



กรมอนามัย
สถาบันพัฒนาสุขภาพระดับเมือง



คู่มือแนวทางการดำเนินงาน
Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus
(BKKGC⁺)

สำหรับโรงพยาบาลและสำนักงาน
(ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2563)



ชื่อหนังสือ : คู่มือแนวทางการดำเนินงาน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC*)
สำหรับโรงพยาบาลและสำนักงาน (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2563)

พิมพ์ครั้งที่ 2 : 2563

จำนวน : 170 เล่ม

จัดทำโดย : กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม
สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

พิมพ์ที่ : บริษัท คิว แอดเวอร์ทีซิง จำกัด
เลขที่ 83 ซอยงามวงศ์วาน 2 แยก 5 ตำบลบางเขน อำเภอเมืองนนทบุรี
จังหวัดนนทบุรี 11000

โทร. 02 965 9797 แฟกซ์. 02 965 9297

www.q-ads.com / Facebook : Q-Advertising / Line : @qadvertising

คำนำ

สำนักงานแพทย์ กรุงเทพมหานคร ร่วมกับ สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีนโยบายร่วมกันในการขับเคลื่อนการดำเนินงานอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลและสำนักงาน โดยการจัดตั้ง คณะกรรมการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานพยาบาล Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC+) ซึ่งประกอบด้วยผู้บริหารและผู้แทนโรงพยาบาลจากสำนักงานแพทย์ กรุงเทพมหานคร โรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ตลอดจนสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ทั้งนี้ ได้กำหนดกรอบและแนวทางการร่วมมือในการพัฒนาเกณฑ์ Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC+) โดยดำเนินงานเกี่ยวกับกิจกรรม GREEN ได้แก่ การจัดการมูลฝอยทุกประเภท การจัดการห้องส้วม การลดการใช้พลังงาน การจัดการสภาพแวดล้อม และการจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ รวมทั้งผลักดันให้เกิดการพัฒนานวัตกรรมในโรงพยาบาลและสำนักงาน ถ่ายทอดกิจกรรม GREEN สู่ภาคีเครือข่าย และสร้างกระบวนการให้ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่จัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อสุขภาพของประชาชนทุกกลุ่มวัยในพื้นที่เขตเมือง

จากการขับเคลื่อนงานที่ผ่านมา พบว่า โรงพยาบาลและสำนักงานได้ดำเนินการพัฒนาและจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่ทำงานอย่างต่อเนื่อง นำไปสู่การเปลี่ยนแปลงในมิติใหม่ ๆ ซึ่งถือเป็นโอกาสในการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมที่ต่อยอดจากการปฏิบัติงานอย่างมากมาย ประกอบกับหน่วยงานภาครัฐได้ออกข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องต่อการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานพยาบาลอย่างต่อเนื่อง ดังนั้น คณะกรรมการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานพยาบาล Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC+) จึงได้ร่วมกันพัฒนาเกณฑ์ Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC+) สำหรับโรงพยาบาลและสำนักงาน ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2563 ขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ดังกล่าว

สำนักงานแพทย์ กรุงเทพมหานคร และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง กรมอนามัย หวังเป็นอย่างยิ่งว่า “คู่มือแนวทางการดำเนินงาน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC+) สำหรับโรงพยาบาลและสำนักงาน ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2563” เล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการปฏิบัติงานของโรงพยาบาล สำนักงาน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่อไป

สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง กรมอนามัย
สำนักงานแพทย์ กรุงเทพมหานคร

สารบัญ

คำนำ	หน้า
ส่วนที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมา	1
1.2 กลยุทธ์หลัก CLEAN	2
1.3 กิจกรรม GREEN	2
1.4 วัตถุประสงค์	2
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
ส่วนที่ 2 กระบวนการขับเคลื่อนการดำเนินงาน	4
ส่วนที่ 3 เกณฑ์การประเมิน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC ⁺)	6
แบบประเมินตามเกณฑ์ Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC ⁺)	7
ส่วนที่ 4 นิยามเกณฑ์การตรวจประเมินตามเกณฑ์ Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC ⁺)	56
ส่วนที่ 5 ข้อกำหนดและเกณฑ์การให้คะแนน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC ⁺)	63
5.1 ขอบข่ายเกณฑ์ Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC ⁺)	63
5.2 ระดับเกณฑ์มาตรฐาน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC ⁺)	65
5.3 ข้อกำหนดและเกณฑ์การให้คะแนน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus	66
หมวดที่ 1 CLEAN สร้างกระบวนการพัฒนา	66
หมวดที่ 2 G: GARBAGE การจัดการมูลฝอยทุกประเภท	70
หมวดที่ 3 R: RESTROOM การจัดการห้องส้วมสาธารณะ	75
หมวดที่ 4 E: ENERGY การจัดการด้านพลังงาน	78
หมวดที่ 5 E: ENVIRONMENT การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล	82
หมวดที่ 6 N: NUTRITION การจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภค	86
หมวดที่ 7 Innovation การพัฒนานวัตกรรมและงานวิจัยด้าน GREEN	99
หมวดที่ 8 Network การสร้างเครือข่ายการพัฒนา GREEN	100
หมวดที่ 9 Carbon Footprint การคำนวณปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก 100	

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	102
ภาคผนวก ข การใช้ชุดทดสอบเพื่อเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	111
บรรณานุกรม	126
คณะผู้จัดทำ	127

ส่วนที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมา

โรงพยาบาล เป็นหน่วยบริการประชาชนทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขที่มีบทบาทครอบคลุมด้านการรักษาพยาบาล การป้องกันควบคุมโรค การฟื้นฟูสภาพ การส่งเสริมสุขภาพ และการส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อมให้แก่ประชาชนทุกกลุ่มวัย ในแต่ละวันจึงมีกิจกรรมที่เกิดจากผู้มาใช้บริการรวมทั้งเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลเป็นจำนวนมาก ก่อให้เกิดของเสีย เช่น เศษอาหารจากโรงอาหาร ร้านอาหาร สิ่งปฏิกูลที่เกิดจากการขับถ่ายน้ำเสีย ตลอดจนมูลฝอยติดเชื้อ การใช้พลังงาน และการใช้สารเคมีในกิจกรรมต่าง ๆ ซึ่งกระบวนการเหล่านี้หากมีการจัดการที่ไม่ดี อาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพของผู้มาใช้บริการ และเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลได้ เช่น การเจ็บป่วยด้วยโรคทางเดินหายใจ โรคระบบทางเดินอาหาร การบาดเจ็บจากอุบัติเหตุอันเนื่องมาจากสิ่งแวดล้อมไม่ดี โรคจากการประกอบอาชีพ เป็นต้น นอกจากนี้ ยังส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และสุขภาพของประชาชนที่อาศัยในบริเวณใกล้เคียงโรงพยาบาลได้ เช่น มลพิษทางน้ำ มลพิษทางอากาศ เสียง เป็นต้น

กระทรวงสาธารณสุข ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการป้องกัน และลดผลกระทบต่อสุขภาพจากการดำเนินกิจกรรมของโรงพยาบาล มุ่งเน้นการจัดการสุขภาพอนามัยอย่างยั่งยืน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมอย่างต่อเนื่อง ภายใต้การขับเคลื่อนให้โรงพยาบาลผ่านเกณฑ์มาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital ซึ่งเกณฑ์มาตรฐานดังกล่าวใช้ครอบคลุมโรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุขทั่วประเทศ อย่างไรก็ตามสถาบันพัฒนาสุขภาพะเขตเมืองในฐานะหน่วยงานภาครัฐภายใต้กระทรวงสาธารณสุขที่มีพื้นที่รับผิดชอบในเขตเมือง คือ กรุงเทพมหานคร ได้ลงพื้นที่เพื่อสำรวจ และวิเคราะห์สถานการณ์การดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital เบื้องต้นพบว่าโรงพยาบาลในสังกัดกรุงเทพมหานครได้ดำเนินการ GREEN & CLEAN Hospital โดยเกณฑ์ของกรุงเทพมหานครเอง และพบว่าโรงพยาบาลแต่ละขนาด แต่ละพื้นที่นั้นมีบริบทแตกต่างกัน มีโรงพยาบาลนอกสังกัดกระทรวงสาธารณสุขจำนวนมากที่ไม่ทราบเกณฑ์มาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital อีกทั้งโรงพยาบาลเขตเมืองควรได้รับการยกมาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมให้สูงขึ้น เนื่องจากโรงพยาบาลในเขตเมือง ต้องรองรับประชาชนหลายระดับทั้งชาวไทยและต่างชาติ จำนวนผู้รับบริการต่อวันมีจำนวนมากกว่าโรงพยาบาลเขตชนบท โอกาสที่จะก่อให้เกิดมลพิษจากกิจกรรมของโรงพยาบาลจึงมีแนวโน้มที่สูง

สถาบันพัฒนาสุขภาพะเขตเมือง ร่วมมือกับสำนักงานแพทย์ กรุงเทพมหานคร จึงได้ดำเนินการส่งเสริมการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมให้เอื้อต่อสุขภาพะประชาชนเขตเมือง โดยการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล และสำนักงานสู่ Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC⁺) ในเขตเมืองขึ้น โดยมีการดำเนินงานเกี่ยวกับกิจกรรม GREEN ได้แก่ การจัดการมูลฝอย การจัดการห้องส้วม การลดใช้พลังงาน การจัดการสภาพแวดล้อม และการสุขภาพอาหารและน้ำ รวมทั้งผลักดันให้เกิดการพัฒนานวัตกรรมในสถานพยาบาลและสำนักงาน ถ่ายทอดกิจกรรม GREEN สู่ภาคีเครือข่าย และสร้างกระบวนการให้ผู้บริหาร และเจ้าหน้าที่จัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อสุขภาพที่ดีของประชาชนทุกกลุ่มวัยในพื้นที่เขตเมือง โดยร่วมมือกับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องในกรุงเทพมหานคร วางแผน และผลักดันให้เกิดนโยบาย มุ่งหวังเพื่อให้ประชาชนที่มาใช้บริการในสถานพยาบาลรวมทั้งพัฒนาให้สำนักงานเป็น GREEN Office เพื่อครอบคลุมในพื้นที่กรุงเทพมหานครได้รับการคุ้มครองสิทธิทางสุขภาพนำไปสู่คุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชน และเพื่อให้ชุมชนเขตเมืองมีความเข้มแข็ง สุขภาพะที่ดีอย่างยั่งยืนภายใต้สิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการอยู่อาศัยเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีต่อไป

1.2 กลยุทธ์หลัก CLEAN

CLEAN เป็นหลักในการดำเนินงานอย่างมีส่วนร่วม การดำเนินกิจกรรม GREEN จะประสบความสำเร็จได้ ต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกคนในองค์กร ประกอบด้วย การดำเนินงาน ดังนี้

C = Communication การสื่อสารสาธารณะเพื่อสร้างความเข้าใจในนโยบายการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม BKKGC+ รูปแบบการสื่อสารควรมีหลากหลายรูปแบบ ทันสมัย ผู้รับบริการ และเจ้าหน้าที่เข้าถึงได้สะดวก เพื่อให้การดำเนินงานได้รับความร่วมมือจากบุคลากร ผู้มารับบริการ และญาติ รวมถึงภาคีเครือข่ายอื่น ๆ การสื่อสารประชาสัมพันธ์จึงเป็นสิ่งสำคัญ เพื่อสร้างกระแสความรู้ความเข้าใจ เกิดความตระหนัก และเกิดความร่วมมือในการดำเนินการ

L = Leader สร้างบทบาทนำ เพื่อเป็นตัวอย่างในการดำเนินงาน การขับเคลื่อนจำเป็นต้องสร้างตัวแบบหรือต้นแบบในสถานบริการสาธารณสุข โดยตัวแบบที่สำคัญอาจเป็น “ผู้บริหาร” หรือ “หัวหน้างาน” หรือ “ผู้ที่เป็นแกนหลักในการดำเนินการ” และขยายผลสู่องค์กรในภาพรวม

E = Effectiveness เกิดผลอย่างมีประสิทธิภาพ ในการดำเนินงานพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล ด้วยกิจกรรม GREEN อย่างต่อเนื่อง และเกิดผลเป็นรูปธรรม มีการประเมินประสิทธิภาพมาตรการในด้านต่าง ๆ เช่น การจัดการขยะทุกประเภท การจัดการด้านพลังงาน เป็นต้น นำไปสู่การพัฒนาต่อยอดให้เกิดนวัตกรรมด้าน GREEN ในโรงพยาบาล

A = Activity สร้างกิจกรรมเพื่อสร้างจิตสำนึกอย่างมีส่วนร่วม เป็นไปตามกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง โดยมีระบบการจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้อง และบันทึกข้อมูลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง เป็นต้นแบบในการดำเนินกิจกรรมการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขภาพในโรงพยาบาลภายใต้กิจกรรม GREEN และดำเนินการอย่างมีส่วนร่วม เพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ซึ่งกันและกัน อันจะนำไปสู่นวัตกรรมใหม่ ๆ ต่อไป

N = Network ความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการดำเนินงาน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC+) ร่วมกัน และมีการขยายผลการดำเนินงานสู่สถานบริการสาธารณสุข ชุมชน โรงเรียน บริษัท ห้างร้าน และหน่วยงานอื่น ๆ ที่สนใจต่อไป

1.3 กิจกรรม GREEN

G = GARBAGE การจัดการมูลฝอยทุกประเภทให้ถูกต้องตามกฎหมาย

R = RESTROOM มีการพัฒนาสิ่งแวดล้อมมาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ที่อาคารผู้ป่วยใน (IPD) และผู้ป่วยนอก (OPD)

E = ENERGY มาตรการและผลลัพธ์การจัดการด้านพลังงาน

ENVIRONMENT การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล

N = NUTRITION การจัดการสุขภาพโภชนาการและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล

1.4 วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมให้โรงพยาบาลและสำนักงานในเขตเมืองพัฒนาและยกระดับมาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมให้สูงขึ้น เป็นไปตามมาตรฐาน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC+)

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

▶ **ประโยชน์โดยตรง (benefit)** สถานพยาบาลและสำนักงานในเขตเมืองสามารถพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมได้ตามกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ยกกระตือการดำเนินงานก่อให้เกิดการจัดการสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการส่งเสริมสุขภาพของเจ้าหน้าที่และประชาชนที่มาใช้บริการในโรงพยาบาล ให้ได้รับการคุ้มครองสิทธิทางสุขภาพ นำไปสู่คุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนเขตเมือง

▶ **ประโยชน์ร่วม (co benefit)** สถานพยาบาลและสำนักงานในเขตเมืองมีส่วนร่วมต่อการลดการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ด้วยการลดกระบวนการที่ก่อให้เกิดก๊าซเรือนกระจก ภายในโรงพยาบาล สร้างกระแสความตื่นตัวต่อการดำเนินกิจกรรมลดการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศให้กับโรงพยาบาลสร้างความรู้ความเข้าใจให้กับบุคลากร และส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาจนนำไปสู่การเป็นต้นแบบ ขยายผลให้แก่ผู้รับบริการ และสังคมไทยต่อไป

BANGKOK GREEN & CLEAN HOSPITAL PLUS (BKKGC+)



ส่วนที่ 2

กระบวนการขับเคลื่อนการดำเนินงาน

การพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลสู่ Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC+) ในเขตเมือง ได้นำกลไก PIRAB มาใช้ในการขับเคลื่อนให้เกิดผลสำเร็จ โดยเฉพาะการใช้ P; Partnership มาร่วมกันบริหารจัดการตลอดทั้งกระบวนการ ดังนี้

2.1 ร่วมมือกับภาคีเครือข่ายหลักอย่างกรุงเทพมหานครในการจัดทำแผนงานและกำหนดเป้าหมายการดำเนินงานร่วมกัน

สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง ร่วมมือกับเขตสุขภาพที่ 13 ได้ดำเนินการจัดทำแผนยุทธศาสตร์ส่งเสริมสุขภาพ และป้องกันโรคสู่ความเป็นเลิศ กรุงเทพมหานคร พ.ศ. 2560 - 2579 แผนที่ 4 อนามัยสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นแผนงานที่เกิดจากความร่วมมือของภาครัฐในเขตสุขภาพที่ 13 หนึ่งในเป้าหมายที่ร่วมดำเนินการกับกรุงเทพมหานครคือโรงพยาบาลในกรุงเทพมหานครมีการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมได้ตามกฎหมายและหลักสุขาภิบาลอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนได้รับการคุ้มครองสิทธิทางสุขภาพ สุขภาวะที่ดียังยั่งยืนภายใต้สิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการส่งเสริมสุขภาพ นำไปสู่คุณภาพชีวิตที่ดี

2.2 บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC+) ระหว่างกรุงเทพมหานคร โดย สำนักการแพทย์ กับกรมอนามัย โดย สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง โดยทั้ง 2 ฝ่ายตกลงทำบันทึกข้อตกลงร่วมกัน เพื่อพัฒนางานอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลสู่การเป็น BKKGC+ ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดย

- 1) ร่วมมือกันพัฒนาเกณฑ์มาตรฐาน BKKGC+
- 2) ร่วมมือกันพัฒนางานวิจัย และนวัตกรรมในการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลและสำนักงาน
- 3) พัฒนา และขับเคลื่อนให้โรงพยาบาลและสำนักงานพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมสู่การเป็น BKKGC+
- 4) ร่วมมือกันพัฒนาบุคลากร และวิชาการในการดำเนินงาน BKKGC+

2.3 ดำเนินการภายใต้รูปแบบของคณะกรรมการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล BKKGC+

1) คณะกรรมการอำนวยการ ประกอบด้วย ผู้บริหารจากสำนักการแพทย์ กรุงเทพมหานคร ผู้บริหาร จากสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง

2) คณะกรรมการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐาน และตรวจประเมิน BKKGC+ ประกอบด้วย ผู้บริหารจากสำนักการแพทย์ กรุงเทพมหานคร ผู้แทนจากโรงพยาบาลในสังกัดสำนักการแพทย์ กรุงเทพมหานคร ผู้แทนจากโรงพยาบาลสังกัดกรมการแพทย์ กรมสุขภาพจิต กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และผู้แทนจากสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง กรมอนามัย

2.4 การพัฒนาเกณฑ์มาตรฐาน BKKGC⁺

การดำเนินการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐาน BKKGC⁺ โดยการประชุมอย่างเป็นทางการ 5 ครั้ง โดยได้รับความร่วมมือจากคณะกรรมการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐาน และตรวจประเมิน BKKGC⁺ ผู้แทนกรมสนับสนุนบริการสุขภาพ ผู้แทนจากสำนักงานสุขภาพภาคสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย สำนักสิ่งแวดล้อม กรุงเทพมหานคร สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย มหาวิทยาลัยมหิดล ผู้แทนจากโรงพยาบาลในเขตกรุงเทพมหานคร และผู้เชี่ยวชาญด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ภาคเอกชน เข้าร่วมการพัฒนาเกณฑ์

2.5 พัฒนาศักยภาพและวิชาการในการดำเนินงาน BKKGC⁺

คณะกรรมการ BKKGC⁺ ได้ดำเนินการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อถ่ายทอดนโยบายและแนวคิด รวมทั้งเกณฑ์มาตรฐาน BKKGC⁺ ให้สถานพยาบาลและสำนักงานนำไปดำเนินการในพื้นที่รวมทั้งสนับสนุนคู่มือวิชาการที่เกี่ยวข้องให้กับสถานพยาบาลและสำนักงานในพื้นที่เขตเมือง

2.6 โรงพยาบาลและสำนักงานนำเกณฑ์มาตรฐาน BKKGC⁺ ไปใช้เป็นเครื่องมือในการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลและสำนักงานในเขตเมือง

มีแผนการขับเคลื่อนเพื่อนำเกณฑ์มาตรฐาน BKKGC⁺ ไปใช้ในการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานพยาบาลและสำนักงานเขตเมือง ทั้งในส่วนของคณะกรรมการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานและตรวจประเมิน BKKGC⁺ ในแต่ละสถานพยาบาลและสำนักงาน

2.7 โรงพยาบาลและสำนักงานสมัครเข้าร่วมโครงการ

โรงพยาบาลและสำนักงานประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน BKKGC⁺ และส่งให้คณะกรรมการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานและตรวจประเมิน BKKGC⁺ พิจารณา

2.8 การเยี่ยมเสริมพลังและตรวจประเมิน BKKGC⁺

คณะกรรมการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐาน และตรวจประเมิน BKKGC⁺ ลงพื้นที่เพื่อเยี่ยมเสริมพลัง และตรวจประเมินการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ตามเกณฑ์ BKKGC⁺





ส่วนที่ 3

เกณฑ์การประเมิน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC+)

เกณฑ์การประเมิน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus แบ่งออกเป็น 3 ระดับคือ ระดับเงิน (silver) ระดับทอง (gold) และระดับเพชร (diamond)

☼ สำหรับโรงพยาบาล

• **ระดับเงิน (silver)** เป็นการประเมินการเข้าถึงการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมที่เหมาะสม โดยประเมินด้านการสร้างกระบวนการพัฒนา โดยการนำเอากลยุทธ์หลัก CLEAN มาใช้ และประเมินกิจกรรมการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมภายในโรงพยาบาลโดยกิจกรรม GREEN ประกอบด้วย การจัดการมูลฝอยติดเชื้อ การจัดการมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์ การจัดการมูลฝอยทั่วไป การพัฒนาสิ่งแวดล้อมที่อาคารผู้ป่วยใน และผู้ป่วยนอกให้ได้มาตรฐาน HAS การจัดการด้านพลังงาน การจัดการสิ่งแวดล้อมภายใน และภายนอกอาคารโรงพยาบาล การจัดการสุขาภิบาลอาหาร และน้ำดื่มในโรงพยาบาลรวมทุกประเด็น โดยต้องดำเนินการในหมวด 1-6 และหมวด 8 ให้ครบ และคะแนนรวมได้ตั้งแต่ 125 คะแนนขึ้นไป

• **ระดับทอง (gold)** เน้นความครอบคลุมด้านการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลโดยเพิ่มกิจกรรมการส่งเสริมให้เกิดนวัตกรรม GREEN และการนำไปใช้ประโยชน์ รวมทั้งการสร้างเครือข่ายการพัฒนากิจกรรม GREEN ลงสู่ชุมชน จนเกิดเป็น GREEN Community และมีการคำนวณปริมาณการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากผลิตภัณฑ์หรือกิจกรรมต่าง ๆ ขององค์กรสู่บรรยากาศ ครอบคลุมทุกประเด็น โดยต้องดำเนินการในหมวด 1-9 ให้ครบ และคะแนนรวมได้ตั้งแต่ 165 ขึ้นไป

• **ระดับเพชร (diamond)** เป็นระดับที่มุ่งเน้นคุณภาพในการจัดการ และการสร้างเครือข่ายเพื่อขยายผลการดำเนินงาน โดยเพิ่มกิจกรรมการส่งเสริมให้เกิดนวัตกรรม GREEN และการนำไปใช้ประโยชน์ รวมทั้งการสร้างเครือข่ายพัฒนากิจกรรม GREEN ลงสู่ชุมชน จนเกิดเป็น GREEN Community และมีการคำนวณปริมาณการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากผลิตภัณฑ์หรือกิจกรรมต่าง ๆ ขององค์กรสู่บรรยากาศครอบคลุมทุกประเด็น และต้องดำเนินการในหมวด 1-9 ให้ครบ และคะแนนรวมได้ตั้งแต่ 190 ขึ้นไป

☼ สำหรับสำนักงาน

ประเมินตามเกณฑ์เช่นเดียวกับโรงพยาบาล ยกเว้นบางกิจกรรมที่สำนักงานไม่ได้ดำเนินการ ไม่ต้องนำมาประเมิน รายละเอียดดังต่อไปนี้

• **ระดับเงิน (silver)** ต้องดำเนินการในหมวด 1 - 5 ให้ครบ และคะแนนรวมได้ตั้งแต่ 70 ขึ้นไป

• **ระดับทอง (gold)** ต้องดำเนินการในหมวด 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: มีระยะเวลาในการรับรอง 2 ปี

แบบประเมินตามเกณฑ์

Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGCC')

ชื่อโรงพยาบาล/สำนักงาน

กรุงเทพมหานคร

ปีงบประมาณ

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

หมายเหตุ: สัญลักษณ์ * ในคำอธิบายเกณฑ์ คือ ข้อพื้นฐานที่ต้องดำเนินการให้ครบถ้วน

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																																																					
ขั้นตอนที่ 1 สร้างกระบวนการพัฒนา																																																										
1. CLEAN (35 คะแนน)	1. มีการกำหนดนโยบายจัดทำแผนการขับเคลื่อนพัฒนาที่ยั่งยืน และสร้างกระบวนการสื่อสารให้เกิดการพัฒนาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม BKKGC อย่างมีส่วนร่วมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน (ตามปีปฏิทินหรือปีงบประมาณขึ้นอยู่กับหน่วยงาน) 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 รวมทั้งมีการจัดทำทะเบียนข้อมูลความเสี่ยงแวดล้อมที่เกี่ยวข้องในด้าน GREEN เป็นไปตามคณะกรรมการกำหนด * 1.3 มีการแต่งตั้งคณะกรรมการ BKKGC และระบุหน้าที่ความรับผิดชอบเพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาด้าน GREEN * 1.4 มีการรณรงค์ประชาสัมพันธ์สื่อสารสาธารณะ เพื่อสร้างความเข้าใจนโยบายการดำเนินงานด้าน GREEN ให้บุคลากรภายในหน่วยงานทราบ * 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						โรงพยาบาลสำนักงาน	
ข้อ	ค่าคะแนน																																																									
	0	2	3	4	5																																																					
1.1																																																										
1.2																																																										
1.3																																																										
1.4																																																										
1.5																																																										
1.6																																																										
1.7																																																										
2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอย ทุกประเภท) (30 คะแนน)	*2. มีการจัดการมูลฝอยติดเชื้อตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ. 2545 และผ่านคณะกรรมการประเมินมาตรฐานการจัดการมูลฝอยติดเชื้อ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ครบทั้ง 7 หัวข้อ ดังนี้ 1) บุคลากร 2) การดูแลมูลฝอยติดเชื้อ 3) การเก็บรวบรวมมูลฝอยติดเชื้อ 4) การเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื้อ 5) ลักษณะของรถเข็นที่ใช้เคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื้อ 6) สถานที่ที่รวบรวมมูลฝอยติดเชื้อ 7) การกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ	<ul style="list-style-type: none"> * โรงพยาบาลมีการดำเนินการจัดการมูลฝอยติดเชื้อ เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ. 2545 และผ่านคณะกรรมการประเมินมาตรฐานการจัดการมูลฝอยติดเชื้อ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ครบทั้ง 7 หัวข้อ ดังนี้ 	<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	ผลการประเมิน		พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง
			เกณฑ์มาตรฐาน	ไม่ผ่าน		
2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอย ทุกประเภท) (30 คะแนน) (ต่อ)	*2. มีการจัดการมูลฝอย ติดเชื้อตามกฎกระทรวง ว่าด้วยการกำจัดมูลฝอย ติดเชื้อ พ.ศ. 2545 (10 คะแนน)	บุคลากร 1. มีการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่ซึ่งมีวุฒิการ ศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์หรือ วิศวกรรมศาสตร์เพื่อเป็นผู้รับผิดชอบดูแล ระบบการเก็บขน และกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ 2. ผู้ปฏิบัติงานเคลื่อนย้าย และกำจัด มูลฝอยติดเชื้อได้รับการอบรมหลักสูตร การป้องกัน และระงับการแพร่เชื้อหรือ อันตรายที่อาจเกิดจากมูลฝอยติดเชื้อตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข การคัดแยกมูลฝอยติดเชื้อ 3. มีการแยกมูลฝอยติดเชื้อออกจากมูลฝอย อื่น ๆ ณ แหล่งกำเนิด 4. มีการแยกมูลฝอยติดเชื้อระหว่างวัสดุ มีคมและวัสดุไม่มีคม การเก็บรวบรวมมูลฝอยติดเชื้อ 5. ภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อประเภทวัสดุ มีคม มีลักษณะเป็นกล่องหรือถังที่ทำด้วย วัสดุแข็งแรงทนทานต่อการแทงทะลุและการ กัดกร่อนของสารเคมี มีฝาปิดมิดชิด และ ป้องกันการรั่วไหลของของเหลวภายในได้ 6. ภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อประเภทวัสดุ ไม่มีคม มีลักษณะเป็นถุงสีแดงทึบแสง ทำจากพลาสติกหรือวัสดุอื่นที่มีความ เหนียว ไม่มีขาดง่าย ทนทานต่อสารเคมี การรั่วไหลที่หนักกว่าได้ ไร่ ๖ ซม. และไม่ดูดซึม				

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																		
2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอย ทุกประเภท) (30 คะแนน) (ต่อ)	*2. มีการจัดการมูลฝอย ติดเชื่อตามกฎกระทรวง ว่าด้วยการกำจัดมูลฝอย ติดเชื่อ พ.ศ. 2545 (10 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="315 884 396 1436">เกณฑ์มาตรฐาน</th> <th colspan="2" data-bbox="396 884 1459 974">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <td data-bbox="315 974 396 1436"></td> <th data-bbox="396 974 753 1037">ผ่าน</th> <th data-bbox="396 974 1459 1037">ไม่ผ่าน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="396 1037 753 1436">7. มีเครื่องหมาย และคำเตือนที่บ่งบอก ให้บุคคลทั่วไปทราบว่าป็นภาชนะบรรจุ มูลฝอยติดเชื่อ มีข้อความสีคำที่มีขนาด สามารถอ่านได้ชัดเจนว่า “มูลฝอย ติดเชื่อ” อยู่ภายใต้รูปหัวใจกะโหลกไขว้ คู่กับตราหรือสัญลักษณ์ที่ใช้ระหว่าง ประเทศตามที่กระทรวงสาธารณสุข กำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา และต้องมีข้อความว่า “ห้ามนำกลับ มาใช้อีก” และ “ห้ามเปิด”</td> <td data-bbox="753 1037 867 1436"></td> <td data-bbox="867 1037 1459 1436"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="867 1037 980 1436">8. มูลฝอยติดเชื่อประเภทวัสดุไม่มีคมบรรจุ ไม่เกิน 2 ใน 3 ส่วนของถุง และมีฉลาก ถุงด้วยเชือกหรือวัสดุอื่นให้แน่น</td> <td data-bbox="980 1037 1094 1436"></td> <td data-bbox="1094 1037 1459 1436"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1094 1037 1208 1436">9. มูลฝอยติดเชื่อประเภทวัสดุมีคมบรรจุไม่ เกิน 3 ใน 4 ส่วนของกล่อง แล้วปิดฝา ให้แน่นจนนำไปทิ้ง</td> <td data-bbox="1208 1037 1321 1436"></td> <td data-bbox="1321 1037 1459 1436"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1321 1037 1459 1436">10. ภาชนะสำหรับบรรจุมูลฝอยติดเชื่อ มีการ ใช้งานเพียงครั้งเดียวและทำลายพร้อมกับ การกำจัดมูลฝอยติดเชื่อต้องจัดใหม่หรือ มุมหนึ่งของห้องสำหรับเป็นทิ้งรวมภาชนะ ที่ได้รับบรรจุมูลฝอยติดเชื่อแล้ว เพื่อรอการ เคลื่อนย้ายไปเก็บกับในที่พักรวมมูลฝอย ติดเชื่อ แต่ห้ามเก็บไปเกินหนึ่งวัน</td> <td data-bbox="1459 1037 1573 1436"></td> <td data-bbox="1573 1037 1624 1436"></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน			ผ่าน	ไม่ผ่าน	7. มีเครื่องหมาย และคำเตือนที่บ่งบอก ให้บุคคลทั่วไปทราบว่าป็นภาชนะบรรจุ มูลฝอยติดเชื่อ มีข้อความสีคำที่มีขนาด สามารถอ่านได้ชัดเจนว่า “ มูลฝอย ติดเชื่อ ” อยู่ภายใต้รูปหัวใจกะโหลกไขว้ คู่กับตราหรือสัญลักษณ์ที่ใช้ระหว่าง ประเทศตามที่กระทรวงสาธารณสุข กำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา และต้องมีข้อความว่า “ห้ามนำกลับ มาใช้อีก” และ “ห้ามเปิด”			8. มูลฝอยติดเชื่อประเภท วัสดุไม่มีคม บรรจุ ไม่เกิน 2 ใน 3 ส่วนของถุง และมี ฉลาก ถุงด้วยเชือกหรือวัสดุอื่น ให้แน่น			9. มูลฝอยติดเชื่อประเภท วัสดุมีคม บรรจุไม่ เกิน 3 ใน 4 ส่วนของกล่อง แล้ว ปิดฝา ให้แน่นจน นำไปทิ้ง			10. ภาชนะสำหรับบรรจุมูลฝอยติดเชื่อ มีการ ใช้งานเพียงครั้งเดียวและทำลายพร้อมกับ การกำจัดมูลฝอยติดเชื่อต้องจัดใหม่หรือ มุมหนึ่งของห้องสำหรับเป็นทิ้งรวมภาชนะ ที่ได้รับบรรจุมูลฝอยติดเชื่อแล้ว เพื่อรอการ เคลื่อนย้ายไปเก็บกับในที่พักรวมมูลฝอย ติดเชื่อ แต่ห้ามเก็บไปเกินหนึ่งวัน					
เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน																						
	ผ่าน	ไม่ผ่าน																					
7. มีเครื่องหมาย และคำเตือนที่บ่งบอก ให้บุคคลทั่วไปทราบว่าป็นภาชนะบรรจุ มูลฝอยติดเชื่อ มีข้อความสีคำที่มีขนาด สามารถอ่านได้ชัดเจนว่า “ มูลฝอย ติดเชื่อ ” อยู่ภายใต้รูปหัวใจกะโหลกไขว้ คู่กับตราหรือสัญลักษณ์ที่ใช้ระหว่าง ประเทศตามที่กระทรวงสาธารณสุข กำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา และต้องมีข้อความว่า “ห้ามนำกลับ มาใช้อีก” และ “ห้ามเปิด”																							
8. มูลฝอยติดเชื่อประเภท วัสดุไม่มีคม บรรจุ ไม่เกิน 2 ใน 3 ส่วนของถุง และมี ฉลาก ถุงด้วยเชือกหรือวัสดุอื่น ให้แน่น																							
9. มูลฝอยติดเชื่อประเภท วัสดุมีคม บรรจุไม่ เกิน 3 ใน 4 ส่วนของกล่อง แล้ว ปิดฝา ให้แน่นจน นำไปทิ้ง																							
10. ภาชนะสำหรับบรรจุมูลฝอยติดเชื่อ มีการ ใช้งานเพียงครั้งเดียวและทำลายพร้อมกับ การกำจัดมูลฝอยติดเชื่อต้องจัดใหม่หรือ มุมหนึ่งของห้องสำหรับเป็นทิ้งรวมภาชนะ ที่ได้รับบรรจุมูลฝอยติดเชื่อแล้ว เพื่อรอการ เคลื่อนย้ายไปเก็บกับในที่พักรวมมูลฝอย ติดเชื่อ แต่ห้ามเก็บไปเกินหนึ่งวัน																							
		การเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื่อ 11. ผู้ปฏิบัติงานเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื่อ สวมชุดป้องกันอันตรายส่วนบุคคลประกอบด้วย ถุงมือยางหนา ล้อกันเป็นอนผ้าปิดปาก -ปิดจมูก และรองเท้าที่ทนยางบูมแข็งในขณะ ปฏิบัติงาน																					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์		ผลการประเมิน	แปลงผล/คะแนน	พื้นที่ ค่าเป็นการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง
		เกณฑ์มาตรฐาน	ไม่ผ่าน				
2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอย ทุกประเภท) (ต่อ) (30 คะแนน) (ต่อ)	*2. มีการจัดการมูลฝอย ติดเชื่อตามกฎกระทรวง ว่าด้วยการกำจัดมูลฝอย ติดเชื่อ พ.ศ. 2545 (10 คะแนน)	12. ใช้รถเข็นเคลื่อนย้ายภาชนะบรรจุ มูลฝอยติดเชื่อ ยกเว้นกรณีที่มีมูลฝอยติด เชื่อเกิดขึ้นน้อย	ไม่ผ่าน				
		13. มีการกำหนดเวลา และเส้นทาง เคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื่อที่แน่นอน และ ในระหว่างเคลื่อนย้ายไปที่ทิ้งรวมมูลฝอย ติดเชื่อ ห้ามแฉะหรือหุดกัก ณ ที่ใด					
		14. มีการทำความสะอาดเข็น และอุปกรณ์ ในการปฏิบัติงานทุกวันในบริเวณที่จัดไว้ เฉพาะ และน้ำเสียที่เกิดจากการล้างทำความสะอาด สถานียังการระบายลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย					
		ลักษณะของรถเข็นที่ใช้เคลื่อนย้าย มูลฝอยติดเชื่อ					
		15. มีพื้น และผนังที่ ทำด้วยวัสดุที่ความ สะอาดได้ง่ายด้วยน้ำ และมีฝาปิดมิดชิด ป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้					
		16. มีข้อความสีแดงที่รถว่า "รถเข็นมูล ฝอยติดเชื่อห้ามนำไปใช้ในกิจการอื่น"					
		17. มีอุปกรณ์ / เครื่องมือสำหรับเก็บ มูลฝอยติดเชื่อในกรณีที่เกิดรถบรรทุกจากเข็น					
		สถานที่พักรวมมูลฝอยติดเชื่อ					
		18. เป็นห้องหรืออาคารเฉพาะแยกจาก อาคารอื่น และอยู่ในที่ที่สะดวกต่อการขน มูลฝอยไปกำจัด					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน		พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง
			เกณฑ์มาตรฐาน	ผ่าน ไม่ผ่าน		
2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอย ทุกประเภท) (30 คะแนน) (ต่อ)	*2. มีการจัดการมูลฝอย ติดเชื้อตามกฎกระทรวง ว่าด้วยการกำจัดมูลฝอย ติดเชื้อ พ.ศ. 2545 (10 คะแนน)	<p>19. พื้น และผนังเรียบ ทำความสะอาด ได้ง่าย และมีการป้องกัน สัตว์ และแมลง พาหะนำโรค และต้องทำความ สะอาด และฆ่าเชื้อโรคในที่พักรวม มูลฝอยติดเชื้ออย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง</p> <p>20. มีขนาดเพียงพอสำหรับบรรจุมูลฝอย ติดเชื้อได้อย่างน้อย 2 วัน ในกรณีที่เกิด กับภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อไม่เกิน 7 วัน ที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้อ ต้องสามารถควม คลุมหุ้มให้อยู่ที่ 10 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่านั้นได้</p> <p>21. มีระบบป้องกันบุคคลทั่วไปไม่ให้ สามารถที่จะเข้าไปในที่พักรวมมูลฝอย ติดเชื้อได้</p> <p>22. มีร่างหรือท่อระบายน้ำเสียเชื่อมต่อกับ ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>23. มีข้อความเป็นคำเตือนขนาดสามารถ เห็นได้ชัดเจนว่า “ที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้อ” ไว้ที่หน้าห้องหรือหน้าอาคารมีลานสำหรับ ล้างรถขึ้นอยู่กับที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้อ และสถานนั้นต้องมีร่างหรือท่อระบายน้ำเสีย จากการล้างรถเข้าสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>การกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ กรณีให้ผู้อื่นกำจัดให้</p> <p>24. มีหนังสือ/เอกสารแสดงชื่อหน่วยงาน ที่รับมูลฝอยติดเชื้อไปกำจัดที่เชื่อได้ว่ามีการ นำมูลฝอยติดเชื้อไปกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้อง</p>				

