

เกณฑ์การประเมิน ศูนย์เวลเนส



กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก กระทรวงสาธารณสุข



กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก
Department of Thai Traditional and Alternative Medicine

เกณฑ์การประเมิน ศูนย์เวลเนส

โดย

กองการแพทย์ทางเลือก

กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก

กระทรวงสาธารณสุข

2564

เกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนส

ที่ปรึกษา

แพทย์หญิงอัมพร	เบญจพลพิทักษ์	อธิบดีกรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก
นายแพทย์ขวัญชัย	วิศิษฐานนท์	รองอธิบดีกรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก
นายแพทย์ธิตี	แสวงธรรม	รองอธิบดีกรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก

บรรณาธิการบริหาร

นายแพทย์เทวัญ	ธานีรัตน์	ผู้อำนวยการกองการแพทย์ทางเลือก
---------------	-----------	--------------------------------

กองบรรณาธิการ

ผศ.ดร.วันวิสาข์	ศรีสุเมธชัย	อาจารย์ประจำคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
เภสัชกรหญิงพิมพ์พรรณ	ลาภเจริญ	เภสัชกรปฏิบัติการ
ทันตแพทย์ วิจิต	ประกายหาญ	รองผู้อำนวยการกองการแพทย์ทางเลือก
นางพันทิพา	พงศ์กาสร	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
นางสาวปารณัฐ	สุขสุทธิ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
นางสาวอรุณจิต	วิชัยดิษฐ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
เภสัชกรหญิงศิริณา	เซี่ยงหลิว	เภสัชกรชำนาญการ

ประสานงาน

นายจิรวุฒิ คณาภิบาล	นางสาวพิมพ์นิต หลวงชัยสินธุ์	นางสาวชนมน หนองนา
---------------------	------------------------------	-------------------

จัดพิมพ์โดย

กองการแพทย์ทางเลือก
กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก กระทรวงสาธารณสุข

พิมพ์ครั้งที่ 1

กันยายน 2564

จำนวน

4,000 เล่ม

ออกแบบและพิมพ์ที่

บริษัท สามเจริญพาณิชย์ (กรุงเทพ) จำกัด

คำนำ

“ศูนย์เวลเนส (Wellness Center)” มีแนวทางการขับเคลื่อนสุขภาพให้เกิด “For All Well-Being” โดยคำนึงถึงขอบเขตปัจจัยด้านบุคคล สังคม เศรษฐกิจ ประชากร และสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นตัวกำหนดสถานะทางสุขภาพของบุคคลหรือประชากร เรื่องสุขภาพจึงมิใช่บทบาทของกระทรวงสาธารณสุขเท่านั้น ซึ่งมีภาคีสุขภาพที่เกี่ยวข้องหลากหลาย ภาคีสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับเวลเนสประกอบด้วยกิจการดังนี้ (1) สถานที่พักนักท่องเที่ยวคือโรงแรมและรีสอร์ท (2) ภัตตาคารหรือร้านอาหาร (3) สถานประกอบการนวดเพื่อสุขภาพ (4) สถานประกอบการสปาเพื่อสุขภาพ และ (5) สถานพยาบาล ในสภาวะการณ์สุขภาพที่เปลี่ยนแปลง ทิศทางการดูแลสุขภาพ ปรับไปสู่ทิศทางการส่งเสริมและสร้างเสริมสุขภาพมากขึ้น กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก มุ่งหมายการพัฒนาและส่งเสริมให้ประชาชนทุกคนมีสุขภาพที่ดี จากองค์ความรู้ และภูมิปัญญาสุขภาพร่วมสมัย โดยเฉพาะช่วงนโยบายการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ศูนย์เวลเนสจะเป็นนวัตกรรมสุขภาพร่วมกันขับเคลื่อนระบบสุขภาพที่ดีเพื่อทุกคน

หนังสือเล่มนี้พัฒนาแนวความคิดและความรู้ศูนย์เวลเนสจากคณะกรรมการยกระดับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพความงามและการแพทย์แผนไทยครบวงจร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วันวิสาข์ ศรีสุเมธชัย อาจารย์ประจำคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล รวมถึงได้ทบทวนแนวคิดและองค์ความรู้จากเอกสารเผยแพร่ความรู้ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กรมการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และสมาคมโรงแรมไทย

กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก หวังเป็นอย่างยิ่งว่า ผู้ประกอบการจะมีการยกระดับกิจการเป็นศูนย์เวลเนส โดยหนังสือเกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนสจะเป็นแนวทางให้ความรู้และสร้างแรงจูงใจอีกเล่มในการส่งเสริมให้กิจการที่เกี่ยวข้องมีแนวทางการส่งเสริมและสร้างเสริมสุขภาพ ผู้ประกอบการกิจการต่างๆ เกิดความตระหนักในการนำองค์ความรู้สุขภาพมาปรับปรุงกิจการและกิจกรรมดูแลสุขภาพให้กับประชาชนที่มาใช้บริการมีสุขภาพที่ดี อีกทั้งมีการบริหารองค์กรให้บุคลากรและพนักงานมีความรู้และทักษะ รวมทั้งออกแบบสิ่งแวดล้อมทางสังคมและกายภาพให้เอื้อต่อการส่งเสริมและสร้างเสริมสุขภาพ ซึ่งจะก่อเกิดประโยชน์ด้านสุขภาพและเศรษฐกิจทั้งต่อผู้ประกอบการ และผู้รับบริการหรือผู้บริโภค ส่งเสริมให้ประเทศไทยเข้าสู่เส้นทางการเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ Medical and Wellness Tourism เป็นศูนย์กลางบริการเพื่อส่งเสริมสุขภาพ (Wellness Hub) หรือศูนย์กลางบริการสุขภาพ (Medical Service Hub) ต่อไป

กองบรรณาธิการ

สารบัญ

หน้า

คำนำ

บทนำ

1-2

แนวคิดด้านเวลเนส (Wellness)

3-5

เกณฑ์การประเมิน

ความหมายของศูนย์เวลเนส (Wellness Center)

6

1. เกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนส ประเภทที่พักนักท่องเที่ยว (Wellness Accommodation)

8-15

2. เกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนส ประเภทภัตตาคาร (Wellness Restaurant)

16-18

3. เกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนส ประเภทนวดเพื่อสุขภาพ (Wellness Massage)

19-21

4. เกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนส ประเภทสปาเพื่อสุขภาพ (Wellness Spa)

22-25

5. เกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนส ประเภทสถานพยาบาล (Wellness Clinic)

26-28

คำอธิบายเกณฑ์การประเมิน

29-30

เอกสารอ้างอิง

31-32

ภาคผนวก

33

ภาคผนวก ก

- มาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทโรงแรม (Hotel Standard) ระดับ 3 ดาว

35

- มาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทสถานพักตากอากาศ (รีสอร์ท) ระดับ 3 ดาว

46

ภาคผนวก ข

- มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย
(Clean Food Good Taste)

57

ภาคผนวก ค

- มาตรฐานรางวัลนวดไทยพรีเมียม (Nuad Thai Premium Awards, NTP AWARDS)

67

ภาคผนวก ง

- มาตรฐานสถานประกอบการสปาเพื่อสุขภาพระดับสากล (Thai World Class Spa)

68

ภาคผนวก จ

- มาตรฐานสถานพยาบาล

69

ภาคผนวก ฉ

- คำสั่งกรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก ที่ 200/2564 เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการ
ยกระดับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพความงามและการแพทย์แผนไทยครบวงจร

71



บทนำ

ผศ.ดร.วันวิสาข์ ศรีสุเมธชัย

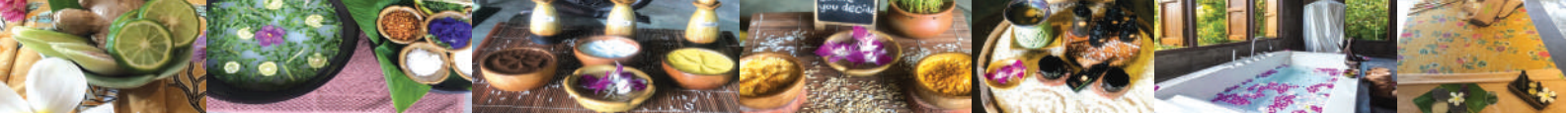
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ประชากรทั่วโลกให้ความสนใจเพิ่มขึ้นในการเปลี่ยนแปลงวิธีการดูแลตัวเอง ไม่เฉพาะแค่สุขภาพร่างกายเท่านั้น แต่ยังรวมไปถึงด้านจิตใจ จิตวิญญาณ สังคม และโลกของเราด้วย โดยผู้เชี่ยวชาญเรียกร้องให้มีการปรับเปลี่ยนกระบวนทัศน์ดังกล่าว เพื่อให้สามารถประสบความสำเร็จในการแก้ไขปัญหาสำคัญที่โลกของเรากำลังเผชิญอยู่ พวกเขาเรียกร้องให้เปลี่ยนจากการมีปฏิกริยาเพียงอย่างเดียว ให้มุ่งสู่ความพยายามรักษาหรือแก้ไขปัญหาสุขภาพของประชาชน ให้เป็นแนวทางเชิงรุกและองค์รวมเพื่อแก้ไขและป้องกันสาเหตุ ที่เป็นรากเหง้าของความเจ็บป่วยส่วนบุคคลและความเจ็บป่วยทางสังคม

ความจำเป็นเหล่านี้คือเรื่องที่เกี่ยวข้องกับ การมีสุขภาพที่ดีแข็งแรงสมบูรณ์ หรือ Wellness ที่หมายถึง สภาวะของความ สุข ทั้งทางร่างกาย (Physical) อารมณ์ (Emotional) สติปัญญา (Intellectual) และสังคม (Social) อย่างไรก็ตาม แม้กระบวนกรดูแลสุขภาพจะได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น แต่แนวคิดด้านสุขภาพที่ดีแข็งแรงสมบูรณ์ (Wellness) ก็ยังไม่ได้รับการยอมรับหรือเป็นที่ยอมรับในกระแสหลัก และที่น่าแปลกก็คือ ขณะที่แนวทางปฏิบัติด้านสุขภาพที่ดีแข็งแรงสมบูรณ์ (Wellness) กำลังแพร่หลาย แต่ปัญหาโรคพื้นฐานที่ป้องกันได้ เช่น โรคอ้วน โภชนาการไม่ดี และโรคเรื้อรังอื่น ๆ เช่น โรคหัวใจและมะเร็งกำลังเติบโตอย่างรวดเร็วยิ่งขึ้น

ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมสปาส่วนใหญ่มองข้าม “สุขภาพ” ว่าเป็นเพียงกระแสนิยมที่ผ่านไปแล้ว ซึ่งจำกัดอยู่ที่ตลาดเล็ก ๆ ของผู้บริโภควัยผู้ใหญ่ที่ร่ำรวย ซึ่งไม่ใช่ประเด็นหลัก เพราะประการแรก คือ แนวคิดด้านสุขภาพเป็นแนวคิดที่มีประเพณีและองค์ความรู้ที่ยาวนานและเก่าแก่อยู่เบื้องหลัง ประการที่สอง คือ ตลาดผู้บริโภควัยผู้ใหญ่เพื่อสุขภาพมีขนาดใหญ่และเติบโต รวมถึงยังเป็นตลาดที่มีศักยภาพที่มีขนาดใหญ่กว่า ประการที่สาม คือ การเปลี่ยนกระบวนทัศน์ในเศรษฐกิจและสังคมไปสู่แนวทางที่มุ่งเน้นสุขภาพจะมีความจำเป็นต่อสุขภาพในอนาคต และความมีอายุยืนของประชากรโลก

ความสำคัญของการมีสุขภาพที่ดีแข็งแรงสมบูรณ์ (Wellness) เชิงอุตสาหกรรมได้รับการสำรวจจาก Global Spa Summits พบว่ากลุ่มสุขภาพเชิงป้องกันเป็นโอกาสที่ยิ่งใหญ่ที่สุดสำหรับธุรกิจในอนาคต ของธุรกิจทางด้าน Wellness และการดูแลสุขภาพเชิงป้องกันยังจัดอยู่ในอันดับที่เป็นหนึ่งในสองที่เป็นแรงขับเคลื่อนสำคัญที่มีอิทธิพลต่อธุรกิจสปาที่จะก้าวไปข้างหน้าได้อย่างยิ่งใหญ่



ที่ Global Wellness Summit (GWS) ได้ทำการศึกษาติดตามแนวโน้มการดำเนินงานด้าน Wellness โดยใช้วิธีการที่ลึกซึ้งและครอบคลุม ที่เป็นแนวทางสำหรับวิทยาศาสตร์พื้นฐานที่มีหลักฐาน ชัดเจน รวมถึงการวิเคราะห์ถึงการเปลี่ยนแปลงทางประชากร วัฒนธรรม เศรษฐกิจและสังคมที่มีอิทธิพลต่อแนวทางการดำเนินงานด้าน Wellness โดยมุ่งหมายที่จะกำหนดอนาคต ผลลัพธ์ โดย GWS นับเป็นรายแรก ที่มีการคาดการณ์การเพิ่มขึ้นของแนวโน้มด้านสุขภาพที่กลายเป็นตลาดที่มีมูลค่าในระดับสูงได้ถึงหลายพันล้านดอลลาร์ โดย Wellness ได้รวมแนวทางในด้าน การท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพ สถาปัตยกรรมและการออกแบบเพื่อสุขภาพ อสังหาริมทรัพย์ไลฟ์สไตล์เพื่อสุขภาพ สาร Cannabidiol (CBD) และกัญชา สุขภาพการนอน สุขภาพทางเพศ และยังรวมถึง “การตายอย่างมีคุณค่า : Dying well” และอื่น ๆ

Wellness เคยประกอบด้วยตลาดที่ไม่มีต่อเนื่องกัน และยังมีการแบ่งแยกจากกันมากขึ้น เช่น อุตสาหกรรมฟิตเนสหรือสปา แต่ปัจจุบันธุรกิจทุกอย่างกำลังมาบรรจบเข้าหากันรวมถึงธุรกิจทางด้าน Wellness โดยมีแนวคิด คือ การสร้างอุตสาหกรรมใหม่และหมวดหมู่ของการอยู่อาศัยใหม่ทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นแพชั่นหรือ อสังหาริมทรัพย์ และเมื่อวิเคราะห์ในเชิงแนวโน้มธุรกิจด้านสุขภาพแล้วพบว่าธุรกิจทางด้าน Wellness มีการเติบโตทางเศรษฐกิจแบบก้าวกระโดดจนแซงหน้าขึ้นไปโดดเด่นในมุมมองของการเจริญเติบโตทางผลิตภัณฑ์มวลรวมของประเทศ (Gross Domestic Product, GDP) ของโลก

แนวคิดด้านเวลเนส (Wellness)

Wellness เป็นคำสมัยใหม่ที่มีรากฐานมาแต่โบราณแต่เป็นแนวคิดที่ทันสมัย Wellness เริ่มเป็นกระแสที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายตั้งแต่ทศวรรษที่ 1950 จนถึง 1970 โดยเริ่มจากผลงานหนังสือที่ไม่ค่อยเป็นที่รู้จักของ Dr. Halbert Dunn ซึ่งถูกตีพิมพ์ขึ้นในปี ค.ศ. 1961 ภายใต้ชื่อ “High-Level Wellness” โดยแนวคิด Wellness จะถูกกล่าวถึงในบริบทด้านสุขภาพ¹ อย่างไรก็ตาม Wellness เป็นกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมในหลายแง่มุมที่จะนำไปสู่สุขภาพที่สมบูรณ์แข็งแรงยิ่งขึ้น โดยที่สุขภาพของตัวเองก็คือสภาวะความเป็นอยู่ที่ดีที่รวมเอาปัจจัยทางร่างกาย จิตใจ และสังคมไว้ด้วยกัน^{2,3}

¹ Flynn S, Jellum L, Howard J, Moser A, Mathis D, Collins C, Henderson S, Watjen C. Concepts of Fitness and Wellness. 2018. Available from: <https://oer.galileo.usg.edu/health-textbooks/> Accessed 12 April 2021.

² About Wellness. National Wellness Institute. Available from: <https://nationalwellness.org/resources/multicultural-competency-in-wellness/> Accessed 15 April 2021.

³ Preamble to the Constitution of the World Health Organization as adopted by the International Health Conference, New York, 19-22 1946.



เวลเนส (Wellness) หมายถึง การแสวงหาเป้าหมายที่คุณภาพหรือสภาวะการมีสุขภาพที่แข็งแรง หรือไลฟ์สไตล์ในการส่งเสริมสุขภาพ

(Definition Wellness : the quality or state of being in good health especially as an actively sought goal lifestyles that promote wellness)⁴

สถาบันสุขภาพแห่งชาติ (National Institute of Wellness) ให้นิยาม Wellness ว่าเป็น “กระบวนการที่ทำให้ร่างกายเคลื่อนไหว ตลอดจนความตระหนักรู้ของผู้คนในการตัดสินใจเลือกการดำรงชีวิตให้ประสบความสำเร็จมากขึ้น” โดยคำจำกัดความต่อไปนี้จะช่วยให้เกิดความเข้าใจด้าน Wellness มากขึ้น⁵

- Wellness เป็นกระบวนการที่ทำให้ร่างกายเคลื่อนไหว เกิดสติสัมปชัญญะ ชี้นำตนเองอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดการบรรลุศักยภาพสูงสุดในฐานะปัจเจกบุคคล
- Wellness เป็นการมุ่งสู่ชีวิตที่ดีและผ่อนคลาย
- Wellness เป็นการคำนึงถึงองค์ประกอบหลายอย่าง ซึ่งเกี่ยวข้องกับการใช้ชีวิต ความผาสุกทางจิตวิญญาณ ความผาสุกทางจิต และสิ่งแวดล้อม

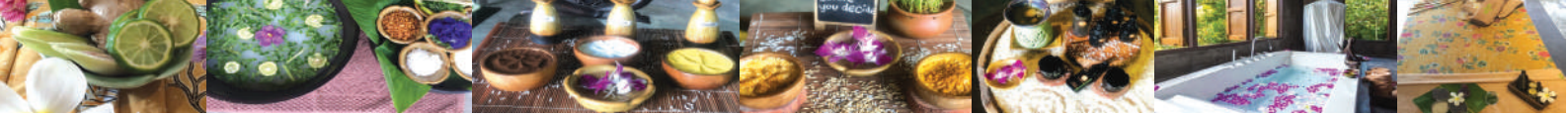
องค์การอนามัยโลกได้นิยาม Wellness ว่า “สภาวะสุขภาพที่เหมาะสมของปัจเจกบุคคล และหมู่คณะ”⁶ จากข้อมูลขององค์การอนามัยโลก พบว่า Wellness มีประเด็นสำคัญสองประการ ได้แก่ การบรรลุศักยภาพสูงสุดของบุคคลทั้งทางร่างกาย จิตใจ สังคม จิตวิญญาณ เศรษฐกิจ และการดำเนินการ ตามความคาดหวังของบุคคลในครอบครัว ชุมชน ศาสนสถาน สถานที่ทำงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ



⁴ Merriam-Webster, <https://www.merriam-webster.com/dictionary/wellness>

⁵ Stoenen DL. Health and wellness. The Canadian Veterinary Journal. 2015 Sept 56(9):983-984.

⁶ World Health Organization. Health Promotion Glossary Update. 2006. Available at https://www.who.int/health-promotion/about/HPR%20Glossary_New%20Terms.pdf Accessed 12 April 2021.



มิติของ Wellness



ผังภาพแสดง มิติของ Wellness ¹

เมื่อความเข้าใจเรื่องสุขภาพเริ่มเปลี่ยนไปจากโปรแกรมเดิม ๆ ภายใต้สถานการณ์ที่จะช่วยบรรเทาความเจ็บป่วยหรือเพิ่มความเสี่ยงต่อสุขภาพ มิติด้านสุขภาพจึงกลายเป็นประเด็นสำคัญ และสุขภาพนั้นสัมพันธ์กับคุณภาพชีวิตและความพึงพอใจในชีวิต ซึ่งมิติของ Wellness ถูกแบ่งออกเป็น 8 มิติ ได้แก่ ทางกาย อารมณ์หรือจิตใจ สังคม สติปัญญา อาชีวนามัย จิตวิญญาณ การเงิน และสิ่งแวดล้อม

1. สุขภาพทางกาย (Physical Wellness) เป็นมิติของความเป็นอยู่ที่ดี โดยเกี่ยวข้องกับสมรรถภาพของหัวใจและหลอดเลือด ความแข็งแรง ความยืดหยุ่น และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับร่างกาย ซึ่งกิจกรรมที่เกี่ยวข้องมุ่งไปสู่การดำเนินการเพื่อปรับปรุงสุขภาพร่างกาย ได้แก่ กฎเกณฑ์การออกกำลังกาย การรับประทานอาหาร การสังเกตดัชนีสุขภาพอย่างใกล้ชิดรวมถึงความเครียด พฤติกรรมส่งเสริมสุขภาพและการหลีกเลี่ยงพฤติกรรมสุขภาพที่เป็นอันตราย

2. สุขภาพทางอารมณ์หรือจิตใจ (Emotional/psychological Wellness) เกี่ยวข้องกับทัศนคติและความเชื่อเกี่ยวกับตนเองและชีวิต เมื่อการมองตนเองเป็นไปในเชิงบวก การกระทำ ความสัมพันธ์ และความเป็นอิสระจะมีอิทธิพลอย่างดีต่อสุขภาพ หรืออีกทางหนึ่ง เมื่อบุคคลไม่สามารถควบคุมชีวิตตนเองได้ ความเครียดจะส่งผลให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพ

¹ อ้างอิงจาก: Indiana University. <https://healthy.iu.edu/culture-wellness/share-wellness-story.html>

² World Health Organization. Health Promotion Glossary Update. 2006. Available at https://www.who.int/healthpromotion/about/HPR%20Glossary_New%20Terms.pdf Accessed 12 April 2021.



