

แบบประเมินตามเกณฑ์

Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGCP⁺)

ชื่อโรงพยาบาล/สำนักงาน

กรุงเทพมหานคร

ปีงบประมาณ

	ระดับ	น้ำหนัก/คะแนนรวม
๒๒๕ คะแนน	ระดับเงิน (Silver)	จะต้องดำเนินการในหมวด 1-6 และหมวด 8 ให้ครบ และคะแนนรวมได้ตั้งแต่ 125 ขึ้นไป
	ระดับทอง (Gold)	จะต้องดำเนินการในหมวด 1-9 ให้ครบ และคะแนนรวมได้ตั้งแต่ 165 ขึ้นไป
	ระดับเพชร (Diamond)	จะต้องดำเนินการในหมวด 1-9 ให้ครบ และคะแนนรวมได้ตั้งแต่ 190 ขึ้นไป
๓๒๕ คะแนน	ระดับเงิน (Silver)	จะต้องดำเนินการในหมวด 1-5 ให้ครบ และคะแนนรวมได้ตั้งแต่ 70 ขึ้นไป
	ระดับทอง (Gold)	จะต้องดำเนินการในหมวด 1, 2, 3, 4, 5, 7 และหมวด 9 ให้ครบ และคะแนนรวมได้ตั้งแต่ 95 ขึ้นไป
	ระดับเพชร (Diamond)	จะต้องดำเนินการในหมวด 1, 2, 3, 4, 5, 7 และหมวด 9 ให้ครบ และคะแนนรวมได้ตั้งแต่ 110 ขึ้นไป

หมายเหตุ: สัญลักษณ์ * ในคำอธิบายเกณฑ์ คือ ข้อพื้นฐานที่ต้องดำเนินการให้ครบถ้วน

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																																																					
ขั้นตอนที่ 1 สร้างกระบวนการพัฒนา																																																										
1. CLEAN (35 คะแนน)	1. มีการกำหนดนโยบายจัดทำแผนการขับเคลื่อนพัฒนาศักยภาพ และสร้างกระบวนการสื่อสารให้เกิดการพัฒนาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม BKKGC+ อย่างมีส่วนร่วมของคนในองค์กรที่เป็นปัจจุบัน (ตามปฏิทินหรือปีงบประมาณขึ้นอยู่กับหน่วยงาน) C = Communication L = Leader E = Effectiveness A = Activity N = Network	<ul style="list-style-type: none"> * 1.1 มีนโยบายบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม และพลังงานเป็นไปตามเกณฑ์ BKKGC+ * 1.2 มีการประเมินความเสี่ยง และนำมาประกอบการจัดทำแผนการขับเคลื่อน BKKGC+ รวมทั้งมีการจัดทำทะเบียนข้อกฎหมายสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องในด้าน GREEN เป็นไปตามคณะกรรมการกำหนด * 1.3 มีการแต่งตั้งคณะกรรมการ BKKGC+ และระบุหน้าที่ความรับผิดชอบเพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาด้าน GREEN * 1.4 มีการรณรงค์ประชาสัมพันธ์สื่อสารสาธารณะ เพื่อสร้างความเข้าใจนโยบายการดำเนินงานด้าน GREEN ในบุคลากรภายในหน่วยงาน * 1.5 มีการอบรมแก่บุคลากรเพื่อให้ความรู้ สร้างความตระหนัก ปฏิบัติด้าน GREEN * 1.6 มีระบบการจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้อง และบันทึกข้อมูลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง 1.7 มีการจัดประชุมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green-Meeting) และมีการจัดซื้อจัดจ้างสินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Procurement) 	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อ</th> <th colspan="5">ค่าคะแนน</th> </tr> <tr> <th>0</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.5</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.6</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.7</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>สรุปคะแนนหมวด 1 :</p>	ข้อ	ค่าคะแนน					0	2	3	4	5	1.1						1.2						1.3						1.4						1.5						1.6						1.7						โรงพยาบาล/สำนักงาน	
ข้อ	ค่าคะแนน																																																									
	0	2	3	4	5																																																					
1.1																																																										
1.2																																																										
1.3																																																										
1.4																																																										
1.5																																																										
1.6																																																										
1.7																																																										
2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอยทุกประเภท) (30 คะแนน)	*2. มีการจัดการมูลฝอยติดเชื้อตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ. 2545 (10 คะแนน)	<ul style="list-style-type: none"> * โรงพยาบาลมีการดำเนินการจัดการมูลฝอยติดเชื้อ เป็นไปตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ. 2545 และผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานการจัดการมูลฝอยติดเชื้อ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ครบทั้ง 7 หัวข้อ ดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> 1) บุคลากร 2) การคัดแยกมูลฝอยติดเชื้อ 3) การเก็บรวบรวมมูลฝอยติดเชื้อ 4) การเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื้อ 5) ลักษณะของรถเข็นที่ใช้เคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื้อ 6) สถานที่ที่รวบรวมมูลฝอยติดเชื้อ 7) การกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ผลการดำเนินการ</th> <th>ค่าคะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ดำเนินการไม่ครบ</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>ดำเนินการครบ</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> <p>คะแนนที่ได้ :</p>	ผลการดำเนินการ	ค่าคะแนน	ดำเนินการไม่ครบ	0	ดำเนินการครบ	10	โรงพยาบาล																																																
ผลการดำเนินการ	ค่าคะแนน																																																									
ดำเนินการไม่ครบ	0																																																									
ดำเนินการครบ	10																																																									

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																
2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอยทุกประเภท) (30 คะแนน) (ต่อ)	*2. มีการจัดการมูลฝอยติดเชื้อตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ. 2545 (10 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="267 1154 362 1572">เกณฑ์มาตรฐาน</th> <th data-bbox="267 966 362 1154">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <td></td> <td>ผ่าน ไม่ผ่าน</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="362 1154 570 1572"> บุคลากร 1. มีการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่ซึ่งมีวุฒิการศึกษาปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์หรือวิศวกรรมศาสตร์เพื่อเป็นผู้รับผิดชอบดูแลระบบการเก็บขน และกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ </td> <td data-bbox="362 966 570 1154"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="570 1154 777 1572"> 2. ผู้ปฏิบัติงานเคลื่อนย้าย และกำจัดมูลฝอยติดเชื้อได้รับการอบรมหลักสูตรการป้องกัน และระงับการแพร่เชื้อหรืออันตรายที่อาจเกิดจากมูลฝอยติดเชื้อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข </td> <td data-bbox="570 966 777 1154"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="777 1154 898 1572"> การคัดแยกมูลฝอยติดเชื้อ 3. มีการแยกมูลฝอยติดเชื้อออกจากมูลฝอยอื่น ๆ ณ แหล่งกำเนิด </td> <td data-bbox="777 966 898 1154"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="898 1154 987 1572"> 4. มีการแยกมูลฝอยติดเชื้อระหว่างวัสดุมีคมและวัสดุไม่มีคม </td> <td data-bbox="898 966 987 1154"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="987 1154 1230 1572"> การเก็บรวบรวมมูลฝอยติดเชื้อ 5. ภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อประเภทวัสดุมีคมมีลักษณะเป็นกล่องหรือถังที่ทำด้วยวัสดุแข็งแรงทนทานต่อการทะลุและการกัดกร่อนของสารเคมี มีฝาปิดมิดชิด และป้องกันการรั่วไหลของของเหลวภายในได้ </td> <td data-bbox="987 966 1230 1154"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1230 1154 1445 1572"> 6. ภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อประเภทวัสดุไม่มีคมมีลักษณะเป็นถุงสีแดงที่บ่งชี้มาจากพลาสติกหรือวัสดุอื่นที่มีความเหนียว ไม่ฉีกขาดง่าย ทนทานต่อสารเคมี การรับน้ำหนักกันน้ำได้ ไม่รั่วซึม และไม่ดูดซึม </td> <td data-bbox="1230 966 1445 1154"></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน		ผ่าน ไม่ผ่าน	บุคลากร 1. มีการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่ซึ่งมีวุฒิการศึกษาปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์หรือวิศวกรรมศาสตร์เพื่อเป็นผู้รับผิดชอบดูแลระบบการเก็บขน และกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ		2. ผู้ปฏิบัติงานเคลื่อนย้าย และกำจัดมูลฝอยติดเชื้อได้รับการอบรมหลักสูตรการป้องกัน และระงับการแพร่เชื้อหรืออันตรายที่อาจเกิดจากมูลฝอยติดเชื้อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข		การคัดแยกมูลฝอยติดเชื้อ 3. มีการแยกมูลฝอยติดเชื้อออกจากมูลฝอยอื่น ๆ ณ แหล่งกำเนิด		4. มีการแยกมูลฝอยติดเชื้อระหว่าง วัสดุ มีคมและวัสดุไม่มีคม		การเก็บรวบรวมมูลฝอยติดเชื้อ 5. ภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อประเภท วัสดุมีคม มีลักษณะเป็นกล่องหรือถังที่ทำด้วยวัสดุแข็งแรงทนทานต่อการทะลุและการกัดกร่อนของสารเคมี มีฝาปิดมิดชิด และป้องกันการรั่วไหลของของเหลวภายในได้		6. ภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อประเภท วัสดุไม่มีคม มีลักษณะเป็นถุงสีแดงที่บ่งชี้มาจากพลาสติกหรือวัสดุอื่นที่มีความเหนียว ไม่ฉีกขาดง่าย ทนทานต่อสารเคมี การรับน้ำหนักกันน้ำได้ ไม่รั่วซึม และไม่ดูดซึม				
เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน																				
	ผ่าน ไม่ผ่าน																				
บุคลากร 1. มีการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่ซึ่งมีวุฒิการศึกษาปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์หรือวิศวกรรมศาสตร์เพื่อเป็นผู้รับผิดชอบดูแลระบบการเก็บขน และกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ																					
2. ผู้ปฏิบัติงานเคลื่อนย้าย และกำจัดมูลฝอยติดเชื้อได้รับการอบรมหลักสูตรการป้องกัน และระงับการแพร่เชื้อหรืออันตรายที่อาจเกิดจากมูลฝอยติดเชื้อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข																					
การคัดแยกมูลฝอยติดเชื้อ 3. มีการแยกมูลฝอยติดเชื้อออกจากมูลฝอยอื่น ๆ ณ แหล่งกำเนิด																					
4. มีการแยกมูลฝอยติดเชื้อระหว่าง วัสดุ มีคมและวัสดุไม่มีคม																					
การเก็บรวบรวมมูลฝอยติดเชื้อ 5. ภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อประเภท วัสดุมีคม มีลักษณะเป็นกล่องหรือถังที่ทำด้วยวัสดุแข็งแรงทนทานต่อการทะลุและการกัดกร่อนของสารเคมี มีฝาปิดมิดชิด และป้องกันการรั่วไหลของของเหลวภายในได้																					
6. ภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อประเภท วัสดุไม่มีคม มีลักษณะเป็นถุงสีแดงที่บ่งชี้มาจากพลาสติกหรือวัสดุอื่นที่มีความเหนียว ไม่ฉีกขาดง่าย ทนทานต่อสารเคมี การรับน้ำหนักกันน้ำได้ ไม่รั่วซึม และไม่ดูดซึม																					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์		แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง
		เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน			
2. G: Garbage (การจัดขยะมูลฝอยทุกประเภท) (30 คะแนน) (ต่อ)	*2. มีการจัดการมูลฝอยติดต่อกฎกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ. 2545 (10 คะแนน)	7. มีเครื่องหมาย และคำเตือนที่บ่งบอกให้บุคคลทั่วไปทราบว่า เป็นภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อ มีข้อความสีดำที่มีขนาดสามารถอ่านได้ชัดเจนว่า “ มูลฝอยติดเชื้อ ” อยู่ภายใต้รูปหัวกะโหลกไขว้คู่กับตราหรือสัญลักษณ์ที่ใช้ระหว่างประเทศตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา และต้องมีข้อความว่า “ ห้ามนำกลับมาใช้อีก ” และ “ ห้ามเปิด ”	ผลการประเมิน ผ่าน ไม่ผ่าน			
		8. มูลฝอยติดเชื้อประเภทวัสดุ ไม่มี บรรจุไม่เกิน 2 ใน 3 ส่วนของถุง และมีฉลากถุงด้วยเชือกหรือวัสดุอื่นให้แน่น				
		9. มูลฝอยติดเชื้อประเภทวัสดุ มี บรรจุไม่เกิน 3 ใน 4 ส่วนของถุงแล้วปิดฝาให้แน่นขณะนำไปทิ้ง				
		10. ภาชนะสำหรับบรรจุมูลฝอยติดเชื้อ มีการใช้งานเพียงครั้งเดียวและทำลายพร้อมกับการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อต้องมีที่หรือมุมหนึ่งของห้องสำหรับเก็บรวมภาชนะที่ได้บรรจุมูลฝอยติดเชื้อแล้ว เพื่อรอการเคลื่อนย้ายไปเก็บกับที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้อ แต่ห้ามเก็บไว้เกินหนึ่งวัน				
		การเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื้อ 11. ผู้ปฏิบัติงานเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื้อสวมชุดป้องกันอันตรายส่วนบุคคลประกอบด้วยถุงมือยางหนาผ้ากันเปื้อนผ้าปิดปาก-ปิดจมูก และรองเท้ากันยางหุ้มแข้งในขณะปฏิบัติงาน				

