

## แบบประเมินมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)

ชื่อโรงแรม.....

ที่อยู่.....

เลขที่ใบอนุญาตประกอบกิจการ.....วันหมดอายุ.....

จำนวนห้องพัก.....ห้อง ห้องประชุม.....ห้อง สิ่งอำนวยความสะดวก.....

ชื่อผู้ติดต่อ.....เบอร์โทรศัพท์.....

### คณะกรรมการผู้ประเมิน

1. ....หน่วยงาน.....
2. ....หน่วยงาน.....
3. ....หน่วยงาน.....
4. ....หน่วยงาน.....
5. ....หน่วยงาน.....

### สรุปผลการประเมิน

| ลำดับ | เกณฑ์การประเมิน                                 | ผลการประเมิน |
|-------|---|--------------|
| 1     | เกณฑ์การประเมินด้านการป้องกันการแพร่ระบาดของโรค |              |
| 2     | เกณฑ์การประเมินด้าน GREEN Health Hotel          |              |

ลงชื่อ.....  
( )

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....  
( )

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....  
( )

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....  
( )

วันที่...../...../.....

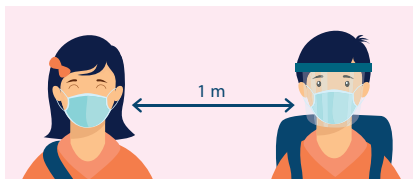
ลงชื่อ.....  
( )

วันที่...../...../.....

## ส่วนที่ 1 เกณฑ์การประเมินด้านการป้องกันการแพร่ระบาดของโรค

กรณีมีการระบาดของโรคติดต่อระบบทางเดินหายใจหรือโรคติดต่ออุบัติใหม่

| เกณฑ์การป้องกันการแพร่ระบาดของโรค                                   | คำอธิบายเกณฑ์  | ผลการประเมิน |         | ข้อเสนอแนะ |
|---|--|--------------|---------|------------|
|   |  | ผ่าน         | ไม่ผ่าน |            |
| 1. จัดให้มีระบบการคัดกรองพนักงานผู้รับบริการและนักท่องเที่ยว        | มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)       |              |         |            |
| 2. มีมาตรการติดตามข้อมูลของผู้รับบริการและผู้มาติดต่อ               | มีระบบการติดตามข้อมูลของผู้รับบริการ และผู้มาติดต่อในโรงแรม เช่น การใช้แอปพลิเคชันทางโทรศัพท์เคลื่อนที่ตามที่ทางราชการกำหนด หรือใช้มาตรการควบคุมการเข้า-ออกด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงานทดแทน |              |         |            |
| 3. มีมาตรการกำกับการสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า               | มีการกำกับการให้ผู้รับบริการสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า หรืออาจจัดให้มีการบริการ หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า สำหรับบริการลูกค้าและผู้มาติดต่อในโรงแรม                                  |              |         |            |
| 4. จัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดมือไว้บริการ                           | จัดให้มีเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือไว้บริการในบริเวณพื้นที่ส่วนกลาง เช่น ประตูทางเข้า-ออก หน้าลิฟต์ เป็นต้น   |              |         |            |
| 5. กำหนดมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล                             | จัดให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร  |              |         |            |
| 6. กำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด                                     | จำกัดจำนวนคนเพื่อลดความแออัด หลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน   |              |         |            |
| 7. การทำความสะอาดบริเวณทั่วไปและบริเวณจุดเสี่ยง                     | มีการทำความสะอาดสถานที่ภายในโรงแรมเป็นประจำทุกวัน และเพิ่มความถี่ในการทำความสะอาดโดยเฉพาะบริเวณที่เป็นจุดเสี่ยงที่มีการใช้งานร่วม จุดสัมผัสร่วมอย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง                        |              |         |            |
| 8. การจัดการมูลฝอยที่ปนเปื้อนสารคัดหลั่งจากผู้รับบริการอย่างเข้มงวด | จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด มัดปากถุงให้แน่น เก็บรวบรวมไว้ยังที่พักขยะ และผู้ปฏิบัติงานต้องสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลอย่างรัดกุมทุกครั้ง  |              |         |            |



ส่วนที่ 2 เกณฑ์การประเมินด้าน GREEN Health Hotel

คำชี้แจง สถานประกอบการกิจการต้องดำเนินการให้ ผ่านทุกข้อ

| กิจกรรม   | เกณฑ์มาตรฐาน   | คำอธิบายเกณฑ์  | ผลการประเมิน |         | ข้อเสนอแนะ |
|---|--|--|--------------|---------|------------|
|   |  |  | ผ่าน         | ไม่ผ่าน |            |
| <b>ขั้นตอนที่ 1 การสร้างกระบวนการพัฒนา</b>                    |  |  |              |         |            |
| การกำหนดนโยบายและการบริหารจัดการจัดการด้าน GREEN Health Hotel | 1. มีการกำหนดนโยบาย ผู้รับผิดชอบจัดทำแผนดำเนินงานสร้างกระบวนการสื่อสารให้เกิดการพัฒนาด้านสุขอนามัย อนามัยสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัยและส่งเสริมสุขภาพอย่างมีส่วนร่วมของทุกคนในองค์กร | 1. มีการกำหนดนโยบายด้านการส่งเสริมสุขภาพ สุขอนามัย อนามัยสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัย เพื่อกำหนดทิศทางการดำเนินงาน และประชาสัมพันธ์ให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนรับทราบ |              |         |            |
|   |  | 2. มีการกำหนดผู้รับผิดชอบ วิธีการในการดำเนินการตามนโยบายที่กำหนด   |              |         |            |
|   |  | 3. มีแผนการขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์ GREEN Health Hotel และมีการดำเนินงานตามแผนที่กำหนด   |              |         |            |
|   |  | 4. มีการสื่อสารสาธารณะเพื่อสร้างความเข้าใจในการดำเนินงานอย่างมีส่วนร่วมทั้งองค์กร  |              |         |            |
|   |  | 5. การตรวจติดตาม ทบทวน และประเมินผลการดำเนินงานด้านการส่งเสริมสุขภาพ สุขอนามัย อนามัยสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัย   |              |         |            |
| <b>ขั้นตอนที่ 2 การดำเนินงานพัฒนาตามเกณฑ์ GREEN</b>           |  |  |              |         |            |
| G: Garbage การจัดการมูลฝอยทุกประเภท                           | 2. มีการลดปริมาณมูลฝอยและการคัดแยกมูลฝอยในโรงแรม   | 1. มีการดำเนินการตามมาตรการ 3 R (Reduce Reuse Recycle) อย่างเป็นรูปธรรม  |              |         |            |
|   |  | 2. มีการคัดแยกมูลฝอยทั่วไป คือ มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ มูลฝอยอื่น ๆ  |              |         |            |
|   | 3. มีการจัดการมูลฝอยอย่างถูกสุขลักษณะ  | 1. ผู้ปฏิบัติงานในการเก็บ และขนมูลฝอยต้องสวมชุดที่รัดกุม และสวมอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสม  |              |         |            |
|   |  | 2. มีภาชนะรองรับมูลฝอย เพียงพอ มีฝาปิดมิดชิด และแยกตามประเภทมูลฝอย   |              |         |            |
|   |  | 3. มีการกำหนดเส้นทางและเวลาในการเคลื่อนย้ายมูลฝอย และล้างทำความสะอาดไม่ให้เกิดการสะสมหรือมูลฝอยตกค้าง รถเข็นเคลื่อนย้ายมูลฝอยหลังจากเสร็จสิ้นภารกิจแต่ละวัน  |              |         |            |

