

คู่มือ โครงการสถานที่ทำงานน่าอยู่ น่าทำงาน

ตอน

โรงแรมน่าอยู่ น่าพัก



กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

คู่มือ โครงการสถานที่ทำงานน่าน้อย น่านำงาน

ตอน...

โรงแรมน่าน้อย น่านำก



จัดทำโดย

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ISBN : 974-515-787-2

ชื่อหนังสือ :

คู่มือ โครงการสถานที่ทำงานน่าอยู่ น่าทำงาน
ตอน... โรงแรมน่าอยู่ น่าพัก

จัดทำโดย :

สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

พิมพ์ครั้งที่ 1 :

มีนาคม 2548 จำนวนพิมพ์ 3,000 เล่ม
โรงพิมพ์ ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด

พิมพ์ครั้งที่ 2 :

สิงหาคม 2549 จำนวนพิมพ์ 5,000 เล่ม

พิมพ์โดย :

สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก



ประเทศไทย นับว่าเป็นเมืองท่องเที่ยวที่มีความสำคัญและงดงามเป็นที่ชื่นชมของนานาชาติ ธุรกิจการท่องเที่ยวของไทยจึงเป็นรายได้หลักอย่างหนึ่งของประเทศ กิจกรรมโรงแรม รีสอร์ท บังกะโล และเกสต์เฮ้าส์ ก็เป็นกิจการอย่างหนึ่งที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวไทย และหากเรามีสถานที่พักที่มีคุณภาพ สะอาด ได้มาตรฐาน และสามารถสร้างความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยวได้ ก็จะเป็นแรงดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเที่ยวในประเทศไทยมากขึ้น

ดังนั้นการพัฒนา ปรับปรุง สถานที่พักให้มีคุณภาพดี มีมาตรฐาน จึงเป็นสิ่งสำคัญในการสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยว กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จึงจัดทำโครงการสถานที่ทำงานน่าอยู่ นำทำงาน ตอน โรงแรมน่าอยู่ นำพัก ขึ้น โดยมีเป้าหมายเพื่อพัฒนารับรองและยกระดับคุณภาพการประกอบกิจการที่พัก รับรองนักท่องเที่ยวให้มีความสะอาด ปลอดภัย สิ่งแวดล้อมดี และมีชีวิตชีวา จึงได้จัดทำคู่มือโครงการเล่มนี้ขึ้น โดยเน้นกลุ่มเป้าหมายคือ สถานประกอบการ ประเภทโรงแรม รีสอร์ท บังกะโล เกสต์เฮ้าส์ เป็นต้น วัตถุประสงค์ของคู่มือใช้เพื่อเป็นแนวทางการพัฒนาสถานประกอบการด้วยตนเอง หากสถานประกอบการใดดำเนินการได้ตามเกณฑ์ที่กำหนดในคู่มือเล่มนี้ และผ่านการตรวจประเมินก็จะได้รับใบรับรอง

กรมอนามัย หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อสถานประกอบการในการนำไปใช้เป็นแนวทางสำหรับพัฒนาสถานประกอบการของตนให้เป็นโรงแรมน่าอยู่ นำพัก เพื่อที่ผู้มาใช้บริการและผู้ปฏิบัติงานจะได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม มีสุขภาพอนามัยดี มีความสุข ซึ่งจะส่งผลถึงคุณภาพชีวิตที่ดีต่อไป

กรมอนามัย

สารบัญ

คำนำ	ก
สารบัญ	ข
1. ความสำคัญของโรงแรมน่าน้ำพุ น่าน้ำพุ	1
2. ความหมาย “โรงแรมน่าน้ำพุ น่าน้ำพุ”	2
3. วัตถุประสงค์	2
4. ประโยชน์ที่ได้รับ	2
5. ปัจจัยสู่ความสำเร็จ	3
6. กระบวนการพัฒนาและการรับรองโรงแรมน่าน้ำพุ น่าน้ำพุ	4
7. เกณฑ์ประเมินโรงแรมน่าน้ำพุ น่าน้ำพุ	6
เอกสารอ้างอิง	21
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก. ตัวอย่างนโยบายด้านสุขภาพอนามัย	25
ภาคผนวก ข. เทคนิคการเก็บและส่งตัวอย่างสิ่งแวดล้อม เพื่อส่งวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรีย Legionella	26
ภาคผนวก ค. เทคนิคการเก็บตัวอย่างและตรวจวิเคราะห์ คุณภาพน้ำในสระว่ายน้ำ	30
ภาคผนวก ง. เทคนิคการสุ่มเก็บ การบรรจุ และการเก็บรักษา ตัวอย่างน้ำบริโภคเพื่อการตรวจวิเคราะห์และทดสอบ	32
ภาคผนวก จ. เกณฑ์มาตรฐาน	36
ภาคผนวก ฉ. ใบสมัคร	45
คณะผู้จัดทำ	

ตอน...โรงแรมน่าอยู่ น่าพัก

1. ความสำคัญของโรงแรมน่าอยู่ น่าพัก

ประเทศไทยเป็นเมืองแห่งการท่องเที่ยว ที่มีศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติที่สวยงามจึงเป็นแหล่งดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศให้มาเที่ยวชมมากมาย แต่การที่เมืองไทยจะเป็นเมืองท่องเที่ยวที่ดีและเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวตลอดไปหรือไม่นั้น ไม่ได้ขึ้นอยู่กับแหล่งท่องเที่ยวที่สวยงามแต่เพียงอย่างเดียว ส่วนที่มีความสำคัญและสนับสนุนการท่องเที่ยวอีกอย่างหนึ่งก็คือ กิจกรรมที่พักรับรองนักท่องเที่ยว อาทิ โรงแรม รีสอร์ท บังกะโล เกสต์เฮ้าส์ ฯลฯ ล้วนเป็นแหล่งให้บริการแก่นักท่องเที่ยวให้ได้รับความสะดวกสบาย สะอาดและปลอดภัยในการใช้บริการ ดังนั้นการสร้างเชื่อมั่นในคุณภาพและบริการจึงเป็นสิ่งสำคัญ อันจะส่งผลต่อการเจริญเติบโตของการท่องเที่ยวไทย

“โรงแรม” หรือการประกอบกิจการที่คล้ายคลึง เช่น รีสอร์ท บังกะโล เกสต์เฮ้าส์ เป็นต้น เป็นสถานประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ที่ต้องควบคุมตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 เพื่อควบคุมและป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นแก่ผู้มาใช้บริการและผู้ประกอบกิจการ จากข้อมูลพบว่าบางโรงแรมยังมีประเด็นปัญหาที่ควรระวังแก้ไข เช่น ปัญหาความสะอาด การควบคุมคุณภาพอากาศภายในอาคาร ความสะอาดของแหล่งที่อาจเป็นที่เพาะพันธุ์ของเชื้อแบคทีเรียลีสโตโมนอลา ตลอดจนการติดเชื้อและการเกิดอุบัติเหตุจากการใช้บริการสระว่ายน้ำ เป็นต้น

ดังนั้น เพื่อเป็นการแก้ไขปัญหาดังกล่าว ตลอดจนเพื่อคุ้มครองสุขภาพและเพิ่มความมั่นใจให้แก่ผู้ใช้บริการโรงแรมในประเทศไทย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขจึงจัดทำโครงการสถานที่ทำงานน่าอยู่ น่าทำงาน ตอน โรงแรมน่าอยู่ น่าพัก ขึ้น โดยมีเป้าหมายเพื่อพัฒนา รับรอง และยกระดับคุณภาพการประกอบกิจการโรงแรม/ที่พัก ให้มีความสะอาด ปลอดภัย สิ่งแวดล้อมดี และมีชีวิตชีวา พร้อมทั้งส่งเสริมภาพลักษณ์การเป็นเมืองท่องเที่ยวที่สวยงาม ปลอดภัย



2. ความหมาย “โรงแรมน่าอยู่ น่าพัก”

โรงแรมน่าอยู่ น่าพัก หมายถึง โรงแรมหรือการประกอบกิจการที่คล้ายคลึง เช่น รีสอร์ท บังกะโล และเกสต์เฮ้าส์ เป็นต้น ที่มีการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม และการสร้างเสริมสุขภาพเพื่อป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพ และเพิ่มความปลอดภัยต่อการทำงานและพักอาศัยของผู้ปฏิบัติงานและผู้ใช้บริการ อีกทั้งไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ผู้อยู่อาศัยบริเวณใกล้เคียง

3. วัตถุประสงค์

1. เพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้มาใช้บริการ ผู้ปฏิบัติงาน พร้อมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุเดือดร้อน รำคาญ แก่ผู้อยู่อาศัย บริเวณใกล้เคียง
2. เพื่อการพัฒนา ยกระดับสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของสถานที่ให้บริการ ในด้านที่พักให้ได้มาตรฐานโรงแรมน่าอยู่ น่าพัก

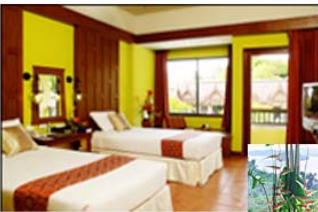
4. ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ประชาชน/นักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ มีความมั่นใจต่อสถานที่พัก/โรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานว่ามีความสะอาด ปลอดภัย มีสิ่งแวดล้อมดี ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ
2. ผู้ประกอบกิจการมีการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมและพัฒนาสถานที่พัก/โรงแรมของตนให้ได้มาตรฐาน
3. ส่งเสริมภาพลักษณ์ของจังหวัดเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวไทย

5. ปัจจัยสู่ความสำเร็จ

ในการดำเนินงานให้โรงแรมน่าอยู่ น่าพัก เน้นเรื่องการจัดการสภาพแวดล้อมให้เอื้อต่อการมีสุขภาพดี และมีกิจกรรมการส่งเสริมสุขภาพ โดยการมีส่วนร่วมของผู้ปฏิบัติงานทุกคน การที่จะดำเนินงานให้ประสบความสำเร็จได้ต้องอาศัยปัจจัยต่างๆ อันได้แก่