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																								
2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอยทุกประเภท) (30 คะแนน) (ต่อ)	*2. มีการจัดการมูลฝอยติดเชื่อตามกฎกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื่อ พ.ศ. 2545 (10 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="308 1154 401 1572">เกณฑ์มาตรฐาน</th> <th data-bbox="308 971 401 1154">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <td></td> <td>ผ่าน</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ไม่ผ่าน</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="401 1154 532 1572">12. ใช้รถเข็นเคลื่อนย้ายภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื่อ ยกเว้นกรณีที่มีมูลฝอยติดเชื่อเกิดขึ้นน้อย</td> <td data-bbox="401 971 532 1154"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="532 1154 695 1572">13. มีการกำหนดเวลา และเส้นทางในการเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื่อที่แน่นอน และในระหว่างการเดินทางไปยังที่ทิ้งรวมมูลฝอยติดเชื่อ ห้ามแวะหรือหยุดพัก ณ ที่ใด</td> <td data-bbox="532 971 695 1154"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="695 1154 857 1572">14. มีการทำความสะอาดรถเข็น และอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานทุกวันในบริเวณที่จัดไว้เฉพาะ และนำเสียที่เกิดจากการล้างทำความสะอาดรถเข็นมีการระบายลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</td> <td data-bbox="695 971 857 1154"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="857 1154 950 1572">ลักษณะของรถเข็นที่ใช้เคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื่อ</td> <td data-bbox="857 971 950 1154"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="950 1154 1068 1572">15. มีพื้น และผนังทึบ ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่ายด้วยน้ำ และมีฝาปิดมิดชิด ป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้</td> <td data-bbox="950 971 1068 1154"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1068 1154 1161 1572">16. มีข้อความสีแดงที่ระบุว่า "รถเข็นมูลฝอยติดเชื่อห้ามนำไปใช้ในกิจการอื่น"</td> <td data-bbox="1068 971 1161 1154"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1161 1154 1253 1572">17. มีอุปกรณ์ / เครื่องมือสำหรับเก็บมูลฝอยติดเชื่อในกรณีที่เกิดกลิ่นประจักษ์</td> <td data-bbox="1161 971 1253 1154"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1253 1154 1445 1572">สถานที่ทิ้งรวมมูลฝอยติดเชื่อ</td> <td data-bbox="1253 971 1445 1154"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1445 1154 1472 1572">18. เป็นห้องหรืออาคารเฉพาะแยกจากอาคารอื่น และอยู่ในที่ที่สะดวกต่อการขนมูลฝอยไปกำจัด</td> <td data-bbox="1445 971 1472 1154"></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน		ผ่าน		ไม่ผ่าน	12. ใช้รถเข็นเคลื่อนย้ายภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื่อ ยกเว้นกรณีที่มีมูลฝอยติดเชื่อเกิดขึ้นน้อย		13. มีการกำหนดเวลา และเส้นทางในการเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื่อที่แน่นอน และในระหว่างการเดินทางไปยังที่ทิ้งรวมมูลฝอยติดเชื่อ ห้ามแวะหรือหยุดพัก ณ ที่ใด		14. มีการทำความสะอาดรถเข็น และอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานทุกวันในบริเวณที่จัดไว้เฉพาะ และนำเสียที่เกิดจากการล้างทำความสะอาดรถเข็นมีการระบายลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย		ลักษณะของรถเข็นที่ใช้เคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื่อ		15. มีพื้น และผนังทึบ ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่ายด้วยน้ำ และมีฝาปิดมิดชิด ป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้		16. มีข้อความสีแดงที่ระบุว่า "รถเข็นมูลฝอยติดเชื่อห้ามนำไปใช้ในกิจการอื่น"		17. มีอุปกรณ์ / เครื่องมือสำหรับเก็บมูลฝอยติดเชื่อในกรณีที่เกิดกลิ่นประจักษ์		สถานที่ทิ้งรวมมูลฝอยติดเชื่อ		18. เป็นห้องหรืออาคารเฉพาะแยกจากอาคารอื่น และอยู่ในที่ที่สะดวกต่อการขนมูลฝอยไปกำจัด				
เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน																												
	ผ่าน																												
	ไม่ผ่าน																												
12. ใช้รถเข็นเคลื่อนย้ายภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื่อ ยกเว้นกรณีที่มีมูลฝอยติดเชื่อเกิดขึ้นน้อย																													
13. มีการกำหนดเวลา และเส้นทางในการเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื่อที่แน่นอน และในระหว่างการเดินทางไปยังที่ทิ้งรวมมูลฝอยติดเชื่อ ห้ามแวะหรือหยุดพัก ณ ที่ใด																													
14. มีการทำความสะอาดรถเข็น และอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานทุกวันในบริเวณที่จัดไว้เฉพาะ และนำเสียที่เกิดจากการล้างทำความสะอาดรถเข็นมีการระบายลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย																													
ลักษณะของรถเข็นที่ใช้เคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื่อ																													
15. มีพื้น และผนังทึบ ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่ายด้วยน้ำ และมีฝาปิดมิดชิด ป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้																													
16. มีข้อความสีแดงที่ระบุว่า "รถเข็นมูลฝอยติดเชื่อห้ามนำไปใช้ในกิจการอื่น"																													
17. มีอุปกรณ์ / เครื่องมือสำหรับเก็บมูลฝอยติดเชื่อในกรณีที่เกิดกลิ่นประจักษ์																													
สถานที่ทิ้งรวมมูลฝอยติดเชื่อ																													
18. เป็นห้องหรืออาคารเฉพาะแยกจากอาคารอื่น และอยู่ในที่ที่สะดวกต่อการขนมูลฝอยไปกำจัด																													

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์		แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง
		เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน			
2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอยทุกประเภท) (30 คะแนน) (ต่อ)	*2. มีการจัดการมูลฝอยติดชื่อตามกฎกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดชื่อ พ.ศ. 2545 (10 คะแนน)	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน			
		ผ่าน	ไม่ผ่าน			
		19. พื้น และผนังเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย และมีกรป้องกัน สัตว์ และแมลงพาหะนำโรค และต้องทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคในที่พักรวมมูลฝอยติดชื่ออย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง				
		20. มีขนาดเพียงพอสำหรับบรรจุมูลฝอยติดชื่ออย่างน้อย 2 วัน ในกรณีที่เกิดภัยพิบัติหรือเหตุฉุกเฉินไม่เกิน 7 วัน				
		21. มีระบบป้องกันบุคคลทั่วไปไม่สามารถที่จะเข้าไปในที่พักรวมมูลฝอยติดชื่อได้				
		22. มีรางหรือท่อระบายน้ำเสียเชื่อมต่อกับระบบบำบัดน้ำเสีย				
		23. มีข้อความเป็นคำเตือนขนาดสามารถเห็นได้ชัดเจนว่า “ที่พักรวมมูลฝอยติดชื่อ” ไว้ที่หน้าห้องหรือหน้าอาคารมีลานสำหรับล้างรถเข็นอยู่ใกล้ที่พักรวมมูลฝอยติดชื่อ และลานนั้นต้องมีรางหรือท่อระบายน้ำเสีย จากถ้ำรถเข็นเข้าสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย				
		การกำจัดมูลฝอยติดชื่อ กรณีให้ผู้อื่นกำจัดให้				
		24. มีหนังสือ/เอกสารแสดงชื่อหน่วยงานที่รับมูลฝอยติดชื่อไปกำจัดที่เชื่อได้ว่ามีการนำมูลฝอยติดชื่อไปกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้อง				

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																
<p>2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอยทุกประเภท) (30 คะแนน) (ต่อ)</p>	<p>* 4. มีการบริหารจัดการมูลฝอยทุกประเภท อย่างถูกสุขลักษณะ ได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน เป็นไปตาม กฎกระทรวงสุขลักษณะการจัดการมูลฝอยทั่วไป พ.ศ. 2560 (10 คะแนน)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="282 1138 383 1556">เกณฑ์มาตรฐาน</th> <th data-bbox="282 948 383 1138">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <td></td> <td>ผ่าน</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ไม่ผ่าน</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="383 1138 548 1556">2. เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการมูลฝอยต้องได้รับการอบรมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (อบรมภายในโรงพยาบาล จนกว่าจะมีประกาศกระทรวงเพิ่มเติม)</td> <td data-bbox="383 948 548 1138"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="548 1138 714 1556">3. มีการให้ความรู้แก่บุคลากรในโรงพยาบาลในการจัดการมูลฝอยทุกประเภท ตั้งแต่การคัดแยก เก็บรวบรวม เคลื่อนย้าย และกำจัดอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล</td> <td data-bbox="548 948 714 1138"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="714 1138 928 1556">การคัดแยกมูลฝอย 4. มีแนวทาง/มาตรการการจัดการมูลฝอยทุกประเภทในโรงพยาบาลตั้งแต่การคัดแยก เก็บรวบรวม เคลื่อนย้าย และกำจัด อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และเป็นรูปธรรม</td> <td data-bbox="714 948 928 1138"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="928 1138 1127 1556">5. ใช้มาตรการ 3R ในการจัดการมูลฝอย อย่างเป็นรูปธรรม คือ ลดการใช้ที่ก่อให้เกิดมูลฝอย (Reduce) นำกลับมาใช้ซ้ำ (Reuse) นำวัสดุกลับมาแปรรูปเพื่อเป็นวัสดุใหม่กลับมาใช้ได้ (Recycle)</td> <td data-bbox="928 948 1127 1138"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1127 1138 1445 1556">การเก็บรวบรวมมูลฝอย 6. จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยทุกประเภทพร้อมติดป้ายประเภทมูลฝอยบนภาชนะรองรับมูลฝอยให้ครบถ้วนชัดเจน และคงทน ได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน และมีการทำความสะอาดภาชนะรองรับ</td> <td data-bbox="1127 948 1445 1138"></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน		ผ่าน		ไม่ผ่าน	2. เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการมูลฝอยต้องได้รับการอบรมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (อบรมภายในโรงพยาบาล จนกว่าจะมีประกาศกระทรวงเพิ่มเติม)		3. มีการให้ความรู้แก่บุคลากรในโรงพยาบาลในการจัดการมูลฝอยทุกประเภท ตั้งแต่การคัดแยก เก็บรวบรวม เคลื่อนย้าย และกำจัดอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล		การคัดแยกมูลฝอย 4. มีแนวทาง/มาตรการการจัดการมูลฝอยทุกประเภทในโรงพยาบาลตั้งแต่การคัดแยก เก็บรวบรวม เคลื่อนย้าย และกำจัด อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และเป็นรูปธรรม		5. ใช้มาตรการ 3R ในการจัดการมูลฝอย อย่างเป็นรูปธรรม คือ ลดการใช้ที่ก่อให้เกิดมูลฝอย (Reduce) นำกลับมาใช้ซ้ำ (Reuse) นำวัสดุกลับมาแปรรูปเพื่อเป็นวัสดุใหม่กลับมาใช้ได้ (Recycle)		การเก็บรวบรวมมูลฝอย 6. จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยทุกประเภทพร้อมติดป้ายประเภทมูลฝอยบนภาชนะรองรับมูลฝอยให้ครบถ้วนชัดเจน และคงทน ได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน และมีการทำความสะอาดภาชนะรองรับ				
เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน																				
	ผ่าน																				
	ไม่ผ่าน																				
2. เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการมูลฝอยต้องได้รับการอบรมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (อบรมภายในโรงพยาบาล จนกว่าจะมีประกาศกระทรวงเพิ่มเติม)																					
3. มีการให้ความรู้แก่บุคลากรในโรงพยาบาลในการจัดการมูลฝอยทุกประเภท ตั้งแต่การคัดแยก เก็บรวบรวม เคลื่อนย้าย และกำจัดอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล																					
การคัดแยกมูลฝอย 4. มีแนวทาง/มาตรการการจัดการมูลฝอยทุกประเภทในโรงพยาบาลตั้งแต่การคัดแยก เก็บรวบรวม เคลื่อนย้าย และกำจัด อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และเป็นรูปธรรม																					
5. ใช้มาตรการ 3R ในการจัดการมูลฝอย อย่างเป็นรูปธรรม คือ ลดการใช้ที่ก่อให้เกิดมูลฝอย (Reduce) นำกลับมาใช้ซ้ำ (Reuse) นำวัสดุกลับมาแปรรูปเพื่อเป็นวัสดุใหม่กลับมาใช้ได้ (Recycle)																					
การเก็บรวบรวมมูลฝอย 6. จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยทุกประเภทพร้อมติดป้ายประเภทมูลฝอยบนภาชนะรองรับมูลฝอยให้ครบถ้วนชัดเจน และคงทน ได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน และมีการทำความสะอาดภาชนะรองรับ																					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																						
2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอยทุกประเภท) (30 คะแนน) (ต่อ)	<p>* 4. มีการบริหารจัดการมูลฝอยทุกประเภทอย่างถูกสุขลักษณะ ได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะการจัดการมูลฝอยทั่วไป พ.ศ. 2560 (10 คะแนน)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="310 1157 402 1572">เกณฑ์มาตรฐาน</th> <th data-bbox="310 973 402 1157">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <td></td> <td>ผ่าน</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ไม่ผ่าน</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="407 1157 532 1572">7. มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยส่งไปกำจัดอย่างสม่ำเสมอตามวัน เวลา ที่กำหนด ไม่ให้เกิดการสะสมหรือมูลฝอยตกค้าง</td> <td data-bbox="407 973 532 1157"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="537 1157 630 1572">8. มีการจัดบันทึกปริมาณมูลฝอยแต่ละประเภทเป็นประจำทุกวัน</td> <td data-bbox="537 973 630 1157"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="634 1157 662 1572">การเคลื่อนย้ายมูลฝอย</td> <td data-bbox="634 973 662 1157"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1157 792 1572">9. ผู้ปฏิบัติงานต้องสวมชุดที่รัดกุม และสวมอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสม</td> <td data-bbox="667 973 792 1157"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="797 1157 938 1572">10. มีการกำหนดเส้นทาง และเวลาในการเคลื่อนย้ายมูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตราย อย่างชัดเจน</td> <td data-bbox="797 973 938 1157"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="943 1157 987 1572">ลักษณะของรถเข็นที่ใช้เคลื่อนย้ายมูลฝอย</td> <td data-bbox="943 973 987 1157"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="992 1157 1149 1572">11. รถเข็นมูลฝอยมีพื้น และผนังที่ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่ายด้วยน้ำ และมีฝาปิดมิดชิดป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้</td> <td data-bbox="992 973 1149 1157"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1154 1157 1312 1572">12. ล้างทำความสะอาดเข็นเคลื่อนย้ายมูลฝอยหลังจากเสร็จสิ้นภารกิจในแต่ละวัน ไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และแมลงพาหะนำโรค</td> <td data-bbox="1154 973 1312 1157"></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน		ผ่าน		ไม่ผ่าน	7. มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยส่งไปกำจัดอย่างสม่ำเสมอตามวัน เวลา ที่กำหนด ไม่ให้เกิดการสะสมหรือมูลฝอยตกค้าง		8. มีการจัดบันทึกปริมาณมูลฝอยแต่ละประเภทเป็นประจำทุกวัน		การเคลื่อนย้ายมูลฝอย		9. ผู้ปฏิบัติงานต้องสวมชุดที่รัดกุม และสวมอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสม		10. มีการกำหนดเส้นทาง และเวลาในการเคลื่อนย้ายมูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตราย อย่างชัดเจน		ลักษณะของรถเข็นที่ใช้เคลื่อนย้ายมูลฝอย		11. รถเข็นมูลฝอยมีพื้น และผนังที่ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่ายด้วยน้ำ และมีฝาปิดมิดชิดป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้		12. ล้างทำความสะอาดเข็นเคลื่อนย้ายมูลฝอยหลังจากเสร็จสิ้นภารกิจในแต่ละวัน ไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และแมลงพาหะนำโรค				
เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน																										
	ผ่าน																										
	ไม่ผ่าน																										
7. มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยส่งไปกำจัดอย่างสม่ำเสมอตามวัน เวลา ที่กำหนด ไม่ให้เกิดการสะสมหรือมูลฝอยตกค้าง																											
8. มีการจัดบันทึกปริมาณมูลฝอยแต่ละประเภทเป็นประจำทุกวัน																											
การเคลื่อนย้ายมูลฝอย																											
9. ผู้ปฏิบัติงานต้องสวมชุดที่รัดกุม และสวมอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสม																											
10. มีการกำหนดเส้นทาง และเวลาในการเคลื่อนย้ายมูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตราย อย่างชัดเจน																											
ลักษณะของรถเข็นที่ใช้เคลื่อนย้ายมูลฝอย																											
11. รถเข็นมูลฝอยมีพื้น และผนังที่ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่ายด้วยน้ำ และมีฝาปิดมิดชิดป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้																											
12. ล้างทำความสะอาดเข็นเคลื่อนย้ายมูลฝอยหลังจากเสร็จสิ้นภารกิจในแต่ละวัน ไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และแมลงพาหะนำโรค																											

