

มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม

GREEN Health Hotel

แบบประเมินมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม
GREEN Health Hotel

ชื่อโรงแรม.....

ที่อยู่.....

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

โรงแรมประเภท 1 หมายความว่า โรงแรมที่ให้บริการเฉพาะห้องพัก

โรงแรมประเภท 2 หมายความว่า โรงแรมที่ให้บริการห้องพักและห้องอาหาร หรือ สถานที่สำหรับบริการอาหารหรือสถานที่สำหรับประกอบอาหาร

โรงแรมประเภท 3 หมายความว่า โรงแรมที่ให้บริการห้องพัก ห้องอาหารหรือสถานที่ สำหรับบริการอาหารหรือสถานที่สำหรับประกอบอาหาร และสถานบริการตามกฎหมายว่าด้วย สถานบริการหรือห้องประชุมสัมมนา

โรงแรมประเภท 4 หมายความว่า โรงแรมที่ให้บริการห้องพัก ห้องอาหารหรือสถานที่ สำหรับบริการอาหารหรือสถานที่สำหรับประกอบอาหาร สถานบริการตามกฎหมายว่าด้วย สถานบริการ และห้องประชุมสัมมนา

เลขที่ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ..... วันหมดอายุ.....

จำนวนห้องพัก..... ห้อง ห้องประชุม..... ห้อง สระว่ายน้ำ..... สระ พิตเนส..... ห้อง

ชื่อผู้ติดต่อ..... เบอร์โทรศัพท์.....

สรุปผลการประเมิน

ผลการประเมิน (ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินทุกข้อ) วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน
1	เกณฑ์การประเมินด้านการป้องกันการแพร่ระบาดของโรค	
2	เกณฑ์การประเมินด้าน GREEN Health	

คณะกรรมการผู้ตรวจประเมิน

1. ลงชื่อ.....
()

หน่วยงาน.....

2. ลงชื่อ.....
()

หน่วยงาน.....

3. ลงชื่อ.....
()

หน่วยงาน.....

4. ลงชื่อ.....
()

หน่วยงาน.....

5. ลงชื่อ.....
()

หน่วยงาน.....

ส่วนที่ 1 เกณฑ์การประเมินด้านการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดต่ออุบัติใหม่

คำชี้แจง เกณฑ์การประเมินนี้ใช้ประเมินในกรณีที่มีการแพร่ระบาดของโรคติดต่อทางเดินหายใจ หรือโรคติดต่ออุบัติใหม่