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลงผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																										
2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอย ทุกประเภท) (30 คะแนน) (ต่อ)	3. มีการจัดการมูลฝอย อันตรายทางการแพทย์ที่ถูกต้อง ตามหลักสุขาภิบาล (10 คะแนน)	3.1 มีการคัดแยกมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์ออกจากมูลฝอย ประเภทอื่น ๆ ได้อย่างถูกต้อง 3.2 มีการคัดแยกมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์แต่ละประเภท ออกจากกัน (ยา สารเคมี โลหะหนัก) 3.3 มีการจัดการขยะรองรับมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์ แต่ละประเภทที่เหมาะสม 3.4 มีที่ทิ้งมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์แยกออกจากมูลฝอย ประเภทอื่น ๆ 3.5 มีหนังสือ/เอกสาร/แนวปฏิบัติที่แสดงถึงหน่วยงานที่รับ มูลฝอยอันตรายทางการแพทย์ส่งไปกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้อง	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อ</th> <th colspan="2">คะแนน</th> </tr> <tr> <th>0</th> <th>1</th> <th>2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3.1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.3</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.4</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.5</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>คะแนนรวม :</p>	ข้อ	คะแนน		0	1	2	3.1				3.2				3.3				3.4				3.5				โรงพยาบาล	
ข้อ	คะแนน																														
	0	1	2																												
3.1																															
3.2																															
3.3																															
3.4																															
3.5																															
	* 4. มีการบริหารจัดการ มูลฝอยทุกประเภท อย่างถูกต้องเหมาะสม ได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอย รีไซเคิล มูลฝอยอันตราย และมูลฝอยที่เป็นพิษหรือ อันตรายชุมชน เป็นไปตาม กฎกระทรวงสุขลักษณะ การจัดการมูลฝอยทั่วไป พ.ศ. 2560 (10 คะแนน)	* 4.1 มีการบริหารจัดการมูลฝอยทุกประเภทอย่างถูกต้องเหมาะสม และเป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะการจัดการมูลฝอยทั่วไป พ.ศ. 2560 (8 คะแนน) ครบทั้ง 7 หัวข้อ ดังนี้ 1) บุคลากร 2) การคัดแยกมูลฝอย 3) การเก็บรวบรวมมูลฝอย 4) การเคลื่อนย้ายมูลฝอย 5) ลักษณะของรถเข็นที่ใช้เคลื่อนย้ายมูลฝอย 6) สถานที่ทิ้งมูลฝอย 7) การกำจัดมูลฝอย	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ผลการดำเนินการ 4.1</th> <th>คะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ดำเนินการไม่ครบ</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>ดำเนินการครบ</td> <td>8</td> </tr> </tbody> </table> <p>คะแนนที่ได้ :</p>	ผลการดำเนินการ 4.1	คะแนน	ดำเนินการไม่ครบ	0	ดำเนินการครบ	8	โรงพยาบาล สำนักงาน																					
ผลการดำเนินการ 4.1	คะแนน																														
ดำเนินการไม่ครบ	0																														
ดำเนินการครบ	8																														
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">เกณฑ์มาตรฐาน</th> <th colspan="2">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <th>ผ่าน</th> <th>ไม่ผ่าน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>บุคลากร 1. มีการมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบแก่ เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการ มูลฝอย</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน		ผ่าน	ไม่ผ่าน	บุคลากร 1. มีการมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบแก่ เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการ มูลฝอย																							
เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน																														
	ผ่าน	ไม่ผ่าน																													
บุคลากร 1. มีการมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบแก่ เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการ มูลฝอย																															

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																											
<p>2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอยทุกประเภท) (30 คะแนน) (ต่อ)</p>	<p>* 4. มีการบริหารจัดการมูลฝอยทุกประเภท อย่างถูกต้องลักษณะ ได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอันตราย และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะการจัดการมูลฝอยทั่วไป พ.ศ. 2560 (10 คะแนน)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="334 1045 415 1423">เกณฑ์มาตรฐาน</th> <th colspan="2" data-bbox="334 871 415 1045">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <td></td> <th data-bbox="415 1045 464 1423">ผ่าน</th> <th data-bbox="415 871 464 1045">ไม่ผ่าน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="415 1045 578 1423">2. เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการมูลฝอยต้องได้รับการอบรมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (อบรมภายในโรงพยาบาลมากกว่าจะมีประกาศกระทรวงเพิ่มเติม)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="578 1045 724 1423">3. มีการให้ความรู้แก่บุคลากรในโรงพยาบาลในการจัดการมูลฝอยทุกประเภท ตั้งแต่การคัดแยก เก็บรวบรวม เคลื่อนย้าย และกำจัดอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="724 1045 919 1423">การคัดแยกมูลฝอย</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="919 1045 1097 1423">4. มีแนวทาง/มาตรการการจัดการมูลฝอยทุกประเภทในโรงพยาบาลตั้งแต่การคัดแยก เก็บรวบรวม เคลื่อนย้าย และกำจัด อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และเป็นรูปธรรม</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1097 1045 1260 1423">5. ใช้มาตรการ 3R ในการจัดการมูลฝอย อย่างเป็นรูปธรรม คือ ลดการใช้ที่ก่อให้เกิดมูลฝอย (Reduce) นำกลับมาใช้ซ้ำ (Reuse) นำวัสดุกลับมาแปรรูปเพื่อเป็นวัสดุใหม่กลับมาใช้ได้ (Recycle)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1260 1045 1386 1423">การเก็บรวบรวมมูลฝอย</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1260 871 1386 1045">6. จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยทุกประเภทพร้อมป้ายประเภทมูลฝอยบนภาชนะรองรับมูลฝอยให้ครบถ้วนชัดเจน และคงทน ได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอันตราย และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน และมีการทำความสะอาดภาชนะรองรับ</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน			ผ่าน	ไม่ผ่าน	2. เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการมูลฝอยต้องได้รับการอบรมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (อบรมภายในโรงพยาบาลมากกว่าจะมีประกาศกระทรวงเพิ่มเติม)			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. จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยทุกประเภทพร้อมป้ายประเภทมูลฝอยบนภาชนะรองรับมูลฝอยให้ครบถ้วนชัดเจน และคงทน ได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอันตราย และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน และมีการทำความสะอาดภาชนะรองรับ					
เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน																															
	ผ่าน	ไม่ผ่าน																														
2. เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการมูลฝอยต้องได้รับการอบรมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (อบรมภายในโรงพยาบาลมากกว่าจะมีประกาศกระทรวงเพิ่มเติม)																																
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. จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยทุกประเภทพร้อมป้ายประเภทมูลฝอยบนภาชนะรองรับมูลฝอยให้ครบถ้วนชัดเจน และคงทน ได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอันตราย และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน และมีการทำความสะอาดภาชนะรองรับ																																

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																								
<p>2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอยทุกประเภท) (30 คะแนน) (ต่อ)</p>	<p>* 4. มีการบริหารจัดการมูลฝอยทุกประเภทอย่างถูกต้องลักษณะ ได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอันตราย และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะการจัดการมูลฝอยทั่วไป พ.ศ. 2560 (10 คะแนน)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="349 1062 435 1436">เกณฑ์มาตรฐาน</th> <th colspan="2" data-bbox="349 894 435 1062">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <td></td> <th data-bbox="435 978 521 1062">ผ่าน</th> <th data-bbox="435 894 521 978">ไม่ผ่าน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="435 1062 553 1436">7. มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยส่งไปกำจัดอย่างสม่ำเสมอตามวัน เวลา ที่กำหนด ไม่ให้เกิดการสะสมหรือมูลฝอยตกค้าง</td> <td data-bbox="553 978 639 1062"></td> <td data-bbox="553 894 639 978"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="553 1062 672 1436">8. มีการจัดพื้นที่เก็บปริมาณมูลฝอยแต่ละประเภทเป็นประจำทุกวัน</td> <td data-bbox="672 978 758 1062"></td> <td data-bbox="672 894 758 978"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="672 1062 790 1436">การเคลื่อนย้ายมูลฝอย 9. ผู้ปฏิบัติงานต้องสวมชุดที่รัดกุม และสามารถป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสม</td> <td data-bbox="790 978 876 1062"></td> <td data-bbox="790 894 876 978"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="876 1062 995 1436">10. มีการกำหนดเส้นทาง และเวลาในการเคลื่อนย้ายมูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอันตราย และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตราย อย่างชัดเจน</td> <td data-bbox="995 978 1081 1062"></td> <td data-bbox="995 894 1081 978"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1081 1062 1200 1436">ลักษณะของรถเข็นที่ใช้เคลื่อนย้ายมูลฝอย 11. รถเข็นมูลฝอยมีพื้น และผนังที่ทำความสะอาดทำความสะอาดได้ง่ายด้วยน้ำ และมีฝาปิดมิดชิดป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้</td> <td data-bbox="1200 978 1286 1062"></td> <td data-bbox="1200 894 1286 978"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1286 1062 1393 1436">12. ถ้าทำความสะอาดรถเข็นเคลื่อนย้ายมูลฝอยหลังจากเสร็จสิ้นภารกิจในแต่ละวัน ไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และแมลงพาหะนำโรค</td> <td data-bbox="1393 978 1479 1062"></td> <td data-bbox="1393 894 1479 978"></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน			ผ่าน	ไม่ผ่าน	7. มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยส่งไปกำจัดอย่างสม่ำเสมอตามวัน เวลา ที่กำหนด ไม่ให้เกิดการสะสมหรือมูลฝอยตกค้าง			8. มีการจัดพื้นที่เก็บปริมาณมูลฝอยแต่ละประเภทเป็นประจำทุกวัน			การเคลื่อนย้ายมูลฝอย 9. ผู้ปฏิบัติงานต้องสวมชุดที่รัดกุม และสามารถป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสม			10. มีการกำหนดเส้นทาง และเวลาในการเคลื่อนย้ายมูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอันตราย และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตราย อย่างชัดเจน			ลักษณะของรถเข็นที่ใช้เคลื่อนย้ายมูลฝอย 11. รถเข็นมูลฝอยมีพื้น และผนังที่ทำความสะอาดทำความสะอาดได้ง่ายด้วยน้ำ และมีฝาปิดมิดชิดป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้			12. ถ้าทำความสะอาดรถเข็นเคลื่อนย้ายมูลฝอยหลังจากเสร็จสิ้นภารกิจในแต่ละวัน ไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และแมลงพาหะนำโรค					
เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน																												
	ผ่าน	ไม่ผ่าน																											
7. มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยส่งไปกำจัดอย่างสม่ำเสมอตามวัน เวลา ที่กำหนด ไม่ให้เกิดการสะสมหรือมูลฝอยตกค้าง																													
8. มีการจัดพื้นที่เก็บปริมาณมูลฝอยแต่ละประเภทเป็นประจำทุกวัน																													
การเคลื่อนย้ายมูลฝอย 9. ผู้ปฏิบัติงานต้องสวมชุดที่รัดกุม และสามารถป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสม																													
10. มีการกำหนดเส้นทาง และเวลาในการเคลื่อนย้ายมูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอันตราย และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตราย อย่างชัดเจน																													
ลักษณะของรถเข็นที่ใช้เคลื่อนย้ายมูลฝอย 11. รถเข็นมูลฝอยมีพื้น และผนังที่ทำความสะอาดทำความสะอาดได้ง่ายด้วยน้ำ และมีฝาปิดมิดชิดป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้																													
12. ถ้าทำความสะอาดรถเข็นเคลื่อนย้ายมูลฝอยหลังจากเสร็จสิ้นภารกิจในแต่ละวัน 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)	สถานที่ที่รวบรวมมูลฝอย 13. ที่ที่กักมูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และ มูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน แยกออกจากกันพร้อมมีข้อความระบุประเภทขยะชัดเจน 14. ที่ที่กักมูลฝอยแต่ละประเภทมีพื้น และผนังเรียบ ทำความสะอาดง่าย สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค มีรางหรือท่อระบายน้ำเสียสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย 15. มีการล้างที่กักมูลฝอยแต่ละประเภท อย่างน้อย 1 ครั้ง/สัปดาห์ 16. จัดให้มีท่อน้ำทิ้งส้วมและอ่างล้างมือที่สะอาด และเพียงพอสำหรับพนักงานใช้งาน และชำระล้างร่างกาย อยู่ห่างจากแหล่งน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค และสถานที่ปรุงประกอบอาหาร การกำจัด 17. แหล่งกำจัดมูลฝอยเป็นไปตามหลักสุขาภิบาล ได้รับความควบคุมของราชการส่วนท้องถิ่น หรือเป็นไปตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 18. มีหนังสือ/เอกสารแสดงชื่อหน่วยงานที่รับมูลฝอยไปกำจัดที่ได้รับอนุญาต และแสดงชื่อสถานที่กำจัดที่เชื่อถือได้ว่ามีกรกำจัดมูลฝอยด้วยวิธีที่ถูกต้อง				

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง				
2. G: Garbage (การจัดการมูลฝอย ทุกประเภท) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 4. มีการบริหารจัดการ มูลฝอยทุกประเภท อย่างถูกต้องลักษณะ ได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอย รีไซเคิล มูลฝอยอันตราย และมูลฝอยที่เป็นพิษหรือ อันตรายชุมชน เป็นไปตาม กฎกระทรวงสุขลักษณะ การจัดการมูลฝอยทั่วไป พ.ศ. 2560 (10 คะแนน)	เกณฑ์มาตรฐาน ผลการประเมิน ผ่าน ไม่ผ่าน 19. มีเอกสารแสดง รายงานการตรวจวัด คุณภาพสิ่งแวดล้อมของสถานที่รับมูลฝอย ไปกำจัด 20. มีการติดตามแหล่งกำเนิดมูลฝอยอย่าง น้อยปีละ 1 ครั้ง	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">ค่าคะแนน</th> </tr> <tr> <td>0</td> <td>1 2</td> </tr> </table>	ค่าคะแนน		0	1 2	โรงพยาบาล สำนักงาน	
		ค่าคะแนน							
0	1 2								
4.2 ใช้มาตรการ 3R ในการจัดการมูลฝอยอย่างเป็นรูปธรรม คือ ลดการใช้ที่ก่อให้เกิดมูลฝอย (Reduce) นำกลับมามีใช้ซ้ำ (Reuse) นำวัสดุกลับมาแปรรูปเพื่อเป็นวัสดุใหม่กลับมา ใช้ได้ (Recycle) (2 คะแนน)	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">ค่าคะแนน</th> </tr> <tr> <td>0</td> <td>1 2</td> </tr> </table> <p>คะแนนรวม (ข้อ 4.1-4.2) :</p> <p>สรุปคะแนนหมวด 2 :</p>	ค่าคะแนน		0	1 2				
ค่าคะแนน									
0	1 2								
3. R: Restroom (การจัดการห้อง ส้วมสาธารณะ) (20 คะแนน)	5. มีการพัฒนาส้วม มาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ที่ อาคารผู้โดยสาร (OPD) และผู้โดยสาร (IPD) (20 คะแนน)	* 5.1 อาคารผู้โดยสารนอก (OPD) มีการพัฒนาส้วมได้มาตรฐาน สะอาด เพียงพอ และปลอดภัย ตามเกณฑ์มาตรฐาน HAS ครบทั้ง 16 ข้อ (8 คะแนน)	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">ค่าคะแนน</th> </tr> <tr> <td>0</td> <td>2 4 6 8</td> </tr> </table>	ค่าคะแนน		0	2 4 6 8	โรงพยาบาล สำนักงาน	
ค่าคะแนน									
0	2 4 6 8								

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์		แปดผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง
		เกณฑ์มาตรฐาน HAS	ผลการประเมิน ผ่าน ไม่ผ่าน			
3. R: Restroom (การจัดการห้อง ส้วมสาธารณะ) (20 คะแนน) (ต่อ)	5. มีการพัฒนาสัม มาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ที่ อาคารผู้โดยสารนอก (OPD) และผู้โดยสารใน (IPD) (20 คะแนน)	ความสะอาด (Health: H)				
		1. พื้นผนัง เพดาน โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มี คราบสกปรก อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้				
		2. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่ปนแหล่ง เพาะพันธุ์ยุง ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันดีกักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้				
		3. กระดาษชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอด เวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือ บริการฟรี) หรือสายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้				
		4. อย่างล้างมือ ก้อนน้ำ กระชก สะอาด ไม่มี คราบสกปรก อยู่ในสภาพดี และใช้งานได้				
		5. สุขภัณฑ์ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิด ให้บริการ				
		6. ตั้งร่องรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ใน สภาพดี ไม่รั่วซึมตั้งอยู่ในบริเวณอย่างล้างมือ หรือ บริเวณใกล้เคียง				
		7. มีการระบายอากาศดี และไม่มีกลิ่นเหม็น				
		8. สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูล และถังเก็บ ก็กไม่รั่วแตกหรือชำรุด				
9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบ การควบคุมตรวจตราเป็นประจำ						

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลงผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																																																
3. R: Restroom (การจัดการห้อง ส้วมสาธารณะ) (20 คะแนน) (ต่อ)	5. มีการพัฒนาส้วมมาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ที่อาคารผู้โดยสาร (OPD) และผู้โดยสาร (20 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">เกณฑ์มาตรฐาน HAS</th> <th colspan="2">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <th colspan="2">ความเพียงพอ (Accessibility: A)</th> <th>ผ่าน</th> <th>ไม่ผ่าน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10. จัดให้มีส้วมนั่งราบอย่างน้อยหนึ่งที</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>11. ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">ความปลอดภัย (Safety: S)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12. บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ล้นตลิ่ง/เปลี่ยว</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>13. กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย - หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>14. ประตู ที่จับเปิด - ปิด และที่ล็อกด้านในสะอาด อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>15. พื้นห้องส้วมแห้ง</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>16. แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน HAS		ผลการประเมิน		ความเพียงพอ (Accessibility: A)		ผ่าน	ไม่ผ่าน	10. จัดให้มีส้วมนั่งราบอย่างน้อยหนึ่งที				11. ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ				ความปลอดภัย (Safety: S)				12. บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ล้นตลิ่ง/เปลี่ยว				13. กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย - หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน				14. ประตู ที่จับเปิด - ปิด และที่ล็อกด้านในสะอาด อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้				15. พื้นห้องส้วมแห้ง				16. แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ				<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ค่าคะแนน</th> </tr> <tr> <th>ข้อ</th> <th>คะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>คะแนนรวม (ข้อ 5.1 - 5.2) :</p>	ค่าคะแนน		ข้อ	คะแนน	0	1	2	2	โรงพยาบาล/สำนักงาน	
เกณฑ์มาตรฐาน HAS		ผลการประเมิน																																																			
ความเพียงพอ (Accessibility: A)		ผ่าน	ไม่ผ่าน																																																		
10. จัดให้มีส้วมนั่งราบอย่างน้อยหนึ่งที																																																					
11. ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ																																																					
ความปลอดภัย (Safety: S)																																																					
12. บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ล้นตลิ่ง/เปลี่ยว																																																					
13. กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย - หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน																																																					
14. ประตู ที่จับเปิด - ปิด และที่ล็อกด้านในสะอาด อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้																																																					
15. พื้นห้องส้วมแห้ง																																																					
16. แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ																																																					
ค่าคะแนน																																																					
ข้อ	คะแนน																																																				
0	1																																																				
2	2																																																				
		<p>5.2 มีการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการห้องส้วมผู้โดยสาร (OPD) (2 คะแนน)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไม่มีการประเมินความพึงพอใจหรือมีผลการประเมินความพึงพอใจ <75 % = 0 คะแนน - มีผลการประเมินความพึงพอใจ 75-84 % = 1 คะแนน - มีผลการประเมินความพึงพอใจ 85-100 % = 2 คะแนน 																																																			

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																																			
3. R: Restroom (การจัดการห้อง ส่วนสาธารณะ) (20 คะแนน) (ต่อ)	5. มีการพัฒนาล้าง มาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ที่ อาคารผู้โดยสาร (OPD) และผู้โดยสาร (IPD) (20 คะแนน)	* 5.3 อาคารผู้โดยสาร (IPD) มีการพัฒนาล้างได้มาตรฐานสะอาด 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																																								
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">เกณฑ์มาตรฐาน HAS</th> <th colspan="2">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <th>ผ่าน</th> <th>ไม่ผ่าน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ความสะอาด (Health: H)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1. พื้น มั่ง เพดาน โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มี คราบสกปรก อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่เป็นที่ส่ง เพาะพันธุ์ยุง ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันดีกักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. กระดาษชำระเพียงพอการใช้งานตลอด เวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือ บริการฟรี) หรือสายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระชก สะอาด ไม่มี คราบสกปรก อยู่ในสภาพดี และใช้งานได้</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. สุขภัณฑ์ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิด ให้บริการ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ใน สภาพดี ไม่รั่วซึมตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือ บริเวณใกล้เคียง</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7. มีการระบายอากาศดี และไม่มีกลิ่นเหม็น</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8. สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูล และถังเก็บ กักไม่รั่วแตกหรือชำรุด</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบ การควบคุมตรวจตราเป็นประจำ</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน HAS	ผลการประเมิน		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ความสะอาด (Health: H)			1. พื้น มั่ง เพดาน โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มี คราบสกปรก อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้			2. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่เป็นที่ส่ง เพาะพันธุ์ยุง ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันดีกักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้			3. กระดาษชำระเพียงพอการใช้งานตลอด เวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือ บริการฟรี) หรือสายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้			4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระชก สะอาด ไม่มี คราบสกปรก อยู่ในสภาพดี และใช้งานได้			5. สุขภัณฑ์ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิด ให้บริการ			6. ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ใน สภาพดี ไม่รั่วซึมตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือ บริเวณใกล้เคียง			7. มีการระบายอากาศดี และไม่มีกลิ่นเหม็น			8. สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูล และถังเก็บ กักไม่รั่วแตกหรือชำรุด			9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบ การควบคุมตรวจตราเป็นประจำ					
เกณฑ์มาตรฐาน HAS	ผลการประเมิน																																							
	ผ่าน	ไม่ผ่าน																																						
ความสะอาด (Health: H)																																								
1. พื้น มั่ง เพดาน โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มี คราบสกปรก อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้																																								
2. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่เป็นที่ส่ง เพาะพันธุ์ยุง ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันดีกักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้																																								
3. กระดาษชำระเพียงพอการใช้งานตลอด เวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือ บริการฟรี) หรือสายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้																																								
4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระชก สะอาด ไม่มี คราบสกปรก อยู่ในสภาพดี และใช้งานได้																																								
5. สุขภัณฑ์ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิด ให้บริการ																																								
6. ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ใน สภาพดี ไม่รั่วซึมตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือ บริเวณใกล้เคียง																																								
7. มีการระบายอากาศดี และไม่มีกลิ่นเหม็น																																								
8. สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูล และถังเก็บ กักไม่รั่วแตกหรือชำรุด																																								
9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบ การควบคุมตรวจตราเป็นประจำ																																								

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลงผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																							
3. R: Restroom (การจัดการห้อง ส้วมสาธารณะ) (20 คะแนน) (ต่อ)	5. มีการพัฒนาส้วม มาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ที่ อาคารผู้โดยสารนอก (OPD) และผู้โดยสารใน (IPD) (20 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">เกณฑ์มาตรฐาน HAS</th> <th colspan="2">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <th>ผ่าน</th> <th>ไม่ผ่าน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ความเพียงพอ (Accessibility: A) 10. จัดให้มีที่นั่งราบอย่างน้อยหนึ่งที่นั่งที่ 11. ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลา ที่เปิดให้บริการ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ความปลอดภัย (Safety: S) 12. บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลิ้นตาดำ /เปลือย</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>13. กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกกันห้องส้วมสำหรับชาย - หญิง โดย มีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>14. ประตู ที่จับเปิด - ปิด และที่ล็อกด้าน ในสะอาด อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>15. พื้นห้องส้วมแห้ง</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>16. แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ ทั่วบริเวณ</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน HAS	ผลการประเมิน		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ความเพียงพอ (Accessibility: A) 10. จัดให้มีที่นั่งราบอย่างน้อยหนึ่งที่นั่งที่ 11. ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลา ที่เปิดให้บริการ			ความปลอดภัย (Safety: S) 12. บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลิ้นตาดำ /เปลือย			13. กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกกันห้องส้วมสำหรับชาย - หญิง โดย มีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน			14. ประตู ที่จับเปิด - ปิด และที่ล็อกด้าน ในสะอาด อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้			15. พื้นห้องส้วมแห้ง			16. แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ ทั่วบริเวณ					
เกณฑ์มาตรฐาน HAS	ผลการประเมิน																											
	ผ่าน	ไม่ผ่าน																										
ความเพียงพอ (Accessibility: A) 10. จัดให้มีที่นั่งราบอย่างน้อยหนึ่งที่นั่งที่ 11. ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลา ที่เปิดให้บริการ																												
ความปลอดภัย (Safety: S) 12. บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลิ้นตาดำ /เปลือย																												
13. กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกกันห้องส้วมสำหรับชาย - หญิง โดย มีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน																												
14. ประตู ที่จับเปิด - ปิด และที่ล็อกด้าน ในสะอาด อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้																												
15. พื้นห้องส้วมแห้ง																												
16. แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ ทั่วบริเวณ																												
		<p>5.4 มีการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการห้องส้วมผู้โดยสารใน (IPD) (2 คะแนน)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไม่มีการประเมินความพึงพอใจหรือมีผลการประเมินความพึงพอใจ < 75 % = 0 คะแนน - มีผลการประเมินความพึงพอใจ 75-84 % = 1 คะแนน - มีผลการประเมินความพึงพอใจ 85-100 % = 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> </tr> <tr> <td>5.4</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>คะแนนรวม (ข้อ 5.3 - 5.4) :</p> <p>สรุปคะแนน หมวด 3 :</p>	ค่าคะแนน			ข้อ	0	1	2	5.4				โรงพยาบาล													
ค่าคะแนน																												
ข้อ	0	1	2																									
5.4																												

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																														
4. E: ENERGY (การจัดการ ด้านพลังงาน) (30 คะแนน)	6. มีการกำหนดนโยบายหรือมาตรการประหยัดพลังงานที่เป็นปัจจุบันและเป็นรูปธรรมเกิดการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดร่วมกันทั้งองค์กร *** มาตรฐานการอนุรักษ์และการจัดการพลังงาน และตรวจสอบมาตรฐานการตรวจประเมินด้านกรอนุรักษ์พลังงานของสำนักงานแพทย์	6.1 ด้านไฟฟ้า (10 คะแนน) 6.1.1 มีมาตรการประหยัดไฟฟ้า (5 คะแนน) (1) * มีมาตรการประหยัดไฟฟ้า โดยมีการปรับตั้งอุณหภูมิเครื่องปรับอากาศ ไม่น้อยกว่า 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> <tr> <th>ข้อ</th> <th>0</th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6.1.1(1)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">ค่าคะแนน</th> </tr> <tr> <th>ข้อ</th> <th>0</th> <th>2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6.1.1(2)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> คะแนนรวม ข้อ 6.1.1 :	ค่าคะแนน			ข้อ	0	1	2	3	6.1.1(1)					ค่าคะแนน			ข้อ	0	2	6.1.1(2)			โรงพยาบาล/สำนักงาน									
		ค่าคะแนน																																	
ข้อ	0	1	2	3																															
6.1.1(1)																																			
ค่าคะแนน																																			
ข้อ	0	2																																	
6.1.1(2)																																			
		6.1.2 มีปริมาณการใช้ไฟส่องสว่าง (Outcome) (5 คะแนน) - สดได้น้อยกว่าร้อยละ 50 ของเป้าหมาย = 1 คะแนน - สดได้ร้อยละ 50-99 ของเป้าหมาย = 3 คะแนน - สดได้ร้อยละ 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> <tr> <th>ข้อ</th> <th>0</th> <th>1</th> <th>3</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6.1.2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> คะแนนรวม ข้อ 6.1 :	ค่าคะแนน			ข้อ	0	1	3	5	6.1.2																							
ค่าคะแนน																																			
ข้อ	0	1	3	5																															
6.1.2																																			
		6.2 ด้านน้ำประปา (10 คะแนน) 6.2.1 มีมาตรการประหยัดน้ำประปา (5 คะแนน) - * มีมาตรการประหยัดน้ำประปายน้อย 5 มาตรการ ๆ ละ 1 คะแนน (5 คะแนน) 6.2.2 มีปริมาณการใช้น้ำประปาต่อผล (Outcome) (5 คะแนน) - สดได้น้อยกว่าร้อยละ 50 ของเป้าหมาย = 1 คะแนน - สดได้ร้อยละ 50-99 ของเป้าหมาย = 3 คะแนน - สดได้ร้อยละ 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> <tr> <th>ข้อ</th> <th>0</th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6.2.1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">ค่าคะแนน</th> </tr> <tr> <th>ข้อ</th> <th>0</th> <th>1</th> <th>3</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6.2.2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> คะแนนรวม ข้อ 6.2 :	ค่าคะแนน			ข้อ	0	1	2	3	4	5	6.2.1							ค่าคะแนน			ข้อ	0	1	3	5	6.2.2					โรงพยาบาล/สำนักงาน	
ค่าคะแนน																																			
ข้อ	0	1	2	3	4	5																													
6.2.1																																			
ค่าคะแนน																																			
ข้อ	0	1	3	5																															
6.2.2																																			

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																
4. E: ENERGY (การจัดการ ด้านพลังงาน) (30 คะแนน) (ต่อ)	6. มีการกำหนดนโยบายหรือมาตรการประหยัดพลังงานที่เป็นปัจจุบันและเป็นรูปธรรมเกิดการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดร่วมกันทั้งองค์กร *** มาตรฐานการอนุรักษ์และการจัดการพลังงาน และตรวจสอบมาตรฐานการตรวจประเมินด้านการอนุรักษ์พลังงานของสำนักงานแพทย์	6.3 น้ำมันเชื้อเพลิง (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	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง											
5. E-ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล) (30 คะแนน)	7. มีการจัดสิ่งแวดล้อมทั่วไปทั้งภายในและภายนอกอาคาร ให้ปลอดภัย เอื้อต่อสุขภาพ โดยเพิ่มพื้นที่สีเขียว และพื้นที่พักผ่อนที่สร้างความรู้สึกผ่อนคลายสำหรับผู้ร่วมที่มารับบริการ (20 คะแนน)	<p>* 7.1 มีการดูแลสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคาร (10 คะแนน) ในด้าน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ความสะอาดในการให้บริการ สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยและความเป็นระเบียบ 2) การควบคุมแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงนำโรค 3) แสงสว่างเพียงพอ 4) มีการระบายอากาศที่ดี 5) มีระบบป้องกัน และระงับอัคคีภัย 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">ผลการดำเนินการ 7.1</td> <td style="width: 50%;">ค่าคะแนน</td> </tr> <tr> <td>ดำเนินการไม่ครบ</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>ดำเนินการครบ</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> </table> <p>คะแนนที่ได้ :</p>	ผลการดำเนินการ 7.1	ค่าคะแนน	ดำเนินการไม่ครบ	0	ดำเนินการครบ	10	โรงพยาบาล/สำนักงาน เฉพาะข้อ 7.1, 7.2, 7.4	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง					
ผลการดำเนินการ 7.1	ค่าคะแนน															
ดำเนินการไม่ครบ	0															
ดำเนินการครบ	10															
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width: 60%;">รายละเอียดเกณฑ์</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <th style="width: 20%;">ผ่าน</th> <th style="width: 20%;">ไม่ผ่าน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> ความสะดวกในการให้บริการ สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยและความปลอดภัย 1. บริเวณภายในอาคาร สะอาดเป็นสัดส่วน มีป้ายต่าง ๆ ชัดเจน ตามมาตรฐาน สี และเครื่องหมายเพื่อความปลอดภัย </td> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%;"></td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> 2. มีการจัดสิ่งแวดล้อมความสะดวกสำหรับผู้พิการหรือ ผู้ทุพพลภาพและคนชรา เช่น ป้ายแสดงสิ่งอำนวยความสะดวก ที่จอดรถ ผู้พิการ ทางลาด และลิฟต์ ราวจับราวกันบันได กริ่งฉุกเฉิน ห้อยร่วมผู้พิการ เป็นต้น รายละเอียดตามกฎหมายกระทรวงกำหนดสิ่งอำนวยความสะดวกในอาคารสำหรับผู้พิการหรือผู้ทุพพลภาพ และคนชรา พ.ศ. 2548 </td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	รายละเอียดเกณฑ์	ผลการประเมิน		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ความสะดวกในการให้บริการ สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยและความปลอดภัย 1. บริเวณภายในอาคาร สะอาดเป็นสัดส่วน มีป้ายต่าง ๆ ชัดเจน ตามมาตรฐาน สี และเครื่องหมายเพื่อความปลอดภัย			2. มีการจัดสิ่งแวดล้อมความสะดวกสำหรับผู้พิการหรือ ผู้ทุพพลภาพและคนชรา เช่น ป้ายแสดงสิ่งอำนวยความสะดวก ที่จอดรถ ผู้พิการ ทางลาด และลิฟต์ ราวจับราวกันบันได กริ่งฉุกเฉิน ห้อยร่วมผู้พิการ เป็นต้น รายละเอียดตามกฎหมายกระทรวงกำหนดสิ่งอำนวยความสะดวกในอาคารสำหรับผู้พิการหรือผู้ทุพพลภาพ และคนชรา พ.ศ. 2548					
รายละเอียดเกณฑ์	ผลการประเมิน															
	ผ่าน	ไม่ผ่าน														
ความสะดวกในการให้บริการ สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยและความปลอดภัย 1. บริเวณภายในอาคาร สะอาดเป็นสัดส่วน มีป้ายต่าง ๆ ชัดเจน ตามมาตรฐาน สี และเครื่องหมายเพื่อความปลอดภัย																
2. มีการจัดสิ่งแวดล้อมความสะดวกสำหรับผู้พิการหรือ ผู้ทุพพลภาพและคนชรา เช่น ป้ายแสดงสิ่งอำนวยความสะดวก ที่จอดรถ ผู้พิการ ทางลาด และลิฟต์ ราวจับราวกันบันได กริ่งฉุกเฉิน ห้อยร่วมผู้พิการ เป็นต้น รายละเอียดตามกฎหมายกระทรวงกำหนดสิ่งอำนวยความสะดวกในอาคารสำหรับผู้พิการหรือผู้ทุพพลภาพ และคนชรา พ.ศ. 2548																

