว มีเฉพาะใบและลำต้น ตัดรากออก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นสมบูรณ์ ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ช้ำ
79	ผักคะน้า	กก.	ผักคะน้ามีทั้งก้านและใบ ใบมีสีเขียวสด ไม่แก่มาก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียวสด ไม่แก่ ไม่มีหนอน
80	กะหล่ำปลี	กก.	กะหล่ำปลีเขียวอ่อนถึงขาว ใบเกาะติดกันแน่น ไม่มีลำต้นและราก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ 13 ซม. สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่าคาใบไม่ช้ำ
81	กะหล่ำดอก	กก.	กะหล่ำดอกอ่อน ดอกแน่น ไม่เหลืองจัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกขาวสะอาด เส้นผ่านศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดดำดำ ไม่ช้ำ ไม่หนอน ไม่มีใบ
82	ผักบุ้งจีน	กก.	เป็นผักบุ้งจีนลำต้นสมบูรณ์ มีรากติด ไม่มีดินติด ลำต้นอ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ สภาพสมบูรณ์ ไม่เหี่ยวหรือช้ำ
83	ผักบุ้งไทย	กก.	เป็นพันธุ์ผักบุ้งน้ำ ลำต้นอ่อน ใบเล็ก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ยอดอ่อน อวบ สะอาด ใบเขียวอ่อน สดไม่ช้ำ ไม่เหลือง ไม่มีราก ไม่มีหนอน ความยาว 14-16 นิ้ว
84	ผักคะน้า	กก.	เป็นต้นคะน้าที่สมบูรณ์ ลำต้นไม่หัก ใบสีเขียว ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบใหญ่สวย สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน
85	ต้นหอม	กก.	เป็นต้นหอมต้นใหญ่สมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสด ยาว 10 นิ้วขึ้นไป ใบติดลำต้น ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
86	ดอกหอม	กก.	เป็นดอกหอม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอ่อน อวบ สด อ่อน ไม่มีหนอน สีเขียว สภาพสมบูรณ์ ลำต้นตรงไม่เหี่ยวช้ำ
87	ผักชี	กก.	เป็นผักชีที่สมบูรณ์ ไม่ตัดราก ไม่มีดินติด สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
88	ผักชีฝรั่ง	กก.	เป็นผักชีฝรั่งที่สมบูรณ์ ตัดรากออก ใบสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสดไม่เหี่ยว ไม่เหลือง
89	ผักชีลาว	กก.	เป็นผักชีที่สมบูรณ์ ไม่ตัดราก ไม่มีดินติด สีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลืองไม่ช้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
90	ดอกกุยฉ่าย	กก.	เป็นดอกกุยฉ่ายสด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสียเขียวสดไม่เหี่ยว ไม่เหลือง
91	ใบกุยฉ่าย	กก.	เป็นใบกุยฉ่ายสด ใบเป็นรูปขอบขนาน ใบแบน ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดและสะอาด ไม่เน่า มีสภาพสมบูรณ์ใบสีเขียวตลอดใบ ใบไม่หักหรือฉีกขาด
92	มะระจีน	กก.	เป็นมะระจีน ผลอ่อน เปลือกนอกเป็นร่องขรุขระ สีเขียวอ่อน ไม่มีขี้และก้านติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวอ่อน สด ผลตรง ไม่เหลืองสุก
93	ใบมะกรูด	กก.	เป็นใบมะกรูดที่สมบูรณ์ ใบไม่ม้วน สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบเขียวสด สะอาดมีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาว หรือราดำ
94	ใบโหระพา	กก.	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ใบไม่มีรอยดำ ไม่ช้ำ
95	ใบกระเพรา	กก.	เป็นใบกระเพราใบสีเขียวเข้ม มีก้านติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบสวยใหญ่ ก้านเขียวสด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง
96	ใบแมงลัก	กก.	เป็นใบแมงลักที่ใบไม่ห่อหุ้ม ใบสีเขียวสด ลำต้นติดกับส่วนราก ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย กลิ่นหอม ก้านเขียว ใบสด ไม่ช้ำ ไม่ร่วง มีรากสะอาด ไม่มีดิน
97	ใบสะระแหน่	กก.	เป็นใบสะระแหน่ที่มีสีเขียวเข้ม มีก้านใบติดมาด้วย สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ใบสด ยอดงาม สะอาด ไม่หักช้ำ ดำ หรือร่วง