| กิจกรรม  | เกณฑ์มาตรฐาน   | คำอธิบายเกณฑ์  | ผลการประเมิน |         | ข้อเสนอแนะ |
|--|--|--|--------------|---------|------------|
|  |  |  | ผ่าน         | ไม่ผ่าน |            |
|  |  | 4. มีที่พักรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ และเก็บรวบรวมมูลฝอยส่งไปกำจัดอย่างสม่ำเสมอตามวัน เวลา ที่กำหนดไม่ให้เกิดการสะสมหรือมูลฝอยตกค้าง  |              |         |            |
| R: Rest room<br>การจัดการห้องส้วม<br>และสิ่งปฏิกูล | 4. มีการพัฒนา<br>สิ่งแวดล้อมตาม<br>มาตรฐานสะอาด<br>เพียงพอ ปลอดภัย<br>(HAS) ในอาคารที่<br>เป็นพื้นที่ส่วนกลาง<br>ของโรงแรม | <p><b>ความสะอาด (Health: H)</b></p> <p>1. พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่ก้นโถส้วม โถปัสสาวะ ที่ก้นโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้</p> <p>2. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง ภาชนะเก็บกัก ขันตักน้ำสะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้</p> <p>3. กระดาษชำระเพียงพอต่อการใช้งาน ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือบริการฟรี) หรือมีสายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้</p> <p>4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจกสะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้</p> <p>5. สบู่ล้างมือ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ</p> <p>6. ถังรองรับมูลฝอยสะอาด มีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือหรือบริเวณใกล้เคียง</p> <p>7. มีการระบายอากาศดี และไม่มีกลิ่นเหม็น</p> <p>8. สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูลและถึงเก็บกักไม่รั่วแตกหรือชำรุด</p> <p>9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบการควบคุมตรวจตราเป็นประจำ</p> <p><b>ความเพียงพอ (Accessibility: A)</b></p> <p>10. จัดให้มีส้วมนั่งราบอย่างน้อยหนึ่งที</p> <p>11. ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ</p> <p><b>ความปลอดภัย (Safety: S)</b></p> <p>12. บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลึบตา/เปลี่ยว</p> <p>13. กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย-หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ชัดเจน</p> <p>14. ประตูที่จับเปิด-ปิด และที่ล็อคด้านในสะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้</p> |              |         |            |

| กิจกรรม  | เกณฑ์มาตรฐาน  | คำอธิบายเกณฑ์  | ผลการประเมิน |         | ข้อเสนอแนะ |
|--|---|--|--------------|---------|------------|
|  |   |  | ผ่าน         | ไม่ผ่าน |            |
| R: Rest room<br>การจัดการห้องส้วม<br>และสิ่งปฏิกูล |   | 15. พื้นห้องส้วมแห้ง   |              |         |            |
|  |   | 16. แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้<br>ทั่วบริเวณ   |              |         |            |
|  | 5. มีส้วมสำหรับ<br>ผู้พิการ ได้ตาม<br>มาตรฐาน เป็นไปตาม<br>พ.ร.บ.ควบคุมอาคาร<br>พ.ศ. 2522   | 1. จัดให้มีส้วมนั่งราบสำหรับผู้พิการ<br>ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์อย่างน้อยหนึ่งใน<br>บริเวณที่สะดวก เข้าถึงได้ง่าย<br>*ต้องจัดให้มีห้องส้วมสำหรับผู้พิการหรือ<br>ทุพพลภาพ และคนชราเข้าใช้ได้อย่างน้อย<br>1 ห้อง และมีสิ่งอำนวยความสะดวก<br>สำหรับผู้พิการหรือทุพพลภาพ และคนชรา<br>ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงกำหนด<br>สิ่งอำนวยความสะดวกในอาคารสำหรับ<br>ผู้พิการหรือทุพพลภาพ และคนชรา พ.ศ. 2548 |              |         |            |
|  | 6. มีนวัตกรรมส้วม<br>ที่เป็นมิตรกับ<br>สิ่งแวดล้อม  | 1. มีการสร้างนวัตกรรม เพื่อประหยัด<br>พลังงาน เช่น ใช้สุขภัณฑ์ที่ประหยัดน้ำ<br>การใช้พลังงานทดแทน เป็นต้น<br><br>2. มีการสร้างบรรยากาศที่ดีในห้องส้วม<br>โดยการนำสมุนไพรมาวางในห้องส้วมเพื่อ<br>ให้เกิดกลิ่นหอมไม่มากจนฉุน<br><br>3. มีการใช้สารชีวภาพและสารเคมีที่เป็น<br>มิตรกับสิ่งแวดล้อมในการทำความสะอาด<br>ห้องส้วม  |              |         |            |
| E: Energy<br>การจัดการด้าน<br>อนุรักษ์พลังงาน      | 7. มีการดำเนินการ<br>ตามมาตรการ<br>ประหยัดพลังงานที่<br>เป็นรูปธรรมเกิดการ<br>ปฏิบัติตามมาตรการ<br>ร่วมกันทั้งองค์กร<br>หรือมีการใช้พลังงาน<br>ทางเลือก | 1. มีนโยบายและมาตรการประหยัด<br>พลังงานที่เป็นรูปธรรมเกิดการปฏิบัติ<br>ตามมาตรการที่กำหนดร่วมกันทั้งองค์กร<br>ตัวอย่างเช่น<br>- กำหนดเวลาการเปิดปิดเครื่องใช้ไฟฟ้า<br>- การตั้งค่าอุณหภูมิเครื่องปรับอากาศที่<br>25 องศาเซลเซียส<br>- ส่งเสริมการใช้จักรยานในพื้นที่โรงแรม<br>- รณรงค์การใช้น้ำอย่างประหยัด  |              |         |            |
|  |   | 2. มีการดำเนินกิจกรรมประหยัดพลังงาน<br>ที่สอดคล้องกับนโยบาย มีประสิทธิภาพ<br>และมีการส่งเสริมการใช้พลังงานทดแทน<br>หรือพลังงานทางเลือก   |              |         |            |
|  |   | 3. มีการประเมินผลสำเร็จของการ<br>ดำเนินการที่ชัดเจน  |              |         |            |

