

บัญชีรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะข้าวสารและอาหารดิบเป็นรายสิ่งพร้อมเครื่องปรุง และข้าวสาร สำหรับจัดเลี้ยงผู้ต้องขัง ผู้ต้องกักขัง และผู้เข้ารับการตรวจพิสูจน์

เรือนจำอำเภอบัวใหญ่ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564

ลำดับที่	รายการอาหารดิบ	คุณลักษณะอาหาร	ราคาที่ได้จากการสืบราคาจากท้องตลาด (ราคาต่อหน่วย)				ราคาต่ำสุด			
			ปริมาณ	ตลาดสุรนคร	ตลาดย่าโม	ตลาดเขตโพ		ทางแม่โคร	(บาท)	
<p>1. ประเภทเนื้อสัตว์ ต้องสดใหม่ ห้ามใส่สารกันบูด หรือสารจำพวกฟอร์มาลินไม่มีสี ชามหลังจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต</p> <p>หมวด ก. (หมูเนื้อไปแปดไข่)</p>										
1	หมูสามชั้น	เป็นเนื้อหมูที่แช่และเย็นขึ้นปราศจากขน ต้องมีเนื้อแดงหนาน้อย 1/3 นิ้ว ของความหนาทั้งหมด	1 ก.ก.							
2	หมูเนื้อแดง	เป็นหมูชำแหละและส่วนสะโพก สันนอก สันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.							
3	หมูขั้วตัว	เป็นหมูชำแหละเครื่องในออก ขูดขนเกลี้ยงไม่มีหัวหมู ต้องมีขาหน้าและขาหลังครบ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.							
4	มันหมูขูดมันหมูแข็ง	เป็นมันแข็งสีขาว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต	1 ก.ก.							
5	มันหมูขูดมันหมูเหลว	เป็นมันนิ่ม ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.							
6	ขาหมู	เป็นขาหมูชำแหละ ขูดขนออกเรียบร้อยแล้ว ไม่ถูกฆ่าและเอาส่วนเนื้อออกไป ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.							
7	เนื้อกระบือหรือเนื้อโคสด	สด สะอาด เนื้อสีแดงเข้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดในเนื้อ	1 ก.ก.							
8	เนื้อกระบือหรือเนื้อโคติดมัน	ไม่มีเอ็นหรือผืนคัต มันและเนื้อต้องเป็นชิ้นเดียวกัน ไม่มีสีเขียวคล้ำไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.							
9	เศษเนื้อกระบือหรือเนื้อโค	มีเนื้อแดงปนอยู่ไม่น้อยกว่า 60 % ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.							
10	เครื่องในกระบือหรือโค	ต้องสดไม่เน่าเหม็น มีเครื่องในต่าง ๆ เช่น ตับ ม้าม ใส ฯลฯ ผสมกันในอัตราส่วนเท่า ๆ กัน	1 ก.ก.							
11	ไก่ชำแหละ	เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอดขนเกลี้ยง เอาเครื่องในทิ้งหมดอก ไม่ถูกตัดนิ้วขาดตามตัวไม่มีสีเขียวคล้ำไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น คัดส่วนเนื้ออก	1 ก.ก.							
12	เป็ดชำแหละ	เป็นเป็ดแก่ที่ชำแหละและถอดขนเกลี้ยง ผ่าอกเอาเครื่องในทิ้งหมดอก ไม่ถูกตัดนิ้วขาดตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.							
13	ไก่ทรงตัว	เป็นไก่สด อนุชนเรียบร้อย ไม่ควักเครื่องในออก ไม่ยื่นไปที่ก้นติดขาข้างตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.							
14	เป็ดทรงตัว	เป็นเป็ดสด อนุชนเรียบร้อย เอาเครื่องในออก ไม่ถูกตัดนิ้วขาดตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.							
15	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกกร้าว เปลือกบางวอล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	1 ฟอง							
16	ไข่เป็ด	เป็นไข่เป็ดสด เบอร์ 3 ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกกร้าว เปลือกบางวอลไม่มีกลิ่นผิดปกติ	1 ฟอง							
17	เครื่องในหมู	ต้องสด ไม่เน่าเหม็นมีเครื่องในต่าง ๆ	1 ก.ก.							

