



กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

คู่มือเกณฑ์การพัฒนา และแนวทางการดำเนินงาน สถานประกอบการปลอดโรค ปลอดภัย ใจเป็นสุข

ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569





กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control



กรมอนามัย
Department of Health



กรมสุขภาพจิต
Department Of Mental Health

คู่มือเกณฑ์การพัฒนา และแนวทางการดำเนินงาน สถานประกอบการปลอดโรค ปลอดภัย ใจเป็นสุข

ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569





คู่มือเกณฑ์การพัฒนา

และแนวทางการดำเนินงาน

สถานประกอบการปลอดโรค ปลอดภัย ใจเป็นสุข

ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569

- จัดทำโดย:** กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข
- เรียบเรียง:** นางสาวชไมพร ชารี กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม
นางสาวพศิกา นนทลือชา กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม
- ทีมบรรณาธิการ:** นางสาวเยาวลักษณ์ แก้วแกมจันทร์ กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม
ดร.อรพันธ์ อันติมานนท์ กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม
- พิมพ์ครั้งที่:** กุมภาพันธ์ 2569
- พิมพ์ที่:** สำนักพิมพ์อักษรกราฟฟิคแอนด์ดีไซน์
- ISBN: (E-Book)** 978-616-11-5670-1

คำนำ



กระทรวงสาธารณสุข โดยกรมควบคุมโรค ได้ขับเคลื่อนการดำเนินงานโครงการสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ใส่ใจเป็นสุข บูรณาการร่วมกับกรมอนามัย กรมสุขภาพจิต และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน ตั้งแต่ปี 2556 จนถึงปัจจุบัน เพื่อยกระดับมาตรฐานการส่งเสริมสุขภาพ การป้องกัน การควบคุม และการเฝ้าระวังโรค และภัยสุขภาพของผู้ประกอบอาชีพในสถานประกอบกิจการและวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่เป้าหมาย ประชากรกลุ่มวัยทำงานมีสุขภาพดี ป้องกันและลดการเจ็บป่วยจากโรคต่าง ๆ รวมทั้งโรคจากการประกอบอาชีพ ตลอดจนการมีสุขภาพจิตที่ดี และดำเนินการสอดคล้องตามกฎหมาย และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกำหนด

กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม กรมควบคุมโรค ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดทำเกณฑ์การพัฒนาและแนวทางการดำเนินงานสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ใส่ใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 ภายใต้กรอบแนวคิด “การดูแลสุขภาพคนทำงานแบบองค์รวม (Total Worker Health)” โดยมีการจัดตั้งคณะทำงานดำเนินโครงการสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ใส่ใจเป็นสุข ประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การดำเนินงานมีมาตรฐานเป็นไปในทิศทางเดียวกัน สอดคล้องกับกฎหมายและมาตรฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่สถานประกอบกิจการและผู้ประกอบอาชีพ โดยแนวคิดการปรับปรุงเกณฑ์ครั้งนี้ คือ “กระชับ สอดคล้อง ลดซ้ำซ้อน และเน้นการวัดผลลัพธ์สุขภาพมากขึ้น”

กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม

ตุลาคม 2568

สารบัญ



● คำนำ	3
● ส่วนที่ 1 บทนำ	5
1.1 ที่มาและความสำคัญ	6
1.2 นิยามศัพท์ที่เกี่ยวข้อง	7
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	8
1.4 กรอบการดำเนินงาน (conceptual framework)	9
● ส่วนที่ 2 เกณฑ์การพัฒนาสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ใส่ใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569	11
● ส่วนที่ 3 การให้คะแนน และประเมินรับรองผล	63
● ส่วนที่ 4 ระบบประเมินออนไลน์	67
● ภาคผนวก	79
● ภาคผนวก ก กฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง	80
● ภาคผนวก ข แบบฟอร์ม และสื่อความรู้วิชาการที่เกี่ยวข้อง	86
● ภาคผนวก ค ช่องทางและสื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ความรู้ที่เกี่ยวข้อง ด้านโรคจากการประกอบอาชีพและโรคจากสิ่งแวดล้อม	118
● รายชื่อคณะทำงาน	119



บทนำ

1.1

ที่มาและความสำคัญ

กระทรวงสาธารณสุข ได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาคนตลอดช่วงวัย โดยได้กำหนดแผนบูรณาการการดำเนินงานการพัฒนาคนทุกช่วงวัย และมอบหมายให้กรมควบคุมโรคเป็นหน่วยงานหลักในการดูแลสุขภาพกลุ่มวัยทำงาน โดยได้ดำเนินการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคและภัยสุขภาพของผู้ประกอบอาชีพในกลุ่มวัยทำงาน ภายใต้โครงการสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข ซึ่งบูรณาการการดำเนินงานร่วมกับกรมอนามัย และกรมสุขภาพจิต รวมทั้งขับเคลื่อนการดำเนินงานร่วมกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง เริ่มตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2556 จนถึงปัจจุบัน ซึ่งที่ผ่านมาได้มีการปรับปรุงเกณฑ์การพัฒนาสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข จำนวน 2 ครั้ง เพื่อให้มีเกณฑ์การดำเนินงานมีความสอดคล้องกับมาตรฐานและกฎหมายในสถานการณ์ปัจจุบัน รายละเอียดความเป็นมา ดังนี้

ครั้งที่ 1 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2555 ได้พัฒนาเกณฑ์การพัฒนาสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข ฉบับปี พ.ศ. 2556 เกณฑ์ทั้งหมด 4 หมวด ประกอบด้วย หมวดที่ 1 การสนับสนุนขององค์กร หมวดที่ 2 ปลอดภัย หมวดที่ 3 ปลอดภัย และหมวดที่ 4 กายใจเป็นสุข รวมทั้งสิ้นจำนวน 77 ข้อรายการตรวจประเมิน เพื่อใช้สำหรับสถานประกอบการ และวิสาหกิจชุมชน ซึ่งเกณฑ์สำหรับสถานประกอบการไม่ได้ตามขนาดสถานประกอบการ (ใหญ่ กลาง และเล็ก) ซึ่งจากการวิเคราะห์ผลการดำเนินงานและรับฟังความเห็นจากเครือข่ายและกลุ่มเป้าหมาย พบว่า เกณฑ์ดังกล่าวกำหนดให้สถานประกอบการดำเนินการแต่ละเรื่อง ได้แก่ สุขภาพกาย ความปลอดภัย และสุขภาพจิต ซึ่งสิ่งที่กำหนดให้ทำอาจจะไม่ตรงหรือสอดคล้องกับความเสี่ยงขององค์กร

ครั้งที่ 2 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 ได้พัฒนาเกณฑ์การพัฒนาสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2563 เกณฑ์ทั้งหมด 4 หมวด ประกอบด้วย หมวดที่ 1 การสนับสนุนขององค์กร การมีส่วนร่วมของผู้ปฏิบัติงาน การใส่ใจต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมระหว่างองค์กรและชุมชน หมวดที่ 2 ปลอดภัย หมวดที่ 3 ปลอดภัย และหมวดที่ 4 กายใจเป็นสุข โดยกำหนดให้องค์กรมีการประเมินความเสี่ยงและจัดลำดับของความสำคัญขององค์กร เพื่อนำไปสู่การดำเนินงานที่สอดคล้องกับความเสี่ยงขององค์กร ภายใต้แนวคิดที่ว่าสิ่งที่องค์กรทำนั้นตรงและสอดคล้องกับความเสี่ยงร่วมกับการพัฒนาในสิ่งที่องค์กรควรดำเนินการตามเกณฑ์ รวมทั้งมีการปรับเกณฑ์โดยกำหนดมาตรฐานที่เกี่ยวข้องที่สามารถใช้เทียบเคียงผลการดำเนินงานในเกณฑ์บางข้อได้ โดยได้รับคะแนนประเมินเต็มในเกณฑ์ข้อดังกล่าวโดยอัตโนมัติ ทั้งนี้ เกณฑ์ฯ ฉบับ พ.ศ. 2563 แยกประเภทของเกณฑ์ตามขนาดสถานประกอบการ และวิสาหกิจชุมชน ดังนี้

- สำหรับสถานประกอบการขนาดใหญ่ และกลาง จำนวน 59 ข้อรายการตรวจประเมิน
- สำหรับสถานประกอบการขนาดเล็ก จำนวน 58 ข้อรายการตรวจประเมิน
- สำหรับวิสาหกิจชุมชน จำนวน 45 ข้อรายการตรวจประเมิน

ซึ่งเริ่มใช้เกณฑ์ฉบับดังกล่าว ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2563 เป็นต้นมา จนถึงปี พ.ศ. 2568 ซึ่งจากการประเมินผลการดำเนินงานโครงการฯ และรับฟังความเห็นจากเครือข่ายและกลุ่มเป้าหมาย พบว่า เกณฑ์บางข้ออาจจะไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดหรือมาตรฐานในปัจจุบัน และเสนอให้ปรับเกณฑ์ให้กระชับเข้าใจง่าย ลดความซ้ำซ้อน เป็นปัจจุบันและสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน รวมทั้งควรลดระยะเวลาในการแนบหลักฐาน และการตรวจประเมิน ฯลฯ

ผลการขับเคลื่อนการดำเนินงานโครงการสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุขที่ผ่านมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556 - 2568 พบว่า มีสถานประกอบการและวิสาหกิจชุมชนเข้าร่วมโครงการฯ จำนวน 4,966 แห่ง และผ่านการประเมินรับรองตามเกณฑ์ จำนวน 1,212 แห่ง (ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2568)

อย่างไรก็ตามเป้าหมายที่สำคัญ คือ การยกระดับมาตรฐานการส่งเสริมสุขภาพ การป้องกัน การควบคุม และการเฝ้าระวังโรคและภัยสุขภาพของผู้ประกอบอาชีพในสถานประกอบการและวิสาหกิจชุมชน ประชากรวัยทำงานของประเทศ มีสุขภาพกาย สุขภาพใจ และมีสภาพแวดล้อมในการทำงานที่ดีเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาประเทศ กรมควบคุมโรคจึงได้พัฒนาเกณฑ์การพัฒนาสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 โดยให้มีความกระชับ ลดความซ้ำซ้อน และเน้นการวัดผลลัพธ์ทางสุขภาพภายใต้กรอบแนวคิด “การดูแลสุขภาพคนทำงานแบบองค์รวม (Total Worker Health)”

1.2 นิยามศัพท์ที่เกี่ยวข้อง

วัยทำงาน หมายถึง ประชากรที่มีอายุตั้งแต่ 15 - 59 ปี

สถานประกอบการ หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือยานพาหนะที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ห้าแรงม้าหรือกำลังเทียบเท่า ตั้งแต่ห้าแรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ใช้ก็ตาม สำหรับทำ ผลิต ประกอบ บรรจุ ซ่อม ซ่อมบำรุง ทดสอบ ปรับปรุง แปรสภาพ ลำเลียง เก็บรักษา หรือทำลายสิ่งใด ๆ โดยแบ่งสถานประกอบการ ออกเป็น 3 ขนาดตามจำนวนลูกจ้าง ประกอบด้วย สถานประกอบการขนาดเล็ก (มีลูกจ้างจำนวนไม่เกิน 49 คน) สถานประกอบการขนาดกลาง (มีลูกจ้างจำนวน 50 - 199 คน) และสถานประกอบการขนาดใหญ่ (มีลูกจ้าง ตั้งแต่ 200 คน ขึ้นไป)

วิสาหกิจชุมชน หมายถึง กิจการของชุมชนเกี่ยวกับการผลิตสินค้า การให้บริการหรือการอื่น ๆ ที่ดำเนินการโดยคณะบุคคลที่มีความผูกพัน มีวิถีชีวิตร่วมกัน และรวมตัวกับประกอบกิจการดังกล่าว มีสถานที่ทำงานร่วมกันไม่ว่าจะเป็นนิติบุคคลในรูปแบบใดหรือไม่เป็นนิติบุคคล เพื่อสร้างรายได้และเพื่อการพึ่งพาตนเองของครอบครัว ชุมชน และระหว่างชุมชน (อ้างอิงตามพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. 2548)

ปลอดภัย หมายถึง สถานประกอบการมีการป้องกัน การควบคุม และการเฝ้าระวังโรคและภัยสุขภาพของผู้ประกอบอาชีพ ได้แก่ โรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (เช่น โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคอ้วน โรคหัวใจขาดเลือด โรคมะเร็ง โรคปอด และรอยโรคในช่องปาก) โรคจากการประกอบอาชีพ โรคติดต่อและโรคติดต่ออุบัติใหม่ โรคที่เป็นปัญหาของพื้นที่ รวมทั้งการส่งเสริมสุขภาพเพื่อลดความเสี่ยง เช่น การส่งเสริมโภชนาการ การออกกำลังกายหรือเพิ่มกิจกรรมทางกาย การลด ละ เลิก การสูบบุหรี่/บุหรี่ไฟฟ้า สุรา และสิ่งเสพติด เป็นต้น

ปลอดภัย หมายถึง สถานประกอบการมีการบริหารจัดการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานตามที่กฎหมายกำหนด การส่งเสริมการป้องกันและการลดอุบัติเหตุในงาน การดำเนินงานด้านการยศาสตร์ในสถานที่ทำงาน การสร้างความรอบรู้ด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยให้กับผู้ปฏิบัติงาน การเตรียมความพร้อมรับและตอบสนองเหตุฉุกเฉิน การจัดสถานที่ให้มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย สะอาด และปลอดภัย การจัดการห้องส้วมให้เหมาะสมและเพียงพอ การจัดการมูลฝอยทุกประเภท การควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค และการจัดการน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล

กายใจเป็นสุข หมายถึง สถานประกอบการมีการพัฒนาสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการส่งเสริมสุขภาพจิตที่ดีให้กับผู้ปฏิบัติงาน รวมทั้งจัดกิจกรรมเพื่อสนับสนุนให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีต่อกัน กิจกรรมการส่งเสริมสุขภาพจิตให้กับผู้ปฏิบัติงานทั่วไภกิจกรรมเพื่อป้องกันปัญหาสุขภาพจิตให้กับผู้ปฏิบัติงานที่เสี่ยงต่อการเกิดปัญหาสุขภาพจิต เช่น ผู้ปฏิบัติงานที่ป่วยด้วยโรคเรื้อรัง ผู้ปฏิบัติงานที่เสี่ยงต่อการติดสุรา/ยาเสพติด ผู้ปฏิบัติงานที่มีปัญหาหนี้สิน/ปัญหาครอบครัว ผู้ปฏิบัติงานที่ลาป่วยบ่อย เป็นต้น และจัดกิจกรรมที่เสริมคุณค่าและความภาคภูมิใจให้ผู้ปฏิบัติงานและครอบครัว โดยมีจุดมุ่งหมายให้ผู้ปฏิบัติงาน “มีความสุข” ตามความหมายขององค์การอนามัยโลก คือ การที่มีสภาพจิตใจที่เป็นสุข สามารถสร้างและรักษาสัมพันธภาพกับผู้อื่นได้ การปรับตัวและจัดการแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้อย่างเหมาะสมกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง และรู้สึกว่าคุณค่าสามารถทำประโยชน์ให้ผู้อื่นและมีผู้ยอมรับ

1.3

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.3.1 เจ้าของกิจการหรือผู้ประกอบกิจการ

- ลดต้นทุนค่าใช้จ่ายในระยะยาว
- เกิดภาพลักษณ์ที่ดีต่อองค์กร ที่ให้ความสำคัญในการส่งเสริมและดูแลสุขภาพกายดี สุขภาพใจดี และความปลอดภัยในการทำงาน
- เกิดความสัมพันธที่ดี และการมีส่วนร่วมของผู้ปฏิบัติงาน นับเป็นพื้นฐานสำคัญในการพัฒนางานด้านอื่น ๆ ขององค์กรต่อไป
- ผู้ปฏิบัติงานทุ่มเท เต็มใจทำงาน และเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน
- ผลผลิตเพิ่ม สร้างความประทับใจแก่ลูกค้า และผู้ปฏิบัติงาน

1.3.2 ผู้ปฏิบัติงานหรือลูกจ้าง

- มีสุขภาพแข็งแรง สุขภาพจิตดี เจ็บป่วยน้อยลง
- มีความสุขที่ได้ทำงานในสถานประกอบการที่ดี มีความภาคภูมิใจในองค์กร
- มีความตั้งใจในการทำงาน ผลงานดี เงินเดือนพึงพอใจ และมีความมั่นคงในอาชีพ
- ได้รับสวัสดิการในการทำงานเพิ่มขึ้น อันเป็นผลมาจากการลดค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลขององค์กร

1.3.3 สังคม

- องค์กรที่มีคุณภาพ ลดภาระในการพึ่งพาภาครัฐ รวมทั้งยังสร้างรายได้ให้แก่ภาครัฐในรูปแบบภาษีอากรที่มากขึ้น ส่งผลดีต่อสภาพเศรษฐกิจและสังคมโดยรวม
- มีการจ้างงานมากขึ้น และประชากรวัยทำงานมีรายได้เพิ่มขึ้น
- เกิดความร่วมมือที่ดีและความสนับสนุนจากองค์กรภายนอก ทั้งภาครัฐและเอกชน

1.4 กระบวนการดำเนินงาน (conceptual framework)

กระบวนการดำเนินงานของโครงการฯ สอดคล้องตามวงจร PDCA (Plan-Do-Check-Act) โดยมีปัจจัยสนับสนุนความสำเร็จและการดำเนินงานอย่างยั่งยืน คือ พันธะสัญญาของผู้นำ/ผู้บริหารขององค์กร การส่งเสริมจริยธรรมและคุณค่าของงาน และการมีส่วนร่วมของผู้ปฏิบัติงาน ดังนี้



1. ระดมคนหรือรวมพล เพื่อกำหนดนโยบายด้านการส่งเสริมสุขภาพกาย สุขภาพจิต ความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม เช่น การป้องกันควบคุมโรคและภัยสุขภาพ การบาดเจ็บ และส่งเสริมด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กร เป็นต้น โดยผู้บริหารขององค์กรพร้อมทั้งติดประกาศและสื่อสารให้คนทำงานทุกคนรับทราบ
2. การจัดตั้งคณะทำงาน ส่งเสริมให้เกิดการมีส่วนร่วมและความร่วมมือ ระหว่างองค์กรกับบุคลากรในการพัฒนาสถานประกอบการให้เป็นสถานที่ทำงานที่ปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข เช่น สนับสนุนให้เกิดกลุ่มกิจกรรม หรือชมรมต่าง ๆ เป็นต้น
 3. ดำเนินการประเมินความเสี่ยงด้านปลอดภัย ปลอดภัย และกายใจเป็นสุขขององค์กร
 4. จัดลำดับความสำคัญของความเสี่ยงที่พบในองค์กร
 5. วางแผนหรือพัฒนาแผนการดำเนินงานเพื่อบริหารและจัดการความเสี่ยง
 6. ดำเนินการตามแผนบริหารและจัดการความเสี่ยง เช่น จัดกิจกรรมหรือโครงการต่าง ๆ ที่เป็นการส่งเสริมสุขภาพกาย สุขภาพจิต ป้องกันควบคุมโรคและการบาดเจ็บ และอนามัยสิ่งแวดล้อมตามบริบทหรือขนาดขององค์กร โดยเน้นการมีส่วนร่วมของบุคลากรหรือผู้ปฏิบัติงาน
 7. การติดตาม ตรวจสอบ และประเมินผลการดำเนินงาน เช่น ด้านการส่งเสริมสุขภาพกาย สุขภาพจิตป้องกันควบคุมโรคและการบาดเจ็บ และอนามัยสิ่งแวดล้อมในองค์กร เพื่อให้มั่นใจว่ามีการดำเนินการตามแผนและมีการตรวจสอบผลลัพธ์ เช่น จำนวนผู้ปฏิบัติงานที่มีความเสี่ยงลดลง จำนวนวันเวลาที่ลดลง สถิติการประสบอันตรายลดลง ความสนใจด้านสุขภาพของผู้ปฏิบัติงานที่เพิ่มขึ้น มีความรอบรู้สุขภาพและด้านอาชีวอนามัยมากขึ้น เป็นต้น หากพบปัญหา ต้องดำเนินการแก้ไขและทบทวนตลอดเวลา เพื่อให้เกิดการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง และบรรลุเป้าหมายที่องค์กรกำหนดไว้
 8. ทบทวนและปรับปรุงการดำเนินงานหรือต่อยอด ขยายผลให้ดียิ่งขึ้นไป



เกณฑ์การพัฒนา สถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569

เกณฑ์การพัฒนาสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 ประกอบด้วย 4 หมวด ได้แก่ หมวดที่ 1 การสนับสนุนขององค์กร การมีส่วนร่วมของผู้ปฏิบัติงาน การใส่ใจต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมระหว่างองค์กรและชุมชน หมวดที่ 2 ปลอดภัย หมวดที่ 3 ปลอดภัย หมวดที่ 4 กายใจเป็นสุข รวมทั้งการวัดผลลัพธ์การดำเนินงาน รายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 1 องค์ประกอบของเกณฑ์จำแนกตามหมวด

หมวด	หัวข้อ
หมวดที่ 1 การสนับสนุนขององค์กร การมีส่วนร่วมของผู้ปฏิบัติงาน การใส่ใจต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมระหว่างองค์กรและชุมชน	<ul style="list-style-type: none"> นโยบาย และกลไกในการดำเนินงาน การชี้แจงอันตราย และการประเมินความเสี่ยง การวางแผนและวางระบบติดตามประเมินผล การสื่อสารประชาสัมพันธ์ การใส่ใจด้านสุขภาพ ความปลอดภัย และสิ่งแวดล้อมระหว่างองค์กรและชุมชน นวัตกรรมในการป้องกันการเกิดโรคหรือพฤติกรรมเสี่ยง การขยายการดำเนินงานฯ ไปยังหน่วยงานอื่น
หมวดที่ 2 ปลอดภัย	<ul style="list-style-type: none"> การจัดทำข้อมูลสุขภาพ การส่งเสริมสุขภาพ และป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง การเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคจากการประกอบอาชีพ การแจ้งข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมโรคจากการประกอบอาชีพ การแจ้งกรณีพบผู้ปฏิบัติงานเป็นหรือสงสัยว่าเป็นโรคจากการประกอบอาชีพ การเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อ และโรคติดต่ออุบัติใหม่

ตารางที่ 1

องค์ประกอบของเกณฑ์จำแนกรายหมวด (ต่อ)

หมวด	หัวข้อ
	<ul style="list-style-type: none"> • การให้บริการรักษาพยาบาลเบื้องต้น และวางระบบการส่ง • การส่งเสริม ลด เลิก บุหรี่ สุรา และสิ่งเสพติด • การวิเคราะห์ข้อมูลและจัดกิจกรรมส่งเสริมโภชนาการ • การจัดสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการส่งเสริมโภชนาการ • การจัดการสถานที่รับประทานอาหาร จำหน่ายอาหาร และเตรียมปรุงประกอบอาหาร • การส่งเสริมการออกกำลังกาย • การส่งเสริมการดูแลสุขภาพช่องปาก
หมวดที่ 3 ปลอดภัย	<ul style="list-style-type: none"> • การดำเนินงานด้านการยศาสตร์ • การบริหารจัดการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน • การป้องกันและการลดอุบัติเหตุในงาน • การสร้างความรอบรู้ด้านอาชีวอนามัย และความปลอดภัย • การเตรียมความพร้อมรับและตอบสนองเหตุฉุกเฉิน • การจัดสถานที่ให้มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย • การจัดการห้องส้วมตามมาตรฐาน • การจัดการมูลฝอยทุกประเภท • การควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค • การจัดการน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล
หมวดที่ 4 ใส่ใจเป็นสุข	<ul style="list-style-type: none"> • กิจกรรมนันทนาการ • กิจกรรมส่งเสริมและป้องกันปัญหาสุขภาพจิต • การจัดสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการส่งเสริมสุขภาพจิต • การจัดกิจกรรมการเห็นคุณค่าของผู้ปฏิบัติงานและครอบครัว
การวัดผลลัพธ์การดำเนินงาน	<ul style="list-style-type: none"> • การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายการบาดเจ็บจากการทำงาน • การวัดอัตราการบาดเจ็บจากการทำงาน (IFR และ ISR) • การวัดผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง • การวัดประสิทธิภาพการควบคุมโรคติดต่อหรือโรคติดต่ออุบัติใหม่

คำชี้แจง สำหรับเกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใต้เป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 ดังนี้

- 1) การพิจารณาเกณฑ์การประเมิน 1 คะแนน หรือ 2 คะแนน หรือ 3 คะแนน ให้พิจารณาการดำเนินงานตามลำดับขั้นได้ ยกเว้นหัวข้อที่มีสัญลักษณ์ *** หากไม่มีการดำเนินงาน ให้ประเมิน 0 คะแนน และระบุ NA หากไม่เกี่ยวข้องกับข้อเกณฑ์นั้น
- 2) สัญลักษณ์ที่ปรากฏในเกณฑ์ เพื่อระบุเงื่อนไขในการดำเนินงานสำหรับสถานประกอบการ มี 3 ลักษณะ และมีความหมายแตกต่างกัน ดังนี้
 - * หมายถึง หัวข้อที่สถานประกอบการต้องดำเนินการให้ได้ในระดับ 3 คะแนน เท่านั้น จึงจะมีสิทธิ์ได้รับการพิจารณาการรับรองระดับไอทีของ ประกอบด้วย เกณฑ์ข้อที่ 6, 9 และ 25
 - ** หมายถึง หัวข้อที่สถานประกอบการต้องดำเนินการได้ในระดับ 3 คะแนน เท่านั้น จึงจะมีสิทธิ์ได้รับการพิจารณาการรับรองระดับไอทีของต่อเนื่อง ประกอบด้วย เกณฑ์ข้อที่ 7, 38, 39, 40 และ 41
 - *** หมายถึง หัวข้อที่สถานประกอบการไม่จำเป็นต้องดำเนินการตามลำดับขั้นได้ ประกอบด้วย เกณฑ์ข้อที่ 14, 21, 32 และ 37