98	มะเขือยาว	กก.	เป็นมะเขือยาวอ่อน ลูกโตได้ขนาด ไม่มีหนอนไข เนื้อในอ่อน ผิวเรียบ มีขี้สด รูปทรงกลมค่อนข้างตรง ไม่แกร็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขั้วเขียวสด ผิวตึงเรียบเป็นมัน ไม่งอ เนื้อในอ่อนไม่มีรูหนอนหรือจุดเน่า ลูกโตขนาดใกล้เคียงกัน
99	มะเขือเปาะ	กก.	เป็นมะเขือเปาะ รับประทาน สมบูรณ์ ผลแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขนาด 20-30 ลูก/กก. ไม่มีขี้ ผิวเรียบ เกลี้ยงเต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือฉีกไม่มีหนอนเจาะหรือเน่า

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	คุณสมบัติที่ พก. กำหนด		
	4. ประเภทผัก (ต่อ)		
100	มะเขือเทศผลใหญ่	กก.	เป็นมะเขือเทศผลใหญ่ ขนาด 12-15 ลูก/กก. เนื้อไม่แตก ผิวสีส้มอมแดง เนื้อแน่น ผิวเรียบ เป็นมัน มีขั้วสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดง สด สม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ซ้ำ
101	มะเขือเทศผลเล็ก	กก.	เป็นมะเขือเทศผลเล็ก ลูกเล็ก ยาวรี เนื้อไม่แตก ผิวสีส้มอมแดง เนื้อแน่น ผิวเรียบ เป็นมัน มีขั้วสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย
102	ยอดมะพร้าวอ่อน	กก.	เป็นยอดมะพร้าวอ่อน หั่นเป็นชิ้นตามแนวยาว ไม่เหม็น ไม่ชุ่มน้ำ สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สีขาว นวล อ่อน อวบ น้ำ เนื้อเนียน ไม่มีเส้น ไม่เหม็นสาป
103	บร็อคเคอรี่	กก.	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ด้านไม่แตก ก้านยาวต่ำกว่าดอกไม่เกิน 3 นิ้ว ใบน้อย สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย
104	มะเขือพวง	กก.	เป็นมะเขือพวงใหม่ สีเขียวสด ผิวเรียบ เติ่งติ่ง ไม่แกร็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน เต็มขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่เป็นรู หนองเจาะ
105	ถั่วงอกยาว	กก.	เป็นถั่วงอกยาวอ่อน พันธุ์ฝักเขียว ฝักยาวขนาดโตสม่ำเสมอ ฝักสีเขียวถึงเขียวแก่ ฝักอวบไม่พอง สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ฝักต้องยาวระหว่าง 12-18 นิ้ว
106	ถั่วงอกเตา	กก.	เป็นถั่วงอกเตาอ่อน ผิวเกลี้ยง เติ่งติ่ง ไม่เหี่ยวยุบ ฝักสีเขียวอ่อน เมล็ดเล็ก ฝักไม่แกร็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูหนองเจาะ ฝักไม่เหลือง ยาวไม่เกิน 3 นิ้ว ตัดยอดหัวและท้าย
107	พริกชี้ฟ้า	กก.	เป็นพริกชี้ฟ้าเขียว-แดงสด ผิวเต่งตึง มีขั้วสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เม็ดใหญ่ ไม่มีจุดดำ ไม่เป็นหนอง เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ
108	พริกขี้หนูสด	กก.	เป็นพริกสด เนื้อไม่เน่า เมล็ดตรง สีเขียว-แดง มีขั้ว สด ใหม่ สะอาด เม็ดเล็ก กลิ่นหอมไม่มีสิ่งปนเปื้อน
109	พริกหวาน	กก.	เป็นพริกหวานพันธุ์สีเหลือง-เขียว ผิวมันเรียบ เติ่งติ่ง มีขั้ว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เม็ดใหญ่ ขั้วเขียว สด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอง
110	พริกหยวก	กก.	เป็นพริกหยวกสด มีสีเขียวอ่อน ผิวเรียบ เติ่งติ่ง มีก้านขั้วสีเขียวสด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดไม่เน่าติดขั้วเขียวสด ยาว 10 ซม.ขึ้นไป
111	พริกไทยอ่อนสด	กก.	เป็นพริกไทยอ่อนสีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยอยู่ติดข้อเรียงกันเต็มข้อ
112	ข้าวโพดอ่อน	กก.	เป็นข้าวโพดฝักอ่อน สีเหลือง-เขียวอ่อน เอาเปลือกออกเหลือแต่ฝัก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาวประมาณ 9-10 ซม. ตัดขั้วยาว ไม่เกิน 2-4 ซม.
113	ข้าวโพดดิบ	กก.	เป็นข้าวโพดฝักใหญ่ พร้อมเปลือกหุ้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ฝักเป็นทรงกระบอกมีเมล็ดอยู่รอบฝักเรียงเป็นระเบียบ เมล็ดจะเกาะอยู่เป็นแถว
114	สับปะรดแดง	กก.	ผลสับปะรดสด เนื้อในเหลืองสด รสหวานอมเปรี้ยว ไม่มีกลิ่น ไม่มีจุด ไม่ดำไม่เน่า ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1.5 กก.