| กิจกรรม  | เกณฑ์มาตรฐาน   | คำอธิบายเกณฑ์   | ผลการประเมิน |         | ข้อเสนอแนะ |
|--|--|---|--------------|---------|------------|
|  |  |   | ผ่าน         | ไม่ผ่าน |            |
| E: Environment<br>การจัดการอาคาร<br>และสิ่งแวดล้อม   | 8. การจัดการด้าน<br>สุขลักษณะอาคาร<br>และพื้นที่โดยรอบ           | 1. มีการปรับปรุงภูมิทัศน์ การเพิ่มพื้นที่<br>สีเขียวและพื้นที่พักผ่อนที่สร้างความ<br>รู้สึกผ่อนคลายสำหรับผู้มาใช้บริการและ<br>พนักงาน   |              |         |            |
|  |  | 2. กำหนดพื้นที่ใช้งานอย่างชัดเจน มีการ<br>ดูแลรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบ<br>เรียบร้อยทั้งภายนอกอาคาร ภายใน<br>อาคาร และมีป้ายสัญลักษณ์บอกไว้ชัดเจน  |              |         |            |
|  |  | 3. จัดพื้นที่ส่วนกลางให้สะอาด จัดวาง<br>อย่างเหมาะสม เป็นระเบียบ และปลอดภัย<br>เช่น ห้องออกกำลังกาย สปา ห้องประชุม<br>โรงอาหารพนักงาน ห้องเก็บวัสดุสิ่งของ ฯลฯ  |              |         |            |
| 4. มีการดำเนินงานกิจกรรมที่ส่งเสริม<br>สภาพแวดล้อมที่ดีในการทำงาน เช่น<br>กิจกรรม 5ส สถานที่ทำงานน่าอยู่ น่าทำ<br>งานฯ (Healthy Workplace Happy<br>for Life) เป็นต้น |  |   |              |         |            |
|  | 9. การจัดการ<br>แสงสว่าง อุณหภูมิ<br>และการระบาย<br>อากาศในอาคาร | 1. มีการจัดแสงสว่างเป็นไปตามกฎหมาย<br>กำหนด   |              |         |            |
|  |  | 2. มีการจัดการความร้อน อุณหภูมิ อย่าง<br>เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ<br>ของพนักงาน และผู้รับบริการ  |              |         |            |
|  |  | 3. จัดให้มีระบบระบายอากาศภายใน<br>อาคารที่ดี มีการจัดการคุณภาพอากาศใน<br>อาคารบริเวณห้องโถง ลิโอบบี้ ห้องประชุม<br>ห้องพัก ห้องออกกำลังกาย ฯลฯ และมี<br>การตรวจวัดอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เช่น<br>อุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ การเคลื่อนที่ของ<br>อากาศ ฝุ่นละออง (TSP PM <sub>10</sub> ) เป็นต้น |              |         |            |
|  | 10. การจัดการห้องพัก   | 1. มีการทำความสะอาดพื้น ผ้าม่าน<br>พรม ห้องส้วม เฟอร์นิเจอร์และสิ่งของ<br>เช่น โต๊ะ เก้าอี้ โซฟา ตู้เสื้อผ้า รีโมท<br>โทรทัศน์ ปลั๊กไฟ สวิตช์ไฟ เป็นต้น ให้<br>สะอาด เป็นระเบียบก่อนและหลังการ<br>เข้าพัก   |              |         |            |

| กิจกรรม  | เกณฑ์มาตรฐาน  | คำอธิบายเกณฑ์   | ผลการประเมิน |         | ข้อเสนอแนะ |
|--|---|---|--------------|---------|------------|
|  |   |   | ผ่าน         | ไม่ผ่าน |            |
| E: Environment<br>การจัดการอาคาร<br>และสิ่งแวดล้อม |   | 2. มีการดูแลความสะอาดของชุดเครื่องนอน อุปกรณ์อาบน้ำ และของใช้ส่วนตัว เช่น หมอน ผ้าห่ม ผ้าปูที่นอน ผ้าเช็ดตัว เสื้อคลุมอาบน้ำ แก้วน้ำ เป็นต้น ให้สะอาดและเปลี่ยนทุกครั้งเมื่อมีการเข้าพัก                      |              |         |            |
|  | 11. การจัดการเชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอนেলা (Legionella) (รายละเอียดประกอบ การประเมิน GHH 1)  | 1. ดำเนินการและจัดการหอฝิ่นเย็นให้มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน ตั้งอยู่ห่างจากบ้านเรือน ติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันการฟุ้งกระจายของละอองน้ำ และมีระบบควบคุมและบำบัดน้ำในหอฝิ่นเย็น และมีป้ายเตือนต่าง ๆ แสดงไว้ชัดเจน |              |         |            |
|  |   | 2. ดำเนินการให้ถังเก็บน้ำสะอาด มีการควบคุมระดับคลอรีนตกค้างเป็นไปตามเกณฑ์กำหนด  |              |         |            |
|  |   | 3. ดำเนินการล้างทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศ และถาดรองรับน้ำเครื่องปรับอากาศอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง  |              |         |            |
|  |   | 4. หัวก๊อกน้ำและฝักบัวอาบน้ำในห้องพัก มีการทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาฆ่าเชื้อสม่ำเสมอ  |              |         |            |
|  |   | 5. ดำเนินการไม่ให้น้ำในท่อเกิดสถานะน้ำนิ่ง โดยเปิดน้ำในระบบท่อน้ำปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที และดำเนินการเป็นประจำอย่างน้อย 1 ครั้งต่อสัปดาห์   |              |         |            |
|  |   | 6. มีผลการตรวจและวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอนেলা (Legionella) อย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี  |              |         |            |
| 12. การจัดการน้ำเสีย                               | 1. มีการติดตั้งบ่อดักไขมันบริเวณท่อระบายน้ำเสียก่อนเข้าสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย  |   |              |         |            |
|  | 2. มีการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียเพื่อบำบัดน้ำเสียของโรงแรม และการระบายน้ำทิ้งหลังผ่านการบำบัดแล้วไม่ส่งผลกระทบต่อชุมชนและสิ่งแวดล้อม และได้มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งตามที่กฎหมายกำหนด (ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม) |   |              |         |            |

| กิจกรรม  | เกณฑ์มาตรฐาน   | คำอธิบายเกณฑ์  | ผลการประเมิน |         | ข้อเสนอแนะ |
|--|--|--|--------------|---------|------------|
|  |  |  | ผ่าน         | ไม่ผ่าน |            |
| E: Environment<br>การจัดการอาคาร<br>และสิ่งแวดล้อม |  | 3. มีการจัดทำรายงานการเดินระบบบำบัดน้ำเสียตามกฎหมายกำหนด (กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และแบบการจัดเก็บสถิติและข้อมูล การจดบันทึก รายละเอียด และรายงานสรุปผลการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสีย พ.ศ.2555) |              |         |            |
|  | 13. การควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค   | 1. มีการดูแลด้านสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้มีความสะอาด สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง และแมลงพาหะนำโรค   |              |         |            |
|  |  | 2. มีการควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรคด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่ปลอดภัย  |              |         |            |
|  | 14. การจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่ส่งเสริมสุขภาพ<br>1) สระว่ายน้ำและคุณภาพน้ำในสระ (รายละเอียดประกอบการประเมิน GHH 2)   | 1. มีการทำความสะอาดอาคารหรือสถานที่ที่ใช้อาบน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า จุดวางรองเท้า ตู้เก็บของประจำวัน  |              |         |            |
|  |  | 2. มีการตรวจสอบสภาพบริเวณโดยรอบสระ ในสระว่ายน้ำ ให้มีสภาพดี พร้อมใช้งาน และน้ำในสระต้องสะอาด ไม่มีคราบตะไคร่น้ำและเศษขยะหรือวัสดุอื่นใด  |              |         |            |
|  | 3. มีป้ายแสดงคุณภาพน้ำ เช่น ค่าคลอรีน ค่าความเป็นกรด-ด่าง เป็นรายวัน และมีป้ายกฎ/ข้อบังคับ วิธีการปฐมพยาบาล ความลึกของน้ำในสระ แสดงเป็นภาษาไทยและภาษาอื่น ๆ ในตำแหน่งที่ผู้รับบริการมองเห็นได้ชัดเจน |  |              |         |            |
|  | 4. มีเจ้าหน้าที่ประจำสระที่ผ่านการอบรมสามารถให้ความรู้ ดูแลความปลอดภัย ให้ความช่วยเหลือ ปฐมพยาบาลและช่วยชีวิตตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ  |  |              |         |            |
|  | 5. มีอุปกรณ์ช่วยชีวิตประจำสระ ได้แก่ ไม้ช่วยชีวิต ท่วงชูชีพ เครื่องช่วยหายใจ เป็นต้น มีห้องปฐมพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาล และมีโทรศัพท์พร้อมกับติดหมายเลขโทรศัพท์สำคัญ ๆ แสดงไว้ในตำแหน่งที่มองเห็นชัดเจน |  |              |         |            |



