



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

คู่มือ โรงแรมที่เป็นมิตร กับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม GREEN Health Hotel



คู่มือ
โรงแรมที่เป็นมิตร
กับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม
GREEN Health Hotel



คู่มือ โรงแรมที่เป็นมิตร กับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม GREEN Health Hotel

ISBN 978-616-11-4520-0
พิมพ์ครั้งที่ 1 ธันวาคม 2563 จำนวน 500 เล่ม
พิมพ์ครั้งที่ 2 มกราคม 2564 จำนวน 4,000 เล่ม
พิมพ์ที่ บริษัท ทีเอส อินเตอร์พรีนท์ จำกัด

จัดทำโดย :



สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทรศัพท์ 0-2590-4652
โทรสาร 0-2590-4255
<http://env.anamai.moph.go.th>

คำนำ

การท่องเที่ยวถือเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ของประเทศไทย ซึ่งสามารถดึงดูดกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติได้มากกว่า 35 ล้านคนต่อปี จึงเป็นภาคธุรกิจที่สร้างเศรษฐกิจของประเทศให้เติบโตก้าวหน้าได้ และยังติดอันดับ 1 ใน 10 สถานที่ท่องเที่ยวชั้นนำของโลก โดยประเทศไทยมีแหล่งท่องเที่ยวที่ดึงดูดความสนใจติดอันดับโลกกระจายอยู่ตามภาคต่าง ๆ ทั่วประเทศ โดยเฉพาะกรุงเทพฯ ที่ได้รับรางวัลด้านการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งยังมีแหล่งท่องเที่ยวทางทะเลภาคใต้และภาคตะวันออก รวมถึงแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์และวัฒนธรรมในพื้นที่ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีความได้เปรียบในด้านราคาห้องพัก ค่าครองชีพที่อยู่ในระดับไม่สูง ทำให้การท่องเที่ยวในประเทศไทยมีความคุ้มค่าเงิน (Value for Money) รวมทั้งการคมนาคมที่สะดวกสบายจากโครงสร้างพื้นฐานที่ทยอยพัฒนาเป็นลำดับล้วนเป็นจุดแข็งเสริมให้การท่องเที่ยวไทยได้เปรียบในการแข่งขันกับประเทศอื่น ๆ

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ซึ่งมีการแพร่ระบาดไปทั่วโลก รวมถึงประเทศไทย ส่งผลกระทบในวงกว้างทั้งด้านสาธารณสุข เศรษฐกิจ สังคม ความมั่นคงตลอดจนการดำรงชีวิตของประชาชนชาวไทยและชาวต่างชาติมากกว่าคาดไว้ การฟื้นตัวของเศรษฐกิจไทยในช่วงครึ่งหลังของปี 2563 จึงเป็นไปได้ยากยิ่ง โดยการฟื้นตัวของภาคท่องเที่ยวโดยเฉพาะในส่วนที่พึ่งพานักท่องเที่ยวต่างชาติจะเป็นไปอย่างช้า ๆ จากความกังวลของนักท่องเที่ยวตราบดีที่ยังไม่มีวัคซีนที่มีประสิทธิภาพ และข้อจำกัดด้านมาตรการควบคุมโรค ซึ่งจะทำให้อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง เช่น โรงแรม ร้านอาหาร นันทนาการ และการขนส่ง ได้รับผลกระทบมากและฟื้นตัวช้า (Economic Intelligence Center (EIC), 2020) อย่างไรก็ตาม การกลับมาฟื้นตัวใหม่ของธุรกิจเกี่ยวเนื่องอย่างเช่น โรงแรม รีสอร์ทต่าง ๆ จำเป็นต้องสร้างความน่าเชื่อถือ และความไว้วางใจจากนักท่องเที่ยว ในด้านความปลอดภัย สุขอนามัยที่ดี ด้วยการกำหนดมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดต่อต่าง ๆ รวมถึงการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมของโรงแรมให้ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นการยกระดับการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมของโรงแรมและรีสอร์ท เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับนักท่องเที่ยวในยุคชีวิตวิถีใหม่ (New Normal) และสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ

คู่มือ โรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม GREEN Health Hotel ฉบับนี้ จึงจัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางให้สถานประกอบการใช้ประเมินตนเอง และปรับปรุงเพื่อรับการรับรองจากกรมอนามัยในการยกระดับการพัฒนาชีวิตวิถีใหม่ (New Normal) ในมาตรการสุขอนามัย การป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดต่อในอนาคต และการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อสุขภาพของโรงแรม รีสอร์ทในประเทศไทย ให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติ ปลอดภัยจากโรคภัย มีสุขภาพอนามัยดี และเพิ่มรายได้ทางเศรษฐกิจของประเทศมากขึ้นต่อไปได้

สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม

กรมอนามัย

มกราคม 2564

สารบัญ

5	ความสำคัญของการพัฒนาโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)
7	นิยามศัพท์เฉพาะ
9	หัวใจของการพัฒนาโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพ และสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) ให้ประสบความสำเร็จ
11	กระบวนการพัฒนามาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)
21	เกณฑ์การประเมินมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)
25	แบบประเมินมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)
37	เหตุผล/ความจำเป็น และข้อมูลเชิงประจักษ์ ในการกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน
40	หน่วยงานประสานงานและการตรวจประเมินรับรอง
41	ภาคผนวก - รายละเอียด GHH 1 - รายละเอียด GHH 2 - รายละเอียด GHH 3 - รายละเอียด GHH 4
51	เอกสารอ้างอิง
52	คณะผู้จัดทำ

ความสำคัญของการพัฒนาโรงแรม ที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)

โรงแรม เป็นสถานที่พักที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ในทางธุรกิจ เพื่อให้บริการที่พักชั่วคราวสำหรับคนเดินทางหรือบุคคลอื่นใดโดยมีค่าตอบแทนตามพระราชบัญญัติโรงแรม พ.ศ. 2547 และโรงแรม หรือการประกอบกิจการที่คล้ายคลึง เช่น รีสอร์ท บังกะโล เกสต์เฮาส์ เป็นต้น เป็นสถานประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพที่ต้องควบคุมตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เพื่อควบคุมและป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นแก่ผู้รับบริการและผู้ประกอบกิจการ จากข้อมูลที่ผ่านมาพบว่า ธุรกิจโรงแรมได้รับปัจจัยสนับสนุนจากการขยายตัวเพิ่มขึ้นของจำนวนนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติส่งผลให้จำนวนห้องพักของโรงแรมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องด้วย ทำให้พบ

ประเด็นปัญหาที่สำคัญด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมที่ต้องแก้ไขอย่างเร่งด่วน เช่น ปัญหาความสะอาด การควบคุมคุณภาพอากาศในอาคาร ความสะอาดของแหล่งที่อาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของเชื้อลีสซิโอเนลลา ตลอดจนการติดเชื้อและการเกิดอุบัติเหตุจากการใช้บริการสระว่ายน้ำ เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ในปี 2563 การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ส่งผลกระทบให้ธุรกิจโรงแรมขาดรายได้เป็นจำนวนมาก และการฟื้นฟูให้กลับเหมือนดังเดิม ต้องมีการจัดการด้านต่าง ๆ เพิ่มมากขึ้นด้วย

สถานการณ์อนามัยสิ่งแวดล้อมโรงแรมในประเทศไทย คุณภาพอากาศในอาคารของโรงแรมมีปัญหาที่สำคัญ คือ มีฝุ่นละออง (PM_{2.5}) ฟอर्मัลดีไฮด์ เชื้อแบคทีเรีย เชื้อราเกินมาตรฐาน รวมถึงระบบท่อฝังเย็นและระบบเก็บกักและส่งน้ำสะอาดไปใช้ภายในอาคาร ซึ่งเป็นแหล่งเพาะพันธุ์และแพร่กระจายเชื้อลีสซิโอเนลลาและเป็นจุดเสี่ยงที่เชื้อจะเข้าสู่ปอดได้ง่ายที่สุดขณะอาบน้ำและแปรงฟัน เพราะตรวจพบ



เชื้อในน้ำที่พุ่งออกมาจากฝักบัวและก๊อกน้ำใช้ในห้องน้ำ (ปริยธดา โชควิณูญ, 2556) โดยในระหว่างปี 2542 - 2543 สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม ได้มีการเข้าตรวจสอบการระบาดของเชื้อลีสทีโอเนลลาภายในอาคารโรงแรมในเขตกรุงเทพฯ จำนวน 28 แห่ง ต่างจังหวัด 3 แห่ง รวม 31 แห่ง โดยการวิเคราะห์หาเชื้อจากหอหล่อเย็น บ่อหรือถังพักน้ำ ถาดรองรับจากเครื่องปรับอากาศ ก๊อกน้ำ และฝักบัว ผลจากการสำรวจพบว่า โรงแรม 24 แห่ง มีมาตรการในการควบคุมเชื้อลีสทีโอเนลลา โดยการใช้สารเคมีในการควบคุม และมีการขัดล้างทำความสะอาด นอกจากนั้นกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ได้ตรวจพบเชื้อในอาคารสำนักงาน 1 แห่งจาก 14 แห่ง ดังนั้น จึงมีการเสนอให้มีการแก้ไขและจัดทำมาตรการป้องกันการเกิดเชื้อลีสทีโอเนลลาต่อไป (จักรกฤษณ์ ศีวะเดชาเทพ, 2558) และในปี 2544 - 2545 สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย ได้จัดทำโครงการจัดทำหลักเกณฑ์ และมาตรฐานควบคุมเหตุรำคาญ และกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือกิจการอื่นในทำนองเดียวกัน โดยได้ดำเนินการสำรวจโรงแรมทั้งสิ้น 20 แห่ง โดยทาง OSHA (Occupational Safety and Health Administration) ได้กำหนดค่าของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ไว้ที่ 800 ppm ซึ่งพบว่า โรงแรมขนาดใหญ่และขนาดกลางกว่าร้อยละ 30 มีระดับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เกินกว่าค่าที่กำหนด และอัตราการไหลของอากาศจากภายนอกเข้าสู่ภายในของโรงแรมขนาดใหญ่และขนาดกลางกว่าร้อยละ 80 ต่ำกว่าค่าที่เสนอแนะโดย ASHRAE (American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers)

