

กองยุทธศาสตร์และงบประมาณ
เลขที่รับ... ๓๖
วันที่... ๐๕ ก.พ. ๒๕๖๙
เวลา... ๑๓.๐๐ น.



เทศบาลตำบลที่วัง
เลขที่รับ... ๒๕๖
วันที่... ๓๐ ม.ค. ๒๕๖๙
เวลา... ๑๐.๑๕ น.

ฝ่ายบริหาร
กองบริหาร
๑๖
๕ ก.พ. ๒๕๖๙

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช
ถนนเทวบุรี นศ ๘๐๐๐๐

๒๘ มกราคม ๒๕๖๙

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เลขที่รับ... ๓๐
วันที่... 30 ม.ค. 2569
เวลา...

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์

เรียน ท้องเที่ยวและกีฬาจังหวัดนครศรีธรรมราช สาธารณสุขอำเภอทุกอำเภอ
และนายกองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่ง

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายละเอียดการเข้าร่วมรับการประเมินโรงแรมและแหล่งท่องเที่ยว
ที่เป็นมิตรต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม จำนวน ๑ ชุด
๒. เว็บไซต์ลงทะเบียนสมัครเข้ารับการประเมินโรงแรมและแหล่งท่องเที่ยว
ที่เป็นมิตรต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม จำนวน ๑ ชุด

ตามที่กระทรวงสาธารณสุขโดยกรมอนามัยได้พัฒนามาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) และมาตรฐานแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (Green Health Attraction) เพื่อประเมินและรับรองการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อม และการส่งของโรงแรมและแหล่งท่องเที่ยวให้มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามหลักวิชาการ และเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง สามารถสร้างความเชื่อมั่นในการป้องกันดูแลสุขภาพและความปลอดภัยให้กับนักท่องเที่ยวและผู้ปฏิบัติงาน ปัจจุบันมีโรงแรมและแหล่งท่องเที่ยวทั่วประเทศสนใจเข้ารับการประเมินเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง สำหรับโรงแรมและแหล่งท่องเที่ยว ที่ผ่านการประเมินจะได้รับประกาศนียบัตรรับรองและประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ ของกรมอนามัย รวมทั้งได้รับสิทธิในการเข้ารับคัดเลือกรางวัล GREEN HealthHotel Quality Awards และ GREEN Health Attraction Quality Awards ระดับประเทศด้วย นั้น

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช ขอขอบพระคุณเป็นอย่างยิ่งในความร่วมมือที่ผ่านมา และเพื่อให้การดำเนินงานดังกล่าวเป็นไปอย่างต่อเนื่อง จึงขอความอนุเคราะห์ท่านประชาสัมพันธ์มาตรฐานโรงแรมและแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อมให้กับโรงแรม และแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่สมัครเข้ารับการประเมินมาตรฐานดังกล่าว ทั้งนี้สามารถศึกษารายละเอียดและลงทะเบียนสมัครได้ที่เว็บไซต์ <https://ghh.anamai.moph.go.th/> หรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาประชาสัมพันธ์ดังกล่าว

ขอแสดงความนับถือ

(นายธรรมบุญ ขามทอง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ (ด้านบริการทางวิชาการ) ปฏิบัติราชการแทน
นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช



สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒

เทศบาลตำบลที่วัง

☐	สำนักปลัดเทศบาล
☐	กองคลัง
☐	กองช่าง
☐	กองยุทธศาสตร์และงบประมาณ
☐	กองการศึกษา
☐	หน่วยตรวจสอบภายใน

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัยฯ
โทร. ๐๙๕-๓๔๓๔๐๙ ต่อ ๔๓๓



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

คู่มือ โรงแรมที่เป็นมิตร กับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม GREEN Health Hotel



คู่มือ

โรงแรมที่เป็นมิตร กับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม GREEN Health Hotel

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

จัดทำโดย :

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

โทรศัพท์ 0-2590-4652

โทรสาร 0-2590-4255

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

สารบัญ

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

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

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



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

การส่งเสริมสุขภาพ หมายถึง กระบวนการส่งเสริมให้ประชาชน เพิ่มสมรรถนะในการควบคุม และปรับปรุงสุขภาพของตนเอง ในการบรรลุซึ่งสุขภาพอันสมบูรณ์ ทั้งทางร่างกาย จิตใจ และสังคม



- [illegible]

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



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

2.4 กำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด หลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน เช่น กำหนดจำนวนคน ต่อพื้นที่