115	สายบัว	กก.	เป็นสายบัวลอกเปลือกแล้ว ไม่เหม็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ขาวกรอบ ไม่มีดอก ไม่แช่น้ำ
116	หอมหัวใหญ่	กก.	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบางๆ ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย มีผิวเรียบ หัวมีน้ำหนักมากและแน่น ไม่มีส่วนที่นิ่มหรือรอยชำ

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	คุณสมบัติที่ พก. กำหนด		
	4. ประเภทผัก (ต่อ)		
117	มะละกอดิบ	กก.	เป็นมะละกอผลดิบ ขนาดใหญ่พอประมาณ รูปร่างยาว ผิวเรียบ สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนา ผิวเรียบตึงสีเขียวสด ไม่มีหนอน ไม่ขำ ไม่เน่า
118	แตงกวา	กก.	เป็นแตงกวากลมยาวค่อนข้างตรง ผลอ่อน เนื้อแน่น ผลสีเขียวอ่อนปนเขียวแก่ ผลไม่แก่จน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลค่อนข้างตรง ผิวเกลี้ยง ความยาวประมาณ 6-10 ซม.
119	แตงร้าน	กก.	เป็นแตงร้านลูกกลมค่อนข้างยาว ผิวเรียบเกลี้ยง สีเขียวปนขาว เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่จน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย สดสะอาด ไม่แก่ ผลกลมยาวตรง ไม่โค้งหรือคด ผิวนอกเรียบเกลี้ยง น้ำหนักระหว่าง 200 -300 กรัม
120	ฟักเขียว	กก.	เป็นฟักเขียว ทรงกลมค่อนข้างตรง ผลอ่อนผิวเกลี้ยง แต่งตั้ง เนื้อแน่นกรอบ สีขาวไม่वल สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แต่ละผลต้องมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3 กก.เนื้อเป็นสีขาวเนื้อหนา
121	ฟักทอง	กก.	เป็นผลฟักทองผลเต็มที่ เนื้อแน่น มีเนื้อหนา สีเหลืองปนเขียว แก่จัด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อหนาไม่ต่ำกว่า 1 นิ้ว
122	แตงโมอ่อน	กก.	เป็นแตงโมอ่อน ผิวภายนอกมีสีขาว เมล็ดอ่อน มีขั้วติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เนื้อในอ่อน เมล็ดอ่อน ไม่เป็นรูหนอนเจาะ ไม่เน่า จำนวน 5-6 ลูก/กก.
123	บวบเหลี่ยม	กก.	เป็นบวบเหลี่ยมทรงกลมยาวค่อนข้างตรง ผลโตได้ขนาด ผลอ่อนผิวเกลี้ยง ผลมีสีเขียว สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลอ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง ยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว
124	ถั่วงอก	กก.	เป็นถั่วงอกที่มีลำต้นอวบ สีขาว ส่วนหัวของถั่วงอกไม่มีเปลือกติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ แต่ละต้นยาวไม่เกิน 2,5 นิ้ว
125	เห็ดหูหนูสด	กก.	เป็นเห็ดหูหนูสด ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
126	เห็ดหูหนูขาว (แช่น้ำ)	กก.	เป็นเห็ดหูหนูขาว (แช่น้ำ) ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่ยุ่ย ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
127	เห็ดฟาง	กก.	เป็นเห็ดฟางดอกตูม ไม่บาน เนื้อแน่น สีขาวอมเทา ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกใหญ่ ตูม ไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่มึนกลืนเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
128	เห็ดนางฟ้า	กก.	เป็นเห็ดนางฟ้าดอกโต เนื้อไม่ยุ่ย ไม่ชุ่มน้ำ ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่มึนกลืนเปรี้ยว
129	เห็ดหอมสด	กก.	เป็นเห็ดหอมสด เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ดอกใหญ่ ไม่ขำ ไม่อมน้ำ เส้นผ่าศูนย์กลางดอกประมาณ 3 ซม. ขึ้นไป
130	เห็ดออริจิ	กก.	เป็นเห็ดออริจิสด เนื้อแน่น สีขาวนวล ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย
131	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	กก.	เป็นหัวผักกาดรูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบไม่ขรุขระ สีขาวเป็นมันขั้วมีสีอ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย
132	ข่าสด	กก.	เป็นหัวข่าอ่อน ไม่มีรากติดมา สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผิวขาว ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนลำต้นติดมายาวไม่เกิน 3 นิ้ว
133	กระชาย	กก.	เป็นกระชายที่มีลักษณะสมบูรณ์ อวบ ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผิวสีน้ำตาลอ่อน เนื้อในสีเหลือง มีกลิ่นหอม ยาวประมาณ 4-10 ซม.
