รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ(อาหารดิบเป็นรายสิ่งและเครื่องปรุง) ประจำปี พ.ศ.๒๕๖๑

เรือนจำพิเศษธนบุรีและทัณฑสถานหญิงธนบุรี

ที่	รายการอาหารดิบ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ	ปริมาณต่อหน่วย
๑	หมูเนื้อแดง	เป็นหมูชำแหละส่วนสะโพก สันนอก สันใน ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	๑ ก.ก.
๒	หมูทั้งตัว	เป็นหมูที่ผ่าเอาเครื่องในออก ขูดขนเกลี้ยงไม่มีหัวหมู ต้องมีขาหน้าและขาหลังครบ ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	๑ ก.ก.
๓	เศษเนื้อกระบือหรือเนื้อโค	มีเนื้อแดงปนอยู่ไม่น้อยกว่า ๖๐% ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	๑ ก.ก.
๔	ไก่ชำแหละ	เป็นไก่อ่อนที่ชำแหละและถอนขนเกลี้ยง ผ่าอกเอาเครื่องในทั้งหมดออก ไม่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	๑ ก.ก.
๕	ไก่ทั้งตัว	เป็นไก่สด ถอนขนเรียบร้อย ไม่ควักเครื่องในออก ไม่เป็นไก่ที่ถูกฉีดน้ำเข้าตามตัว ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก หรือกลิ่นเหม็น	๑ ก.ก.
๖	ไข่ไก่	เป็นไข่ไก่สด เบอร์ ๓ ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	๑ ฟอง
๗	ไข่เป็ด	เป็นไข่เป็ดสด เบอร์ ๓ ลักษณะภายนอกของไข่สะอาด ไม่บุบหรือแตกร้าว เปลือกนวล ไม่มีกลิ่นผิดปกติ	๑ ฟอง

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(นายสุรเศรษฐ์ รุ่งอินทร์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางรัตนา อินทนิเวศ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางสาวสุมาลี แซ่จิว)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นายประสาท ศรีทวี)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นายวิโรจน์ ศรีทอง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นางเยาวลักษณ์ พิชิตวิทยาเอก)

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(นายเฉลิมพล สงวนพงษ์)

(ลงชื่อ.....กรรมการ/เลขาฯ

(นางสาวยุวนุช ชื่นชม)

ที่	รายการอาหารดิบ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ	ปริมาณต่อหน่วย
๘	ปลาเบญจพรรณน้ำเค็มสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ ซม. สด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	๑ ก.ก.
๙	ปลาหางแข็งสด	ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกวา ๑๐ ซม. สด เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	๑ ก.ก.
๑๐	ปลาทูสด	สด สะอาด หัวไม่หักจากตัว ส่วนประกอบสมบูรณ์ ตัวยาวไม่ต่ำกว่า ๑๒ ซม. เหงือกมีสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ปราศจากสารพิษตกค้าง	๑ ก.ก.
๑๑	ลูกชิ้นปลาสด	ทำจากเนื้อปลา มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาด ปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑ ก.ก.
๑๒	ลูกชิ้นหมู	ทำจากเนื้อหมู มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาด ปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑ ก.ก.
๑๓	ลูกชิ้นไก่	ทำมาจากเนื้อไก่ มีลักษณะสดใหม่ ไม่มีเมือก และขายอยู่ในท้องตลาด ปัจจุบัน ไม่เจือปนสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑ ก.ก.
๑๔	ปลาหางแข็งเค็ม	ตัวปลาแห้ง ไม่มีหนอน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา	๑ ก.ก.
๑๕	ปลาย่างแห้ง	เป็นปลาใหม่ ย่างแห้ง ไม่เป็นขมวนหรือขบวน ไม่หักป่น ไม่ขึ้นรา	๑ ก.ก.
๑๖	ฟักทอง	เป็นฟักทองแก่ เนื้อหนา มีสีเหลืองสด ขนาด ๑ ลูกไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม	๑ ก.ก.

