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. เกณฑ์ผ่านการประเมินตนเอง 8

6.1 ขั้นตอนการรับสมัคร 8

6.2 คลิปวิดีโอและอัปโหลดคลิปวิดีโอ 8

7. สิทธิประโยชน์ 9

8. รายละเอียดเกณฑ์สำหรับตรวจประเมินสถานประกอบการเพื่อสุขภาพรางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award) 10

ด้านที่ 1 บริการและประสบการณ์ (Service & Experience) 10

ด้านที่ 2 ความปลอดภัยและสุขอนามัย (Safety & Hygiene) 18

ด้านที่ 3 บุคลากรและวิชาชีพ (HR & Professionalism) 23

ด้านที่ 4 สถานที่และสิ่งแวดล้อม (Facilities & Environment) 30

ด้านที่ 5 ด้านการบริหารจัดการและการพัฒนา (Management and Development) 37

รางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award)

1. หลักการและแนวคิด

ประเทศไทยกำลังผลักดันบทบาทด้านการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การแพทย์ และการดูแลสุขภาวะ ให้เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและเสริมสร้างภาพลักษณ์ประเทศภายใต้แนวคิด Medical & Wellness Hub โดยธุรกิจสปาและนวดไทยเป็นหนึ่งในจุดแข็ง เชิงอัตลักษณ์ที่มีชื่อเสียงระดับนานาชาติและส่งผลโดยตรงต่อประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวและประชาชน

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 การใช้สมุนไพรไทยผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ และการออกแบบบริการ/สถานที่ให้เชื่อมโยงกับธรรมชาติอย่างมีคุณภาพและรับผิดชอบ รวมถึงการดำเนินการด้านสิ่งแวดล้อมในระดับที่ธุรกิจสามารถทำได้โดยให้ลูกค้ามีส่วนร่วม โดยคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

A – ความงาม วัฒนธรรม และคุณค่าไทย (Aesthetic & Culture) - ใส่ใจ การใส่ใจรายละเอียดการออกแบบบรรยากาศและประสบการณ์ที่สะท้อนความงามและคุณค่าทางวัฒนธรรมไทย เช่น พิธีการ การตกแต่ง 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” โดยผสานองค์ประกอบที่โดดเด่นของไทย 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 เว้นแต่เป็นการคำเนินการในสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล หรือการอาบน้ำ นวด หรืออบตัวที่เป็นการให้บริการในสถานอาบน้ำ นวด หรืออบตัวตามกฎหมายว่าด้วยสถานบริการ

2) กิจการนวดเพื่อสุขภาพ หมายถึง การประกอบกิจการนวด มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการผ่อนคลายกล้ามเนื้อ ความเมื่อยล้า ความเครียดด้วยวิธีการกด การคลึง การบีบ การจับ การตัด การดึง การประคบการอบการนวดแผนไทย (ที่ไม่ใช่การรักษาโรค) หรือโดยวิธีการอื่นใดตามศาสตร์และศิลปะของการนวดเพื่อสุขภาพ และการนวดผ้าเท้า เป็นต้น ต้องไม่มีสถานที่อาบน้ำให้บริการ เว้นแต่เป็นการนวดเพื่อสุขภาพในสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล หรือในหน่วยบริการสาธารณสุขของหน่วยงานของรัฐ หรือการนวดที่เป็นการให้บริการในสถานอาบน้ำ นวดหรืออบตัวตามกฎหมายว่าด้วยสถานบริการ

3) กิจการนวดเพื่อเสริมความงาม หมายถึง การประกอบกิจการนวดในสถานที่เฉพาะ เช่น ร้านเสริมสวยหรือแต่งผม 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 และเป็นส่วนตัวตั้งแต่จุดสัมผัสแรกจนจบการบริการ ครอบคลุมการต้อนรับ การให้คำปรึกษา คำแนะนำเฉพาะบุคคล โปรแกรมมาตรฐานและโปรแกรมเอกลักษณ์ (signature/core programs) ขั้นตอนก่อน–หลังการนวด และการติดตามผล เพื่อให้ผู้รับบริการรู้สึกผ่อนคลาย ได้รับการดูแลอย่างใส่ใจ และสัมผัสคุณค่าเชิงสุขภาวะอย่างชัดเจน