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

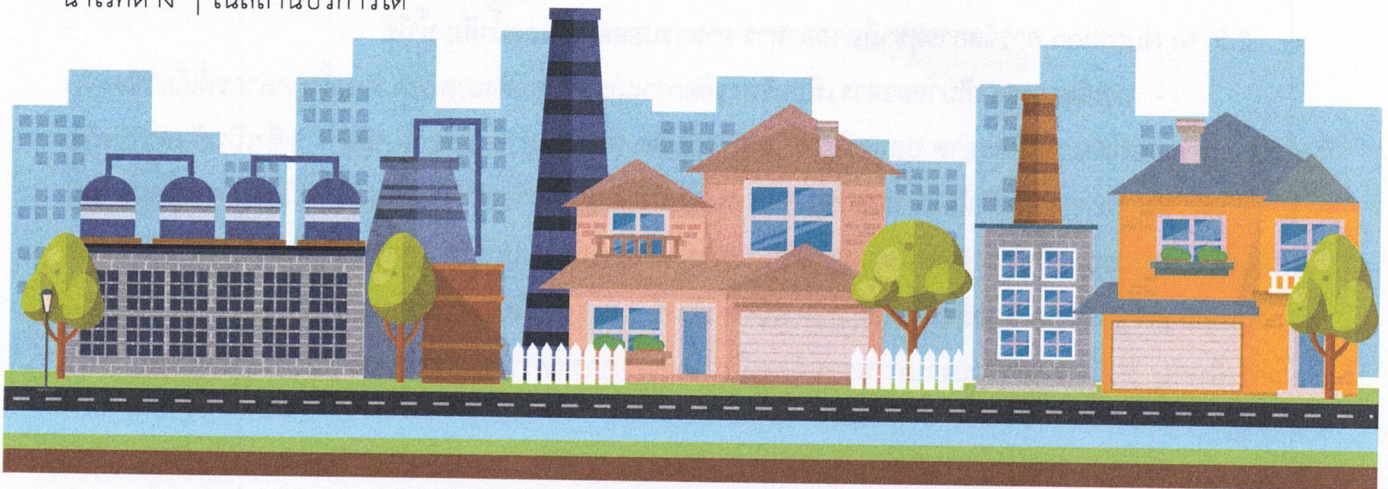
ส่วนที่ 2 มาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมสุขภาพ :
GREEN Health

1. การกำหนดนโยบายและการบริหารจัดการ เพื่อให้การดำเนินงาน บรรลุเป้าหมายที่วางไว้ องค์กรจำเป็นต้องมีการกำหนดนโยบายสำคัญจาก ผู้บริหารอย่างชัดเจน และประกาศให้ผู้ปฏิบัติรับทราบและถือปฏิบัติอย่าง เคร่งครัด โดยมีการตรวจสอบและติดตามผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง



- การจัดการเชื้อแบคทีเรียชนิดลีสี่โอเนลลา (Legionella) ซึ่งเป็นเชื้อที่ก่อโรคลีเจียนแนร์ (Legionnaires disease) ที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรียลีสี่โอเนลลา นิวโมฟิลา (Legionella pneumophila) ซึ่งพบได้ทุกภูมิภาคของโลก เชื้อโรคอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่มีความชื้นสูง และเจริญเติบโตได้ดีในน้ำที่มีอุณหภูมิ 25-50 องศาเซลเซียส ในโรงแรมสามารถพบได้ในหลาย ๆ จุด ได้แก่ หอผึ่งเย็น (Cooling tower) เครื่องทำน้ำร้อน (Water heater tanks) ถาดรองน้ำจากเครื่องปรับอากาศ ก๊อกน้ำ ฝักบัวอาบน้ำ ถังเก็บน้ำสำรอง ในระบบการกระจายน้ำ (Water distribution system) เป็นต้น ดังนั้น ต้องมีการล้างทำความสะอาดจุดต่าง ๆ ข้างต้นและฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และทำการตรวจและวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรียชนิดลีสี่โอเนลลา (Legionella) อย่างน้อย 2 ครั้ง ต่อปี โดยสามารถจัดการให้เป็นไปตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง ข้อปฏิบัติการควบคุมเชื้อลีสี่โอเนลลาในหอผึ่งเย็นของอาคารในประเทศไทย

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



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



- อาหารปลอดภัย ให้โรงแรมเลือกอาหารจากแหล่งที่เชื่อถือได้ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สารเคมี หรือสิ่งแปลกปลอมในอาหาร

- การจัดการคุณภาพน้ำดื่ม-น้ำใช้ให้สะอาดและปลอดภัย โดยต้องปราศจากเชื้อที่อาจทำให้เกิดโรค โดยน้ำเป็นสื่อ ไม่มีสารพิษเจือปน และหากมีแร่ธาตุหรือสารบางอย่างปนอยู่ ต้องไม่เกินกว่าที่มาตรฐานกำหนดไว้

3. การพัฒนาตามเกณฑ์ด้าน Health

การจัดการด้านการส่งเสริมสุขภาพ ที่มีความจำเป็นและเชื่อมโยงกันเพื่อการมีสุขภาพดี อาทิ การดูแลด้านสุขภาพของพนักงาน และจัดให้มีการเผยแพร่ข้อมูลด้านส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมในหน่วยงาน และการจัดบริการด้านการส่งเสริมสุขภาพสำหรับผู้รับบริการ หรือลูกค้า เป็นต้น

2. ขั้นตอนการประเมินรับรองมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)

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

- ขั้นตอนที่ 1 เจ้าของสถานประกอบการที่มีความสนใจ สามารถรับการประเมินรับรองมาตรฐานได้จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) ที่สถานประกอบการนั้นตั้งอยู่
- ขั้นตอนที่ 2 เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ชี้แจง ทำความเข้าใจขั้นตอนการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐาน และแนวทาง/วิธีการในการดำเนินการให้กับเจ้าของสถานประกอบการทราบ
- ขั้นตอนที่ 3 เจ้าของสถานประกอบการทำการประเมินด้วยตนเองตามแบบประเมิน เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการแก้ไขจุดบกพร่อง
- ขั้นตอนที่ 4 เจ้าของสถานประกอบการดำเนินการแก้ไขจุดบกพร่องที่พบ โดยจัดทำแผนการดำเนินงาน วิธีการแก้ปัญหา ระยะเวลาในการดำเนินการและกำหนดผู้รับผิดชอบ หากพบปัญหาที่ยากเกินกว่าจะแก้ไขด้วยตนเอง หรือมีข้อสงสัย สามารถขอคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัด
- ขั้นตอนที่ 5 ติดต่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เพื่อขอรับการประเมินจากคณะกรรมการตรวจประเมินรับรองมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)
- ขั้นตอนที่ 6 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดประสานคณะกรรมการฯ เพื่อเข้าตรวจประเมิน โดยต้องผ่านการประเมินตามเกณฑ์ประเมินทุกข้อ หากพบข้อบกพร่องที่ทำให้ไม่ผ่านการประเมินให้ทางสถานประกอบการทำการแก้ไขให้แล้วเสร็จ เพื่อขอรับการประเมินอีกครั้ง
- ขั้นตอนที่ 7 เมื่อผ่านการประเมินจะได้รับใบรับรองผ่านการประเมินมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) โดยศูนย์อนามัย
- ขั้นตอนที่ 8 ศูนย์อนามัยสรุปผลส่งให้สำนักงานอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย

4. คณะกรรมการตรวจประเมินรับรองมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) มีองค์ประกอบ ดังนี้

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

คณะกรรมการฯ ต้องประกอบด้วย 3 ใน 5 ของหน่วยงานคณะกรรมการฯ ทั้งนี้ สามารถปรับเปลี่ยนองค์ประกอบของคณะกรรมการฯ ได้ตามความเหมาะสมของพื้นที่

5. การรับรองมาตรฐาน

การรับรองมาตรฐานโดยคณะกรรมการตรวจประเมินรับรองมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) มีอายุการรับรอง 2 ปี หลังจากนั้น สถานประกอบการสามารถขอรับการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุใหม่ได้

6. การประกาศเกียรติคุณ

ศูนย์อนามัยที่รับผิดชอบพื้นที่ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด มอบใบประกาศเกียรติคุณให้กับเจ้าของสถานประกอบการที่ผ่านการประเมิน

7. การติดตามตรวจสอบ

ติดตามตรวจสอบ โดยคณะกรรมการตรวจประเมินรับรองมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพ (GREEN Health Hotel) สุ่มประเมินเพื่อการพัฒนาอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง



ส่วนที่ 1 มาตรการการป้องกันการแพร่ระบาดของโรค

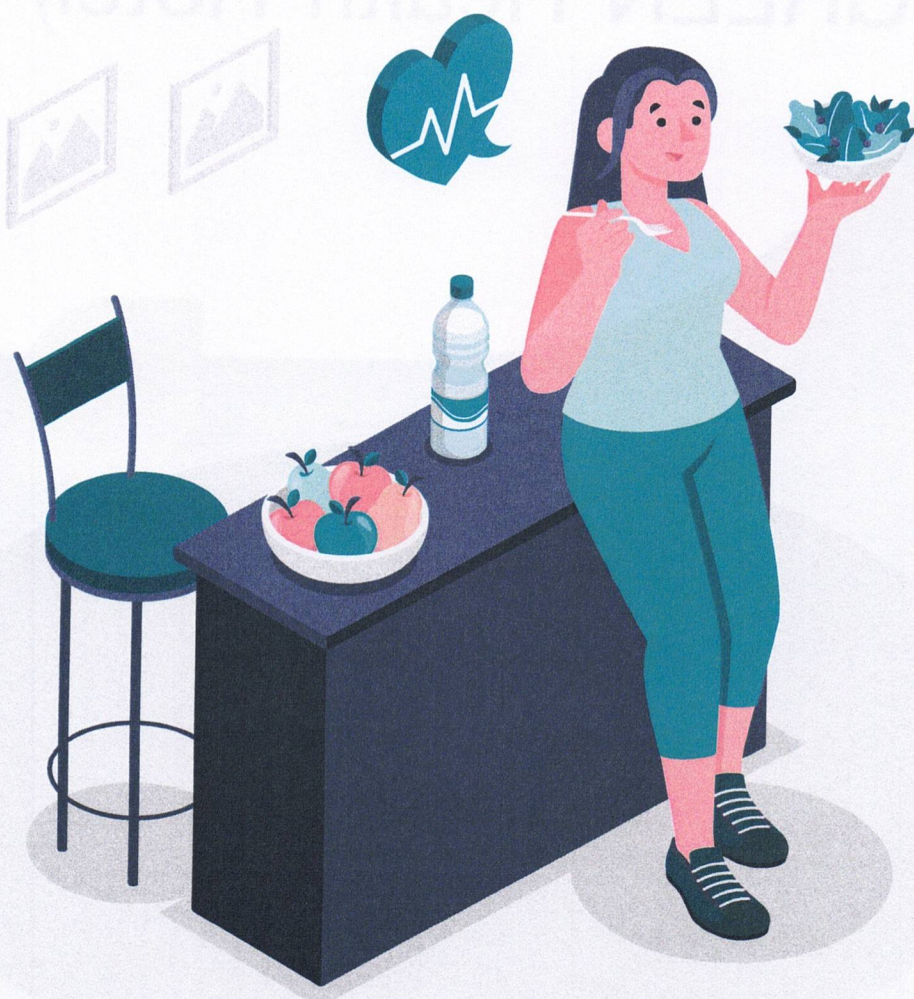
1. จัดให้มีระบบการคัดกรองพนักงาน ผู้รับบริการและนักท่องเที่ยว
2. มีมาตรการติดตามข้อมูลของผู้รับบริการ และผู้มาติดต่อ
3. มีมาตรการกำกับการสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า
4. จัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดไว้บริการ
5. กำหนดมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล
6. กำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด
7. การทำความสะอาดบริเวณทั่วไปและบริเวณจุดเสี่ยง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

ส่วนที่ 2 มาตรฐาน GREEN Health Hotel

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



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



แบบประเมินมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)

ชื่อโรงแรม.....

