

รางวัลประเภท Health and Wellness Tourism (การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ)

แบ่งประเภทรางวัลย่อยออกเป็น 2 สาขา ดังนี้

1. สาขาสปา (Spa)
2. สาขาเวลเนส รีทรีต (Wellness Retreat)

นิยาม

สาขาสปา (Spa)

สถานบริการสปาที่ให้บริการดูแลและเสริมสร้างสุขภาพ การผ่อนคลาย รวมถึงการบริการเพื่อความงาม โดยใช้เวลาในการบำบัดเพียงระยะสั้น ๆ เช่น อบไอน้ำ พอกตัว ชัดตัว นวดหน้า นวดตัว เป็นต้น โดยต้องมีใบอนุญาตประกอบกิจการสถานประกอบการสปาเพื่อสุขภาพ จากกระทรวงสาธารณสุข

สาขาเวลเนส รีทรีต (Wellness Retreat)

สถานบริการสุขภาพแบบองค์รวมที่เน้นสร้างเสริมสุขภาพแก่ร่างกายและจิตใจ โดยมีการออกแบบโปรแกรมเฉพาะบุคคลที่มีจุดประสงค์ในการบำบัดสุขภาพ การพักผ่อนเพื่อสุขภาพ และการผ่อนคลายความเครียด รวมถึงให้บริการกิจกรรมเพื่อสุขภาพต่างๆ โดยมีผู้เชี่ยวชาญด้านการดูแลสุขภาพเป็นผู้ให้คำปรึกษาและประเมินการเปลี่ยนแปลงด้านสุขภาพ เช่น การล้างพิษ (Detoxification) การลดน้ำหนัก การฝึกโยคะ การนั่งสมาธิ ทานอาหารเพื่อสุขภาพ เป็นต้น โดยต้องมีใบอนุญาตประกอบกิจการสถานประกอบการสปาเพื่อสุขภาพ และใบอนุญาตประกอบกิจการสถานพยาบาลหรือใบอนุญาตให้ดำเนินการสถานพยาบาลจากกระทรวงสาธารณสุข

เกณฑ์การคัดเลือก/คุณสมบัติ

1. จะต้องเป็นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว องค์กรภาครัฐ เอกชน ชุมชนท้องถิ่น ที่มีสถานที่ตั้งอยู่ในประเทศไทย
2. มีใบอนุญาตประกอบกิจการสถานประกอบการสปาเพื่อสุขภาพจากกระทรวงสาธารณสุข มาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี นับจนถึงวันปิดรับสมัคร ในกรณีที่ใบรับรองมาตรฐานสปาเพื่อสุขภาพหมดอายุ หรืออยู่ระหว่างการยื่นเอกสารขอต่ออายุ ให้แสดงหลักฐานการยื่นขอต่ออายุจากกระทรวงสาธารณสุขหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่สถานประกอบการนั้นตั้งอยู่
3. มีผลการตรวจสอบลักษณะน้ำทิ้ง (ในกรณีเป็นสถานประกอบการที่ต้องถูกควบคุมการระบายน้ำทิ้ง ตามที่กฎหมายกำหนด)
4. มีใบอนุญาตประกอบกิจการสถานพยาบาลหรือใบอนุญาตให้ดำเนินการสถานพยาบาล จากกระทรวงสาธารณสุข (เฉพาะสาขา Wellness Retreat)
5. สำเนาใบอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการสปา (Spa Manager) (เฉพาะสาขาสปา Spa)
6. จะต้องมียุทธศาสตร์การถือครองที่ดินที่กฎหมายรับรอง หมายเหตุสัญญาเช่า หรือ หนังสือยินยอมให้ใช้พื้นที่ ต้องมีสำเนาหลักฐานการถือครองที่ดินที่กฎหมายรับรองจากผู้ให้เช่า หรือผู้ยินยอมให้ใช้พื้นที่ หรือมีเอกสารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้พื้นที่จากทางราชการ
7. จะต้องเป็นสถานประกอบการที่ไม่มีการจ้างแรงงานที่ผิดกฎหมาย หากมีการจ้างแรงงานต่างด้าวจะต้องแสดงหลักฐานการจ้างแรงงานที่ถูกต้องตามกฎหมายกำหนด
8. จะต้องไม่ประกอบกิจการที่มีการครอบครอง จำหน่ายหรือค้าสัตว์ป่าสงวน สัตว์ป่าคุ้มครองหรือสัตว์ป่าตามอนุสัญญาฯ (CITES) หรือซากของสัตว์ป่าและผลิตภัณฑ์ที่ทำจากซากของสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากซากของสัตว์ป่าหรือที่ทำจากงาช้าง รวมทั้งพันธุ์พืชหวงห้ามหรือพืชอนุรักษ์ทุกชนิด โดยที่ไม่ชอบด้วยกฎหมาย