และผลการประเมินให้เป็นไปตามดุลยพินิจของคณะกรรมการตรวจประเมิน

เกณฑ์การป้องกันการแพร่ระบาดของโรค	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน		ข้อเสนอแนะ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. จัดให้มีระบบการคัดกรองพนักงานผู้รับบริการ และนักท่องเที่ยว	มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)			
2. มีมาตรการติดตามข้อมูลของผู้รับบริการ และผู้มาติดต่อในโรงแรม เช่น การใช้แอปพลิเคชันทางโทรศัพท์เคลื่อนที่ตามที่ทางราชการกำหนด หรือใช้มาตรการควบคุมการเข้า-ออกด้วยการบันทึกข้อมูล และรายงานทดแทน	มีระบบการติดตามข้อมูลของผู้รับบริการ และผู้มาติดต่อในโรงแรม เช่น การใช้แอปพลิเคชันทางโทรศัพท์เคลื่อนที่ตามที่ทางราชการกำหนด หรือใช้มาตรการควบคุมการเข้า-ออกด้วยการบันทึกข้อมูล และรายงานทดแทน			
3. มีมาตรการกำกับการสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า	มีการกำกับให้ผู้รับบริการสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า หรืออาจจัดให้มีการบริการหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า สำหรับบริการลูกค้าและผู้มาติดต่อในโรงแรม			
4. จัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดไว้บริการ	จัดให้มีเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือไว้บริการในบริเวณพื้นที่ส่วนกลาง เช่น ประตูทางเข้า-ออกหน้าลิฟท์ เป็นต้น			
5. กำหนดมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล	จัดให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร			
6. กำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด	จำกัดจำนวนคนเพื่อลดความแออัด หลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน			
7. การทำความสะอาดบริเวณทั่วไปและบริเวณจุดเสี่ยง	มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคอุปกรณ์ เครื่องใช้ และสถานที่ภายในโรงแรมเป็นประจำทุกวัน และเพิ่มความถี่ในการทำความสะอาดโดยเฉพาะบริเวณที่เป็นจุดเสี่ยงที่มีการใช้งานร่วม จุดสัมผัสร่วม อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง			
8. การจัดการมูลฝอยที่ปนเปื้อนสารคัดหลั่งจากผู้รับบริการอย่างเข้มงวด	จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด มัดปากถุงให้แน่น เก็บรวบรวมไว้ยั้งที่พักขยะและกำจัดอย่างถูกวิธี โดยผู้ปฏิบัติงานต้องสวมใส่อุปกรณ์อันตรายส่วนบุคคลอย่างรัดกุมทุกครั้ง			
9. การสร้างภูมิคุ้มกันเพื่อป้องกันโรค	มีมาตรการสร้างภูมิคุ้มกันเพื่อป้องกันโรคในพนักงานด้วยการส่งเสริมให้พนักงานรับวัคซีนครบโดส เพื่อการป้องกันโรค โดยการครอบคลุมของการรับวัคซีนสำหรับพนักงานให้เป็นไปตามที่ราชการกำหนด			

ส่วนที่ 2 เกณฑ์การประเมินด้าน GREEN Health

คำชี้แจง สถานประกอบการกิจการโรงแรม รีสอร์ท ต้องดำเนินการให้ ผ่านทุกข้อ

กรณีผลการประเมินเป็น ไม่มีบริการ ในกิจกรรมซึ่งเป็นไปตามประเภทของโรงแรมที่ได้ขออนุญาตไว้กับทางราชการ ให้คณะกรรมการตรวจประเมิน พิจารณาให้ผ่านการประเมินในกิจกรรมนั้น และเป็นไปตามดุลยพินิจของคณะกรรมการตรวจประเมิน

กิจกรรม	เกณฑ์มาตรฐาน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีบริการ	
ขั้นตอนที่ 1 การสร้างกระบวนการพัฒนา						
การกำหนดนโยบายและ การบริหารจัดการด้าน GREEN Health Hotel	1. มีการกำหนดนโยบาย ผู้รับผิดชอบ จัดทำแผน ดำเนินงาน สร้างกระบวนการ สื่อสารให้เกิดการพัฒนาด้าน สุขอนามัย อนามัยสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัยและส่งเสริม สุขภาพอย่างมีส่วนร่วมของทุก คนในองค์กร	1. มีการกำหนดนโยบายด้านการส่งเสริมสุขภาพ สุขอนามัย อนามัย สิ่งแวดล้อมและความปลอดภัย เพื่อกำหนดทิศทางการดำเนินงาน และ ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนรับทราบ				
		2. มีการกำหนดผู้รับผิดชอบ วิธีการในการดำเนินการตามนโยบายที่ กำหนดไว้				
		3. มีแผนการขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์ GREEN Health Hotel และมีการดำเนินงานตามแผนที่กำหนด				
		4. มีการสื่อสารสาธารณะเพื่อสร้างความเข้าใจในการดำเนินงานอย่างมี ส่วนร่วมทั้งองค์กร				
		5. การตรวจติดตาม ทบทวน และประเมินผลการดำเนินงานด้านการ ส่งเสริมสุขภาพ สุขอนามัย อนามัยสิ่งแวดล้อม และความปลอดภัย				
ขั้นตอนที่ 2 การดำเนินงานพัฒนาตามเกณฑ์ GREEN						
G : Garbage การจัดการมูลฝอยทุก ประเภท	2. มีการลดปริมาณมูลฝอย และการคัดแยกมูลฝอยใน โรงแรม 3. มีการจัดการมูลฝอยอย่าง ถูกสุขลักษณะ	1. มีการดำเนินการตามมาตรการ 3 R (Reduce Reuse Recycle) อย่างเป็นรูปธรรม				
		2. มีการคัดแยกมูลฝอยทั่วไป คือ มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอันตราย มูลฝอยอื่นๆ				
		1. ผู้ปฏิบัติงานในการเก็บและขนมูลฝอยต้องสวมชุดที่รัดกุม และสวม อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสม				
		2. มีภาชนะรองรับมูลฝอยเพียงพอ มีฝาปิดมิดชิด และแยกตาม ประเภทมูลฝอย				
		3. มีการกำหนดเส้นทางและเวลาในการเคลื่อนย้ายมูลฝอย ไม่ให้มีการ สะสม หรือมีมูลฝอยตกค้าง และล้างทำความสะอาดรถเข็น เคลื่อนย้ายขยะมูลฝอยหลังจากเสร็จสิ้นภาระกิจในแต่ละวัน				

