ข้อมูลประกอบการทบทวนและพัฒนา

มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)

1) กรมการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและสิ่งแวดล้อม

1. โครงการโรงแรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Hotel)

- ใบ cer อายุ 3 ปี มี 3 ระดับการรับรอง คือ 1.ระดับดีเยี่ยม (Gold Class) ได้คะแนนร้อยละ 80 ขึ้นไป 2.ระดับดีมาก (Silver Class) ได้คะแนนร้อยละ 70-79 3.ระดับดี (Bronze Class) ได้คะแนนร้อยละ 60-69
- **การเปิดรับสมัครเข้าร่วมมาตรฐาน** : กำหนดเป็นช่วงเวลาเปิดรับสมัคร ไม่เปิดตลอดปี
- เกณฑ์การประเมินโรงแรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Hotel) **ประกอบด้วย 7 หมวด 18 ประเด็น 46 ตัวชี้วัด**

1. **นโยบายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม** เป็นแนวทางการดำเนินงานด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ผู้บริหารและพนักงานร่วมดำเนินการ
2. **การพัฒนาบุคลากร** บุคลากรมีความรู้ ความสามารถและทักษะในการทำงานด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
3. **การรณรงค์ ประชาสัมพันธ์** สร้างความรู้ความเข้าใจและความร่วมมือจากบุคลากรของโรงแรมและลูกค้า
4. **การจัดซื้อจัดจ้างที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม** คำนึงถึงคุณภาพ ราคา และลดผลกระทบสิ่งแวดล้อม จากกระบวนการผลิต
5. **การจัดการสิ่งแวดล้อมและพลังงาน** ใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน มีการจัดการของเสียและมลพิษให้หมดไปหรือไม่ส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม
6. **การมีส่วนร่วมกับท้องถิ่นและชุมชน** ในพื้นที่ที่สถานประกอบการตั้งอยู่ ด้วยการจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
7. **การประเมินประสิทธิภาพเพื่อการปรับปรุง**ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพื่อนำข้อมูลดำเนินงานด้านการให้บริหารดังกล่าวไปปรับปรุงการดำเนินงาน **(เฉพาะ Re-G ประเภท G-Gold)**

1. โล่แสดงระดับมาตรฐานการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (ตราสัญลักษณ์ G) และประกาศนียบัตร อายุการรับรอง 3 ปี
2. ประชาสัมพันธ์ข้อมูลให้กับหน่วยงานราชการ เพื่อเลือกใช้กลุ่ม Green Hotel ผ่านสื่อต่าง ๆ ของกรม
3. ลดต้นทุนการใช้ทรัพยากรและพลังงาน
4. มีภาพลักษณ์ที่ดีในการร่วมอนุรักษ์พลังงานและรักษาสิ่งแวดล้อม

2. โครงการโรงแรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมยั่งยืน (Green Hotel Plus)

- มาตรฐาน Green Hotel Plus เป็นการยกระดับโรงแรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมสู่การปฏิบัติที่ดีเทียบเท่ามาตรฐานสากล รองรับนักท่องเที่ยวที่มีศักยภาพซึ่งให้ความสำคัญกับการใช้บริการโรงแรมที่มี การดำเนินและมีบทบาทด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน ซึ่งยกระดับการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของโรงแรมที่ได้รับรองมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม Green Hotel ในระดับดีเยี่ยม (G ทอง) สู่มาตรฐานสากล Green Hotel Plus
- ใบ cer อายุ 3 ปี
- มีระยะเวลาเปิดรับสมัครเข้าร่วมมาตรฐาน ไม่ได้เปิดตลอดปี
- เกณฑ์การประเมินโรงแรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมยั่งยืน (Green Hotel Plus) **ประกอบด้วย 7 หมวด** ดังนี้

หมวดที่ 1 นโยบายธรรมาภิบาลและการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน ประกอบด้วย 4 ประเด็น 20 ตัวชี้วัด
หมวดที่ 2 การบริหารจัดการทรัพยากรบุคคลอย่างยั่งยืน ประกอบด้วย 4 ประเด็น 16 ตัวชี้วัด
หมวดที่ 3 การประชาสัมพันธ์และการสื่อสารองค์กร ประกอบด้วย 4 ประเด็น 10 ตัวชี้วัด
หมวดที่ 4 การสนับสนุนผู้ประกอบการท้องถิ่นและจัดซื้อจัดจ้างที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วย 3 ประเด็น 10 ตัวชี้วัด
หมวดที่ 5 การจัดการพลังงานและสิ่งแวดล้อม และการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ ประกอบด้วย 14 ประเด็น 60 ตัวชี้วัด
หมวดที่ 6 การมีส่วนร่วมกับท้องถิ่นและชุมชน และการจัดการมรดกทางประเพณีและวัฒนธรรมของท้องถิ่น ประกอบด้วย 9 ประเด็น 27 ตัวชี้วัด
หมวดที่ 7 การออกแบบอาคารและการจัดการภูมิทัศน์อย่างยั่งยืน ประกอบด้วย 1 ประเด็น 13 ตัวชี้วัด

3. เมืองสิ่งแวดล้อมยั่งยืน (SAR)

ประกอบด้วย 4 ด้าน ดังนี้

1. เมืองอยู่ดี (25%) มีการใช้ประโยชน์ที่ดินอย่างเหมาะสม มีโครงสร้างพื้นฐานที่ได้มาตรฐาน มีความมั่นคงด้านที่อยู่อาศัยปลอดภัย และเศรษฐกิจมั่นคง

2. คนมีสุข (25%) คนมีสุขภาพดี ได้รับการศึกษา ที่เหมาะสมและเท่าเทียม ครอบครัวอบอุ่น ชุมชนเอื้ออาทรมีกิจกรรมสร้างสรรค์ สังคม ดำรงประเพณีวัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่น

3. สิ่งแวดล้อมยั่งยืน (25%) ทรัพยากรธรรมชาติมีความ สมบูรณ์ มีพื้นที่สีเขียวเพียงพอ ของเสียหรือมลพิษถูกจัดการอย่างเหมาะสม ประชาชนมีวิถีชีวิต ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

4. เมืองแห่งการเรียนรู้และการบริหารจัดการที่ดี (25%) มีวิสัยทัศน์และแผนงานชัดเจน บุคลากรมีความรอบรู้และเชี่ยวชาญ ระบบการทำงานได้รับการพัฒนา พร้อมการบริหารจัดการที่ดี และมีนวัตกรรมการพัฒนาเมือง

- กลุ่มเป้าหมายที่สมัครเข้าร่วม ได้แก่ เทศบาลนคร เทศบาลเมือง เทศบาลตำบล
- มีการเข้าใช้งานระบบประเมินเมืองสิ่งแวดล้อมยั่งยืนด้วยตนเอง (Self Assessment Report: SAR)
- มีประกวดรางวัลชนะเลิศระดับประเทศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1,2,3 ได้รับเป็นถ้วยรางวัล
- ขั้นตอนการประเมินมี 3 ขั้นตอน ดังนี้

คณะกรรมการ : 1) คณะกรรมการอำนวยการประเมินเมืองสิ่งแวดล้อมยั่งยืน มีปลัดกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เป็นประธานกรรมการ และมีผู้แทนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้ทรงคุณวุฒิร่วมเป็นคณะกรรมการ

2) คณะอนุกรรมการประเมินเมืองสิ่งแวดล้อมยั่งยืน ระดับพื้นที่ และระดับประเทศ ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้และประสบการณ์ครอบคลุมทั้ง 4 ด้าน

ขั้นตอนการประเมิน :

1) เทศบาล อบต. สมัครและประเมินตนเองด้วยระบบการประเมิน (Self Assessment Report : SAR)

2) การประเมินเมืองสิ่งแวดล้อมยั่งยืน ระดับพื้นที่ โดย คณะอนุกรรมการประเมินเมืองสิ่งแวดล้อมยั่งยืน ระดับพื้นที่ (ระดับภาค 5 ภาค) ผ่านระบบประชุมทางไกล (Video Conference)

3) การประเมินเมืองสิ่งแวดล้อมยั่งยืน ระดับประเทศ โดย คณะอนุกรรมการประเมินเมืองสิ่งแวดล้อมยั่งยืน ระดับประเทศ

4. มาตรฐานอื่นๆ

2) กรมการท่องเที่ยว

- <u>มาตรฐานโรงแรมสีเขียวอาเซียน (ASEAN Green Hotel Standard)</u>

การจัดทำมาตรฐานการท่องเที่ยวของอาเซียน (ASEAN Green Hotel Standard) ซึ่งเป็นมาตรฐานขั้นพื้นฐานของสินค้าและบริการด้านการท่องเที่ยว เพื่อใช้เป็นกรอบในการพัฒนาคุณภาพการท่องเที่ยวของประเทศสมาชิกอาเซียน เพื่อมุ่งสู่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีคุณภาพ

- **การเปิดรับสมัครเข้าร่วมมาตรฐาน** : กำหนดเป็นช่วงเวลาเปิดรับสมัคร ไม่เปิดตลอดปี
- ใบ cer อายุรับรอง 3 ปี
- เกณฑ์การประเมินมาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน จำนวน **11 หมวด 30 ข้อกำหนด และ 80 เกณฑ์ (16 ข้อกำหนดที่จำเป็นต้องผ่าน)** ซึ่งสถานประกอบการจะต้องมีคะแนนที่ผ่านเกณฑ์อย่างน้อย ร้อยละ 60 ของคะแนนรวมทั้งหมด โดยแต่ละหมวดต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 ดังแสดงในตารางข้างล่างนี้