ดังนั้น การพัฒนาโรงแรมที่เป็นมิตรต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ด้วยการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงแรมให้เอื้อต่อการมีสุขภาพดีของผู้ใช้บริการและพนักงาน จึงเป็นสิ่งจำเป็น และต้องแก้ไขอย่างเร่งด่วน รวมทั้งการให้ความสำคัญกับมาตรการการใช้ชีวิตวิถีใหม่ (New Normal) เพื่อคุ้มครองสุขภาพอนามัย ไม่แพร่เชื้อโรคต่าง ๆ และเพิ่มความมั่นใจให้แก่ผู้รับบริการโรงแรม ถือเป็นการยกระดับการพัฒนามาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อสุขภาพให้มีการพัฒนาในโรงแรมระดับต่าง ๆ ให้มีความสะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐานตามที่กรมอนามัยกำหนดต่อไป



นิยามศัพท์เฉพาะ



โรงแรม ตามพระราชบัญญัติ โรงแรม พ.ศ.

2547 หมายถึง สถานที่พักที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์
ในทางธุรกิจเพื่อให้บริการที่พักชั่วคราวสำหรับคนเดินทาง
หรือบุคคลอื่นใดโดยมีค่าตอบแทน ทั้งนี้ ไม่รวมถึง

(1) สถานที่พักที่จัดตั้งขึ้นเพื่อให้บริการที่พัก
ชั่วคราวซึ่งดำเนินการโดยส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ
องค์การมหาชน หรือหน่วยงานอื่นของรัฐ หรือเพื่อการ
กุศล หรือการศึกษา ทั้งนี้ โดยมีใช่เป็นการหาผลกำไรหรือ
รายได้มาแบ่งปันกัน

(2) สถานที่พักที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์
เพื่อให้บริการที่พักอาศัยโดยคิดค่าบริการเป็นรายเดือน
ขึ้นไปเท่านั้น

(3) สถานที่พักอื่นใดตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

ทั้งนี้ การประกอบกิจการโรงแรม สถานที่พักที่มีใช่
โรงแรมที่จัดไว้เพื่อให้บริการพักชั่วคราวสำหรับคนเดินทาง
หรือบุคคลอื่นใดโดยมีค่าตอบแทน หรือกิจการอื่นใน
ทำนองเดียวกัน เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตาม
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตราย
ต่อสุขภาพ พ.ศ. 2558

อนามัยสิ่งแวดล้อม ตามความหมายขององค์การอนามัยโลก หมายถึง องค์ประกอบด้านต่าง ๆ และคุณภาพชีวิตของมนุษย์ที่ถูกกำหนดโดยปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ เคมี ชีวภาพ สังคม และจิตวิทยา รวมถึงหลักการและวิธีปฏิบัติในการประเมิน แก้ไข ควบคุม ป้องกันปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพทั้งของคนรุ่นปัจจุบันและรุ่นลูกหลานในอนาคต

การส่งเสริมสุขภาพ หมายถึง กระบวนการส่งเสริมให้ประชาชน เพิ่มสมรรถนะในการควบคุม และปรับปรุงสุขภาพของตนเอง ในการบรรลุซึ่งสุขภาวะอันสมบูรณ์ ทั้งทางร่างกาย จิตใจ และสังคม



หัวใจของการพัฒนาโรงแรมที่เป็นมิตร กับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) ให้ประสบความสำเร็จ

หัวใจของการพัฒนาโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ให้ประสบความสำเร็จได้อย่างยั่งยืนและต่อเนื่อง อยู่ที่ความมุ่งมั่นและความตั้งใจของผู้ประกอบกิจการและผู้ปฏิบัติงาน ด้วยแนวคิดของการพัฒนาเพื่อบริการที่มีคุณภาพ สร้างสรรค์ และหัวใจบริการ การจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงแรม และสถานที่พักเป็นส่วนหนึ่งที่จะสร้างความประทับใจและความเชื่อมั่นต่อการใช้บริการ ซึ่งจำเป็นต้องได้รับความร่วมมือจากหลายภาคส่วนเพื่อให้เกิดความสำเร็จประกอบด้วย

● เจ้าของกิจการโรงแรม รีสอร์ท บังกะโล หรือเกสต์เฮาส์ มีส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อการขับเคลื่อนการพัฒนาลำดับแรกคือ ต้องมีความเข้าใจและให้ความสำคัญในการกำหนดนโยบาย แผนการปฏิบัติ สนับสนุน และส่งเสริมให้เกิดการดำเนินการ ตลอดจนสร้างการมีส่วนร่วมและประสานความร่วมมือกันของทั้งองค์กรรวมทั้งเป็นแบบอย่างการปฏิบัติตนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและต้นแบบสุขภาพขององค์กร

- [illegible]

กระบวนการพัฒนาโรงแรมที่เป็นมิตร กับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)

การพัฒนาโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ด้วยการจัดการด้านสุขอนามัย อนามัยสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัย รวมถึงการส่งเสริมถึงความรู้สึกดีต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพในโรงแรม รีสอร์ท บังกะโล หรือ เกสต์เฮาส์ ถือเป็นสิ่งสำคัญ เป็นลำดับแรก ที่ต้องมีความเข้าใจ และให้ความสำคัญต่อการมีส่วนร่วมในการพัฒนาเพื่อให้สถานประกอบการของตนได้รับการยกระดับ ได้รับการรับรองมาตรฐาน โดยการประเมินรับรองเป็นขั้นตอนสำคัญขั้นตอนหนึ่ง เพื่อใช้เป็นเครื่องมือกำหนดมาตรฐาน สร้างความมั่นใจแก่นักท่องเที่ยวหรือผู้รับบริการ รวมทั้งเป็นแนวทางในการพัฒนาสถานประกอบการ สิ่งสำคัญอีกประการ คือ การพัฒนาเชื่อมโยงกับมาตรฐานด้านอื่น ๆ รวมถึงการต่อยอดหรือยกระดับ และการปรับปรุงตามข้อเสนอให้เกิดประโยชน์ในการพัฒนาต่อไป

1. การพัฒนามาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม มีประเด็นที่ต้องส่งเสริมและพัฒนา ประกอบด้วย 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 มาตรการการป้องกันการแพร่ระบาดของโรค
การจัดบริการสถานที่พักที่สะอาด ปลอดภัย สามารถป้องกันการแพร่ระบาดของโรคได้ ถือเป็น

สร้างความเชื่อมั่นในการใช้บริการให้กับนักท่องเที่ยวและผู้ให้บริการ ประกอบด้วย

1. มาตรการคัดกรอง โดยจัดให้มีการคัดกรองพนักงานและผู้รับบริการ เพื่อเป็นการป้องกันมิให้ผู้มีอาการที่สงสัย เข้ามาใช้บริการหรือปฏิบัติงาน หากพบผู้มีอาการป่วย ควรแนะนำให้พบแพทย์

2. มาตรการการป้องกันตนเอง เพื่อลดการแพร่ระบาด เช่น

2.1 กำหนดให้นักท่องเที่ยวหรือผู้มารับบริการต้องสวมหน้ากาก หรือการจัดเตรียมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย สำหรับบริการลูกค้าและผู้มาติดต่อในโรงแรม



2.2 จัดให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร ในการใช้บริการในแผนกต้อนรับ ลงทะเบียน การเงิน และแผนกอื่นที่มีลูกค้าใช้บริการจำนวนมาก จัดสถานที่นั่งรับรอง ที่นั่งรอ โซฟา ให้มีระยะห่างกัน ไม่น้อยกว่า 1 เมตร และบริหารจัดการและดูแลลูกค้า ผู้มาติดต่อ ไม่ให้มีจำนวนหนาแน่นเกินไป เพื่อลดโอกาส การสัมผัสและความเสี่ยงต่อการติดเชื้อ



2.3 จัดให้มีเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือไว้บริการลูกค้าในบริเวณพื้นที่ส่วนกลาง เช่น ล็อบบี้ ห้องประชุม สัมมนา ห้องอาหาร ห้องออกกำลังกาย ประตูทางเข้า-ออก หรือหน้าลิฟต์ เป็นต้น ซึ่งจะช่วยลดความเสี่ยง ในการแพร่กระจายเชื้อระหว่างบุคคลได้ และให้จัดอีกส่วนหนึ่งไว้เฉพาะสำหรับพนักงานโรงแรม

2.4 กำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด หลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน เช่น กำหนดจำนวนคน ต่อพื้นที่

3. มาตรการทำความสะอาด โดยต้องทำความสะอาดสถานที่ภายในโรงแรมเป็นประจำทุกวัน โดยเฉพาะบริเวณ ที่เป็นจุดเสี่ยงที่มีการใช้งานร่วมกัน เช่น พื้น ราวบันได ลิฟต์ ประตูทางเข้า-ออก ลูกบิดประตู และห้องส้วม เป็นต้น ควรเพิ่มความถี่ในการทำความสะอาด อย่างน้อย ทุก 2 ชั่วโมงด้วยน้ำยาทำความสะอาด และสารฆ่าเชื้อโรค เช่น แอลกอฮอล์ 70% หรือโซเดียมไฮโปคลอไรท์ 0.5% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อ ที่มีส่วนผสมของคลอรีน