กิจกรรม	เกณฑ์มาตรฐาน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีบริการ	
		4. มีที่พักรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ และเก็บรวบรวมมูลฝอยส่งไปกำจัดอย่างสม่ำเสมอตามวัน เวลา ที่กำหนดไม่ให้เกิดการสะสมหรือมูลฝอยตกค้าง				
R : Rest room การจัดการห้องส้วมและสิ่ง ปฏิกูล	4. มีการพัฒนาสิ่งแวดล้อม ตามมาตรฐานสะอาด เพียงพอ ปลอดภัย (HAS) ในอาคารที่ เป็นพื้นที่ส่วนกลางของ โรงแรม	ความสะอาด (Health :H)				
		1. พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่กีดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กีดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีใช้งานได้				
		2. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง ภาชนะเก็บกัก ชั้นตักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้				
		3. กระดาษชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (อาจ จำหน่ายหรือบริการฟรี) หรือมีสายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพ ดี ใช้งานได้				
		4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจกสะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้				
		5. สบู่ล้างมือ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ				
		6. ถังรองรับมูลฝอยสะอาด มีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งอยู่ใน บริเวณอ่างล้างมือหรือบริเวณใกล้เคียง				
		7. มีการระบายอากาศดี และไม่มีกลิ่นเหม็น				
		8. สภาพที่ระบายสิ่งปฏิกูลและถังเก็บกักไม่รั่วแตกหรือชำรุด				
		9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบการควบคุมตรวจตราเป็น ประจำ				
		ความเพียงพอ (Accessibility : A)				
		10. จัดให้มีส้วมนั่งราบอย่างน้อยหนึ่งที				
		11. ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ				
		ความปลอดภัย (Safety :S)				
	12. บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลึบตา / เปลี่ยว					
	13. กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับ ชาย - หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ชัดเจน					
	14. ประตู ที่จับเปิด-ปิด และที่ล็อคด้านใน สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้					