หมวด	คะแนนเต็ม
1. นโยบายด้านสิ่งแวดล้อมและการดำเนินงานสำหรับการบริหารงานโรงแรม	11
2. การใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	5
3. ความร่วมมือกับชุมชนและองค์กรท้องถิ่น	9
4. การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์	3
5. การจัดการขยะ	7
6. ประสิทธิภาพพลังงาน	6
7. ประสิทธิภาพน้ำและคุณภาพน้ำ	12
8. การจัดการคุณภาพอากาศ (ภายในและภายนอกอาคาร)	4
9. การจัดการเสียง	2
10. การจัดการน้ำเสียและการบำบัด	10
11. การจัดการขยะมีพิษและขยะอันตราย	11

ASEAN
GREEN HOTEL
STANDARD 2025
| กรมการท่องเที่ยว
ขอเชิญผู้ประกอบการโรงแรม
สมัครเข้าร่วมการตรวจประเมินมาตรฐาน
โรงแรมสีเขียวอาเซียน ประจำปี 2568
ไม่มีค่าใช้จ่าย
สมัครได้ตั้งแต่ วันนี้ - 28 กุมภาพันธ์ 2568
ท่านสามารถดาวน์โหลดข้อมูลมาตรฐานและสมัครได้ที่ QR Code
ข้อมูล
มาตรฐานโรงแรมสีเขียว
อาเซียน
ใบสมัคร
เข้าร่วมการตรวจประเมิน
สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม
ศูนย์รับรองระบบมาตรฐานนานาชาติ มจธ.
kmutt.iscc@gmail.com
กรมการท่องเที่ยว
094-494-8971, 02-470-9677
https://iscc.kmutt.ac.th
02-141-3235

3) มูลนิธิใบไม้เขียว (ใบ cer มีอายุ 3 ปี)

- มาตรฐานใบไม้เขียว (Green Leaf Standard) ได้ก่อตั้งขึ้นด้วยความตระหนักถึงบทบาท หน้าที่ความรับผิดชอบ และความตั้งใจจริงของทั้ง 6 องค์กร ได้แก่
  1. การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย (EGAT)
  2. การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
  3. สมาคมพัฒนาคุณภาพสิ่งแวดล้อม (ประเทศไทย) (ADEQ)
  4. สมาคมโรงแรมไทย (THA)
  5. United Nation Environment Programme (UNEP)
  6. การประปานครหลวง

- เกณฑ์มาตรฐานใบไม้เขียว ประกอบด้วย 17 หมวด 384 ข้อ

ขั้นตอนที่ 1 Qualifying Stage หรือ Sustainable Management System (SMS)keyboard_arrow_up
ขั้นตอน Qualifying Stage คือขั้นตอนที่จะต้องจัดทำคู่มือการจัดการเพื่อความยั่งยืนของโรงแรมหรือที่เราเรียกว่า Sustainable Management System ซึ่งจะต้องมีองค์ประกอบครบถ้วนตามข้อมูลและตัวอย่างที่ทางมูลนิธิฯกำหนด โดยขั้นตอนนี้จะต้องจัดทำเป็นขั้นตอนแรกหลังจากที่มีสมัครทั้งนี้องค์ประกอบของคู่มือการจัดการเพื่อความยั่งยืนของโรงแรมจะต้องประกอบไปด้วยข้อมูลทั่วไปของโรงแรมมีส่วนที่เป็นการกำหนดวิสัยทัศน์เป้าหมายและแผนงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับความยั่งยืนที่โรงแรมจะดำเนินการเพื่อให้เกิดขึ้นต่อไป

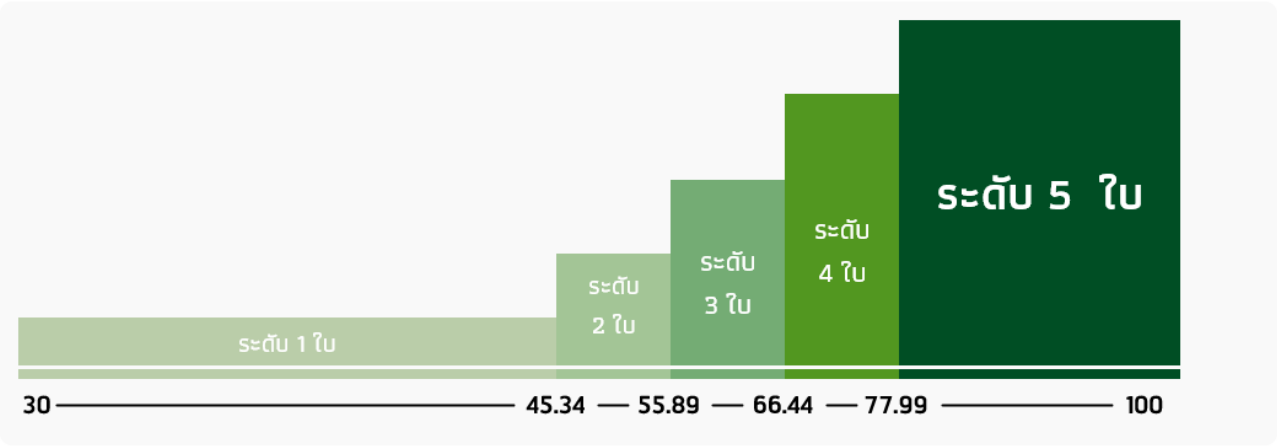
ขั้นตอนที่ 2 ของการจัดทำมาตรฐานใบไม้เขียวเบื้องต้น คือ Screening Stagekeyboard_arrow_up
ซึ่งจะประกอบไปด้วย 4 หมวดหลักคือ ก ถึง ง ซึ่งโรงแรมต้องทำให้ผ่านตามเงื่อนไขถึงจะสามารถจัดทำมาตรฐานในขั้นตอน Grading Stage ต่อไปได้ รายละเอียดของ Streaming หมวด ก ว่าด้วยการแสดงถึงการจัดการความยั่งยืนอย่างมีประสิทธิผล

หมวด ข ว่าด้วยการนำผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจและสังคมชุมชนระดับสูงสุดซึ่งจะก่อให้เกิดผลกระทบน้อยสุด
หมวด ค เป็นเรื่องเกี่ยวกับการเกิดประโยชน์สูงสุดและเกิดผลกระทบต่ำสุดต่อศิลปวัฒนธรรม
หมวด ง เป็นเรื่องของการเกิดประโยชน์สูงสุดแต่มีผลกระทบน้อยสุดต่อสิ่งแวดล้อม

ขั้นตอนที่ 3 การจัดทำมาตรฐานใบไม้เขียว คือ Grading Stagekeyboard_arrow_up
Grading Stage ที่ต้องทำโดยจะมีองค์ประกอบอยู่ 17 หมวดและจำนวนข้ออยู่ที่ 384 ข้อซึ่งจะเป็นระดับที่มีการวัดประเมินให้ระดับใบไม้เขียว 1-5 ใบไม้อย่างไรก็ตามโรงแรมต้องผ่านขั้นตอน Qualifying (SMS) และ Screening ทั้งนี้หากไม่ผ่าน 2 ขั้นตอนข้างต้น โรงแรมจะไม่ได้รับการตรวจประเมินโดยคณะผู้ตรวจประเมินของมูลนิธิใบไม้เขียว

การจัดทำแบบประเมินมาตรฐานทั้ง 3 ขั้นตอนตามระเบียบของมาตรฐานเพื่อความยั่งยืนของโรงแรมจากมูลนิธิใบไม้เขียวจะผ่านการตรวจประเมินจากผู้ตรวจภายนอกที่ผ่านการอบรมจากมูลนิธิใบไม้เขียว เพื่อทำการประเมินระดับเกียรติบัตรของโรงแรม

มาตรฐานคะแนนของโรงแรมใบไม้เขียว



ร้อยละ	30 - 45.34	ได้รับเกียรติบัตรใบไม้เขียว	1 ใบ
ร้อยละ	45.34-55.89	ได้รับเกียรติบัตรใบไม้เขียว	2 ใบ
ร้อยละ	55.90-66.44	ได้รับเกียรติบัตรใบไม้เขียว	3 ใบ
ร้อยละ	66.45-77.99	ได้รับเกียรติบัตรใบไม้เขียว	4 ใบ
มากกว่าร้อยละ	77.99	ได้รับเกียรติบัตรใบไม้เขียว	5 ใบ

ค่าใช้จ่ายในการสมัครเข้าร่วมโครงการใบไม้เขียว

1. ค่าสมัครแรกเข้าและสมาชิกรายปี 3 ปี 19,000 บาท (หนึ่งหมื่นเก้าพันบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการดำเนินการของมูลนิธิฯ อาทิ เอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการสมัครเข้าร่วมโครงการฯ แบบสอบถามเพื่อใช้ตรวจสอบการดำเนินงานและประเมินมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อมของมูลนิธิฯ
2. ค่าดำเนินการมาตรฐานและการตรวจประเมินโรงแรม
    - โรงแรมห่างจากกรุงเทพมหานคร ไม่เกิน 500 กิโลเมตร
      ราคา 39,000 บาท (สามหมื่นเก้าพันบาทถ้วน)
    - โรงแรมห่างจากกรุงเทพมหานคร เกิน 500 กิโลเมตร
      ราคา 45,000 บาท (สี่หมื่นห้าพันบาทถ้วน)

<u>หมายเหตุ</u> ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าเดินทางทางน้ำ สำหรับโรงแรมที่อยู่ตามเกาะหรือพื้นที่ห่างไกล หรือการเดินทางในพื้นที่ ซึ่งต้องเป็นค่าใช้จ่ายของโรงแรมเพื่อใช้ในการเดินทางเพื่อการประสานงาน การเดินทางของคณะผู้ตรวจประเมิน

4) การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.)