9. ผู้ส่งผลงานจะต้องไม่มีส่วนได้ส่วนเสียกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ทั้งทางตรงและทางอ้อม
10. เอกสารแนบอื่น ๆ (ถ้ามี) เช่น หนังสือรับรอง GMP ของโรงงานผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในสถานประกอบการ, เอกสารรับรอง (Certificate) หรือรางวัลมาตรฐานผลิตภัณฑ์ระดับนานาชาติของผลิตภัณฑ์หรือของโรงงานผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในสถานประกอบการ
11. สำเนาใบรับรองมาตรฐาน หรือประกาศนียบัตรจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, กรมการท่องเที่ยว, องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน), TAT Academy ฯลฯ (ถ้ามี)

เงื่อนไขการสมัครและการให้รางวัล

1. สามารถเลือกส่งผลงานเข้าประกวดได้เพียงประเภทรางวัลเดียวสาขาเดียวเท่านั้น ที่ตรงกับแนวทางการดำเนินงานของท่านมากที่สุด
2. เมื่อเลือกสมัครในประเภทรางวัลใดแล้ว ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงประเภทรางวัลได้
3. หน่วยงานเจ้าของผลงานจะต้องเป็นผู้ส่งผลงานเข้าประกวดเองหรือบุคคล/หน่วยงานอื่นเป็นผู้ส่งผลงานเข้าประกวดให้ได้ แต่เจ้าของผลงานต้องลงลายมือชื่อให้การยินยอมไว้เป็นหลักฐานในเอกสารการสมัคร
4. ขอสงวนสิทธิ์ในการพิจารณารางวัลหากพบว่าเป็นผลงานที่ขาดคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด
5. กรณีที่ผลงานที่ส่งเข้าประกวดรางวัลได้รับการคัดเลือกเข้าสู่กระบวนการตรวจประเมิน เจ้าของผลงานจะต้องให้ความร่วมมือต่อคณะกรรมการในการเรียกดูเอกสารที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติม และการเข้าตรวจประเมินพื้นที่และการใช้ประโยชน์ของพื้นที่ให้สอดคล้องกับประเภทรางวัลที่ส่งเข้าประกวด
6. หากพบว่าผู้ส่งผลงานมีเจตนาแสดงข้อมูลอันเป็นเท็จ ททท. จะตัดสิทธิ์ในการประกวดทันที
7. ผลการตัดสินรางวัลของกรรมการฯ ถือเป็นที่สุด โดยมีผลระยะเวลา 2 ปี นับจากวันที่ได้รับรางวัล และ ททท. ขอสงวนสิทธิ์ในการยกเลิก เปลี่ยนแปลง การให้รางวัลได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

การส่งใบสมัคร

สมัครออนไลน์ได้ที่เว็บไซต์ <https://tourismawards.tourismthailand.org/> ตั้งแต่วันที่ 25 มีนาคม 2564 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2564

การมอบรางวัล

พื้นที่การประกวดทั่วประเทศ โดยแบ่งออกเป็น 2 รางวัล คือ

1. Kinnari Gold Award ผ่านเกณฑ์การประเมินตั้งแต่ 85% ของคะแนนเต็มทั้งหมดของแต่ละสาขา (ไม่จำกัดจำนวน)
 2. Kinnari Award ผ่านเกณฑ์การประเมินระหว่าง 75% - 84.99 % ของคะแนนเต็มทั้งหมดของแต่ละสาขา (ไม่จำกัดจำนวน)
- *** โดยผลงานที่ได้รับรางวัล Kinnari Gold Award 3 ครั้งติดต่อกัน โดยไม่จำเป็นต้องได้รับรางวัลประเภทเดียวกัน จะได้รับรางวัล Hall of Fame

สิทธิประโยชน์สำหรับผู้ได้รับรางวัลอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทย ครั้งที่ 13 ประจำปี 2564