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์		แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง
		เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน ผ่าน ไม่ผ่าน			
2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอยทุกประเภท) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 4. มีการบริหารจัดการมูลฝอยทุกประเภท อย่างถูกสุขลักษณะ ได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะการจัดการมูลฝอยทั่วไป พ.ศ. 2560 (10 คะแนน)	<p>สถานที่ที่พิกรวมมูลฝอย</p> <p>13. ที่ที่มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และ มูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน แยกออกจากกันพร้อม มีข้อความระบุประเภทขยะชัดเจน</p> <p>14. ที่ที่มูลฝอยแต่ละประเภทมีพื้น และผนังเรียบ ทำความสะอาดง่าย สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค มีรางหรือท่อระบายน้ำเสียระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>15. มีการล้างที่ที่มูลฝอยแต่ละประเภท อย่างน้อย 1 ครั้ง/สัปดาห์</p> <p>16. จัดให้มีห้องนำห้องส้วมและอ่างล้างมือที่สะอาด และเพียงพอสำหรับให้พนักงานใช้งาน และชำระล้างร่างกาย อยู่ห่างจากแหล่งน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค และสถานที่ปรุงประกอบอาหาร</p> <p>ภาวักจัด</p> <p>17. แหล่งกำจัดมูลฝอยเป็นไปตามหลักสุขกิบาล อยู่ภายใต้การควบคุมของราชการส่วนท้องถิ่น หรือเป็นไปตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535</p> <p>18. มีหนังสือ/เอกสารแสดงชื่อหน่วยงานที่รับมูลฝอยไปกำจัดที่ได้รับอนุญาต และแสดงชื่อสถานที่กำจัดที่เชื่อได้ว่ามีการกำจัดมูลฝอยด้วยวิธีที่ถูกต้อง</p>	ผ่าน ไม่ผ่าน			

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																
2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอยทุกประเภท) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 4. มีการบริหารจัดการมูลฝอยทุกประเภท อย่างถูกสุขลักษณะ ได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอันตราย และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะการจัดการมูลฝอยทั่วไป พ.ศ. 2560 (10 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">เกณฑ์มาตรฐาน</th> <th colspan="2">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>ผ่าน</th> <th>ไม่ผ่าน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>19.</td> <td>มีเอกสารแสดง รายงานการตรวจวัดคุณภาพสิ่งแวดล้อมของสถานที่รับมูลฝอยไปกำจัด</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>20.</td> <td>มีการติดตามแหล่งกำจัดมูลฝอยอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน		ผลการประเมิน				ผ่าน	ไม่ผ่าน	19.	มีเอกสารแสดง รายงานการตรวจวัดคุณภาพสิ่งแวดล้อมของสถานที่รับมูลฝอยไปกำจัด			20.	มีการติดตามแหล่งกำจัดมูลฝอยอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง					
เกณฑ์มาตรฐาน		ผลการประเมิน																			
		ผ่าน	ไม่ผ่าน																		
19.	มีเอกสารแสดง รายงานการตรวจวัดคุณภาพสิ่งแวดล้อมของสถานที่รับมูลฝอยไปกำจัด																				
20.	มีการติดตามแหล่งกำจัดมูลฝอยอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง																				
3. R: Restroom (การจัดการห้องส้วมสาธารณะ) (20 คะแนน)	5. มีการพัฒนาส้วมมาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ที่อาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และผู้ป่วยใน (IPD) (20 คะแนน)	<p>4.2 ใช้มาตรการ 3R ในการจัดการมูลฝอยอย่างเป็นรูปธรรม คือ ลดการใช้ที่ก่อให้เกิดมูลฝอย (Reduce) นำกลับมาใช้ซ้ำ (Reuse) นำวัสดุกลับมาแปรรูปเพื่อเป็นวัสดุใหม่กลับมาใช้ได้ (Recycle) (2 คะแนน)</p> <p>* 5.1 อาคารผู้ป่วยนอก (OPD) มีการพัฒนาส้วมได้ตามมาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย ตามเกณฑ์มาตรฐาน HAS ครบทั้ง 16 ข้อ (8 คะแนน)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ค่าคะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ข้อ</td> <td>0 1 2</td> </tr> <tr> <td>4.2</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">คะแนนรวม (ข้อ 4.1-4.2) :</td> </tr> <tr> <td colspan="2">สรุปคะแนนหมวด 2 :</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ค่าคะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ข้อ</td> <td>0 2 4 6 8</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ค่าคะแนน		ข้อ	0 1 2	4.2		คะแนนรวม (ข้อ 4.1-4.2) :		สรุปคะแนนหมวด 2 :		ค่าคะแนน		ข้อ	0 2 4 6 8	5.1		โรงพยาบาล/สำนักงาน	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง
ค่าคะแนน																					
ข้อ	0 1 2																				
4.2																					
คะแนนรวม (ข้อ 4.1-4.2) :																					
สรุปคะแนนหมวด 2 :																					
ค่าคะแนน																					
ข้อ	0 2 4 6 8																				
5.1																					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์		แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง
		เกณฑ์มาตรฐาน HAS	ผลการประเมิน ผ่าน ไม่ผ่าน			
3. R: Restroom (การจัดทำห้อง ส้วมสาธารณะ) (20 คะแนน) (ต่อ)	5. มีการพัฒนาส้วม มาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ที่ อาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และผู้ป่วยใน (IPD) (20 คะแนน)	ความสะอาด (Health: H) 1. พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มี คราบสกปรก อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้ 2. นำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่แห้ง เพราะพื้นแห้ง ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันชักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้ 3. กระจกชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอด เวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือ บริการฟรี) หรือสายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้ 4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจก สะอาด ไม่มี คราบสกปรก อยู่ในสภาพดี และใช้งานได้ 5. สบู่ล้างมือ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิด ให้บริการ 6. ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝักปิด อยู่ใน สภาพดี ไม่รั่วซึมตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือ บริเวณใกล้เคียง 7. มีการระบายอากาศดี และไม่มีกลิ่นเหม็น 8. สภาพต่อระบายสิ่งปฏิกูล และถังเก็บ ก็ไม่รั่วแตกหรือชำรุด 9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบ การควบคุมตรวจตราเป็นประจำ	ผ่าน ไม่ผ่าน			

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																																											
3. R: Restroom (การจัดการห้องส้วมสาธารณะ) (20 คะแนน) (ต่อ)	5. มีการพัฒนาส้วมมาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ที่อาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และผู้ป่วยใน (IPD) (20 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">เกณฑ์มาตรฐาน HAS</th> <th colspan="2">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>ผ่าน</th> <th>ไม่ผ่าน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4">ความเพียงพอ (Accessibility: A)</td> </tr> <tr> <td>10.</td> <td>จัดให้มีส้วมอย่างน้อยหนึ่งห้องที่เปิดให้บริการ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>11.</td> <td>ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลา</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">ความปลอดภัย (Safety: S)</td> </tr> <tr> <td>12.</td> <td>บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ติดตึก/เปลี่ยว</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>13.</td> <td>กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย - หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>14.</td> <td>ประตูที่จับเปิด - ปิด และที่ล็อกด้านในสะอาด อยู่ในสภาพดีใช้งานได้</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>15.</td> <td>พื้นห้องส้วมแห้ง</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>16.</td> <td>แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน HAS		ผลการประเมิน				ผ่าน	ไม่ผ่าน	ความเพียงพอ (Accessibility: A)				10.	จัดให้มีส้วมอย่างน้อยหนึ่งห้องที่เปิดให้บริการ			11.	ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลา			ความปลอดภัย (Safety: S)				12.	บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ติดตึก/เปลี่ยว			13.	กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย - หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน			14.	ประตูที่จับเปิด - ปิด และที่ล็อกด้านในสะอาด อยู่ในสภาพดีใช้งานได้			15.	พื้นห้องส้วมแห้ง			16.	แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ				
เกณฑ์มาตรฐาน HAS		ผลการประเมิน																																														
		ผ่าน	ไม่ผ่าน																																													
ความเพียงพอ (Accessibility: A)																																																
10.	จัดให้มีส้วมอย่างน้อยหนึ่งห้องที่เปิดให้บริการ																																															
11.	ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลา																																															
ความปลอดภัย (Safety: S)																																																
12.	บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ติดตึก/เปลี่ยว																																															
13.	กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย - หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน																																															
14.	ประตูที่จับเปิด - ปิด และที่ล็อกด้านในสะอาด อยู่ในสภาพดีใช้งานได้																																															
15.	พื้นห้องส้วมแห้ง																																															
16.	แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ																																															
		5.2 มีการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการห้องส้วมผู้ป่วยนอก (OPD) (2 คะแนน) - ไม่มีการประเมินความพึงพอใจหรือมีผลการประเมินความพึงพอใจ <75 % = 0 คะแนน - มีผลการประเมินความพึงพอใจ 75-84 % = 1 คะแนน - มีผลการประเมินความพึงพอใจ 85-100 % = 2 คะแนน	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ค่าคะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ข้อ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>คะแนนรวม (ข้อ 5.1 - 5.2) :</p>	ค่าคะแนน		ข้อ		0	1	2		โรงพยาบาล/สำนักงาน																																				
ค่าคะแนน																																																
ข้อ																																																
0	1																																															
2																																																

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																
3. R: Restroom (การจัดการห้อง ส้วมสาธารณะ) (20 คะแนน) (ต่อ)	5. มีการพัฒนาส้วม มาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ที่ อาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และผู้ป่วยใน (IPD) (20 คะแนน)	* 5.3 อาคารผู้ป่วยใน (IPD) มีการพัฒนาส้วมได้มาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย ตามเกณฑ์มาตรฐาน HAS ครบทั้ง 16 ข้อ (8 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อ</th> <th colspan="4">ค่าคะแนน</th> </tr> <tr> <th>0</th> <th>2</th> <th>4</th> <th>6</th> <th>8</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5.3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อ	ค่าคะแนน				0	2	4	6	8	5.3						โรงพยาบาล	
					ข้อ	ค่าคะแนน															
0	2	4	6	8																	
5.3																					
เกณฑ์มาตรฐาน HAS ความสะอาด (Health: H) 1. พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มี คราบสกปรก อยู่ในสภาพดีใช้งานได้ 2. นำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่เป็นที่ เพาะพันธุ์ยุง ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันชักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดีใช้งานได้ 3. กระดาษชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอด เวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือ บริการฟรี) หรือสายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพดีใช้งานได้ 4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจก สะอาด ไม่มี คราบสกปรก อยู่ในสภาพดี และใช้งานได้ 5. สบู่ล้างมือ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิด ให้บริการ 6. ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ใน สภาพดี ไม่รั่วซึมตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือ บริเวณใกล้เคียง 7. มีการระบายอากาศดี และไม่มีกลิ่นเหม็น 8. สภาพพอระบายสิ่งปฏิกูล และถึงเก็บ ก็ไม่รั่วแตกหรือชำรุด 9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบ การควบคุมตรวจตราเป็นประจำ																					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง									
3. R: Restroom (การจัดการห้องส้วมสาธารณะ) (20 คะแนน) (ต่อ)	5. มีการพัฒนาส้วมมาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ที่อาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และผู้ป่วยใน (IPD) (20 คะแนน)	เกณฑ์มาตรฐาน HAS	ผลการประเมินผ่าน												
		ความปลอดภัย (Accessibility: A) 10. จัดให้มีส้วมนั่งราบอย่างน้อยหนึ่งห้อง 11. ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ ความปลอดภัย (Safety: S) 12. บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลิ้นตา/เปลี่ยว 13. กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย - หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน 14. ประตู ที่จับเปิด - ปิด และที่ล็อกด้านในสะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้ 15. พื้นห้องส้วมแห้ง 16. แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ	ผ่าน												
		5.4 มีการประเมินพึงพอใจของผู้ใช้บริการห้องส้วมผู้ป่วยใน (IPD) (2 คะแนน) - ไม่มีการประเมินความพึงพอใจหรือมีผลการประเมินความพึงพอใจ <75 % = 0 คะแนน - มีผลการประเมินความพึงพอใจ 75-84 % = 1 คะแนน - มีผลการประเมินความพึงพอใจ 85-100 % = 2 คะแนน		<table border="1"> <thead> <tr> <th>ข้อ</th> <th colspan="2">ค่าคะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>5.4</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> คะแนนรวม (ข้อ 5.3 - 5.4) : สรุปคะแนน หมวด 3 :	ข้อ	ค่าคะแนน		0	1	2	5.4			โรงพยาบาล	
ข้อ	ค่าคะแนน														
0	1	2													
5.4															