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการประเมิน		พื้นที่ ค่าเป็นการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง
			เกณฑ์มาตรฐาน	ส่วน ไม่ผ่าน		
5. ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อม ในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (40)	7. มีการจัดสิ่งแวดล้อม ทั่วไปทั้งภายในและ ภายนอกอาคาร ให้ ปลอดภัย เอื้อต่อสุขภาพ โดยเพิ่มพื้นที่สีเขียว และ พื้นที่พักผ่อนที่สร้างความ รู้สึกผ่อนคลายสำหรับผู้ป่วย รวมทั้งผู้มารับบริการ (20 คะแนน)	<p>การควบคุมแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และแมลงนำโรค</p> <p>3. สสำรวจแหล่งเพาะพันธุ์ยุงลาย ต้องมีค่า ดัชนีความชุกชุมของลูกน้ำยุงลาย (Container Index: CI) = 0 [CI = (จำนวนภาชนะที่สำรวจทั้งหมด) *100] ลาย/จำนวนภาชนะที่สำรวจทั้งหมด]</p> <p>4. มีมาตรการในการควบคุม และกำจัด แหล่งเพาะพันธุ์ลูกน้ำยุงลาย</p> <p>5. ไม่พบตัวหรือร่องรอยของสัตว์ และ แมลงนำโรคในพื้นที่ต่าง ๆ ของอาคารใน โรงพยาบาล โดยเฉพาะพื้นที่แผนกผู้ป่วย นอก ผู้ป่วยใน ห้องครัว โรงอาหาร และ พื้นที่ที่เป็นระบบปิด เช่น ห้องผ่าตัด ห้อง ปฏิบัติการ หน่วยจ่ายกลาง เป็นต้น</p> <p>6. โรงพยาบาลมีแผน และมาตรการปฏิบัติ งานควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์แมลง พาหะนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ แมลงวัน เป็นต้น</p> <p>7. ไม่มีการเลี้ยงสัตว์ต่าง ๆ ในโรงพยาบาล ยกเว้นการเลี้ยงเพื่อการศึกษาวจัย ในห้อง ปฏิบัติการ และการเลี้ยงปลาทหรือสัตว์น้ำ สวยงาม</p> <p>8. มีป้ายหรือสัญลักษณ์แสดงการห้ามนำ สัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณโรงพยาบาล</p>				

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 รู้สึกผ่อนคลายสำหรับผู้ป่วย รวมทั้งผู้มารับบริการ (20 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="321 1058 402 1438">เกณฑ์มาตรฐาน</th> <th colspan="2" data-bbox="321 886 402 1058">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <td data-bbox="412 1058 444 1438">แสงสว่างเพียงพอ</td> <td data-bbox="412 974 444 1058">ผ่าน</td> <td data-bbox="412 886 444 974">ไม่ผ่าน</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="444 1058 786 1438">9. มีการตรวจวัดความเข้มของแสงสว่าง ทั้งหมด อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง พร้อมมี ผลการตรวจวัดความเข้มของแสงสว่างใน พื้นที่ต่าง ๆ และมีแผนหรือมีการดำเนิน การแก้ไขให้ไปตามมาตรฐานกฎกระทรวง กำหนดมาตรฐานในการบริหารจัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการ ทำงานเกี่ยวกับความร้อน แสงสว่าง และ เสียง พ.ศ. 2559</td> <td data-bbox="444 974 786 1058"></td> <td data-bbox="444 886 786 974"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="786 1058 1062 1438">มีการระบายอากาศที่ดี</td> <td data-bbox="786 974 1062 1058"></td> <td data-bbox="786 886 1062 974"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1062 1058 1224 1438">10. มีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่า 1 ใน 10 ของพื้นที่ห้อง หรือมีการระบายอากาศ อื่นใดที่มีประสิทธิภาพในการทำงานที่ทด แทนกันได้ กรณีเป็นห้องปรับอากาศจะต้อง มีระบบการแลกเปลี่ยนอากาศระหว่าง ภายในและภายนอกอาคาร เช่น พัดลมดูด อากาศ เป็นต้น</td> <td data-bbox="1062 974 1224 1058"></td> <td data-bbox="1062 886 1224 974"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1224 1058 1351 1438">มีระบบป้องกัน และระงับอัคคีภัย</td> <td data-bbox="1224 974 1351 1058"></td> <td data-bbox="1224 886 1351 974"></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน		แสงสว่างเพียงพอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	9. มีการตรวจวัดความเข้มของแสงสว่าง ทั้งหมด อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง พร้อมมี ผลการตรวจวัดความเข้มของแสงสว่างใน พื้นที่ต่าง ๆ และมีแผนหรือมีการดำเนิน การแก้ไขให้ไปตามมาตรฐานกฎกระทรวง กำหนดมาตรฐานในการบริหารจัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการ ทำงานเกี่ยวกับความร้อน แสงสว่าง และ เสียง พ.ศ. 2559			มีการระบายอากาศที่ดี			10. มีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่า 1 ใน 10 ของพื้นที่ห้อง หรือมีการระบายอากาศ อื่นใดที่มีประสิทธิภาพในการทำงานที่ทด แทนกันได้ กรณีเป็นห้องปรับอากาศจะต้อง มีระบบการแลกเปลี่ยนอากาศระหว่าง ภายในและภายนอกอาคาร เช่น พัดลมดูด อากาศ เป็นต้น			มีระบบป้องกัน และระงับอัคคีภัย					
เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน																						
แสงสว่างเพียงพอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน																					
9. มีการตรวจวัดความเข้มของแสงสว่าง ทั้งหมด อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง พร้อมมี ผลการตรวจวัดความเข้มของแสงสว่างใน พื้นที่ต่าง ๆ และมีแผนหรือมีการดำเนิน การแก้ไขให้ไปตามมาตรฐานกฎกระทรวง กำหนดมาตรฐานในการบริหารจัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการ ทำงานเกี่ยวกับความร้อน แสงสว่าง และ เสียง พ.ศ. 2559																							
มีการระบายอากาศที่ดี																							
10. มีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่า 1 ใน 10 ของพื้นที่ห้อง หรือมีการระบายอากาศ อื่นใดที่มีประสิทธิภาพในการทำงานที่ทด แทนกันได้ กรณีเป็นห้องปรับอากาศจะต้อง มีระบบการแลกเปลี่ยนอากาศระหว่าง ภายในและภายนอกอาคาร เช่น พัดลมดูด อากาศ เป็นต้น																							
มีระบบป้องกัน และระงับอัคคีภัย																							
		11. มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งานติดตามอาคาร ได้แก่ ถัง ดับเพลิงชนิดมือถือ ระบบน้ำดับเพลิง อัตโนมัติในอาคาร เครื่องตัดไฟอัตโนมัติ ในอาคาร สัญญาณเตือนภัย																					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลงผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																		
5. E-ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อม ในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	7. มีการจัดสิ่งแวดล้อม ทั่วไปทั้งภายในและ ภายนอกอาคาร ให้ ปลอดภัย เอื้อต่อสุขภาพ โดยเพิ่มพื้นที่สีเขียว และ พื้นที่พักผ่อนที่สร้างความ รู้สึกผ่อนคลายสำหรับผู้บ้ ยรวมทั้งผู้มารับบริการ (20 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="349 1058 435 1438">เกณฑ์มาตรฐาน</th> <th colspan="2" data-bbox="349 892 435 1058">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <td></td> <th data-bbox="435 974 613 1058">ผ่าน</th> <th data-bbox="435 892 613 974">ไม่ผ่าน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="613 1058 803 1438"> 12. มีถึงระดับเพลิงชนิดมือถือที่อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภทของเพลิงใหม่ติดตั้งตามอาคาร ห้องหรือแผนกต่าง ๆ ที่เสี่ยงต่ออัคคีภัย เช่น โรงครัว แผนกซักฟอก ห้องเก็บเวชภัณฑ์ต่าง ๆ และห้องปฏิบัติการ </td> <td data-bbox="613 974 803 1058"></td> <td data-bbox="613 892 803 974"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="803 1058 917 1438"> 13. การติดตั้งอุปกรณ์ดับเพลิงชนิดมือถือให้ติดตั้งหรือจัดวางเครื่องดับเพลิงในสภาพที่มั่นคง มองเห็นได้อย่างชัดเจน สามารถนำมาใช้ได้ง่าย และรวดเร็ว หากวางกับพื้นต้องวางให้มั่นคง แข็งแรง </td> <td data-bbox="803 974 917 1058"></td> <td data-bbox="803 892 917 974"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="917 1058 1031 1438"> 14. อุปกรณ์ดับเพลิงชนิดมือถือมีการตรวจสอบอายุการใช้งาน ทุก 6 เดือน และติดป้ายแสดงผลการตรวจสอบ </td> <td data-bbox="917 974 1031 1058"></td> <td data-bbox="917 892 1031 974"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1031 1058 1386 1438"> 15. มีเจ้าหน้าที่รับผิดชอบด้านการใช้เครื่องดับเพลิงที่มีความรู้ ความชำนาญ โดยผ่านการอบรมจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ ด้านผจญเพลิงโดยตรง เช่น กองตำรวจดับเพลิง และมีการอบรมให้ความรู้กับพนักงานทุกระดับไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ในแต่ละแผนก ในการปฏิบัติตน เมื่อเกิดอัคคีภัย </td> <td data-bbox="1031 974 1386 1058"></td> <td data-bbox="1031 892 1386 974"></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน			ผ่าน	ไม่ผ่าน	12. มีถึงระดับเพลิงชนิดมือถือที่อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภทของเพลิงใหม่ติดตั้งตามอาคาร ห้องหรือแผนกต่าง ๆ ที่เสี่ยงต่ออัคคีภัย เช่น โรงครัว แผนกซักฟอก ห้องเก็บเวชภัณฑ์ต่าง ๆ และห้องปฏิบัติการ			13. การติดตั้งอุปกรณ์ดับเพลิงชนิดมือถือให้ติดตั้งหรือจัดวางเครื่องดับเพลิงในสภาพที่มั่นคง มองเห็นได้อย่างชัดเจน สามารถนำมาใช้ได้ง่าย และรวดเร็ว หากวางกับพื้นต้องวางให้มั่นคง แข็งแรง			14. อุปกรณ์ดับเพลิงชนิดมือถือมีการตรวจสอบอายุการใช้งาน ทุก 6 เดือน และติดป้ายแสดงผลการตรวจสอบ			15. มีเจ้าหน้าที่รับผิดชอบด้านการใช้เครื่องดับเพลิงที่มีความรู้ ความชำนาญ โดยผ่านการอบรมจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ ด้านผจญเพลิงโดยตรง เช่น กองตำรวจดับเพลิง และมีการอบรมให้ความรู้กับพนักงานทุกระดับไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ในแต่ละแผนก ในการปฏิบัติตน เมื่อเกิดอัคคีภัย					
เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน																						
	ผ่าน	ไม่ผ่าน																					
12. มีถึงระดับเพลิงชนิดมือถือที่อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภทของเพลิงใหม่ติดตั้งตามอาคาร ห้องหรือแผนกต่าง ๆ ที่เสี่ยงต่ออัคคีภัย เช่น โรงครัว แผนกซักฟอก ห้องเก็บเวชภัณฑ์ต่าง ๆ และห้องปฏิบัติการ																							
13. การติดตั้งอุปกรณ์ดับเพลิงชนิดมือถือให้ติดตั้งหรือจัดวางเครื่องดับเพลิงในสภาพที่มั่นคง มองเห็นได้อย่างชัดเจน สามารถนำมาใช้ได้ง่าย และรวดเร็ว หากวางกับพื้นต้องวางให้มั่นคง แข็งแรง																							
14. อุปกรณ์ดับเพลิงชนิดมือถือมีการตรวจสอบอายุการใช้งาน ทุก 6 เดือน และติดป้ายแสดงผลการตรวจสอบ																							
15. มีเจ้าหน้าที่รับผิดชอบด้านการใช้เครื่องดับเพลิงที่มีความรู้ ความชำนาญ โดยผ่านการอบรมจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ ด้านผจญเพลิงโดยตรง เช่น กองตำรวจดับเพลิง และมีการอบรมให้ความรู้กับพนักงานทุกระดับไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ในแต่ละแผนก ในการปฏิบัติตน เมื่อเกิดอัคคีภัย																							

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์		แปลผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง
		เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน ผ่าน ไม่ผ่าน			
5. ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อม ในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (๕๐)	7. มีการจัดสิ่งแวดล้อม ทั่วไปทั้งภายในและ ภายนอกอาคาร ให้ ปลอดภัย เอื้อต่อสุขภาพ โดยเพิ่มพื้นที่สีเขียว และ พื้นที่พักผ่อนที่สร้างความ รู้สึกผ่อนคลายสำหรับผู้ รวมทั้งผู้มารับบริการ (20 คะแนน)	16. มีสถานที่สำหรับเก็บเวชภัณฑ์ และ สารเคมี หรือวัตถุไวไฟเป็นส่วน ท่าง จากแหล่งความร้อน มีป้ายเตือนอันตราย อันอาจเกิดขึ้น หมายความว่ารวมถึงภาษา ที่ใช้บรรทัดต้องมีความชัดเจน ทนทาน มี การจัดวางอย่างถูกต้อง มีป้ายเตือนระวัง อันตราย หากเป็นสารเคมีอันตรายจะ ต้องมีข้อมูลความปลอดภัยเคมีภัณฑ์ (MSDS) ติดอยู่ด้วย				
		17. มีระบบสัญญาณแจ้งเตือนเหตุเพลิง ไหม้ และแสงสว่างไฟฟ้าฉุกเฉิน				
		18. อาคารสูงตั้งแต่ 2 ชั้นขึ้นไปต้องมีป้าย บอกทางหนีไฟ และบอกชั้นด้วยตัวอักษร ขนาดใหญ่มีความสูงไม่น้อยกว่า 10 เซนติเมตร ขนาดเหมาะสม ไม่มีสิ่งกีดขวางหรือ ปิดตาย และมีทางออกทุกชั้นอย่างน้อย 2 ทาง				
		19. มีแผนป้องกันและระงับอัคคีภัย ราย ละเอียดของแผนป้องกันและระงับอัคคีภัย ได้แก่ การออกแบบเพื่อความปลอดภัยเกี่ยว กันอาคาร เส้นทางหนีไฟ การป้องกันฝ้า การเก็บรักษาวัตถุไวไฟ เป็นต้น ตลอดจนการ ผจญเพลิง การตรวจตรา การอบรม การ ซ้อมป้องกัน การมีซ้อม อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง				

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลงผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง			
5. ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อม ในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (4๒)	7. มีการจัดสิ่งแวดล้อม ทั่วไปทั้งภายในและ ภายนอกอาคาร ให้ ปลอดภัย เอื้อต่อสุขภาพ โดยเพิ่มพื้นที่สีเขียว และ พื้นที่พักผ่อนที่สร้างความ รู้สึกผ่อนคลายสำหรับผู้ป่วย รวมทั้งผู้มารับบริการ (20 คะแนน)	* 7.2 มีการดำเนินงานกิจกรรมที่ส่งเสริมสภาพแวดล้อมที่ดีในการ ทำงาน เช่น กิจกรรม 5 ส Big Cleaning Day กิจกรรมสถานที่ทำงาน น่าอยู่น่าทำงาน (Healthy Workplace) เป็นต้น (2 คะแนน)	ข้อ	ค่าคะแนน				
			7.2	0			2	
		* 7.3 มีการจัดการน้ำเสียได้มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทั้งตาม ที่กฎหมายกำหนด (ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อม) มาตรฐานการจัดการน้ำเสียต้องครบทุกข้อ (6 คะแนน)	ผลการดำเนินการ 7.3	ค่าคะแนน				
			ค่าเป้าหมายไม่ครบ	0				
			ค่าเป็นมาตรฐาน	6				
			คะแนนที่ได้ :					
		* 7.4 มีการจัดสวนสร้างความร่มรื่น และเพิ่มพื้นที่สีเขียว** โดยจัด ให้มีพื้นที่สีเขียวเพิ่มขึ้น 5 % ของพื้นที่สีเขียวทั้งหมด เทียบกับปีที่ ผ่านมา (2 คะแนน)	ข้อ	ค่าคะแนน				
			7.4	0			2	
			คะแนนรวม ข้อ 7.1 - 7.4 :					
		8.1 มีช่องทางให้ความรู้ และ/หรือได้ทำกิจกรรมด้าน 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
			คะแนนรวม ข้อ 8.1 - 8.2 :					
			สรุปคะแนน หมวด 5:					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																														
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัยอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน)	* 9. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)	สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขอนามัยอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 จำนวน 75 ข้อ จำแนกเป็น 5 หมวด ได้แก่ หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร หมวด 5 การไม่กำจัดทางสุขอนามัยอาหาร หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร (35 ข้อ) 1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (10 ข้อ)	ผลการดำเนินการข้อ 9 คะแนน ดำเนินการไม่ครบ 0 ดำเนินการครบ 10 คะแนนที่ได้ :	โรงพยาบาล																															
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดหลักเกณฑ์</th> <th colspan="3">ผลการตรวจประเมิน</th> </tr> <tr> <th>การประเมินเบื้องต้น</th> <th>ประเมินซ้ำ</th> <th>ประเมินรอบสุดท้าย</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารในระหว่างให้บริการ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. มั่นคงหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดหลักเกณฑ์	ผลการตรวจประเมิน			การประเมินเบื้องต้น	ประเมินซ้ำ	ประเมินรอบสุดท้าย	1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารในระหว่างให้บริการ				2. มั่นคงหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร				5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก				6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร					
ข้อกำหนดหลักเกณฑ์	ผลการตรวจประเมิน																																		
	การประเมินเบื้องต้น	ประเมินซ้ำ	ประเมินรอบสุดท้าย																																
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารในระหว่างให้บริการ																																			
2. มั่นคงหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่																																			
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ																																			
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร																																			
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก																																			
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร																																			

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																																																		
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัย อาหารและการจัดการ น้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 9. สถานที่ประกอบ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดคุณลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจประเมิน</th> </tr> <tr> <th>ดีเยี่ยม</th> <th>ดี</th> <th>ไม่</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7. จัดบริการอาหารกลาง สำหรับอาหารที่ ต้องรับประทานร่วมกัน</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8. ไม่ใช้ภาชนะดื่ม เป็นเชื้อเพลิงงโมโต๊ะ หรือที่รับประทานอาหาร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย</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">ข้อกำหนดคุณลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจประเมิน</th> </tr> <tr> <th>ดีเยี่ยม</th> <th>ดี</th> <th>ไม่</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 ไม่มีเศษ ขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่ หรือคราบไขมัน</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มี ปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			ดีเยี่ยม	ดี	ไม่	7. จัดบริการอาหารกลาง สำหรับอาหารที่ ต้องรับประทานร่วมกัน				8. ไม่ใช้ภาชนะดื่ม เป็นเชื้อเพลิงงโมโต๊ะ หรือที่รับประทานอาหาร				9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.				10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				รวม				ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			ดีเยี่ยม	ดี	ไม่	1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษ ขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่ หรือคราบไขมัน				4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มี ปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น						
ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน																																																						
	ดีเยี่ยม	ดี	ไม่																																																				
7. จัดบริการอาหารกลาง สำหรับอาหารที่ ต้องรับประทานร่วมกัน																																																							
8. ไม่ใช้ภาชนะดื่ม เป็นเชื้อเพลิงงโมโต๊ะ หรือที่รับประทานอาหาร																																																							
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.																																																							
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย																																																							
รวม																																																							
ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน																																																						
	ดีเยี่ยม	ดี	ไม่																																																				
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย																																																							
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษ ขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น																																																							
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่ หรือคราบไขมัน																																																							
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มี ปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น																																																							

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการตรวจประเมิน			พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง
			ครบถ้วน อยู่แล้ว	ยังไม่ ครบ	ระงับอยู่ อยู่		
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัย อาหารและการจัดการ น้ำดื่มในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (๑๐)	* 9. สถานที่ประกอบ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)	ข้อกำหนดสุลักษณะ					
		5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบ สกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา					
		6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุง อาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบ สกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.					
		7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร บนพื้น และบริเวณหน้าห้องล้าง					
		8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร					
		9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัด เก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลาก หรือป้ายที่ชัดเจน					
		10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้ บรรจุอาหาร					
		11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่ รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด					
		12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และครบสกปรก					
		13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจาก มูลฝอยประเภทอื่น					
		14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถ ระบายน้ำได้ดีไม่มีเศษอาหารตกค้าง					
		15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัด น้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ					
		รวม					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลงผล/คะแนน	พื้นที่ คำนวณการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																											
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาพ อาหารและการจัดการ น้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (10)	<p>• 9. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)</p>	<p>1.3 บริเวณห้องส้วม (4 ข้อ)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุขลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>ครบถ้วน</th> <th>ไม่ครบถ้วน</th> <th>ระบบอื่นๆ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสุขใช้ตลอดเวลา</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาบริเวณที่เก็บเตรียม ปู้ง ประกอบ เจ้าหน้าที่ และบริเวณอาหาร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			ครบถ้วน	ไม่ครบถ้วน	ระบบอื่นๆ	1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสุขใช้ตลอดเวลา				4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาบริเวณที่เก็บเตรียม ปู้ง ประกอบ เจ้าหน้าที่ และบริเวณอาหาร				รวม						
		ข้อกำหนดสุขลักษณะ		ผลการตรวจแนะนำ																												
ครบถ้วน	ไม่ครบถ้วน		ระบบอื่นๆ																													
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ																																
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง																																
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสุขใช้ตลอดเวลา																																
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาบริเวณที่เก็บเตรียม ปู้ง ประกอบ เจ้าหน้าที่ และบริเวณอาหาร																																
รวม																																
		<p>1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (6 ข้อ)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุขลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>ครบถ้วน</th> <th>ไม่ครบถ้วน</th> <th>ระบบอื่นๆ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. บริเวณที่เตรียม ปู้งอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			ครบถ้วน	ไม่ครบถ้วน	ระบบอื่นๆ	1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				2. บริเวณที่เตรียม ปู้งอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ																		
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																															
	ครบถ้วน	ไม่ครบถ้วน	ระบบอื่นๆ																													
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ																																
2. บริเวณที่เตรียม ปู้งอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ																																

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																											
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัย อาหารและการจัดการ น้ำดื่มในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (10)	<p>* 9. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขอนามัย</p> <p>อาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร</p> <p>พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุขลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>ครบถ้วน</th> <th>ต้องปรับปรุง</th> <th>กระดุก</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. ห้องล้าง 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>	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			ครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	กระดุก	3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์				4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				6. ห้องล้าง แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				รวม						
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																															
	ครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	กระดุก																													
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์																																
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์																																
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์																																
6. ห้องล้าง แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์																																
รวม																																
		<p>หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร (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>ครบถ้วน</th> <th>ต้องปรับปรุง</th> <th>กระดุก</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 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			ครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	กระดุก	1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ														
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																															
	ครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	กระดุก																													
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ																																
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร																																
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ																																

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																				
<p>6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาพ อาหารและการจัดการ น้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (คต)</p>	<p>* 9. สถานที่ประกอบ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขาภิบาล อาหารตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="289 1102 430 1438">ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ</th> <th data-bbox="289 886 430 1102">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <td></td> <td>คะแนน เต็ม</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="430 1102 576 1438">4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร</td> <td data-bbox="430 886 576 1102"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="576 1102 690 1438">5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อ. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง</td> <td data-bbox="576 886 690 1102"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="690 1102 852 1438">6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร</td> <td data-bbox="690 886 852 1102"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="852 1102 966 1438">7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันอากาศไม่ให้เข้า เช่น ตู้ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น</td> <td data-bbox="852 886 966 1102"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="966 1102 1112 1438">8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส</td> <td data-bbox="966 886 1112 1102"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1112 1102 1226 1438">9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส</td> <td data-bbox="1112 886 1226 1102"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1226 1102 1339 1438">10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปิด ไม่วางบนพื้น</td> <td data-bbox="1226 886 1339 1102"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1339 1102 1396 1438" style="text-align: center;">รวม</td> <td data-bbox="1339 886 1396 1102"></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คะแนน เต็ม	4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร		5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อ. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง		6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร		7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันอากาศไม่ให้เข้า 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 มีการปิด ไม่วางบนพื้น		รวม				
ข้อกำหนดสูงสุดลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																								
	คะแนน เต็ม																								
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร																									
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อ. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง																									
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร																									
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันอากาศไม่ให้เข้า 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 มีการปิด ไม่วางบนพื้น																									
รวม																									

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																																																			
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัย อาหารและการจัดการ น้ำดื่มในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (10)	* 9. สถานที่ประกอบ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)	<p>2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (7 ข้อ)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดคุณลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>คะแนน เต็ม</th> <th>ไม่ผ่าน</th> <th>คะแนน อื่นๆ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทให้บริการ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1. ใต้มาตรฐาน และมีโรคสาบอาหาร (อย.)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่าง น้อย 15 เซนติเมตร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อก หรือทางเทรียน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มี ด้านสำหรับดักโดยเฉพาะ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่มสะอาดได้มาตรฐานตาม ที่หน่วยงานราชการรับรอง</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>น้ำใช้</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่าน การปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำ ของเจ้าหน้าที่</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพ ดี</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คะแนน เต็ม	ไม่ผ่าน	คะแนน อื่นๆ	น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทให้บริการ				1. ใต้มาตรฐาน และมีโรคสาบอาหาร (อย.)				2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่าง น้อย 15 เซนติเมตร				น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท				3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อก หรือทางเทรียน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มี ด้านสำหรับดักโดยเฉพาะ				4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร				5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่มสะอาดได้มาตรฐานตาม ที่หน่วยงานราชการรับรอง				น้ำใช้				6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่าน การปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำ ของเจ้าหน้าที่				7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพ ดี				รวม						
ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																																							
	คะแนน เต็ม	ไม่ผ่าน	คะแนน อื่นๆ																																																					
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทให้บริการ																																																								
1. ใต้มาตรฐาน และมีโรคสาบอาหาร (อย.)																																																								
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่าง น้อย 15 เซนติเมตร																																																								
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท																																																								
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อก หรือทางเทรียน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มี ด้านสำหรับดักโดยเฉพาะ																																																								
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร																																																								
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่มสะอาดได้มาตรฐานตาม ที่หน่วยงานราชการรับรอง																																																								
น้ำใช้																																																								
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่าน การปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำ ของเจ้าหน้าที่																																																								
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพ ดี																																																								
รวม																																																								

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง								
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำที่ปลอดภัยในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 9. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)	2.3 น้ำแข็ง (5 ข้อ) ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ										
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>ผลการตรวจแนะนำ</th> <th>คะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ครบถ้วน</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ไม่ครบถ้วน</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ยังไม่ครบถ้วน</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ผลการตรวจแนะนำ	คะแนน	ครบถ้วน		ไม่ครบถ้วน		ยังไม่ครบถ้วน			
ผลการตรวจแนะนำ	คะแนน												
ครบถ้วน													
ไม่ครบถ้วน													
ยังไม่ครบถ้วน													
		<ol style="list-style-type: none"> น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบ ภาชนะสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะไม่มีน้ำ ชั่งเออะและ หรือวางใกล้ถังขยะ ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค <p>รวม</p>											
		หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (11 ข้อ)	ผลการตรวจแนะนำ										
		ข้อกำหนดสุขลักษณะ	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ผลการตรวจแนะนำ</th> <th>คะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ครบถ้วน</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ไม่ครบถ้วน</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ยังไม่ครบถ้วน</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ผลการตรวจแนะนำ	คะแนน	ครบถ้วน		ไม่ครบถ้วน		ยังไม่ครบถ้วน			
ผลการตรวจแนะนำ	คะแนน												
ครบถ้วน													
ไม่ครบถ้วน													
ยังไม่ครบถ้วน													
		<ol style="list-style-type: none"> ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น 											

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการตรวจแนะนำ			พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง
			ข้อ สังเกต	ไม่ ผ่าน	ผ่าน		
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัย อาหารและการจัดการ น้ำดื่มในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (10)	* 9. สถานที่ประกอบ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)	ข้อกำหนดสัญลักษณ์ ระหว่างเมื่อสิ้นสุดเมื่อสิ้นสุดฝึกและ ผลไม่					
		3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใสในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมี ฝาปิด/การปกปิด					
		4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาตาม ขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร					
		5. งาน ขาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บใน ภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาดวางสูง จากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร					
		6. ผู้ยื่น/ผู้ส่ง/อุปกรณ์ที่สัมผัสความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บ รักษาคุณภาพอาหาร					
		7. ตู้แช่/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อน อื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการตรวจประเมิน			พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง
			ดีเยี่ยม	ดี	พอใช้		
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขาภิบาล อาหารและการจัดการ น้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	* 9. สถานที่ประกอบ อาหารผู้ช่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขาภิบาล อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)	<p>ข้อกำหนดสุดท้าย</p> <p>8. ที่สำหรับล้างภาชนะ สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร</p> <p>9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการ ทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร</p> <p>10. ล้างภาชนะ ด้วยสารทำความสะอาด สะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่อง ล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน</p> <p>11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ ภายหลัง การทำความสะอาด เช่น ตากแดด /เช็ดร้อน/แช่คลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น</p> <p style="text-align: center;">รวม</p>					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																																				
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัย อาหารและการจัดการ น้ำดื่มในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (10)	* 9. สถานที่ประกอบ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)	<p>หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัส อาหาร (6 ข้อ)</p> <table border="1" data-bbox="409 886 1279 1440"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุขลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจประเมิน</th> </tr> <tr> <th>ถูกต้อง</th> <th>ต้อง ปรับปรุง</th> <th>ไม่ เป็น</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพใน วัน ๆ ให้ตรงสอบได้</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการ อบรมตามหลักสูตรสุขภาพอาหาร จากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อแขนหรือ มีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ต คลุมผม หรือวิธีอื่นที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุง สำเร็จพร้อมบริโภค</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสี เล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะ ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารใน ขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			ถูกต้อง	ต้อง ปรับปรุง	ไม่ เป็น	1. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพใน วัน ๆ ให้ตรงสอบได้				2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการ อบรมตามหลักสูตรสุขภาพอาหาร จากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อแขนหรือ มีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ต คลุมผม หรือวิธีอื่นที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้				5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุง สำเร็จพร้อมบริโภค				6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสี เล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะ ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารใน ขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร				รวม							
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน																																								
	ถูกต้อง	ต้อง ปรับปรุง	ไม่ เป็น																																						
1. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพใน วัน ๆ ให้ตรงสอบได้																																									
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน																																									
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการ อบรมตามหลักสูตรสุขภาพอาหาร จากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน																																									
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อแขนหรือ มีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ต คลุมผม หรือวิธีอื่นที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้																																									
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุง สำเร็จพร้อมบริโภค																																									
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสี เล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะ ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารใน ขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร																																									
รวม																																									

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง											
<p>6. N: NUTRITION (การจัดการสุขภาวะ อาหารและการจัดการ น้ำดื่มในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (40)</p>	<p>* 9. สถานที่ประกอบ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขภาวะ อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (10 คะแนน)</p>	<p>หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขภาวะกับลดอาหาร (1 ข้อ)</p> <table border="1" data-bbox="407 884 930 1438"> <thead> <tr> <th data-bbox="407 1100 532 1438" rowspan="2">ข้อกำหนดสุลักษณะ</th> <th colspan="3" data-bbox="407 884 532 1100">ผลการตรวจประเมิน</th> </tr> <tr> <th data-bbox="451 1031 532 1100">คะแนน เต็ม</th> <th data-bbox="451 961 532 1031">ได้</th> <th data-bbox="451 884 532 961">ไม่ ได้</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="532 1100 930 1438"> <p>มีการเฝ้าระวังทางสุขภาวะกับลดอาหาร โดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือ ผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง โดยโรงครัวของโรงพยาบาล ทำการ เก็บตัวอย่าง จำนวน 10 ตัวอย่าง ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง - ภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง - มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง </td> <td data-bbox="532 1031 930 1100"></td> <td data-bbox="532 961 930 1031"></td> <td data-bbox="532 884 930 961"></td> </tr> </tbody> </table> <p>หมายเหตุ: หากการจัดบริการอาหารในโรงพยาบาลมีการจ้าง out source ให้โรงพยาบาลกำหนด มาตรฐาน สุขภาวะอาหารข้างต้นใน TOR และโรงพยาบาล ควรให้คำแนะนำมาตามมาตรฐาน</p>	ข้อกำหนดสุลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			คะแนน เต็ม	ได้	ไม่ ได้	<p>มีการเฝ้าระวังทางสุขภาวะกับลดอาหาร โดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือ ผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง โดยโรงครัวของโรงพยาบาล ทำการ เก็บตัวอย่าง จำนวน 10 ตัวอย่าง ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง - ภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง - มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง 						
ข้อกำหนดสุลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน															
	คะแนน เต็ม	ได้	ไม่ ได้													
<p>มีการเฝ้าระวังทางสุขภาวะกับลดอาหาร โดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือ ผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง โดยโรงครัวของโรงพยาบาล ทำการ เก็บตัวอย่าง จำนวน 10 ตัวอย่าง ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง - ภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง - มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง 																

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																														
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัย อาหารและการจัดการ น้ำดื่มในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (10)	<ul style="list-style-type: none"> 10. ร้อยละ 100 ของ ร้านจำหน่ายอาหารและ เครื่องดื่มในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน) 	<p>ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงพยาบาลได้มาตรฐาน สุขอนามัยอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย อาหาร พ.ศ. 2561 จำนวน 75 ชื่อ จำนวนเป็น 5 หมวด ได้แก่</p> <p>หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร</p> <p>หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บ รักษาและการจำหน่ายอาหาร</p> <p>หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ</p> <p>หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้ สัมผัสอาหาร</p> <p>หมวด 5 การมีรางวัลทางสุขภาพโภชนาการ</p> <p>หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร (35 ข้อ) 1.1 บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร (10 ข้อ)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ผลการดำเนินการข้อ 10</th> <th>คะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ดำเนินการไม่ครบ</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>ดำเนินการครบ</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table> <p>คะแนนที่ได้ :</p>	ผลการดำเนินการข้อ 10	คะแนน	ดำเนินการไม่ครบ	0	ดำเนินการครบ	7	โรงพยาบาล																									
ผลการดำเนินการข้อ 10	คะแนน																																		
ดำเนินการไม่ครบ	0																																		
ดำเนินการครบ	7																																		
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดคุณลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจประเมิน</th> </tr> <tr> <th>ครบถ้วน ร้อยละ</th> <th>ไม่ครบ ร้อยละ</th> <th>คะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษ อาหารในระหว่างให้บริการ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. มั่งคั่งหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการ ควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาด สะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			ครบถ้วน ร้อยละ	ไม่ครบ ร้อยละ	คะแนน	1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษ อาหารในระหว่างให้บริการ				2. มั่งคั่งหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการ ควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาด สะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร				5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก				6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร					
ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน																																		
	ครบถ้วน ร้อยละ	ไม่ครบ ร้อยละ	คะแนน																																
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษ อาหารในระหว่างให้บริการ																																			
2. มั่งคั่งหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่																																			
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการ ควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ																																			
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาด สะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร																																			
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก																																			
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร																																			