- <u>มาตรฐาน SHA (Amazing Thailand Safety and Health Administration) และ SHA Plus</u>

SHA เป็นมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยเพื่อนักท่องเที่ยวโดยนักท่องเที่ยว ดังนั้นการตรวจสอบ สถานประกอบการหรือกิจการที่ได้รับการอนุญาตให้เปิดบริการแล้ว การตรวจสอบ (Post Audit) จึงให้นักท่องเที่ยวหรือผู้รับบริการมีส่วนร่วมในการให้ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงและพัฒนาต่อไปผ่านระบบออนไลน์ที่ ททท. จัดทำขึ้นและสุ่มตรวจสถานประกอบการโดยคณะกรรมการตรวจประเมิน

เป็นโครงการความร่วมมือของ**กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุข โดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ** และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้การท่องเที่ยวเป็นส่วนหนึ่งของมาตรการควบคุมโรค ทำให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศได้รับประสบการณ์ที่ดี มีความสุข และมั่นใจในความปลอดภัยด้านสุขอนามัย จากสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยวของประเทศไทย โดยนำมาตรการความปลอดภัยด้านสาธารณสุข ผนวกกับมาตรฐานการให้บริการที่มีคุณภาพ ของสถานประกอบการเพื่อลดความเสี่ยงและป้องกันการแพร่ระบาดของโรคไวรัส COVID-19 และยกระดับมาตรฐานสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยวของไทย

- SHA และ SHA Plus คืออะไร

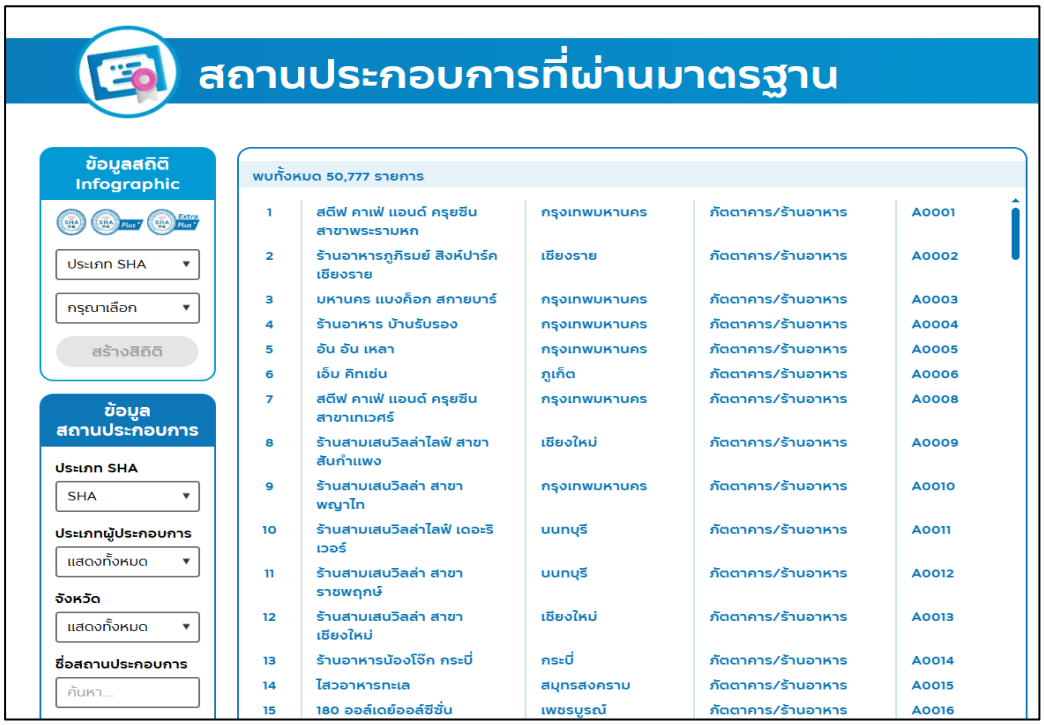
SHA เป็นมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยสำหรับสถานประกอบการในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว โดยคำนึกถึงความรัดกุมของสินค้าและบริการ ด้านการท่องเที่ยว ในสภาวะการแพร่ระบาดของโรคไวรัส COVID-19 ให้อุตสาหกรรมท่องเที่ยวเป็นไปอย่างปลอดภัยและถูกต้องตามหลักสุขอนามัย

SHA Plus เป็นมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ขั้นถัดมาของ SHA โดยสถานประกอบการจะต้องได้รับมาตรฐาน SHA ก่อน ซึ่งเงื่อนไขของการรับมาตรฐาน SHA PLUS คือ พนักงานหรือลูกจ้างภายในสถานประกอบการนั้นๆ **<u>ต้องได้รับวัคซีน อย่างน้อย 2 เข็มต่อคน เป็นจำนวนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 ของพนักงานทั้งหมด</u>**

- **การเปิดรับสมัครเข้าร่วมมาตรฐาน** : กำหนดเป็นช่วงเวลาเปิดรับสมัคร ไม่เปิดตลอดปี
- **การประเมินรับรอง** : สภา สมาพันธ์ และสมาคมต่างๆ ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเป็นผู้ดำเนินการตรวจประเมิน Checklist พร้อมรับรองผลการปรับปรุง สถานประกอบการตามมาตรฐาน SHA โดยแบ่งเป็น 10 ประเภทกิจกรรม ได้แก่

1. ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร
2. ประเภทสถานประกอบการที่พักและสถานที่จัดประชุม
3. ประเภทนันทนาการและสถานที่ท่องเที่ยว
4. ประเภทยานพาหนะ
5. ประเภทบริษัทนำเที่ยว
6. ประเภทสุขภาพและความงาม
7. ประเภทห้างสรรพสินค้าและศูนย์การค้า
8. ประเภทกีฬาเพื่อการท่องเที่ยว
9. ประเภทโรงละคร โรงมหรสพและการจัดกิจกรรม
10. ประเภทร้านค้า ของที่ระลึกและร้านค้าอื่นๆ

ททท.เป็นผู้ทำหน้าที่ควบคุมการออกตราสัญลักษณ์ โดยมีการระบุหมายเลขของตราสัญลักษณ์ SHA ให้แก่ผู้ประกอบการเพื่อบันทึกเป็นฐานข้อมูลรายชื่อผู้ประกอบการที่ได้รับตราสัญลักษณ์ SHA ทั้งนี้ ททท. สามารถเพิกถอนตราสัญลักษณ์ SHA ได้ในกรณีผู้ประกอบการไม่สามารถรักษามาตรฐานให้เป็นไปตามมาตรฐาน SHA



- ใบ cer อายุรับรอง 2 ปี

- <u>มาตรฐาน SHA ประเภทสถานประกอบการที่พักและสถานที่จัดประชุม</u> ประกอบด้วย 31 ข้อ

1. สุขลักษณะอาคารและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีอยู่ในอาคาร (3 ข้อ)
2. การจัดอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรค (3 ข้อ)
3. การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (6 ข้อ)
4. พื้นที่สาธารณะ (7 ข้อ)
5. ห้องพัก (4 ข้อ)
6. ห้องอาหารตามมาตรฐานร้านอาหาร (5 ข้อ)
7. กรณีร้านอาหารที่มีการแสดงดนตรี (2 ข้อ)
8. กรณีร้านที่มีการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (1 ข้อ)

มาตรฐาน Green Hotel ระดับนานาชาติ มี 8 มาตรฐาน ประกอบด้วย

1. มาตรฐาน LEED (Leadership in Energy and Environmental Design) เป็นมาตรฐานการประเมินอาคารสีเขียวจากประเทศสหรัฐอเมริการะดับสากลที่พัฒนาโดย U.S. Green Building Council (USGBC : สภาอาคารสีเขียวแห่งสหรัฐอเมริกา) เป็นมาตรฐานเพื่อส่งเสริมการออกแบบ การก่อสร้าง การดำเนินงาน และการบำรุงรักษาอาคารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและยั่งยืน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสร้างสภาพแวดล้อมที่ดีต่อสุขภาพของผู้ใช้งาน **มาตรฐาน LEED** เป็นเครื่องมือที่ช่วยให้โครงการก่อสร้างและอาคารต่างๆ สามารถลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้ เช่น การลดการใช้พลังงานและน้ำ การจัดการของเสีย และการเลือกใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การปรับปรุงคุณภาพอากาศภายในอาคาร การใช้แสงธรรมชาติ และการลดมลพิษ

- จุดเด่นของสำคัญของมาตรฐาน LEED: เป็นเกณฑ์ประเมินที่ใช้งานมายาวนาน พัฒนาขึ้นตั้งแต่ปี ค.ศ. 1993 โดยปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง และยังแบ่งเกณฑ์เป็นกลุ่มต่าง ๆ ให้เลือกใช้ประเมินได้แบบเหมาะสม ได้แก่

- **LEED สำหรับการออกแบบอาคารและการก่อสร้าง** (LEED for Building Design & Construction)
- **LEED สำหรับการตกแต่งภายในและการก่อสร้าง** (LEED for Interior Design & Construction)
- **LEED สำหรับการจัดการอาคารและบำรุงรักษา** (LEED for Building Operations & Maintenance)
- **LEED สำหรับการพัฒนาพื้นที่รอบอาคาร** (LEED for Neighborhood Development)
- **LEED สำหรับบ้านที่อยู่อาศัย** (LEED for Homes)
- **LEED สำหรับเมืองและชุมชน** (LEED for Cities & Communities)

