

กระบวนการพัฒนาและการรับรองโรงแรมนำอยู่ นำพัก

เจ้าของโรงแรม รีสอร์ท บังกะโล เกสต์เฮ้าส์ ที่จะสมัครเข้าร่วมโครงการ ต้องทำความเข้าใจ ให้ความสำคัญ และมีความตั้งใจจริงในการพัฒนาให้สถานประกอบการของตนเป็นโรงแรมนำอยู่ นำพัก โดยการทำมาเข้าใจหลักเกณฑ์การประเมินเพื่อให้สามารถประเมินสถานประกอบการได้ด้วยตนเอง โดยใช้เกณฑ์นี้เป็นแนวทางเมื่อพบจุดบกพร่องก็หาทางแก้ไข ปรับปรุงให้ได้ตามเกณฑ์ โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 เจ้าของโรงแรม รีสอร์ท บังกะโล เกสต์เฮ้าส์ ที่สนใจเข้าร่วมโครงการ สามารถสมัครเข้าร่วมโครงการได้ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.)

ขั้นตอนที่ 2 สสจ. ชี้แจง/ทำความเข้าใจขั้นตอนเกณฑ์การประเมิน และแนวทางในการดำเนินงาน พร้อมมอบคู่มือโครงการฯ

ขั้นตอนที่ 3 เจ้าของหรือผู้แทนทำการตรวจประเมินครั้งที่ 1 ตามเกณฑ์การประเมิน เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการค้นหาจุดบกพร่อง

ขั้นตอนที่ 4 นำจุดบกพร่องหรือปัญหาที่พบ มาทำการวิเคราะห์หาสาเหตุและแนวทางในการแก้ไขปัญหา จัดทำแผนงานหรือแนวทางการดำเนินงาน โดยกำหนดผู้รับผิดชอบ ขั้นตอนและระยะเวลาในการดำเนินการ

ขั้นตอนที่ 5 ลงมือปฏิบัติตามแผนงานหรือแนวทางที่ได้กำหนดไว้ หากพบปัญหาที่เกินกว่าจะแก้ไขได้ด้วยตนเอง ก็ขอคำแนะนำจาก สสจ.

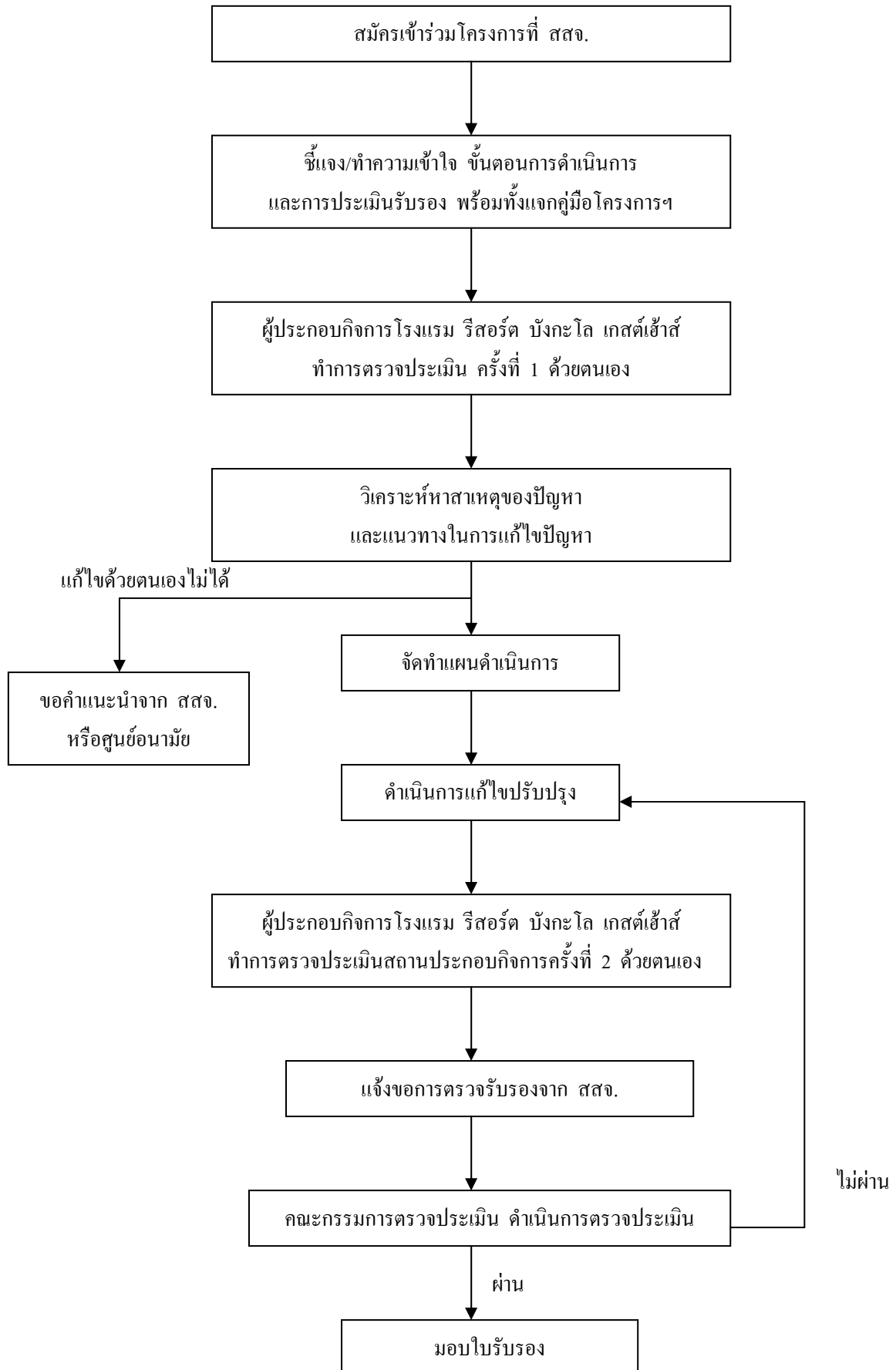
ขั้นตอนที่ 6 เจ้าของหรือผู้แทนควรทบทวนและตรวจสอบแผนการแก้ไขปัญหาเห็นว่าเหมาะสมและสอดคล้องกับปัญหาหรือไม่ และดำเนินการจนมั่นใจว่าสถานประกอบการของตนผ่านการประเมิน