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																																																		
<p>6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัยอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)</p>	<p>* 10. ร้อยละ 100 ของร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องใช้ในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขอนามัยอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดคุณลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจประเมิน</th> </tr> <tr> <th>ถูกต้อง</th> <th>ยังไม่ถูกต้อง</th> <th>ไม่</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8. ไม่ใช้ทิชชูฟุ้งยี้ เป็นเชื้อเพลิงบ่มโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9. ไม่ใช้หมากบด/ไมลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหารกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย</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">ข้อกำหนดคุณลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจประเมิน</th> </tr> <tr> <th>ถูกต้อง</th> <th>ยังไม่ถูกต้อง</th> <th>ไม่</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. มั่ง หรือเพดาน สะอาด ไม่มี พยาไย หรือคราบมัน</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มี ปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			ถูกต้อง	ยังไม่ถูกต้อง	ไม่	7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				8. ไม่ใช้ทิชชูฟุ้งยี้ เป็นเชื้อเพลิงบ่มโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร				9. ไม่ใช้หมากบด/ไมลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหารกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.				10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				รวม				ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			ถูกต้อง	ยังไม่ถูกต้อง	ไม่	1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				3. มั่ง หรือเพดาน สะอาด ไม่มี พยาไย หรือคราบมัน				4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มี ปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น						
ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน																																																						
	ถูกต้อง	ยังไม่ถูกต้อง	ไม่																																																				
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน																																																							
8. ไม่ใช้ทิชชูฟุ้งยี้ เป็นเชื้อเพลิงบ่มโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร																																																							
9. ไม่ใช้หมากบด/ไมลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหารกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.																																																							
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย																																																							
รวม																																																							
ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน																																																						
	ถูกต้อง	ยังไม่ถูกต้อง	ไม่																																																				
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย																																																							
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น																																																							
3. มั่ง หรือเพดาน สะอาด ไม่มี พยาไย หรือคราบมัน																																																							
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มี ปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น																																																							

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์			แปดผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง
		ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลตรวจแนะนำ	ผลตรวจ			
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัย อาหารและการจัดการ น้ำดื่มในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (10)	* 10. ร้อยละ 100 ของ ร้านจำหน่ายอาหารและ เครื่องดื่มในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สัญลักษณ์ของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)	ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลตรวจแนะนำ	ผลตรวจ			
		5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา		ครบถ้วน			
		6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.					
		7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร บนพื้น และบริเวณน้ำทิ้งอ่างล้าง					
		8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร					
		9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน					
		10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร					
		11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด					
		12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก					
		13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น					
		14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง					
		15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ					
		รวม					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																																														
6. N. NUTRITION (การจัดการสุขอนามัย อาหารและการจัดการ น้ำดื่มในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (50)	* 10. ร้อยละ 100 ของ ฐานจำหน่ายอาหารและ เครื่องดื่มในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)	1.3 บริเวณห้องล้าง (4 ข้อ) <table border="1" data-bbox="300 892 885 1432"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุขลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>ครบถ้วน 100%</th> <th>ไม่ครบ 0-99%</th> <th>ระบบ 0%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. ห้องล้าง และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดเวลา ระยะเวลาให้บริการ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. ห้องล้าง สสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่ได้รับสกปรก ใช้การได้ดี มีสุขใช้ตลอดเวลา</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. ห้องล้าง แยกเป็นส่วน และประตู ต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บ เตรียมปรุง ประกอบ จำหน่าย และ บริโภคอาหาร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> 1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (6 ข้อ) <table border="1" data-bbox="950 892 1385 1432"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุขลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>ครบถ้วน 100%</th> <th>ไม่ครบ 0-99%</th> <th>ระบบ 0%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร แสงสว่าง อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบ หลอดไฟ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่าง อย่างน้อย 300 ลักซ์ และ มีที่ครอบหลอดไฟ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่าง อย่างน้อย 300 ลักซ์</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			ครบถ้วน 100%	ไม่ครบ 0-99%	ระบบ 0%	1. ห้องล้าง และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดเวลา ระยะเวลาให้บริการ				2. ห้องล้าง สสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่ได้รับสกปรก ใช้การได้ดี มีสุขใช้ตลอดเวลา				4. ห้องล้าง แยกเป็นส่วน และประตู ต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บ เตรียมปรุง ประกอบ จำหน่าย และ บริโภคอาหาร				รวม				ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			ครบถ้วน 100%	ไม่ครบ 0-99%	ระบบ 0%	1. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร แสงสว่าง อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบ หลอดไฟ				2. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่าง อย่างน้อย 300 ลักซ์ และ มีที่ครอบหลอดไฟ				3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่าง อย่างน้อย 300 ลักซ์						
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																																		
	ครบถ้วน 100%	ไม่ครบ 0-99%	ระบบ 0%																																																
1. ห้องล้าง และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดเวลา ระยะเวลาให้บริการ																																																			
2. ห้องล้าง สสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง																																																			
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่ได้รับสกปรก ใช้การได้ดี มีสุขใช้ตลอดเวลา																																																			
4. ห้องล้าง แยกเป็นส่วน และประตู ต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บ เตรียมปรุง ประกอบ จำหน่าย และ บริโภคอาหาร																																																			
รวม																																																			
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																																		
	ครบถ้วน 100%	ไม่ครบ 0-99%	ระบบ 0%																																																
1. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร แสงสว่าง อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบ หลอดไฟ																																																			
2. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่าง อย่างน้อย 300 ลักซ์ และ มีที่ครอบหลอดไฟ																																																			
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่าง อย่างน้อย 300 ลักซ์																																																			

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																																										
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (10)	<p>* 10. ร้อยละ 100 ของร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุขลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>ครบถ้วน</th> <th>ไม่ครบถ้วน</th> <th>ครบถ้วน</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. ห้องล้าง 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) 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>ครบถ้วน</th> <th>ไม่ครบถ้วน</th> <th>ครบถ้วน</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 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			ครบถ้วน	ไม่ครบถ้วน	ครบถ้วน	4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				6. ห้องล้าง แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				รวม				ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			ครบถ้วน	ไม่ครบถ้วน	ครบถ้วน	1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ						
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																														
	ครบถ้วน	ไม่ครบถ้วน	ครบถ้วน																																												
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์																																															
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์																																															
6. ห้องล้าง แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์																																															
รวม																																															
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																														
	ครบถ้วน	ไม่ครบถ้วน	ครบถ้วน																																												
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ																																															
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร																																															
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ																																															

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการตรวจประเมิน			พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง
			ค่าเฉลี่ย	ต้อง ปรับปรุง	สูงกว่า ค่าเฉลี่ย		
6. N. NUTRITION (การจัดการสุขอนามัย อาหารและการจัดการ น้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (๑๐)	* 10. ร้อยละ 100 ของ ร้านจำหน่ายอาหารและ เครื่องดื่มในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)	ข้อกำหนดหลักเกณฑ์ 4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอมเก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 5. อาหารในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมาย อื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง 6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับ อาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปิดด้วยวิธี ที่สามารถป้องกันกรับเชื้อได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น 8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอ การจำหน่าย หรือบริการประเภท คัม /แอง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศา เซลเซียส 9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำ กว่า 5 องศาเซลเซียส 10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุง สำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการกักัด ไม่วางบนพื้น					
		รวม					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปดผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																																								
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัย อาหารและการจัดการ น้ำดื่มในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (10)	* 10. ร้อยละ 100 ของ ร้านจำหน่ายอาหารและ เครื่องดื่มในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)	2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (7 ข้อ) ข้อกำหนดสัญลักษณ์ <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสัญลักษณ์</th> <th colspan="2">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>ครบถ้วน</th> <th>ไม่ครบ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทให้บริการ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1. ใต้มาตรฐาน และมีเอกสารบออาหาร (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 มีก๊อก หรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มี ด้านสำหรับดักโดยเฉพาะ</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></td> <td></td> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		ครบถ้วน	ไม่ครบ	น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทให้บริการ			1. ใต้มาตรฐาน และมีเอกสารบออาหาร (อย.)			2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร			น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อก หรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มี ด้านสำหรับดักโดยเฉพาะ			4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร			5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่มสะอาดได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง			น้ำใช้			6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่			7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี					รวม					
ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ																																												
	ครบถ้วน	ไม่ครบ																																											
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทให้บริการ																																													
1. ใต้มาตรฐาน และมีเอกสารบออาหาร (อย.)																																													
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร																																													
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท																																													
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อก หรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มี ด้านสำหรับดักโดยเฉพาะ																																													
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร																																													
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่มสะอาดได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง																																													
น้ำใช้																																													
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่																																													
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี																																													
		รวม																																											

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลงผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																															
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัย อาหารและการจัดการ น้ำดื่มในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (ต่อ)	<p>* 10. ร้อยละ 100 ของ ร้านจำหน่ายอาหารและ เครื่องดื่มในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขาภิบาล อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)</p>	<p>2.3 น้ำแข็ง (5 ข้อ)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจประเมิน</th> </tr> <tr> <th>คะแนน สูงสุด</th> <th>ไม่ผ่าน</th> <th>ตรวจ ไม่</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 วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบ ภาชนะสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติ- เมตร บริเวณที่วางภาชนะไม่มีน้ำ ขังเอะอะ หรือวางใกล้ถังขยะ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับ คีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. ไม่มีอาหารหรือสิ่งของ ไปแตะในถัง น้ำแข็งสำหรับบริโภค</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสุลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			คะแนน สูงสุด	ไม่ผ่าน	ตรวจ ไม่	1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.				2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบ ภาชนะสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติ- เมตร บริเวณที่วางภาชนะไม่มีน้ำ ขังเอะอะ หรือวางใกล้ถังขยะ				4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับ คีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				5. ไม่มีอาหารหรือสิ่งของ ไปแตะในถัง น้ำแข็งสำหรับบริโภค				รวม						
		ข้อกำหนดสุลักษณะ		ผลการตรวจประเมิน																																
คะแนน สูงสุด	ไม่ผ่าน		ตรวจ ไม่																																	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.																																				
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด																																				
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบ ภาชนะสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติ- เมตร บริเวณที่วางภาชนะไม่มีน้ำ ขังเอะอะ หรือวางใกล้ถังขยะ																																				
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับ คีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ																																				
5. ไม่มีอาหารหรือสิ่งของ ไปแตะในถัง น้ำแข็งสำหรับบริโภค																																				
รวม																																				
		<p>หมวด 3 สุลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (11 ข้อ)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดสุลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจประเมิน</th> </tr> <tr> <th>คะแนน สูงสุด</th> <th>ไม่ผ่าน</th> <th>ตรวจ ไม่</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กลองที่มีฝาปิด เป็นต้น</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. เขียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยก ใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดสุลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			คะแนน สูงสุด	ไม่ผ่าน	ตรวจ ไม่	1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กลองที่มีฝาปิด เป็นต้น				2. เขียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยก ใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้																						
ข้อกำหนดสุลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน																																			
	คะแนน สูงสุด	ไม่ผ่าน	ตรวจ ไม่																																	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กลองที่มีฝาปิด เป็นต้น																																				
2. เขียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยก ใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้																																				

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผลการตรวจแนะนำ			พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง
			ข้อบกพร่อง ของศูนย์	ไม่ปฏิบัติตาม	ครบถ้วน แล้ว		
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัย อาหารและการจัดการ น้ำดื่มในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (10)	<ul style="list-style-type: none"> 10. ร้อยละ 100 ของ ร้านจำหน่ายอาหารและ เครื่องดื่มในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน) 	<p>3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ได้ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝา ปิด/การปกปิด</p> <p>4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาตาม ขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจาก พื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร</p> <p>5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ปลา ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บไม่ ภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาดวางสูง จากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร</p> <p>6. ผู้ยื่น/ผู้ส่งอุปกรณ์กับรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บ รักษาคุณภาพอาหาร</p> <p>7. ตู้แช่/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อน อื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด</p> <p>การล้างภาชนะอุปกรณ์</p> <p>8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร</p> <p>9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการ ทำความสะอาด และเห็นภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร</p>					

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ดำเนินการ	หลักฐานที่เกี่ยวข้อง																																			
<p>6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัยอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (๒๖)</p>	<p>• 10. ร้อยละ 100 ของร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องใช้ในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)</p>	<table border="1" data-bbox="354 894 695 1430"> <tr> <td data-bbox="354 1104 500 1430">10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน</td> <td data-bbox="500 1104 570 1430"></td> <td data-bbox="570 1104 656 1430"></td> <td data-bbox="656 1104 695 1430"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="500 894 656 1104">11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น</td> <td data-bbox="656 894 695 1104"></td> <td data-bbox="695 894 734 1104"></td> <td data-bbox="734 894 773 1104"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="734 894 773 1104" style="text-align: center;">รวม</td> <td data-bbox="773 894 812 1104"></td> <td data-bbox="812 894 850 1104"></td> <td data-bbox="850 894 889 1104"></td> </tr> </table> <p data-bbox="711 915 773 1430">หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (6 ข้อ)</p> <table border="1" data-bbox="789 894 1377 1430"> <thead> <tr> <th data-bbox="789 1104 915 1430" rowspan="2">ข้อกำหนดสุขลักษณะ</th> <th colspan="3" data-bbox="789 894 915 1104">ผลการตรวจประเมิน</th> </tr> <tr> <th data-bbox="834 1031 915 1104">การตรวจรอบปี</th> <th data-bbox="834 957 915 1031">การสุ่ม</th> <th data-bbox="834 894 915 957">การตรวจ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="915 1104 1002 1430">1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้</td> <td data-bbox="915 1031 1002 1104"></td> <td data-bbox="915 957 1002 1031"></td> <td data-bbox="915 894 1002 957"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1002 1104 1071 1430">2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน</td> <td data-bbox="1002 1031 1071 1104"></td> <td data-bbox="1002 957 1071 1031"></td> <td data-bbox="1002 894 1071 957"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1071 1104 1218 1430">3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน</td> <td data-bbox="1071 1031 1218 1104"></td> <td data-bbox="1071 957 1218 1031"></td> <td data-bbox="1071 894 1218 957"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1218 1104 1377 1430">4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้</td> <td data-bbox="1218 1031 1377 1104"></td> <td data-bbox="1218 957 1377 1031"></td> <td data-bbox="1218 894 1377 957"></td> </tr> </tbody> </table>	10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				รวม				ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			การตรวจรอบปี	การสุ่ม	การตรวจ	1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้				2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน				4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้						
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน																																								
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น																																								
รวม																																								
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน																																							
	การตรวจรอบปี	การสุ่ม	การตรวจ																																					
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้																																								
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน																																								
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน																																								
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้																																								

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																																		
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัย อาหารและการจัดการ น้ำดื่มในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (10)	* 10. ร้อยละ 100 ของ ร้านจำหน่ายอาหารและ เครื่องดื่มในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขอนามัย อาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (7 คะแนน)	<table border="1" data-bbox="318 886 708 1438"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดคุณลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>ครบถ้วน</th> <th>ยังไม่ครบ</th> <th>ครบถ้วน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุง สำเร็จพร้อมบริโภค</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. มีสุขนินทรีย์ที่ดี เช่น ตัดเส้นสั้น ไม่ทาสี เล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะ ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารใน ขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="727 982 753 1438">หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขภิบาลอาหาร (1 ข้อ)</p> <table border="1" data-bbox="773 886 1377 1438"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อกำหนดคุณลักษณะ</th> <th colspan="3">ผลการตรวจแนะนำ</th> </tr> <tr> <th>ครบถ้วน</th> <th>ยังไม่ครบ</th> <th>ครบถ้วน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>มีการเฝ้าระวังทางสุขภิบาลอาหาร โดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมี ผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง โดยกำหนดเก็บตัวอย่างในร้าน จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มใน โรงพยาบาลจำนวน 10 ตัวอย่าง /ร้าน หรือแผง ดังนี้ - 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>	ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			ครบถ้วน	ยังไม่ครบ	ครบถ้วน	5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุง สำเร็จพร้อมบริโภค				6. มีสุขนินทรีย์ที่ดี เช่น ตัดเส้นสั้น ไม่ทาสี เล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะ ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารใน ขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร				รวม				ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			ครบถ้วน	ยังไม่ครบ	ครบถ้วน	มีการเฝ้าระวังทางสุขภิบาลอาหาร โดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมี ผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง โดยกำหนดเก็บตัวอย่างในร้าน จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มใน โรงพยาบาลจำนวน 10 ตัวอย่าง /ร้าน หรือแผง ดังนี้ - อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง - ภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง - มีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง				รวม						
ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																						
	ครบถ้วน	ยังไม่ครบ	ครบถ้วน																																				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุง สำเร็จพร้อมบริโภค																																							
6. มีสุขนินทรีย์ที่ดี เช่น ตัดเส้นสั้น ไม่ทาสี เล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะ ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารใน ขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร																																							
รวม																																							
ข้อกำหนดคุณลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ																																						
	ครบถ้วน	ยังไม่ครบ	ครบถ้วน																																				
มีการเฝ้าระวังทางสุขภิบาลอาหาร โดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมี ผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง โดยกำหนดเก็บตัวอย่างในร้าน จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มใน โรงพยาบาลจำนวน 10 ตัวอย่าง /ร้าน หรือแผง ดังนี้ - อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง - ภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง - มีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง																																							
รวม																																							

หมวด	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง																															
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขอนามัย อาหารและการจัดการ น้ำบริโภคในโรงพยาบาล) (30 คะแนน) (๓๐)	11. จัดให้มีบริการน้ำ อุปโภค/บริโภคสะอาด ที่อาคารผู้ป่วยนอกและ ผู้ป่วยใน (8 คะแนน)	<ul style="list-style-type: none"> * 11.1 จัดให้มีจุดบริการน้ำดื่มอย่างเพียงพอต่อจำนวนผู้มารับ บริการ (1 คะแนน) * 11.2 มีการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มด้วยชุดทดสอบการปน เปื้อนแบคทีเรีย (๑ 11) หรือการตรวจทางห้องปฏิบัติ การของโรงพยาบาล ณ จุดบริการน้ำดื่มทุกจุดของ อาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และอาคารผู้ป่วยใน (IPD) (2 คะแนน) * 11.3 มีการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปาด้วยชุดทดสอบคลอรีน อิสระคงเหลือ (Residual chlorine) (๑ 31) และชุด ทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรีย (๑ 11) หรือการตรวจ ทางห้องปฏิบัติการของโรงพยาบาล (1 คะแนน) * 11.4 มีการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปา (ต้นท้อ) * 11.5 จัดเตรียมภาชนะดื่มน้ำไว้ที่จุดบริการน้ำดื่ม และแยก แก้วน้ำที่ใช้แล้วและยังไม่ได้ใช้ออกจากกัน หรือใช้ ภาชนะที่ไม่มีการใช้ซ้ำ เพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อ ของโรคติดต่อ (1 คะแนน) * 11.6 จุดบริการน้ำดื่ม หัวก๊อกน้ำดื่ม ตู้บริการน้ำดื่ม อยู่ใน สภาพที่ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก (1 คะแนน) 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ข้อ</th> <th colspan="3">ค่าคะแนน</th> </tr> <tr> <th>0</th> <th>1</th> <th>2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>11.1</td> <td></td> <td></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>11.2</td> <td></td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>11.3</td> <td></td> <td></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>11.4</td> <td></td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>11.5</td> <td></td> <td></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>11.6</td> <td></td> <td></td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>คะแนนรวม ข้อ 11 :</p>	ข้อ	ค่าคะแนน			0	1	2	11.1			-	11.2		-		11.3			-	11.4		-		11.5			-	11.6			-	โรงพยาบาล	
	ข้อ	ค่าคะแนน																																		
0		1	2																																	
11.1			-																																	
11.2		-																																		
11.3			-																																	
11.4		-																																		
11.5			-																																	
11.6			-																																	
	12. GREEN Market (5 คะแนน)	<p>มีการส่งเสริมการจัดการจำหน่ายสินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้ บุคลากร และผู้มารับบริการ (GREEN Market)</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <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	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง
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 ด้วย วิธีใหม่ ๆ อาจหมายถึงการเปลี่ยนแปลงทางความคิด การผลิต กระบวนการหรือองค์กร หรือการพัฒนาต่อยอดการดำเนินงาน ที่เกิดจากการปฏิบัติงานตามเกณฑ์ GREEN เช่น - Product Innovation คือ การคิดค้นหรือประดิษฐ์ สิ่งของที่แตกต่างกันรูปแบบเดิมเพื่อช่วยสนับสนุนการดำเนินงานตาม GREEN - Process Innovation คือ การคิดค้นหรือกรรมวิธีแปลง ด้านกระบวนการทำงาน หรือต่อออกกระบวนการดำเนินงานตาม GREEN - Service Innovation คือ การนำความคิด และ แนวทางการดำเนินงานด้านการบริการรูปแบบใหม่ ๆ ที่ผ่าน การคิดอย่างเป็นระบบ และเข้าใจถึงความต้องการของผู้ใช้ บริการ มาใช้เป็นแนวทางการสร้างบริการที่แตกต่าง เพื่อมุ่งตอบสนองต่อความพึงพอใจของผู้มารับบริการ - Management Innovation คือ การพัฒนาระบบงาน บริหารระบบการทำงาน วิธีการทำงาน หรือการผสมผสานการ ทำงานรูปแบบใหม่ การสร้างสิ่งใหม่ ๆ ในการบริหารจัดการสิ่ง ที่เป็นประโยชน์ เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานตาม GREEN	ชื่อ 0 2 4 6 8 10 13 สรุปคะแนน หมวด 7 :	โรงพยาบาล/ สำนักงาน	
		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	แปลผล/คะแนน	พื้นที่ ดำเนินการ	หลักฐาน ที่เกี่ยวข้อง
8. Network : การสร้างเครือข่าย การพัฒนาต้น GREEN (10 คะแนน)	* 14. สร้างเครือข่ายการ พัฒนาต้น GREEN ลงสู่ ชุมชน สถานศึกษา วัด โรงพยาบาลสุกชาย เพื่อ ให้เกิดการขับเคลื่อนงาน GREEN Community และมีผลลัพธ์หลังดำเนิน การ (10 คะแนน)	โรงพยาบาลร่วมมือกับภาคีเครือข่าย ซึ่งได้แก่ โรงพยาบาลสุก ชาย องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น วัด โรงเรียน ผู้นำชุมชน สถาน ศึกษา หรือหน่วยงานอื่น ๆ ในการพัฒนา GREEN ลงสู่ชุมชน เพื่อให้เกิดกิจกรรม GREEN ในชุมชน หรือ หน่วยงานอื่น ๆ ผลลัพธ์ในการดำเนินการตามตัวชี้วัดตามแผน ฯ แบ่งได้ดังนี้ - ไม่มีการขยายสู่เครือข่าย = 0 คะแนน - ขยาย GREEN สู่เครือข่าย 1 แห่ง = 2 คะแนน - ขยาย GREEN สู่เครือข่าย 2 แห่ง = 5 คะแนน - ขยาย GREEN สู่เครือข่าย 3 แห่ง = 10 คะแนน	ชื่อ 0 2 5 10 14 สรุปคะแนน หมวด 8 :	โรงพยาบาล	
9. Carbon Footprint : การคำนวณปริมาณ การปลดปล่อย ก๊าซเรือนกระจก (5 คะแนน)	15. มีการคำนวณปริมาณ การปลดปล่อยก๊าซเรือน กระจกจากผลิตภัณฑ์หรือ กิจกรรมต่าง ๆ ของ องค์กรสู่บรรษัทภาค (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	ชื่อ 0 2 3 4 5 15 สรุปคะแนน หมวด 9 :	โรงพยาบาล/ สำนักงาน	
สรุปผลการประเมิน ผ่านในระดับ <input type="checkbox"/> ระดับเงิน <input type="checkbox"/> ระดับทอง <input type="checkbox"/> ระดับเพชร <input type="checkbox"/>			สรุปคะแนน =		
ต้องปรับปรุง (ชื่อ					

ผู้ประเมิน

ลงชื่อ
วันที่เดือน.....พ.ศ.

ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ
วันที่เดือน.....พ.ศ.

ส่วนที่ 4

นิยามเกณฑ์การตรวจประเมินตามเกณฑ์ Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC⁺)

Keyword	นิยาม																																															
นโยบายด้านสิ่งแวดล้อม	แสดงการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อม โดยหลักการในการทำงาน ด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมโดยรวม ต้องจัดทำเป็นสายหลักขององค์กร มีการลงนามโดยผู้บริหารสูงสุดขององค์กร รวมทั้งลง วัน เดือน ปี ที่มีผลบังคับใช้ และมีกรทบทวนอย่างน้อยทุก 2 ปี หรือทบทวนทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนผู้บริหารหรือนโยบาย																																															
พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่	การพัฒนาเจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ ทักษะ โดยหน่วยงานภายนอก และหรือภายใน ในรูปแบบชั้นเรียน (Classroom training) เช่น การศึกษาอบรม สัมมนา ฯลฯ และแบบนอกชั้นเรียน (Non - classroom training) เช่น การสอนงาน การเป็นพี่เลี้ยง ฯลฯ ให้แก่ เจ้าหน้าที่ รวมทั้งมีการฟื้นฟูความรู้เป็นระยะ เพื่อให้เกิดความเข้าใจตรงกัน สามารถปฏิบัติงานเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมได้เต็มศักยภาพ																																															
ความเสี่ยง	เหตุการณ์ในอนาคตที่มีความน่าจะเป็นที่จะเกิดความสูญเสียหรือผลกระทบ ซึ่งในด้านบวกหรือด้านลบอย่างใดอย่างหนึ่ง ความเสี่ยง = โอกาส x ความรุนแรง โอกาส หมายถึง โอกาสที่จะเกิดเหตุการณ์ ความรุนแรง หมายถึง ความรุนแรงที่ตามมาหากมีเหตุการณ์นั้นที่จะเกิดขึ้น																																															
	ตารางประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment Matrix) <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Risk Assessment Matrix</th> <th colspan="5">ความเป็นไปได้/โอกาสที่จะเกิด</th> </tr> <tr> <th>ต่ำมาก/น้อยมาก</th> <th>ต่ำ/น้อย</th> <th>ปานกลาง</th> <th>สูง/บ่อย</th> <th>สูงมาก/บ่อยมาก</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>สูงมาก/ทายนะ</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>สูงมาก/วิกฤติ</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>15</td> <td>20</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>ปานกลาง</td> <td>4</td> <td>8</td> <td>12</td> <td>16</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>ต่ำ/น้อย</td> <td>3</td> <td>6</td> <td>9</td> <td>12</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>ไม่เป็นสาระสำคัญ/น้อยมาก</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>6</td> <td>8</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> ระดับของความเสี่ยง	Risk Assessment Matrix	ความเป็นไปได้/โอกาสที่จะเกิด					ต่ำมาก/น้อยมาก	ต่ำ/น้อย	ปานกลาง	สูง/บ่อย	สูงมาก/บ่อยมาก	สูงมาก/ทายนะ	1	2	3	4	5	สูงมาก/วิกฤติ	5	10	15	20	25	ปานกลาง	4	8	12	16	20	ต่ำ/น้อย	3	6	9	12	15	ไม่เป็นสาระสำคัญ/น้อยมาก	2	4	6	8	10	1	1	2	3	4	5
Risk Assessment Matrix	ความเป็นไปได้/โอกาสที่จะเกิด																																															
	ต่ำมาก/น้อยมาก	ต่ำ/น้อย	ปานกลาง	สูง/บ่อย	สูงมาก/บ่อยมาก																																											
สูงมาก/ทายนะ	1	2	3	4	5																																											
สูงมาก/วิกฤติ	5	10	15	20	25																																											
ปานกลาง	4	8	12	16	20																																											
ต่ำ/น้อย	3	6	9	12	15																																											
ไม่เป็นสาระสำคัญ/น้อยมาก	2	4	6	8	10																																											
1	1	2	3	4	5																																											

Keyword	นิยาม			
	การแปลความหมายของระดับของความเสียหาย (Degree of Risk)			
	ระดับความเสียหายโดยรวม	ระดับคะแนน	แถบสี	ความหมาย
	ต่ำ (Low)	1 - 2	ขาว	ระดับความเสียหายที่ยอมรับได้ โดยไม่ต้องมีการควบคุมความเสี่ยง. ไม่ต้องมีการจัดการเพิ่มเติม
	ปานกลาง (Medium)	3 - 9	เขียว	ระดับความเสียหายที่ยอมรับได้ แต่ต้องมีการควบคุมเพื่อไม่ให้ความเสี่ยงเคลื่อนย้ายไป ยังระดับที่ยอมรับไม่ได้
	สูง (High)	10 - 16	เหลือง	ระดับความเสียหายที่ไม่สามารถยอมรับได้ โดยต้องมีการจัดการความเสี่ยงเพื่อให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ต่อไป
	สูงมาก (Extreme)	20 - 25	แดง	ระดับความเสียหายที่ไม่สามารถยอมรับได้ จำเป็นต้องเร่งจัดการความเสี่ยงให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ทันที
กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	ตามภาคผนวกแนบท้าย			
การสื่อสารสาธารณะ	เผยแพร่แนวทางการปฏิบัติหรือการดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งแวดล้อมให้แก่พนักงาน และบุคคลภายนอกทราบตามช่องทางต่าง ๆ เช่น ดิจิทัลนโยบายบริเวณบอร์ดประชาสัมพันธ์ การประกาศชี้แจง/การอบรม/หนังสือเวียน เว็บไซต์หน่วยงาน เดอแพรท์ทางสื่อสังคม เช่น Facebook, LINE เป็นต้น ไม่เน้นรวมการจัดการจัดนิทรรศการ			
GREEN & CLEAN Hospital. Internal audit	การตรวจประเมินคุณภาพการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล โดยคณะกรรมการตรวจประเมินภายในที่ถูกแต่งตั้งโดยผู้บริหารสูงสุดขององค์กร			
มีการจัดประชุมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Meeting)	<p>มีการดำเนินการ 4 ขั้นตอน ดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การเรียนเชิญ และการประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) กระดาษรีไซเคิล (Recycle) กระดาษรีไซเคิล (Reuse) เป็นต้น 2. การจัดเตรียมเอกสารประกอบการประชุมควรลดการใช้กระดาษหรือใช้เท่าที่จำเป็น ใช้กระดาษรีไซเคิล (Recycle) กระดาษรีไซเคิล (Reuse) สื่อดิจิทัลหรือ QR - code เว็บไซต์ (website) 3. การจัดเตรียมสถานที่ และอุปกรณ์ <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่จัดประชุมที่มีสัญลักษณ์ไม่เขียว (Green leaf) อาคารเขียว (Green building) ฯลฯ - ใช้ขนส่งสาธารณะ รถรับส่ง รูปแบบ Green Meeting - การตกแต่งสถานที่ ใช้ต้นไม้จริง ไม่กระดาษ - การใช้อุปกรณ์เครื่องปรับอากาศ 25 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิ) 			

Keyword	นิยาม
มีการจัดประชุมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Meeting) (ต่อ)	<p>4. การจัดเตรียมอาหาร และเครื่องดื่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - จัดการใช้โฟมหรือกระดาษ ใช้วัสดุย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ - ใช้แก้วน้ำ เพื่อกันน้ำ แทนการใช้แก้วพลาสติก
มูลฝอยติดเชื้อ	<p>มูลฝอยที่มีเชื้อโรคปะปนอยู่ในปริมาณมากหรือมีความเข้มข้น ซึ่งถ้ามีการสัมผัสหรือใกล้ชิดกับมูลฝอยนั้นแล้วสามารถทำให้เกิดโรคได้ซึ่งเกิดขึ้นจากกระบวนการตรวจวินิจฉัยทางการแพทย์ และการรักษาพยาบาล การให้ภูมิคุ้มกันโรค และการตรวจชิ้นเนื้อหรือตรวจซากสัตว์ รวมทั้งในการศึกษารวบรวมเรื่องดังกล่าว ให้ถือว่าเป็นมูลฝอยติดเชื้อ</p>
มีการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่ ซึ่งมีวุฒิ การศึกษาระดับปริญญาตรี สาขา วิทยาศาสตร์หรือวิศวกรรมศาสตร์ฯ เพื่อเป็นผู้รับผิดชอบดูแลระบบการเก็บขน และกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ	<p>จบการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าในสาขาวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ สาขาพยาบาล สาขาพยาบาล ชีววิทยา และวิทยาศาสตร์การแพทย์ ด้านใดด้านหนึ่ง หรือพยาบาลวิชาชีพที่ได้รับการอบรมตามหลักสูตรการฝึกอบรมการควบคุม ป้องกัน และระงับการแพร่เชื้อหรืออันตรายที่อาจเกิดจาก มูลฝอยติดเชื้อ</p>
ถังที่ทำด้วยวัสดุแข็งแรง	<p>วัสดุที่ทนทานต่อการแทงทะลุ และทนทานต่อการกัดกร่อนของสารเคมี เช่น พลาสติกแข็ง โลหะ เป็นต้น</p>
ที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้อ	<p>เป็นไปตามกฎหมายกำหนด</p>
การกำจัดมูลฝอยติดเชื้อด้วยวิธี ที่ถูกต้อง (กรณีให้ผู้อื่นกำจัดให้)	<p>เป็นไปตามกฎหมายกำหนด (ขอตรวจสอบจากบริษัทผู้กรุงเทพมหานคร)</p>
การกำจัดมูลฝอยติดเชื้อด้วยวิธี ที่ถูกต้อง (กรณีกำจัดเอง)	<p>กรณีที่มีการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อในสถานพยาบาล ต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่รับผิดชอบในการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ อย่างน้อยสองคน โดยคนหนึ่งต้องมีคุณสมบัติสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่า ปริญญาตรีหรือเทียบเท่าในสาขาวิทยาศาสตร์ในด้านสาธารณสุข สุขศึกษา ชีววิทยา และวิทยาศาสตร์การแพทย์ด้านใดด้านหนึ่ง ส่วนอีกคนหนึ่งต้องมีคุณสมบัติสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาวิศวกรรมศาสตร์ในด้านสุขศึกษา วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม และวิศวกรรมเครื่องกล ด้านใดด้านหนึ่ง ตลอดจนต้องมีวิธีการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ และ ดำเนินการให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานทางชีวภาพ วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม และวิธีทำลายเชื้อด้วยน้ำหรือวิธีทำลายเชื้อด้วยความร้อนหรือวิธีอื่น) เป็นไปตามที่กำหนดในกฎกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ. 2545 และหากใช้เตาเผาต้องมีกระบวนการควบคุมมาตรฐานอากาศเสียที่ปล่อยออกจากเตาเผาตามที่กระทรวงสาธารณสุขระบุกำหนด โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา</p>