ที่อยู่.....

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

จำนวนห้องพัก.....ห้อง ห้องประชุม.....ห้อง สิ่งอำนวยความสะดวก.....

ชื่อผู้ติดต่อ.....เบอร์โทรศัพท์.....

คณะกรรมการผู้ประเมิน

1.หน่วยงาน.....

2.หน่วยงาน.....

3.หน่วยงาน.....

4.หน่วยงาน.....

5.หน่วยงาน.....

สรุปผลการประเมิน

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน
1	เกณฑ์การประเมินด้านการป้องกันการแพร่ระบาดของโรค	
2	เกณฑ์การประเมินด้าน GREEN Health Hotel	

ลงชื่อ.....

()

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....

()

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....

()

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....

()

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....

()

วันที่...../...../.....

ส่วนที่ 2 เกณฑ์การประเมินด้าน GREEN Health Hotel

คำชี้แจง สถานประกอบการกิจการต้องดำเนินการให้ ผ่านทุกข้อ

กิจกรรม	เกณฑ์มาตรฐาน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน		ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ขั้นตอนที่ 1 การสร้างกระบวนการพัฒนา					
การกำหนดนโยบายและการบริหารจัดการด้านการจัดการด้าน GREEN Health Hotel	1. มีการกำหนดนโยบาย ผู้รับผิดชอบจัดทำแผนดำเนินงานสร้างกระบวนการสื่อสารให้เกิดการพัฒนาด้านสุขอนามัย อนามัยสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัยและส่งเสริมสุขภาพ อย่างมีส่วนร่วมของทุกคนในองค์กร	1. มีการกำหนดนโยบายด้านการส่งเสริมสุขภาพ สุขอนามัย อนามัยสิ่งแวดล้อม และความปลอดภัย เพื่อกำหนดทิศทางการดำเนินงาน และประชาสัมพันธ์ให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนรับทราบ			
		2. มีการกำหนดผู้รับผิดชอบ วิธีการในการดำเนินการตามนโยบายที่กำหนด			
		3. มีแผนการขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์ GREEN Health Hotel และมีการดำเนินงานตามแผนที่กำหนด			
		4. มีการสื่อสารสาธารณะเพื่อสร้างความเข้าใจในการดำเนินงานอย่างมีส่วนร่วมทั้งองค์กร			
		5. การตรวจติดตาม ทบทวน และประเมินผลการดำเนินงานด้านการส่งเสริมสุขภาพ สุขอนามัย อนามัยสิ่งแวดล้อม และความปลอดภัย			
ขั้นตอนที่ 2 การดำเนินงานพัฒนาตามเกณฑ์ GREEN					
G: Garbage การจัดการมูลฝอยทุกประเภท	2. มีการลดปริมาณมูลฝอยและการคัดแยกมูลฝอยในโรงแรม	1. มีการดำเนินการตามมาตรการ 3 R (Reduce Reuse Recycle) อย่างเป็นรูปธรรม			
		2. มีการคัดแยกมูลฝอยทั่วไป คือ มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอันตราย มูลฝอยอื่น ๆ			
	3. มีการจัดการมูลฝอยอย่างถูกสุขลักษณะ	1. ผู้ปฏิบัติงานในการเก็บ และขนมูลฝอยต้องสวมชุดที่รัดกุม และสวมอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสม			
		2. มีภาชนะรองรับมูลฝอย เพียงพอ มีฝาปิดมิดชิด และแยกตามประเภทมูลฝอย			
		3. มีการกำหนดเส้นทางและเวลาในการเคลื่อนย้ายมูลฝอย และล้างทำความสะอาดไม่ให้เกิดการสะสมหรือมูลฝอยตกค้าง รถเข็นเคลื่อนย้ายมูลฝอยหลังจากเสร็จสิ้นภารกิจแต่ละวัน			

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

กิจกรรม	เกณฑ์มาตรฐาน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน		ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	
E: Environment การจัดการอาคาร และสิ่งแวดล้อม		2. มีการดูแลความสะอาดของชุดเครื่องนอน อุปกรณ์อาบน้ำ และของใช้ส่วนตัว เช่น หมอน ผ้าห่ม ผ้าปูที่นอน ผ้าเช็ดตัว เสื้อคลุมอาบน้ำ แก้วน้ำ เป็นต้น ให้สะอาดและเปลี่ยนทุกครั้งเมื่อมีการเข้าพัก			
	11. การจัดการเชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอเนลลา (Legionella) (รายละเอียดประกอบ การประเมิน GHH 1)	1. ดำเนินการและจัดการหอฝักเย็นให้มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน ตั้งอยู่ห่างจากบ้านเรือน ติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันการฟุ้งกระจายของละอองน้ำ และมีระบบควบคุมและบำบัดน้ำในหอฝักเย็น และมีป้ายเตือนต่าง ๆ แสดงไว้ชัดเจน			
		2. ดำเนินการให้ถึงเก็บน้ำสะอาด มีการควบคุมระดับคลอรีนตกค้างเป็นไปตามเกณฑ์กำหนด			
		3. ดำเนินการล้างทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศ และถาดรองรับน้ำเครื่องปรับอากาศอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง			
		4. หัวก๊อกน้ำและฝักบัวอาบน้ำในห้องพัก มีการทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาฆ่าเชื้อสม่ำเสมอ			
		5. ดำเนินการไม่ให้น้ำในท่อเกิดสภาวะน้ำนิ่ง โดยเปิดน้ำในระบบท่อน้ำปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที และดำเนินการเป็นประจำอย่างน้อย 1 ครั้งต่อสัปดาห์			
		6. มีผลการตรวจและวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอเนลลา (Legionella) อย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี			
	12. การจัดการน้ำเสีย	1. มีการติดตั้งบ่อดักไขมันบริเวณท่อระบายน้ำเสียก่อนเข้าสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย			
		2. มีการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียเพื่อบำบัดน้ำเสียของโรงแรม และการระบายน้ำทิ้งหลังผ่านการบำบัดแล้วไม่ส่งผลกระทบต่อชุมชนและสิ่งแวดล้อม และได้มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งตามที่กฎหมายกำหนด (ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม)			