1. ได้รับคำแนะนำการพัฒนาธุรกิจจากผู้เชี่ยวชาญด้านต่างๆ ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในทุกมิติ
2. ประชาสัมพันธ์ผู้ได้รับรางวัลอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทยให้เป็นที่รู้จัก โดยผ่านสื่อ Online และ Offline ต่าง ๆ ในเครือข่ายและช่องทาง ของ ททท. รวมทั้ง ททท. สำนักงานในประเทศและต่างประเทศ อาทิ สื่อโทรทัศน์ สื่อวิทยุ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อออนไลน์ เป็นต้น
3. จัด Media Fam Trip ทำสื่อบทสัมภาษณ์/Reviews ในสื่อ Online และ Offline โดยสื่อฯ หรือบุคคลที่มีอิทธิพลด้านการท่องเที่ยวและไลฟ์สไตล์
4. ส่งเสริมการขายผ่านช่องทาง Online และ Offline ที่ ททท. จัดขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของแต่ละกลุ่มตลาด และเทรนด์การท่องเที่ยวในปีที่จัดงาน
5. ได้รับสิทธิการเข้าร่วมการอบรมหรือกิจกรรมพัฒนาศักยภาพด้านการตลาดการท่องเที่ยวสำหรับผู้ได้รับรางวัลและผู้ที่เกี่ยวข้อง โดย ททท. (Tailor-mate)

กรอบแนวคิดการตัดสินรางวัลที่คำนึงถึงองค์ประกอบหลัก ดังนี้

1. การท่องเที่ยวเพื่อความยั่งยืน (Sustainability)
2. ความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (Safety & Health Administration)
3. BCG Economy Model
4. เสียงตอบรับของกลุ่มนักท่องเที่ยว (Voice of Customer: VOC)
5. ความสนใจของกลุ่มนักท่องเที่ยว (Customers Interest)

หลักเกณฑ์การตัดสินรางวัล

ด้านที่ 1 Tourism Excellence (Product/ Service)

- 1.1 ความยอดเยี่ยมในสินค้า Product Excellence
- 1.2 ความยอดเยี่ยมด้านการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว Service Excellence

ด้านที่ 2 Supporting Business & Marketing Factors

ด้านที่ 3 Customer

ด้านที่ 4 Responsibility and Safety & Health Administration

แบบทดสอบเบื้องต้น
ประเภทการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

ด้าน “Tourism Excellence : Service”

1. มีการทำ Loyalty Program หรือไม่
2. ผลิตภัณฑ์ที่ใช้และมีไว้จำหน่ายต้องได้มาตรฐานตามเกณฑ์กฎหมายกำหนดหรือไม่
3. มีการตรวจสอบจำนวนการสำรองของผลิตภัณฑ์ และมีหลักประกันความเพียงพอในการใช้ โดยจัดเก็บบันทึกเอกสารอย่างเป็นระบบหรือไม่ (Inventory)
4. ผลิตภัณฑ์ที่ใช้หรือมีไว้จำหน่ายไม่มีการโฆษณาคุณภาพเท็จ หรือเกินความจริงอันอาจทำให้หลงเชื่อหรือสำคัญผิดในคุณภาพผลิตภัณฑ์ดังกล่าวหรือไม่
5. มีการส่งเสริมให้ใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานในท้องถิ่นหรือชุมชน และจัดเตรียมด้วยกระบวนการตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยของผู้รับบริการเป็นหลักหรือไม่
6. ผลิตภัณฑ์ที่ใช้และจำหน่ายปลีกในสปา รวมถึงอุปกรณ์ เครื่องมือ หรือสถานที่ทำกิจกรรมต่าง ๆ ตลอดจนพื้นผิวห้องบริการบานประตูห้องน้ำในสถานประกอบการมีการตรวจสอบความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอและมี Liability Insurance หรือไม่
7. มีผู้เชี่ยวชาญ เช่น นายแพทย์ พยาบาลวิชาชีพ นักกายภาพบำบัด ครูสอนโยคะ ครูนาสมาธิ เป็นผู้ให้บริการดูแลด้านสุขภาพ ปฏิบัติงานประจำสถานบริการหรือไม่
8. มีเครื่องดื่มบริการระหว่างรอรับบริการหรือไม่
9. มีเครื่องดื่มหรืออาหารว่างบริการภายหลังการรับบริการหรือไม่
10. มีระบบการเก็บทรัพย์สินของมีค่า ของผู้รับบริการที่ปลอดภัย เช่น มีตู้ล็อกเกอร์บริเวณห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า หรือตู้เซฟในห้องรับบริการหรือไม่
11. มีบริการให้ชุดนวดไทย, ผ้าขนหนู, รองเท้า, เสื้อคลุมอาบน้ำ ฯลฯ หรือไม่
12. มีห้องอาบน้ำในห้องบริการ หรือไม่
13. มีตู้เสื้อผ้า หรือ ที่แขวนเสื้อ รวมถึงไม้แขวนเสื้อหรือไม่
14. มีสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานสำหรับผู้สูงอายุและผู้พิการหรือไม่
15. มีห้องน้ำแยกหญิงชายและเพียงพอให้บริการหรือไม่
16. มีอัตลักษณ์ความเป็นไทยในการบริการ หรือไม่ อย่างไร
17. มีความคิดสร้างสรรค์ในการนำเสนอบริการสปาที่มีเอกลักษณ์ตามแนวคิดของสถานประกอบการ (Signature) / การแต่งกายของพนักงาน / Signature menu หรือไม่
18. มีการจัดทำรายการบริการโดยระบุข้อมูลทั้งรูปแบบการให้บริการ ระยะเวลาการให้บริการและราคาค่าบริการของแต่ละรายการและให้ข้อมูลสังเขปการบริการแต่ละรายการครบถ้วน เพียงพอ ให้ผู้รับบริการตัดสินใจเลือกได้ตามความต้องการหรือไม่พร้อมแนบเอกสารหลักฐาน Spa menu / Spa Treatment manual
19. สปามีระบบการให้บริการที่เป็นมาตรฐานเดียวกันในแต่ละเมนู มีเอกสารแสดงขั้นตอนของการบริการในแต่ละเมนูหรือไม่