ขั้นตอนที่ 7 ทำการตรวจประเมินครั้งที่ 2 ตามเกณฑ์การประเมิน เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนการตรวจประเมินจากบุคคลภายนอก

ขั้นตอนที่ 8 ติดต่อ สสจ. เพื่อขอให้ตรวจรับรองจากคณะกรรมการตรวจประเมิน หากในการตรวจประเมินพบข้อบกพร่องที่ทำให้ไม่ผ่านการประเมินให้สถานประกอบการดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จตามที่คณะกรรมการกำหนดเพื่อขอรับการตรวจประเมินอีกครั้ง

ขั้นตอนที่ 9 เมื่อผ่านการประเมิน ก็จะได้รับใบรับรองโรงแรมนำอยู่ นำพัก

กระบวนการพัฒนาและขอการรับรองโรงแรมนำอยู่ นำพัก



เกณฑ์ประเมินโรงแรมนำอยู่ นำพัก

การประเมินโรงแรมนำอยู่ นำพัก ประกอบด้วยส่วนสำคัญ 5 ส่วน คือ

1. อาคาร/บริเวณสถานที่
2. เชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอนัลลา (Legionella)
3. สระว่ายน้ำ
4. ร้านอาหาร
5. น้ำดื่ม - น้ำใช้

โดยใช้หลักการ สะอาด ปลอดภัย สิ่งแวดล้อมดี มีชีวิตชีวา ซึ่งในการตรวจประเมินรับรอง คณะกรรมการจะทำการตรวจประเมินตามเกณฑ์ โดยพิจารณา ดังนี้

ระดับ	เกณฑ์สะอาด + ปลอดภัย	เกณฑ์สิ่งแวดล้อมดี	เกณฑ์มีชีวิตชีวา
ระดับพื้นฐาน	- อาคาร/บริเวณสถานที่ - เชื้อแบคทีเรีย ชนิด Legionella - สระว่ายน้ำ - ร้านอาหาร - น้ำดื่ม - น้ำใช้	X	- เกณฑ์มีชีวิต ชีวา ระดับพื้นฐาน
ระดับดี	✓	✓	- เกณฑ์มีชีวิต ชีวา ระดับดี
ระดับดีมาก	✓	✓	- เกณฑ์มีชีวิต ชีวา ระดับดีมาก

การรับรอง

เมื่อโรงแรม รีสอร์ท บังกะโล เกสต์เฮาส์ ใดที่ผ่านการประเมินจากคณะกรรมการ จะได้รับรอง ดังนี้