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรเศรษฐ์ รุ่งอินทร์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางรัตนา อินทนิเวศ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวสุมาลี แซ่จิว)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายประสาท ศรีทวี)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายวิโรจน์ ศรีทอง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางเยาวลักษณ์ พิชิตวิทยาเอก)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายเฉลิมพล สงวนพงษ์)

(ลงชื่อ.....กรรมการ/เลขาฯ
(นางสาวยุวนุช ชื่นชม)

ที่	รายการอาหารดิบ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ	ปริมาณต่อหน่วย
๑๗	ฟักเขียว - แฟง	ขนาดผลวัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๔๕ ซม. ไม่ฝ่อ ผิวสีเขียวสด	๑ ก.ก.
๑๘	แตงกวา	ผิวเกลี้ยง สีเขียว รูปร่างเรียวตรง เนื้อแข็ง กรอบ ตัดก้านทิ้ง ความยาวระหว่าง ๒.๕ - ๓ นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๔๐ กรัมต่อผล	๑ ก.ก.
๑๙	แตงร้าน	ผิวเกลี้ยง มีสีเขียวปนเหลือง เนื้อแข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่มีก้านติด รูปร่างเรียวตรง มีความยาวระหว่าง ๖-๘ นิ้ว น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑๕๐ กรัมต่อผล	๑ ก.ก.
๒๐	มะละกอดิบ	รูปร่างยาว ผิวเรียบมัน มีสีเขียวเข้ม ขนาด ๑-๒ ลูก/กก.	๑ ก.ก.
๒๑	มันเทศ	ไม่มีดินติด หัวโต วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า ๑๕ ซม.	๑ ก.ก.
๒๒	หัวผักกาดสด(หัวไชเท้า)	เป็นหัวไชเท้า รูปร่างเรียวยาว ผิวเรียบ สีขาวเป็นมัน ขั้วมีสีอ่อน ขนาด ๓-๔ ลูก/กก.	๑ ก.ก.
๒๓	ผักคะน้า	เป็นคะน้าอ่อน ไม่มีเสี้ยนแข็ง มีใบสีเขียวเข้ม ลำต้นตรง ขนาดสม่ำเสมอ ตัดรากออก มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	๑ ก.ก.
๒๔	ผักกวางตุ้ง	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	๑ ก.ก.

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรเศรษฐ์ รุ่งอินทร์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางรัตนา อินทนิเวศ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวสุมาลี แซ่จิว)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายประสาท ศรีทวี)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายวิโรจน์ ศรีทอง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางเยาวลักษณ์ พิชิตวิทยาเอก)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายเฉลิมพล สงวนพงษ์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ/เลขาฯ
(นางสาวยุวนุช ชื่นชม)

ที่	รายการอาหารดิบ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ	ปริมาณต่อหน่วย
๒๕	ผักคื่นฉ่าย	มีสภาพสมบูรณ์ ใบมีสีเขียวสด ลำต้นตั้งตรง รากสะอาด ไม่มีเศษติดโคลน	๑ ก.ก.
๒๖	ผักกาดขาวปลี	ลักษณะสมบูรณ์ สด สะอาด ตัดรากออก ขนาดน้ำหนัก ๕๐๐ กรัม/หัว	๑ ก.ก.
๒๗	กระหล่ำปลี	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	๑ ก.ก.
๒๘	ต้นหอม	สดสมบูรณ์ ลำต้นขาว ใบสีเขียวสด ตัดส่วนที่เป็นโคนรากและปลายออก	๑ ก.ก.
๒๙	ผักชี	ใบสีเขียวเข้ม ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๗ นิ้ว	๑ ก.ก.
๓๐	ผักกาดเขียว	ใบสีเขียวสด มีสภาพสมบูรณ์	๑ ก.ก.
๓๑	ผักบุ้งจีน - ไทย	ใบสีเขียวเข้ม ลำต้นมีสีเขียวอ่อนปนขาว ตั้งตรง รากมีสีขาวนวล สะอาด ไม่มีเศษติดโคลน มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว ไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว	๑ ก.ก.
๓๒	มะระจีน	สีเขียวสด ความยาวไม่ต่ำกว่า ๒๕ ซม.	๑ ก.ก.

