



# คู่มือ

เกณฑ์การตรวจประเมินรางวัลระดับพรีเมียม

# Premium Award

# 2026

กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ  
กองสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ

## คำนำ

ตามที่รัฐบาลมีนโยบายผลักดันประเทศไทยให้เป็นศูนย์กลางสุขภาพนานาชาติ (Medical and Wellness Hub) เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ โดยเฉพาะในกลุ่มธุรกิจสถานประกอบการเพื่อสุขภาพที่มีศักยภาพและเป็นเอกลักษณ์ในระดับสากล กรมสนับสนุนบริการสุขภาพจึงได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการส่งเสริมให้สถานประกอบการเหล่านี้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

คู่มือ "เกณฑ์การประเมินรางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award)" ฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นเครื่องมือสำคัญในการวัดผลและยกระดับมาตรฐานการบริการ ความปลอดภัย และการบริหารจัดการของสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ โดยครอบคลุมเกณฑ์การประเมินใน 5 มิติหลัก ได้แก่ ด้านบริการและประสบการณ์ ด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย ด้านบุคลากรและวิชาชีพ ด้านสถานที่และสิ่งแวดล้อม และด้านการบริหารจัดการและการพัฒนา ซึ่งจะช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้รับบริการทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

หวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือเกณฑ์การประเมินฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง และผู้ที่สนใจ เพื่อนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาองค์กรสู่ความเป็นเลิศ และร่วมกันเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้แก่ระบบบริการสุขภาพของประเทศไทยต่อไป

กองสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ  
มีนาคม 2569

## สารบัญ

1. หลักการและแนวคิด .....	3
2. วัตถุประสงค์ของรางวัล .....	4
3. คุณสมบัติสถานประกอบการเข้ารับการประเมินระดับรางวัลพรีเมียม (Premium Award) .....	4
4. เกณฑ์การประเมินรางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award) .....	5
4.1 คำนิยามเกณฑ์การประเมิน .....	5
4.2 ประเภทรางวัลพรีเมียม (Premium Award).....	6
4.3 ระดับการให้คะแนน .....	7
4.4 วิธีการคิดคะแนน .....	7
5. เงื่อนไขการรับรองรางวัล .....	8
6. รายละเอียดเกณฑ์สำหรับตรวจประเมินสถานประกอบการเพื่อสุขภาพรางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award).....	9
ด้านที่ 1 บริการและประสบการณ์ (Service & Experience).....	9
ด้านที่ 2 ความปลอดภัยและสุขอนามัย (Safety & Hygiene) .....	17
ด้านที่ 3 บุคลากรและวิชาชีพ (HR & Professionalism) .....	22
ด้านที่ 4 สถานที่และสิ่งแวดล้อม (Facilities & Environment).....	29
ด้านที่ 5 ด้านการบริหารจัดการและการพัฒนา (Management and Development).....	36

## รางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award)

### 1. หลักการและแนวคิด

ประเทศไทยกำลังผลักดันบทบาทด้านการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การแพทย์ และการดูแลสุขภาพ ให้เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและเสริมสร้างภาพลักษณ์ประเทศภายใต้แนวคิด Medical & Wellness Hub โดยธุรกิจสปาและนวดไทยเป็นหนึ่งในจุดแข็งเชิงอัตลักษณ์ที่มีชื่อเสียงระดับนานาชาติและส่งผลโดยตรงต่อประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวและประชาชน

อย่างไรก็ดี ภาพลักษณ์ตลาดส่วนใหญ่ยังยึดติดกับ “บริการราคาถูก” คุณภาพไม่สม่ำเสมอ และยังมีช่องว่างด้านความปลอดภัย สุขอนามัย และระบบบริหารจัดการ โดยเฉพาะในกลุ่มผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดเล็ก ดังนั้น เพื่อยกระดับสถานประกอบการเพื่อสุขภาพที่ได้รับการอนุญาตตามกฎหมาย มีศักยภาพการแข่งขันในด้านธุรกิจบริการสุขภาพ กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ จึงออกแบบ “รางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award)” เพื่อใช้ยืนยันคุณภาพสถานประกอบการเพื่อสุขภาพระดับพรีเมียม สร้างความเชื่อมั่นให้ประชาชนและนักท่องเที่ยว ก่อให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจสุขภาพ และส่งเสริมให้เกิดเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ สำหรับต่อยอดธุรกิจบริการสุขภาพต่อไปในอนาคต

#### แนวคิด THAI Framework ในภาษาที่เข้าใจง่าย

THAI Framework ใช้ตัวอักษร T H A I เพื่อช่วยมองจุดแข็งของสถานประกอบการใน 4 มิติ คือ

T – เทคโนโลยีและหลักฐานเชิงประจักษ์ (Technology & Scientific) - รู้ใจ ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี ข้อมูล และองค์ความรู้ทางวิชาการที่เหมาะสมมาช่วยออกแบบและยกระดับบริการ เช่น การซักประวัติอย่างเป็นระบบ การใช้เครื่องมือประเมินสภาพร่างกาย การร่วมมือกับหน่วยงานด้านสุขภาพ ฯลฯ เพื่อเข้าใจความต้องการของผู้บริโภคอย่างแท้จริง

H – สมุนไพร ธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม (Herbs & Sustainability) - ร่วมใจ การใช้สมุนไพรไทย ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ และการออกแบบบริการ/สถานที่ให้เชื่อมโยงกับธรรมชาติอย่างมีคุณภาพและรับผิดชอบต่อ รวมถึงการดำเนินการด้านสิ่งแวดล้อมในระดับที่ธุรกิจสามารถทำได้โดยให้ลูกค้ามีส่วนร่วม โดยคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

A – ความงาม วัฒนธรรม และคุณค่าไทย (Aesthetic & Culture) - ใส่ใจ การใส่ใจรายละเอียดการออกแบบบรรยากาศและประสบการณ์ที่สะท้อนความงามและคุณค่าทางวัฒนธรรมไทย เช่น พิธีกรรมการตกแต่ง ภาษา การเล่าเรื่อง และการใช้ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นอย่างเหมาะสม แสดงให้เห็นถึงการเคารพวัฒนธรรมท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์

I – ชุมชนและสุขภาวะร่วม (Integrative with Community & Well-being) - เปิดใจ การเชื่อมโยงกับชุมชนและการสร้างคุณค่าร่วม เช่น การใช้ผลิตภัณฑ์จากชุมชน การจ้างงานคนในพื้นที่ การร่วมทำกิจกรรมส่งเสริมสุขภาวะของประชาชน และการมีส่วนร่วมในโครงการพัฒนาชุมชน

## 2. วัตถุประสงค์ของรางวัล

1) เพื่อยกระดับคุณภาพบริการและประสบการณ์ของผู้รับบริการ กำหนดมาตรฐานด้านคุณภาพบริการและประสบการณ์ที่ชัดเจน ครอบคลุมตั้งแต่การต้อนรับ การให้บริการ การดูแลหลังการรับบริการ และการออกแบบบรรยากาศ เพื่อให้ผู้รับบริการได้รับประสบการณ์ที่เหมาะสม ปลอดภัย และสะท้อนภาพลักษณ์ “สปาและนวดไทยระดับพรีเมียม” อย่างแท้จริง

2) เพื่อสร้างหลักประกันด้านความปลอดภัย สุขอนามัย และมาตรฐานวิชาชีพในระดับสูง ในทุกสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองตามเกณฑ์ระดับพรีเมียมที่มีระบบความปลอดภัย สุขอนามัย และมาตรฐานวิชาชีพที่เข้มงวดกว่าข้อกำหนดขั้นต่ำตามกฎหมาย โดยกำหนดเกณฑ์บังคับ (Essential criteria) ที่ต้องผ่านทั้งหมด เพื่อคุ้มครองผู้รับบริการ ลดความเสี่ยงด้านสุขภาพ และเสริมสร้างความเชื่อมั่นในฐานะมาตรฐานของกรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข

3) เพื่อสร้างและสื่อสารอัตลักษณ์ “Thai Premium Spa & Massage” ใช้อัตลักษณ์ไทยเป็นแกนกลางของคำว่า “พรีเมียม” โดยผสมองค์ประกอบที่โดดเด่นของไทย เช่น การใช้สมุนไพรและธรรมชาติอย่างเหมาะสม การออกแบบประสบการณ์ที่สะท้อนวัฒนธรรมและวิถีไทย และการมีส่วนร่วมกับชุมชนท้องถิ่น เพื่อให้สปาและนวดไทยมีความแตกต่างจากคู่แข่งในภูมิภาคและสามารถสื่อสารจุดยืนบนเวทีนานาชาติได้อย่างชัดเจน

4) เพื่อเป็นกรอบพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและบุคลากรในอุตสาหกรรมทำหน้าที่เป็น “แผนที่การพัฒนา (roadmap)” ให้ผู้ประกอบการและบุคลากรใช้ประเมินตนเอง เห็นจุดแข็งและจุดที่ต้องปรับปรุง และวางแผนยกระดับธุรกิจจากมาตรฐานขั้นต่ำไปสู่ระดับพรีเมียมอย่างเป็นขั้นตอน โดยใช้เกณฑ์เป็นเครื่องมือในการฝึกอบรม การพัฒนาบุคลากร และการปรับปรุงระบบบริหารจัดการอย่างต่อเนื่อง

## 3. คุณสมบัติสถานประกอบการเข้ารับการประเมินระดับรางวัลพรีเมียม (Premium Award)

สถานประกอบการเพื่อสุขภาพที่ได้รับอนุญาต ตามพระราชบัญญัติสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ พ.ศ. 2559 ได้แก่

1) **กิจการสปา** หมายถึง บริการที่เกี่ยวกับการดูแลและเสริมสร้างสุขภาพ โดยวิธีการบำบัดด้วยน้ำ และการนวดร่างกายเป็นหลัก ประกอบกับบริการอื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวงอีกอย่างน้อย 3 อย่างจาก 29 อย่าง

ที่ประกาศไว้ในกฎกระทรวง เว้นแต่เป็นการดำเนินการในสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล หรือ การอาบน้ำ นวด หรืออบตัวที่เป็นการให้บริการในสถานอาบน้ำ นวด หรืออบตัวตามกฎหมายว่าด้วยสถานบริการ

**2) กิจการนวดเพื่อสุขภาพ** หมายถึง การประกอบกิจการนวด มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการผ่อนคลาย กล้ามเนื้อ ความเมื่อยล้า ความเครียดด้วยวิธีการกด การคลึง การบีบ การจับ การตัด การดึง การประคบ การอบ การนวดแผนไทย (ที่ไม่ใช่การรักษาโรค) หรือโดยวิธีการอื่นใดตามศาสตร์และศิลปะของการนวดเพื่อสุขภาพ และการนวดฝ่าเท้า เป็นต้น ต้องไม่มีสถานที่อาบน้ำให้บริการ เว้นแต่เป็นการนวดเพื่อสุขภาพในสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล หรือในหน่วยบริการสาธารณสุขของหน่วยงานของรัฐ หรือการนวดที่เป็นการให้บริการในสถานอาบน้ำ นวดหรืออบตัวตามกฎหมายว่าด้วยสถานบริการ