| กิจกรรม  | เกณฑ์มาตรฐาน | คำอธิบายเกณฑ์  | ผลการประเมิน |         | ข้อเสนอแนะ |
|--|--------------|--|--------------|---------|------------|
|  |              |  | ผ่าน         | ไม่ผ่าน |            |
| E: Environment<br>การจัดการอาคาร<br>และสิ่งแวดล้อม |              | 6. มีเจ้าหน้าที่ควบคุม ดูแล ปรับปรุง<br>คุณภาพน้ำในสระว่ายน้ำ และมีการจัดการ<br>คุณภาพน้ำในสระว่ายน้ำให้อยู่ในเกณฑ์<br>มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการกำหนด  |              |         |            |
|  |              | 7. กรณีเปิดให้บริการสระว่ายน้ำแก่บุคคล<br>ภายนอกที่มีใช้ลูกค้าที่เข้าพักโดยคิด<br>ค่าบริการ มีการดำเนินการตามราชการ<br>ส่วนท้องถิ่นกำหนด   |              |         |            |
| 2) ห้องออกกำลังกาย<br>(ฟิตเนส)                     |              | 1. มีการแบ่งพื้นที่ให้บริการออกกำลังกาย<br>เป็นสัดส่วนที่ชัดเจน เช่น พื้นที่ต้อนรับ<br>พื้นที่อุปกรณ์ออกกำลังกาย และพื้นที่<br>กิจกรรมการออกกำลังกายกลุ่ม เป็นต้น<br>พื้นที่จัดวางอุปกรณ์ มีระยะห่าง<br>ระหว่างอุปกรณ์ออกกำลังกายไม่น้อยกว่า<br>60 เซนติเมตร และช่องทางเดินร่วมน้อยกว่า<br>1.50 เมตร |              |         |            |
|  |              | 2. ห้องออกกำลังกายควรมีการถ่ายเท<br>อากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์<br>หากใช้เครื่องปรับอากาศ ควรมีอุณหภูมิ<br>อยู่ระหว่าง 20-25 องศาเซลเซียส  |              |         |            |
|  |              | 3. จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ (ไม่น้อยกว่า<br>200 ลักซ์)  |              |         |            |
|  |              | 4. มีป้ายคำแนะนำ ในการใช้อุปกรณ์ออก<br>กำลังกาย และทำการตรวจเช็คอุปกรณ์ออก<br>กำลังกายพร้อมใช้งานอย่างสม่ำเสมอ   |              |         |            |
|  |              | 5. กรณีเปิดเพลง โดยมีความเข้มของเสียง<br>ในห้องออกกำลังกายเฉลี่ยสูงสุดไม่เกิน<br>90 เดซิเบล  |              |         |            |
|  |              | 6. มีบุคลากรผู้ให้บริการ ให้คำแนะนำ ดูแล<br>หรือสอนออกกำลังกาย โดยมีคุณสมบัติจบ<br>การศึกษาขั้นต่ำปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์<br>สุขภาพ วิทยาศาสตร์การกีฬา พลศึกษา<br>หรือผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ฝึกสอนการ<br>ออกกำลังกาย และมีอุปกรณ์ปฐมพยาบาล<br>หรือช่วยชีวิตเบื้องต้น                                 |              |         |            |

| กิจกรรม  | เกณฑ์มาตรฐาน  | คำอธิบายเกณฑ์  | ผลการประเมิน |         | ข้อเสนอแนะ |
|--|---|--|--------------|---------|------------|
|  |   |  | ผ่าน         | ไม่ผ่าน |            |
| E: Environment<br>การจัดการอาคาร<br>และสิ่งแวดล้อม | 15. ความปลอดภัย<br>และสภาพแวดล้อม<br>ในการทำงาน ให้เป็น<br>ไปตามกฎหมายที่<br>เกี่ยวข้อง<br>1) การป้องกันอัคคีภัย<br>และการอพยพ<br>หนีไฟ | 1. มีเครื่องดับเพลิงแต่ละประเภทอย่าง<br>เหมาะสม และเพียงพอ พร้อมได้รับการ<br>ตรวจสอบให้พร้อมใช้งานและติดตั้งอยู่ใน<br>ตำแหน่งที่สามารถนำมาใช้งานได้ทันที<br>ในกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตาม<br>กฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนด |              |         |            |
|  |   | 2. จัดให้มีระบบน้ำดับเพลิงและอุปกรณ์<br>ประกอบที่ใช้ในการดับเพลิงขั้นต้นได้อย่าง<br>เพียงพอในทุกส่วนของอาคาร   |              |         |            |
|  |   | 3. ทางหนีไฟและบันไดหนีไฟอยู่ในสภาพ<br>ที่ดี ไม่ชำรุด ไม่มีสิ่งกีดขวางหรือถูกปิดตาย   |              |         |            |
|  |   | 4. กำหนดให้มีจุดอพยพประจำโรงแรม  |              |         |            |
|  |   | 5. มีการซ้อมดับเพลิงและอพยพหนีไฟ<br>ตามแผนอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง  |              |         |            |
|  | 2) สภาพการทำงาน<br>ที่ปลอดภัย   | 1. มีการติดตั้งเครื่องจักร อุปกรณ์อย่าง<br>มั่นคงและปลอดภัย และติดตั้งฝาครอบ<br>ส่วนที่เคลื่อนไหวของเครื่องจักร อุปกรณ์<br>ตลอดระยะเวลาการทำงาน  |              |         |            |
|  |   | 2. มีการเดินสายไฟที่เป็นระเบียบ ใช้สายไฟ<br>ถูกประเภท และมีการปฏิบัติตามหลัก<br>เกณฑ์การใช้ไฟฟ้าอย่างปลอดภัย อุปกรณ์<br>เครื่องใช้ไฟฟ้า ได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่<br>ในสภาพดี   |              |         |            |
|  |   | 3. มีการกำหนดกฎระเบียบ ขั้นตอน<br>การทำงานที่ปลอดภัย และมีเส้นหรือ<br>ขอบเขตแสดงบริเวณที่อาจมีอันตรายหรือ<br>ห้ามเข้าใกล้ พร้อมป้ายเตือนต่าง ๆ ชัดเจน  |              |         |            |
|  |   | 4. จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วน<br>บุคคลที่ถูกต้อง เหมาะสม และเพียงพอ<br>สำหรับผู้ปฏิบัติงาน  |              |         |            |
|  | 3) สารเคมี  | 1. มีสถานที่จัดเก็บสารเคมีประเภทต่าง ๆ<br>แยกเป็นสัดส่วน และมีป้ายบ่งชี้ชัดเจน   |              |         |            |
|  |   | 2. มีการจัดทำข้อมูลด้านความปลอดภัย<br>ของสารเคมีแต่ละประเภท และแสดงให้เห็น<br>ชัดเจน   |              |         |            |