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรเศรษฐ์ รุ่งอินทร์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางรัตนา อินทนิเวศ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวสุมาลี แซ่จิว)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายประสาท ศรีทวี)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายวิโรจน์ ศรีทอง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางเยาวลักษณ์ พิชิตวิทยาเอก)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายเฉลิมพล สงวนพงษ์)

(ลงชื่อ.....กรรมการ/เลขาฯ
(นางสาวยุวนุช ชื่นชม)

ที่	รายการอาหารดิบ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ	ปริมาณต่อหน่วย
๓๓	บวบเหลี่ยม	ลูกเรียวตรง มีสีเขียว เนื้อแดง กรอบ ไม่แก่ ไม่หัก ความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้ว	๑ ก.ก.
๓๔	มะเขือพวง	ผิวสดสีเขียวอ่อน เอาขั้วออก ไม่มีหนอน	๑ ก.ก.
๓๕	มะเขือเปราะ	รูปร่างกลม ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน ผิวสีเขียวอ่อนถึงขาว ส่วนของขั้วมีสีเขียวสดติดแน่นกับผล ขนาด ๒๐ - ๒๕ ลูก/กก.	๑ ก.ก.
๓๖	มะเขือยาว	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	๑ ก.ก.
๓๗	ถั่วงอก	ลำต้นยาวตรง สีขาวนวล ความยาวไม่น้อยกว่า ๕ ซม.	๑ ก.ก.
๓๘	ถั่วฝักยาว	เป็นถั่วฝักยาว พันธ์ฝักเขียว ฝักอวบแน่น ไม่ลีบแบนหรือพอง มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๒ นิ้ว	๑ ก.ก.
๓๙	ถั่วแขก	สีเขียวสด ฝักอวบแน่น ไม่พอง	๑ ก.ก.
๔๐	แตงโมอ่อน	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ ไม่มีหนอน	๑ ก.ก.
๔๑	แตงไทยอ่อน	ผลไม่บิดเบี้ยว ผิวไม่เป็นสีเหลือง	๑ ก.ก.

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรเศรษฐ์ รุ่งอินทร์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางรัตนา อินทนิเวศ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวสุมาลี แซ่จิว)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายประสาท ศรีทวี)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายวิโรจน์ ศรีทอง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางเยาวลักษณ์ พิชิตวิทยาเอก)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายเฉลิมพล สงวนพงษ์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ/เลขาฯ
(นางสาวยุวนุช ชื่นชม)

ที่	รายการอาหารดิบ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ	ปริมาณต่อหน่วย
๔๒	พริกหยวก	ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ	๑ ก.ก.
๔๓	สับปะรด (สำหรับแกง)	เปลือกมีสีเขียวอมเหลือง ไม่เน่าหรือแกน ไม่มีกลิ่นฉุน มีรสหวานอมเปรี้ยว น้ำหนัก ๑,๐๐๐ กรัม/หัว	๑ ก.ก.
๔๔	มะเขือเทศ	รูปร่างกลมรี สีแดง สด ไม่เหี่ยวช้ำ มีขั้วสีเขียวสดติดแน่นกับผล	๑ ก.ก.
๔๕	หอมหัวใหญ่	เป็นหอมหัวใหญ่ที่สด ลูกกลมแป้น มีเปลือกบาง ๆ สีส้มหุ้มโดยรอบ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรากหรือต้นงอก	๑ ก.ก.
๔๖	มันฝรั่ง	เป็นมันฝรั่งลูกยาวรี ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อน บริเวณตา ไม่มีหน่อขึ้น ผิวเรียบสีน้ำตาลไม่งอกราก ขนาด ๓-๔ ลูก/กก.	๑ ก.ก.
๔๗	ขิงสด	เป็นขิงที่สมบูรณ์ สีขาวอมเหลือง มีเฉพาะส่วนของแง่ง ผิวสด ไม่เหี่ยวช้ำ	๑ ก.ก.
๔๘	ขมิ้นเหลืองสด	ไม่แห้ง ไม่ฝ่อหรือขึ้นรา	๑ ก.ก.
๔๙	กล้วยน้ำว้า	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	๑ ผล
๕๐	กล้วยไข่	ไม่สุกงอมจนเกินไป ผลสมบูรณ์ เปลือกไม่ดำ หรือช้ำ	๑ ผล