**3) กิจการนวดเพื่อเสริมความงาม** หมายถึง การประกอบกิจการนวดในสถานที่เฉพาะ เช่น ร้านเสริมสวย หรือแต่งผม วัตถุประสงค์เพื่อสวยงามด้วยวิธีการกด การคลึง การบีบ การจับ การประคบ การอบ หรือด้วยวิธีการอื่นใด ตามศิลปะการนวดเพื่อเสริมความงาม ต้องไม่มีสถานที่อาบน้ำให้บริการ เว้นแต่เป็นการนวดเพื่อเสริมความงามในสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล หรือในหน่วยบริการสาธารณสุขของหน่วยงานของรัฐ หรือการนวดที่เป็นการให้บริการในสถานอาบน้ำ นวด หรืออบตัว ตามกฎหมายว่าด้วยสถานบริการ

#### 4. เกณฑ์การประเมินรางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award)

เกณฑ์ประเมินรางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award) มีองค์ประกอบ 5 ด้าน ดังนี้

1) ด้านบริการและประสบการณ์ (Service & Experience)	ร้อยละ 30
2) ด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย (Safety & Hygiene)	ร้อยละ 25
3) ด้านบุคลากรและวิชาชีพ (HR & Professionalism)	ร้อยละ 20
4) ด้านสถานที่และสิ่งแวดล้อม (Facilities & Environment)	ร้อยละ 15
5) ด้านการบริหารจัดการและการพัฒนา (Management and Development)	ร้อยละ 10

##### 4.1 คำนิยามเกณฑ์การประเมิน

**1) ด้านบริการและประสบการณ์ (Service & Experience)** ยกระดับประสบการณ์การรับบริการในสถานประกอบการนวดและสปาเพื่อสุขภาพให้มีความประณีต และเป็นส่วนตัวตั้งแต่จุดสัมผัสแรก จนจบการบริการ ครอบคลุมการต้อนรับ การให้คำปรึกษา คำแนะนำเฉพาะบุคคล โปรแกรมมาตรฐานและโปรแกรมเอกลักษณ์ (signature/core programs) ขึ้นต่อก่อน-หลังการนวด และการติดตามผล เพื่อให้ผู้รับบริการรู้สึกผ่อนคลาย ได้รับการดูแลอย่างใส่ใจ และสัมผัสคุณค่าเชิงสุขภาพอย่างชัดเจน

**2) ด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย (Safety & Hygiene)** ยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยและสุขอนามัยให้เหนือความคาดหวังของผู้รับบริการ ด้วยระบบควบคุมและติดตามความสะอาดที่รอบด้าน การเลือกใช้ผลิตภัณฑ์คุณภาพสูงที่ผ่านการตรวจสอบเหมาะสม การประเมินความพร้อมของผู้รับบริการอย่าง

ละเอียดอ่อน และการสื่อสารข้อมูลความปลอดภัยอย่างชัดเจน เพื่อสร้างความรู้สึกมั่นใจและไว้วางใจในทุกขั้นตอนของการบริการ

**3) ด้านบุคลากรและวิชาชีพ (HR & Professionalism)** เน้นบุคลากรที่มีความเป็นมืออาชีพสูงทั้งในด้านทักษะการนัด ท่างท่าและมารยาท การสื่อสารกับลูกค้าอย่างสุภาพ อ่อนน้อม และเข้าใจ ความแตกต่างของแต่ละบุคคล บุคลากรสามารถถ่ายทอดพิธีการบริการ และอัตลักษณ์ความเป็นไทยได้อย่างสง่างาม พร้อมทั้งรักษามาตรฐานจรรยาบรรณและความลับของผู้รับบริการ ทำให้ประสบการณ์ทั้งหมดมีความพรีเมียม น่าเชื่อถือ และน่าจดจำ

**4) ด้านสถานที่และสิ่งแวดล้อม (Facilities & Environment)** ออกแบบและจัดสรรพื้นที่ให้สะท้อนบรรยากาศสปาและนวดเพื่อสุขภาพระดับพรีเมียม ทั้งในมิติความเป็นส่วนตัว ความเงียบสงบ ความสะอาดสบาย และเสน่ห์ความเป็นไทย รายละเอียดด้านแสง สี เสียง กลิ่น วัสดุ และงานศิลป์ถูกเลือกสรรอย่างพิถีพิถัน เพื่อสร้างสภาพแวดล้อมที่ช่วยเสริมประสบการณ์การผ่อนคลายและการเยียวยาอย่างกลมกลืน

**5) ด้านการบริหารจัดการและการพัฒนา (Management and Development)** บริหารจัดการสถานประกอบการในแบบมืออาชีพระดับพรีเมียม มีระบบงานและมาตรฐานการบริการที่ชัดเจน สม่่าเสมอ มีการรับฟังความคิดเห็นและนำ ข้อมูลมาพัฒนาบริการอย่างต่อเนื่อง เปิดรับแนวคิดและนวัตกรรมใหม่ ๆ ที่สอดคล้องกับภาพลักษณ์สปาและนวดเพื่อสุขภาพของไทย ตลอดจนเชื่อมโยงจุดแข็งด้านเทคโนโลยี สมุนไพร วัฒนธรรม และชุมชน ให้กลายเป็นประสบการณ์บริการที่โดดเด่น มีเอกลักษณ์ และแตกต่างจากสปาและนวดเพื่อสุขภาพทั่วไปอย่างชัดเจน และไปจนถึงการเกิดความยั่งยืน

#### 4.2 ประเภทรางวัลพรีเมียม (Premium Award)

เพื่อสะท้อนระดับความเป็นพรีเมียมที่แตกต่างกัน และสร้างแรงจูงใจในการพัฒนาคุณภาพอย่างต่อเนื่องเสนอให้กำหนด “ระดับของการรับรอง Premium” เป็น 2 ระดับ ดังนี้

**1) Gold** ร้อยละ 80.00 – 89.99 สถานประกอบการเพื่อสุขภาพที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้ง 5 ด้านตามระดับที่กำหนด และผ่านเกณฑ์บังคับด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยทั้งหมด แสดงให้เห็นว่ามีคุณภาพและความปลอดภัยในระดับพรีเมียมที่ประชาชนและนักท่องเที่ยวสามารถไว้วางใจได้

**2) Platinum** ร้อยละ 90.00 – 100.00 สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ ต้นแบบระดับสูงสุด ซึ่งนอกจากจะมีคะแนนรวมในระดับยอดเยี่ยมในทุกด้านแล้ว ยังทำหน้าที่เป็น “ต้นแบบ (flagship)” ในเชิงคุณภาพ ประสบการณ์ และอัตลักษณ์ไทย สามารถใช้เป็นแหล่งเรียนรู้และแนวทางพัฒนาสำหรับสถานประกอบการอื่นในอุตสาหกรรม

### 4.3 ระดับการให้คะแนน

ระดับการให้คะแนน แบ่งเป็น 2 ระดับ

- 1) ระดับพื้นฐาน 1 คะแนน
- 2) ระดับโดดเด่น 2 คะแนน

### 4.4 วิธีการคิดคะแนน

ด้านการประเมิน	น้ำหนัก (Weight)	จำนวนข้อ	คะแนนสูงสุด (จำนวนข้อ x 2)
1. ด้านบริการและประสบการณ์ (ข้อ 1 – 24)	30	24	48
2. ด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย (ข้อ 25 – 41)	25	17	34
3. ด้านบุคลากรและวิชาชีพ (ข้อ 42 – 59)	20	18	36
4. ด้านสถานที่และสิ่งแวดล้อม (ข้อ 60 – 79)	15	20	40
5. ด้านการบริหารจัดการและการพัฒนา (ข้อ 80 – 100)	10	21	42
รวมคะแนนทั้งหมด	100	100	200

ทั้งนี้ สถานประกอบการเพื่อสุขภาพที่ผ่านการประเมินต้องมีคะแนนรวมในแต่ละด้านไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

#### ตัวอย่างการคำนวณแต่ละด้าน

สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ A ได้รับการประเมินใน "ด้านบริการและประสบการณ์" (จำนวน 24 ข้อ น้ำหนัก 30 คะแนน) และได้คะแนนรวมทั้งหมด 40 คะแนน

##### ขั้นตอนที่ 1

ด้านบริการและประสบการณ์ มีคะแนนรวมทั้งหมด 48 คะแนน สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ A ได้คะแนนทั้งหมด 40 คะแนน เมื่อคิดคะแนนเท่ากับร้อยละ 83.33 เกินร้อยละ 60 (คะแนนอย่างต่ำร้อยละ 60 เท่ากับ 28.8 คะแนน)

##### ขั้นตอนที่ 2

นำคะแนนที่ได้ มาคำนวณตามสูตร  
(คะแนนดิบที่ได้ในด้านนั้น/คะแนนดิบสูงสุดในด้านนั้น) x น้ำหนักของด้านนั้น  
ร้อยละที่ได้ =  $(40/48) \times 30 = 25$

ดังนั้น สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ A ได้คะแนน ด้านบริการและประสบการณ์ ร้อยละ 25

**หมายเหตุ** ข้อที่มีสัญลักษณ์ดอกจัน 2 ดอก (\*\*) หมายถึง ผู้ประกอบการจำเป็นต้องจัดให้มีรายละเอียดเกณฑ์ข้อนั้น ๆ

## 5. เงื่อนไขการรับรองรางวัล

การรับรองคุณภาพตามเกณฑ์รางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award) มีอายุ 3 ปี นับจากวันที่ประกาศรับรอง โดยที่สถานประกอบเพื่อสุขภาพจะต้องรักษาคุณภาพมาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนดตลอดระยะเวลาของอายุของรางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award) หากสถานประกอบเพื่อสุขภาพไม่สามารถรักษาคุณภาพมาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ได้ กรมสนับสนุนบริการสุขภาพมีสิทธิ์ที่จะยกเลิกการรับรองได้ตลอดเวลา

## 6. รายละเอียดเกณฑ์สำหรับตรวจประเมินสถานประกอบการเพื่อสุขภาพรางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award)