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

ละเอียดอ่อน และการสื่อสารข้อมูลความปลอดภัยอย่างชัดเจน เพื่อสร้างความรู้สึกมั่นใจและไว้วางใจในทุกขั้นตอนของการบริการ

3) ด้านบุคลากรและวิชาชีพ (HR & Professionalism) เน้นบุคลากรที่มีความเป็นมืออาชีพสูงทั้งในด้านทักษะการนวด ท่วงท่าและมารยาท การสื่อสารกับลูกค้าอย่างสุภาพ อบอุ่น และเข้าใจความแตกต่างของแต่ละบุคคล บุคลากรสามารถถ่ายทอดพิธีการบริการ และอัตลักษณ์ความเป็นไทยได้อย่างสง่างาม พร้อมทั้งรักษามาตรฐานจริยธรรมและความลับของผู้รับบริการ ทำให้ประสบการณ์ทั้งหมดมีความพรีเมียม น่าเชื่อถือ และน่าจดจำ

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

5) ด้านการบริหารจัดการและการพัฒนา (Management and Development) บริหารจัดการสถานประกอบการในแบบมืออาชีพระดับพรีเมียม มีระบบงานและมาตรฐานการบริการที่ชัดเจน สม่ำเสมอ 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 ด้าน ตามระดับที่กำหนด 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 <u>สถานประกอบการเพื่อสุขภาพที่ผ่านการประเมินรางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award) ต้องมีคะแนนรวมในแต่ละด้านไม่น้อยกว่าร้อยละ 60</u>

<u>ตัวอย่างการคำนวณแต่ละด้าน</u>

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

<u>ขั้นตอนที่ 1</u>

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

<u>ขั้นตอนที่ 2</u>

นำคะแนนที่ได้ มาคำนวณตามสูตร

(คะแนนดิบที่ได้ในด้านนั้น/คะแนนดิบสูงสุดในด้านนั้น) x น้ำหนักของด้านนั้น

ร้อยละที่ได้ = (40/48) x 30 = 25

ดังนั้น สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ A ได้คะแนน ด้านบริการและประสบการณ์ ร้อยละ 25

หมายเหตุ ข้อที่มีสัญญาลักษณ์ดอกจันทร์ 2 ดอก (**) หมายถึง ผู้ประกอบการ<u>จำเป็นต้องจัดให้มีรายละเอียดเกณฑ์ข้อนั้น ๆ</u>

5. เงื่อนไขการรับรองรางวัล

การรับรองคุณภาพตามเกณฑ์รางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award) มีอายุ 3 ปี นับจากวันที่ประกาศรับรอง โดยที่สถานประกอบเพื่อสุขภาพจะต้องรักษาคุณภาพมาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนดตลอดระยะเวลาของอายุของรางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award) หากสถานประกอบเพื่อสุขภาพไม่สามารถรักษาคุณภาพมาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ได้กรมสนับสนุนบริการสุขภาพมีสิทธิ์ที่จะยกเลิกการรับรองได้ตลอดเวลา

6. เกณฑ์ผ่านการประเมินตนเอง

การประเมินตนเอง หมายถึง กระบวนการตรวจสอบและวิเคราะห์ศักยภาพของสถานประกอบการเพื่อสุขภาพด้วยตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เพื่อค้นหาจุดแข็งและจุดที่ควรพัฒนา (Gap Analysis) โดยมี**คะแนนความพร้อมผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60** เพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลในการยกระดับสถานประกอบการเพื่อสุขภาพสู่รางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award) ต่อไป