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรเศรษฐ์ รุ่งอินทร์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางรัตนา อินทนิเวศ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวสุมาลี แซ่จิว)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายประสาท ศรีทวี)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายวิโรจน์ ศรีทอง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางเยาวลักษณ์ พิชิตวิทยาเอก)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายเฉลิมพล สงวนพงษ์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ/เลขาฯ
(นางสาวยุวนุช ชื่นชม)

ที่	รายการอาหารดิบ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ	ปริมาณต่อหน่วย
๕๑	กล้วยหอม	ผิวเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่สุกงอม กลิ่นหอม รสหวาน พร้อมรับประทานได้	๑ ผล
๕๒	มังคุด	ขั้วสด หวาน แก่จัด เนื้อในสีขาว ผลโตเสมอกัน	๑ ก.ก.
๕๓	มะม่วงดิบ	ผิวเขียวสด	๑ ก.ก.
๕๔	ลองกอง	สดเป็นช่อ รสหวาน กลิ่นหอม ผิวสะอาด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ไม่มีเพลี้ย ลูกขนาดกลาง	๑ ก.ก.
๕๕	แก้วมังกร	เปลือกไม่เป็นจุด ไม่ช้ำ สด รสหวาน	๑ ก.ก.
๕๖	ส้มเขียวหวาน	ผิวสด ไม่ช้ำ ไม่แตก	๑ ก.ก.
๕๗	เงาะ	สดใหม่ เปลือกบาง เนื้อร่อน หวาน กรอบ แห้ง ไม่มีจุด เน่า ไม่มีเพลี้ย	๑ ก.ก.
๕๘	ลำไย	ผิวสด ไม่เน่าเสีย	๑ ก.ก.
๕๙	มันแกว	ผิวสด สะอาด ไม่มีดินติดหรือแตก	๑ ก.ก.
๖๐	ฝรั่ง	แก่จัด ไม่มีจุดดำ เนื้อหนา หวานกรอบ สด	๑ ก.ก.

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรเศรษฐ์ รุ่งอินทร์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางรัตนา อินทนิเวศ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวสุมาลี แซ่จิว)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายประสาท ศรีทวี)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายวิโรจน์ ศรีทอง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางเยาวลักษณ์ พิชิตวิทยาเอก)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายเฉลิมพล สงวนพงษ์)

(ลงชื่อ.....กรรมการ/เลขาฯ
(นางสาวยุวนุช ชื่นชม)