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
<b>ด้านที่ 1 บริการและประสบการณ์ (Service &amp; Experience)</b>					
1	มีรายการบริการ แสดงเวลาที่ใช้ ราคา รายละเอียดการบริการ และการยกเลิกบริการ อยู่ในสภาพดูดี มีอาชีพ	<p><b>1 คะแนน :</b> มีเมนูที่ระบุข้อมูลครบถ้วน (เวลา ราคา รายละเอียด เงื่อนไข) อยู่ในสภาพดี สะอาด อ่านง่าย และดูเป็นมืออาชีพ</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีข้อมูลในเมนูที่ครบถ้วน ในระบบออนไลน์ที่สามารถจองได้เพื่อความสะดวกอย่างน้อย 2 ภาษา</p>			
2	พนักงานมีความเข้าใจถึงผลิตภัณฑ์และบริการที่นำเสนอเป็นอย่างดี	<p><b>1 คะแนน :</b> พนักงานสามารถอธิบายรายละเอียด ขั้นตอน และราคาของบริการหรือผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้องชัดเจน</p> <p><b>2 คะแนน :</b> พนักงานมีทักษะในการสอบถามความต้องการของลูกค้าก่อนนำเสนอข้อมูลของผลิตภัณฑ์หรือบริการ</p>			
3	มีอุปกรณ์สำหรับวัดความดันผู้รับบริการก่อนรับบริการอย่างน้อย 1 เครื่อง	<p><b>1 คะแนน :</b> มีอุปกรณ์วัดความดันที่ได้มาตรฐานและพร้อมใช้งานอย่างน้อย 1 เครื่อง</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีอุปกรณ์วัดความดันที่ได้มาตรฐาน และมีการสอบเทียบ (Calibration)</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
4	มีบริการเครื่องดื่มต้อนรับก่อนรับบริการ ที่มีเอกลักษณ์กับแบรนด์ และมีรสชาติดี	<p>1 คะแนน : มีบริการเครื่องดื่มต้อนรับ เช่น น้ำสมุนไพร หรือชา ที่มีความสะอาด อุดมทงุมิ และรสชาติดี</p> <p>2 คะแนน : มีบริการเครื่องดื่มต้อนรับที่ลูกค้าสามารถเลือกได้ตามความต้องการอย่างน้อย 2 รายการ</p>			
5	พนักงานแต่งกายในชุดยูนิฟอร์มที่สวยงาม มีความสะอาด สภาพดี พร้อมให้บริการ	<p>1 คะแนน : พนักงานทุกคนสวมยูนิฟอร์มที่กำหนด มีความสะอาด สภาพดี เรียบร้อย และพร้อมให้บริการ</p> <p>2 คะแนน : ยูนิฟอร์มได้รับการออกแบบอย่างประณีต สะท้อนวัฒนธรรมหรือเอกลักษณ์ของแบรนด์อย่างชัดเจน และพนักงานมีการดูแลบุคลิกภาพโดยรวมอย่างดี</p>			
6	มีบริการล้างหรือแช่หรือทำความสะอาดเท้าก่อนรับบริการ	<p>1 คะแนน : มีการเช็ด ล้าง หรือทำความสะอาดเท้าด้วยน้ำสะอาดหรือผ้าอุ่นก่อนเริ่มทริตเมนต์</p> <p>2 คะแนน : มีการทบทวนบริการที่ลูกค้าจะได้รับวันนี้เป็นขั้นตอน เข้าใจง่ายระหว่าง แช่ หรือ ทำความสะอาดเท้า</p>			
7	มีการใช้สมุนไพรไทยในการให้บริการเป็นหลัก	<p>1 คะแนน : มีการให้ข้อมูลเกี่ยวกับสมุนไพรไทยในเมนูบริการ</p> <p>2 คะแนน : มีการให้ข้อมูลของแหล่งที่มาของสมุนไพร พร้อมคุณประโยชน์ที่มีแหล่งอ้างอิง</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
8	คุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์หรือบริการที่นำเสนอมีอ้างอิงข้อมูลทางวิชาการได้อย่างน่าสนใจ	<p><b>1 คะแนน</b> : มีการสื่อสารข้อมูลที่มีการอ้างอิงทางวิชาการให้กับลูกค้าทราบอย่างชัดเจน</p> <p><b>2 คะแนน</b> : มีการนำความรู้ทางวิชาการและเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ อธิบายข้อมูลเชิงลึกผ่านสื่อที่เข้าใจง่าย น่าสนใจ เช่น คู่มือ, Infographic</p>			
9	มีการสอบถามความต้องการเฉพาะบุคคล เช่น น้ำหนักการนวดระดับเสียง ไฟ เป็นต้น	<p><b>1 คะแนน</b> : มีพนักงานสอบถามข้อมูลความต้องการพื้นฐาน เช่น น้ำหนักมือ บริเวณที่ให้เน้นหรือหลีกเลี่ยง ความสว่าง อุณหภูมิ ในช่วงการให้คำปรึกษา</p> <p><b>2 คะแนน</b> : พนักงานมีการตรวจสอบความพึงพอใจของระดับความต้องการพื้นฐานก่อน หรือ ช่วงเริ่มต้นของการให้บริการ</p>			
10	มีการพูดคุยเพื่อให้คำแนะนำก่อนการรับบริการ พร้อมอธิบายเป็นขั้นตอนให้เข้าใจได้ง่าย	<p><b>1 คะแนน</b> : พนักงานอธิบายขั้นตอนการบริการและระยะเวลาของทรีตเมนต์ให้ลูกค้าทราบอย่างครบถ้วน</p> <p><b>2 คะแนน</b> : มีการแนะนำตัวเอง อย่างเหมาะสมเพื่อความเป็นกันเอง พร้อมอธิบายขั้นตอนการรับบริการที่กระชับ ครบถ้วน</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
11	พนักงานต้อนรับกล่าวทักทายลูกค้าอย่างสุภาพ ภายใน 10 วินาที หลังจากลูกค้ามาถึงทันที	<p><b>1 คะแนน :</b> พนักงานทักทายลูกค้าภายใน 10 วินาที หลังจากลูกค้ามาถึง</p> <p><b>2 คะแนน :</b> พนักงานทักทายลูกค้าภายใน 10 วินาที ด้วยท่วงท่าที่งดงาม สุขภาพเรียบร้อย และยิ้มแย้ม เช่น การไหว้แบบไทย เป็นต้น</p>			
12	หากมีการสอบถามข้อมูลส่วนตัวของลูกค้า ต้องมีการชี้แจงนโยบาย PDPA ให้ลูกค้าทราบ	<p><b>1 คะแนน :</b> มีเอกสารหรือข้อความให้ลูกค้าอ่านและลงนามยินยอมการเก็บข้อมูลตามกฎหมาย PDPA อย่างชัดเจน</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีเอกสารหรือข้อความให้ลูกค้าอ่านและลงนามยินยอมการเก็บข้อมูลตามกฎหมาย PDPA อย่างชัดเจน และสามารถอธิบายวัตถุประสงค์ของการเก็บข้อมูลได้อย่างโปร่งใส เข้าใจง่าย และสถานประกอบการมีระบบจัดเก็บข้อมูลแบบดิจิทัลที่มีความปลอดภัยสูง</p>			
13	ในขั้นตอนการบริการถูกออกแบบมาเพื่อความเป็นส่วนตัวของลูกค้าสูงสุด	<p><b>1 คะแนน :</b> พนักงานไม่พูดคุยเรื่องส่วนตัวกับลูกค้า สงวนคำพูดไว้เฉพาะการสอบถามน้ำหนักมือหรืออาการบาดเจ็บ เป็นต้น</p> <p><b>2 คะแนน :</b> บรรยากาศการบริการมีความเงียบสงบ เป็นส่วนตัวสูงสุด พนักงานใช้ภาษาทักทายหรือน้ำเสียงนุ่มนวลในการสื่อสารเฉพาะเมื่อจำเป็น และเคารพช่วงเวลาพักผ่อนของลูกค้าอย่างแท้จริง</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
14	มีพื้นที่ให้ลูกค้าได้พักผ่อนอย่างเหมาะสมหลังใช้บริการ พร้อมของว่าง หรือเครื่องดื่ม	<p><b>1 คะแนน :</b> มีพื้นที่หรือที่นั่งให้ลูกค้าได้พักผ่อน พร้อมเสิร์ฟ น้ำดื่มหรือชาสมุนไพร หลังทรีตเมนต์</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีโซนพักผ่อน (Relaxation Lounge) ที่ตกแต่งอย่างสวยงาม เป็นส่วนตัว บรรยากาศผ่อนคลาย พร้อมเสิร์ฟของว่างเพื่อสุขภาพและเครื่องดื่มที่มีเอกลักษณ์ของร้าน (Signature)</p>			
15	มีการเรียกชื่อลูกค้าอย่างน้อย 1 ครั้ง ในระหว่างให้บริการ	<p><b>1 คะแนน :</b> มีการเรียกชื่อลูกค้าอย่างสุภาพอย่างน้อย 1 ครั้ง</p> <p><b>2 คะแนน :</b> พนักงานเรียกลูกค้าด้วยความสุภาพ เป็นธรรมชาติ ในจังหวะที่เหมาะสมตลอดการรับบริการ</p>			
16	มีการสอบถามความพึงพอใจกับลูกค้าหลังการใช้บริการ	<p><b>1 คะแนน :</b> มีช่องทางให้ลูกค้าประเมินความพึงพอใจ เช่น แบบสอบถามกระดาษ หรือ QR Code เป็นต้น และพนักงานมีการกล่าวเชิญชวนให้ประเมินตามมาตรฐาน</p> <p><b>2 คะแนน :</b> พนักงานสอบถามความพึงพอใจอย่างใส่ใจด้วยบทสนทนาที่เป็นธรรมชาติ มีระบบจัดการข้อเสนอแนะเชิงรุก (หากลูกค้ามีข้อติติง สามารถแก้ไขหรือชดเชยได้ทันทีก่อนลูกค้าออกจากร้าน)</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
17	มีการแนะนำการดูแลตัวเองให้ลูกค้าทราบหลังการใช้บริการ	<p><b>1 คะแนน :</b> พนักงานให้คำแนะนำการปฏิบัติตัวเบื้องต้น ตามมาตรฐานของทริตเมนต์นั้น ๆ</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีการให้คำแนะนำการดูแลสุขภาพเฉพาะบุคคล (Personalized Homecare/Well-being tips) ที่สอดคล้องกับปัญหาของลูกค้าที่พบระหว่างการนวด พร้อมทั้งอาจมีช่องทางหรือสื่อแนะนำ เช่น นามบัตรคำแนะนำ, การส่งข้อความติดตามผล เป็นต้น เพื่อความต่อเนื่องในการดูแลสุขภาพ</p>			
18	มีการซักประวัติสุขภาพ ข้อมูลพื้นฐานของผู้รับบริการ เพื่อประเมินการให้บริการ	<p><b>1 คะแนน :</b> มีแบบสอบถามประวัติสุขภาพเบื้องต้น เช่น โรคประจำตัว, อาการแพ้ เป็นต้น และพนักงานตรวจเช็คข้อมูลก่อนเริ่มให้บริการ</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีระบบบันทึกประวัติสุขภาพดิจิทัล (Digital Health Profile) ข้อมูลความชอบ ความสนใจของลูกค้าที่สามารถตรวจสอบได้หากกลับมาใช้บริการ</p>			