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

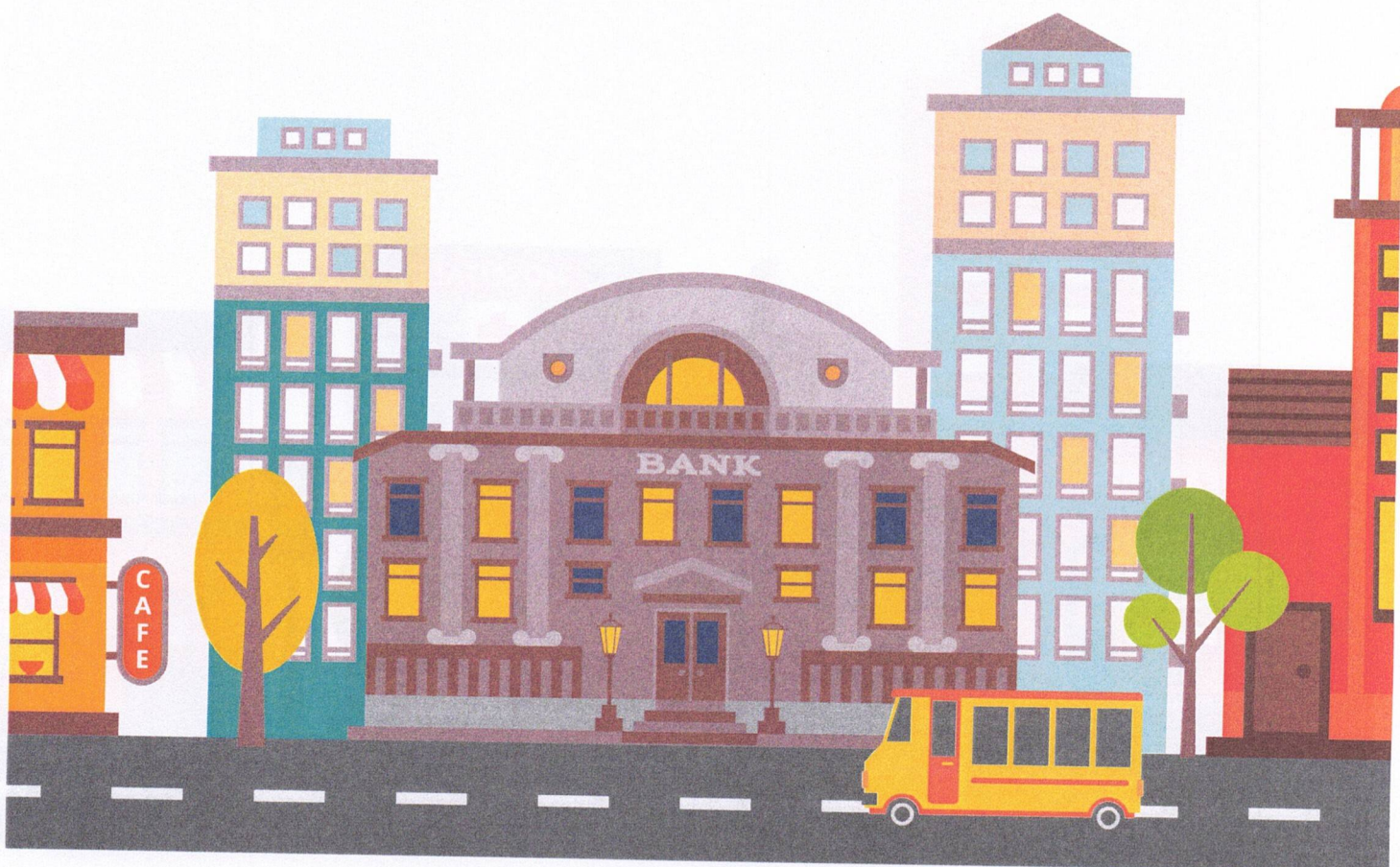
กิจกรรม	เกณฑ์มาตรฐาน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน		ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	
E: Environment การจัดการอาคาร และสิ่งแวดล้อม		3. สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดต้องผ่านระบบบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยสู่สิ่งแวดล้อมภายนอก			
		4. ไม่มีกลิ่นสารเคมีหรือกลิ่นเหม็นรบกวนสร้างความเดือดร้อนรำคาญต่อชุมชน			
N: Nutrition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

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

หมายเหตุ : ผลการประเมินในแต่ละข้อ ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการผู้ประเมิน