6.1 ขั้นตอนการรับสมัคร

ผู้ประกอบการที่สนใจสมัครเข้าร่วมการการประเมินสถานประกอบการเพื่อสุขภาพรางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award) สามารถสมัครผ่านเว็บไซต์ https://premium-award.hss.moph.go.th/ หรือตามคิวอาร์โค้ด (QR-Code) และผู้ประกอบการ

เว็บไซต์รับสมัครเข้าร่วมการการประเมินสถานประกอบการเพื่อสุขภาพรางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award)

คู่มือรับสมัครเข้าร่วมการการประเมินสถานประกอบการเพื่อสุขภาพรางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award)

6.2 คลิปวิดีโอและอัปโหลดคลิปวิดีโอ

ผู้ประกอบการต้องคลิปวิดีโอความยาวไม่เกิน 5 นาที ความละเอียดอย่างต่ำ 1080p โดยถ่ายคลิปวิดีโอให้เห็นรายละเอียด ดังนี้

1) ถ่ายคลิปวิดีโอตั้งแต่ภายนอกสถานประกอบการ บริเวณรอบ ๆ สถานที่จอดรถ (ถ้ามี) จุดต้อนรับ จุดให้คำปรึกษา จุดชำระเงิน โซนพักผ่อน ห้องน้ำผู้ใช้บริการ/พนักงาน ห้องอาบน้ำ ห้องทำทรีตเมนต์ (Treatment Room) ห้องพักพนักงาน ห้องเตรียมผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์ หรือห้องอื่น ๆ (ถ้ามี) ให้เห็นครอบคลุมในทุกส่วนของสถานประกอบการ

2) ถ่ายคลิปวิดีโอให้เห็นในองค์ประกอบอื่น ๆ

2.1 บุคลิกภาพและการแต่งกายของพนักงาน

2.2 เมนูบริการ

2.3 อัตลักษณ์ลักษณ์อาหารว่างหรือเครื่องดื่ม (ถ้ามี)

2.4 การนำเทคโนโลยีมาใช้ในสถานประกอบการ เช่น ระบบการจองออนไลน์ที่สะดวก หรือการมีระบบเก็บข้อมูลสมาชิกที่ทันสมัย เป็นต้น (ถ้ามี)

2.5 โครงการรักษ์โลกหรือที่เกี่ยวข้องกับความยั่งยืน หรือการใช้วัตถุดิบจากชุมชน (ถ้ามี)

2.6 อุปกรณ์ความปลอดภัยพื้นฐาน เช่น ป้ายบอกทางหนีไฟ ชุดปฐมพยาบาล หรือเครื่อง AED เป็นต้น (ถ้ามี)

หมายเหตุ ท่านสามารถบรรยายสั้น ๆ ระหว่างถ่ายคลิปวิดีโอ เพื่อเน้นในจุดสำคัญได้

การอัปโหลดคลิปวิดีโอไปที่ Google Drive ของท่านเอง และตั้งค่าการเข้าถึงให้เป็น "ทุกคนที่มีลิงก์ (Anyone with the link)" รายละเอียดตามคู่มือ

คู่มือการอัปโหลดคลิปวิดีโอไปที่ Google Drive

ทั้งนี้ ผู้ประกอบสามารถส่งลิงค์ Google Drive ได้ในระบบการประเมินตนเองหลังจากประเมินตน

7. สิทธิประโยชน์

1) ประชาสัมพันธ์ระดับนานาชาติผ่านสายการบินและหน่วยงานภาครัฐ

2) E-Marketplace (แพลตฟอร์มที่กรม สบส. พัฒนาขึ้น)

3) แหล่งเงินทุนดอกเบี้ยต่ำเพียง 3% พร้อม Fast Track จาก SME Bank

4) ยกเว้นค่าธรรมเนียมรายปี

5) สิทธิพิเศษอื่น ๆ เช่น การเข้าร่วมงาน Expo

6) การได้รับสิทธิ์ให้ใช้ตราสัญลักษณ์ Premium Award เพื่อการโฆษณา

8. รายละเอียดเกณฑ์สำหรับตรวจประเมินสถานประกอบการเพื่อสุขภาพรางวัลระดับพรีเมียม (Premium Award)