18	เลือดหมู	เป็นเลือดก้อนโตไตขนาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่รวมน้ำ	1 ก.ก.					
19	น่องไก่	น่องไก่สด สะอาด สีไม่ซีด ไม่มีน้ำสีแดงไหลซึมออกมา ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.					
20	สะโพกไก่	เป็นชิ้นไก่ส่วนสะโพก สด สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.					
21	อกไก่	มีลักษณะอกไก่ที่สมบูรณ์ เป็นเนื้อล้วน สด ไม่มีพยาธิ ไม่ติดขน สะอาด	1 ก.ก.					
22	เนื้อหมูบด	สด สะอาด เนื้อสีแดงเข้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปน	1 ก.ก.					
23	เนื้อไก่บด	สด สะอาด เนื้อสีแดงเข้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นใดเจือปน	1 ก.ก.					
24	โคร่งไก่	เป็นโคร่งไก่ ที่สะอาด เนื้อออก สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.					
25	กระดูกซี่โครงหมู	เป็นการกระดูกส่วนของซี่โครง สด สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.					
26	เครื่องในไก่	ต้องสด ไม่เน่าเหม็น มีเครื่องในส่วนตัวต่าง ๆ	1 ก.ก.					
27	ตับไก่	มีลักษณะเป็นตับไก่สดที่สมบูรณ์ ไม่แตกหรือละเอียด ไม่มีส่วนอื่นติดมา	1 ก.ก.					
28	หมูยอ	มีเนื้อละเอียด ยืดหยุ่น เนื้อไม่เละ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า	1 ก.ก.					
29	ปลาสดลิต	รูปร่างแบนรี สะอาด เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า	1 ก.ก.					
30	กุ้งสด	กุ้งที่มีหัวติดแน่นกับตัวไม่หลุดง่ายเนื้อแข็ง	1 ก.ก.					
31	กุ้งบด	ผลิตจากเนื้อกุ้ง ไม่เหม็นเน่า สด สะอาด	1 ก.ก.					
32	กระดูกหมู (ตีม่น้ำซุบ)	เป็นการกระดูกหมูสด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.					
33	ปลาทรายสด	มีลักษณะเป็นปลาที่สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า	1 ก.ก.					
34	ปลาชีวาแห้ง	เป็นปลาชีวาแห้งที่ตากแห้ง ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 ก.ก.					
35	กระดูกหมูอ่อน	กระดูกหมูอ่อนสีขาว ติดเนื้อ	1 ก.ก.					
36	ปลาข้าวสารแห้ง	สะอาด ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	1 ก.ก.					
37	ตับหมู	สีต้องไม่เข้มเขียว ไม่มีสีคล้ำหรือเข้ม ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.					
38	ไส้หมู	ต้องสด ไม่เน่าเหม็น	1 ก.ก.					
39	ปลาหมึกกล้วย	ลำตัวของหมึกต้องติดกันแน่น ไม่หลุดร่อน และต้องลอกจากกันได้อย่างดี หมึกต้องไม่ดำ ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.					
40	เลือดไก่	สีน้ำตาล เป็นก้อน ไม่เละ ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.					
41	ปลาจระเข้ (น้ำจืด)	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 ก.ก.					
42	ปลาซิวขิม	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 ก.ก.					

เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

(นายสมรงค์ เมตตา)

นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ

(นายภูวนันท์ ไกรคุ้ม)

(นางฉวีรัตน์ ฉัตรสัมพันธ์)