ที่	รายการอาหารดิบ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ	ปริมาณต่อหน่วย
๖๑	แตงโม	เป็นแตงโมแก่จัด ลูกโต เนื้อภายในผลสีแดงสม่ำเสมอทั่วทั้งผล เนื้อแน่น	๑ ก.ก.
		ไส้ไม่ล้มรสหวานเปลือกบางไม่มีตำหนิขนาดและน้ำหนักไม่น้อยกว่า๑ กิโลกรัม	
๖๒	เงาะ (โรงเรียน)	สดใหม่ เปลือกบาง เนื้อแห้ง ไม่มีจุดเน่า ไม่มีเพลี้ย	๑ ก.ก.
		หวานกรอบ ปริมาณ ๒๐-๒๕ ผล/กก.	
๖๓	ลอดช่อง	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	๑ ก.ก.
๖๔	เฉาก๊วย (วุ้นดำ)	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	๑ ก.ก.
๖๕	รวมมิตร	ต้องใหม่ หากเป็นสีต้องสีผสมอาหาร หรือสีธรรมชาติ	๑ กก.
๖๖	ข่าสด	เป็นข่าที่สมบูรณ์ ผิวสด ไม่เน่าเสีย มีตาสีแดง ไม่แก่ มีเฉพาะส่วนของแง่ง	๑ กก.
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
๖๗	ตะไคร้สด	เป็นตะไคร้ที่สมบูรณ์ ขาวสะอาด ไม่เน่าเสีย ตัดส่วนของรากและใบทิ้ง	๑ กก.
		มีความยาวไม่น้อยกว่า ๑๐ นิ้วไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
๖๘	ผลมะกรูดสด	เป็นลูกมะกรูดลูกกลม ผิวเป็นมัน ไม่เน่าเสีย สีเขียวเข้ม เปลือกหนา	๑ ผล
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
๖๙	ใบมะกรูดสด	เป็นใบมะกรูดสดที่สมบูรณ์ มีสีเขียวเข้ม ติดกับก้าน สด ไม่เน่าเสีย	๑ กก.
		ความยาวของกิ่งประมาณ ๖-๘ นิ้วไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
๗๐	ใบโหระพาสด	เป็นใบโหระพาที่สมบูรณ์มีใบสีเขียวสดไม่เน่าเสียลำต้นตั้งตรงสีม่วงตัดรากออก	๑ กก.
		มีความยาวไม่น้อยกว่า ๘ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
๗๑	ใบแมงลักสด	เป็นใบแมงลักที่สมบูรณ์ มีใบสีเขียว ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย ก้านสีเขียว ตัดรากทิ้ง	๑ กก.
		ความยาวไม่น้อยกว่า ๘ นิ้ว ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรเศรษฐ์ รุ่งอินทร์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางรัตนา อินทนิเวศ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวสุมาลี แซ่จิว)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายประสาท ศรีทวี)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายวิโรจน์ ศรีทอง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางเยาวลักษณ์ พิชิตวิทยาเอก)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายเฉลิมพล สงวนพงษ์)

(ลงชื่อ.....กรรมการ/เลขาฯ
(นางสาวยุวนุช ชื่นชม)

ที่	รายการอาหารดิบ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ	ปริมาณต่อหน่วย
๗๒	ใบกระเพราสด	สด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑ กก.
๗๓	กระชายสด	ผิวสด ไม่เน่าเสีย ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑ กก.
๗๔	พริกขี้ฟ้าสด	เป็นพริกขี้ฟ้าที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย	๑ กก.
		ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
๗๕	พริกขี้หนูสด	เป็นพริกขี้หนูที่มีสีเขียวหรือแดง สด ไม่เน่าเสีย ผิวเป็นมัน	๑ กก.
		มีความยาวประมาณ ๑ ซม.ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
๗๖	เต้าหู้เหลือง	ทำจากถั่วเหลือง ขนาดกว้างยาวไม่ต่ำกว่า ๘ ซม. หนาไม่ต่ำกว่า ๑ ซม.	๑ แผ่น
๗๗	กงฉ่ายหวาน	เป็นสีเหลืองไม่เละเปื่อย มีน้ำน้อย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ	๑ กก.
		วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	
๗๘	หัวผักกาดหวานหั่น	เป็นหัวผักกาดหวาน ที่หั่นแล้ว มีรสหวาน	๑ กก.
๗๙	มะนาวดอง	ลูกโตพอสมควร ลูกไม่แตก	๑ ผล
๘๐	กระเทียมดอง	ไม่เน่าเปื่อย และไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑ กก.
		บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระยุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	
๘๑	เกี้ยมฉ่าย	เป็นผักกาดเขียวดอง ไม่เละ ไม่เจือปนสี หรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑ กก.
		บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระยุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	
๘๒	ตั้งฉ่าย	มีคุณภาพดี ตามที่นิยมชอบบริโภค ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑ ก.ก.
		บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระยุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	
๘๓	เต้าเจี้ยวจีน (๘๐๐ กรัม)	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์	๑ ขวด
		ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ	