Keyword	นิยาม
งานเอกสารกำกับกรับจ้างเหมาการจัดขยะ เอกสารกำกับกรับขนส่งมูลฝอยติดเชื้อ (คำสั่งกระทรวงสาธารณสุขที่ 1852/2556)	เป็นไปตามกฎหมายกำหนด (ขอตรวจสอบจากบริษัทกรุงเทพมหานคร)
มูลฝอยทั่วไป	มูลฝอยทั่วไปที่ไม่ใช่มูลฝอยติดเชื้อ และมูลฝอยอันตราย มักเกิดจากอาคารสำนักงาน หอพักเจ้าหน้าที่ โรงอาหาร โรงครัว มูลฝอยทั่วไปจะมีปริมาณมากกว่ามูลฝอยชนิดอื่น ๆ แบ่งได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้ มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และมูลฝอยอื่น ๆ
มูลฝอยรีไซเคิล	เป็นมูลฝอยทั่วไปประเภทหนึ่งที่สามารถนำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ได้หรือจำหน่ายได้
มูลฝอยอินทรีย์	เศษอาหาร เศษผัก เศษผลไม้ ไข่ไก่ กิ่งไม้ วัชพืช เป็นต้น ไม่ทิ้งรวมกับมูลฝอยประเภทอื่น ๆ สามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้
การจัดการมูลฝอยทั่วไป	เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะการจัดการมูลฝอยทั่วไป พ.ศ. 2560
มูลฝอยอื่น ๆ	เป็นมูลฝอยทั่วไปที่ไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ หรือ ไม่คุ้มค่าในการนำไปใช้ เช่น ฝุ่นเขม่าเศษอาหาร โฟมเขม่าเศษอาหาร พลาสติกเปื้อนอาหาร เปลือกลูกอม ฝุ่นบรรจุผงซักฟอก ของขยะหมักถึงสำเร็จรูป ของขม เป็นต้น โฟทิงลงภาชนะรองรับมูลฝอย และเก็บรวบรวมส่งไปกำจัดต่อไป
มูลฝอยหรือของเสียทางการแพทย์ที่เป็นสารเคมี	ของเสียทางการแพทย์ที่เป็นสารเคมี แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ (1) ของเสียที่เกิดจากยา/เภสัชภัณฑ์หมดอายุหรือไม่ใช้แล้ว (2) ของเสียที่เกิดจากสารเคมีในห้องปฏิบัติการทางการแพทย์ และ (3) ของเสียพวกเครื่องมือแพทย์ที่มีปริมาณโลหะหนักสูง
มูลฝอยพิษหรืออันตรายชุมชน	มูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายที่เกิดจากกิจกรรมต่าง ๆ ในชุมชน ที่เป็นวัตถุหรือเป็นสารที่มีคุณสมบัติเป็นสารพิษ สารไวไฟ สารออกซิไดซ์ สารเปอร็อกไซด์ สารระคายเคือง สารกัดกร่อน สารที่เกิดประกบระเบิดได้ สารที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางพันธุกรรม สารหรือสิ่งอื่นใดที่อาจก่อหรือมีแนวโน้มที่จะทำให้เกิดอันตรายแก่บุคคล สัตว์ พืช หรือสิ่งแวดล้อม หรือสิ่งแวดล้อม แต่ไม่หมายความรวมถึงมูลฝอยทั่วไป มูลฝอยติดเชื้อ กากกัมมันตรังสี และของเสียอันตรายตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน
ผู้ปฏิบัติงานต้องสวมชุดที่รัดกุม	การสวมใส่ PPE เพื่อป้องกัน ได้แก่ ถุงมือยางหนา ผ้าเย็บกันเปื้อน ผ้าปิดปาก ปิดจมูก และรองเท้าที่กันน้ำและกันเข็ม
การพัฒนาสัมมาคารมารฐาน สะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ที่อาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และอาคารผู้ป่วยใน (IPD) และอาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และอาคารผู้ป่วยใน (IPD)	อาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และอาคารผู้ป่วยใน (IPD) มีการพัฒนาสัมมาคารมารฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย ตามเกณฑ์มาตรฐาน HAS ครบทั้ง 16 ข้อ ตูตามเอกสารชี้แจง แนบท้าย 1
อาคารผู้ป่วยนอก (OPD)	อาคารส่วนที่ให้บริการเป็นจุดบริการแรกที่ผู้ป่วยต้องมาติดต่อ มีขอบเขตภารกิจ และหน้าที่ในการให้บริการผู้ป่วยทั่วไป และไม่ได้รับไว้ค้างคืน
อาคารผู้ป่วยใน (IPD)	อาคารส่วนที่ให้บริการผู้ป่วยที่พักรักษาตัวเพื่อรักษาตัวในโรงพยาบาล และรวมถึงคลินิก/แผนกต่าง ๆ เช่น แผนกอายุรกรรม แผนกศัลยกรรม แผนกสูติ-นรีเวช แผนกโรคผิวหนัง เป็นต้น

Keyword	นิยาม
มีส่วนที่เพียงพอต่อผู้รับบริการ	<ul style="list-style-type: none"> * อาคารผู้ป่วยนอก ผู้ใช้บริการ 1 - 15 คน : 1 ที่ ผู้ให้บริการ 16 - 40 คน : 2 ที่ ผู้ให้บริการ 41 - 80 คน : 3 ที่ ผู้ให้บริการเกิน 80 คน ทุก ๆ 40 คน ให้มีห้องส้วมเพิ่ม 1 ห้อง จำนวนเตียง 4 เตียง : 1 ที่ จำนวน 15 คน : 1 ที่
การจัดการด้านพลังงาน	<p>การบริหารการใช้ทรัพยากรประเภทพลังงานภายในโรงพยาบาลอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อบรรลุเป้าหมายที่โรงพยาบาลตั้งไว้โดยใช้มาตรการประหยัดโดยใช้มาตรการลดใช้หรือใช้พลังงานทดแทนอื่น ๆ มาตรการเหล่านี้มักจะมีชื่อว่า “การอนุรักษ์พลังงาน”</p>
มาตรการการดำเนินงานการประหยัดพลังงานที่ชัดเจน	<p>มีการประกาศนโยบายหรือมาตรการโดยผู้บริหารสูงสุดขององค์กร เป็นลายลักษณ์อักษร และการกำหนดแนวทางและผู้รับผิดชอบการจัดการจัดกิจกรรมโครงการ การลงนำสู่การปฏิบัติ การติดตาม รวมทั้งการประเมินผล ตลอดจนรายงานให้ผู้บริหารทราบผลการดำเนินการ และการจัดข้อมูล เพื่อการสืบค้น</p>
ผู้รับผิดชอบการดำเนินงานที่ชัดเจน	<p>บุคคลหรือคณะบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งจากผู้บริหาร</p>
การดูแลด้านสิ่งแวดล้อมภายนอกอาคาร	<p>การจัดการสิ่งแวดล้อมพื้นที่ ที่อยู่รอบอาคารในความรับผิดชอบของโรงพยาบาล โดยจัดสภาพแวดล้อม และสิ่งอำนวยความสะดวกให้มีความเหมาะสมต่อการรับบริการ และความปลอดภัยของผู้รับบริการทุกกลุ่ม รวมทั้งการปรับปรุงสภาพภูมิทัศน์ภายนอกให้สวยงามเพิ่มขึ้นที่สีเขียว สร้างความรื่นรมย์ การจัดการสิ่งแวดล้อมภายนอกอาคารครอบคลุมถึงการดูแลสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ที่เกิดจากกระบวนการดำเนินงานของโรงพยาบาล เช่น มูลฝอย น้ำเสีย รวมถึงการจัดการสิ่งแวดล้อมที่ไม่เอื้อต่อการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และแมลงนำโรคที่สำคัญด้วย</p>
ไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง	<p>เป็นการสำรวจลูกน้ำยุงลายที่มีจุดประสงค์เพียงสำรวจ และนับจำนวนภาชนะที่มีน้ำขังว่า พบหรือไม่พบลูกน้ำ ยุงลายระยะไข่ก็ตาม รวมทั้งตัวไม่เพียง 1 ตัว ก็ให้ถือว่าภาชนะนั้นมีลูกน้ำ วิธีการสำรวจ ใช้มาตรฐานโดยการแนะนำจากองค์การอนามัยโลก (WHO) ค่าCI (Container-Index) สำหรับสถานพยาบาลควรมีเท่ากับ 0</p>
แสงสว่างเพียงพอ	<p>สามารถมองเห็นสิ่งต่าง ๆ ชัดเจน มีความส่องสว่างที่เหมาะสมสำหรับพื้นที่การทำงาน และกิจกรรมต่าง ๆ ในอาคาร ตามมาตรฐานแสงสว่างจากการทำงานของกระทรวงแรงงาน ตามมาตรา 8 วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน พ.ศ. 2554 บัญญัติให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงแรงงานมีอำนาจออกกฎกระทรวงกำหนดให้นายจ้างบริหาร จัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัยอาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานที่ได้มาตรฐาน (กฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานในการบริหาร จัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับความร้อน แสงสว่าง และเสียง พ.ศ. 2559)</p>

Keyword	นิยาม
ระบบายอากาศได้	การมีช่องระบายอากาศ ไม่น้อยกว่าหนึ่งในสิบของพื้นที่ห้อง หรือมีการระบายอากาศอื่นใดที่มีประสิทธิภาพในการทำงาน ที่ทดแทนกันได้ กรณีเป็นห้องปรับอากาศ จะต้องมีการแลกเปลี่ยนอากาศระหว่างภายใน และภายนอกอาคาร เช่น พัดลมดูดอากาศ เป็นต้น
สถานที่ทำงานอยู่ นำทำงาน	สถานที่ทำงานที่มีการจัดการสิ่งแวดล้อมให้อึดต่อการมีสุขภาพดีของคนทำงานทุกคน ไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการผู้ปฏิบัติงาน หรือ ผู้รับบริการ รวมทั้งจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพให้เกิดความสุขภาพ สบายใจในการทำงาน
การจัดการน้ำเสีย	มีการบำบัดน้ำเสียให้ได้มาตรฐาน เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งการรายงานการเดินระบบบำบัดน้ำเสียตามมาตรา 80 แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535
มาตรฐานการควบคุมการระบายน้ำทิ้ง	เป็นไปตามประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง การกำหนดมาตรฐาน ควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด
กิจกรรมทางกาย (Physical Activity)	การเคลื่อนไหวของร่างกายทุกรูปแบบที่เกิดจากการหดตัวของกล้ามเนื้อ และทำให้ร่างกายมีการใช้พลังงานเพิ่มขึ้นจากขณะพักกิจกรรมทางกาย จึงมีความสัมพันธ์กับสุขภาพ นั่นคือ ถ้ามีกิจกรรมทางกายอย่างเพียงพอจะมีผลดีต่อสุขภาพ แต่ถ้าขาดการมีกิจกรรมทางกายอย่างเพียงพอจะมีผลเสียต่อสุขภาพ กิจกรรมทางกาย แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ ก) กิจกรรมทางกายในชีวิตประจำวัน (Daily-routine Physical Activity) เช่น การทำงานบ้าน การเดินทาง และการประกอบอาชีพ เป็นต้น ข) กิจกรรมทางกายในเวลาว่าง (Leisure-time Physical Activity) เช่น การออกกำลังกาย (Exercise) และกีฬา (Sport) เป็นต้น
น้ำสะอาด	น้ำที่ใส ไม่มีกลิ่น ไม่มีรส ไม่มีแร่ธาตุ สารพิษ หรือกลิ่นมันตรังสี ตลอดจนเชื้อโรครูปอยู่ หรือถ้าจะประเมินอยู่ได้ก็ขึ้นอยู่กับมาตรฐานความปลอดภัยที่กำหนดไว้สำหรับอุปโภค-บริโภค
จัดให้มีจุดน้ำดื่มเพียงพอในการบริการ	<ul style="list-style-type: none"> - สำหรับผู้ช่วยนอก = 75 คน/1 จุดบริการ - สำหรับเจ้าหน้าที่ใน ward = 1 ward/ 1 จุดบริการ - สำหรับผู้ป่วยใน จัดให้มีภาชนะใส่น้ำดื่มเฉพาะ โดยให้มีปริมาณเพียงพอตามมาตรฐาน น้ำดื่ม 2 ลิตร/คน/วัน
มูลนิธิที่เป็นพิษหรืออันตราย	เป็นสิ่งที่มือถือประกอบหรือเป็นอันตรายอันตราย วัตถุพิษ วัตถุกัดกร่อน วัตถุไวไฟ สารออกซิไดซ์ สารที่ระเบิดได้ เช่น ถ่านไฟฉาย แบตเตอรี่ หลอดไฟฟลูออเรสเซนต์ ขวดน้ำยาล้างห้องน้ำ กระบองสปรีย์ เป็นต้น

Keyword	นิยาม
นวัตกรรม (Innovation)	<p>การนำสิ่งใหม่ ๆ อาจเป็นแนวความคิด กระบวนการ หรือ สิ่งประดิษฐ์ใหม่ ๆ ที่ยังไม่เคยมีใช้มาก่อน หรือเป็นการพัฒนาตัดแปลงจากของเดิมที่มีอยู่แล้วให้ทันสมัย และได้ผลดี มีประสิทธิภาพ และประสิทธิผลสูงกว่าเดิม</p> <ul style="list-style-type: none"> - Product Innovation คือ การคิดค้นหรือประดิษฐ์สิ่งของที่แตกต่างกันจากรูปแบบเดิมเพื่อช่วยสนับสนุนการค้าเป็นงานตาม GREEN - Process Innovation คือ การคิดค้นหรือการเปลี่ยนแปลงด้านกระบวนการทำงาน หรือต่ออุตสาหกรรมการค้าเป็นงานตาม GREEN - Service Innovation คือ การนำความคิด และแนวทางการค้าเป็นงานด้านการบริการรูปแบบใหม่ ๆ ที่ผ่านการคิดอย่างเป็นระบบ และเข้าใจถึงความต้องการของผู้ใช้บริการ มาใช้เป็นแนวทางการสร้างบริการที่แตกต่าง เพื่อมุ่งตอบสนองต่อความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ - Management Innovation คือ การพัฒนาระบบงานบริหาร ระบบการทำงาน วิธีการทำงาน หรือการผสมผสานการทำงานรูปแบบใหม่ การสร้างสิ่งใหม่ ๆ ในการบริหารจัดการสิ่งที่เป็นประโยชน์ เพื่อสนับสนุนการค้าเป็นงานตาม GREEN

ส่วนที่ 5

ข้อกำหนดและเกณฑ์การให้คะแนน

Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC⁺)

5.1 ขอบข่ายเกณฑ์ Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC⁺)

หมวด	รายละเอียด	น้ำหนัก/คะแนน สถานพยาบาล	น้ำหนัก/คะแนน สำนักงาน
1. CLEAN สร้างกระบวนการพัฒนา	1. มีการกำหนดนโยบาย จัดทำแผนการขับเคลื่อนพัฒนาศักยภาพ และสร้างกระบวนการสื่อสารให้เกิดการพัฒนาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม BKKGC ⁺ อย่างมีส่วนร่วมของคนในองค์กรที่เป็นปัจจุบัน (ตามปฏิทินหรือปีงบประมาณ ขึ้นอยู่กับหน่วยงาน) C = Communication L = Leader E = Effectiveness A = Activity N = Network	35 คะแนน	35 คะแนน
2. G: GARBAGE (การจัดการมูลฝอยทุกประเภท)	2. มีการจัดการมูลฝอยติดเชื้อตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยการจัดการมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ. 2545 3. มีการจัดการมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล 4. มีการบริหารจัดการมูลฝอยทุกประเภท อย่างถูกสุขลักษณะ ได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน	30 คะแนน	10 คะแนน (ดำเนินการเฉพาะข้อ 4)
3. R: RESTROOM (การจัดการสิ่งแวดล้อม)	5. มีการพัฒนาสัมมามาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ที่อาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และผู้ป่วยใน (IPD)	20 คะแนน	10 คะแนน (เฉพาะห้องน้ำสำนักงานประเมินแบบห้องน้ำผู้ป่วยนอก)
4. E: ENERGY (การจัดการด้านพลังงาน)	6. มีมาตรการประหยัดพลังงานที่เป็นรูปธรรม เกิดการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดร่วมกันทั้งองค์กร 1) ด้านไฟฟ้า 2) น้ำประปา 3) น้ำมันเชื้อเพลิง 4) ด้านการจัดการทรัพยากรกระดาษ	30 คะแนน	30 คะแนน
5. E: ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล)	7. มีการจัดสิ่งแวดล้อมทั่วไปทั้งภายใน และภายนอกอาคารให้ปลอดภัย เอื้อต่อสุขภาพ โดยเพิ่มพื้นที่สีเขียว และพื้นที่พักผ่อนที่สร้างความรู้สึกผ่อนคลายสำหรับผู้ป่วย รวมทั้งผู้มารับบริการ	30 คะแนน	19 คะแนน (ดำเนินการเฉพาะข้อ 7.1/7.2/7.4/8.2)



หมวด	รายละเอียด	น้ำหนัก/คะแนน สถานพยาบาล	น้ำหนัก/คะแนน สำนักงาน
5. E: ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อมใน โรงพยาบาล)(ต่อ)	8. มีการส่งเสริมกิจกรรมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพ ที่ดีแบบองค์รวม ได้แก่ กิจกรรมทางกาย (Physical activity) กิจกรรมให้คำปรึกษาด้าน สุขภาพขณะรอรับบริการของผู้ป่วย และญาติ		
6. N: NUTRITION (การจัดการสุขาภิบาลอาหาร และการจัดการน้ำบริโภคใน โรงพยาบาล)	9. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 (5 หมวด) 10. ร้อยละ 100 ของร้านจำหน่ายอาหาร และ เครื่องต้มในโรงพยาบาล ได้มาตรฐาน สุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะ ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (5 หมวด) 11. จัดให้มีบริการน้ำอุปโภค/บริโภคสะอาดที่อาคาร ผู้ป่วยนอก และผู้ป่วยใน 12. มีการส่งเสริมการจำหน่ายสินค้าที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อมให้บุคลากร และผู้มารับบริการ (GREEN Market)	30 คะแนน	-
7. Innovation (การพัฒนานวัตกรรม GREEN)	13. มีการส่งเสริมให้เกิดนวัตกรรม GREEN โดย การนำไปใช้ประโยชน์ และเกิดการแลกเปลี่ยน เรียนรู้กับเครือข่ายโรงพยาบาล ชุมชน และ สถานศึกษา	10 คะแนน	10 คะแนน
8. Network (การสร้างเครือข่ายการ พัฒนา GREEN)	14. สร้างเครือข่ายการพัฒนา GREEN ลงสู่ชุมชน สถานศึกษา โรงพยาบาลลูกข่าย เพื่อให้เกิด GREEN Community	10 คะแนน	-
9. Carbon footprint	15. การประเมินปริมาณก๊าซเรือนกระจกของ องค์กร	5 คะแนน	5 คะแนน
รวม		200	119



5.2 ระดับเกณฑ์มาตรฐาน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC⁺) แบ่งผลการประเมินออกเป็น 3 ระดับ ดังนี้

สำหรับโรงพยาบาล

ระดับ	น้ำหนัก/คะแนนรวม
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

สำหรับสำนักงาน

ระดับ	น้ำหนัก/คะแนนรวม
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: - สถานพยาบาลหรือสำนักงานที่ไม่ได้ดำเนินการบางหัวข้อ ให้ปรับลดคะแนนเต็มและคะแนนผ่านการประเมินในระดับต่าง ๆ ตามความเหมาะสม และตามความเห็นของคณะกรรมการตรวจประเมิน
- การตัดสินของคณะกรรมการตรวจประเมินถือเป็นที่สุด



5.3 ข้อกำหนดและเกณฑ์การให้คะแนน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC⁺)

หมายเหตุ : สัญลักษณ์ * คือ ข้อพื้นฐานที่ต้องดำเนินการให้ครบถ้วน

หมวดที่ 1 CLEAN

สร้างกระบวนการพัฒนา (35 คะแนน)

1. มีการกำหนดนโยบาย จัดทำแผนการขับเคลื่อน พัฒนาศักยภาพ และสร้างกระบวนการสื่อสารให้เกิดการพัฒนา ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม BKKGC⁺ อย่างมีส่วนร่วมของคนในองค์กรที่เป็นปัจจุบัน (ตามปีปฏิทินหรือปีงบประมาณ ขึ้นอยู่กับหน่วยงาน)

*1.1 มีนโยบายบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม และพลังงานเป็นไปตามเกณฑ์ BKKGC⁺

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์ การสำรวจ เอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน				
	0	2	3	4	5
*1.1 มีนโยบายบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม และพลังงานเป็นไปตามเกณฑ์ BKKGC ⁺	ไม่มีการกำหนดนโยบาย ใดๆ จากผู้บริหารระดับสูง	มีการกำหนดนโยบาย ใดๆ แต่ไม่มีการประกาศนโยบายเป็นลายลักษณ์อักษร	มีการกำหนดนโยบาย ใดๆ และมีการประกาศนโยบายเป็นลายลักษณ์อักษร	มีการกำหนดนโยบาย ใดๆ และมีการประกาศนโยบายประชุมชี้แจงให้เจ้าหน้าที่ทราบ	มีการกำหนดนโยบาย ใดๆ มีการประกาศ มีการประชุมชี้แจงให้เจ้าหน้าที่รับทราบและทบทวนนโยบายทุกปี

*1.2 มีการประเมินความเสี่ยงและนำมาประกอบการจัดทำแผนการขับเคลื่อน BKKGC⁺ รวมทั้งมีการจัดทำทะเบียนข้อมูลความเสี่ยงสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องในด้าน GREEN เป็นไปตามคณะกรรมการกำหนด

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์ การสำรวจ เอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน				
	0	2	3	4	5
*1.2 มีการประเมินความเสี่ยงด้าน GREEN โดยใช้ตารางประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment Matrix) และนำมาจัดทำแผนการขับเคลื่อน BKKGC ⁺ รวมทั้งมีการจัดทำทะเบียนข้อมูลความเสี่ยงสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องในด้าน GREEN เป็นไปตามคณะกรรมการกำหนด	ไม่มีการดำเนินงาน	มีการประเมินความเสี่ยงหรือจัดทำทะเบียนข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	มีการประเมินความเสี่ยงแต่ยังไม่นำมาจัดทำแผนการแก้ไขความเสี่ยงและมีการจัดทำทะเบียนข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	มีการประเมินความเสี่ยง นำความเสี่ยงสูงสุดมาจัดทำแผนอย่างน้อย 3 เรื่อง และมีการจัดทำทะเบียนข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	มีการประเมินความเสี่ยง นำความเสี่ยงสูงสุดมาจัดทำแผนอย่างน้อย 3 เรื่อง และมีการจัดทำทะเบียนข้อมูลที่เกี่ยวข้องรวมทั้งมีการทบทวนทุกปี

หมายเหตุ: องค์ประกอบของแผน ได้แก่ วัตถุประสงค์ เป้าหมาย ตัวชี้วัด กระบวนการ งบประมาณ ผู้รับผิดชอบ ภายในปีที่รับการประเมิน ๓

*1.3 มีการแต่งตั้งคณะกรรมการ BKKGC⁺ และระบุหน้าที่ความรับผิดชอบ เพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาด้าน GREEN

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์ การสำรวจ เอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน				
	0	2	3	4	5
*1.3 มีการแต่งตั้งคณะกรรมการ และระบุหน้าที่ความรับผิดชอบ เพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาด้าน GREEN	ไม่มีการแต่งตั้งคณะกรรมการ	มีการประกาศแต่งตั้งคณะกรรมการ แต่ไม่มีการดำเนินการประชุม	มีการประกาศแต่งตั้งคณะกรรมการและมีการประชุมอย่างน้อย 1 ครั้งและมีสรุปรายงานประชุม	มีการประชุมอย่างน้อย 2 ครั้ง/ปี มีสรุปรายงานประชุมและนำไปดำเนินการอย่างเป็นรูปธรรม อย่างน้อย 1 เรื่อง	มีการประชุม 2 ครั้ง/ปี ขึ้นไป มีสรุปรายงานประชุมและนำไปดำเนินการอย่างเป็นรูปธรรม 2 เรื่อง ขึ้นไป

*1.4 มีการรณรงค์ประชาสัมพันธ์สื่อสารสาธารณะ เพื่อสร้างความเข้าใจนโยบายการดำเนินงานด้าน GREEN ให้บุคลากรภายในหน่วยงานทราบ

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์ การสำรวจ เอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน				
	0	2	3	4	5
*1.4 มีการรณรงค์ประชาสัมพันธ์สื่อสารสาธารณะ เพื่อสร้างความเข้าใจในนโยบายการดำเนินงานด้าน GREEN ให้บุคลากรภายในหน่วยงานทราบ	องค์กรไม่มีการสื่อสารสาธารณะ ประชาสัมพันธ์ เพื่อสร้างความเข้าใจในการดำเนินงานด้าน GREEN ให้บุคลากรทราบ	มีการสื่อสารสาธารณะ รณรงค์ประชาสัมพันธ์ ทุก 6 เดือน แต่ครั้งมีการสื่อสารอย่างน้อย 2 ช่องทาง	มีการสื่อสารสาธารณะ รณรงค์ประชาสัมพันธ์ ทุก 3 เดือน แต่ครั้งมีการสื่อสารอย่างน้อย 3 ช่องทาง	มีการสื่อสารสาธารณะ รณรงค์ประชาสัมพันธ์ ทุก 3 เดือน แต่ครั้งมีการสื่อสารอย่างน้อย 3 ช่องทาง และมีการจัดนิทรรศการหรือกิจกรรมรณรงค์ด้าน GREEN อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง	มีการสื่อสารสาธารณะ รณรงค์ประชาสัมพันธ์ ทุก 3 เดือน แต่ครั้ง มีการสื่อสารอย่างน้อย 3 ช่องทาง และมีการจัดนิทรรศการและกิจกรรมรณรงค์ด้าน GREEN อย่างน้อย ปีละ 2 ครั้ง

ช่องทางการประชาสัมพันธ์ ได้แก่

- (1) เสียงตามสาย
- (2) สื่อโซเชียล (เฟซบุ๊ก ไลน์ เว็บไซต์)
- (3) บอร์ดประชาสัมพันธ์
- (4) สิ่งพิมพ์ (แผ่นพับ โบปลิว หนังสือเวียน สารหน่วยงาน)
- (5) การจัดประชุมชี้แจง

***1.5 มีการอบรมแก่บุคลากรเพื่อให้ความรู้ สร้างความตระหนัก ปลุกจิตสำนึกด้าน GREEN**

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์ การสำรวจ เอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน				
	0	2	3	4	5
*1.5 มีการอบรมแก่บุคลากรเพื่อให้ความรู้ สร้างความตระหนัก ปลุกจิตสำนึกด้าน GREEN	ไม่มีการดำเนินการ	มีการอบรมคณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งให้มีความรู้พื้นฐานด้าน GREEN (ตามหมวดที่เกี่ยวข้อง)	มีการทบทวน/ฟื้นฟูความรู้ผู้ดูแลด้าน GREEN แก่บุคลากรประจำกลุ่มงานย่อยในองค์กร (ตามหมวดที่เกี่ยวข้อง) อย่างน้อย 1 ครั้ง/ปี	มีการอบรมให้แก่บุคลากรภายนอก**	มีการสร้างชุมชนนักปฏิบัติ*** ด้าน GREEN เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM)

หมายเหตุ: ** บุคลากรภายนอก หมายถึง บุคลากรภายนอกหน่วยงานที่ไม่ใช่ผู้รับผิดชอบด้าน GREEN ประจำหน่วยงาน

*** ชุมชนนักปฏิบัติ หมายถึง การรวมกลุ่มของผู้ปฏิบัติงานในหน่วยงาน เพื่อมาแลกเปลี่ยนความรู้แก้ปัญหาเรื่องใดเรื่องหนึ่ง เพื่อพัฒนางานให้ดีขึ้นกว่าเดิม ไม่รวมถึงคณะกรรมการ/คณะอนุกรรมการ/คณะทำงานที่ได้รับการแต่งตั้ง

***1.6 มีระบบการจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้อง และบันทึกข้อมูลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง**

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์ การสำรวจ เอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน				
	0	2	3	4	5
*1.6 มีระบบ**การจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้อง และบันทึกข้อมูลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง	ไม่มีการดำเนินการ	มีหนังสือมอบหมายผู้รับผิดชอบจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้อง	มีการจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้อง แต่ยังไม่เป็นระบบ	มีการจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้อง เป็นระบบ	มีการจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้อง เป็นระบบ และบันทึกข้อมูลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องเป็นปัจจุบัน

หมายเหตุ: ** ระบบ หมายถึง ระบบการจัดเก็บเอกสารตามมาตรฐาน 5 ส ของหน่วยงานและสามารถค้นหา (หยิบก็ง่าย หายก็รู้ ดูก็งามตา) ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม

1.7 มีการจัดประชุมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Meeting) และมีการจัดซื้อ จัดจ้าง สินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Procurement)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์ การสำรวจ เอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน				
	0	2	3	4	5
1.7 มีการจัดประชุมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Meeting) และมีการจัดซื้อ จัดจ้าง สินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Procurement)	ไม่มีการดำเนินการ	มีการจัดประชุม Green Meeting บางครั้ง และไม่ครอบคลุมทั้งองค์กรตามนิยาม**	มีการจัดประชุม Green Meeting ครอบคลุมทั้งองค์กร ตามนิยาม**	มีการจัดประชุม Green Meeting ครอบคลุมทั้งองค์กรและมีการจัดซื้อจัดจ้าง สินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Procurement) ตามนิยาม*** อย่างน้อย 1 รายการ	มีการจัดประชุม Green Meeting ครอบคลุมทั้งองค์กรและมีการจัดซื้อจัดจ้าง สินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Procurement) ตามนิยาม*** ตั้งแต่ 5 รายการขึ้นไป

หมายเหตุ: ** การจัดประชุมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Meeting) มี 4 ขั้นตอน ดังนี้

- (1) การเชิญ และการประชาสัมพันธ์การประชุม มีการใช้ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E mail) กระดาษรีไซเคิล (Recycle) หรือ กระดาษรีユส (Reuse) สื่ออิเล็กทรอนิกส์
- (2) การจัดเตรียมเอกสารประกอบการประชุมที่ลดการใช้กระดาษหรือใช้เท่าที่จำเป็น
- (3) การจัดเตรียมสถานที่ และอุปกรณ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น ไม้ใช้โฟม หรือพลาสติกในการตกแต่งสถานที่
- (4) การจัดเตรียมภาชนะบรรจุอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น ไม้ใช้โฟม หรือพลาสติกในการบรรจุอาหารและเครื่องดื่ม

*** การจัดซื้อสินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Procurement)

- (1) มีผู้รับผิดชอบ ในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในสำนักงาน และการจัดจ้างที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- (2) บัญชีรายชื่อของสินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- (3) การจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในสำนักงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอย่างน้อย 1 รายการ



หมวดที่ 2 G: GARBAGE (การจัดการมูลฝอยทุกประเภท) (30 คะแนน)

*2. มีการจัดการมูลฝอยติดเชื้อตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ. 2545 (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้อง และการตรวจสอบเอกสารหลักฐานภาพถ่าย (ต้องผ่านทุกข้อ) 10 คะแนน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
บุคลากร		
1. มีการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่ซึ่งมีวุฒิการศึกษาปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์หรือวิศวกรรมศาสตร์เพื่อเป็นผู้รับผิดชอบดูแลระบบการเก็บขน และกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ		
2. ผู้ปฏิบัติงานเคลื่อนย้าย และกำจัดมูลฝอยติดเชื้อได้รับการอบรมหลักสูตรการป้องกัน และระงับการแพร่เชื้อหรืออันตรายที่อาจเกิดจากมูลฝอยติดเชื้อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข		
การคัดแยกมูลฝอยติดเชื้อ		
3. มีการแยกมูลฝอยติดเชื้อออกจากมูลฝอยอื่น ๆ ณ แหล่งกำเนิด		
4. มีการแยกมูลฝอยติดเชื้อระหว่าง วัสดุมีคม และ วัสดุไม่มีคม		
การเก็บรวบรวมมูลฝอยติดเชื้อ		
5. ภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อประเภท วัสดุมีคม มีลักษณะเป็นกล่องหรือถังที่ทำด้วยวัสดุแข็งแรงทนทานต่อการแทงทะลุและการกีดร่อนของสารเคมี มีฝาปิดมิดชิด และป้องกันการรั่วไหลของของเหลวภายในได้		
6. ภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อประเภท วัสดุไม่มีคม มีลักษณะเป็นถุงสีแดงทึบแสง ทำจากพลาสติกหรือวัสดุอื่นที่มีความเหนียว ไม่มีขีดข่วน ทนทานต่อสารเคมี การรับน้ำหนัก กันน้ำได้ ไม่รั่วซึม และไม่ดูดซึม		
7. มีเครื่องหมาย และคำเตือนที่บ่งบอกให้บุคคลทั่วไปทราบว่าเป็นภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อ มีข้อความสีดำที่มีขนาดสามารถอ่านได้ชัดเจนว่า “มูลฝอยติดเชื้อ” อยู่ภายใต้รูปหัวกะโหลกไขว้คู่กับตราหรือสัญลักษณ์ที่ใช้ระหว่างประเทศตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา และต้องมีข้อความว่า “ห้ามนำกลับมาใช้อีก” และ “ห้ามเปิด”		
8. มูลฝอยติดเชื้อประเภท วัสดุไม่มีคม บรรจุไม่เกิน 2 ใน 3 ส่วนของถุง และมัดปากถุงด้วยเชือกหรือวัสดุอื่นให้แน่น		
9. มูลฝอยติดเชื้อประเภท วัสดุมีคม บรรจุไม่เกิน 3 ใน 4 ส่วนของกล่อง แล้วปิดฝาให้แน่นขณะนำไปทิ้ง		
10. ภาชนะสำหรับบรรจุมูลฝอยติดเชื้อ มีการใช้งานเพียงครั้งเดียว และทำลายพร้อมกับการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ ต้องจัดให้มีที่หรือมุมหนึ่งของห้องสำหรับเป็นที่รวมภาชนะที่ได้บรรจุมูลฝอยติดเชื้อแล้ว เพื่อรอการเคลื่อนย้ายไปเก็บกักในที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้อ แต่ห้ามเก็บไว้เกินหนึ่งวัน		
การเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื้อ		
11. ผู้ปฏิบัติงานเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื้อสวมชุดป้องกันอันตรายส่วนบุคคลประกอบด้วย ถุงมือยางหนา ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก - ปิดจมูก และรองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง ในขณะที่ปฏิบัติงาน		
12. ใช้รถเข็นเคลื่อนย้ายภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อยกเว้นกรณีที่มีมูลฝอยติดเชื้อเกิดขึ้นน้อย		
13. มีการกำหนดเวลา และเส้นทางการเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื้อที่แน่นอน และในระหว่างการเคลื่อนย้ายไปที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้อ ห้ามแฉหรือหยุดพัก ณ ที่ใด		

เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
14. มีการทำความสะอาดรถเข็น และอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานทุกวันในบริเวณที่จัดไว้เฉพาะ และ น้ำเสียที่เกิดจากการล้างทำความสะอาดมีการระบายลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย		
ลักษณะของรถเข็นที่ใช้เคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื้อ		
15. มีพื้น และผนังที่ทำความสะอาดได้ง่ายด้วยน้ำ และมีฝาปิดมิดชิดป้องกันสัตว์ และ แมลงนำโรคได้		
16. มีข้อความสีแดงที่ระบุว่า "รถเข็นมูลฝอยติดเชื้อห้ามนำไปใช้ในกิจการอื่น"		
17. มีอุปกรณ์/เครื่องมือสำหรับเก็บมูลฝอยติดเชื้อในกรณีที่เกิดหล่นประจำรถเข็น		
สถานที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้อ		
18. เป็นห้องหรืออาคารเฉพาะแยกจากอาคารอื่น และอยู่ในที่ที่สะดวกต่อการขนมูลฝอยไปกำจัด		
19. พื้น และผนังเรียบทำความสะอาดได้ง่าย และมีการป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค และต้อง ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคในที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้ออย่างน้อยสัปดาห์ละหนึ่งครั้ง		
20. มีขนาดเพียงพอสำหรับบรรจุมูลฝอยติดเชื้อได้อย่างน้อย 2 วัน ในกรณีที่เกิดกักภาชนะบรรจุ มูลฝอยติดเชื้อไว้เกิน 7 วัน ที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้อ ต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิ ให้อยู่ที่ 10 องศา เซลเซียส หรือต่ำกว่านั้นได้		
21. มีระบบป้องกันบุคคลทั่วไปไม่ให้สามารถที่จะเข้าไปในที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้อได้		
22. มีรางหรือท่อระบายน้ำเสียเชื่อมต่อกับระบบบำบัดน้ำเสีย		
23. มีข้อความบนกำแพงหรือป้ายติดผนังที่ชัดเจนว่า " ที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้อ " ไว้ที่หน้าห้อง หรือหน้าอาคาร มีลานสำหรับล้างรถเข็นอยู่ใกล้ที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้อ และลานนั้นต้องมีรางหรือท่อ ระบายน้ำเสียจากการล้างรถเข็นเข้าสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย		
การกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ		
กรณีให้ผู้อื่นกำจัดให้		
24. มีหนังสือ/เอกสารแสดงชื่อหน่วยงานที่รับมูลฝอยติดเชื้อไปกำจัดที่เชื่อได้ว่ามีการนำมูลฝอยติดเชื้อไป กำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้อง		

3. มีการจัดการมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์ การสำรวจ เอกสารหลักฐาน ข้อละ 2 คะแนน

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน		
	0	1	2
3.1 มีการคัดแยกมูลฝอยอันตราย ทางทางการแพทย์ออกจากมูลฝอย ประเภทอื่น ๆ ได้อย่างถูกต้อง	ไม่มีแนวทางการคัดแยกมูลฝอย อันตรายทางการแพทย์ออกจาก มูลฝอยประเภทอื่น ๆ	-	มีการคัดแยกมูลฝอยอันตราย ทางทางการแพทย์ออกจากมูลฝอย ประเภทอื่น ๆ ได้อย่างถูกต้อง ไม่มีปะปนไปกับมูลฝอยอื่น ๆ ทุกจุดที่ทำการสุ่มสำรวจ