20. สปา มีระบบการสอบถามประวัติสุขภาพของผู้ใช้บริการหรือไม่
21. มี Free Wifi ให้บริการบริเวณส่วนกลางของสถานประกอบการหรือไม่
22. มี Free Wifi ให้บริการในห้องบริการสปาหรือไม่
23. ในสถานบริการสปา มีอ่างอาบน้ำ, อ่างน้ำวน (Jacuzzi) ห้องอบไอน้ำหรือไม่
24. มีขั้นตอนการดูแลความปลอดภัย การแพ้ หรือเกิดปัญหาจากการใช้ผลิตภัณฑ์หรือการรับบริการหรือไม่
25. สปา มีระบบการคัดเลือกพนักงาน มีการพัฒนาบุคลากรให้เกิดความรู้ ทักษะ และประสบการณ์การทำงาน เฉพาะด้าน ด้วยการจัดให้การฝึกอบรมทั้งภายในและภายนอกองค์กรอย่างสม่ำเสมอหรือไม่
26. มีการจัดทำและใช้คู่มือการพัฒนาบุคลากรเพื่อพัฒนาบุคลากรด้านการบริการและด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการประกอบการหรือไม่
27. พนักงานแต่ละแผนกมีความรู้ ทักษะ และ ประสบการณ์ ในงานที่รับผิดชอบ ผ่านการฝึกอบรม สามารถปฏิบัติงานเพื่อสนับสนุนการบริการลูกค้าร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพหรือไม่
28. มีผู้ดำเนินการสปา (Spa Manager) ที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตาม พรบ. สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ พ.ศ. 2559 ของกระทรวงสาธารณสุขและมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ต่อไปนี้หรือไม่
29. ผู้ให้บริการในสปา (Spa Therapist) มีคุณสมบัติครบถ้วนตาม พรบ. สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ พ.ศ. 2559 ของกระทรวงสาธารณสุขผ่านการฝึกอบรมการบริการเฉพาะด้าน มีเอกสารกำกับเพื่อยืนยันว่ามีความรู้ ทักษะ และประสบการณ์หรือไม่
30. ผู้ให้บริการในสปา (Spa Therapist) มีระบบการให้บริการที่เป็นมาตรฐานเดียวกันในแต่ละเมนูบริการ มีขั้นตอนการบริการที่ชัดเจนเพื่อให้ลูกค้าเข้าใจว่าจะได้รับการอะไรอย่างไร
31. พนักงานต้อนรับ (Spa Receptionist) มีระบบการนัดหมายลูกค้าที่สามารถตรวจสอบ ติดตาม และปรับปรุงการบริการได้ชัดเจน มีระบบรักษาความปลอดภัยระหว่างรับบริการ และมีการประเมินความพึงพอใจของลูกค้าหรือไม่

ด้าน “Supporting Business & Marketing Factors”

32. ผู้ประกอบการมีจุดมุ่งหมายในการประกอบธุรกิจเพื่ออะไร และต้องการเห็นการเติบโตของธุรกิจอย่างไร ในอีก 2 ปีข้างหน้า เพื่อบรรลุจุดมุ่งหมาย
33. ทำอย่างไรให้ลูกค้ารู้จักหน่วยงานของท่าน หรือ มีช่องทางการเข้าถึงลูกค้าอย่างไร กรุณาระบุ
 1. ระบุลูกค้าหลัก
 2. ระบุความต้องการของลูกค้าหลัก
 3. ระบุรูปแบบบริการ และผลิตภัณฑ์ในปัจจุบัน
 4. ระบุกิจกรรมที่ทำให้ลูกค้าหลักรู้จักคุณค่าของสินค้า และบริการ
 5. ระบุกิจกรรมสนับสนุน และส่งเสริมการขาย
 6. ระบุกิจกรรมพัฒนาผู้ให้บริการ หรือผู้ขายสินค้า
 7. ระบุแนวทางการจัดส่ง สินค้า และบริการ ถึงลูกค้าหลัก/นักท่องเที่ยว
 8. ระบุสถานที่ขาย หรือให้บริการ
 9. ระบุแนวทางการกำหนดราคา ที่เหมาะสม
 10. ระบุแนวทางการให้ลูกค้าหลักได้มีส่วนร่วมในการปรับปรุงและพัฒนาสินค้า และบริการ

34. สถานประกอบการมีการนำจุดเด่น หรือ พัฒนาจุดอ่อน เพื่อสร้างประสบการณ์หรือบริการพิเศษมาเสนอให้แก่ลูกค้า/นักท่องเที่ยว เพื่อให้ธุรกิจหรือบริการของคุณโดดเด่น และเห็นได้ชัดอย่างไร
35. ท่านมีรูปแบบการบริการ (Service Design) อะไรบ้าง และการให้บริการของท่านสามารถกระตุ้นให้ลูกค้าหรือนักท่องเที่ยวกลับมาใช้บริการซ้ำได้ หรือ บอกต่อได้อย่างไร
36. มีการจัดหาให้บริการขนส่งสาธารณะหรืออำนวยความสะดวก ในการเดินทางมายังสถานประกอบการอย่างไร
37. (1.) มีการจัดการที่มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม (CSR) อย่างไร
(2.) มีการสนับสนุนการพัฒนาและการมีส่วนร่วมกับชุมชนหรือไม่ อย่างไร

ด้านความยั่งยืน “Responsibility”

38. มีการส่งเสริมและรักษาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และระบบการจัดการอย่างยั่งยืน หรือไม่? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
39. มีการประกอบการที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและทำลายทรัพยากรธรรมชาติหรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
40. มีการป้องกันเสี่ยงรบกวน หรือไม่?อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
41. มีการใช้ผลิตภัณฑ์และบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
42. มีการกำหนดและประกาศนโยบายและมาตรการด้านการประหยัดและการอนุรักษ์พลังงาน หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
43. มีมาตรการด้านการประหยัดและการอนุรักษ์พลังงาน หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
44. มีการณรงค์ให้พนักงานและผู้ให้บริการร่วมในการประหยัดและอนุรักษ์พลังงานหรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
45. มีการจัดเก็บสถิติข้อมูลการใช้และค่าใช้จ่ายไฟฟ้า/พลังงานและใช้ประโยชน์ในการจัดการเพื่อการประหยัดและอนุรักษ์พลังงานหรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
46. มีการกำหนดและประกาศนโยบายและมาตรการด้านการประหยัดน้ำและการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพหรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
47. มีมาตรการด้านการประหยัดน้ำและการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
48. มีการรณรงค์ให้พนักงานและผู้ให้บริการร่วมในการประหยัดน้ำและใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
49. มีการจัดเก็บสถิติข้อมูลปริมาณการใช้น้ำและค่าใช้จ่ายการใช้น้ำและใช้ประโยชน์ ในการจัดการเพื่อการประหยัดน้ำและใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
50. มีระบบบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ