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใต้เป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
หมวด 1 การสนับสนุนขององค์กร การมีส่วนร่วมของผู้ปฏิบัติงาน การใส่ใจต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมระหว่างองค์กรและชุมชน						
1.	องค์กร มีการกำหนด นโยบาย และกลไกในการ ดำเนินงานด้านปลอดภัย ปลอดภัย ภายใต้เป็นสุข	1	<input type="checkbox"/> มีนโยบายที่สอดคล้อง หรือ สนับสนุน การพัฒนาสถานประกอบการ ปลอดภัย ปลอดภัย ภายใต้เป็นสุข ที่ประกาศโดย ผู้บริหารระดับสูง ครอบคลุมทั้ง 3 ด้าน และเป็นลายลักษณ์อักษร	นโยบายครอบคลุมทั้ง 3 ด้าน ประกอบด้วย ด้านสุขภาพกาย ด้านความปลอดภัย และ ด้านสุขภาพจิต หรือมีค่าที่สื่อให้เห็นถึง การดูแลป้องกันควบคุมโรคติดต่อ โรคไม่ติดต่อเรื้อรัง โรคจากการประกอบอาชีพ ปัญหาสุขภาพจิต และความปลอดภัย	-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการสื่อสารนโยบายให้ผู้ปฏิบัติงาน รับทราบอย่างทั่วถึง ผ่านช่องทางต่าง ๆ	พร้อมมีการสื่อสารนโยบายให้ผู้ปฏิบัติงาน รับทราบอย่างทั่วถึง รวมถึงมีการจัดตั้ง คณะทำงาน		



เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA	
2.	องค์กร มีการชั่งอันตราย และการประเมินความเสี่ยง ด้านปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุขที่เหมาะสม กับองค์กร พร้อมทั้งมีการ เรียงลำดับความสำคัญของ ความเสี่ยงที่พบ	3	<input type="checkbox"/> มีกลไกการดำเนินงานสถานประกอบการ ปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ในรูปแบบคณะกรรมการหรือคณะทำงาน เฉพาะ หรือบูรณาการกับคณะทำงานที่ องค์กรมีอยู่เดิม	ที่ประกอบด้วยผู้ปฏิบัติงานจากหลายฝ่าย หรือแผนกต่าง ๆ อย่างเป็นลายลักษณ์อักษร (ทั้งนี้ อาจอยู่ในรูปแบบคณะทำงานเฉพาะ หรือบูรณาการร่วมกับคณะทำงานอื่นของ องค์กร)			
		1	<input type="checkbox"/> มีการคัดกรอง หรือประเมินความเสี่ยง ครอบคลุมทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ ด้านสุขภาพกาย ด้านความปลอดภัย และด้านสุขภาพจิต	สำหรับการคัดกรองหรือประเมินความเสี่ยง ด้านสุขภาพจิต สามารถใช้แบบประเมิน ของกรมสุขภาพจิต โดยให้เหมาะสมกับ บริบทขององค์กร เช่น	-		
		2	<input type="checkbox"/> มีการวิเคราะห์ผลการคัดกรอง/ประเมิน ความเสี่ยงฯ	- การประเมินความเครียด - การประเมินภาวะซึมเศร้า - การประเมินความสุข			
		3	<input type="checkbox"/> มีการจัดลำดับความสำคัญของความเสี่ยง ขององค์กร	- การประเมินความเข้มแข็งทางใจ หรือ การประเมินสุขภาพจิต ด้วยระบบ Mental Health Check-in			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
3.	องค์กร มีการวางแผน และวางระบบติดตาม การดำเนินงานโครงการ สถานประกอบการ ปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข	1	<input type="checkbox"/> มีการจัดทำแผนการดำเนินงานที่เป็น ลายลักษณ์อักษร	แผนการดำเนินงาน ควรแสดงให้เห็นถึง วิธีการจัดการความเสี่ยงสำคัญขององค์กร ทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ ด้านสุขภาพกาย ด้านความปลอดภัย และด้านสุขภาพจิต พร้อมกำหนดระยะเวลาในการดำเนินงาน ผู้รับผิดชอบ และการติดตาม ประเมินผล	-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการติดตาม ประเมิน และสรุปผล การดำเนินงาน ตามแผนที่กำหนดไว้			
		3	<input type="checkbox"/> มีการทบทวนแผนและประเมินผล เป็นระยะ ๆ และนำผลการทบทวน เสนอ ผู้บริหารระดับสูงหรือผู้ได้รับมอบอำนาจ ขององค์กร			



เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดโรค ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อชี้บ่งชี้ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
4.	องค์กร มีการสื่อสาร ประชาสัมพันธ์แผนงาน โครงการฯ หรือกิจกรรม ที่เกี่ยวข้องด้านปลอดโรค ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ไปยังผู้ปฏิบัติงาน	1	<input type="checkbox"/> มีการกำหนดรูปแบบ ช่องทางการสื่อสารภายในองค์กร และภายนอกองค์กร	รูปแบบและช่องทางการสื่อสารฯ ควรกำหนดให้เหมาะสมกับบริบทขององค์กร เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานในองค์กรเข้าถึง และรับทราบอย่างทั่วถึง รวมทั้งผู้รับจ้างช่วง ผู้เยี่ยมเยียน และบุคคลภายนอกที่เข้ามา ปฏิบัติงานในองค์กร สำหรับหัวข้อในการสื่อสาร ควรสอดคล้อง กับการส่งเสริม ด้านปลอดโรค ปลอดภัย และภายใจเป็นสุข ของผู้ปฏิบัติงาน	-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการสื่อสารภายในองค์กร ไปยัง ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในองค์กรในทุกระดับ อย่างทั่วถึง ผ่านช่องทางต่าง ๆ			
		3	<input type="checkbox"/> มีการสื่อสารไปยังผู้รับจ้างช่วงและผู้เยี่ยมเยียนที่เข้ามาปฏิบัติงานในองค์กร ผ่านช่องทางต่าง ๆ			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
5.	องค์กร มีการส่งเสริม โครงการ/กิจกรรมที่แสดง ถึงการใส่ใจด้านสุขภาพ ความปลอดภัย และ สิ่งแวดล้อมระหว่างองค์กร และชุมชน	1	<input type="checkbox"/> มีกิจกรรมที่แสดงให้เห็นถึงการใส่ใจ ด้านสุขภาพ ความปลอดภัย และ สิ่งแวดล้อมระหว่างองค์กรและชุมชน แต่ไม่ครบทั้ง 3 ด้าน	โครงการ/กิจกรรมที่แสดงถึงการใส่ใจ ด้านสุขภาพ ความปลอดภัย และสิ่งแวดล้อม ระหว่างองค์กรและชุมชน ควรเป็นกิจกรรม ที่ผู้ปฏิบัติงานในองค์กรมีส่วนร่วม หรือ ทำกิจกรรมเป็นทีม	-	
		2	<input type="checkbox"/> มีกิจกรรมที่แสดงให้เห็นถึงการใส่ใจ ด้านสุขภาพ ความปลอดภัย และ สิ่งแวดล้อมระหว่างองค์กรและชุมชน ครบทั้ง 3 ด้าน			
		3	<input type="checkbox"/> มีการประเมินและสรุปผลการดำเนินงาน กิจกรรม			



เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดโรค ปลอดภัย ภายใต้เป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
6.	องค์กร มีนวัตกรรมในการป้องกันโรคเกิดโรค หรือ พฤติกรรมเสี่ยงทางสุขภาพ ตามความเสี่ยงที่ได้จัดลำดับความสำคัญขององค์กร	1	<input type="checkbox"/> มีการศึกษาหรือพัฒนานวัตกรรมป้องกันโรคเกิดโรค หรือพฤติกรรมเสี่ยงทางสุขภาพ (สุขภาพกาย หรือสุขภาพจิต) โดยสอดคล้องตามความเสี่ยงที่ได้จัดลำดับความสำคัญขององค์กร อย่างน้อย 1 เรื่อง	<p>“นวัตกรรมในการป้องกันการเกิดโรค หรือพฤติกรรมเสี่ยงทางสุขภาพ” หมายถึง แนวคิด กระบวนการ หรือสิ่งประดิษฐ์ ซึ่งเป็นสิ่งใหม่ ที่สนับสนุน ส่งเสริม หรือ ส่งผลต่อการป้องกันควบคุมโรคไม่ว่าจะทางตรงหรือทางอ้อม แก้ไขปัญหาหรือพัฒนาสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อสุขภาพที่ดี ลดพฤติกรรมเสี่ยงทางสุขภาพ หรือส่งเสริมให้ปฏิบัติดีงานมีสุขภาพดีอย่างยั่งยืน ทั้งนี้ นวัตกรรมฯ ควรสอดคล้องกับความเสี่ยงสุขภาพขององค์กร (กองนวัตกรรม, 2565; สสส., 2565)</p>	-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการนำนวัตกรรมไปใช้ป้องกันการเกิดโรค หรือพฤติกรรมเสี่ยงทางสุขภาพ (สุขภาพกาย หรือสุขภาพจิต) โดยสอดคล้องตามความเสี่ยงที่ได้จัดลำดับความสำคัญขององค์กร อย่างน้อย 1 เรื่อง			
		3	<input type="checkbox"/> มีการประเมินและสรุปผลการดำเนินงานตามนวัตกรรมฯ ขององค์กรที่สามารถแก้ไขปัญหสุขภาพ หรือจัดการความเสี่ยงสุขภาพได้			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
7.	องค์กร มีขบวนการดำเนินงานโครงการฯ ไปยังหน่วยงานอื่น เช่น สถานประกอบการ หรือวิสาหกิจชุมชน	1	<input type="checkbox"/> มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานของโครงการสถานประกอบการปลอดภัยปลอดภัย กายใจเป็นสุข หรือกิจกรรมภายใต้โครงการฯ ให้กับหน่วยงานอื่น อย่างน้อย 1 แห่ง	หน่วยงานอื่น ในที่นี้ หมายถึง สถานประกอบการ กิจการ หรือวิสาหกิจชุมชนที่อยู่ในเครือข่ายหรือใกล้เคียงกัน หรือไม่อยู่ในสังกัดเดียวกันก็ได้ สำหรับการจัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงานฯ ควรประกอบด้วย รูปแบบวิธีการที่ขอยายการดำเนินงาน เช่น แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ให้คำแนะนำ เป็นที่ปรึกษา หรือพี่เลี้ยง และสรุปผลการดำเนินงาน	-	
**		2	<input type="checkbox"/> เป็นที่ปรึกษา ให้คำแนะนำ หรือพี่เลี้ยงในการดำเนินงานของโครงการฯ ให้กับหน่วยงานอื่น อย่างน้อย 1 แห่ง	<p>หมายเหตุ: กรณีหน่วยงานเข้าร่วมการดำเนินงานโครงการฯ เป็นปีแรกให้ระบุเป็น NA ไม่นำมาคำนวณคะแนน</p>		
		3	<input type="checkbox"/> มีรายงานสรุปผลการดำเนินงานฯ			
รวมคะแนนตั้งแต่ข้อ 1 - 7 (X)				ผลลัพธ์ = [(X)/21] x 100 =	%	



เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดโรค ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
หมวดที่ 2 ปลอดโรค						
8.	องค์กร มีการจัดทำข้อมูลสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน และการสรุปสถานการณ์สุขภาพในภาพรวมขององค์กร	1	<input type="checkbox"/> มีข้อมูลทะเบียนสุขภาพทั้งรายบุคคล และภาพรวมขององค์กร	ข้อมูลทะเบียนสุขภาพ รายบุคคลและภาพรวมขององค์กร ควรประกอบด้วย - ผลการตรวจสุขภาพประจำปี - ผลการตรวจสุขภาพตามปัจจัยเสี่ยงจากการทำงาน - ข้อมูลการสูญบุหรืและดื่มสุรา - ข้อมูลการคัดกรอง คัดพินมลกาย รอบเอว เบาหวาน ความดันโลหิต ไรศคหัวใจและหลอดเลือด - ข้อมูลการได้รับวัคซีนที่จำเป็น	-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการแจ้งผลการตรวจสุขภาพให้แก่ผู้ปฏิบัติงานทราบ พร้อมข้อเสนอแนะในการดูแลตนเองหรือป้องกันความเสี่ยง			
		3	<input type="checkbox"/> มีสมุดสุขภาพให้กับผู้ปฏิบัติงานรายบุคคล ในรูปแบบเอกสารกระดาษ หรือเอกสารอิเล็กทรอนิกส์			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
9.	องค์กร มีการส่งเสริมสุขภาพ และป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ตามความเสี่ยงขององค์กร	1	<input type="checkbox"/> มีการวางแผนการจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพ การลด การป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง	แผนการจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพ การลด การป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ควรสอดคล้อง กับประเด็นความเสี่ยงสำคัญขององค์กร ที่วิเคราะห์และจัดลำดับความสำคัญไว้	-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการจัดกิจกรรมและมีผู้ปฏิบัติงานเข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรคฯ มากกว่าร้อยละ X ของผู้ปฏิบัติงานกลุ่มเสี่ยง > ร้อยละ 60 กรณี ขอรับรองโล่ทองปีที่ 1 > ร้อยละ 70 กรณี ขอรับรองโล่ทองต่อเนื่อง 3 ปี > ร้อยละ 80 ขึ้นไป กรณี ขอรับรองโล่ทองต่อเนื่อง 6 ปีขึ้นไป			
		3	<input type="checkbox"/> มีการประเมินและสรุปผลการจัดกิจกรรม เสนอต่อผู้บริหารเพื่อวางแผนการดำเนินงานต่อไป			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใต้เป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
10.	องค์กร มีการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคจาก การประกอบอาชีพตาม ความเสี่ยงขององค์กร	1	<input type="checkbox"/> มีการประเมินความเสี่ยงด้านโรคจาก การประกอบอาชีพ	การประเมินความเสี่ยงด้านโรคจากการ ประกอบอาชีพ หรือความเสี่ยงจากการ ทำงาน อาจจะใช้แนวคิด Health risk matrix ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) หรือระบบการจัดการอาชีวอนามัย และความปลอดภัยกำหนด เช่น มอก. 18001/ISO 45001 เป็นต้น	-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการนำข้อมูลการประเมินความเสี่ยง มาจัดทำรายการและดำเนินการ ตรวจสอบสุขภาพปัจจัยเสี่ยงจากการทำงาน ให้ผู้ปฏิบัติงาน			
		3	<input type="checkbox"/> จัดทำมาตรการในการควบคุม ความเสี่ยง และรายงานสรุปผล การดำเนินงาน			
11.	องค์กร แจ้งข้อมูลที่เป็น เป็น เกี่ยวกับการเฝ้าระวัง การป้องกัน และ การควบคุมโรคจากการ ประกอบอาชีพแก่ลูกจ้าง	1	<input type="checkbox"/> มีการแจ้งข้อมูลที่เป็นให้ผู้ปฏิบัติงาน ทราบก่อนที่ผู้ปฏิบัติงานจะเข้าทำงาน หรือเปลี่ยนแปลง สภาพแวดล้อมในการทำงานที่มีความเสี่ยง หรืออันตรายที่แตกต่างไปจากเดิม	การแจ้งข้อมูลที่เป็นให้ผู้ปฏิบัติงาน ครบถ้วนทุกประเด็น ได้แก่ 1) ปัจจัยเสี่ยง หรือพฤติกรรมเสี่ยง ทางสุขภาพที่ก่อให้เกิดโรคจากการ ประกอบอาชีพ 2) วิธีการป้องกันตนเองจากโรคจากการ ประกอบอาชีพ	-	

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
		2	<p><input type="checkbox"/> มีการแจ้งให้ผู้ปฏิบัติงานรับทราบ อย่างน้อยร้อยละ 50 ของผู้ปฏิบัติงาน กลุ่มเป้าหมาย และมีการจัดเก็บเอกสารหลักฐานเป็นลายลักษณ์อักษร</p>	<p>3) อากาศสำคัญหรืออาการแสดงของโรคจากการประกอบอาชีพ</p> <p>4) มาตรการในการเฝ้าระวัง การป้องกัน และการควบคุมโรคจากการประกอบอาชีพ รวมถึงการบริการอาชีพเวชกรรมที่เกี่ยวข้อง ซึ่งสถานประกอบการจัดให้กับลูกจ้าง</p>		
		3	<p><input type="checkbox"/> มีการแจ้งให้ผู้ปฏิบัติงานรับทราบ ครบถ้วนร้อยละ 100 ของผู้ปฏิบัติงาน กลุ่มเป้าหมาย และมีการจัดเก็บเอกสารหลักฐานเป็นลายลักษณ์อักษร</p>	<p>5) สิทธิของลูกจ้างตามกฎหมายที่กำหนด</p> <p>6) ข้อมูลเกี่ยวกับการสวมอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล ทำทางการทำงาน ที่ปลอดภัย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับ การเฝ้าระวัง การป้องกัน หรือการควบคุมโรคจากการประกอบอาชีพ</p> <p>โดยรูปแบบการแจ้งตามความเหมาะสมขององค์กร เช่น แจ้งโดยตรงต่อผู้ปฏิบัติงาน เป็นหนังสือ ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ และ ผ่านการฝึกอบรม เป็นต้น</p>		

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใต้เป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
12.	องค์กร มีระบบการแจ้งกรณีพบผู้ปฏิบัติงานเป็นหรือสงสัยว่าเป็นโรค หรือสงสัยว่าเป็นโรคจากการประกอบอาชีพ	1	<input type="checkbox"/> มีระบบ/แนวทางการแจ้งกรณีพบผู้ปฏิบัติงานเป็นหรือสงสัยว่าเป็นโรคจากการประกอบอาชีพไปยังหน่วยงานที่รับผิดชอบในพื้นที่	แนวทางการแจ้งสำหรับสถานประกอบการกรณีพบผู้ปฏิบัติงานเป็นหรือสงสัยว่าเป็นโรคจากการประกอบอาชีพ (ไม่นับรวมอุบัติเหตุหรือการบาดเจ็บจากการทำงาน) รายละเอียดดังนี้ 1. แจ้งข้อมูลตามแบบรายงานผลการตรวจสุขภาพลูกจ้างที่ผิดปกติหรือมีอาการเจ็บป่วยจากการทำงาน ตามแบบ จผส. 1 สอดคล้องตามกฎหมายกำหนด และ/หรือ 2. กรณีสถานประกอบการมี ปัจจัยเสี่ยง ที่ก่อให้เกิดโรคจากการประกอบอาชีพ ภายใต้อ พ.ร.บ.ควบคุมโรคจากการประกอบอาชีพ และโรคจากสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2562 ดำเนินการดังนี้ - แจ้งข้อมูลไปยัง พนักงานเจ้าหน้าที่ ในจังหวัด (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด) หรือพนักงานเจ้าหน้าที่ในเขต กรุงเทพมหานคร (สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร) - ข้อมูลการแจ้งฯ ประกอบด้วย ข้อมูลผู้แจ้ง (ชื่อ ที่อยู่ ประเภทกิจการ สถานที่ทำงาน)	-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการกำหนดผู้รับผิดชอบหลักในการดำเนินงาน			
		3	<input type="checkbox"/> สรุปผลการดำเนินงาน และเสนอต่อผู้บริหารระดับสูงหรือผู้ได้รับมอบอำนาจขององค์กรรับทราบ			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
				<p>และข้อมูลผู้ปฏิบัติงานที่เป็นหรือสงสัยว่าเป็นโรคฯ (ชื่อ เพศ สัญชาติ ตำแหน่งงาน อายุ ลักษณะการทำงาน สิ่งคุกคามสุขภาพ ที่อยู่ หรือที่สงสัยว่าทำให้เกิดโรค)</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธีการแจ้ง ได้แก่ ทางโทรศัพท์ โทรสาร หนังสือราชการ อีเมล หรือวิธีการอื่น ๆ ที่กรมควบคุมโรคกำหนด เป็นต้น หรือ <p>3. กรณีสถานประกอบการ ไม่มีปัจจัยเสี่ยง ที่ก่อให้เกิดโรคจากการประกอบอาชีพ ภายใต้อาชีพ พ.ร.บ.ควบคุมโรคจากการประกอบอาชีพ และโรคจากสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2562 ให้แจ้งข้อมูลไปยังสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในพื้นที่ (กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม และอาชีวอนามัย) โดยข้อมูลการแจ้ง และวิธีการแจ้ง เป็นตามข้อ 2 หรือ</p> <p>4. กรณีวิสาหกิจชุมชน ให้ประสานงานร่วมกับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล หรือหน่วยบริการในพื้นที่ เพื่อแจ้งข้อมูล กรณีพบผู้ปฏิบัติงานเป็นหรือสงสัยว่าเป็นโรคจากการประกอบอาชีพ</p>		

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
13.	องค์กร มีการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อ และโรคติดต่ออุบัติใหม่	1	<input type="checkbox"/> มีการวิเคราะห์ข้อมูลและติดตามสถานการณ์การเกิดโรคติดต่อและโรคติดต่ออุบัติใหม่ในองค์กร	มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อและโรคติดต่ออุบัติใหม่ ควรครอบคลุมประเด็นดังนี้ 1) การจัดสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัย 2) การให้ความรู้ในการป้องกันตนเอง 3) การสนับสนุนอุปกรณ์ป้องกันการติดเชื้อ/การแพร่ระบาด ฯลฯ	-	
		2	<input type="checkbox"/> มีมาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อที่พบได้บ่อยในโรงงาน เช่น ใช้หวัดใหญ่ คางทูม หัด สุกใส เป็นต้น หรือโรคติดต่ออุบัติใหม่ อุบัติซ้ำ เช่น ใช้หวัด หนัก เป็นต้น รวมถึงมีแนวทางการคัดกรอง การดูแล รักษาเบื้องต้น ให้แก่ผู้ปฏิบัติงาน ที่ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยเป็นโรคดังกล่าว			
		3	<input type="checkbox"/> มีการสรุปผลหรือปัญหาอุปสรรค การดำเนินงาน และเสนอต่อผู้บริหาร เพื่อวางแผนการดำเนินงานต่อไป			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
14.***	องค์กร มีการให้บริการ ศึกษายาบาลเบื้องต้น และวางระบบการส่งต่อ ผู้ปฏิบัติงาน	1	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> มีการจัดตั้งเจ้าหน้าที่ในการปฐมพยาบาล และการรักษาพยาบาล ได้แก่ เวชภัณฑ์ และยา ห้องพยาบาล และบุคลากรทางการแพทย์ โดยให้สอดคล้องตามกฎหมายกำหนด (กรณีสหกิจชุมชน ให้จัดชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้น หรือ ประสานร่วมกับหน่วยบริการในพื้นที่ เช่น โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล เป็นต้น) 	กรณีที่สถานประกอบการใช้ห้องพยาบาล หรือสถานพยาบาลร่วมกันหลายบริษัท ให้ทำการบันทึกและวิเคราะห์ข้อมูลแยกกัน ในแต่ละสถานประกอบการ	-	
		2	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> มีเครื่องมือสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ เช่น เครื่องชั่งน้ำหนัก เครื่องวัดความดันโลหิต และที่วัดส่วนสูง 			
		3	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> มีการบันทึกการรักษาหรือเข้ารับบริการห้องพยาบาล พร้อมทั้งวิเคราะห์ข้อมูลการรักษาหรือการเข้ารับบริการ และการใช้ยาในภาพรวมขององค์กร พร้อมนำผลวิเคราะห์มาใชวางแผนการดูแลสุขภาพผู้ปฏิบัติงาน <input type="checkbox"/> มีระบบการส่งต่อผู้ปฏิบัติงานไปยังสถานพยาบาลหรือโรงพยาบาลในพื้นที่ 			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
15.	องค์กร มีการดำเนินงานส่งเสริม ลด บุหรี่ สุรา และสิ่งเสพติด	1	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> มีการกำหนดนโยบาย/มาตรการสถานประกอบการปลอดบุหรี่ บุหรี่ไฟฟ้า เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และสิ่งเสพติดครบทุกประเด็น อย่างเป็นลายลักษณ์อักษร <input type="checkbox"/> มีการสื่อสารนโยบาย/มาตรการให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนได้รับทราบ <input type="checkbox"/> มีการมอบหมายผู้รับผิดชอบในการประชาสัมพันธ์ แจ้งเตือน ควบคุม ดูแลห้ามปราม เพื่อให้ไม่มีการสูบบุหรี่ บุหรี่ไฟฟ้า เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และสิ่งเสพติดในสถานประกอบการ 	1. การสรุปผลการดำเนินงานส่งเสริม ลด เลิก บุหรี่ สุรา และสิ่งเสพติด ควรประกอบด้วย จำนวนผู้ที่สามารถเลิกสูบบุหรี่ บุหรี่ไฟฟ้า เลิกสุรา และสิ่งเสพติดได้สำเร็จ หรือ เปรียบเทียบแนวโน้มการลดลง พร้อมทั้งวิเคราะห์ปัจจัยความสำเร็จและปัญหาอุปสรรคของการดำเนินโครงการ/กิจกรรม สนับสนุนลด เลิกบุหรี่ บุหรี่ไฟฟ้า สุรา และสิ่งเสพติด และนวัตกรรม (ถ้ามี)	-	
		2	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> รมรงค์ ประชาสัมพันธ์ เผยแพร่ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับโทษ พิษภัย ผลกระทบจากการสูบบุหรี่ บุหรี่ไฟฟ้า ตัมสุรา และเสพติด รวมทั้งการปฏิบัติตัวให้ถูกต้องตามกฎหมายควบคุมยาสูบและเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ แก่ผู้ปฏิบัติงาน 	2. การประเมินระดับนิโคตินในผู้สูบบุหรี่ บุหรี่ไฟฟ้า โดยใช้แบบ Check list อย่างง่าย เช่น แบบประเมิน Heaviness of Smoking Index (HSI) หรือแบบประเมิน Fagerstrom Test, แบบคัดกรองพฤติกรรมการดื่ม เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (ASSIST 7 ข้อคำถาม) ผ่านแอปพลิเคชัน 1B6 /ติดต่อกับ .com (เลิกบุหรี่สำเร็จ เมื่อเลิกครบ 6 เดือน , เลิกแอลกอฮอล์สำเร็จ เมื่อเลิกครบ 1 ปี)		