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																		
4. E: ENERGY (การจัดการ ด้านพลังงาน) (30 คะแนน)	6. มีการกำหนดนโยบายหรือมาตรการประหยัดพลังงานที่เป็นปัจจุบันและเป็นรูปธรรมเกิดการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดร่วมกันทั้งองค์กร *** มาตรฐานการอนุรักษ์และการจัดการพลังงาน และตรวจตามมาตรฐานการตรวจประเมินด้านการอนุรักษ์พลังงานของสำนักงานแพทย์	6.1 ด้านไฟฟ้า (10 คะแนน) 6.1.1 มีมาตรการประหยัดไฟฟ้า (5 คะแนน) (1) * มีมาตรการประหยัดไฟฟ้า โดยมีการปรับตั้งอุณหภูมิเครื่องปรับอากาศไม่น้อยกว่า 25 องศาเซลเซียส (บังคับ) โดยไม่คิดรวมส่วนบริการและห้องผ่าตัด และมาตรการประหยัดพลังงานอื่น ๆ อีก อย่างน้อย 3 มาตรการ ๆ ละ 1 คะแนน (3 คะแนน) (2) การใช้พลังงานทดแทน (2 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">ค่าคะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ข้อ</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>6.1.1(1)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ค่าคะแนน			ข้อ	0	1	2	3	6.1.1(1)					โรงพยาบาล/ สำนักงาน						
			ค่าคะแนน																				
ข้อ	0	1	2	3																			
6.1.1(1)																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">ค่าคะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ข้อ</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>6.1.1(2)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5">คะแนนรวม ข้อ 6.1.1 :</td> </tr> </tbody> </table>	ค่าคะแนน			ข้อ	0	1	2	6.1.1(2)				คะแนนรวม ข้อ 6.1.1 :											
ค่าคะแนน																							
ข้อ	0	1	2																				
6.1.1(2)																							
คะแนนรวม ข้อ 6.1.1 :																							
		6.1.2 มีปริมาณการใช้ไฟฟ้าลดลง (Outcome) (5 คะแนน) - ลดได้น้อยกว่าร้อยละ 50 ของเป้าหมาย = 1 คะแนน - ลดได้ร้อยละ 50-99 ของเป้าหมาย = 3 คะแนน - ลดได้ร้อยละ 100 ขึ้นไปของเป้าหมาย = 5 คะแนน (ค่าเป้าหมาย = 10 % ต่อ 4 ปี หรือ 2.5 % ต่อปี หรือสะสม)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">ค่าคะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ข้อ</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>6.1.2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5">คะแนนรวม ข้อ 6.1 :</td> </tr> </tbody> </table>	ค่าคะแนน			ข้อ	0	1	3	5	6.1.2					คะแนนรวม ข้อ 6.1 :						
ค่าคะแนน																							
ข้อ	0	1	3	5																			
6.1.2																							
คะแนนรวม ข้อ 6.1 :																							
		6.2 ด้านน้ำประปา (10 คะแนน) 6.2.1 มีมาตรการประหยัดน้ำประปา (5 คะแนน) - * มีมาตรการประหยัดน้ำประปาร้อยละ 5 มาตรการ ๆ ละ 1 คะแนน (5 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">ค่าคะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ข้อ</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>6.2.1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ค่าคะแนน			ข้อ	0	1	2	3	4	5	6.2.1							โรงพยาบาล/ สำนักงาน		
ค่าคะแนน																							
ข้อ	0	1	2	3	4	5																	
6.2.1																							
	6.2.2 มีปริมาณการใช้น้ำประปาลดลง (Outcome) (5 คะแนน) - ลดได้น้อยกว่าร้อยละ 50 ของเป้าหมาย = 1 คะแนน - ลดได้ร้อยละ 50-99 ของเป้าหมาย = 3 คะแนน - ลดได้ร้อยละ 100 ขึ้นไปของเป้าหมาย = 5 คะแนน (ค่าเป้าหมาย = 10 % ต่อ 4 ปี หรือ 2.5 % ต่อปี หรือสะสม)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">ค่าคะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ข้อ</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>6.2.2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5">คะแนนรวม ข้อ 6.2 :</td> </tr> </tbody> </table>	ค่าคะแนน			ข้อ	0	1	3	5	6.2.2					คะแนนรวม ข้อ 6.2 :							
ค่าคะแนน																							
ข้อ	0	1	3	5																			
6.2.2																							
คะแนนรวม ข้อ 6.2 :																							

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																
4. E: ENERGY (การจัดการ ด้านพลังงาน) (30 คะแนน) (ต่อ)	6. มีการกำหนดนโยบาย หรือมาตรการประหยัด พลังงานที่เป็นปัจจุบันและ เป็นรูปธรรมเกิดการ ปฏิบัติตามมาตรการที่ กำหนดร่วมกันทั้งองค์กร *** มาตราฐานการอนุรักษ์ และการจัดการพลังงาน และตรวจตามมาตรฐาน การตรวจประเมินด้านการ อนุรักษ์พลังงานของ สำนักงานแพทย์	6.3 นำขึ้นเชื้อเพลิง (5 คะแนน) 6.3.1 มีมาตรการประหยัดน้ำมันเชื้อเพลิง (4 คะแนน) - *มีมาตรการประหยัดน้ำมันเชื้อเพลิงมาตรการละ 1 คะแนน	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">ค่าคะแนน</th> </tr> <tr> <th>ข้อ</th> <th>0</th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6.3.1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ค่าคะแนน				ข้อ	0	1	2	3	4	6.3.1							
		ค่าคะแนน																			
		ข้อ	0	1	2	3	4														
		6.3.1																			
6.3.2 มีปริมาณการใช้น้ำมันเชื้อเพลิงลดลง (Outcome) (1 คะแนน) - ลดได้น้อยกว่าร้อยละ 50 ของเป้าหมาย = 0 คะแนน - ลดได้ร้อยละ 50 - 100 ของเป้าหมาย = 1 คะแนน (ค่าเป้าหมาย = 10 % ต่อ 4 ปี หรือ 2.5 % ต่อปี หรือสะสม)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ค่าคะแนน</th> </tr> <tr> <th>ข้อ</th> <th>0</th> <th>1</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6.3.2</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>คะแนนรวม ข้อ 6.3 :</p>	ค่าคะแนน		ข้อ	0	1	6.3.2														
ค่าคะแนน																					
ข้อ	0	1																			
6.3.2																					
6.4 ด้านการจัดการทรัพยากรกระดาษ (5 คะแนน) *6.4.1 มีมาตรการประหยัดทรัพยากรกระดาษอย่างน้อย 4 มาตรการ (2 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ค่าคะแนน</th> </tr> <tr> <th>ข้อ</th> <th>0</th> <th>2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6.4.1</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ค่าคะแนน		ข้อ	0	2	6.4.1														
ค่าคะแนน																					
ข้อ	0	2																			
6.4.1																					
*6.4.2 QR code แทนการแจกกระดาษ (1 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ค่าคะแนน</th> </tr> <tr> <th>ข้อ</th> <th>0</th> <th>1</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6.4.2</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ค่าคะแนน		ข้อ	0	1	6.4.2														
ค่าคะแนน																					
ข้อ	0	1																			
6.4.2																					
6.4.3 มีปริมาณการใช้กระดาษลดลง (Outcome) (2 คะแนน) - ลดได้น้อยกว่าร้อยละ 50 ของเป้าหมาย = 0 คะแนน - ลดได้ร้อยละ 50 - 99 ของเป้าหมาย = 1 คะแนน - ลดได้ร้อยละ 100 ขึ้นไปของเป้าหมาย = 2 คะแนน (ค่าเป้าหมาย = 10 % ต่อ 4 ปี หรือ 2.5 % ต่อปี หรือสะสม)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">ค่าคะแนน</th> </tr> <tr> <th>ข้อ</th> <th>0</th> <th>1</th> <th>2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6.4.3</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>คะแนนรวม ข้อ 6.4 :</p> <p>สรุปคะแนน หมวด 4 :</p>	ค่าคะแนน			ข้อ	0	1	2	6.4.3												
ค่าคะแนน																					
ข้อ	0	1	2																		
6.4.3																					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง														
5. E:ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล) (30 คะแนน)	7. มีการจัดสิ่งแวดล้อมทั่วไปทั้งภายในและภายนอกอาคาร ให้ปลอดภัย เอื้อต่อสุขภาพ โดยเพิ่มพื้นที่สีเขียว และพื้นที่พักผ่อนที่สร้างความรู้สึกผ่อนคลายสำหรับผู้ร่วมทั้งผู้มารับบริการ (20 คะแนน)	<p>* 7.1 มีการดูแลด้านสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคาร (10 คะแนน) ในด้าน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ความสะอาดในการให้บริการ สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยและความปลอดภัย 2) การควบคุมแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงมีโรค 3) แสงสว่างเพียงพอ 4) มีการระบายอากาศที่ดี 5) มีระบบป้องกัน และระงับอัคคีภัย <p>รายละเอียดเกณฑ์</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <th>ผ่าน</th> <th>ไม่ผ่าน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>✓</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>ความสะอาดในการให้บริการ สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยและความปลอดภัย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บริเวณภายในอาคาร สะอาดเป็นส่วน มีป้ายต่าง ๆ ชัดเจน ตามมาตรฐาน สี และเครื่องหมายเพื่อความปลอดภัย 2. มีการจัดสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับผู้พิการหรือ ผู้พิการและผู้พิการและคนชรา เช่น ป้ายแสดงสิ่งอำนวยความสะดวก ที่จอดรถ ผู้พิการ ทางลาด และลิฟต์ ราวจับ ราวกันบันได กริ่งฉุกเฉิน ห้องสัมมนา พิการ เป็นต้น รายละเอียดตามกฎกระทรวงกำหนดสิ่งอำนวยความสะดวกในอาคารสำหรับผู้พิการหรือผู้พิการและคนชรา พ.ศ. 2548 	ผลการประเมิน		ผ่าน	ไม่ผ่าน	✓		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">แปดผล/คะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ผลการดำเนินการ 7.1</td> <td>ค่าคะแนน</td> </tr> <tr> <td>ดำเนินการ ไม่ครบ</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>ดำเนินการ ครบ</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> <p>คะแนนที่ได้ :</p>	แปดผล/คะแนน		ผลการดำเนินการ 7.1	ค่าคะแนน	ดำเนินการ ไม่ครบ	0	ดำเนินการ ครบ	10	โรงพยาบาล/สำนักงานเฉพาะชื่อ 7.1, 7.2, 7.4	
ผลการประเมิน																			
ผ่าน	ไม่ผ่าน																		
✓																			
แปดผล/คะแนน																			
ผลการดำเนินการ 7.1	ค่าคะแนน																		
ดำเนินการ ไม่ครบ	0																		
ดำเนินการ ครบ	10																		

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง								
<p>5. E:ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)</p>	<p>7. มีการจัดสิ่งแวดล้อมทั่วไปทั้งภายในและภายนอกอาคาร ให้ปลอดภัย เอื้อต่อสุขภาพ โดยเพิ่มพื้นที่สีเขียว และพื้นที่พักผ่อนที่สร้างความรู้สึกผ่อนคลายสำหรับผู้ป่วย รวมทั้งผู้มารับบริการ (20 คะแนน)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="302 1157 393 1563">เกณฑ์มาตรฐาน</th> <th data-bbox="302 978 393 1157">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <td></td> <td>ผ่าน</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ไม่ผ่าน</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="393 1157 685 1563"> <p>การควบคุมแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และแมลงนำโรค</p> <p>3. สักรางแหล่งเพาะพันธุ์ยุงลาย ต้องมีค่าดัชนีความชุกชุมของลูกน้ำยุงลาย (Container Index: CI) = 0 [CI = (จำนวนภาชนะที่สำรวจทั้งหมด) * 100]</p> <p>4. มีมาตรการในการควบคุม และกำจัด แหล่งเพาะพันธุ์ลูกน้ำยุงลาย</p> <p>5. ไม่พบตัวหรือร่องรอยของสัตว์ และแมลงนำโรคในพื้นที่ต่าง ๆ ของอาคารในโรงพยาบาล โดยเฉพาะพื้นที่แผนกผู้ป่วยนอก ผู้ป่วยใน ห้องครัว โรงอาหาร และพื้นที่ที่เป็นระบบปิด เช่น ห้องผ่าตัด ห้องปฏิบัติการ หน่วยงานกลาง เป็นต้น</p> <p>6. โรงพยาบาลมีแผน และมาตรการปฏิบัติงานควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์แมลงพาหะนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ แมลงวัน เป็นต้น</p> <p>7. ไม่มีการเลี้ยงสัตว์ต่าง ๆ ในโรงพยาบาล ยกเว้นการเลี้ยงเพื่อการศึกษาวิจัย ในห้องปฏิบัติการ และการเลี้ยงปลาหรือสัตว์น้ำสวยงาม</p> <p>8. มีป้ายหรือสัญลักษณ์แสดงการห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณโรงพยาบาล</p> </td> <td data-bbox="393 978 685 1157"></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน		ผ่าน		ไม่ผ่าน	<p>การควบคุมแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และแมลงนำโรค</p> <p>3. สักรางแหล่งเพาะพันธุ์ยุงลาย ต้องมีค่าดัชนีความชุกชุมของลูกน้ำยุงลาย (Container Index: CI) = 0 [CI = (จำนวนภาชนะที่สำรวจทั้งหมด) * 100]</p> <p>4. มีมาตรการในการควบคุม และกำจัด แหล่งเพาะพันธุ์ลูกน้ำยุงลาย</p> <p>5. ไม่พบตัวหรือร่องรอยของสัตว์ และแมลงนำโรคในพื้นที่ต่าง ๆ ของอาคารในโรงพยาบาล โดยเฉพาะพื้นที่แผนกผู้ป่วยนอก ผู้ป่วยใน ห้องครัว โรงอาหาร และพื้นที่ที่เป็นระบบปิด เช่น ห้องผ่าตัด ห้องปฏิบัติการ หน่วยงานกลาง เป็นต้น</p> <p>6. โรงพยาบาลมีแผน และมาตรการปฏิบัติงานควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์แมลงพาหะนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ แมลงวัน เป็นต้น</p> <p>7. ไม่มีการเลี้ยงสัตว์ต่าง ๆ ในโรงพยาบาล ยกเว้นการเลี้ยงเพื่อการศึกษาวิจัย ในห้องปฏิบัติการ และการเลี้ยงปลาหรือสัตว์น้ำสวยงาม</p> <p>8. มีป้ายหรือสัญลักษณ์แสดงการห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณโรงพยาบาล</p>				
เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน												
	ผ่าน												
	ไม่ผ่าน												
<p>การควบคุมแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และแมลงนำโรค</p> <p>3. สักรางแหล่งเพาะพันธุ์ยุงลาย ต้องมีค่าดัชนีความชุกชุมของลูกน้ำยุงลาย (Container Index: CI) = 0 [CI = (จำนวนภาชนะที่สำรวจทั้งหมด) * 100]</p> <p>4. มีมาตรการในการควบคุม และกำจัด แหล่งเพาะพันธุ์ลูกน้ำยุงลาย</p> <p>5. ไม่พบตัวหรือร่องรอยของสัตว์ และแมลงนำโรคในพื้นที่ต่าง ๆ ของอาคารในโรงพยาบาล โดยเฉพาะพื้นที่แผนกผู้ป่วยนอก ผู้ป่วยใน ห้องครัว โรงอาหาร และพื้นที่ที่เป็นระบบปิด เช่น ห้องผ่าตัด ห้องปฏิบัติการ หน่วยงานกลาง เป็นต้น</p> <p>6. โรงพยาบาลมีแผน และมาตรการปฏิบัติงานควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์แมลงพาหะนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ แมลงวัน เป็นต้น</p> <p>7. ไม่มีการเลี้ยงสัตว์ต่าง ๆ ในโรงพยาบาล ยกเว้นการเลี้ยงเพื่อการศึกษาวิจัย ในห้องปฏิบัติการ และการเลี้ยงปลาหรือสัตว์น้ำสวยงาม</p> <p>8. มีป้ายหรือสัญลักษณ์แสดงการห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณโรงพยาบาล</p>													