ผ่าน	เกณฑ์ระดับพื้นฐาน	จะได้รับ	ใบรับรองทองแดง
ผ่าน	เกณฑ์ระดับดี	จะได้รับ	ใบรับรองเงิน
ผ่าน	เกณฑ์ระดับดีมาก	จะได้รับ	ใบรับรองทอง

เกณฑ์ประเมินโรงแรมนำอยู่ นำพัก

1. อาคาร/บริเวณสถานที่

เกณฑ์ความสะอาด ประกอบด้วย 19 ข้อ ซึ่งสถานประกอบการต้องดำเนินการให้ผ่าน ทุกข้อ จึงจะผ่านเกณฑ์นี้

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
นโยบายและการกำหนดแนวปฏิบัติ	1. มีการกำหนดนโยบายเรื่องการส่งเสริมสุขภาพให้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบายด้านสุขภาพอนามัยและความปลอดภัย โดยเขียนเป็นลายลักษณ์อักษร และปิดประกาศให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนทราบ			
	2. มีการกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบ วิธีการ และเวลาที่แน่นอนในการดูแลรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อย			
	3. มีการกำหนดพื้นที่ใช้งานอย่างชัดเจน โดยแบ่งเป็นพื้นที่รองรับนักท่องเที่ยว ทางเดิน ทางขนย้ายวัสดุ ที่จัดเก็บวัสดุ/สารเคมี พื้นที่กำจัดวัสดุเหลือใช้ และพื้นที่อื่นๆที่จำเป็น พร้อมมีป้ายแสดงบอกไว้			
การปฏิบัติเพื่อดูแลรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อย - อาคารสถานที่	4. มีการดูแลรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อย ทั้งในห้องพักและห้องน้ำภายในห้องพัก ห้องโถงใหญ่ ทางเดินภายในอาคาร ห้องประชุม และที่อื่นๆหน้าต่าง ประตู ชั้นบันได ราวบันได อยู่ในสภาพดี และสะอาด			
	5. ไม่มีการแขวนวัสดุต่างๆตามเสาหรือผนังของอาคาร เว้นแต่อุปกรณ์ประดับเพื่อตกแต่ง หรือเพื่อการเฝ้าระวัง ตรวจสอบหรือใช้เพื่อการตรวจสภาพแวดล้อมในบริเวณนั้น			
	6. หลอดไฟฟ้าตามที่ต่างๆต้องอยู่ในสภาพใช้งานได้ และมีการทำความสะอาดอยู่เสมอ			
- บริเวณ และพื้นที่ทางเดิน ทางขนย้ายทางเพื่อการจราจร	7. พื้นที่ในระนาบเดียวกัน แข็ง เรียบ ไม่ลื่น ไม่คูด ชื้นน้ำ หากเป็นบริเวณต่างระดับต้องมีสัญลักษณ์บอกความแตกต่าง มีการกันลื่นและมีสภาพสะอาด			

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
	8. ไม่มีวัสดุเหลือใช้หรือขยะตกค้างบริเวณพื้น			
	9. บริเวณที่จะต้องมีเศษวัสดุเหลือใช้หรือเป็นผลิตภัณฑ์กลาง จะต้องมีการขนหรือมีการกองไว้อย่างถูกวิธีไม่รกรุงรัง			
	10. ขนาดความกว้างของพื้นทางเดิน ทางขนย้ายหรือทางเพื่อการจราจร มีขนาดเหมาะสมที่จะใช้เพื่อจุดประสงค์ในการนั้น มีสภาพสะอาดไม่มีสิ่งกีดขวาง			
- บริเวณที่จัดเก็บวัสดุสิ่งของ	11. มีแสงสว่างเพียงพอที่จะมองเห็นทางเดินได้ชัดเจน			
	12. ตู้หรือชั้นวางของมีการติดป้ายบอกชนิดของ			
	13. กลุ่มของสารเคมีประเภทวัตถุอันตรายหรือวัตถุไวไฟ ต้องแยกเก็บไว้เฉพาะตามหลักปฏิบัติสำหรับสารเคมีประเภทนั้นๆ			
- บริเวณโรงอาหารหรือที่รับประทานอาหารของพนักงาน	14. เป็นไปตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารของกรมอนามัย			
- สิ่งอำนวยความสะดวก	15. ตู้เก็บสิ่งของของพนักงานต้องอยู่ในสภาพสะอาดและใช้งานได้ดี			
	16. ห้องน้ำ ห้องส้วม ที่ปีสสาวะ อ่างล้างมือ มีสภาพสะอาด และมีน้ำสำหรับใช้ทำความสะอาดเพียงพอ			
	17. ห้องน้ำ ห้องส้วม มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ ไม่มีกลิ่น รวมทั้งมีเครื่องใช้ เช่น สบู่ กระดาษชำระ สารดับกลิ่น ในปริมาณที่เพียงพอ และมีสภาพสะอาด			
- การกำจัดของเสีย	18. มีที่รองรับมูลฝอยเพียงพอ มีฝาปิดมิดชิด และแยกมูลฝอยสารพิษออกจากมูลฝอยทั่วไป			