- เกณฑ์การประเมินอาคารเขียว LEED Green Building Rating System ดังนี้

1. การตั้งเป้าหมาย (Integrative Process)

คะแนนส่วนนี้เป็นตัวช่วยส่งเสริมการตั้งเป้าหมายการสร้างอาคารร่วมกันภายในทีม โดยวิเคราะห์จากทรัพยากรน้ำและระบบพลังงานด้านต่าง ๆ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

2. ที่ตั้งและการขนส่ง (Location and Transportation)

คะแนนด้านการวางแผนการเดินทางว่า จะเดินทางมายังที่ตั้งของอาคารอย่างไร ให้ส่งผลกระทบต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด โดยจัดลำดับจากโครงสร้างพื้นฐานรอบ ๆ ที่ตั้งอาคาร และตัวเลือกในการเดินทาง

3. สถานที่ตั้งเพื่อความยั่งยืน (Sustainable Sites)

คะแนนส่วนนี้วัดจากการก่อสร้าง โดยคำนึงถึงการลดผลกระทบต่อระบบนิเวศ และใช้ทรัพยากรน้ำให้น้อยที่สุด

4. การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ (Water Efficiency)

นอกจากประเมินผลจากระบบนิเวศโดยรอบแล้ว มาตรฐาน LEED ยังวัดจากการส่งเสริมการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพทั้งจากภายในและภายนอกพื้นที่

5. การใช้พลังงานและบรรยากาศโดยรวม (Energy & Atmosphere)

คะแนนส่วนนี้จะวัดจากประสิทธิภาพในการใช้พลังงานภายในอาคาร ผ่านการพัฒนานวัตกรรมต่าง ๆ ที่ทันสมัย

6. วัสดุและทรัพยากร (Materials & Resources)

วัสดุที่นำมาใช้สร้างอาคารควรเป็นวัสดุที่ยั่งยืน เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โปร่งแสง ปลอดภัยต่อสุขภาพ และช่วยลดขยะ

7. มาตรฐานสิ่งแวดล้อมภายในอาคาร (Indoor Environmental Quality)

นอกจากการก่อสร้างโดยรวมแล้ว ยังมีเรื่องคุณภาพของสภาพอากาศใน รวมถึงแสงสว่างและมุมมองต่าง ๆ จากในอาคาร

- **อายุการรับรอง** : การรับรอง LEED ไม่มีอายุที่ตายตัว แต่จะมีการทบทวนและปรับปรุงระบบอยู่เสมอ

- **ประโยชน์** : การได้รับการรับรอง LEED สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับอาคารได้ เนื่องจากเป็นที่ยอมรับในระดับสากลและแสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นของโครงการในการสร้างความยั่งยืน

- **ระดับการรับรอง** มี 5 ระดับ ดังนี้

ถ้าอยากให้บ้านหรืออาคารของเราผ่านการประเมินมาตรฐาน LEED Certification ตั้งแต่ออกแบบไปจนถึงก่อสร้าง เราจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด เพื่อให้ได้รับคะแนนในด้านต่าง ๆ ได้แก่ การลดคาร์บอน ด้านพลังงาน น้ำ ขยะ ขนส่ง วัสดุ สุขภาพ และสิ่งแวดล้อมภายใน ทั้งหมดจะรวมเป็น 100 คะแนน โดยจะแบ่งการให้คะแนนเป็นลำดับขั้นต่าง ๆ ได้แก่

- ระดับ Platinum 80 คะแนนขึ้นไป
- ระดับ Gold 60-79 คะแนน
- ระดับ Silver 50-59 คะแนน
- ระดับผ่านการรับรอง Certified 40-49 คะแนน

ภาพ: LEED Certification ในระดับต่าง ๆ

มาตรฐานนี้มีการนำมาใช้กับอาคารสำนักงานในประเทศไทยอยู่หลายแห่ง และถือได้ว่าเป็นมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับค่อนข้างสูงในวงการอสังหาริมทรัพย์ประเภทอาคารสูง โดยค่าใช้จ่ายในการรับรองเท่าที่ผมทราบค่อนข้างสูงกว่ามาตรฐานอื่น ๆ สำหรับธุรกิจโรงแรมในประเทศที่ได้รับการรับรองผ่านมาตรฐานนี้ได้แก่: โรงแรมสินธร เคมปินสกี้ กรุงเทพ (Sindhorn Kempinski Hotel Bangkok), โรงแรมคิมป์ตัน มาลัย กรุงเทพ (Kimpton Maa-Lai Bangkok Hotel) ในปีพ.ศ. 2568 มีอาคารที่ได้รับการรับรอง LEED มากกว่า 195,000 แห่งทั่วโลก

2. [มาตรฐาน ISO 14001: 2015] โดย International Organization for Standardization (ISO), สวิตเซอร์แลนด์ มาตรฐาน ISO เป็นการรับรองคุณภาพที่ถูกนำมาใช้ในหลายอุตสาหกรรมโดยเฉพาะภาคการผลิต โดยมีรหัสการรับรองเป็นตัวเลขอยู่หลายประเภท แต่สำหรับมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับ Green คือ ISO 14001: 2015 เพื่อช่วยยกระดับระบบการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมขององค์กร ซึ่งสามารถนำมาใช้ได้กับองค์กรทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นภาคอุตสาหกรรมการผลิตหรือภาคบริการทั้งรัฐกับเอกชน และองค์กรที่เป็นวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม นั่นหมายถึงมาตรฐานดังกล่าวไม่ได้ถูกใช้กับเฉพาะธุรกิจโรงแรมอย่างเดียว ต้องบอกว่า ISO เป็นมาตรฐานที่ค่อนข้างเป็นที่ยอมรับในระดับโลก และเป็นหนึ่งในมาตรฐานที่ถูกนำมาใช้กำหนดการคัดเลือกผู้ประกอบการที่ได้มาตรฐานในการซื้อสินค้าหรือใช้บริการในหลายประเทศ โดยโรงแรมในประเทศไทยที่ใช้มาตรฐานนี้รับรอง ได้แก่: Sheraton Hua Hin Resort & Spa, The Peninsula Bangkok, Dusit Thani Pattaya

3. มาตรฐาน GSTC (Global Sustainable Tourism Council) Certified โดย Global Sustainable Tourism Council (GSTC) ซึ่งเป็นหน่วยงานระดับนานาชาติ ที่ให้การรับรองว่าธุรกิจหรือแหล่งท่องเที่ยวแห่งนั้นได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และมาตรฐานสากลด้านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โรงแรมในประเทศไทยที่ใช้มาตรฐานนี้รับรอง ได้แก่: โรงแรมในเครือเซ็นทารา 12 แห่ง เช่น Centara Kata Resort Phuket

4. Green Globe Certification, สหรัฐอเมริกา โดย Green Globe เป็นมาตรฐานสากลสำหรับการรับรองความยั่งยืนด้านการท่องเที่ยวและการบริการ (tourism and hospitality industry) ซึ่งมุ่งเน้นการจัดการอย่างยั่งยืนทั้งในด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และเศรษฐกิจ โดยมีจุดประสงค์เพื่อสนับสนุนองค์กรต่าง ๆ ในการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

และส่งเสริมการพัฒนาอย่างยั่งยืน https://www.greenglobe.com/criteria-indicators โรงแรมในประเทศไทยที่ใช้มาตรฐานนี้รับรอง ได้แก่: SAii Laguna Phuket, Santiburi Koh Samui, Pimalai Resort & Spa

5. Green Key โดย Foundation for Environmental Education (FEE), เดนมาร์ก Green Key เป็นมาตรฐานสากลสำหรับการรับรองความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อมในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ ซึ่งรวมถึงโรงแรม รีสอร์ต ร้านอาหาร และสถานประกอบการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ที่ได้รับการยอมรับทั่วโลก โดยเน้นไปที่การปฏิบัติที่มีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมและสนับสนุนการพัฒนาอย่างยั่งยืนในภาคการท่องเที่ยว โรงแรมในประเทศไทยที่ใช้มาตรฐานนี้รับรอง ได้แก่: ไอบิส กรุงเทพ อิมแพ็ค, Novotel Bangkok Suvarnabhumi Airport Hotel, โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ ฟิวเจอร์พาร์ค รังสิต

6. Green Growth 2050 โดย VisionCSR, ออสเตรเลีย เป็นมาตรฐานการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนที่ได้รับการพัฒนาเพื่อช่วยองค์กรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรมปรับตัวกับความท้าทายทางสังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม โรงแรมในประเทศไทยที่ใช้มาตรฐานนี้รับรอง: Anantara Riverside Bangkok Resort

7. EarthCheck, ออสเตรเลีย เป็นมาตรฐานที่มุ่งเน้นให้ธุรกิจในภาคการท่องเที่ยว โดยเฉพาะโรงแรม รีสอร์ตและสปา ดำเนินงานอย่างยั่งยืน โดยคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม ชุมชน และเศรษฐกิจ

โรงแรมในประเทศไทยที่ใช้มาตรฐานนี้รับรอง ได้แก่: Banyan Tree Bangkok, Capella Bangkok, Silavadee Pool Spa Resort