19	มี Signature ของเมนูปรับบริการ	<p><b>1 คะแนน :</b> มีรายการบริการที่เป็น Signature อย่างน้อย 1 รายการ</p> <p><b>2 คะแนน :</b> รายการบริการ Signature มีความโดดเด่น มี</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		การบอกเล่าเรื่องราว (Storytelling) อย่างชัดเจน โดยเชื่อมโยงกับอัตลักษณ์ไทย หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น			
20	มีการให้บริการที่สุภาพ และเหมาะสมกับบริการ	<p><b>1 คะแนน :</b> มีการให้บริการที่สุภาพ ไม่สัมผัสเนื้อตัวของผู้รับบริการโดยไม่จำเป็น</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีการให้บริการที่สุภาพ ไม่สัมผัสเนื้อตัวของผู้รับบริการโดยไม่จำเป็น และมีการใช้ผ้าปิดบังเนื้อตัวของลูกค้าในส่วนที่ไม่ได้ให้บริการอย่างมิดชิด เหมาะสม</p>			
21	เมนูบริการมีความสอดคล้องกับศักยภาพ ความรู้ความสามารถของผู้ให้บริการ	<p><b>1 คะแนน :</b> เมนูบริการอย่างน้อยร้อยละ 50 สอดคล้องกับคุณสมบัติของผู้ให้บริการอย่างถูกต้องตรงไปตรงมา กล่าวคือ มีบริการใดในเมนู ก็มีพนักงานที่สำเร็จการศึกษา/มีใบประกาศนียบัตรหลักสูตรนั้นโดยตรง เป็นผู้ให้บริการแก่ลูกค้า เช่น เมื่อนวดฝ่าเท้า ให้บริการโดยผู้จบหลักสูตรนวดฝ่าเท้า</p> <p><b>2 คะแนน :</b> เมนูบริการทุกรายการ สอดคล้องกับคุณสมบัติของผู้ให้บริการอย่างถูกต้องตรงไปตรงมา มีบริการใดในเมนู ก็มีพนักงานที่ผ่านการอบรม/มีใบประกาศนียบัตรหลักสูตรนั้นโดยตรง เป็นผู้ให้บริการแก่ลูกค้า</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
22	มีมาตรฐานการให้บริการในแต่ละเมนูเป็นมาตรฐานเดียวกัน	<p><b>1 คะแนน :</b> พนักงานให้บริการในเมนูเดียวกันด้วยขั้นตอนและระยะเวลาที่ถูกต้องตามคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP)</p> <p><b>2 คะแนน :</b> พนักงานให้บริการในเมนูเดียวกันด้วยขั้นตอนและระยะเวลาที่ถูกต้องตามคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) ถ้าคณะกรรมการสุ่มทดสอบให้พนักงาน 2 คน สาธิตการให้บริการ พบว่าสามารถปฏิบัติขั้นตอนหลักได้เหมือนกันและครบถ้วนตามมาตรฐาน</p>			
23	มีการช่วยเหลือผู้รับบริการกรณีเกิดอุบัติเหตุฉุกเฉินระหว่างการให้บริการ เช่น กระจกหัก ผู้รับบริการหมดสติ เป็นต้น	<p><b>1 คะแนน :</b> มีขั้นตอนปฏิบัติที่ชัดเจน (SOP) หรือแผนรับมือได้ทันท่วงที</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีระบบการส่งต่อผู้รับบริการกับสถานพยาบาล และให้การดูแล ตลอดจนรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้น</p>			
24	มีประเมินภาวะสุขภาพหลังการให้บริการ	<p><b>1 คะแนน :</b> มีการสอบถามผู้รับบริการมีอาการดีขึ้นหรือแย่ลง</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีการประเมินสุขภาพของผู้รับบริการหลังการให้บริการว่ามีอาการดีขึ้นหรือแย่ลง พร้อมทั้งประเมินภาวะแทรกซ้อนที่อาจเกิดขึ้นพร้อมให้คำแนะนำหรือวิธีแก้ไข</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
<b>ด้านที่ 2 ความปลอดภัยและสุขอนามัย (Safety &amp; Hygiene)</b>					
25	ผลิตภัณฑ์ปลอดภัย เน้นสารสกัดจากธรรมชาติ	<p>1 คะแนน : ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดมีความปลอดภัย ผ่านการรับรองมาตรฐาน (มี อย.)</p> <p>2 คะแนน : มีแบรนด์ผลิตภัณฑ์ของตนเองที่ได้มาตรฐาน ปลอดภัย เน้นสารสกัดจากธรรมชาติ</p>			
26	สถานที่ผลิต/แบ่งบรรจุและพื้นที่เก็บอุปกรณ์มีเป็นสัดส่วน มีดซิด และปลอดภัย	<p>1 คะแนน : มีการแยกพื้นที่/ห้องหรือตู้สำหรับเก็บอุปกรณ์ และแบ่งบรรจุอย่างเป็นสัดส่วน ปิดมิดชิด</p> <p>2 คะแนน : พื้นที่เก็บและแบ่งบรรจุมีการจัดการอย่างเป็นระบบ เช่น ควบคุมอุณหภูมิ/ความชื้น มีป้ายชี้บ่งชัดเจน มีระบบการเบิกจ่ายและตรวจนับสต็อก (Inventory) ที่ป้องกันการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพของผลิตภัณฑ์ได้อย่างสมบูรณ์แบบ</p>			
27	อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่จำเป็นสำหรับลูกค้าอยู่ในสภาพดี พร้อมให้บริการอย่างมืออาชีพ	<p>1 คะแนน : อุปกรณ์และเครื่องใช้มีความสะอาด สภาพสมบูรณ์พร้อมใช้งาน</p> <p>2 คะแนน : อุปกรณ์และเครื่องใช้มีความสะอาด สภาพสมบูรณ์พร้อมใช้งาน และจัดเตรียมไว้อย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย มีการดูแลบำรุงรักษาเชิงป้องกันอย่างดีเยี่ยม</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
28	มีตู้เซฟ/ลิ้นชักเกอร์ หรือวิธีการอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปลอดภัยสำหรับเก็บสิ่งของมีค่า	<p><b>1 คะแนน :</b> มีพื้นที่สำหรับเก็บสัมภาระและของมีค่าอย่างเป็นระเบียบปลอดภัย</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีตู้ หรือ พื้นที่ในการจัดเก็บสิ่งของมีค่าสำหรับลูกค้าที่สามารถล็อกได้ ขนาดเพียงพอ และสะดวกในการเข้าถึง</p>			
29**	มีอุปกรณ์ปฐมพยาบาลขั้นพื้นฐาน ที่เพียงพอและเหมาะสมกับสถานประกอบการ	<p><b>1 คะแนน :</b> มีชุดปฐมพยาบาลพื้นฐานครบถ้วน เวชภัณฑ์ไม่หมดอายุ และจัดเก็บไว้ในจุดที่พนักงานสามารถหยิบใช้ได้ง่าย</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีชุดปฐมพยาบาลพื้นฐานครบถ้วน เวชภัณฑ์ไม่หมดอายุ และจัดเก็บไว้ในจุดที่พนักงานสามารถหยิบใช้ได้ง่าย มีป้ายชี้บ่งที่เห็นเด่นชัด และมีระบบตรวจสอบวันหมดอายุ/เบิกจ่ายเติมสต็อก (Audit) อย่างสม่ำเสมอ</p>			
30**	มีการกำหนดขั้นตอน หรือวิธีการในการปฐมพยาบาลเบื้องต้น	<p><b>1 คะแนน :</b> มีคู่มือหรือเอกสารขั้นตอนการปฐมพยาบาลเบื้องต้น</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีคู่มือหรือเอกสารขั้นตอนการปฐมพยาบาลเบื้องต้น และมี Flowchart หรือ Infographic ติดไว้ในจุดที่ปฏิบัติงานได้จริง</p>			
31*	มีเครื่องกระตุกหัวใจไฟฟ้าอัตโนมัติ (เครื่อง AED) อย่างน้อย 1 เครื่อง พร้อมวิธีการ/คู่มือใช้งาน	<p><b>1 คะแนน :</b> มีเครื่อง AED ติดตั้งในจุดที่มองเห็นได้ชัดเจน เข้าถึงง่าย พร้อมป้ายสัญลักษณ์และคู่มือการใช้งานเบื้องต้น</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		2 คะแนน : เครื่อง AED ติดตั้งในจุดที่มองเห็นได้ชัดเจน เข้าถึงง่าย พร้อมป้ายสัญลักษณ์และคู่มือการใช้งานเบื้องต้น และมีการบำรุงรักษาและตรวจเช็คแบตเตอรี่/แผ่นแปะตาม วงรอบอย่างเคร่งครัด (มี Logbook บันทึกการตรวจสอบ)			
32	พื้นที่เปียกสำหรับบริการให้ลูกค้า ต้องอยู่ในสภาพพร้อมใช้ บริการอย่างถูกสุขลักษณะ และ ปลอดภัย	1 คะแนน : พื้นที่เปียกสะอาด ปลอดภัย ใช้งานได้ตามปกติ 2 คะแนน : พื้นที่เปียกได้รับการดูแล มีระบบระบายน้ำที่ ยอดเยี่ยม แห่งสนิทเมื่อไม่มีผู้ใช้งาน มีการมอบหมาย พนักงานดูแลพื้นที่ ตามช่วงเวลา			
33	ของที่มีน้ำหนักมากถูกจัดวางไว้ในระดับที่ยกได้ปลอดภัย (ไม่วางสูงเกินไป) ตามหลักการยศาสตร์	1 คะแนน : จัดเก็บของที่มีน้ำหนักมากไว้ในระดับชั้นที่ปลอดภัย (ระดับเอวถึงหน้าอก) ตามหลักการยศาสตร์ (Ergonomics) 2 คะแนน : จัดเก็บของที่มีน้ำหนักมากไว้ในระดับชั้นที่ ปลอดภัย (ระดับเอวถึงหน้าอก) มีการติดป้ายเตือนน้ำหนักที่ กล่องของหนัก มีอุปกรณ์ช่วยทุ่นแรง เช่น รถเข็น			
34	มีพื้นที่เก็บของใช้ส่วนตัวหรือล็อกเกอร์ที่ปลอดภัยสำหรับ พนักงาน	1 คะแนน : มีตู้ล็อกเกอร์หรือลิ้นชักพร้อมกุญแจให้พนักงาน เก็บของใช้ส่วนตัวได้อย่างปลอดภัย ในสภาพดี 2 คะแนน : ตู้ล็อกเกอร์มีปริมาณที่เพียงพอตามความ ต้องการของจำนวนพนักงาน			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