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
			<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ประเมินระดับการติดนิโคตินในผู้ที่สูบบุหรี่ บุหรี่ไฟฟ้า (อย่างง่าย) และคัดกรองพฤติกรรมดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พร้อมสรุปจำนวนผู้เสพติดนิโคติน แอลกอฮอล์ และสิ่งเสพติด <input type="checkbox"/> มีแผนงานโครงการ/กิจกรรมสนับสนุนการลด เลิกบุหรี่ บุหรี่ไฟฟ้า สุรา และสิ่งเสพติดให้กับผู้ปฏิบัติงาน <input type="checkbox"/> สรุปผลการดำเนินงาน พร้อมทั้งวิเคราะห์ปัจจัยความสำเร็จและปัญหาอุปสรรค เพื่อนำไปสู่การวางแผนการดำเนินงานต่อไป 	<p>3. พื้นที่สถานประกอบการเป็นเขตปลอดบุหรี่ ตาม พ.ร.บ. ควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560 ครอบคลุมพื้นที่อาคาร โรงเรือน หรือ สิ่งปลูกสร้าง ของสถานประกอบการ โดยแสดงเครื่องหมาย “เขตปลอดบุหรี่” ไว้ให้เห็นได้ โดยชัดเจน และไม่มีการ หรือสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการสูบบุหรี่</p>		
		3	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> จัดสถานที่และสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการให้มีสภาพและลักษณะเป็นพื้นที่ปลอดบุหรี่ บุหรี่ไฟฟ้า ตาม พ.ร.บ. ควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ.2560 และจัดสถานที่ให้ปลอดภัยจากสุรา และสิ่งเสพติด 			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
16.	องค์กร มีการวิเคราะห์ ข้อมูลและจัดกิจกรรม ส่งเสริมโภชนาการให้ ผู้ปฏิบัติงาน	1	<input type="checkbox"/> มีการวิเคราะห์ข้อมูลผลการตรวจ สุขภาพ หรือค่าร่างกายของผู้ปฏิบัติงาน ได้แก่ น้ำหนัก รอบเอว และค่า BMI โดย แบ่งกลุ่มปกติ กลุ่มเสี่ยง และกลุ่มป่วย	1. ข้อตกลงในองค์กร เรื่อง อาหารที่มี ผลเสียต่อสุขภาพ เช่น อาหารไขมันสูง หรือ เนื้อสัตว์ติดมัน อาหารฟาสต์ฟู้ด อาหารรสเค็ม ขนมหวาน เครื่องดื่มผสมแอลกอฮอล์ เป็นต้น ทั้งนี้ ต้องเชื่อมโยง กับปัญหาสุขภาพสำคัญขององค์กร 2. กิจกรรมส่งเสริมโภชนาการ เพื่อป้องกัน และลดความเสียหายต่อการเกิดโรคเมตาบอลิซึม ได้แก่ เรือริ่ง โดยครอบคลุมแต่ละกลุ่ม ได้แก่ กลุ่มปกติ กลุ่มเสี่ยง และกลุ่มป่วย ตัวอย่างกิจกรรม 1) การอบรมให้ความรู้ การแนะนำการกิน ที่เหมาะสม สอดคล้องตามปัญหาสุขภาพ และ ค่าร่างกาย เช่น ค่าพลังงานพื้นฐานที่ต้องการต่อวันหรือ BMR (Basal Metabolic Rate) ซึ่งควรไม่มาก หรือน้อยเกินไป และ เน้นอาหารลดหวาน ลดมัน ลดเค็ม	-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการจัดทำข้อตกลงในองค์กร เรื่อง อาหารที่มีผลเสียต่อสุขภาพ หรือ ประชาสัมพันธ์ข้อปฏิบัติการกินอาหาร เพื่อสุขภาพดีของคนไทย <input type="checkbox"/> จัดกิจกรรมส่งเสริมโภชนาการที่ให้ผู้ปฏิบัติงาน สอดคล้องกับข้อมูลวิเคราะห์ โดยครอบคลุมแต่ละกลุ่ม (ปกติ เสี่ยง ป่วย)			
		3	<input type="checkbox"/> มีการประเมิน และสรุปผลการจัด กิจกรรมส่งเสริมโภชนาการ			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายในเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
17.	องค์กร มีการจัดสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการส่งเสริมโภชนาการให้ผู้ปฏิบัติงาน	1	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> มีการสื่อสารประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านสุขอนามัยอาหาร และโภชนาการ หรือแจ้งปริมาณพลังงาน (แคลอรี) ในอาหาร และปริมาณสารอาหารให้ผู้ปฏิบัติงานทราบ 	<p>2) มีการจัดทำสื่อความรู้ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย และเข้าถึงได้ง่าย โดยผู้ปฏิบัติงานสามารถแบ่งปันความรู้และแนวทางการกินที่ดีต่อสุขภาพให้ผู้อื่นได้</p> <p>1. การสื่อประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านสุขอนามัยอาหาร เช่น การล้างผัก ผลไม้ การล้างมือ และความรู้ด้านโภชนาการ เช่น ค่าดัชนีมวลกาย, โรค NCDs, การอ่านฉลากโภชนาการ เป็นต้น</p> <p>2. การคำนวณปริมาณพลังงาน (แคลอรี) ในอาหาร รวมทั้งปริมาณสารอาหาร สามารถคำนวณได้จาก Application Food4Health</p> <p>3. การลดอาหารที่มีรสหวาน มัน เค็ม และลดการใช้เครื่องปรุง เช่น มีป้ายเตือนซิมก่อนปรุง ป้ายบอกปริมาณพลังงาน (แคลอรี) ในอาหาร ป้ายบอกปริมาณโซเดียมต่อการตักเครื่องปรุง เป็นต้น</p>	<p>โรงพยาบาลเอกชน</p> <p>โรงพยาบาล (Healthy Canteen)</p>	
		2	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> มีร้านอาหารที่มีเมนูสุขภาพ เมนูทางเลือกที่ลดน้ำตาล ลดไขมัน ลดโซเดียม หรือส่งเสริมให้ผู้ปฏิบัติงานเข้าถึงอาหารเพื่อสุขภาพ <input type="checkbox"/> มีร้านจำหน่ายผัก หรือผลไม้สด หรือ ส่งเสริมให้ผู้ปฏิบัติงานเข้าถึงผัก หรือ ผลไม้สด <input type="checkbox"/> ส่งเสริมการลดอาหารที่มีรสหวาน มัน เค็ม และลดการใช้เครื่องปรุง 			



เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดโรค ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
			<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ส่งเสริมการลด หรือลดการจำหน่าย เครื่องดื่มที่มีรสหวานจัด หรือส่งเสริม ผู้ปฏิบัติงานเข้าถึงเครื่องดื่มทางเลือก เพื่อสุขภาพ 	<p>4. การลดหรือลดการจำหน่ายเครื่องดื่ม ที่มีรสหวานจัด เช่น ป้ายบอกระดับ ความหวานติดแสดงที่หน้าร้าน ป้ายแจ้ง ลูกค้า “หวานน้อยสั่งได้” เป็นต้น รวมทั้ง การจำหน่ายเครื่องดื่มที่มีตราสัญลักษณ์ “ทางเลือกสุขภาพ” หรือส่งเสริมเครื่องดื่ม ทางเลือกสุขภาพ</p>		
		3	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> มีนโยบายส่งเสริมอาหารว่างเพื่อ สุขภาพ (healthy meeting) <input type="checkbox"/> สรุปลผลการจัดสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อ การส่งเสริมโภชนาการให้ผู้ปฏิบัติงาน พร้อมนำผลมาวิเคราะห์เพื่อวางแผน การดำเนินงานในปีต่อไป 			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง (เพื่อยืนยัน 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
18.	องค์กร มีการจัดการ สถานที่รับประทานอาหาร เจ้าหน้าที่รับปรุงอาหาร และ เตรียมปรุงประกอบอาหาร ให้ถูกต้องตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของ กรมอนามัย (กรณีที่มีโรงอาหาร)	1	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> สถานที่จำหน่ายอาหารได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น <input type="checkbox"/> ผู้ประกอบกิจการผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารตามที่กรมอนามัย กำหนด ร้อยละ 100 	<p>1. มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร: สถานที่จำหน่ายอาหาร สามารถศึกษาเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและนํ้า กรมอนามัย หรือลิงก์นี้ https://foodsank-anamai.moph.go.th/th/san/down-load?id=114841&mid=38922&mk-key=m_document&lang=th&did=34264</p> <p>2. ระบบ Food handler โดยสามารถศึกษาผ่านเว็บไซต์ https://foodhandler.anamai.moph.go.th/webapp/</p> <p>3. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 สามารถศึกษาเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์กองกฎหมาย กรมอนามัย หรือลิงก์นี้ https://laws.anamai.moph.go.th/th/ministry-rule/204266</p> <p>หมายเหตุ: เกณฑ์ข้อนี้ สำหรับสถานประกอบการที่มีโรงอาหาร เท่านั้นให้ดำเนินการ ตามเกณฑ์กำหนด หากหน่วยงานไม่มีโรงอาหารให้เป็น NA</p>	<p>1. มาตรฐาน สุขาภิบาล : สถานที่จำหน่าย อาหาร (SAN) หรือ</p> <p>2. มาตรฐาน สุขาภิบาล : สถานที่จำหน่าย อาหาร (SAN Plus)</p>	
		2	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัย กำหนด ร้อยละ 80 <input type="checkbox"/> สถานที่จำหน่ายอาหารประเมินตนเองตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหารในระบบ Food handler 			
		3	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> สถานที่จำหน่ายอาหารได้รับการรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN หรือ SAN Plus 			



เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
19.	องค์กร มีการดำเนินการส่งเสริมการออกกำลังกาย หรือกิจกรรมทางกาย ให้ผู้ปฏิบัติงาน	1	<input type="checkbox"/> จัดให้มีสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีกิจกรรมทางกาย หรือออกกำลังกาย สถานที่และอุปกรณ์ หรือสนับสนุนให้ ผู้ปฏิบัติงานใช้สถานบริการออกกำลังกาย หรือสวนสุขภาพแห่งอื่น ในกรณีที่สถานประกอบการนั้นไม่มีสถานที่		-	
		2	<input type="checkbox"/> จัดให้มีกิจกรรมออกกำลังกายแบบกลุ่ม หรือมีผู้นำออกกำลังกาย			
		3	<input type="checkbox"/> สรุปลงการจัดกิจกรรมออกกำลังกาย พร้อมนำผลมาวิเคราะห์เพื่อวางแผน การดำเนินงานในปีต่อไป			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
20.	องค์กร มีการดำเนินการ ส่งเสริมการดูแลสุขภาพ ช่องงปากให้ผู้ปฏิบัติงาน	1	<input type="checkbox"/> มีการจัดสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการ มีสุขภาพช่องปากที่ดีของผู้ปฏิบัติงาน		-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพ ช่องปากให้กับผู้ปฏิบัติงาน			
		3	<input type="checkbox"/> ส่งเสริมให้ผู้ปฏิบัติงานเข้ารับการตรวจ สุขภาพช่องปากและวางแผนการรักษา อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง			
รวมคะแนนตั้งแต่ข้อ 8 - 20 (X)						ผลลัพธ์ = [(X)/39] x 100 = %



เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสภาพประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนาร พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
หมวดที่ 3 ปลอดภัย						
21. ***	องค์กร มีการดำเนินงาน ด้านการศาสตร์ในสถานที่ทำงาน	1	<p><input type="checkbox"/> มีการประเมินสภาพแวดล้อม ลักษณะ และท่าทางการทำงาน โดยใช้แบบประเมินทางการศาสตร์ (ครอบคลุมทุกพื้นที่ปฏิบัติงานในองค์กรที่มีความเสี่ยง) ต่ำกว่าร้อยละ 50</p>	<p>ครอบคลุมทุกพื้นที่ปฏิบัติงานในองค์กรที่มีความเสี่ยง หมายถึง ทุกพื้นที่ในองค์กรที่มีการใช้งาน หรือมีการปฏิบัติงานในบริเวณนั้น เครื่องมือประเมินทางการศาสตร์ มีหลายประเด็นโดยสามารถเลือกให้เหมาะสมตามบริบทความเสี่ยงขององค์กร เช่น</p> <ol style="list-style-type: none"> การยกและเคลื่อนย้ายของหนัก เช่น <ul style="list-style-type: none"> - NIOSH Lifting Equation ใช้คำนวณน้ำหนักยกที่ปลอดภัย การประเมินท่าทางการทำงาน เช่น <ul style="list-style-type: none"> - RULA (Rapid Upper Limb Assessment) เพื่อประเมินท่าทางการใช้แขน ไหล่ คอ หลัง 	-	
		2	<p><input type="checkbox"/> มีการประเมินสภาพแวดล้อม ลักษณะ และท่าทางการทำงาน โดยใช้แบบประเมินทางการศาสตร์ (ครอบคลุมทุกพื้นที่ปฏิบัติงานในองค์กรที่มีความเสี่ยง) ร้อยละ 50 - 80 และมีการปรับปรุงสถานที่ทำงานหรือลักษณะท่าทางการทำงานอย่างเหมาะสมป้องกันปัญหา ด้านการศาสตร์ให้กับผู้ปฏิบัติงาน</p>			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
		3	<p>☐ มีการประเมินสภาพแวดล้อม ลักษณะ และท่าทางการทำงาน โดยใช้แบบประเมินทางการศาสตร์ (ครอบคลุมทุกพื้นที่ปฏิบัติงานในองค์กรที่มีความเสี่ยง) มากกว่าร้อยละ 80 และมีการปรับปรุงสถานที่ทำงานหรือลักษณะท่าทางการทำงานอย่างเหมาะสมป้องกันปัญหา ด้านการศาสตร์ให้กับผู้ปฏิบัติงาน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - REBA (Rapid Entire Body Assessment) เพื่อประเมินท่าทางที่ร่างกาย เหมาะกับงานยกของและงานเคลื่อนไหวซ้ำ ๆ - OWAS (Ovako Working Posture Analysis System) เพื่อประเมินท่าทางหลัก (ยืน, นั่ง, บิด, ก้ม) <p>3. การใช้คอมพิวเตอร์และงานสำนักงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ROSA (Rapid Office Strain Assessment) นิยมใช้ในงานคอมพิวเตอร์ ตรวจโต๊ะ เก้าอี้ จอ และอุปกรณ์ 		

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง (เพื่อยืนยัน 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
23.	องค์กร มีการส่งเสริม การป้องกันและการลด อุบัติเหตุในงาน	1	<input type="checkbox"/> มีการสรุปสถิติและวิเคราะห์สาเหตุ การเกิดอุบัติเหตุ พร้อมกำหนดแนวทางการแก้ไข ป้องกันการเกิดซ้ำ <input type="checkbox"/> มีการตั้งเป้าหมาย ตัวชี้วัด (KPI) ลดอุบัติเหตุจากการทำงาน		1. สถานประกอบ กิจการดีเด่นด้าน ความปลอดภัย อาชีวอนามัย และ สภาพแวดล้อม ในการทำงาน หรือ 2. TIS18001 หรือ 3. ISO45001 หรือ 4. อุตสาหกรรม ดีเด่น ประเภท การบริหาร ความปลอดภัย หรือ 5. Zero Accident	
		2	<input type="checkbox"/> มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมการป้องกัน หรือลดอุบัติเหตุจากการทำงาน			
		3	<input type="checkbox"/> มีการประเมินและสรุปผลการจัด กิจกรรมส่งเสริมการป้องกันหรือลด อุบัติเหตุในงาน นำผลการดำเนินงาน สู่การวางแผนในปีถัดไป			



เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดโรค ปลอดภัย ภายใต้เป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
24.	องค์กร มีการสร้างความรอบรู้ด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยให้กับผู้ปฏิบัติงาน	1	<input type="checkbox"/> มีการสำรวจ รวบรวม และวิเคราะห์ข้อมูลพฤติกรรมการทำงานของผู้ปฏิบัติงาน ทั้งพฤติกรรมการไม่เคารพปฏิบัติ และควรปฏิบัติขณะทำงาน	การสร้างความรอบรู้ฯ ควรครบถ้วน ทั้ง 4 ทักษะ ได้แก่ (1) ทักษะการเข้าถึงข้อมูลด้านอาชีวอนามัย (2) ทักษะการทำความเข้าใจและไต่ถาม เช่น ใช้เทคนิคการใช้ภาพ/เทคนิคการสอนกลับ/เทคนิคแสดงใจให้ดู เพื่อตรวจสอบ/การใช้คำถามสำคัญ 3 ข้อ (Ask me 3) (3) ทักษะการคิดวิเคราะห์ และตัดสินใจ (4) ทักษะการนำไปใช้สามารถศึกษาเพิ่มเติมจาก “แนวทางการอบรมรู้ด้านอาชีวอนามัยในสถานประกอบการฯ” ตามเว็บไซต์นี้ https://www.ddc.moph.go.th/uploads/publish/1652720241219052057.pdf	-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการคัดเลือกพฤติกรรมเสี่ยงด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย/พฤติกรรมที่ไม่ควรปฏิบัติขณะทำงาน อย่างน้อย 1 ประเด็น และสร้างความรอบรู้ให้กับผู้ปฏิบัติงาน			
		3	<input type="checkbox"/> มีการติดตามและประเมินผล ความรอบรู้ด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยของผู้ปฏิบัติงานรายบุคคล			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง (เพื่อยืนยัน 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
25.*	องค์กร มีการเตรียมความพร้อมรับและตอบสนองเหตุฉุกเฉิน ให้เหมาะสมต่อความเสี่ยงขององค์กร	1	<input type="checkbox"/> มีการจัดทำแผนป้องกันและตอบสนองเหตุฉุกเฉิน อย่างน้อย 2 แผน ตามความเสี่ยงขององค์กร	แผนป้องกันและตอบสนองเหตุฉุกเฉินในสถานประกอบการ ยกตัวอย่างเช่น แผนป้องกันและระงับอัคคีภัย แผนฉุกเฉินสารเคมีหกรั่วไหล แผนฉุกเฉินหม้อไอน้ำระเบิด แผนฉุกเฉินน้ำท่วม และแผนฉุกเฉินแผ่นดินไหว เป็นต้น รวมถึงแผนบริหารความพร้อมต่อสภาวะวิกฤตด้านโรคและภัยสุขภาพขององค์กร เช่น โรคระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เป็นต้น	1. สถานประกอบกิจการดีเด่น ด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน หรือ 2. TIS18001 หรือ 3. ISO45001 หรือ 4. อุตุสหกรณ์ดีเด่น ประเภทการบริหารความปลอดภัย	
		2	<input type="checkbox"/> มีการฝึกซ้อมแผนป้องกันและตอบสนองเหตุฉุกเฉิน อย่างน้อย 2 แผน/ปี (กรณีวิสาหกิจชุมชน สามารถร่วมฝึกซ้อมแผนฯ กับหน่วยงานท้องถิ่น หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่)			
		3	<input type="checkbox"/> มีการบันทึกผลการฝึกซ้อมและวิเคราะห์ผลเพื่อนำมาปรับปรุงแก้ไขต่อไป			



เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนากฎหมาย พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
26.	องค์กร มีการจัดสถานที่ให้มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย สะอาด และปลอดภัย	1	<input type="checkbox"/> มีแผนหรือโครงการจัดการดูแลสถานที่ให้มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย สะอาด และปลอดภัย		1. Thailand 5S Award หรือ 2. อุตสาหกรรมดีเด่น ประเภทการบริหาร ความปลอดภัย	
		2	<input type="checkbox"/> มีการกำหนดผู้รับผิดชอบในการจัดการดูแลสถานที่ให้มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย สะอาด และปลอดภัย			
		3	<input type="checkbox"/> มีการติดตามและประเมินผลกิจกรรมในการจัดการดูแลสถานที่ให้มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย สะอาด และปลอดภัย			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
27.	องค์กร มีการจัดการ ห้องสัมมนาตามมาตรฐาน สัมมนาสาธารณะระดับ ประเทศ (HAS)	1	<input type="checkbox"/> ห้องสัมมนาสาธารณะดำเนินการตาม มาตรฐานสัมมนาสาธารณะระดับประเทศ (HAS) ไม่น้อยกว่า 10 ห้อง	มาตรฐานสัมมนาสาธารณะระดับประเทศ (HAS) สามารถศึกษาเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ สำนักร่อนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย หรือลิงก์นี้ https://publictoilet.anamai.moph.go.th/overview/detail1	มาตรฐานสัมมนาสาธารณะระดับ ประเทศ (HAS)	
		2	<input type="checkbox"/> ห้องสัมมนาสาธารณะดำเนินการตาม มาตรฐานสัมมนาสาธารณะระดับประเทศ (HAS) ไม่น้อยกว่า 13 ห้อง			
		3	<input type="checkbox"/> ห้องสัมมนาสาธารณะดำเนินการตาม มาตรฐานสัมมนาสาธารณะระดับประเทศ (HAS) จำนวน 16 ห้อง หรือได้รับการรับรอง มาตรฐานสัมมนาสาธารณะระดับประเทศ (HAS)			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
28.	องค์กร มีการจัดการ ปลอดภัยทุกประเภทอย่าง ถูกสุขลักษณะ ตาม ข้อกำหนดหรือกฎหมาย ที่เกี่ยวข้อง	1	<input type="checkbox"/> มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ทำด้วยวัสดุ คงทนแข็งแรง มีฝาปิด และเพียงพอ และ แยกตามประเภทมูลฝอยให้ชัดเจน <input type="checkbox"/> มีการกำหนดให้ผูปฏิบัติงานในการเก็บ และขนมูลฝอย สวมใส่ชุดและอุปกรณ์ ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสม	1. ประเภทมูลฝอย ได้แก่ ขยะทั่วไป ขยะอินทรีย์หรือย่อยสลายได้ ขยะรีไซเคิล ขยะอันตราย 2. ที่พักรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะตาม กฎกระทรวงสุขลักษณะการจัดการมูลฝอยทั่วไป พ.ศ. 2560 หมวด 2 ข้อ 9 สามารถ ศึกษาเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์กองกฎหมาย กรมอนามัย หรือ ลิงก์ https://laws.anamai.moph.go.th/th/ministry-rule/204264	ISO14001	
		2	<input type="checkbox"/> มีที่พักรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ และเก็บรวบรวมมูลฝอยส่งไปกำจัดอย่าง สม่าเสมอถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล			
		3	<input type="checkbox"/> ไม่มีข้อร้องเรียนหรือผลกระทบ ต่อสุขภาพผู้ปฏิบัติงาน และสร้างความเดือดร้อนรำคาญต่อชุมชนใกล้เคียงจาก ปัญหามูลฝอยในปีที่ผ่านมา หากมีเรื่อง ร้องเรียน ต้องมีแนวทางการแก้ไข อย่างชัดเจน			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
29.	องค์กร มีการควบคุม ป้องกันสัตว์และแมลง พาหะนำโรคที่ปลอดภัย	1	<input type="checkbox"/> มีแผนการควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค <input type="checkbox"/> มีการกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคโดยวิธีการที่เหมาะสม และถูกสุขลักษณะ		-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค ที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ และสิ่งแวดล้อมของผู้ปฏิบัติงานและชุมชนบริเวณใกล้เคียง			
		3	<input type="checkbox"/> มีการติดตามและประเมินผล การควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค			



เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดโรค ปลอดภัย ภายใต้เป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
30.	องค์กร มีการจัดการน้ำเสีย หรือสิ่งปฏิกูลตามหลัก สุขาภิบาลและกฎหมาย ที่เกี่ยวข้อง	1	<input type="checkbox"/> มีแผนการจัดการน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล ตามหลักสุขาภิบาลและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง		ISO14001	
		2	<input type="checkbox"/> มีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ คุณภาพน้ำทิ้ง หรือแบบรายงานที่เกี่ยวข้อง กับการจัดการสิ่งปฏิกูล ตามกฎหมาย กำหนด			
		3	<input type="checkbox"/> ไม่มีข้อร้องเรียนหรือผลกระทบ ต่อสุขภาพผู้ปฏิบัติงาน และสร้างความเดือดร้อนราคาอยู่ต่อชุมชนใกล้เคียง จากปัญหาการระบายน้ำทิ้งหรือการทิ้ง สิ่งปฏิกูลในพื้นที่ผ่านมา หากมีเรื่องร้องเรียน ต้องมีแนวทางการแก้ไขอย่างชัดเจน			
รวมคะแนนตั้งแต่ข้อ 21 - 30 (X)				ผลลัพธ์ = $[(X)/30] \times 100 = \dots\dots\dots\%$		