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
ด้านที่ 1 บริการและประสบการณ์ (Service & Experience)					
1	มีรายการบริการ แสดงเวลาที่ใช้ ราคา รายละเอียดการบริการและการยกเลิกบริการ อยู่ในสภาพดูดี มืออาชีพ	**1 คะแนน** : มีเมนูที่ระบุข้อมูลครบถ้วน (เวลา ราคา รายละเอียด เงื่อนไข) อยู่ในสภาพดี สะอาด อ่านง่าย และดูเป็นมืออาชีพ **2 คะแนน** : มีข้อมูลในเมนูที่ครบถ้วน ในระบบออนไลน์ที่สามารถจองได้เพื่อความสะดวกอย่างน้อย 2 ภาษา			
2	พนักงานมีความเข้าใจถึงผลิตภัณฑ์และบริการที่นำเสนอเป็นอย่างดี	**1 คะแนน** : พนักงานสามารถอธิบายรายละเอียด ขั้นตอนและราคาของบริการหรือผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้องชัดเจน **2 คะแนน :** พนักงานมีทักษะในการสอบถามความต้องการของลูกค้าก่อนนำเสนอข้อมูลของผลิตภัณฑ์หรือบริการ			
3	มีอุปกรณ์สำหรับวัดความดันผู้รับบริการก่อนรับบริการอย่างน้อย 1 เครื่อง	**1 คะแนน** : มีอุปกรณ์วัดความดันที่ได้มาตรฐานและพร้อมใช้งานอย่างน้อย 1 เครื่อง **2 คะแนน** : มีอุปกรณ์วัดความดันที่ได้มาตรฐาน และมีการสอบเทียบ (Calibration)			

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

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
8	คุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์หรือบริการที่นำเสนอมีอ้างอิงข้อมูลทางวิชาการได้อย่างน่าสนใจ	**1 คะแนน** : มีการสื่อสารข้อมูลที่มีการอ้างอิงทางวิชาการให้กับลูกค้าทราบอย่างชัดเจน **2 คะแนน** : มีการนำความรู้ทางวิชาการและเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ อธิบายข้อมูลเชิงลึกผ่านสื่อที่เข้าใจง่าย น่าสนใจ เช่น คู่มือ, Infographic			
9	มีการสอบถามความต้องการเฉพาะบุคคล เช่น น้ำหนักการนวด ระดับเสียง ไฟ เป็นต้น	**1 คะแนน** : มีพนักงานสอบถามข้อมูลความต้องการพื้นฐาน เช่น น้ำหนักมือ บริเวณที่ให้เน้นหรือหลีกเลี่ยง ความสว่าง อุณหภูมิ ในช่วงการให้คำปรึกษา **2 คะแนน** : พนักงานมีการตรวจสอบความพึงพอใจของระดับความต้องการพื้นฐานก่อน หรือ ช่วงเริ่มต้นของการให้บริการ			
10	มีการพูดคุยเพื่อให้คำแนะนำก่อนการรับบริการ พร้อมอธิบายเป็นขั้นตอนให้เข้าใจได้ง่าย	**1 คะแนน** : พนักงานอธิบายขั้นตอนการบริการและระยะเวลาของทรีตเมนต์ให้ลูกค้าทราบอย่างครบถ้วน **2 คะแนน** : มีการแนะนำตัวเอง อย่างเหมาะสมเพื่อความเป็นกันเอง พร้อมอธิบายขั้นตอนการรับบริการที่กระชับครบถ้วน			