| กิจกรรม  | เกณฑ์มาตรฐาน   | คำอธิบายเกณฑ์   | ผลการประเมิน |         | ข้อเสนอแนะ |
|--|--|---|--------------|---------|------------|
|  |  |   | ผ่าน         | ไม่ผ่าน |            |
| E: Environment<br>การจัดการอาคาร<br>และสิ่งแวดล้อม                               |  | 3. สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดต้องผ่านระบบบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยสู่สิ่งแวดล้อมภายนอก   |              |         |            |
|  |  | 4. ไม่มีกลิ่นสารเคมีหรือกลิ่นเหม็นรบกวนสร้างความเดือดร้อนรำคาญต่อชุมชน  |              |         |            |
| N: Nutrition<br>การจัดการ<br>สุขาภิบาลอาหาร<br>อาหารปลอดภัย<br>และน้ำดื่ม-น้ำใช้ | 16. ด้านสุขาภิบาล<br>อาหาร (รายละเอียด<br>ประกอบการประเมิน<br>GHH 3) | 1. สถานที่เตรียม ประงประกอบ และรับประทานอาหาร สะอาด เป็นสัดส่วนที่รับอาหารสดและวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ สะอาด แยกรับอาหารเป็นสัดส่วนตามประเภทอาหาร ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค จัดให้มีถังรองรับมูลฝอย อ่างล้างมือ และห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะ ไม่ใกล้บริเวณรับอาหารสด                            |              |         |            |
|  |  | 2. เตรียม - ประงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. อาหารแห้งไม่พบเชื้อรา ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่ปลอดภัย จัดการอาหารสดให้สะอาดก่อนประง เก็บอาหารสดในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส อาหารประงสำเร็จมีการปกปิด และน้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด มีการปกปิด ไม่มีสิ่งของอื่นแสรวมไว้ |              |         |            |
|  |  | 3. ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ ต้องสะอาด มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ ภายหลังกการทำมาสะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ตู้แช่ ตู้เย็น สะอาด สภาพดี เชียงและมีดแยกใช้ระหว่างอาหาร สุก ดิบ และผักผลไม้   |              |         |            |
|  |  | 4. ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร “กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561” ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด ถูกต้อง เหมาะสม และล้างมือสะอาดก่อนเตรียม ประง ประกอบ เสิร์ฟ   |              |         |            |
|  |  | 5. มีการเฝ้าระวังการปนเปื้อนโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหารอย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี  |              |         |            |

| กิจกรรม  | เกณฑ์มาตรฐาน  | คำอธิบายเกณฑ์  | ผลการประเมิน |         | ข้อเสนอแนะ |
|--|---|--|--------------|---------|------------|
|  |   |  | ผ่าน         | ไม่ผ่าน |            |
| N: Nutrition<br>การจัดการ<br>สุขาภิบาลอาหาร<br>อาหารปลอดภัย<br>และน้ำดื่ม-น้ำใช้ | 17. มีการจัดการ<br>อาหารปลอดภัย   | 1. เลือกอาหารจากแหล่งที่เชื่อถือได้<br>ไม่ปนเปื้อนสารเคมี หรือสารกำจัดศัตรูพืช<br>มีมาตรฐานอาหารปลอดภัยรับรอง  |              |         |            |
|  | 18. การจัดการ<br>คุณภาพน้ำดื่ม-น้ำใช้<br>(รายละเอียดประกอบ<br>การประเมิน GHH 4) | 1. สถานที่วาง/เก็บน้ำดื่มต้องสะอาด เป็น<br>ระเบียบ ไม่วางน้ำดื่มใกล้แหล่งมลพิษหรือ<br>สารเคมี น้ำดื่มต้องอยู่ในภาชนะบรรจุที่<br>สะอาด ปิดสนิท มีเลขสารบบอาหารของ<br>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา<br>(อย.) และเครื่องกรองน้ำดื่มต้องสะอาด<br>เปลี่ยนไส้กรองตามระยะเวลาที่กำหนด<br><br>2. ดูแลทำความสะอาดถังพักน้ำภายใน<br>อาคาร ถึงพักน้ำใต้ดินสม่ำเสมอ น้ำใช้<br>ต้องได้มาตรฐานคุณภาพตามมาตรฐาน<br>น้ำประปาของการประปานครหลวง/<br>การประปาส่วนภูมิภาค หรือตามเกณฑ์<br>มาตรฐานคุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย<br>พ.ศ. 2563 มีการตรวจสอบคลอรีนอิสระ<br>คงเหลือในน้ำและเฝ้าระวังคุณภาพน้ำ |              |         |            |
| ขั้นตอนที่ 3 การดำเนินการพัฒนาตามเกณฑ์ Health                                    |   |  |              |         |            |
| Health<br>การส่งเสริม<br>สุขภาพผู้รับบริการ<br>และพนักงาน                        | 19. การส่งเสริม<br>สุขภาพผู้รับบริการ   | 1. มีการสื่อสารความรู้ด้านการส่งเสริม<br>สุขภาพ สุขอนามัย และสมดุลชีวิต ให้กับ<br>ผู้รับบริการ ผ่านช่องทางสื่อสารต่าง ๆ เช่น<br>บอร์ดประชาสัมพันธ์ แผ่นพับ เว็บไซต์<br>เป็นต้น   |              |         |            |
|  |   | 2. มีการจัดบริการด้านการออกกำลังกาย<br>ให้กับผู้รับบริการ การจัดห้อง/พื้นที่เพื่อ<br>การออกกำลังกาย หรือตารางการจัด<br>กิจกรรมเพื่อการออกกำลังกายประจำ<br>สัปดาห์  |              |         |            |
|  |   | 3. มีการจัดบริการด้านการส่งเสริมสุขภาพ<br>ให้กับผู้รับบริการสามารถเลือกใช้บริการได้<br>เช่น เมนูสุขภาพ สินค้าทางเลือกสุขภาพ<br>อาหารปลอดสารพิษ เป็นต้น   |              |         |            |
|  |   | 4. มีการจัดบริการเพื่อการผ่อนคลาย เช่น<br>มูมผ่อนคลาย มูมพักผ่อน เป็นต้น   |              |         |            |