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อยืนยัน 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
หมวดที่ 4 ภายใจเป็นสุข						
31.	องค์กร มีการประเมินความต้องการของผู้ปฏิบัติงานในการจัดกิจกรรมนั้นทางการอย่างมีส่วนร่วม	1	<input type="checkbox"/> มีการประเมินความต้องการของผู้ปฏิบัติงานในการจัดกิจกรรมนั้นทางการ			
		2	<input type="checkbox"/> มีการสรุปผลการประเมินความต้องการเพื่อนำไปสู่การวางแผน หรือ ออกแบบกิจกรรม			
		3	<input type="checkbox"/> มีการสร้างการมีส่วนร่วมของผู้ปฏิบัติงานในการดำเนินการ ตั้งแต่ การวางแผนการจัดกิจกรรม การกำหนดรูปแบบ และระยะเวลา			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
32.***	องค์กร มีการจัดกิจกรรม นันทนาการต่าง ๆ เพื่อผ่อนคลายความเครียด และส่งเสริมความสามัคคีของผู้ปฏิบัติงาน	1	<input type="checkbox"/> มีการจัดกิจกรรมนันทนาการต่าง ๆ ตามที่วางไว้ เพื่อผ่อนคลายความเครียด และส่งเสริมความสามัคคีของผู้ปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง		-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการจัดกิจกรรมเพื่อชุมชน หรือ ดำเนินการร่วมกับชุมชน			
		3	<input type="checkbox"/> มีการประเมินผลการจัดกิจกรรม และสรุปผลการจัดกิจกรรม พร้อมทั้งบันทึกสรุปผลการประเมิน เพื่อนำไปสู่การวางแผนพัฒนาปรับปรุงต่อไป			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
33.	องค์กร มีการประเมินความต้องการของผู้ปฏิบัติงานในภารกิจกรมส่งเสริมและป้องกันปัญหาสุขภาพจิตอย่างมีส่วนร่วม	1	<input type="checkbox"/> มีการประเมินความต้องการของผู้ปฏิบัติงานในภารกิจกรมส่งเสริมและป้องกันปัญหาสุขภาพจิต		-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการสรุปผลการประเมินความต้องการเพื่อนำไปสู่การวางแผนหรือออกแบบกิจกรรม			
		3	<input type="checkbox"/> มีการสร้างการมีส่วนร่วมของผู้ปฏิบัติงานในการดำเนินการ ตั้งแต่การวางแผนการจัดกิจกรรม การกำหนดรูปแบบ และระยะเวลา			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
34.	องค์กร มีการดำเนินกิจกรรมส่งเสริมและป้องกันปัญหาสุขภาพจิต ให้กับผู้ปฏิบัติงาน	1	<ul style="list-style-type: none"> มีการประชาสัมพันธ์ให้ข้อมูลสายด่วนสุขภาพจิต 1323 หรือบริการให้การปรึกษาด้านสุขภาพจิตทางโทรศัพท์/ช่องทาง Online อื่น ๆ ที่องค์กรจัดให้สำหรับผู้ปฏิบัติงานที่ต้องการรับบริการปรึกษาจากผู้เชี่ยวชาญ 	<p>การประสานและส่งต่อผู้ปฏิบัติงาน สามารถประสานไปยังหน่วยบริการ/สถานพยาบาลที่มีคลินิกสุขภาพจิต/โรงพยาบาลหรือสถาบันจิตเวช เพื่อรับบริการช่วยเหลือด้านสุขภาพจิต หรือองค์กรจัดให้มีโปรแกรมช่วยเหลือผู้ปฏิบัติงาน (Employee Assistance Program: EAP) ในกรณีที่ผู้ปฏิบัติงานมีปัญหาที่ต้องการได้รับการปรึกษาเฉพาะทาง เช่น มีปัญหาความเครียดรุนแรง มีภาวะซึมเศร้า ติดสุรา เป็นต้น</p>		
		2	<ul style="list-style-type: none"> มีการให้ความรู้ด้านการส่งเสริมและป้องกันปัญหาสุขภาพจิตในรูปแบบต่าง ๆ สอดคล้องตามความความเสี่ยงสำคัญขององค์กร 			
		3	<ul style="list-style-type: none"> มีระบบ/แนวทาง หรือการประสานและส่งต่อผู้ปฏิบัติงาน ไปยังหน่วยบริการ/สถานพยาบาลที่มีคลินิกสุขภาพจิต/โรงพยาบาลหรือสถาบันจิตเวช เพื่อรับบริการช่วยเหลือด้านสุขภาพจิต 			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
35.	องค์กร มีจิตสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการส่งเสริมสุขภาพจิตให้กับผู้ปฏิบัติงาน	1	<ul style="list-style-type: none"> มีการประเมินผลการจัดกิจกรรมการส่งเสริมสุขภาพจิตฯ และสรุปผลการจัดกิจกรรม พร้อมทั้งบันทึกสรุปผลการประเมิน เพื่อนำไปสู่การวางแผนพัฒนาปรับปรุงต่อไป 	การจัดกิจกรรม หรือการให้สิทธิ์/สวัสดิการที่เอื้อต่อการส่งเสริมสุขภาพจิตให้กับผู้ปฏิบัติงาน ยกตัวอย่างเช่น โยคะ การทำสมาธิ หรือการออกกำลังกาย สวดมนต์ไหว้พระ ทำบุญตักบาตร สิทธิ์/สวัสดิการด้านการลาที่ยืดหยุ่น (เช่น สิทธิ์การลาไปละหมาดได้ในวันศุกร์ โดยไม่ถือเป็นการลาหรือขาดงาน สิทธิ์การอนุญาตให้แม่ลูกอ่อนไปให้นมลูกที่บ้านได้ ในระหว่างวันทำงาน เป็นต้น) สนับสนุนศูนย์ดูแลเด็กเล็กเพื่อเป็นสวัสดิการให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถนำบุตรมาฝากเลี้ยงได้ โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายสนับสนุนให้ได้รับ	-	
		2	<ul style="list-style-type: none"> มีการจัดสถานที่หรือมุมพักผ่อน หย่อนใจให้กับผู้ปฏิบัติงาน และ/หรือ จัดสถานที่ดูแลเด็กเล็กซึ่งเป็นบุตรหลานของผู้ปฏิบัติงานหรือจัดมุมให้นมแม่ และ/หรือจัดห้องหรือสถานที่สำหรับประกอบศาสนกิจตามความเหมาะสมขององค์กร ตลอดจนการจัดกิจกรรมหรือ 			



เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใต้เป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
			ให้สิทธิ์/สวัสดิการที่สอดคล้องกับความต้องการ ของผู้ปฏิบัติงาน และประเด็นความเสี่ยงขององค์กร	คำปรึกษาจาก ผู้เชี่ยวชาญ ภายนอก การจัดสถานที่ Nap room (ห้องงีบหลับ) มีจุดบริการชาร์ژไฟฟ้าให้ผู้ปฏิบัติงาน และการให้ประกันสุขภาพที่ครอบคลุม เป็นต้น		
		3	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px;"><input type="checkbox"/></div> <div>มีการประเมินและสรุปผลการจัดสภาพแวดล้อมหรือกิจกรรม ตลอดจนการให้สิทธิ์/สวัสดิการที่เอื้อต่อการส่งเสริมสุขภาพจิตให้กับผู้ปฏิบัติงาน พร้อมทั้งบันทึกสรุปผลการประเมิน เพื่อนำไปสู่การวางแผนพัฒนาปรับปรุงต่อไป</div> </div>	โดยองค์กรสามารถดำเนินการได้ให้เหมาะสมกับบริบทขององค์กร		

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
36.	องค์กร มีการประเมินความต้องการของ ผู้ปฏิบัติงานในการ จัดกิจกรรมการเห็นคุณค่า ของผู้ปฏิบัติงานและ ครอบครัวย อย่งมีส่วนร่วม	1	<input type="checkbox"/> มีการประเมินความต้องการของ ผู้ปฏิบัติงานในการจัดกิจกรรมการเห็นคุณค่าของผู้ปฏิบัติงานและครอบครัว			
		2	<input type="checkbox"/> มีการสรุปผลการประเมิน ความต้องการเพื่อนำไปสู่การวางแผน หรือออกแบบกิจกรรม			
		3	<input type="checkbox"/> มีการสร้างการมีส่วนร่วมของ ผู้ปฏิบัติงานในการดำเนินการ ตั้งแต่ การวางแผนการจัดกิจกรรม การกำหนด รูปแบบ และระยะเวลา			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใต้เป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
37. ***	องค์กร มีการดำเนินงาน การบริหาร เห็นคุณค่า ของผู้ปฏิบัติงาน และ ครอบครัวยุค	1	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการจัดกิจกรรม เพื่อเสริมสร้างคุณค่าของผู้ปฏิบัติงาน และครอบครัวในรูปแบบการให้รางวัล หรือเชิดชูเกียรติ ตามแผนที่วางไว้ อย่างต่อเนื่อง	1) กิจกรรมเพื่อเสริมสร้างคุณค่าของผู้ปฏิบัติงานและครอบครัวในรูปแบบการ เชิดชูเกียรติ ยกตัวอย่างเช่น การมอบเงินรางวัล รางวัลสำหรับ ผู้ปฏิบัติงานที่ขยันและทุ่มเท ให้กับองค์กร การมอบรางวัลหรือเกียรติบัตร การตีประกาศเชิดชูผู้ปฏิบัติงานดีเด่น กิจกรรมสุสานต้นวันเกิด กิจกรรมวันสงกรานต์ รดน้ำดำหัว กิจกรรม วันพ่อ-วันแม่-วันเด็ก เป็นต้น	-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการจัดกิจกรรม เพื่อเสริมสร้างคุณค่าของผู้ปฏิบัติงาน และครอบครัว ในรูปแบบหรือทรัพยากรต่าง ๆ สนับสนุน งบประมาณหรือทรัพยากรต่าง ๆ ตามแผนที่วางไว้อย่างต่อเนื่อง	2) กิจกรรมเพื่อเสริมสร้างคุณค่าของผู้ปฏิบัติงานและครอบครัวในรูปแบบ โครงการที่องค์กรสนับสนุนงบประมาณหรือ ทรัพยากรต่าง ๆ ยกตัวอย่างเช่น กำหนด ให้มีวัน “เพราะเราเป็นครอบครัวเดียวกัน” สำหรับผู้ปฏิบัติงานและครอบครัว ปีละ 1 ครั้ง ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ หรือจัดงาน องค์กรอื่น ๆ ตลอดจนการสนับสนุน/ส่งเสริม ให้ผู้ปฏิบัติงานจัดโครงการหรือกิจกรรม ที่เป็นประโยชน์และ		
		3	<input type="checkbox"/> มีการประเมินผลการจัดกิจกรรม และสรุปผลการจัดกิจกรรม พร้อมทั้งบันทึก สรุปผลการประเมิน เพื่อนำไปสู่ การวางแผนพัฒนาปรับปรุงต่อไป			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
				<p>สร้างสรรค์ต่อสังคม (เช่น โครงการสำนึก รักบ้านเกิด โครงการปลูกป่า โครงการ ช่วยเหลือผู้สูงอายุ เป็นต้น) โดยองค์กร ให้การสนับสนุนด้านงบประมาณหรือ ทรัพยากรอื่น ๆ รวมทั้งการให้ทุนการศึกษา แก่บุตรของผู้ปฏิบัติงาน การช่วยเหลือ เยียวยาบรรเทาทุกข์ให้ครอบครัวของ ผู้ปฏิบัติงาน การให้สิทธิในการท่องเที่ยว ร่วมกับองค์กรในฐานะครอบครัวของ ผู้ปฏิบัติงาน เป็นต้น</p>		
รวมคะแนนตั้งแต่ข้อ 31 - 37 (X)				ผลลัพธ์ = $[(X)/21] \times 100 = \dots\dots\dots\%$		



เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
การวัดผลลัพธ์การดำเนินงาน						
38. **	องค์กร มีการคำนวณ ต้นทุนค่าใช้จ่าย การขาดเงินจากการดำเนินงานในรอบ 1 ปี	1	<input type="checkbox"/> มีการเก็บข้อมูลที่จำเป็นต่อการคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายในการขาดเงินได้แก่ จำนวนวันที่หยุดงาน แผนก รายได้ และระดับการศึกษาของผู้ปฏิบัติงานที่ได้รับบาดเจ็บ <input type="checkbox"/> มีการคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายในการขาดเงินอย่างง่าย เพื่อจัดทำเป็นข้อมูลพื้นฐาน ในรอบปีนั้น ๆ	สูตรการคำนวณ ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการขาดเงิน = (จำนวนวันที่ถูกจ้างต้องหยุดงานนับตั้งแต่ 1 วันขึ้นไป หรือไม่สามารถทำงานได้เนื่องจาก การบาดเจ็บ) x (ค่าจ้างเฉลี่ยต่อวัน)	-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการเปรียบเทียบต้นทุนค่าใช้จ่ายในการขาดเงิน ของปีปัจจุบันเทียบกับปีที่ผ่านมา			
		3	<input type="checkbox"/> มีมาตรการในการดูแลสุขภาพ ผู้ปฏิบัติงาน เพื่อลดค่าใช้จ่ายในการขาดเงิน			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใต้เป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อยืนยัน 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
39. **	องค์กร มีการวัดอัตราการบาดเจ็บจากการทำงาน (IFR และ ISR)	1	<input type="checkbox"/> มีการคำนวณ IFR และ ISR เพื่อจัดทำเป็นข้อมูลพื้นฐาน	ISR (Injury Severity Rate) คือ อัตราความรุนแรงของการบาดเจ็บจากการทำงาน IFR (Injury Frequency Rate) คือ อัตราความถี่ของการเกิดอุบัติเหตุจากการทำงาน สูตรการคำนวณ IFR = (จำนวนผู้ปฏิบัติงานทั้งหมดที่ได้รับบาดเจ็บแล้วต้องหยุดงานตั้งแต่ 1 วันขึ้นไป x 1,000,000) / จำนวนชั่วโมงในการทำงานทั้งสิ้นของพนักงานในหน่วยงานนั้น	-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการเปรียบเทียบ IFR และ ISR ของปีปัจจุบัน เทียบกับปีที่ผ่านมา โดยผลการเปรียบเทียบ พบว่า ไม่เพิ่มขึ้น	สูตรการคำนวณ ISR = (จำนวนวันทำงานทั้งหมดที่พนักงานสูญเสียไปเนื่องจากการบาดเจ็บ x 1,000,000) / จำนวนชั่วโมงในการทำงานทั้งสิ้นของพนักงานในหน่วยงานนั้น		
		3	<input type="checkbox"/> มีการเปรียบเทียบ IFR และ ISR ของปีปัจจุบัน เทียบกับปีที่ผ่านมา โดยผลการเปรียบเทียบ จำนวนครั้งของการบาดเจ็บ หรือจำนวนวันที่สูญเสียลดลง ตั้งแต่ร้อยละ 5			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
40. **	องค์กร มีการวัดผล การวิเคราะห์ข้อมูลเกิดโรค ไม่ติดต่อเรื้อรัง	1	<p><input type="checkbox"/> มีการเก็บข้อมูลที่เป็นในการวิเคราะห์ข้อมูลการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ได้แก่ จำนวนผู้ป่วยรายใหม่ (โรคความดันโลหิตสูง และโรคเบาหวาน) และจำนวนผู้ป่วยถึงงานที่มีค่า BMI เกินเกณฑ์ (BMI ตั้งแต่ 25 กก./ม.² ขึ้นไป)</p>	HT (Hypertension) คือ โรคความดันโลหิตสูง DM (Diabetes Mellitus) คือ โรคเบาหวาน นิยาม “กลุ่มเสี่ยง” - เสี่ยงโรคความดันโลหิตสูง หมายถึง ระดับความดันโลหิตตัวบนเฉลี่ย (SBP) ระหว่าง 130 - 139 มิลลิเมตรปรอท และ/หรือ ระดับความดันโลหิตตัวล่างเฉลี่ย (DBP) ระหว่าง 80 - 89 มิลลิเมตรปรอท - เสี่ยงโรคเบาหวาน หมายถึง ระดับน้ำตาลในเลือด (FPG/FCBG) มีค่าระหว่าง 100 - 125 มิลลิกรัม/เดซิลิตร (ข้อมูลจากผลการตรวจสุขภาพประจำปี) สูตรการคำนวณ	-	
		2	<p><input type="checkbox"/> มีการเปรียบเทียบร้อยละผู้ป่วยรายใหม่ (โรคความดันโลหิตสูง และเบาหวาน) จากกลุ่มเสี่ยงในปีที่ผ่านมา โดยผลการเปรียบเทียบ พบว่า ไม่เพิ่มขึ้น</p> <p><input type="checkbox"/> มีการเปรียบเทียบร้อยละของผู้ปฏิบัติงานที่มีค่า BMI เกินเกณฑ์ (ก่อน-หลัง เข้าร่วมโครงการ) โดยผลการเปรียบเทียบพบว่า ไม่เพิ่มขึ้น</p> <p>หมายเหตุ การเปรียบเทียบข้อมูลกลุ่มเสี่ยงที่ผ่านมา ไม่นับผู้ปฏิบัติงานเข้าใหม่กลางปี</p>			

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ภายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน หรือ NA)
		3	<p><input type="checkbox"/> มีการเปรียบเทียบร้อยละผู้ป่วยรายใหม่ (โรคความดันโลหิตสูง และเบาหวาน) จากกลุ่มเสี่ยงในปีที่ผ่านมา โดยผลการเปรียบเทียบ พบว่า ลดลง</p> <p><input type="checkbox"/> มีการเปรียบเทียบร้อยละของผู้ปฏิบัติงานที่มีค่า BMI เกินเกณฑ์ (ก่อน-หลังเข้าร่วมโครงการ) โดยผลการเปรียบเทียบพบว่า ลดลง (พร้อมระบุร้อยละการลดลง)</p> <p>หมายเหตุ การเปรียบเทียบข้อมูลกลุ่มเสี่ยงปีที่ผ่านมา ไม่นับผู้ปฏิบัติงานเข้าใหม่กลางปี</p>	<p>3. ร้อยละผู้ที่มีค่า BMI เกินเกณฑ์ = จำนวนผู้ปฏิบัติงานที่เข้าร่วมโครงการฯ ที่มีค่า BMI เกินเกณฑ์/จำนวนผู้ปฏิบัติงานที่เข้าร่วมโครงการฯ ทั้งหมด</p>		

เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 (ต่อ)

ข้อ	หัวข้อ	คะแนน	เกณฑ์การพัฒนา	คำอธิบายเกณฑ์	มาตรฐานเทียบเคียง (เพื่อเทียบ 3 คะแนน โดยอัตโนมัติ)	คะแนนที่ได้ (0 - 3 คะแนน) หรือ NA
41.	องค์กร มีการวัด ประสิทธิภาพการควบคุมโรคติดต่อหรือโรคติดต่ออุบัติใหม่	1	<input type="checkbox"/> มีการเก็บข้อมูลจำนวนผู้ปฏิบัติงานที่ป่วยโรคติดต่อ ในรอบ 1 ปี	โรคติดต่อที่มีพบได้บ่อยในสถานประกอบการ กิจการ เช่น - โรคระบบหายใจ (ไข้หวัดใหญ่, COVID-19) - โรคระบบทางเดินอาหาร (ท้องร่วง, อาหารเป็นพิษ, ไวรัสตับอักเสบเอ) - โรคจากพาหะนำโรค (ฉี่หนู) - โรคที่ป้องกันได้ด้วยวัคซีน (บาดทะยัก, คอตีบ) - โรคติดต่อที่พบได้บ่อยในโรงงาน (คางทูม, หัด, สุกใส, วัณโรค, ไข้เลือดออก) - โรคติดต่ออุบัติใหม่ อุตสาหกรรม (ใช้หัวฉีดน้ำ)	-	
		2	<input type="checkbox"/> มีการเปรียบเทียบร้อยละของผู้ปฏิบัติงานที่ป่วยโรคติดต่อของปีปัจจุบันเทียบกับปีที่ผ่านมา			
		3	<input type="checkbox"/> มีการเปรียบเทียบร้อยละของผู้ปฏิบัติงานที่ป่วยโรคติดต่อ ของปีปัจจุบันเทียบกับปีที่ผ่านมาในแต่ละช่วงเวลาของปี (ฤดูร้อน ฝน หนาว)			
รวมคะแนนตั้งแต่ข้อ 38 - 41 (X)				ผลลัพธ์ = [(X)/12] x 100 = %		

หมายเหตุ: หัวข้อที่ระบุเป็น NA สำหรับสถานประกอบการที่เป็นไปตามเงื่อนไขของเกณฑ์ข้อนี้ที่กำหนด ซึ่งจะไม่นำมาคิดคะแนน







การให้คะแนน และประเมินรับรองผล

การพิจารณาให้คะแนนและประเมินรับรองผลการดำเนินงานตามเกณฑ์สถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 ประกอบด้วย หมวดที่ 1 - 4 และการวัดผลลัพธ์ รวมทั้งสิ้นจำนวน 41 ข้อ โดยการให้คะแนนแต่ละข้อ สามารถให้คะแนนได้ตั้งแต่ 0 - 3 คะแนน ตามผลการดำเนินงานจริงตามเกณฑ์ และระบุ NA หากเป็นไปตามเงื่อนไขที่เกณฑ์ข้อนั้นกำหนด โดยการประเมินรับรองผลจะพิจารณาคะแนนทั้ง 2 ส่วน ได้แก่ คะแนนร้อยละรายหมวด และคะแนนร้อยละภาพรวม ดังตารางที่ 2 โดยมีสูตรการคำนวณคะแนนร้อยละ ดังนี้

$$\text{คะแนนร้อยละ} = (\text{คะแนนที่ได้} \div \text{คะแนนเต็มของหมวด}) \times 100$$

ตารางที่ 1 แสดงเกณฑ์การพิจารณาให้คะแนนและประเมินรับรองผลการดำเนินงาน

หมวด	จำนวน ข้อเกณฑ์	คะแนน เต็ม	วิธีการคำนวณ (ร้อยละ)	การประเมินรับรอง	
				ไล่จับ	ไล่กอง/ไล่กองต่อเนื่อง
การพิจารณาคะแนนร้อยละ (รายหมวด)					
หมวดที่ 1	7	21	$(\text{คะแนนที่ได้} \div 21) \times 100$	> 60%	> 80%
หมวดที่ 2	13	39	$(\text{คะแนนที่ได้} \div 39) \times 100$	> 60%	> 80%
หมวดที่ 3	10	30	$(\text{คะแนนที่ได้} \div 30) \times 100$	> 60%	> 80%
หมวดที่ 4	7	21	$(\text{คะแนนที่ได้} \div 21) \times 100$	> 60%	> 80%
การวัดผลลัพธ์	4	12	$(\text{คะแนนที่ได้} \div 12) \times 100$	> 60%	> 80%
การพิจารณาคะแนนร้อยละ (ภาพรวม)					
รวม	41	123		80 - 89%	≥ 90% และได้คะแนนเต็มตามเงื่อนไข *, **

หมายเหตุ: ข้อที่ระบุ NA สำหรับสถานประกอบการที่เป็นไปตามเงื่อนไขที่เกณฑ์ข้อนั้นกำหนด จะไม่นำมาคิดคะแนน

กระบวนการสมัครและขอรับรองสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข ตามเกณฑ์ฯ ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569

สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน สมัครเข้าร่วมโครงการฯ ผ่านระบบ Online

อนุมัติ
การลงทะเบียน

สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน กรอกข้อมูล
เพิ่มเติม และประเมินตนเองตามเกณฑ์ฯ

ทีมพี่เลี้ยงชี้แจงและแนะนำ
แนวทางการดำเนินงาน

สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน
พัฒนาการดำเนินงานให้สอดคล้อง
ตามเกณฑ์ฯ

ได้คะแนนตั้งแต่
ร้อยละ 80 ขึ้นไป

ยื่นขอรับรอง
พร้อมแบบหลักฐานผลการดำเนินงาน
ตามเกณฑ์ฯ

คณะกรรมการตรวจประเมินตรวจสอบหลักฐาน
ผลการดำเนินงานของสถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน

แจ้งผลการตรวจสอบกลับไปยัง
สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน
ตามเกณฑ์ฯ

ได้คะแนนตั้งแต่
ร้อยละ 80 ขึ้นไป

คณะกรรมการฯ ทำการตรวจประเมิน
ผลการดำเนินงาน
ณ สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน

ร้อยละ 60 - 79

ได้คะแนนรวม
ร้อยละ 80 - 89 และคะแนนรายหมวด
ร้อยละ 60 ขึ้นไป

รับรางวัลเชิดชูเกียรติ
ระดับประเทศ ประเภทไล่จับ
พร้อมใบประกาศเกียรติคุณ

ใบประกาศ
เกียรติคุณ
ระดับจังหวัด

ต่ำกว่า ร้อยละ 60

ได้คะแนนรวมร้อยละ 90 ขึ้นไป
และคะแนนรายหมวดร้อยละ 80 ขึ้นไป
พร้อมได้คะแนนเต็มในข้อที่กำหนด
(* , **)