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

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

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

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

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
22	มีมาตรฐานการให้บริการในแต่ละเมนูเป็นมาตรฐานเดียวกัน	**1 คะแนน** : พนักงานให้บริการในเมนูเดียวกันด้วยขั้นตอนและระยะเวลาที่ถูกต้องตามคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) **2 คะแนน** : พนักงานให้บริการในเมนูเดียวกันด้วยขั้นตอนและระยะเวลาที่ถูกต้องตามคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) ถ้าคณะกรรมการสุ่มทดสอบให้พนักงาน 2 คน สาธิตการให้บริการ พบว่าสามารถปฏิบัติขั้นตอนหลักได้เหมือนกันและครบถ้วนตามมาตรฐาน			
23	มีการช่วยเหลือผู้รับบริการกรณีเกิดอุบัติเหตุฉุกเฉินระหว่างการให้บริการ เช่น กระดูกหัก ผู้รับบริการหมดสติ เป็นต้น	**1 คะแนน :** มีขั้นตอนปฏิบัติที่ชัดเจน (SOP) หรือแผนรับมือได้ทันท่วงที **2 คะแนน** : มีระบบการส่งต่อผู้รับบริการกับสถานพยาบาลและให้การดูแล ตลอดจนรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้น			
24	มีประเมินภาวะสุขภาพหลังการให้บริการ	**1 คะแนน** : มีการสอบถามผู้รับบริการมีอาการดีขึ้นหรือแย่ลง **2 คะแนน** : มีการประเมินสุขภาพของผู้รับบริการหลังการให้บริการว่ามีอาการดีขึ้นหรือแย่ลง พร้อมทั้งประเมินภาวะแทรกซ้อนที่อาจเกิดขึ้นพร้อมให้คำแนะนำหรือวิธีแก้ไข			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
ด้านที่ 2 ความปลอดภัยและสุขอนามัย (Safety & Hygiene)					
25	ผลิตภัณฑ์ปลอดภัย เน้นสารสกัดจากธรรมชาติ	**1 คะแนน** : ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดมีความปลอดภัย ผ่านการรับรองมาตรฐาน (มี อย.) **2 คะแนน** : มีแบรนด์ผลิตภัณฑ์ของตนเองที่ได้มาตรฐานปลอดภัย เน้นสารสกัดจากธรรมชาติ			
26	สถานที่ผลิต/แบ่งบรรจุและพื้นที่เก็บอุปกรณ์มีเป็นสัดส่วน มิดชิด และปลอดภัย	**1 คะแนน** : มีการแยกพื้นที่/ห้องหรือตู้สำหรับเก็บอุปกรณ์และแบ่งบรรจุอย่างเป็นสัดส่วน ปิดมิดชิด **2 คะแนน** : พื้นที่เก็บและแบ่งบรรจุมีการจัดการอย่างเป็นระบบ เช่น ควบคุมอุณหภูมิ/ความชื้น มีป้ายชี้บ่งชัดเจน มีระบบการเบิกจ่ายและตรวจนับสต็อก (Inventory) ที่ป้องกันการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพของผลิตภัณฑ์ได้อย่างสมบูรณ์แบบ			
27	อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่จำเป็นสำหรับลูกค้าอยู่ในสภาพดี พร้อมให้บริการอย่างมืออาชีพ	**1 คะแนน** : อุปกรณ์และเครื่องใช้มีความสะอาด สภาพสมบูรณ์พร้อมใช้งาน **2 คะแนน :** อุปกรณ์และเครื่องใช้มีความสะอาด สภาพสมบูรณ์พร้อมใช้งาน และจัดเตรียมไว้อย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย มีการดูแลบำรุงรักษาเชิงป้องกันอย่างดีเยี่ยม			