1. นโยบายขององค์กรที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดีซึ่งต้องอาศัยการบริหารจัดการที่เหมาะสม การสนับสนุนขององค์กร และการมีส่วนร่วมของผู้ปฏิบัติงานทุกคน
2. สิ่งแวดล้อมทางกายภาพที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี เช่น อาคารสถานที่ อุปกรณ์ เครื่องมือ รวมไปถึงแสงสว่าง เสียง อุณหภูมิ การระบายอากาศ เป็นต้น
3. สิ่งแวดล้อมทางสังคม ที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี ซึ่งจะส่งผลต่อสภาวะจิตใจได้แก่ ความสัมพันธ์ระหว่างผู้ปฏิบัติงานด้วยกันเอง และผู้บริหารกับผู้ปฏิบัติงาน
4. การส่งเสริมให้คนทำงานทุกคนมีพฤติกรรมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดีได้แก่ การปฏิบัติงานอย่างปลอดภัย การส่งเสริมสุขภาพ เช่น การออกกำลังกาย การไม่สูบบุหรี่ การไม่ดื่มสุรา หรือสารเสพติด การบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ และคลายเครียดอย่างสม่ำเสมอ
5. มีการรวมกลุ่มในองค์กร เช่น ชมรม กีฬา กลุ่มด้านภัยยาเสพติด ฯลฯ
6. ความสัมพันธ์ที่ดีกับชุมชน ซึ่งรวมความถึงการไม่ก่อเหตุเดือดร้อนรำคาญต่อชุมชน นอกจากนี้การจัดกิจกรรมร่วมกับชุมชน เช่น การปลูกต้นไม้สาธารณะ การจัดทำสวนสุขภาพ ก็ยังช่วยให้เกิดภาพลักษณ์ที่ดีขององค์กรอีกด้วย



6. กระบวนการพัฒนาและการรับรองโรงแรมนำอยู่ นำพัก

เจ้าของโรงแรม รีสอร์ท บังกะโล เกสต์เฮาส์ ที่จะสมัครเข้าร่วมโครงการ ต้องทำความเข้าใจ ให้มีความสำคัญ และมีความตั้งใจจริงในการพัฒนาให้สถานประกอบการกิจการของตนเป็นโรงแรมนำอยู่ นำพัก โดยการทำความเข้าใจหลักเกณฑ์การประเมิน เพื่อให้สามารถประเมินสถานประกอบการได้ด้วยตนเองโดยใช้เกณฑ์นี้เป็นแนวทาง เมื่อพบจุดบกพร่องก็หาทางแก้ไข ปรับปรุงให้ได้ตามเกณฑ์ โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

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

ขั้นตอนที่ 2 สสจ. ชี้แจง/ ทำความเข้าใจขั้นตอนเกณฑ์การประเมิน และแนวทางในการดำเนินงาน พร้อมมอบคู่มือโครงการฯ

ขั้นตอนที่ 3 เจ้าของหรือผู้แทนทำการตรวจประเมินครั้งที่ 1 ตามเกณฑ์การประเมิน เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการค้นหาจุดบกพร่อง

ขั้นตอนที่ 4 นำจุดบกพร่องหรือปัญหาที่พบ มาทำการวิเคราะห์หาสาเหตุ และแนวทางในการแก้ไขปัญหา จัดทำแผนงานหรือแนวทางการดำเนินงาน โดยกำหนดผู้รับผิดชอบ ขั้นตอนและระยะเวลาในการดำเนินการ

ขั้นตอนที่ 5 ลงมือปฏิบัติตามแผนงานหรือแนวทางที่ได้กำหนดไว้ หากพบปัญหาที่เกินกว่าจะแก้ไขปัญหาได้ด้วยตนเอง ก็ขอคำแนะนำจาก สสจ.

ขั้นตอนที่ 6 เจ้าของหรือผู้แทนควรทบทวนและตรวจสอบแผนการแก้ไขปัญหานั้นว่าเหมาะสมและสอดคล้องกับปัญหาหรือไม่ และดำเนินการจนมั่นใจว่าสถานประกอบการของตนผ่านการประเมิน

ขั้นตอนที่ 7 ทำการตรวจประเมินครั้งที่ 2 ตามเกณฑ์การประเมิน เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนการตรวจประเมินจากบุคคลภายนอก

ขั้นตอนที่ 8 ติดต่อ สสจ. เพื่อขอให้ตรวจรับรองจากคณะกรรมการตรวจประเมิน หากในการตรวจประเมินพบข้อบกพร่องที่ทำให้ไม่ผ่านการประเมิน ให้สถานประกอบการดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จตามที่คณะกรรมการกำหนด เพื่อขอรับการตรวจประเมินอีกครั้ง

ขั้นตอนที่ 9 เมื่อผ่านการประเมิน ก็จะได้รับใบรับรองโรงแรมนำอยู่ นำพัก

กระบวนการพัฒนาและขอการรับรองโรงแรมนำอยู่ นำพัก



7. เกณฑ์ประเมินโรงแรมน่านอน น่าน้ำดื่ม

การประเมินโรงแรมน่านอน น่าน้ำดื่ม ประกอบด้วยส่วนสำคัญ 5 ส่วน คือ

1. อาคาร/ บริเวณสถานที่
2. เชื้อแบคทีเรียชนิดลิวอิโอเนลลา (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 - เชื้อแบคทีเรียชนิด Legionella - สระว่ายน้ำ - ร้านอาหาร - น้ำดื่ม - น้ำใช้	X	- เกณฑ์มีชีวิตชีวา ระดับพื้นฐาน
ระดับดี	✓	✓	- เกณฑ์มีชีวิตชีวา ระดับดี
ระดับดีมาก	✓	✓	- เกณฑ์มีชีวิตชีวา ระดับดีมาก



การรับรอง

เมื่อโรงแรม รีสอร์ท บังกะโล เกสต์เฮาส์ ใดที่ผ่านการประเมินจากคณะกรรมการ จะได้รับใบรับรอง ดังนี้

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

เกณฑ์ประเมินโรงแรมน่าอยู่ น่าพัก

1. อาคาร/ บริเวณสถานที่

เกณฑ์ความสะอาด ประกอบด้วย 19 ข้อ ซึ่งสถานประกอบการต้องดำเนินการให้ผ่าน ทุกข้อ จึงจะผ่านเกณฑ์นี้

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
นโยบายและการกำหนดแนวปฏิบัติ	1. มีการกำหนดนโยบายเรื่องการส่งเสริมสุขภาพให้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบายด้านสุขภาพอนามัยและความปลอดภัย โดยเขียนเป็นลายลักษณ์อักษร และเปิดเผยให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนทราบ			
	2. มีการกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบ วิธีการ และเวลาที่แน่นอนในการดูแลรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อย			
	3. มีการกำหนดพื้นที่ใช้งานอย่างชัดเจน โดยแบ่งเป็นพื้นที่รองรับนักท่องเที่ยว ทางเดิน ทางขนย้ายวัสดุ ที่จัดเก็บวัสดุ/สารเคมี พื้นที่กำจัดวัสดุเหลือใช้ และพื้นที่อื่นๆ ที่จำเป็น พร้อมมีป้ายแสดงบอกรู้			
การปฏิบัติเพื่อการดูแลรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อย - อาคารสถานที่	4. มีการดูแลรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อย ทั้งในห้องพักและห้องน้ำภายในห้องพัก ห้องโถงใหญ่ ทางเดินภายในอาคาร ห้องประชุม และที่อื่นๆ หน้าต่าง ประตู ชั้นบันได ราวบันได อยู่ในสภาพดี และสะอาด			
	5. ไม่มีการแขวนวัสดุต่างๆ ตามเสาหรือผนังของอาคาร เว้นแต่อุปกรณ์ประดับเพื่อตกแต่ง หรือเพื่อการเฝ้าระวัง ตรวจสอบหรือใช้เพื่อการตรวจวัดสภาพแวดล้อมในบริเวณนั้น			
	6. หลอดไฟฟ้าตามที่สูงๆต้องอยู่ในสภาพใช้งานได้ และมีการทำความสะอาดอยู่เสมอ			



เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
- บริเวณพื้น และพื้นทางเดิน ทางขนย้ายทางเพื่อการจราจร	7. พื้นอยู่ในระนาบเดียวกัน แข็ง เรียบ ไม่ลื่น ไม่ดูดซึมน้ำ หากเป็นบริเวณต่างระดับต้องมีสัญลักษณ์บอกความแตกต่าง มีการกันลื่น และมีสภาพสะอาด			
	8. ไม่มีวัสดุเหลือใช้หรือขยะตกค้างบริเวณพื้น			
	9. บริเวณที่จะต้องมีเศษวัสดุเหลือใช้หรือเป็นผลิตภัณฑ์กลาง จะต้องมีการขนหรือเก็บ หรือมีการกองไว้อย่างถูกวิธีไม่รกรุงรัง			
	10. ขนาดความกว้างของพื้นทางเดิน ทางขนย้ายหรือทางเพื่อการจราจร มีขนาดเหมาะสมที่จะใช้เพื่อจุดประสงค์ในการนั้น มีสภาพสะอาด ไม่มีสิ่งกีดขวาง			
- บริเวณที่จัดเก็บวัสดุสิ่งของ	11. มีแสงสว่างเพียงพอที่จะมองเห็นทางเดินได้ชัดเจน			
	12. ตู้หรือชั้นวางของมีการติดป้ายบอกชนิดของ			
	13. กลุ่มของสารเคมีประเภทวัตถุอันตราย หรือวัตถุไวไฟ ต้องแยกเก็บไว้เฉพาะตามหลักปฏิบัติสำหรับสารเคมีประเภทนั้นๆ			
- บริเวณโรงอาหาร หรือที่รับประทานอาหารของพนักงาน	14. เป็นไปตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารของกรมอนามัย			
- สิ่งอำนวยความสะดวก	15. ผู้เก็บสิ่งของของพนักงานต้องอยู่ในสภาพสะอาด และใช้งานได้ดี			
	16. ห้องน้ำ ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ มีสภาพสะอาด และมีน้ำสำหรับใช้ทำความสะอาดเพียงพอ			
	17. ห้องน้ำ ห้องส้วม มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ ไม่มีกลิ่น รวมทั้งมีเครื่องใช้ เช่น สบู่ กระดาษชำระ สารดับกลิ่น ในปริมาณที่เพียงพอ และมีสภาพสะอาด			

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
- การกำจัดของเสีย	18. มีที่รองรับมูลฝอยเพียงพอ มีฝาปิดมิดชิด และแยกมูลฝอยสารพิษออกจากมูลฝอยทั่วไป			
- การควบคุมสัตว์พาะและแมลง	19. มีการควบคุม หนู แมลง ยุง โดยการทำลายแหล่งอาหาร แหล่งเพาะพันธุ์ การใช้เครื่องมือดักจับ หรือการใช้ยาเบื่อ หรือใช้สมุนไพรฉีดพ่น เป็นต้น			

เกณฑ์ความปลอดภัย ประกอบด้วย 15 ข้อ ซึ่งสถานประกอบการต้องดำเนินการให้ผ่าน 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			



เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
	7. สวิตช์ สายไฟ ได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี			
	8. มีเส้นหรือขอบเขตแสดงบริเวณที่อาจมีอันตรายหรือห้ามเข้าใกล้			
	9. จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่ถูกต้องเหมาะสมและเพียงพอ			
	10. มีการกำหนดกฎระเบียบและขั้นตอนการทำงานที่ปลอดภัย			
สภาพแวดล้อม	11. มีการจัดการสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ อันได้แก่ แสงสว่าง เสียง อุณหภูมิ รวมทั้งสารเคมีอย่างเหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพพนักงาน และผู้มาใช้บริการ			
	12. คุณภาพอากาศภายในอาคาร มีการหมุนเวียนอากาศอย่างเพียงพอ ในส่วนที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องมีการล้างทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ			
	13. จัดบริเวณสำหรับผู้สูบบุหรี่ไว้ต่างหาก (Smoking Area)			
การป้องกันอัคคีภัย	14. มีเครื่องดับเพลิงอย่างเพียงพอ พร้อมได้รับการตรวจสอบให้พร้อมใช้งานและติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถนำมาใช้ได้ทันทีเมื่อต้องการ			
	15. ทางหนีไฟและบันไดหนีไฟอยู่ในสภาพที่ดี ไม่มีสิ่งกีดขวางหรือถูกปิดตาย			



2. เชื้อแบคทีเรียชนิดลีจิโอเนลลา (Legionella)

เกณฑ์ความสะอาด ประกอบด้วย 8 ข้อ ซึ่งสถานประกอบการต้องดำเนินการให้ผ่าน ทุกข้อ จึงจะผ่านเกณฑ์นี้

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
หอฝิ่งเย็น	1. จำนวนหอฝิ่งเย็นที่ใช้จริง ต้องน้อยกว่าที่มีอยู่ทั้งหมด เพื่อสำรอง			
	2. กรณีหยุดใช้งาน ต้องมีการล้างทำความสะอาดหอฝิ่งเย็น โดยการฉีดล้างด้วยเครื่องอัดความดันสูง หรือ ชัดตะกอน ตะกรัน เมื่อกะโหล่น้ำ			
	3. น้ำที่ใช้ในหอฝิ่งเย็นต้องเป็นน้ำประปาเท่านั้น หากเป็นน้ำจากแหล่งอื่นต้องผ่านการบำบัดอย่างน้อยด้วยระบบกรองทราย และเรซิน			
	4. การขัดล้างทำความสะอาดหอฝิ่งเย็น อย่างน้อย 3 เดือน/ครั้ง			
ถังเก็บน้ำใช้ในโรงแรม	5. การทำความสะอาดและการระบายตะกอนกันถังเก็บน้ำใช้ในโรงแรมอย่างน้อย 1 ครั้ง/ปี			
ถาดรองรับน้ำเครื่องปรับอากาศ	6. ล้างและทำความสะอาดถาดรองรับน้ำเครื่องปรับอากาศ อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง			
หัวก๊อกน้ำและฝักบัวอาบน้ำในห้องพัก	7. ทำความสะอาดฝักบัวและฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 65 ° C หรือใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรค เป็นต้น			
	8. ก๊อกน้ำจะต้องทำความสะอาดไส้กรองและหัวก๊อก			



เกณฑ์ความปลอดภัย ประกอบด้วย 7 ข้อ ซึ่งสถานประกอบการต้องดำเนินการให้ผ่าน ทุกข้อ จึงจะผ่านเกณฑ์นี้

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
หอผึ่งเย็น	1. การติดตั้งหอผึ่งเย็น จะต้องห่างจากถังพักน้ำ ช่อกลม หรือสถานที่หรืออาคารอื่นๆ และไม่ควร อยู่ใกล้ช่องลมออกของห้องครัว			
	2. มีการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันการฟุ้งกระจายของ ละอองน้ำจากหอผึ่งเย็น			
	3. ต้องมีระบบควบคุมและบำบัดน้ำในหอผึ่งเย็น โดยเติมสารป้องกันการเกิดตะกอนและการ สึกกร่อน สารชีวภาพอย่างน้อย 2 ชนิด ใน กรณีที่ใช้คลอรีนในการกำจัดจุลินทรีย์ต้อง ควบคุมระดับคลอรีนตกค้างในอ่างรองรับน้ำ ให้มีค่าไม่ต่ำกว่า 1 มิลลิกรัมต่อลิตร			
	4. มีการตรวจวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรีย Legionella อย่างน้อย 2 ครั้ง/ปี			
ถังเก็บน้ำใช้ในโรงแรม	5. มีการหมั่นเวียนกรน้ำในถังเก็บน้ำใช้ใน โรงแรม			
	6. ควบคุมระดับคลอรีนตกค้างในถังเก็บน้ำใช้ ในโรงแรมมีค่าไม่ต่ำกว่า 0.2 มิลลิกรัมต่อลิตร			
	7. มีการตรวจวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรีย Legionella อย่างน้อย 2 ครั้ง/ปี			



หอผึ่งเย็นแบบกลม (Round Type)



หอผึ่งเย็นแบบเหลี่ยม (Square Type)

3. สระว่ายน้ำ

เกณฑ์ความสะอาด ประกอบด้วย 6 ข้อ ซึ่งสถานประกอบการกิจการต้องดำเนินการให้ผ่าน ทุกข้อ จึงจะผ่านเกณฑ์นี้

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
อาคารที่ใช้อาบน้ำ ผลิต เปลี่ยนเสื้อผ้า และเก็บของ ตลอดจนห้องสุขาและอ่างล้างมือ ประจำสระว่ายน้ำ	1. ต้องมีการทำความสะอาดพื้นภายในและเครื่องสุขภัณฑ์ทุกวัน			
บริเวณโดยรอบสระว่ายน้ำ	2. บริเวณทางเข้าสระว่ายน้ำ ต้องมีที่หรือบริเวณสำหรับล้างเท้าหรือเก็บรองเท้า			
คุณภาพน้ำในสระว่ายน้ำ	3. โส สระขาด ไม่มีเศษผง หรือเศษใบไม้ในสระว่ายน้ำ			
	4. มีการตรวจวัดค่าคลอรีนอิสระตกค้างและค่าความเป็นกรด-ด่าง โดยมีผลการตรวจวัดค่าคลอรีนอิสระตกค้าง อยู่ระหว่าง 0.6-1.0 มิลลิกรัมต่อลิตร และมีค่าความเป็นกรด-ด่าง อยู่ระหว่าง 7.2-8.4			
	5. มีการตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม (Coliform Bacteria) อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง และมีผลการตรวจวิเคราะห์ น้อยกว่า 10 MPN ต่อน้ำ 100 มิลลิตร			
	6. มีการตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียชนิด อี.โคไล (E.Coli) อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง และผลการตรวจวิเคราะห์ต้องไม่พบ			

เกณฑ์ความปลอดภัย ประกอบด้วย 12 ข้อ ซึ่งสถานประกอบการต้อง
ดำเนินการให้ผ่าน ทุกข้อ จึงจะผ่านเกณฑ์นี้

เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
อาคารที่ใช้อบน้ำ ผัด เปลี่ยนเสื้อผ้า และเก็บ ของตลอดจนห้องสุขา และอ่างล้างมือประจำ สระว่ายน้ำ	1. แบ่งแยกเป็นสัดส่วน			
	2. ถ้ามีการเปิดให้บริการในเวลากลางคืน ต้องมีไฟฟ้าสำหรับส่องสว่างเพียงพอ			
บริเวณโดยรอบสระ ว่ายน้ำ	3. ต้องสะอาดและไม่มีคราบตะไคร่น้ำ			
	4. ถ้ามีการเปิดให้บริการในเวลากลางคืน ต้องมีไฟฟ้าสำหรับส่องสว่างเพียงพอบริเวณโดยรอบสระว่ายน้ำ			
ป้ายแสดงข้อความต่างๆ ประจำสระว่ายน้ำ	5. ต้องมีป้ายแสดงคุณภาพน้ำรายวัน เป็นภาษาไทยหรือภาษาอื่นๆ ในตำแหน่งที่มองเห็นได้ชัดเจนบริเวณสระว่ายน้ำ			
	6. มีป้ายหรือข้อความแสดงกฎ/ข้อบังคับสำหรับผู้ใช้บริการเป็นภาษาไทยหรือภาษาอื่นๆ			
	7. ต้องมีป้ายแสดงวิธีการปฐมพยาบาล หรือวิธีช่วยคนจมน้ำในตำแหน่งที่มองเห็นได้ชัดเจนบริเวณสระว่ายน้ำ			
	8. ต้องมีป้ายแสดงบริเวณ หรือความลึกที่มองเห็นได้ชัดเจนบริเวณสระว่ายน้ำ			
อุปกรณ์ในการช่วยชีวิต ประจำสระว่ายน้ำ	9. มีอุปกรณ์ในการช่วยชีวิตประจำสระว่ายน้ำ ได้แก่ ไม้ช่วยชีวิต ห่วงชูชีพ เครื่องช่วยหายใจ ห้องปฐมพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาล เป็นต้น และมีการฝึกซ้อมการใช้งาน			
	10. มีโทรศัพท์ พร้อมกับติดหมายเลขโทรศัพท์ที่สำคัญๆ ในตำแหน่งที่มองเห็นได้ชัดเจนบริเวณสระว่ายน้ำ			
บุคลากรประจำสระ ว่ายน้ำ	11. มีเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย ช่วยเหลือช่วยชีวิตคนตกน้ำ และปฐมพยาบาลเบื้องต้นประจำสระว่ายน้ำ			
	12. มีเจ้าหน้าที่ควบคุม ดูแล ปรับปรุงคุณภาพน้ำในสระว่ายน้ำ			

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 และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียม-ปรุง อาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
สารปรุงแต่งอาหาร	3. การใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น มีเลข สารบอาหาร เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน ของกระทรวงอุตสาหกรรม			
อาหารสด	4. ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การ เก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็น สัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บใน อุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5° C			
อาหารปรุงสำเร็จ	5. อาหารปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
น้ำแข็ง	6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะ ที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับ คีบหรือตัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแทรกมวไว้			
การล้างภาชนะ	7. ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด อีก 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้าง ภาชนะ ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
เขียงและมีด	8. ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้			
ช้อน ส้อม ตะเกียบ	9. วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปรง สะอาด หรือ วางเป็นระเบียบในภาชนะ โปรงสะอาด และม ีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			



เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
การจัดการมูลฝอยและน้ำเสีย	10. ต้องได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล			
ห้องส้วม	11. ต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา			
ผู้สัมผัสอาหาร	12. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อผ้ามีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดและสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม			
	13. ต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม-ปรุง-ประกอบและจำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วทุกชนิด			
	14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร			
	15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อต้องหยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด			

5. น้ำดื่ม-น้ำใช้

ประกอบด้วย 3 ข้อ ซึ่งสถานประกอบการต้องดำเนินการให้ผ่าน ทุกข้อ จึงจะผ่านเกณฑ์นี้

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 ซึ่งสถานประกอบการต้องดำเนินการให้ผ่าน 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/ของเสียอย่างเหมาะสม ไม่สร้างความเดือดร้อนรำคาญต่อชุมชน			
	5. น้ำทิ้งหรือสิ่งปฏิกูลที่ระบายออกนอกอาคาร สถานที่ไม่สร้างความเดือดร้อนรำคาญต่อชุมชน			