กิจกรรม	เกณฑ์มาตรฐาน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีบริการ	
		15. พื้นที่ห้องส้วมแห้ง				
		16. แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ				
	5. มีส้วมสำหรับผู้พิการได้ตามมาตรฐาน เป็นไปตาม พรบ. ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522	1. จัดให้มีส้วมนั่งราบสำหรับผู้พิการ ผู้สูงวัย หญิงตั้งครรภ์อย่างน้อยหนึ่งในบริเวณที่สะดวก เข้าถึงได้ง่าย *ต้องจัดให้มีห้องส้วมสำหรับผู้พิการหรือทุพพลภาพ และคนชราเข้าใช้ได้อย่างน้อย 1 ห้อง และมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับผู้พิการหรือ ทุพพลภาพ และคนชรา ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงกำหนดสิ่งอำนวยความสะดวกในอาคารสำหรับผู้พิการหรือทุพพลภาพ และคนชรา (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2564				
	6. มีนวัตกรรมส้วมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	1. มีการสร้างนวัตกรรม เพื่อประหยัดพลังงาน เช่น ใช้สุขภัณฑ์ที่ประหยัดน้ำ การใช้พลังงานทดแทน เป็นต้น				
		2. มีการสร้างบรรยากาศที่ดีในห้องส้วม โดยการนำสมุนไพรมาวางในห้องส้วมเพื่อให้เกิดกลิ่นหอม ไม่มากจนฉุน				
		3. มีการใช้สารชีวภาพและสารเคมีที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในการทำ ความสะอาดห้องส้วม				
E : Energy การจัดการด้านอนุรักษ์พลังงาน	7. มีการดำเนินการตามมาตรการประหยัดพลังงานที่เป็นรูปธรรมเกิดการปฏิบัติตามมาตรการร่วมกันทั้งองค์กร หรือมีการใช้พลังงานทางเลือก	1. มีนโยบายและมาตรการประหยัดพลังงานที่เป็นรูปธรรมเกิดการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดร่วมกันทั้งองค์กร ยกตัวอย่างเช่น - กำหนดเวลาการเปิดปิดเครื่องใช้ไฟฟ้า - การตั้งค่าอุณหภูมิเครื่องปรับอากาศที่ 25 องศาเซลเซียส - ส่งเสริมการใช้จักรยานในพื้นที่โรงแรม - รณรงค์การใช้น้ำอย่างประหยัด				
		2. มีการดำเนินกิจกรรมประหยัดพลังงานที่สอดคล้องกับนโยบาย มีประสิทธิภาพ และมีการส่งเสริมการใช้พลังงานทดแทน หรือพลังงานทางเลือก				
		3. มีการประเมินผลสำเร็จของการดำเนินการที่ชัดเจน				
E : Environment การจัดการอาคารและสิ่งแวดล้อม	8. การจัดการด้านสุขลักษณะอาคารและพื้นที่โดยรอบ	1. มีการปรับปรุงภูมิทัศน์ การเพิ่มพื้นที่สีเขียวและพื้นที่พักผ่อนที่สร้างความรู้สึกผ่อนคลายสำหรับผู้มาใช้บริการและพนักงาน				
		2. กำหนดพื้นที่ใช้งานอย่างชัดเจน มีการดูแลรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อยทั้งภายนอกอาคาร ภายในอาคาร และมีป้ายสัญลักษณ์บอกไว้ชัดเจน				

กิจกรรม	เกณฑ์มาตรฐาน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีบริการ	
		3. จัดพื้นที่ส่วนกลางให้สะอาด จัดวางอย่างเหมาะสม เป็นระเบียบ และปลอดภัย เช่น ห้องออกกำลังกาย สปา ห้องประชุม โรงอาหาร พนักงาน ห้องเก็บวัสดุสิ่งของ ฯลฯ				
		4. มีการดำเนินงานกิจกรรมที่ส่งเสริมสภาพแวดล้อมที่ดีในการทำงาน เช่น กิจกรรม 5ส สถานที่ทำงานน่าอยู่ น่าทำงานฯ (Healthy Workplace Happy for Life) เป็นต้น				
	9. การจัดการแสงสว่าง อุณหภูมิ และการระบายอากาศในอาคาร	1. มีการจัดแสงสว่างเป็นไปตามกฎหมายกำหนด				
		2. มีการจัดการความร้อน อุณหภูมิ อย่างเหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของพนักงาน และผู้รับบริการ				
		3. จัดให้มีระบบระบายอากาศภายในอาคารที่ดี มีการจัดการคุณภาพอากาศในอาคารบริเวณห้องโถง ลิ้อบบี้ ห้องประชุม ห้องพัก ห้องออกกำลังกาย ฯลฯ และมีการตรวจวัดอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เช่น อุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ การเคลื่อนที่ของอากาศ ฝุ่นละออง (TSP PM ₁₀) เป็นต้น (ตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง ค่าเฝ้าระวังคุณภาพอากาศภายในอาคารสาธารณะ พ.ศ. 2565)				
	10. การจัดการห้องพัก	1. มีการทำความสะอาดพื้น ผ้าม่าน พรม ห้องส้วม เฟอร์นิเจอร์ และสิ่งของ เช่น โต๊ะเก้าอี้ โซฟา ตู้เสื้อผ้า ริมท โต๊ะศพท์ ปลั๊กไฟ สวิตซ์ไฟ เป็นต้น ให้สะอาด เป็นระเบียบก่อนและหลังการเข้าพัก				
		2. มีการดูแลความสะอาดของชุดเครื่องนอน อุปกรณ์อาบน้ำ และของใช้ส่วนตัวเช่น หมอน ผ้าห่ม ผ้าปูที่นอน ผ้าเช็ดตัว เสื้อคลุมอาบน้ำ แก้วน้ำ เป็นต้น ให้สะอาดและเปลี่ยนทุกครั้งเมื่อมีการเข้าพัก				
	11. การจัดการเชื้อแบคทีเรียชนิดลีสี่โอเนลลา (Legionella) (รายละเอียดประกอบการประเมิน GHH 1)	1. ดำเนินการและจัดการหอฝักเย็นให้มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน ตั้งอยู่ห่างจากบ้านเรือน ติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันการฟุ้งกระจายของละอองน้ำ และมีระบบควบคุมและบำบัดน้ำในหอฝักเย็น และมีป้ายเตือนต่างๆ แสดงไว้ชัดเจน (ตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง ขอบปฏิบัติการควบคุมเชื้อลีสี่โอเนลลาในหอฝักเย็นของอาคารในประเทศไทย)				
		2. ดำเนินการให้ถังเก็บน้ำสะอาด มีการควบคุมระดับคลอรีนตกค้าง เป็นไปตามเกณฑ์กำหนด				