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง										
5. E:ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อม ในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	7. มีการจัดสิ่งแวดล้อมทั่วไปทั้งภายในและภายนอกอาคาร ให้ปลอดภัย เอื้อต่อสุขภาพ โดยเพิ่มพื้นที่สีเขียว และพื้นที่พักผ่อนที่สร้างความรู้สึกผ่อนคลายสำหรับผู้เยี่ยมชมทั้งผู้มารับบริการ (20 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="267 1157 370 1575">เกณฑ์มาตรฐาน</th> <th data-bbox="267 966 370 1157">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <td data-bbox="370 1157 407 1575">แสงสว่างเพียงพอ</td> <td data-bbox="370 966 407 1157">ผ่าน</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="407 1157 786 1575"> 9. มีการตรวจวัดความเข้มของแสงสว่างในห้องคร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง พร้อมมีผลการตรวจวัดความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่าง ๆ และมีแผนหรือมีการดำเนินการแก้ไขให้เป็นไปตามมาตรฐานกฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานในการบริหารจัดการและดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับความร้อน แสงสว่าง และเสียง พ.ศ. 2559 </td> <td data-bbox="407 966 786 1157">ไม่ผ่าน</td> </tr> <tr> <td data-bbox="786 1157 1089 1575"> มีการระบายอากาศที่ดี 10. มีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่า 1 ใน 10 ของพื้นที่ห้อง หรือมีการระบายอากาศอื่นใดที่มีประสิทธิภาพในการทำงานที่ทดแทนกันได้ กรณีเป็นห้องปรับอากาศจะต้องมีระบบการแลกเปลี่ยนอากาศระหว่างภายใน และภายนอกอาคาร เช่น พัดลมดูดอากาศ เป็นต้น </td> <td data-bbox="786 966 1089 1157"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1089 1157 1408 1575"> มีระบบป้องกันและระงับอัคคีภัย 11. มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งานติดตามอาคาร ได้แก่ ถังดับเพลิงชนิดมือถือ ระบบน้ำดับเพลิงอัตโนมัติในอาคาร เครื่องตัดไฟอัตโนมัติในอาคาร สัญญาณเตือนภัย </td> <td data-bbox="1089 966 1408 1157"></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน	แสงสว่างเพียงพอ	ผ่าน	9. มีการตรวจวัดความเข้มของแสงสว่างในห้องคร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง พร้อมมีผลการตรวจวัดความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่าง ๆ และมีแผนหรือมีการดำเนินการแก้ไขให้เป็นไปตามมาตรฐานกฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานในการบริหารจัดการและดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับความร้อน แสงสว่าง และเสียง พ.ศ. 2559	ไม่ผ่าน	มีการระบายอากาศที่ดี 10. มีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่า 1 ใน 10 ของพื้นที่ห้อง หรือมีการระบายอากาศอื่นใดที่มีประสิทธิภาพในการทำงานที่ทดแทนกันได้ กรณีเป็นห้องปรับอากาศจะต้องมีระบบการแลกเปลี่ยนอากาศระหว่างภายใน และภายนอกอาคาร เช่น พัดลมดูดอากาศ เป็นต้น		มีระบบป้องกันและระงับอัคคีภัย 11. มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งานติดตามอาคาร ได้แก่ ถังดับเพลิงชนิดมือถือ ระบบน้ำดับเพลิงอัตโนมัติในอาคาร เครื่องตัดไฟอัตโนมัติในอาคาร สัญญาณเตือนภัย				
เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน														
แสงสว่างเพียงพอ	ผ่าน														
9. มีการตรวจวัดความเข้มของแสงสว่างในห้องคร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง พร้อมมีผลการตรวจวัดความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่าง ๆ และมีแผนหรือมีการดำเนินการแก้ไขให้เป็นไปตามมาตรฐานกฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานในการบริหารจัดการและดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับความร้อน แสงสว่าง และเสียง พ.ศ. 2559	ไม่ผ่าน														
มีการระบายอากาศที่ดี 10. มีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่า 1 ใน 10 ของพื้นที่ห้อง หรือมีการระบายอากาศอื่นใดที่มีประสิทธิภาพในการทำงานที่ทดแทนกันได้ กรณีเป็นห้องปรับอากาศจะต้องมีระบบการแลกเปลี่ยนอากาศระหว่างภายใน และภายนอกอาคาร เช่น พัดลมดูดอากาศ เป็นต้น															
มีระบบป้องกันและระงับอัคคีภัย 11. มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งานติดตามอาคาร ได้แก่ ถังดับเพลิงชนิดมือถือ ระบบน้ำดับเพลิงอัตโนมัติในอาคาร เครื่องตัดไฟอัตโนมัติในอาคาร สัญญาณเตือนภัย															

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง														
5. E:ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อม ในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	7. มีการจัดสิ่งแวดล้อม ที่ไปทั้งภายในและ ภายนอกอาคาร ให้ ปลอดภัย เอื้อต่อสุขภาพ โดยเพิ่มพื้นที่สีเขียว และ พื้นที่พักผ่อนที่สร้างความ รู้สึกผ่อนคลายสำหรับผู้ป่วย รวมทั้งผู้มารับบริการ (20 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="310 1157 402 1575">เกณฑ์มาตรฐาน</th> <th data-bbox="310 973 402 1157">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <td></td> <td>ผ่าน</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ไม่ผ่าน</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="407 973 597 1575"> 12. มีระดับเพลิงไหม้หรือที่อยู่ในสภาพ ดี เหมาะสมกับประเภทของเพลิงไหม้ติด ตามอาคาร ห้องหรือแผนกต่าง ๆ ที่เสี่ยง ต่ออัคคีภัย เช่น โรงครัว แผนกซักกรีด ห้อง เก็บเวชภัณฑ์ต่าง ๆ และห้องปฏิบัติการ </td> <td data-bbox="407 973 597 1157"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="602 973 808 1575"> 13. การติดตั้งอุปกรณ์ดับเพลิงชนิดมือถือ ให้ติดตั้งหรือจัดวางเครื่องดับเพลิงในสภาพ ที่มีน้คง มองเห็นได้อย่างชัดเจน สามารถ นำมาใช้ได้ง่าย และรวดเร็ว หากวางกับพื้น ต้องวางให้มั่นคง แข็งแรง </td> <td data-bbox="602 973 808 1157"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="813 973 927 1575"> 14. อุปกรณ์ดับเพลิงชนิดมือถือมีการ ตรวจสอบอายุการใช้งาน ทุก 6 เดือน และ ติดป้ายแสดงผลการตรวจสอบ </td> <td data-bbox="813 973 927 1157"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="932 973 1247 1575"> 15. มีเจ้าหน้าที่รับผิดชอบด้านการใช้ เครื่องดับเพลิงที่มีความรู้ ความชำนาญ โดยผ่านการอบรมจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ ชอบ ด้านหญิงเพลิงโดยตรง เช่น กองตำรวจดับเพลิง และมีการอบรมให้ ความรู้กับพนักงานทุกระดับไม่น้อยกว่า ร้อยละ 40 ในแต่ละแผนก ในกาปฏิบัติ ตน เมื่อเกิดอัคคีภัย </td> <td data-bbox="932 973 1247 1157"></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน		ผ่าน		ไม่ผ่าน	12. มีระดับเพลิงไหม้หรือที่อยู่ในสภาพ ดี เหมาะสมกับประเภทของเพลิงไหม้ติด ตามอาคาร ห้องหรือแผนกต่าง ๆ ที่เสี่ยง ต่ออัคคีภัย เช่น โรงครัว แผนกซักกรีด ห้อง เก็บเวชภัณฑ์ต่าง ๆ และห้องปฏิบัติการ		13. การติดตั้งอุปกรณ์ดับเพลิงชนิดมือถือ ให้ติดตั้งหรือจัดวางเครื่องดับเพลิงในสภาพ ที่มีน้คง มองเห็นได้อย่างชัดเจน สามารถ นำมาใช้ได้ง่าย และรวดเร็ว หากวางกับพื้น ต้องวางให้มั่นคง แข็งแรง		14. อุปกรณ์ดับเพลิงชนิดมือถือมีการ ตรวจสอบอายุการใช้งาน ทุก 6 เดือน และ ติดป้ายแสดงผลการตรวจสอบ		15. มีเจ้าหน้าที่รับผิดชอบด้านการใช้ เครื่องดับเพลิงที่มีความรู้ ความชำนาญ โดยผ่านการอบรมจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ ชอบ ด้านหญิงเพลิงโดยตรง เช่น กองตำรวจดับเพลิง และมีการอบรมให้ ความรู้กับพนักงานทุกระดับไม่น้อยกว่า ร้อยละ 40 ในแต่ละแผนก ในกาปฏิบัติ ตน เมื่อเกิดอัคคีภัย				
เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน																		
	ผ่าน																		
	ไม่ผ่าน																		
12. มีระดับเพลิงไหม้หรือที่อยู่ในสภาพ ดี เหมาะสมกับประเภทของเพลิงไหม้ติด ตามอาคาร ห้องหรือแผนกต่าง ๆ ที่เสี่ยง ต่ออัคคีภัย เช่น โรงครัว แผนกซักกรีด ห้อง เก็บเวชภัณฑ์ต่าง ๆ และห้องปฏิบัติการ																			
13. การติดตั้งอุปกรณ์ดับเพลิงชนิดมือถือ ให้ติดตั้งหรือจัดวางเครื่องดับเพลิงในสภาพ ที่มีน้คง มองเห็นได้อย่างชัดเจน สามารถ นำมาใช้ได้ง่าย และรวดเร็ว หากวางกับพื้น ต้องวางให้มั่นคง แข็งแรง																			
14. อุปกรณ์ดับเพลิงชนิดมือถือมีการ ตรวจสอบอายุการใช้งาน ทุก 6 เดือน และ ติดป้ายแสดงผลการตรวจสอบ																			
15. มีเจ้าหน้าที่รับผิดชอบด้านการใช้ เครื่องดับเพลิงที่มีความรู้ ความชำนาญ โดยผ่านการอบรมจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ ชอบ ด้านหญิงเพลิงโดยตรง เช่น กองตำรวจดับเพลิง และมีการอบรมให้ ความรู้กับพนักงานทุกระดับไม่น้อยกว่า ร้อยละ 40 ในแต่ละแผนก ในกาปฏิบัติ ตน เมื่อเกิดอัคคีภัย																			

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง														
5. E:ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อม ในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	7. มีการจัดสิ่งแวดล้อม ทั่วไปทั้งภายในและ ภายนอกอาคาร ให้ ปลอดภัย เอื้อต่อสุขภาพ โดยเพิ่มพื้นที่สีเขียว และ พื้นที่พักผ่อนที่สร้างความ รู้สึกผ่อนคลายสำหรับผู้ช่วย รวมทั้งผู้มารับบริการ (20 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="269 968 363 1575">เกณฑ์มาตรฐาน</th> <th data-bbox="363 968 477 1575">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <td></td> <td>ผ่าน</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ไม่ผ่าน</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="363 968 721 1575"> 16. มีสถานที่สำหรับเก็บเวชภัณฑ์ และ สารเคมี หรือวัตถุไวไฟเป็นสัดส่วน ห่าง จากแหล่งความร้อน มีป้ายเตือนอันตราย อันอาจเกิดขึ้น หมายความรวมถึงภาษา ที่ใช้บรรจุต้องมีขนาดแข็งแรง ทนทาน มี การจัดวางอย่างถูกต้อง มีป้ายเตือนระวัง อันตราย หากเป็นสารเคมีอันตรายจะ ต้องมีข้อมูลความปลอดภัยเคมีภัณฑ์ (MSDS) ติดอยู่ด้วย </td> <td data-bbox="363 968 477 1575"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 968 802 1575"> 17. มีระบบสัญญาณแจ้งเตือนเหตุเพลิง ไหม้ และแสงสว่างไฟฟ้าฉุกเฉิน </td> <td data-bbox="721 968 802 1575"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="802 968 1013 1575"> 18. อาคารสูงตั้งแต่ 2 ชั้นขึ้นไปต้องมีป้าย บอกทางหนีไฟ และบอกชั้นด้วยตัวอักษร ขนาดที่มีความสูงไม่น้อยกว่า 10 เซนติเมตร ขนาดเหมาะสม ไม่มีสิ่งกีดขวางหรือ ปิดตาย และมีทางออกทุกชั้นอย่างน้อย 2 ทาง </td> <td data-bbox="802 968 1013 1575"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1013 968 1289 1575"> 19. มีแผนป้องกันและระงับอัคคีภัย ราย ละเอียดของแผนป้องกันและระงับอัคคีภัย ได้แก่ การออกแบบเพื่อความปลอดภัยเกี่ยว กับอาคาร เส้นทางหนีไฟ การป้องกันฟ้าผ่า การรักษาก๊าซไวไฟ เป็นต้น ตลอดจนการ ฝึกซ้อม การตรวจตรา การอบรม การ ตรวจจับเพลิง การฝึกอบรม อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง </td> <td data-bbox="1013 968 1289 1575"></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน		ผ่าน		ไม่ผ่าน	16. มีสถานที่สำหรับเก็บเวชภัณฑ์ และ สารเคมี หรือวัตถุไวไฟเป็นสัดส่วน ห่าง จากแหล่งความร้อน มีป้ายเตือนอันตราย อันอาจเกิดขึ้น หมายความรวมถึงภาษา ที่ใช้บรรจุต้องมีขนาดแข็งแรง ทนทาน มี การจัดวางอย่างถูกต้อง มีป้ายเตือนระวัง อันตราย หากเป็นสารเคมีอันตรายจะ ต้องมีข้อมูลความปลอดภัยเคมีภัณฑ์ (MSDS) ติดอยู่ด้วย		17. มีระบบสัญญาณแจ้งเตือนเหตุเพลิง ไหม้ และแสงสว่างไฟฟ้าฉุกเฉิน		18. อาคารสูงตั้งแต่ 2 ชั้นขึ้นไปต้องมีป้าย บอกทางหนีไฟ และบอกชั้นด้วยตัวอักษร ขนาดที่มีความสูงไม่น้อยกว่า 10 เซนติเมตร ขนาดเหมาะสม ไม่มีสิ่งกีดขวางหรือ ปิดตาย และมีทางออกทุกชั้นอย่างน้อย 2 ทาง		19. มีแผนป้องกันและระงับอัคคีภัย ราย ละเอียดของแผนป้องกันและระงับอัคคีภัย ได้แก่ การออกแบบเพื่อความปลอดภัยเกี่ยว กับอาคาร เส้นทางหนีไฟ การป้องกันฟ้าผ่า การรักษาก๊าซไวไฟ เป็นต้น ตลอดจนการ ฝึกซ้อม การตรวจตรา การอบรม การ ตรวจจับเพลิง การฝึกอบรม อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง				
เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน																		
	ผ่าน																		
	ไม่ผ่าน																		
16. มีสถานที่สำหรับเก็บเวชภัณฑ์ และ สารเคมี หรือวัตถุไวไฟเป็นสัดส่วน ห่าง จากแหล่งความร้อน มีป้ายเตือนอันตราย อันอาจเกิดขึ้น หมายความรวมถึงภาษา ที่ใช้บรรจุต้องมีขนาดแข็งแรง ทนทาน มี การจัดวางอย่างถูกต้อง มีป้ายเตือนระวัง อันตราย หากเป็นสารเคมีอันตรายจะ ต้องมีข้อมูลความปลอดภัยเคมีภัณฑ์ (MSDS) ติดอยู่ด้วย																			
17. มีระบบสัญญาณแจ้งเตือนเหตุเพลิง ไหม้ และแสงสว่างไฟฟ้าฉุกเฉิน																			
18. อาคารสูงตั้งแต่ 2 ชั้นขึ้นไปต้องมีป้าย บอกทางหนีไฟ และบอกชั้นด้วยตัวอักษร ขนาดที่มีความสูงไม่น้อยกว่า 10 เซนติเมตร ขนาดเหมาะสม ไม่มีสิ่งกีดขวางหรือ ปิดตาย และมีทางออกทุกชั้นอย่างน้อย 2 ทาง																			
19. มีแผนป้องกันและระงับอัคคีภัย ราย ละเอียดของแผนป้องกันและระงับอัคคีภัย ได้แก่ การออกแบบเพื่อความปลอดภัยเกี่ยว กับอาคาร เส้นทางหนีไฟ การป้องกันฟ้าผ่า การรักษาก๊าซไวไฟ เป็นต้น ตลอดจนการ ฝึกซ้อม การตรวจตรา การอบรม การ ตรวจจับเพลิง การฝึกอบรม อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง																			