35	มีบันทึกข้อร้องเรียนที่เกี่ยวข้องกับอุบัติเหตุจากการทำงาน INCIDENT Report	<p><b>1 คะแนน</b> : มีแบบฟอร์มรายงานอุบัติการณ์ (Incident Report) และมีการบันทึกข้อมูลอย่างครบถ้วนเมื่อเกิดเหตุการณ์ไม่พึงประสงค์</p> <p><b>2 คะแนน</b> : นอกจากการบันทึกแล้ว ยังมีการนำ Incident Report มาวิเคราะห์หาสาเหตุที่แท้จริง (Root Cause Analysis) และกำหนดมาตรการป้องกันเพื่อไม่ให้เกิดซ้ำ</p>			
36	มีแนวทางป้องกันการบาดเจ็บจากการทำงาน เช่น เติงปรับระดับ หรือ Body mechanics หรือ Ergonomic	<p><b>1 คะแนน</b> : มีการจัดอบรมเรื่องท่าทางการปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามหลักสรีรศาสตร์ (Body mechanics) เพื่อลดความเสี่ยงจากการบาดเจ็บ</p> <p><b>2 คะแนน</b> : สถานประกอบการลงทุนในอุปกรณ์ที่ออกแบบตามหลัก Ergonomic เช่น เติงนวดปรับระดับได้ด้วยไฟฟ้า เก้าอี้ทำงานเฉพาะทาง รวมถึงมีการประเมินสภาพแวดล้อมการทำงานของพนักงานแต่ละคนเป็นระยะ</p>			
37	มีการล้างทำความสะอาดระบบปรับอากาศหรือเครื่องปรับอากาศทุก ๆ 6 เดือน	<p><b>1 คะแนน</b> : มีแผนและดำเนินการล้างทำความสะอาดระบบปรับอากาศทุก 6 เดือน พร้อมบันทึกหลักฐาน</p> <p><b>2 คะแนน</b> : นอกจากการล้างทุก 6 เดือน มีการใช้แผ่นกรองอากาศประสิทธิภาพสูง มีการล้างแผ่นกรองย่อยทุกสัปดาห์</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
38	มีจุดบริการแอลกอฮอล์สำหรับล้างมือ	<p><b>1 คะแนน :</b> มีจุดบริการแอลกอฮอล์ล้างมือบริเวณที่สำคัญ เช่น ประตูทางเข้า เคาน์เตอร์ต้อนรับ</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีจุดบริการแอลกอฮอล์ล้างมือในบริเวณที่สำคัญ เช่น ประตูทางเข้า เคาน์เตอร์ต้อนรับ และใช้ผลิตภัณฑ์แอลกอฮอล์เกรดพรีเมียม (Food grade/Pharma grade) ที่มีส่วนผสมบำรุงผิว หนอมมือ และมีกลิ่นหอม</p>			
39	ถังขยะมีฝาปิด และมีการคัดแยกขยะติดเชื้อ	<p><b>1 คะแนน :</b> ถังขยะทุกใบมีฝาปิดมิดชิด</p> <p><b>2 คะแนน :</b> ถังขยะทุกใบมีฝาปิดมิดชิด มีการแยกประเภทขยะที่เหมาะสม มีถังขยะสีแดงพร้อมถุงแดงสำหรับแยกขยะติดเชื้ออย่างถูกต้อง</p>			
40	ส่งตัวอย่างน้ำ/ระบบปรับอากาศตรวจหาเชื้อ <i>Legionella spp.</i> ทุก 6 เดือน	<p><b>1 คะแนน :</b> มีการส่งตัวอย่างน้ำ/ระบบปรับอากาศหาเชื้อ <i>Legionella spp.</i> แต่ความถี่ไม่ครบทุก 6 เดือน (เช่น ตรวจปีละครั้ง) โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง และมีเอกสารรายงานผลการตรวจครบถ้วน</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีการส่งตัวอย่างน้ำ/ระบบปรับอากาศหาเชื้อ <i>Legionella spp.</i> ทุก 6 เดือน โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง และมีเอกสารรายงานผลการตรวจครบถ้วน</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
41	มีการตรวจสอบสภาพพนักงานประจำปี	<p><b>1 คะแนน :</b> มีการจัดตรวจสอบสภาพพนักงานประจำปีของพนักงาน มีใบรับรองแพทย์เก็บไว้เป็นหลักฐาน</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีการจัดตรวจสอบสภาพพนักงานประจำปีของพนักงานทุกคน พร้อมนโยบายในการส่งเสริมสุขภาพสำหรับพนักงาน เช่น ส่งเสริมการออกกำลังกาย ส่งเสริมหรือให้ความรู้ด้านโภชนาการสำหรับพนักงาน เป็นต้น</p>			
<b>ด้านที่ 3 บุคลากรและวิชาชีพ (HR &amp; Professionalism)</b>					
42	มีการเก็บประวัติบุคลากรหรือฐานข้อมูลบุคลากรที่เป็นปัจจุบัน และตรวจสอบย้อนหลังได้	<p><b>1 คะแนน :</b> มีแฟ้มประวัติพนักงาน หรือไฟล์ข้อมูลพื้นฐานที่ครบถ้วน</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีแฟ้มประวัติพนักงาน หรือไฟล์ข้อมูลพื้นฐานที่ครบถ้วน มีการอัปเดตข้อมูลให้เป็นปัจจุบัน และสามารถตรวจสอบย้อนหลังได้</p>			
43	พนักงานทุกคนต้องผ่านการปฐมนิเทศงานก่อนเริ่มปฏิบัติงาน เพื่อทราบรายละเอียดงานของตัวเอง สิทธิประโยชน์ของตนเอง	<p><b>1 คะแนน :</b> มีการจัดปฐมนิเทศ (Orientation) เพื่อชี้แจงกฎระเบียบ สวัสดิการ สิทธิประโยชน์ และขอบเขตความรับผิดชอบ (Job Description) ก่อนเริ่มงานจริงแต่<u>ไม่ครบทุกคน</u></p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		2 คะแนน : มีการจัดปฐมนิเทศ (Orientation) เพื่อชี้แจงกฎระเบียบ สวัสดิการ สิทธิประโยชน์ และขอบเขตความรับผิดชอบ (Job Description) ก่อนเริ่มงานจริงครบทุกคน			
44	มีระบบประเมินผลการปฏิบัติงานแบบ 360 องศา จากลูกค้าถึงพนักงาน / จากพนักงานถึงนายจ้าง และมีการสื่อสารอย่างเป็นระบบ	1 คะแนน : มีการประเมินผลการทำงานอย่างน้อยปีละ 1-2 ครั้ง โดยหัวหน้างานประเมินลูกน้อง (Top-down) และมีการแจ้งผลให้พนักงานทราบ 2 คะแนน : ใช้ระบบประเมินผลแบบ 360 องศา (รับฟังเสียงสะท้อนจากลูกค้า เพื่อนร่วมงาน และเปิดโอกาสให้พนักงานประเมินการบริหารจัดการขององค์กร			
45	มีนโยบายค่าตอบแทนและสวัสดิการที่เป็นธรรมกับพนักงาน	1 คะแนน : มีโครงสร้างค่าตอบแทนที่สอดคล้องกับกฎหมายแรงงาน 2 คะแนน : โครงสร้างค่าตอบแทนสามารถแข่งขันได้ในตลาด มีระบบเงินจูงใจ (Incentive/Bonus) ตามผลประกอบการ และมีสวัสดิการที่ดูแลครอบคลุมถึงคุณภาพชีวิตรอบด้าน (เช่น ประกันสุขภาพ ครอบคลุมการดูแลสุขภาพจิต หรือ โควตาให้พนักงานได้รับบริการเพื่อฟื้นฟูร่างกาย)			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
46	มีคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) ที่ครอบคลุมครบทุกกระบวนการ ตั้งแต่การจอง การดูแลลูกค้า การชำระเงิน ไปจนถึงกระบวนการรับฟังความคิดเห็น	<p><b>1 คะแนน</b> มีคู่มือ SOP เป็นลายลักษณ์อักษร ครอบคลุมขั้นตอนหลักๆ ของการบริการ และพนักงานสามารถเข้าถึงเพื่อใช้เป็นแนวทางอ้างอิงได้ แต่ไม่ครบทุกกระบวนการ</p> <p><b>2 คะแนน</b> มีคู่มือ SOP เป็นลายลักษณ์อักษร ครอบคลุมขั้นตอนหลักๆ ของการบริการ และพนักงานสามารถเข้าถึงเพื่อใช้เป็นแนวทางอ้างอิงได้ครบทุกกระบวนการ</p>			
47**	พนักงานต้อนรับผ่านการอบรมการปฐมพยาบาลเบื้องต้นและการช่วยฟื้นคืนชีพประจำปี อย่างน้อย 1 คน	<p><b>1 คะแนน</b> : มีพนักงานต้อนรับอย่างน้อย <u>1 คน</u> ในสถานประกอบการ ที่ผ่านการอบรมและมีใบรับรองการปฐมพยาบาลเบื้องต้นและ CPR ที่ยังไม่หมดอายุ</p> <p><b>2 คะแนน</b> : มีพนักงานต้อนรับมากกว่า <u>1 คน</u> ในสถานประกอบการ ที่ผ่านการอบรมและมีใบรับรองการปฐมพยาบาลเบื้องต้นและ CPR ที่ยังไม่หมดอายุ</p>			
48**	พนักงานบริการ (Therapist) ผ่านการอบรมการปฐมพยาบาลเบื้องต้นและการช่วยฟื้นคืนชีพประจำปี อย่างน้อย 1 คน	<p><b>1 คะแนน</b> : มีพนักงานบริการ (Therapist) อย่างน้อย <u>1 คน</u> ในสถานประกอบการ ที่ผ่านการอบรมและมีใบรับรองการปฐมพยาบาลเบื้องต้นและ CPR ที่ยังไม่หมดอายุ</p> <p><b>2 คะแนน</b> : มีพนักงานบริการ (Therapist) มากกว่า <u>1 คน</u> ในสถานประกอบการ ที่ผ่านการอบรมและมีใบรับรองการ</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		ปฐมพยาบาลเบื้องต้นและ CPR ที่ยังไม่หมดอายุ			
49**	พนักงานผ่านการอบรมการหนีไฟประจำปี โดยผ่านไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของพนักงานทั้งหมด (ข้อนี้จำต้องได้อย่างน้อย 1 คะแนน)	<p>1 คะแนน : มีการจัดอบรมและพนักงานผ่านการอบรมการหนีไฟประจำปี ตามเกณฑ์ขั้นต่ำร้อยละ 40 มีเอกสารรับรองถูกต้อง</p> <p>2 คะแนน : มีการจัดอบรมและพนักงานผ่านการอบรมการหนีไฟประจำปี ตามมากกว่าร้อยละ 40 มีเอกสารรับรองถูกต้อง</p>			
50	พนักงานทราบถึงข้อมูลเบอร์ต่อฉุกเฉินหากมีเหตุการณ์ไม่พึงประสงค์	<p>1 คะแนน : มีการแสดงเบอร์โทรศัพท์ฉุกเฉิน (เช่น 1669, 191, เบอร์ผู้จัดการ) ไว้ในจุดที่เข้าถึงง่าย และเมื่อสุ่มสอบถาม พนักงานสามารถตอบหรือค้นหาเบอร์ได้อย่างรวดเร็ว</p> <p>2 คะแนน : สถานประกอบการมีคู่มือ/แผนผังการรับมือเหตุฉุกเฉิน (Emergency Protocol) ที่ชัดเจน มีการบันทึกเบอร์ฉุกเฉินไว้ในระบบโทรศัพท์ภายใน/ส่วนกลาง (Speed Dial) และพนักงานสามารถอธิบายขั้นตอนการแจ้งเหตุได้</p>			