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรเศรษฐ์ รุ่งอินทร์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางรัตนา อินทนิเวศ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวสุมาลี แซ่จิว)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายประสาท ศรีทวี)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายวิโรจน์ ศรีทอง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางเยาวลักษณ์ พิชิตวิทยาเอก)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายเฉลิมพล สงวนพงษ์)

(ลงชื่อ.....กรรมการ/เลขาฯ
(นางสาวยุวนุช ชื่นชม)

ที่	รายการอาหารดิบ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ	ปริมาณต่อหน่วย
๘๔	เต้าเจี้ยวขาว	ทำจากถั่วเหลือง ไม่เละ ไม่เก่าจนเป็นสีดำ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ	๑ กก.
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ จากโรงงานผู้ผลิต	
๘๕	หัวผักกาดเค็ม	มีลักษณะอ่อนนิ่ม ไม่เละ ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	๑ กก.
๘๖	น้ำปลา	เป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข	๑ ขวด
		มีเครื่องหมาย อย.(ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค)	(๗๐๐ มล.)
		บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต หรือวันหมดอายุ	
๘๗	น้ำส้มสายชู	เป็นน้ำส้มสายชูชนิดกลั่น ๕% มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็น	๑ ขวด
		อันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระยุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือ	(๗๐๐ มล.)
		วันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	
๘๘	น้ำตาลทรายขาว	เป็นน้ำตาลทรายขาว ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่เจือปนสีหรือ	๑ กก.
		สารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ	
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	
๘๙	น้ำตาลทรายแดง	เป็นน้ำตาลทรายสีน้ำตาลแดง ไม่ชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่เจือปนสีหรือ	๑ กก.
		สารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ	
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	
๙๐	พริกไทยเม็ด	ต้องเป็นเม็ดพริกไทยล้วนๆ แห้ง ไม่เปียกชื้น ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	๑ กก.

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรเศรษฐ์ รุ่งอินทร์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางรัตนา อินทนิเวศ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวสุมาลี แซ่จิว)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายประสาท ศรีทวี)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายวิโรจน์ ศรีทอง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางเยาวลักษณ์ พิชิตวิทยาเอก)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายเฉลิมพล สงวนพงษ์)

(ลงชื่อ.....กรรมการ/เลขาฯ
(นางสาวยุวนุช ชื่นชม)

ที่	รายการอาหารดิบ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ	ปริมาณต่อหน่วย
๙๑	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยที่ป่นเป็นผงละเอียด ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	๑ กก.
		บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ	
		โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	
๙๒	เกลือป่น หรือเกลือเม็ด	ชนิดมีไอโอดีนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกไว้เรียบร้อยสะอาดไม่มีสิ่งปลอมปน	๑ กก.
		(ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิตมีจำหน่ายทั่วไป)	
๙๓	น้ำมันพืช	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุใน	๑ ลิตร
		บรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	
		และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	
๙๔	ซีอิ๊วดำ	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุใน	๑ ขวด
		บรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	(๕๓๐ มล.)
		และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	
๙๕	ซีอิ๊วขาว	มีเครื่องหมาย อย. ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค บรรจุใน	๑ ขวด
		บรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต	(๕๓๐ มล.)
		และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	
๙๖	กะทิสำเร็จรูป	เป็นกะทิแท้ ๑๐๐% มีเครื่องหมาย อย.ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย	๑ กก.
		ต่อการบริโภค บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ	
		โรงานผู้ผลิต และส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรเศรษฐ์ รุ่งอินทร์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางรัตนา อินทนิเวศ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวสุมาลี แซ่จิว)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายประสาท ศรีทวี)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายวิโรจน์ ศรีทอง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางเยาวลักษณ์ พิชิตวิทยาเอก)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายเฉลิมพล สงวนพงษ์)

(ลงชื่อ.....กรรมการ/เลขาฯ
(นางสาวยุวนุช ชื่นชม)