ส่วนที่ 2 มาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมสุขภาพ :
GREEN Health

1. การกำหนดนโยบายและการบริหารจัดการ เพื่อให้การดำเนินงาน บรรลุเป้าหมายที่วางไว้ องค์กรจำเป็นต้องมีการกำหนดนโยบายสำคัญจาก ผู้บริหารอย่างชัดเจน และประกาศให้ผู้ปฏิบัติรับทราบและถือปฏิบัติอย่าง เคร่งครัด โดยมีการตรวจสอบและติดตามผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง



2. การพัฒนาตามเกณฑ์ด้าน GREEN

2.1 G: Garbage การจัดการมูลฝอยทุกประเภท ให้ถูกหลักสุขาภิบาล การคัดแยกมูลฝอย รวมถึงการร่วมส่งเสริมการดำเนินการลดปริมาณขยะมูลฝอยที่ต้นทางก่อนที่จะออกสู่สิ่งแวดล้อมตามหลักการ 3 R

2.2 R: Rest room การจัดการห้องส้วมและสิ่งปฏิกูล ดำเนินการตามมาตรฐานสาธารณสุขระดับประเทศ (HAS) ส่งเสริมความสะอาดของผู้ใช้บริการทุกเพศ ทุกวัย และมีการจัดการส้วมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

2.3 E: Energy การจัดการด้านอนุรักษ์พลังงาน กำหนดนโยบายและมาตรการประหยัดพลังงานที่เป็นรูปธรรมเกิดการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดร่วมกันทั้งองค์กร รวมทั้งส่งเสริมการใช้พลังงานทดแทน

2.4 E: Environment การจัดการอาคารและสิ่งแวดล้อม

- **อาคาร สถานที่ตั้ง และสภาพแวดล้อม** การจัดสภาพแวดล้อม อาคารสถานที่ที่สะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายนอกและภายในอาคารเป็นสัดส่วน สวยงาม และมีการจัดการแสงสว่าง อุณหภูมิ และการระบายอากาศในอาคารที่เหมาะสม รวมถึงมีการจัดการสิ่งแวดล้อมทางกายภาพและการจัดการเพิ่มพื้นที่สีเขียว จัดภูมิทัศน์ต่าง ๆ ให้มีความร่มรื่นสวยงาม

- **การจัดการห้องพัก** ซึ่งถือว่าความสะอาดของห้องพักเป็นสิ่งสำคัญที่สุดสำหรับธุรกิจโรงแรม โดยต้องทำความสะอาดส่วนต่าง ๆ ทั้งส่วนของเตียงนอน ห้องน้ำห้องส้วม อุปกรณ์ เครื่องใช้ต่าง ๆ ให้มีความสะอาด จัดวางเป็นระเบียบเรียบร้อยก่อนและหลังการเข้าพัก และที่สำคัญอีกประการ คือ การดูแลให้คุณภาพอากาศภายในห้องพักมีความเหมาะสมในการพัก ประกอบด้วย การจัดให้มีระบบระบายอากาศที่ดี มีการทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศสม่ำเสมอ ปรับให้อุณหภูมิภายในห้องพักให้อยู่ที่ 24-26 องศาเซลเซียส เพื่อเหมาะสมกับการพักผ่อน กำหนดให้มีแผนการตรวจวัดคุณภาพอากาศและสิ่งแวดล้อมในห้องพักอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เช่น อุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ คาร์บอนไดออกไซด์ ฝุ่น แสง เป็นต้น



- **การจัดการเชื้อแบคทีเรียชนิดลีสจีโอเนลลา (Legionella)** ซึ่งเป็นเชื้อที่ก่อโรคลีเจียนแนร์ (Legionnaires disease) ที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรียลีสจีโอเนลลา นิวโมฟิลา (Legionella pneumophila) ซึ่งพบได้ทุกภูมิภาคของโลก เชื้อโรคอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่มีความชื้นสูง และเจริญเติบโตได้ดีในน้ำที่มีอุณหภูมิ 25-50 องศาเซลเซียส ในโรงแรมสามารถพบได้ในหลาย ๆ จุด ได้แก่ หอผึ่งเย็น (Cooling tower) เครื่องทำน้ำร้อน (Water heater tanks) ถาดรองน้ำจากเครื่องปรับอากาศ ก๊อกน้ำ ฝักบัวอาบน้ำ ถังเก็บน้ำสำรอง ในระบบการกระจายน้ำ (Water distribution system) เป็นต้น ดังนั้น ต้องมีการล้างทำความสะอาดจุดต่าง ๆ ข้างต้นและฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และทำการตรวจและวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรียชนิดลีสจีโอเนลลา (Legionella) อย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี โดยสามารถจัดการให้เป็นไปตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง ข้อปฏิบัติการควบคุมเชื้อลีสจีโอเนลลาในหอผึ่งเย็นของอาคารในประเทศไทย

- **การบำบัดน้ำเสีย และการควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค** โรงแรมต้องดำเนินการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียเพื่อบำบัดน้ำเสียของโรงแรม และการระบายน้ำทิ้งหลังผ่านการบำบัดแล้วไม่ส่งผลกระทบต่อชุมชนและสิ่งแวดล้อม และได้มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งตามที่กฎหมายกำหนด (ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม) อีกประการคือ มีการควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรคด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่ปลอดภัย ไม่ให้มีพาหะนำโรคต่าง ๆ ในสถานบริการได้



- **การจัดอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่ส่งเสริมสุขภาพ** ประกอบด้วย การจัดการสระว่ายน้ำและคุณภาพน้ำในสระ ต้องมีการทำความสะอาดจุดให้บริการต่าง ๆ ในอาคารเป็นประจำทุกวัน มีป้ายหรือข้อความแสดงกฎ/ข้อบังคับ มีอุปกรณ์ช่วยชีวิตประจำสระว่ายน้ำ รวมทั้งมีการจัดการและควบคุมคุณภาพน้ำให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตามคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข ฉบับที่ 1/2550 เรื่อง การควบคุมการประกอบกิจการสระว่ายน้ำ หรือกิจการอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน และห้องออกกำลังกาย (ฟิตเนส) ห้องสปา ต้องดำเนินการให้มีสิ่งแวดล้อมที่เหมาะสมกับการออกกำลังกายหรือการให้บริการ มีการทำความสะอาดอุปกรณ์ จัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้อย่างเหมาะสมกับการใช้งาน และมีบุคลากรคอยให้บริการ ให้คำแนะนำ ดูแล หรือสอนออกกำลังกายอย่างถูกต้อง



- **ความปลอดภัยในโรงแรมและการจัดการสารเคมี** มาตรการด้านความปลอดภัยของโรงแรมและลูกค้าที่มาใช้บริการนับว่ามีความสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจโรงแรมในปัจจุบันเป็นอย่างยิ่ง เพราะจะช่วยป้องกันความเสียหายของชีวิตและทรัพย์สินของลูกค้าและของโรงแรมเองที่อาจจะเกิดขึ้นได้จากปัจจัยต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี หากจะเกิดความเสียหายบ้างจากเหตุสุดวิสัยต่าง ๆ ก็จะไม่เสียหายมากมายนัก ในการดำเนินธุรกิจโรงแรมให้ได้รับความน่าเชื่อถือ และป้องกันเหตุการณ์ที่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อธุรกิจ โรงแรมควรจัดให้มีมาตรการด้านความปลอดภัยต่าง ๆ ประกอบด้วย การป้องกันอัคคีภัยและการอพยพหนีไฟ สภาพการทำงานที่ปลอดภัย และการมีสถานที่จัดเก็บสารเคมี โดยเฉพาะ แยกประเภทสารเคมีจัดเก็บเป็นสัดส่วน มีการจัดทำข้อมูลด้านความปลอดภัยของสารเคมีแต่ละประเภท และจัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลสำหรับพนักงานปฏิบัติงาน ทั้งนี้ ให้ดำเนินการตามที่กฎหมายกำหนด



2.5 N: Nutrition การจัดการสุขาภิบาลอาหาร อาหารปลอดภัย และน้ำดื่ม-น้ำใช้

- **การจัดการสุขาภิบาลอาหาร** เพื่อบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารของโรงแรมให้สะอาด ปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิและสารเคมีต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของผู้บริโภค ได้แก่ การจัดสถานที่รับประทานอาหาร สถานที่ปรุง-ประกอบอาหารต้องสะอาด เป็นระเบียบ แยกเป็นสัดส่วน มีการจัดการอาหารแต่ละประเภทให้สะอาดปลอดภัย รวมถึงภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ และผู้สัมผัสอาหารก็ต้องสะอาด ปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค เป็นต้น ทั้งนี้ การดำเนินงานภาพรวมต้องเป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



- อาหารปลอดภัย ให้โรงแรมเลือกอาหารจากแหล่งที่เชื่อถือได้ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สารเคมี หรือสิ่งแปลกปลอมในอาหาร

- การจัดการคุณภาพน้ำดื่ม-น้ำใช้ให้สะอาดและปลอดภัย โดยต้องปราศจากเชื้อที่อาจทำให้เกิดโรค โดยน้ำเป็นสื่อ ไม่มีสารพิษเจือปน และหากมีแร่ธาตุหรือสารบางอย่างปนอยู่ ต้องไม่เกินกว่าที่มาตรฐานกำหนดไว้