8. มาตรฐานโรงแรมสีเขียวอาเซียน (ASEAN Green Hotel Standard) เป็นมาตรฐานที่พัฒนาขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ธุรกิจโรงแรมในภูมิภาคอาเซียนดำเนินงานอย่างยั่งยืน มีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม และมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ โดยมีเป้าหมายหลักคือการสร้างสรรค์การท่องเที่ยวที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและชุมชน โรงแรมในประเทศไทยที่ใช้มาตรฐานนี้รับรอง ได้แก่: โรงแรมดุสิตธานี กระบี่ บีช รีสอร์ท, Asita Eco Resort, Sheraton Samui Resort

มาตรฐาน Green Hotel ของไทย มี 3 มาตรฐานที่โรงแรมไทยนิยมใช้กัน ได้แก่

1. Green Hotel ถูกพัฒนาขึ้นโดยกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เป็นมาตรฐานที่ส่งเสริมให้โรงแรมและสถานที่พักต่าง ๆ ดำเนินการในลักษณะที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยมุ่งเน้นลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า โรงแรมในประเทศไทยที่ใช้มาตรฐานนี้รับรอง ได้แก่ : โรงแรม มันดาราวา รีสอร์ท แอนด์ สปา, โรงแรมคาลิมา รีสอร์ท แอนด์ สปา เขาหลัก

2. มาตรฐานใบไม้เขียว (Green Leaf Standard) เป็นมาตรฐานที่พัฒนาโดยมูลนิธิใบไม้เขียว เพื่อส่งเสริมการจัดการสิ่งแวดล้อมที่ดีในอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว โรงแรมในประเทศไทยที่ใช้มาตรฐานนี้รับรอง ได้แก่: โรงแรมบุรี รสา วิลเลจ, โรงแรมชาเทรียม เรสิเด้นท์ สาทร

3. Green Health Hotel คือมาตรฐานที่พักที่ส่งเสริมสุขภาพและการจัดการสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน ซึ่งพัฒนาโดยกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยวและผู้เข้าพักว่าโรงแรมที่ได้รับการรับรองนี้มีมาตรการด้านสุขอนามัย ความปลอดภัย และการจัดการสิ่งแวดล้อมที่ได้มาตรฐานสากล โรงแรมในประเทศไทยที่ใช้มาตรฐานนี้รับรอง ได้แก่: เมอร์เคียว เกาะช้าง ไฮด์อเวย์, โรงแรม สเตย์บริจ สวีท กรุงเทพ ทองหล่อ

สำหรับเกณฑ์ที่ใช้พิจารณารับรองมาตรฐานโรงแรมสีเขียวนั้นมีเกณฑ์อะไรบ้าง ผมขอยกไปต่อในฉบับหน้านะครับ ขอบอกไว้ก่อนว่ามีเกณฑ์ค่อนข้างหลากหลาย และสามารถนำมาปรับใช้ได้กับหลายธุรกิจ

การทบทวนมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) ประจำปีงบประมาณ 2568

1) ปรับปรุงการประเมิน : ปรับระดับการประเมินเป็น 2 ระดับ คือ ระดับดี (Good) และ ระดับยอดเยี่ยม (Excellent) โดย

- ระดับดี (Good) = ทำผ่านทุกข้อที่เป็นข้อระดับพื้นฐานตามเกณฑ์และกฎหมาย **จำนวน 72 ข้อ**

- ระดับยอดเยี่ยม (Excellen) = ทำผ่านทุกข้อที่เป็นข้อระดับพื้นฐานตามเกณฑ์และกฎหมาย และทำผ่านทุกข้อที่เป็นข้อระดับยอดเยี่ยม (*) **จำนวน 6 ข้อ**

2) ปรับอายุการรับรอง : จากเดิม 2 ปี เป็น 3 ปี

3) เปิดระบบเอกสารแนบ : มีการแนบเอกสารบางรายการ เพื่อสะดวกในการตรวจประเมินรับรอง โดยไม่ต้องลงพื้นที่ไปตรวจภาคสนาม

ตารางที่ 1 เปรียบเทียบมาตรฐาน GHH กับมาตรฐานอื่น และปรับข้อความใหม่

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
ส่วนที่ 1 เกณฑ์การประเมินด้านการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดต่ออุบัติใหม่				
1) จัดให้มีระบบการคัดกรองพนักงาน ผู้รับบริการและนักท่องเที่ยว - มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการและแนะนำให้พบแพทย์)				ตัดออก
2) มีมาตรการติดตามข้อมูลของผู้รับบริการ และผู้มาติดต่อ - มีระบบการติดตามข้อมูลของผู้รับบริการและผู้มาติดต่อในโรงแรม เช่น การใช้แอพพลิเคชันทางโทรศัพท์เคลื่อนที่ตามที่ทางราชการกำหนด หรือ ใช้มาตรการควบคุมการเข้า-ออก ด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงานทดแทน				ตัดออก
3) มีมาตรการกำกับการสวมใส่หน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้า			√	ตัดออก

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
- มีการกำกับให้ผู้รับบริการสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า หรืออาจจัดให้มีบริการหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า สำหรับบริการลูกค้าและผู้มาติดต่อในโรงแรม				
4) จัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดไว้บริการ - จัดให้มีเจลแอลกอฮอล์ สำหรับทำความสะอาดมือไว้บริการในบริเวณพื้นที่ส่วนกลาง เช่น ประตูทางเข้า-ออก หน้าลิฟต์ เป็นต้น			√	ตัดออก
5) กำหนดมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล - จัดให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร			√	ตัดออก
6) กำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด - จำกัดจำนวนคนให้เพื่อลดความแออัด หลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน				ตัดออก
7) การทำความสะอาดบริเวณทั่วไปและบริเวณจุดเสี่ยง - มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคอุปกรณ์ เครื่องใช้ และสถานที่ภายในโรงแรมเป็นประจำทุกวัน และเพิ่มความถี่ในการทำความสะอาดโดยเฉพาะบริเวณที่เป็นจุดเสี่ยง ที่มีการใช้งานร่วม จุดสัมผัสร่วม อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง			√	ตัดออก

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
8) การจัดการมูลฝอยที่ปนเปื้อนสารคัดหลั่งจากผู้รับบริการอย่างเข้มงวด - จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด มัดปากถุงให้แน่น เก็บรวบรวมไว้ยังที่พักขยะและกำจัดอย่างถูกวิธี โดยผู้ปฏิบัติงานต้องสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลอย่างรัดกุมทุกครั้ง			√	ตัดออก
9) การสร้างภูมิคุ้มกันเพื่อป้องกันโรค - มีมาตรการสร้างภูมิคุ้มกันเพื่อป้องกันโรคในพนักงาน ด้วยการส่งเสริมให้พนักงานรับการฉีดวัคซีนครบโดส เพื่อการป้องกันโรค โดยความครอบคลุมของการรับวัคซีนสำหรับพนักงานให้เป็นไปตามที่ราชการกำหนด			√	ตัดออก
ส่วนที่ 2 เกณฑ์การประเมินด้าน GREEN Health				
ขั้นตอนที่ 1 การสร้างกระบวนการพัฒนา				
1) การกำหนดนโยบาย และการบริหารจัดการด้าน GREEN Health Hotel				
1.1) มีการกำหนดนโยบาย ผู้รับผิดชอบจัดทำแผนดำเนินงาน สร้างกระบวนการสื่อสารให้เกิดการพัฒนาด้านสุขอนามัยสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัย และส่งเสริมสุขภาพอย่างมีส่วนร่วมของทุกคนในองค์กร	√	√		
1. มีการกำหนดนโยบายด้านการส่งเสริมสุขภาพ สุขอนามัย อนามัยสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัย เพื่อ	√	√		1. มีการกำหนดนโยบายด้านการส่งเสริมสุขภาพ ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัย

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
กำหนดทิศทางการดำเนินงาน และประชาสัมพันธ์ให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนรับทราบ				และประชาสัมพันธ์ให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนรับทราบ
2. มีการกำหนดผู้รับผิดชอบ วิธีการในการดำเนินการตามนโยบายที่กำหนดไว้	√	√		2. มีการกำหนดแผนการขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์ GREEN Health Hotel วิธีการดำเนินงาน ผู้รับผิดชอบ และดำเนินการตามแผน พร้อมสื่อสารให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนเข้าใจในการดำเนินงานอย่างมีส่วนร่วมทั้งองค์กร
3. มีแผนการขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์ GREEN Health Hotel และมีการดำเนินงานตามแผนที่กำหนด	√	√		
4. มีการสื่อสารสาธารณะเพื่อสร้างความเข้าใจในการดำเนินงานอย่างมีส่วนร่วมทั้งองค์กร	√			
5. การตรวจติดตาม ทบทวน และประเมินผลการดำเนินงานด้านการส่งเสริมสุขภาพ สุขอนามัย อนามัยสิ่งแวดล้อม และความปลอดภัย		√		**คงเดิม**
ขั้นตอนที่ 2 การดำเนินงานพัฒนาตามเกณฑ์ GREEN				
2) G : Garbage การจัดการมูลฝอยทุกประเภท				
2.1) มีการลดปริมาณมูลฝอยและการคัดแยกมูลฝอยในโรงแรม 1. มีการดำเนินการตามมาตรการ 3R (Reduce Reuse Recycle) อย่างเป็นรูปธรรม	√	√		**คงเดิม**
2. มีการคัดแยกมูลฝอยทั่วไป คือ มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ มูลฝอยอื่นๆ		√	√	2. จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยเพียงพอ มีฝาปิดมิดชิด สามารถป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรคได้ และคัดแยกตามประเภทมูลฝอย คือ มูลฝอยทั่วไป มูลฝอยอินทรีย์ มูลฝอยนำกลับมาใช้ใหม่ (มูลฝอยรี