กิจกรรม	เกณฑ์มาตรฐาน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีบริการ	
		3. ดำเนินการล้างทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศ และถาดรองรับน้ำเครื่องปรับอากาศอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง				
		4. หัวก๊อกน้ำและฝักบัวอาบน้ำในห้องพัก มีการทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาฆ่าเชื้อสม่ำเสมอ				
		5. ดำเนินการไม่ให้น้ำในท่อเกิดสภาวะน้ำนิ่ง โดยเปิดน้ำในระบบท่อน้ำปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที และดำเนินการเป็นประจำอย่างน้อย 1 ครั้งต่อสัปดาห์				
		6. มีผลการตรวจและวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอนেলা (Legionella) อย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี				
	12. การจัดการน้ำเสีย	1. มีการติดตั้งบ่อดักไขมันบริเวณท่อระบายน้ำเสียก่อนเข้าสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย				
		2. มีการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียเพื่อบำบัดน้ำเสียของโรงแรม และการระบายน้ำทิ้งหลังผ่านการบำบัดแล้วไม่ส่งผลกระทบต่อชุมชนและสิ่งแวดล้อม และได้มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งตามที่กฎหมายกำหนด (ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่องมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด)				
		3. มีการจัดทำรายงานการเดินระบบบำบัดน้ำเสียตามกฎหมายกำหนด (กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และแบบการจัดเก็บสถิติ และข้อมูล การจัดบันทึกรายละเอียด และรายงานสรุปผลการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสีย พ.ศ.2555)				
	13. การควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค	1. มีการดูแลด้านสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้มีความสะอาด ระเบียบเรียบร้อย ไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์ ยุง และแมลงพาหะนำโรค				
		2. มีการควบคุมสัตว์ ยุง และแมลงพาหะนำโรคด้วยวิธีการต่างๆ ที่ปลอดภัยต่อสุขภาพและทรัพย์สิน				
	14. การจัดอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่ส่งเสริมสุขภาพ 1) สระว่ายน้ำและคุณภาพ	1. มีการทำความสะอาดอาคารหรือสถานที่ที่ใช้อาบน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า จุดวางรองเท้า ตู้เก็บของประจำสระทุกวัน				