3. การพัฒนาตามเกณฑ์ด้าน Health

การจัดการด้านการส่งเสริมสุขภาพ ที่มีความจำเป็นและเชื่อมโยงกันเพื่อการมีสุขภาพดี อาทิ การดูแลด้านสุขภาพของพนักงาน และจัดให้มีการเผยแพร่ข้อมูลด้านส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมในหน่วยงาน และการจัดบริการด้านการส่งเสริมสุขภาพสำหรับผู้รับบริการ หรือลูกค้า เป็นต้น

2. ขั้นตอนการประเมินรับรองมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)

การประเมินรับรองมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) ด้วยการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงแรม เพื่อเป็นการยกระดับและสร้างความมั่นใจให้กับผู้ให้บริการ โดยเจ้าของสถานประกอบการประเภทโรงแรม หรือการประกอบกิจการที่คล้ายคลึงกันต้องมีการศึกษาข้อมูลและทำความเข้าใจกับหลักเกณฑ์การประเมิน พร้อมทั้งประเมินตนเองในความเป็นไปได้สำหรับการพัฒนาเพื่อขอรับการประเมินดังกล่าวด้วย สำหรับขั้นตอนการประเมินรับรอง สรุปได้ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 เจ้าของสถานประกอบการที่มีความสนใจ สามารถรับการประเมินรับรองมาตรฐานได้จาก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) ที่สถานประกอบการนั้นตั้งอยู่

ขั้นตอนที่ 2 เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ชี้แจง ทำความเข้าใจขั้นตอนการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐาน และแนวทาง/วิธีการในการดำเนินการให้กับเจ้าของสถานประกอบการทราบ

ขั้นตอนที่ 3 เจ้าของสถานประกอบการทำการประเมินด้วยตนเองตามแบบประเมิน เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการแก้ไขจุดบกพร่อง

ขั้นตอนที่ 4 เจ้าของสถานประกอบการดำเนินการแก้ไขจุดบกพร่องที่พบ โดยจัดทำแผนการดำเนินงาน วิธีการแก้ปัญหา ระยะเวลาในการดำเนินการและกำหนดผู้รับผิดชอบ หากพบปัญหาที่ยากเกินกว่าจะแก้ไขด้วยตนเอง หรือมีข้อสงสัย สามารถขอคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัด

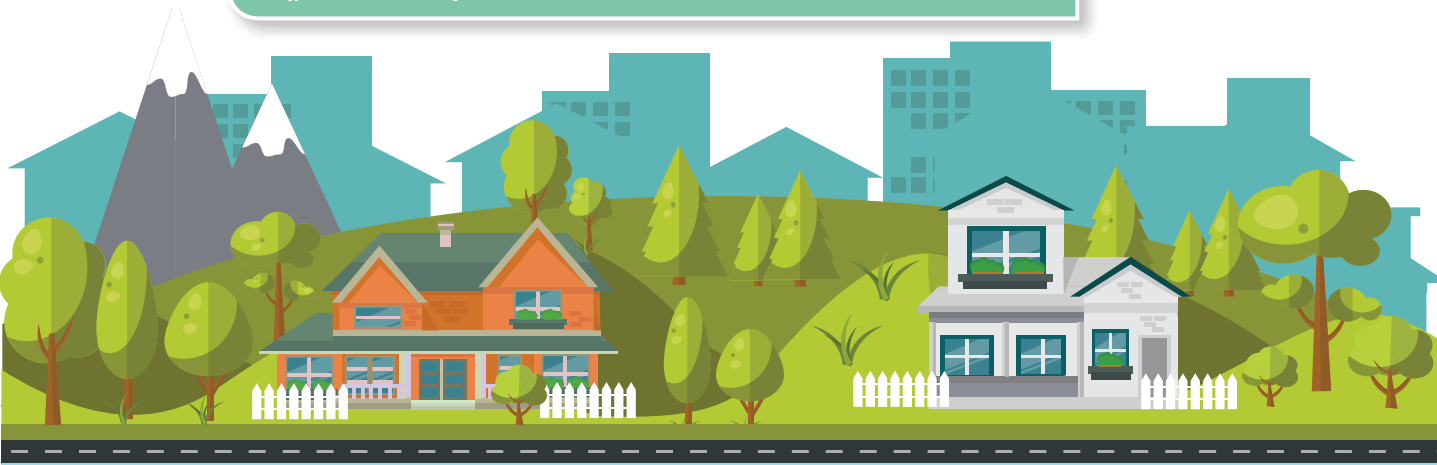
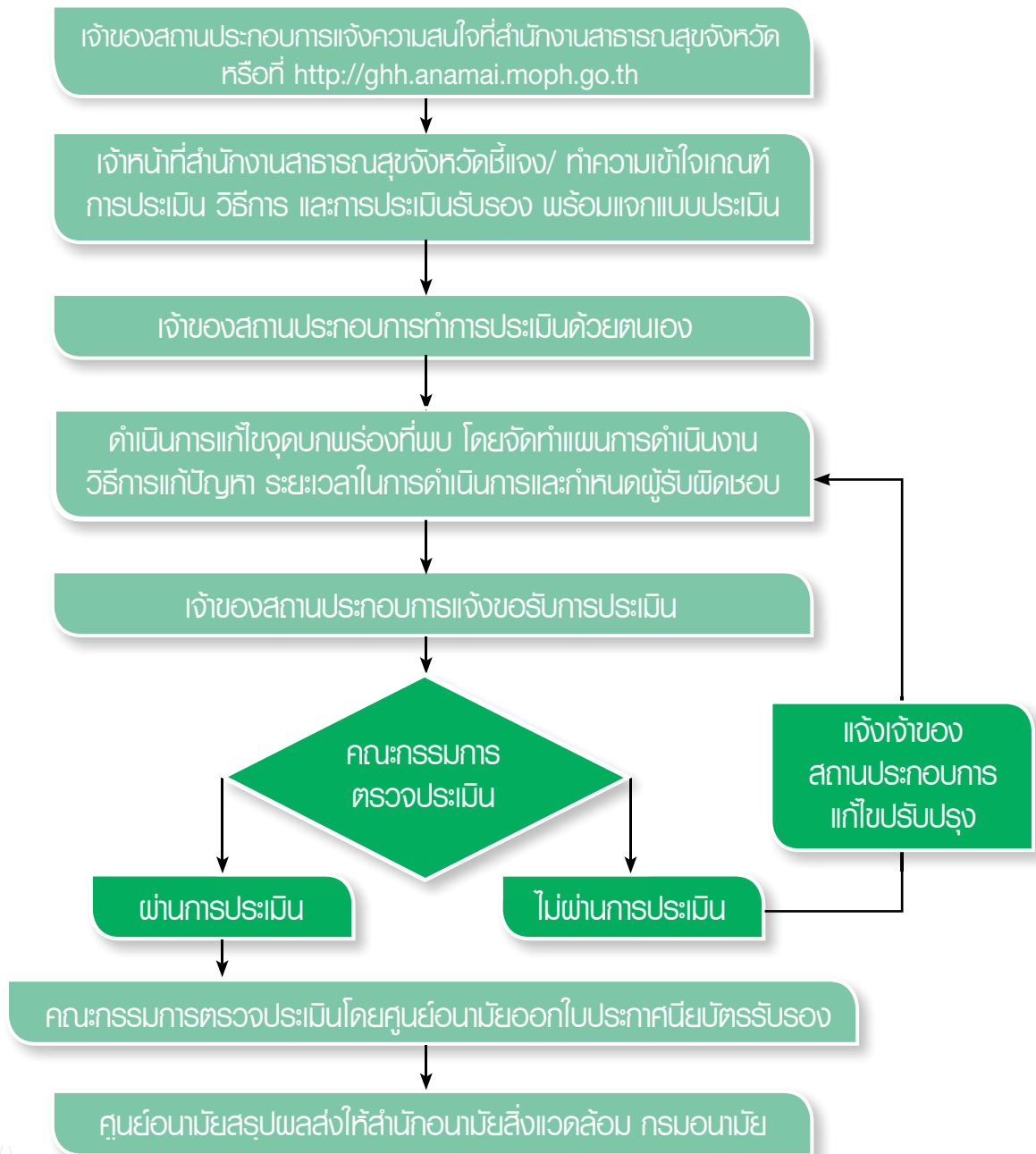
ขั้นตอนที่ 5 ติดต่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เพื่อขอรับการประเมินจากคณะกรรมการตรวจประเมินรับรองมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)

ขั้นตอนที่ 6 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดประสานคณะกรรมการฯ เพื่อเข้าตรวจประเมิน โดยต้องผ่านการประเมินตามเกณฑ์ประเมินทุกข้อ หากพบข้อบกพร่องที่ทำให้ไม่ผ่านการประเมินให้ทางสถานประกอบการทำการแก้ไขให้แล้วเสร็จ เพื่อขอรับการประเมินอีกครั้ง

ขั้นตอนที่ 7 เมื่อผ่านการประเมินจะได้รับใบรับรองผ่านการประเมินมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) โดยศูนย์อนามัย

ขั้นตอนที่ 8 ศูนย์อนามัยสรุปผลส่งให้สำนักงานอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย

3. ลำดับขั้นตอนการขอรับการประเมินรับรอง



4. คณะกรรมการตรวจประเมินรับรองมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) มีองค์ประกอบ ดังนี้

1. เจ้าหน้าที่รับผิดชอบงานอนามัยสิ่งแวดล้อมของศูนย์อนามัยในพื้นที่
2. เจ้าหน้าที่รับผิดชอบงานอนามัยสิ่งแวดล้อมของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
3. เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
4. เจ้าหน้าที่สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด
5. หน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง

คณะกรรมการฯ ต้องประกอบด้วย 3 ใน 5 ของหน่วยงานคณะกรรมการฯ ทั้งนี้ สามารถปรับเปลี่ยนองค์ประกอบ
ของคณะกรรมการฯ ได้ตามความเหมาะสมของพื้นที่

5. การรับรองมาตรฐาน

การรับรองมาตรฐานโดยคณะกรรมการตรวจประเมินรับรองมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) มีอายุการรับรอง 2 ปี หลังจากนั้น สถานประกอบการสามารถขอรับการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุใหม่ได้

6. การประกาศเกียรติคุณ

ศูนย์อนามัยที่รับผิดชอบพื้นที่ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด มอบใบประกาศเกียรติคุณให้กับเจ้าของสถานประกอบการที่ผ่านการประเมิน

7. การติดตามตรวจสอบ

ติดตามตรวจสอบ โดยคณะกรรมการตรวจประเมินรับรองมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพ (GREEN Health Hotel) สุ่มประเมินเพื่อการพัฒนาอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง



เกณฑ์การประเมินมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตร กับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)

การพัฒนามัยสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมสุขภาพในโรงแรม มีหลายประเด็นที่ต้องมีการส่งเสริมและพัฒนา ประกอบด้วย 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 เกณฑ์การประเมินด้านการป้องกันการแพร่ระบาดของโรค

ส่วนที่ 2 เกณฑ์การประเมินด้าน GREEN Health Hotel ประกอบด้วย

2.1 การกำหนดนโยบายและการบริหารจัดการด้าน GREEN Health Hotel

2.2 เกณฑ์การประเมินด้าน GREEN Health Hotel

GREEN

G: Garbage

การจัดการมูลฝอยทุกประเภท

R: Rest room

การจัดการห้องส้วมและสิ่งปฏิกูล

E: Energy

การอนุรักษ์พลังงาน

E: Environment

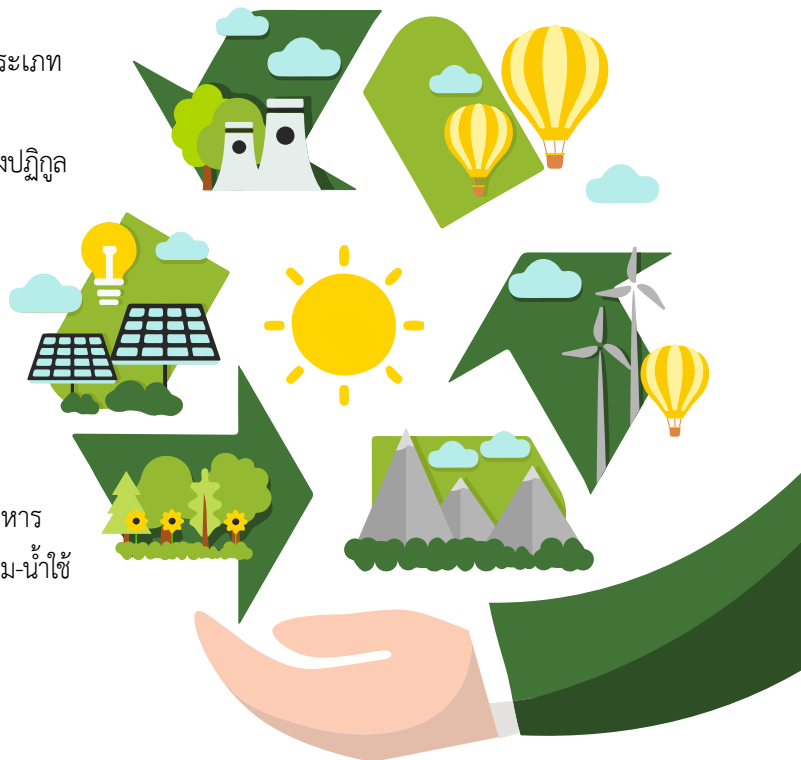
การจัดการอาคารและ
สิ่งแวดล้อม

N: Nutrition

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร
อาหารปลอดภัย และน้ำดื่ม-น้ำใช้

Health

การส่งเสริมสุขภาพ



ส่วนที่ 1 มาตรการการป้องกันการแพร่ระบาดของโรค

1. จัดให้มีระบบการคัดกรองพนักงาน ผู้รับบริการและนักท่องเที่ยว
2. มีมาตรการติดตามข้อมูลของผู้รับบริการ และผู้มาติดต่อ
3. มีมาตรการกำกับการสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า
4. จัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดไว้บริการ
5. กำหนดมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล
6. กำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด
7. การทำความสะอาดบริเวณทั่วไปและบริเวณจุดเสี่ยง
8. การจัดการมูลฝอยที่ปนเปื้อนสารคัดหลั่งจากผู้รับบริการอย่างเข้มงวด

ส่วนที่ 2 มาตรฐาน GREEN Health Hotel

กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน
1. การกำหนดนโยบายและการบริหารจัดการ	
	1. มีการกำหนดนโยบาย ผู้รับผิดชอบ จัดทำแผนการดำเนินงาน สร้างกระบวนการสื่อสารให้เกิดการพัฒนาด้านสุขอนามัย อนามัยสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัยและส่งเสริมสุขภาพอย่างมีส่วนร่วมของทุกคนในองค์กร
2. การพัฒนาตามกิจกรรม GREEN	
G: Garbage	2. มีการลดปริมาณมูลฝอยและการคัดแยกมูลฝอยในโรงแรม
	3. มีการจัดการมูลฝอยอย่างถูกหลักสุขาภิบาล
R: Rest room	4. มีการพัฒนาส้วมตามมาตรฐานสะอาด เพียงพอ ปลอดภัย (HAS) ในอาคารที่เป็นพื้นที่ส่วนกลาง
	5. มีส้วมสำหรับผู้พิการ ได้ตามมาตรฐาน เป็นไปตาม พ.ร.บ.ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522
	6. มีนวัตกรรมส้วมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
E: Energy	7. มีการดำเนินการตามมาตรการประหยัดพลังงานที่เป็นรูปธรรมเกิดการปฏิบัติตามมาตรการร่วมกันทั้งองค์กร หรือมีการใช้พลังงานทางเลือก



กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน
2. การพัฒนาตามกิจกรรม GREEN	
E: Environment	8. มีการดำเนินการด้านสุขลักษณะอาคารและพื้นที่โดยรอบให้สะอาด เป็นระเบียบ ด้วยกิจกรรมที่ส่งเสริมสภาพแวดล้อมที่ดีในการทำงาน และเพิ่มพื้นที่สีเขียวและจัดภูมิทัศน์สวยงาม
	9. การจัดการแสงสว่าง อุณหภูมิ และการระบายอากาศในอาคารเหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของพนักงาน และผู้รับบริการหรือเป็นไปตามกฎหมายกำหนด
	10. การจัดการห้องพักให้มีสภาพแวดล้อมสะอาด ไม่เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรคและเหมาะสมกับการพักผ่อน
	11. การจัดการเชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอเนลลา (Legionella) ด้วยการควบคุมการแพร่ระบาดของเชื้ออย่างเหมาะสม และเป็นไปตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง ข้อปฏิบัติการควบคุมเชื้อลิจิโอเนลลาในหอผึ่งเย็นของอาคารในประเทศไทย
	12. การบำบัดน้ำเสียต้องมีการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียเพื่อบำบัดน้ำเสียของโรงแรม การระบายน้ำทิ้งหลังผ่านการบำบัดแล้วได้มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้ง และจัดทำรายงานการเดินระบบบำบัดน้ำเสียตามที่กฎหมายกำหนด
	13. มีการควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรคทั้งภายในและภายนอกอาคารให้มีความสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง และแมลงพาหะนำโรค
	14. มีการจัดอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่ส่งเสริมสุขภาพ ได้แก่ - สระว่ายน้ำสะอาด เป็นสัดส่วน มีการควบคุมคุณภาพน้ำเหมาะสมไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้ใช้บริการ - ห้องออกกำลังกาย (ฟิตเนส) สะอาด เป็นสัดส่วน มีบุคลากรที่มีความรู้ในการสอนและแนะนำการออกกำลังกาย
	15. ความปลอดภัย - การป้องกันอัคคีภัยและการอพยพหนีไฟเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนด - กำหนดกฎระเบียบ ขั้นตอนการทำงานที่ปลอดภัย และมีสภาพการทำงานที่ปลอดภัยสำหรับผู้ปฏิบัติงาน - สารเคมีมีการจัดเก็บแยกเป็นสัดส่วน มีป้ายบ่งชี้ มีข้อมูลด้านความปลอดภัยของสารเคมีแต่ละประเภท และมีการจัดการสารเคมีไม่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญต่อชุมชน



กิจกรรม	เกณฑ์การประเมิน
2. การพัฒนาตามกิจกรรม GREEN	
N: Nutrition	16. การจัดการสุขาภิบาลอาหารให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
	17. การจัดการอาหารปลอดภัย เลือกอาหารจากแหล่งที่เชื่อถือได้ ไม่ปนเปื้อนสารเคมี หรือสารกำจัดศัตรูพืช และมีมาตรฐานอาหารปลอดภัยรับรอง
	18. น้ำดื่ม-น้ำใช้ - น้ำดื่มจัดเก็บในสถานที่สะอาด ภาชนะบรรจุสะอาด ปิดสนิท มีเลขสารบบอาหารของ (อย.) และเครื่องกรองน้ำดื่มต้องสะอาด เปลี่ยนไส้กรองตามระยะเวลาที่กำหนด - น้ำใช้ได้มาตรฐานน้ำประปาของการประปานครหลวง/การประปาส่วนภูมิภาค หรือเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย พ.ศ. 2563 มีการตรวจสอบคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำและฝักระวังคุณภาพน้ำ
3. การจัดกิจกรรม Health	
Health	19. มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพผู้รับบริการ เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมให้ผู้รับบริการมีสุขภาพดี
	20. มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพพนักงาน เพื่อส่งเสริมให้พนักงานมีสุขภาพดี



แบบประเมิน

มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตร
กับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม
(GREEN Health Hotel)

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.....