134	กระชายหันฝอย	กก.	เป็นกระชายสด ขูดผิวออกให้เกลี้ยง ล้างสะอาด หั่นเป็นเส้นยาวละเอียด ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เหม็น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย หั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของกระชาย
135	ขิงอ่อน	กก.	เป็นขิงสดอ่อน ที่มีแฉ่งที่สมบูรณ์ เนื้อแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เปลือกจะออกสีขาวนวล กาบโคนใบหรือยอดอ่อนสีชมพู
136	ขิงแก่	กก.	เป็นขิงสดแก่ ที่มีแฉ่งที่สมบูรณ์ เนื้อแน่น สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก
137	ขิงสด (หันฝอย)	กก.	เป็นขิงอ่อนสด ขูดผิวออกให้เกลี้ยง ล้างสะอาด หั่นฝอยตามความยาวของขิง ไม่ชุ่มน้ำ สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เป็นขิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมดหั่นเป็นเส้น
138	ตะไคร้	กก.	เป็นตะไคร้ต้นใหญ่ที่สมบูรณ์ ไม่มีราก ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นมีความยาวไม่เกิน 8 นิ้ว

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	คุณสมบัติที่ พก. กำหนด		
	4. ประเภทผัก (ต่อ)		
139	มะนาว ขนาดกลาง	ผล	เป็นมะนาวผลกลมเปลือกบาง ลูกโต น้ำดี ผิวเรียบเกลี้ยง ไม่มีลาย สีเขียวเข้ม สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย
140	มะกรูด ขนาดกลาง	ผล	เป็นลูกมะกรูดเนื้อแข็ง ผิวสีเขียวเข้ม ลูกโตได้ขนาด ไม่เหี่ยว ไม่มีขี้ติต สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย
141	มันฝรั่ง	กก.	มันฝรั่งสด ผิวสีเหลืองทอง เนื้อแน่น ไม่มีรากงอกออกมา ไม่เน่า ไม่ช้ำ เนื้อไม่นิ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
142	มันเทศ	กก.	เป็นมันเทศสด เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ไม่มีดิน หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 15 ซม.
143	แครอท	กก.	เป็นแครอทหัวใหญ่พอประมาณ เนื้อแน่น ไม่มีดินติด สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้น ไม่เป็นเสี้ยน สีส้มสด ไม่มีก้าน ลักษณะเป็นหัวเดียวสมบูรณ์
144	ชะอม	กก.	เป็นชะอม ยอดที่สมบูรณ์ ใบสีเขียวสด อ่อน ใหม่ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่ร่วง ไม่เน่าเสีย ไม่มีใบเหลือง ไม่ช้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
145	หน่อไม้ฝรั่งต้ม	กก.	เป็นหน่อไม้หัวอ่อน มีสีเหลือง เนื้อแน่น เนื้อไม่เละหรือยุ่ย ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่เค็มไปด้วยโย ไม่ใส่สี สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย
146	หน่อไม้บิ๊บนั่นฝอย	กก.	เนื้ออ่อนนุ่ม ไม่ใส่สี ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งเจือปน หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ พอประมาณ
147	กะทิสด	กก.	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน น้ำกะทิสีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่บูด
	5. ประเภทของหมักดอง		
148	ดองผัก (200 กรัม)	ถุง	ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
149	เต้าหู้ยี้ (25 ก้อน)	กระปุก	ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
150	ปลากระป๋อง (155 กรัม)	กระป๋อง	ทำมาจากปลาสด ขนาดบรรจุ 155 กรัม ฝาดี ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
151	เต้าเจี้ยวขาว 750 มล.	ขวด	ชนิดเม็ดสีขาว สะอาด ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
152	เต้าเจี้ยวดำ 750 มล.	ขวด	ชนิดเม็ดสีดำ สะอาด ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
153	เต้าเจี้ยวหัวเหลือง	กก.	เม็ดหัวสีน้ำตาลแดง น้ำก็สีน้ำตาลแดง กลิ่นหอมไม่เค็มมากเกินไป สะอาด ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
154	หัวผักกาดหวาน	กก.	เป็นหัวผักกาดหวาน มีรสหวาน ใหม่ ไม่มีรา ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
155	ผักกาดฝอยหวาน (ไซโป้ว)	กก.	เป็นหัวผักกาดหวานที่หั่นแล้ว มีรสหวาน ไม่มีรา ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
156	ผักกาดดอง	กก.	ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
157	หน่อไม้ดอง	กก.	สะอาด ไม่เค็มมาก ใหม่ ไม่มีกลิ่นโอ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีรา สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง
158	โตปลา	กก.	ทำจากโตปลาแท้ ใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
159	ปลาร้า	กก.	ใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ เนื้อปลาสีตามธรรมชาติ มีกลิ่นหอม ไม่มีกลิ่นหืน หรือเปรี้ยว ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง
160	ปูเค็ม	กก.	คงสภาพเป็นตัวปู ไม่มีกลิ่นอับกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง
161	มะนาวดอง	ผล	ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก ใหม่ สะอาด ลูกสมบูรณ์ไม่แตก ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง
162	ซิงดอง	กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีรา สะอาด น้ำไม่ขุ่น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	คุณสมบัติที่ พก. กำหนด		
	6. ประเภทอาหารแห้ง		
163	กุ้งแห้ง ขนาดกลาง	กก.	กุ้งเนื้อมีเปลือก ใหญ่ ไม่เจือสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง รสไม่เค็ม
164	ปลาเกล็ดขาว	กก.	ใหม่ สะอาด แห้งสนิท ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง
165	ปลาหมึกแห้ง ขนาดกลาง	กก.	เนื้อปลาหมึกต้องไม่แห้งและบางเกินไป กลิ่นไม่ฉุนหรือเหม็นสาป ไม่ขึ้นรา