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ

43	โต๊ะโหลทหมู	เป็นเนื้อหมูส่วนสะโพก สด สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย	1 ก.ก.						
44	สิ้นคอกหมู	เป็นเนื้อหมูส่วนสันคอ สด สะอาด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย	1 ก.ก.						
45	น้องไก่ติดสะโพก	สด สะอาด ไม่มีเขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.						
46	ปีกไก่	สด สะอาด ไม่มีเขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.						
47	สันในไก่	สด สะอาด ไม่มีเขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.						
48	โคนปีกไก่บน	สด สะอาด ไม่มีเขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.						
49	เนื้อปลากระพงขาว(แล)	สด ใหม่ แล่เป็นชิ้น ไม่มีกลิ่น บรรจุถุงพลาสติกหรือกล่องที่ได้รับความรู้จากรัฐงาน ระบุวันหมดอายุ	1 ก.ก.						
50	ปลาแดง	มีลักษณะสีแดงทั้งหมด สด เนื้อแน่น ไม่เละ	1 ก.ก.						
51	ปลาโกล/ปลาทูน่า	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 ก.ก.						
52	ไก่บ้าน	เป็นไก่สด ถอนขนเรียบร้อย ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือมีกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.						
	หมวด ข. (ปลาน้ำจืด,ปลาน้ำเค็ม,หอย) รายการที่ 1-16 มีลักษณะสด เนื้อไม่เละ ไม่แช่ฟอร์มาลิน								
1	ปลาหมึกสด	สีขาวใส สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีและ ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้างตัวยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม.	1 ก.ก.						
2	หนวดปลาหมึกและปีกปลาหมึก	สีขาวใส สด สะอาด ไม่เน่า ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 ก.ก.						
3	ปลาบงบุงพรมน้ำจืดสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม. สด เหนือมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 ก.ก.						
4	ปลาบงบุงพรมน้ำจืดสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม. สด เหนือมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 ก.ก.						
5	ปลาหางแข็งสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม. สด เหนือมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 ก.ก.						
6	ปลาช่อนน้ำจืดสดขนาดกลาง	สด สะอาด เหนือแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ 250 กรัม	1 ก.ก.						
7	ปลาช่อนทะเลสด	สด สะอาด เหนือแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ 500 กรัม	1 ก.ก.						
8	ปลาตุกสด	สด สะอาด เหนือแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์น้ำหนักไม่ต่ำกว่าตัวละ 250 กรัม	1 ก.ก.						
9	ปลาเกี๋ยงสด	สด สะอาด เหนือแดง ไม่เน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม.	1 ก.ก.						
10	ปลาสรวยสด	สด สะอาด เหนือแดง ตาใส ไม่มีกลิ่นเหม็นปราศจากสารพิษตกค้างส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 30 ซม.	1 ก.ก.						
11	ปลาทุสด	สด สะอาด หัวไม่หักจากหัว ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 12 ซม. เหนือมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น	1 ก.ก.						
	ปราศจากสารพิษตกค้าง								
12	ปลาทุกึ่งสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 25 ซม. สด เหนือมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็นปราศจากสารพิษตกค้าง	1 ก.ก.						
13	ปลาทุแขก	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 10 ซม. สด เหนือมีสีแดงไม่มีกลิ่นเหม็นปราศจากสารพิษตกค้าง	1 ก.ก.						

เจ้าพนักงานอนามัยและนักวิชาการชำนาญการ

(นายณรงค์ เมตตา)

(นางกฤษณา ไกรสินธุ์)

นักวิทยาศาสตร์

นักจัดการงานทั่วไปผู้ปฏิบัติการ

(นายณัฐวัฒน์ ไกรสินธุ์)