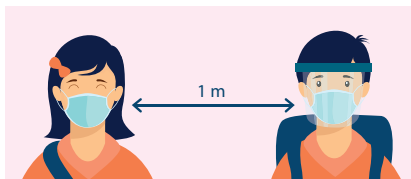
()

วันที่...../...../.....

ส่วนที่ 1 เกณฑ์การประเมินด้านการป้องกันการแพร่ระบาดของโรค

กรณีมีการระบาดของโรคติดต่อระบบทางเดินหายใจหรือโรคติดต่ออุบัติใหม่

เกณฑ์การป้องกันการแพร่ระบาดของโรค	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน		ข้อเสนอแนะ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. จัดให้มีระบบการคัดกรองพนักงานผู้ให้บริการและนักท่องเที่ยว	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 เก็บรวบรวมไว้ยังที่ปกขยะ และผู้ปฏิบัติงานต้องสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลอย่างรัดกุมทุกครั้ง			



ส่วนที่ 2 เกณฑ์การประเมินด้าน GREEN Health Hotel

คำชี้แจง สถานประกอบการกิจการต้องดำเนินการให้ ผ่านทุกข้อ

กิจกรรม	เกณฑ์มาตรฐาน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน		ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ขั้นตอนที่ 1 การสร้างกระบวนการพัฒนา					
การกำหนดนโยบายและ การบริหารจัดการด้าน GREEN Health Hotel	1. มีการกำหนดนโยบาย ผู้รับผิดชอบจัดทำแผนดำเนินงานสร้างกระบวนการสื่อสารให้เกิดการพัฒนาด้านสุขอนามัย อนามัยสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัยและส่งเสริมสุขภาพ อย่างมีส่วนร่วมของทุกคนในองค์กร	1. มีการกำหนดนโยบายด้านการส่งเสริมสุขภาพ สุขอนามัย อนามัยสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัย เพื่อกำหนดทิศทางการดำเนินงาน และประชาสัมพันธ์ให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนรับทราบ			
		2. มีการกำหนดผู้รับผิดชอบ วิธีการในการดำเนินการตามนโยบายที่กำหนด			
		3. มีแผนการขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์ GREEN Health Hotel และมีการดำเนินงานตามแผนที่กำหนด			
		4. มีการสื่อสารสาธารณะเพื่อสร้างความเข้าใจในการดำเนินงานอย่างมีส่วนร่วมทั้งองค์กร			
		5. การตรวจติดตาม ทบทวน และประเมินผลการดำเนินงานด้านการส่งเสริมสุขภาพ สุขอนามัย อนามัยสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัย			
ขั้นตอนที่ 2 การดำเนินงานพัฒนาตามเกณฑ์ GREEN					
G: Garbage การจัดการมูลฝอยทุกประเภท	2. มีการลดปริมาณมูลฝอยและการคัดแยกมูลฝอยในโรงแรม	1. มีการดำเนินการตามมาตรการ 3 R (Reduce Reuse Recycle) อย่างเป็นรูปธรรม			
		2. มีการคัดแยกมูลฝอยทั่วไป คือ มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอันตราย 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 การจัดการห้องส้วม และสิ่งปฏิกูล	4. มีการพัฒนา ส้วมสาธารณะตาม มาตรฐานสะอาด เพียงพอ ปลอดภัย (HAS) ในอาคารที่ เป็นพื้นที่ส่วนกลาง ของโรงแรม	ความสะอาด (Health: H)			
		1. พื้นผนัง เพดาน โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้			
		2. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง ภาชนะเก็บกัก ขันตักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้			
		3. กระดาษชำระเพียงพอต่อการใช้งาน ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือบริการฟรี) หรือมีสายฉีดน้ำชำระที่ สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้			
		4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจกสะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้			
		5. สบู่ล้างมือ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ			
		6. ถังรองรับมูลฝอยสะอาด มีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือบริเวณใกล้เคียง			
		7. มีการระบายอากาศดี และไม่มีกลิ่นเหม็น			
		8. สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูลและถังเก็บกัก ไม่รั่วแตกหรือชำรุด			
		9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบ การควบคุมตรวจตราเป็นประจำ			
		ความเพียงพอ (Accessibility: A)			
		10. จัดให้มีส้วมนั่งราบอย่างน้อยหนึ่งที			
		11. ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลา ที่เปิดให้บริการ			
		ความปลอดภัย (Safety: S)			
		12. บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลับตา/เปลี่ยว			
		13. กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย-หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ชัดเจน			
		14. ประตูที่จับเปิด-ปิด และที่ล็อกด้านใน สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้			

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

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

กิจกรรม	เกณฑ์มาตรฐาน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน		ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	
E: Environment การจัดการอาคาร 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 การจัดการอาคาร และสิ่งแวดล้อม		3. มีการจัดทำรายงานการเดินระบบบำบัดน้ำเสียตามกฎหมายกำหนด (กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และแบบการ จัดเก็บสถิติและข้อมูล การจดบันทึก รายละเอียด และรายงานสรุปผลการทำงาน ของระบบบำบัดน้ำเสีย พ.ศ.2555)			
	13. การควบคุมสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค	1. มีการดูแลด้านสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้มีความสะอาด สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ ยุง และแมลงพาหะนำโรค			
		2. มีการควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค ด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่ปลอดภัย			
	14. การจัดการอนามัย สิ่งแวดล้อมในสถานที่ ส่งเสริมสุขภาพ 1) สระว่ายน้ำและ คุณภาพน้ำในสระ (รายละเอียด ประกอบการ ประเมิน GHH 2)	1. มีการทำความสะอาดอาคารหรือสถานที่ ที่ใช้อบน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ ห้อง เปลี่ยนเสื้อผ้า จุกวางรองเท้า ตู้เก็บของ ประจำสระทุกวัน			
		2. มีการตรวจสอบสภาพบริเวณโดยรอบ สระ ในสระว่ายน้ำ ให้มีสภาพดี พร้อมใช้ งาน และน้ำในสระต้องสะอาด ไม่มีคราบ ตะไคร่น้ำและเศษขยะหรือวัสดุอื่นใด			
		3. มีป้ายแสดงคุณภาพน้ำ เช่น ค่าคลอรีน ค่าความเป็นกรด-ด่าง เป็นรายวัน และมี ป้ายกฎ/ข้อบังคับ วิธีการปฐมพยาบาล ความลึกของน้ำในสระ แสดงเป็นภาษาไทย และภาษาอื่น ๆ ในตำแหน่งที่ผู้รับบริการ มองเห็นได้ชัดเจน			
		4. มีเจ้าหน้าที่ประจำสระที่ผ่านการอบรม สามารถให้ความรู้ ดูแลความปลอดภัย ให้ ความช่วยเหลือ ปฐมพยาบาลและช่วยชีวิต ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ			
		5. มีอุปกรณ์ช่วยชีวิตประจำสระ ได้แก่ ไม้ช่วยชีวิต ห่วงชูชีพ เครื่องช่วยหายใจ เป็นต้น มีห้องปฐมพยาบาลหรือชุด ปฐมพยาบาล และมีโทรศัพท์พร้อมกับ ดิเดหมายเลขโทรศัพท์สำคัญ ๆ แสดงไว้ ในตำแหน่งที่มองเห็นชัดเจน			

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

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

กิจกรรม	เกณฑ์มาตรฐาน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน		ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	
E: Environment การจัดการอาคาร และสิ่งแวดล้อม		3. สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดต้องผ่านระบบบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยสู่สิ่งแวดล้อมภายนอก			
		4. ไม่มีกลิ่นสารเคมีหรือกลิ่นเหม็นรบกวนสร้างความเดือดร้อนรำคาญต่อชุมชน			
N: Nutrition การจัดการ สุขาภิบาลอาหาร อาหารปลอดภัย และน้ำดื่ม-น้ำใช้	16. ด้านสุขาภิบาลอาหาร (รายละเอียดประกอบการประเมิน GHH 3)	1. สถานที่เตรียม ประคบประอบ และรับประทานอาหาร สะอาด เป็นสัดส่วนที่รับอาหารสดและวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ สะอาด แยกรับอาหารเป็นสัดส่วนตามประเภทอาหาร ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค จัดให้มีถังรองรับมูลฝอย อ่างล้างมือ และห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะ ไม่ใกล้บริเวณรับอาหารสด			
		2. เตรียม - ประคบประอบบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. อาหารแห้งไม่พบเชื้อรา ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่ปลอดภัย จัดการอาหารสดให้สะอาดก่อนปรุง เก็บอาหารสดในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิด และน้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด มีการปกปิด ไม่มีสิ่งของอื่นแถมรวมไว้			
		3. ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ ต้องสะอาด มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ ภายหลังการทำ ความสะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ตู้แช่ ตู้เย็น สะอาด สภาพดี เชียงและมิดแยกใช้ระหว่างอาหารสุก ดิบ และผักผลไม้			
		4. ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร “กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561” ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด ถูกต้อง เหมาะสม และล้างมือสะอาดก่อนเตรียม ประคบ ประอบ เสิร์ฟ			
		5. มีการเฝ้าระวังการปนเปื้อนโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหารอย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี			