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน		
	0	1	2
3.2 มีการคัดแยกมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์แต่ละประเภทออกจากกัน (ยา สารเคมี โลหะหนัก)	ไม่มีแนวทางการคัดแยกมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์แต่ละประเภทออกจากกัน (ยา สารเคมี โลหะหนัก)	มีแนวทางการคัดแยกมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์แต่ละประเภทออกจากกัน แต่ยังไม่พบยา สารเคมี โลหะหนัก ถูกทิ้งปะปนในภาชนะเดียวกัน (สำรวจ) มากกว่า 1 จุด ที่ทำการสำรวจ	มีการคัดแยกมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์แต่ละประเภทออกจากกัน (ยา สารเคมี โลหะหนัก) ทุกจุดที่ทำการสำรวจ
3.3 มีการจัดภาชนะรองรับมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์แต่ละประเภทที่เหมาะสม	ไม่มีการจัดภาชนะรองรับมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์แต่ละประเภทแยกออกจากกัน	-	มีภาชนะรองรับมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์แต่ละประเภทโดยระบุป้าย สีธง ถึงชัดเจน พร้อมใช้งาน เป็นไปในทิศทางเดียวกันทุกจุดทั้ง รพ. (สำรวจ)
3.4 มีที่พักมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์แยกออกจากมูลฝอยประเภทอื่น ๆ	ที่พักมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์รวมอยู่กับมูลฝอยประเภทอื่น ๆ	-	ที่พักมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์แยกออกจากมูลฝอยประเภทอื่น ๆ
3.5 มีหนังสือ/เอกสาร/แนวปฏิบัติที่แสดงถึงหน่วยงานที่รับมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์ส่งไปกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้อง	ไม่มีหนังสือ/เอกสาร	-	มีหนังสือ/เอกสาร/แนวปฏิบัติที่แสดงถึงหน่วยงานที่รับมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์ส่งไปกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้อง

* 4. มีการบริหารจัดการมูลฝอยทุกประเภทอย่างถูกสุขลักษณะได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน เป็นไปตามกฎกระทรวงสุลักษณะการจัดการมูลฝอยทั่วไป พ.ศ. 2560 (10 คะแนน)

4.1 มีการบริหารจัดการมูลฝอยทุกประเภท อย่างถูกสุขลักษณะ และเป็นไปตามกฎกระทรวงสุลักษณะการจัดการมูลฝอยทั่วไป พ.ศ. 2560 (8 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์ การสำรวจเอกสารหลักฐาน (ต้องผ่านทุกข้อ) = 8 คะแนน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
บุคลากร		
1. มีการมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบแก่เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการมูลฝอย		
2. เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการมูลฝอยต้องได้รับการอบรมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (อบรมภายในโรงพยาบาล จนกว่าจะมีประกาศกระทรวงเพิ่มเติม)		
3. มีการให้ความรู้แก่บุคลากรในโรงพยาบาลในการจัดการมูลฝอยทุกประเภท ตั้งแต่การคัดแยก เก็บรวบรวม เคลื่อนย้าย และกำจัด อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล		

เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
การคัดแยก		
4. มีแนวทาง/มาตรการการจัดการมูลฝอยทุกประเภทในโรงพยาบาลตั้งแต่การคัดแยก เก็บรวบรวม เคลื่อนย้าย และกำจัด อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และเป็นรูปธรรม		
5. ใช้มาตรการ 3R ในการจัดการมูลฝอยอย่างเป็นรูปธรรม คือ ลดการใช้ที่ก่อให้เกิดมูลฝอย (Reduce) นำกลับมาใช้ซ้ำ (Reuse) นำวัสดุกลับมาแปรรูปเพื่อเป็นวัสดุใหม่กลับมาใช้ได้ (Recycle)		
การเก็บรวบรวมมูลฝอย		
6. จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยทุกประเภทพร้อมติดป้ายประเภทมูลฝอยบนภาชนะรองรับมูลฝอย ให้ครบถ้วน ชัดเจน และคงทน ได้แก่ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน และมีการทำความสะอาดภาชนะรองรับ		
7. มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยส่งไปกำจัดอย่างสม่ำเสมอตามวัน เวลา ที่กำหนดไม่ให้เกิดการสะสมหรือ มูลฝอยตกค้าง		
8. มีการจัดบันทึกปริมาณมูลฝอยแต่ละประเภท เป็นประจำทุกวัน		
การเคลื่อนย้ายมูลฝอย		
9. ผู้ปฏิบัติงานต้องสวมชุดที่รัดกุม และสวมอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสม		
10. มีการกำหนดเส้นทาง และเวลาในการเคลื่อนย้ายมูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตราย อย่างชัดเจน		
11. รถเข็นมูลฝอยมีพื้น และผนังทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่ายด้วยน้ำ และมีฝาปิดมิดชิด ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้		
12. ล้างทำความสะอาดรถเข็นเคลื่อนย้ายมูลฝอยหลังจากเสร็จสิ้นภารกิจในแต่ละวัน ไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และแมลงพาหะนำโรค		
สถานที่พักรวมมูลฝอย		
13. ที่พักมูลฝอยทั่วไป มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ และมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายชุมชน แยกออกจากกัน และมีข้อความระบุประเภทขยะชัดเจน		
14. ที่พักมูลฝอยแต่ละประเภทมีพื้นและผนังเรียบ ทำความสะอาดง่าย สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค มีรางหรือท่อระบายน้ำเสียสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย		
15. มีการล้างที่พักมูลฝอยแต่ละประเภทอย่างน้อย 1 ครั้ง/สัปดาห์		
16. จัดให้มีห้องน้ำห้องส้วม และอ่างล้างมือที่สะอาด และเพียงพอสำหรับให้พนักงานใช้งาน และชำระล้างร่างกาย อยู่ห่างจากแหล่งน้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค และสถานที่ปรุงประกอบอาหาร		
การกำจัด		
17. แหล่งกำจัดมูลฝอยเป็นไปตามหลักสุขาภิบาล อยู่ภายใต้การควบคุมของราชการส่วนท้องถิ่น หรือเป็นไปตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535		
18. มีหนังสือ/เอกสารแสดงชื่อหน่วยงานที่รับมูลฝอยไปกำจัดที่ได้รับอนุญาต และแสดงชื่อสถานที่กำจัดที่เชื่อได้ว่ามีการกำจัดมูลฝอยด้วยวิธีที่ถูกต้อง		
19. มีเอกสารแสดงรายงานการตรวจวัดคุณภาพสิ่งแวดล้อมของสถานที่รับมูลฝอยไปกำจัด		
20. มีการติดตามแหล่งกำจัดมูลฝอยอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง		



4.2 มีการใช้มาตรการ 3R ในการจัดการมูลฝอยอย่างเป็นรูปธรรม ได้แก่ การลดการใช้ (Reduce) นำกลับมาใช้ซ้ำ (Reuse) นำวัสดุมาแปรรูปเพื่อเป็นวัสดุใหม่กลับมาใช้ได้ (Recycle) (2 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์ การสำรวจเอกสารหลักฐาน = 2 คะแนน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน	
	1	2
มีการใช้มาตรการ 3R (Reduce/Reuse/Recycle) ในการจัดการมูลฝอยอย่างเป็นรูปธรรม	มีผลลัพธ์จากการใช้มาตรการ 3R อย่างน้อย 1 ด้าน อย่างเป็นรูปธรรม	มีผลลัพธ์จากการใช้มาตรการ 3R ทั้ง 3 ด้าน อย่างเป็นรูปธรรม

หมายเหตุ: ผลลัพธ์จากการใช้มาตรการ 3R ได้แก่ ผลการดำเนินงานที่เป็นรูปธรรม สามารถวัดได้ จากกิจกรรม/โครงการลดการใช้ การนำกลับมาใช้ใหม่ ฯลฯ พร้อมเอกสารหลักฐานที่แสดงให้เห็นประสิทธิภาพ แนวโน้มการลดการเกิดขยะได้ เช่น ปริมาณขยะที่ลดลง ปริมาณขยะที่รีไซเคิลได้ เป็นต้น



หมวดที่ 3 R: RESTROOM การจัดการห้องส้วมสาธารณะ (20 คะแนน)

5. มีการพัฒนาส้วมมาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ที่อาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และ ผู้ป่วยใน (IPD) (20 คะแนน)

*5.1 อาคารผู้ป่วยนอก (OPD) มีการพัฒนาส้วมได้มาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย ตามเกณฑ์มาตรฐาน HAS ครบทั้ง 16 ข้อ (8 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์ สํารวจ และเอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

เกณฑ์มาตรฐาน HAS	ผลการประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ความสะอาด (Health: H)		
1. พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้		
2. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันตักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้		
3. กระจกชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือบริการฟรี) หรือ สายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้		
4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจก สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี และใช้งานได้		
5. สบู่ล้างมือ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ		
6. ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือ บริเวณใกล้เคียง		
7. มีการระบายอากาศดี และ ไม่มีกลิ่นเหม็น		
8. สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูล และถังเก็บกักไม่รั่วแตกหรือชำรุด		
9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบการควบคุมตรวจตรา เป็นประจำ		
ความเพียงพอ (Accessibility: A)		
10. จัดให้มีส้วมนั่งราบอย่างน้อยหนึ่งที		
11. ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ		
ความปลอดภัย (Safety: S)		
12. บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลับตา/เปลี่ยว		
13. กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย - หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน		
14. ประตู ที่จับเปิด - ปิด และที่ล็อกด้านใน สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้		
15. พื้นห้องส้วมแห้ง		
16. แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ		

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน				
	0	2	4	6	8
*5.1 จำนวนจุดบริการห้องส้วมที่ผ่านเกณฑ์ HAS	ไม่ผ่าน	จำนวนจุดบริการห้องน้ำห้องส้วมที่ผ่านเกณฑ์ < 50 %	จำนวนจุดบริการห้องน้ำห้องส้วมที่ผ่านเกณฑ์ 50-74 %	จำนวนจุดบริการห้องน้ำห้องส้วมที่ผ่านเกณฑ์ 75-84 %	จำนวนจุดบริการห้องน้ำห้องส้วมที่ผ่านเกณฑ์ 85-100 %

5.2 มีการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการห้องส้วมผู้ป่วยนอก (OPD) (2 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาผลการประเมินความพึงพอใจ ดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน		
	0	1	2
5.2 มีการประเมินความพึงพอใจ** ผู้ใช้บริการห้องส้วมผู้ป่วยนอกของโรงพยาบาล	ไม่มีการประเมินความพึงพอใจ หรือมีผลการประเมินความพึงพอใจ < 75 %	มีผลการประเมินความพึงพอใจ 75-84 %	มีผลการประเมินความพึงพอใจ 85-100 %

หมายเหตุ: ** แสดงผลการประเมินความพึงพอใจเฉพาะส้วมผู้ป่วยนอกเท่านั้น

* 5.3 อาคารผู้ป่วยใน (IPD) มีการพัฒนาสิ่งแวดล้อมได้มาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย ตามเกณฑ์มาตรฐาน HAS ครบทั้ง 16 ข้อ (8 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์ สํารวจ และเอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

เกณฑ์มาตรฐาน HAS	ผลการประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ความสะอาด (Health: H)		
1. พื้นผนัง เพดาน โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้		
2. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันตักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้		
3. กระดาษชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือบริการฟรี) หรือสายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้		
4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระบอก สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี และใช้งานได้		
5. สบู่ล้างมือ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ		
6. ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือ บริเวณใกล้เคียง		
7. มีการระบายอากาศดี และ ไม่มีกลิ่นเหม็น		
8. สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูล และถังเก็บกักไม่รั่วแตกหรือชำรุด		
9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบการควบคุมตรวจตรา เป็นประจำ		

เกณฑ์มาตรฐาน HAS	ผลการประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ความเพียงพอ (Accessibility: A)		
10. จัดให้มีส้วมนั่งราบอย่างน้อยหนึ่งที		
11. ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ		
ความปลอดภัย (Safety: S)		
12. บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ล้นตา/เปลี่ยว		
13. กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย - หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน		
14. ประตู ที่จับเปิด - ปิด และที่ล็อกด้านใน สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้		
15. พื้นห้องส้วมแห้ง		
16. แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ		

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน				
	0	2	4	6	8
*5.3 จำนวนจุดบริการห้องส้วมที่ผ่านเกณฑ์ HAS	ไม่ผ่าน	จำนวนจุดบริการห้องน้ำห้องส้วมที่ผ่านเกณฑ์ < 50 %	จำนวนจุดบริการห้องน้ำห้องส้วมที่ผ่านเกณฑ์ 50-74 %	จำนวนจุดบริการห้องน้ำห้องส้วมที่ผ่านเกณฑ์ 75-84 %	จำนวนจุดบริการห้องน้ำห้องส้วมที่ผ่านเกณฑ์ 85-100 %

5.4 มีการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการห้องส้วมผู้ป่วยใน (IPD) (2 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาผลการประเมินความพึงพอใจ ดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน		
	0	1	2
5.4 มีการประเมินความพึงพอใจ** ผู้ใช้บริการห้องส้วมผู้ป่วยในของโรงพยาบาล	ไม่มีการประเมินความพึงพอใจ หรือมีผลการประเมินความพึงพอใจ <75 %	มีผลการประเมินความพึงพอใจ 75-84 %	มีผลการประเมินความพึงพอใจ 85-100 %

หมายเหตุ: ** แสดงผลการประเมินความพึงพอใจเฉพาะส้วมผู้ป่วยในเท่านั้น

หมวดที่ 4 E: ENERGY (การจัดการด้านพลังงาน) (30 คะแนน)

6. มีการกำหนดนโยบายหรือมาตรการประหยัดพลังงานที่เป็นปัจจุบัน และเป็นรูปธรรม เกิดการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดร่วมกันทั้งองค์กร

6.1 ด้านไฟฟ้า (10 คะแนน) แบ่งเป็น

6.1.1 มีมาตรการประหยัดไฟฟ้า (5 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการสัมภาษณ์ สํารวจ และเอกสารหลักฐาน

*- มีมาตรการประหยัดไฟฟ้า โดยมีการปรับตั้งอุณหภูมิเครื่องปรับอากาศ ไม่น้อยกว่า 25 องศาเซลเซียส (บังคับ) โดยไม่คิดรวมส่วนบริการ และห้องผ่าตัด และมาตรการประหยัดพลังงานอื่น ๆ อีก อย่างน้อย 3 มาตรการ ๆ ละ 1 คะแนน (3 คะแนน)

-การใช้พลังงานทดแทน (2 คะแนน)

6.1.2 มีปริมาณการใช้ไฟฟ้าลดลง (Outcome) (5 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากปริมาณการคำนวณปริมาณการใช้ไฟฟ้าลดลง (5 คะแนน) โดยมีสูตรการคำนวณ ดังนี้

$$\text{จำนวนหน่วยไฟฟ้ารวมที่ลด} = \left[\frac{\text{จำนวนหน่วยไฟฟ้ารวมปีงบประมาณปัจจุบันหลังปรับฐาน} - \text{จำนวนหน่วยไฟฟ้ารวมปีงบประมาณปีก่อนปัจจุบัน}}{\text{จำนวนหน่วยไฟฟ้ามาตรฐานเฉลี่ยปีงบประมาณปีก่อนปัจจุบัน}} \right] \times 100$$

สมการคำนวณค่าไฟปรับฐานสำหรับโรงพยาบาล

$$\text{ค่าตัวแปรปรับฐานปีปัจจุบัน (y)} = \left[\begin{array}{l} (0.108 \times \text{จำนวนบุคลากรเฉลี่ย}) + (0.050 \times \text{พื้นที่ใช้สอยภายในอาคาร}) \\ + (8.898 \times \text{จำนวนเตียง}) + (0.194 \times \text{จำนวนผู้ป่วยนอกเฉลี่ย}) \\ + (0.040 \times \text{จำนวนวันนอนรวมผู้ป่วยในเฉลี่ย}) \end{array} \right] \times (1.111 \times \text{อุณหภูมิเฉลี่ยของปีงบประมาณปัจจุบัน})$$

$$\text{ค่าตัวแปรปรับฐานปีก่อนปัจจุบัน (x)} = \left[\begin{array}{l} (0.108 \times \text{จำนวนบุคลากรเฉลี่ย}) + (0.050 \times \text{พื้นที่ใช้สอยภายในอาคาร}) \\ + (8.898 \times \text{จำนวนเตียง}) + (0.194 \times \text{จำนวนผู้ป่วยนอกเฉลี่ย}) \\ + (0.040 \times \text{จำนวนวันนอนรวมผู้ป่วยใน}) \end{array} \right] \times (1.111 \times \text{อุณหภูมิเฉลี่ยของปีงบประมาณปีก่อนปัจจุบัน})$$

ดังนั้นจำนวนหน่วยไฟฟ้ารวมปีงบประมาณปัจจุบันหลังปรับฐาน = จำนวนหน่วยไฟฟ้ารวมปีงบประมาณปัจจุบัน $\times \left[\frac{x}{y} \right]$

หมายเหตุ: ** พื้นที่ใช้สอยภายในอาคาร หมายถึง ค่าที่แสดงพื้นที่ใช้สอยเฉพาะภายในอาคารนับรวมทุกอาคารของหน่วยงาน โดยรวมทั้งพื้นที่ปรับอากาศ และไม่ปรับอากาศ และไม่นับรวมพื้นที่นอกตัวอาคาร โรงจอดรถ อาคารจอดรถ (ตารางเมตร, m²) [กระทรวงพลังงาน, 2556]

สมการคำนวณค่าไฟพื้นฐานสำหรับสำนักงานทั่วไป

$$\text{ไฟฟ้ามาตรฐาน} = \left[\begin{array}{l} (1.501 \times \text{จำนวนบุคลากร}) + (0.002 \times \text{พื้นที่ใช้สอยภายในอาคาร}) \\ + (0.439 \times \text{เวลาทำการ}) + (0.002 \times \text{จำนวนผู้เข้ามาใช้บริการ}) \end{array} \right] \times (1.111 \times \text{อุณหภูมิ})$$

หมายเหตุ: ** พื้นที่ใช้สอยภายในอาคาร หมายถึง ค่าที่แสดงพื้นที่ใช้สอยเฉพาะภายในอาคารนับรวมทุกอาคารของหน่วยงาน โดยรวมทั้งพื้นที่ปรับอากาศ และไม่ปรับอากาศ และไม่นับรวมพื้นที่นอกตัวอาคาร โรงจอดรถ อาคารจอดรถ (ตารางเมตร, m²) [กระทรวงพลังงาน, 2556]

***หลักการคำนวณเปรียบเทียบ เช่นเดียวกับโรงพยาบาล

การแปลผลคะแนน แบ่งได้ดังนี้ (ค่าเป้าหมาย = 10 % ต่อ 4 ปี หรือ 2.5 % ต่อปี หรือสะสม)

- ลดได้น้อยกว่าร้อยละ 50 ของเป้าหมาย = 1 คะแนน
- ลดได้ร้อยละ 50 - 99 ของเป้าหมาย = 3 คะแนน
- ลดได้ร้อยละ 100 ขึ้นไปของเป้าหมาย = 5 คะแนน

6.2 ด้านน้ำประปา (10 คะแนน) แบ่งเป็น

6.2.1 มีมาตรการประหยัดน้ำประปา (5 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการสัมภาษณ์ สํารวจ และเอกสารหลักฐาน

- *- มีมาตรการประหยัดน้ำประปาอย่างน้อย 5 มาตรการ ๆ ละ 1 คะแนน (5 คะแนน)

6.2.2 มีปริมาณการใช้น้ำประปาลดลง (Outcome) (5 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการคิดคำนวณปริมาณการใช้น้ำประปาลดลง (Outcome) โดยคะแนนในข้อนี้ = 5 คะแนน มีสูตรการคิดคำนวณดังนี้

$$\text{จำนวนหน่วยน้ำประปาที่ลด} = \left[\frac{\text{จำนวนหน่วยน้ำประปารวมปีงบประมาณปัจจุบันหลังปรับฐาน} - \text{จำนวนหน่วยน้ำประปารวมปีก่อนปัจจุบัน}}{\text{จำนวนหน่วยน้ำประปารวมปีก่อนปัจจุบัน}} \right] \times 100$$

สมการคำนวณค่าน้ำประปาปรับฐานสำหรับโรงพยาบาล

$$\text{ค่าตัวแปรปรับฐานปีปัจจุบัน (๘)} = \left[\begin{array}{l} (0.108 \times \text{จำนวนบุคลากรเฉลี่ย}) + (0.050 \times \text{พื้นที่ใช้สอยภายในอาคาร**}) \\ + (8.898 \times \text{จำนวนเตียง}) + (0.194 \times \text{จำนวนผู้ป่วยนอกเฉลี่ย}) \\ + (0.040 \times \text{จำนวนวันนอนรวมผู้ป่วยในเฉลี่ย}) \end{array} \right] \times (1.111 \times \text{อุณหภูมิเฉลี่ยของปีงบประมาณปัจจุบัน})$$

$$\text{ค่าตัวแปรปรับฐานปีก่อนปัจจุบัน (๙)} = \left[\begin{array}{l} (0.108 \times \text{จำนวนบุคลากรเฉลี่ย}) + (0.050 \times \text{พื้นที่ใช้สอยภายในอาคาร}) \\ + (8.898 \times \text{จำนวนเตียง}) + (0.194 \times \text{จำนวนผู้ป่วยนอกเฉลี่ย}) \\ + (0.040 \times \text{จำนวนวันนอนรวมผู้ป่วยใน}) \end{array} \right] \times (1.111 \times \text{อุณหภูมิเฉลี่ยของปีงบประมาณปีก่อนปัจจุบัน})$$

$$\text{ดังนั้นจำนวนหน่วยน้ำประปารวมปีงบประมาณปัจจุบันหลังปรับฐาน} = \text{จำนวนหน่วยน้ำประปารวมปีงบประมาณปัจจุบัน} \times \left[\frac{๘}{๙} \right]$$

สมการคำนวณค่าน้ำประปาปรับฐานสำหรับสำนักงานทั่วไป

$$\text{ประปามาตรฐาน} = \left[\begin{array}{l} (1.501 \times \text{จำนวนบุคลากร}) + (0.002 \times \text{พื้นที่ใช้สอยภายในอาคาร}) \\ + (0.439 \times \text{เวลาทำการ}) + (0.002 \times \text{จำนวนผู้เข้ามาให้บริการ}) \end{array} \right] \times (1.111 \times \text{อุณหภูมิ})$$

การแปลผลคะแนน แบ่งได้ดังนี้ (ค่าเป้าหมาย = 10 % ต่อ 4 ปี หรือ 2.5 % ต่อปี หรือสะสม)

- ลดได้น้อยกว่าร้อยละ 50 ของเป้าหมาย = 1 คะแนน
- ลดได้ร้อยละ 50 - 99 ของเป้าหมาย = 3 คะแนน
- ลดได้ร้อยละ 100 ขึ้นไปของเป้าหมาย = 5 คะแนน

หมายเหตุ: ** พื้นที่ใช้สอยภายในอาคาร หมายถึง ค่าที่แสดงพื้นที่ใช้สอยเฉพาะภายในอาคารนับรวมทุกอาคารของหน่วยงาน โดยรวมทั้งพื้นที่ปรับอากาศ และไม่ปรับอากาศ และไม่นับรวมพื้นที่นอกตัวอาคาร โรงจอดรถ อาคารจอดรถ (ตารางเมตร, m²) [กระทรวงพลังงาน, 2556]

***หลักการคำนวณเปรียบเทียบเช่นเดียวกับโรงพยาบาล

6.3 น้ำมันเชื้อเพลิง (5 คะแนน) แบ่งเป็น

6.3.1 มีมาตรการประหยัดน้ำมันเชื้อเพลิง (4 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการสัมภาษณ์ สํารวจ และเอกสารหลักฐาน

*- มีมาตรการประหยัดน้ำมันเชื้อเพลิงมาตรการละ 1 คะแนน

6.3.2 มีปริมาณการใช้น้ำมันเชื้อเพลิงลดลง (Outcome) (1 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการคิดคำนวณปริมาณการใช้น้ำมันเชื้อเพลิงลดลง (Outcome) โดยคะแนนในข้อนี้ = 1 คะแนน มีสูตรการคิดคำนวณดังนี้

$$\text{จำนวนหน่วยน้ำมันเชื้อเพลิง ulyนต์ที่ลด} = \left[\frac{\text{จำนวนหน่วยน้ำมันเชื้อเพลิงรวมปีงบประมาณปัจจุบัน} - \text{จำนวนหน่วยน้ำมันเชื้อเพลิงรวมปีก่อนปัจจุบัน}}{\text{จำนวนหน่วยน้ำมันเชื้อเพลิงรวมปีก่อนปัจจุบัน}} \right] \times 100$$

การแปลผลคะแนน แบ่งได้ดังนี้ (ค่าเป้าหมาย = 10 % ต่อ 4 ปี หรือ 2.5 % ต่อปี หรือสะสม)

- ลดได้น้อยกว่าร้อยละ 50 ของเป้าหมาย = 0 คะแนน
- ลดได้ร้อยละ 50 - 100 ของเป้าหมาย = 1 คะแนน

6.4 ด้านการจัดการทรัพยากรกระดาษ (5 คะแนน)

*6.4.1 มีมาตรการประหยัดทรัพยากรกระดาษอย่างน้อย 4 มาตรการ (2 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการสัมภาษณ์ สํารวจ และเอกสารหลักฐาน

*6.4.2 QR code แทนการแจกกระดาษ (1 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการสัมภาษณ์ สํารวจ และเอกสารหลักฐาน

6.4.3 มีปริมาณการใช้กระดาษลดลง (Outcome) (2 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการคิดคำนวณปริมาณการใช้กระดาษลดลง (Outcome) โดยคะแนนในข้อนี้ = 2 คะแนน มีสูตรการคิดคำนวณดังนี้

$$\text{ปริมาณกระดาษลดลง} = \left[\frac{\text{ปริมาณกระดาษทุกประเภทปีงบประมาณปัจจุบัน} - \text{ปริมาณกระดาษทุกประเภทปีก่อนปัจจุบัน}}{\text{ปริมาณกระดาษทุกประเภทปีก่อนปัจจุบัน}} \right] \times 100$$

การแปลผลคะแนน แบ่งได้ดังนี้ (ค่าเป้าหมาย = 10 % ต่อ 4 ปี หรือ 2.5 % ต่อปี หรือสะสม)

- ลดได้น้อยกว่าร้อยละ 50 ของเป้าหมาย = 0 คะแนน
- ลดได้ร้อยละ 50 - 99 ของเป้าหมาย = 1 คะแนน
- ลดได้ร้อยละ 100 ขึ้นไปของเป้าหมาย = 2 คะแนน

หมวดที่ 5 E: ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล) (30 คะแนน)

7. มีการจัดสิ่งแวดล้อมทั่วไปทั้งภายใน และภายนอกอาคาร ให้ปลอดภัย เอื้อต่อสุขภาพ โดยเพิ่มพื้นที่สีเขียว และพื้นที่พักผ่อนที่สร้างความรู้สึกผ่อนคลายสำหรับผู้ป่วย รวมทั้งผู้มารับบริการ ได้มาตรฐานด้านความปลอดภัยด้านอาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน / 5 ส / Healthy Workplace (20 คะแนน)

* 7.1 มีการดูแลด้านสิ่งแวดล้อมทั้งภายใน และภายนอกอาคาร (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการสัมภาษณ์ สํารวจ เอกสารหลักฐาน ต้องครบทุกข้อ(10 คะแนน) ในหัวข้อดังต่อไปนี้

เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ความสะดวกในการให้บริการ สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย และความปลอดภัย 1. บริเวณภายในอาคาร สะอาดเป็นสัดส่วนมีป้ายต่าง ๆ ชัดเจน ตามมาตรฐาน สีและเครื่องหมายเพื่อความปลอดภัย		
2. มีการจัดสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับผู้พิการหรือผู้ทุพพลภาพ และคนชรา เช่น ป้ายแสดงสิ่งอำนวยความสะดวก ที่จอดรถผู้พิการ ทางลาด และลิฟต์ ราวจับ ราวกัน บันได กริ่งฉุกเฉิน ห้องส้วมผู้พิการ เป็นต้น รายละเอียดตามกฎกระทรวงกำหนดสิ่งอำนวยความสะดวกในอาคารสำหรับผู้พิการหรือผู้ทุพพลภาพ และคนชรา พ.ศ. 2548		
การควบคุมแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงนำโรค 3. สํารวจแหล่งเพาะพันธุ์ยุงลาย ต้องมีค่าดัชนีความชุกชุมของลูกน้ำยุงลาย (Container Index: CI) = 0 (CI = (จำนวนภาชนะที่พบลูกน้ำยุงลาย/จำนวนภาชนะที่สํารวจทั้งหมด) *100)		
4. มีมาตรการในการควบคุม และกำจัดแหล่งเพาะพันธุ์ลูกน้ำยุงลาย		
5. ไม่พบตัวหรือร่องรอยของสัตว์ และแมลงนำโรคในพื้นที่ต่าง ๆ ของอาคารในโรงพยาบาล โดยเฉพาะพื้นที่แผนกผู้ป่วยนอก ผู้ป่วยใน ห้องครัว โรงอาหาร และพื้นที่ที่เป็นระบบปิด เช่น ห้องผ่าตัด ห้องปฏิบัติการ หน่วยจ่ายกลาง เป็นต้น		
6. โรงพยาบาลมีแผน และมาตรการปฏิบัติงานควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์แมลงพาหะนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ แมลงวัน เป็นต้น		
7. ไม่มีการเลี้ยงสัตว์ต่าง ๆ ในโรงพยาบาล ยกเว้นการเลี้ยงเพื่อการศึกษาวิจัย ในห้องปฏิบัติการ และการเลี้ยงปลา หรือสัตว์น้ำสวยงาม		
8. มีป้ายหรือสัญลักษณ์แสดงการห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณโรงพยาบาล		
แสงสว่างเพียงพอ 9. มีการตรวจวัดความเข้มของแสงสว่างทั้งองค์กร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง พร้อมมีผลการตรวจวัดความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่าง ๆ และมีแผนหรือมีการดำเนินการแก้ไขให้เป็นไปตามมาตรฐานกฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานในการบริหาร จัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับความร้อน แสงสว่าง และเสียง พ.ศ. 2559		

เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
มีการระบายอากาศที่ดี 10. มีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่า 1 ใน 10 ของพื้นที่ห้อง หรือมีการระบายอากาศอื่นใดที่มีประสิทธิภาพในการทำงานที่ทดแทนกันได้ กรณีเป็นห้องปรับอากาศจะต้องมีระบบการแลกเปลี่ยนอากาศระหว่างภายในและภายนอกอาคาร เช่น พัดลมดูดอากาศ เป็นต้น		
มีระบบป้องกัน และระงับอัคคีภัย 11. มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่อยู่ในสภาพดีพร้อมใช้งานติดตามอาคาร ได้แก่ ถังดับเพลิงชนิดมือถือ ระบบน้ำดับเพลิงอัตโนมัติในอาคาร เครื่องตัดไฟอัตโนมัติในอาคาร สัญญาณเตือนภัย		
12. มีดับเพลิงชนิดมือถือที่อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภทของเพลิงไหม้ติดตามอาคาร ห้อง หรือแผนกต่าง ๆ ที่เสี่ยงต่ออัคคีภัย เช่น โรงครัว แผนกซักกรีด ห้องเก็บเวชภัณฑ์ต่าง ๆ และห้องปฏิบัติการ		
13. การติดตั้งอุปกรณ์ดับเพลิงชนิดมือถือให้ติดตั้งหรือจัดวางเครื่องดับเพลิงในสภาพที่มั่นคงมองเห็นได้อย่างชัดเจน สามารถนำมาใช้ได้ง่าย และรวดเร็ว หากวางกับพื้นต้องวางให้มั่นคง แข็งแรง		
14. อุปกรณ์ดับเพลิงมือถือมีการตรวจสอบอายุการใช้งานทุก 6 เดือน และติดป้ายแสดงผลการตรวจสอบ		
15. มีเจ้าหน้าที่รับผิดชอบด้านการใช้เครื่องดับเพลิงที่มีความรู้ ความชำนาญ โดยผ่านการอบรมจากหน่วยงานที่รับผิดชอบด้านผจญเพลิงโดยตรง เช่น กองตำรวจดับเพลิง และมีการอบรมให้ความรู้กับพนักงานทุกระดับไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ในแต่ละแผนก ในการปฏิบัติตนเมื่อเกิดอัคคีภัย		
16. มีสถานที่สำหรับเก็บเวชภัณฑ์ และสารเคมี หรือวัตถุไวไฟเป็นสัดส่วน ห่างจากแหล่งความร้อน มีป้ายเตือนอันตรายอันอาจเกิดขึ้น หมายความรวมถึงภาชนะที่ใช้บรรจุต้องมีขนาดแข็งแรง ทนทาน มีการจัดวางอย่างถูกต้อง มีป้ายเตือนระวางอันตราย หากเป็นสารเคมีอันตรายจะต้องมีข้อมูลความปลอดภัยเคมีภัณฑ์ (MSDS) ติดอยู่ด้วย		
17. มีระบบสัญญาณแจ้งเตือนเหตุเพลิงไหม้ และแสงสว่างไฟฟ้าฉุกเฉิน		
18. อาคารสูงตั้งแต่ 2 ชั้นขึ้นไปต้องมีป้ายบอกทางหนีไฟและบอกชั้นด้วยตัวอักษรขนาดใหญ่ที่มีความสูงไม่น้อยกว่า 10 เซนติเมตร ขนาดเหมาะสม ไม่มีสิ่งกีดขวางหรือปิดตาย และมีทางออกทุกชั้นอย่างน้อย 2 ทาง		
19. มีแผนป้องกัน และระงับอัคคีภัย รายละเอียดของแผนป้องกัน และระงับอัคคีภัย ได้แก่ การออกแบบเพื่อความปลอดภัยเกี่ยวกับอาคาร เส้นทางหนีไฟ การป้องกันฟ้าผ่า การเก็บรักษาวัตถุไวไฟ เป็นต้น ตลอดจนการผจญเพลิง การตรวจตรา การอบรม การรณรงค์ป้องกัน การฝึกซ้อมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง		

* 7.2 มีการดำเนินงานกิจกรรมที่ส่งเสริมสภาพแวดล้อมที่ดีในการทำงาน เช่น กิจกรรม 5 ส Big Cleaning Day กิจกรรมสถานที่ทำงานน่าอยู่ น่าทำงาน (Healthy Workplace) เป็นต้น (2 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการสัมภาษณ์ สํารวจ เอกสารหลักฐาน

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน	
	0	2
*7.2 มีการดำเนินงานกิจกรรมที่ส่งเสริมสภาพแวดล้อมที่ดีในการทำงาน เช่น กิจกรรม 5 ส Big Cleaning Day กิจกรรมสถานที่ทำงานน่าอยู่ น่าทำงาน (Healthy Workplace) เป็นต้น	ไม่ได้ดำเนินการ	มีการดำเนินงานกิจกรรมที่ส่งเสริมสภาพแวดล้อมที่ดีในการทำงาน เช่น กิจกรรม 5 ส Big Cleaning Day กิจกรรมสถานที่ทำงานน่าอยู่ น่าทำงาน (Healthy Workplace) เป็นต้น

* 7.3 มีการจัดการน้ำเสียได้มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งตามที่กฎหมายกำหนด (ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม) มาตรฐานการจัดการน้ำเสียต้องครบทุกข้อ (6 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการสัมภาษณ์ สํารวจ เอกสารหลักฐาน ต้องครบทุกข้อ (6 คะแนน) ในหัวข้อดังต่อไปนี้

เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1. ระบบรางระบายน้ำฝน และระบบรวบรวมน้ำเสียมีการแยกออกจากกัน และมีการตรวจสอบสภาพการใช้งาน		
2. ระบบบำบัดน้ำเสียแยกเป็นสัดส่วนโดยเฉพาะไม่อยู่ติดกับโรงอาหารหรือส่วนที่ต้องควบคุมรักษาความสะอาด บริเวณระบบบำบัดน้ำเสียมีความสะอาดเรียบร้อย ไม่มีน้ำขังนองไม่มีกลิ่นเหม็น ระบายอากาศดี มีแสงสว่าง และอุณหภูมิเหมาะสม เจ้าหน้าที่สามารถปฏิบัติงานในการดูแลบำรุงรักษาตรวจสอบเครื่องจักรอุปกรณ์ได้สะดวก และปลอดภัย		
3. ระบบบำบัดน้ำเสียต้องทำการบำบัดน้ำเสียให้มีคุณภาพน้ำทิ้งเป็นไปตามประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเรื่องกำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด		
4. การเก็บตัวอย่างน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วมาตรวจวิเคราะห์เปรียบเทียบกับมาตรฐานน้ำทิ้งควรมีความถี่อย่างน้อย 4 ครั้งต่อปี และต้องมีการตรวจวัดโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ควรมีค่าไม่เกิน 5000 MPN/ 100 มิลลิลิตร		
5. ระบบการฆ่าเชื้อโรคในน้ำทิ้งที่ผ่านการบำบัดแล้ว หากใช้คลอรีนต้องมีการตรวจวัดปริมาณ residual chlorine เหลือไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร โดยมีระยะเวลาสัมผัส ไม่น้อยกว่า 30 นาที กรณีใช้ระบบอื่น เช่น UV โอโซน ต้องเปิดใช้งานตลอดเวลา		
6. มีการรายงานการเดินระบบบำบัดน้ำเสีย ตามมาตรา 80 แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริม และรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535		