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง			
5. E:ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อม ในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	7. มีการจัดสิ่งแวดล้อม ทั่วไปทั้งภายในและ ภายนอกอาคาร ให้ ปลอดภัย เอื้อต่อสุขภาพ โดยเพิ่มพื้นที่สีเขียว และ พื้นที่พักผ่อนที่สร้างความ รู้สึกผ่อนคลายสำหรับผู้ช่วย รวมทั้งผู้มารับบริการ (20 คะแนน)	* 7.2 มีการดำเนินงานกิจกรรมที่ส่งเสริมสภาพแวดล้อมที่ดีในการ ทำงาน เช่น กิจกรรม 5 ส Big Cleaning Day กิจกรรมสถานที่ทำงาน นอกระยะ (Healthy Workplace) เป็นต้น (2 คะแนน)	ข้อ	ค่าคะแนน				
			7.2	0			2	
		* 7.3 มีการจัดการน้ำเสียได้มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งตาม ที่กฎหมายกำหนด (ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อม) มาตรฐานการจัดการน้ำเสียต้องครบทุกข้อ (6 คะแนน)	ผลการดำเนินการ 7.3	ค่าคะแนน				
			ดำเนินการไม่ครบ	0				
			ดำเนินการครบ	6				
			คะแนนที่ได้ :					
		* 7.4 มีการจัดสวนสร้างความร่มรื่น และเพิ่มพื้นที่สีเขียว** โดยจัด ใหม่พื้นที่สีเขียวเพิ่มขึ้น 5 % ของพื้นที่สีเขียวทั้งหมด เทียบกับปีที่ ผ่านมา (2 คะแนน)	ข้อ	ค่าคะแนน				
			7.4	0			2	
			คะแนนรวม ข้อ 7.1 - 7.4 :					
	8. มีช่องทางการให้ความรู้ และ/หรือให้คำปรึกษา ด้าน GREEN แก่ผู้มารับ บริการ และมีการส่งเสริม กิจกรรมที่เอื้อต่อการมี สุขภาพที่ดีแบบองค์รวม ได้แก่ การตรวจสุขภาพ กิจกรรมทางกาย (Physical activity) ให้แก่ เจ้าหน้าที่ (10 คะแนน)	8.1 มีช่องทางการให้ความรู้ และ/หรือให้คำปรึกษาด้าน GREEN แก่ผู้มารับบริการ เพื่อให้เกิดความร่วมมือในด้าน GREEN กับ หน่วยงานและนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้กับตนเองและ ชุมชน (5 คะแนน)	ข้อ	ค่าคะแนน	โรงพยาบาล/ สำนักงาน เฉพาะข้อ 8.2			
			8.1	0			2	3
		8.2 มีการตรวจสุขภาพเจ้าหน้าที่และมีการวิเคราะห์ข้อมูลด้าน สุขภาพ และจัดกิจกรรมเพื่อสร้างแรงจูงใจในการปรับเปลี่ยน พฤติกรรมสุขภาพของเจ้าหน้าที่ (5 คะแนน)	ข้อ	ค่าคะแนน				
			8.2	0	2	3	4	5
			คะแนนรวม ข้อ 8.1 - 8.2 :					
			สรุปคะแนน หมวด 5 :					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน)	* 9. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสาธารณสุขที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 จำนวน 75 ข้อ จำแนกเป็น 5 หมวด ได้แก่ หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม บรรจุ ประกอบอาหาร หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บ รักษาอาหาร หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร หมวด 5 การนำร่องทางสุขาภิบาลอาหาร	สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสาธารณสุขที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 จำนวน 75 ข้อ จำแนกเป็น 5 หมวด ได้แก่ หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม บรรจุ ประกอบอาหาร หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บ รักษาอาหาร หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร หมวด 5 การนำร่องทางสุขาภิบาลอาหาร	ผลการดำเนินการข้อ 9 ดำเนินการไม่ครบ 0 ดำเนินการครบ 10 คะแนนที่ได้ :	โรงพยาบาล	
		หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม บรรจุ ประกอบอาหาร (35 ข้อ) 1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (10 ข้อ)	ผลการตรวจแนะนำ		
		ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลตรวจ		
		1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารในระหว่งให้บริการ	ผลตรวจ		
		2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	ผลตรวจ		
		3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	ผลตรวจ		
		4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	ผลตรวจ		
		5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก	ผลตรวจ		
		6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยงในพื้นที่รับประทานอาหาร	ผลตรวจ		

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																																																		
<p>6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาวะอาหารและการจัดการนวัตโรคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)</p>	<p>* 9. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สวัสดิ์ลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>คะแนน ๑๐๕</th> <th>๑๕-๑๐๐</th> <th>๕๕-๑๐๐</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8. ไม่ใช้ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่หรือที่รับประทานอาหาร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9. ไม่ใช้เมฆทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์ซึ่งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอันตราย</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>1.2 บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (15 ข้อ)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>คะแนน ๑๐๕</th> <th>๑๕-๑๐๐</th> <th>๕๕-๑๐๐</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คะแนน ๑๐๕	๑๕-๑๐๐	๕๕-๑๐๐	7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				8. ไม่ใช้ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่หรือที่รับประทานอาหาร				9. ไม่ใช้เมฆทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์ซึ่งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.				10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอันตราย				รวม				ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คะแนน ๑๐๕	๑๕-๑๐๐	๕๕-๑๐๐	1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน				4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น						
ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																																						
	คะแนน ๑๐๕	๑๕-๑๐๐	๕๕-๑๐๐																																																				
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน																																																							
8. ไม่ใช้ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่หรือที่รับประทานอาหาร																																																							
9. ไม่ใช้เมฆทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์ซึ่งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.																																																							
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอันตราย																																																							
รวม																																																							
ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																																						
	คะแนน ๑๐๕	๑๕-๑๐๐	๕๕-๑๐๐																																																				
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย																																																							
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น																																																							
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน																																																							
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น																																																							

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์				แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง
		ข้อกำหนดคุณสมบัติ	ผลการตรวจแนะนำ	คะแนน	หมายเหตุ			
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาวะอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 9. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สวัสดิ์ภาวะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)	ข้อกำหนดคุณสมบัติ	ผลการตรวจแนะนำ	คะแนน	หมายเหตุ			
		5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	5. 5	5				
		6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	6. 5	5				
		7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างลิ้น	7. 5	5				
		8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยงในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	8. 5	5				
		9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	9. 5	5				
		10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	10. 5	5				
		11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	11. 5	5				
		12. บริเวณรอบบ่อถึงมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	12. 5	5				
		13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	13. 5	5				
		14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดีไม่มีเศษอาหารตกค้าง	14. 5	5				
		15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	15. 5	5				
		รวม						

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																											
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัย อาหารและการจัดการ น้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 9. สถานที่ประกอบ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)	1.3 บริเวณห้องล้าง (4 ข้อ)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุขลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>พ.ย.ก.ร.๒๕๖๒</th> <th>พ.ย.ก.ร.๒๕๖๓</th> <th>พ.ย.ก.ร.๒๕๖๔</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. ห้องล้างมือ และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพพร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. ห้องล้างมือ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. ห้องล้าง แยกเป็นส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			พ.ย.ก.ร.๒๕๖๒	พ.ย.ก.ร.๒๕๖๓	พ.ย.ก.ร.๒๕๖๔	1. ห้องล้างมือ และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพพร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				2. ห้องล้างมือ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				4. ห้องล้าง แยกเป็นส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				รวม					
		ข้อกำหนดสุขลักษณะ			ผลการตรวจแนะนำ																											
พ.ย.ก.ร.๒๕๖๒	พ.ย.ก.ร.๒๕๖๓		พ.ย.ก.ร.๒๕๖๔																													
1. ห้องล้างมือ และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพพร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ																																
2. ห้องล้างมือ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง																																
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา																																
4. ห้องล้าง แยกเป็นส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร																																
รวม																																
		1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (6 ข้อ)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุขลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>พ.ย.ก.ร.๒๕๖๒</th> <th>พ.ย.ก.ร.๒๕๖๓</th> <th>พ.ย.ก.ร.๒๕๖๔</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			พ.ย.ก.ร.๒๕๖๒	พ.ย.ก.ร.๒๕๖๓	พ.ย.ก.ร.๒๕๖๔	1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				2. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ																	
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																															
	พ.ย.ก.ร.๒๕๖๒	พ.ย.ก.ร.๒๕๖๓	พ.ย.ก.ร.๒๕๖๔																													
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ																																
2. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ																																

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																																														
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาวะอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 9. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)	<table border="1" data-bbox="269 978 805 1563"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุขลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจประเมิน</th> </tr> <tr> <th>ไม่เคยปฏิบัติตาม</th> <th>ปฏิบัติตามบางส่วน</th> <th>ปฏิบัติตาม</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="805 978 967 1563">หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร (22 ข้อ) 2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (10 ข้อ)</p> <table border="1" data-bbox="967 978 1461 1563"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุขลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจประเมิน</th> </tr> <tr> <th>ไม่เคยปฏิบัติตาม</th> <th>ปฏิบัติตามบางส่วน</th> <th>ปฏิบัติตาม</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด แลวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			ไม่เคยปฏิบัติตาม	ปฏิบัติตามบางส่วน	ปฏิบัติตาม	3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์				4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				รวม				ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			ไม่เคยปฏิบัติตาม	ปฏิบัติตามบางส่วน	ปฏิบัติตาม	1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด แลวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ						
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน																																																		
	ไม่เคยปฏิบัติตาม	ปฏิบัติตามบางส่วน	ปฏิบัติตาม																																																
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์																																																			
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์																																																			
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์																																																			
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์																																																			
รวม																																																			
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน																																																		
	ไม่เคยปฏิบัติตาม	ปฏิบัติตามบางส่วน	ปฏิบัติตาม																																																
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ																																																			
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด แลวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร																																																			
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ																																																			

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการตรวจประเมิน			พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง
			๕๐-๕๕	๕๖-๖๐	๖๑-๖๕		
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาวะ อาหารและการจัดการ น้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 9. สถานที่ประกอบ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขาภิบาล อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)	ข้อกำหนดสัญลักษณ์					
		4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร					
		5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย ออ.มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง					
		6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร					
		7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น					
		8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส					
		9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส					
		10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น					
		รวม					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาวะอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 9. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)	2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (7 ข้อ) ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ 1. ได้มาตรฐาน และมีเอกสารบออาหาร (อย.) 2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท 3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามจับสำหรับกดโดยเฉพาะ 4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร 5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่มสะอาดได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง น้ำใช้ 6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ 7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี รวม			

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์			แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง											
		ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการทำงาน	หมายเหตุ														
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาวะอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 9. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)	<p>2. เยียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้</p> <p>3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำส้ม เสีในภาชนะที่ปิดมิดชิด เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/กรงกปิด</p> <p>4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาตามชั้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร</p> <p>5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร</p> <p>6. ตู้เย็น/ตู้แช่อยู่ภายใต้การรักษาเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร</p> <p>7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ผลการทำงาน</th> <th>หมายเหตุ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ผลดีเยี่ยม</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ผลดี</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ผลพอใช้</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ผลไม่พอใช้</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ผลไม่</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ผลการทำงาน	หมายเหตุ	ผลดีเยี่ยม		ผลดี		ผลพอใช้		ผลไม่พอใช้		ผลไม่				
ผลการทำงาน	หมายเหตุ																	
ผลดีเยี่ยม																		
ผลดี																		
ผลพอใช้																		
ผลไม่พอใช้																		
ผลไม่																		

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการตรวจแนะนำ			พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง
			ผลเยี่ยม 2025	ปรับปรุง 2025	ผลเยี่ยม 2024		
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขาภิบาล อาหารและการจัดการ น้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 9. สถานที่ประกอบ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขาภิบาล อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)	ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ การล้างภาชนะอุปกรณ์ 8. ที่ล้างสำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร 9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการ ทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร 10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่อง ล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน 11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลัง การทำทำความสะอาด เช่น ตากแดด /แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น รวม					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																																			
<p>6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาวะอาหารและการจัดการนับริโภคนิในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)</p>	<p>* 9. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)</p>	<p>หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (6 ข้อ)</p> <table border="1" data-bbox="375 966 1317 1572"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุขลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>เคยพบ ๑๕๒๒</th> <th>ไม่เคยพบ ๑๕๒๓</th> <th>ไม่เคยพบ ๑๕๒๔</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยในขณะปฏิบัติงาน</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้มีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			เคยพบ ๑๕๒๒	ไม่เคยพบ ๑๕๒๓	ไม่เคยพบ ๑๕๒๔	1. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้				2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยในขณะปฏิบัติงาน				3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน				4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้มีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร				รวม						
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																							
	เคยพบ ๑๕๒๒	ไม่เคยพบ ๑๕๒๓	ไม่เคยพบ ๑๕๒๔																																					
1. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้																																								
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยในขณะปฏิบัติงาน																																								
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน																																								
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้มีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้																																								
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค																																								
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร																																								
รวม																																								