14	ปลาทุ้ง (เงาะ 2 ตัว)	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 12 ซม. ไม่มีมือ ไม่มีก้นแหลมหน้า ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 ก.ก.					
15	หอยแมลงภู่ม้วนสุก	เป็นหอยแมลงภู่ม้วนเปลือกออกแล้ว ตัวสุก ไม่มีสิ่งอื่นเจือปนไม่มีก้นแหลมหน้า ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 ก.ก.					
16	หอยแครงต้มสุก	เป็นหอยแครงเปลือกออกแล้ว ตัวสุก ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีก้นแหลมหน้า ปราศจากสารพิษตกค้าง	1 ก.ก.					
17	ปลาตอร์ลี่	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่า ปราศจากสารพิษตกค้าง ข้อมูลสถานที่จับ มีชื่อผลิตภัณฑ์ ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต	1 ก.ก.					
		เลข อย. แจ้งปริมาณบรรจุ แสดงส่วนประกอบสำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก ส่วนติดอับที่ผลิตและวันหมดอายุ						
	หมวด ค. เนื้อสัตว์แปรรูป	เนื้อสัตว์แห้งต้องแห้ง ไม่มีไขมัน ไม่มีหนัง และไม่ราดยาฆ่าแมลง						
1	ลูกชิ้นปลาสด	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีมือ และขายอยู่ในห้องแช่แข็งเย็น ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ก.ก.					
2	ลูกชิ้นเนื้อวัว	ทำจากเนื้อวัว มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีมือ และขายอยู่ในห้องแช่แข็งเย็น ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ก.ก.					
3	ลูกชิ้นหมู	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีมือ และขายอยู่ในห้องแช่แข็งเย็น ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ก.ก.					
4	แคบหมูทอด	ต้องกรอบ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีรา	1 ก.ก.					
5	กุนเชียง	ทำจากเนื้อหมูรมควันไม่เกิน 50 % มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ชื้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใดๆ	1 ก.ก.					
6	ปลาเบญจพรรณน้ำจืดแห้ง	ตัวปลาแห้ง ไม่มีไขมัน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชื้นรา	1 ก.ก.					
7	ปลาเบญจพรรณน้ำจืดแห้ง	ตัวปลาแห้ง ไม่มีไขมัน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชื้นรา	1 ก.ก.					
8	ปลาหางแข็งเค็ม	ตัวปลาแห้ง ไม่มีไขมัน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชื้นรา	1 ก.ก.					
9	ปลาทุ้งเค็ม	ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 25 ซม. ไม่มีไขมัน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชื้นรา	1 ก.ก.					
10	ปลาชุกเค็ม	ตัวยาวไม่ต่ำกว่า 12 ซม. ไม่มีไขมัน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ชื้นรา	1 ก.ก.					
11	ปลากุ้งแห้ง	เป็นปลากุ้งแห้ง ย่างแห้ง ไม่เป็นขบวนการหรือชงขาว ไม่หักปาก ไม่ชื้นรา	1 ก.ก.					
12	ไข่เป็ดเค็ม	ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บูบหรือแตกขาว ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ผ่านกรรมวิธีการต้มตามหลักโภชนาการ	1 ฟอง					
13	รา	ไม่มีสีสดจนเกินไป รสชาติไม่เค็มจัด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา	1 ก.ก.					
14	ไข่แดงเค็ม	สีแดงธรรมชาติของไข่ ไม่ใส ไม่มีกลิ่น	1 ก.ก.					
15	เต้าหู้ขาวอ่อน	อ่อนนุ่มกว่าเต้าหู้ที่เหลืองนึ่ง เป็นทรงสี่เหลี่ยม ไม่ใส	1 ก.ก.					
16	ปลากระป๋อง	เป็นเนื้อปลาที่แน่น ไม่ใส ซีนิด สีของซอสและเปลือกปลาสดดี ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาด และถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปนสภาพกระป๋องไม่ยุบ บวม มีเครื่องหมาย อย. ไม่เกินอายุการบริโภค	1 กระป๋อง					
17	ไข่เป็ดต้ม	มีลักษณะเป็นไข่เป็ด สะอาด	1 ฟอง					
18	ไข่ไก่ต้ม	มีลักษณะเป็นไข่ไก่ สะอาด	1 ฟอง					

เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

(นายณรงค์ เมตตา)

(นางกฤษณา เดียง)

นักจัดการงานทั่วไป ปฏิบัติการ

(นายนิวัฒน์ ไกรคุ้ม)

(นางสุคนธา จรัสสันติสุข)