- หมายเหตุ :**
1. ให้ตรวจสอบรายงานผลการวิเคราะห์คุณภาพสิ่งแวดล้อมที่ปล่อยออกนอกสถานประกอบการ โดยต้องไม่เกินค่าที่กำหนดตามกฎหมาย
 2. สอบถามจากชุมชนไม่ต่ำกว่า 5 ครอบครัว ถ้าผ่าน 3 ใน 5 ถือว่าไม่ก่อเหตุเดือดร้อนรำคาญ



เกณฑ์ “มีชีวิตชีวา”

ขอบเขตของการดำเนินงานเพื่อให้เกิดความมีชีวิตชีวาในโครงการนี้ คือ การจัดให้มีกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพทั้งกายและใจ 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 การดูแลให้หญิงวัยเจริญพันธุ์ รับประทานยาเม็ดธาตุเหล็ก อนามัยการเจริญพันธุ์ และความปลอดภัยในการทำงาน รวมทั้งในชีวิตประจำวัน			
กิจกรรมลด เลิกบุหรี่ และสิ่งเสพติด	3. มีการให้ความรู้และจัดกิจกรรมการณรงค์การลด เลิกบุหรี่และสิ่งเสพติด			
การตรวจสอบสุขภาพประจำปี	4. มีการจัดหรือสนับสนุนให้พนักงานได้รับบริการตรวจสอบสุขภาพประจำปีทุกคน และมีการตรวจตามความเสี่ยงที่พนักงานต้องสัมผัส			
กิจกรรมให้บริการรักษาเบื้องต้นหรือการปฐมพยาบาล	5. มีตู้ยา ชุดปฐมพยาบาล และเครื่องชั่งน้ำหนัก พร้อมทั้งมีการจัดบันทึกการรักษาและการเข้ายา			

2. เกณฑ์มีชีวิตชีวาระดับดี ประกอบด้วย 2 ข้อ สถานประกอบการกิจการ ต้องดำเนินการให้ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐานก่อน และต้องผ่านเกณฑ์ระดับดี **ทุกข้อ** จึงจะผ่านเกณฑ์นี้

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

3. เกณฑ์มีชีวิตชีวาระดับดีมาก ประกอบด้วย 8 ข้อ สถานประกอบการ ต้องดำเนินการให้ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐาน 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 พร้อมทั้ง กำหนดวันเวลา การออกกำลังกายหรือเล่นกีฬา อย่างน้อยสัปดาห์ละ 3 วัน ๆ ละ 30 นาที			
กิจกรรมนันทนาการ	2. มีการจัดกิจกรรมนันทนาการต่างๆ เพื่อผ่อนคลายความเครียดและส่งเสริมความสามัคคีของ พนักงาน เช่น จัดการแข่งขันกีฬา จัดงานรื่นเริง ในเทศกาล ต่างๆ			
กิจกรรมดูแลสุขภาพฟัน	3. มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมการแปรงฟัน โดยจัด สิ่งอำนวยความสะดวกให้พนักงานได้มีโอกาส แปรงฟันในที่ทำงาน และมีการให้สิทธิในการ ไปใช้บริการรักษาโรคฟัน			



เรื่อง/กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
กิจกรรมส่งเสริมโภชนาการ	4. มีการดูแลการจัดจำหน่ายอาหารให้มีความหลากหลายครบ 5 หมู่ ตามหลักโภชนบัญญัติ			
กิจกรรมส่งเสริมสุขภาพจิต	5. มีการจัดการกับความเครียดด้วยตนเอง มีการบริการให้คำปรึกษาเมื่อพนักงานมีปัญหาสุขภาพจิต			
กิจกรรมส่งเสริมป้องกันภาวะโลหิตจาง	6. มีการจัดหายาเม็ดธาตุเหล็ก (เฟอรัสซัลเฟต) ขนาด 60 มิลลิกรัม สำหรับหญิงวัยเจริญพันธุ์ทุกคน			
ประเมินภาวะโภชนาการ	7. มีการประเมินภาวะโภชนาการด้วยตนเองโดยใช้ค่าดัชนีมวลกาย			
กิจกรรมทดสอบสมรรถภาพร่างกาย	8. มีการทดสอบสมรรถภาพร่างกายเกี่ยวกับหัวใจปอดและกล้ามเนื้อ เพื่อให้ทราบว่ายู่ในเกณฑ์ใด ควรปรับปรุง หรือแก้ไขอย่างไร			



1. สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย. คู่มือสถานที่ทำงานน่าอยู่ น่าทำงาน. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. กรุงเทพฯ. 2546
2. นายสมศักดิ์ ชัยพิพัฒน์ และคณะ. คู่มือการดำเนินงานโครงการสถานที่ทำงานน่าอยู่ ตอน “โรงแรมน่าอยู่ น่าพัก”. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ. 2544
3. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์เชื้อ Legionella. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 2542-2544.
4. คู่มือการสู่มเก็บ การบรรจุ และการเก็บรักษาตัวอย่างน้ำบริโภคเพื่อ การตรวจวิเคราะห์และทดสอบ. เอกสารเผยแพร่ ศูนย์ห้องปฏิบัติการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
5. <http://www.mwa.co.th>
6. <http://www.pwa.co.th>
7. <http://www.pcdv1.pcd.go.th>



ח כ ט פ ו ר ת



ภาคผนวก ก

ตัวอย่างนโยบายด้านสุขภาพอนามัย นโยบายด้านสุขภาพอนามัย ความปลอดภัย และสภาพแวดล้อม

โรงแรม.....

โรงแรม.....จะดำเนินธุรกิจโดยยึดถือ
นโยบายด้านสุขภาพอนามัย ความปลอดภัยของพนักงาน และปกป้องสภาพแวดล้อม
อย่างเคร่งครัด โรงแรมให้ความสำคัญต่อนโยบายด้านนี้เทียบเท่าเป้าหมายในการ
ดำเนินธุรกิจด้านอื่นๆ ของโรงแรม ซึ่งผู้บริหารตามสายงานจะเป็นผู้รับผิดชอบให้
การดำเนินการตามนโยบายนี้เป็นไปอย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ

พนักงานทุกคนจะต้องถือปฏิบัติเช่นเดียวกัน เกี่ยวกับนโยบายด้านสุขภาพ
อนามัย ความปลอดภัย และสภาพแวดล้อมของบริษัทฯ ซึ่งมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

นโยบายด้านการส่งเสริมสุขภาพอนามัย

โรงแรมจะป้องกันไม่ให้นักงนเกิดการเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากการทำงาน
ทุกกรณีและจะส่งเสริมให้พนักงานมีสุขภาพอนามัยที่ดีทั้งกายและใจ (และไม่
ทำการใดที่เป็นผลร้ายต่อสุขภาพอนามัย แก่ลูกค้า หรือผู้รับบริการ)

โรงแรมจะดูแลสถานประกอบกิจการให้สะอาด และถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ

นโยบายด้านความปลอดภัย

โรงแรมจะป้องกันอุบัติเหตุใดๆ อันอาจเกิดขึ้นได้อย่างเต็มความสามารถ

โรงแรมจะเสริมสร้างให้พนักงานมีจิตสำนึกด้านความปลอดภัยทั้งด้วยการให้
ความรู้และการฝึกอบรม

นโยบายด้านอนุรักษ์สภาพแวดล้อม

โรงแรมจะป้องกันมิให้การปฏิบัติงานของบริษัทฯ เป็นอันตรายต่อ
สภาพแวดล้อม

โรงแรมจะปรับปรุงการปฏิบัติงานอยู่เสมอ เพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ.....

()

กรรมการผู้จัดการ

ภาคผนวก ข

เทคนิคการเก็บและส่งตัวอย่างสิ่งแวดล้อมเพื่อส่งวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรีย Legionella

เทคนิคการเก็บตัวอย่างสิ่งแวดล้อม เพื่อส่งวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรีย Legionella สามารถแบ่งการเก็บตัวอย่างออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

(1) การเก็บตัวอย่างจากสิ่งแวดล้อมซึ่งภาชนะที่ใช้ในการเก็บน้ำจะต้องทำการฆ่าเชื้อโรค (Sterilization) ก่อนที่จะนำมาใช้ และปริมาณน้ำตัวอย่างที่เก็บต้องไม่น้อยกว่า 200 มิลลิลิตร

(2) การเก็บตัวอย่างแบบสวอป (Swab) ซึ่งไม้สำลีที่ใช้ในการสวอปต้องผ่านการฆ่าเชื้อโรคและเก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทก่อนนำมาใช้งาน ในการเก็บตัวอย่างควรมีน้ำจากบริเวณที่เก็บหรือน้ำกลั่นติดไปด้วย 2-5 ลิตรเพื่อป้องกันสำลีแห้ง

การตรวจวิเคราะห์หาเชื้อแบคทีเรีย Legionella มี 2 ลักษณะด้วยกัน คือ

(1) การตรวจวิเคราะห์เชื้อในทางการเฝ้าระวัง

: แหล่งหรือสถานที่เก็บตัวอย่าง มักเก็บจากหอผึ่งเย็น และถังเก็บน้ำใช้ในอาคาร

(2) การตรวจวิเคราะห์โรคเพื่อการสืบสวนโรค

: แหล่งหรือสถานที่เก็บตัวอย่าง มักเก็บจากแหล่งที่คาดว่าจะมีความเสี่ยงต่อการเกิดการระบาดของโรค ดังนี้

- หอผึ่งเย็น
- ถังเก็บน้ำใช้ภายในอาคาร
- ถังพักน้ำอุ่นก่อนจ่ายเข้าห้องพัก
- ฝักบัวและหัวก๊อกน้ำ
- น้ำพุ
- ถาดรองรับน้ำจากเครื่องปรับอากาศ

รายละเอียดวิธีเก็บตัวอย่าง รวมถึงการเก็บรักษาและส่งตัวอย่างในการตรวจวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรีย Legionella ทั้ง 2 ลักษณะ เป็นไปตามตารางที่ 1 ภาพที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงรายละเอียดการเก็บตัวอย่างน้ำเพื่อการตรวจวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรีย Legionella