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

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

หมายเหตุ : ผลการประเมินในแต่ละข้อ ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการผู้ประเมิน

เหตุผล/ความจำเป็นและข้อมูลเชิงประจักษ์ ในการกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน

ปี 2563 กรมอนามัยสำรวจสถานการณ์ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมของสถานบริการที่พักอาศัยชั่วคราว โรงแรม รีสอร์ท พบว่า โรงแรม และรีสอร์ทส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม มีการกำหนดเป็นนโยบายที่ประกาศเป็นลายลักษณ์อักษรให้พนักงานและผู้รับบริการทราบและถือปฏิบัติร่วมกัน ด้านการจัดการความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของสถานที่ และการสุขาภิบาล ได้แก่ การจัดการมูลฝอย สิ่งปฏิกูล น้ำเสีย สัตว์และแมลงพาหะนำโรค ทางโรงแรมและรีสอร์ทที่มีการดูแล

และควบคุมให้อากาศดี ลักษณะ ด้านห้องพักทุกแห่ง มีการทำความสะอาดก่อนและหลังการเข้าพัก แต่การจัดการด้านคุณภาพอากาศภายในห้องพักให้เหมาะสมกับการพักผ่อนของผู้รับบริการกลับพบว่า ในห้องพักส่วนใหญ่มีปัญหาเกี่ยวกับอุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์การเคลื่อนตัวของอากาศ การสะสมของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และคาร์บอนมอนอกไซด์ อาจส่งผลต่อความไม่สบายตัวของผู้รับบริการ นอกจากนี้ยังพบว่าภายในห้องพักร้อยละ 70 มีการสะสมของปริมาณฝุ่นละอองที่มีขนาดเล็กกว่า 10 ไมครอน (PM_{10}) เกิน $50 (\mu g/m^3)$ อย่างไรก็ตาม



ปริมาณฝุ่นละอองขนาดเล็ก (PM_{10} , $PM_{2.5}$) ที่เกิดขึ้นภายในอาคารยังอยู่ในระดับที่เกินมาตรฐานเล็กน้อย และยังไม่ก่อให้เกิดปัญหาต่อระบบทางเดินหายใจ นอกจากนี้ ภายในห้องพักของโรงแรมและรีสอร์ทยังพบปัญหาเกี่ยวกับฟอร์มาลดีไฮด์ (CH_2O) เกินค่ามาตรฐาน และสำหรับแบคทีเรียและจุลินทรีย์ต่าง ๆ นั้น พบว่า มีการสะสมอยู่ในห้องพัก ในบางพื้นที่ ทั้งนี้ แบคทีเรียและจุลินทรีย์ต่าง ๆ อาจเกิดจากทั้งภายในอาคารหรือภายนอกอาคาร อย่างไรก็ตาม ยังไม่ได้มีการศึกษาถึงผลกระทบต่อสุขภาพในสถานที่ที่มีปริมาณแบคทีเรียและจุลินทรีย์ต่าง ๆ ในอากาศปริมาณสูง ในส่วนของคุณภาพอากาศบริเวณลอบบี้ พบผลการศึกษาเป็นไปในทิศทางเดียวกันกับห้องพักของโรงแรม และรีสอร์ท

สำหรับการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอนเนลลา (*Legionella*) ในระบบน้ำใช้ของสถานบริการที่พักอาศัยชั่วคราว โรงแรมและรีสอร์ทนั้น ไม่พบเชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอนเนลลา (*Legionella*) ในจุดเสี่ยงทั้งหมด ได้แก่ หอผึ่งเย็น ถังเก็บน้ำใช้ ก๊อกน้ำและฝักบัวอาบน้ำในห้องพักที่ผู้รับบริการใช้อาบน้ำและแปรงฟัน จากข้อมูลปัจจุบันทางโรงแรมและรีสอร์ทส่วนใหญ่ ยังไม่มีระบบการตรวจสอบและเฝ้าระวังเชื้อแบคทีเรีย ชนิดลิจิโอนเนลลา (*Legionella*) ในระบบน้ำใช้ให้ถูกต้องตามคำแนะนำของกรมอนามัย ในส่วนของการจัดการสระว่ายน้ำมีการจัดการได้ถูกสุขลักษณะ และมีความปลอดภัยสำหรับให้บริการแก่ผู้รับบริการ แต่ในส่วนของคุณภาพน้ำในสระพบว่ามีความคลอรีนอิสระ และค่าความเป็นกรด-ด่างไม่อยู่ในมาตรฐานกำหนด นอกจากนี้ยังพบการปนเปื้อนจุลินทรีย์หรือตัวบ่งชี้จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคด้วย ได้แก่ *Pseudomonas Aeruginosa* อาจก่อให้เกิดการแพร่กระจายของเชื้อเข้าสู่ร่างกายของผู้รับบริการ



ส่งผลให้เกิดการติดเชื้อในกระแสเลือด และระบบอื่น ๆ ในร่างกายได้ นอกจากนี้ การปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารทางโรงแรมมีการจัดการสถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร อุปกรณ์ เครื่องใช้ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ แต่ในส่วนของสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ทั้งผู้ปรุงอาหาร และผู้เสิร์ฟอาหาร ยังปฏิบัติตัวไม่ถูกสุขลักษณะ โดยพบว่ามากกว่าร้อยละ 50 ของผู้สัมผัสอาหารมีการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และยังพบว่าอาหารปรุงสุกและน้ำแข็งมากกว่าร้อยละ 60 มีการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียเช่นเดียวกัน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้มารับบริการได้เช่นเดียวกับน้ำดื่ม น้ำใช้ของโรงแรมและรีสอร์ทที่หลายแห่งที่มีการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Coliform Bacteria) และฟีคัลโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Fecal Coliform Bacteria) แสดงให้เห็นถึงความไม่สะอาดของน้ำ และอาจก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารได้

ดังนั้น การดำเนินการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมของโรงแรมและรีสอร์ท จึงมีความจำเป็นต้องกำหนดให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อให้เกิดความพึงพอใจของผู้รับบริการ รวมถึงมีการส่งเสริมและให้ความรู้ในการบริหารและจัดการให้เป็นไปตามกฎหมายกำหนด เช่น การจัดการคุณภาพอากาศในตัวอาคาร การจัดการคุณภาพน้ำในสระว่ายน้ำ การควบคุมและเฝ้าระวังเชื้อแบคทีเรียลิจิโอนเนลลา ซึ่งเป็นเชื้อสำคัญที่พบการแพร่กระจายจากแหล่งกำเนิดในโรงแรมและรีสอร์ท และสิ่งสำคัญอีกประการ คือ การจัดการด้านสุขาภิบาลต่าง ๆ ในโรงแรมและสุขอนามัยส่วนบุคคลของพนักงาน เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน



หน่วยงานประสานงานและการตรวจประเมินรับรอง

1. ศูนย์อนามัยที่ 1-12 และสถาบันพัฒนาสุขภาพแห่งชาติ

ศูนย์อนามัย	เบอร์โทรศัพท์
ศูนย์อนามัยที่ 1 เชียงใหม่	0 5327 2740
ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก	0 5529 9280
ศูนย์อนามัยที่ 3 นครสวรรค์	0 5625 5451
ศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี	0 3630 0832
ศูนย์อนามัยที่ 5 ราชบุรี	0 3231 0368-70
ศูนย์อนามัยที่ 6 ชลบุรี	0 3814 8165-8
ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น	0 4323 5902-5
ศูนย์อนามัยที่ 8 อุตรดิตถ์	0 4212 9586
ศูนย์อนามัยที่ 9 นครราชสีมา	0 4430 5131
ศูนย์อนามัยที่ 10 อุบลราชธานี	0 4528 8586-8 ต่อ 301
ศูนย์อนามัยที่ 11 นครศรีธรรมราช	0 75399 4604
ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา	0 7321 6776
สถาบันพัฒนาสุขภาพแห่งชาติ	0 2521 6550-2