รับรางวัลเชิดชูเกียรติ
ระดับประเทศ
ประเภทไล่กอง/ทงต่อเนื่อง
พร้อมใบประกาศเกียรติคุณ

ใบประกาศ
เกียรติคุณ
เข้าร่วมโครงการฯ

สิ้นสุดกระบวนการ (อายุมาตรฐานรับรอง 3 ปี)

หมายเหตุ

- (1) พี่เลี้ยง คือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลทุกระดับ
- (2) คณะกรรมการตรวจประเมิน คือ สำนักงานป้องกันควบคุมโรค ศูนย์อนามัย ศูนย์สุขภาพจิต






ระบบประเมิน ออนไลน์

ระบบประเมินออนไลน์ “โครงการสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข” พัฒนาขึ้นเพื่อสนับสนุนและอำนวยความสะดวกในการดำเนินงานของเครือข่าย โดยกลุ่มผู้ใช้งาน ได้แก่ 1) ผู้ประกอบการ (สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน) ที่สนใจสมัครเข้าร่วมโครงการฯ 2) เจ้าหน้าที่สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 1 - 12 สถาบันป้องกันควบคุมโรคเขตเมือง ศูนย์อนามัย และศูนย์สุขภาพจิต ในฐานะผู้ตรวจประเมินและรับรองผลตามเกณฑ์ 3) เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ในฐานะหน่วยงานที่เลี้ยงในพื้นที่ เพื่อใช้ประโยชน์ข้อมูลในส่วนที่เกี่ยวข้อง และ 4) เจ้าหน้าที่กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม ในฐานะแอดมินส่วนกลางผู้อนุมัติการสมัครและดูแลระบบ ซึ่งสามารถเข้าใช้งานระบบผ่านทางเว็บไซต์กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม กรมควบคุมโรค (<https://twhp.ddc.moph.go.th/>) หรือสแกน QR Code



QR Code ระบบประเมินออนไลน์



เข้าสู่ระบบ

สถานประกอบการ ปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข

ชื่อผู้ใช้งาน

รหัสผ่าน

เข้าสู่ระบบ

ลงทะเบียนสถานประกอบการใหม่



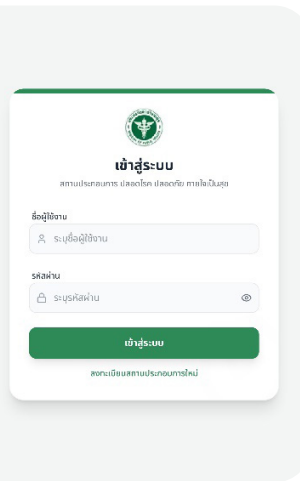
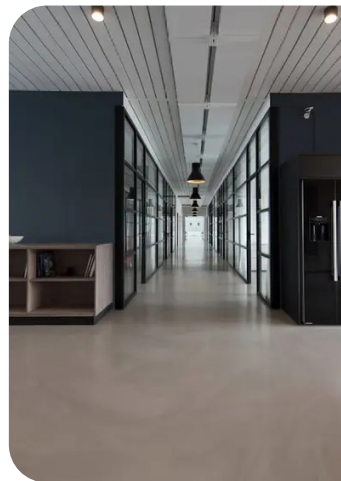
คู่มือการใช้งานระบบประเมินสถานประกอบการปลอดภัย กายใจเป็นสุข สำหรับสถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน

1. การเข้าถึงระบบ

เมื่อเข้าสู่ระบบปฏิบัติการ Windows/MacOS แล้ว ให้เปิด Web browser มาตรฐาน ได้แก่ Google Chrome, Microsoft Edge, Firefox และ Safari ดังภาพด้านล่าง

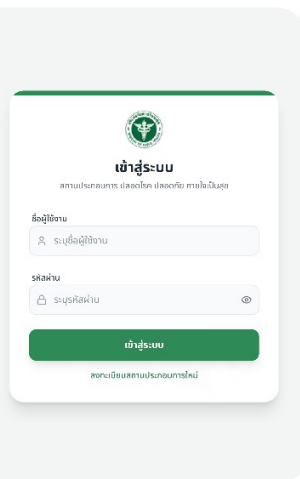


ผู้ใช้งานพิมพ์ที่อยู่เว็บไซต์ <https://twhp.ddc.moph.go.th/> ที่ช่อง Address Bar แล้วกด Enter ระบบจะนำเข้าสู่หน้าระบบประเมินสถานประกอบการปลอดภัย กายใจเป็นสุข ดังภาพด้านล่าง

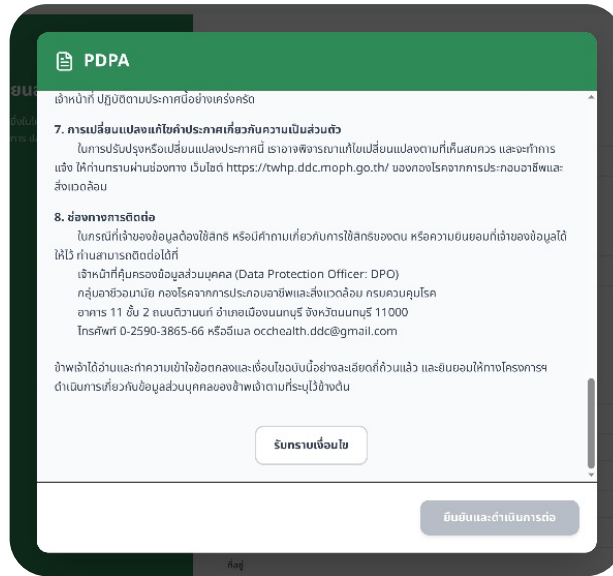


2. การสมัครเข้าใช้งานระบบ

2.1 กดปุ่ม “ลงทะเบียนสถานประกอบการใหม่”



2.2 ระบบจะแสดง Popup รายละเอียดเงื่อนไขการใช้บริการและนโยบายความเป็นส่วนตัว อ่านและทำความเข้าใจ พร้อมทั้งกดปุ่ม “รับทราบเงื่อนไข” เพื่อเป็นการยอมรับการใช้บริการของเว็บไซต์ และกดปุ่ม “ยืนยันและดำเนินการต่อ”



3. การกรอกข้อมูลสำหรับสมัครใช้งานระบบ

3.1 กดเลือก “ประเภทหน่วยงาน” โดยให้เลือกประเภทหน่วยงานตามที่คุณสมัครเข้าใช้งาน

3.2 พิมพ์ข้อความในช่อง “ชื่อผู้ใช้” เพื่อกำหนดชื่อผู้ใช้งาน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

กรณีสถานประกอบการ

- สถานประกอบการ ขึ้นทะเบียนกับกรมโรงงานอุตสาหกรรม (DIW) ระบุเลขทะเบียน 14 หลัก
- สถานประกอบการ ขึ้นทะเบียนกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า (DBD) ระบุเลขทะเบียน 13 หลัก
- โรงพยาบาล ระบุรหัสหน่วยบริการ 5 หลัก

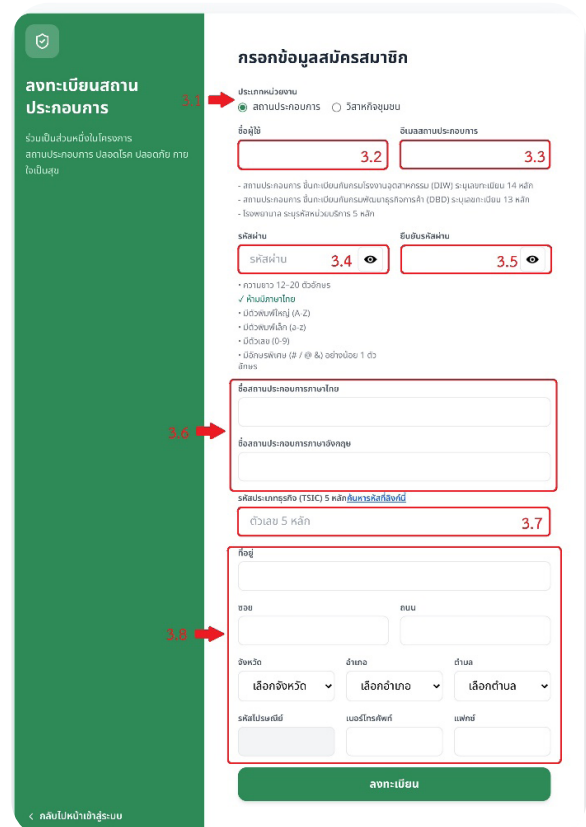
กรณีวิสาหกิจชุมชน

- ระบุรหัสทะเบียนวิสาหกิจชุมชน 12 หลัก (โดยไม่ต้องกรอก - และ /)

3.3 พิมพ์ข้อความในช่อง “อีเมลสถานประกอบการ/อีเมลวิสาหกิจชุมชน” โดยอีเมลที่ใช้สมัคร ควรเป็นอีเมลของหน่วยงาน โดย 1 อีเมลสามารถใช้ได้กับ 1 ชื่อผู้ใช้งานเท่านั้น

3.4 พิมพ์ข้อความในช่อง “รหัสผ่าน” เพื่อกำหนดรหัสผ่านในการเข้าใช้งานระบบ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- 3.4.1 รหัสผ่านต้องประกอบด้วยความยาว 12 - 20 ตัวอักษร
- 3.4.2 รหัสผ่านต้องไม่มีภาษาไทย
- 3.4.3 รหัสผ่านต้องประกอบด้วยตัวอักษรพิมพ์ใหญ่อย่างน้อยหนึ่งตัว
- 3.4.4 รหัสผ่านต้องประกอบด้วยตัวอักษรพิมพ์เล็กอย่างน้อยหนึ่งตัว
- 3.4.5 รหัสผ่านต้องประกอบด้วยตัวเลขอย่างน้อยหนึ่งตัว
- 3.4.6 รหัสผ่านต้องประกอบด้วยอักขระพิเศษ (# / @ &) อย่างน้อยหนึ่งตัว



3.5 พิมพ์ข้อความในช่อง “ยืนยันรหัสผ่าน” ข้อความที่พิมพ์ต้องเหมือนกับข้อ 3.4 เพื่อยืนยันรหัสผ่านในการเข้าใช้งานระบบ

3.6 พิมพ์ข้อความในช่อง “ชื่อสถานประกอบการภาษาไทย” และ “ชื่อสถานประกอบการภาษาอังกฤษ” โดยต้องเป็นชื่อสถานประกอบการตามที่จดทะเบียนอย่างเป็นทางการ เพื่อนำไปใช้สำหรับการจัดทำใบประกาศเกียรติคุณให้กับสถานประกอบการ

3.7 พิมพ์ข้อความในช่อง “รหัสประเภทธุรกิจ (TSIC) 5 หลัก” โดยสามารถค้นหารหัสประเภทธุรกิจได้จากบริการค้นหาและแนะนำประเภทธุรกิจ (TSIC) โดย กรมพัฒนาธุรกิจการค้า

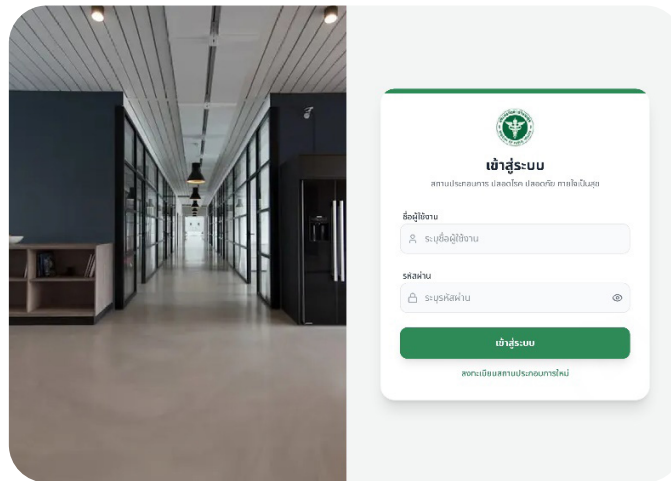
3.8 กรอกข้อมูลที่อยู่ของสถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน

3.9 เมื่อกรอกข้อมูลครบทุกช่องแล้วให้กดปุ่ม “ลงทะเบียน”

4.

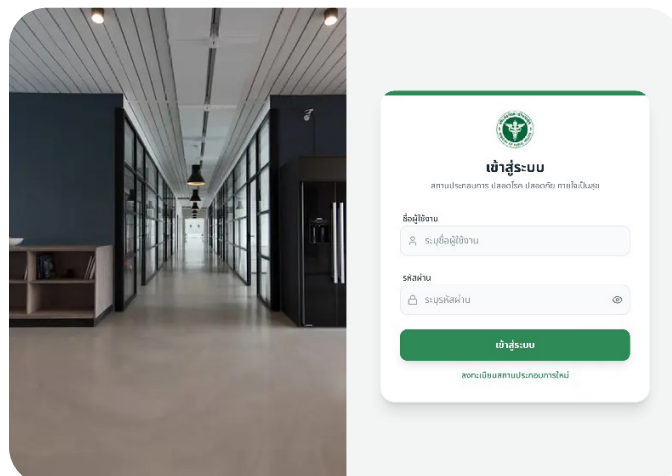
การเข้าใช้งานระบบ

เข้าสู่หน้าระบบประเมิน กรอก ชื่อผู้ใช้งาน และ รหัสผ่าน จากนั้นกดปุ่ม “เข้าสู่ระบบ”



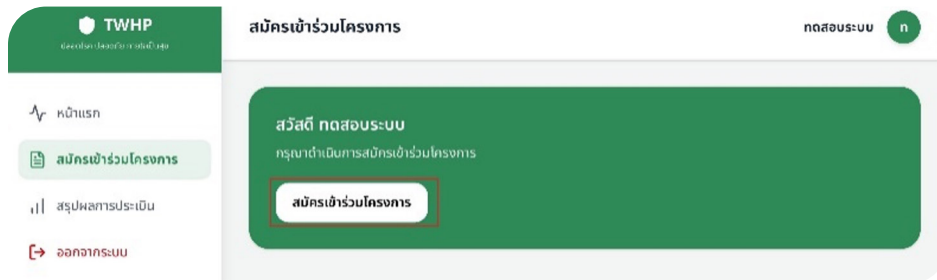
- หมายเหตุ: 1) กรณียังไม่มีชื่อผู้ใช้งาน และ รหัสผ่าน สำหรับเข้าใช้งาน ให้ทำการสมัครใช้งานก่อน โดยไปที่ปุ่ม “ลงทะเบียน สถานประกอบการใหม่” และดำเนินการตามขั้นตอนการสมัครใช้งาน (สามารถศึกษาได้ที่หัวข้อ การสมัครเข้าใช้งาน)
- 2) กรณีที่กรอก ชื่อผู้ใช้งาน และ รหัสผ่าน แล้วยังไม่สามารถเข้าสู่ระบบได้ หน้าจอแสดงผลว่า **สถานประกอบการ ยังไม่ได้รับการอนุมัติ** ต้องรอให้แอดมินกดอนุมัติให้ก่อน จึงจะเข้าใช้งานระบบได้

กรณีที่สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชนลืมรหัสผ่าน สามารถกดลิ้งรหัสผ่าน และกรอก



5. การสมัครเข้าร่วมโครงการ

5.1 กดแถบเมนู สมัครเข้าร่วมโครงการ และกดปุ่ม “สมัครเข้าร่วมโครงการ”



5.2 กรอกข้อมูลของสถานประกอบการ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

5.2.1 →

ประเภท	ชาย	หญิง	รวม
ไทย	0	0	0
เวียดนาม	0	0	0
ฟิลิปปินส์	0	0	0
ลาว	0	0	0
พม่า	0	0	0
จีน	0	0	0
สหรัฐอเมริกา	0	0	0
อินเดีย	0	0	0
เวียดนาม	0	0	0
จีน	0	0	0
ลาว	0	0	0
ฟิลิปปินส์	0	0	0
ไทย	0	0	0
รวมทั้งหมด	0	0	0

5.2.2 →

2) มาตรฐานความปลอดภัย (Standard)

HC SAN Wellness

Safety TIS 18001 ISO 45001

ISO 16001 Zero Accident SS

HAS

5.2.3 →

3) ผู้ติดต่อ (กรอกช่องว่างอย่างน้อย 1 ช่อง)

นามสกุล*

ชื่อ*

นามสกุล*

ชื่อ*

LINE ID

5.2.4 →

5.2.1 กรอกข้อมูลจำนวนพนักงานในสถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน (แบ่งเป็น เพศชาย และ เพศหญิง แยกตามประเทศ)

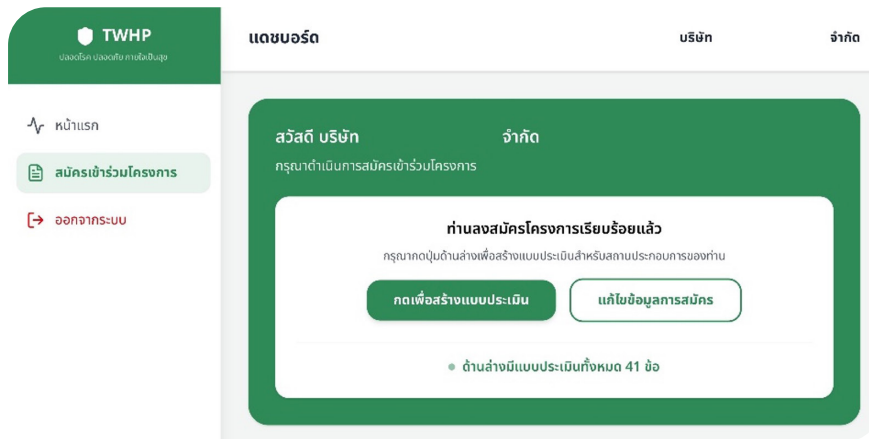
5.2.2 กรอกข้อมูลมาตรฐานเทียบเคียง และอพโพลด์ไฟล์ใบประกาศรับรองมาตรฐาน

5.2.3 กรอกข้อมูลผู้ติดต่อของสถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน

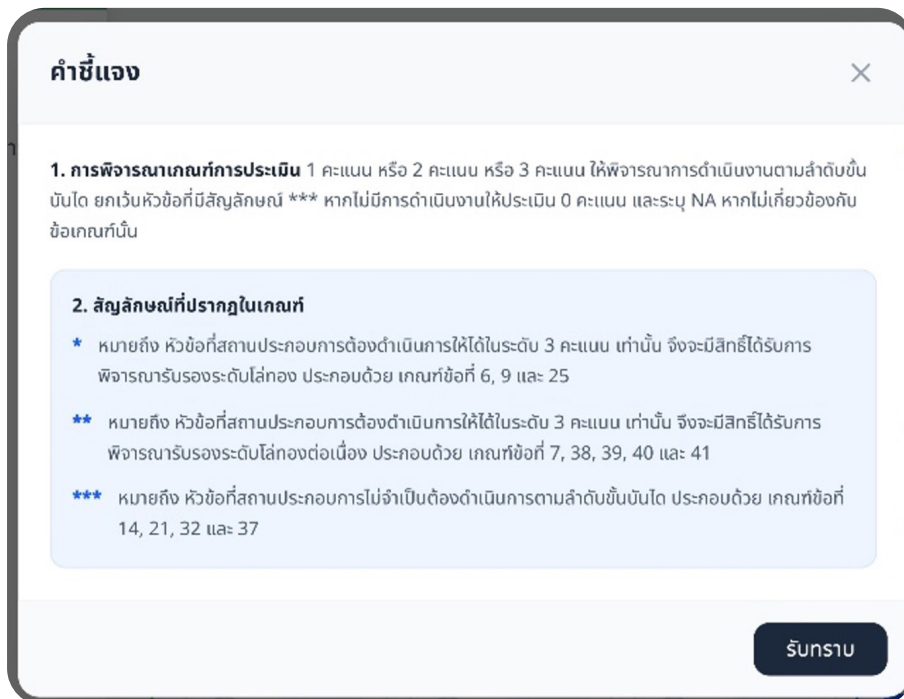
5.2.4 เมื่อกรอกข้อมูลครบทุกช่องแล้วให้กดปุ่ม “ส่งใบสมัคร”

6. การประเมินตนเอง

6.1 กดแถบเมนู สมัครเข้าร่วมโครงการ และกดปุ่ม “กดเพื่อสร้างแบบประเมิน” หากสถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชนใดที่ต้องการแก้ไขข้อมูลการสมัครเพิ่มเติม ได้แก่ ข้อมูลจำนวนพนักงาน มาตรฐานความปลอดภัย และ ข้อมูลผู้ติดต่อ สามารถกดปุ่ม “แก้ไขข้อมูลการสมัคร”



6.2 ระบบจะแสดง Popup คำชี้แจงเกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ใส่ใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 เมื่ออ่านและทำความเข้าใจกับคำชี้แจงแล้ว กดปุ่ม “รับทราบ”



6.3 เกณฑ์และรายการตรวจประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ใส่ใจเป็นสุข ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569 มีจำนวนทั้งสิ้น 41 ข้อ สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชนต้องดำเนินการให้คะแนนประเมินตนเอง โดยการพิจารณาเกณฑ์การประเมิน 1 คะแนน หรือ 2 คะแนน หรือ 3 คะแนน ให้พิจารณาการดำเนินงานตามลำดับขั้นบันได พร้อมกับอัปโหลดไฟล์เอกสารประกอบการพิจารณา ยกเว้นหัวข้อที่มีสัญลักษณ์ *** หากไม่มีการดำเนินงานให้ประเมิน 0 คะแนน และระบุ NA หากไม่เกี่ยวข้องกับข้อเกณฑ์นั้น

6.4 ดำเนินการประเมินตนเองในแต่ละข้อ ดังนี้

3 องค์กร มีการวางแผนและวางระบบติดตามการดำเนินงานโครงการสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ใส่ใจเป็นสุข

6.4.1 →

0 คะแนน
ไม่มีการดำเนินการ

1 คะแนน
มีการจัดทำแผนการดำเนินงานที่เป็นลายลักษณ์อักษร

2 คะแนน
มีการติดตามประเมิน และสรุปผลการดำเนินงาน ตามแผนที่กำหนดไว้

3 คะแนน
มีการกบฏวางแผนและประเมินผลเป็นระยะๆ และนำผลการกบฏวน เสนอผู้บริหารระดับสูงหรือผู้ได้รับมอบอำนาจขององค์กร

6.4.2 →

หลักฐานประกอบการพิจารณา

เกณฑ์ระดับ 1 คะแนน
มีการจัดทำแผนการดำเนินงานที่เป็นลายลักษณ์อักษร

SLOT 1 ว่าจ

SLOT 2 ว่าจ

SLOT 3 ว่าจ

เกณฑ์ระดับ 2 คะแนน
มีการติดตาม ประเมิน และสรุปผลการดำเนินงาน ตามแผนที่กำหนดไว้

SLOT 1 ว่าจ

SLOT 2 ว่าจ

SLOT 3 ว่าจ

6.4.3 →

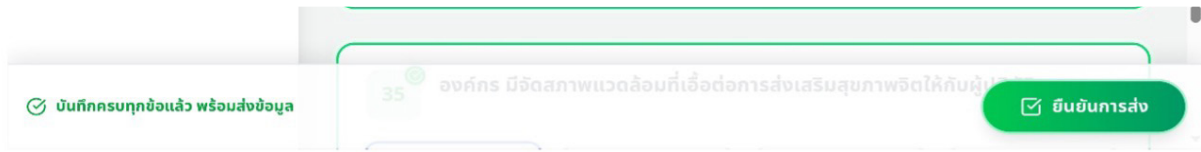
บันทึกข้อนี้

6.4.1 สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน ให้คะแนนตนเอง

6.4.2 สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน อัปโหลดไฟล์เอกสารประกอบการพิจารณา เช่น สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน ให้คะแนนตนเอง 2 คะแนน จะต้องอัปโหลดหลักฐานให้ครบตามที่ได้ประเมินตนเองไว้ ต้องเป็นไฟล์ PDF ขนาดไม่เกิน 10 MB

6.4.3 เมื่อให้คะแนนตนเอง พร้อมทั้งอัปโหลดไฟล์หลักฐานประกอบการพิจารณาเรียบร้อยแล้ว ให้ดำเนินการกดปุ่ม “บันทึกข้อนี้” เพื่อบันทึกข้อมูลในข้อนั้น ๆ ด้วย

6.5 หากสถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน ดำเนินการประเมินตนเองครบถ้วนทุกข้อแล้ว กดปุ่ม “ยืนยันการส่ง” เมื่อ ยืนยันการส่งแล้ว จะไม่สามารถแก้ไขข้อมูลได้อีก



6.6 สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน สามารถดูผลสรุปผลการประเมินตนเองได้ในแถบเมนู สรุปผลการประเมินตนเอง



คู่มือการใช้งานระบบประเมินสถานประกอบการปลอดภัย กายใจเป็นสุข สำหรับคณะกรรมการผู้ตรวจประเมิน

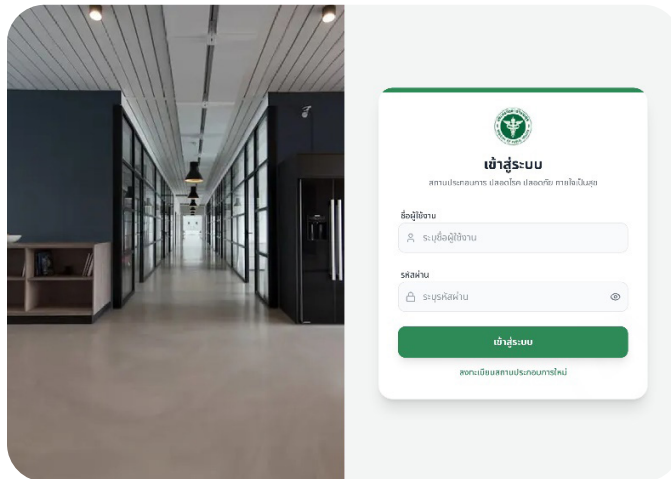
1.