แหล่งหรือสถานที่เก็บตัวอย่าง	วิธีการเก็บตัวอย่าง	การเก็บรักษาและส่งตัวอย่าง	หมายเหตุ
ห้องขึ้น	เก็บตัวอย่างในตำแหน่งดังนี้ (ภาพที่ 1) 1. เก็บน้ำที่อ่างรองรับน้ำ 1 ตัวอย่าง 200-1,000 มล. 2. เก็บน้ำที่ไหลเข้าถังเพื่อรักษา ระดับน้ำ 200-1,000 มล. 3. เก็บน้ำจากท่อเปิดน้ำทิ้ง 200-1,000 มล.	ภายใน 3 วัน ในกล่องโฟมที่รักษาอุณหภูมิ 6-8 ° ซ	1. กรณีที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างน้ำได้ครบทุกตำแหน่งให้เก็บเฉพาะตำแหน่งที่อ่างรองรับน้ำ 1 ตัวอย่าง 2. ควรบันทึกสภาพการทำงานของห้องขึ้นที่ทำการเก็บตัวอย่าง
ถังเก็บน้ำใช้และถังพักน้ำอุ่นในอาคาร	เลือกเก็บตัวอย่างในตำแหน่ง ดังนี้ 1. เก็บน้ำในถัง 500-1,000 มล. 2. เก็บน้ำจากท่อเปิดของถัง 500-1,000 มล.	ภายใน 3 วัน ในกล่องโฟมที่รักษาอุณหภูมิ 6-8 ° ซ	ควรเก็บในช่วงเช้าหรือก่อนที่จะมีการเปิดใช้น้ำ
ฝักบัวอาบน้ำและหัวก๊อกน้ำ	1. ใช้ไม้ swab ป้ายบริเวณภายในหัวฝักบัวอาบน้ำและหัวก๊อกน้ำ 2. เก็บ ไม้ลงขวด 3. เก็บน้ำจากฝักบัวหรือก๊อกน้ำ ประมาณ 2-5 มล.เพื่อไม่ให้สำลีแห้ง 4. เก็บน้ำจากฝักบัว, ก๊อกน้ำ 500-1,000 มล.	ภายใน 3 วัน ในกล่องโฟมที่รักษาอุณหภูมิ 6-8 ° ซ	ควรเก็บในช่วงเช้าหรือก่อนที่จะมีการเปิดใช้น้ำ

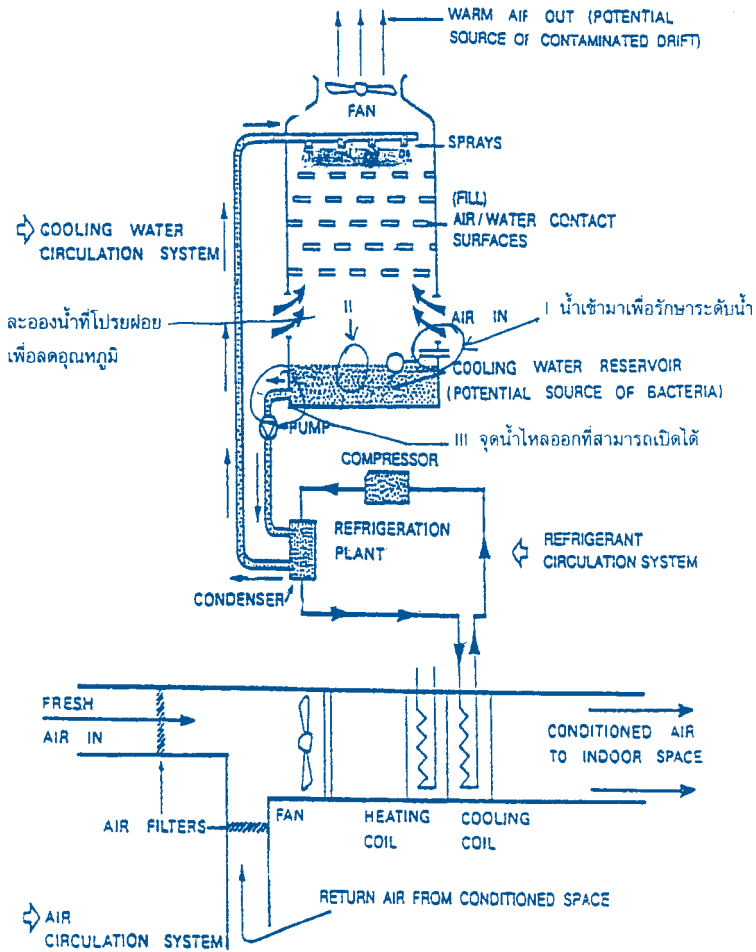
แหล่งหรือสถานที่เก็บตัวอย่าง	วิธีการเก็บตัวอย่าง	การเก็บรักษาและส่งตัวอย่าง	หมายเหตุ
น้ำพุ	เก็บอย่างน้อย 3 ตัวอย่าง ตัวอย่างละ 500-1,000 มล.	ภายใน 3 วัน ในกล่องโฟมที่ รักษาอุณหภูมิ 6-8° ซ	
ถาดรองรับน้ำ จากเครื่องปรับอากาศ อาคาร	1. ใช้ไม้ swab ป้ายบริเวณถาด รองรับน้ำของเครื่องปรับอากาศ อาคาร 2. เก็บไม้ลงในขวด 3. เก็บน้ำจากถาดรองรับน้ำจาก เครื่องปรับอากาศประมาณ 2-5 มล. เพื่อไม่ให้สำลีแห้ง	ภายใน 3 วัน ในกล่องโฟมที่ รักษาอุณหภูมิ 6-8° ซ	1. อุปกรณ์ที่ใช้เก็บ ตัวอย่างน้ำต้องผ่านการ ฆ่าเชื้อโรค (Sterilization) 2. น้ำที่ใส่ในขวดเก็บ ตัวอย่างสามารถใช้น้ำ กลั่นได้

ที่มา : ข้อพึงปฏิบัติในการนำส่งตัวอย่างน้ำฝายบักเทรีทั่วไป สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์
สาธารณสุข กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

แสดงแบบฟอร์มการส่งตัวอย่างวิเคราะห์

หน่วยงานที่เก็บ.....	ขวดที่.....
สถานที่เก็บ.....	จังหวัด.....
ประเภทตัวอย่าง.....	
จุดเก็บตัวอย่าง.....	วันที่เก็บ.....
ตรวจวิเคราะห์หา.....	

ภาพที่ 1 ภาพแสดงตำแหน่งการเก็บตัวอย่างน้ำในห้องฟุ้งเชื้อ



ภาคผนวก ค

เทคนิคการเก็บตัวอย่างและตรวจวิเคราะห์ คุณภาพน้ำในสระว่ายน้ำ

เพื่อให้ตัวอย่างที่ได้สามารถใช้เป็นตัวแทนที่จะบ่งชี้คุณภาพของน้ำในสระว่ายน้ำได้ การเก็บตัวอย่างน้ำจะต้องพิจารณาในเรื่องต่อไปนี้

1. **จุดเก็บน้ำตัวอย่าง** : ควรเก็บน้ำอย่างน้อย 2 จุดคือส่วนลึกและส่วนตื้นของสระ

สำหรับการตรวจวิเคราะห์ทางกายภาพและเคมี เช่น ความเป็นกรด-ด่าง ความกระด้าง และอัลคาไลน์ดี ให้เก็บตัวอย่างที่กึ่งกลางสระ ความลึกที่จุดกึ่งกลางในกรณีที่ไม่มีการระบายน้ำ การเก็บตัวอย่างน้ำนิยมเก็บตัวอย่างที่ความลึกประมาณ 1 ช่วงแขน

สำหรับการตรวจวิเคราะห์ทางชีวภาพ เช่น แบคทีเรีย รวมทั้งคลอรีนตกค้าง ให้เก็บตัวอย่างที่จุดกึ่งกลางสระที่ความลึกประมาณ 20-30 ซม. ได้ผิวน้ำ

2. ความถี่ในการเก็บตัวอย่างน้ำ

สำหรับการตรวจวิเคราะห์ความเป็นกรด-ด่างและคลอรีน ควรเก็บตัวอย่างทุกวัน ในขณะที่มีผู้ใช้สระว่ายน้ำมากที่สุด สำหรับการตรวจวิเคราะห์ทางแบคทีเรีย นั้นควรเก็บตัวอย่างน้ำสัปดาห์ละครั้ง ในขณะที่มีผู้ใช้สระว่ายน้ำมากที่สุด

3. อุปกรณ์การเก็บตัวอย่าง

ลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกคล้ายท่อ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 10 ซม. ยาว 30 ซม. หรือมีปริมาตรประมาณ 1 ลบ.ดม. ภาชนะดังกล่าวทำด้วยเหล็กกล้าเคลือบผิวทั้งด้านนอกและด้านในด้วยโลหะที่ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำหรือสิ่งเจือปนต่างๆ ในน้ำพร้อมมีฝาเกลียวปิด ด้านบนฝามีรูสำหรับให้น้ำไหลเข้าและรูให้อากาศออก มีหูสำหรับผูกเชือกสำหรับหย่อนลงไปใต้ผิวน้ำ

4. ภาชนะบรรจุตัวอย่าง

สำหรับตัวอย่างน้ำเพื่อนำไปตรวจวิเคราะห์ทางกายภาพและเคมี ภาชนะบรรจุตัวอย่างน้ำควรทำด้วยพลาสติกอย่างดี เช่น โพลีเอทิลีน หรือ โพลีโพรพิลีน เพราะวัสดุซึ่งใช้ทำภาชนะไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำหรือสิ่งเจือปนต่างๆ ในน้ำ ภาชนะมีจุลเกลียวทำด้วยวัสดุชนิดเดียวกันและปิดได้สนิท

สำหรับตัวอย่างน้ำเพื่อนำไปตรวจวิเคราะห์ทางชีวภาพ ภาชนะบรรจุตัวอย่าง น้ำควรเป็นขวดแก้วปากกว้างความจุประมาณ 125 ลูกบาศก์เซนติเมตรพร้อมฝาถูกแก้ว ผ่านการล้างให้สะอาด คว่ำ หรืออบให้แห้ง ปิดฝาถูกให้สนิท แล้วหุ้มด้วยกระดาษอลูมิเนียมตั้งแต่ฝาขวดถึงคอขวดสำหรับจับตอนเปิดหรือบรรจุ ลงกระป๋องโลหะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ขวดเก็บตัวอย่างน้ำต้องปราศจากเชื้อโรค หรือสิ่งปนเปื้อน โดยการนำไปอบที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง

5. วิธีเก็บตัวอย่างน้ำ

5.1 การเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางกายภาพและเคมี (เช่น ความเป็นกรด-ด่าง คลอรีน ความกระด้าง อัลคาไลน์ตี)

ถ้ามีอุปกรณ์เก็บตัวอย่างใช้ภาชนะเก็บตัวอย่างหย่อนลงไปใต้น้ำ ที่ระดับความลึก 30-50 เซนติเมตร รอจนน้ำไหลเข้าภาชนะเก็บตัวอย่างจนเต็ม สังเกตจากฟองอากาศที่ผุดขึ้นมาบนผิวน้ำจะหมดไป ถ้าน้ำไหลเข้าเต็ม บรรจุ ตัวอย่างน้ำในขวดเก็บตัวอย่างจนเต็มปิดฝาให้สนิท