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
- การควบคุมสัตว์แทะและแมลง	19. มีการควบคุม หนู แมลง ยุง โดยการทำลายแหล่งอาหาร แหล่งเพาะพันธุ์ การใช้เครื่องมือดักจับ หรือการใช้ยาเบื่อ หรือใช้สมุนไพรชนิดพ่นเป็นต้น			

เกณฑ์ความปลอดภัย ประกอบด้วย 15 ข้อ ซึ่งสถานประกอบการกิจการต้องดำเนินการให้ผ่าน ทุกข้อ จึงจะผ่านเกณฑ์นี้

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
การบันทึกข้อมูลสุขภาพ	1 อุบัติเหตุจากการทำงานที่รายงานตามแบบ กท.16 ลดลงจากรอบปีที่แล้วไม่น้อยกว่าร้อยละ 10			
	2 ไม่มีผู้เจ็บป่วยรายใหม่ที่ป่วยเป็นโรคอันเนื่องมาจากการทำงาน ตลอดระยะเวลา 1 ปี ที่ผ่านมา			
เครื่องจักร/อุปกรณ์/เครื่องใช้	3 ติดตั้งเครื่องจักร/อุปกรณ์อย่างมั่นคงและปลอดภัย			
	4 ติดตั้งฝาครอบส่วนที่เคลื่อนไหวของเครื่องจักร/อุปกรณ์ ตลอดระยะเวลาการทำงาน			
	5 เครื่องจักร/อุปกรณ์/เครื่องมือ/เครื่องใช้ ได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และไม่มีชิ้นส่วนที่ชำรุด หรือส่วนแหลมคมที่อาจทำอันตรายได้			
สภาพการทำงานที่ปลอดภัย	6 การเดินสายไฟเป็นระเบียบ ใช้สายไฟถูกประเภท และมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การใช้ไฟฟ้าอย่างปลอดภัย			
	7 สวิตช์ สายไฟ ได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี			
	8 มีเส้นหรือขอบเขตแสดงบริเวณที่อาจมีอันตราย หรือห้ามเข้าใกล้			
	9 จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่ถูกต้องเหมาะสมและเพียงพอ			
	10 มีการกำหนดกฎระเบียบและขั้นตอนการทำงานที่ปลอดภัย			

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
สภาพแวดล้อม	11. มีการจัดการสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ อันได้แก่ แสงสว่าง เสียง อุณหภูมิ รวมทั้งสารเคมีอย่างเหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพพนักงาน และผู้มาใช้บริการ			
	12. คุณภาพอากาศภายในอาคาร มีการหมุนเวียนอากาศอย่างเพียงพอ ในส่วนที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องมีการล้างทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ			
	13. จัดบริเวณสำหรับผู้สูบบุหรี่ไว้ต่างหาก (Smoking Area)			
การป้องกันอัคคีภัย	14. มีเครื่องดับเพลิงอย่างเพียงพอ พร้อมได้รับการตรวจสอบให้พร้อมใช้งานและติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถนำมาใช้ได้ทันทีเมื่อต้องการ			
	15. ทางหนีไฟและบันไดหนีไฟอยู่ในสภาพที่ดีไม่มีสิ่งกีดขวางหรือถูกปิดตาย			

2. เชื้อแบคทีเรียชนิดลีเจียโอเนลลา (Legionella)

เกณฑ์ความสะอาด ประกอบด้วย 8 ข้อ ซึ่งสถานประกอบการต้องดำเนินการให้ผ่าน ทุกข้อ จึงจะผ่านเกณฑ์นี้