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
				ไซเคิล) และอื่นๆ เช่น มูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายจากชุมชน เป็นต้น
2.2) มีการจัดการมูลฝอยอย่างถูกสุขลักษณะ				
1. ผู้ปฏิบัติงานในการเก็บ และขนมูลฝอย ต้องสวมชุดที่รัดกุม และสวมอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสม			√	1. ผู้ปฏิบัติงานเก็บและขนมูลฝอยต้องสวมใส่หน้ากากอนามัย ถุงมือยาง และอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลอย่างรัดกุมทุกครั้ง และเก็บรวบรวมมูลฝอยไปยังที่พักรวมมูลฝอยเพื่อนำไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะ
2. มีภาชนะรองรับมูลฝอย เพียงพอ มีฝาปิดมิดชิด และแยกตามประเภทมูลฝอย			√	ยุบไปไว้ หัวข้อ 2.1 ข้อย่อย 2
3. มีการกำหนดเส้นทางและเวลาในการเคลื่อนย้ายมูลฝอยไม่ให้มีการสะสมหรือมีมูลฝอยตกค้าง และล้างทำความสะอาดรถเข็นเคลื่อนย้ายมูลฝอยหลังจากเสร็จสิ้นภารกิจในแต่ละวัน				**คงเดิม**
4. มีที่พักรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ และเก็บรวบรวมมูลฝอยส่งไปกำจัดอย่างสม่ำเสมอตามวัน เวลา ที่กำหนด ไม่ให้เกิดการสะสมหรือมูลฝอยตกค้าง	√		√	4. จัดให้มีที่พักรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ และเก็บรวบรวมมูลฝอยส่งไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะอย่างสม่ำเสมอ
3) R : Restroom การจัดการห้องส้วมและสิ่งปฏิกูล				
3.1) มีการพัฒนาส้วมสาธารณะตามมาตรฐานสะอาดเพียงพอ ปลอดภัย (HAS) ในอาคารที่เป็นพื้นที่ส่วนกลางของโรงแรม				
ความสะอาด (Health : H)				
1. พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้			√	1. มีการพัฒนาส้วมสาธารณะในอาคารที่เป็นพื้นที่ส่วนกลางตามมาตรฐานส้วมสาธารณะระดับประเทศ (HAS) ของกรมอนามัย

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
2. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง ภาชนะกักเก็บขันตักน้ำอยู่ในสภาพดี ใช้งานได้				ยุบรวม
3. กระดาษชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือบริการฟรี) หรือมีสายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้				ยุบรวม
4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจกสะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้			√	ยุบรวม
5. สบู่ล้างมือ พร้อมให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ			√	ยุบรวม
6. ถังรองรับมูลฝอยสะอาด มีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือบริเวณใกล้เคียง				ยุบรวม
7. มีการระบายอากาศดี และไม่มีกลิ่นเหม็น				ยุบรวม
8. สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูลและถังเก็บกักไม่รั่วแตกหรือชำรุด				ยุบรวม
9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบการควบคุมตรวจตราเป็นประจำ			√	ยุบรวม
ความเพียงพอ (Accessibility : A)				
10. จัดให้มีส้วมนั่งราบอย่างน้อยหนึ่งที่				ยุบรวม
11. ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ				ยุบรวม
ความปลอดภัย (Safety : S)				
12. บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลับตา/เปลี่ยว				ยุบรวม

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
13. กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย – หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ชัดเจน				ยุบรวม
14. ประตูที่จับเปิด – ปิด และที่ล็อคด้านในสะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้				ยุบรวม
15. พื้นห้องส้วมแห้ง				ยุบรวม
16. แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ				ยุบรวม
3.2) มีส้วมสำหรับผู้พิการได้ตามมาตรฐานเป็นไปตาม พ.ร.บ.ควบคุมอาคาร พ.ศ.2522				
17. จัดให้มีส้วมนั่งราบสำหรับผู้พิการ ผู้สูงวัย หญิงตั้งครรภ์อย่างน้อยหนึ่งที่ในบริเวณที่สะดวก เข้าถึงได้ง่าย *ต้องจัดให้มีห้องส้วมสำหรับผู้พิการหรือทุพพลภาพ และคนชราอย่างน้อย 1 ห้อง และมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับผู้พิการ หรือทุพพลภาพ และคนชรา ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงกำหนดสิ่งอำนวยความสะดวกในอาคารสำหรับผู้พิการ หรือทุพพลภาพและคนชรา (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2564				คงเดิม
***3.3) มีนวัตกรรมส้วมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม**				
18. มีการสร้างนวัตกรรม เพื่อประหยัดพลังงาน เช่น ใช้สุขภัณฑ์ที่ประหยัดน้ำ การใช้พลังงานทดแทน เป็นต้น				*ระดับยอดเยี่ยม
19. มีการสร้างบรรยากาศที่ดีในห้องส้วม โดยการนำสมุนไพรมาวางในห้องส้วม เพื่อให้เกิดกลิ่นหอมไม่มากจนฉุน				*ระดับยอดเยี่ยม

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
20. มีการใช้สารชีวภาพและสารเคมีที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในการทำความสะอาดห้องส้วม				*ระดับยอดเยี่ยม
4) E: Energy การจัดการด้านอนุรักษ์พลังงาน				
*4.1) มีการดำเนินการตามมาตรการประหยัดพลังงานที่เป็นรูปธรรมเกิดการปฏิบัติตามมาตรการร่วมกันทั้งองค์กร หรือมีการใช้พลังงานทางเลือก				
1. มีนโยบายและมาตรการประหยัดพลังงานที่เป็นรูปธรรมเกิดการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดร่วมกันทั้งองค์กร ตัวอย่างเช่น กำหนดเวลาเปิดปิดเครื่องใช้ไฟฟ้า การตั้งค่าอุณหภูมิเครื่องปรับอากาศที่ 25 องศาเซลเซียส ส่งเสริมการใช้จักรยานในพื้นที่โรงแรม รณรงค์การใช้น้ำอย่างประหยัด	√	√		1. มีนโยบายหรือมาตรการประหยัดพลังงานที่เป็นรูปธรรมและดำเนินการตามนโยบายหรือมาตรการที่กำหนดร่วมกันทั้งองค์กร รวมถึงมีการประเมินผลสำเร็จของการดำเนินการตามนโยบายหรือมาตรการที่ชัดเจน
2. มีการดำเนินกิจกรรมประหยัดพลังงานที่สอดคล้องกับนโยบาย มีประสิทธิภาพ และมีการส่งเสริมการใช้พลังงานทดแทนหรือพลังงานทางเลือก	√	√		2. มีการส่งเสริมการใช้พลังงานทดแทนหรือพลังงานทางเลือกที่เป็นรูปธรรมในองค์กร *ระดับยอดเยี่ยม
3. มีการประเมินผลสำเร็จของการดำเนินการที่ชัดเจน	√			**ยุบไปไว้ข้อ 1.**
5) E: Environment การจัดการอาคารและสิ่งแวดล้อม				
5.1) การจัดการด้านสุขลักษณะอาคารและพื้นที่โดยรอบ				
1. มีการปรับปรุงภูมิทัศน์ การเพิ่มพื้นที่สีเขียว และพื้นที่พักผ่อนที่สร้าง	√			**คงเดิม**

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
ความรู้สึกผ่อนคลาย สำหรับผู้รับบริการและพนักงาน				
2. กำหนดพื้นที่ใช้งานอย่างชัดเจน มีการดูแลรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อยทั้งภายนอกอาคาร ภายในอาคาร และมีป้ายสัญลักษณ์บอกไว้ชัดเจน				2. มีการดูแลรักษาความสะอาดในพื้นที่ส่วนกลาง พื้นที่ที่มีการใช้ประโยชน์ เช่น ห้องออกกำลังกาย สปา ห้องประชุม โรงอาหารพนักงาน ห้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ สิ่งของ เป็นต้น จัดวางสิ่งของและอุปกรณ์เป็นระเบียบเรียบร้อยและปลอดภัย กำหนดพื้นที่ใช้งานและมีป้ายสัญลักษณ์บอกไว้ชัดเจน มีความเป็นระเบียบเรียบร้อยทั้งภายในอาคารและภายนอกอาคาร
3. จัดพื้นที่ส่วนกลางให้สะอาด จัดวางอย่างเหมาะสม เป็นระเบียบ และปลอดภัย เช่น ห้องออกกำลังกาย สปา ห้องประชุม โรงอาหารพนักงาน ห้องเก็บวัสดุสิ่งของ ฯลฯ			√	
4. มีการดำเนินงานกิจกรรมที่ส่งเสริมสภาพแวดล้อมที่ดีในการทำงาน เช่น กิจกรรม 5ส สถานที่ทำงานน่าอยู่ น่าทำงาน (Healthy Workplace Happy for Life) เป็นต้น				**คงเดิม**
5.2) การจัดการแสงสว่าง อุณหภูมิ และการระบายอากาศในอาคาร				
1. มีการจัดแสงสว่างเป็นไปตามกฎหมายกำหนด				**คงเดิม**
2. มีการจัดการความร้อน อุณหภูมิอย่างเหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของพนักงานและผู้รับบริการ				**คงเดิม**
3. จัดให้มีการระบายอากาศภายในอาคารที่ดีมีการจัดการคุณภาพอากาศในอาคารบริเวณห้องโถง ล๊อบบี้ ห้องประชุม ห้องพัก ห้องออกกำลังกาย เป็นต้น และมีการตรวจวัดอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เช่น อุณหภูมิ ความชื้น			√	**คงเดิม**