166	กระเพาะปลาแห้ง	กก.	ทำจากกระเพาะปลาแท้ ชนิดแผ่นหรือชนิดหลอด ใหญ่ ไม่หักแหลก ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เก่าเก็บ
167	ปลาฉวีทวน (ของแท้)	กก.	ของใหม่เนื้อใส แผ่นปลาค่อนข้างหนา เนื้อนุ่ม และไม่ขึ้นรา
168	ปลาข้างเหลืองทวนโรยงา	กก.	ของใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน โรยงา และไม่ขึ้นรา
169	กุ้งเชียงหมู	กก.	ทำจากหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็น สีสตามธรรมชาติกุ้งเชียง
170	หมูหยอง	กก.	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน บรรจุถุงพลาสติกใส ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง
171	เห็ดหอมแห้ง	กก.	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
172	สาหร่ายทะเล	กก.	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป
173	งาขาว	กก.	ขาว สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
174	ลำไยแห้ง	กก.	กลิ่นหอมใหม่ ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
175	ดอกกระเจียวแห้ง	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีเชื้อราไม่เก่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
176	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	กก.	มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ มีสีเหลืองอ่อน ไม่เก่า ไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
	7. ประเภทอาหารแปรรูป		
177	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
178	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	สด ผลิตใหม่ เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
179	เส้นบะหมี่	กก.	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน เหนียวนุ่ม ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง
180	เส้นหมี่แห้ง	กก.	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นรา
181	เส้นหมี่สด	กก.	สด ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
182	เส้นก๋วยจั๊บแห้ง	กก.	ใหม่ แห้ง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
183	วุ้นเส้น	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป
184	เก๋ยมี่	กก.	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรา หรือตกค้างนาน
185	ขนมจีน	กก.	ขาว สะอาด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
186	แผ่นเกี้ยว	กก.	สด ผลิตใหม่ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เหม็นหืน แผ่นเกี้ยวไม่ขาด
187	มักกะโรนีแห้ง 1,000 กรัม/ถุง	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป
188	สาหร่ายเม็ดเล็ก 500 กรัม	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป
189	แป้งมันสำปะหลัง 500 กรัม	กก.	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป
190	แป้งทอดกรอบสำเร็จ ขนาด 500 กรัม	กก.	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป
191	แป้งข้าวยายม่อม 500 กรัม	กก.	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป
192	เกล็ดขนมปัง 1,000 กรัม	กก.	ใหม่ สะอาด ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาป กรอบนาน ไม่ใส่สารฟอกขาว

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	คุณสมบัติที่ พก. กำหนด		
	8. ประเภทถั่วต่างๆ		
193	เมล็ดถั่วลิสงคั่ว/ทอดปอกเปลือก	กก.	เม็ดใหญ่ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน
194	ถั่วลิสงป่น	กก.	สด ใหม่ ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน
195	เมล็ดถั่วเขียว	กก.	ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา ไม่มีรูมอดเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
196	เมล็ดถั่วเหลือง	กก.	สด ใหม่ ไม่เป็นรา เม็ดเสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
197	เมล็ดถั่วดำต้มสุก	กก.	ใหม่ เมล็ดไม่ละ ไม่เป็นรา เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีถั่วหินปนหรือรูมอดเจาะ
198	เมล็ดถั่วแดงหลวงต้มสุก	กก.	ต้มสุกใหม่ ไม่ละ ไม่เหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นราเมล็ดใหญ่เสมอกัน
199	เมล็ดลูกเดือยต้มสุก	กก.	ต้มสุกใหม่ สะอาด ไม่เปื่อย ไม่ละ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
	9. ประเภทเครื่องปรุง		
200	ดอกไม้จีน	กก.	สีเหลืองธรรมชาติ ไม่เป็นรา ไม่เก่าหรือเหม็นสาบ ไม่มีสารฟอกสี สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน
201	พองเต้าหู้แผ่นแบบแห้ง	กก.	ต้องใหม่ ไม่ค้างมานาน
202	หัวหอมแดงไม่มีจุก	กก.	ไม่มีจุก ไม่ฝ่อ ไม่เป็นจุด ไม่เน่า ไม่เป็นราดำ ไม่มีส่วนที่งอก
203	หัวกระเทียมไม่มีจุก	กก.	เป็นกระเทียมแห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบาง ๆ
204	กระเทียมบด	กก.	สีเหลืองนวล ไม่มีเปลือกติด มีกลิ่นหอม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีรา
205	ข้าวคั่ว	กก.	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน
206	พริกขี้หนูป่น	กก.	พริกขี้หนูป่น 100% ข้าวป่นใหม่ กลิ่นหอม ไม่มีรา ไม่เก่าเก็บ
207	พริกไทยป่น	กก.	บดละเอียด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
208	พริกขี้ฟ้าแห้ง	กก.	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเม็ดค้างขาว
209	พริกขี้หนูแห้ง	กก.	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเม็ดค้างขาว
210	เมล็ดพริกไทยขาว	กก.	ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
211	เมล็ดพริกไทยดำ	กก.	ชนิดเม็ด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
212	น้ำพริกแกงเผ็ดสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.