กิจกรรม	เกณฑ์มาตรฐาน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีบริการ	
	น้ำในสระ (รายละเอียดประกอบการประเมิน GHH2)	2. มีการตรวจสอบสภาพบริเวณโดยรอบสระ ในสระว่ายน้ำ ให้มีสภาพดี พร้อมใช้งาน และน้ำในสระต้องสะอาด ไม่มีคราบตะไคร่น้ำและเศษขยะหรือวัสดุอื่นใด				
		3. มีป้ายแสดงคุณภาพน้ำ เช่น ค่าคลอรีน ค่าความเป็นกรด-ด่าง เป็นรายวัน และมีป้ายกฎ/ข้อบังคับ วิธีการปฐมพยาบาล ความลึกของน้ำในสระ แสดงเป็นภาษาไทยและภาษาอื่นๆ ในตำแหน่งที่ผู้รับบริการมองเห็นได้ชัดเจน				
		4. มีเจ้าหน้าที่ประจำสระ ดูแลความปลอดภัย ให้ความช่วยเหลือ ปฐมพยาบาลและช่วยชีวิตตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ				
		5. มีอุปกรณ์ช่วยชีวิตประจำสระ ได้แก่ ไม้ช่วยชีวิต ห่วงชูชีพ เครื่องช่วยหายใจ เป็นต้น มีห้องปฐมพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาล และมีโทรศัพท์พร้อมกับติดหมายเลขโทรศัพท์สำคัญๆ แสดงไว้ในตำแหน่งที่มองเห็นชัดเจน				
		6. มีเจ้าหน้าที่ควบคุม ดูแล ปรับปรุงคุณภาพน้ำในสระว่ายน้ำ และมีการจัดการคุณภาพน้ำในสระว่ายน้ำให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการกำหนด				
		7. กรณีเปิดให้บริการสระว่ายน้ำแก่บุคคลภายนอกที่มีใช้ลูกค้าที่เข้าพัก โดยคิดค่าบริการ มีการดำเนินการตามราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด				
2) ห้องออกกำลังกาย (ฟิตเนส)		1. มีการแบ่งพื้นที่ให้บริการออกกำลังกาย เป็นสัดส่วนที่ชัดเจน เช่น พื้นที่ต้อนรับ พื้นที่อุปกรณ์ออกกำลังกาย และพื้นที่กิจกรรมการออกกำลังกายกลุ่ม เป็นต้น และพื้นที่จัดวางอุปกรณ์ มีระยะห่างระหว่างอุปกรณ์ออกกำลังกายไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และช่องทางเดินร่วมไม่น้อยกว่า 1.50 เมตร				
		2. ห้องออกกำลังกายควรมีการถ่ายเทอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ หากใช้เครื่องปรับอากาศ ควรมีอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 20 – 25 องศาเซลเซียส				
		3. จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ (ไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์)				
		4. มีป้ายคำแนะนำ ในการใช้อุปกรณ์ออกกำลังกาย และทำการตรวจเช็คอุปกรณ์ออกกำลังกายพร้อมใช้งานอย่างสม่ำเสมอ				