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
สัมพัทธ์ การเคลื่อนที่ของอากาศฝุ่นละออง (TSP PM_{10}) เป็นต้น (ตามประกาศกรมอนามัยเรื่อง ค่าเฝ้าระวังคุณภาพอากาศภายในอาคารสาธารณะ พ.ศ.2565)				
5.3) การจัดการห้องพัก				
1. มีการทำความสะอาดพื้น ผนัง ผ้าม่าน พรม ห้องส้วม เฟอร์นิเจอร์ และสิ่งของ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ โซฟา ตู้เสื้อผ้า รีโมท โทรศัพท์ ปลั๊กไฟ สวิตซ์ไฟ เป็นต้น ให้สะอาด เป็นระเบียบก่อนและหลังการเข้าพัก			√	1. มีการดูแลและทำความสะอาดอาจฆ่าเชื้อโรค ในห้องพักบริเวณพื้น ผนัง ผ้าม่าน พรม ห้องส้วม เฟอร์นิเจอร์ และสิ่งของ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ โซฟา ตู้เสื้อผ้า รีโมท โทรศัพท์ ปลั๊กไฟ สวิตซ์ไฟ ให้สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยก่อนและหลังการเข้าพัก รวมถึงชุดเครื่องนอน อุปกรณ์อาบน้ำ และของใช้ส่วนตัว เช่น หมอน ผ้าห่ม ผ้าปูที่นอน ผ้าเช็ดตัว เสื้อคลุมอาบน้ำ แก้วน้ำ เป็นต้น ดูแลทำความสะอาดและเปลี่ยนทุกครั้งที่มีการเข้าพัก
2. มีการดูแลความสะอาดของชุดเครื่องนอน อุปกรณ์อาบน้ำ และของใช้ส่วนตัว เช่น หมอน ผ้าห่ม ผ้าปูที่นอน ผ้าเช็ดตัว เสื้อคลุมอาบน้ำ แก้วน้ำ เป็นต้น ให้สะอาดและเปลี่ยนทุกครั้งที่มีการเข้าพัก				
5.4) การจัดการเชื้อแบคทีเรียชนิดลีจิโอเนลลา (*Legionella* spp.)				
1. ดำเนินการและจัดการหอผึ่งเย็นให้มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน ตั้งอยู่ห่างจากบ้านเรือน ติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันการฟุ้งกระจายของละอองน้ำ และมีระบบควบคุมและบำบัดน้ำในหอผึ่งเย็น และมีป้ายเตือนต่างๆ แสดงไว้ชัดเจน (ตามประกาศกรมอนามัยเรื่อง ข้อปฏิบัติการควบคุมเชื้อลีจิ	√			**คงเดิม**

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
โอเนลลาในหอผึ่งเย็นของอาคารในประเทศไทย)				
2. ดำเนินการให้ถังเก็บน้ำสะอาดมีการควบคุมระดับคลอรีนตกค้างเป็นไปตามเกณฑ์กำหนด	√			คงเดิม
3. ดำเนินการล้างทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศและถาดรองรับน้ำเครื่องปรับอากาศ อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง	√			คงเดิม
4. หัวก๊อกน้ำและฝักบัวอาบน้ำในห้องพัก มีการทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาฆ่าเชื้อสม่ำเสมอ	√			คงเดิม
5. ดำเนินการไม่ให้น้ำในท่อเกิดสภาวะน้ำนิ่ง โดยเปิดน้ำในระบบท่อน้ำปล่อยน้ำทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที และดำเนินการเป็นประจำ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อสัปดาห์	√			คงเดิม
6. มีผลการตรวจและวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรียชนิดลีจิโอเนลลา (*Legionella* spp.) อย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี	√			*ระดับยอดเยี่ยม
5.5) การจัดการน้ำเสีย				
1. มีการติดตั้งบ่อดักไขมันบริเวณท่อระบายน้ำเสียก่อนเข้าสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	√	√		คงเดิม
2. มีการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อบำบัดน้ำเสียของโรงแรม และการระบายน้ำทิ้งหลังผ่านการบำบัดแล้วไม่ส่งผลกระทบต่อชุมชนและสิ่งแวดล้อมและได้มาตรฐาน ควบคุมการระบายน้ำทิ้งตามที่กฎหมาย	√	√		คงเดิม

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
กำหนด (ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อ กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด)				
3. มีการจัดทำรายงานการดำเนินระบบบำบัดน้ำเสียตามกฎหมายกำหนด (กฎกระทรวง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและแบบการจัดเก็บสถิติและข้อมูล การจดบันทึกรายละเอียด และรายงานสรุปผลการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสีย พ.ศ. 2555)		√		คงเดิม
5.6) การควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค				
1. มีการดูแลด้านสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้มีความสะดวกสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์ ยุง และแมลงพาหะนำโรค	√			คงเดิม
2. มีการควบคุมสัตว์ ยุง และแมลงพาหะนำโรค ด้วยวิธีการต่างๆ ที่ปลอดภัยต่อสุขภาพและทรัพย์สิน	√			คงเดิม
5.7) การจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่ ส่งเสริมสุขภาพ				
❖ **สระว่ายน้ำและคุณภาพน้ำในสระ**				
1. มีการทำความสะอาดอาคารหรือสถานที่ใช้อาบน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า จุดวางรองเท้า ตู้เก็บของประจำสระทุกวัน	√			คงเดิม

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
2. มีการตรวจสภาพบริเวณโดยรอบสระในสระว่ายน้ำให้มีสภาพดี พร้อมใช้งานและน้ำในสระต้องสะอาด ไม่มีคราบตะไคร่น้ำและเศษขยะ หรือวัสดุอื่นใด				คงเดิม
3. มีป้ายแสดงคุณภาพน้ำ เช่น ค่าคลอรีน ค่าความกรด-ด่าง เป็นรายวัน และมีป้ายข้อบังคับ วิธีการปฐมพยาบาล ความลึกของน้ำในสระ แสดงเป็นภาษาไทย และภาษาอื่นๆ ในตำแหน่งที่ผู้รับบริการมองเห็นชัดเจน				คงเดิม
4. มีเจ้าหน้าที่ประจำสระ ดูแลความปลอดภัย ให้ความช่วยเหลือ ปฐมพยาบาลและช่วยชีวิตตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ				คงเดิม
5. มีอุปกรณ์ช่วยชีวิตประจำสระ ได้แก่ ไม้ช่วยชีวิต ห่วงชูชีพ เครื่องช่วยหายใจ เป็นต้น มีห้องปฐมพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาล และมีโทรศัพท์พร้อมติดหมายเลขโทรศัพท์สำคัญๆ แสดงไว้ในตำแหน่งที่มองเห็นชัดเจน	√			คงเดิม
6. มีเจ้าหน้าที่ควบคุม ดูแล ปรับปรุงคุณภาพน้ำในสระว่ายน้ำ และมีการจัดการคุณภาพน้ำในสระว่ายน้ำให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการกำหนด	√			คงเดิม
7. กรณีเปิดให้บริการสระว่ายน้ำแก่บุคคลภายนอกที่มิใช่ลูกค้าที่เข้าพัก				คงเดิม

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
โดยคิดค่าบริการ มีการดำเนินการตามราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด				
❖ **ห้องออกกำลังกาย (ฟิตเนส)**				
1. มีการแบ่งพื้นที่ให้บริการออกกำลังกายเป็นสัดส่วนที่ชัดเจน เช่น พื้นที่ต้อนรับ พื้นที่อุปกรณ์ออกกำลังกาย และพื้นที่กิจกรรมออกกำลังกายกลุ่ม เป็นต้น และพื้นที่จัดวางอุปกรณ์ มีระยะห่างระหว่างอุปกรณ์ออกกำลังกาย ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และช่องทางเดินร่วม ไม่น้อยกว่า 1.50 เมตร				**คงเดิม**
2. ห้องออกกำลังกายควรมีการถ่ายเทอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ หากใช้เครื่องปรับอากาศ ควรมีอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 20-25 องศาเซลเซียส				**คงเดิม**
3. จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ (ไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์)				**คงเดิม**
4. มีป้ายคำแนะนำ ในการใช้อุปกรณ์ออกกำลังกาย และทำการตรวจเช็คอุปกรณ์ออกกำลังกายให้พร้อมใช้งานสม่ำเสมอ				**คงเดิม**
5. กรณีเปิดเพลงโดยมีความเข้มของเสียงในห้องออกกำลังกายเฉลี่ยสูงสุดไม่เกิน 90 เดซิเบล				**คงเดิม**
6. มีบุคลากรให้คำนะนำ ดูแล หรือสอนออกกำลังกาย โดยมีคุณสมบัติจบการศึกษาขั้นต่ำปริญญาตรีทาง	√			**คงเดิม**