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

สำหรับการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอเนลลา (*Legionella*) ในระบบน้ำใช้ของสถานบริการที่พักอาศัยชั่วคราว โรงแรมและรีสอร์ทนั้น ไม่พบเชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอเนลลา (*Legionella*) ในจุดเสี่ยงทั้งหมด ได้แก่ หอผึ่งเย็น ถังเก็บน้ำใช้ ก๊อกน้ำและฝักบัวอาบน้ำในห้องพักที่ผู้รับบริการใช้อาบน้ำและแปรงฟัน จากข้อมูลปัจจุบันทางโรงแรมและรีสอร์ทส่วนใหญ่ ยังไม่มีระบบการตรวจสอบและเฝ้าระวังเชื้อแบคทีเรีย ชนิดลิจิโอเนลลา (*Legionella*) ในระบบน้ำใช้ให้ถูกต้องตามคำแนะนำของกรมอนามัย ในส่วนของการจัดการสระว่ายน้ำมีการจัดการได้ถูกสุขลักษณะ และมีความปลอดภัยสำหรับให้บริการแก่ผู้รับบริการ แต่ในส่วนของคุณภาพน้ำในสระพบว่ามีคลอรีนอิสระ และค่าความเป็นกรด-ด่างไม่อยู่ในมาตรฐานกำหนด นอกจากนี้ยังพบการปนเปื้อนจุลินทรีย์หรือตัวบ่งชี้จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคด้วย ได้แก่ *Pseudomonas Aeruginosa* อาจก่อให้เกิดการแพร่กระจายของเชื้อเข้าสู่ร่างกายของผู้รับบริการ



หน่วยงานประสานงานและการตรวจประเมินรับรอง

1. ศูนย์อนามัยที่ 1-12 และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

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

2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด

รายละเอียดประกอบการประเมิน GHH 1

การจัดการเชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอนเนลลา (Legionella)	การประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1. หอผึ่งเย็น (Cooling tower)		
1.1 จำนวนหอผึ่งเย็นที่ใช้จริง ต้องน้อยกว่าที่มีอยู่ทั้งหมด เพื่อสำรอง		
1.2 การติดตั้งควรห่างจากบ้านเรือน ชุมชนที่อาศัย หรือสถานที่ หรืออาคารอื่น ๆ ถึงพิกน้ำ ช่องลมของห้องครัว อย่างน้อย 5 เมตร		
1.3 มีการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันการฟุ้งกระจายของละอองน้ำจากหอผึ่งเย็น		
1.4 กันแยกบริเวณสถานที่ตั้งหอผึ่งเย็นออกจากพื้นที่ส่วนอื่น ๆ อย่างชัดเจน		
1.5 มีระบบควบคุมและบำบัดน้ำในหอผึ่งเย็น โดยเติมสารป้องกันการเกิดตะกรันและการสึกกร่อน สารชีวภาพอย่างน้อย 2 ชนิด ในกรณีที่ใช้คลอรีนในการกำจัดจุลินทรีย์ต้องควบคุมระดับคลอรีน ตกค้างในอ่างรองรับน้ำให้มีค่าไม่ต่ำกว่า 1 มิลลิกรัมต่อลิตร		
1.6 น้ำที่ใช้ในหอผึ่งเย็นต้องเป็นน้ำประปาเท่านั้น หากเป็นน้ำจากแหล่งอื่น ต้องผ่านการบำบัด อย่างน้อยด้วยระบบกรองทรายและเรซิน		
1.7 ติดป้ายเตือน ห้ามเข้า หรืออันตรายห้ามเข้า รวมทั้งป้ายแสดงคำแนะนำสำหรับผู้ปฏิบัติงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องทราบ		
1.8 มีการขัดล้างทำความสะอาดหอผึ่งเย็นอย่างน้อย 3 เดือน/ครั้ง		
2. ถังเก็บน้ำใช้		
2.1 มีการทำความสะอาดถังเก็บน้ำใช้อย่างน้อย 1 ครั้ง/ปี		
2.2 มีการควบคุมระดับคลอรีนตกค้างในถังเก็บน้ำใช้ มีค่าไม่ต่ำกว่า 0.2 มิลลิกรัมต่อลิตร		
2.3 มีการหมุนเวียนการใช้น้ำในถังเก็บน้ำใช้ในโรงแรม		
3. ล้างทำความสะอาดถาดรองรับน้ำเครื่องปรับอากาศอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง		
4. หัวก๊อกน้ำและฝักบัวอาบน้ำในห้องพัก		
4.1 มีการทำความสะอาดไส้กรองและถอดหัวก๊อกน้ำ ฝักบัวออกมาแช่น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที หรือแช่สารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้น 10 มิลลิกรัมต่อลิตร นาน 5 นาที ในกรณีไม่ได้ถอดให้ฉีดล้างด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที		
4.2 ฝักบัวอาบน้ำภายในห้องพักที่ไม่มีผู้เช่า หรือปิดไว้เป็นเวลานานกว่า 1 สัปดาห์ ให้เปิดน้ำ จากฝักบัวทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที และให้ดำเนินการดังกล่าวเป็นประจำอย่างน้อย 1 ครั้งต่อสัปดาห์		
5. มีการเปิดน้ำในระบบท่อน้ำปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที และดำเนินการเป็นประจำอย่างน้อย 1 ครั้งต่อสัปดาห์ เพื่อไม่ให้เกิดสถานะน้ำนิ่ง		
6. มีผลการตรวจและวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรียชนิดลิจิโอนเนลลา (Legionella) อย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี		