51	ผู้ให้บริการ (Therapist) ในสถานประกอบการเพื่อสุขภาพได้รับวุฒิปัตรีที่เฉพาะด้านของการให้บริการนอกเหนือจากหลักสูตร	1 คะแนน : ผู้ให้บริการ (Therapist) ในสถานประกอบการเพื่อสุขภาพได้รับวุฒิปัตรีที่เฉพาะด้านของการให้บริการ			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
	การนวดไทย นวดฝ่าเท้า นวดน้ำมันหอมระเหย อย่างน้อย 1 คน	นอกเหนือจากหลักสูตรการนวดไทย นวดฝ่าเท้า นวดน้ำมันหอมระเหย <u>อย่างน้อย 1 คน</u>  <b>2 คะแนน :</b> ผู้ให้บริการ (Therapist) ในสถานประกอบการ เพื่อสุขภาพได้รับวุฒิบัตรที่เฉพาะด้านของการให้บริการ นอกเหนือจากหลักสูตรการนวดไทย นวดฝ่าเท้า นวดน้ำมันหอมระเหย <u>มากกว่า 1 คน</u>			
52	พนักงานต้อนรับทั้งหมดมีความสามารถในการสื่อสารได้อย่างน้อย 2 ภาษาในระดับดี	<b>1 คะแนน :</b> พนักงานต้อนรับทุกคนสามารถสื่อสารภาษาที่สอง (เช่น ภาษาอังกฤษ หรือภาษาของกลุ่มลูกค้าหลัก) ได้ในระดับดี สามารถรับจอง อธิบายบริการเบื้องต้น และแจ้งราคาได้ถูกต้อง  <b>2 คะแนน :</b> พนักงานต้อนรับสื่อสารภาษาที่สองได้อย่างคล่องแคล่ว สามารถอธิบายสรรพคุณของทรีตเมนต์เชิงลึก ให้คำปรึกษา แนะนำผลิตภัณฑ์ (Upselling) และแก้ไข ปัญหาเฉพาะหน้าให้ลูกค้าชาวต่างชาติได้อย่างเป็นมืออาชีพ และสร้างความประทับใจ			
53	พนักงานผู้ให้บริการ (Therapist) ผ่านการฝึกทักษะที่เกี่ยวข้อง Up skill - Re Skill ที่เกี่ยวข้องกับทักษะงานปฏิบัติ เช่น	<b>1 คะแนน :</b> มีการจัดอบรม Up skill / Re Skill ให้กับพนักงานผู้ให้บริการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ตามหัวข้อที่			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
	ความรู้สมุนไพรต่าง ๆ ทักษะด้านการนวด สปา ทักษะสื่อสารภาษาต่างประเทศระดับวิชาชีพ หรือทักษะที่เกี่ยวข้องมาตรฐานสุขอนามัยและมาตรการป้องกันโรค เป็นต้น	เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานจริง <b>2 คะแนน</b> : สถานประกอบการมีแผนงานพัฒนาบุคลากร (Training Roadmap) อย่างต่อเนื่องตลอดทั้งปี มีการทดสอบประเมินผลหลังการอบรม และสนับสนุนให้พนักงานนำทักษะใหม่ๆ มาประยุกต์ใช้เพื่อยกระดับการให้บริการ เช่น ด้านสรรพคุณสมุนไพร ภาษาต่างประเทศได้ หรือใช้เทคนิคการนวด			
54	พนักงานต้อนรับสามารถนำเสนอสินค้าหรือบริการได้ตรงกับความต้องการของลูกค้า	<b>1 คะแนน</b> : สามารถสอบถามข้อมูลเบื้องต้นและนำเสนอแพ็คเกจ บริการ หรือผลิตภัณฑ์ที่ตรงกับความต้องการของลูกค้า <b>2 คะแนน</b> : สามารถสอบถามข้อมูลเบื้องต้นและนำเสนอแพ็คเกจ บริการ หรือผลิตภัณฑ์ที่ตรงกับความต้องการของและงบประมาณของลูกค้าได้อย่างเป็นธรรมชาติ สร้างความไว้วางใจจนลูกค้ารู้สึกประทับใจและไม่รู้สึกอึดอัด			
55**	พนักงานบริการ ต้องได้รับการฝึกอบรมการใช้ผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์ก่อนให้บริการผู้รับบริการ	<b>1 คะแนน</b> : มีการจัดอบรมและสาธิตวิธีการใช้ผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์ทุกชนิดให้พนักงานทราบขั้นตอนที่ถูกต้องและปลอดภัยก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริง			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		2 คะแนน : มีกระบวนการทดสอบความรู้และทักษะ (Competency Test) หลังการอบรมเพื่อให้มั่นใจ 100% และมีการจัดอบรมทบทวนความรู้ (Refresher Course)			
56	มีนโยบายป้องกันการล้วงละเมิดทางเพศ	1 คะแนน : มีการประกาศนโยบายป้องกันการล้วงละเมิดทางเพศเป็นลายลักษณ์อักษร และสื่อสารให้พนักงานและลูกค้าทราบอย่างชัดเจน 2 คะแนน : พนักงานสามารถตอบวิธีการดำเนินการได้อย่างถูกต้อง			
57	มีกิจกรรมส่งเสริมวัฒนธรรมองค์กรเชิงบวกใน 1 ปีที่ผ่านมา	1 คะแนน : มีการจัดกิจกรรมเพื่อพนักงานอย่างน้อย 1-2 ครั้ง ต่อปี เช่น งานเลี้ยงปีใหม่, กิจกรรมสันทนาการเพื่อผ่อนคลาย 2 คะแนน : มีการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมค่านิยมและวัฒนธรรมองค์กรอย่างต่อเนื่อง (เช่น การยกย่องพนักงานประจำเดือน กิจกรรมแบ่งปันความรู้/CSR) ซึ่งสร้างความผูกพัน (Employee Engagement) และทัศนคติเชิงบวกในที่ทำงานอย่างเป็นรูปธรรม			
58	มีการจัดสรรเวลาให้พนักงานมีการพักระหว่างทริตเมนต์อย่างเป็นระบบ	1 คะแนน : มีการกำหนดเวลาพักระหว่างรอบบริการที่ชัดเจน			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		2 คะแนน : มีคำแนะนำให้กับพนักงานเกี่ยวกับการดูแลตัวเองระหว่างพัก			
59	มีการวางแผนระบบการฝึกอบรมให้พนักงานอย่างสม่ำเสมอ	1 คะแนน : มีแผนการฝึกอบรมประจำปี (Annual Training Plan) ที่เป็นลายลักษณ์อักษร 2 คะแนน : มีแผนการฝึกอบรมประจำปี (Annual Training Plan) ที่เป็นลายลักษณ์อักษร และมีการดำเนินการอบรมตามแผนที่กำหนดไว้			
<b>ด้านที่ 4 สถานที่และสิ่งแวดล้อม (Facilities &amp; Environment)</b>					
60	มีพื้นที่จอดรถเพียงพอต่อปริมาณผู้มาใช้บริการ	1 คะแนน : มีลานจอดรถของสถานประกอบการเอง หรือมีการเช่า/จัดเตรียมพื้นที่จอดรถบริเวณใกล้เคียงที่ปลอดภัย 2 คะแนน : มีลานจอดรถของสถานประกอบการเอง หรือมีการเช่า/จัดเตรียมพื้นที่จอดรถบริเวณใกล้เคียงที่ปลอดภัย และเพียงพอต่อจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการในแต่ละช่วงเวลา			
61	มีกล้อง CCTV ครอบคลุมพื้นที่ของสถานประกอบการ	1 คะแนน : มีการติดตั้งกล้อง CCTV ครอบคลุมพื้นที่ส่วนกลางที่สำคัญ เช่น บริเวณทางเข้า - ออก โถงต้อนรับ ทางเดินส่วนกลาง โดยกล้องอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		2 คะแนน : การติดตั้งกล้อง CCTV ความละเอียดสูง (HD/4K) ครอบคลุมพื้นที่ส่วนกลางที่สำคัญ เช่น บริเวณทางเข้า-ออก โถงต้อนรับ ทางเดินส่วนกลาง โดยกล้องอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานละบันทึกภาพได้ตามมาตรฐานความปลอดภัย สามารถย้อนดูย้อนหลังได้ 30 วัน			
62	มีการอำนวยความสะดวกและบริการ สำหรับช่วยเหลือบุคคลทุกเพศทุกวัย รวมถึงผู้สูงอายุ และผู้พิการ	1 คะแนน : มีอุปกรณ์สำหรับช่วยเหลือบุคคลที่มีความบกพร่อง เช่น ทางขึ้นลงสะดวกสำหรับผู้สูงอายุ มีพื้นที่เฉพาะสำหรับจอดรถเข็น บริการรถเข็น เป็นต้น 2 คะแนน : ออกแบบพื้นที่ ที่สอดคล้องกับบุคคลที่มีข้อจำกัดทางกายภาพ เช่น มีทางลาดสำหรับผู้สูงอายุ ห้องน้ำมีระบบความปลอดภัยสำหรับผู้สูงอายุหรือผู้พิการ มีที่จอดรถสำหรับผู้พิการ เป็นต้น			
63	ทางเดินสัญจรหลักมีความกว้างเหมาะสมและเดินได้สะดวก ไม่มีสิ่งกีดขวางต่อการสัญจร มีความกว้างอย่างน้อย 90 เซนติเมตร	1 คะแนน : ทางเดินหลักมีความกว้างไม่น้อยกว่า 90 เซนติเมตร 2 คะแนน : ทางเดินหลักมีความกว้างไม่น้อยกว่า 90 เซนติเมตร ตลอดเส้นทาง โถง โปรง และไม่มีสิ่งกีดขวางการสัญจร เมื่อมีเหตุฉุกเฉินสามารถเข้าออกได้สะดวกในทุกพื้นที่			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
64	การออกแบบภายนอก (Exterior Design) หน้าร้านต้องโดดเด่น สอดคล้องกับแนวคิดธุรกิจ โดยใช้วัสดุ สี และแสงไฟ (เช่น การใช้กระจกสะท้อนความร้อน, กันสาด) เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่น่าจดจำ	<p><b>1 คะแนน :</b> ตกแต่งหน้าร้านดูดี สอดคล้องกับคอนเซ็ปต์ของธุรกิจ มีการใช้วัสดุ สี และแสงไฟส่องสว่างที่เหมาะสม สภาพโดยรวมดูเชิญชวน</p> <p><b>2 คะแนน :</b> การออกแบบภายนอกมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว (Iconic) ที่สร้างบรรยากาศ สะท้อนภาพลักษณ์แบรนด์จนเป็นที่จดจำหรือเป็นจุดสังเกต (Landmark) ได้</p>			
65	การจัดสรรพื้นที่ภายใน (Interior & Layout) ควรจัดให้มีความโปร่ง โล่ง สบายตา เป็นระเบียบเรียบร้อย ลดความเครียด และมีความเหมาะสมในการใช้งาน	<p><b>1 คะแนน :</b> จัดพื้นที่ได้สัดส่วน โปร่ง โล่ง และเป็นระเบียบเรียบร้อย</p> <p><b>2 คะแนน :</b> พื้นที่ถูกออกแบบเหมาะกับการใช้งานของผู้ใช้งาน รวมทั้งมีการออกแบบที่เชื่อมโยงกับธรรมชาติ (Biophilic Design) หรือส่งเสริมสุขภาพของผู้ใช้งาน</p>			