3. สุขภาพทางสังคม (Social Wellness) ในแง่ของความเป็นอยู่ที่ดีในสังคม พิจารณาจากการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลกับผู้อื่น ชุมชน และธรรมชาติ จากรายงานขององค์การอนามัยโลกระบุว่า การอยู่ร่วมกันในสังคมที่คนเรานั้นชีวิตมีความสำคัญต่อการเสริมอำนาจทางวัตถุ ทางจิตสังคม และการเมือง ที่สนับสนุนความเป็นอยู่ที่ดีของสังคมและสุขภาพที่เท่าเทียมกัน

4. สถิติปัญญาหรือองค์ความรู้ทางสุขภาพ (Intellectual/Cognitive Wellness) องค์ประกอบของสุขภาพ หมายถึง การได้มาซึ่งความรู้และกิจกรรมทางปัญญา เมื่อได้รับความรู้ก็สามารถแบ่งปันและนำไปใช้ในการพัฒนาศักยภาพของตนเองเพื่อพัฒนาการเติบโตส่วนบุคคลและทำให้สังคมดีขึ้น การทำงานทางปัญญาที่ดีจะช่วยปรับปรุงคุณภาพชีวิตโดยรวมของแต่ละบุคคล ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมโดยเฉพาะอย่างยิ่งในการเปลี่ยนนิสัยสุขภาพเชิงลบให้เป็นนิสัยสุขภาพเชิงบวก

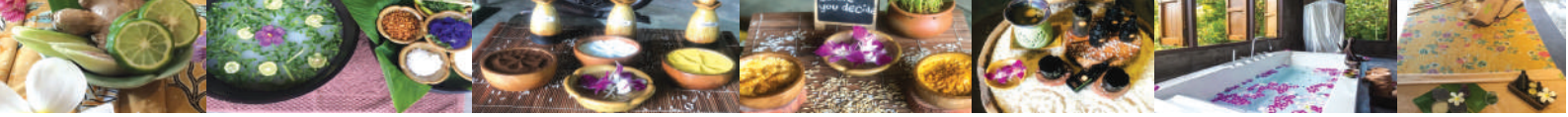
5. สุขภาพทางจิตวิญญาณ (Spiritual Wellness) เป็นกระบวนการต่อเนื่องในการค้นหาความหมายและเป้าหมายในชีวิตซึ่งเอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี องค์ประกอบของสุขภาพนี้อาจพบได้เพียงลำพังหรือภายในชุมชน

6. อาชีวอนามัย (Occupational Wellness) เกี่ยวข้องกับความสามารถในการบรรลุผลสำเร็จส่วนบุคคลและความพึงพอใจจากงานที่ได้รับค่าจ้างหรือไม่ได้รับค่าจ้าง ครอบคลุมความสามารถในการจัดการกับบทบาทที่หลากหลายและสามารถจัดหาทักษะเพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชน

7. สุขภาพทางเศรษฐกิจและการเงิน (Financial Wellness) สิ่งนี้ช่วยในการประเมินด้านนโยบายสถาบันและนโยบายสาธารณะที่มีความอ่อนไหวต่อความไม่เท่าเทียมกันในประชากรมากขึ้นซึ่งอาจส่งผลต่อสุขภาพของบุคคล

8. สิ่งแวดล้อมกับสุขภาพ (Environmental Wellness) คือมิติใหม่ของสุขภาพ ด้วยการประเมินความเชื่อมโยงระหว่างการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อม ภูมิอากาศ และความเป็นอยู่ของมนุษย์





ศูนย์เวลเนส (Wellness Center)

นพ.เทวัญ ธานีรัตน์

ผู้อำนวยการกองการแพทย์ทางเลือก

กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก

ศูนย์เวลเนส (Wellness Center) หมายถึง สถานที่ซึ่งผู้รับบริการจะได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ทั้งรูป รส กลิ่น เสียงและสัมผัส ในวิธีการทำให้ตนเองหรือคนใกล้ชิดหรือครอบครัว มีสุขภาพที่ดีทั้งร่างกาย จิตใจ อารมณ์และความเชื่อ จนเกิดความตระหนักรู้ โดยได้รับคำแนะนำ ได้รับคำปรึกษาหรือได้รับการเกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันโรคหรือการฟื้นฟูสภาพของร่างกายและจิตใจ

ประเภทของศูนย์เวลเนส

จากความหมายของศูนย์เวลเนส ในประเทศไทยยังไม่มีกฎหมายเป็นการเฉพาะในการขออนุญาตจัดตั้งให้เป็นศูนย์เวลเนส ในความเป็นจริงได้มีศูนย์เวลเนสจัดบริการแก่ประชาชนหรือนักท่องเที่ยวมานานมากกว่าทศวรรษแล้ว กองการแพทย์ทางเลือก จึงได้จำแนกประเภทของศูนย์เวลเนสเป็น 5 ประเภท ดังนี้

1. ประเภทที่พักนักท่องเที่ยว ซึ่งอยู่ภายใต้บังคับของกฎหมายว่าด้วยโรงแรม ที่อยู่ในความรับผิดชอบของกรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย
2. ประเภทภัตตาคาร/ร้านอาหาร ยังไม่มีการบังคับจากกฎหมายที่เป็นการเฉพาะ แต่จะถูกกำกับดูแลจากกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ที่อยู่ในความรับผิดชอบของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
3. ประเภทร้านนวดเพื่อสุขภาพ ซึ่งอยู่ภายใต้บังคับของกฎหมายว่าด้วยสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ อยู่ในความรับผิดชอบของกรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข
4. ประเภทสปาเพื่อสุขภาพ ซึ่งอยู่ภายใต้บังคับของกฎหมายว่าด้วยสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ อยู่ในความรับผิดชอบของกรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข
5. ประเภทสถานพยาบาล ซึ่งอยู่ภายใต้บังคับของกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล อยู่ในความรับผิดชอบของกรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข

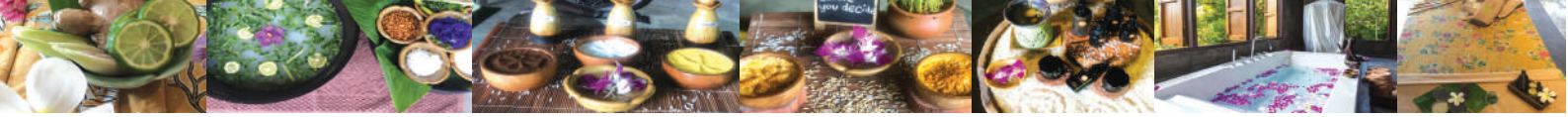


การประเมินศูนย์เวลเนส

ศูนย์เวลเนสเป็นสถานบริการสุขภาพในรูปแบบใหม่ ที่ไม่มีกฎหมายเป็นการเฉพาะสำหรับใช้กำกับดูแล เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค และกฎหมายที่มีอยู่ในขณะนี้สามารถช่วยให้การกำกับดูแลครอบคลุมการบริการที่มีอยู่แล้ว โดยผู้ที่จะสามารถเข้าถึงบริการได้ส่วนใหญ่แล้วเป็นผู้ที่เริ่มที่หันมาสนใจในการดูแลสุขภาพของตนเอง มีรายได้และเวลาเพียงพอที่จะสามารถเข้ามารับบริการที่ศูนย์เวลเนสได้ กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก จึงได้พัฒนาเกณฑ์การประเมินตนเองเพื่อยกระดับสถานประกอบการที่มีกิจการเกี่ยวกับสุขภาพ 5 ประเภท และ ศูนย์เวลเนสสามารถพัฒนากิจการตนเองโดยนำศาสตร์ต่าง ๆ ประกอบด้วยการแพทย์สมัยใหม่ เวชศาสตร์ความงาม เวชศาสตร์ชะลอวัย การแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือกอื่นมาบูรณาการดูแลสุขภาพประชาชนผู้มาใช้บริการ โดยกระบวนการยกระดับสถานบริการสุขภาพทั้ง 5 ประเภท มีเกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนสแต่ละประเภท ดังนี้

1. เกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนส ประเภทที่พักนักท่องเที่ยว (Wellness Accommodation)
2. เกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนส ประเภทภัตตาคาร (Wellness Restaurant)
3. เกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนส ประเภทสปาเพื่อสุขภาพ (Wellness Spa)
4. เกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนส ประเภทนวดเพื่อสุขภาพ (Wellness Massage)
5. เกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนส ประเภทสถานพยาบาล (Wellness Clinic)





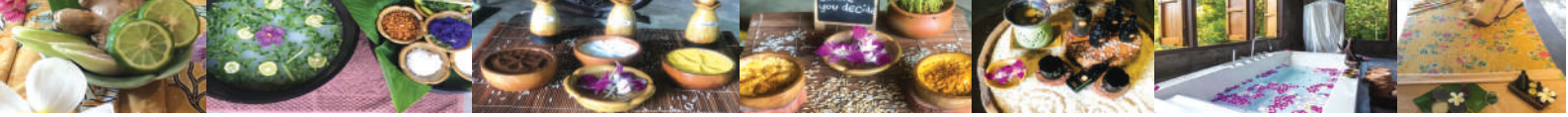
1. เกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนส ประเภทที่พักนักท่องเที่ยว (Wellness Accommodation)

เป็นโรงแรม หรือรีสอร์ท ที่ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย และผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทมาตรฐานโรงแรม หรือรีสอร์ท ระดับ 3 ดาวขึ้นไป ตามมาตรฐานของกรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา หรือตามมาตรฐานสมาคมโรงแรมไทย

รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
1. สถานที่ตั้ง สภาพแวดล้อม สิ่งก่อสร้างทั่วไป และที่จอดรถ	
1.1 สถานที่ตั้ง และการเดินทาง	
1) สถานที่ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับประเภทของที่พัก	
2) การเดินทางปลอดภัยและสะดวก	
1.2 ป้ายชื่อ หรือสัญลักษณ์	
1) มีป้ายชื่อ หรือสัญลักษณ์ของที่พักแสดงอย่างชัดเจน ไม่ชำรุด พร้อมไฟส่องสว่างในเวลากลางคืน	
2) มีป้ายชื่อหลักเป็นภาษาไทยเห็นได้ชัดอยู่ด้านบนภาษาต่างประเทศ	
1.3 สภาพแวดล้อมและสิ่งก่อสร้างทั่วไป	
1) มีภูมิทัศน์ หรือตกแต่งบริเวณด้านหน้าและโดยรอบที่พัก สะอาด พร้อมไฟส่องสว่างในเวลากลางคืน	
2) สิ่งก่อสร้างทั่วไปอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย พร้อมไฟส่องสว่างในเวลากลางคืน	
1.4 ที่จอดรถ และบริการ รับ - ส่ง	
1) มีที่จอดรถรับ - ส่งผู้เข้าพัก ปลอดภัย ภายใต้อาคารคลุม	
2) มีการจัดทางสัญจรของรถ และคนเดินเท้าที่สะดวก ปลอดภัย	
3) มีการระบายอากาศที่ดี (กรณีเป็นอาคารจอดรถ)	
4) มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอในเวลากลางคืน	
2. โถงต้อนรับ ห้องสุขา ลิฟท์ และทางสัญจรภายในอาคาร	
2.1 โถงต้อนรับ	
1) พื้น ผนัง และเพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี	
2) มีการระบายอากาศที่ดี	
3) มีการออกแบบแสง และระบบเสียงที่เหมาะสม	
4) แยกบริเวณสูบบุหรี่ โดยต้องมีป้ายห้ามสูบบุหรี่ แสดงอย่างชัดเจน	
5) มีพื้นที่นั่งพักคอย หรือบริการอเนกประสงค์ ที่อยู่ในสภาพดี	
6) มีข้อมูลบริเวณรอบที่พักบริการ เช่น แผนที่บริเวณที่พัก	



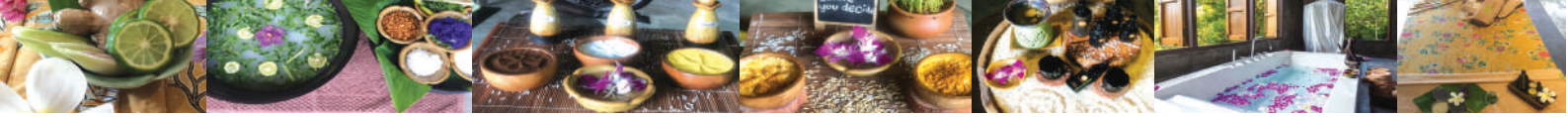
รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
7)	มีโทรศัพท์ที่สามารถโทรทั้งภายในและต่างประเทศ
8)	มีบริการอินเทอร์เน็ต หรือระบบสารสนเทศที่มีประสิทธิภาพและทันสมัย
9)	มีหนังสือพิมพ์ นิตยสาร แผ่นพับ และบริการให้ข้อมูลที่น่าสนใจ
10)	มีสื่อเรียนรู้เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคหรือฟื้นฟูสุขภาพที่เหมาะสม
2.2 ห้องสุขา	
1)	อยู่ในบริเวณและระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่น ๆ
2)	แยกห้องสุขาชาย - หญิง
3)	มีการระบายอากาศที่ดี อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น และปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์
4)	มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ
5)	พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี
6)	ผนัง และเพดาน อยู่ในสภาพดี และสะอาด
7)	ประตู และอุปกรณ์ อยู่ในสภาพดี และสะอาด
8)	ขนาดมีความเหมาะสม
9)	ความสูงของเพดานมีความเหมาะสม
10)	มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาด
11)	มีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาด
12)	มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด
13)	มีสบู่ในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ
14)	มีกระดาษชำระในภาชนะสะอาดพร้อมใช้งานในห้องสุขาทุกห้อง
15)	มีฝักฉีดยาที่สะอาด พร้อมใช้งานในห้องสุขาทุกห้อง
16)	มีถุงใส่ผ้าอนามัย (Sanitary Bag) ในห้องสุขาหญิงทุกห้อง
17)	มีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือและในห้องสุขาทุกห้อง
18)	มีห้องสุขาซึ่งมีองค์ประกอบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับคนพิการอย่างน้อย 1 ห้อง
19)	มีพื้นที่เพียงพอต่อการใช้ประโยชน์ ไม่อึดอัดหรือคับแคบ
2.3 ลิฟท์ (กรณีอาคารสูงมากกว่า 4 ชั้น)	
1)	อยู่ในบริเวณ และระยะที่ใช้ได้สะดวก โถงลิฟท์มีพื้นที่เพียงพอแก่การใช้งาน
2)	ลิฟท์มีจำนวนและขนาดเพียงพอแก่การใช้งาน
3)	เป็นลิฟท์ที่มีคุณภาพอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สะอาดและได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้อง สม่าเสมอ โดยผู้ชำนาญการ
4)	โถงลิฟท์มีสัญลักษณ์ระบุชั้นทุกชั้น เห็นได้ชัดเจนแม้ในเวลากลางคืน
5)	โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอ



รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
6)	ภายในลิฟต์มี Emergency Call หรือ Bell (ระบบสัญญาณแจ้งเหตุ) ที่อยู่ในสภาพ ใช้งานได้
7)	มีระบบควบคุมการทำงานของลิฟต์ในกรณีฉุกเฉินเมื่อไฟฟ้าดับขณะใช้ลิฟท์ที่ใช้งาน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ห้องพัก (รวมทางเดิน ระเบียง และห้องน้ำในห้องพัก)	
3.1 ทางเดิน หรือระเบียงนอกห้องพัก (ทุกชั้น)	
1)	พื้น ผนัง เพดานและราวระเบียงอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย มีการตกแต่งอย่างดี
2)	ความสูงและความกว้างของเพดานมีความเหมาะสม
3)	มีระบบการระบายอากาศที่ดี (กรณีที่เป็นอาคารที่มีทางเดินอยู่ภายในอาคารและมีห้องต่าง ๆ อยู่ทั้งสองข้าง ; Double Loading Corridor)
4)	มีแสงสว่างและมีไฟส่องสว่างเพียงพอ รวมถึงการออกแบบเหมาะสมแก่การใช้งาน
5)	มีแผนผังทางหนีไฟ หรือป้ายทางหนีไฟ และทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี แสดงไว้ชัดเจน (ยกเว้นกรณีเป็นบ้านพัก)
6)	มีไฟส่องสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี
7)	มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็น Double Loading Corridor และอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น)
8)	หมายเลขห้องไม่ซ้ำชุด เห็นได้ชัดเจนแม้ในเวลากลางคืน
3.2 องค์ประกอบภายในห้องพัก	
1)	ประตู และอุปกรณ์ทั่วไปอยู่ในสภาพดี และสะอาด
2)	มีโซ่คล้องประตู หรือสิ่งทดแทน ที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ
3)	มีตาแมว หรือสิ่งทดแทน ที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ
4)	มีแผนผังทางหนีไฟหรือป้ายทางหนีไฟเรืองแสง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี แสดงไว้ชัดเจน
5)	มีอุปกรณ์ควบคุมการใช้ไฟฟ้า เซฟตี้คัท เมื่อไม่อยู่ในห้องพักที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ
6)	มีปลั๊ก สำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างน้อย 1 จุด ที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ
7)	พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด
8)	ผนัง อยู่ในสภาพดี สะอาด
9)	เพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด
10)	ช่องแสง หน้าต่าง และอุปกรณ์ อยู่ในสภาพดี สะอาด
11)	ม่านอยู่ในสภาพดี และสะอาด
12)	มีการระบายอากาศที่ดี พร้อมระบบปรับอากาศสภาพดี มีประสิทธิภาพ ไม่มีเสียงรบกวน
13)	มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ โดยเฉพาะบริเวณประตู โต๊ะทำงาน และหัวเตียง
14)	มีสื่อเรียนรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคหรือฟื้นฟูสุขภาพ



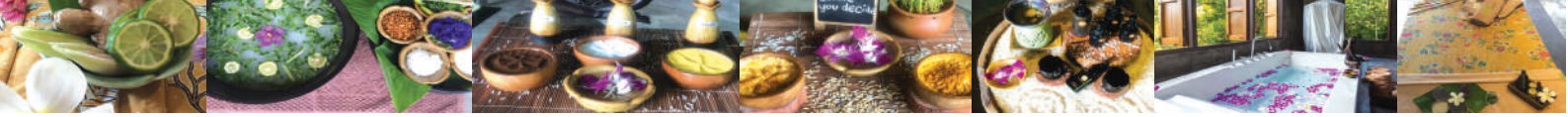
รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
3.3 เฟอร์นิเจอร์ในห้องพัก	
1) มีเฟอร์นิเจอร์ เช่น โต๊ะเครื่องแป้ง เตียง หมอน ผ้าปูเตียง อยู่ในสภาพดี สะอาด แข็งแรง และปลอดภัย ไม่มีความเสี่ยงที่จะทำให้เกิดอันตราย	
2) จัดที่วางสัมภาระอย่างเพียงพอและอยู่ในสภาพดี สะอาด แข็งแรง และปลอดภัย ไม่มีความเสี่ยงที่จะทำให้เกิดอันตราย	
3) มีขนาดเตียง ตู้ หรือชั้นวางเสื้อผ้าที่เหมาะสม	
4) ของใช้ เช่น แก้วน้ำ ถังขยะ อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
5) มีการตกแต่งบริเวณหัวเตียงให้ปลอดภัยที่อยู่ในสภาพดี มีรูปแบบเหมาะสม	
3.4 เครื่องใช้ไฟฟ้าในห้องพัก	
1) มีโทรทัศน์ ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี	
2) มีตู้เย็น ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด	
3) มีโทรศัพท์ที่สามารถโทรติดต่อภายใน โทรทางไกล ทั้งในและต่างประเทศได้โดยตรง หรือผ่านโอเพอร์เรเตอร์	
4) มีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับให้บริการ Room Service	
3.5 ห้องน้ำในห้องพัก	
1) ประตู หรือทางเข้า และอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
2) มีการระบายอากาศที่ดี มีประสิทธิภาพ สะอาด และไม่มีเสียงรบกวน	
3) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ	
4) พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี	
5) ผนัง อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
6) เพดาน อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
7) ขนาดมีความเหมาะสม	
8) ความสูงของเพดานมีความเหมาะสม	
9) มีฝักบัวอาบน้ำ หรืออ่างอาบน้ำ และอุปกรณ์ พร้อมม่าน หรือผนังกั้นที่อยู่ในสภาพดี สะอาด	
10) มียางกันลื่นในอ่างอาบน้ำ หรือสิ่งทดแทนที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
11) มีระบบควบคุมอุณหภูมิน้ำที่อยู่ในสภาพดี มีประสิทธิภาพ และปลอดภัย	
12) มีไตร่เป่าผมที่ใช้งานได้ดีหรือขอยืมได้จากที่พัก	
13) มีพื้นที่แห้งสำหรับแต่งตัว	
14) มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเสียงเบา	
15) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงา ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด	
16) มีราวพาดผ้าเช็ดตัวอยู่ในตำแหน่งที่ไม่เปียกน้ำ	



รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
17)	มีผ้าเช็ดตัวผืนใหญ่ที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด
18)	มีผ้าเช็ดหน้าที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด
19)	มีผ้าเช็ดเท้าที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด
20)	มีกระดาดชำระในภาชนะที่สะอาด ไม่เปียกน้ำ
21)	มีฝักฉีดยาชำระที่สะอาด พร้อมใช้งาน
22)	มีถุงใส่ผ้าอนามัย (Sanitary Bag) ในห้องพักทุกห้อง
23)	มีหมวกคลุมอาบน้ำที่สะอาด
24)	มีแก้วน้ำที่สะอาด
25)	มีสบู่ หรือสบู่อเหลวในภาชนะที่สะอาด น้ำไม่ขัง
26)	มีแชมพูสระผม ในภาชนะที่สะอาด
27)	มีถังขยะที่สะอาด
4. ห้องอาหาร และห้องครัว	
4.1 ห้องอาหาร	
1)	พื้น ผนัง และเพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด
2)	มีการระบายอากาศที่ดี
3)	มีสัญลักษณ์ห้ามสูบบุหรี่แสดงไว้อย่างชัดเจน
4)	เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพดี สะอาด แข็งแรง และปลอดภัย ไม่มีความเสี่ยงที่จะทำให้เกิดอันตราย
5)	ภาชนะ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ครบถ้วน อยู่ในสภาพดี สะอาด
6)	มีผ้าปูโต๊ะ หรือที่รองจานที่สะอาด
7)	มีผ้าหรือกระดาษเช็ดปากในภาชนะที่สะอาด
8)	มีรายการอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และระบุราคาแสดงอย่างชัดเจน
4.2 ห้องครัว	
1)	อยู่ในบริเวณและระยะที่สามารถบริการพื้นที่รับประทานอาหารได้อย่างสะดวกและไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่น ๆ
2)	มีเส้นทางขนส่งวัตถุดิบและขยะที่สะดวก ถูกสุขอนามัย และแยกจากทางสัญจรของผู้ใช้บริการ
3)	ทางเข้า - ออก และช่องระบายอากาศอยู่ในสภาพดี สะอาด สามารถป้องกันแมลง และสัตว์พาหะต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4)	พื้นที่ปลอดโปร่ง
5)	พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น ระบายน้ำได้ดี ทำความสะอาดง่าย
6)	ผนัง และเพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด ทำความสะอาดง่าย
7)	มีการระบายอากาศที่ดี มีประสิทธิภาพ และสะอาด (โดยเฉพาะบริเวณเตา)



รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
8) มีการป้องกันควัน กลิ่น เสียงและความร้อนได้ดี ระหว่างห้องครัว และพื้นที่รับประทานอาหาร	
9) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ	
10) มีพื้นที่เก็บวัตถุดิบ และวัสดุอุปกรณ์อย่างเหมาะสม ถูกสุขอนามัย	
11) ภาชนะและอุปกรณ์ต่าง ๆ มีคุณภาพ อยู่ในสภาพดี สะอาด และจัดวางในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวก เป็นระเบียบ ปลอดภัย	
12) มีการจัดการกับขยะและไขมัน มีประสิทธิภาพ ถูกสุขอนามัย	
13) มีข้อกำหนดเรื่องความปลอดภัยและคำแนะนำการใช้อุปกรณ์ที่จำเป็น แสดงไว้อย่างชัดเจน	
14) มีป้ายทางหนีไฟหรือป้ายทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี แสดงไว้อย่างชัดเจน	
15) มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี	
16) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector และ Gas Detector ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีในห้องครัวอยู่ในอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น)	
17) เป็นพื้นที่ปลอดบุหรี่ โดยมีสัญลักษณ์ห้ามสูบบุหรี่ แสดงไว้อย่างชัดเจน	
5. เมนูบริการเพื่อสุขภาพ	
1) มีรายการอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และระบุราคาแสดงอย่างชัดเจน	
2) มีบริการเครื่องดื่มที่มีสรรพคุณด้านการส่งเสริมสุขภาพ ฟันฟูสุขภาพและป้องกันโรค	
3) มีเมนูอาหารที่มีสรรพคุณด้านการส่งเสริมสุขภาพ ฟันฟูสุขภาพและป้องกันโรค	
6. พื้นที่บริการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ ฟันฟูสุขภาพและป้องกันโรค	
1) มีสระว่ายน้ำ / มีห้องฟิตเนส	
2) มีพื้นที่พักผ่อนหย่อนใจให้นั่ง/เดิน/วิ่ง หรือเปลี่ยนอิริยาบถ	
3) มีอุปกรณ์สำหรับทำกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคหรือฟันฟูสุขภาพ	
4) มีสื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคหรือฟันฟูสุขภาพ	
7. อุปกรณ์และยาช่วยชีวิตที่จำเป็น พร้อมใช้งาน และผู้ให้บริการสามารถใช้งานได้	
1) มีชุดปฐมพยาบาล (First Aid)	
2) มีเครื่องกระตุกหัวใจด้วยไฟฟ้า หรือ เครื่อง AED	
3) มีเครื่องช่วยหายใจชนิดมือปั๊ม (Ambu bag)	
8. บุคลากร	
8.1 ผู้ให้บริการทุกส่วน และทุกระดับ	
1) แต่งกายสุภาพ เรียบร้อย และสะอาด	
2) ติดป้ายชื่อภาษาไทยหรือภาษาต่างชาติตามความเหมาะสม	