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
วิทยาศาสตร์สุขภาพ, วิทยาศาสตร์การกีฬา, พลศึกษา หรือ ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ฝึกสอนการออกกำลังกาย และมีอุปกรณ์ปฐมพยาบาลหรือช่วยชีวิตเบื้องต้น				
5.8) ความปลอดภัยและสภาพแวดล้อมในการทำงานให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง				
❖ **การป้องกันอัคคีภัยและการอพยพหนีไฟ**				
1. มีเครื่องดับเพลิงแต่ละประเภทอย่างเหมาะสมและเพียงพอ พร้อมได้รับการตรวจสอบให้พร้อมใช้งาน และติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถนำมาใช้งานได้ทันที ในกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนด	√			**คงเดิม**
2. จัดให้มีระบบน้ำดับเพลิง และอุปกรณ์ประกอบที่ใช้ในการดับเพลิงขั้นต้นได้อย่างเพียงพอในทุกส่วนของอาคาร	√			**คงเดิม**
3. ทางหนีไฟ และบันไดหนีไฟอยู่ในสภาพที่ดี ไม่ชำรุด ไม่มีสิ่งกีดขวางหรือปิดตาย				**คงเดิม**
4. กำหนดให้มีจุดอพยพประจำโรงแรม				**คงเดิม**
5. มีการซ้อมดับเพลิงและอพยพหนีไฟอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	√			**คงเดิม**
❖ **สภาพการทำงานที่ปลอดภัย**				
1. มีการติดตั้งเครื่องจักร อุปกรณ์อย่างมั่นคงและปลอดภัย และติดตั้ง				**คงเดิม**

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
ฝาครอบส่วนที่เคลื่อนไหวของเครื่องจักร อุปกรณ์ ตลอดระยะเวลาการทำงาน				
2. มีการเดินสายไฟที่เป็นระเบียบ ใช้สายไฟถูกประเภท และมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การใช้ไฟฟ้าอย่างปลอดภัย อุปกรณ์ เครื่องใช้ไฟฟ้าได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี				**คงเดิม**
3. มีการกำหนดระเบียบ ขั้นตอนการทำงานที่ปลอดภัย และมีเส้นหรือขอบเขตแสดงบริเวณที่มีอันตรายหรือห้ามเข้าใกล้ พร้อมป้ายเตือนต่างๆ ชัดเจน				**คงเดิม**
4. จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่ถูกต้อง เหมาะสม และเพียงพอ สำหรับผู้ปฏิบัติงาน				**คงเดิม**
❖ **สารเคมี**				
1. มีสถานที่จัดเก็บสารเคมีประเภทต่างๆ แยกเป็นสัดส่วนและมีป้ายบ่งชี้ชัดเจน	√	√		1. มีสถานที่จัดเก็บสารเคมีประเภทต่างๆ แยกเป็นสัดส่วนและมีป้ายบ่งชี้อย่างชัดเจน โดยจัดเก็บสารเคมีให้เรียบร้อย ไม่มีกลิ่นสารเคมี หรือกลิ่นเหม็นรบกวน สร้างความเดือดร้อนรำคาญต่อชุมชน
2. มีการจัดทำข้อมูลความปลอดภัยของสารเคมีแต่ละประเภท และแสดงให้เห็นชัดเจน		√		**คงเดิม**
3. สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดต้องผ่านระบบบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยสู่สิ่งแวดล้อมภายนอก				**คงเดิม**

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
4. ไม่มีกลิ่นสารเคมี หรือกลิ่นเหม็นรบกวน สร้างความเดือดร้อนรำคาญต่อชุมชน				ยุบไว้ข้อ 1.
6) N: Nutrition การจัดการสุขาภิบาลอาหาร อาหารปลอดภัยและน้ำดื่ม-น้ำใช้				
6.1) ด้านสุขาภิบาลอาหาร				
1. สถานที่เตรียม ปรุงประกอบ และรับประทานอาหาร สะอาด เป็นสัดส่วนที่รับอาหารสด และวัตถุดิบประเภทต่างๆ สะอาด แยกรับอาหารเป็นสัดส่วนตามประเภทอาหาร ไม่พบสัตว์และแมลงพาหะนำโรค จัดให้มีถังรองรับมูลฝอย อ่างล้างมือ และห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะไม่ใกล้บริเวณรับอาหารสด				คงเดิม
2. เตรียม-ปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร อาหารแห้งไม่พบเชื้อรา ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่ปลอดภัย จัดการอาหารให้สะอาดก่อนปรุงเก็บอาหารสดในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิด และน้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดและมีการปกปิดไม่มีสิ่งของอื่นแช่รวมไว้				คงเดิม
3. ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ ต้องสะอาด มีการฆ่าเชื้อ ภาชนะอุปกรณ์ภายหลังการทำความสะอาดมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ตู้แช่ ตู้เย็น สะอาดมีสภาพ				คงเดิม

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
ดี เขียงและมีดแยกใช้ระหว่างอาหารสุก ดิบ และผลไม้				
4. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร “กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561” ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด ถูกต้องเหมาะสม และล้างมือสะอาดก่อนเตรียมปรุงประกอบเสิร์ฟ	√			คงเดิม
5. มีการเฝ้าระวังการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี				คงเดิม
6.2) มีการจัดการอาหารปลอดภัย				
1. เลือกอาหารจากแหล่งที่เชื่อถือได้ ไม่ปนเปื้อนสารเคมี หรือสารกำจัดศัตรูพืช มีมาตรฐานอาหารปลอดภัยรับรอง				คงเดิม
6.3) การจัดการคุณภาพน้ำดื่ม-น้ำใช้				
1. สถานที่วาง/เก็บน้ำดื่ม ต้องสะอาด เป็นระเบียบไม่วางน้ำดื่มใกล้แหล่งมลพิษหรือสารเคมี น้ำดื่มต้องอยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท มีเลขสารบบอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และเครื่องกรองน้ำดื่มต้องสะอาด เปลี่ยนไส้กรองตามระยะเวลาที่กำหนด				คงเดิม
2. ดูแลทำความสะอาดถังพักน้ำภายในอาคาร ถังพักน้ำใต้ดิน		√		2. ดูแลทำความสะอาดถังพักน้ำภายในอาคาร ถังพักน้ำใต้ดิน

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
สม่ำเสมอ น้ำใช้ต้องได้มาตรฐานคุณภาพตามมาตรฐานน้ำประปาของการประปานครหลวง / การประปาส่วนภูมิภาค หรือตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย พ.ศ.2563 มีการตรวจสอบคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ และเฝ้าระวังคุณภาพน้ำ				สม่ำเสมอ น้ำใช้ต้องได้มาตรฐานคุณภาพตามมาตรฐานน้ำประปาของการประปานครหลวง / การประปาส่วนภูมิภาค หรือตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย พ.ศ.2563 มีการตรวจสอบคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ (Residual Chlorine) กำหนดมาตรฐาน 0.2 – 0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร และเฝ้าระวังคุณภาพน้ำ
ขั้นตอนที่ 3 การดำเนินงานพัฒนาตามเกณฑ์ Health				
7) Health การส่งเสริมสุขภาพผู้รับบริการและพนักงาน				
➢ **การส่งเสริมสุขภาพผู้รับบริการ**				
1. มีการสื่อสารความรู้ด้านการส่งเสริมสุขภาพ สุขอนามัย และสมดุลชีวิตให้กับผู้รับบริการ ผ่านช่องทางสื่อสารต่าง ๆ เช่น บอร์ดประชาสัมพันธ์ แผ่นพับ เว็บไซต์ เป็นต้น				**คงเดิม**
2. มีการจัดบริการด้านการออกกำลังกายให้กับผู้รับบริการ การจัดห้อง/พื้นที่เพื่อการออกกำลังกาย หรือตารางการจัดกิจกรรมเพื่อการออกกำลังกายประจำสัปดาห์				**คงเดิม**
3. มีการจัดการด้านการส่งเสริมสุขภาพให้กับผู้รับบริการ สามารถเลือกใช้บริการได้ เช่น เมนูชูสุขภาพ				**คงเดิม**

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
สินค้าทางเลือกสุขภาพ อาหารปลอดสารพิษ เป็นต้น				
4. มีการจัดบริการเพื่อการผ่อนคลาย เช่น มุมผ่อนคลาย มุมพักผ่อน เป็นต้น				**คงเดิม**
5. มีการดำเนินการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดเขตปลอดบุหรี่ ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561				**คงเดิม**
6. จัดให้มีชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นเพื่อไว้บริการ เบอร์โทรสถานพยาบาลใกล้เคียงและเบอร์โทรศัพท์ฉุกเฉิน				**คงเดิม**
➢ **การส่งเสริมสุขภาพพนักงาน**				
1. มีการให้ความรู้ด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมแก่พนักงาน เช่น การฝึกอบรม การเผยแพร่ข้อมูลด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมหรือกิจกรรมอื่น ๆ เป็นต้น				**คงเดิม**
2. มีการสนับสนุนกิจกรรมด้านส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมภายในองค์กร เช่น การจัดพื้นที่ให้ออกกำลังกาย นันทนาการ กิจกรรมนมแม่ เป็นต้น และส่งเสริมการมีส่วนร่วมของพนักงาน				**คงเดิม**

มาตรฐาน GREEN Health Hotel	มาตรฐาน Green Hotel	มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน	มาตรฐาน SHA	ข้อความใหม่
3. มีการส่งเสริมและดูแลด้านโภชนาการของพนักงาน การออกกำลังกาย กิจกรรมนันทนาการ และอื่นๆ เป็นต้น				คงเดิม
4. มีการตรวจสุขภาพประจำปีพนักงานทุกคน				คงเดิม
5. จัดให้มีการแสดงความคิดเห็น/กล่องแสดงความคิดเห็นด้านสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมในการทำงาน				คงเดิม
6. จัดบริการห้องพยาบาลหรือชุดพยาบาล สำหรับพนักงานที่เจ็บป่วยหรือบาดเจ็บ				คงเดิม
7. จัดให้มีมาตรการการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดต่ออุบัติใหม่หรือโรคติดต่ออื่นๆ กรณีการเกิดโรคติดต่ออุบัติใหม่หรือโรคติดต่ออื่นๆ				เพิ่มเติมจากเดิม *ระดับยอดเยี่ยม