ถ้าไม่มีอุปกรณ์การเก็บตัวอย่างให้ใช้ภาชนะบรรจุตัวอย่างน้ำที่ สะอาดแทน โดยยกภาชนะลงไปได้ผิวน้ำประมาณ 1 ช่วงแขน เมื่อน้ำไหลเข้าจน เต็มแล้วจึงปิดฝา แล้วนำขึ้นจากน้ำ

ปิดฉลากที่ขวดบอกชื่อสระว่ายน้ำ จุดเก็บ เช่น บริเวณลึกหรือตื้น ความลึกที่เก็บ วันที่และเวลาเก็บตัวอย่าง รวมทั้งชื่อผู้เก็บตัวอย่างให้เรียบร้อย

5.2 การเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางสุขภาพ

ให้ใช้ภาชนะบรรจุตัวอย่างในการเก็บตัวอย่าง โดยคว่ำกระป๋อง โลหะแล้วดึงส่วนท้ายของกระป๋องโลหะออก จับก้นขวดตั้งขึ้นด้วยมือซ้าย ใช้มือขวา จับจุดขวดตรงบริเวณกระดาษอลูมิเนียม แล้วเปิดจุดขวด จุ่มขวดเก็บตัวอย่างใต้ผิวน้ำ ที่ความลึกประมาณ 20-30 ซม. บรรจุตัวอย่างน้ำลงในขวดให้ได้ปริมาตร 3 ใน 4 ของขวด ปิดจุดแล้วบรรจุขวดลงในกระป๋องโลหะโดยวิธีการเดียวกับเมื่อหยิบออกมา แล้วปิดฉลากที่กระป๋องเช่นเดียวกัน นำไปใส่ถุงพลาสติกแน่นน้ำแข็ง นำส่งห้อง ปฏิบัติการทันทีภายในเวลา 24 ชั่วโมง

ภาคผนวก ง

เทคนิคการสู่มเก็บ การบรรจุ และการเก็บรักษา ตัวอย่างน้ำบริโภคเพื่อการตรวจวิเคราะห์และทดสอบ

1. การเตรียมอุปกรณ์เพื่อการบรรจุตัวอย่างน้ำ

ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุตัวอย่างน้ำเพื่อการตรวจวิเคราะห์และทดสอบในห้องปฏิบัติการ การสู่มเก็บตัวอย่างน้ำ 1 ตัวอย่าง ต้องเตรียมอุปกรณ์และวัสดุดังนี้

1.1 ภาชนะทำด้วยพลาสติกคุณภาพดีขนาด **2 ลิตร** ปราศจากการปนเปื้อนใดๆ จำนวน 1 ขวด สำหรับการบรรจุตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ทางเคมี-กายภาพ

1.2 ขวดแบคทีเรียขนาด **125 มิลลิลิตร** พร้อมกระป๋องบรรจุ ทำด้วยเหล็กกล้าไร้สนิม จำนวน 1 ชุด ซึ่งทั้งชุดผ่านการอบฆ่าเชื้อแล้ว ที่อุณหภูมิ **160-180° C** เวลา **2 ชั่วโมง** สำหรับการบรรจุตัวอย่างทางแบคทีเรีย

กรณีการสู่มเก็บตัวอย่างน้ำประปา ภาชนะบรรจุหรือขวดแบคทีเรีย ต้องเติมโซเดียมไฮโอซัลเฟต **10%** ปริมาตร **0.1 มิลลิลิตร** ลงในขวดก่อนการอบฆ่าเชื้อชุดเก็บตัวอย่างแบคทีเรียทุกครั้ง เพื่อหยุดปฏิกิริยาของคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ

1.3 ขวดพลาสติกคุณภาพดีขนาด **1 ลิตร** ปราศจากการปนเปื้อนใดๆ โดยเฉพาะโลหะหนัก จำนวน 1 ขวด สำหรับการบรรจุตัวอย่างวิเคราะห์ทางโลหะหนัก

2. วิธีและขั้นตอนการสู่มเก็บและการบรรจุตัวอย่างน้ำบริโภค

2.1 วิธีและขั้นตอนการสู่มเก็บและการบรรจุตัวอย่างน้ำเพื่อตรวจวิเคราะห์

1. ทำความสะอาดหัวก๊อก โดยใช้ผ้าสะอาด
2. เปิดก๊อกน้ำให้น้ำไหลเต็มที่เป็นเวลา **1 นาที** เพื่อระบายน้ำที่ค้างอยู่ในท่อทิ้ง จากนั้นปรับน้ำให้ไหลปานกลางก่อนสู่มเก็บตัวอย่างน้ำ

3. ใช้ภาชนะบรรจุตัวอย่างน้ำ รองรับน้ำประมาณ 1/4 ของภาชนะบรรจุ เขย่าภาชนะบรรจุตัวอย่างน้ำขึ้น-ลง ประมาณ 20 ครั้ง เพื่อชะล้างปนเปื้อนที่อาจคงค้างอยู่ในภาชนะ เทน้ำในภาชนะบรรจุทิ้ง ทำซ้ำ 2 ครั้ง

4. นำภาชนะบรรจุไปรองรับตัวอย่างน้ำประมาณ 80% ของภาชนะบรรจุ

5. บันทึกรายละเอียดของตัวอย่างลงในฉลากบันทึก ดัดฉลากไว้กับภาชนะบรรจุตัวอย่างให้เรียบร้อย

6. นำภาชนะบรรจุตัวอย่างน้ำ ไปเก็บที่อุณหภูมิ 4-10 °C หรือเก็บในภาชนะควบคุมอุณหภูมิ (Cooler) ซึ่งภายในมีน้ำแข็งให้ความเย็นแล้วนำส่งห้องปฏิบัติการทันที

2.2 วิธีและขั้นตอนการสุ่มเก็บและการบรรจุตัวอย่างน้ำเพื่อทดสอบทางแบคทีเรีย

1. ทำความสะอาดหัวก๊อกโดยใช้ผ้าสะอาด จากนั้นใช้สำลีชุบแอลกอฮอล์ 70% เช็ดหัวก๊อกอีกครั้ง

2. เปิดก๊อกน้ำให้น้ำไหลเต็มที่เป็นเวลา 1 นาที เพื่อระบายน้ำที่ค้างอยู่ในท่อทิ้ง จากนั้นปรับให้น้ำไหลปานกลางก่อนสุ่มเก็บตัวอย่างน้ำ

3. วางชุดกระป๋องเหล็กกล้าไร้สนิม (ภายในบรรจุขวดแก้วเพื่อบรรจุตัวอย่างน้ำ) บนฝ่ามือ คว่ำกระป๋องลงบนฝ่ามืออีกข้างหนึ่ง ดึงกระป๋องใบล่างออก จับก้นขวดแก้วบรรจุตัวอย่างให้ตั้งขึ้น แล้ววางไว้บนบริเวณที่สะอาด

4. เช็ดมือให้สะอาดด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ 70%

5. คลายกระดาศอะลูมิเนียม ที่หุ้มปากขวดออก (ห้ามดึงกระดาศอะลูมิเนียมออกจากฝาขวด) ใช้มือจับบนกระดาศอะลูมิเนียมแล้วหมุนจุกขวดให้คลายออก พร้อมทั้งดึงจุกขวดออกจากตัวขวด แล้วถือไว้ โดยระวังไม่ให้มือสัมผัสฝาขวดด้านใน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

6. นำขวดไปร่อนน้ำจากก๊อกให้ได้ประมาณ 4/5 ของขวด (ประมาณ 100 มิลลิลิตร)

7. นำจุกขวด ที่หุ้มทับด้วยแผ่นอะลูมิเนียมมาปิดขวด โดยมือไม่สัมผัสจุกขวดโดยตรง หมุนเพื่อปิดจุกขวดให้แน่น ซึ่งตัวอย่างน้ำต้องไม่ซึมออกนอกขวด จากนั้นรีดกระดาศอะลูมิเนียมให้แนบชิดคอขวด

8. แสดงขอตรวจตัวอย่าง หลังการสุ่มเก็บและบรรจุ ในสภาพเรียบร้อยแล้วก่อนเก็บใส่ในกระป๋องเหล็กกล้าไร้สนิม ป้องกันขอแตกระหว่าง การนำส่งห้องปฏิบัติการ ภายในขอตรวจตัวอย่างน้ำ ประมาณ 100 มิลลิลิตร

9. วางขอตรวจตัวอย่างน้ำ ลงในกระป๋องเหล็กกล้าไร้สนิม โดยคว่ำขอกลงในฝากระป๋อง ตามปิดด้วยตัวกระป๋อง แล้วจึงตั้งขอขึ้น

10. พันรอยต่อของกระป๋องด้วยกระดาษกาวย่น 2-3 รอบให้แน่น เพื่อไม่ให้ น้ำซึมผ่านเข้าไปในกระป๋อง

11. บันทึกรายละเอียดของตัวอย่างลงในฉลากบันทึกรายละเอียด ของตัวอย่างน้ำ ติดฉลากไว้ที่กระป๋องตัวอย่างให้เรียบร้อย

12. นำกระป๋องบรรจุตัวอย่างน้ำไปเก็บที่อุณหภูมิ 4-10° C หรือ เก็บในภาชนะควบคุมอุณหภูมิ (Cooler) ที่มีน้ำแข็งอยู่ภายในภาชนะและนำส่งห้องปฏิบัติการทันที

2.3 วิธีและขั้นตอนการสุ่มเก็บและการบรรจุตัวอย่างน้ำเพื่อตรวจ วิเคราะห์ทางโลหะหนัก

1. ทำความสะอาดหัวก๊อก โดยใช้ฟ้สะอาด
2. เปิดก๊อกน้ำให้น้ำไหลเต็มที่ ประมาณ 1 นาที เพื่อระบายน้ำ ที่ค้างอยู่ในท่อทิ้ง จากนั้นปรับการไหลของน้ำ ให้น้ำไหลปานกลางก่อนสุ่มเก็บ ตัวอย่างน้ำ

3. ใช้ภาชนะบรรจุตัวอย่างน้ำ รองรับน้ำประมาณ 1/2 ขอ ปิดฝา เขย่าขึ้น-ลงประมาณ 20 ครั้ง เพื่อชะล้างปนเปื้อนที่อาจค้างอยู่ในภาชนะ เหน้ทำทิ้ง ทำซ้ำเช่นนี้ 2 ครั้ง

4. นำภาชนะไปรองรับตัวอย่างน้ำให้ได้ปริมาณ 80% ของขนาด ความจุปิดฝาภาชนะให้เรียบร้อย ซึ่งภายในภาชนะบรรจุตัวอย่างน้ำประมาณ 80% ของขนาดความจุ

5. บันทึกรายละเอียดลงในฉลากของตัวอย่างให้ถูกต้องและชัดเจน แล้วนำฉลากไปแนวนติดกับคอขอของภาชนะบรรจุตัวอย่างให้เรียบร้อย