66	การเลือกวัสดุและการตกแต่ง (Materials & Decor) เลือกวัสดุให้ปลอดภัยและเหมาะสมกับการใช้งาน โดยคำนึงถึงความยั่งยืน ไม่สร้างมลพิษ	<p><b>1 คะแนน :</b> ใช้วัสดุที่ปลอดภัย ทำความสะอาดง่าย</p> <p><b>2 คะแนน :</b> ใช้วัสดุที่ปลอดภัย ทำความสะอาดง่ายและมีวัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม</p>			
67	แสงและบรรยากาศ (Lighting & Atmosphere) เน้นการใช้แสงธรรมชาติควบคู่กับแสงไฟที่เพียงพอในการทำงานและส่องสว่าง	<p><b>1 คะแนน :</b> มีการใช้แสงธรรมชาติควบคู่กับแสงไฟในพื้นที่เหมาะสมกับการใช้งาน</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		2 คะแนน : มีการคำนึงถึงการประหยัดไฟฟ้าในการออกแบบ หรือมีการคำนึงถึงการใช้แสงสว่างเพื่อสุขภาพ เช่น Circadian Lighting การออกแบบแสงเหมาะกับเวลา			
68	มีการเล่าเรื่องและการสื่อความหมายทางวัฒนธรรมผ่านงาน Design ได้อย่างน่าสนใจ	1 คะแนน : มีการนำองค์ประกอบทางวัฒนธรรมไทยหรือท้องถิ่นมาประดับตกแต่งพื้นที่ ได้อย่างสวยงาม เหมาะสม 2 คะแนน : ผสมผสานศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือคอนเซ็ปต์แบรนด์ และพนักงานสามารถบรรยายให้ลูกค้าเข้าใจ และเกิดความประทับใจได้			
69	พื้นที่บริเวณต้อนรับแยกพื้นที่บริการอย่างชัดเจน	1 คะแนน : มีการจัดแบ่งโซน หรือมีฉากกั้น/ประตู แยกพื้นที่ส่วนต้อนรับ (Reception) ออกจากห้องบริการ (Treatment Area) 2 คะแนน : มีพื้นที่ Transition Space เปลี่ยนความรู้สึกจากความวุ่นวายภายนอกเข้าสู่ความเงียบสงบก่อนเข้าสู่โซนบริการ ซึ่งอาจจะเป็นก่อน หรือ หลังพื้นที่ส่วนต้อนรับ (Reception) อย่างชัดเจน			
70	พื้นที่สำหรับให้คำปรึกษา หรือแนะนำบริการที่มีความเป็นส่วนตัว	1 คะแนน : มีมุมหรือชุดโซฟาที่จัดไว้เฉพาะสำหรับการให้คำปรึกษาที่เป็นสัดส่วน			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		2 คะแนน : มีห้องให้คำปรึกษาโดยเฉพาะ (Consultation Room) หรือพื้นที่ที่มีความเป็นส่วนตัวสูง			
71	พื้นที่ให้บริการต้องมีโซนสาธารณะและโซนส่วนตัวอย่างเหมาะสม	1 คะแนน : แบ่งโซนพื้นที่สาธารณะ (Public) พื้นที่ส่วนตัว (Private) และพื้นที่ส่วนหลัง (Back of House) ออกจากกันอย่างถูกต้องและมีป้ายบอกชัดเจน 2 คะแนน : แบ่งโซนพื้นที่สาธารณะ (Public) พื้นที่ส่วนตัว (Private) และพื้นที่ส่วนหลัง (Back of House) ออกจากกันอย่างถูกต้องและมีป้ายบอกชัดเจน พร้อมทั้งมีแผนผังทางสัญจรให้ลูกค้าเข้าถึงได้ง่าย มีทางเข้าสำหรับพนักงานที่ไม่เป็นการรบกวนลูกค้าที่มาใช้บริการ			
72	มีการควบคุมระบบป้องกันไม่ให้มีเสียงรบกวนจากภายนอก	1 คะแนน : มีการจัดการพื้นที่ หรือใช้วัสดุก่อสร้างตามมาตรฐานอาคารทั่วไปที่ช่วยลดทอนเสียงรบกวนจากภายนอกได้ 2 คะแนน : มีการออกแบบระบบกันเสียง (Soundproofing / Acoustic Design) เช่น การใช้กระจกกันเสียงแบบสุญญากาศ (Double/Triple Glazed Windows) การติดตั้งผนังและฝ้าดูดซับเสียง หรือใช้ประตูกันเสียงที่มีซีลยางรอบทิศทาง (Acoustic			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		Door Seals) ทำให้ภายในบริเวณรับบริการมีความเงียบสงบอย่างสมบูรณ์แบบตัดขาดจากความวุ่นวายภายนอก			
73	ภายในห้องหรือพื้นที่บริการมีการออกแบบพื้นที่สำหรับลูกค้าและพนักงานที่เป็นสัดส่วน มีความเป็นส่วนตัว มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่จำเป็น	<p><b>1 คะแนน :</b> ห้องและพื้นที่บริการมีสภาพสมบูรณ์พร้อมใช้งาน</p> <p><b>2 คะแนน :</b> พื้นที่ได้รับการออกแบบให้เป็นสัดส่วนระหว่างการรับบริการเพื่อความเป็นส่วนตัวของลูกค้า พนักงานสามารถทำงานได้โดยไม่จำเป็นต้องทักลูกค้า หรือออกจากห้อง เช่น Hot Cabi รถเข็น เป็นต้น</p>			
74	มีจุดควบคุมในการปรับอุณหภูมิ / แสง / เสียง สำหรับบริการลูกค้าเฉพาะบุคคลในห้อง treatment	<p><b>1 คะแนน :</b> มีสวิตช์สำหรับปรับระดับความเย็นของเครื่องปรับอากาศ และมีสวิตช์หรี่ไฟ (Dimmer) ภายในห้องทรีตเมนต์</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีระบบเครื่องเสียงที่ลูกค้าสามารถเปิดเพลงจาก Playlist ส่วนตัวที่ชอบได้ และตำแหน่งของการติดตั้งไฟอยู่ในจุดที่เหมาะสมกับการรับบริการ</p>			
75	พื้นที่ให้บริการที่มีบริการที่เกี่ยวข้องกับการพอกสมุนไพร/โคลน/ <u>น้ำมัน</u> ต้องจัดพื้นที่สำหรับอาบน้ำ	<b>1 คะแนน :</b> มีห้องอาบน้ำหรือโซนอาบน้ำที่สะอาดและปลอดภัยภายในสถานประกอบการ			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		2 คะแนน : มีห้องอาบน้ำอยู่ภายในห้องทรีตเมนต์ มีความเป็นส่วนตัว พร้อมระบบน้ำอุ่น-น้ำเย็น และมีการติดตั้งระบบประหยัดน้ำ และมีผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดร่างกาย			
76	พื้นที่สำหรับอาบน้ำมีการปูพื้นด้วยวัสดุกันลื่น (Non-slip surface)	1 คะแนน : มีการใช้วัสดุกันลื่น เช่น กระเบื้องกันลื่น แผ่นยางกันลื่น หรือน้ำยากันลื่น 2 คะแนน : การออกแบบพื้นที่เปียกใช้วัสดุกันลื่นที่ผสานไปกับการตกแต่งอย่างกลมกลืน สวยงาม ไม่ดูขัดตา			
77	มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับลูกค้า เช่น ครีมอาบน้ำ ผ้าขนหนูสำหรับเช็ดตัว ผ้าหนูสำหรับเช็ดหน้า ชุดคลุม เป็นต้น อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับ Brand	1 คะแนน : มีสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานครบถ้วน สะอาด สภาพดี พร้อมใช้งาน และจัดเตรียมไว้เป็นระเบียบ 2 คะแนน : สิ่งอำนวยความสะดวกทุกชิ้นเป็นพรีเมียม เช่น ชุดคลุมและผ้าขนหนูทอเนื้อหนานุ่มพิเศษ หรือ ผ้านวมรองนวดชนเปิดเพื่อความสบาย หมอนรองเข่า หมอนรองศีรษะ และคาน้ำถึงสิ่งแวดล้อม			
78	ห้องน้ำแยกเป็นสัดส่วนชาย-หญิง ห้องน้ำพนักงานต้องไม่ปะปนกับผู้ใช้บริการ และมีจำนวนเพียงพอ	1 คะแนน : ห้องน้ำมีการแยกชาย-หญิงชัดเจน 2 คะแนน : ห้องน้ำมีการแยกชาย-หญิงชัดเจน มีการแยกห้องน้ำลูกค้าและพนักงานออกจากกัน และมีจำนวนห้องน้ำเพียงพอต่อการรองรับปริมาณผู้ใช้บริการ			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
79	มีการจัดสรรพื้นที่พักผ่อนอย่างเหมาะสม มีความเป็นระเบียบและเพียงพอ	<p>1 คะแนน : มีพื้นที่พักผ่อน (Staff Room) แยกเป็นสัดส่วน</p> <p>2 คะแนน : มีพื้นที่พักผ่อน (Staff Room) แยกเป็นสัดส่วน มีที่นั่งพักและสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น ตู้เย็น ไมโครเวฟ มุมชงเครื่องดื่ม โซฟาพักสายตา</p>			
<b>ด้านที่ 5 ด้านการบริหารจัดการและการพัฒนา (Management and Development)</b>					
80	มีนโยบายและแผนพัฒนาธุรกิจที่จัดทำเป็นลายลักษณ์อักษร	<p>1 คะแนน : มีแผนพัฒนาธุรกิจและนโยบายองค์กรที่เป็นลายลักษณ์อักษร</p> <p>2 คะแนน : แผนธุรกิจมีความสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ และมีการกำหนดตัวชี้วัดความสำเร็จ (KPI) ที่ชัดเจน</p>			
81	มีระบบการติดตามผลและประเมินความคืบหน้าของแผนงาน	<p>1 คะแนน : มีการประชุมติดตามผลและประเมินความคืบหน้าของแผนงานเป็นระยะ เช่น รายเดือน รายไตรมาส และมีการจัดบันทึกรายงานการประชุม</p> <p>2 คะแนน : มีระบบประเมินผลที่อิงข้อมูล (Data-driven) เช่น มี Dashboard หรือรายงานสรุปผลการดำเนินงานที่ชัดเจน และนำผลที่ได้ไปปรับปรุงกระบวนการทำงานได้</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
82	พนักงานมีความตระหนักรู้และเข้าใจนโยบายขององค์กร	<p>1 คะแนน : มีการสื่อสารนโยบายให้พนักงานทราบผ่านการประชุมหรือบอร์ดประกาศ</p> <p>2 คะแนน : พนักงานเข้าใจนโยบาย และพนักงานสามารถอธิบายได้ดี</p>			