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
หอผึ่งเย็น	1. จำนวนหอผึ่งเย็นที่ใช้จริง ต้องน้อยกว่าที่มีอยู่ทั้งหมด เพื่อสำรอง			
	2. กรณีหยุดใช้งาน ต้องมีการล้างทำความสะอาดหอผึ่งเย็น โดยการฉีดล้างด้วยเครื่องอัดความดันสูง หรือ ชัดตะกอน ตะกรัน เมื่อกตะไคร่น้ำ			
	3. น้ำที่ใช้ในหอผึ่งเย็นต้องเป็นน้ำประปาเท่านั้นหากเป็นน้ำจากแหล่งอื่นต้องผ่านการบำบัดอย่างน้อยด้วยระบบกรองทราย และเรซิน			
	4. การขัดล้างทำความสะอาดหอผึ่งเย็น อย่างน้อย 3 เดือน/ครั้ง			

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
ถังเก็บน้ำใช้ในโรงแรม	5. การทำความสะอาดและการระบายตะกอนกันถังเก็บน้ำใช้ในโรงแรมอย่างน้อย 1 ครั้ง/ปี			
ถาดรองรับน้ำเครื่องปรับอากาศ	6. ถ้างและทำความสะอาดถาดรองรับน้ำเครื่องปรับอากาศ อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง			
หัวก๊อกน้ำและฝักบัวอาบน้ำในห้องพัก	7. ทำความสะอาดฝักบัวและฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 65°C หรือใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรค เป็นต้น			
	8. ก๊อกน้ำจะต้องทำความสะอาดใต้กรองและหัวก๊อก			

เกณฑ์ความปลอดภัย ประกอบด้วย 7 ข้อ ซึ่งสถานประกอบกิจการต้องดำเนินการให้ผ่าน ทุกข้อ จึงจะผ่านเกณฑ์นี้

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
หอฝึ่งเย็น	1. การติดตั้งหอฝึ่งเย็น จะต้องห่างจากถังพักน้ำ ช่่งลม หรือสถานที่หรืออาคารอื่นๆและไม่ควรรออยู่ใกล้ช่่งลมออกของห้องครัว			
	2. มีการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันการฟุ้งกระจายของละอองน้ำจากหอฝึ่งเย็น			
	3. ต้องมีระบบควบคุมและบำบัดน้ำในหอฝึ่งเย็นโดยเติมสารป้องกันการเกิดตะกรันและการสึกกร่อนสารชีวภาพอย่างน้อย 2 ชนิด ในกรณีที่ใช้คลอรีนในการกำจัดจุลินทรีย์ต้องควบคุมระดับคลอรีนตกค้างในอ่างรองรับน้ำให้มีค่าไม่ต่ำกว่า 1 มิลลิกรัมต่อลิตร			
	4. มีการตรวจวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรีย Legionella อย่างน้อย 2 ครั้ง/ปี			
ถังเก็บน้ำใช้ในโรงแรม	5. มีการหมุนเวียนการใช้น้ำในถังเก็บน้ำใช้ในโรงแรม			

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
	6. ควบคุมระดับคลอรีนตกค้างในถังเก็บน้ำใช้ในโรงแรมมีค่าไม่ต่ำกว่า 0.2 มิลลิกรัมต่อลิตร			
	7. มีการตรวจวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรีย Legionella อย่างน้อย 2 ครั้ง/ปี			

3. สระว่ายน้ำ

เกณฑ์ความสะอาด ประกอบด้วย 6 ข้อ ซึ่งสถานประกอบการต้องดำเนินการให้ผ่าน ทุกข้อ จึงจะผ่านเกณฑ์นี้

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
อาคารที่ใช้อาบน้ำ ผลิตเปลี่ยนเสื้อผ้า และเก็บของตลอดจนห้องสุขาและอ่างล้างมือประจำสระว่ายน้ำ	1. ต้องมีการทำความสะอาดพื้นภายในและเครื่องสุขภัณฑ์ทุกวัน			
บริเวณโดยรอบสระว่ายน้ำ	2. บริเวณทางเข้าสระว่ายน้ำ ต้องมีที่หรือบริเวณสำหรับล้างเท้าหรือเก็บรองเท้า			
คุณภาพน้ำในสระว่ายน้ำ	3. ใส สะอาด ไม่มีเศษผง หรือเศษใบไม้ในสระว่ายน้ำ			
	4. มีการตรวจวัดค่าคลอรีนอิสระตกค้างและค่าความเป็นกรด-ด่าง โดยมีผลการตรวจวัดค่าคลอรีนอิสระตกค้าง อยู่ระหว่าง 0.6-1.0 มิลลิกรัมต่อลิตร และมีค่าความเป็นกรด-ด่างอยู่ระหว่าง 7.2-8.4			
	5. มีการตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียชนิด โคลิฟอร์ม (Coliform Bacteria) อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง และมีผลการตรวจวิเคราะห์ น้อยกว่า 10 MPN ต่อ น้ำ 100 มิลลิตร			
	6. มีการตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียชนิด อี.โคไล (E.Coli) อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง และผลการตรวจวิเคราะห์ต้องไม่พบ			