| กิจกรรม   | เกณฑ์มาตรฐาน | คำอธิบายเกณฑ์  | ผลการประเมิน |         | ข้อเสนอแนะ |
|---|--------------|--|--------------|---------|------------|
|   |              |  | ผ่าน         | ไม่ผ่าน |            |
| Health<br>การส่งเสริม<br>สุขภาพผู้รับบริการ<br>และพนักงาน |              | 5. มีการดำเนินการคุ้มครองสุขภาพของ<br>ผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดเขตปลอดบุหรี่<br>เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข<br>เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่<br>สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะ<br>ให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่<br>และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือ<br>เขตสูบบุหรี่ ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561 |              |         |            |
|   |              | 6. จัดให้มีชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นเพื่อไว้<br>บริการ เบอร์โทรสถานพยาบาลใกล้เคียง<br>และเบอร์โทรศัพท์ฉุกเฉิน  |              |         |            |
| 20. การส่งเสริม<br>สุขภาพพนักงาน                          |              | 1. มีการให้ความรู้ด้านการส่งเสริมสุขภาพ<br>และอนามัยสิ่งแวดล้อมแก่พนักงาน เช่น<br>การฝึกอบรม การเผยแพร่ข้อมูลด้านส่งเสริม<br>สุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม หรือ<br>กิจกรรมอื่น ๆ เป็นต้น  |              |         |            |
|   |              | 2. มีการสนับสนุนกิจกรรมด้านส่งเสริม<br>สุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมภายใน<br>องค์กร เช่น การจัดพื้นที่ให้ออกกำลังกาย<br>นันทนาการ กิจกรรมนันทนาการ เป็นต้น<br>และส่งเสริมการมีส่วนร่วมของพนักงาน  |              |         |            |
|   |              | 3. มีการส่งเสริมและดูแลด้านโภชนาการ<br>ของพนักงาน การออกกำลังกาย กิจกรรม<br>นันทนาการ และอื่น ๆ เป็นต้น  |              |         |            |
|   |              | 4. มีการตรวจสุขภาพประจำปีพนักงาน<br>ทุกคน  |              |         |            |
|   |              | 5. จัดให้มีการแสดงความคิดเห็น/กล่อง<br>แสดงความคิดเห็นด้านสุขภาพและอนามัย<br>สิ่งแวดล้อมในการทำงาน   |              |         |            |
|   |              | 6. จัดบริการห้องพยาบาลหรือชุด<br>ปฐมพยาบาลสำหรับพนักงานที่เจ็บป่วย<br>หรือบาดเจ็บ  |              |         |            |

หมายเหตุ : ผลการประเมินในแต่ละข้อ ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการผู้ประเมิน

## รายละเอียดประกอบการประเมิน GHH 1

42

| การจัดการเชื้อแบคทีเรียชนิดลีสทีโอเนลลา (Legionella)  | การประเมิน |         |
|---|------------|---------|
|   | ผ่าน       | ไม่ผ่าน |
| 1. หอผึ่งเย็น (Cooling tower)   |            |         |
| 1.1 จำนวนหอผึ่งเย็นที่ใช้จริง ต้องน้อยกว่าที่มีอยู่ทั้งหมด เพื่อสำรอง   |            |         |
| 1.2 การติดตั้งควรวางจากบ้านเรือน ชุมชนที่อาศัย หรือสถานที่ หรืออาคารอื่น ๆ ถังพักน้ำ<br>ช่องลมของห้องควรวาง อย่างน้อย 5 เมตร  |            |         |
| 1.3 มีการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันการฟุ้งกระจายของละอองน้ำจากหอผึ่งเย็น   |            |         |
| 1.4 กันแยกบริเวณสถานที่ตั้งหอผึ่งเย็นออกจากพื้นที่ส่วนอื่น ๆ อย่างชัดเจน  |            |         |
| 1.5 มีระบบควบคุมและบำบัดน้ำในหอผึ่งเย็น โดยเติมสารป้องกันการเกิดตะกรันและการสีกกร่อน<br>สารชีวภาพอย่างน้อย 2 ชนิด ในกรณีที่ใช้คลอรีนในการกำจัดจุลินทรีย์ต้องควบคุมระดับคลอรีน<br>ตกค้างในอ่างรองรับน้ำให้มีค่าไม่ต่ำกว่า 1 มิลลิกรัมต่อลิตร                   |            |         |
| 1.6 น้ำที่ใช้ในหอผึ่งเย็นต้องเป็นน้ำประปาเท่านั้น หากเป็นน้ำจากแหล่งอื่น ต้องผ่านการบำบัด<br>อย่างน้อยด้วยระบบกรองทรายและเรซิน  |            |         |
| 1.7 ติดป้ายเตือน ห้ามเข้า หรืออันตรายห้ามเข้า รวมทั้งป้ายแสดงคำแนะนำสำหรับผู้ปฏิบัติงาน<br>หรือผู้ที่เกี่ยวข้องทราบ   |            |         |
| 1.8 มีการขัดล้างทำความสะอาดหอผึ่งเย็นอย่างน้อย 3 เดือน/ครั้ง  |            |         |
| 2. ถังเก็บน้ำใช้  |            |         |
| 2.1 มีการทำความสะอาดถังเก็บน้ำใช้อย่างน้อย 1 ครั้ง/ปี   |            |         |
| 2.2 มีการควบคุมระดับคลอรีนตกค้างในถังน้ำใช้ มีค่าไม่ต่ำกว่า 0.2 มิลลิกรัมต่อลิตร  |            |         |
| 2.3 มีการหมุนเวียนการใช้น้ำในถังเก็บน้ำใช้ในโรงแรม  |            |         |
| 3. ล้างทำความสะอาดถาดรองรับน้ำเครื่องปรับอากาศอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง   |            |         |
| 4. หัวก๊อกน้ำและฝักบัวอาบน้ำในห้องพัก   |            |         |
| 4.1 มีการทำความสะอาดไส้กรองและถอดหัวก๊อกน้ำ ฝักบัวออกมาแช่น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 65<br>องศาเซลเซียส นาน 5 นาที หรือแช่สารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้น 10 มิลลิกรัมต่อลิตร<br>นาน 5 นาที ในกรณีไม่ได้ถอดให้ถอดล้างด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที |            |         |
| 4.2 ฝักบัวอาบ่น้ำภายในห้องพักที่ไม่มีผู้เช่า หรือปิดไว้เป็นเวลานานกว่า 1 สัปดาห์ ให้เปิดน้ำ<br>จากฝักบัวทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที และให้ดำเนินการดังกล่าวเป็นประจำอย่างน้อย 1 ครั้งต่อสัปดาห์  |            |         |
| 5. มีการเปิดน้ำในระบบท่อน้ำปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที และดำเนินการเป็นประจำอย่างน้อย<br>1 ครั้งต่อสัปดาห์ เพื่อไม่ให้เกิดสภาวะน้ำนิ่ง  |            |         |
| 6. มีผลการตรวจและวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรียชนิดลีสทีโอเนลลา (Legionella) อย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี  |            |         |

| การจัดการสระว่ายน้ำ  | การประเมิน |         |
|--|------------|---------|
|  | ผ่าน       | ไม่ผ่าน |
| 6.1 กรณีตรวจพบเชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอนเนลลา (Legionella) น้อยกว่า 100,000 ซีเอฟยูต่อลิตร ต้องมีการแก้ไขเพิ่มเติม แผนการบำรุงรักษา ตรวจสอบ เฝ้าระวังและติดตามผลของระบบผึ่งเย็นใหม่                                     |            |         |
| 6.2 กรณีตรวจพบเชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอนเนลลา (Legionella) ตั้งแต่ 100,000 แต่ไม่มากกว่า 1,000,000 ซีเอฟยูต่อลิตร ถือว่าอยู่ในสภาวะที่จะมีอันตรายเกิดขึ้น ต้องออกหนังสือแจ้งเตือนให้มีการประเมินผลวิธีการบำรุงรักษาใหม่ |            |         |
| 6.3 กรณีตรวจพบเชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอนเนลลา (Legionella) ตั้งแต่ 1,000,000 ซีเอฟยูต่อลิตรขึ้นไป ถือว่าอยู่ในสภาวะอันตรายรุนแรง ต้องออกคำสั่งปิดระบบทันที เพื่อกำจัดสิ่งปนเปื้อน ทำความสะอาด และทำลายเชื้อ             |            |         |