83	มีการบริหารความเสี่ยงแผนธุรกิจ	<p>1 คะแนน : มีการระบุความเสี่ยงเบื้องต้นที่อาจกระทบต่อธุรกิจ</p> <p>2 คะแนน : มีการจัดทำแผนบริหารความเสี่ยง (Risk Management Plan) อย่างเป็นระบบ</p>			
84	มีคู่มือพนักงาน (Employee Manual) ที่เป็นลายลักษณ์อักษร	<p>1 คะแนน : มีคู่มือพนักงานที่เป็นลายลักษณ์อักษร ระบุกฎระเบียบ สวัสดิการ ข้อพึงปฏิบัติ และบทลงโทษอย่างชัดเจน พนักงานสามารถเข้าถึงได้</p> <p>2 คะแนน : คู่มือพนักงานมีการอัปเดตเพื่อความทันสมัยอย่างสม่ำเสมอ จัดทำในรูปแบบที่เข้าถึงง่าย เช่น E-book หรือแอปพลิเคชัน เป็นต้น</p>			
85	มีการจัดแบ่งภาระหน้าที่พนักงาน (job descriptions) ที่ชัดเจนตามตำแหน่งงาน	<p>1 คะแนน : มีเอกสารบรรยายลักษณะงาน (Job Description) ระบุขอบเขตงานและความรับผิดชอบของแต่ละตำแหน่งไว้อย่างชัดเจน</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		2 คะแนน : พนักงานมีความเข้าใจในขอบเขตการทำงานและความรับผิดชอบของตน			
86	มีระบบชำระเงินที่สะดวก	1 คะแนน : มีช่องทางชำระเงินทั้งในรูปแบบเงินสด และ E-Payment เช่น QR Code 2 คะแนน : มีระบบการชำระเงินที่หลากหลายและปลอดภัยขั้นสูง (Payment Gateway) รองรับสกุลเงิน/บัตรเครดิตต่างประเทศอย่างครอบคลุม			
87	มีระบบอำนวยความสะดวกสำหรับผู้รับบริการ	1 คะแนน : มีแผนที่ จุดสังเกต หรือพิกัด GPS (Google Maps) ที่แม่นยำ แจ้งให้ลูกค้าทราบล่วงหน้าผ่านช่องทางต่าง ๆ 2 คะแนน : มีบริการรถรับ-ส่ง (Shuttle Service) หากอยู่ในทำเลที่ไกลจากระบบขนส่งมวลชนหลัก หรือ พื้นที่ในการจอดรถที่เหมาะสม			
88	มีการโพสต์ให้ความรู้ที่เป็นประโยชน์ด้านสุขภาพผ่านช่องทางออนไลน์	1 คะแนน : มีการโพสต์ให้ความรู้ด้านสุขภาพ การดูแลตัวเอง หรือสรรพคุณสมุนไพร ผ่านโซเชียลมีเดียของร้านเป็นระยะในรอบ 1 เดือนที่ผ่านมา			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		2 คะแนน : มีกลยุทธ์ Content Marketing ที่ให้ความรู้เชิงลึก อ้างอิงแหล่งข้อมูลทางวิชาการได้ นำเสนอในรูปแบบที่น่าสนใจ เช่น วิดีโอสั้น, Infographic และสร้างความสัมพันธ์กับผู้ติดตามอย่างสม่ำเสมอในรอบ 1 เดือนที่ผ่านมา			
89	มีระบบบริหารความสัมพันธ์กับลูกค้าอย่างเป็นระบบ	1 คะแนน : มีระบบการบันทึกหรือรับจองลูกค้าที่สามารถตรวจสอบ ย้อนหลังได้ และสามารถนำมาใช้เพื่อเพิ่มความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า เช่น การส่ง Email เป็นต้น 2 คะแนน : มีการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมความสัมพันธ์กับลูกค้าอย่างต่อเนื่อง เหมาะสม โดยใช้ข้อมูลที่จัดเก็บมาได้ อย่างน่าสนใจ			
90	มีโปรแกรมบริการมีการออกแบบเฉพาะบุคคล (Personalized Service)	1 คะแนน : สามารถปรับแต่งบริการได้เบื้องต้น เช่น ให้ลูกค้าเลือกกลิ่นน้ำมันหอมระเหย หรือเลือกเน้นน้ำหนักการนวดเฉพาะจุด 2 คะแนน : มีการนำข้อมูลสุขภาพของลูกค้าเช่นความกังวล ความสนใจ หรือ ข้อมูลทางกายภาพมาเพื่อออกแบบทรีตเมนต์ที่เหมาะสม			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
91	มีการจ้างงานและพัฒนาบุคลากรท้องถิ่น	<p><b>1 คะแนน</b> : มีนโยบายเปิดรับสมัครและส่งเสริมการจ้างงานคนในท้องถิ่นนั้นๆ เข้ามาร่วมงาน</p> <p><b>2 คะแนน</b> : มีนโยบายเปิดรับสมัครและส่งเสริมการจ้างงานคนในท้องถิ่นนั้นๆ เข้ามาร่วมงาน และมีบุคลากรในท้องถิ่นอย่างน้อย 1 คนที่ได้รับการจ้างงานในสถานประกอบการ โดยสามารถตรวจสอบสัญญาจ้างงานได้</p>			
92	มีการส่งเสริม หรือ สนับสนุนผลิตภัณฑ์/วัตถุดิบจากชุมชนท้องถิ่น	<p><b>1 คะแนน</b> : มีการจัดซื้อหรือนำผลิตภัณฑ์/วัตถุดิบจากชุมชนท้องถิ่นมาใช้ประกอบการให้บริการในบางส่วน</p> <p><b>2 คะแนน</b> : มีนโยบายสนับสนุนชุมชนอย่างชัดเจน มีการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ลูกค้าทราบ และสามารถมีส่วนร่วมได้</p>			
93	มีกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพชุมชน	<p><b>1 คะแนน</b> : มีการสนับสนุนหรือเข้าร่วมกิจกรรมที่ชุมชนจัดขึ้นในรอบ 6 เดือนผ่านมาจำนวน 1 ครั้ง (เช่น ร่วมออกบูธในงานถนนคนเดิน, สนับสนุนน้ำดื่ม/สิ่งของ/เงินบริจาคให้กับงานของชุมชน หรือส่งพนักงานไปร่วมกิจกรรมจิตอาสา</p>			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		2 คะแนน : สถานประกอบการเป็นผู้ริเริ่มจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพให้กับชุมชนในรอบ 6 เดือนผ่านมาจำนวน 1 ครั้ง เช่น เปิดคอร์สให้ความรู้เรื่องการนวดเบื้องต้น หรือ บริการนวดฟรีให้ผู้สูงอายุในพื้นที่ จัดคอร์สสอนนวด/ให้ความรู้แก่คนในชุมชน หรือเป็นเจ้าของภาพจัดกิจกรรมลานสุขภาพ เป็นต้น			
94	การสนับสนุนโครงการพัฒนาสังคม	1 คะแนน : มีการบริจาคเงิน ทุนการศึกษา หรือสิ่งของเพื่อสนับสนุนโครงการของหน่วยงานอื่น 2 คะแนน : มีโครงการ CSR (Corporate Social Responsibility) ของตนเองที่สร้างผลกระทบเชิงบวก ต่อสังคมอย่างเป็นรูปธรรม			
95	การเชื่อมโยงกับเครือข่ายสุขภาพหรือท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	1 คะแนน : เป็นสมาชิกสมาคม วิชาชีพ หรือเข้าร่วมเครือข่ายสุขภาพหรือธุรกิจท่องเที่ยวอย่างน้อย 1 สมาคม/วิชาชีพ/เครือข่าย 2 คะแนน : มีบทบาท หรือ ร่วมร่วมในการดำเนินกิจกรรมร่วมกับเครือข่าย			
96	มีเครื่องใช้ไฟฟ้าประหยัดพลังงาน (Energy-efficient equipment)	1 คะแนน : เครื่องใช้ไฟฟ้าส่วนใหญ่และระบบแสงสว่างของสถานประกอบการร้อยละ 80 เช่น หลอดไฟ LED แอร์			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		อินเวอร์เตอร์ เป็นแบบประหยัดพลังงานที่ได้มาตรฐาน (ฉลากเบอร์ 5) <b>2 คะแนน</b> : ลงทุนในเทคโนโลยีสีเขียว (Green Technology) เช่น แผงโซลาร์เซลล์ ระบบทำความร้อนจากพลังงานทดแทน หรือใช้อุปกรณ์นวัตกรรมที่ช่วยลดการใช้พลังงานในภาพรวมได้อย่างมีนัยสำคัญและวัดผลได้			
97	มีมาตรการลดการใช้พลังงาน	<b>1 คะแนน</b> : มีนโยบายและป้ายรณรงค์ให้พนักงานช่วยกันปิดไฟ แอร์ และน้ำ เมื่อไม่ใช้งาน <b>2 คะแนน</b> : ใช้ระบบควบคุมอัตโนมัติ เช่น เซ็นเซอร์ตรวจจับความเคลื่อนไหว (Motion Sensor) สวิตช์คีย์การ์ด หรือ Smart Thermostat			
98	มีการบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยสู่สิ่งแวดล้อม	<b>1 คะแนน</b> : มีบ่อดักไขมัน หรือระบบบำบัดน้ำเสียเบื้องต้น <b>2 คะแนน</b> : มีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพสูง เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม มีการตรวจวัดคุณภาพน้ำก่อนปล่อยทิ้งอย่างสม่ำเสมอ และอาจมีระบบนำน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วกลับมาหมุนเวียนใช้ใหม่ เช่น รดน้ำต้นไม้ในสวน			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
99	มีการนำวัสดุกลับมาใช้ใหม่ (Reuse) หรือผ่านกระบวนการรีไซเคิล	<p><b>1 คะแนน :</b> มีจุดคัดแยกขยะรีไซเคิล เช่น ขวดพลาสติก แก้ว กระดาษ</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีนโยบายมุ่งสู่การจัดการขยะเป็นศูนย์ (Zero Waste) มีการนำวัสดุเหลือใช้มาสร้างมูลค่าเพิ่ม (Upcycling) หรือใช้บรรจุภัณฑ์ / ผลิตภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้ทางชีวภาพ (Biodegradable) 100%</p>			
100	มีนโยบายในการจัดการ Carbon Off Set อย่างน้อย 1 โครงการ	<p><b>1 คะแนน :</b> มีนโยบายเป็นลายลักษณ์อักษร หรือเข้าร่วมสนับสนุนโครงการชดเชยคาร์บอนอย่างน้อย 1 โครงการ เช่น โครงการปลูกป่าทดแทน โครงการสนับสนุนพลังงานสะอาด หรือการซื้อคาร์บอนเครดิตเพื่อชดเชยการปล่อยก๊าซเรือนกระจกของร้าน</p> <p><b>2 คะแนน :</b> มีการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นต์ขององค์กรอย่างเป็นระบบ มีโครงการชดเชยคาร์บอนที่วัดผลได้จริง มีเป้าหมายที่ชัดเจนในการมุ่งสู่ความเป็นกลางทางคาร์บอน (Carbon Neutrality)</p>			