213	น้ำพริกแกงส้มสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.
214	น้ำพริกแกงเหลืองสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.
215	น้ำพริกแกงคั่วสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.
216	น้ำพริกแกงกะหรี่สำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.
217	น้ำพริกแกงเขียวหวานสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.
218	น้ำพริกแกงพะแนงสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.
219	น้ำพริกแกงมัสมั่นสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.
220	น้ำพริกโตปลาสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.
221	น้ำพริกผัดขี้เมาสำเร็จรูป	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.
222	น้ำพริกเผอย่างดี	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก.
223	น้ำพริกตาแดง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	คุณสมบัติที่ พก. กำหนด		
	9. ประเภทเครื่องปรุง (ต่อ)		
224	น้ำพริกไตปลาแห้ง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่เค็ม ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน
225	น้ำพริกปลาร้าดิบ/บอง	กก.	สีธรรมชาติ ไม่เค็ม ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุลงละ 1 กก. สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน
226	กะปิ	กก.	สีธรรมชาติ ไม่เค็ม กลิ่นหอม
227	ผงปรุงรส ขนาด 500 กรัม	ห่อ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
228	เครื่องตุ๋นยาจีน ขนาด 65 กรัม	ห่อ	ใหม่ แห้ง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
229	ผงพะโล้ ขนาด 500 กรัม	ห่อ	กลิ่นหอมใหม่ บดละเอียด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
230	ผงกะหรี่ ขนาด 500 กรัม	ห่อ	กลิ่นหอมใหม่ บดละเอียด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
231	อบเชย 500 กรัม	ห่อ	ไม่หอมแห้ง ไม่เป็นมอดเจาะ ไม่เก่าเก็บ บรรจุลงละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม
232	โป๊ยกั๊ก 500 กรัม	ห่อ	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีมอดเจาะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
233	เกลือป่น (ผสมไอโอดีน)	กก.	ป่นละเอียด ขาวสะอาด มีมาตรฐาน อย.บรรจุลงละ 1 กก.
234	เกลือเม็ด	กก.	เม็ดสีขาว สะอาด มีมาตรฐาน อย. บรรจุลงละ 1 กก.
235	มะขามเปียกไม่มีเมล็ด	กก.	ใหม่ ไม่มีเมล็ด สะอาด สีไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด
236	น้ำตาลทรายขาว	กก.	น้ำตาลทรายขาว ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
237	น้ำตาลทรายแดง	กก.	น้ำตาลทรายแดง ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
238	น้ำตาลทรายแดง (ไอ้วีทิง)	กก.	น้ำตาลทรายแดง(ไอ้วีทิง) ขนาดบรรจุ 1 กก./ถุง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
239	น้ำตาลกรวด	กก.	ใหม่ สีธรรมชาติ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
240	น้ำตาลปีบ	กก.	ทำจากน้ำตาลมะพร้าว ไม่ใส่สารฟอกสี ไม่เหลวและไม่แข็งมาก สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด
241	น้ำมันพืชถั่วเหลือง 1 ลิตร	ขวด	น้ำมันถั่วเหลือง 100% ใช้สำหรับทอดอาหาร ชนิดขวด 1 ลิตร/ขวด
242	น้ำมันปาล์ม 1 ลิตร	ขวด	น้ำมันปาล์ม 100% ใช้สำหรับทอดอาหาร ชนิดขวด 1 ลิตร/ขวด
243	น้ำปลา (แท้)	ขวด	ขนาดบรรจุ 750 มิลลิลิตร/ขวด ผลิตจากปลาสดใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
244	น้ำส้มสายชู 800 ML.	ขวด	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น 5 % ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
245	ซีอิ้วดำหวาน	ขวด	ขนาดบรรจุ 750 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
246	ซีอิ้วขาว	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
247	ซอสพริก	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
248	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	ขนาดบรรจุ 650 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
249	ซอสปรุงรส	ขวด	ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
250	ซอสถั่วเหลือง	ขวด	ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ

ที่	คุณสมบัติที่ พก. กำหนด		
	9. ประเภทเครื่องปรุง (ต่อ)		
251	ซอสเหินตาโฟ	ขวด	ขนาดบรรจุ 850 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
252	น้ำจิ้มไก่	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
253	น้ำมันหอย	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
254	น้ำจิ้มสุกี้	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
255	น้ำกระเทียมดอง	ขวด	ขนาดบรรจุ 800 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
256	น้ำมะนาว	ขวด	ขนาดบรรจุ 700 มิลลิลิตร/ขวด ใหม่ ไม่มีเชื้อปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด บรรจุภัณฑ์ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
	10. ประเภทของหวาน		
257	ลอดช่องไทย	กก.	สีเขียวจากใบเตย สีขาว ชนิดตัวป้อมสั้น ตัวเหนียวนุ่ม ไม่มีสิ่งปนเปื้อนและกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ
258	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	ตัวแบ่งเหนียวใส สีเขียวจากใบเตยหรือไม่มีสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ
259	รวมมิตร	กก.	ตัวแบ่งเหนียวใส ไม่มีสิ่งปนเปื้อน และกลิ่นคลอรีน ไม่มีน้ำ ไม่เหมือก
260	เฉาก๊วย	กก.	กลิ่นหอม ทำจากต้นเฉาก๊วยแท้ เหนียว นุ่ม ไม่เละ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
261	ทับทิมกรอบ	กก.	เนื้อแบ่งเหนียว ใสสี ไม่มีน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 1 กก.