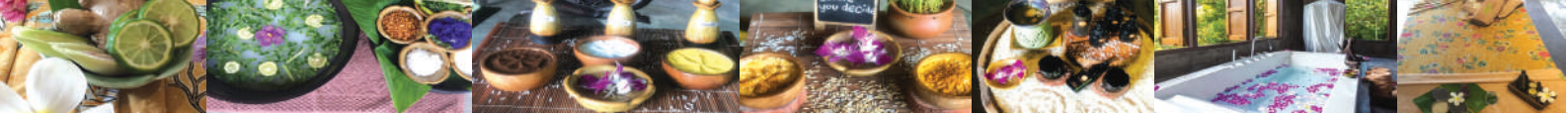


รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน
8.2 ผู้ให้บริการที่มีองค์ความรู้ด้านการส่งเสริม พื้นฟูสุขภาพและป้องกันโรคที่เกี่ยวข้องกับงานบริการเวลเนสสามารถให้คำแนะนำผู้รับบริการได้
1) พนักงานต้อนรับ
2) พนักงานการเงิน
3) แม่บ้าน
4) พนักงานบริการ
5) พนักงานรักษาความปลอดภัย
9. ระบบความปลอดภัยในพื้นที่ทั่วไป
1) มีระบบตรวจเช็คความปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ สามารถสังเกตการณ์ หรือบันทึกภาพบริเวณทางเข้าออก และจุดสำคัญ ๆ ตลอด 24 ชั่วโมง
2) มีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าที่มีประสิทธิภาพและน้ำมันสำรองพร้อมใช้งานได้ไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมง
3) มีการสำรองน้ำใช้ในกิจกรรมที่จำเป็นได้ไม่น้อยกว่า 1 วัน (ทั้งนี้ สามารถใช้เป็นน้ำสำหรับดับเพลิงได้ในปริมาณที่เหมาะสม)
4) มีระบบสื่อสาร เพื่อขอความช่วยเหลือฉุกเฉินไปยังเครือข่ายต่าง ๆ ได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ
10. ทรัพยากร และชุมชนแวดล้อม
10.1 ด้านสิ่งแวดล้อม ทรัพยากร และพลังงาน
1) มีแผนการดำเนินการเกี่ยวกับการดูแลรักษาสิ่งแวดล้อม การป้องกันภาวะโลกร้อน และการประหยัดพลังงาน
2) มีการจัดการกับขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลอย่างถูกสุขลักษณะ และมีประสิทธิภาพ
3) มีการจัดการน้ำเสียอย่างถูกสุขลักษณะ และมีประสิทธิภาพ
4) ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด และมีประสิทธิภาพ เช่น น้ำ น้ำมัน ก๊าซ ไฟฟ้า กระดาษ พลาสติก แก้ว ผ้า และของใช้สิ้นเปลืองต่าง ๆ
5) ใช้วัสดุอุปกรณ์ และเทคโนโลยีที่สนับสนุนการประหยัดพลังงาน และเชื้อเพลิงต่าง ๆ อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ
6) รณรงค์ให้พนักงาน และผู้เข้าพักใช้ทรัพยากรและพลังงานอย่างประหยัด คุ่มค่า
10.2 ด้านชุมชน สังคมและสิทธิมนุษยชน
1) ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและประเพณีอันดีงาม เช่น การตกแต่ง การแต่งกาย อาหาร หัตถกรรมและการละเล่นต่าง ๆ
2) สนับสนุนผลิตภัณฑ์ภายในประเทศและชุมชนที่ส่งเสริม พื้นฟูสุขภาพและป้องกันโรค เช่น OTOP ผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านต่าง ๆ เป็นต้น



รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
11. การบริการอื่น ๆ ที่จำเป็น	
1) ทำความสะอาดห้องทุกวัน	
2) เปลี่ยนผ้าปูที่นอนทุกครั้งภายหลังผู้เข้าพักเช็คเอาท์	
3) เปลี่ยนผ้าเช็ดตัวที่สะอาดทุกวัน	
4) ภายในห้องน้ำมีผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติหรือสมุนไพรให้บริการ	
5) เก็บขยะทุกวัน	





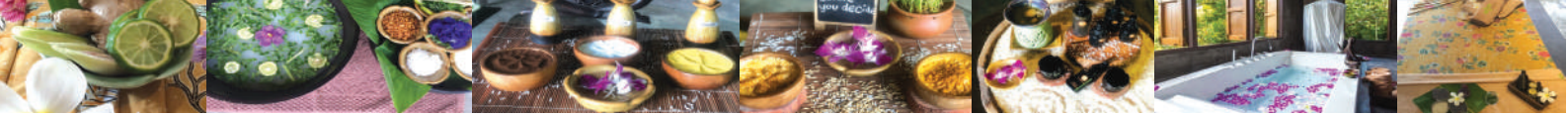
2. เกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนส ประเภทภัตตาคาร (Wellness Restaurant)

ผ่านเกณฑ์การประเมิน สุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) โดย กรมอนามัย

รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
1. พื้นที่รับรอง	
1)	พื้นที่บริเวณโดยรอบมีความร่มรื่น สบายตา
2)	กว้างขวาง มีที่นั่งรอเพียงพอ ไม่แออัด สะอาด
3)	ปราศจากเสียงไม่พึงประสงค์
4)	มีสื่อเรียนรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคหรือฟื้นฟูสุขภาพ
5)	มีกลิ่นที่ไม่ระคายเคืองต่อการหายใจ ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์
6)	มีแสงสว่างที่เหมาะสม เพียงพอกับการใช้งาน
2. สถานที่จำหน่ายอาหาร	
2.1 ที่จำหน่าย และบริโภคร้านอาหาร	
1)	พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ
2)	ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่
3)	มีการระบายอากาศที่ดี ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์
4)	เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ
5)	มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือในพื้นที่บริโภคอาหาร
6)	โต๊ะหรือเก้าอี้รองรับประทานอาหาร ไม่ชำรุด อยู่ในสภาพดี สะอาด แข็งแรง ปลอดภัย และไม่มีความเสี่ยงที่จะทำให้เกิดอันตราย
7)	ภาชนะและอุปกรณ์ต่าง ๆ ครบถ้วน อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภทอาหาร
8)	มีผ้าปูโต๊ะหรือที่รองจานที่สะอาด เหมาะสม
9)	จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน
10)	มีผ้าหรือกระดาษเช็ดปากในภาชนะที่สะอาด เหมาะสม
11)	มีรายการอาหารและเครื่องดื่มที่มีรายละเอียด และราคาแสดงอย่างชัดเจน
12)	ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร
13)	ไม่ใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร
14)	ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.



รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
15) มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	
2.2 ที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร	
1) พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	
2) พื้น สะอาด ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	
3) พื้นที่ปรุงอาหารกว้างขวาง เพียงพอ ไม่แออัด	
4) ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	
5) การระบายอากาศเพียงพอ อาทิ มีปล่องระบายควัน และหรือพัดลมดูดอากาศ	
6) มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	
7) โต๊ะที่ใช้เตรียมในการประกอบหรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก	
2.3 ห้องสุขา	
1) อยู่ในบริเวณและระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่น ๆ	
2) ตั้งอยู่ในบริเวณและระยะจากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร และห้องสุขาต้องปิดประตูตลอดเวลา	
3) แยกห้องสุขาชาย - หญิง	
4) มีการระบายอากาศที่ดี อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น และปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์	
5) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ	
6) พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี	
7) ผนัง และเพดาน อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
8) ประตู และอุปกรณ์ อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
9) ขนาดของห้องสุขามีความเหมาะสม	
10) ความสูงของเพดานมีความเหมาะสม	
11) มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาด	
12) มีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาด	
13) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด	
14) มีสบู่ในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ	
15) มีกระดาษชำระในภาชนะสะอาดพร้อมใช้งานในห้องสุขาทุกห้อง	
16) มีฝักฉีดยาที่สะอาด พร้อมใช้งานในห้องสุขาทุกห้อง	
17) มีถุงใส่ผ้าอนามัย (Sanitary Bag) ในห้องสุขาหญิงทุกห้อง	
18) มีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือและในห้องสุขาทุกห้อง	
19) มีห้องสุขาซึ่งมีองค์ประกอบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับคนพิการอย่างน้อย 1 ห้อง	
20) มีพื้นที่เพียงพอต่อการใช้ประโยชน์ ไม่อึดอัดหรือคับแคบ	



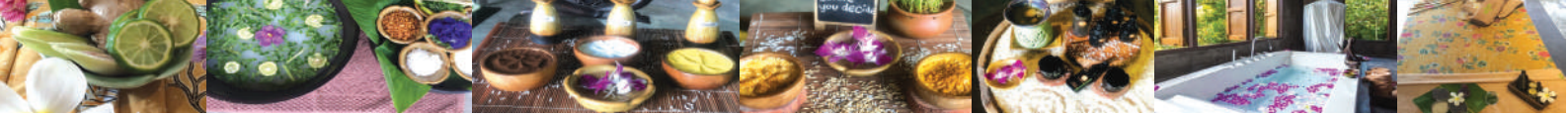
รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
3. สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	
1) มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้	
2) มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน	
3) มีใบรับรองหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน	
4) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	
5) ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุง	
6) มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	
4. เมนูบริการเพื่อสุขภาพ	
1) มีรายการอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และระบุราคาแสดงอย่างชัดเจน	
2) มีบริการเครื่องดื่มที่มีสรรพคุณด้านการส่งเสริมสุขภาพ ฟันฟูสุขภาพและป้องกันโรคที่สอดคล้องกับความหมายของเวลเนส	
3) มีเมนูอาหารที่มีสรรพคุณเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ ฟันฟูสุขภาพและป้องกันโรคที่สอดคล้องกับความหมายของเวลเนส	
5. บุคลากร	
5.1 ผู้ให้บริการทุกส่วน และทุกระดับ	
1) แต่งกายสุภาพ เรียบร้อย และสะอาด	
2) ติดป้ายชื่อภาษาไทยหรือภาษาต่างชาติตามความเหมาะสม	
5.2 ผู้ให้บริการที่มีองค์ความรู้ด้านการส่งเสริม ฟันฟูสุขภาพและป้องกันโรค ที่เกี่ยวข้องเมนูอาหารที่สอดคล้องกับความหมายของเวลเนส สามารถให้คำแนะนำที่ถูกต้องแก่ผู้รับบริการได้	
1) หัวหน้าพนักงานทำครัว	
2) พนักงานทำครัว	
3) พนักงานบริการ	
4) พนักงานต้อนรับ	
5) พนักงานการเงิน	



3. เกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนส ประเภทนวดเพื่อสุขภาพ (Wellness Massage)

เป็นสถานประกอบการนวดเพื่อสุขภาพ ที่ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย และผ่านเกณฑ์การประเมิน มาตรฐานรางวัลนวดไทยพรีเมียม (Nuad Thai Premium Awards, NTP AWARDS) โดย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ

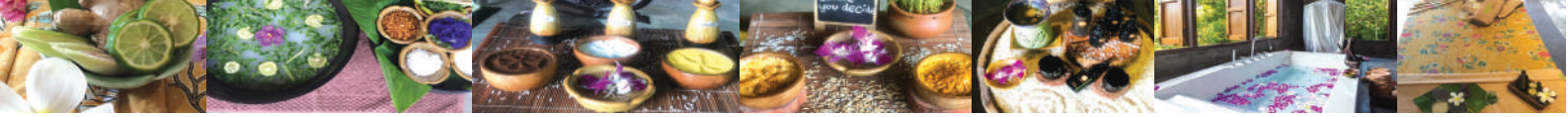
รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน
1. พื้นที่รับรอง
1) พื้นที่บริเวณโดยรอบมีความร่มรื่น สบายตา
2) พื้นที่มีความสะอาด เป็นระเบียบ
3) มีการระบายอากาศที่ดี อากาศถ่ายเทสะดวก มีบรรยากาศผ่อนคลาย
4) ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์
5) ปราศจากเสียงไม่พึงประสงค์
6) การจัดแบ่งพื้นที่ในการใช้งานเป็นสัดส่วน สะดวก มีที่นั่งรอเพียงพอ
7) มีสื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคหรือฟื้นฟูสุขภาพ
8) มีแสงสว่างที่เหมาะสม เพียงพอกับการใช้งาน
2. พื้นที่ให้คำปรึกษา
1) พื้นที่มีความสะอาด เป็นระเบียบ
2) มีการระบายอากาศที่ดี อากาศถ่ายเทสะดวก มีบรรยากาศผ่อนคลาย
3) ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์
4) ปราศจากเสียงที่ไม่พึงประสงค์
5) การจัดแบ่งพื้นที่ในการใช้งานเป็นสัดส่วน สะดวก มีที่นั่งรอเพียงพอ
6) มีสื่อเรียนรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคหรือฟื้นฟูสุขภาพ
7) มีแสงสว่างที่เหมาะสม เพียงพอกับการใช้งาน
3. พื้นที่สำหรับให้บริการนวด
1) พื้นที่สำหรับให้บริการนวดสะอาด เป็นระเบียบ และปลอดภัย
2) มีการระบายอากาศที่ดี อากาศถ่ายเทสะดวก มีบรรยากาศผ่อนคลาย
3) ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์
4) ปราศจากเสียงที่ไม่พึงประสงค์
5) การจัดแบ่งพื้นที่ในการใช้งานเป็นสัดส่วน สะดวก เพียงพอต่อการใช้งาน



รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
6)	มีสื่อเรียนรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคหรือฟื้นฟู
7)	มีแสงสว่างที่เหมาะสม เพียงพอกับการใช้งาน
4. ห้องสุขา	
1)	อยู่ในบริเวณและระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่น ๆ
2)	แยกห้องสุขาชาย - หญิง
3)	มีการระบายอากาศที่ดี อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น และปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์
4)	มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ
5)	พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี
6)	ผนัง และเพดาน อยู่ในสภาพดี และสะอาด
7)	ประตู และอุปกรณ์ อยู่ในสภาพดี และสะอาด
8)	ขนาดมีความเหมาะสม
9)	ความสูงของเพดานมีความเหมาะสม
10)	มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาด
11)	มีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาด
12)	มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด
13)	มีสบู่ในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ
14)	มีกระดาษชำระในภาชนะสะอาดพร้อมใช้งานในห้องสุขาทุกห้อง
15)	มีฝักฉีดยาชำระที่สะอาด พร้อมใช้งานในห้องสุขาทุกห้อง
16)	มีถุงใส่ผ้าอนามัย (Sanitary Bag) ในห้องสุขาหญิงทุกห้อง
17)	มีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือและในห้องสุขาทุกห้อง
18)	มีห้องสุขาซึ่งมีองค์ประกอบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับคนพิการอย่างน้อย 1 ห้อง
19)	มีพื้นที่เพียงพอต่อการใช้ประโยชน์ ไม่อึดอัดหรือคับแคบ
5. ห้องอาบน้ำ	
1)	ประตู หรือทางเข้า และอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด
2)	มีการระบายอากาศที่ดี มีประสิทธิภาพ สะอาด และไม่มีเสียงรบกวน
3)	มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ
4)	พื้นและผนังห้อง อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี
5)	เพดานมีความสูงเหมาะสม อยู่ในสภาพดี และสะอาด
6)	ขนาดห้องมีความเหมาะสม
7)	มีฝักบัวอาบน้ำ หรืออ่างอาบน้ำ และอุปกรณ์ พร้อมม่าน หรือผนังกั้นที่อยู่ในสภาพดี สะอาด
8)	มีอ่างล้างมือในอ่างอาบน้ำ หรือสิ่งทดแทนที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด
9)	มีระบบควบคุมอุณหภูมิน้ำที่อยู่ในสภาพดี มีประสิทธิภาพ และปลอดภัย



รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
10) มีไทร์เป่าผมที่ใช้งานได้ดีหรือขอยืมได้จากที่พัก	
11) มีพื้นที่แห้งสำหรับแต่งตัว	
12) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงา ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด	
13) มีราวพาดผ้าเช็ดตัวอยู่ในตำแหน่งที่ไม่เปียกน้ำ	
14) มีผ้าเช็ดตัวผืนใหญ่ที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
15) มีผ้าเช็ดหน้าที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
16) มีผ้าเช็ดเท้าที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
17) มีกระดาดชำระในภาชนะที่สะอาด ไม่เปียกน้ำ	
18) มีหมวกคลุมอาบน้ำที่สะอาด	
19) มีสบู่ แชมพูสระผม หรือสบู์เหลวในภาชนะที่สะอาด น้ำไม่ขัง	
20) มีถังขยะที่สะอาด	
6. มีอุปกรณ์ช่วยชีวิตที่จำเป็น พร้อมใช้งาน และผู้ให้บริการสามารถใช้งานได้	
1) มีชุดปฐมพยาบาล (First Aid)	
2) มีเครื่องกระตุกหัวใจด้วยไฟฟ้า หรือ เครื่อง AED	
3) มีเครื่องช่วยหายใจชนิดมือปั๊ม (Ambu bag)	
7. เครื่องมือ เครื่องใช้หรืออุปกรณ์เสริมการให้บริการมีมาตรฐาน สะอาดและพร้อมใช้งาน	
1) ที่นอน และผ้าปูที่นอน	
2) ชุดแต่งกาย	
3) ที่นั่ง	
4) ชุดพนักงาน	
5) ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการให้บริการได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้หรือผู้ประกอบการวิชาชีพที่เกี่ยวข้องตามกฎหมายให้การรับรอง	
8. บุคลากร	
8.1 ผู้ให้บริการทุกส่วน และทุกระดับ	
1) แต่งกายสุภาพ เรียบร้อย และสะอาด	
2) ติดป้ายชื่อภาษาไทยหรือภาษาต่างชาติตามความเหมาะสม	
8.2 ผู้ให้บริการที่มีองค์ความรู้ด้านการส่งเสริม พันฟูสุขภาพและป้องกันโรคที่เกี่ยวข้องกับการบริการ สามารถให้คำแนะนำผู้รับบริการได้	
1) ผู้ดำเนินการ	
2) ผู้ให้บริการ	
3) พนักงานต้อนรับ	
4) พนักงานการเงิน	
9. มีบริการนวดส่งเสริมสุขภาพ พันฟูสุขภาพและป้องกันโรคที่สอดคล้องกับความหมายของเวลเนส	



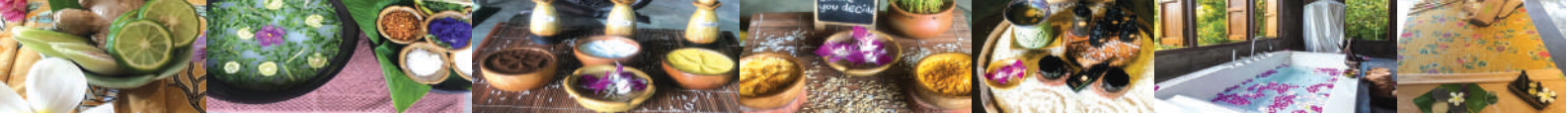
4. เกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนส ประเภทสปาเพื่อสุขภาพ (Wellness Spa)

เป็นสถานประกอบการสปาเพื่อสุขภาพ ที่ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย และผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสถานประกอบการสปาเพื่อสุขภาพระดับสากล (Thai World Class Spa Awards) ไม่ต่ำกว่าระดับ Silver โดย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ

รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
1. พื้นที่รับรอง	
1)	พื้นที่บริเวณโดยรอบมีความร่มรื่น สบายตา
2)	พื้นที่มีความสะอาด เป็นระเบียบ
3)	มีการระบายอากาศที่ดี อากาศถ่ายเทสะดวก มีบรรยากาศผ่อนคลาย
4)	ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์
5)	ปราศจากเสียงไม่พึงประสงค์
6)	การจัดแบ่งพื้นที่ในการใช้งานเป็นสัดส่วน สะดวก มีที่นั่งรอเพียงพอ
7)	มีสื่อเรียนรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคหรือฟื้นฟูสุขภาพ
8)	มีแสงสว่างที่เหมาะสม เพียงพอกับการใช้งาน
2. พื้นที่ให้คำปรึกษา	
1)	พื้นที่มีความสะอาด เป็นระเบียบ
2)	มีการระบายอากาศที่ดี อากาศถ่ายเทสะดวก มีบรรยากาศผ่อนคลาย
3)	ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์
4)	ปราศจากเสียงที่ไม่พึงประสงค์
5)	การจัดแบ่งพื้นที่ในการใช้งานเป็นสัดส่วน สะดวก มีที่นั่งรอเพียงพอ
6)	มีสื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคหรือฟื้นฟูสุขภาพ
7)	มีแสงสว่างที่เหมาะสม เพียงพอกับการใช้งาน
3. พื้นที่สำหรับให้บริการนวด	
1)	พื้นที่สำหรับให้บริการนวดสะอาด เป็นระเบียบ และปลอดภัย
2)	มีการระบายอากาศที่ดี อากาศถ่ายเทสะดวก มีบรรยากาศผ่อนคลาย
3)	ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์
4)	ปราศจากเสียงที่ไม่พึงประสงค์
5)	การจัดแบ่งพื้นที่ในการใช้งานเป็นสัดส่วน สะดวก เพียงพอต่อการใช้งาน
6)	มีสื่อเรียนรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคหรือฟื้นฟู
7)	มีแสงสว่างที่เหมาะสม เพียงพอกับการใช้งาน