เกณฑ์ความปลอดภัย ประกอบด้วย 12 ข้อ ซึ่งสถานประกอบการต้องดำเนินการให้ผ่าน ทุกข้อ
จึงจะผ่านเกณฑ์นี้

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
อาคารที่ใช้อาบน้ำ ผลัดเปลี่ยนเสื้อผ้า และ เก็บของตลอดจนสุขา และอ่างล้างมือประจำ สระว่ายน้ำ	1. แบ่งแยกเป็นสัดส่วน			
	2. ถ้ามีการเปิดให้บริการเวลากลางคืน ต้องมีไฟฟ้า สำหรับส่องสว่างเพียงพอ			
บริเวณโดยรอบสระว่ายน้ำ น้ำ	3. ต้องสะอาดและไม่มีคราบตะไคร่น้ำ			
	4. ถ้ามีการเปิดให้บริการในเวลากลางคืน ต้องมี ไฟฟ้าสำหรับส่องสว่างเพียงพอบริเวณโดยรอบ สระว่ายน้ำ			
ป้ายแสดงข้อความต่างๆ ประจำสระว่ายน้ำ	5. ต้องมีป้ายแสดงคุณภาพน้ำรายวัน เป็นภาษาไทย หรือภาษาอื่นๆ ในตำแหน่งที่มองเห็นได้ชัดเจน บริเวณสระว่ายน้ำ			
	6. มีป้ายหรือข้อความแสดงกฎ/ข้อบังคับสำหรับ ผู้ให้บริการเป็นภาษาไทยหรือภาษาอื่นๆ			
	7. ต้องมีป้ายแสดงวิธีการปฐมพยาบาล หรือวิธีช่วย คนจมน้ำในตำแหน่งที่มองเห็นได้ชัดเจนบริเวณ สระว่ายน้ำ			
	8. ต้องมีป้ายแสดงบริเวณ หรือความลึกที่มองเห็นได้ ชัดเจนบริเวณสระว่ายน้ำ			
อุปกรณ์ในการช่วยชีวิต ประจำสระว่ายน้ำ	9. มีอุปกรณ์ในการช่วยชีวิตประจำสระว่ายน้ำ ได้แก่ ไม้ช่วยชีวิต ห่วงชูชีพ เครื่องช่วยหายใจ ห้องปฐม พยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาล เป็นต้นและมีการ ฝึกซ้อมการใช้งาน			
	10. มีโทรศัพท์ พร้อมกับติดหมายเลขโทรศัพท์ที่ สำคัญๆ ในตำแหน่งที่มองเห็นได้ชัดเจนบริเวณ สระว่ายน้ำ			

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
บุคลากรประจำสระว่ายน้ำ	11. มีเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย ช่วยเหลือ ช่วยชีวิตคนตกน้ำ และปฐมพยาบาลเบื้องต้น ประจำสระว่ายน้ำ			
	12. มีเจ้าหน้าที่ควบคุม ดูแล ปรับปรุงคุณภาพน้ำใน สระว่ายน้ำ			

4. ร้านอาหาร

ประกอบด้วย 15 ข้อ ซึ่งสถานประกอบการต้องดำเนินการให้ผ่าน ทุกข้อ จึงจะผ่านเกณฑ์นี้

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหาร	1. ต้องสะอาด เป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน			
การเตรียม-ปรุงอาหาร	2. ไม่เตรียม-ปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียม-ปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
สารปรุงแต่งอาหาร	3. การใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัยมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น มีเลขสารบบอาหาร เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม			
อาหารสด	4. ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5°C			
อาหารปรุงสำเร็จ	5. อาหารปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
น้ำแข็ง	6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นๆ แร่รวมไว้			