2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด



ກາດພະນວກ



รายละเอียดประกอบการประเมิน GHH 1

การจัดการเชื้อแบคทีเรียชนิดลีสี่โอเนลลา (Legionella)	การประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1. หอผึ่งเย็น (Cooling tower)		
1.1 จำนวนหอผึ่งเย็นที่ใช้จริง ต้องน้อยกว่าที่มีอยู่ทั้งหมด เพื่อสำรอง		
1.2 การติดตั้งควรห่างจากบ้านเรือน ชุมชนที่อาศัย หรือสถานที่ หรืออาคารอื่น ๆ ถึงพิกน้ำ ช่องลมของห้องครัว อย่างน้อย 5 เมตร		
1.3 มีการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันการฟุ้งกระจายของละอองน้ำจากหอผึ่งเย็น		
1.4 กันแยกบริเวณสถานที่ตั้งหอผึ่งเย็นออกจากพื้นที่ส่วนอื่น ๆ อย่างชัดเจน		
1.5 มีระบบควบคุมและบำบัดน้ำในหอผึ่งเย็น โดยเติมสารป้องกันการเกิดตะกรันและการสีกกร่อน สารชีวภาพอย่างน้อย 2 ชนิด ในกรณีที่ใช้คลอรีนในการกำจัดจุลินทรีย์ต้องควบคุมระดับคลอรีน ตกค้างในอ่างรองรับน้ำให้มีค่าไม่ต่ำกว่า 1 มิลลิกรัมต่อลิตร		
1.6 น้ำที่ใช้ในหอผึ่งเย็นต้องเป็นน้ำประปาเท่านั้น หากเป็นน้ำจากแหล่งอื่น ต้องผ่านการบำบัด อย่างน้อยด้วยระบบกรองทรายและเรซิน		
1.7 ติดป้ายเตือน ห้ามเข้า หรืออันตรายห้ามเข้า รวมทั้งป้ายแสดงคำแนะนำสำหรับผู้ปฏิบัติงาน 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. ล้างทำความสะอาดภาชนะรองรับน้ำเครื่องปรับอากาศอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง		
4. หัวก๊อกน้ำและฝักบัวอาบน้ำในห้องพัก		
4.1 มีการทำความสะอาดไส้กรองและถอดหัวก๊อกน้ำ ฝักบัวออกมาแช่น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที หรือแช่สารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้น 10 มิลลิกรัมต่อลิตร นาน 5 นาที ในกรณีไม่ได้ถอดให้ฉีดล้างด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที		
4.2 ฝักบัวอาบนํ้าภายในห้องพักที่ไม่มีผู้เช่า หรือปิดไว้เป็นเวลานานกว่า 1 สัปดาห์ ให้เปิดน้ำ จากฝักบัวทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที และให้ดำเนินการดังกล่าวเป็นประจำอย่างน้อย 1 ครั้งต่อสัปดาห์		
5. มีการเปิดน้ำในระบบท่อน้ำปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที และดำเนินการเป็นประจำอย่างน้อย 1 ครั้งต่อสัปดาห์ เพื่อไม่ให้เกิดสภาวะน้ำนิ่ง		
6. มีผลการตรวจและวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรียชนิดลีสี่โอเนลลา (Legionella) อย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี		

การจัดการสระว่ายน้ำ	การประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
6.1 กรณีตรวจพบเชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอนเนลลา (Legionella) น้อยกว่า 100,000 ซีเอฟยูต่อลิตร ต้องมีการแก้ไขเพิ่มเติม แผนการบำรุงรักษา ตรวจสอบ ฝ้าระวังและติดตามผลของระบบผึ่งเย็นใหม่		
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 ไม่มีน้ำขังทำความสะอาดง่าย		
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
3.3 จัดการและควบคุมคุณภาพน้ำให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ดังนี้ 3.3.1 ค่าความเป็นกรด – ด่าง (pH) 7.2 -8.4 3.3.2 คลอรีนอิสระ (Free chlorine) 0.6 – 1.0 ส่วนในล้านส่วน 3.3.3 คลอรีนที่รวมกับสารอื่น (Combined chlorine) 0.5 – 1.0 ส่วนในล้านส่วน 3.3.4 ค่าความเป็นด่าง (Alkalinity) 80 – 100 ส่วนในล้านส่วน 3.3.5 ความกระด้าง (Calcium hardness) 250 – 600 ส่วนในล้านส่วน 3.3.6 กรดไซยานูริก (Cyanuric acid) 30 – 60 ส่วนในล้านส่วน 3.3.7 คลอไรด์ (Chloride) ไม่เกิน 600 ส่วนในล้านส่วน 3.3.8 แอมโมเนีย (Ammonia) ไม่เกิน 20 ส่วนในล้านส่วน 3.3.9 ไนเตรท (Nitrate) ไม่เกิน 50 ส่วนในล้านส่วน 3.3.10 โคลิฟอร์มทั้งหมด (Total Coliform Bacteria) น้อยกว่า 10 ต่อ น้ำ 100 มิลลิลิตร โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (Most Probable Numbers) ในอัตราส่วน 100 มิลลิลิตร 3.3.11 ตรวจไม่พบฟิคอลโคลิฟอร์ม (Fecal coliform) 3.3.12 ตรวจไม่พบจุลินทรีย์หรือตัวบ่งชี้จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (ได้แก่ <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i>)		
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 ประปรุงประกอบอาหาร สะอาด เป็นระเบียบ แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศเพียงพอ		
1.2 บริเวณรับประทานอาหารและวัตถุดิบต่าง 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 ใช้งานได้ดี 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 ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามจับหรือดักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้		

ด้านสุขาภิบาลอาหาร	การประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
3. ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้		
3.1 เหยียงและมิด 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 ภายหลังการทำความสะอาด 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 และมือผู้สัมผัสอาหารอย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี		

รายละเอียดประกอบการประเมิน GHH 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 ไม่มีรอยแตกร้าว ชัดเจนภายใน และฝาปิดต้องปิดผนึกเรียบร้อย ไม่มีร่องรอยการฉีกขาดหรือเปิดใช้งานก่อนนำมาดื่ม		
1.3 น้ำดื่มต้องมีคุณภาพตามเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย พ.ศ. 2563		
1.4 มีการตรวจสอบ/ล้างทำความสะอาดเครื่องกรอง/เปลี่ยนไส้กรองตามระยะเวลาที่กำหนด		
1.5 มีการล้างทำความสะอาดก๊อกน้ำดื่ม และหมั่นดูแลบริเวณจุดบริการน้ำดื่มให้สะอาด		
1.6 ภาชนะบรรจุน้ำดื่ม เช่น เหยือก कुलเลอร์ แก้วน้ำ ให้มีการล้างทำความสะอาดทุกวัน และจัดเก็บบนชั้นวาง ภาชนะหรือตู้ที่สะอาด มีการปกปิดป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร		



การจัดการคุณภาพน้ำดื่ม-น้ำใช้	การประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
2. น้ำใช้		
2.1 ควรดูแลทำความสะอาดถังพักน้ำภายในอาคารอย่างน้อย 6 เดือน/ครั้ง กรณีเป็นถังพักน้ำใต้ดินทำความสะอาดอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (กรณีถังที่มีขนาดใหญ่มากยากแก่การทำความสะอาดได้บ่อย ๆ ให้เติมคลอรีนเพิ่มเพื่อรักษาระดับคลอรีนอิสระคงเหลือที่ปลายท่อให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน 0.2-0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร)		
2.2 น้ำใช้ต้องได้มาตรฐานคุณภาพตามมาตรฐานน้ำประปาของการประปานครหลวง/การประปาส่วนภูมิภาค หรือตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย พ.ศ. 2563		
2.3 มีการตรวจสอบคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ โดยชุดทดสอบภาคสนามในสถานการณ์ปกติให้อยู่ในช่วง 0.2-0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร สถานการณ์โรคระบาด/สาธารณสุขภัยอยู่ในช่วง 0.5-1.0 มิลลิกรัมต่อลิตร		
3. มีการเฝ้าระวังการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำ ด้วยชุดทดสอบภาคสนาม (o11) หรือส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ		
4. เจ้าหน้าที่ผู้ดูแลระบบน้ำมีสัญลักษณ์ส่วนบุคคลที่ดี มีและใช้อุปกรณ์ป้องกันตนเองในขณะปฏิบัติงาน เช่น การเตรียมสารคลอรีนต้องสวมถุงมือสำหรับป้องกันสารเคมี แว่นนิรภัย หน้ากาก (Mask)		





เอกสารอ้างอิง

แนวโน้มนธุรกิจ/อุตสาหกรรม ปี 2561-2563 ธุรกิจโรงแรม สิงหาคม 2561. (อินเทอร์เน็ต). (เข้าถึง เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2563). เข้าถึงได้จาก: <https://bit.ly/3ogrReZ>

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535. (อินเทอร์เน็ต). (เข้าถึงเมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2563). เข้าถึงได้จาก: <http://bit.ly/2jua700>

พระราชบัญญัติโรงแรม พ.ศ. 2547. (อินเทอร์เน็ต). (เข้าถึงเมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2563) เข้าถึงได้จาก: <http://web.krisdika.go.th/data/law/law2/%C349/%C349-20-2547-a0001.pdf>

สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย. การควบคุม เฝ้าระวังปัญหาการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อ. องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก : กรุงเทพฯ, 2550.

สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย. คู่มือการพัฒนานามัยสิ่งแวดล้อมในชุมชนสำหรับเจ้าหน้าที่. (อินเทอร์เน็ต). (เข้าถึงเมื่อวันที่ 20 ตุลาคม 2563) เข้าถึงได้จาก : http://env.anamai.moph.go.th/ewt_dl_link.php?nid=975&filename=totalbook

สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย.คู่มือโครงการโรงแรม น่ายู น่ายัก.องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก: กรุงเทพฯ. 2549.

สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย. สถานการณ์ความเสี่ยงด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมของสถานบริการที่พักอาศัยชั่วคราวในพื้นที่เศรษฐกิจพิเศษ. 2563.

สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย.เอกสารเผยแพร่แบบประเมิน GREEN & CLEAN Hospital 2563. (อินเทอร์เน็ต). (เข้าถึงเมื่อวันที่ 4 ตุลาคม 2563) เข้าถึงได้จาก: <https://greenclean.anamai.moph.go.th/?getDoc=18>

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว (ไทย) จากนี้ไปจะเป็นอย่างไร? (อินเทอร์เน็ต). (เข้าถึงเมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2563). เข้าถึงได้จาก: <https://bit.ly/2VzhKWp>

COVID-19 : EIC มองเศรษฐกิจโลกผ่านจุดต่ำสุด แต่จะฟื้นตัว อย่างค่อยเป็นค่อยไปในช่วงครึ่งหลังของปี 2020. (อินเทอร์เน็ต). (เข้าถึงเมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม 2563). เข้าถึงได้จาก: <https://www.scbeic.com/th/home>





สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

โทรศัพท์ 0-2590-4652 โทรสาร 0-2590-4255

<http://env.anamai.moph.go.th>