51. มีการติดตามตรวจสอบและรายงานผลการวิเคราะห์คุณภาพน้ำทิ้ง หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
52. มีการกำหนดและประกาศนโยบายและมาตรการด้านการจัดการของเสีย การลดปริมาณของเสียและการคัดแยกขยะมูลฝอย หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
53. มีการดำเนินการมาตรการ 3 R: ลด(Reduce) ใช้ซ้ำ (Reuse) และนำกลับมาใช้ใหม่ (Recycle) หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
54. มีมาตรการในการลดการใช้พลาสติก หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
55. มีการเก็บรวบรวมและจัดเก็บขยะมูลฝอยอย่างถูกสุขลักษณะและมีการกำจัดหรือส่งกำจัดอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ไม่มีขยะตกค้าง หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
56. มีการรณรงค์ให้พนักงานและผู้ใช้บริการร่วมในการจัดการขยะมูลฝอย หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
57. มีนโยบายและแผนเพื่อรับมือกับภัยพิบัติธรรมชาติและภัยพิบัติอื่น ๆ หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
58. มีการกำหนดพื้นที่สูบบุหรี่และติดป้ายห้ามสูบบุหรี่ตามกฎหมายอย่างชัดเจน และมีการรณรงค์การลดการสูบบุหรี่ทั้งในส่วนของพนักงานและผู้ให้บริการอย่างชัดเจน หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
59. มีการติดตั้งระบบ CCTV และระบบบันทึกข้อมูล โดยสามารถดูบันทึกข้อมูลย้อนหลังได้ในช่วงระยะเวลาที่เหมาะสมหรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ"
60. มีพนักงานที่ผ่านการอบรมการกู้ชีพ และมีการฝึกซ้อมอย่างสม่ำเสมอ หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
61. มีการดูแลความปลอดภัยในบริเวณสถานประกอบกิจการในระหว่างเปิดทำการ หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
62. มีการติดตั้งระบบไฟฉุกเฉิน มีไฟฉายในห้องบริการ และมีการตรวจทดสอบการทำงาน หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
63. มีการติดตั้งระบบดับจับควันไฟและเครื่องสัญญาณเตือนไฟไหม้ หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
64. มีการติดตั้งอุปกรณ์ดับเพลิง และ/หรือระบบน้ำดับเพลิง หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
65. มีแผนผังและป้ายบอกทางหนีไฟหรือทางออกฉุกเฉินภายในสถานประกอบกิจการและภายในห้องบริการและมีจุดรวมพล หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
66. มีป้ายทางเข้าสถานประกอบกิจการจากถนนใหญ่ หรือเส้นทางสัญจรหลัก ที่เห็นได้ง่าย ชัดเจน มีขนาดเห็นชัดอ่านออกง่าย สามารถมองเห็นได้ชัดทั้งกลางวันกลางคืน หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ

67. มีป้ายชื่อหรือหมายเลขห้องติดไว้หน้าห้องบริการ ที่เห็นได้ง่ายและชัดเจนและมีป้ายผังแสดงตำแหน่งที่ตั้งของห้องบริการ หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
68. มีชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นและพร้อมใช้งาน และพนักงานของสถานประกอบการที่ผ่านการอบรมการปฐมพยาบาลเบื้องต้น หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
69. สถานที่เหมาะสมสำหรับการปฐมพยาบาลเบื้องต้น หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
70. มีการให้ความช่วยเหลือแก่สังคมและสาธารณประโยชน์ และสนับสนุนชุมชนท้องถิ่นและชุมชนพื้นเมืองหรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
71. มีแรงจูงใจกฎหมาย หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
72. มีมาตรการ/แนวทางในการจัดการเกี่ยวกับโรคที่เกิดจากเชื้อลิสต์เจียแนร์ หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
73. มีมาตรการ/แนวทางในการจัดการเกี่ยวกับโรคที่เกิดจากเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับผู้ประกอบการตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (Safety and Health Administration : SHA) ตามมาตรฐานเบื้องต้น หรือไม่? อย่างไร? กรุณาอธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
74. มีมาตรการ/แนวทางในการจัดการเกี่ยวกับโรคที่เกิดจากเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับผู้ให้บริการตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (Safety and Health Administration : SHA) ประเภทกิจการสุขภาพและความงาม หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
75. มีมาตรการ/แนวทางในการจัดการเกี่ยวกับโรคที่เกิดจากเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับผู้ประกอบการตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (Safety and Health Administration: SHA) ประเภทกิจการสุขภาพและความงาม หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ
76. มีสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานตามมาตรฐาน อารยสถาปัตย์ (Universal Design) สำหรับผู้ใช้บริการสูงอายุหรือผู้พิการ หรือไม่? อย่างไร? ให้อธิบายในรายละเอียดและขอเอกสารหลักฐานประกอบ