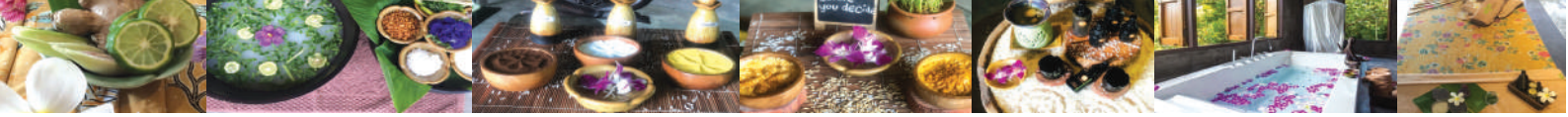
รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
4. พื้นที่ให้บริการวารีบำบัด	
1)	พื้นที่บริเวณโดยรอบมีความร่มรื่น สบายตา
2)	พื้นที่สำหรับให้บริการวารีบำบัดสะอาด เป็นระเบียบ และปลอดภัย
3)	มีการระบายอากาศที่ดี อากาศถ่ายเทสะดวก มีบรรยากาศผ่อนคลาย
4)	ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์
5)	ปราศจากเสียงที่ไม่พึงประสงค์
6)	การจัดแบ่งพื้นที่ในการใช้งานเป็นสัดส่วน สะดวก เพียงพอต่อการใช้งาน
7)	มีสื่อเรียนรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคหรือฟื้นฟู
8)	มีแสงสว่างที่เหมาะสม เพียงพอกับการใช้งาน
9)	น้ำที่ใช้สะอาด ได้รับการบำบัดมาอย่างดี
5. ห้องสุขา	
1)	อยู่ในบริเวณและระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่น ๆ
2)	แยกห้องสุขาชาย - หญิง
3)	มีการระบายอากาศที่ดี อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น และปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์
4)	มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ
5)	พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี
6)	ผนังและเพดาน อยู่ในสภาพดี และสะอาด
7)	ประตู และอุปกรณ์ อยู่ในสภาพดี และสะอาด
8)	ขนาดห้องมีความเหมาะสม
9)	ความสูงของเพดานมีความเหมาะสม
10)	มีโถ้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาด
11)	มีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาด
12)	มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด
13)	มีสบู่ในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ
14)	มีกระดาษชำระในภาชนะสะอาดพร้อมใช้งานในห้องสุขาทุกห้อง
15)	มีฝักฉีดยาที่สะอาด พร้อมใช้งานในห้องสุขาทุกห้อง
16)	มีถุงใส่ผ้าอนามัย (Sanitary Bag) ในห้องสุขาหญิงทุกห้อง
17)	มีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือและในห้องสุขาทุกห้อง
18)	มีห้องสุขาซึ่งมีองค์ประกอบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับคนพิการอย่างน้อย 1 ห้อง
19)	มีพื้นที่เพียงพอต่อการใช้ประโยชน์ ไม่อึดอัดหรือคับแคบ



รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
6. ห้องอาบน้ำ	
1) ประตู หรือทางเข้า และอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
2) มีการระบายอากาศที่ดี มีประสิทธิภาพ สะอาด และไม่มีเสียงรบกวน	
3) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ	
4) พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี	
5) ผนัง อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
6) เพดาน อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
7) ขนาดห้องมีความเหมาะสม	
8) ความสูงของเพดานมีความเหมาะสม	
9) มีฝักบัวอาบน้ำ หรืออ่างอาบน้ำ และอุปกรณ์ พร้อมม่าน หรือผนังกั้นที่อยู่ในสภาพดี สะอาด	
10) มียางกันลื่นในอ่างอาบน้ำ หรือสิ่งทดแทนที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
11) มีระบบควบคุมอุณหภูมิน้ำที่อยู่ในสภาพดี มีประสิทธิภาพ และปลอดภัย	
12) มีไดร์เป่าผมที่ใช้งานได้ดีหรือขอยืมได้จากที่พัก	
13) มีพื้นที่แห้งสำหรับแต่งตัว	
14) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงา ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด	
15) มีราวพาดผ้าเช็ดตัวอยู่ในตำแหน่งที่ไม่เปียกน้ำ	
16) มีผ้าเช็ดตัวผืนใหญ่ที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
17) มีผ้าเช็ดหน้าที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
18) มีผ้าเช็ดเท้าที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
19) มีกระดาดชำระในภาชนะที่สะอาด ไม่เปียกน้ำ	
20) มีหมวกคลุมอาบน้ำที่สะอาด	
21) มีสบู่ หรือสบู่อะลูมิเนียมในภาชนะที่สะอาด น้ำไม่ขัง	
22) มีแชมพูสระผม ในภาชนะที่สะอาด	
23) มีถังขยะที่สะอาด	
7. มีอุปกรณ์ช่วยชีวิตที่จำเป็น พร้อมใช้งาน และผู้ให้บริการสามารถใช้งานได้	
1) มีชุดปฐมพยาบาล (First Aid)	
2) มีเครื่องกระตุกหัวใจด้วยไฟฟ้า หรือ เครื่อง AED	
3) มีเครื่องช่วยหายใจชนิดมือปั๊ม (Ambu bag)	
8. เครื่องมือเครื่องใช้หรืออุปกรณ์ประกอบการให้บริการมีมาตรฐาน สะอาดและพร้อมใช้งาน	
1) ที่นอน และผ้าปูที่นอน	
2) ชุดแต่งกาย	



รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
3) ที่นั่ง	
4) อ่างอาบน้ำ	
5) ชุดพนักงาน	
6) ห้องอบไอน้ำ ห้องอบความร้อนหรืออบสมุนไพร	
7) ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ให้บริการได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้หรือผู้ประกอบการวิชาชีพที่เกี่ยวข้องตามกฎหมายให้การรับรองในกรณีที่มีการปรุงให้เป็นการเฉพาะสำหรับผู้รับบริการแต่ละราย	
9. บุคลากร	
9.1 ผู้ให้บริการทุกส่วน และทุกระดับ	
1) แต่งกายสุภาพ เรียบร้อย และสะอาด	
2) ติดป้ายชื่อภาษาไทยหรือภาษาต่างชาติตามความเหมาะสม	
9.2 ผู้ให้บริการที่มีองค์ความรู้ด้านการส่งเสริม พักผ่อนสุขภาพและป้องกันโรคที่สอดคล้องกับงานบริการ	
เวลเนส สามารถให้คำแนะนำผู้รับบริการได้	
1) ผู้ดำเนินการ	
2) ผู้ให้บริการ	
3) พนักงานต้อนรับ	
4) พนักงานการเงิน	
10. มีบริการนวดส่งเสริมสุขภาพ พักผ่อนสุขภาพและป้องกันโรคที่สอดคล้องกับความหมายของเวลเนส	
11. มีบริการวารีบำบัดที่เป็นการส่งเสริมสุขภาพ พักผ่อนสุขภาพและป้องกันโรคที่สอดคล้องกับความหมายของเวลเนส	



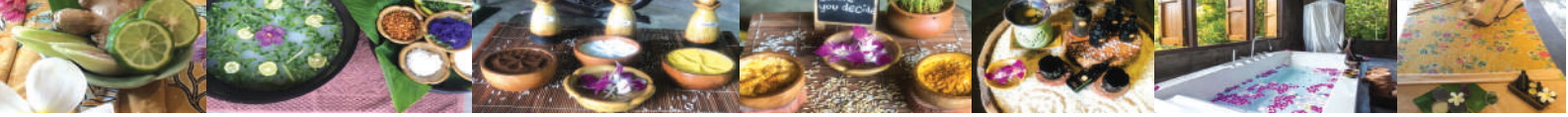
5. เกณฑ์การประเมินศูนย์เวลเนส ประเภทสถานพยาบาล (Wellness Clinic)

เป็นสถานพยาบาล ที่ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย

รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
1. พื้นที่รับรอง	
1)	พื้นที่บริเวณโดยรอบมีความร่มรื่น สบายตา
2)	พื้นที่มีความสะอาด เป็นระเบียบ
3)	มีการระบายอากาศที่ดี อากาศถ่ายเทสะดวก มีบรรยากาศผ่อนคลาย
4)	ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์
5)	ปราศจากเสียงไม่พึงประสงค์
6)	การจัดแบ่งพื้นที่ในการใช้งานเป็นสัดส่วน สะดวก มีที่นั่งรอเพียงพอ
7)	มีสื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคหรือฟื้นฟูสุขภาพ
8)	มีแสงสว่างที่เหมาะสม เพียงพอกับการใช้งาน
2. พื้นที่ให้คำปรึกษา	
1)	พื้นที่มีความสะอาด เป็นระเบียบ
2)	มีการระบายอากาศที่ดี อากาศถ่ายเทสะดวก มีบรรยากาศผ่อนคลาย
3)	ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์
4)	ปราศจากเสียงที่ไม่พึงประสงค์
5)	การจัดแบ่งพื้นที่ในการใช้งานเป็นสัดส่วน สะดวก มีที่นั่งรอเพียงพอ
6)	มีสื่อเรียนรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคหรือฟื้นฟูสุขภาพ
7)	มีแสงสว่างที่เหมาะสม เพียงพอกับการใช้งาน
3. ห้องบำบัดรักษา	
1)	พื้นที่มีความสะอาด เป็นระเบียบ
2)	มีการระบายอากาศที่ดี อากาศถ่ายเทสะดวก มีบรรยากาศผ่อนคลาย
3)	ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์
4)	ปราศจากเสียงที่ไม่พึงประสงค์
5)	การจัดแบ่งพื้นที่ในการใช้งานเป็นสัดส่วน สะดวก มีที่นั่งรอเพียงพอ
6)	มีสื่อเรียนรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคหรือฟื้นฟูสุขภาพ
7)	มีแสงสว่างที่เหมาะสม เพียงพอกับการใช้งาน



รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
8) ผลิตภัณฑ์ เครื่องและมืออุปกรณ์ทางการแพทย์ ต้องมีคุณภาพและมาตรฐาน พร้อมใช้งาน	
9) ผลิตภัณฑ์ เครื่องและมืออุปกรณ์ทางการแพทย์ จัดวางเป็นสัดส่วน สะอาด ปลอดภัย	
10) มีระบบบำรุงรักษาเครื่องและอุปกรณ์ทางการแพทย์ อย่างถูกต้อง สม่าเสมอ ตามมาตรฐาน	
4. ห้องสุขา	
1) อยู่ในบริเวณและระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่น ๆ	
2) แยกห้องสุขาชาย - หญิง	
3) มีการระบายอากาศที่ดี อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น และปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์	
4) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ	
5) พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี	
6) ผนัง และเพดาน อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
7) ประตู และอุปกรณ์ อยู่ในสภาพดี และสะอาด	
8) ขนาดห้องมีความเหมาะสม	
9) ความสูงของเพดานมีความเหมาะสม	
10) มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาด	
11) มีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาด	
12) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด	
13) มีสบู่ในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ	
14) มีกระดาษชำระในภาชนะสะอาดพร้อมใช้งานในห้องสุขาทุกห้อง	
15) มีฝักฉีดยาชำระที่สะอาด พร้อมใช้งานในห้องสุขาทุกห้อง	
16) มีถุงใส่ผ้าอนามัย (Sanitary Bag) ในห้องสุขาหญิงทุกห้อง	
17) มีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือและในห้องสุขาทุกห้อง	
18) จัดให้มีห้องสุขาที่มีองค์ประกอบและอุปกรณ์เหมาะสม สำหรับคนพิการอย่างน้อย 1 ห้อง	
19) มีพื้นที่เพียงพอต่อการใช้ประโยชน์ ไม่อึดอัดหรือคับแคบ	
5. อุปกรณ์และยาช่วยชีวิตที่จำเป็น ครบถ้วน พร้อมใช้งาน และผู้ให้บริการสามารถใช้งานได้	
1) มีเครื่องกระตุกหัวใจด้วยไฟฟ้า หรือ เครื่อง AED	
2) มีเครื่องช่วยหายใจชนิดมือบีบ (Ambu bag)	
3) มี Oxygen สำหรับให้บริการเวลาฉุกเฉิน	
4) มีรถเตรียมยาฉุกเฉินสำหรับช่วยชีวิต	
5) มีเครื่องมือช่วยใส่ท่อหายใจ (Laryngoscope) ที่พร้อมใช้ (กรณีที่มีท่อผ่าตัดใหญ่)	
6) มีท่อช่วยหายใจ (Endotracheal tube: ET tube) ที่พร้อมใช้งาน	
7) มีอุปกรณ์ช่วยชีวิตอื่น ๆ ที่จำเป็นตามความเหมาะสม ที่พร้อมใช้งาน	
8) มียาช่วยชีวิตหรือบำบัดอาการไม่พึงประสงค์ ที่พร้อมใช้งาน	



รายการเกณฑ์/หมวดและหัวข้อการประเมิน	
6. เครื่องมือเครื่องใช้หรืออุปกรณ์เสริมการให้บริการมีมาตรฐาน สะอาดและพร้อมใช้งาน	
1) ที่นอน และผ้าปูที่นอน	
2) ชุดแต่งกาย	
3) ที่นั่ง	
4) ชุดพนักงาน	
5) เครื่องมือแพทย์สะอาด มีการตรวจสอบมาตรฐาน และพร้อมใช้งาน	
6) ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ให้บริการได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้หรือผู้ประกอบการวิชาชีพที่เกี่ยวข้องตามกฎหมายให้การรับรองในกรณีที่มีการปรุงให้เป็นการเฉพาะสำหรับผู้รับบริการแต่ละราย	
7. บุคลากร	
7.1 ผู้ให้บริการทุกส่วน และทุกระดับ	
1) แต่งกายสุภาพ เรียบร้อย และสะอาด	
2) ติดป้ายชื่อภาษาไทยหรือภาษาต่างชาติตามความเหมาะสม	
7.2 ผู้ให้บริการมีองค์ความรู้ด้านการส่งเสริม ฟันฟูสุขภาพและป้องกันโรคที่เกี่ยวข้องกับการบริการ	
เวลเนส สามารถให้คำแนะนำผู้รับบริการได้	
1) ผู้ดำเนินการ	
2) ผู้ประกอบวิชาชีพ	
3) พนักงานผู้ช่วย	
4) พนักงานต้อนรับ	
5) พนักงานการเงิน	
8. มีบริการส่งเสริมสุขภาพ ฟันฟูสุขภาพและป้องกันโรค ที่สอดคล้องกับความหมายของเวลเนส	



คำอธิบายเกณฑ์การประเมิน

การส่งเสริมและสร้างเสริมสุขภาพ (Health Promotion) ในที่นี้หมายถึง “การส่งเสริมสุขภาพ” หรือ “HEALTH PROMOTION” หมายถึง กระบวนการส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนเรียนรู้ เพิ่มสมรรถนะในการควบคุม และปรับปรุงสุขภาพตนเอง ให้เข้าถึงการบรรลุซึ่งสุขภาพอันสมบูรณ์ โดยให้บุคคลมีการปฏิบัติและการพัฒนาสุขภาพ รวมไปถึงจัดการสิ่งแวดล้อม และปัจจัยที่มีผลกระทบต่อสุขภาพ เพื่อให้บรรลุการมีสุขภาพที่ดีทั้งทางด้านร่างกาย จิตใจ สังคม และปัญญา ดำรงชีวิตประจำวันอยู่ร่วมกับสังคมได้อย่างมีความสุข

กิจกรรมส่งเสริม ฟิ้นฟูสุขภาพและป้องกันโรค : มีการสาธิตและฝึกปฏิบัติกิจกรรมเพื่อการส่งเสริม ฟิ้นฟูสุขภาพและป้องกันโรค กิจกรรมเพื่อสุขภาพจะต้องมีความหลากหลาย มีกิจกรรมแปลกใหม่ และหมุนเวียน

ขนาดของห้องสุขา ความกว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตร⁹

ขนาดตู้หรือชั้นวางเสื้อผ้า มีความลึกไม่น้อยกว่า 0.45 เมตร และกว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร¹⁰

ขนาดเตียงนอนในห้องพัก เตียงที่มีขนาดไม่น้อยกว่า 0.9 (3.) × 1.90 เมตร¹¹

ความสูงของเพดาน ความสูงไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร¹²

เตียงบวดไทยหรือพื้นยกสูง มีขนาดไม่น้อยกว่า 1.2 × 2.0 เมตร เบาะมีขนาดไม่น้อยกว่า 1.0 × 1.8 เมตร และมีที่ว่างระหว่างเตียงหรือที่ว่างระหว่างเบาะนวดห่างกันไม่น้อยกว่า 0.8 เมตร¹³

ที่พักนักท่องเที่ยวน : ที่พักที่มีไว้สำหรับให้บริการแก่นักท่องเที่ยว หรือผู้มาเยือนทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ซึ่งมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ครบถ้วน ในที่นี้ประกอบด้วย โรงแรม และรีสอร์ท

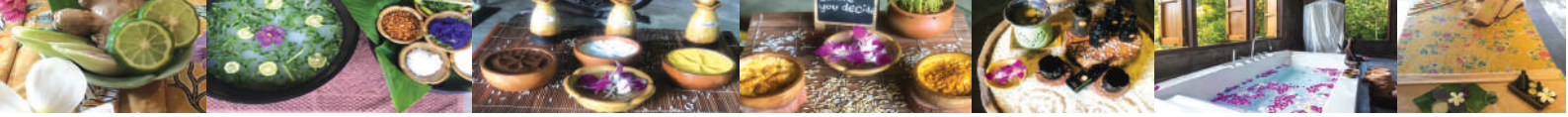
พื้นที่ทำกิจกรรมในที่พักนักท่องเที่ยวน : พื้นที่ออกกำลังกาย พื้นที่สำหรับอุปกรณ์ออกกำลังกาย สนามกีฬา สำหรับบุคคลทั่วไป สนามกีฬาสำหรับเด็ก/ผู้สูงอายุ/ผู้พิการ ลานอเนกประสงค์ ที่ออกกำลังกาย ลานทางสำหรับวิ่ง/เดิน สระว่ายน้ำ เป็นต้น

พื้นที่บำบัดรักษา : เพื่อการบำบัดรักษาโรค การทำหัตถการต่าง ๆ การผ่าตัด ผ่าเข็ม การนวด เป็นต้น

บริการวาริบำบัด ในสถานประกอบการสปาเพื่อสุขภาพ : การแช่ตัวในอ่างน้ำ (Bath) การบริการแช่เท้า (Foot Bath) การแช่น้ำโอโซน (Ozone Bath) การบริการ Vichy Shower การบริการ Jet Shower หรือ Scotch Hose การบริการ Swiss Shower การบริการ Jacuzzi เทคนิคการลอยตัว (Isolation Tank/Flotation) บริการวัตสึ (Watsu) การนวดตัวในน้ำ (Underwater Pressure Massage) อ่างความดันสูง (Hydrotherapy Bath Tub)

⁹⁻¹² อ้างอิง จากมาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทมาตรฐานโรงแรม (Hotel Standard) และรีสอร์ท (Resort Standard)

¹³ อ้างอิง จากเกณฑ์มาตรฐานรางวัลนวดไทยพรีเมียม (Nuad Thai Premium Awards , NTP AWARDS)



การบำบัดด้วยน้ำทะเล (Thalassotherapy) การแช่น้ำเกลือแร่และผลิตภัณฑ์จากน้ำพุร้อนและทะเล (Balneotherapy) การออกกำลังกายในน้ำ (Water Exercise) เป็นต้น

ระบบระบายอากาศที่ดี : ออกแบบให้อากาศสามารถถ่ายเทได้ดี อาจใช้อุปกรณ์ช่วยในการระบายอากาศ เช่น พัดลมดูดอากาศ ปล่องระบายควัน โดยดูแลรักษาให้มีสภาพดีใช้การได้ และมีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ

ผู้ให้บริการมีความรู้ในการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคหรือฟื้นฟูสุขภาพ : ผู้ให้บริการผ่านการอบรม ในหลักสูตรที่ได้รับการรับรอง ได้รับวุฒิบัตร/ใบรับรองเฉพาะด้านการให้บริการตามที่กฎหมายกำหนด มีความรู้ ในการให้บริการเฉพาะเรื่องที่ให้บริการอย่างดี สามารถอธิบายทฤษฎีที่เกี่ยวข้องในเฉพาะด้านการบริการนั้นได้ สามารถ อธิบายผลกระทบทั้งผลดีและข้อควรระวังจากบริการนั้นได้ สามารถป้องกันและแก้ไขภาวะแทรกซ้อนที่อาจเกิดขึ้น ในระหว่างให้บริการหรือภายหลังได้

ผู้ดำเนินการในสถานประกอบการเพื่อสุขภาพหรือผู้ดำเนินการสปา (Spa Manager) : เป็นผู้ที่ มีหน้าที่ต่อไปนี้ ดูแลร้าน ควบคุมดูแลผู้ให้บริการ ดูแลอุปกรณ์ ผลิตภัณฑ์และเครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ให้ได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะ ต้องบันทึกข้อมูลสุขภาพและคัดกรองผู้รับบริการ เพื่อจัดบริการให้เหมาะสมกับสุขภาพของผู้รับบริการ และจัดให้มีมาตรการดูแลไม่ให้เกิดการล่วงละเมิดทางเพศทั้งกับพนักงานนวดและผู้รับบริการ

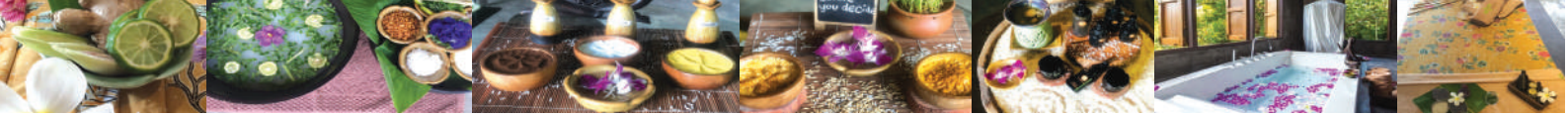
พนักงานต้อนรับ : เป็นผู้ที่มีหน้าที่ต่อไปนี้ ให้ข้อมูลการให้บริการแก่ลูกค้า รับนัดหมายการใช้บริการ ทำประวัติ ลูกค้า (Client Record Card) แนะนำผลิตภัณฑ์ แนะนำเมนูบริการ การให้คำแนะนำ บริการ ด้านการดูแลสุขภาพ ข้อห้าม ข้อปฏิบัติของแต่ละทรีตเมนต์ (Client Consultation) ติดต่อประสานงานเพื่อให้การให้บริการเป็นไป อย่างราบรื่น

สื่อการเรียนรู้ : สื่อการเรียนรู้ในการดูแลสุขภาพที่แสดงถึงความรู้เฉพาะด้าน ที่สามารถเข้าใจ และปฏิบัติได้จริง เนื้อหาสอดคล้องกับปัญหาสุขภาพและสังคมในปัจจุบัน มีสื่อให้เลือกหลากหลายรูปแบบ มีทั้งภาพ เสียง และคำอธิบาย เช่น ภาพยนตร์ วิดีโอ (video) คลิป อินโฟกราฟิก (infographic) โปสเตอร์ (poster) หนังสือ (book หรือ E-book) หรือคิวอาร์โค้ดที่สามารถชมภาพและฟังเสียงได้จากสมาร์ตโฟน