ที่	รายการอาหารดิบ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ	ปริมาณต่อหน่วย
๙๗	หน่อไม้ดอง	เป็นหน่อไม้อ่อน มีรสเปรี้ยว สีขาว ไม่ยุ่ย ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ่าขาว	๑ กก.
๙๘	หน่อไม้ต้มสุก	เป็นหน่อไม้ไผ่ตงอ่อน ปอกเปลือกออกแล้ว ไม่มีกลิ่นบูด ไม่เปรี้ยว ไม่ขึ้นรา	๑ กก.
๙๙	ผักกาดดองเปรี้ยว	ต้องมีรสเปรี้ยว ไม่เละ ไม่มีน้ำมากเกินไป ไม่ขึ้นรา ไม่มีฝ้าขาว	๑ กก.
๑๐๐	ผงกะหรี่ (๑ ซอง มี ๑๐ กรัม)	ต้องใหม่ ไม่จับกันเป็นก้อน ไม่เปียกชื้น หรือมีเชื้อรา บรรจุในบรรจุภัณฑ์	๑ กก.
		ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือ วันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	
๑๐๑	น้ำตาลปี๊ป	ต้องเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากมะพร้าว ตาล หรืออ้อย ไม่เปรี้ยว	๑ กก.
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค	
๑๐๒	กะปิ	ทำจากกุ้ง หรือเคย อัดเปียกขึ้นพอสมควร ไม่เป็นสีดำ ไม่มีกลิ่นสาบและกลิ่นอับ	๑ กก.
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค (มีจำหน่ายในท้องตลาด)	
๑๐๓	มะขามเปียกทั้งเม็ด	ไม่มีมอด สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีรา	๑ กก.
๑๐๔	มะขามเปียกแกะเม็ด	เป็นมะขามเปียกที่แกะเม็ดออก คุณภาพดี ไม่มีมอด สีไม่ดำคล้ำ	๑ กก.
		ไม่มีรา และไม่เก่าเก็บ	
๑๐๕	พริกแห้งเม็ดใหญ่	ตากแดดแห้งสนิท มีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ชื้น เม็ดไม่หัก ไม่มีรา	๑ กก.
๑๐๖	พริกขี้หนูแห้ง	เป็นพริกขี้หนูตากแดด แห้งสนิท มีสีแดงทั้งเม็ด ไม่ชื้น เม็ดไม่หัก ไม่มีรา	๑ กก.
๑๐๗	พริกป่น	ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา	๑ กก.
๑๐๘	ถั่วลิสง	เป็นถั่วลิสงดิบ กะเทาะเปลือกออกแล้ว ไม่อับชื้น ไม่เก่า	๑ กก.
		ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	
๑๐๙	ถั่วเขียว	ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	๑ กก.

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรเศรษฐ์ รุ่งอินทร์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางรัตนา อินทนิเวศ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวสุมาลี แซ่จิว)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายประสาท ศรีทวี)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายวิโรจน์ ศรีทอง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางเยาวลักษณ์ พิชิตวิทยาเอก)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายเฉลิมพล สงวนพงษ์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ/เลขาฯ
(นางสาวยุวนุช ชื่นชม)

ที่	รายการอาหารดิบ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ	ปริมาณต่อหน่วย
๑๑๐	ถั่วแดง	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	๑ กก.
๑๑๑	ถั่วแดงหลวง	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	๑ กก.
๑๑๒	ถั่วดำ	ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน	๑ กก.
๑๑๓	แป้งมัน	สีขาว บริสุทธิ์ ไม่เปียกชื้น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต	๑ กก.
		หรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	
๑๑๔	เส้นก๋วยเตี๋ยว (ใหญ่,เล็ก)	เป็นของใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑ กก.
๑๑๕	เส้นหมี่แห้ง	ต้องไม่เหม็นอับ มีสภาพแห้ง ไม่เปียกชื้น	๑ กก.
๑๑๖	วุ้นเส้น	ต้องแห้ง เส้นไม่หัก-ป่น บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิต	๑ กก.
		หรือวันหมดอายุโรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	
๑๑๗	ขนมจีน	ต้องสะอาด ไม่เหม็นบูด และเส้นไม่เละ	๑ กก.
๑๑๘	เต้าหู้ทอด	ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่เปื่อย ไม่เปรี้ยว ไม่ขึ้นรา	๑ แผ่น
๑๑๙	เต้าหู้พวง	ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่เปื่อย ไม่เปรี้ยว ไม่ขึ้นรา ขนาดต่อก้อนไม่น้อยกว่า ๑ นิ้ว	๑ พวง
๑๒๐	หอมแดงแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	๑ กก.
๑๒๑	กระเทียมแห้ง	ต้องแห้งไม่เปียกชื้น ไม่เล็ก ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา	๑ กก.
๑๒๒	น้ำพริกแกงส้ม	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ	๑ กก.
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค	
๑๒๓	น้ำพริกแกงเผ็ด	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ	๑ กก.
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค	