การเข้าถึงระบบ

เมื่อเข้าสู่ระบบปฏิบัติการ Windows/MacOS แล้ว ให้เปิด Web browser มาตรฐาน ได้แก่ Google Chrome, Microsoft Edge, Firefox และ Safari ดังภาพด้านล่าง



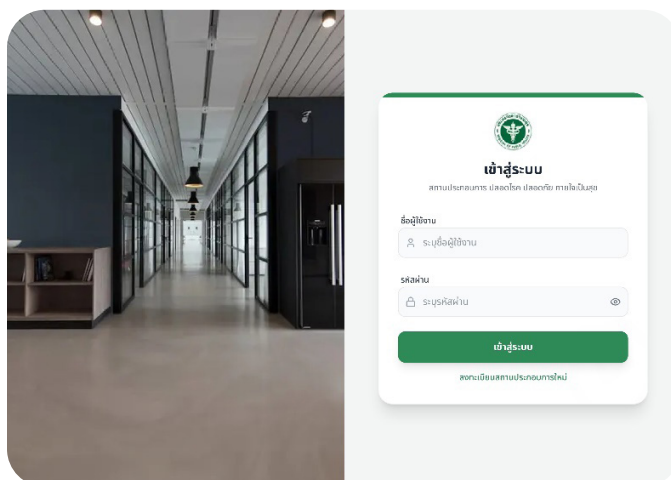
ผู้ใช้งานพิมพ์ที่อยู่เว็บไซต์ <https://twhp.ddc.moph.go.th/> ที่ช่อง Address Bar แล้วกด Enter ระบบจะนำเข้าสู่หน้าระบบประเมินสถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข ดังภาพด้านล่าง



2.

การสมัครเข้าใช้งานระบบ

เข้าสู่หน้าระบบประเมิน กรอก ชื่อผู้ใช้งาน และ รหัสผ่าน จากนั้นกดปุ่ม “เข้าสู่ระบบ”



- หมายเหตุ: 1) ชื่อผู้ใช้งาน และ รหัสผ่าน ของคณะกรรมการผู้ตรวจประเมิน กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม จะดำเนินการส่งไว้ในภายหลัง
- 2) หลังจากทีคณะกรรมการผู้ตรวจประเมินลงชื่อเข้าใช้งานระบบครั้งแรก ให้ดำเนินการเปลี่ยนรหัสผ่าน

3.

การตรวจประเมิน

3.1 กดแถบเมนู สปก. ที่สมัครโครงการ หน้าจอจะแสดงรายชื่อสถานประกอบการที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ โดยแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

- (1) ยังไม่ได้ประเมินตนเอง แสดงรายชื่อสถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน ที่ยังไม่ได้ประเมินตนเองในระบบ
- (2) ประเมินตนเองแล้ว แสดงรายชื่อสถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน ประเมินตนเองแล้ว
- (3) รับรองผลแล้ว แสดงรายชื่อสถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน ที่คณะกรรมการผู้ตรวจประเมิน ดำเนินการตรวจ

หลักฐาน และรับรองผลเรียบร้อยแล้ว

3.2 คณะกรรมการผู้ตรวจประเมินดำเนินการตรวจสอบหลักฐานผลการดำเนินงานของสถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชนในระบบ พร้อมทั้งให้คะแนน โดยรายละเอียดการตรวจประเมิน ดังนี้

- ศูนย์อนามัย ตรวจประเมินข้อ 18 - 20 และ ข้อ 27 - 30
- ศูนย์สุขภาพจิต ตรวจประเมิน หมวดที่ 4 ภายใจเป็นสุข ทั้งหมด
- สำนักงานป้องกันควบคุมโรค ตรวจประเมินทั้งหมด

ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับการจัดสรรการตรวจประเมินของแต่ละเขตสุขภาพ และหากมีข้อเสนอแนะ หรือข้อคิดเห็นที่ต้องการให้สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน แก้ไขเอกสารหรืออัปโหลดไฟล์เอกสารเพิ่มเติม คณะกรรมการผู้ตรวจประเมิน พิมพ์ลงในช่อง “ข้อคิดเห็นของผู้ประเมิน”

3.3 เมื่อคณะกรรมการตรวจผู้ประเมิน ประเมินสถานประกอบการเรียบร้อยแล้ว กดปุ่ม “บันทึกผล”

3.4 คณะกรรมการผู้ตรวจประเมิน ดูผลการประเมินของสถานประกอบการ ได้ในหัวข้อ รับรองผลแล้ว โดยผลการประเมินแบ่งออกเป็น 5 ประเภท ดังนี้

3.4.1 ใบประกาศเกียรติคุณเข้าร่วมโครงการฯ คือ สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชนที่มีผลการดำเนินงานได้รับคะแนน ต่ำกว่าร้อยละ 60

3.4.2 ใบประกาศเกียรติคุณระดับจังหวัด คือ สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชนที่มีผลการดำเนินงานได้รับคะแนน ตั้งแต่ร้อยละ 60 – 79

3.4.3 รางวัลเชิดชูเกียรติและประกาศนียบัตรระดับประเทศ ประเภท โล่เงิน คือ สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชนที่มีผลการดำเนินงานได้รับคะแนน ตั้งแต่ร้อยละ 80 – 89 และคะแนนรายหมวดร้อยละ 60 ขึ้นไป

3.4.4 รางวัลเชิดชูเกียรติและประกาศนียบัตรระดับประเทศ ประเภท โล่ทอง คือ สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชนที่มีผลการดำเนินงานได้รับคะแนน ตั้งแต่ร้อยละ 90 ขึ้นไป และคะแนนรายหมวดร้อยละ 80 ขึ้นไป พร้อมได้คะแนนเต็มในข้อที่กำหนด (*)

3.4.5 รางวัลเชิดชูเกียรติและประกาศนียบัตรระดับประเทศ ประเภท โล่ทองต่อเนื่อง คือ สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชนที่มีผลการดำเนินงานได้รับคะแนน ตั้งแต่ร้อยละ 90 ขึ้นไป และคะแนนรายหมวดร้อยละ 80 ขึ้นไป พร้อมได้คะแนนเต็มในข้อที่กำหนด (*), (**)





ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

> กฎหมาย ข้อกำหนด และเอกสารที่เกี่ยวข้อง

หัวข้อ	กฎหมาย ข้อกำหนด และเอกสารที่เกี่ยวข้อง (ประกอบการศึกษาเพิ่มเติมในการดำเนินงาน)
การชี้บ่งอันตราย และการประเมินความเสี่ยงด้าน ปลอดภัย ปลอดภัย กายใจเป็นสุข	<ul style="list-style-type: none"> • แนวทางการประเมินและจัดการความเสี่ยงสุขภาพแบบองค์รวม (กรมควบคุมโรค) • มาตรฐานการประเมินความเสี่ยงสุขภาพลูกจ้าง ในกรณีใช้สารเคมีอันตราย (สสพท.) • ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมการประเมินความเสี่ยงด้านสารเคมีต่อสุขภาพ ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรม (พ.ศ. 2555)
การจัดทำข้อมูลสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน	<ul style="list-style-type: none"> • สมุดบันทึกสุขภาพวัยทำงาน กระทรวงสาธารณสุข (สำนักส่งเสริมสุขภาพ) • พระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน พ.ศ. 2541 • กฎกระทรวง กำหนดมาตรฐานการตรวจสุขภาพลูกจ้างซึ่งทำงานเกี่ยวกับปัจจัยเสี่ยง พ.ศ. 2563 • ประกาศกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน เรื่อง กำหนดงานที่ลูกจ้างทำเกี่ยวกับสารเคมีอันตรายที่นายจ้างต้องจัดให้มีการตรวจสุขภาพของลูกจ้าง (ฉบับวันที่ 27 กันยายน 2564) • ประกาศกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน เรื่อง กำหนดแบบสมุดสุขภาพประจำตัวของลูกจ้างซึ่งทำงานเกี่ยวกับปัจจัยเสี่ยง (ฉบับวันที่ 27 กันยายน 2564)
การส่งเสริมสุขภาพ และป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง	<ul style="list-style-type: none"> • หนังสือคนไทยรอบรู้สุขภาพ ห่างไกล NCDs • LINE Official Account รอบรู้โรคไม่ติดต่อ: @NCD_DDC

หัวข้อ	กฎหมาย ข้อกำหนด และเอกสารที่เกี่ยวข้อง (ประกอบการศึกษาเพิ่มเติมในการดำเนินงาน)
การเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคจากการประกอบอาชีพ	<ul style="list-style-type: none"> ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมการประเมินความเสี่ยงด้านสารเคมีต่อสุขภาพ ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรม (พ.ศ. 2555) แนวทางการประเมินและควบคุมความเสี่ยงด้านสารเคมี ภายใต้ การดำเนินงานด้านอาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม (กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม) มาตรฐานระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย: มอก.18001 มาตรฐานการจัดการ ISO45001:2018
การแจ้งข้อมูลที่เป็นเกี่ยวกับการเฝ้าระวัง การป้องกัน และการควบคุมโรคจากการประกอบอาชีพ	<ul style="list-style-type: none"> แนวทางการปฏิบัติสำหรับนายจ้างแจ้งข้อมูลที่เป็นเกี่ยวกับการเฝ้าระวัง การป้องกัน และการควบคุมโรคจากการประกอบอาชีพ แก่ลูกจ้าง (กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแจ้งข้อมูลที่เป็นเกี่ยวกับการเฝ้าระวัง การป้องกัน และการควบคุมโรคจากการประกอบอาชีพ แก่ลูกจ้าง พ.ศ. 2565
การแจ้งกรณีพบผู้ปฏิบัติงานเป็นหรือสงสัยว่าเป็นโรค จากการประกอบอาชีพ	<ul style="list-style-type: none"> ประกาศกรมควบคุมโรค เรื่อง กำหนดแบบการแจ้ง การรับแจ้ง การรายงาน และวิธีการแจ้งและการรายงานเพิ่มเติม ในกรณีพบ ผู้ซึ่งเป็นหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าเป็นโรคจากการประกอบอาชีพ หรือโรคจากสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2568 กฎกระทรวง กำหนดมาตรฐานการตรวจสุขภาพลูกจ้างซึ่งทำงาน เกี่ยวกับปัจจัยเสี่ยง พ.ศ. 2563
การเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อ และโรคติดต่ออุบัติใหม่	<ul style="list-style-type: none"> พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดให้แหล่งเพาะพันธุ์ ยุงลายเป็นเหตุรำคาญและแต่งตั้งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเพิ่มเติม (ฉบับวันที่ 8 กรกฎาคม 2545) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการแจ้ง ในกรณีที่มีโรคติดต่ออันตราย โรคติดต่อที่ต้องเฝ้าระวัง หรือ โรคระบาดเกิดขึ้น พ.ศ. 2560 มาตรการดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดเชื้อไวรัส โคโรนา 2019 สำหรับพัฒนา “สถานที่ทำงานต้านโควิด 19 ในฐานวิถีชีวิตใหม่: New Normal” (กองโรคจากการประกอบอาชีพ และสิ่งแวดล้อม)

หัวข้อ	กฎหมาย ข้อกำหนด และเอกสารที่เกี่ยวข้อง (ประกอบการศึกษาเพิ่มเติมในการดำเนินงาน)
	<ul style="list-style-type: none"> • แนวทางการดำเนินการ เรื่อง โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สำหรับสถานประกอบการ (กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม) • แนวทางการดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อ นำโดยยูงลาย สำหรับเจ้าหน้าที่สาธารณสุข พ.ศ. 2564
การให้บริการรักษาพยาบาลเบื้องต้น และวางระบบการส่ง	<ul style="list-style-type: none"> • กฎกระทรวงว่าด้วยการจัดสวัสดิการในสถานประกอบกิจการ พ.ศ. 2548 • คู่มือแนวทางการพัฒนาระบบส่งต่อผู้ป่วย (กองบริหารการสาธารณสุข)
การส่งเสริม ลด เลิก บุหรี่ สุรา และสิ่งเสพติด	<ul style="list-style-type: none"> • พระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560 • ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ลักษณะและวิธีการในการแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่และเครื่องหมายเขตสูบบุหรี่ พ.ศ. 2561 • พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551 และที่แก้ไขเพิ่มเติม • ประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี เรื่อง ห้ามขายหรือบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในพื้นที่ประกอบกิจการโรงงาน พ.ศ. 2555 • ประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี เรื่อง กำหนดวันห้ามขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2558 • ประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี เรื่อง กำหนดเวลาห้ามขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2558 • แนวทางการดำเนินงานคลินิกเลิกบุหรี่แบบครบวงจร สำหรับสถานประกอบการ (กองงานคณะกรรมการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ) • แบบประเมินการติดนิโคติน Heaviness of Smoking Index (HSI) • คู่มือการใช้งาน 1B6 Application https://ddc.moph.go.th/oabc/journal_detail.php?publish=16615 • ประเมินความเสี่ยงการติดสุราจากพฤติกรรมกรรมการดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ด้วยตนเองได้ที่ https://ติดเหล้ายัง.com
การส่งเสริมโภชนาการ	<ul style="list-style-type: none"> • คู่มือการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) (สำนักโภชนาการ)
การจัดการสถานที่รับประทานอาหาร จำหน่ายอาหาร และเตรียมปรุงประกอบอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> • กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 • มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : สถานที่จำหน่ายอาหาร (SAN) • มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : สถานที่จำหน่ายอาหาร (SAN Plus) • แนวทางการรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : สถานที่จำหน่ายอาหาร

หัวข้อ	กฎหมาย ข้อกำหนด และเอกสารที่เกี่ยวข้อง (ประกอบการศึกษาเพิ่มเติมในการดำเนินงาน)
การดูแลสุขภาพช่องปาก	<ul style="list-style-type: none"> คู่มือการสร้างเสริมสุขภาพช่องปาก ประตูลู่สุขภาพดีในทุกช่วงวัยของชีวิต (สำนักทันตสาธารณสุข) สิทธิของผู้ประกันตน มาตรา 33 และมาตรา 39 กรณีทันตกรรม
การดำเนินงานด้านการยศาสตร์	<ul style="list-style-type: none"> มาตรฐานการประเมินความเสี่ยงด้านการยศาสตร์ของท่าทางการปฏิบัติงานในลักษณะสถิต (สสปท.) กฎกระทรวง กำหนดมาตรฐานในการบริหารจัดการและดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับความร้อน แสงสว่าง และเสียง พ.ศ. 2559
การบริหารจัดการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน	<ul style="list-style-type: none"> พระราชบัญญัติ ความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน พ.ศ. 2554 พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 กฎกระทรวง กำหนดมาตรฐานในการบริหารจัดการและดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับความร้อน แสงสว่าง และเสียง พ.ศ. 2559 กฎกระทรวง กำหนดมาตรฐานในการบริหารจัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับไฟฟ้า พ.ศ. 2558 กฎกระทรวง กำหนดมาตรการความปลอดภัยเกี่ยวกับระบบไฟฟ้าในโรงงานพ.ศ. 2550
การป้องกันและการลดอุบัติเหตุในงาน	<ul style="list-style-type: none"> พระราชบัญญัติความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน พ.ศ. 2554 มาตรฐานระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย: มอก.18001 มาตรฐานการจัดการ ISO45001:2018
การสร้างความรู้ด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย	<ul style="list-style-type: none"> แนวทางการรณรงค์ด้านอาชีวอนามัยในสถานประกอบการ สำหรับเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงานและบุคลากรอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง (กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม)
การเตรียมความพร้อมรับและตอบสนองเหตุฉุกเฉิน	<ul style="list-style-type: none"> กฎกระทรวง กำหนดมาตรฐานในการบริหารจัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับการป้องกันและระงับอัคคีภัย พ.ศ. 2555 กฎกระทรวง กำหนดมาตรฐานในการบริหารจัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับการป้องกันและระงับอัคคีภัย (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561

หัวข้อ	กฎหมาย ข้อกำหนด และเอกสารที่เกี่ยวข้อง (ประกอบการศึกษาเพิ่มเติมในการดำเนินงาน)
	<ul style="list-style-type: none"> ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง การป้องกันและระงับอัคคีภัยในโรงงาน พ.ศ. 2552 ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง มาตรการความปลอดภัยเกี่ยวกับการจัดการสารเคมีในโรงงานอุตสาหกรรม พ.ศ. 2565
การจัดการห้องส้วม	<ul style="list-style-type: none"> มาตรฐานสิ่งแวดล้อมระดับประเทศ (HAS) แบบประเมินเกณฑ์มาตรฐานสิ่งแวดล้อมระดับประเทศ พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน พ.ศ. 2541 กฎกระทรวง ฉบับที่ 63 (พ.ศ. 2551) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 กฎกระทรวง ว่าด้วยการจัดสวัสดิการในสถานประกอบกิจการ พ.ศ. 2548
การจัดการมูลฝอยทุกประเภท	<ul style="list-style-type: none"> พระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง การจัดการสิ่งปฏิกูลหรือวัสดุที่ไม่ใช้แล้ว พ.ศ. 2566 กฎกระทรวงสุขลักษณะการจัดการมูลฝอยทั่วไป พ.ศ. 2560 พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2560 พระราชบัญญัติรักษากำหนดแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. 2542 พระราชบัญญัติองค์การบริหารส่วนจังหวัด พ.ศ. 2540 และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2552 พระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. 2496 และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ 13) พ.ศ. 2552 พระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. 2537 และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ 7) พ.ศ. 2562
การควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค	<ul style="list-style-type: none"> กฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2560 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์การป้องกันและกำจัดแมลง และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคในสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2564

หัวข้อ	กฎหมาย ข้อกำหนด และเอกสารที่เกี่ยวข้อง (ประกอบการศึกษาเพิ่มเติมในการดำเนินงาน)
การจัดการน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล	<ul style="list-style-type: none">• พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535• พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535• ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากโรงงาน พ.ศ. 2560• ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด พ.ศ. 2567• ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากโรงงานอุตสาหกรรม นิคมอุตสาหกรรม และเขตประกอบการอุตสาหกรรม (ฉบับวันที่ 6 มิถุนายน 2559)
การส่งเสริมสุขภาพจิตในสถานประกอบการ	<ul style="list-style-type: none">• ความรู้สุขภาพจิต สามารถศึกษาเพิ่มเติมจากเว็บไซต์ กองส่งเสริมและพัฒนาสุขภาพจิต กรมสุขภาพจิต https://dmhpd.dmh.go.th/media-mhci/• หลักสูตรพลังใจดี ฮีต สู้ (ฉบับปรับปรุง2564) ผ่านทาง YouTube โดยสำนักวิชาการสุขภาพจิต กรมสุขภาพจิต• หลักสูตร E-learning การให้คำปรึกษา แบบใช้ความเข้มแข็งเป็นฐาน สามารถศึกษาเพิ่มเติมจาก: https://bmha-elearning.com/• ระบบประเมินสุขภาพจิตเบื้องต้น (Mental health check-in) https://checkin.dmh.go.th/organization/

ภาคผนวก V

แบบฟอร์ม และสื่อความรู้วิชาการที่เกี่ยวข้อง

1. > การประเมินสุขภาพจิต ด้วยระบบ Mental Health Check- in

Mental Health Check- in เป็นเครื่องมือประเมินสุขภาพจิตเบื้องต้น และคัดกรองความเสี่ยงต่อปัญหาสุขภาพจิต เพื่อค้นหา กลุ่มเสี่ยงต่อปัญหา เข้าสู่การดูแลสุขภาพจิต ตลอดจนผู้มีความเสี่ยงต่อปัญหาสุขภาพจิตสามารถประเมินตนเอง รับคำปรึกษา เบื้องต้น และเข้าถึงบริการได้อย่างรวดเร็ว

ประเมินสุขภาพจิตเบื้องต้น ได้แก่

- ความเครียด (stress)
- ภาวะหมดไฟ (burnout)
- เสี่ยงฆ่าตัวตาย (suicide)
- ซึมเศร้า (depression)
- พลังใจ (resilience quotient)

โดยสถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน สามารถสร้าง QR Code แบบประเมินสุขภาพจิตเฉพาะหน่วยงานของท่านได้ เพื่ออำนวยความสะดวกในการกรอกข้อมูลที่อยู่หน่วยงานของผู้ปฏิบัติงาน และเพื่อการใช้ประโยชน์ของข้อมูลในการวิเคราะห์ และดำเนินกิจกรรมส่งเสริมและป้องกันที่สอดคล้องกับปัญหาของผู้ปฏิบัติงาน

ขั้นตอนที่ 1 เข้าใช้งานระบบ ผ่านเว็บไซต์ <https://checkin.dmh.go.th/organization/>



ลงทะเบียนหน่วยงาน

ลงทะเบียนเพื่อรับคิวอาร์โค้ด / Link URL เข้าประเมิน

ไม่มี ThaiID ลงทะเบียนที่นี่

ลงทะเบียนด้วย THAID

ขั้นตอนที่ 2 ลงทะเบียนหน่วยงาน เพื่อรับ Username และ Password

ขั้นตอนที่ 3 กดรสร้าง QR code หน่วยงาน เพื่อส่งให้ผู้ปฏิบัติงานภายในองค์กรของท่าน ทำการประเมินสุขภาพจิตด้วยตนเอง

ทั้งนี้ หากต้องการติดต่อสอบถาม/แจ้งปัญหาการใช้งาน ท่านสามารถติดต่อประสานงานไปยังศูนย์สุขภาพจิตทั่วประเทศที่ตั้งอยู่ในเขตรับผิดชอบของท่าน (รายละเอียดตามเว็บไซต์) หรือ แจ้งทางอีเมล checkin@dmh.mail.go.th หรือ checkindmh@gmail.com

2. > แบบประเมินการติดยาเสพติด

การประเมินการติดยาเสพติด มีหลายวิธีการ ซึ่งขอยกตัวอย่าง 2 แบบประเมิน ทั้งนี้ องค์กรสามารถเลือกใช้ได้ตามความเหมาะสม

2.1 แบบประเมินการติดยาเสพติด Heaviness of Smoking Index (HSI)

คำถามที่ใช้	คะแนน
1. คุณต้องสูบบุหรี่มวนแรกสุดภายในเวลาเท่าไรหลังตื่นนอนตอนเช้า	
ก. ภายใน 5 นาที หลังตื่น	3
ข. 6 - 30 นาที หลังตื่น	2
ค. มากกว่า 30 นาที หลังตื่น	1
ง. มากกว่า 60 นาที หลังตื่น	0
2. โดยเฉลี่ยคุณสูบบุหรี่วันละกี่มวน	
ก. มากกว่า 30 มวน/ครั้ง ต่อวัน	3
ข. 21 - 30 มวน/ครั้ง ต่อวัน	2
ค. 11 - 20 มวน/ครั้ง ต่อวัน	1
ง. ไม่เกิน 10 มวน/ครั้ง ต่อวัน	0
การแปลผล	
0 - 2 คะแนน = ตดยาเสพติดระดับต่ำ	
3 - 4 คะแนน = ตดยาเสพติดระดับปานกลาง	
5 - 6 คะแนน = ตดยาเสพติดระดับสูง	
* สำหรับผู้สูบบุหรี่ไฟฟ้า	
ข้อแรก : 2 - 3 คะแนน = ตดยาเสพติดรุนแรง	
ข้อที่สอง : ยังไม่มีข้อมูลยืนยันชัดเจน	

2.2 แบบประเมินการติดนิโคติน The Fagerstrom Test for Nicotine Dependence (FTND)

คำถาม	0 คะแนน	1 คะแนน	2 คะแนน	3 คะแนน
1. โดยปกติคุณสูบบุหรี่วันละกี่มวน/ครั้ง ต่อวัน	10 มวน/ครั้ง หรือน้อยกว่า	11 - 20 มวน/ครั้ง	21 - 30 มวน/ครั้ง	31 มวน/ครั้ง ขึ้นไป
2. หลังตื่นนอนตอนเช้าคุณสูบบุหรี่ครั้งแรกเมื่อใด	มากกว่า 60 นาที หลังตื่นนอน	31 - 60 นาทีหลัง ตื่นนอน	6 - 30 นาที หลังตื่นนอน	ภายใน 5 นาทีหลัง ตื่นนอน
3. คุณสูบบุหรี่จัดในช่วงโมงแรกหลังตื่นนอน โดยสูบบุหรี่มากกว่าในช่วงอื่นของวัน	ไม่ใช่	ใช่		
4. การสูบบุหรี่ตอนไหนที่คุณคิดว่าเลิกลายมากที่สุด	มวน/ครั้ง อื่น ๆ ระหว่างวัน	มวน/ครั้งแรก ในตอนเช้า		
5. คุณสูบบุหรี่ลำบากหรือยุ่งยากหรือไม่ที่ต้องอยู่ในเขตปลอดบุหรี่ เช่น โรงภาพยนตร์ รถเมล์ ร้านอาหาร	ไม่รู้สึกลำบาก	รู้สึกลำบาก		
6. คุณยังต้องสูบบุหรี่แม้มีอาการเจ็บป่วยต้องนอนพักรักษาตัว หรือยังต้องสูบบุหรี่แม้จะมีอาการไอหืดที่ทำให้หายใจลำบาก	ไม่ใช่	ใช่		
การแปลผล	คะแนนน้อยกว่า 4 = ติดนิโคตินระดับต่ำมาก 4 - 6 คะแนน = ติดนิโคตินระดับปานกลาง 7 - 10 คะแนน = ติดนิโคตินระดับสูง จำเป็นต้องให้ยารักษาภาวะติดนิโคติน			

3.