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
การล้างภาชนะ	7. ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะ ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
เขียงและมีด	8. ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้			
ช้อน ส้อม ตะเกียบ	9. วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
การจัดการมูลฝอยและน้ำเสีย	10. ต้องได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล			
ห้องล้าง	11. ต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา			
ผู้สัมผัสอาหาร	12. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อผ้ามีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดและสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม			
	13. ต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม-ปรุง-ประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด			
	14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร			
	15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อต้องหยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด			

5. น้ำดื่ม-น้ำใช้

ประกอบด้วย 3 ข้อ ซึ่งสถานประกอบการกิจการต้องดำเนินการให้ผ่าน **ทุกข้อ** จึงจะผ่านเกณฑ์

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
น้ำดื่ม - น้ำดื่มบรรจุขวด	1. มีเครื่องหมายรับประกันคุณภาพจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)			
- น้ำดื่มทั่วไป	2. ต้องได้ตามเกณฑ์คุณภาพน้ำประปากรมอนามัย พ.ศ.2543 (น้ำประปาดื่มได้) หรือเกณฑ์เสนอแนะน้ำบริโภคขององค์การอนามัยโลก (WHO) ปี 2527, 2536			
- น้ำใช้	3. ได้ตามมาตรฐานคุณภาพน้ำประปาของการประปาส่วนภูมิภาค/การประปานครหลวง			

เกณฑ์สิ่งแวดล้อมดี

ประกอบด้วย 5 ข้อ ซึ่งสถานประกอบการกิจการต้องดำเนินการให้ผ่าน **ทุกข้อ** จึงจะผ่านเกณฑ์นี้

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
เสียง/ความสั่นสะเทือน	1. ไม่มีเสียงดังรบกวนและความสั่นสะเทือนสร้างความเดือดร้อนรำคาญต่อชุมชน			
สารเคมี	2. ไม่มีฝุ่นหรือควันออกมาสร้างความเดือดร้อนรำคาญต่อชุมชน			
	3. ไม่มีกลิ่นสารเคมีหรือกลิ่นเหม็นรบกวนสร้างความเดือดร้อนรำคาญต่อชุมชน			
ขยะ/ของเสีย	4. มีการจัดการขยะ/ของเสียอย่างเหมาะสมไม่สร้างความเดือดร้อนรำคาญต่อชุมชน			
	5. น้ำทิ้งหรือสิ่งปฏิกูลที่ระบายออกนอกอาคารสถานที่ไม่สร้างความเดือดร้อนรำคาญต่อชุมชน			

หมายเหตุ : 1. ให้ตรวจสอบรายงานผลการวิเคราะห์คุณภาพสิ่งแวดล้อมที่ปล่อยออกนอกสถานประกอบการ โดยต้องไม่เกินค่าที่กำหนดตามกฎหมาย

2. สอบถามจากชุมชนไม่ต่ำกว่า 5 ครอบครัว ถ้าผ่าน 3 ใน 5 ถือว่าไม่ก่อเหตุเดือดร้อนรำคาญ

เกณฑ์ “มีชีวิตชีวา”

ขอบเขตของการดำเนินงานเพื่อให้เกิดความมีชีวิตชีวาในโครงการนี้ คือ การจัดให้กิจกรรมส่งเสริมสุขภาพทั้งกายและใจ คือ ระดับพื้นฐาน ระดับดี และระดับดีมาก ดังนี้

1. เกณฑ์มีชีวิตชีวาในระดับพื้นฐาน ประกอบด้วย 5 ข้อ ซึ่งสถานประกอบการต้องดำเนินการเพื่อให้ผ่านเกณฑ์ทั้ง 5 ข้อ ดังนี้

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
การจัดสถานที่เผยแพร่ข้อมูลข่าวสาร	1. มีสถานที่เพื่อเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารและเพิ่มพูนความรู้ด้านการส่งเสริมสุขภาพรวมทั้งมีกล่องรับความคิดเห็น			
การให้ความรู้ด้านการดูแลส่งเสริมสุขภาพแก่พนักงานในเรื่องต่างๆ	2. มีการให้ความรู้ด้านการส่งเสริมสุขภาพพนักงาน 7 เรื่อง/ปี คือเรื่องการออกกำลังกาย การบริโภคอาหารตามหลักโภชนบัญญัติ สุขภาพจิต สุขภาพฟัน การดูแลให้หญิงวัยเจริญพันธุ์รับประทานยาเม็ดธาตุเหล็ก อนามัยการเจริญพันธุ์และความปลอดภัยในการทำงาน รวมทั้งในชีวิตประจำวัน			
กิจกรรมลด เลิกบุหรี่ และสิ่งเสพติด	3. มีการให้ความรู้และจัดกิจกรรมการรณรงค์การลด เลิกบุหรี่และสิ่งเสพติด			
การตรวจสุขภาพประจำปี	4. มีการจัดหรือสนับสนุนให้พนักงานได้รับบริการตรวจสุขภาพประจำปีทุกคน และมีการตรวจตามความเสี่ยงที่พนักงานต้องสัมผัส			
กิจกรรมให้บริการรักษาเบื้องต้นหรือการปฐมพยาบาล	5. มีตู้ยา ชุดปฐมพยาบาล และเครื่องชั่งน้ำหนัก พร้อมทั้งมีการจัดบันทึกการรักษาและการใช้ยา			