## รายละเอียดประกอบการประเมิน GHH 2

| การจัดการสระว่ายน้ำ   | การประเมิน |         |
|---|------------|---------|
|   | ผ่าน       | ไม่ผ่าน |
| 1.สถานที่ตั้ง   |            |         |
| 1.1 ควรห่างจากแหล่งซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนน้ำในสระว่ายน้ำ เช่น สถานที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ทิ้งมูลฝอย เป็นต้น                           |            |         |
| 1.2 มีรั้วหรือกำแพงป้องกันบุคคลภายนอก และป้องกันสัตว์เข้ามาบริเวณสระว่ายน้ำ   |            |         |
| 1.3 ต้องอยู่ในที่น้ำท่วมไม่ถึง พื้นดินแข็งแรง มีไฟฟ้า และน้ำประปาเพียงพอ มีทางเข้าออกสะดวก  |            |         |
| 2. สระว่ายน้ำและอาคารประกอบ   |            |         |
| 2.1 โครงสร้างสระว่ายน้ำควรสร้างด้วยคอนกรีตเสริมเหล็ก วัสดุมั่นคงแข็งแรง   |            |         |
| 2.2 มีรางระบายน้ำล้น มีฝาปิดรอบสระว่ายน้ำ มีความกว้าง 30 – 40 เซนติเมตร   |            |         |
| 2.3 มีพื้นที่ว่างสำหรับเดินรอบสระว่ายน้ำ กว้างไม่น้อยกว่า 1.20 เมตร ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง ทำความสะอาดง่าย                                   |            |         |
| 2.4 ความลึกของน้ำ มีป้ายบอกความลึก หรือเลขบอกระดับความลึกมองเห็นชัดเจน  |            |         |
| 2.5 มีแสงสว่างเพียงพอทั่วบริเวณสระว่ายน้ำ   |            |         |
| 2.6 อาคารประกอบ สร้างด้วยวัสดุมั่นคงแข็งแรง พื้นเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย  |            |         |
| 2.7 จัดให้มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ตู้เก็บของ ที่วางหรือเก็บรองเท้าเพียงพอ   |            |         |
| 2.8 จัดให้มีอ่างล้างมือ บริเวณล้างตัวก่อนลงสระ และล้างเท้าทางเข้าบริเวณสระว่ายน้ำ และเติมคลอรีนลงในที่ล้างเท้า เพื่อป้องกันการติดเชื้อ    |            |         |
| 3. การควบคุมดูแลสระว่ายน้ำ  |            |         |
| 3.1 จัดให้มีผู้ควบคุมดูแล ซึ่งผ่านการฝึกอบรมการดูแลคุณภาพน้ำในสระว่ายน้ำ  |            |         |
| 3.2 มีเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยประจำสระ (life guard) อย่างน้อย 1 คน/ผู้ใช้บริการไม่เกิน 100 คน หากเกิน 100 คน ให้พิเศษของ 100 คน เป็น 100 คน |            |         |



| การจัดการสระว่ายน้ำ  | การประเมิน |         |
|--|------------|---------|
|  | ผ่าน       | ไม่ผ่าน |
| <p>3.3 จัดการและควบคุมคุณภาพน้ำให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ดังนี้</p> <p>3.3.1 ค่าความเป็นกรด – ด่าง (pH) 7.2 -8.4</p> <p>3.3.2 คลอรีนอิสระ (Free chlorine) 0.6 – 1.0 ส่วนในล้านส่วน</p> <p>3.3.3 คลอรีนที่รวมกับสารอื่น (Combined chlorine) 0.5 – 1.0 ส่วนในล้านส่วน</p> <p>3.3.4 ค่าความเป็นด่าง (Alkalinity) 80 – 100 ส่วนในล้านส่วน</p> <p>3.3.5 ความกระด้าง (Calcium hardness) 250 – 600 ส่วนในล้านส่วน</p> <p>3.3.6 กรดไซยานูริก (Cyanuric acid) 30 – 60 ส่วนในล้านส่วน</p> <p>3.3.7 คลอไรด์ (Chloride) ไม่เกิน 600 ส่วนในล้านส่วน</p> <p>3.3.8 แอมโมเนีย (Ammonia) ไม่เกิน 20 ส่วนในล้านส่วน</p> <p>3.3.9 ไนเตรท (Nitrate) ไม่เกิน 50 ส่วนในล้านส่วน</p> <p>3.3.10 โคลิฟอร์มทั้งหมด (Total Coliform Bacteria) น้อยกว่า 10 ต่อน้ำ 100 มิลลิลิตร โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (Most Probable Numbers) ในอัตราส่วน 100 มิลลิลิตร</p> <p>3.3.11 ตรวจไม่พบฟีคอลโคลิฟอร์ม (Fecal coliform)</p> <p>3.3.12 ตรวจไม่พบจุลินทรีย์หรือตัวบ่งชี้จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (ได้แก่ <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i>)</p> |            |         |
| 3.4 ตรวจวิเคราะห์คลอรีนอิสระคงเหลือ และค่าความเป็นกรด – ด่างอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง ก่อนเปิดและหลังปิดบริการ  |            |         |
| 3.5 มีการบันทึกข้อมูลจำนวนผู้ใช้สระว่ายน้ำในแต่ละวัน แยกเพศและอายุ ระยะเวลาที่ใช้  |            |         |
| 3.6 จัดให้มีป้ายแสดงข้อปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการติดไว้ชัดเจน   |            |         |
| 3.7 จัดให้มีห้องส้วม ห้องน้ำ และมีการบำบัดสิ่งปฏิกูลถูกหลักสุขาภิบาล   |            |         |
| 3.8 มีการจัดการน้ำเสียให้มีคุณภาพ ได้มาตรฐานที่ระบายสู่ที่ระบายน้ำสาธารณะ  |            |         |