➢ แบบคัดกรองพฤติกรรมกรรมการทีมเครื่องตีแมลกอฮอลล์ (ASSIST 7 ข้อ)

สถานประกอบการ/ วิชาทกิจชุมชน สามารถใช้แบบคัดกรองพฤติกรรมกรรมการทีมเครื่องตีแมลกอฮอลล์ฉบับนี้ เพื่อการส่งเสริม และดูแลสุขภาพของผู้ปฏิบัติงานได้

แบบคัดกรองพฤติกรรมกรรมการทีมเครื่องตีแมลกอฮอลล์ของผู้มารับบริการสุขภาพ

ชื่อ-สกุล เพศ () ชาย () หญิง อายุ..... ปี HN.....

เลขประจำตัวประชาชน..... ที่อยู่..... โทรศัพท์.....

วันที่ประเมิน.....ผู้ประเมิน.....หน่วยงาน.....

คำชี้แจง คำถามแต่ละข้อจะถามถึงประสบการณ์การตีเครื่องตีแมลกอฮอลล์ในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมา โดยเครื่องตีแมลกอฮอลล์ หมายถึง สุรา เบียร์ เหล้า สาโท กระแช่ ไวน์ เป็นต้น ขอให้ตอบตามความเป็นจริงเพื่อประโยชน์ในการให้บริการสุขภาพของท่าน

ข้อคำถาม	คำตอบ					คะแนน
ข้อ 1. ตลอดชีวิตที่ผ่านมา คุณเคยตีเครื่องตีแมลกอฮอลล์ หรือไม่	ไม่เคย <i>(ยุติการประเมิน)</i>	เคย แต่หยุดตีแล้วมากกว่า 1 ปี <i>(ยุติการประเมิน)</i>	เคย และมีการตีในช่วง 12 เดือนที่ผ่านมา <i>(ตอบข้อ 2)</i>			
ข้อ 2. ในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมา คุณ ตี เครื่องตีแมลกอฮอลล์บ่อยเพียงใด	ไม่เคย (0) <i>(ข้ามไปที่ข้อ 6)</i>	ครั้งสองครั้ง (2)	ทุกเดือน (3)	ทุกสัปดาห์ (4)	เกือบทุกวัน (6)	
ข้อ 3. ในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมา คุณเคย รู้สึกอยากตี เครื่องตีแมลกอฮอลล์ อย่างมาก บ่อยเพียงใด	ไม่เคย (0)	ครั้งสองครั้ง (3)	ทุกเดือน (4)	ทุกสัปดาห์ (5)	เกือบทุกวัน (6)	
ข้อ 4. ในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมา การตีเครื่องตีแมลกอฮอลล์ทำให้คุณ เกิดปัญหาสุขภาพ ครอบครั้ว สังคม กฎหมาย หรือการเงิน บ่อยเพียงใด	ไม่เคย (0)	ครั้งสองครั้ง (4)	ทุกเดือน (5)	ทุกสัปดาห์ (6)	เกือบทุกวัน (7)	
ข้อ 5. ในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมา คุณ ไม่สามารถทำกิจกรรมที่คุณควรจะได้ตามปกติ เนื่องจากคุณตีเครื่องตีแมลกอฮอลล์ บ่อยเพียงใด	ไม่เคย (0)	ครั้งสองครั้ง (5)	ทุกเดือน (6)	ทุกสัปดาห์ (7)	เกือบทุกวัน (8)	
ข้อ 6. ตลอดชีวิตที่ผ่านมา เพื่อนฝูงญาติหรือคนอื่น เคยแสดงความกังวลหรือ ตักเตือนคุณ เกี่ยวกับการตีเครื่องตีแมลกอฮอลล์ของคุณ หรือไม่	ไม่เคย (0)	เคย, ในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมา (6)	เคย, ก่อน 3 เดือนที่ผ่านมา (3)			
ข้อ 7. ตลอดชีวิตที่ผ่านมา คุณ เคยพยายามหยุดหรือลดการตีเครื่องตีแมลกอฮอลล์ให้น้อยลง แต่ทำไม่สำเร็จ หรือไม่	ไม่เคย (0)	เคย, ในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมา (6)	เคย, ก่อน 3 เดือนที่ผ่านมา (3)			
คะแนนรวม						

คำตอบ “ในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมา”

- “ไม่เคย หมายถึง ไม่เคยเลยในช่วงสามเดือนที่ผ่านมา”
- “ครั้งสองครั้ง หมายถึง 1 - 2 ครั้งในช่วงสามเดือนที่ผ่านมา”
- “ทุกเดือน หมายถึง เฉลี่ย 1 - 3 ครั้งต่อเดือนในช่วงสามเดือนที่ผ่านมา”
- “ทุกสัปดาห์ หมายถึง 1 - 4 ครั้งต่อสัปดาห์ในช่วงสามเดือนที่ผ่านมา”
- “ทุกวันหรือเกือบทุกวัน หมายถึง 5 - 7 วันต่อสัปดาห์ในช่วงสามเดือนที่ผ่านมา”

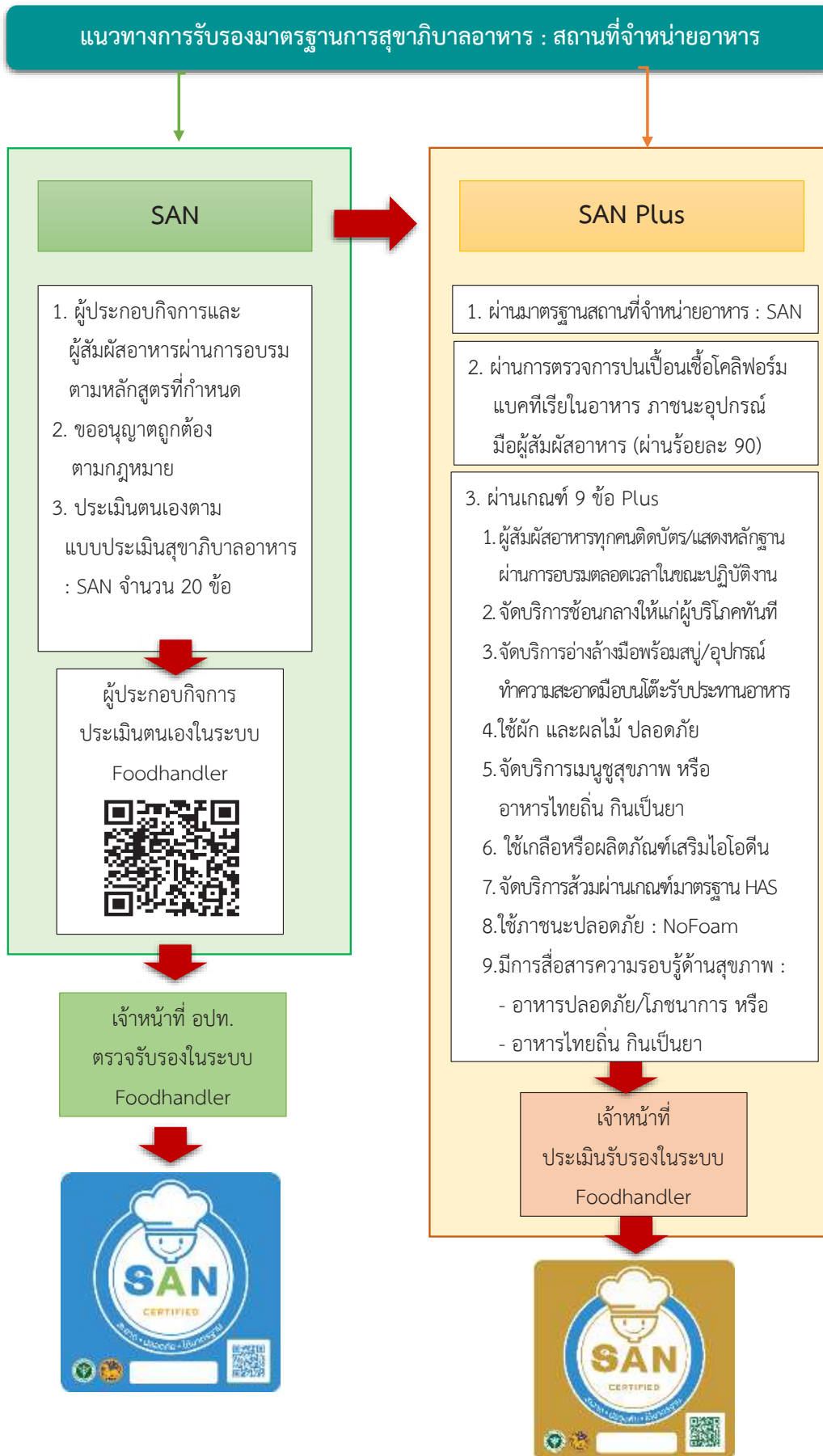
คำตอบ “ตลอดชีวิตที่ผ่านมา”

- “ไม่เคยเกิดขึ้นเลยในชีวิต”
- “เคยและเกิดขึ้นภายใน 3 เดือนที่ผ่านมา”
- “เคย แต่เกิดขึ้นก่อนหน้า 3 เดือนนี้”

คำตอบ	รหัสบันทึก	แนวทางการรักษา	รหัสบันทึก
ไม่เคยดื่ม ตลอดชีวิตที่ผ่านมา	1B600	แสดงความชื่นชมที่ไม่ดื่ม และให้ความรู้อันตรายจากการดื่ม	
เคยดื่มแต่หยุดดื่มมาแล้ว 1 ปีขึ้นไป	1B601	แสดงความชื่นชมที่สามารถหยุดดื่มได้ และให้ความรู้อันตรายจากการดื่ม	
ดื่มในช่วง 3 เดือน แต่ไม่ระบุรายละเอียด	1B609	ให้ความรู้อันตรายจากการดื่ม	
คะแนน 0-10 ดื่มในระดับเสี่ยงต่ำ หมายถึง การดื่มในขณะนี้มีความเสี่ยงต่ำต่อการเกิดปัญหาจากการดื่มสุรา แต่ในอนาคตหากดื่มมากกว่านี้ มีโอกาสเพิ่มความเสี่ยงที่จะเกิดปัญหาจากการดื่มสุราได้	1B602	การให้คำแนะนำแบบสั้น (Brief Advice) 1. การให้ข้อมูลสะท้อนกลับ 2. การให้ความรู้อันตรายจากการดื่ม 3. การกำหนดเป้าหมาย 4. ให้คำแนะนำการดื่มลดลง	1B610
คะแนน 11-26 ดื่มในระดับเสี่ยงปานกลาง หมายถึง มีความเสี่ยงปานกลางต่อสุขภาพและปัญหาอื่นๆ หรืออาจเริ่มมีปัญหาบางอย่างเกิดขึ้นแล้ว การดื่มสุราอย่างต่อเนื่องลักษณะเช่นนี้จะก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพและปัญหาอื่นๆ เพิ่มขึ้นได้ในอนาคตรวมถึงเสี่ยงต่อการติดสุราได้ โดยเฉพาะในคนที่เคยมีปัญหาจากการดื่มสุราหรือเคยติดสุรามาก่อน	1B603	การให้คำปรึกษาแบบสั้น (Brief Counseling) 1. การให้คำแนะนำแบบสั้น สะท้อนข้อมูลปัญหาและผลกระทบจากการดื่ม แสดงความเป็นห่วง แนะนำถึงความจำเป็นในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม สร้างความตระหนัก 2. ประเมินแรงจูงใจ หรือความพร้อมในการที่จะปรับเปลี่ยนพฤติกรรม และให้คำแนะนำที่เหมาะสมกับระดับแรงจูงใจ <ul style="list-style-type: none"> ● ขั้นเมินเฉยหรือไม่สนใจปัญหา: ให้ข้อมูลสะท้อนกลับถึงปัญหาการดื่มที่เกิดขึ้น ให้ข้อมูลอันตรายจากการดื่ม ● ขั้นลังเลใจ: เน้นประโยชน์จากการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ให้ข้อมูลปัญหาจากการดื่มและความเสี่ยงหากปล่อยไว้ ชี้ให้เห็นกระแหว่งข้อดีและข้อไม่ดีของการดื่ม ข้อดีและข้อไม่ดีของการหยุดดื่ม ● ขั้นตัดสินใจปรับเปลี่ยนพฤติกรรม: ให้ทางเลือกเป้าหมาย ให้คำแนะนำ เสริมกำลังใจ ● ขั้นลงมือปรับเปลี่ยน: ทบทวนให้คำแนะนำ ให้กำลังใจ ติดตามพฤติกรรมอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง ● ขั้นกระทำต่อเนื่อง: เสริมกำลังใจ ป้องกันการกลับสู่พฤติกรรมเดิม ● ขั้นย้อนกลับพฤติกรรมเดิม: ให้กำลังใจ ช่วยให้เห็นหลักได้อีกครั้ง 3. ตั้งเป้าหมายในการลด ละ เลิก หรือปรับเปลี่ยนพฤติกรรม 4. ติดตามต่อเนื่องเพื่อติดตามพฤติกรรมดื่มในทุครั้งที่ได้รับบริการสุขภาพ แก้ไขปัญหาอุปสรรค กำหนดวิธีการแก้ไขที่ชัดเจน	1B611
คะแนนตั้งแต่ 27 ขึ้นไป ดื่มในระดับเสี่ยงสูง หมายถึง บ่งชี้ว่ามีความเสี่ยงสูงต่อการติดสุราแล้ว หรือติดสุราแล้ว หรือกำลังประสบปัญหาสุขภาพสังคม การเงิน กฎหมาย ที่สัมพันธ์กับการดื่มสุรา	1B604	ให้คำปรึกษาแบบสั้น (Brief Counseling) หรือ ส่งต่อ (Refer) เพื่อรับการประเมินและบำบัดแบบเข้มข้น โดยผู้เชี่ยวชาญ	1B611 1B612

4.

> แนวทางการรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร: สถานที่จำหน่ายอาหาร



แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
(ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ใช้สำหรับตรวจประเมินร้านจำหน่ายอาหาร ภัตตาคาร
สวนอาหาร ศูนย์อาหาร ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงพยาบาล/โรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/
Food Truck/รถไฟ/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน

(ยกเว้นโรงแรม โรงพยาบาล โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพมาตรฐานสากล แผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ การขายของในตลาด)

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร :

- ชื่อของสถานที่จำหน่ายอาหาร
 - ประเภทอาหารที่จำหน่าย
 - ผู้ประกอบการ (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้ดูแล/ผู้จัดการ)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
 - ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
 - ขนาดพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร น้อยกว่า 200 ตารางเมตร มากกว่า 200 ตารางเมตร
 - ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน จังหวัด
- ข้อมูลการยื่นคำขอ ใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
เลขที่ ออกเมื่อวันที่
- ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

ส่วนที่ 3 การรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

- SAN** : ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกข้อ ประกอบด้วย 3 ข้อ ดังนี้
1. ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร
 2. สถานประกอบการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จาก อพท.
 3. สถานประกอบการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 20 ข้อ
 - หมวด 1 สถานที่ (จำนวน 10 ข้อ)
 - หมวด 2 อาหาร (จำนวน 5 ข้อ)
 - หมวด 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 2 ข้อ)
 - หมวด 4 บุคคล (ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร) (จำนวน 2 ข้อ)
 - หมวด 5 สัตว์ แมลงงูโรค (จำนวน 1 ข้อ)
-
- SAN Plus** : ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกข้อ ประกอบด้วย 3 ข้อ ดังนี้
1. ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน SAN
 2. ผ่านการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (ผ่านร้อยละ 90)
 3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

ให้แสดงเครื่องหมาย ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. ถูกต้องครบถ้วน : สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
ผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
3. ไม่มีกิจกรรม : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และ
ไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร และไม่ขัดต่อกฎกระทรวงฯ

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
สถานที่	1	สถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข				
	2	พื้น ผนัง เพดาน บริเวณหรือชั้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	3	มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอ เหมาะสม ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
	4	โต๊ะเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	5	โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	6	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือที่ถูกต้องสุขลักษณะ มีสภาพดี พร้อมใช้งาน				
	7	ส้วม สะอาด พร้อมใช้งาน แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ที่ถูกต้องสุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน				
	8	ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยชนิดอื่น นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล				
	9	มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีรางระบายน้ำเสีย สะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ				
	10	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือมีถังดับเพลิง ที่มีสภาพดีพร้อมใช้งาน และต้องไม่ใช่ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับอุ่นอาหารต้องได้มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน				

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
อาหาร	11	อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	12	เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร				
	13	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	15	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี				
ภาชนะ อุปกรณ์	16	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน				
	17	ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด				
บุคคล	18	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น				
	19	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กฎหมายกำหนด**			บังคับ ต้องผ่าน	- ผปก. 100% - ผสอ. 80%
สัตว์ นำโรค	20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง เข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร				
สรุปผลคะแนน						

ข้อสังเกต :

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN Plus “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

2. ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 10 ตัวอย่าง)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียชุดตรวจสอบ อ.13 จำนวน 10 ตัวอย่าง ดังนี้

1. อาหารปรุงสำเร็จ จำนวน 5 ตัวอย่าง
2. ภาชนะ อุปกรณ์ จำนวน 3 ตัวอย่าง
3. มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

ตัวอย่างอาหาร	ผล	ตัวอย่างภาชนะ อุปกรณ์	ผล	ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร	ผล
1.		1.		1.	
2.		2.		2.	
3.		3.			
4.					
5.					

ผลการตรวจจะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป

- ผลการตรวจประเมิน 1. ผ่าน
 2. ไม่ผ่าน

3. เกณฑ์ประเมิน 9 ข้อ Plus : ต้องผ่านการประเมินทุกข้อ

ข้อกำหนดคุณลักษณะ ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตร/แสดงหลักฐานผ่านการอบรมตลอดเวลาในขณะที่ปฏิบัติงาน			
2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที			
3. จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่/อุปกรณ์ทำความสะอาดมือบนโต๊ะรับประทานอาหาร			
4. ใช้ฝัก และผลไม้ปลอดภัย : (เครื่องหมาย O/การล้าง/การเฝาระวังด้วยชุดทดสอบ)			
5. จัดบริการเมนูสุขภาพ : อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา อย่างน้อย 1 เมนู			
6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีนตามมาตรฐาน : เกลือ/น้ำปลา/ซีอิ๊ว			
7. จัดบริการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS			
8. ใช้ภาชนะปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม : No Foam			
9. การสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ : อาหารปลอดภัย/โภชนาการ/อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา			
รวม			

- ผลการตรวจประเมิน 1. ผ่าน
 2. ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....
.....

รายชื่อผู้ตรวจประเมิน SAN
“สถานที่จำหน่ายอาหาร”

1. มาตรฐาน SAN

ลายมือชื่อ:

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
2. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
3. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :

2. มาตรฐาน SAN Plus

ลายมือชื่อ (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/ศูนย์อนามัย)

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
2. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
3. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :

ลายมือชื่อเจ้าของสถานที่จำหน่ายอาหาร

1. (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
2. (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :

วันที่ตรวจประเมิน

รายละเอียดแบบประเมินสุขอนามัยร้านอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

หมวด	ชื่อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
สถานที่	1	สถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย อาคารตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หรือมีมาตรการป้องกันปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	สถานที่ตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารถูกต้องตามกฎหมาย ไม่อยู่ในที่หรือทางสาธารณะ ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย อย่างน้อย 100 เมตร หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม เช่น กำแพง ต้นไม้ หรือวัสดุอื่นใดที่สามารถป้องกันกลิ่นได้
	2	พื้น ผนัง เพดาน บริเวณหรือชั้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	1. พื้นในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น (ข้อ 3 (1)) 2. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบไขมัน (ข้อ 3 (2)) 3. บริเวณหรือชั้นวางอาหารสะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ (ข้อ 3 (1))
	3	มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่หรือตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	1. บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และห้องพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น (ข้อ 3 (3)) 2. บริเวณสถานที่รับประทานอาหาร/จำหน่ายอาหาร เป็นเขตปลอดบุหรี่ และมีสัญลักษณ์เขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ข้อ 3 (3)) 3. สถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องใช้หลอดไฟแสงธรรมชาติกลางวัน (Day Light) ไม่มีการใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริง และในแต่ละบริเวณมีความเข้มของแสงสว่าง ดังนี้ (ข้อ 3 (4)) 3.1 บริเวณที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ 3.2 บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
			<p>3.3 บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์</p> <p>3.4 ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์</p> <p>3.5 ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์</p> <p>3.6 ห้องล้างม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์</p>
4		โต๊ะเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะ อุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	<p>1. โต๊ะเตรียมอาหาร ประกอบอาหาร ประกอบอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะ อุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร</p> <p>2. ไม่เตรียม ประกอบ หรือประกอบอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องล้างม (ข้อ 3 (6))</p>
5		โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	<p>1. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด ไม่มีคราบสกปรก (ข้อ 3 (7))</p> <p>2. มีการทำความสะอาดโต๊ะรับประทานอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อโรคทันทีหลังให้บริการ (ข้อ 11 (3))</p>
6		จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่ถูกสุขลักษณะ มีสภาพดี พร้อมใช้งาน	<p>1. สถานที่จำหน่ายและบริโภคอาหาร มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร สำหรับผู้บริโภค (ข้อ 3 (5))</p> <p>2. บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร มีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ข้อ 3 (5))</p>
7		สวม สะอาด พร้อมใช้งาน แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ที่ถูกต้อง สุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน	<p>1. สวม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ข้อ 4 (1))</p> <p>2. สวม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง (ข้อ 4 (2))</p> <p>3. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ข้อ 4 (3))</p> <p>4. สวม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย บริโภคอาหาร และที่เก็บภาชนะ อุปกรณ์ (ข้อ 4 (4))</p>

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
			<p>5. ส่วนหากอยู่ในบริเวณที่เชื่อมต่อกับสถานที่จำหน่ายอาหารและบริโภคอาหารต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม เช่น ประตูส้วมต้องปิดตลอดเวลา และมีฉนวนกัน ม่าน หรือมู่ลี่ เป็นต้น</p>
8		ถึงรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยชนิดอื่น นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล	<p>1. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี จำนวนเพียงพอ ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด (ข้อ 5)</p> <p>2. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก</p> <p>3. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น</p> <p>4. มีการจัดเก็บมูลฝอยและนำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาลทุกวัน</p>
9		มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีรางระบายน้ำเสีย สะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ	<p>1. มีท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง (ข้อ 6 (1))</p> <p>2. มีระบบดักไขมัน / การบำบัดน้ำเสีย ด้วยวิธีการที่เหมาะสม ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ท่อหรือทางสาธารณะ (ข้อ 6 (3))</p> <p>3. กรณีพื้นที่สถานที่จำหน่ายอาหารจัดเป็นแหล่งกำเนิดมลพิษต้องมีการตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้งเป็นประจำ (ข้อ 6 (3))</p>
10		มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือมีถังดับเพลิง ที่มีสภาพดีพร้อมใช้งาน และต้องไม่ใช้ก๊าซหุงต้มรับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์ แสงสำหรับอุ่นอาหารต้องได้มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน	<p>1. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย ที่เหมาะสมกับขนาดของสถานที่จำหน่ายอาหาร ติดตั้งในตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก และมีการตรวจสอบเป็นประจำ (ข้อ 8)</p> <p>2. ไม่ใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร (ข้อ 17)</p> <p>3. ไม่ใช้แก๊สแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร (ข้อ 17)</p> <p>4. กรณีใช้แอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.950-2547 (ข้อ 17)</p> <p>5. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่ เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน (ข้อ 16)</p> <p>6. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร (ข้อ 16)</p>

หมวด	ชื่อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
อาหาร	11	อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปิด บัง วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	<p>1. อาหารสด (ข้อ 9 (1))</p> <p>1.1 อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์สด ผัก ผลไม้ สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ</p> <p>1.2 อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ</p> <p>1.3 จัดเก็บอาหารสดในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร</p> <p>1.4 เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส ทั้งนี้ ให้เก็บที่อุณหภูมิตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร. พ.ศ. 2561 (ข้อ 9 (2))</p> <p>2. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด อากาศถ่ายเทสะดวก และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร (ข้อ 10 (1))</p>
	12	เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย./เครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร	<p>อาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เช่น เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ต้องปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย./เครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร (ข้อ 10 (2))</p>
	13	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัยได้มาตรฐานที่สะอาด ปลอดภัย มีการปิด บัง และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	<p>1. อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปิด บัง วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร (ข้อ 11 (1))</p> <p>2. อาหารปรุงสำเร็จที่รอการจำหน่าย ต้องดำเนินการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ ควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 ได้แก่ (ข้อ 11 (2))</p> <p>2.1 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการประเภท ดม/แกง เก็บที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า 63 องศาเซลเซียส กรณีเก็บที่อุณหภูมิห้องต้องมีการอุ่นซ้ำทุก 2 ชั่วโมง</p> <p>2.2 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส หรือกรณีเก็บที่อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน 2 ชั่วโมง</p>