กิจกรรม	เกณฑ์มาตรฐาน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีบริการ	
		5. กรณีเปิดเพลง โดยมีความเข้มของเสียงในห้องออกกำลังกายเฉลี่ยสูงสุดไม่เกิน 90 เดซิเบล				
		6. มีบุคลากร ให้คำแนะนำ ดูแล หรือสอนออกกำลังกาย โดยมีคุณสมบัติจบการศึกษาขั้นต่ำปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์สุขภาพ, วิทยาศาสตร์การกีฬา, พลศึกษา หรือผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ฝึกสอนการออกกำลังกาย และมีอุปกรณ์ ปฐมพยาบาลหรือช่วยชีวิตเบื้องต้น				
	15. ความปลอดภัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน ให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	1. มีเครื่องดับเพลิงแต่ละประเภทอย่างเหมาะสม และเพียงพอ พร้อมได้รับการตรวจสอบให้พร้อมใช้งานและติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถนำมาใช้งานได้ทันทีในกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน ให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนด				
	1) การป้องกันอัคคีภัยและการอพยพหนีไฟ	2. จัดให้มีระบบน้ำดับเพลิงและอุปกรณ์ประกอบที่ใช้ในการดับเพลิงขั้นต้นได้อย่างเพียงพอในทุกส่วนของอาคาร				
		3. ทางหนีไฟและบันไดหนีไฟอยู่ในสภาพที่ดี ไม่ชำรุด ไม่มีสิ่งกีดขวางหรือถูกปิดตาย				
		4. กำหนดให้มีจุดอพยพประจำโรงแรม				
		5. มีการซ้อมดับเพลิงและอพยพหนีไฟตามแผนอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง				
	2) สภาพการทำงานที่ปลอดภัย	1. มีการติดตั้งเครื่องจักร อุปกรณ์อย่างมั่นคงและปลอดภัย และติดตั้งฝาครอบส่วนที่เคลื่อนไหวของเครื่องจักร อุปกรณ์ตลอดระยะเวลาการทำงาน				
		2. มีการเดินสายไฟที่เป็นระเบียบ ใช้สายไฟถูกประเภท และมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การใช้ไฟฟ้าอย่างปลอดภัย อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า ได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี				
		3. มีการกำหนดกฎระเบียบ ขั้นตอนการทำงานที่ปลอดภัย และมีเส้นหรือขอบเขตแสดงบริเวณที่อาจมีอันตรายหรือห้ามเข้าใกล้ พร้อมป้ายเตือนต่าง ๆ ชัดเจน				
		4. จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่ถูกต้อง เหมาะสม และเพียงพอ สำหรับผู้ปฏิบัติงาน				
	3) สารเคมี	1. มีสถานที่จัดเก็บสารเคมีประเภทต่าง ๆ แยกเป็นสัดส่วน และมีป้ายบ่งชี้ชัดเจน				

กิจกรรม	เกณฑ์มาตรฐาน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีบริการ	
		2. มีการจัดทำข้อมูลด้านความปลอดภัยของสารเคมีแต่ละประเภท และแสดงให้เห็นชัดเจน				
		3. สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดต้องผ่านระบบบำบัดน้ำเสียก่อน ปล่อยสู่สิ่งแวดล้อมภายนอก				
		4. ไม่มีกลิ่นสารเคมีหรือกลิ่นเหม็นรบกวนสร้างความเดือดร้อนรำคาญ ต่อชุมชน				
N : Nutrition การจัดการ สุขาภิบาลอาหาร อาหารปลอดภัย และน้ำดื่ม-น้ำใช้	16. ด้านสุขาภิบาลอาหาร (รายละเอียดประกอบการประเมิน GHH 3)	1. สถานที่เตรียม บรรจุประกอบ และรับประทานอาหาร สะอาด เป็นสัดส่วน ที่รับอาหารสดและวัตถุดิบประเภทต่างๆ สะอาด แยกรับอาหารเป็นสัดส่วนตามประเภทอาหาร ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค จัดให้มีถังรองรับมูลฝอย อ่างล้างมือ และห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะ ไม่ใกล้บริเวณรับอาหารสด				
		2. เตรียม - บรรจุอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. อาหารแห้งไม่พบเชื้อรา ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่ปลอดภัย จัดการอาหารสดให้สะอาดก่อนปรุง เก็บอาหารสดในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิด และน้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด มีการปกปิด ไม่มีสิ่งของอื่นแฉ่รวมไว้				
		3. ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ ต้องสะอาดมีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ ภายหลังการทำมาสะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ตู้แช่ ตู้เย็น สะอาด สภาพดี เยียงและมีดแยกใช้ระหว่างอาหารสุก ดิบ และผักผลไม้				
	4. ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร “กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561” สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด ถูกต้อง เหมาะสม และล้างมือสะอาดก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ เสิร์ฟ					
	5. มีการเฝ้าระวังการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหารอย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี					
	17. มีการจัดการอาหารปลอดภัย	1. มีเลือกอาหารจากแหล่งที่เชื่อถือได้ ไม่ปนเปื้อนสารเคมี หรือสารกำจัดศัตรูพืช มีมาตรฐานอาหารปลอดภัยรับรอง				
18. การจัดการคุณภาพน้ำดื่ม-น้ำใช้	1. สถานที่วาง/เก็บน้ำดื่มต้องสะอาด เป็นระเบียบ ไม่วางน้ำดื่มใกล้แหล่งมลพิษหรือสารเคมี น้ำดื่มต้องอยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด					