19	ลูกชิ้นไก่	ทำจากเนื้อไก่ มีลักษณะใหม่ ไม่มีมีอก และขายอยู่ในห้องตลาดปัจจุบัน	1 ก.ก.					
20	เต้าหู้ไข่	เป็นเต้าหู้ใหม่ ไม่และ มีสีเหลืองนวล เนื้อนุ่ม ทำจากถั่วเหลืองผสมไข่ ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาด และถูกต้องไม่มีกลิ่นเหม็น เป็นหลอดห่อหุ้มด้วยพลาสติกอย่างดี	1 ก.ก.					
21	ไส้กรอกไก่	สด ใหม่ ไม่มีสารเจือปน ระบุวันหมดอายุ	1 ก.ก.					
22	ลูกชิ้นปลาบวลอย	สด ใหม่ ไม่มีสารเจือปน	1 ก.ก.					
23	ลูกชิ้นเนื้อปลาชุดผสม	สด ใหม่ ไม่มีสารเจือปน	1 ก.ก.					
24	กุนเชียง(ไก่)	ทำจากเนื้อไก่ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใดๆ	1 ก.ก.				(นายนิวัฒน์ ไกรคุ้ม)	
25	กุ้งฝอยแห้ง	ทำจากกุ้งขนาดเล็กไม่มีสีสดจนเกินไป รสชาติไม่เค็มจัด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีเชื้อรา	1 ก.ก.				นักจัดกิจกรรมทั่วไป	
26	ปลาจลัดแห้ง/รมควัน	ใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่มีเชื้อรา	1 ก.ก.					
27	ปลาช่อนย่าง/รมควัน	ใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่มีเชื้อรา	1 ก.ก.					
28	ปลาสร้อยรมควัน	ใหม่ ไม่มีกลิ่น ไม่มีเชื้อรา	1 ก.ก.					
	2. ประเภทผัก ผลไม้							
	หมวด ค. (ผักสด - ผักเบ็ดเตล็ด และผักประจำภาค)							
1	พริกทอง	เป็นพริกทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด 1-3 ลูก/กก.	1 ก.ก.					
2	พริกเขียว - แพง	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 4.5 ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	1 ก.ก.				(นายณรงค์ เมตตา)	
3	แตงกวา	ผิวเกลี้ยง สีเขียว รูปทรงยาวตรง เนื้อแข็ง กรอบ ตัดก้านหลัง ความยาวระหว่าง 2.5 - 3 นิ้วน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 40 กรัมต่อลูก	1 ก.ก.					
4	แตงร้าน	ผิวเกลี้ยง มีสีเขียวปนเหลือง เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่มีก้านติด รูปทรงยาวตรง มีความยาวระหว่าง 6-8 นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 150 กรัมต่อผล	1 ก.ก.					
5	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด 1-2 ลูก/กก.	1 ก.ก.					
6	มันเทศ	ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 10 ซม.	1 ก.ก.				(นายณรงค์ อัครสัมพันธ์)	
7	สาบยาว	ความยาวจากปลายยอด ไม่เกิน 1.50 เมตร	1 ก.ก.					
8	ผักกะหล่ำ	ความยาวจากปลายยอด ไม่เกิน 80 ซม.	1 ก.ก.					
9	หัวผักกาดสด (หัวเข้เข้)	เป็นหัวเข้เข้ รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน หัวมีสีอ่อน ขนาด 3-4 ลูก/กก.	1 ก.ก.					
10	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีสีเข้มแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	1 ก.ก.					
11	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 ก.ก.					

12	ผู้ศึกษา	มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีสติเซียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่มีเศษติดโคน	1 ก.ก.					
13	ผู้ภาคขาปาลี	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก	1 ก.ก.					
14	กระหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 ก.ก.					
15	ต้นหอม	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด	1 ก.ก.					
16	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคน มีความยาวไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว	1 ก.ก.					
17	ผู้ภาคเขียว	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 ก.ก.					
18	ผักบุ้งจีน - ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคน มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	1 ก.ก.					
19	มะระจีน	สีเขียวสด ความยาวไม่ต่ำกว่า 15 ซม.	1 ก.ก.					
20	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวยาว มีสีเขียว ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	1 ก.ก.					
21	เห็ดนางฟ้า	ไม่เหี่ยวขำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์	1 ก.ก.					
22	เห็ดนางรม	ไม่เหี่ยวขำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขาวนวล ดอกใหญ่ สภาพดอกสมบูรณ์	1 ก.ก.					
23	มะระชื่อพวง	ผิวสดสีเขียวอ่อน เอาหัวออก ไม่มีหนอน	1 ก.ก.					
24	มะระชื่อประสะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวขำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนปนขาว ส่วนของหัวมีสีเขียวสดปนกับผล ขนาด 20-25 ซม/กก.	1 ก.ก.					
25	มะระชื่อยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยวขำ ไม่มีหนอน	1 ก.ก.					
26	ถั่วงอก	สด ไม่เน่าเปื่อย	1 ก.ก.					
27	ถั่วงอกยาว	เป็นถั่วงอกยาว พันธ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ลีบแบนหรือพอง มีความยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	1 ก.ก.					
28	ถั่วแขก	สีเขียวสด ฝักอวบแน่น ไม่พอง	1 ก.ก.					
29	ถั่วลันเตา	สีเขียวสด ไม่เน่าและ	1 ก.ก.					
30	หน่อไม้สด	น้ำหนักไม่ต่ำกว่าหัวละ 1 กิโลกรัม เนื้อในสีขาวสด	1 ก.ก.					
31	แตงโมอ่อน	ผิวสด ไม่เหี่ยวขำ ไม่มีหนอน	1 ก.ก.					
32	แตงไทยอ่อน	ผลไม่บิดเบี้ยว ผิวไม่เป็นสีเหลือง	1 ก.ก.					
33	พริกหยวก	ผิวสด ไม่เหี่ยวขำ	1 ก.ก.					
34	ถั้วประรด (สำหรับแกลง)	เปลือกมีสีเขียวอมเหลือง ไม่แก่หรือแก่เกินไปกลิ่นขุ่น มีรสหวานอมเปรี้ยว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 800 กรัม/หัว	1 ก.ก.					
35	กระหล่ำตอก	ดอกสีขาวนวล ไม่มีหนอน	1 ก.ก.					
36	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวขำ มีหัวสีเขียวสดติดแน่นกับผล	1 ก.ก.					

เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

(นายสมรงค์ เมตตา)

(นายสมศักดิ์ จักรรัตน์)

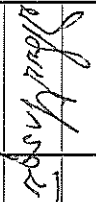


ผู้อำนวยการศูนย์การเรียนรู้

(นายธีรวัฒน์ ไกรคุ้ม)

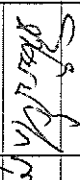



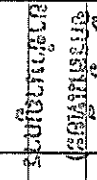
นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ

(นายทรงยศ เต็มใจ)

นักเทคนิคการแพทย์

37	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบาง ๆ สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก	1 ก.ก.					
38	มันฝรั่ง	เป็นมันฝรั่งคุณภาพดี สีเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตาไม่มีหน่อขึ้น ผิวเรียบสีน้ำตาล ไม่งอกราก ขนาด 3-4 ลูก/กก.	1 ก.ก.					
39	เปลือกหอม	เป็นเปลือกหอม ตัดเฉพาะส่วนหัวเปลือกสีน้ำตาล สด สะอาด ลักษณะสมบูรณ์ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 200 กรัม/หัว	1 ก.ก.					
40	ขิงสด	เป็นขิงที่สมบูรณ์ สีขาวอมเหลือง มีเฉพาะส่วนของแง่ง ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ	1 ก.ก.					
41	ข้าวโพดอ่อนเปลือกเปลือกแล้ว	เป็นข้าวโพดอ่อนที่มีลักษณะสมบูรณ์ มีสีเหลืองอ่อน ลอกเปลือกและหั่นยาวออก ความยาวไม่เกิน 7-9 ซม.	1 ก.ก.					
42	ข้าวโพดฝักเปลือกแล้ว	ฝักสีเหลือง สดสมบูรณ์ เมล็ดเต็มฝัก	1 ก.ก.					
43	ดอกแค	ดอกสีขาวนวล ไม่บาน	1 ก.ก.					
44	ผักกาดหอม	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	1 ก.ก.					
45	มะม่วงดิบ	ผิวเขียวสด	1 ก.ก.					
46	กล้วยน้ำว้าดิบ	หวีหนึ่งไม่ต่ำกว่า 10 ลูก	1 หวี					
47	ใบกุยช่าย	เป็นต้นกุยช่ายอ่อน มีสีเขียวตลอดใบ และยังไม่ติดดอก	1 ก.ก.					
48	เห็ดหูหนู	เป็นเห็ดหูหนูสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่เยื่อและ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	1 ก.ก.					
49	เห็ดเข็มทอง	เป็นเห็ดเข็มทองสดใหม่ ไม่มีเมือก ไม่ชุ่มน้ำ เนื้อไม่เยื่อและ	1 ก.ก.					
50	ดอกพยอม	สด ไม่แก่จนเกินไป ลำต้นสีเขียวไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					
51	แครอต	สด ใหม่ หัวสีส้ม ไม่เน่าเปื่อย	1 ก.ก.					
52	ผักคะน้า	สด ใบสีเขียว ไม่เน่าเปื่อย	1 ก.ก.					
53	ผักชีฝรั่ง	สด ใบสีเขียว ไม่เน่าเปื่อย	1 ก.ก.					
54	ใบเตย	สด ใบสีเขียว ไม่เน่าเปื่อย	1 ก.ก.					
55	ข่าอ่อน	สด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่	1 ก.ก.					
56	พริกยักษ์สีแดง	สด ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					
57	มะเข็ญ	แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่มีรา	1 ก.ก.					
58	ใบย่านาง	สด ใบสีเขียว ไม่เหี่ยว	1 ก.ก.					
59	น้ำใบย่านาง	คั้นจากใบย่านางสด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน	1 ก.ก.					
60	ผักชีลาว	สด ไม่แก่จนเกินไป ลำต้นและใบไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					
61	ขิงซอย	เป็นขิงอ่อนสด ขูดผิวลอกให้เกลี้ยง ตัดสะอาด หั่นฝอยตามความยาวของขิง ไม่มีกลิ่นหืน ไม่ชุ่มน้ำ และไม่มีสารเคมี	1 ก.ก.					

เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

62	ดอกกายชาย	เป็นก้านดอกสีเขียวเข้ม ดอกสีขาว ไม่บาน	1 ก.ก.					
63	หน่อไม้อ่อน(ลาภ)	เป็นหน่อไม้ผ่องอ่อน มีสีเขียวธรรมชาติเมื่อต้มแล้ว ไม่มีสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว	1 ก.ก.					
64	ขมิ้นชัน	เป็นหัวขมิ้นสีเหลือง ใช้ได้ทั้งแก่และอ่อน เป็นผงที่สมบูรณ์ ไม่มีรอยแตกหัก ไม่มีดินติด	1 ก.ก.					
65	ดอกเงี้ยว	ดอกเงี้ยวแห้ง ไม่มีรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	1 ก.ก.					
66	ผักไผ่	สด ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					
67	ใบชะพลู	เป็นใบสีเขียว มีกลิ่นเฉพาะ ไม่เปรี้ยว ไม่เน่า	1 ก.ก.				(นายอิวัฒน์ ไกรคุ้ม)	
68	ชะอม	มียอดอ่อน มีสีเขียว ไม่แก่ ไม่มีสีเขียว ใบไม่ร่วง	1 ก.ก.				นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ	
69	น้ำเต้าอ่อน	เป็นน้ำเต้าอ่อน มีผลกลม ผิวภายนอกมีสีเขียว เมล็ดอ่อน เนื้อในอ่อน	1 ก.ก.					
70	ผักภาคแตง	สด ไม่ช้ำ ไม่เน่า	1 ก.ก.					
71	บวบอ่อน	เป็นบวบเหลี่ยมทรงกลมยาวค่อนข้างตรง ผลโตได้ขนาด ผลอ่อนผิวเกลี้ยง ผลมีสีเขียว	1 ก.ก.				(นางกฤษณา ไกรคุ้ม)	
72	ตบัส	ไม่เปียกชื้น ไม่มีรา	1 ก.ก.				นักพัฒนาคุณภาพชีวิต	
73	พริกไทยอ่อน	สด เมล็ดสีเขียวติดก้าน ไม่ดำ ไม่เน่า	1 ก.ก.					
74	ใบยี่หระ	เป็นใบยี่หระที่สมบูรณ์ มีใบเขียวสด ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.				(นางอรุณรัตน์ นพท)	
75	รากผักชี	ส่วนรากของผักชี สด ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.				(นางอรุณรัตน์ นพท)	
76	กระชาย(ซอย)	เป็นกระชายสด ชุดดีออกให้กลิ่นยั้ง สะอาด หั่นเป็นเส้นยาวละเอียด ไม่ชุ่มน้ำ ไม่เหม็น และไม่ใสารดมี	1 ก.ก.				เจ้าพนักงานอบรมและศึกษาวิชาชีพชำนาญการ	
77	ฟ้าแฉ่ว/มะระหวาน	ผิวสด สะอาด ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					
78	ยอดฟ้าแฉ่ว	เป็นยอดอ่อน สด ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.				(นางอรุณรัตน์ นพท)	
79	เห็ดนางรมหลวง	ไม่เขียวช้ำ ลำต้นขนาดสม่ำเสมอ สีขางนวล ดอกใหญ่ สภาพพุดอกสมบูรณ์	1 ก.ก.				นักพัฒนาคุณภาพชีวิตชำนาญการ	
80	พริกเหลือง	สด ใหม่ ไม่เน่า	1 ก.ก.					
81	เห็ดหูหนูแห้งดำ	ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเชื้อรา ไม่มีสีผิดปกติ ไม่มีจุดแตกหักมากมาย	1 ก.ก.					
80	รายการผักเฉพาะภาคใต้							
80	สะตอ	ขนาดฝักยาวไม่น้อยกว่า 30 ซม. เมล็ดแก่	1 ก.ก.					
81	ก้านคูณ	สีเขียวสด ไม่ลีบแบน	1 ก.ก.					
82	ขมิ้นเหลืองสด	ไม่แห้ง ไม่ผ่อหรือช้ำนรา	1 ก.ก.					
83	มะขามสด	ผิวสด ไม่มีเมล็ด	1 ก.ก.					