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
			<p>3. กรณีน้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรียน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีตามสำหรับต้กโดยเฉพาะ (ข้อ 12)</p> <p>4. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง (ข้อ 13)</p> <p>5. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น</p>
14		<p>น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีตามยาวสำหรับต้กน้ำแข็งหรือใช้ต้กโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และถึงน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากของภาชนะสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร</p>	<p>1. น้ำแข็ง ผลิตจากแหล่งผลิตที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย ออ. (ข้อ 14 (1))</p> <p>2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะ (ถัง/ถุง) ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด (ข้อ 14 (2))</p> <p>3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร จากปากของภาชนะสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร บริเวณที่วาง ไม่นำน้ำแข็งและห่อ หรือวางใกล้ถังขยะ (ข้อ 14 (2))</p> <p>4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ และที่คีบต้องใส่ในภาชนะที่เหมาะสมหรือปกเ้าก้ำมขึ้นในถังน้ำแข็ง (ข้อ 14 (3))</p> <p>5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค (ข้อ 14 (4))</p>
15		<p>น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีกรปรับปรุงคุณภาพ เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะ สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี</p>	<p>1. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำให้เหมาะสมสำหรับใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข (ข้อ 15 (1))</p> <p>2. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ (ข้อ 15 (2))</p>

หมวด	ชื่อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
<p>ภาชนะ อุปกรณ์</p>	<p>16</p>	<p>ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน</p>	<p>รายละเอียดของข้อกำหนด</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น (ข้อ 19 (1, 2)) 2. ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด เช่น (ข้อ 19 (1, 2)) <ol style="list-style-type: none"> 2.1 เหยียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้ เคี้ยว และปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ได้ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด 2.2 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 2.4 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ภาชนะคลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร 2.5 ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร (ข้อ 19 (4)) 2.6 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ข้อ 19 (5)) 3. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน เช่น จัดจุดบริการช้อนกลาง หรือเสิร์ฟพร้อมอาหารทันที (ข้อ 19 (3))
	<p>17</p>	<p>ภาชนะ อุปกรณ์ที่ความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาด สะอาด ที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร (ข้อ 6 (2)) (ข้อ 20 (1)) 2. ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ข้อ 20 (2)) 3. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น ไม่ใช้ผ้าเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ ที่สัมผัสอาหาร (ข้อ 20 (3))

หมวด	ชื่อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
บุคคล	18	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสร้านอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น ไม่ทาเล็บ มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือเครื่องป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพตามข้อบัญญัติท้องถิ่นในปัจจุบัน ๑ ให้ตรวจสุขภาพได้ (ข้อ 21 (1)) 2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน (ข้อ 20 (1)) 3. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ข้อ 20 (3)) 5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ข้อ 20 (4)) 6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานอาหาร (ข้อ 20 (4))
	19	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสร้านอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กฎหมายกำหนด**	<ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสร้านอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร (ข้อ 20 (2)) 2. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน (ข้อ 20 (2))
สัตว์ แมลงนำโรค	20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย เข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร	<p>มีมาตรการหรือระบบป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคทั้งภายในและภายนอกอาคาร และ ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลื้อย (ข้อ 7)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร 2. ในพื้นที่จำหน่ายอาหารและรับประทานอาหาร

5. > แบบประเมินเกณฑ์มาตรฐานสิ่งแวดล้อมระดับประเทศ (HAS)

หน่วยงาน/ประเภท
 สถานที่ตั้ง
 จำนวนอ่างล้างมือ ที่ จำนวนห้องส้วม ที่ จำนวนที่ปัสสาวะ ที่

เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ความสะอาด (Health : H)		
1. พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่ก่อดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่ก่อดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีใช้งานได้		
2. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันตักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดีใช้งานได้		
3. กระจายชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือบริการฟรี) หรือ สายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้		
4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจก สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีและใช้งานได้		
5. สบู่ล้างมือ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ		
6. ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือ บริเวณใกล้เคียง		
7. มีการระบายอากาศดี และไม่มีกลิ่นเหม็น		
8. สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูลและถังเก็บกักไม่รั่วแตกหรือชำรุด		
9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบการควบคุมตรวจตรา เป็นประจำ		
ความเพียงพอ (Accessibility : A)		
10. จัดให้มีส้วมนั่งราบอย่างน้อยหนึ่งที		
11. ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ		
ความปลอดภัย (Safety : S)		
12. บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลึบตา/เปลี่ยว		
13. กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย - หญิง โดยมีป้าย หรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน		
14. ประตู ที่จับเปิด - ปิด และที่ล็อคด้านใน สะอาด อยู่ในสภาพ ดี ใช้งานได้		
15. พื้นห้องส้วมแห้ง		
16. แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ		

หมายเหตุ : HAS คือ ความสะอาด (Health: H), ความเพียงพอ (Accessibility: A), ความปลอดภัย (Safety: S)

สรุปผลการประเมิน

ผ่านเกณฑ์การประเมินฯ ทั้ง 16 ข้อ

ต้องปรับปรุง (ข้อ.....)

ลงชื่อ ผู้ประเมิน

ตำแหน่ง

หน่วยงาน

วันที่ เดือน พ.ศ

คำชี้แจงการใช้เกณฑ์มาตรฐานสิ่งแวดล้อม-กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

เกณฑ์มาตรฐาน	คำชี้แจง
1. พื้น ผนัง เพดานโถส้วม ที่กอดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กอดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีใช้งานได้	<ul style="list-style-type: none"> • ความสะอาด หมายถึง ไม่มีฝุ่น หยากใย • ไม่มีคราบสกปรก ให้สังเกตบริเวณซอกมุม คอห่าน ภายในภายนอกโถส้วมและโถปัสสาวะด้วย
2. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่เป็น แหล่งเพาะพันธุ์ยุง ภาชนะเก็บกักน้ำ ชั้นตักน้ำสะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้	<ul style="list-style-type: none"> • น้ำสะอาด หมายถึง น้ำใส ไม่มีตะกอน (มองดูด้วยตา) • ไม่มีลูกน้ำยุงลาย หมายถึง ไม่มีลูกน้ำยุงในภาชนะเก็บกักน้ำ และรวมถึงในภาชนะใส่ไม้ดอกไม้ประดับที่ตั้งอยู่ในห้องส้วมและบริเวณโดยรอบห้องส้วมด้วย
3. กระจกชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือบริการฟรี) หรือสายฉีดชำระที่สะอาดอยู่ในสภาพดีใช้งานได้	<ul style="list-style-type: none"> • กรณีมีกระจกชำระ กระจกชำระต้องอยู่ในภาชนะที่เตรียมไว้หรือที่แขวนโดยเฉพาะ • กรณีมีน้ำประปาเปิดได้ตลอดเวลาต้องมีสายฉีดน้ำชำระ • กรณีสถานที่ที่ไม่มีน้ำประปาหรือน้ำประปาเปิดได้บ้างบางเวลาหรือขาดแคลนน้ำ ให้พิจารณาน้ำ ภาชนะเก็บกักน้ำ ชั้นตักน้ำสะอาดสามารถใช้น้ำดังกล่าวทำความสะอาดร่างกาย ได้ถือว่าควรผ่านการประเมิน ทั้งนี้ให้ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของผู้ประเมิน
4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจก สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี และใช้งานได้	<ul style="list-style-type: none"> • อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจก ให้สังเกตคราบสกปรกหรือคราบสีดำบริเวณซอก รอยต่อระหว่างโลหะกับเนื้อกระเบื้อง และก๊อกน้ำด้วย
5. สบู่ล้างมือ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ	<ul style="list-style-type: none"> • สบู่ล้างมือ ควรอยู่ในภาชนะใส่สบู่โดยเฉพาะถ้าเป็นสบู่เหลวที่กอดสบู่ต้องใช้งานได้
6. ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือบริเวณใกล้เคียง	<ul style="list-style-type: none"> • ต้องไม่มีขยะมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด และต้องไม่มีขยะมูลฝอยล้นออกมานอกถัง
7. มีการระบายอากาศดี และไม่มีกลิ่นเหม็น	<ul style="list-style-type: none"> • การระบายอากาศดี หมายถึง มีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ของพื้นที่ห้อง หรือมีเครื่องระบายอากาศ • ไม่มีกลิ่นเหม็น หมายถึง ไม่มีกลิ่นของอุจจาระ และปัสสาวะ และต้องไม่มีกลิ่นเหม็นขณะรดน้ำหรือกดชักโครก ซึ่งเป็นกลิ่นจากท่อหรือบ่อเกรอะที่ไหลย้อนขึ้นมา โดยปกติส้วมที่มีการติดตั้งท่อระบายอากาศจากฐานตั้งส้วมและบ่อเกรอะจะไม่มีปัญหานี้
8. สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูลและถังเก็บกักไม่รั่วแตกหรือชำรุด	<ul style="list-style-type: none"> • ไม่พบรอยแตกร้าวของท่อ ถังเก็บกัก และฝาปิดบ่อเก็บกักสิ่งปฏิกูล
9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบการควบคุมตรวจตราเป็นประจำ	<ul style="list-style-type: none"> • จัดระบบให้มีเจ้าหน้าที่รับผิดชอบทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน ควรทำความสะอาดอย่างน้อย วันละ 2 ครั้ง • จัดระบบให้มีเจ้าหน้าที่ควบคุมตรวจตราเพื่อให้การทำความสะอาดห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ

เกณฑ์มาตรฐาน	คำชี้แจง
10. จัดให้มีส้วมนั่งราบอย่างน้อยหนึ่งที	<ul style="list-style-type: none"> • ส้วมนั่งราบ จะเป็นแบบชักโครกหรือราดน้ำก็ได้
11. ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ	<ul style="list-style-type: none"> • ห้องส้วมและอุปกรณ์ในห้องส้วมทุกอย่างพร้อมใช้งาน กรณีที่ชำรุดและอยู่ระหว่างซ่อมแซมให้ติดป้ายบอกว่าชำรุดอยู่ระหว่างซ่อมแซม
12. บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลับตา/เปลี่ยว	-
13. กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย - หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน	-
14. ประตู ที่จับเปิด - ปิด และที่ล็อคด้านใน สะอาด อยู่ในสภาพดีใช้งานได้	-
15. พื้นห้องส้วมแห้ง	<ul style="list-style-type: none"> • พื้นห้องส้วมและบริเวณล้างมือต้องแห้ง หากพบว่าบางครั้งพื้นภายในห้องส้วมไม่แห้ง แต่ถ้าพื้นไม่ลื่น และไม่มีน้ำขังถือว่าควรผ่านการประเมิน ทั้งนี้ให้ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของผู้ประเมิน
16. มีแสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ	<ul style="list-style-type: none"> • แสงสว่างอย่างน้อย 100 ลักซ์ หรืออาจใช้วิธีง่าย ๆ คือ ในคนสายตาปกติสามารถมองเห็นลายมือที่อยู่ห่างจากตาประมาณ 1 ฟุตได้ชัด แสดงว่า แสงสว่างเพียงพอ

7.

> แนวทางการปฏิบัติ สำหรับนายจ้างแจ้งข้อมูลที่จำเป็นเกี่ยวกับการเฝ้าระวังการป้องกัน และการควบคุมโรคจากการประกอบอาชีพแก่ลูกจ้าง

สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน สามารถศึกษาแนวทางการดำเนินงานสำหรับการแจ้งข้อมูลที่จำเป็นเกี่ยวกับการเฝ้าระวัง การป้องกัน และการควบคุมโรคจากการประกอบอาชีพให้แก่ผู้ปฏิบัติงาน สามารถดาวน์โหลด QR Code ดังนี้



8. > แนวทางการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

สถานประกอบการ/ วิชาชีพชุมชน สามารถศึกษาแนวทางการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถดาวน์โหลด QR Code ดังนี้



9.

> แนวทางการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางยุงลาย



10.

> แบบประเมินความเสี่ยงพฤติกรรมการดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ด้วยตนเอง

ติดเหล้ายัง

แบบประเมินความเสี่ยงพฤติกรรม
การดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ด้วยตนเอง



0-10 คะแนน

มีความเสี่ยงต่ำ

คุณมีความเสี่ยงต่ำ ที่จะเกิดปัญหาจากการ
ดื่มสุรา แต่ในอนาคตหากดื่มมากกว่านี้
มีโอกาสเพิ่มความเสี่ยงที่จะเกิดปัญหา
จากการดื่มสุรา



<https://ติดเหล้ายัง.com>



11-26 คะแนน

มีความเสี่ยงปานกลาง

คุณมีความเสี่ยงปานกลาง ต่อการเกิดปัญหา
ด้านสุขภาพ การดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
ของคุณในลักษณะนี้ไปเรื่อยๆ จะทำให้เสี่ยง
ต่อการติดเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในอนาคตได้
ควรดื่มน้ำน้อยลง



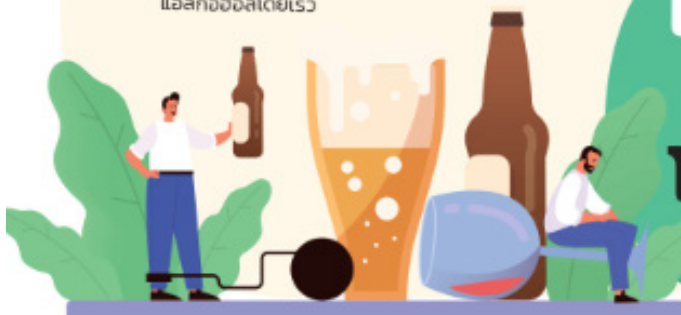
Scan me



27 คะแนนขึ้นไป

มีความเสี่ยงสูง

คุณมีความเสี่ยงสูงต่อการติดสุรา และเริ่ม
มีปัญหาสุขภาพจากการดื่มเครื่องดื่ม
แอลกอฮอล์ คุณควรพบเจ้าหน้าที่โรงพยาบาล
ประจำอำเภอ/จังหวัด เพื่อขอคำแนะนำ
ในการบำบัดให้ ๓๐ ละ เลิก การดื่มเครื่องดื่ม
แอลกอฮอล์โดยเร็ว



เลิกเหล้า





เราช่วยได้

โทร. 1413

ศูนย์ปรึกษาเพื่อการเลิกสุรา
และการเสพติด



ช่องทางการติดต่อขอรับคำปรึกษาเบื้องต้น

-  สายด่วน 1413: ศูนย์ปรึกษาปัญหาสุรา
-  สายด่วน 1165: สายด่วนยาเสพติด
-  สายด่วน 1323: สายด่วนกรมสุขภาพจิต
-  สถานบริการสาธารณสุข/ โรงพยาบาล



ทั้งนี้ สามารถสอบถามเพิ่มเติม และขอสนับสนุนสื่อประชาสัมพันธ์ ได้ที่
กลุ่มภาคีเครือข่ายสื่อสารสาธารณะ สำนักงานคณะกรรมการควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข โทร. 02 590 3392

11. > คู่มือการคัดกรองพฤติกรรมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบำบัดรักษา (สำหรับเจ้าหน้าที่)



1B6 Application สำหรับการคัดกรองพฤติกรรมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของเจ้าหน้าที่
คู่มือการใช้งาน 1B6: https://ddc.moph.go.th/oabc/journal_detail.php?publish=16615

1B6 Application
แบบคัดกรองพฤติกรรมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของประชากรอายุ 15 ปีขึ้นไป

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม: สำนักงานคณะกรรมการควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ กรมควบคุมโรค
โทร 0 2590 3032 โทรสาร 0 2590 3035 ต่อ 111
อีเมล: kpvalc2@gmail.com

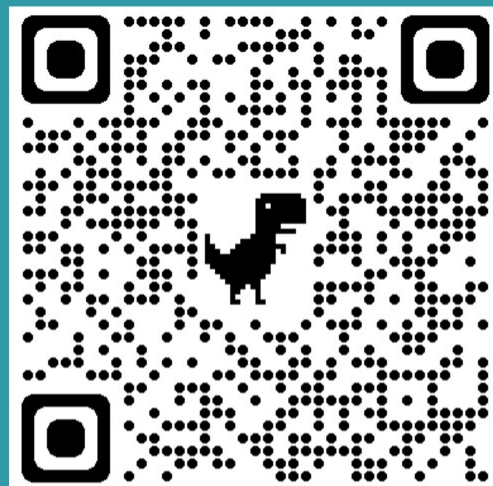


ประเมินความเสี่ยงการติดสุราจากพฤติกรรมการดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ด้วยตนเองได้ที่
<https://ติดเหล้ายัง.com>

ติดเหล้ายัง?

ทุกท่านสามารถประเมินพฤติกรรม
การดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
ด้วยตนเอง

SCAN HERE



<https://ติดเหล้ายัง.com>



สำนักงานคณะกรรมการควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ กรมควบคุมโรค



สื่อการเรียนรู้สนับสนุนการดำเนินงานคัดกรองและบำบัดรักษาฟื้นฟูสภาพผู้มีปัญหาการดื่มสุรา (E-Learning)
<https://alcoholrehab.ddc.moph.go.th/>



สื่อการเรียนรู้สนับสนุนการดำเนินงานคัดกรอง และบำบัดรักษาฟื้นฟูสภาพผู้มีปัญหาการดื่มสุรา

สื่อการเรียนรู้สนับสนุนการดำเนินงานคัดกรอง
และบำบัดรักษาฟื้นฟูสภาพผู้มีปัญหาการดื่มสุรา

คลิกเลย



เอกสารเพิ่มเติม



แบบคัดกรองประสพการณ์
การดื่มสุรา สูบบุหรี่ และใช้สารเสพติด
คู่มือเพื่อใช้ในสถานพยาบาลปฐมภูมิ

The Alcohol, Smoking and Substance
Involvement Screening Test (ASSIST)
Manual for use in primary care



ASSIST :
แบบคัดกรองประสพการณ์
การดื่มสุรา สูบบุหรี่ และใช้สารเสพติด:
[https://ddc.moph.go.th/oabc/
journal_detail.php?publish=17676](https://ddc.moph.go.th/oabc/journal_detail.php?publish=17676)



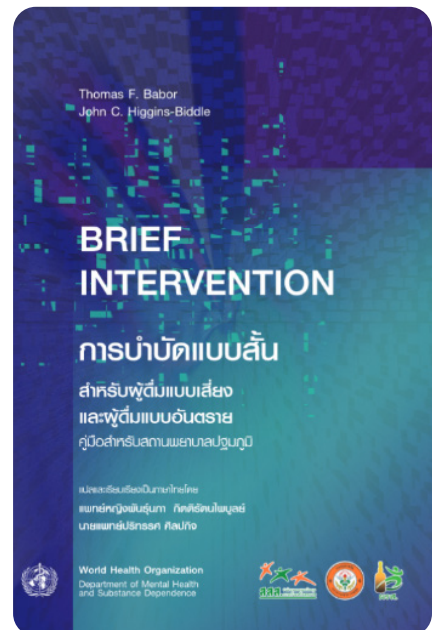
แบบประเมินปัญหาการดื่มสุรา
แนวปฏิบัติสำหรับสถานพยาบาลปฐมภูมิ

ฉบับปรับปรุงครั้งที่สอง

แปลและเรียบเรียงเป็นภาษาไทยโดย
นายแพทย์วิฑริทธิ์ คีตกิจ
แพทย์จิตเวชในชุมชน กิตติวิทย์ ใจบุญ



AUDIT:
แบบประเมินปัญหาการดื่มสุรา
แนวปฏิบัติสำหรับสถานพยาบาล
ปฐมภูมิ
[https://ddc.moph.go.th/oabc/
journal_detail.php?publish=17675](https://ddc.moph.go.th/oabc/journal_detail.php?publish=17675)



BRIEF
INTERVENTION

การบำบัดแบบสั้น

สำหรับผู้ดื่มแบบเสี่ยง
และผู้ดื่มแบบอันตราย
คู่มือสำหรับสถานพยาบาลปฐมภูมิ

แปลและเรียบเรียงเป็นภาษาไทยโดย
นายแพทย์วิฑริทธิ์ คีตกิจ
แพทย์จิตเวชในชุมชน กิตติวิทย์ ใจบุญ
นายแพทย์ประทีป อภิชาติ

World Health Organization
Department of Mental Health
and Substance Dependence



BRIEF INTERVENTION:
การบำบัดแบบสั้น สำหรับผู้ดื่ม
แบบเสี่ยงและผู้ดื่มแบบอันตราย
คู่มือสำหรับสถานพยาบาลปฐมภูมิ
[https://ddc.moph.go.th/oabc/
journal_detail.php?publish=17674](https://ddc.moph.go.th/oabc/journal_detail.php?publish=17674)



แนวปฏิบัติการคัดกรองและบำบัดรักษา
ฟื้นฟูสภาพผู้มีปัญหาการดื่มสุรา
ฉบับปรับปรุง
[https://ddc.moph.go.th/oabc/
journal_detail.php?
publish=16618](https://ddc.moph.go.th/oabc/journal_detail.php?publish=16618)



ปัญหาและความผิดปกติจากการ
ดื่มสุรา: ความสำคัญและการดูแลรักษา
ในประเทศไทย
[https://ddc.moph.go.th/oabc/
journal_detail.php?
publish=16622](https://ddc.moph.go.th/oabc/journal_detail.php?publish=16622)

12.

> แนวทางการดำเนินงานคลินิกเลิกบุหรี่แบบครบวงจร สำหรับสถานประกอบการ



DDC 64031

กองงานคณะกรรมการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ
กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข

ภาคผนวก ค

ช่องทางและสื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์
ความรู้ที่เกี่ยวข้องด้านโรคจากการ
ประกอบอาชีพและโรคจากสิ่งแวดล้อม



รายชื่อคณะทำงาน



ที่ปรึกษา

1. นายแพทย์เอนก มุ่งอ้อมกลาง
2. ดร.แพทย์หญิงฉันทนา ผดุงทศ
3. ดร.อรพันธ์ อันติมานนท์
4. แพทย์หญิงรชนีกร วีระเจริญ

รองอธิบดีกรมควบคุมโรค

ผู้อำนวยการกองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม

รองผู้อำนวยการกองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม

ผู้ช่วยผู้อำนวยการกองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม



คณะทำงาน

กรมควบคุมโรค

1. นางสาวเยาวลักษณ์ แก้วแกมจันทร์
2. นางสาวชไมพร ชารี
3. นางสาวพศิกา นนท์ลือชา
4. นางสาวปณีสต์ดา ทองคำ
5. นางสาวนุชนาถ เฉิดฉายเกียรติ
6. นายสนธยา บุญเลื่อน
7. นางสาวศิริลักษณ์ เก่งปรีชา
8. นางสาวณัฐรัตน์ ศรีกรุงพลี
9. นางสาวพจนา จิตรจำรงค์
10. นางสาวอาพัฒนศิริ ธรรมรังกา
11. นางสาวชลลดา ภัทรพรพันธ์

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

กองงานคณะกรรมการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ กองโรคติดต่อทั่วไป

นักวิชาการสาธารณสุข กองโรคไม่ติดต่อ

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

สำนักงานคณะกรรมการควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 4 จังหวัดสระบุรี

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 6 จังหวัดชลบุรี



คณะทำงาน (ต่อ)

กรมอนามัย

- | | |
|-----------------------------|--|
| 12. นางสาวนันท์มนัส แยมบุตร | ทันตแพทย์เชี่ยวชาญ สำนักทันตสาธารณสุข |
| 13. นายตฤชนันท์ ฤกษ์จิตร | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม |
| 14. นางสาวกมลนิตย์ มาลัย | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ สำนักส่งเสริมสุขภาพ |

กรมสุขภาพจิต

- | | |
|-----------------------------|--|
| 15. นางสาวภวมัย กาญจนจิรากร | นักสังคมสงเคราะห์ชำนาญการพิเศษ
กองส่งเสริมและพัฒนาสุขภาพจิต |
|-----------------------------|--|

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

- | | |
|-------------------------------|--|
| 16. นางสาวสุนัตตรา ปานทรัพย์ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชัยนาท |
| 17. นางสาวพัทธ์ธีรา บุญคำ | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครนายก |
| 18. นางสาวอาภาศิริ แต่งประกอบ | นายแพทย์ชำนาญการ โรงพยาบาลสุรินทร์ |

สถานประกอบการ

- | | |
|---------------------------|---|
| 19. นางสาวนราพร สิงห์ไชย | ผู้จัดการความปลอดภัย (อาวุโส)
บริษัท สวารอฟสกี แมนูแฟคเจอร์ริง (ประเทศไทย) จำกัด |
| 20. นายภักวิภู จันทกุลสิง | พนักงานความปลอดภัยและอาชีวอนามัย
บริษัท ไทย อีทอกซีเลท จำกัด |






คู่มือเกณฑ์การพัฒนา และแนวทางการดำเนินงาน สถานประกอบการปลอดภัย ปลอดภัย ใจเป็นสุข

ฉบับยกระดับการพัฒนา พ.ศ. 2569



Ebook and Download

-  ตึกกรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข อาคาร 10 ชั้น 2
ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
-  โทรศัพท์ 02 590 3863
-  แฟกซ์ 02 590 3864