เอกสารอ้างอิง

1. Flynn S, Jellum L, Howard J, Moser A, Mathis D, Collins C, Henderson S, Watjen C. Concepts of Fitness and Wellness. 2018. Available from: <https://oer.galileo.usg.edu/health-textbooks/> Accessed 12 April 2021.
2. About Wellness. National Wellness Institute. Available from: <https://nationalwellness.org/resources/multicultural-competency-in-wellness/> Accessed 15 April 2021.
3. Preamble to the Constitution of the World Health Organization as adopted by the International Health Conference, New York, 19–22 1946.
4. Definition of wellness Merriam-Webster, Available from: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/wellness/> Accessed 30 April 2021.
5. Stoewen DL. Health and wellness. The Canadian Veterinary Journal. 2015 Sept 56(9):983-984.
6. World Health Organization. Health Promotion Glossary Update. 2006. Available at https://www.who.int/healthpromotion/about/HPR%20Glossary_New%20Terms.pdf Accessed 12 April 2021.
7. World Health Organization. Health Promotion Glossary Update. 2006. Available at https://www.who.int/healthpromotion/about/HPR%20Glossary_New%20Terms.pdf Accessed 12 April 2021.
8. Indiana University (2021). <https://healthy.iu.edu/culture-wellness/share-wellness-story.html>
9. กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. มาตรฐานการท่องเที่ยวไทยมาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว เล่มที่ 2 ประเภทสถานพักตากอากาศ (รีสอร์ท)ระดับ 1-4 ดาว Accommodation Standard for Tourism (Resort) Part 2 : 1-4 Stars [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : https://thaits.avalue.co.th/services/uploads/standard/document/files_01042019175914/15541163616945.pdf
10. กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. มาตรฐานการท่องเที่ยวไทยมาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว เล่มที่ 2 ประเภทโรงแรม ระดับ 1-4 ดาว Accommodation Standard for Tourism (Hotel) Part 2 : 1-4 Stars [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : https://thaits.avalue.co.th/services/uploads/standard/document/files_01042019175339/1554116025805f.pdf



11. สมาคมโรงแรมไทย. มาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทมาตรฐานโรงแรม (Hotel Standard) ระดับ 3 ดาว. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : http://www.thaihotels.org/attachments/view/?attach_id=203098
12. สมาคมโรงแรมไทย. มาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทมาตรฐานรีสอร์ท (Resort Standard) ระดับ 3 ดาว. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : http://www.thaihotels.org/attachments/view/?attach_id=203101
13. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร (ตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะ ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : https://foodsafety.anamai.moph.go.th/web-upload/13x34cba8a8c311038000343e8ab441d5ff/m_magazine/32630/2360/file_download/b8e21d7e61ad0de2fb053768954b3fec.pdf
14. กองสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือเกณฑ์มาตรฐานสถานประกอบการสปาเพื่อสุขภาพระดับสากล. 2559. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : http://www.thaispa.go.th/spa2013/web/web_new/fileupload_doc/2017-11-15-3-17-2523508.pdf
15. สำนักสถานพยาบาลและการประกอบโรคศิลปะ กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข. เอกสารความรู้ผู้ดำเนินการสปาเพื่อสุขภาพ. ธันวาคม 2556.
16. กองสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือเกณฑ์มาตรฐานรางวัลนวัตกรรมไทยพรีเมียม (Nuad Thai Premium Awards, NTP AWARDS). แหล่งที่มา : http://www.thaispa.go.th/spa2013/web/web_new/%E0%B9%83%E0%B8%9A%E0%B8%AA%E0%B8%A1%E0%B8%B1%E0%B8%84%E0%B8%A3%E0%B9%81%E0%B8%A5%E0%B8%B0%E0%B9%81%E0%B8%9A%E0%B8%9A%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%A1%E0%B8%B4%E0%B8%99%E0%B8%95%E0%B8%99%E0%B9%80%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B8%99%E0%B8%A7%E0%B8%94%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2%E0%B8%9E%E0%B8%A3%E0%B8%B5%E0%B9%80%E0%B8%A1%E0%B8%B5%E0%B9%88%E0%B8%A2%E0%B8%A1.pdf
17. รูปภาพประกอบ แหล่งที่มา โรงแรมเกาะยาวใหญ่ วิลเลจ จังหวัดพังงา

ภาคผนวก





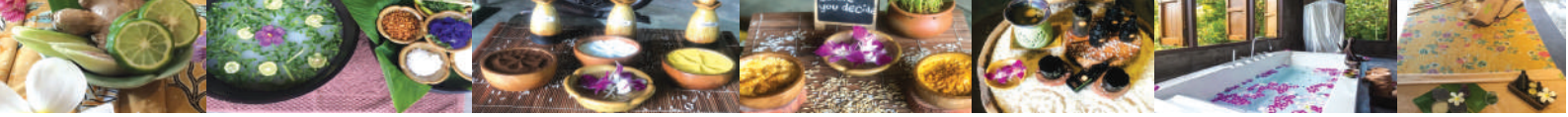
ภาคผนวก ก

มาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทโรงแรม (Hotel Standard) ระดับ 3 ดาว

โดย กรมการท่องเที่ยว

(กำหนดค่าถ่วงน้ำหนักเป็นตัวเลขไว้ด้านหลังของหมวดและตัวชี้วัดไว้ความแตกต่างกันตามความสำคัญของหมวดและตัวชี้วัด)

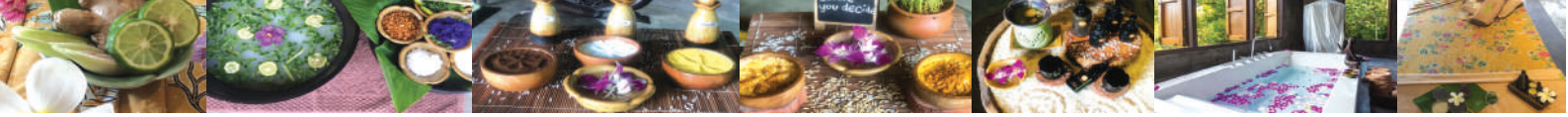
ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
	หมวดที่ 1. สถานที่ตั้ง สภาพแวดล้อม สิ่งก่อสร้างทั่วไป และที่จอดรถ
	1.1 สถานที่ตั้ง และการเดินทาง
1	1) สถานที่ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับประเภทของที่พักร้อยละ (5)
2	2) การเดินทางปลอดภัยและสะดวก (4)
	1.2 ป้ายชื่อ หรือสัญลักษณ์
3	1) มีป้ายชื่อ หรือสัญลักษณ์ของที่พักร้อยละชัดเจน ไม่ชำรุด พร้อมไฟส่องสว่างในเวลาากลางคืน ทั้งนี้ ป้ายชื่อหลักต้องเป็นภาษาไทยเห็นได้ชัดอยู่ด้านบนหรือด้านบนภาษาต่างประเทศ (8)
	1.3 สภาพแวดล้อมและสิ่งก่อสร้างทั่วไป
4	1) มีภูมิทัศน์ หรือตกแต่งบริเวณด้านหน้าและโดยรอบที่พักร้อยละดี สะอาด พร้อมไฟส่องสว่างในเวลาากลางคืน ที่ (10)
5	2) สิ่งก่อสร้างทั่วไปอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย พร้อมไฟส่องสว่างในเวลาากลางคืน (10)
	1.4 ที่จอดรถ และบริการ รับ - ส่ง
6	1) มีที่จอดรถรับ - ส่งผู้เข้าพัก ปลอดภัย ภายใต้สิ่งปกคลุม (2)
7	2) มีการจัดทำสัญญาณจราจร และคนเดินเท้าที่สะดวก ปลอดภัย (3)
8	3) มีการระบายอากาศที่ดี (กรณีเป็นอาคารจอดรถ) (3)
9	4) มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอในเวลาากลางคืน (3)
10	5) มีที่จอดรถจำนวนไม่น้อยกว่า 20 % ของจำนวนห้องพัก (4)
	หมวดที่ 2. โถงต้อนรับ ห้องน้ำสาธารณะ ลิฟท์ และทางสัญจรภายในอาคาร
	2.1 โถงต้อนรับ
11	1) พื้น ผนังและเพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี รวมถึงการออกแบบแสง เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พักร้อยละ (5)
12	2) มีการระบายอากาศที่ดี (3)
13	3) แยกบริเวณสูบบุหรี่ โดยต้องมีป้ายห้ามสูบบุหรี่ แสดงอย่างชัดเจน (4)
14	4) มีพื้นที่นั่งพักคอยหรือบริการอเนกประสงค์อย่างน้อย 4 ที่นั่ง อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พักร้อยละ (4)
15	5) มี Safety Box (รวมที่จัดไว้ในห้องพัก) ไม่น้อยกว่า 50% ของจำนวนห้องพัก (1)
16	6) มีโทรศัพท์ที่สามารถโทรทั้งภายในและต่างประเทศ (1)



ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
17	7) มีระบบสารสนเทศที่มีประสิทธิภาพและทันสมัย (1)
18	8) มีหนังสือพิมพ์ นิตยสาร แผ่นพับ และบริการให้ข้อมูลที่น่าสนใจ และข้อมูลบริเวณรอบที่พัก (2)
19	9) มีการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าพัก (สามารถอยู่ในส่วนบริการอื่นก็ได้) (1)
20	10) มีการแสดงใบอนุญาตประกอบธุรกิจโรงแรม (ร.ร.2) ติดไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ชัดเจน (8)
21	11) มีเอกสารแสดงข้อจำกัดความรับผิดชอบไว้ที่เคาน์เตอร์ลงทะเบียนและในห้องพักทุกห้อง (4)
22	12) มีใบแสดงราคาห้องพักติดไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ชัดเจน (8)
23	13) มีการบันทึกรายการเกี่ยวกับผู้พักลงในบัตรทะเบียนผู้พัก (แบบ ร.ร. 3) และทะเบียนผู้พัก (ร.ร. 4) ถูกต้อง (4)
24	14) มีใบรับแจ้งเป็นผู้จัดการ (4)
2.2 ห้องน้ำสาธารณะ (บริเวณโถงต้อนรับ)	
25	1) อยู่ในบริเวณ และระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่น ๆ (3)
26	2) แยกห้องน้ำชาย - หญิง (2)
27	3) มีการระบายอากาศที่ดี (3)
28	4) มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)
29	5) พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี (2)
30	6) ผนัง และเพดานอยู่ในสภาพดี และสะอาด (2)
31	7) ประตูและอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด (1)
32	8) ขนาดของห้องสุขากว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตร (2)
33	9) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)
34	10) มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (2)
35	11) มีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (เฉพาะห้องน้ำชาย) (1)
36	12) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 1 ชุด (1)
37	13) มีสบู่ในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ (0.5)
38	14) มีกระดาษชำระในภาชนะที่สะอาดในห้องส้วมทุกห้อง (1)
39	15) มี Sanitary Bag ในห้องส้วมทุกห้อง (เฉพาะห้องน้ำหญิง) (0.5)
40	16) มีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือและในห้องส้วมทุกห้อง (1)
41	17) มีห้องน้ำซึ่งมีองค์ประกอบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับคนพิการอย่างน้อย 1 ห้อง (ยกเว้นโรงแรมที่สร้างก่อน 2 ก.ย 2548) (4)
2.3 ลิฟท์ (กรณีที่มีอาคารสูงมากกว่า 4 ชั้น)	
42	1) อยู่ในบริเวณ และระยะที่ใช้ได้สะดวก โถงลิฟท์มีพื้นที่เพียงพอแก่การใช้งาน (3)
43	2) ลิฟท์มีจำนวนและขนาดเพียงพอแก่การใช้งาน (3)
44	3) เป็นลิฟท์ที่มีคุณภาพอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สะอาดและได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้อง สม่าเสมอ โดยผู้ชำนาญการ (4)



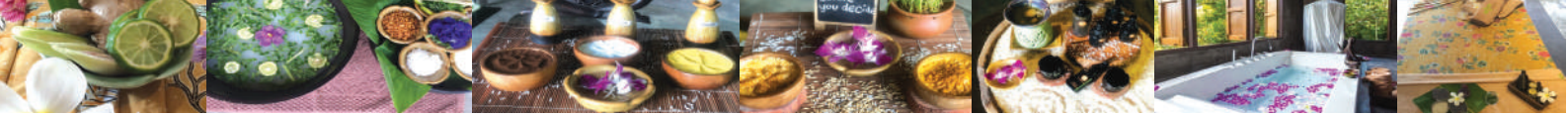
ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
45	4) โถงลิฟต์มีสัญลักษณ์ระบุชั้นทุกชั้น เห็นได้ชัดเจนแม้ในเวลากลางคืน (1)
46	5) โถงลิฟต์และภายในลิฟต์มีการระบายอากาศที่ดี (2)
47	6) โถงลิฟต์และภายในลิฟต์มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอ (2)
48	8) โถงลิฟต์และภายในลิฟต์มีข้อกำหนดเรื่องความปลอดภัยและคำแนะนำการใช้ลิฟต์แสดงไว้อย่างชัดเจน (2)
49	9) มีแผนกดลิฟต์สำหรับคนพิการทั้งด้านหน้าลิฟต์ ภายในลิฟต์ ปุ่มกดให้สูงจากพื้น ระหว่าง 0.90-1.20 เมตร มีอักษรเบรลล์กำกับไว้ (บังคับใช้กับโรงแรมที่สร้างหลัง 1 ก.ย. 2548 ซึ่งมีจำนวนห้องมากกว่า 100 ห้อง) (2)
50	10) ภายในลิฟต์มี Emergency Call หรือ Bell (ระบบสัญญาณแจ้งเหตุ) ที่อยู่ในสภาพ ใช้งานได้ดี (2)
51	12) มีระบบควบคุมการทำงานของลิฟต์ในกรณีฉุกเฉินเมื่อไฟฟ้าดับขณะใช้ลิฟต์ที่ใช้งาน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ (3)
2.4 ทางสัญจรหลักภายในอาคาร	
52	1) แยกทางสัญจรหลักของพนักงานออกจากทางสัญจรของผู้เข้าพัก (2)
53	2) แยกทางเฉพาะสำหรับขนส่งสัมภาระ (2)
หมวดที่ 3 ห้องพักแบบ Standard (รวมทางเดิน ระเบียง และห้องน้ำ)	
3.1 ทางเดิน หรือระเบียงนอกห้องพัก (ทุกชั้น)	
54	1) พื้น ผนัง เพดานและราวระเบียงอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย มีการตกแต่งพอสมควร (2)
55	2) ความกว้างไม่น้อยกว่า 1.50 เมตร (2)
56	3) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (4)
57	4) มีการระบายอากาศที่ดี (กรณีที่เป็น Double Loading Corridor) (2)
58	5) มีแสงสว่างและมีไฟส่องสว่างเพียงพอ (2)
59	6) มีแผนผังทางหนีไฟ หรือป้ายทางหนีไฟ และทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี แสดงไว้อย่างชัดเจน (ยกเว้นกรณีเป็นบ้านพัก) (2)
60	7) มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี (1)
61	8) มีอุปกรณ์ดับเพลิงแบบยกหัวและกรณีเป็นอาคารสูงเกิน 23 เมตร ต้องมีสายฉีดดับเพลิง ที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพเพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (3)
62	9) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (ยกเว้น ในกรณีที่เป็นอาคารที่มี ความสูงน้อยกว่า 12.00 เมตร ให้ใช้ถังดับเพลิงแบบยกหัวแทนได้) (3)
63	10) มีใบรับรองการตรวจสอบอาคาร (ร 1) (3)
64	11) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็น Double Loading Corridor และอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (2)
65	12) หมายเลขห้องไม่ซ้ำชุด เห็นได้ชัดเจนแม้ในเวลากลางคืน (2)
3.2 ขนาดของห้องพัก	
66	1) ไม่น้อยกว่า 22 ตารางเมตร (รวมห้องน้ำ) (20)



ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
	3.3 ความสูงของห้องพัก
67	1) ไม่น้อยกว่า 2.60 เมตร (10)
	3.4 องค์ประกอบภายในห้องพัก
68	1) ประตู และอุปกรณ์ทั่วไปอยู่ในสภาพดี และสะอาด (1)
69	2) มีโซ่คล้องประตู หรือสิ่งทดแทน ที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ (2)
70	3) มีตาแมว หรือสิ่งทดแทน ที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ (2)
71	4) มีแผนผังทางหนีไฟหรือป้ายทางหนีไฟเรืองแสง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี แสดงไวชัดเจน (2)
72	5) มีอุปกรณ์ควบคุมการใช้ไฟฟ้าเมื่อไม่อยู่ในห้องพักที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ (2)
73	6) มีปลั๊ก สำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างน้อย 1 จุด (1)
74	7) พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด (3)
75	8) ผนัง อยู่ในสภาพดี สะอาด และมีการตกแต่ง (3)
76	9) เพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด (3)
77	10) ช่องแสง หน้าต่าง และอุปกรณ์ อยู่ในสภาพดี สะอาด (1)
78	11) ม่าน อยู่ในสภาพดี และสะอาด เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
79	12) มีการระบายอากาศที่ดี พร้อมระบบปรับอากาศที่อยู่ในสภาพดี มีประสิทธิภาพ สะอาด ไม่มีเสียงรบกวน (3)
80	13) มีความเป็นส่วนตัว และป้องกันสิ่งรบกวนการพักผ่อนได้อย่างเหมาะสม (3)
81	14) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ โดยเฉพาะบริเวณประตู โต๊ะทำงาน และหัวเตียง (3)
82	15) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารที่สร้างหลัง พ.ศ. 2535 และสูงมากกว่า 23.00 เมตร) (3)
83	16) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (2)
84	17) มีห้องพักซึ่งมีองค์ประกอบ เฟอร์นิเจอร์ เครื่องใช้ที่เหมาะสมสำหรับคนพักการ อย่างน้อย 1 ห้อง (ยกเว้นโรงแรมที่สร้างก่อน 2 ก.ย. 2548) (4)
	3.5 เฟอร์นิเจอร์ในห้องพัก
85	1) มีที่วางสัมภาระอย่างเพียงพอและอยู่ในสภาพดี (2)
86	2) มีตู้หรือชั้นวางเสื้อผ้าที่ลึกไม่น้อยกว่า 0.45 เมตร และกว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร (2)
87	3) เตียงมีขนาดไม่น้อยกว่า 0.9 (3.') x 1.90 เมตร (3)
88	4) เตียง อยู่ในสภาพดี มีรูปแบบที่เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
89	5) มีการตกแต่งบริเวณหัวเตียงที่อยู่ในสภาพดี มีรูปแบบเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
90	6) ที่นอนอยู่ในสภาพดี สะอาด และประกอบด้วยวัสดุที่มีคุณภาพ (4)



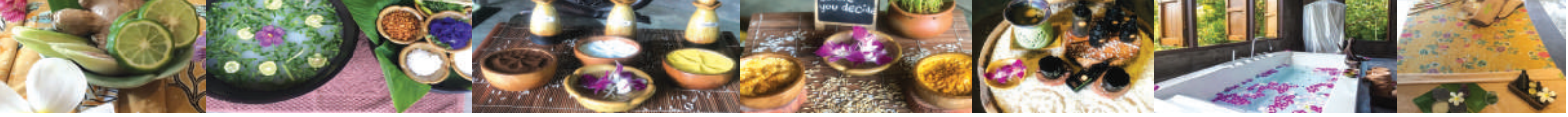
ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
91	7) มีโต๊ะเครื่องแป้งและเก้าอี้ พร้อมกระจกเงาสำหรับแต่งหน้าที่อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก ทั้งนี้สามารถใช้ทดแทนโต๊ะทำงานได้ (2)
	3.6 เครื่องใช้ไฟฟ้าในห้องพัก
92	1) มีโทรทัศน์สี ขนาดไม่น้อยกว่า 14 นิ้ว ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี (3)
93	2) มีตู้เย็น ขนาดไม่เล็กกว่า 2 คิว ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดไม่น้อยกว่า 50 % ของห้องพัก (3)
94	3) มีโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อภายใน โทรทางไกล ทั้งในและต่างประเทศได้โดยตรง หรือผ่านโอเพอร์เรเตอร์ (2)
95	4) มีป้ายหรือสวิตช์ไฟ “ห้ามรบกวน” และ “ขอให้มาทำความสะอาด” (0.5)
96	5) มีเมนูอาหาร Room Service (1)
97	6) มีคำอธิบายการใช้โทรศัพท์ และหมายเลขโทรศัพท์ (1)
98	7) มีหมอนและหมอนเสริมที่อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่น้อยกว่า 2 ใบ (2)
99	8) มีผ้าปูเตียงที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด (1)
100	9) มีแฟ้มเครื่องเขียนที่ประกอบไปด้วยกระดาษ และปากกา หรือดินสอ (1)
101	10) มีน้ำดื่มบริการฟรี 2 ขวด (1)
102	11) มีแก้วน้ำที่สะอาด 2 ใบ (1)
103	12) มีถังขยะที่สะอาด (1)
	3.7 ห้องน้ำในห้องพัก
104	1) ประตู หรือทางเข้า และอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด (0.5)
105	2) มีการระบายอากาศที่ดี มีประสิทธิภาพ สะอาด และไม่มีเสียงรบกวน (3)
106	3) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)
107	4) พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี (4)
108	5) ผนัง อยู่ในสภาพดี และสะอาด (3)
109	6) เพดาน อยู่ในสภาพดี และสะอาด (3)
110	7) ห้องสุขาขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตร และห้องน้ำเมื่อรวมพื้นที่ใช้งานทุกส่วนแล้ว ต้องมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 2.50 ตารางเมตร (2)
111	8) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (4)
112	9) มีฝักบัวอาบน้ำ หรืออ่างอาบน้ำ และอุปกรณ์ พร้อมม่าน หรือผนังกั้นที่อยู่ในสภาพดี สะอาด มีรูปแบบที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
113	10) มียางกันลื่นในอ่างอาบน้ำ หรือสิ่งทดแทนที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด (1)
114	11) มีระบบควบคุมอุณหภูมิน้ำที่อยู่ในสภาพดี มีประสิทธิภาพ และปลอดภัย (2)
115	12) มีไดร์เป่าผมที่ใช้งานได้ดีหรือขอยืมได้จากที่พัก (0.5)
116	13) มีพื้นที่แห้งสำหรับแต่งตัว (1)



ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
117	14) มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเสียงเบา (2)
118	15) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงา ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด (1)
119	16) มีราวพาดผ้าเช็ดตัวอยู่ในตำแหน่งที่ไม่เปียกน้ำ (0.5)
120	17) มีผ้าเช็ดตัวผืนใหญ่ที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด 2 ผืน (3)
121	18) มีผ้าเช็ดหน้าที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด 2 ผืน (2)
122	19) มีผ้าเช็ดเท้าที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด (0.5)
123	20) มีกระดาดชำระในภาชนะที่สะอาด ไม่เปียกน้ำ (1)
124	21) มี Sanitary Bag (0.5)
125	22) มีหมวกคลุมอาบน้ำที่สะอาด (1)
126	23) มีแก้วน้ำที่สะอาด 2 ใบ (0.5)
127	24) มีสบู่ 2 ก้อน หรือสบู่เหลวในภาชนะที่สะอาด น้ำไม่ขัง (1)
128	25) มีแชมพูสระผม ในภาชนะที่สะอาด 1 ชุด (0.5)
129	26) มีถังขยะที่สะอาด (1)
	หมวดที่ 5 ห้องอาหาร คอฟฟี่ชอป บาร์ และครัว
	5.1 ห้องอาหาร
130	1) พื้น ผนัง และเพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก รวมถึงการออกแบบแสง และระบบเสียง (4)
131	2) มีการระบายอากาศที่ดี (3)
132	3) มีสัญลักษณ์ห้ามสูบบุหรี่แสดงไว้อย่างชัดเจน (4)
133	4) มีเคาเตอร์เครื่องดื่มน้ำที่ตกแต่งอย่างดีเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
134	5) เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
135	6) ภาชนะ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ครบถ้วน อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภท และระดับพนักงานของที่พัก กรณีที่เป็นบุฟเฟต์ มีภาชนะ และอุปกรณ์เตรียมไว้อย่างเพียงพอตลอดเวลา (2)
136	7) กรณีที่เป็นอาหารจานร้อน ต้องมีจานรองให้เสมอ (0.5)
137	8) มีผ้าปูโต๊ะ หรือที่รองจานที่สะอาด เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (0.5)
138	9) มีผ้าหรือกระดาษเช็ดปากในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับระดับของที่พัก (0.5)
139	10) มีรายการอาหาร และเครื่องดื่มที่มีรายละเอียดและราคาแสดงอย่างชัดเจน (0.5)
140	11) อาหารและเครื่องดื่มมีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมีรสชาติอร่อยกรณีที่ เป็นบุฟเฟต์ มีอาหารและเครื่องดื่มเตรียมไว้อย่างเพียงพอตลอดเวลา (5)
141	12) มีการจัดวางและตกแต่งอาหาร และเครื่องดื่มอย่างสวยงาม (1)
142	13) มีโทรศัพท์ไว้บริการ (0.5)