6. นำตัวอย่างน้ำไปเก็บที่อุณหภูมิ 4-10° C หรือภาชนะควบคุม อุณหภูมิตัวอย่าง (Cooler) ซึ่งภายในมีน้ำแข็งให้ความเย็น แล้วนำส่งห้องปฏิบัติการ ทันที

3. การเก็บรักษาตัวอย่างน้ำ หลังการสุ่มเก็บเพื่อการทดสอบ และตรวจวิเคราะห์ทางแบคทีเรีย เคมี-กายภาพ และโลหะหนัก

การตรวจวิเคราะห์	การเก็บรักษาตัวอย่างหลังการสุ่มเก็บ	ระยะเวลาเก็บรักษาตัวอย่างก่อนปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์และทดสอบ
แบคทีเรีย	เก็บรักษาชุดบรรจุตัวอย่างทางแบคทีเรียในภาชนะควบคุมอุณหภูมิ 4-10° C (ตู้เย็น หรือคูลเลอร์)	1. ส่งห้องปฏิบัติการและทดสอบภายใน 2 ชั่วโมง 2. แช่เย็นทันที และนำส่งห้องปฏิบัติการภายใน 24 ชั่วโมง
เคมี-กายภาพ	แช่เย็นตัวอย่างน้ำที่อุณหภูมิ 4-10° C	ไม่น้อยกว่า 24 ชั่วโมง
โลหะหนัก	1. เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องหรือแช่เย็นตัวอย่างน้ำที่อุณหภูมิประมาณ 4-10° C 2. เติม HNO ₃ ให้มี pH<2	1. ไม่น้อยกว่า 48 ชั่วโมง โดยไม่มีการเติมกรด 2. 6 เดือน

ที่มา : คู่มือการสุ่มเก็บ การบรรจุ และการเก็บรักษาตัวอย่างน้ำบริโภคน้ำเพื่อการตรวจวิเคราะห์และทดสอบศูนย์ห้องปฏิบัติการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



ภาคผนวก จ
เกณฑ์มาตรฐาน

1. เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพน้ำบริโภคของประเทศไทย

1.1 มาตรฐานน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2534 ออกตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

ข้อมูล	หน่วยวัด	ค่าที่กำหนด
ความเป็นกรดเป็นด่าง		6.5-8.5
สี	แพลตตินัม โคบอลท์	20
ความขุ่น	เอ็นทียู	5.0
สารละลายทั้งหมดที่เหลือจากการระเหย	มิลลิกรัม/ลิตร	500
ความกระด้าง	มิลลิกรัม/ลิตร	100
เหล็ก	มิลลิกรัม/ลิตร	0.3
แมงกานีส	มิลลิกรัม/ลิตร	0.05
ทองแดง	มิลลิกรัม/ลิตร	1.0
สังกะสี	มิลลิกรัม/ลิตร	5
ตะกั่ว	มิลลิกรัม/ลิตร	0.05
โครเมียม	มิลลิกรัม/ลิตร	0.05
แคดเมียม	มิลลิกรัม/ลิตร	0.005
สารหนู	มิลลิกรัม/ลิตร	0.05
ปรอท	มิลลิกรัม/ลิตร	0.002
ซัลเฟต	มิลลิกรัม/ลิตร	250
คลอไรด์	มิลลิกรัม/ลิตร	250
ไนเตรท	มิลลิกรัม/ลิตร	4.0 (asN)
ฟลูออไรด์	มิลลิกรัม/ลิตร	1.5
คลอรีนอิสระตกค้าง	มิลลิกรัม/ลิตร	-
แบคทีเรียประเภท โคลิฟอร์ม	เอ็มพีเอ็น/100 มิลลิลิตร	<2.2
แบคทีเรียประเภทฟีคัล โคลิฟอร์ม	เอ็มพีเอ็น/100 มิลลิลิตร	-
แบเรียม	มิลลิกรัม/ลิตร	1
ฟีนอล	มิลลิกรัม/ลิตร	0.001
ซลิเนียม	มิลลิกรัม/ลิตร	0.01
เงิน	มิลลิกรัม/ลิตร	0.05
อลูมิเนียม	มิลลิกรัม/ลิตร	0.2
เอ บี เอส (Alkylbenzene Sulfonate)	มิลลิกรัม/ลิตร	0.2
ไซยาไนด์	มิลลิกรัม/ลิตร	0.1

1.2 เกณฑ์คุณภาพน้ำประปากรมอนามัย พ.ศ. 2543

ข้อมูล	หน่วยวัด	ค่าที่กำหนด
ความเป็นกรดเป็นด่าง		6.5-8.5
สี	แพลตตินัม โคบอลท์	15
ความขุ่น	เอ็นทียู	10
สารละลายทั้งหมดที่เหลือจากการระเหย	มิลลิกรัม/ลิตร	1,000
ความกระด้าง	มิลลิกรัม/ลิตร	500
เหล็ก	มิลลิกรัม/ลิตร	0.5
แมงกานีส	มิลลิกรัม/ลิตร	0.3
ทองแดง	มิลลิกรัม/ลิตร	1.0
สังกะสี	มิลลิกรัม/ลิตร	3.0
ตะกั่ว	มิลลิกรัม/ลิตร	0.03
โครเมียม	มิลลิกรัม/ลิตร	0.05
แคดเมียม	มิลลิกรัม/ลิตร	0.003
สารหนู	มิลลิกรัม/ลิตร	0.01
ปรอท	มิลลิกรัม/ลิตร	0.001
ซัลเฟต	มิลลิกรัม/ลิตร	250
คลอไรด์	มิลลิกรัม/ลิตร	250
ไนเตรท	มิลลิกรัม/ลิตร	50
ฟลูออไรด์	มิลลิกรัม/ลิตร	0.7
แบคทีเรียประเภท โคลิฟอร์ม	เอ็มพีเอ็น/100 มิลลิลิตร	0
แบคทีเรียประเภทฟีคัล โคลิฟอร์ม	เอ็มพีเอ็น/100 มิลลิลิตร	0

หมายเหตุ : คลอรีนอิสระคงเหลือ (Residual Free Chlorine) กำหนดให้มีปลายเส้นท่อ 0.2-0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร เพื่อใช้ในการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปา



1.3 เกณฑ์เสนอแนะคุณภาพน้ำบริโภคขององค์การอนามัยโลก Guidelines for Drinking Water Quality, (WHO 1984, 1993)

ข้อมูล	หน่วยวัด	ค่าที่กำหนด	
		ปี 2527	ปี 2536
ความเป็นกรดเป็นด่าง	-	6.5-8.5	-
สี	แพลตตินัม โคบอลท์	15	15
ความขุ่น	เอ็นทียู	5	5
สารละลายทั้งหมดที่เหลือจากการระเหย	มิลลิกรัม/ลิตร	1,000	1,000
ความกระด้าง	มิลลิกรัม/ลิตร	500	-
เหล็ก	มิลลิกรัม/ลิตร	0.3	0.3
แมงกานีส	มิลลิกรัม/ลิตร	0.1	0.1
ทองแดง	มิลลิกรัม/ลิตร	1.0	1.0
สังกะสี	มิลลิกรัม/ลิตร	5.0	3
ตะกั่ว	มิลลิกรัม/ลิตร	0.05	0.01
โครเมียม	มิลลิกรัม/ลิตร	0.05	0.05
แคดเมียม	มิลลิกรัม/ลิตร	0.005	0.003
สารหนู	มิลลิกรัม/ลิตร	0.05	0.01
ปรอท	มิลลิกรัม/ลิตร	0.001	0.001
ซัลเฟต	มิลลิกรัม/ลิตร	400	250
คลอไรด์	มิลลิกรัม/ลิตร	250	250
ไนเตรท	มิลลิกรัม/ลิตร	10	50
ฟลูออไรด์	มิลลิกรัม/ลิตร	1.5	1.5
คลอรีนอิสระตกค้าง	มิลลิกรัม/ลิตร	0.2-0.5	-
แบคทีเรียประเภทโคลิฟอร์ม	เอ็มพีเอ็น/100 มิลลิลิตร	0	0
อี.โคไล (E.coli)	-	0	0
แบเรียม	มิลลิกรัม/ลิตร	-	0.7
ฟีนอล	มิลลิกรัม/ลิตร	-	-
ซิติเนียม	มิลลิกรัม/ลิตร	0.01	0.01
เงิน	มิลลิกรัม/ลิตร	-	-
อลูมิเนียม	มิลลิกรัม/ลิตร	0.2	0.2
เอ บี เอส (Alkylbenzene Sulfonate)	มิลลิกรัม/ลิตร	-	-
ไซยาไนด์	มิลลิกรัม/ลิตร	0.1	0.07
นิเกิล	มิลลิกรัม/ลิตร	-	0.02

2. เกณฑ์มาตรฐานน้ำประปา

2.1 มาตรฐานคุณภาพน้ำประปาของการประปานครหลวง (ตามข้อเสนอแนะขององค์การอนามัยโลก ปี 2536)

พารามิเตอร์	หน่วย (units)	ค่าแนะนำ (Guideline Value)
1. คุณสมบัติทางแบคทีเรีย		
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Total coliform bacteria)	พบ-ไม่พบ/100 ml	ไม่พบ/100 ml
แบคทีเรียชนิด อี.โคไล (E.coli)	พบ-ไม่พบ/100 ml	ไม่พบ/100 ml
2. คุณสมบัติทางเคมี-ฟิสิกส์		
สี ปรากฏ (Apperance colour)	True colour unit	15
ความขุ่น (Turbidity)	NTU	5
รส และกลิ่น (Taste and odour)	-	ไม่เป็นที่รังเกียจ
สารหนู (Arsenic)	mg/l	0.01
แคดเมียม (Cadmium)	mg/l	0.003
โครเมียม (Chromium)	mg/l	0.05
ไซยาไนด์ (Cyanide)	mg/l	0.07
ตะกั่ว (Lead)	mg/l	0.01
ปรอท (Mercury)	mg/l	0.001
เซเลเนียม (Selenium)	mg/l	0.01
ฟลูออไรด์ (Fluoride)	mg/l	1.5
คลอไรด์ (Chloride)	mg/l	250
ทองแดง (Copper)	mg/l	1
เหล็ก (Iron)	mg/l	0.3
แมงกานีส (Manganese)	mg/l	0.1
อลูมิเนียม (Aluminium)	mg/l	0.1
โซเดียม (Sodium)	mg/l	200
ซัลเฟต (Sulfate)	mg/l	250
สังกะสี (Zinc)	mg/l	3
ไฮโดรเจนซัลไฟด์ (Hydrogen sulfide)	mg/l	0.05
ปริมาณสารละลายทั้งหมด (Total dissolved solids)	mg/l	1,000
ไนเตรทในรูปไนเตรท (Nitrate as NO ₃)	mg/l	50
ไนไตรท์ในรูปไนไตรท์ (Nitrite as NO ₂)	mg/l	3