2. **เกณฑ์มีชีวิตชีวาในระดับดี** ประกอบด้วย 2 ข้อ สถานประกอบการกิจการต้องดำเนินการให้ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐานก่อน และต้องผ่านเกณฑ์ระดับดี **ทุกข้อ** จึงจะผ่านเกณฑ์นี้

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
การกำหนดผู้รับผิดชอบ การส่งเสริมสุขภาพ พนักงาน	1. สถานประกอบการจะต้องกำหนดผู้รับผิดชอบ กิจกรรมส่งเสริมสุขภาพพนักงานตามบทบาทหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย			
กิจกรรมการมีส่วนร่วม	2. มีการจัดตั้งกลุ่มแกนนำหรือชมรมสร้างเสริมสุขภาพ และมีการจัดกิจกรรมดำเนินการ อย่างต่อเนื่องทุกๆปี			

3. **เกณฑ์มีชีวิตชีวาในระดับดีมาก** ประกอบด้วย 8 ข้อ สถานประกอบการกิจการต้องดำเนินการให้ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐาน และระดับดีก่อนและต้องผ่านเกณฑ์ระดับดีมาก อย่างน้อย 5 ใน 8 ข้อ (ห้ามยกเว้นข้อ 1) จึงจะผ่านเกณฑ์

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
กิจกรรมการออกกำลังกาย	1. มีกิจกรรมส่งเสริมให้พนักงานได้ออกกำลังกาย เช่น มีสถานที่ อุปกรณ์ และสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการออกกำลังกายและการเล่นกีฬา พร้อมทั้งกำหนดวันเวลา การออกกำลังกายหรือเล่นกีฬา อย่างน้อยสัปดาห์ละ 3 วันๆละ 30 นาที			
กิจกรรมนันทนาการ	2. มีการจัดกิจกรรมนันทนาการต่างๆเพื่อผ่อนคลายความเครียดและส่งเสริมความสามัคคีของพนักงาน เช่น จัดการแข่งขันกีฬา จัดงานรื่นเริงในเทศกาลต่างๆ			
กิจกรรมดูแลสุขภาพฟัน	3. มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมการแปรงฟัน โดยจัดสิ่งอำนวยความสะดวกให้พนักงานได้มีโอกาสแปรงฟันในที่ทำงาน และมีการให้สิทธิในการไปใช้บริการรักษาโรคฟัน			
กิจกรรมส่งเสริมโภชนาการ	4. มีการดูแลการจัดจำหน่ายอาหารให้มีความหลากหลายครบ 5 หมู่ ตามหลักโภชนบัญญัติ			

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
กิจกรรมส่งเสริมสุขภาพจิต	5. มีการจัดการกับความเครียดด้วยตนเอง มีการบริการให้คำปรึกษาเมื่อพนักงานมีปัญหาสุขภาพจิต			
กิจกรรมส่งเสริมป้องกันภาวะโลหิตจาง	6. มีการจัดหายาเม็ดธาตุเหล็ก (เฟอร์รัสซัลเฟต) ขนาด 60 มิลลิกรัม สำหรับหญิงวัยเจริญพันธุ์ทุกคน			
ประเมินภาวะโภชนาการ	7. มีการประเมินภาวะโภชนาการด้วยตนเองโดยใช้ค่าดัชนีมวลกาย			
กิจกรรมทดสอบสมรรถภาพร่างกาย	8. มีการทดสอบสมรรถภาพร่างกายเกี่ยวกับหัวใจปอดและกล้ามเนื้อ เพื่อให้ทราบว่ายู่ในเกณฑ์ใด ควรปรับปรุง หรือแก้ไขอย่างไร			