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง											
<p>6. N: NUTRITION (การจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)</p>	<p>* 9. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)</p>	<p>หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (1 ข้อ)</p> <table border="1" data-bbox="370 975 938 1563"> <thead> <tr> <th data-bbox="370 1205 511 1563" rowspan="2">ข้อกำหนดสุดท้ายลักษณะ</th> <th colspan="3" data-bbox="370 975 938 1205">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th data-bbox="370 1127 511 1205">คะแนน</th> <th data-bbox="511 1127 690 1205">ข้อบกพร่อง</th> <th data-bbox="690 1127 938 1205">หมายเหตุ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="511 1205 938 1563"> <p>มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร โดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง โดยโรงครัวของโรงพยาบาล ทำการเก็บตัวอย่าง จำนวน 10 ตัวอย่าง ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง - ภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง - มีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง </td> <td data-bbox="511 1127 690 1205"></td> <td data-bbox="690 1127 938 1205"></td> <td data-bbox="690 975 938 1127"></td> </tr> </tbody> </table> <p>หมายเหตุ: หากการจัดการอาหารในโรงพยาบาลมีการจ้าง out source ให้โรงพยาบาลกำหนดมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหารข้างต้นใน TOR และโรงพยาบาลควรให้คำแนะนำตามมาตรฐาน</p>	ข้อกำหนดสุดท้ายลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คะแนน	ข้อบกพร่อง	หมายเหตุ	<p>มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร โดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง โดยโรงครัวของโรงพยาบาล ทำการเก็บตัวอย่าง จำนวน 10 ตัวอย่าง ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง - ภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง - มีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง 						
ข้อกำหนดสุดท้ายลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ															
	คะแนน	ข้อบกพร่อง	หมายเหตุ													
<p>มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร โดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง โดยโรงครัวของโรงพยาบาล ทำการเก็บตัวอย่าง จำนวน 10 ตัวอย่าง ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง - ภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง - มีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง 																

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 10. ร้อยละ 100 ของร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องต้มในโรงพยาบาลได้มาตรฐานตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 จำนวน 75 ข้อ จำแนกเป็น 5 หมวด ได้แก่ หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาและการจำหน่ายอาหาร หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร หมวด 5 การนำร่องทางสุขาภิบาลอาหาร	ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องต้มในโรงพยาบาลได้มาตรฐานตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 จำนวน 75 ข้อ จำแนกเป็น 5 หมวด ได้แก่ หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาและการจำหน่ายอาหาร หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร หมวด 5 การนำร่องทางสุขาภิบาลอาหาร	ผลการดำเนินการข้อ 10 ค่าคะแนน 0 7 คะแนนที่ได้ :	โรงพยาบาล	
		หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร (35 ข้อ) 1.1 บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร (10 ข้อ)			
		ข้อกำหนดสุขลักษณะ			
		ผลการตรวจแนะนำ			
		1. พื้นสะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารในระหว่าให้บริการ			
		2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่			
		3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ			
		4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร			
		5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก			
		6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยงในพื้นที่รับประทานอาหาร			

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																																																		
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาวะอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 10. ร้อยละ 100 ของ 1. ร้านจำหน่ายอาหารและ เครื่องดื่มในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขาภิบาล อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="219 1205 365 1572" rowspan="2">ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ</th> <th colspan="3" data-bbox="219 975 365 1205">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th data-bbox="219 1125 365 1205">ไม่เคย เจอ</th> <th data-bbox="219 1044 365 1125">เจอ ครั้ง</th> <th data-bbox="219 975 365 1044">เจอ บ่อย</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="365 1205 462 1572">7. จัดบริการห้องกลาง สำหรับอาหารที่ ต้องรับประทานร่วมกัน</td> <td data-bbox="365 1125 462 1205"></td> <td data-bbox="365 1044 462 1125"></td> <td data-bbox="365 975 462 1044"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="462 1205 560 1572">8. ไม่ใช้คอกุ้งต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะ หรือที่รับประทานอาหาร</td> <td data-bbox="462 1125 560 1205"></td> <td data-bbox="462 1044 560 1125"></td> <td data-bbox="462 975 560 1044"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="560 1205 722 1572">9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.</td> <td data-bbox="560 1125 722 1205"></td> <td data-bbox="560 1044 722 1125"></td> <td data-bbox="560 975 722 1044"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="722 1205 820 1572">10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย</td> <td data-bbox="722 1125 820 1205"></td> <td data-bbox="722 1044 820 1125"></td> <td data-bbox="722 975 820 1044"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="820 1205 852 1572" style="text-align: center;">รวม</td> <td data-bbox="820 1125 852 1205"></td> <td data-bbox="820 1044 852 1125"></td> <td data-bbox="820 975 852 1044"></td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="868 975 901 1572">1.2 บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (15 ข้อ)</p> <table border="1" data-bbox="917 975 1437 1572"> <thead> <tr> <th data-bbox="924 1205 1063 1572" rowspan="2">ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ</th> <th colspan="3" data-bbox="924 975 1063 1205">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th data-bbox="924 1125 1063 1205">ไม่เคย เจอ</th> <th data-bbox="924 1044 1063 1125">เจอ ครั้ง</th> <th data-bbox="924 975 1063 1044">เจอ บ่อย</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1063 1205 1161 1572">1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย</td> <td data-bbox="1063 1125 1161 1205"></td> <td data-bbox="1063 1044 1161 1125"></td> <td data-bbox="1063 975 1161 1044"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1161 1205 1258 1572">2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น</td> <td data-bbox="1161 1125 1258 1205"></td> <td data-bbox="1161 1044 1258 1125"></td> <td data-bbox="1161 975 1258 1044"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1258 1205 1356 1572">3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มี หยากไย่ หรือคราบไขมัน</td> <td data-bbox="1258 1125 1356 1205"></td> <td data-bbox="1258 1044 1356 1125"></td> <td data-bbox="1258 975 1356 1044"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1356 1205 1437 1572">4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มี ปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น</td> <td data-bbox="1356 1125 1437 1205"></td> <td data-bbox="1356 1044 1437 1125"></td> <td data-bbox="1356 975 1437 1044"></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			ไม่เคย เจอ	เจอ ครั้ง	เจอ บ่อย	7. จัดบริการห้องกลาง สำหรับอาหารที่ ต้องรับประทานร่วมกัน				8. ไม่ใช้คอกุ้งต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะ หรือที่รับประทานอาหาร				9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.				10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				รวม				ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			ไม่เคย เจอ	เจอ ครั้ง	เจอ บ่อย	1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มี หยากไย่ หรือคราบไขมัน				4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มี ปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น						
ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																																						
	ไม่เคย เจอ	เจอ ครั้ง	เจอ บ่อย																																																				
7. จัดบริการห้องกลาง สำหรับอาหารที่ ต้องรับประทานร่วมกัน																																																							
8. ไม่ใช้คอกุ้งต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะ หรือที่รับประทานอาหาร																																																							
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.																																																							
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย																																																							
รวม																																																							
ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																																						
	ไม่เคย เจอ	เจอ ครั้ง	เจอ บ่อย																																																				
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย																																																							
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น																																																							
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มี หยากไย่ หรือคราบไขมัน																																																							
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มี ปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น																																																							

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์			แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง
		ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ	หมายเหตุ			
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาวะอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 10. ร้อยละ 100 ของร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขภาวะอาหารตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)	ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ	หมายเหตุ			
		5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	ระบบบัญชี	ระบบบัญชี			
		6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.					
		7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร บนพื้น และบริเวณหน้าต่างลิ้น					
		8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร					
		9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน					
		10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร					
		11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดีไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด					
		12. บริเวณรอบบึงมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และครบสกปรก					
		13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น					
		14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง					
		15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ					
		รวม					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																																														
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัยอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 10. ร้อยละ 100 ของร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขอนามัยอาหารตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)	<p>1.3 บริเวณห้องล้าง (4 ข้อ)</p> <table border="1" data-bbox="389 505 682 964"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสัญลักษณ์</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>ไม่เคยพบ ๑๐๐%</th> <th>ครั้งเดียว ๑๐๐%</th> <th>หลายครั้ง ๑๐๐%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. ห้องล้าง และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพพร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. ห้องล้าง สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. ห้องล้าง แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (6 ข้อ)</p> <table border="1" data-bbox="714 505 1006 964"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสัญลักษณ์</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>ไม่เคยพบ ๑๐๐%</th> <th>ครั้งเดียว ๑๐๐%</th> <th>หลายครั้ง ๑๐๐%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างอย่างน้อย 300 ลักซ์</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			ไม่เคยพบ ๑๐๐%	ครั้งเดียว ๑๐๐%	หลายครั้ง ๑๐๐%	1. ห้องล้าง และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพพร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				2. ห้องล้าง สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				4. ห้องล้าง แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				รวม				ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			ไม่เคยพบ ๑๐๐%	ครั้งเดียว ๑๐๐%	หลายครั้ง ๑๐๐%	1. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				2. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างอย่างน้อย 300 ลักซ์						
ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ																																																		
	ไม่เคยพบ ๑๐๐%	ครั้งเดียว ๑๐๐%	หลายครั้ง ๑๐๐%																																																
1. ห้องล้าง และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพพร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ																																																			
2. ห้องล้าง สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง																																																			
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา																																																			
4. ห้องล้าง แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร																																																			
รวม																																																			
ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ																																																		
	ไม่เคยพบ ๑๐๐%	ครั้งเดียว ๑๐๐%	หลายครั้ง ๑๐๐%																																																
1. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ																																																			
2. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ																																																			
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างอย่างน้อย 300 ลักซ์																																																			

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																																									
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาวะอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 10. ร้อยละ 100 ของร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขภาวะอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุขลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>เคยพบ ๒๕๕๖</th> <th>ปัจจุบัน ๒๕๖๑</th> <th>ระบบบัญชี</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. ห้องต้ม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร (22 ข้อ)</p> <p>2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (10 ข้อ)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุขลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>เคยพบ ๒๕๕๖</th> <th>ปัจจุบัน ๒๕๖๑</th> <th>ระบบบัญชี</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดธรรมชาติ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			เคยพบ ๒๕๕๖	ปัจจุบัน ๒๕๖๑	ระบบบัญชี	4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				6. ห้องต้ม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				รวม				ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			เคยพบ ๒๕๕๖	ปัจจุบัน ๒๕๖๑	ระบบบัญชี	1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดธรรมชาติ				2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ					
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																													
	เคยพบ ๒๕๕๖	ปัจจุบัน ๒๕๖๑	ระบบบัญชี																																											
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์																																														
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์																																														
6. ห้องต้ม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์																																														
รวม																																														
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																													
	เคยพบ ๒๕๕๖	ปัจจุบัน ๒๕๖๑	ระบบบัญชี																																											
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดธรรมชาติ																																														
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร																																														
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ																																														

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการตรวจแนะนำ			พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง
			ไม่เคย ใช้เลย	ใช้ บางส่วน	ใช้ บ่อย		
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขาภิบาล อาหารและการจัดการ น้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 10. ร้อยละ 100 ของ ร้านจำหน่ายอาหารและ เครื่องดื่มในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขาภิบาล อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอมเก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
			5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมาย อื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
			6. อาหารปรุงสุกสำเร็จพร้อมบริโภค ที่โรค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับ อาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
			7. อาหารปรุงสุกสำเร็จ มีการปิดด้วยวิธี ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
			8. อาหารปรุงสุกสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอ การจำหน่าย หรือบริการประเภท ต้ม /แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศา เซลเซียส				
			9. อาหารปรุงสุกสำเร็จพร้อมบริโภคประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำ กว่า 5 องศาเซลเซียส				
			10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุง สำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				
			รวม				

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																																						
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 10. ร้อยละ 100 ของร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)	2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (7 ข้อ) ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ <table border="1" data-bbox="324 968 454 1572"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ผลการตรวจแนะนำ</th> <th colspan="2">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>ใช้/ถูก/ใช่</th> <th>คะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ใช้บริการ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1. ได้มาตรฐาน และมีเอกสารประกอบการ (อย.)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรียน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีตามลำดับโดยเฉพาะ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่มสะอาดได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>น้ำใช้</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ผลการตรวจแนะนำ	ผลการตรวจแนะนำ		ใช้/ถูก/ใช่	คะแนน	น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ใช้บริการ			1. ได้มาตรฐาน และมีเอกสารประกอบการ (อย.)			2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร			น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรียน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีตามลำดับโดยเฉพาะ			4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร			5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่มสะอาดได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง			น้ำใช้			6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่			7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี			รวม					
ผลการตรวจแนะนำ	ผลการตรวจแนะนำ																																										
	ใช้/ถูก/ใช่	คะแนน																																									
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ใช้บริการ																																											
1. ได้มาตรฐาน และมีเอกสารประกอบการ (อย.)																																											
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร																																											
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท																																											
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรียน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีตามลำดับโดยเฉพาะ																																											
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร																																											
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่มสะอาดได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง																																											
น้ำใช้																																											
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่																																											
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี																																											
รวม																																											

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																																														
<p>6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาวะอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)</p>	<p>* 10. ร้อยละ 100 ของร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขภาวะอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)</p>	<p>2.3 น้ำแข็ง (5 ข้อ)</p> <table border="1" data-bbox="217 975 948 1563"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>เคยพบ ๑๐๒๒๒</th> <th>ยังไม่พบ ๑๐๒๒๒</th> <th>ไม่เคยพบ ๑๐๒๒๒</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากกอบ ภาชนะสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะไม่มีน้ำขังเอะอะแอะ หรือวางใกล้ถังขยะ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีตาม สำหรับ คีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปเสริมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (11 ข้อ)</p> <table border="1" data-bbox="1057 975 1435 1563"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>เคยพบ ๑๐๒๒๒</th> <th>ยังไม่พบ ๑๐๒๒๒</th> <th>ไม่เคยพบ ๑๐๒๒๒</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กถ่องที่มีฝาปิด เป็นต้น</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. เหยียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			เคยพบ ๑๐๒๒๒	ยังไม่พบ ๑๐๒๒๒	ไม่เคยพบ ๑๐๒๒๒	1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.				2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากกอบ ภาชนะสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะไม่มีน้ำขังเอะอะแอะ หรือวางใกล้ถังขยะ				4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีตาม สำหรับ คีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปเสริมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				รวม				ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			เคยพบ ๑๐๒๒๒	ยังไม่พบ ๑๐๒๒๒	ไม่เคยพบ ๑๐๒๒๒	1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กถ่องที่มีฝาปิด เป็นต้น				2. เหยียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้						
ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																																		
	เคยพบ ๑๐๒๒๒	ยังไม่พบ ๑๐๒๒๒	ไม่เคยพบ ๑๐๒๒๒																																																
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.																																																			
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด																																																			
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากกอบ ภาชนะสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะไม่มีน้ำขังเอะอะแอะ หรือวางใกล้ถังขยะ																																																			
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีตาม สำหรับ คีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ																																																			
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปเสริมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค																																																			
รวม																																																			
ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																																		
	เคยพบ ๑๐๒๒๒	ยังไม่พบ ๑๐๒๒๒	ไม่เคยพบ ๑๐๒๒๒																																																
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กถ่องที่มีฝาปิด เป็นต้น																																																			
2. เหยียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้																																																			