* 7.4 มีการจัดสวนสร้างความร่มรื่น และเพิ่มพื้นที่สีเขียว** โดยจัดให้มีพื้นที่สีเขียวเพิ่มขึ้น 5 % ของพื้นที่สีเขียวทั้งหมด เทียบกับปีที่ผ่านมา (แสดงหลักฐานจำนวนพื้นที่สีเขียว (เทียบกับปีที่ผ่านมา) ชนิดของต้นไม้/ แผนการบำรุงรักษา) (2 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการสัมภาษณ์ สํารวจ เอกสารหลักฐาน

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน	
	0	2
* 7.4 มีการจัดสวนสร้างความร่มรื่น และเพิ่มพื้นที่สีเขียว** โดยจัดให้มีพื้นที่สีเขียวเพิ่มขึ้น 5 % ของพื้นที่สีเขียวทั้งหมด เทียบกับปีที่ผ่านมา	ไม่ได้ดำเนินการ หรือดำเนินการได้น้อยกว่า 5 % ของพื้นที่สีเขียวทั้งหมด เทียบกับปีที่ผ่านมา	มีพื้นที่สีเขียวเพิ่มขึ้น 5 % ของพื้นที่สีเขียวทั้งหมด เทียบกับปีที่ผ่านมา

หมายเหตุ: ** การกำหนดขนาดของพื้นที่สีเขียวในเขตเมืองในกลุ่มสถานพยาบาล ควรพิจารณากำหนดให้มีพื้นที่สีเขียวร้อยละ 10 ของพื้นที่ดิน [สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม, 2550]

8. มีช่องทางการให้ความรู้และ/หรือให้คำปรึกษาด้าน GREEN แก่ผู้มารับบริการ และมีการส่งเสริมกิจกรรมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดีแบบองค์รวม ได้แก่ การตรวจสุขภาพ กิจกรรมทางกาย (Physical activity) ให้แก่เจ้าหน้าที่ (10 คะแนน)

8.1 มีช่องทางการให้ความรู้และ/หรือให้คำปรึกษาด้าน GREEN แก่ผู้มารับบริการ เพื่อให้เกิดความร่วมมือในด้าน GREEN กับหน่วยงานและนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้กับตนเองและชุมชน (5 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์ สํารวจ และเอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน				
	0	2	3	4	5
8.1 มีช่องทางการให้ความรู้และ/หรือให้คำปรึกษาด้าน GREEN แก่ผู้มารับบริการ เพื่อให้เกิดความร่วมมือในด้าน GREEN กับหน่วยงานและนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้กับตนเองและชุมชน	ไม่มีการดำเนินการ	มีช่องทางการให้ความรู้และ/หรือให้คำปรึกษาด้าน GREEN แก่ผู้มารับบริการ ทุก 6 เดือน แต่ครั้งต้องสื่อสารอย่างน้อย 2 ช่องทาง	มีช่องทางการให้ความรู้และ/หรือให้คำปรึกษาด้าน GREEN แก่ผู้มารับบริการ ทุก 3 เดือน แต่ครั้งต้องสื่อสารอย่างน้อย 3 ช่องทาง	มีช่องทางการให้ความรู้และ/หรือให้คำปรึกษาด้าน GREEN แก่ผู้มารับบริการ ทุก 3 เดือน แต่ครั้งต้องสื่อสารอย่างน้อย 3 ช่องทาง และมีการจัดนิทรรศการหรือกิจกรรมรณรงค์ประชาสัมพันธ์ด้าน GREEN อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	มีช่องทางการให้ความรู้และ/หรือให้คำปรึกษาด้าน GREEN แก่ผู้มารับบริการ ทุก 3 เดือน แต่ครั้งต้องสื่อสารอย่างน้อย 3 ช่องทาง และมีการจัดนิทรรศการและกิจกรรมรณรงค์ประชาสัมพันธ์ด้าน GREEN อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

8.2 มีการตรวจสุขภาพเจ้าหน้าที่ และมีการวิเคราะห์ข้อมูลด้านสุขภาพ และจัดกิจกรรมเพื่อสร้างแรงจูงใจในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพของเจ้าหน้าที่ (5 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้อง และการตรวจสอบเอกสารหลักฐานภาพถ่าย ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน				
	0	2	3	4	5
8.2 มีการตรวจสุขภาพเจ้าหน้าที่ และมีการวิเคราะห์ข้อมูลด้านสุขภาพ และจัดกิจกรรมเพื่อสร้างแรงจูงใจในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพของเจ้าหน้าที่	ไม่มีการตรวจสุขภาพเจ้าหน้าที่	มีการตรวจสุขภาพเจ้าหน้าที่มากกว่า 80 % (ปีล่าสุด) แต่ไม่มีการวิเคราะห์ข้อมูลสุขภาพของเจ้าหน้าที่	มีการตรวจสุขภาพเจ้าหน้าที่มากกว่า 80 % (ปีล่าสุด) และมีการวิเคราะห์ข้อมูลสุขภาพของเจ้าหน้าที่	มีการตรวจสุขภาพเจ้าหน้าที่มากกว่า 80 % (ปีล่าสุด) มีการวิเคราะห์ข้อมูลสุขภาพของเจ้าหน้าที่และมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพของเจ้าหน้าที่ที่ทั่วไป	มีการตรวจสุขภาพเจ้าหน้าที่มากกว่า 80 % (ปีล่าสุด) มีการวิเคราะห์ข้อมูลสุขภาพของเจ้าหน้าที่และมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพของเจ้าหน้าที่ที่เป็นกลุ่มป่วยและกลุ่มเสี่ยง

หมวดที่ 6 N: NUTRITION (การจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภค) (30 คะแนน)

* 9. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 จำนวน 75 ข้อ (5 หมวด) (10 คะแนน)

หมายเหตุ: โรงพยาบาลที่ไม่มีสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยใน (IPD) ไม่นำข้อนี้ไปคิดคะแนนรวม

วิธีการใช้แบบประเมิน: ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. **ต้องปรับปรุง :** สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ ผู้ตรวจประเมินแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุง และพัฒนาตามข้อกำหนด
3. **ไม่มีกิจกรรม :** สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่
เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้อง และการตรวจสอบเอกสาร หลักฐานภาพถ่าย (10 คะแนน) ในหัวข้อดังต่อไปนี้

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร				
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก				
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				
8. ไม่ใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร				
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์ แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.				
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				
รวม				

1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบไขมัน				
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างส้วม				
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร				
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร				
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ				
รวม				

1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลา ให้บริการ				
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				
รวม				

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
2. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์				
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
รวม				

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส				
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				
รวม				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรกเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท				
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ ที่มีคำสำหรับ ดักโดยเฉพาะ				
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงาน ราชการรับรอง				
น้ำใช้				
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้า หน้าที่				
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				
รวม				

2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.				
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากของภาชนะสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเอะแอะ หรือวางใกล้ถังขยะ				
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีคำ สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
รวม				

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ ก่องที่มีฝาปิด เป็นต้น				
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้				
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด				
4. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวม				

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวม				

หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง โดยโรงครัวของโรงพยาบาล ทำการเก็บตัวอย่าง จำนวน 10 ตัวอย่าง ดังนี้ - อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง - ภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง - มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง				
รวม				

* 10. ร้อยละ 100 ของร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 จำนวน 75 ข้อ (5 หมวด) (7 คะแนน)

หมายเหตุ : โรงพยาบาล/สำนักงาน ที่ไม่มีร้านอาหาร ไม่นำข้อนี้ไปคิดคะแนนรวม

วิธีการใช้แบบประเมิน: ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- ถูกต้องครบถ้วน** : สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
- ต้องปรับปรุง** : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ ผู้ตรวจประเมินแนะนำให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
- ไม่มีกิจกรรม** : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่พบปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนี้

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้อง และการตรวจสอบเอกสาร หลักฐานภาพถ่าย ในหัวข้อดังต่อไปนี้

หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

1.1 บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
2. ผ่นหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร				
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก				
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				
8. ไม่ใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร				



ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิงต้องได้มาตรฐาน มอก.				
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				
รวม				

1.2 บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบไขมัน				
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และหรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรกสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม				
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร				
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร				
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
15. มีระบบตัดไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ				
รวม				

1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			คะแนน
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ เจ้าหน้าที่ และบริโภคอาหาร				
รวม				

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			คะแนน
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์				
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
รวม				

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

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			คะแนน
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่ปฏิบัติตาม	
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส				
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				
รวม				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่ปฏิบัติตาม	
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในขณะบรรจุกิจสันทิที่ให้บริการ				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุกิจสันทิ				
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ ที่มีตำมสำหรับดักโดยเฉพาะ				
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง				
น้ำใช้				
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่				
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				
รวม				

2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			ค่าประเมิน
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย ออย.				
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉาะและ หรือวางใกล้ถังขยะ				
4. ใ้ อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
รวม				

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมิน			ค่าประเมิน
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น				
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้				
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด				
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มี คราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือ ตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูง จากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/ แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวม				

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่ปฏิบัติตาม	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวม				

หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่ปฏิบัติตาม	
มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง โดยกำหนดเก็บตัวอย่างในร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ในโรงพยาบาล จำนวน 10 ตัวอย่าง /ร้านหรือแผง ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> - อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง - ภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง - มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง 				
รวม				

11. จัดให้มีบริการน้ำอุปโภค/บริโภคสะอาดที่อาคารผู้ป่วยนอกและผู้ป่วยใน (8 คะแนน)

* 11.1 จัดให้มีจุดบริการน้ำดื่มอย่างเพียงพอต่อจำนวนผู้มารับบริการ (1 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์สำรวจ และเอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน	
	0	1
*11.1 จัดให้มีจุดบริการน้ำดื่มอย่างเพียงพอต่อจำนวนผู้มารับบริการ	ไม่จัดจุดบริการน้ำดื่มให้เพียงพอต่อจำนวนผู้มารับบริการ	จัดจุดบริการน้ำดื่มในระยะเวลาที่เหมาะสม เข้าถึงง่าย และชัดเจน อย่างเพียงพอต่อจำนวนผู้รับบริการ

* 11.2 มีการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรีย (อ 11) หรือการตรวจทางห้องปฏิบัติการของโรงพยาบาล ณ จุดบริการน้ำดื่มทุกจุดของอาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และอาคารผู้ป่วยใน (IPD) (2 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์สำรวจ และเอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน	
	0	2
*11.2 มีการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรีย (อ 11) หรือการตรวจทางห้องปฏิบัติการของโรงพยาบาล ณ จุดบริการน้ำดื่มทุกจุดของอาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และอาคารผู้ป่วยใน (IPD)	ไม่มีการตรวจเฝ้าระวัง หรือตรวจเฝ้าระวัง ความถี่น้อยกว่า 3 เดือน/ครั้ง	มีการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรีย (อ 11) หรือการตรวจทางห้องปฏิบัติการของโรงพยาบาล ณ จุดที่ให้บริการน้ำดื่มของอาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และอาคารผู้ป่วยใน (IPD) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง

- หมายเหตุ:**
- ชุดทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรีย (อ 11) เป็นชุดทดสอบราคาประหยัด ได้ผลตรวจภายใน 24 ชั่วโมง สามารถนำไปแก้ไขได้ทันที
 - กรณีโรงพยาบาลมีสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ให้ตรวจน้ำที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหาร ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง

* 11.3 มีการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปาด้วยชุดทดสอบคลอรีนอิสระคงเหลือ** (Residual chlorine) (อ 31) และชุดทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรีย (อ 11) หรือการตรวจทางห้องปฏิบัติการของโรงพยาบาล (1 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์สำรวจ และเอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน	
	0	1
*11.3 มีการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปาด้วยชุดทดสอบคลอรีนอิสระคงเหลือ (Residual chlorine) (อ 31) บริเวณปลายท่อไกลที่สุดและชุดทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรีย (อ 11) หรือการตรวจทางห้องปฏิบัติการของโรงพยาบาล	ไม่มีการตรวจเฝ้าระวัง	- มีการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปาด้วยชุดทดสอบคลอรีนอิสระคงเหลือ (Residual chlorine) (อ 31) ในน้ำประปา บริเวณปลายท่อไกลที่สุด อย่างน้อย 1 ครั้ง/สัปดาห์ - มีการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปาด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรีย (อ 11) หรือการตรวจทางห้องปฏิบัติการของโรงพยาบาล บริเวณห้องน้ำของอาคารผู้ป่วยนอก (OPD) ที่มีผู้ใช้บริการมาก จำนวน 1 จุด ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง

- หมายเหตุ: ** ปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือ (Residual chlorine) ในน้ำประปา แสดงถึงความสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค โดยควรให้มีความเข้มข้น**
- ในสถานการณ์ปกติ = 0.2-0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร (0.2-0.5 ppm)
 - ในสถานการณ์เกิดโรคระบาด = 0.5-1.0 มิลลิกรัมต่อลิตร (0.5-1.0 ppm)

* 11.4 มีการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปา (ต้นท่อ) ทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (2 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์สำรวจ และเอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน	
	0	2
*11.4 มีการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปา (ต้นท่อ) ทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	ไม่มีการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปา (ต้นท่อ) ทางห้องปฏิบัติการ	มีการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปา (ต้นท่อ) ทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

* 11.5 จัดเตรียมภาชนะตักน้ำไว้ที่จุดบริการน้ำดื่ม และแยกแก้วน้ำที่ใช้แล้วและยังไม่ได้ใช้ออกจากกัน หรือใช้ภาชนะที่ไม่มีการใช้ซ้ำ เพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อของโรคติดต่อ (1 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์สำรวจ และเอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน	
	0	1
*11.5 จัดเตรียมภาชนะตักน้ำไว้ที่จุดบริการน้ำดื่ม และแยกแก้วน้ำที่ใช้แล้วและยังไม่ได้ใช้ออกจากกัน หรือใช้ภาชนะที่ไม่มีการใช้ซ้ำ	ไม่มีการจัดเตรียมภาชนะตักน้ำไว้ที่จุดบริการน้ำดื่ม และไม่มีการแยกแก้วน้ำที่ใช้แล้วและยังไม่ได้ใช้ออกจากกัน หรือใช้ภาชนะที่มีการใช้ซ้ำ	จัดเตรียมภาชนะตักน้ำไว้ที่จุดบริการน้ำดื่ม และแยกแก้วน้ำที่ใช้แล้วและยังไม่ได้ใช้ออกจากกัน หรือใช้ภาชนะที่ไม่มีการใช้ซ้ำ

* 11.6 จุดบริการน้ำดื่ม หัวก๊อกน้ำดื่ม ตู้บริการน้ำดื่ม อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่มีคราบสกปรก (1 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์สำรวจ และเอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน	
	0	1
*11.6 จุดบริการน้ำดื่ม หัวก๊อกน้ำดื่ม ตู้บริการน้ำดื่ม อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่มีคราบสกปรก	จุดบริการน้ำดื่ม หัวก๊อกน้ำดื่ม ตู้บริการน้ำดื่ม ชำรุด ไม่สะอาดหรือมีคราบสกปรก	จุดบริการน้ำดื่ม หัวก๊อกน้ำดื่ม ตู้บริการน้ำดื่มอยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่มีคราบสกปรก

12. มีการส่งเสริมการจำหน่ายสินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้บุคลากรและผู้มารับบริการ (GREEN Market) (5 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์สำรวจ และเอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน				
	0	2	3	4	5
12. มีการส่งเสริมการจำหน่ายสินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้บุคลากรและผู้มารับบริการ (GREEN Market)	ไม่มีการจัด GREEN Market	มีการจัดกิจกรรม GREEN Market 1 - 2 ครั้ง/ปี	มีการจัดกิจกรรม GREEN Market มีการดำเนินงานอย่างเป็นทางการ 3 - 4 ครั้ง/ปี	มีการจัดกิจกรรม GREEN Market มีการดำเนินงานอย่างเป็นทางการ 5-6 ครั้ง/ปี	มีการจัดกิจกรรม GREEN Market มีการดำเนินงานอย่างเป็นทางการ มากกว่า 6 ครั้ง/ปี

หมวดที่ 7 Innovation การพัฒนานวัตกรรมและงานวิจัยด้าน GREEN

13. มีการส่งเสริมให้เกิดนวัตกรรม GREEN และหรืองานวิจัยด้าน GREEN เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ และเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเครือข่ายโรงพยาบาล ชุมชน และสถานศึกษา (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาการให้คะแนนจากการสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้อง และการตรวจสอบเอกสาร หลักฐานภาพถ่าย ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน					
	0	2	4	6	8	10
13. มีการส่งเสริมให้เกิดนวัตกรรม GREEN และหรืองานวิจัยด้าน GREEN เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ และเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเครือข่ายโรงพยาบาล ชุมชน และสถานศึกษา	ไม่มีผลงานนวัตกรรมหรืองานวิจัยด้าน GREEN	มีผลงานนวัตกรรม GREEN 2 เรื่อง	มีผลงานนวัตกรรม GREEN 4 เรื่อง	มีผลงานนวัตกรรม GREEN 5 เรื่อง หรือ R2R ด้าน GREEN 1 เรื่อง	มีผลงานนวัตกรรม GREEN 5 เรื่อง และ R2R 2 เรื่อง	มีผลงานนวัตกรรม GREEN 5 เรื่อง และ R2R 3 เรื่อง หรืองานวิจัยด้าน GREEN 1 เรื่อง

หมายเหตุ:

งานวิจัย หมายถึง งานวิจัยที่ตีพิมพ์ ภายใน 1 ปีที่ผ่านมา

นวัตกรรม หมายถึง นวัตกรรมที่นำไปใช้ประโยชน์ และนำเสนอในเวทีระดับโรงพยาบาลขึ้นไป ภายใน 1 ปีที่ผ่านมา

R2R (Routine to Research) คือ ผลงานทางวิชาการ ที่เกิดจากการพัฒนางานประจำสู่งานวิจัย” เป็นการนำผลไปใช้ในการพัฒนางาน/แก้ไขปัญหาทางงานประจำ ภายใน 1 ปีที่ผ่านมา



หมวดที่ 8 Network การสร้างเครือข่ายการพัฒนา GREEN (10 คะแนน)

* 14. สร้างเครือข่ายการพัฒนา GREEN ลงสู่ชุมชน สถานศึกษา วัด โรงพยาบาลลูกข่าย เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนงาน GREEN Community และมีผลลัพธ์หลังดำเนินการ (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์สำรวจ และเอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน			
	0	2	5	10
*14. สร้างเครือข่ายการพัฒนา GREEN ลงสู่ชุมชน สถานศึกษา วัด โรงพยาบาลลูกข่าย เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนงาน GREEN Community และมีผลลัพธ์หลังดำเนินการ	ไม่มีการขยายสู่เครือข่าย	ขยาย GREEN สู่เครือข่าย 1 แห่ง	ขยาย GREEN สู่เครือข่าย 2 แห่ง	ขยาย GREEN สู่เครือข่าย 3 แห่ง

หมายเหตุ: เครือข่ายการพัฒนา (Network) หมายถึง เครือข่ายที่มีกิจกรรมด้าน GREEN ร่วมกัน และมีการดำเนินกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง (อย่างน้อย 2 ครั้งต่อเนื่อง)

หมวดที่ 9 Carbon Footprint การคำนวณปริมาณการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจก (5 คะแนน)

15. มีการคำนวณปริมาณการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากผลิตภัณฑ์หรือกิจกรรมต่าง ๆ ขององค์กรสู่บรรยากาศ (5 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน พิจารณาจากการสัมภาษณ์สำรวจ และเอกสารหลักฐาน ในหัวข้อดังต่อไปนี้

ข้อพิจารณา	ค่าคะแนน				
	0	2	3	4	5
15. มีการคำนวณปริมาณก๊าซเรือนกระจกขององค์กร	ไม่มีการคำนวณปริมาณก๊าซเรือนกระจกขององค์กร	มีการระบุกิจกรรมและเก็บรวบรวมข้อมูลกิจกรรมที่ก่อให้เกิดก๊าซเรือนกระจกขององค์กร	มีการคำนวณปริมาณก๊าซเรือนกระจกขององค์กร	มีการคำนวณปริมาณก๊าซเรือนกระจกขององค์กร และวิเคราะห์ข้อมูลก๊าซเรือนกระจกขององค์กร	- มีการคำนวณปริมาณก๊าซเรือนกระจกขององค์กร และวิเคราะห์ข้อมูลก๊าซเรือนกระจกขององค์กร - มีการวางแผนลดการเกิดก๊าซเรือนกระจกขององค์กร

หมายเหตุ: องค์กรประกอบของแผน ได้แก่ วัด ฤดูระสงค์ เป้าหมาย ตัวชี้วัด กระบวนการ งบประมาณ ผู้รับผิดชอบ ภายในปีที่รับการประเมินฯ

ภาคผนวก



ภาคผนวก ก กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ลำดับ	ชื่อกฎหมาย	สาระสำคัญของกฎหมาย
การจัดการน้ำเสีย		
1	ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด พ.ศ. 2548	<p>ข้อ 4 อาคาร ประเภท ก. (3) โรงพยาบาลของทางราชการ รัฐวิสาหกิจหรือสถานพยาบาล ตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล ที่มีเตียงสำหรับผู้ป่วยไว้ค้างคืนรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป</p> <p>ข้อ 5 อาคารประเภท ข. (5) โรงพยาบาลของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือสถานพยาบาล ตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล ที่มีเตียงสำหรับผู้ป่วยไว้ค้างคืนรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ 10 เตียง แต่ไม่ถึง 30 เตียง</p> <p>ข้อ 9 มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร ประเภท ก. ต้องมีค่าดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) ความเป็นกรดและด่าง (PH) ต้องมีค่าระหว่าง 5-9 (2) บีโอดี (BOD) ต้องมีค่าไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อลิตร (3) สารแขวนลอย (Suspended Solids) ต้องมีค่าไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อลิตร (4) ซัลไฟด์ (Sulfide) ต้องมีค่าไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัมต่อลิตร (5) สารที่ละลายได้ ทั้งหมด (Total Dissolved Solids) ต้องมีค่าเพิ่มขึ้นจากปริมาณสารละลายในน้ำใช้ตามปกติไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อลิตร (6) ตะกอนหนัก (Settle able Solids) ต้องมีค่าไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร (7) น้ำมันและไขมัน (Fat Oil and Grease) ต้องมีค่าไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อลิตร (8) ทีเคเอ็น (TKN) ต้องมีค่าไม่เกิน 35 มิลลิกรัมต่อลิตร <p>ข้อ 10 มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร ประเภท ข. ต้องเป็นไปตามข้อ 9 เว้นแต่</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) บีโอดี ต้องมีค่าไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อลิตร (2) สารแขวนลอย ต้องมีค่าไม่เกิน 40 มิลลิกรัมต่อลิตร
2	กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และแบบการเก็บสถิติและข้อมูลการจัดทำบ้านที่กรายละเอียด และรายงานสรุปผลการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสีย พ.ศ. 2555	<p>ข้อ 3 เจ้าของหรือผู้ครอบครองแหล่งกำเนิดมลพิษหรือผู้ควบคุมระบบบำบัดน้ำเสียตามมาตรา 80 ต้องเก็บสถิติและข้อมูลซึ่งแสดงผลการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสียในแต่ละวัน และจัดทำบ้านที่กรายละเอียดดังกล่าวตามแบบ ทส. 1 เก็บไว้ ณ สถานที่ตั้งแหล่งกำเนิดมลพิษนั้นเป็นระยะเวลาสองปี นับแต่วันที่มีการเก็บสถิติและข้อมูลนั้น และให้จัดทำรายงานสรุปผลการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสียในแต่ละเดือนตามแบบ ทส. 2 และเสนอรายงานดังกล่าวต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายในวันที่สิบห้าของเดือนถัดไป โดยยื่นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นแห่งท้องที่ที่แหล่งกำเนิดมลพิษนั้นตั้งอยู่ หรือส่งทางไปรษณีย์ตอบรับหรือรายงานด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ตามที่อธิบดีกรมควบคุมมลพิษประกาศกำหนด</p>
สิ่งแวดล้อม อาชีวอนามัยและความปลอดภัย		
3	พ.ร.บ. ป้องกันและบรรเทาสาธารณภัย พ.ศ. 2550	<p>หมวด 3 การป้องกันและบรรเทาสาธารณภัยในเขตกรุงเทพมหานคร มาตรา 25 ในกรณีที่เกิดสาธารณภัยและภัยอันตรายจากสาธารณภัยนั้นใกล้จะถึงผอ. มีอำนาจสั่งให้เจ้าพนักงานตัดแปลงทำลายหรือเคลื่อนย้ายสิ่งก่อสร้าง</p>

ลำดับ	ชื่อกฎหมาย	สาระสำคัญของกฎหมาย
		<p>วัสดุหรือทรัพย์สินของบุคคลใดที่เป็นอุปสรรคแก่การบำบัดป้องกันอันตรายได้</p> <p>มาตรา 26 เจ้าพนักงานสามารถเข้าไปในอาคารหรือสถานที่ที่อยู่ใกล้เคียงกับพื้นที่ที่เกิดสาธารณภัยเพื่อทำการป้องกันและบรรเทาสาธารณภัยได้ เมื่อได้รับอนุญาตจากเจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารหรือสถานที่หากไม่มีเจ้าของหรือผู้ครอบครองกระทำได้อาศัยอยู่ภายใต้การควบคุมของ ผอ.</p> <p>มาตรา 28 เจ้าพนักงานสามารถสั่งอพยพผู้อยู่อาศัยในพื้นที่อันตรายหรือกีดขวางการปฏิบัติงานได้</p> <p>มาตรา 29 เมื่อเกิดหรือใกล้เกิดสาธารณภัยบริเวณใด ผอ. จะประกาศห้ามเข้าไปอยู่อาศัยหรือดำเนินกิจการใดๆโดยกำหนดระยะเวลาการห้ามไว้ด้วยหมวด 6 บทกำหนดโทษ</p> <p>มาตรา 50 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 1 ปีหรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาทหรือทั้งจำทั้งปรับหากไม่ปฏิบัติตามมาตรา 25 และ 26</p> <p>มาตรา 52 ต้องระวางโทษไม่เกิน 1 เดือนหรือปรับไม่เกินสองพันบาทหรือทั้งจำทั้งปรับหากไม่ปฏิบัติตามมาตรา 28 และ 29</p>
4	กฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานในการบริหาร จัดการและดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับการป้องกันและระงับอัคคีภัย พ.ศ. 2555	ข้อ 2 ให้นายจ้างจัดให้มีระบบป้องกันและระงับอัคคีภัยในสถานประกอบกิจการตามกฎกระทรวงนี้และต้องดูแลระบบป้องกันและระงับอัคคีภัยให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย
5	กฎกระทรวงกำหนดสิ่งอำนวยความสะดวกในอาคารสำหรับผู้พิการหรือทุพพลภาพ และคนชรา พ.ศ. 2548	ข้อ 3 อาคารประเภทและลักษณะดังต่อไปนี้ ต้องจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับผู้พิการหรือทุพพลภาพ และคนชราตามที่กำหนดในกฎกระทรวงนี้ ในบริเวณที่เปิดให้บริการแก่บุคคลทั่วไป (1) โรงพยาบาล สถานพยาบาล ศูนย์บริการสาธารณสุข สถานีอนามัย อาคารที่ทำการของราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การของรัฐที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมาย สถานศึกษา หอสมุดและพิพิธภัณฑ์สถานของรัฐ สถานีขนส่งมวลชน เช่น ท่าอากาศยาน สถานีรถไฟ สถานีรถ ท่าเทียบเรือที่มีพื้นที่ส่วนใดของอาคารที่เปิดให้บริการแก่บุคคลทั่วไปเกิน 300 ตารางเมตร
6	กฎกระทรวงกำหนดลักษณะ หรือการจัดให้มีอุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก หรือบริการในอาคาร สถานที่ หรือบริการสาธารณะอื่น เพื่อให้คนพิการสามารถเข้าถึงและใช้ประโยชน์ได้ พ.ศ. 2555	ข้อ 5 อาคารหรือสถานที่ของหน่วยงานของรัฐ องค์กรเอกชน หรือองค์กรอื่นใดให้มีอุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก หรือบริการเพื่อให้คนพิการสามารถเข้าถึงและใช้ประโยชน์ได้
7	กฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานในการบริหาร จัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับการป้องกันและระงับอัคคีภัย (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561	ข้อ 1 ให้ยกเลิกความใน (1) ของข้อ 11 แห่งกฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานในการบริหาร จัดการและดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับการป้องกันและระงับอัคคีภัย พ.ศ. 2555 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “(1) ตัวอักษรต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าสิบเซนติเมตร และมองเห็นได้อย่างชัดเจน”



ลำดับ	ชื่อกฎหมาย	สาระสำคัญของกฎหมาย
8	กฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานในการบริหาร จัดการและดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับความร้อน แสงสว่างและเสียง พ.ศ. 2559	หมวด 2 แสงสว่าง ข้อ 4 นายจ้างต้องจัดให้สถานประกอบกิจการมีความเข้มของแสงสว่างไม่ต่ำกว่ามาตรฐานที่อธิบดีประกาศกำหนด (ให้พิจารณาจากประกาศกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน เรื่อง มาตรฐานความเข้มของแสงสว่าง ประกาศในราชกิจจานุเบกษา 21 กุมภาพันธ์ 2561)
สิ่งปฏิกูล มูลฝอย		
9	พระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535	หมวด 5 เหตุรำคาญมาตรา 25(4) การกระทำใดๆอันเป็นเหตุให้เกิดกลิ่น, แสง, รังสี, เสียง, ความร้อน, สิ่งมีพิษ, ความสั่นสะเทือน, ฝุ่น, ละออง, เขม่า, เถ้าให้ถือเป็นเหตุรำคาญ
10	กฎกระทรวงสุขลักษณะการจัดการมูลฝอยทั่วไป พ.ศ. 2560	ข้อ 5 เพื่อประโยชน์ในการเก็บมูลฝอยทั่วไป ให้ผู้ซึ่งก่อให้เกิดมูลฝอยคัดแยกมูลฝอย ที่อย่างน้อยต้องคัดแยกเป็นมูลฝอยทั่วไปและมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายจากชุมชน โดยให้คัดแยกมูลฝอยนำกลับมาใช้ใหม่ออกจากมูลฝอยทั่วไปด้วย ข้อ 6 ถุงหรือภาชนะสำหรับบรรจุมูลฝอยทั่วไปและมูลฝอยนำกลับมาใช้ใหม่ ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้ (1) ถุงสำหรับบรรจุมูลฝอยทั่วไปและมูลฝอยนำกลับมาใช้ใหม่ต้องเป็นถุงพลาสติกหรือถุงที่ทำจากวัสดุอื่นที่มีความเหนียว ทนทาน ไม่มีกษาด่างง่าย ไม่รั่วซึม ขนาดเหมาะสม และสามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก (2) ภาชนะสำหรับบรรจุมูลฝอยทั่วไปและมูลฝอยนำกลับมาใช้ใหม่ต้องทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด สามารถป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรคได้ ขนาดเหมาะสม สามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก และง่ายต่อการถ่ายและเทมูลฝอยถุงหรือภาชนะสำหรับบรรจุมูลฝอยนำกลับมาใช้ใหม่ตามวรรคหนึ่ง ให้ระบุข้อความที่ทำให้เข้าใจได้ว่าเป็นมูลฝอยนำกลับมาใช้ใหม่ โดยมีขนาดและสีของข้อความที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน ข้อ 9 ที่พิกรวมมูลฝอยทั่วไป ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะ
11	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550	หมวด 3 การจัดการสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย มาตรา 18 การเก็บขนหรือกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยในเขตราชการส่วนท้องถิ่นใดให้เป็นอำนาจส่วนราชการส่วนท้องถิ่นนั้น - กำหนดโทษปรับเรื่องมูลฝอยติดเชื้อและมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายจากชุมชนโดยปรับสูงสุดไม่เกินหนึ่งแสนบาทจำคุกไม่เกิน 1 ปีหรือทั้งจำทั้งปรับ
12	กฎกระทรวงสุขลักษณะการจัดการสิ่งปฏิกูล พ.ศ. 2561	ข้อ 6 เจ้าของหรือผู้ครอบครองบ้านพักอาศัย อาคาร หรือสถานที่ที่มีส้วมต้องจัดให้มีระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลแบบติดกับที่หรือต้องต่อท่อไปยังระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลรวมตามข้อ 14 วรรคหนึ่ง (2) การนำน้ำทิ้งและกากตะกอนที่ผ่านการกำจัดสิ่งปฏิกูลออกจากระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลตามวรรคหนึ่ง น้ำทิ้งและกากตะกอนนั้นต้องได้มาตรฐานตามข้อ 15 วรรคหนึ่ง ข้อ 14 ระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลแบ่งเป็นสองระบบ ได้แก่ (1) ระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลแบบติดกับที่ (2) ระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลรวม

ลำดับ	ชื่อกฎหมาย	สาระสำคัญของกฎหมาย
		<p>ระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลตามวรรคหนึ่ง ต้องมีประเภท ขนาด ระยะเวลาในการสูบกากตะกอน และวิธีการระบายน้ำทิ้งที่ได้มาตรฐาน ทั้งนี้ ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่รัฐมนตรี โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา</p> <p>ข้อ 15 ในการระบายน้ำทิ้งและกากตะกอนที่ผ่านระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลแล้ว น้ำทิ้งและกากตะกอนต้องมีปริมาณไซ้หนอนพยาธิและแบคทีเรียอีโคไล (<i>Escherichia coli</i>) ไม่เกินปริมาณที่รัฐมนตรี โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษาวิธีการเก็บตัวอย่างและการตรวจหาไซ้หนอนพยาธิและแบคทีเรียอีโคไล (<i>Escherichia coli</i>) ในน้ำทิ้งและกากตะกอนตามวรรคหนึ่งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่รัฐมนตรีกำหนด</p>
13	<p>ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดปริมาณไซ้หนอนพยาธิและแบคทีเรียอีโคไล (<i>Escherichia coli</i>) และวิธีการเก็บตัวอย่างและการตรวจหาไซ้หนอนพยาธิและแบคทีเรียอีโคไล (<i>Escherichia coli</i>) ในน้ำทิ้งและกากตะกอนที่ผ่านระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลแล้ว พ.ศ. 2561</p>	<p>ข้อ 7 การตรวจหาปริมาณไซ้หนอนพยาธิและแบคทีเรียอีโคไล (<i>Escherichia coli</i>) ในน้ำทิ้งและกากตะกอนที่ผ่านระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลแล้ว ให้ผู้มีหน้าที่จัดการสิ่งปฏิกูลดำเนินการตรวจหาปริมาณไซ้หนอนพยาธิในน้ำทิ้งและกากตะกอนให้เป็นไปตามคู่มือแนบท้ายประกาศนี้ และดำเนินการตรวจหาปริมาณแบคทีเรียอีโคไล (<i>Escherichia coli</i>) ในน้ำทิ้งและกากตะกอนตามวิธี Most Probable Number (MPN) หรือ Multiple Tube Fermentation Technique (Standard Method Part 9221) อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง</p>
14	<p>ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการเก็บขนและกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย</p>	<p>ข้อ 5 ห้ามมิให้ผู้ใดถ่ายเททิ้งหรือทำให้มีขึ้นซึ่งสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยในที่หรือทางสาธารณะนอกจากที่ที่กรุงเทพมหานครจัดไว้ให้</p> <p>ข้อ 6 เจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารหรือสถานที่ใดๆต้องจัดให้มีที่รองรับสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยภายในอาคารหรือสถานที่นั้นอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะห้ามมิให้ผู้ใดถ่ายเทขยะทิ้งหรือทำให้มีขึ้นซึ่งสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยนอกที่รองรับสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยที่เจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารหรือสถานที่ใดๆจัดให้มีขึ้นเว้นแต่เป็นการกระทำของเจ้าหน้าที่กรุงเทพมหานครในอำนาจหน้าที่หรือบุคคลที่ได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นห้ามมิให้ผู้ใดขุดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยหรือนำสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยไปฝังหรือถมในที่ดินใดเว้นแต่จะได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น</p> <p>ข้อ 12 ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นเรียกเก็บค่าธรรมเนียมการเก็บขนสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยตามที่กรุงเทพมหานครกำหนดตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยค่าธรรมเนียมการเก็บและขนสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข</p>
15	<p>กฎกระทรวงว่าด้วยอัตราค่าธรรมเนียมการให้บริการเก็บขนและอัตราค่าธรรมเนียมอื่น ๆ พ.ศ. 2545</p>	<p>การกำหนดอัตราค่าธรรมเนียมการเก็บและขนสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยจากสถานประกอบการ</p>