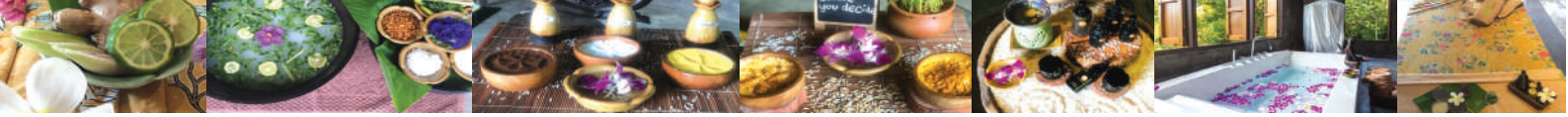
ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
	5.2 คอฟฟี่ชอป
143	1) มีคอฟฟี่ชอปที่จัดคอฟฟี่ชอปไว้ร่วมกับห้องอาหารและมีการตกแต่งพอสสมควร (3)
144	2) มีการระบายอากาศที่มี (3)
145	3) เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
146	4) ภาชนะ และอุปกรณ์ต่าง ๆ อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
147	5) มีรายการอาหารและเครื่องดื่มที่มีรายละเอียด และราคาแสดงอย่างชัดเจน (1)
148	6) อาหารและเครื่องดื่มมีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมีรสชาติอร่อย (4)
	5.4 ห้องครัว
149	1) อยู่ในบริเวณและระยะที่สามารถบริการพื้นที่รับประทานอาหารได้อย่างสะดวกและไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่น ๆ (3)
150	2) มีเส้นทางขนส่งวัตถุดิบและขยะที่สะดวก ถูกสุขอนามัย และแยกจากทางสัญจรของผู้ใช้บริการ (2)
151	3) ทางเข้า - ออก และช่องระบายอากาศอยู่ในสภาพดี สะอาด สามารถป้องกันแมลง และสัตว์พาหะต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ (2)
152	4) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)
153	5) พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น ระบายน้ำได้ดี ทำความสะอาดง่าย (6)
154	6) ผนังและเพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด ทำความสะอาดง่าย (3)
155	7) มีการระบายอากาศที่ดี มีประสิทธิภาพ และสะอาด (โดยเฉพาะบริเวณเตา) (3)
156	8) มีการป้องกันควัน กลิ่น เสียงและความร้อนได้ดี ระหว่างห้องครัว และพื้นที่รับประทานอาหาร (2)
157	9) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)
158	10) มีพื้นที่เก็บวัตถุดิบ และวัสดุอุปกรณ์อย่างเหมาะสม ถูกสุขอนามัย (1)
159	11) มีพื้นที่ครัวอาหารจานร้อน และอาหารจานเย็นแยกจากกันอย่างเหมาะสม (1)
160	12) ภาชนะและอุปกรณ์ต่าง ๆ มีคุณภาพเหมาะสมกับระดับของที่พัก อยู่ในสภาพดี สะอาด และจัดวางในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวก เป็นระเบียบ ปลอดภัย (3)
161	13) มีการจัดการกับขยะและไขมัน มีประสิทธิภาพ ถูกสุขอนามัย (4)
162	14) มีข้อกำหนดเรื่องความปลอดภัยและคำแนะนำการใช้อุปกรณ์ที่จำเป็น แสดงไว้อย่างชัดเจน (2)
163	15) มีป้ายทางหนีไฟหรือป้ายทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี แสดงไว้อย่างชัดเจน (4)
164	16) มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี (1)
165	17) มีอุปกรณ์ดับเพลิงแบบยกหัว และกรณีที่เป็นอาคารสูงเกิน 23 เมตร ต้องมีสายฉีดดับเพลิงที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพเพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม ถ้าเป็นครัวปิดต้องติดตั้งถังดับเพลิงที่เหมาะสมกับไฟที่เกิดจากน้ำมันที่ติดไฟยาก เช่น น้ำมันทำอาหาร น้ำมันพืช ไขมันสัตว์ติดไฟ (ไฟประเภท K) และไฟที่เกิดจากเชื้อเพลิงที่มีลักษณะเป็นของเหลว เช่น น้ำมันทุกชนิดและก๊าซที่ติดไฟ (ไฟประเภท B) (3)
166	18) มี Sprinkler ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารที่สร้างหลัง พ.ศ. 2535 และสูงกว่า 23.00 เมตร) (3)



ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
167	19) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector และ Gas Detector ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีในห้องครัวอยู่ในอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (2)
168	20 เป็นพื้นที่ปลอดบุหรี่ โดยมีสัญลักษณ์ห้ามสูบบุหรี่ แสดงไว้อย่างชัดเจน (4)
169	21) มีชุดปฐมพยาบาล (First Aid) (2)
	หมวดที่ 8 บุคลากร และการบริการ
	8.1 พนักงานทุกส่วน และทุกระดับ
170	1) แต่งกายสุภาพ เรียบร้อย และสะอาด (2)
171	2) ติดป้ายชื่อภาษาไทยหรือภาษาต่างชาติตามความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)
172	3) มีบุคลิก มารยาท อ่อนโยนที่ดี และเป็นมิตร (2)
173	4) สื่อสารภาษาไทยได้เป็นอย่างดีและสามารถสื่อสารภาษาต่างชาติได้ตามความเหมาะสมกับหน้าที่ ประเภทและระดับของที่พัก (2)
174	5) สามารถให้ข้อมูลและความช่วยเหลือได้ตามหน้าที่อย่างมีประสิทธิภาพ (3)
	8.2 กลุ่ม Doorman, Porter
175	1) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดี และเป็นมิตร (0.5)
176	2) ขนสัมภาระของผู้เข้าพักวางไว้บนที่วางอย่างครบถ้วนเป็นระเบียบ และนำส่งจนถึงห้องพัก (1)
177	3) กล่าวทักทายอย่างเหมาะสม บอกแผนกของผู้รับสาย พร้อมยืนยันจำนวนสัมภาระ (0.5)
178	4) ขนสัมภาระของผู้เข้าพักวางไว้บนที่วางอย่างครบถ้วน เป็นระเบียบ และนำส่งจนถึงรถ (1)
179	5) กล่าวขอบคุณ และอวยพรให้เดินทางโดยสวัสดิภาพ (0.5)
	8.3 กลุ่ม Check in, Rooming the Guest, Check out
180	1) ต้อนรับผู้เข้าพักภายใน 1 นาที (1)
181	2) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดีและเป็นมิตร (0.5)
182	3) ใช้เวลา Check in ภายใน 5 นาที (3)
183	4) ชี้แจงการใช้อุปกรณ์ในห้องพัก เช่น อุปกรณ์ประหยัดไฟฟ้า เครื่องปรับอากาศ และโทรทัศน์ (1)
184	5) ใช้เวลา Check out ภายใน 10 นาที (3)
185	6) กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ (0.5)
	8.4 กลุ่ม Guest Service
186	1) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดี และเป็นมิตร (0.5)
187	2) กล่าวทักทายอย่างเหมาะสม บอกแผนกของผู้รับสาย (0.5)
188	3) มีบริการให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่น่าสนใจรอบ ๆ ที่พัก สามารถแนะนำเส้นทาง ช่วยจัดการเดินทางให้แก่ผู้เข้าพักได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม เช่น แท็กซี่ รถเช่า เรือ และทัวร์ต่าง ๆ (2)
189	4) มีบริการโทรปลุกผู้เข้าพักตามเวลาที่นัดหมายภายใน 5 นาที (1)



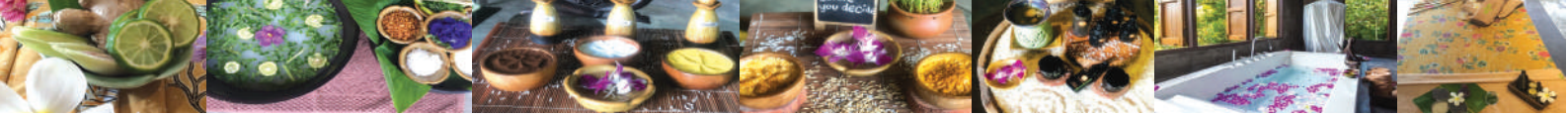
ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
	8.5 กลุ่มอาหารเช้าและบุฟเฟ่
190	1) ต้อนรับผู้ให้บริการภายใน 1 นาที (1)
191	2) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดี และเป็นมิตร (0.5)
192	3) กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ (0.5)
	8.6 กลุ่มห้องอาหาร
193	1) ต้อนรับผู้ให้บริการภายใน 1 นาที (1)
194	2) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดีและเป็นมิตร (0.5)
195	3) ถามว่าเป็นโต๊ะจองหรือไม่ และจะมีผู้ร่วมรับประทานอาหารจำนวนเท่าใด (0.5)
196	4) กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ (0.5)
	หมวดที่ 9 ระบบความปลอดภัยในพื้นที่ทั่วไป
	9.1 ระบบความปลอดภัยด้านอัคคีภัย
197	1) มีระบบการเดินสายไฟ และติดตั้ง อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน ปลอดภัย และได้รับการดูแล (4)
198	2) มีการป้องกันเชื้อเพลิง เช่น น้ำมัน และก๊าซที่สะสมไว้อย่างเหมาะสม ปลอดภัย (3)
199	3) มีแผนผังทางหนีไฟ และป้ายทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่ใช้งานได้ดี แสดงชัดเจน (3)
200	4) มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี ติดตั้งไว้ในจุดที่จำเป็น (2)
201	5) มีเส้นทางหนีไฟและบันไดหนีไฟซึ่งอยู่ในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวก รวดเร็ว ขนาดเหมาะสม มีการระบายอากาศ และแสงสว่างอย่างเพียงพอ สามารถนำไปสู่พื้นที่ปลอดภัยได้โดยสวัสดิภาพและได้รับการดูแลรักษาอยู่เสมอ (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 4 ชั้น) (4)
202	6) มีลิฟต์ดับเพลิงซึ่งอยู่ในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวก รวดเร็ว ขนาดเหมาะสม วัสดุอุปกรณ์ครบถ้วนมีการระบายอากาศ และแสงสว่างอย่างเพียงพอ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย และได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้อง สม่าเสมอ โดยผู้ชำนาญการ (กรณีที่เป็นอาคารที่สร้างหลัง พ.ศ. 2535 และสูงมากกว่า 23.00 เมตร) (4)
203	7) กรณีเป็นอาคารสูงไม่เกิน 23 เมตร ต้องมีเครื่องดับเพลิงแบบยกหัว กรณีเป็นอาคารสูงเกิน 23 เมตร ต้องมีเครื่องดับเพลิงแบบยกหัว และสายฉีดน้ำดับเพลิง ทั้งนี้ ต้องมีจำนวนเพียงพอและมีประสิทธิภาพพร้อมใช้งาน ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (3)
204	8) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารที่สร้างหลัง พ.ศ. 2535 และสูงมากกว่า 23.00 เมตร) (3)
205	9) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้ดีจำนวนเพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (3)
	9.2 ระบบความปลอดภัยทั่วไป
206	1) มีระบบตรวจเช็คความปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ สามารถสังเกตการณ์ หรือบันทึกภาพบริเวณทางเข้าออก และจุดสำคัญ ๆ ตลอด 24 ชั่วโมง (3)



ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
207	2) มีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าที่มีประสิทธิภาพและน้ำมันสำรองพร้อมใช้งานได้ไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมง (2)
208	3) มีการสำรองน้ำใช้ในกิจกรรมที่จำเป็นได้ไม่น้อยกว่า 1 วัน (ทั้งนี้ สามารถใช้เป็นน้ำสำหรับดับเพลิงได้ในปริมาณที่เหมาะสม) (3)
209	4) มีระบบสื่อสาร เพื่อขอความช่วยเหลือฉุกเฉินไปยังเครือข่ายต่าง ๆ ได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ (2)
210	5) มีแผนป้องกันภัย เตือนภัย และระงับภัยต่าง ๆ ที่ผ่านการทดลอง และฝึกซ้อมอยู่เสมอ (2)
211	6) สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 10 คนขึ้นไป ต้องมีชุดปฐมพยาบาล (4) - สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 200 คนขึ้นไป ต้องมีชุดปฐมพยาบาล ห้องพยาบาลพร้อมเตียง 1 เตียง พยาบาลประจำ 1 คน แพทย์ 1 คน เพื่อตรวจรักษาเป็นครั้งคราว (4) - สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 1,000 คนขึ้นไปต้องมีชุดปฐมพยาบาล ห้องพยาบาล พร้อมเตียง 2 เตียง พยาบาลประจำ 2 คน แพทย์ 2 คน ประจำในเวลากำหนดในช่วงของเวลาทำงาน อย่างน้อย 2 ชม. พร้อมพาหนะใช้งาน ในการนำส่งสถานพยาบาล (4)
หมวดที่ 10 ทรัพยากร และชุมชนแวดล้อม	
10.1 ด้านสิ่งแวดล้อม ทรัพยากร และพลังงาน	
212	1) มีแผนการดำเนินการเกี่ยวกับการรักษาสีแวดล้อม การป้องกันภาวะโลกร้อน และการประหยัดพลังงาน (2)
213	2) มีการจัดการกับขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลอย่างถูกสุขลักษณะ และมีประสิทธิภาพ (4)
214	3) มีการจัดการน้ำเสียอย่างถูกสุขลักษณะ และมีประสิทธิภาพ (4)
215	4) ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด และมีประสิทธิภาพ เช่น น้ำ น้ำมัน ก๊าซ ไฟฟ้า กระดาษ พลาสติก แก้ว ผ้าและของใช้สิ้นเปลืองต่าง ๆ (3)
216	5) ใช้วัสดุอุปกรณ์ และเทคโนโลยีที่สนับสนุนการประหยัดพลังงาน และเชื้อเพลิงต่าง ๆ อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ (2)
217	6) ไม่สนับสนุนกิจกรรมสันตนาการที่เป็นการรบกวน และทำลายสิ่งแวดล้อม (2)
218	7) รมรงคืให้พนักงาน และผู้เข้าพัคใช้ทรัพยากร และพลังงานอย่างประหยัด และคุ้มค่า (2)
10.2 ด้านชุมชน สังคมและสิทธิมนุษยชน	
219	1) ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและประเพณีอันดีงาม เช่น การตกแต่ง การแต่งกาย อาหาร หัตถกรรมและการละเล่นต่าง ๆ (2)
220	2) สนับสนุนผลิตภัณฑ์ภายในประเทศและชุมชน เช่น OTOP ผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านต่าง ๆ (1)
221	3) เคารพในความแตกต่างทางเชื้อชาติ ศาสนา วัฒนธรรม และให้การปฏิบัติอย่างเท่าเทียมกันแก่ทุกเพศ ทุกวัย และทุกสถานภาพ (3)
222	4) ไม่สนับสนุนการค้าประเวณีและสิ่งผิดกฎหมายอื่น ๆ (2)
223	5) มีการประกันความเสียหายต่าง ๆ ซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานขั้นต่ำตามที่กฎหมายกำหนด (ทั้งนี้ พิจารณาจากเอกสารสำเนาประกันความเสียหายต่าง ๆ) (2)



ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
	หมวดที่ 11 ส่วนของพนักงาน (1.5)
	11.1 ด้านสนับสนุนการบริการ
224	1) มีพื้นที่ล๊อคเกอร์แยกชาย - หญิง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และเพียงพอแก่การใช้งาน (3)
225	2) มีห้องสุขาแยกชาย - หญิง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอแก่การใช้งาน (3)
226	3) มีห้องอาบน้ำแยกชาย - หญิง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอแก่การใช้งาน (1)
227	4) มีพื้นที่รับประทานอาหารเช้า ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอแก่การใช้งาน (2)
	11.2 ด้านส่งเสริมสวัสดิการ
228	1) มีการประกันสังคมให้แก่พนักงานทุกระดับ (3)
229	2) ไม่ละเมิดกฎหมายแรงงาน เช่น สตรีมีครรภ์ การจ้างแรงงานเด็ก และคนต่างด้าวที่ผิดกฎหมาย (3)
	หมวดที่ 12 คุณลักษณะเสริมอื่น ๆ (1)
	12.1 กิจกรรมเสริม
	12.2 การเป็นที่ยอมรับของบุคคล และองค์กรภายนอก
230	1) ได้รับการรับรอง หรือรางวัลด้านต่าง ๆ จากองค์กรที่เกี่ยวข้อง และมีมาตรฐานระดับนานาชาติ อย่างน้อย 1 รางวัล (3)
	12.3 สวัสดิการเสริมสำหรับพนักงาน มี 2 ตัวชี้วัด
231	1) มีสวัสดิการด้านการเงินให้อย่างน้อย 1 ประเภท เช่น เงินค่าครองชีพ ค่าเล่าเรียนบุตร (2)
232	2) มีสวัสดิการด้านอื่น ๆ ให้อย่างน้อย 2 ประเภท เช่น ที่พัก อาหาร รถรับ - ส่ง (2)



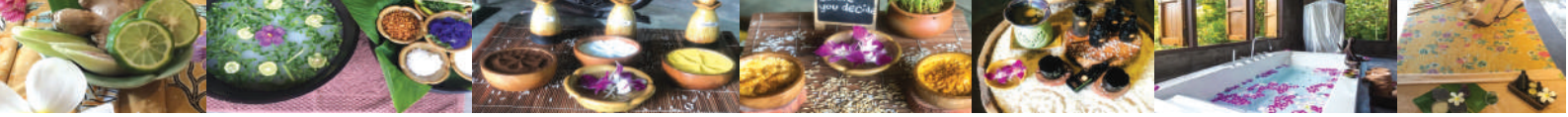
มาตรฐานที่פקเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทสถานพักตากอากาศ (รีสอร์ท) ระดับ 3 ดาว โดย กรมการท่องเที่ยว

(กำหนดค่าถ่วงน้ำหนักเป็นตัวเลขไว้ด้านหลังของหมวดและตัวชี้วัดไว้ความแตกต่างกันตามความสำคัญของหมวดและตัวชี้วัด)

ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
	หมวดที่ 1 สถานที่ตั้ง สภาพแวดล้อม สิ่งก่อสร้างทั่วไป และที่จอดรถ
	1.1 สถานที่ตั้ง และการเดินทาง
1	1) สถานที่ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับประเภทของที่พักร้อยมาก (5)
2	2) การเดินทางปลอดภัยและสะดวก (4)
	1.2 ป้ายชื่อ หรือสัญลักษณ์
3	1) มีป้ายชื่อ หรือสัญลักษณ์ของที่พักรแสดงอย่างชัดเจน ไม่ชำรุด พร้อมไฟส่องสว่างในเวลาากลางคืน ทั้งนี้ ป้ายชื่อหลักต้องเป็นภาษาไทยเห็นได้ชัดอยู่ด้านบนหรือด้านบนภาษาต่างประเทศ (8)
	1.3 สภาพแวดล้อมและสิ่งก่อสร้างทั่วไป
4	1) มีภูมิทัศน์ หรือตกแต่งบริเวณด้านหน้าและโดยรอบที่พักรอย่างดี สะอาด พร้อมไฟส่องสว่างในเวลาากลางคืน ที่ (10)
5	2) สิ่งก่อสร้างทั่วไปอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย พร้อมไฟส่องสว่างในเวลาากลางคืน (10)
	1.4 ที่จอดรถ และบริการ รับ - ส่ง
6	1) มีที่จอดรถรับ - ส่งผู้เข้าพัก ปลอดภัย ภายใต้อสิ่งปกคลุม (2)
7	2) มีการจัดทางสัญจรของรถ และคนเดินเท้าที่สะดวก ปลอดภัย (3)
8	3) มีการระบายอากาศที่ดี (กรณีเป็นอาคารจอดรถ) (3)
9	4) มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอในเวลาากลางคืน (3)
10	5) มีที่จอดรถจำนวนไม่น้อยกว่า 20 % ของจำนวนห้องพักร (4)
	หมวดที่ 2 โถงต้อนรับ ห้องน้ำสาธารณะ ลิฟท์ และทางสัญจรภายในอาคาร
	2.1 โถงต้อนรับ
11	1) พื้น ผนังและเพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี รวมถึงการออกแบบแสง เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พักร (5)
12	2) มีการระบายอากาศที่ดี (3)
13	3) แยกบริเวณสูบบุหรี่ โดยต้องมีป้ายห้ามสูบบุหรี่ แสดงอย่างชัดเจน (4)
14	4) มีพื้นที่นั่งพักคอย หรือบริการอเนกประสงค์อย่างน้อย 4 ที่นั่ง ที่อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พักร (4)
15	5) มี Safety Box (รวมที่จัดไว้ในห้องพักร) ไม่น้อยกว่า 50% ของจำนวนห้องพักร (1)
16	6) มีโทรศัพท์ที่สามารถโทรทั้งภายในและต่างประเทศ (1)
17	7) มีระบบสารสนเทศที่มีประสิทธิภาพและทันสมัย (1)
18	8) มีหนังสือพิมพ์ นิตยสาร แผ่นพับ และบริการให้ข้อมูลที่น่าสนใจ และข้อมูลบริเวณรอบที่พักร (2)
19	9) มีการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าพัก (สามารถอยู่ในส่วนบริการอื่นก็ได้) (1)