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์			แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง
		ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน	หมายเหตุ			
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาวะอาหารและการจัดการน้ำหนักในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 10. ร้อยละ 100 ของร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องใช้ในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)	3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม เติในภาชนะที่ปิดมิดชิด เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	ผลการตรวจประเมิน				
		4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาตามชั้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	ผลการตรวจประเมิน				
		5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	ผลการตรวจประเมิน				
		6. ตู้เย็น/ตู้แช่อยู่ภายใต้รักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	ผลการตรวจประเมิน				
		7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	ผลการตรวจประเมิน				
		การล้างภาชนะอุปกรณ์					
		8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	ผลการตรวจประเมิน				
		9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใสในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	ผลการตรวจประเมิน				

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																														
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาวะโภชนาการและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 10. ร้อยละ 100 ของร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขภาวะอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">คำอธิบายเกณฑ์</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน</td> <td></td> </tr> <tr> <td>11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">รวม</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (6 ข้อ)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุขลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจประเมิน</th> </tr> <tr> <th>เคยพบ ๐-๕ ปี</th> <th>ยังไม่พบ</th> <th>ไม่เคยพบ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. มีสุขภาพที่ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยในขณะปฏิบัติงาน</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขภาวะโภชนาการจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเนคคัลเลอร์ หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	คำอธิบายเกณฑ์		10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน		11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น		รวม		ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			เคยพบ ๐-๕ ปี	ยังไม่พบ	ไม่เคยพบ	1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้				2. มีสุขภาพที่ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยในขณะปฏิบัติงาน				3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขภาวะโภชนาการจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน				4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเนคคัลเลอร์ หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้					
คำอธิบายเกณฑ์																																			
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน																																			
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น																																			
รวม																																			
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน																																		
	เคยพบ ๐-๕ ปี	ยังไม่พบ	ไม่เคยพบ																																
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้																																			
2. มีสุขภาพที่ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยในขณะปฏิบัติงาน																																			
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขภาวะโภชนาการจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน																																			
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเนคคัลเลอร์ หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้																																			

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																																		
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาวะอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 10. ร้อยละ 100 ของร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องต้มในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขภาวะอาหารตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)	<table border="1" data-bbox="272 975 699 1563"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุดท้ายลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>พฤษภาคม ๒๕๖๒</th> <th>สิงหาคม ๒๕๖๒</th> <th>ระบบบัญชี</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="716 1069 748 1563">หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขภาวะอาหาร (1 ข้อ)</p> <table border="1" data-bbox="773 975 1425 1563"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุดท้ายลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>พฤษภาคม ๒๕๖๒</th> <th>สิงหาคม ๒๕๖๒</th> <th>ระบบบัญชี</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>มีการเฝ้าระวังทางสุขภาวะอาหาร โดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง โดยกำหนดเก็บตัวอย่างในร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องต้มในโรงพยาบาลจำนวน 10 ตัวอย่าง /ร้าน หรือแผง ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> - อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง - ภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง - มีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง </td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสุดท้ายลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			พฤษภาคม ๒๕๖๒	สิงหาคม ๒๕๖๒	ระบบบัญชี	5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร				รวม				ข้อกำหนดสุดท้ายลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			พฤษภาคม ๒๕๖๒	สิงหาคม ๒๕๖๒	ระบบบัญชี	มีการเฝ้าระวังทางสุขภาวะอาหาร โดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง โดยกำหนดเก็บตัวอย่างในร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องต้มในโรงพยาบาลจำนวน 10 ตัวอย่าง /ร้าน หรือแผง ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> - อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง - ภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง - มีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง 				รวม						
ข้อกำหนดสุดท้ายลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																						
	พฤษภาคม ๒๕๖๒	สิงหาคม ๒๕๖๒	ระบบบัญชี																																				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค																																							
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร																																							
รวม																																							
ข้อกำหนดสุดท้ายลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																						
	พฤษภาคม ๒๕๖๒	สิงหาคม ๒๕๖๒	ระบบบัญชี																																				
มีการเฝ้าระวังทางสุขภาวะอาหาร โดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง โดยกำหนดเก็บตัวอย่างในร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องต้มในโรงพยาบาลจำนวน 10 ตัวอย่าง /ร้าน หรือแผง ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> - อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง - ภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง - มีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง 																																							
รวม																																							

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																																															
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาวะโภชนาการและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	11. จัดให้มีบริการนำอุปกรณ์/บริโภคสะอาดที่อาคารผู้ป่วยนอกและผู้ป่วยใน (8 คะแนน)	<p>* 11.1 จัดให้มีจุดบริการน้ำดื่มอย่างเพียงพอต่อจำนวนผู้มารับบริการ (1 คะแนน)</p> <p>* 11.2 มีการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรีย (๑ 11) หรือการตรวจทางห้องปฏิบัติการของโรงพยาบาล ณ จุดบริการน้ำดื่มทุกจุดของอาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และอาคารผู้ป่วยใน (IPD) (2 คะแนน)</p> <p>* 11.3 มีการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปาด้วยชุดทดสอบคลอรีนอิสระคงเหลือ (Residual chlorine) (๑ 31) และชุดทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรีย (๑ 11) หรือการตรวจทางห้องปฏิบัติการของโรงพยาบาล (1 คะแนน)</p> <p>* 11.4 มีการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปา (ต้นท่อ) ทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (2 คะแนน)</p> <p>* 11.5 จัดเตรียมภาชนะดื่มน้ำไว้ที่จุดบริการน้ำดื่ม และแยกแก้วน้ำที่ใช้แล้วและยังไม่ได้ใช้ออกจากกัน หรือใช้ภาชนะที่ไม่มีการใช้ซ้ำ เพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อของโรคติดต่อ (1 คะแนน)</p> <p>* 11.6 จุดบริการน้ำดื่ม หัวกอน้ำดื่ม ผู้บริการน้ำดื่ม อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่มีคราบสกปรก (1 คะแนน)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อ</th> <th colspan="5">ค่าคะแนน</th> </tr> <tr> <th>0</th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>11.1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>11.2</td> <td></td> <td>-</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>11.3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>11.4</td> <td></td> <td>-</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>11.5</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>11.6</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>คะแนนรวม ข้อ 11 :</p>	ข้อ	ค่าคะแนน					0	1	2	3	4	11.1						11.2		-				11.3						11.4		-				11.5						11.6						โรงพยาบาล	
ข้อ	ค่าคะแนน																																																			
	0	1	2	3	4																																															
11.1																																																				
11.2		-																																																		
11.3																																																				
11.4		-																																																		
11.5																																																				
11.6																																																				
	12. GREEN Market (5 คะแนน)	มีการส่งเสริมการค้าขายสินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้บุคลากร และผู้มารับบริการ (GREEN Market)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อ</th> <th colspan="5">ค่าคะแนน</th> </tr> <tr> <th>0</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>12</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>คะแนน ข้อ 12 :</p> <p>สรุปคะแนน หมวด 6 :</p>	ข้อ	ค่าคะแนน					0	2	3	4	5	12						โรงพยาบาล																															
ข้อ	ค่าคะแนน																																																			
	0	2	3	4	5																																															
12																																																				

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																		
7. Innovation : การพัฒนานวัตกรรม และงานวิจัยด้าน GREEN	13. มีการส่งเสริมให้เกิด นวัตกรรม GREEN และ หรืองานวิจัยด้าน GREEN เพื่อนำไปใช้ ประโยชน์และเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเครือข่าย โรงพยาบาล ชุมชน และ สถานศึกษา (10 คะแนน)	มีการสร้างนวัตกรรม GREEN หมายถึง มีการทำสิ่งต่าง ๆ ด้วยวิธีใหม่ ๆ อาจหมายถึงการเปลี่ยนแปลงทางความคิด การผลิต กระบวนการ หรือองค์กร หรือการพัฒนาต่อยอดการดำเนินงาน ที่เกิดจากการปฏิบัติงานตามเกณฑ์ GREEN เช่น - Product Innovation คือ การคิดค้นหรือประดิษฐ์ สิ่งของที่แตกต่างกันรูปแบบเดิมเพื่อช่วยสนับสนุนการดำเนินงานตาม GREEN - Process Innovation คือ การคิดค้นหรือการเปลี่ยนแปลง ด้านกระบวนการทำงาน หรือต่อยอดกระบวนการดำเนินงานตาม GREEN - Service Innovation คือ การนำความคิด และ แนวทางการดำเนินงานด้านการบริการรูปแบบใหม่ ๆ ที่ผ่านการคิดอย่างเป็นระบบ และเข้าใจถึงความต้องการของผู้ใช้ บริการ มาใช้เป็นแนวทางการสร้างการบริการที่แตกต่าง เพื่อมุ่งตอบสนองต่อความพึงพอใจของผู้มารับบริการ - Management Innovation คือ การพัฒนาระบบงาน บริหารระบบการทำงาน วิธีการทำงาน หรือการผสมผสานการทำงานรูปแบบใหม่ การสร้างสิ่งใหม่ ๆ ในการบริหารจัดการสิ่ง ที่เป็นประโยชน์ เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานตาม GREEN	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ชื่อ</th> <th colspan="5">ค่าคะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>6</td> <td>8</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>สรุปคะแนน หมวด 7 :</p>	ชื่อ	ค่าคะแนน					0	2	4	6	8	10	13						โรงพยาบาล/สำนักงาน	
ชื่อ	ค่าคะแนน																						
0	2	4	6	8	10																		
13																							
		การให้คะแนน - ไม่มีผลงานนวัตกรรมหรืองานวิจัยด้าน GREEN = 0 คะแนน - มีผลงานนวัตกรรม GREEN 2 เรื่อง = 2 คะแนน - มีผลงานนวัตกรรม GREEN 4 เรื่อง = 4 คะแนน - มีผลงานนวัตกรรม GREEN 5 เรื่อง หรือ R2R ด้าน GREEN 1 เรื่อง = 6 คะแนน - มีผลงานนวัตกรรม GREEN 5 เรื่อง และ R2R ด้าน GREEN 2 เรื่อง = 8 คะแนน - มีผลงานนวัตกรรม GREEN 5 เรื่อง และ R2R ด้าน GREEN 3 เรื่อง หรืองานวิจัยด้าน GREEN 1 เรื่อง = 10 คะแนน																					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																		
8. Network : การสร้างเครือข่าย การพัฒนาด้าน GREEN (10 คะแนน)	* 14. สร้างเครือข่ายการ พัฒนาด้าน GREEN ลงสู่ ชุมชน สถานศึกษา วัด โรงพยาบาลช่วย เพื่อ ให้เกิดการขับเคลื่อนงาน GREEN Community และมีผลลัพธ์หลังดำเนินการ (10 คะแนน)	โรงพยาบาลร่วมมือกับภาคีเครือข่าย ซึ่งได้แก่ โรงพยาบาลลูก ข่าย องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น วัด โรงเรียน ชุมชน สถาน ศึกษา หรือหน่วยงานอื่น ๆ ในการพัฒนา GREEN ลงสู่ชุมชน เพื่อให้เกิดกิจกรรม GREEN ในชุมชน หรือ หน่วยงานอื่น ๆ ผลลัพธ์ในการดำเนินการตามตัวชี้วัดตามแผน ๑ แบ่งได้ดังนี้ - ไม่มีการขยายเครือข่าย = 0 คะแนน - ขยาย GREEN ผู้เครือข่าย 1 แห่ง = 2 คะแนน - ขยาย GREEN ผู้เครือข่าย 2 แห่ง = 5 คะแนน - ขยาย GREEN ผู้เครือข่าย 3 แห่ง = 10 คะแนน	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ข้อ</th> <th colspan="5">ค่าคะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>10</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>14</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>สรุปคะแนน หมวด 8 :</p>	ข้อ	ค่าคะแนน					0	2	5	10			14						โรงพยาบาล	
ข้อ	ค่าคะแนน																						
0	2	5	10																				
14																							
9. Carbon Footprint : การคำนวณปริมาณ การปลดปล่อย ก๊าซเรือนกระจก (5 คะแนน)	15. มีการคำนวณปริมาณ การปลดปล่อยก๊าซเรือน กระจกจากผลิตภัณฑ์หรือ กิจกรรมต่าง ๆ ของ องค์กรสู่บรรยากาศ (5 คะแนน)	มีการคำนวณปริมาณก๊าซเรือนกระจก วิเคราะห์ข้อมูล และมี การวางแผนลดการเกิดก๊าซเรือนกระจกขององค์กร แบ่งได้ ดังนี้ - ไม่มีการคำนวณปริมาณก๊าซเรือนกระจกขององค์กร = 0 คะแนน - มีการระบุกิจกรรม และเก็บรวบรวมข้อมูลกิจกรรมที่ก่อ ให้เกิดก๊าซเรือนกระจกขององค์กร = 2 คะแนน - มีการคำนวณปริมาณก๊าซเรือนกระจกขององค์กร = 3 คะแนน - มีการคำนวณปริมาณก๊าซเรือนกระจกขององค์กร และ วิเคราะห์ข้อมูลก๊าซเรือนกระจกขององค์กร = 4 คะแนน - มีการคำนวณปริมาณก๊าซเรือนกระจกขององค์กร และ วิเคราะห์ข้อมูลก๊าซเรือนกระจกขององค์กร และมีการ วางแผนลดการเกิดก๊าซเรือนกระจกขององค์กร = 5 คะแนน	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ข้อ</th> <th colspan="5">ค่าคะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>15</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>สรุปคะแนน หมวด 9 :</p>	ข้อ	ค่าคะแนน					0	2	3	4	5		15						โรงพยาบาล/ สำนักงาน	
ข้อ	ค่าคะแนน																						
0	2	3	4	5																			
15																							
สรุปผลการประเมิน	ผ่านในระดับ <input type="checkbox"/> ระดับเงิน <input type="checkbox"/> ระดับทอง <input type="checkbox"/> ระดับเพชร <input type="checkbox"/> (ต้องปรับปรุง (ข้อ	สรุปคะแนน =																					

ผู้ประเมิน

ลงชื่อ
วันที่เดือน.....พ.ศ.

ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ
วันที่เดือน.....พ.ศ.