รายละเอียดประกอบการประเมิน GHH 2

การจัดการสระว่ายน้ำ	การประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1.สถานที่ตั้ง		
1.1 ควรห่างจากแหล่งซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนน้ำในสระว่ายน้ำ เช่น สถานที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ทิ้งมูลฝอย เป็นต้น		
1.2 มีรั้วหรือกำแพงป้องกันบุคคลภายนอก และป้องกันสัตว์เข้ามาบริเวณสระว่ายน้ำ		
1.3 ต้องอยู่ในที่น้ำท่วมไม่ถึง พื้นดินแข็งแรง มีไฟฟ้า และน้ำประปาเพียงพอ มีทางเข้าออกสะดวก		
2. สระว่ายน้ำและอาคารประกอบ		
2.1 โครงสร้างสระว่ายน้ำควรสร้างด้วยคอนกรีตเสริมเหล็ก วัสดุมั่นคงแข็งแรง		
2.2 มีรางระบายน้ำล้น มีฝาปิดรอบสระว่ายน้ำ มีความกว้าง 30 – 40 เซนติเมตร		
2.3 มีพื้นที่ว่างสำหรับเดินรอบสระว่ายน้ำ กว้างไม่น้อยกว่า 1.20 เมตร ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง ทำความสะอาดง่าย		
2.4 ความลึกของน้ำ มีป้ายบอกความลึก หรือเลขบอกระดับความลึกมองเห็นชัดเจน		
2.5 มีแสงสว่างเพียงพอทั่วบริเวณสระว่ายน้ำ		
2.6 อาคารประกอบ สร้างด้วยวัสดุมั่นคงแข็งแรง พื้นเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย		
2.7 จัดให้มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ตู้เก็บของ ที่วางหรือเก็บรองเท้าเพียงพอ		
2.8 จัดให้มีอ่างล้างมือ บริเวณล้างตัวก่อนลงสระ และล้างเท้าทางเข้าบริเวณสระว่ายน้ำ และเติมคลอรีนลงในที่ล้างเท้า เพื่อป้องกันการติดเชื้อ		
3. การควบคุมดูแลสระว่ายน้ำ		
3.1 จัดให้มีผู้ควบคุมดูแล ซึ่งผ่านการฝึกอบรมการดูแลคุณภาพน้ำในสระว่ายน้ำ		
3.2 มีเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยประจำสระ (life guard) อย่างน้อย 1 คน/ผู้ให้บริการไม่เกิน 100 คน หากเกิน 100 คน ให้พิเศษของ 100 คน เป็น 100 คน		