262	ชาหริ่ม	กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็น แป้งไม่เละหรือค่าง
263	ลูกชิด	กก.	สะอาดไม่เละ ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
264	ขนมเค้กโบราณ	ชิ้น	ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา แต่ละชิ้นมีขนาดพอประมาณตามที่ขายในท้องตลาด
265	ขนมปังกระโหลก	แถว	ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา แต่ละชิ้นมีขนาดพอประมาณตามที่ขายในท้องตลาด
266	ขนมปังไส้ต่างๆ	ชิ้น	ผลิตใหม่ เนื้อเนียนนุ่ม ไม่มีกลิ่นหืน
267	ข้าวเหนียวมูล	กก.	ต้องใหม่ สะอาด ไม่บูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน หวาน มัน
268	น้ำแข็งบด (บรรจุ 25 กก./ถุง)	ถุง	ชนิดบดละเอียด มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกต้องสุขลักษณะได้มาตรฐาน GMP
269	น้ำแข็งยูนิต (บรรจุ 25 กก./ถุง)	ถุง	น้ำแข็งหลอด ทั้งเล็กและใหญ่ มีระบบการผลิตและการขนส่งที่ถูกต้องสุขลักษณะได้มาตรฐาน GMP

กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ


ที่	คุณสมบัติที่ พก. กำหนด		
	11. ประเภทผลไม้		
270	มะละกอขอลแลนด์	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ แก่จัด ผิวเรียบ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่นและหนา รสหวาน ลูกละไม่ต่ำกว่า 500 กรัม ตามฤดูกาล
271	สับปะรดศรีราชา	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ ไม่มีจุดเสีย เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวาน น้ำหนักลูกละไม่น้อยกว่า 1.5 กก. ตามฤดูกาล
272	แตงโมจินตรา	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ลึ่ม รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 2.5 กก. ตามฤดูกาล
273	แตงไทย	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง สุก เนื้อทราย ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 1 กก. ตามฤดูกาล
274	แคนตาลูป	กก.	สดใหม่ ไม่ช้ำ เปลือกบาง สุก เนื้อแน่น รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่ต่ำกว่า 1 กก. ตามฤดูกาล
275	เงาะโรงเรียน	กก.	สดใหม่ เปลือกบาง เนื้อร้อน หวาน กรอบ ไม่มีเพี้ยน น้ำหนัก 22-25 ลูก/กก. ตามฤดูกาล
276	ส้มเขียวหวาน	กก.	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่ฝ่อ รสหวาน ขนาด 8-9 ผล/กก. ตามฤดูกาล
277	ชมพู	กก.	แก่จัด สด เนื้อหนา ไม่ช้ำ ไม่มีหนอน รสหวาน ขนาด 8-10 ผล/กก. ตามฤดูกาล
278	ฝรั่งกิมจู	กก.	แก่จัด ผิวขาว ไม่มีจุดดำ เนื้อฟู หวานกรอบ ไม่สุก ขนาด 4 ผล/กก. ตามฤดูกาล
279	มะม่วงน้ำดอกไม้สุกขนาดกลาง	กก.	แก่จัด ผิวเหลืองนวล ไม่มีจุดดำ ไม่ช้ำ ผิวเรียบตึงไม่เน่า รสหวาน ขนาด 5-6 ผล/กก. ตามฤดูกาล
280	มะม่วงดิบ (แป้นยาว) น้ำดอกไม้	กก.	แก่จัด ผิวเขียววาว สดใหม่ ลูกโตเสมอกัน ขนาด 3-4 ผล/กก. ตามฤดูกาล
281	องุ่น	กก.	เขียว/แดง ชั่วสด ใหม่ ลูกติดก้านสดแน่นเป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ช้ำ ไม่เน่า รสหวาน ตามฤดูกาล
282	ลำไย	กก.	แก่จัด สด เนื้อหนา หักรอบ รสหวาน เป็นพวงไม่ร่วง ตามฤดูกาล
283	แก้วมังกร	กก.	ผลใหญ่ เนื้อแน่น สด ใหม่ รสหวาน กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ตามฤดูกาล
284	กล้วยน้ำว้า (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล
285	กล้วยหอม (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล
286	กล้วยไข่ (ผลขนาดกลาง)	ผล	ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ ไม่สุกงอมจนเกินไป สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่าเสีย ตามฤดูกาล
287	สาลี่	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 150-200 กรัม ตามฤดูกาล