พารามิเตอร์	หน่วย (units)	ค่าแนะนำ (Guideline Value)
คลอรีนอิสระคงเหลือ (Free residual chlorine)	mg/l	>0.2
เบนซีน (Benzene)	µg/l	10
คาร์บอนเตตราคลอไรด์ (Carbon Tetrachloride)	µg/l	2
ไดโครโรมีเทน (Dichloromethane)	µg/l	20
หนึ่ง, สอง-ไดโครโรอีเทน (1, 2-Dichloroethane)	µg/l	30
เบนโซไพรีน (Benzo[a]pyrene)	µg/l	0.7
ไมโครซีสติน-แอลอาร์ (Microcystin-LR)	µg/l	1
3. สารเคมีที่ใช้ป้องกันและกำจัดศัตรูพืช		
อัลดรินและดิลดริน (Aldrin/Dieldrin)	µg/l	0.03
คลอเดน (Chlordane)	µg/l	0.2
ดีดีที (DDT)	µg/l	2
สอง, สี่-ดี (2, 4-D)	µg/l	30
เฮปตาคลอและเฮปตาคลออีพอกไซด์ (Heptachlor and Heptachlor epoxide)	µg/l	0.03
เฮกซะคลอโรเบนซีน (Hexachlorobenzene)	µg/l	1
ลินเดน (Lindane)	µg/l	2
เมททอกซิลคลอ (Methoxychlor)	µg/l	20
เพนตาคลอโรฟินอล	µg/l	9
4. ไตรฮาโลมีเทน (Trihalomethanes)		
sum of the ratio	-	1
คลอโรฟอร์ม (Chloroform, CHCl ₃)	µg/l	200
โบรโมไดคลอโรมีเทน (Bromodichloromethane, CHBrCl ₂)	µg/l	60
ไดโบรโมคลอโรมีเทน (Dibromochloromethane, CHBr ₂ Cl)	µg/l	100
โบรโมฟอร์ม (Bromoform, CHBr ₃)	µg/l	100
5. กัมมันตภาพรังสี		
ความแรงรวมรังสีแอลฟา (Gross alpha activity)	Bq/l	0.1
ความแรงรวมรังสีเบต้า (Gross beta activity)	Bq/l	1

2.2 มาตรฐานน้ำประปาของการประปาส่วนภูมิภาค

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนดสูงสุด (Maximum acceptable Concentration)	เกณฑ์ที่อนุโลมให้สูงสุด (Maximum allowable Concentration)
1. คุณสมบัติทางแบคทีเรีย		
สี (colour), Pt-Co unit	5	15
รส (taste) ไม่เป็นที่รังเกียจ	ไม่เป็นที่รังเกียจ	ไม่เป็นที่รังเกียจ
กลิ่น (odour) ไม่เป็นที่รังเกียจ	ไม่เป็นที่รังเกียจ	ไม่เป็นที่รังเกียจ
ความขุ่น (turbidity), NTU	5	20
ความเป็นกรดเป็นด่าง (pH range)	6.5 ถึง 8.5	ไม่เกิน 9.2
2. คุณลักษณะทางเคมี (mg/l)		
ปริมาณสารทั้งหมด (total solids)	500	1,500
เหล็ก (Fe)	0.5	1.0
แมงกานีส (Mn)	0.3	0.5
เหล็กและแมงกานีส	0.5	1
ทองแดง (Cu)	1.0	1.5
สังกะสี (Zn)	5.0	15
ความกระด้างทั้งหมด (Total Hardness) as CaCO ₃	300	500
แคลเซียม (Ca)	75	200
แมกนีเซียม (Mg)	50	150
ซัลเฟต (So ₄)	200	250
คลอไรด์ (Cl)	250	600
ฟลูออไรด์ (F)	0.7	1.0
ไนเตรท (NO ₃) as NO ₃	45	45
อัลคิลเบนซิลซัลโฟเนต (ABS)	0.5	1.0
ฟีนอลิกซบสแดนซ์ (phenol)	0.001	0.002



รายการ	เกณฑ์ที่กำหนดสูงสุด (Maximum acceptable Concentration)	เกณฑ์ที่อนุโลมให้สูงสุด (Maximum allowable Concentration)
3. คุณลักษณะทางด้านสารเป็นพิษ (mg/l)		
ปรอท (Hg)	0.001	-
ตะกั่ว (Pb)	0.05	-
อาร์เซนิก (As)	0.05	-
เซลีนียม (Se)	0.01	-
โครเมียม (Cr hexavalent)	0.05	-
ไซอะไนต์ (CN)	0.2	-
แคดเมียม (Cd)	0.01	-
บาเรียม (Ba)	1.0	-
4. คุณลักษณะทางจุลชีววิทยา		
แอสตนคาร์ตเพลตเคานต์ (โคโลนีต่อลูกบาศก์เซนติเมตร)	500	-
เอ็ม พี เอ็น (โคลิฟอร์มออร์แกนัลซัม ต่อ 100 ลูกบาศก์เซนติเมตร)	น้อยกว่า 2.2	-
อี. โคไล (E.coli)	ไม่มี	-

หมายเหตุ : มาตรฐานน้ำประปา ยึดถือตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
น้ำบริโภค เล่ม 3 ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพ มอก.257 เล่ม 1-2521

2.3 มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด

รายการ	หน่วย	เกณฑ์กำหนดสูงสุดตามประเภทมาตรฐานควบคุมการระบาย			วิธีวิเคราะห์
		ก	ข	ค	
1. ค่าความเป็นกรดต่าง (pH)	-	5-9	5-9	5-9	ใช้เครื่องวัดความเป็นกรดและด่างของน้ำ (pH Meter)
2. บีโอดี (BOD)	มก./ล.	ไม่เกิน 20	ไม่เกิน 30	ไม่เกิน 40	ใช้วิธีการ Azide Modification ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 วัน ติดต่อกัน หรือวิธีการอื่นที่คณะกรรมการควบคุมมลพิษให้ความเห็นชอบ < / TD >
3. ปริมาณของแข็ง - ค่าสารแขวนลอย (Suspended Solids) - ค่าตะกอนหนัก (Settleable Solids) - ค่าสารที่ละลายได้ทั้งหมด (Total Dissolved Solid)	มก./ล.	ไม่เกิน 30 มก./ล.	ไม่เกิน 40 ไม่เกิน 0.5	ไม่เกิน 50 ไม่เกิน 0.5	กรองผ่านกระดาษกรองใยแก้ว (Glass Fibre Filter Disc) ไม่เกิน 0.5 วิธีการกรวยอิมฮอฟฟ์ (Imhoff cone) ขนาดบรรจุ 1,000 ลบ.ซม ในเวลา 1 ชั่วโมง ระเหยแห้งที่อุณหภูมิ 103-105 องศาเซลเซียสในเวลา 1 ชั่วโมง
4. ค่าซัลไฟด์ (Sulfide)	มก./ล.	ไม่เกิน 1.0	ไม่เกิน 1.0	ไม่เกิน 3.0	วิธีการไตเตรต (Titrate)
5. ไนโตรเจน (Nitrogen) ในรูป ที เค เอ็น (TKN)	มก./ล.	ไม่เกิน 35	ไม่เกิน 35	ไม่เกิน 40	วิธีการเจลดาล์ (kjeldahl)
6. น้ำมันและไขมัน (Fat, Oil and Grease)	มก./ล.	ไม่เกิน 20	ไม่เกิน 20	ไม่เกิน 20	วิธีการสกัดด้วยตัวทำละลาย แล้วแยกหาน้ำหนักของน้ำมันและไขมัน

หมายเหตุ วิธีการตรวจสอบลักษณะน้ำทิ้งจากอาคารเป็นไปตามวิธีการมาตรฐานสำหรับการวิเคราะห์น้ำและน้ำเสียใน Standard Methods for Examination of Water and Wastewater ซึ่ง APHA (American



Public Health Association), AWWA (American Water Works Association) และ WPCF (Water Pollution Control Federation) ร่วมกันกำหนดไว้* = เป็นค่าที่เพิ่มขึ้นจากปริมาณสารละลายในน้ำปกติ

อาคารประเภท ก หมายถึง โรงงานที่มีจำนวนห้องสำหรับใช้เป็นห้องพักรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ 200 ห้องขึ้นไป

อาคารประเภท ข หมายถึง โรงแรมที่มีจำนวนห้องสำหรับใช้เป็นห้องพักรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ 60 ห้อง แต่ไม่ถึง 200 ห้อง

อาคารประเภท ค หมายถึง โรงแรมที่มีจำนวนห้องสำหรับใช้เป็นห้องพักรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารไม่รวมถึง 60 ห้อง



ภาคผนวก จ.

HEALTHY WORKPLACE



รหัสแหล่งข้อมูล

แบบประเมินเลขที่.....
รหัสประเภทกิจการ ---

ใบสมัครเข้าร่วมโครงการสถานที่ทำงานน่าอยู่ น่าทำงาน

ตอน โรงแรมน่าอยู่ น่าพัก

1. ชื่อโรงแรม รีสอร์ท บังกะโล เกสต์เฮ้าส์.....
2. ชื่อเจ้าของ/หัวหน้าหน่วยงาน.....
3. ชื่อผู้ประสานงาน.....ตำแหน่ง.....
4. สถานที่ตั้ง เลขที่.....หมู่.....ถนน.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
5. ประเภทกิจการ (โรงแรม รีสอร์ท บังกะโล เกสต์เฮ้าส์ เป็นต้น).....
6. จำนวน พนักงาน/เจ้าหน้าที่ รวม.....คน
หญิง.....คน ชาย.....คน

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้รับสมัคร
(.....)

สสจ.....
วันที่...../...../.....



กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



สามารถสมัครได้ที่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในพื้นที่สถานประกอบการตั้งอยู่

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | | |
|-----------------|-------------|-----------------------------------|
| 1. นายแพทย์สมยศ | เจริญศักดิ์ | อธิบดีกรมอนามัย |
| 2. นายแพทย์บวร | งามศิริอุดม | รองอธิบดีกรมอนามัย |
| 3. นายพิชญ์ | แสนประเสริฐ | ผู้อำนวยการสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม |
| 4. นายจรเดช | จันทะยานี | นักวิชาการสาธารณสุข 7ว |

คณะทำงานวิชาการ

- นางสาวปริญญ์ ใหม่เจริญศรี
- นายนิพนธ์ อ้นแจ่ม
- นางสาวเนาวรัตน์ ศรีสันติแสง



ติดต่อสอบถามรายละเอียดโครงการ และขอเอกสารฟรีได้ที่

สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
โทร. 0 - 2590 - 4259, 0 - 2590 - 4193
โทรสาร. 0 - 2590 - 4263

สนใจสมัครเข้าร่วมโครงการได้ที่
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ทุกจังหวัด