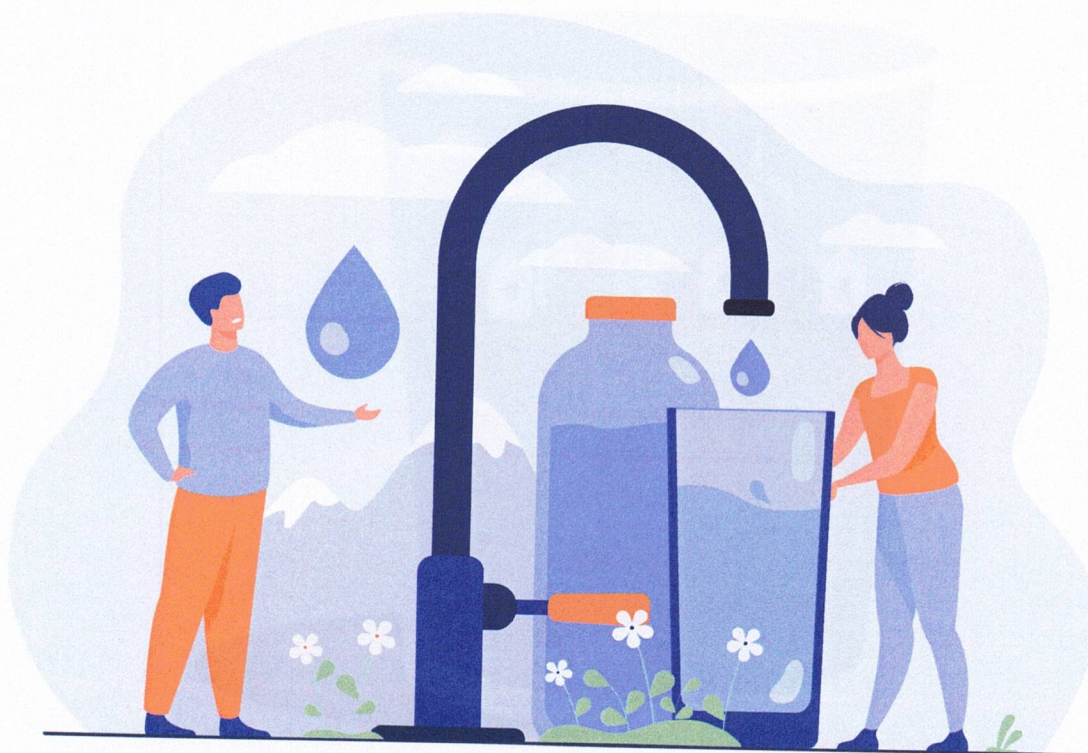
รายละเอียดประกอบการประเมิน GHH 3

ด้านสุขาภิบาลอาหาร	การประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1. สถานที่		
1.1 การจัดสถานที่สำหรับรับประทานอาหาร ประชุมประกอบอาหาร สะอาด เป็นระเบียบ แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศเพียงพอ		
1.2 บริเวณรับประทานอาหารและวัตถุดิบต่าง ๆ มีสภาพดี สะอาด พื้นทำด้วยวัสดุที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย เรียบ สภาพดี ไม่อยู่ใกล้ห้องน้ำห้องส้วมและที่รวบรวมมูลฝอย		
1.3 แยกรับประทานอาหารเป็นสัดส่วนตามประเภทของอาหาร และไม่วางอาหารสัมผัสกับพื้นโดยตรง		
1.4 พื้นบริเวณที่เตรียม-ปรุง ทำด้วยวัสดุไม่ดูดซับน้ำ ผิวเรียบ สภาพดี สะอาด ไม่ลื่น ระบายน้ำได้ดีและทำความสะอาดง่าย		
1.5 โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร		
1.6 ไม่มีสัตว์แมลงนำโรค และมีมาตรการในการควบคุม ป้องกัน		
1.7 จัดให้มีห้องส้วมที่สะอาด แยกเป็นสัดส่วน และไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบริเวณหน้าห้องส้วม		
1.8 มีอ่างล้างมือสะอาด ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา		
1.9 มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด		
1.10 มีการแยกมูลฝอยอินทรีย์ มูลฝอยประเภทอื่น ๆ จากห้องครัว และนารวม ณ จุดพักหรือสถานที่พักมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล		
1.11 มีแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เพียงพอ และเหมาะสมกับกิจกรรม		
2. อาหาร		
2.1 เตรียม-ปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ไม่เตรียมอาหารบนพื้น ด้านหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม		
2.2 ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่ปลอดภัย มีเลขสารบบอาหาร (เลข อย.)		
2.3 มีการจัดการอาหารสด ผัก ผลไม้ มีการล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ และการเก็บอาหารสดประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์สดควรเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส		
2.4 อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก.		
2.5 อาหารปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และควรอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง		
2.6 น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามจับหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะร่วมไว้		

รายละเอียดประกอบการประเมิน GHH 4

48

ด้านสุขาภิบาลอาหาร	การประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1. น้ำดื่ม		
1.1 สถานที่วาง/เก็บน้ำดื่ม ต้องสะอาด ไม่มีฝุ่น ไม่มีหยากไย่ พื้นไม่เฉอะแฉะ ไม่วางใกล้แหล่งมลพิษอื่น เช่น ขยะ น้ำเสียภายในระยะ 10 เมตร ไม่วางหรือเก็บน้ำดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้ใกล้กับสารเคมี วัตถุอันตราย หรือผงซักฟอก แสงแดดส่องไม่ถึง ควรวางให้สูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร หรือวางบนพาเลทพลาสติก จัดวางให้เป็นระเบียบ เพื่อไม่ให้เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะและแมลงนำโรค		
1.2 น้ำดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ไม่รั่วซึม ไม่มีคราบสกปรก ตะไคร่น้ำ ไม่มีรอยแตกร้าวขีดข่วนภายใน และฝาปิดต้องปิดผนึกเรียบร้อย ไม่มีร่องรอยการฉีกขาดหรือเปิดใช้งานก่อนนำมาดื่ม		
1.3 น้ำดื่มต้องมีคุณภาพตามเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย พ.ศ. 2563		
1.4 มีการตรวจสอบ/ล้างทำความสะอาดเครื่องกรอง/เปลี่ยนไส้กรองตามระยะเวลาที่กำหนด		
1.5 มีการล้างทำความสะอาดก๊อกน้ำดื่ม และหมั่นดูแลบริเวณจุดบริการน้ำดื่มให้สะอาด		
1.6 ภาชนะบรรจุน้ำดื่ม เช่น เหยือก कुलเลอร์ แก้วน้ำ ให้มีการล้างทำความสะอาดทุกวัน และจัดเก็บบนชั้นวาง ภาชนะหรือตู้ที่สะอาด มีการปกป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร		





คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นายแพทย์สุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย

นายแพทย์ดนัย ชีวันดา

นายสมชาย ตู่แก้ว

อธิบดีกรมอนามัย

รองอธิบดีกรมอนามัย

ผู้อำนวยการสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม

คณะผู้จัดทำ

นางสาวปริญญ์ ใหม่มะริณศรี

นายนิพนธ์ อันแจ้ง

นางอุทัยวรรณ บุตรแพ

นายเชิดศักดิ์ โกศลวัฒน์

นายพลวัฒน์ พุทธิรักษ์

นางสาววรรณ บัญญัติ

นางสาววรรณวิศา รัตนบุรี

นางพรพรรณ บุญปลีก

นางสาวรัตนา เฒ่าอุดม

นางสาวอุไรพร ถินสถิตย์

นางสาวปาริชาติ จำนงการ

นางสาวกัญญา พิมพ์สิดา

นางสาวประภัสสร ขจร

นางสาวศิริลักษณ์ กลิ่นมาลี

นายดวงสิทธิ์ วิมุตายน

นางสาวฐิติพร ผาสอน

นางสาวกัลยลักษณ์ ทับทิมใส

นางสาวชญานุช เวียงแก้ว

นางสาวณัฐนิชา ทองเจริญ

นายชัยรัชต์ จันทร์ตรี

นางสาวเจนจิรา ดวงสอนแสง

หัวหน้ากลุ่มพัฒนานามัยสิ่งแวดล้อมเมืองและชุมชน

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ผู้เรียบเรียง

นางสาวชไมพร เป็นสุข

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ



สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

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

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