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรเศรษฐ์ รุ่งอินทร์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางรัตนา อินทนิเวศ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวสุมาลี แซ่จิว)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายประสาท ศรีทวี)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายวิโรจน์ ศรีทอง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางเยาวลักษณ์ พิชิตวิทยาเอก)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายเฉลิมพล สงวนพงษ์)

(ลงชื่อ.....กรรมการ/เลขาฯ
(นางสาวยุวนุช ชื่นชม)

ที่	รายการอาหารดิบ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ	ปริมาณต่อหน่วย
๑๒๔	น้ำพริกแกงคั่ว	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ	๑ กก.
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค	
๑๒๕	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ	๑ กก.
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค	
๑๒๖	น้ำพริกแกงกะหรี่	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ	๑ กก.
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค	
๑๒๗	น้ำพริกแกงมัสหมั่น	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ	๑ กก.
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค	
๑๒๘	เครื่องแกงพะโล้	ต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ และมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ	๑ กก.
		ไม่เจือปนสีหรือสารที่เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค	
๑๒๙	ผงพะโล้	ต้องใหม่ ไม่จับกันเป็นก้อน ไม่เปียก ไม่ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์ ระบุยี่ห้อ	๑ กล่อง
		วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	
๑๓๐	ไส้กรอกไก่	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น	๑ กก.
		ตามมาตรฐาน อย. กำหนดและได้มาตรฐานข้อกำหนด HALAL	
๑๓๑	กุนเชียง	ทำจากเนื้อหมูปนมันได้ไม่เกิน ๕๐% มีสีตามส่วนประกอบที่ใช้	๑ กก.
		ไม่มีกลิ่นหืนไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อนใดๆ	

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรเศรษฐ์ รุ่งอินทร์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางรัตนา อินทนิเวศ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวสุมาลี แซ่จิว)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายประสาท ศรีทวี)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายวิโรจน์ ศรีทอง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางเยาวลักษณ์ พิชิตวิทยาเอก)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายเฉลิมพล สงวนพงษ์)

(ลงชื่อ.....กรรมการ/เลขาฯ
(นางสาวยุวนุช ชื่นชม)

ที่	รายการอาหารดิบ	รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของอาหารดิบ	ปริมาณต่อหน่วย
๑๓๒	ปลาร้า	ต้องเป็นปลาร้าข้าวคั่วทำจากปลาเบญจพรรณน้ำจืด ปลาไม่มีเกร็ด	๑ กก.
		ไม่มีหนอน ไม่มีน้ำมากเกินควร	
๑๓๓	สาคูเม็ดเล็ก	เป็นของใหม่ สีขาวสะอาด ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์	๑ กก.
		ระบุชื่อ ยี่ห้อ วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ โรงงานผู้ผลิต มีจำหน่ายทั่วไป	

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(นายสุรเศรษฐ์ รุ่งอินทร์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางรัตนา อินทนิเวศ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางสาวสุมาลี แซ่จิว)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายประสาท ศรีทวี)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายวิโรจน์ ศรีทอง)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นางเยาวลักษณ์ พิชิตวิทยาเอก)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายเฉลิมพล สงวนพงษ์)

(ลงชื่อ.....กรรมการ/เลขาฯ
(นางสาวยุวนุช ชื่นชม)