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

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		2 คะแนน : เครื่อง AED ติดตั้งในจุดที่มองเห็นได้ชัดเจน เข้าถึงง่าย พร้อมป้ายสัญลักษณ์และคู่มือการใช้งานเบื้องต้น และมีการบำรุงรักษาและตรวจเช็กแบตเตอรี่/แผ่นแปะตามวงรอบอย่างเคร่งครัด (มี Logbook บันทึกการตรวจสอบ)			
32	พื้นที่เปียกสำหรับบริการให้ลูกค้า ต้องอยู่ในสภาพพร้อมใช้บริการอย่างถูกสุขลักษณะ และ ปลอดภัย	**1 คะแนน** : พื้นที่เปียกสะอาด ปลอดภัย ใช้งานได้ตามปกติ **2 คะแนน** : พื้นที่เปียกได้รับการดูแล มีระบบระบายน้ำที่ยอดเยี่ยม แห้งสนิทเมื่อไม่มีผู้ใช้งาน มีการมอบหมายพนักงานดูแลพื้นที่ ตามช่วงเวลา			
33	ของที่มีน้ำหนักมากถูกจัดวางไว้ในระดับที่ยกได้ปลอดภัย (ไม่วางสูงเกินไป) ตามหลักการยศาสตร์	**1 คะแนน** : จัดเก็บของที่มีน้ำหนักมากไว้ในระดับชั้นที่ปลอดภัย (ระดับเอวถึงหน้าอก) ตามหลักการยศาสตร์ (Ergonomics) **2 คะแนน** : จัดเก็บของที่มีน้ำหนักมากไว้ในระดับชั้นที่ปลอดภัย (ระดับเอวถึงหน้าอก) มีการติดป้ายเตือนน้ำหนักที่กล่องของหนัก มีอุปกรณ์ช่วยทุ่นแรง เช่น รถเข็น			
34	มีพื้นที่เก็บของใช้ส่วนตัวหรือล็อกเกอร์ที่ปลอดภัยสำหรับพนักงาน	**1 คะแนน** : มีตู้ล็อกเกอร์หรือลิ้นชักพร้อมกุญแจให้พนักงานเก็บของใช้ส่วนตัวได้อย่างปลอดภัย ในสภาพดี **2 คะแนน :** ตู้ล็อกเกอร์มีปริมาณที่เพียงพอตามความต้องการของจำนวนพนักงาน			

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

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

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
41	มีการตรวจสุขภาพพนักงานประจำปี	**1 คะแนน :** มีการจัดตรวจสุขภาพพนักงานประจำปีของพนักงาน มีใบรับรองแพทย์เก็บไว้เป็นหลักฐาน **2 คะแนน :** มีการจัดตรวจสุขภาพพนักงานประจำปีของพนักงานทุกคน พร้อมนโยบายในการส่งเสริมสุขภาพสำหรับพนักงาน เช่น ส่งเสริมการออกกำลัง ส่งเสริมหรือให้ความรู้ด้านโภชนาการสำหรับพนักงาน เป็นต้น			
ด้านที่ 3 บุคลากรและวิชาชีพ (HR & Professionalism)					
42	มีการเก็บประวัติบุคลากรหรือฐานข้อมูลบุคลากรที่เป็นปัจจุบันและตรวจสอบย้อนหลังได้	**1 คะแนน** : มีแฟ้มประวัติพนักงาน หรือไฟล์ข้อมูลพื้นฐานที่ครบถ้วน **2 คะแนน** : มีแฟ้มประวัติพนักงาน หรือไฟล์ข้อมูลพื้นฐานที่ครบถ้วน มีการอัปเดตข้อมูลให้เป็นปัจจุบัน และสามารถตรวจสอบย้อนหลังได้			
43	พนักงานทุกคนต้องผ่านการปฐมนิเทศงานก่อนเริ่มปฏิบัติงานเพื่อทราบรายละเอียดงานของตัวเอง สิทธิประโยชน์ของตนเอง	**1 คะแนน** : มีการจัดปฐมนิเทศ (Orientation) เพื่อชี้แจงกฎระเบียบ สวัสดิการ สิทธิประโยชน์ และขอบเขตความรับผิดชอบ (Job Description) ก่อนเริ่มงานจริง<u>แต่ไม่ครบทุกคน</u>			

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 หรือโควตาให้พนักงานได้รับบริการเพื่อฟื้นฟูร่างกาย)			