288	แอปเปิ้ลกาล่า	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 150-200 กรัม ตามฤดูกาล
289	แอปเปิ้ลฟูจิ	ผล	สด ผิวเรียบ เป็นมันสีแดง ไม่มีจุดเน่า เนื้อในสีเหลืองอ่อน หอม หวาน กรอบ น้ำหนัก 200-250 กรัม ตามฤดูกาล


กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ


ที่	คุณสมบัติที่ พก. กำหนด		
	12. ประเภทข้าวสาร		
290	ข้าวหอมมะลิ 100% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวขาวหอมมะลิแท้ 100% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง
291	ข้าวสารขาวหอม 100% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวสารขาวหอม 100% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง
292	ข้าวสารขาว 5% (บรรจุ 45-50 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวสารขาว 5% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง
293	ข้าวสารเหนียวขาว 25 % (บรรจุ 5 กิโลกรัม)	ถุง	เป็นข้าวสารเหนียวขาว 25% ซึ่งเอาเปลือกและรำออกแล้ว มีกลิ่นหอมในตนเอง ใหม่ สะอาด บรรจุภัณฑ์ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีมอด มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง

ข้อกำหนด

- 1 ประเภท อาหารสด ต้องมีความสดตามลักษณะของเนื้อสัตว์ประเภทนั้น ๆ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่มีรอยเขียวช้ำ หรือใช้ด้วยสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดถูกหลักอนามัย
- 2 ประเภท อาหารแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์ที่สด ใหม่ ไม่หมดอายุ มีคุณลักษณะที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ประเภทนั้น ๆ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีตราสินค้าของผู้ผลิต หรือผู้แทนจำหน่าย วันที่ผลิต วันที่หมดอายุ GMP และเลขสารบบอาหาร (อย.)
- 3 ประเภท ผัก ต้องสด ใหม่ ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย สะอาด ไม่มีสิ่งสกปรก ผักรับประทานใบและลำต้น ดังมีสีที่เป็นลักษณะเฉพาะของผักนั้น ๆ ผักรับประทานหัว ต้องสดใหม่ ไม่แก่เกินไป หัวไม่ฝ่อ เนื้อแน่น ไม่มีรอยตำ อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์
- 4 ประเภท เครื่องปรุงรส / น้ำมัน และประเภทของเค็ม ของแห้ง เครื่องเทศ อาหารเส้น บรรจุภัณฑ์ปิดสนิทที่เหมาะสม มีตราสินค้าของผู้ผลิต หรือผู้แทนจำหน่าย วันที่ผลิต วันที่หมดอายุ GMP และเลขสารบบอาหาร (อย.)
- 5 ประเภท ผลไม้ ต้องสดใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีตำหนิ สภาพสมบูรณ์
- 6 ประเภท ขนมและของหวาน ต้องมีคุณลักษณะที่เหมาะสมตามประเภทของขนมและของหวานนั้น ๆ ต้องสดใหม่ ไม่เน่าเสีย ไม่บูด ไม่ขึ้นรา ไม่หมดอายุ มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีรอยตำหนิ เบเกอรี่ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต
- 7 ประเภท ไข่ ต้องสด สะอาด ผิวเปลือกไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน ไม่แตกร้าว ไม่มีกลิ่นเน่า ขนาดไม่ต่ำกว่าที่กำหนด มีตราสินค้าผู้ผลิต หรือผู้แทนจำหน่าย ระบุวันที่ผลิต
- 8 ประเภท ข้าว/ข้าวเหนียว ต้องใหม่ สะอาด ไม่แตกผง ไม่เก่า ไม่มีมอด ไม่มีแมลง ไม่มีเศษวัสดุอื่นปะปน มีความชื้นไม่เกิน 14% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้อง

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสาวณัฐฤฎา คงตะ)
นักพัฒนาสังคมปฏิบัติการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางจินตนา ทองสุก)
พนักงานธุรการ ส3

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางนิง พุทธระ)
พนักงานกายภาพบำบัด ส 2