ลำดับ	ชื่อกฎหมาย	สาระสำคัญของกฎหมาย
16	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดลักษณะของบริเวณที่พักภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อ	<p>ข้อ 1 บริเวณที่พักภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อต้องมีลักษณะและอุปกรณ์ดังนี้</p> <p>(1) ตั้งอยู่ในสถานพยาบาลในจุดที่เหมาะสมแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะไม่อัฒขึ้น สะดวกสำหรับการขนมูลฝอยติดเชื้อไปกำจัดและต้องไม่ตั้งอยู่ในบริเวณที่เก็บเครื่องมืออุปกรณ์ในการรักษา</p> <p>(2) มีภาชนะสำหรับรองรับภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อที่มีลักษณะตามที่กำหนด</p> <p>ก) ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงทนทานต่อสารเคมีพื้นผิวต้องมัลักษณะเรียบทำความสะอาดง่ายไม่รั่วซึมมีฝาปิดมิดชิดสามารถป้องกันสัตว์แมลงพาหะนำโรคและให้มีการฆ่าเชื้อก่อนนำไปใช้</p> <p>ข) ต้องมีขนาดความจุเพียงพอสามารถเก็บกักภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อได้อย่างน้อย 2 วันในกรณีที่เก็บไว้เกิน 7 วันต้องให้อยู่ที่อุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส</p> <p>ค) ต้องพิมพ์ข้อความว่า “ที่พักมูลฝอยติดเชื้อ” ขนาดและสีที่มองเห็นได้ชัดเจนคู่กับตราสัญลักษณ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องตราสัญลักษณ์สำหรับพิมพ์บนภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ.2546 กำหนด</p>
17	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องตราหรือสัญลักษณ์สำหรับพิมพ์บนภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ. 2546	กำหนดตราหรือสัญลักษณ์ที่ต้องพิมพ์ลงบนภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อให้มีลักษณะเป็นรูปวงเดือน 3 วงสีดำซ้อนทับบนวงกลมสีดำโดยสัญลักษณ์ต้องรัศมี ไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว
18	กฎกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ. 2545	<p>หมวด 3 การขนมูลฝอยติดเชื้อ</p> <p>การขนมูลฝอยติดเชื้อจากที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้อของสถานบริการการสาธารณสุขหรือห้องปฏิบัติการเชื้ออันตรายเพื่อนำไปกำจัดภายนอกกาต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ</p> <p>หมวด 4 การกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ</p> <p>การกำจัดมูลฝอยติดเชื้อต้องดำเนินการดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ต้องกำจัดมูลฝอยติดเชื้อโดยวิธีใดวิธีหนึ่งดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> 1.1 เมาในเตาเผา 1.2 ทำลายเชื้อด้วยไอน้ำ 1.3 ทำลายเชื้อด้วยความร้อน 1.4 วิธีอื่นตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา 2. ต้องกำจัดมูลฝอยติดเชื้อตามระยะเวลาที่กำหนด แต่ต้องไม่เกิน 30 วันนับแต่วันที่ยกจากที่พักมูลฝอยติดเชื้อ 3. ในระหว่างรอกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ ต้องเก็บกักภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อไว้ในที่เก็บกักภาชนะบรรจุมูลฝอยติดเชื้อที่มีลักษณะเป็นห้องหรืออาคารเฉพาะแยกออกจากอาคารอื่น 4. จัดให้มีผู้ปฏิบัติงานกำจัดมูลฝอยติดเชื้อซึ่งมีความรู้เกี่ยวกับมูลฝอยติดเชื้อโดยผ่านการฝึกอบรมการป้องกันและระงับการแพร่เชื้อหรืออันตรายที่อาจเกิดจากมูลฝอยติดเชื้อตามหลักสูตรและระยะเวลาตามกระทรวงสาธารณสุขกำหนด 5. จัดให้มีเครื่องป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสมสำหรับผู้ปฏิบัติงานกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ รวมทั้งอุปกรณ์หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นจากการตกหล่นหรือการรั่วไหลของมูลฝอยติดเชื้อ

ลำดับ	ชื่อกฎหมาย	สาระสำคัญของกฎหมาย
พลังงาน		
19	พระราชบัญญัติการส่งเสริมการอนุรักษ์พลังงาน 2535	หมวด 1 มาตรา 17 การอนุรักษ์พลังงานในอาคารได้แก่การดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้ (1) การลดความร้อนจากแสงอาทิตย์ที่เข้ามาในอาคาร (2) การปรับอากาศอย่างมีประสิทธิภาพรวมทั้งการรักษาอุณหภูมิภายในอาคารให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม (3) การใช้วัสดุก่อสร้างอาคารที่จะช่วยอนุรักษ์พลังงานตลอดจนการแสดงคุณภาพของวัสดุก่อสร้างนั้นๆ (4) การใช้แสงสว่างในอาคารอย่างมีประสิทธิภาพ (5) การใช้และการติดตั้งเครื่องจักรอุปกรณ์และวัสดุที่ก่อให้เกิดการอนุรักษ์พลังงานในอาคาร (6) การใช้ระบบควบคุมการทำงานของเครื่องจักรและอุปกรณ์ (7) การอนุรักษ์พลังงานโดยวิธีอื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง
20	พระราชบัญญัติการส่งเสริมการอนุรักษ์พลังงาน (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550	หมวด 3 การอนุรักษ์พลังงานในเครื่องจักรหรืออุปกรณ์และส่งเสริมการใช้วัสดุหรืออุปกรณ์เพื่อการอนุรักษ์พลังงาน มาตรา 23 เพื่อประโยชน์ในการอนุรักษ์พลังงานในเครื่องจักรหรืออุปกรณ์รวมทั้งให้มีการส่งเสริมการใช้วัสดุหรืออุปกรณ์เพื่อการอนุรักษ์พลังงานให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการนโยบายพลังงานแห่งชาติมีอำนาจออกกฎกระทรวงในเรื่องดังต่อไปนี้ (1) กำหนดมาตรฐานด้านประสิทธิภาพการใช้พลังงานของเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ (2) กำหนดเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ตามประเภทขนาดปริมาณการใช้พลังงาน อัตราการเปลี่ยนแปลงพลังงานและประสิทธิภาพการใช้พลังงานอย่างใดเป็นเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพสูง (3) กำหนดวัสดุหรืออุปกรณ์เพื่อการอนุรักษ์พลังงานตามประเภทคุณภาพและมาตรฐานอย่างใดเป็นวัสดุหรืออุปกรณ์เพื่อการอนุรักษ์พลังงาน (4) กำหนดให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ต้องแสดงค่าประสิทธิภาพการใช้พลังงาน
21	ประกาศกระทรวงพลังงานเรื่องการกำหนดค่าสัมประสิทธิ์สมรรถนะขั้นต่ำค่าประสิทธิภาพการให้ความเย็นและค่าพลังงานไฟฟ้าต่อตันความเย็นของระบบปรับอากาศที่ติดตั้งใช้งานในอาคาร พ.ศ. 2552	หลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขของวัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องจักรที่มีผลต่อการประหยัดพลังงานจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดรายละเอียดแนบท้ายได้แก่ (1) เครื่องปรับอากาศขนาดเล็ก (2) ระบบปรับอากาศขนาดใหญ่ (ก) เครื่องทำน้ำเย็นสำหรับระบบปรับอากาศ (ข) ส่วนประกอบอื่นของระบบปรับอากาศที่ขับเคลื่อนด้วยไฟฟ้า (3) เครื่องทำน้ำเย็นแบบดูดกลืน
22	ประกาศอธิบดีกรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงานกำหนดคุณสมบัติหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขของวัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องจักรที่มีผลต่อการประหยัดพลังงาน (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2553	คุณสมบัติหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขของวัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องจักรที่มีผลต่อการประหยัดพลังงานจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดรายละเอียดแนบท้ายได้แก่ โคมไฟชนิดส่องลง (Down Light)



ลำดับ	ชื่อกฎหมาย	สาระสำคัญของกฎหมาย
23	ประกาศอธิบดีกรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงานกำหนดคุณสมบัติหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขของวัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องจักรที่มีผลต่อการประหยัดพลังงาน (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553	คุณสมบัติ หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขของวัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องจักรที่มีผลต่อการประหยัดพลังงานจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดรายละเอียดแนบท้ายได้แก่ เครื่องทำน้ำเย็นสำหรับปรับอากาศที่มีประสิทธิภาพสูง เครื่องทำน้ำอุ่นไฟฟ้าที่มีประสิทธิภาพสูง กระติกน้ำร้อนไฟฟ้าประสิทธิภาพสูง มอเตอร์เหนี่ยวนำสามเฟสที่มีประสิทธิภาพสูง
24	ประกาศอธิบดีกรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงานกำหนดคุณสมบัติหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขของวัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องจักรที่มีผลต่อการประหยัดพลังงาน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2553	คุณสมบัติหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขของวัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องจักรที่มีผลต่อการประหยัดพลังงานจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดรายละเอียดแนบท้ายได้แก่ หม้อไอน้ำ เครื่องทำน้ำร้อน ฮีตปัมแบบใช้อากาศ เป็นแหล่งพลังงานประเภทที่ห้าของวัสดุอุปกรณ์ หรือเครื่องจักรที่มีผลต่อการประหยัดพลังงาน
25	ประกาศอธิบดีกรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงานเรื่องกำหนดคุณสมบัติหลักเกณฑ์วิธีการเงื่อนไขวัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องจักรที่มีผลต่อการประหยัดพลังงาน (ฉบับที่ 10) พ.ศ. 2553	ประเภทที่ห้าของวัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องจักรที่มีผลต่อการประหยัดพลังงานตามรายละเอียดแนบท้ายได้แก่ ข้อมูลฉลากประหยัดไฟฟ้าเบอร์ 5 – ตู้เย็น ข้อมูลฉลากประหยัดไฟฟ้าเบอร์ 5 – เครื่องปรับอากาศ ข้อมูลฉลากประหยัดไฟฟ้าเบอร์ 5 – พัดลมไฟฟ้า ข้อมูลฉลากประหยัดไฟฟ้าเบอร์ 5 - หลอดคอมเบอร์ 5 ข้อมูลฉลากประหยัดไฟฟ้าเบอร์ 5 – หลอดคอมแพคฟลูออเรสเซนต์ ข้อมูลฉลากประหยัดไฟฟ้าเบอร์ 5 – บัลลัสต์อิเล็กทรอนิกส์เบอร์ 5 ข้อมูลฉลากประหยัดไฟฟ้าเบอร์ 5 – หม้อหุงข้าวไฟฟ้า ข้อมูลฉลากประหยัดไฟฟ้าเบอร์ 5 – โคมไฟฟ้ายี่ห้อที่ห้าของกระถางชื้อยี่ห้อห้าของเครื่องทำน้ำเย็นสำหรับระบบปรับอากาศที่มีประสิทธิภาพสูง
26	ประกาศอธิบดีกรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงานเรื่องกำหนดคุณสมบัติหลักเกณฑ์วิธีการเงื่อนไขวัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องจักรที่มีผลต่อการประหยัดพลังงาน (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2555	หลักเกณฑ์เงื่อนไขการพิจารณาวัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องจักรที่มีผลต่อการประหยัดพลังงานภายใต้โครงการขอรับสิทธิประโยชน์ยกเว้นภาษีเงินได้จากกรมสรรพากร ข้อ 1. พัดลมไฟฟ้าชนิดระบายอากาศประเภทที่ห้าของวัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องจักรที่มีผลต่อการประหยัดพลังงานตามรายละเอียดแนบท้าย 1. ข้อมูลของอุปกรณ์ไฟฟ้าเบอร์ 5 สำหรับตู้เย็น 2. ข้อมูลของอุปกรณ์ไฟฟ้าเบอร์ 5 สำหรับเครื่องปรับอากาศ 3. ข้อมูลของอุปกรณ์ไฟฟ้าเบอร์ 5 สำหรับพัดลมไฟฟ้า 3.1 พัดลมไฟฟ้าชนิดตั้งโต๊ะติดผนังและตั้งพื้น 3.2 พัดลมไฟฟ้าชนิดสายรอบตัว 3.3 พัดลมไฟฟ้าชนิดระบายอากาศ 4. ข้อมูลของอุปกรณ์ไฟฟ้าเบอร์ 5 สำหรับหม้อหุงข้าวไฟฟ้า 5. ข้อมูลของอุปกรณ์ไฟฟ้าเบอร์ 5 สำหรับหลอดคอมแพคฟลูออเรสเซนต์ (CFL) 6. ข้อมูลของอุปกรณ์ไฟฟ้าเบอร์ 5 สำหรับบัลลัสต์อิเล็กทรอนิกส์เบอร์ 5 7. ข้อมูลของอุปกรณ์ไฟฟ้าเบอร์ 5 สำหรับ Standby Power 1 Watt 8. ข้อมูลของอุปกรณ์ไฟฟ้าเบอร์ 5 สำหรับกระติกน้ำร้อนไฟฟ้า 9. ข้อมูลของอุปกรณ์ไฟฟ้าเบอร์ 5 สำหรับเครื่องทำน้ำอุ่นไฟฟ้า 10. เครื่องทำน้ำเย็นสำหรับระบบปรับอากาศที่มีประสิทธิภาพสูง

ลำดับ	ชื่อกฎหมาย	สาระสำคัญของกฎหมาย
27	พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ. 2535	มาตรา 6 ห้ามมิให้ผู้สูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ มาตรา 12 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๖ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองพันบาท มาตรา 13 ผู้ใดขัดขวางหรือไม่อำนวยความสะดวกแก่พนักงานเจ้าหน้าที่ซึ่งปฏิบัติกรตามมาตรา 7 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือน หรือปรับไม่เกินสองพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ
28	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่19) พ.ศ. 2553 เรื่องกำหนดชื่อหรือประเภทของสถานที่สาธารณะที่ไม่มี การคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่และกำหนดส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่สาธารณะดังกล่าวเป็นเขตปลอดบุหรี่หรือเขตปลอดบุหรี่ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพผู้ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ. 2535	กำหนดให้ชื่อสถานที่ต่อไปนี้เป็นเขตปลอดบุหรี่ 1. สถานบริการสาธารณสุขและส่งเสริมสุขภาพ - สถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล 3. สถานที่สาธารณะที่ใช้ประโยชน์ร่วมกัน - สถานที่ออกกำลังกาย - ร้านค้า - สถานที่จำหน่ายอาหารเครื่องดื่มอาหารและเครื่องดื่มที่มีระบบปรับอากาศ - สถานที่จำหน่ายอาหารเครื่องดื่มอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่มีระบบปรับอากาศเฉพาะบริเวณที่ให้มิบริการอาหารเครื่องดื่มอาหารและเครื่องดื่ม - สถานที่จำหน่ายแสดงจัดนิทรรศการสินค้า/บริการ - สถานบริการทั่วไป - อาคารสถานที่ที่ใช้จัดประชุม อบรม สัมมนา สันทนาการ - สถานที่ทำงาน - สถานที่ราชการรัฐวิสาหกิจหน่วยงานอื่นของรัฐเฉพาะส่วนที่เป็นอาคารสิ่งปลูกสร้าง - สถานที่ทำงานเอกชนเฉพาะส่วนที่เป็นอาคารสิ่งปลูกสร้าง - สถานที่สาธารณะทั่วไป - ห้องสมุด-สุขา - ตู้โทรศัพท์สาธารณะบริเวณที่ใช้บริการโทรศัพท์สาธารณะ - ลิฟท์โดยสาร - สวนสาธารณะ
29	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการในการแสดงเครื่องหมายของขอบเขตสูบบุหรี่และเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2551	ข้อ 2 เครื่องหมายและการแสดงเครื่องหมายของเขตสูบบุหรี่ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการตามที่กำหนด
30	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2550 เรื่อง สภาพและลักษณะของเขตปลอด บุหรี่ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ. 2535	ข้อ 1 เขตปลอดบุหรี่ต้องมีสภาพและลักษณะดังต่อไปนี้ 1. ต้องแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่ตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศ 2. ไม่มีการสูบบุหรี่ 3. ไม่มีอุปกรณ์หรือสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการสูบบุหรี่



ลำดับ	ชื่อกฎหมาย	สาระสำคัญของกฎหมาย
สุขาภิบาลอาหารและน้ำ		
31	ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ พ.ศ. 2553	เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาขึ้นเพื่อรับรองเป็นน้ำประปาดื่มได้โดยต้องมีคุณภาพไม่ด้อยไปกว่าข้อกำหนด 1. คุณภาพน้ำทางกายภาพ 2. คุณภาพน้ำทางเคมีทั่วไป 3. คุณภาพน้ำทางโลหะหนักทั่วไป 4. คุณภาพน้ำทางโลหะหนักที่เป็นพิษ 5. คุณภาพน้ำทางแบคทีเรีย
32	กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561	หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร
33	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561	ข้อ 4 ผู้ประกอบกิจการมีหน้าที่เข้ารับการอบรมและจัดให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารของตนเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดในประกาศนี้ ข้อ 5 ผู้ประกอบกิจการ หรือผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจากหน่วยงานจัดการอบรมแล้ว ต้องนำหลักฐานการรับรองที่หน่วยงานจัดการอบรมออกให้มายื่นต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในเขตพื้นที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหารของตนให้ผู้ประกอบกิจการจัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรมทุกคนเก็บไว้ ณ สถานที่จำหน่ายอาหารของตนพร้อมที่จะให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบได้



ภาคผนวก ข
การใช้ชุดทดสอบเพื่อเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

1. ชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร (อ 13)





☞ การตรวจสอบการปนเปื้อนของอาหารเหลว





ขั้นตอน	ภาพประกอบ
<p>1. ใช้ช้อนชาที่ฆ่าเชื้อแล้วโดยน้ำร้อนหรือจุ่มแอลกอฮอล์ 95% แล้ว สนไฟ ตักอาหารประมาณ 1 มิลลิลิตร ใส่ลงในขวดอาหารตรวจ เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ 13</p>	
<p>2. ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25 - 40°C) เป็นเวลา 17 - 24 ชั่วโมง แล้วตรวจสอบผลโดยเทียบกับแผ่นเทียบสี อ 13</p>	

๘ การตรวจสอบการปนเปื้อนของอาหารแข็ง





ขั้นตอน	ภาพประกอบ
1. ใช้กรรไกรที่ฆ่าเชื้อแล้วโดยเช็ดปากกรรไกรด้วยแอลกอฮอล์ 70% ตัดอาหารให้เป็นชิ้นเล็กพอมผ่านปากขวด แล้วใช้ปากคีบที่ฆ่าเชื้อแล้วคีบอาหารประมาณ 1 กรัม ใส่ลงในขวดอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	
2. ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25 - 40°C) เป็นเวลา 17 - 24 ชั่วโมง แล้วตรวจสอบผลโดยเทียบกับแผ่นเทียบสี อ 13	





☞ การตรวจสอบการปนเปื้อนของงาน

ขั้นตอน	ภาพประกอบ
1. เปิดฟอัมฟ้านสำลีที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วทางด้านที่เป็นไม้	
2. นำไม้พันสำลีจุ่มลงในอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ 13) ปิดไม้กับข้างขวดแก้วเพื่อให้สำลิตูดซับอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ 13 พอหมาด	
3. นำไม้พันสำลีมาป้ายภาชนะและอุปกรณ์ที่จะตรวจโดยหมุนไม้ช้า ๆ กลางงานประมาณ 4 ตารางนิ้ว (2x2 นิ้ว) ให้ป้ายซ้ำจุดเดิม 3 ครั้ง	
4. นำไม้พันสำลีจากข้อ 3 จุ่มลงในอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียหักไม้พันสำลีโดยดึงไม้ให้โผล่ขึ้นมาจากปากขวดประมาณครึ่งหนึ่งแล้วหักไม้กับปากขวดแก้ว ปลดปล่อยให้ส่วนที่มีสำลีอยู่ในอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	





ขั้นตอน	ภาพประกอบ
5. สบไฟที่ปากขวดเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	
6. นำผ้าขวดวางลงบนปากขวด	
7. หมุนเกลียวผ้าขวดให้แน่นอีกครั้ง	
8. ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25-40°C) เป็นเวลา 17-24 ชั่วโมง แล้วตรวจสอบผลโดยเทียบกับ แผ่นเทียบสี (อ 13)	

๘๘ การตรวจสอบการปนเปื้อนของซ็อน - ส้อม

ขั้นตอน	ภาพประกอบ
1. เปิดห่อไม้พินสำลิจากซองผ่านการฆ่าเชื้อแล้วทางด้านที่เป็นไม้	
2. นำไม้พินสำลิจุ่มลงในอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ 13 บิดไม้กับข้างขวดแก้วเพื่อให้สำลิตูดซับอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ 13 พอหมาด	
3. นำไม้พินสำลิจากป้ายที่ตัวซ็อน - ส้อม ทั้งภายในและภายนอกในส่วนที่สัมผัสอาหาร	
4. นำไม้พินสำลิจากข้อ 3 จุ่มลงในอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย หักไม้ พินสำลิจัดไม้ให้ไหลขึ้นมาจากปากขวดประมาณครึ่งหนึ่ง แล้วหักไม้กับปากขวดแก้ว ปลอยให้ส่วนที่มีสำลียูในอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	

ขั้นตอน	ภาพประกอบ
5. สบไฟที่ปากขวดเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	
6. นำผ้าขาววางลงบนปากขวด	
7. หมุนเกลียวผ้าขาวให้แน่นอีกครั้ง	
8. ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25-40°C) เป็นเวลา 17-24 ชั่วโมง แล้วตรวจสอบผลโดยเทียบกับ แผ่นเทียบสี (อ 13)	

การตรวจสอบการปนเปื้อนของมือผู้สัมผัสอาหาร

ขั้นตอน	ภาพประกอบ
1. เปิดฝาไม้พันสำลีที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วทางด้านที่เป็นไม้	
2. นำไม้พันสำลีจุ่มลงในอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ 13 บิดไม้กับข้างขวดแก้วเพื่อให้สำลีดูดซับอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ 13 พอหมาด	
3. นำไม้พันสำลีมาป้ายที่มือจากปลายนิ้วถึงข้อนิ้วที่ 2 นอกจากหัวแม่มือให้ป้ายเพียงข้อนิ้วที่ 1	
4. นำไม้พันสำลีจากข้อ 3 จุ่มลงในอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย หักไม้พันสำลีโดยดึงไม้ให้เผลขึ้นมาจากปากขวดประมาณครึ่งหนึ่ง แล้วหักไม้กับปากขวดแก้ว ปลอ่ยให้ส่วนที่มีสำลีอยู่ในอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	



กรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข

ขั้นตอน	ภาพประกอบ
5. สบไฟที่ปากขวดเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	
6. นำฝาขวดวางลงบนปากขวด	
7. หมุนเกลียวฝาขวดให้แน่นอีกครั้ง ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25-40°C) เป็นเวลา 17 - 24 ชั่วโมง แล้วตรวจสอบผลโดยเทียบ กับแผ่นเทียบสี อ 13	



❖ การแปลผลจากแผ่นเทียบสี อ 13







ขวดที่ 1	อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ 13 สีม่วงใสปราศจากเชื้อ
ขวดที่ 2	อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ 13 หลังใส่ตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24-48 ชั่วโมงให้ผลลบ (-) อาหารยังคงเป็นสีม่วงใสไม่เปลี่ยนแปลงแสดงว่าตัวอย่างไม่มีการปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
ขวดที่ 3	อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ 13 หลังใส่ตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24-48 ชั่วโมงให้ผลบวก (+) อาหารเปลี่ยนจากสีม่วงเป็นสีม่วงปนเหลือง มีความขุ่นและแก๊สฟุ้งขึ้นเมื่อเขย่าเบา ๆ แสดงว่าตัวอย่างมีการปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
ขวดที่ 4	อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ 13 หลังใส่ตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24-48 ชั่วโมงให้ผลบวก (++) อาหารเปลี่ยนจากสีม่วงเป็นสีเหลืองมีความขุ่นและแก๊สฟุ้งขึ้นเมื่อเขย่าเบา ๆ แสดงว่าตัวอย่างมีการปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

2. ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค (อ 11)

ขั้นตอน	ภาพประกอบ
1. การสูบลูกแก้วตัวอย่างน้ำ ให้สำลีสูดแอลกอฮอล์ 70% เช็ดรอบปากก๊อกให้สะอาดปราศจากเชื้อจุลินทรีย์	



กรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข

ขั้นตอน	ภาพประกอบ
2. ล้างภาชนะสุมเก็บตัวอย่างน้ำให้สะอาด	
3. เปิดก๊อกน้ำให้น้ำไหลเต็มประมาณ 1 นาที เพื่อระบายน้ำที่ค้างอยู่ในท่อทิ้งไป	
4. ปรับการไหลของน้ำให้ไหลปานกลาง ก่อนการสุมเก็บตัวอย่างน้ำ	
5. ใช้ภาชนะรองรับตัวอย่างน้ำประมาณครึ่งหนึ่งของความจุ	

ขั้นตอน	ภาพประกอบ
<p>6. เตรียมอุปกรณ์สำหรับใช้ในการตรวจสอบด้วยอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ 11)</p>	
<p>7. ทำความสะอาดมีดสำหรับตัดแถบรัดปากขวดด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ 70%</p>	
<p>8. ทำความสะอาดรอบฝาขวดและคอขวดบริเวณ แถบรัดปากขวดให้สะอาดด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ 70%</p>	
<p>9. ใช้มือข้างหนึ่งจับขวดโดยให้นิ้วชี้อยู่หลังฝาขวดส่วนนิ้วที่เหลือพยุงขวดไว้ดังภาพ แล้ววางนิ้วชี้ของมือที่จับค้ำมีดยันบนขวดแล้วจึงวางปลายมีดลงบนแถบรัดปากขวด</p>	

ขั้นตอน	ภาพประกอบ
10. ตัดแถบรัดปากขวดให้ขาด พร้อมใช้ปลายมีดเปิดแถบรัดปากขวดออก	
11. ทำความสะอาดบริเวณรอบคอขวดและฝาขวดให้สะอาดอีกครั้งหนึ่งด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ 70%	
12. ใช้นิ้วหัวแม่มือและนิ้วชี้หมุนฝาขวดให้คลายเกลียวออกโดยไม่ให้นิ้วมือโดนปากขวด	
13. ใช้นิ้วก้อยและนิ้วนางหนีบฝาขวดออกจากขวด อย่างวางฝาขวดกับพื้นให้ใช้นิ้วนางและนิ้วก้อยหนีบไว้ โดยให้ปากฝาขวดหันออกจากมือ	

ขั้นตอน	ภาพประกอบ
<p>14. เติมน้ำตัวอย่างจนถึงขีดที่ 4 ของขวดยาให้ภาชนะโดนปากขวด โดยให้อยู่ห่างจากปากขวดประมาณ 1 เซนติเมตรในขณะที่ตัวอย่างน้ำลงในขวด</p>	
<p>15. ค่อย ๆ วางฝาขวดที่หนีบไว้ลงบนปากขวด หมุนเกลียวฝาขวดให้แน่นอีกครั้งหนึ่ง</p>	
<p>16. หมุนขวดเป็นวงกลมเบา ๆ ให้อาหารตรวจเชื้อ อ11 ผสมกับตัวอย่างน้ำให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25 - 40°C) เป็นเวลา 24-48 ชั่วโมง ตรวจสอบผลโดยเทียบกับแผ่นเทียบสี อ11</p>	

❖ การแปลผลจากแผ่นเทียบสี อ 11





❖ อาหารเหลว (อ 11) หลังเติมน้ำตัวอย่าง และบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24 ถึง 48 ชั่วโมง ให้ผลบวก (+) อาหารเปลี่ยนจากสีแดงเป็นสีน้ำตาลหรือสีน้ำตาลอมส้ม มีความขุ่นและแก๊สฟุดขึ้น เมื่อเขย่าเบา ๆ



ขวดที่ 1	อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียภาคสนาม (อ 11) สีแดงใส ปราศจากเชื้อ
ขวดที่ 2	อาหารเหลว (อ 11) หลัง เติมน้ำตัวอย่าง (ถึงขีดที่ 4 ของขวด)
ขวดที่ 3	อาหารเหลว (อ 11) หลังเติมน้ำตัวอย่าง และบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24 ถึง 48 ชั่วโมง ให้ผลลบ (-) อาหารยังคงเป็นสีแดงใสไม่เปลี่ยนแปลง สามารถใช้บริโภครได้
ขวดที่ 4	-
ขวดที่ 5	อาหารเหลว (อ 11) หลังเติมน้ำตัวอย่าง และบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24 ถึง 48 ชั่วโมง ให้ผลบวก (++) อาหารเปลี่ยนจากสีแดงเป็นสีส้ม หรือสีเหลืองอมส้ม มีความขุ่นและแก๊สฟุดขึ้น เมื่อเขย่าเบา ๆ ไม่ควรใช้บริโภค
ขวดที่ 6	อาหารเหลว (อ 11) หลังเติมน้ำตัวอย่าง แล้วบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24 ถึง 48 ชั่วโมง ให้ผลบวก (+++) อาหารเปลี่ยนจากสีแดงเป็นสีเหลือง มีความขุ่นและแก๊สฟุดขึ้นเมื่อเขย่าเบา ๆ ไม่ควรใช้บริโภค



3. ชุดทดสอบคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำดื่ม (อ 31)

ขั้นตอน	ภาพประกอบ
1. รินตัวอย่างน้ำที่ต้องการทดสอบลงในขวดแก้วจนถึงขีดที่กำหนดไว้	
2. หยดสารละลายทดสอบคลอรีนอิสระคงเหลือ จำนวน 4 หยดลงในน้ำตัวอย่าง	
3. ผสมให้เข้ากันโดยกลับขวดตัวอย่างไป-มา 20 ครั้ง สังเกตการเกิดสีในขวดตัวอย่างทดสอบ	
4. เปรียบสีที่เกิดขึ้นกับสีมาตรฐาน คลอรีนอิสระคงเหลือ ค่าที่อ่านได้ คือ ค่าคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำดื่ม (มิลลิกรัม / ลิตร)	

บรรณานุกรม

- กองแบบแผน. คู่มือการออกแบบอาคารสถานบริการสุขภาพและสภาพแวดล้อมฉบับทั่วไป (GENERAL) กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ; 2558.
- กระทรวงพลังงาน. รวมพลังราชการไทย ลดใช้พลังงาน [E-book]. 2556 เข้าถึงเมื่อ 5 กุมภาพันธ์ 2563. เข้าถึงได้จาก http://www.e-report.energy.go.th/BookEUI2013_2.pdf
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. คู่มือการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำหรับสาธารณสุขอำเภอ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด; 2557.
- สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง. คู่มือแนวทางการดำเนินงาน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC') กรุงเทพฯ: ทจก.รักดี กราฟฟิก แอนด์ ดีไซน์ (2007); 2561
- สำนักโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม. คู่มือการประเมินความเสี่ยงจากการทำงานของ บุคลากรในโรงพยาบาล (ฉบับปรับปรุงแก้ไข พ.ศ. 2554). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย; 2554
- สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม. คู่มือสถานบริการสาธารณสุขสีเขียว GREEN Hospital. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ; 2557.
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด; 2558.
- สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม. สถานที่ทำงานน่าอยู่น่าทำงาน “สะอาด ปลอดภัย สิ่งแวดล้อมดี มีชีวิตชีวา”. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนา; 2557.
- สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม. เกณฑ์มาตรฐานสิ่งแวดล้อมระดับประเทศ HAS. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ: บริษัท สามเจริญพาณิชย์ (กรุงเทพ) จำกัด; 2556.
- สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม. คู่มือมาตรฐานการสุขาภิบาลและความปลอดภัยในโรงพยาบาล. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ; 2557.
- สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม. คู่มือ 5 ส. กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก; 2552
- สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม. แนวทางการจัดการมูลฝอย ส้วมและสิ่งปฏิกูลในโรงพยาบาล. กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก; 2559.
- สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม. แนวทางการดำเนินงาน GREEN & CLEAN Hospital. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก; 2562.
- สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. มาตรฐานของพื้นที่สีเขียว [อินเทอร์เน็ต]. เข้าถึงเมื่อ 5 กุมภาพันธ์ 2563. เข้าถึงได้จาก http://www.onep.go.th/urban/plant/green_area_standart.php
- ศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย. ขั้นตอนการใช้อาหารตรวจเชื้อแบคทีเรีย อ 11 [อินเทอร์เน็ต]. 2558. เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2563. เข้าถึงได้จาก http://rldc.anamai.moph.go.th/index.php?option=com_content&view=article&id=64:step11_1&catid=28:doh11&Itemid=344.
- ศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย. ขั้นตอนการใช้ชุดทดสอบคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำดื่ม (อ 31) [อินเทอร์เน็ต]. 2558. เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2563. เข้าถึงได้จาก http://rldc.anamai.moph.go.th/index.php/index.php?option=com_content&view=article&id=96:doh31-2&catid=33:doh-cat31&Itemid=377.
- ศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย. คู่มือ การใช้อาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ 13 ในการตรวจสอบการปนเปื้อนภาชนะสัมผัสอาหารมือผู้สัมผัสอาหาร และอาหาร [อินเทอร์เน็ต]. 2558. เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2563. เข้าถึงได้จาก http://rldc.anamai.moph.go.th/index.php?option=com_content&view=article&id=73&Itemid=353.

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นายแพทย์สุขสันต์ กิตติศุภกร
นายแพทย์อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์
แพทย์หญิงเลิศลักษณ์ ลีลาเรืองแสง
นายแพทย์เกษม เวชสุทธานนท์

ผู้อำนวยการสำนักการแพทย์ กรุงเทพมหานคร
รองอธิบดีกรมอนามัย
รองผู้อำนวยการสำนักการแพทย์ กรุงเทพมหานคร
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง กรมอนามัย

คณะผู้จัดทำ

นายแพทย์สุขสันต์ กิตติศุภกร
นายแพทย์ยงยศ หัตถพรสวรรค์
นางรัฐภา โกรว์ฉนพวงศ์
นางสาวศิริพร ดวงสวัสดิ์
นางสาวทิพย์วัลย์ ปราบคะเซ็น
นางสาวเมธวดี นามจรัสเรืองศรี
นางสาวภาวินี แสนสำราญ
นางสาวนพัชกร อังคะนิจ
นางอนงค์ภัทร์ โคตรสมบัติ
นางรุ่งทิพย์ เฉลยสรรพ
นางสาววารุณี เพ็ชรสุกใส

ผู้อำนวยการสำนักการแพทย์ กรุงเทพมหานคร
รองผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง กรมอนามัย
สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง กรมอนามัย
สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง กรมอนามัย
สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง กรมอนามัย
สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง กรมอนามัย
สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง กรมอนามัย
สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง กรมอนามัย
สำนักการแพทย์ กรุงเทพมหานคร
สำนักการแพทย์ กรุงเทพมหานคร
สำนักการแพทย์ กรุงเทพมหานคร

ผู้ประสานงาน

นางอนงค์ภัทร์ โคตรสมบัติ
นางรุ่งทิพย์ เฉลยสรรพ
นางสาววารุณี เพ็ชรสุกใส
นางสาวศิริพร ดวงสวัสดิ์
นางสาวทิพย์วัลย์ ปราบคะเซ็น

สำนักการแพทย์ กรุงเทพมหานคร
สำนักการแพทย์ กรุงเทพมหานคร
สำนักการแพทย์ กรุงเทพมหานคร
สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง กรมอนามัย
สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง กรมอนามัย

ผู้เรียบเรียง

นางสาวทิพย์วัลย์ ปราบคะเซ็น

สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง กรมอนามัย

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ : กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง
กรมอนามัย โทรศัพท์ 02-521-6550-2 ต่อ 313