84	กระเทียม	ขนาดลูกไม่ต่ำกว่า 250 กรัม	1 ก.ก.					
85	ส้มแขกแห้ง	ต้องแห้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา	1 ก.ก.					
	รายการผักเฉพาะภาคเหนือ							
86	ขมิ้นอ่อน	ขนาดลูก 500 - 1,000 กรัม	1 ก.ก.					
87	พริกหนุ่ม	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ	1 ก.ก.					
88	พริกกล้วย	ไม่เหี่ยว เป็นกาบชิ้นใน	1 ก.ก.					
89	ยอดฟักทอง	สด ความยาวไม่เกิน 30 ซม.	1 ก.ก.					
90	ขมิ้นอ้อย	สด	1 ก.ก.					
91	หัวปลี	เป็นหัวปลีสด มีสีแดงเลือดหมู กาบติดกันแน่น ขนาด 0.5-1 กก/หัว ไม่รวมเปลือกนอกสีม่วงเข้ม	1 ก.ก.					
92	กำมะถุน	สีเขียวสด ไม่สับแบน	1 ก.ก.					
93	ถั่วเน่าแผ่น	ต้องแห้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา	1 ก.ก.					
	หมวด ๑. ผลไม้ - ขนุน							
1	กล้วยน้ำว้า	ไม่สุกจนจนกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	1 หวี					
2	กล้วยไข่	ไม่สุกจนจนกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	1 หวี					
3	ส้มเขียวหวาน	ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 5 ซม.	1 ก.ก.					
4	เงาะ	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					
5	ลำไย	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					
6	มันแกว	ผิวสด สะอาด ไม่มีดินติดหรือแตก	1 ก.ก.					
7	มะละกอสุก	ต้องสุกพอดี ไม่และ ไม่ดำ และไม่ช้ำ	1 ก.ก.					
8	ลอดช่อง	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	1 ก.ก.					
9	เผือกวัย (งุ่นดำ)	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	1 ก.ก.					
10	รวมมิตร	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	1 ก.ก.					
11	งุ่นมะพร้าว	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ไม่และ	1 ก.ก.					
12	พุทรา	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					
13	ฝรั่ง	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					

14	ชมพู่	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					
15	แอปเปิ้ล	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 5 ซม	1 ก.ก.					
16	แก้วมังกร	ผลสุก เนื้อขาว ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					
17	มังคุด	ผลสุก เนื้อขาว ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					
18	ลิ้นจี่	ลูกโต ไม่ช้ำ	1 ก.ก.					
19	แตงโม	แก่จัด เนื้อแน่น ใสไม่ลึม	1 ก.ก.					นักจัดการงานทั่วไป กิจภัติการะ
20	ส้มปะรด	เป็นลักษณะลูกโตทั้งขนาด ไม่มีจาก เปลือกมีสีเขียวอ่อนอมเหลือง ตามสีเหลืองปนน้ำตาล มีเนื้อสีเหลืองอ่อน ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					
21	กล้วยหอม	เป็นผลขนาดกลาง สุกพอดี สีเหลืองนวล	1 หวี					
22	ขมสุก	ผลสุก ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					(นาย กฤษณา ไกรสินธุ์)
23	แตงไทย	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					นักจัดการงานทั่วไป กิจภัติการะ
24	น้อยหน่า	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					
25	มะขามหวาน	สุก เปลือกไม่แตกหัก ไม่มีรา หรือเน่าเสีย	1 ก.ก.					
26	มะม่วงสุก	ผลสุก สีเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					(นายสมรงค์ เมตตา)
27	คอกกอก	สดเป็นข้อรสหวาน ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ
28	ละมุด	สด ผลสุก ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					
29	กลางสด	ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					
30	ส้มโอ	ผิวสด ไม่เน่าเสีย สีเขียวอมเหลือง	1 ก.ก.					
31	สาละ	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					ศาสตราจารย์ ดร.สุรสิทธิ์ วัชรสินธุ์
32	อุ่น	ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย	1 ก.ก.					ผู้รับผิดชอบงานวิชาการ
	หมวด จ. เครื่องแกงสด	รายการที่ 1 - 11 ต้องสดใหม่ เป็นสิทธิธรรมชาติของผักชนิดนั้น ๆ ไม่ราดน้ำยา						
		ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ไม่เน่า - เสีย						
1	ข้าสาค	เป็นข้าที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีคสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะส่วนของแงง ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ก.ก.					
2	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ชาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง มีความยาวไม่น้อยกว่า 10 นิ้ว	1 ก.ก.					
3	ผลสะกูดสด	ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	1 ก.ก.					