กิจกรรม	เกณฑ์มาตรฐาน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีบริการ	
	(รายละเอียดประกอบการประเมิน GHH 4)	<p>ปิดสนิท มีเลขสารบบอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และเครื่องกรองน้ำดื่มต้องสะอาด เปลี่ยนไส้กรองตามกำหนดระยะเวลาที่กำหนด</p> <p>2. ดูแลทำความสะอาดถังพักน้ำภายในอาคาร ถังพักน้ำใต้ดินสม่ำเสมอ น้ำใช้ต้องได้มาตรฐานคุณภาพตามมาตรฐานน้ำประปาของการประปานครหลวง/การประปาส่วนภูมิภาค หรือตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย พ.ศ. 2563 มีการตรวจสอบคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำและเฝ้าระวังคุณภาพน้ำ</p>				
ขั้นตอนที่ 3 การดำเนินการพัฒนาตามเกณฑ์ Health						
Health การส่งเสริมสุขภาพผู้รับบริการและพนักงาน	19. การส่งเสริมสุขภาพผู้รับบริการ	1. มีการสื่อสารความรู้ด้านการส่งเสริมสุขภาพ สุขอนามัย และสมดุลชีวิต ให้กับผู้รับบริการ ผ่านช่องทางสื่อสารต่าง ๆ เช่น บอร์ดประชาสัมพันธ์ แผ่นพับ เว็บไซต์ เป็นต้น				
		2. มีการจัดบริการด้านการออกกำลังกายให้กับผู้รับบริการ การจัดห้อง/พื้นที่เพื่อการออกกำลังกาย หรือตารางการจัดกิจกรรมเพื่อการออกกำลังกายประจำสัปดาห์				
		3. มีการจัดบริการด้านการส่งเสริมสุขภาพให้กับผู้รับบริการ สามารถเลือกใช้บริการได้ เช่น เมนูสุขภาพ สินค้าทางเลือกสุขภาพ อาหารปลอดภัย เป็นต้น				
		4. มีการจัดบริการเพื่อการผ่อนคลาย เช่น มุมผ่อนคลาย มุมพักผ่อน เป็นต้น				
		5. มีการดำเนินการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดเขตปลอดบุหรี่ เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561				
		6. จัดให้มีชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นเพื่อไว้บริการ เบอร์โทรสถานพยาบาลใกล้เคียง และเบอร์โทรศัพท์ฉุกเฉิน				

กิจกรรม	เกณฑ์มาตรฐาน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีบริการ	
	20. การส่งเสริมสุขภาพพนักงาน	1. มีการให้ความรู้ด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมแก่พนักงาน เช่น การฝึกอบรม การเผยแพร่ข้อมูลด้านส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม หรือกิจกรรมอื่น ๆ เป็นต้น				
		2. มีการสนับสนุนกิจกรรมด้านส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมภายในองค์กร เช่น การจัดพื้นที่ให้ออกกำลังกาย นันทนาการ กิจกรรมนันทนาการ เป็นต้น และส่งเสริมการมีส่วนร่วมของพนักงาน				
		3. มีการส่งเสริมและดูแลด้านโภชนาการของพนักงาน การออกกำลังกาย กิจกรรมนันทนาการ และอื่น ๆ เป็นต้น				
		4. มีการตรวจสุขภาพประจำปีพนักงานทุกคน				
		5. จัดให้มีการแสดงความคิดเห็น/กล่องแสดงความคิดเห็นด้านสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมในการทำงาน				
		6. จัดบริการห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลสำหรับพนักงานที่เจ็บป่วย หรือบาดเจ็บ				

หมายเหตุ : ผลการประเมินในแต่ละข้อ ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการตรวจประเมิน