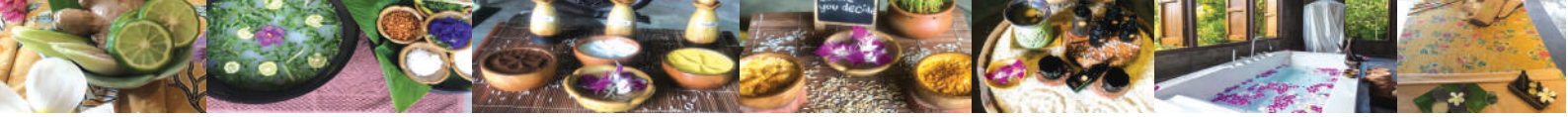
ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
20	10) มีการแสดงใบอนุญาตประกอบธุรกิจโรงแรม (ร.ร.2) ติดไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ชัดเจน (8)
21	11) มีเอกสารแสดงข้อจำกัดความรับผิดชอบที่เคาน์เตอร์ลงทะเบียนและในห้องพักทุกห้อง (4)
22	12) มีใบแสดงราคาห้องพักติดไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ชัดเจน (8)
23	13) มีการบันทึกรายการเกี่ยวกับผู้พักลงในบัตรทะเบียนผู้พัก (แบบ ร.ร. 3) และทะเบียนผู้พัก (ร.ร. 4) ถูกต้อง (4)
24	14) มีใบรับแจ้งเป็นผู้จัดการ (4)
2.2 ห้องน้ำสาธารณะ (บริเวณโถงต้อนรับ)	
25	1) อยู่ในบริเวณ และระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่น ๆ (3)
26	2) แยกห้องน้ำชาย - หญิง (2)
27	3) มีการระบายอากาศที่ดี (3)
28	4) มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)
29	5) พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี (2)
30	6) ผนัง และเพดานอยู่ในสภาพดี และสะอาด (2)
31	7) ประตูและอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด (1)
32	8) ขนาดของห้องสุขากว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตร (2)
33	9) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)
34	10) มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (2)
35	11) มีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (เฉพาะห้องน้ำชาย) (1)
36	12) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 1 ชุด (1)
37	13) มีสบู่ในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ (0.5)
38	14) มีกระดาษชำระในภาชนะที่สะอาดในห้องส้วมทุกห้อง (1)
39	15) มี Sanitary Bag ในห้องส้วมทุกห้อง (เฉพาะห้องน้ำหญิง) (0.5)
40	16) มีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือและในห้องส้วมทุกห้อง (1)
41	17) มีห้องน้ำซึ่งมีองค์ประกอบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับคนพิการอย่างน้อย 1 ห้อง (ยกเว้นโรงแรมที่สร้างก่อน 2 ก.ย. 2548) (4)
2.3 ลิฟท์ (กรณีที่มีอาคารสูงมากกว่า 4 ชั้น)	
42	1) อยู่ในบริเวณ และระยะที่ใช้ได้สะดวก โถงลิฟท์มีพื้นที่เพียงพอแก่การใช้งาน (3)
43	2) ลิฟท์มีจำนวนและขนาดเพียงพอแก่การใช้งาน (3)
44	3) เป็นลิฟท์ที่มีคุณภาพอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สะอาดและได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้องสม่ำเสมอ โดยผู้ชำนาญการ (4)
45	4) โถงลิฟท์มีสัญลักษณ์ระบุชั้นทุกชั้น เห็นได้ชัดเจนแม้ในเวลากลางคืน (1)
46	5) โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีการระบายอากาศที่ดี (2)



ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
47	6) โถงลิฟต์และภายในลิฟต์มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอ (2)
48	8) โถงลิฟต์และภายในลิฟต์มีข้อกำหนดเรื่องความปลอดภัยและคำแนะนำการใช้ลิฟต์แสดงไว้อย่างชัดเจน (2)
49	9) มีแผนกดีลิฟต์สำหรับคนพิการทั้งด้านหน้าลิฟต์ ภายในลิฟต์ ปุ่มกดให้สูงจากพื้น ระหว่าง 0.90-1.20 เมตร มีอักษรเบรลล์กำกับไว้ (บังคับใช้กับโรงแรมที่สร้างหลัง 1 ก.ย. 2548 ซึ่งมีจำนวนห้องมากกว่า 100 ห้อง) (2)
50	10) ภายในลิฟต์มี Emergency Call หรือ Bell (ระบบสัญญาณแจ้งเหตุ) ที่อยู่ในสภาพ ใช้งานได้ดี (2)
51	12) มีระบบควบคุมการทำงานของลิฟต์ในกรณีฉุกเฉินเมื่อไฟฟ้าดับขณะใช้ลิฟต์ที่ใช้งาน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ (3)
	2.4 ทางสัญจรหลักภายในอาคาร
52	1) แยกทางสัญจรหลักของพนักงานออกจากทางสัญจรของผู้เข้าพัก (2)
53	2) แยกทางเฉพาะสำหรับขนส่งสัมภาระ (2)
	หมวดที่ 3 ห้องพักแบบ Standard (รวมทางเดิน ระเบียง และห้องน้ำ)
	3.1 ทางเดิน หรือระเบียงนอกห้องพัก (ทุกชั้น)
54	1) พื้น ผนัง เพดานและราวระเบียงอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย มีการตกแต่งพอสมควร (2)
55	2) ความกว้างไม่น้อยกว่า 1.50 เมตร (2)
56	3) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (4)
57	4) มีการระบายอากาศที่ดี (กรณีที่เป็น Double Loading Corridor) (2)
58	5) มีแสงสว่างและมีไฟส่องสว่างเพียงพอ (2)
59	6) มีแผนผังทางหนีไฟ หรือป้ายทางหนีไฟ และทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี แสดงไว้อย่างชัดเจน (ยกเว้นกรณีเป็นบ้านพัก) (2)
60	7) มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี (1)
61	8) มีอุปกรณ์ดับเพลิงแบบยกหัวและกรณีเป็นอาคารสูงเกิน 23 เมตร ต้องมีสายฉีดดับเพลิง ที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพเพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (3)
62	9) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (ยกเว้น ในกรณีที่เป็นอาคารที่มีความสูงน้อยกว่า 12.00 เมตร ให้ใช้ถังดับเพลิงแบบยกหัวแทนได้) (3)
63	10) มีใบรับรองการตรวจสอบอาคาร (ร 1) (3)
64	11) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็น Double Loading Corridor และอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (2)
65	12) หมายเลขห้องไม่ซ้ำชุด เห็นได้ชัดเจนแม้ในเวลากลางคืน (2)
	3.2 ขนาดของห้องพัก
66	1) ไม่น้อยกว่า 22 ตารางเมตร (รวมห้องน้ำ) (20)
	3.3 ความสูงของห้องพัก
67	1) ไม่น้อยกว่า 2.60 เมตร (10)



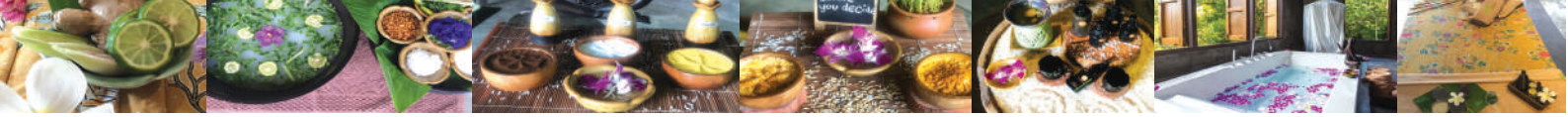
ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
3.4 องค์ประกอบภายในห้องพัก	
68	1) ประตู และอุปกรณ์ทั่วไปอยู่ในสภาพดี และสะอาด (1)
69	2) มีโซ่คล้องประตู หรือสิ่งทดแทน ที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ (2)
70	3) มีตาแมว หรือสิ่งทดแทน ที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ (2)
71	4) มีแผนผังทางหนีไฟหรือป้ายทางหนีไฟเรืองแสง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี แสดงไวชัดเจน (2)
72	5) มีอุปกรณ์ควบคุมการใช้ไฟฟ้าเมื่อไม่อยู่ในห้องพักที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ (2)
73	6) มีปลั๊ก สำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างน้อย 1 จุด (1)
74	7) พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด (3)
75	8) ผนัง อยู่ในสภาพดี สะอาด และมีการตกแต่ง (3)
76	9) เพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด (3)
77	10) ช่องแสง หน้าต่าง และอุปกรณ์ อยู่ในสภาพดี สะอาด (1)
78	11) ม่าน อยู่ในสภาพดี และสะอาด เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
79	12) มีการระบายอากาศที่ดี พร้อมระบบปรับอากาศที่อยู่ในสภาพดี มีประสิทธิภาพ สะอาด ไม่มีเสียงรบกวน (3)
80	13) มีความเป็นส่วนตัว และป้องกันสิ่งรบกวนการพักผ่อนได้อย่างเหมาะสม (3)
81	14) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ โดยเฉพาะบริเวณประตู โต๊ะทำงาน และหัวเตียง (3)
82	15) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารที่สร้างหลัง พ.ศ. 2535 และสูงมากกว่า 23.00 เมตร) (3)
83	16) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (2)
84	17) มีห้องพักซึ่งมีองค์ประกอบ เฟอร์นิเจอร์ เครื่องใช้ที่เหมาะสมสำหรับคนพักการ อย่างน้อย 1 ห้อง (ยกเว้นโรงแรมที่สร้างก่อน 2 ก.ย. 2548) (4)
3.5 เฟอร์นิเจอร์ในห้องพัก	
85	1) มีที่วางสัมภาระอย่างเพียงพอและอยู่ในสภาพดี (2)
86	2) มีตู้หรือชั้นวางเสื้อผ้าที่ลึกไม่น้อยกว่า 0.45 เมตร และกว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร (2)
87	3) เตียงมีขนาดไม่น้อยกว่า 0.9 (3') x 1.90 เมตร (3)
88	4) เตียง อยู่ในสภาพดี มีรูปแบบที่เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
89	5) มีการตกแต่งบริเวณหัวเตียงที่อยู่ในสภาพดี มีรูปแบบเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
90	6) ที่นอนอยู่ในสภาพดี สะอาด และประกอบด้วยวัสดุที่มีคุณภาพ (4)
91	7) มีโต๊ะเครื่องแป้งและเก้าอี้ พร้อมกระจกเงาสำหรับแต่งหน้าที่อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก ทั้งนี้สามารถใช้ทดแทนโต๊ะทำงานได้ (2)



ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
	3.6 เครื่องใช้ไฟฟ้าในห้องพัก
92	1) มีโทรทัศน์สี ขนาดไม่น้อยกว่า 14 นิ้ว ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี (3)
93	2) มีตู้เย็น ขนาดไม่เล็กกว่า 2 คิว ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดไม่น้อยกว่า 50 % ของห้องพัก (3)
94	3) มีโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อภายใน โทรทางไกล ทั้งในและต่างประเทศได้โดยตรง หรือผ่านโอเพอร์เรเตอร์ (2)
95	4) มีป้ายหรือสวิตช์ไฟ “ห้ามรบกวน” และ “ขอให้มาทำความสะอาด” (0.5)
96	5) มีเมนูอาหาร Room Service (1)
97	6) มีคำอธิบายการใช้โทรศัพท์ และหมายเลขโทรศัพท์ (1)
98	7) มีหมอนและหมอนเสริมที่อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่น้อยกว่า 2 ใบ (2)
99	8) มีผ้าปูเตียงที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด (1)
100	9) มีแฟ้มเครื่องเขียนที่ประกอบไปด้วยกระดาษ และปากกา หรือดินสอ (1)
101	10) มีน้ำดื่มบริการฟรี 2 ขวด (1)
102	11) มีแก้วน้ำที่สะอาด 2 ใบ (1)
103	12) มีถังขยะที่สะอาด (1)
	3.7 ห้องน้ำในห้องพัก
104	1) ประตู หรือทางเข้า และอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด (0.5)
105	2) มีการระบายอากาศที่ดี มีประสิทธิภาพ สะอาด และไม่มีเสียงรบกวน (3)
106	3) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)
107	4) พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี (4)
108	5) ผนัง อยู่ในสภาพดี และสะอาด (3)
109	6) เพดาน อยู่ในสภาพดี และสะอาด (3)
110	7) ห้องสุขาขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตร และห้องน้ำเมื่อรวมพื้นที่ใช้งานทุกส่วนแล้ว ต้องมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 2.50 ตารางเมตร (2)
111	8) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (4)
112	9) มีฝักบัวอาบน้ำ หรืออ่างอาบน้ำ และอุปกรณ์ พร้อมม่าน หรือผนังกั้นที่อยู่ในสภาพดี สะอาด มีรูปแบบที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
113	10) มียางกันลื่นในอ่างอาบน้ำ หรือสิ่งทดแทนที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด (1)
114	11) มีระบบควบคุมอุณหภูมิน้ำที่อยู่ในสภาพดี มีประสิทธิภาพ และปลอดภัย (2)
115	12) มีไอร์เป่าผมที่ใช้งานได้ดีหรือขอยืมได้จากที่พัก (0.5)
116	13) มีพื้นที่แห้งสำหรับแต่งตัว (1)
117	14) มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเสียงเบา (2)
118	15) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงา ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด (1)



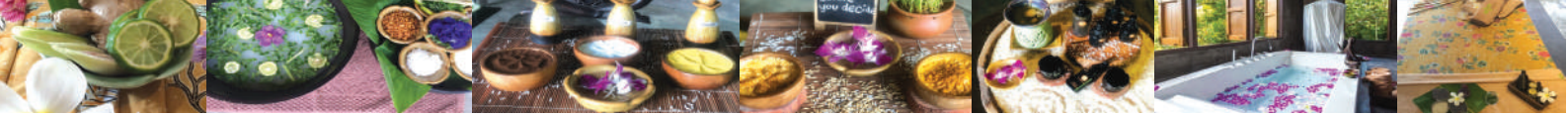
ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
119	16) มีราวพาดผ้าเช็ดตัวอยู่ในตำแหน่งที่ไม่เปียกน้ำ (0.5)
120	17) มีผ้าเช็ดตัวผืนใหญ่ที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด 2 ผืน (3)
121	18) มีผ้าเช็ดหน้าที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด 2 ผืน (2)
122	19) มีผ้าเช็ดเท้าที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด (0.5)
123	20) มีกระดาดชำระในภาชนะที่สะอาด ไม่เปียกน้ำ (1)
124	21) มี Sanitary Bag (0.5)
125	22) มีหมวกคลุมอาบน้ำที่สะอาด (1)
126	23) มีแก้วน้ำที่สะอาด 2 ใบ (0.5)
127	24) มีสบู่ 2 ก้อน หรือสบู่อะลูมิเนียมในภาชนะที่สะอาด น้ำไม่ขัง (1)
128	25) มีแชมพูสระผม ในภาชนะที่สะอาด 1 ชุด (0.5)
129	26) มีถังขยะที่สะอาด (1)
	หมวดที่ 5 ห้องอาหาร คอฟฟี่ชอป บาร์ และครัว
	5.1 ห้องอาหาร
130	1) พื้น ผนัง และเพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก รวมถึงการออกแบบแสง และระบบเสียง (4)
131	2) มีการระบายอากาศที่ดี (3)
132	3) มีสัญลักษณ์ห้ามสูบบุหรี่แสดงไว้อย่างชัดเจน (4)
133	4) มีเคาเตอร์เครื่องดื่มน้ำที่ตกแต่งอย่างดีเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
134	5) เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
135	6) ภาชนะ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ครบถ้วน อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภท และระดับพนักงานของที่พัก กรณีที่เป็นบุฟเฟต์ มีภาชนะ และอุปกรณ์เตรียมไว้อย่างเพียงพอตลอดเวลา (2)
136	7) กรณีที่เป็นอาหารจานร้อน ต้องมีจานรองให้เสมอ (0.5)
137	8) มีผ้าปูโต๊ะ หรือที่รองจานที่สะอาด เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (0.5)
138	9) มีผ้าหรือกระดาษเช็ดปากในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับระดับของที่พัก (0.5)
139	10) มีรายการอาหาร และเครื่องดื่มที่มีรายละเอียดและราคาแสดงอย่างชัดเจน (0.5)
140	11) อาหารและเครื่องดื่มมีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมีรสชาติอร่อยกรณีที่ เป็นบุฟเฟต์ มีอาหารและเครื่องดื่มเตรียมไว้อย่างเพียงพอตลอดเวลา (5)
141	12) มีการจัดวางและตกแต่งอาหาร และเครื่องดื่มอย่างสวยงาม (1)
142	13) มีโทรศัพท์ไว้บริการ (0.5)
	5.2 คอฟฟี่ชอป
143	1) มีคอฟฟี่ชอปหรือจัดคอฟฟี่ชอปไว้ร่วมกับห้องอาหารและมีการตกแต่งพอสมควร (3)



ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
144	2) มีการระบายอากาศที่มี (3)
145	3) เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
146	4) ภาชนะ และอุปกรณ์ต่าง ๆ อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
147	5) มีรายการอาหารและเครื่องดื่มที่มีรายละเอียด และราคาแสดงอย่างชัดเจน (1)
148	6) อาหารและเครื่องดื่มมีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมีรสชาติอร่อย (4)
	5.4 ห้องครัว
149	1) อยู่ในบริเวณและระยะที่สามารถบริการพื้นที่รับประทานอาหารได้อย่างสะดวกและไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่น ๆ (3)
150	2) มีเส้นทางขนส่งวัตถุดิบและขยะที่สะดวก ถูกสุขอนามัย และแยกจากทางสัญจรของผู้ใช้บริการ (2)
151	3) ทางเข้า - ออก และช่องระบายอากาศอยู่ในสภาพดี สะอาด สามารถป้องกันแมลง และสัตว์พาหะต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ (2)
152	4) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)
153	5) พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น ระบายน้ำได้ดี ทำความสะอาดง่าย (6)
154	6) ผนังและเพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด ทำความสะอาดง่าย (3)
155	7) มีการระบายอากาศที่ดี มีประสิทธิภาพ และสะอาด (โดยเฉพาะบริเวณเตา) (3)
156	8) มีการป้องกันควัน กลิ่น เสียงและความร้อนได้ดี ระหว่างห้องครัว และพื้นที่รับประทานอาหาร (2)
157	9) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)
158	10) มีพื้นที่เก็บวัตถุดิบ และวัสดุอุปกรณ์อย่างเหมาะสม ถูกสุขอนามัย (1)
159	11) มีพื้นที่ครัวอาหารจานร้อน และอาหารจานเย็นแยกจากกันอย่างเหมาะสม (1)
160	12) ภาชนะและอุปกรณ์ต่าง ๆ มีคุณภาพเหมาะสมกับระดับของที่พัก อยู่ในสภาพดี สะอาด และจัดวางในตำแหน่งที่ใช้งานได้อย่างสะดวก เป็นระเบียบ ปลอดภัย (3)
161	13) มีการจัดการกับขยะและไขมัน มีประสิทธิภาพ ถูกสุขอนามัย (4)
162	14) มีข้อกำหนดเรื่องความปลอดภัยและคำแนะนำการใช้อุปกรณ์ที่จำเป็น แสดงไว้อย่างชัดเจน (2)
163	15) มีป้ายทางหนีไฟหรือป้ายทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี แสดงไว้อย่างชัดเจน (4)
164	16) มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี (1)
165	17) มีอุปกรณ์ดับเพลิงแบบยกหัว และกรณีที่เป็นอาคารสูงเกิน 23 เมตร ต้องมีสายฉีดดับเพลิงที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพเพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม ถ้าเป็นครัวปิดต้องติดตั้งถังดับเพลิงที่เหมาะสมกับไฟที่เกิดจากน้ำมันที่ติดไฟยาก เช่น น้ำมันทำอาหาร น้ำมันพืช ไขมันสัตว์ติดไฟ (ไฟประเภท K) และไฟที่เกิดจากเชื้อเพลิงที่มีลักษณะเป็นของเหลว เช่น น้ำมันทุกชนิดและก๊าซที่ติดไฟ (ไฟประเภท B) (3)
166	18) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารที่ก่อสร้างหลัง พ.ศ. 2535 และสูงกว่า 23.00 เมตร) (3)
167	19) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector และ Gas Detector ที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่ห้องครัวอยู่ในอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (2)



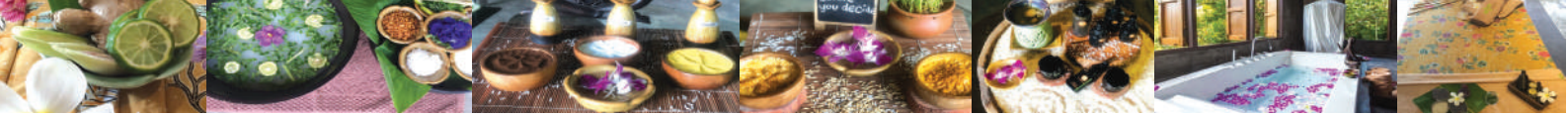
ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
168	20 เป็นพื้นที่ปลอดบุหรี่ โดยมีสัญลักษณ์ห้ามสูบบุหรี่ แสดงไว้อย่างชัดเจน (4)
169	21) มีชุดปฐมพยาบาล (First Aid) (2)
	หมวดที่ 8 บุคลากร และการบริการ
	8.1 พนักงานทุกส่วน และทุกระดับ
170	1) แต่งกายสุภาพ เรียบร้อย และสะอาด (2)
171	2) ติดป้ายชื่อภาษาไทยหรือภาษาต่างชาติตามความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)
172	3) มีบุคลิก มารยาท อธิยาศัยที่ดี และเป็นมิตร (2)
173	4) สื่อสารภาษาไทยได้เป็นอย่างดีและสามารถสื่อสารภาษาต่างชาติได้ตามความเหมาะสมกับหน้าที่ ประเภทและระดับของที่พัก (2)
174	5) สามารถให้ข้อมูลและความช่วยเหลือได้ตามหน้าที่อย่างมีประสิทธิภาพ (3)
	8.2 กลุ่ม Doorman, Porter
175	1) กล่าวทักทายด้วยอธิยาศัยที่ดี และเป็นมิตร (0.5)
176	2) ขนสัมภาระของผู้เข้าพักวางไว้บนที่วางอย่างครบถ้วนเป็นระเบียบ และนำส่งจนถึงห้องพัก (1)
177	3) กล่าวทักทายอย่างเหมาะสม บอกแผนกของผู้รับสาย พร้อมยืนยันจำนวนสัมภาระ (0.5)
178	4) ขนสัมภาระของผู้เข้าพักวางไว้บนที่วางอย่างครบถ้วน เป็นระเบียบ และนำส่งจนถึงรถ (1)
179	5) กล่าวขอบคุณ และอวยพรให้เดินทางโดยสวัสดิภาพ (0.5)
	8.3 กลุ่ม Check in, Rooming the Guest, Check out
180	1) ต้อนรับผู้เข้าพักภายใน 1 นาที (1)
181	2) กล่าวทักทายด้วยอธิยาศัยที่ดีและเป็นมิตร (0.5)
182	3) ใช้เวลา Check in ภายใน 5 นาที (3)
183	4) ชี้แจงการใช้อุปกรณ์ในห้องพัก เช่น อุปกรณ์ประหยัดไฟฟ้า เครื่องปรับอากาศ และโทรทัศน์ (1)
184	5) ใช้เวลา Check out ภายใน 10 นาที (3)
185	6) กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ (0.5)
	8.4 กลุ่ม Guest Service
186	1) กล่าวทักทายด้วยอธิยาศัยที่ดี และเป็นมิตร (0.5)
187	2) กล่าวทักทายอย่างเหมาะสม บอกแผนกของผู้รับสาย (0.5)
188	3) มีบริการให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่น่าสนใจรอบ ๆ ที่พัก สามารถแนะนำเส้นทาง ช่วยจัดการเดินทางให้แก่ผู้เข้าพักได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม เช่น แท็กซี่ รถเช่า เรือ และทัวร์ต่าง ๆ (2)
189	4) มีบริการโทรปลุกผู้เข้าพักตามเวลาที่นัดหมายภายใน 5 นาที (1)
	8.5 กลุ่มอาหารเช้าและบุฟเฟ่
190	1) ต้อนรับผู้ให้บริการภายใน 1 นาที (1)



ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
191	2) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดี และเป็นมิตร (0.5)
192	3) กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ (0.5)
	8.7 กลุ่มห้องอาหาร
193	1) ต้อนรับผู้ให้บริการภายใน 1 นาที (1)
194	2) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดีและเป็นมิตร (0.5)
195	3) ถามว่าเป็นโต๊ะจองหรือไม่ และจะมีผู้ร่วมรับประทานอาหารจำนวนเท่าใด (0.5)
196	4) กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ (0.5)
	หมวดที่ 9 ระบบความปลอดภัยในพื้นที่ทั่วไป
	9.1 ระบบความปลอดภัยด้านอัคคีภัย
197	1) มีระบบการเดินสายไฟ และติดตั้ง อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน ปลอดภัย และได้รับการดูแล (4)
198	2) มีการป้องกันเชื้อเพลิง เช่น น้ำมัน และก๊าซที่สะสมไว้อย่างเหมาะสม ปลอดภัย (3)
199	3) มีแผนผังทางหนีไฟ และป้ายทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่ใช้งานได้ดี แสดงชัดเจน (3)
200	4) มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี ติดตั้งไว้ในจุดที่จำเป็น (2)
201	5) มีเส้นทางหนีไฟและบันไดหนีไฟซึ่งอยู่ในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวก รวดเร็ว ขนาดเหมาะสม มีการระบายอากาศ และแสงสว่างอย่างเพียงพอ สามารถนำไปสู่พื้นที่ปลอดภัยได้โดยสวัสดิภาพและได้รับการดูแลรักษาอยู่เสมอ (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 4 ชั้น) (4)
202	6) มีลิฟต์ดับเพลิงซึ่งอยู่ในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวก รวดเร็ว ขนาดเหมาะสม วัสดุอุปกรณ์ครบถ้วนมีการระบายอากาศ และแสงสว่างอย่างเพียงพอ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ปลอดภัย และได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้องสม่ำเสมอ โดยผู้ชำนาญการ (กรณีที่เป็นอาคารที่สร้างหลัง พ.ศ. 2535 และสูงมากกว่า 23.00 เมตร) (4)
203	7) กรณีเป็นอาคารสูงไม่เกิน 23 เมตร ต้องมีเครื่องดับเพลิงแบบยกหัว กรณีเป็นอาคารสูงเกิน 23 เมตร ต้องมีเครื่องดับเพลิงแบบยกหัว และสายฉีดน้ำดับเพลิง ทั้งนี้ ต้องมีจำนวนเพียงพอและมีประสิทธิภาพพร้อมใช้งาน ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (3)
204	8) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารที่สร้างหลัง พ.ศ. 2535 และสูงมากกว่า 23.00 เมตร) (3)
205	9) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้ดีจำนวนเพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (3)
	9.2 ระบบความปลอดภัยทั่วไป
206	1) มีระบบตรวจเช็คความปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ สามารถสังเกตการณ์ หรือบันทึกภาพบริเวณทางเข้าออก และจุดสำคัญ ๆ ตลอด 24 ชั่วโมง (3)
207	2) มีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าที่มีประสิทธิภาพและน้ำมันสำรองพร้อมใช้งานได้ไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมง (2)
208	3) มีการสำรองน้ำใช้ในกิจกรรมที่จำเป็นได้ไม่น้อยกว่า 1 วัน (ทั้งนี้ สามารถใช้เป็นน้ำสำหรับดับเพลิงได้ในปริมาณที่เหมาะสม) (3)
209	4) มีระบบสื่อสาร เพื่อขอความช่วยเหลือฉุกเฉินไปยังเครือข่ายต่าง ๆ ได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ (2)



ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
210	5) มีแผนป้องกันภัย เตือนภัย และระงับภัยต่าง ๆ ที่ผ่านการทดลอง และฝึกซ้อมอยู่เสมอ (2)
211	6) สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 10 คนขึ้นไป ต้องมีชุดปฐมพยาบาล (4) - สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 200 คนขึ้นไป ต้องมีชุดปฐมพยาบาล ห้องพยาบาลพร้อมเตียง 1 เตียง พยาบาลประจำ 1 คน แพทย์ 1 คน เพื่อตรวจรักษาเป็นครั้งคราว (4) - สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 1,000 คนขึ้นไปต้องมีชุดปฐมพยาบาล ห้องพยาบาล พร้อมเตียง 2 เตียง พยาบาลประจำ 2 คน แพทย์ 2 คน ประจำในเวลากำหนดในช่วงของเวลาทำงาน อย่างน้อย 2 ชม. พร้อมพาหนะใช้งาน ในการนำส่งสถานพยาบาล (4)
	หมวดที่ 10 ทรัพยากร และชุมชนแวดล้อม
	10.1 ด้านสิ่งแวดล้อม ทรัพยากร และพลังงาน
212	1) มีแผนการดำเนินการเกี่ยวกับการรักษาสิ่งแวดล้อม การป้องกันภาวะโลกร้อน และการประหยัดพลังงาน (2)
213	2) มีการจัดการกับขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลอย่างถูกสุขลักษณะ และมีประสิทธิภาพ (4)
214	3) มีการจัดการน้ำเสียอย่างถูกสุขลักษณะ และมีประสิทธิภาพ (4)
215	4) ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด และมีประสิทธิภาพ เช่น น้ำ น้ำมัน ก๊าซ ไฟฟ้า กระดาษ พลาสติก แก้ว ผ้าและของใช้สิ้นเปลืองต่าง ๆ (3)
216	5) ใช้วัสดุอุปกรณ์ และเทคโนโลยีที่สนับสนุนการประหยัดพลังงาน และเชื้อเพลิงต่าง ๆ อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ (2)
217	6) ไม่สนับสนุนกิจกรรมสันตนาการที่เป็นการรบกวน และทำลายสิ่งแวดล้อม (2)
218	7) รณรงค์ให้พนักงาน และผู้เข้าพักรู้ใช้ทรัพยากร และพลังงานอย่างประหยัด และคุ้มค่า (2)
	10.2 ด้านชุมชน สังคมและสิทธิมนุษยชน
219	1) ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและประเพณีอันดีงาม เช่น การตกแต่ง การแต่งกาย อาหาร หัตถกรรมและการละเล่นต่าง ๆ (2)
220	2) สนับสนุนผลิตภัณฑ์ภายในประเทศและชุมชน เช่น OTOP ผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านต่าง ๆ (1)
221	3) เคารพในความแตกต่างทางเชื้อชาติ ศาสนา วัฒนธรรม และให้การปฏิบัติอย่างเท่าเทียมกันแก่ทุกเพศ ทุกวัย และทุกสถานภาพ (3)
222	4) ไม่สนับสนุนการค้าประเวณีและสิ่งผิดกฎหมายอื่น ๆ (2)
223	5) มีการประกันความเสียหายต่าง ๆ ซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานขั้นต่ำตามที่กฎหมายกำหนด (ทั้งนี้ พิจารณาจากเอกสารสำเนาประกันความเสียหายต่าง ๆ) (2)
	หมวดที่ 11 ส่วนของพนักงาน (1.5)
	11.1 ด้านสนับสนุนการบริการ
224	1) มีพื้นที่ล็อกเกอร์แยกชาย - หญิง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และเพียงพอแก่การใช้งาน (3)
225	2) มีห้องสุขาแยกชาย - หญิง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอแก่การใช้งาน (3)
226	3) มีห้องอาบน้ำแยกชาย - หญิง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอแก่การใช้งาน (1)
227	4) มีพื้นที่รับประทานอาหาร ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอแก่การใช้งาน (2)



ลำดับ	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
	11.2 ด้านส่งเสริมสวัสดิการ
228	1) มีการประกันสังคมให้แก่พนักงานทุกระดับ (3)
229	2) ไม่ละเมิดกฎหมายแรงงาน เช่น สตรีมีครรภ์ การจ้างแรงงานเด็ก และคนต่างด้าวที่ผิดกฎหมาย (3)
	หมวดที่ 12 คุณลักษณะเสริมอื่น ๆ (1)
	12.1 กิจกรรมเสริม
	12.2 การเป็นที่ยอมรับของบุคคล และองค์กรภายนอก
230	1) ได้รับการรับรอง หรือรางวัลด้านต่าง ๆ จากองค์กรที่เกี่ยวข้อง และมีมาตรฐานระดับนานาชาติ อย่างน้อย 1 รางวัล (3)
	12.3 สวัสดิการเสริมสำหรับพนักงาน มี 2 ตัวชี้วัด
231	1) มีสวัสดิการด้านการเงินให้อย่างน้อย 1 ประเภท เช่น เงินค่าครองชีพ ค่าเล่าเรียนบุตร (2)
232	2) มีสวัสดิการด้านอื่น ๆ ให้อย่างน้อย 2 ประเภท เช่น ที่พัก อาหาร รถรับ - ส่ง (2)



ภาคผนวก ข

มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) โดย กรมอนามัย

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ใช้สำหรับตรวจประเมินร้านจำหน่ายอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงพยาบาล/โรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/รถยนต์/รถไฟ/เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหาร ในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ (Event) งานมหกรรมอาหาร งานเกษตรแฟร์ ของหน่วยงานภาครัฐ หรือ เอกชน (ยกเว้นแผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ)/

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร

1. ชื่อของสถานที่จำหน่ายอาหาร
2. ประเภทอาหารที่จำหน่าย
3. ผู้ประกอบกิจการ (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้ดูแล/ผู้จัดการ)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
4. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
5. ขนาดพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร ☐ น้อยกว่า 200 ตารางเมตร ☐ มากกว่า 200 ตารางเมตร
6. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน

จังหวัด

ข้อมูลการยื่นคำขอ ☐ ใบอนุญาต ☐ หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

เลขที่ ออกเมื่อวันที่

ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง

ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน

ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต

จังหวัด



ส่วนที่ 3 : แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

ระดับพื้นฐาน : ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน ประกอบด้วย 5 หมวด ดังนี้

หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

หมวด 5 ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 10 ตัวอย่าง)

ระดับดีมาก : Clean Food Good Taste Plus

1. ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานระดับพื้นฐาน 5 หมวด และ

2. ผ่านเกณฑ์ประเมินในระดับก้าวหน้า จำนวน 9 ข้อ

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ☒ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน

2. **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ

ผู้ตรวจประเมินแนะนำให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

3. **ไม่มีกิจกรรม :** สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร
ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

1.1 บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร				
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก				

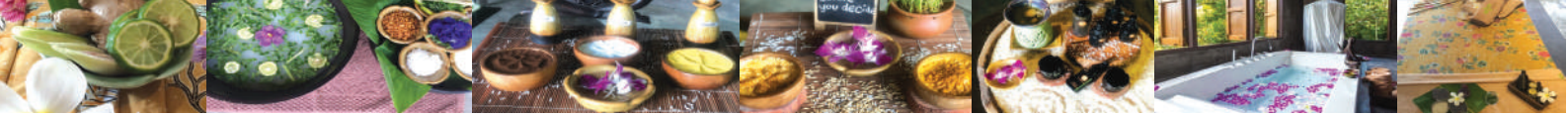


1.1 บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) (ต่อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				
8. ไม่ใช้ผ้าเช็ดตัว เป็นเช็ดเพื่อกำจัดสิ่งสกปรกหรือที่รับประทานอาหาร				
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเช็ดเพื่อกำจัดสิ่งสกปรกในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเช็ดเพื่อกำจัดสิ่งสกปรก ต้องได้มาตรฐาน มอก.				
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				
รวม				

1.2 บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบไขมัน				
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และหรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้งานได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม				
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร				
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				



1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) (ต่อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร				
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ				
รวม				

1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้งานได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				
รวม				



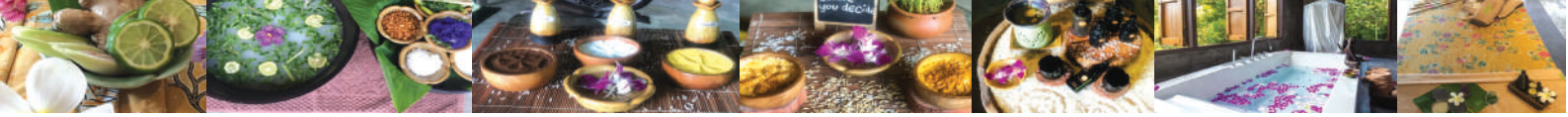
1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ/ความเข้มของแสงสว่าง	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์				
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
รวม				

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอมเก็บใน ภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือ เครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				



2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ) (ต่อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส				
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ชูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				
รวม				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท				
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ				
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง				
น้ำใช้				
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่				
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				
รวม				

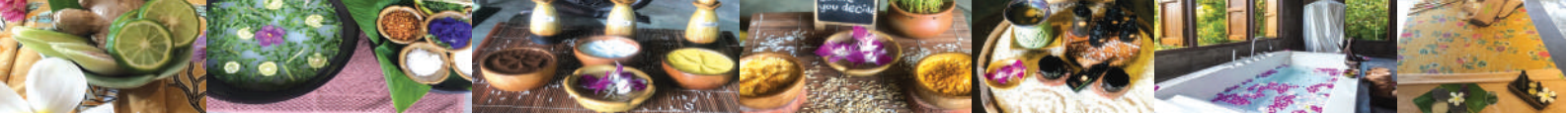


2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย ออ.				
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ				
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
รวม				

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น				
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้				
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ ปิดมิดชิด เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด				
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บ ในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษา คุณภาพอาหาร				
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				



หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ) (ต่อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใสในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวม				

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน				
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวม				



หมวด 5 ตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 10 ตัวอย่าง)

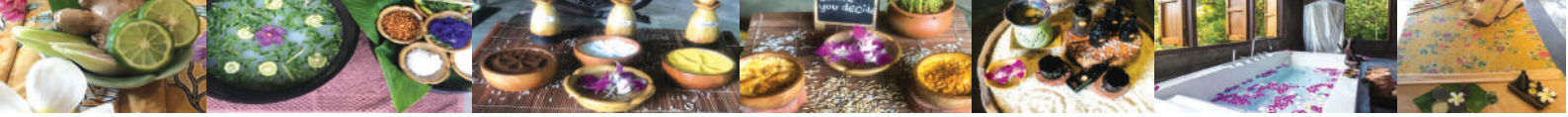
วิธีการใช้แบบประเมิน : ใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะสัมผัสอาหาร ตัวอย่างอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร หรือ ชุดตรวจสอบ SI Medium (อ.13) จำนวน 10 ตัวอย่าง คือ

- (1) อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง
- (2) ภาชนะ อุปกรณ์ จำนวน 3 ตัวอย่าง
- (3) มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

ดังตารางนี้

ตัวอย่างอาหาร	ผล	ตัวอย่างภาชนะ อุปกรณ์	ผล	ตัวอย่างภาชนะ อุปกรณ์	ผล
1.		1.		1.	
2.		2.		2.	
3.		3.			
4.					
5.		ผลการตรวจจะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป			

ระดับดีมาก : Clean Food Good Taste Plus ต้องผ่านการประเมินทุกข้อ



ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารในขณะปฏิบัติงาน				
2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที				
3. จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่สำหรับผู้บริโภคบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร				
4. ใช้ผ้าก และผลไม้ปลอดภัย : (เครื่องหมาย Q/การล้าง/การเผ้า ระวังด้วยชุดทดสอบ)				
5. จัดบริการเมนูสุขภาพ : ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ อย่างน้อย 1 เมนู				
6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีนตามมาตรฐาน : เกลือ/ น้ำปลา/ซีอิ๊ว				
7. จัดบริการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS				
8. ใช้ภาชนะปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม : No Foam				
9. การสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ : อาหารปลอดภัย/ โภชนาการ				
รวม				

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

.....

.....

.....

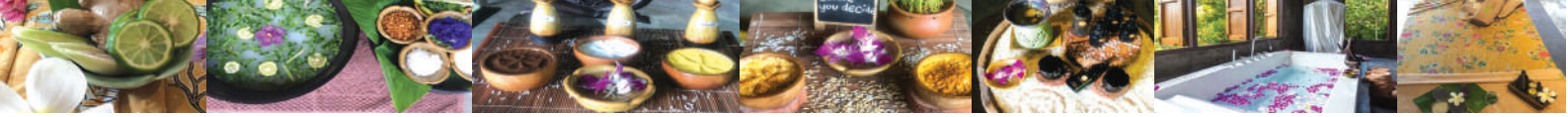


ภาคผนวก ด

มาตรฐานรางวัลนวดไทยพรีเมียม (Nuad Thai Premium Awards, NTP AWARDS)
โดย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง (เอกสารประกอบการประเมิน)	คิวอาร์โค้ด
เกณฑ์มาตรฐานรางวัลนวดไทยพรีเมียม (Nuad Thai Premium Awards , NTP AWARDS)	





ภาคผนวก ง

มาตรฐานสถานประกอบการสปาเพื่อสุขภาพระดับสากล (Platinum Thai World Class Spa)
โดย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง (เอกสารประกอบการประเมิน)	คิวอาร์โค้ด
เกณฑ์การตรวจประเมินคุณภาพ ระดับและ การรับรองมาตรฐานสถานประกอบการสปา เพื่อสุขภาพระดับสากล	





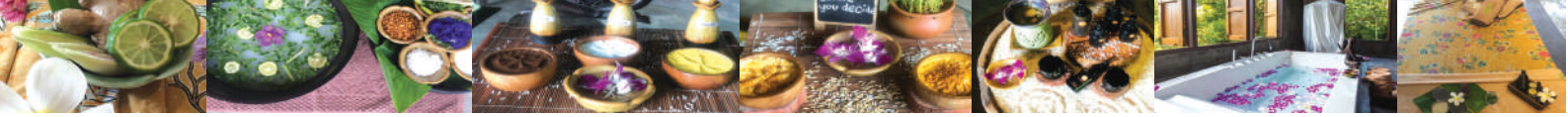
ภาคผนวก จ

มาตรฐานสถานพยาบาล

โดย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง (เอกสารประกอบการประเมิน)	คิวอาร์โค้ด
แบบตรวจมาตรฐานสถานพยาบาล ประเภทไม่รับผู้ป่วยค้างคืน (คลินิก)	
แบบตรวจมาตรฐานงานโรงพยาบาล	

ภาคผนวก จ



สำเนาฉบับ

คำสั่งกรรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก

ที่ ๒๐๐ /๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการยกระดับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพความงาม และการแพทย์แผนไทยครบวงจร

ตามที่ได้ดำเนินการโครงการยกระดับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพความงาม และแพทย์แผนไทยครบวงจร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพความงาม และการแพทย์แผนไทย ให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ โดยมีภาคเอกชนเข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินการสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวให้กับผู้ประกอบการและประชาชนให้เพิ่มขึ้น นั้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ และที่แก้ไขเพิ่มเติม อธิบดีกรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก จึงได้ออกคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการยกระดับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพความงามและการแพทย์แผนไทยครบวงจร โดยมีองค์ประกอบหน้าที่และอำนาจ ดังนี้

ข้อ ๑ องค์ประกอบ

- | | |
|---|-----------|
| ๑.๑ อธิบดีกรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก | ที่ปรึกษา |
| ๑.๒ รองอธิบดีกรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก
ที่ได้รับมอบหมาย | ประธาน |
| ๑.๓ ผู้อำนวยการกองการแพทย์ทางเลือก
กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก | รองประธาน |
| ๑.๔ นายวิจิต ปรกษาหลุย
รองผู้อำนวยการกองการแพทย์ทางเลือก
กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก | กรรมการ |
| ๑.๕ นายปานเทพ พัวพงษ์พันธ์
คณบดีสถาบันแพทย์แผนบูรณาการและเวชศาสตร์ชะลอวัย
มหาวิทยาลัยรังสิต | กรรมการ |
| ๑.๖ นางสาวสุพัตรา ศรีวณิชชากร
นายกสมาคมแพทย์เวชปฏิบัติทั่วไป | กรรมการ |
| ๑.๗ นางพัทตร์ทีไล ทวีสิน
แพทย์เวชศาสตร์ชะลอวัยและเสริมความงาม
เอส เมดิคอล สปา | กรรมการ |
| ๑.๘ นายกรด โรจนเสถียร
นักวิชาการอิสระ
ชีวาศรม อินเตอร์เนชั่นแนล เฮลท์ รีสอร์ท | กรรมการ |

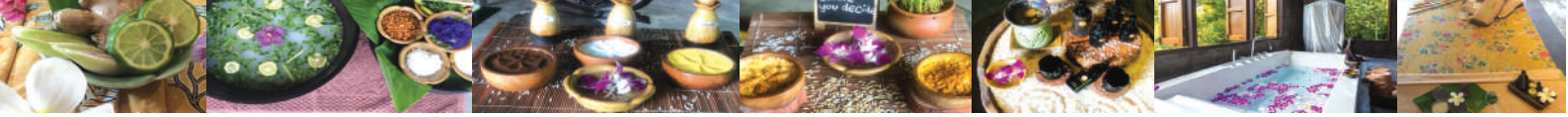
๑.๙ นายทวิศักดิ์...



-๒-

๑.๙ นายทวิศักดิ์ เนตรวงศ์ แพทย์เวชศาสตร์ครอบครัว ผู้อำนวยการโรงพยาบาลพานาซี พระรามสอง	กรรมการ
๑.๑๐ นางมาริสสา สุโกศล หนุนภักดี นายกสมาคมโรงแรมไทย	กรรมการ
๑.๑๑ นายเฉลิม หาญพาณิชย์ นายกสมาคมโรงพยาบาลเอกชน	กรรมการ
๑.๑๒ นางสาวชนันต์ สิ้นธุเชียว ประธานสมาพันธ์สมาคมสปาแอนด์เวลเนสไทย	กรรมการ
๑.๑๓ นายคมสัน ทินกร ณ อยุธยา รองคณบดีวิทยาลัยการแพทย์บูรณาการ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต	กรรมการ
๑.๑๔ นางอำไพ ชัยชลทรัพย์ กรรมการสภาการแพทย์แผนไทย	กรรมการ
๑.๑๕ นางสาวณิชนัน สมันตรัฐ นักธรรมชาติบำบัด สมาคมธรรมชาติบำบัดไทย	กรรมการ
๑.๑๖ นางสาวอรุณจิต วิชัยดิษฐ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ กองการแพทย์ทางเลือก กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก	กรรมการ
๑.๑๗ นางพันทิพา พงศ์กาสอ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ กองการแพทย์ทางเลือก กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก	กรรมการ และเลขานุการ
๑.๑๘ นางสาวพิมพ์พรณ ลาภเจริญ เภสัชกรปฏิบัติการ กองการแพทย์ทางเลือก กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก	ผู้ช่วยเลขานุการ
๑.๑๙ นางนัสรียา มุขตารี เภสัชกรปฏิบัติการ กองการแพทย์ทางเลือก กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก	ผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ ๒ หน้าที่...



-๓-

ข้อ ๒ หน้าที่และอำนาจ

๒.๑ ศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับ Wellness Center ของประเทศไทย

๒.๒ จัดทำเกณฑ์การประเมินรับรองสถานประกอบการ และสถานพยาบาลเพื่อสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับ Wellness Center ของประเทศไทย

๒.๓ ดำเนินการติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานยกระดับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพในส่วนที่เกี่ยวข้องกับ Wellness Center

๒.๔ เผยแพร่ประชาสัมพันธ์เกณฑ์การประเมินที่ได้จัดทำขึ้นที่เกี่ยวข้องกับ Wellness Center

๒.๕ ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่อธิบดีได้มอบหมาย

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

(นางอัมพร เบญจพลพิทักษ์)
อธิบดีกรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก



กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก
Department of Thai Traditional and Alternative Medicine