## รายละเอียดประกอบการประเมิน GHH 3

| ด้านสุขาภิบาลอาหาร   | การประเมิน |         |
|--|------------|---------|
|  | ผ่าน       | ไม่ผ่าน |
| 1. สถานที่   |            |         |
| 1.1 การจัดสถานที่สำหรับรับประทานอาหาร ปูรองประกอบอาหาร สะอาด เป็นระเบียบ แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศเพียงพอ   |            |         |
| 1.2 บริเวณรับประทานอาหารและวัตถุประสงค์ต่าง ๆ มีสภาพดี สะอาด พื้นทำด้วยวัสดุที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย เรียบ สภาพดี ไม่อยู่ใกล้ห้องน้ำห้องส้วมและที่รวบรวมมูลฝอย                              |            |         |
| 1.3 แยกรับประทานอาหารเป็นสัดส่วนตามประเภทของอาหาร และไม่วางอาหารสัมผัสกับพื้นโดยตรง  |            |         |
| 1.4 พื้นบริเวณที่เตรียม-ปรุง ทำด้วยวัสดุไม่ดูดซึมน้ำ ผิวเรียบ สภาพดี สะอาด ไม่ลื่น ระบายน้ำได้ดีและทำความสะอาดง่าย   |            |         |
| 1.5 โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร  |            |         |
| 1.6 ไม่มีสัตว์แมลงนำโรค และมีมาตรการในการควบคุม ป้องกัน  |            |         |
| 1.7 จัดให้มีห้องส้วมที่สะอาด แยกเป็นสัดส่วน และไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบริเวณหน้าห้องส้วม  |            |         |
| 1.8 มีอ่างล้างมือสะอาด ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา   |            |         |
| 1.9 มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด   |            |         |
| 1.10 มีการแยกมูลฝอยอินทรีย์ มูลฝอยประเภทอื่น ๆ จากห้องครัว และนำรวม ณ จุดพักหรือสถานที่พักมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล  |            |         |
| 1.11 มีแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เพียงพอ และเหมาะสมกับกิจกรรม   |            |         |
| 2. อาหาร   |            |         |
| 2.1 เตรียม-ปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ไม่เตรียมอาหารบนพื้น ด้านหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม  |            |         |
| 2.2 ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่ปลอดภัย มีเลขสารบบอาหาร (เลข อย.)  |            |         |
| 2.3 มีการจัดการอาหารสด ผัก ผลไม้ มีการล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ และการเก็บอาหารสดประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์สดควรเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส |            |         |
| 2.4 อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก.                                 |            |         |
| 2.5 อาหารปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และควรอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง  |            |         |
| 2.6 น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามจับหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้                        |            |         |

| ด้านสุขาภิบาลอาหาร   | การประเมิน |         |
|--|------------|---------|
|  | ผ่าน       | ไม่ผ่าน |
| 3. ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้  |            |         |
| 3.1 เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้   |            |         |
| 3.2 ช้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องวางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร                |            |         |
| 3.3 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร  |            |         |
| 3.4 ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร                    |            |         |
| 3.5 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด   |            |         |
| 3.6 ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล รวมทั้งที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร |            |         |
| 3.7 มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ ภายหลังจากการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น                             |            |         |
| 4. ผู้สัมผัสอาหาร  |            |         |
| 4.1 ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร “กฎกระทรวงลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561”                 |            |         |
| 4.2 ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก หรือเน็คคลุมผม และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยปิดปาก-ปิดจมูก  |            |         |
| 4.3 ต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม-ปรุง-ประกอบ-เสิร์ฟ หรือหลังสัมผัสสิ่งสกปรก และต้องใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด      |            |         |
| 4.4 ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร                                     |            |         |
| 4.5 ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อต้องหยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด        |            |         |
| 4.6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร       |            |         |
| 5. มีการเฝ้าระวังการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหารอย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี  |            |         |

## รายละเอียดประกอบการประเมิน GHG 4

| ด้านสุขาภิบาลอาหาร   | การประเมิน |         |
|--|------------|---------|
|  | ผ่าน       | ไม่ผ่าน |
| 1. น้ำดื่ม   |            |         |
| 1.1 สถานที่วาง/เก็บน้ำดื่ม ต้องสะอาด ไม่มีฝุ่น ไม่มีหยากไย่ พื้นไม่เฉอะแฉะ ไม่วางใกล้แหล่งมลพิษอื่น เช่น ขยะ น้ำเสียภายในระยะ 10 เมตร ไม่วางหรือเก็บน้ำดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้ใกล้กับสารเคมี วัตถุอันตราย หรือผงซักฟอก แสงแดดส่องไม่ถึง ควรวางให้สูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร หรือวางบนพาเลทพลาสติก จัดวางให้เป็นระเบียบ เพื่อไม่ให้เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะและแมลงนำโรค |            |         |
| 1.2 น้ำดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ไม่รั่วซึม ไม่มีคราบสกปรก ตะไคร่น้ำ ไม่มีรอยแตกร้าวขีดข่วนภายใน และฝาปิดต้องปิดผนึกเรียบร้อย ไม่มีร่องรอยการฉีกขาดหรือเปิดใช้งานก่อนนำมาดื่ม   |            |         |
| 1.3 น้ำดื่มต้องมีคุณภาพตามเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย พ.ศ. 2563   |            |         |
| 1.4 มีการตรวจสอบ/ล้างทำความสะอาดเครื่องกรอง/เปลี่ยนไส้กรองตามระยะเวลาที่กำหนด  |            |         |
| 1.5 มีการล้างทำความสะอาดก๊อกน้ำดื่ม และหมั่นดูแลบริเวณจุดบริการน้ำดื่มให้สะอาด   |            |         |
| 1.6 ภาชนะบรรจุน้ำดื่ม เช่น เขยือก คูลเลอร์ แก้วน้ำ ให้มีการล้างทำความสะอาดทุกวัน และจัดเก็บบนชั้นวาง ภาชนะหรือตู้ที่สะอาด มีการปกป้องป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร  |            |         |



| การจัดการคุณภาพน้ำดื่ม-น้ำใช้  | การประเมิน |         |
|--|------------|---------|
|  | ผ่าน       | ไม่ผ่าน |
| 2. น้ำใช้  |            |         |
| 2.1 ควรดูแลทำความสะอาดถังพักน้ำภายในอาคารอย่างน้อย 6 เดือน/ครั้ง กรณีเป็นถังพักน้ำใต้ดินทำความสะอาดอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (กรณีถังที่มีขนาดใหญ่มากยกแก่การทำมาสะอาดได้บ่อย ๆ ให้เติมคลอรีนเพิ่มเพื่อรักษาระดับคลอรีนอิสระคงเหลือที่ปลายท่อให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน 0.2-0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร) |            |         |
| 2.2 น้ำใช้ต้องได้มาตรฐานคุณภาพตามมาตรฐานน้ำประปาของการประปานครหลวง/การประปาส่วนภูมิภาค หรือตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย พ.ศ. 2563  |            |         |
| 2.3 มีการตรวจสอบคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ โดยชุดทดสอบภาคสนามในสถานการณปกติให้อยู่ในช่วง 0.2-0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร สถานการณโรคระบาด/สาธารณภัยอยู่ ในช่วง 0.5-1.0 มิลลิกรัมต่อลิตร  |            |         |
| 3. มีการเฝ้าระวังการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำ ด้วยชุดทดสอบภาคสนาม (๑11) หรือส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ   |            |         |
| 4. เจ้าหน้าที่ผู้ดูแลระบบน้ำมีสุขภาพขณะส่วนบุคคลที่ดี มีและใช้อุปกรณ์ป้องกันตนเองในขณะปฏิบัติงาน เช่น การเตรียมสารคลอรีนต้องสวมถุงมืออย่างสำหรับป้องกันสารเคมี แวนนิรภัย หน้ากาก (Mask)  |            |         |