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

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

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
	การนวดไทย นวดฝ่าเท้า นวดน้ำมันหอมระเหย อย่างน้อย 1 คน	นอกเหนือจากหลักสูตรการนวดไทย นวดฝ่าเท้า นวดน้ำมันหอมระเหย อย่างน้อย 1 คน **2 คะแนน** : ผู้ให้บริการ (Therapist) ในสถานประกอบการเพื่อสุขภาพได้รับวุฒิบัตรที่เฉพาะด้านของการให้บริการนอกเหนือจากหลักสูตรการนวดไทย นวดฝ่าเท้า นวดน้ำมันหอมระเหย มากกว่า 1 คน			
52	พนักงานต้อนรับทั้งหมดมีความสามารถในการสื่อสารได้อย่างน้อย 2 ภาษาในระดับดี	**1 คะแนน** : พนักงานต้อนรับทุกคนสามารถสื่อสารภาษาที่สอง (เช่น ภาษาอังกฤษ หรือภาษาของกลุ่มลูกค้าหลัก) ได้ในระดับดี สามารถรับจอง อธิบายบริการเบื้องต้น และแจ้งราคาได้ถูกต้อง **2 คะแนน** : พนักงานต้อนรับสื่อสารภาษาที่สองได้อย่างคล่องแคล่ว สามารถอธิบายสรรพคุณของทรีตเมนต์เชิงลึก ให้คำปรึกษา แนะนำผลิตภัณฑ์ (Upselling) และแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าให้ลูกค้าชาวต่างชาติได้อย่างเป็นมืออาชีพและสร้างความประทับใจ			
53	พนักงานผู้ให้บริการ (Therapist) ผ่านการฝึกทักษะที่เกี่ยวข้อง Up skill – Re Skill ที่เกี่ยวข้องกับทักษะงานปฏิบัติ เช่น	**1 คะแนน** : 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 หรือทักษะที่เกี่ยวมาตรฐานสุขอนามัยและมาตรการป้องกันโรค เป็นต้น	เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานจริง **2 คะแนน :** สถานประกอบการมีแผนงานพัฒนาบุคลากร (Training Roadmap) อย่างต่อเนื่องตลอดทั้งปี มีการทดสอบประเมินผลหลังการอบรม และสนับสนุนให้พนักงานนำทักษะใหม่ๆ มาประยุกต์ใช้เพื่อยกระดับการให้บริการ เช่น ด้านสรรพคุณสมุนไพร ภาษาต่างประเทศได้ หรือใช้เทคนิคการนวด			
54	พนักงานต้อนรับสามารถนำเสนอสินค้าหรือบริการได้ตรงกับความต้องการของลูกค้า	**1 คะแนน** : สามารถสอบถามข้อมูลเบื้องต้นและนำเสนอแพ็กเกจ บริการ หรือผลิตภัณฑ์ที่ตรงกับความต้องการของลูกค้า **2 คะแนน** : สามารถสอบถามข้อมูลเบื้องต้นและนำเสนอแพ็กเกจ บริการ หรือผลิตภัณฑ์ที่ตรงกับความต้องการของและงบประมาณของลูกค้าได้อย่างเป็นธรรมชาติ สร้างความไว้วางใจจนลูกค้ารู้สึกประทับใจและไม่รู้สึกอึดอัด			
55**	พนักงานบริการ ต้องได้รับการฝึกอบรมการใช้ผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์ก่อนให้บริการผู้รับบริการ	**1 คะแนน** : 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	มีนโยบายป้องกันการล่วงละเมิดทางเพศ	**1 คะแนน** : มีการประกาศนโยบายป้องกันการล่วงละเมิดทางเพศเป็นลายลักษณ์อักษร และสื่อสารให้พนักงานและลูกค้าทราบอย่างชัดเจน **2 คะแนน** : พนักงานสามารถตอบวิธีการดำเนินการได้อย่างถูกต้อง			
57	มีกิจกรรมส่งเสริมวัฒนธรรมองค์กรเชิงบวกใน 1 ปีที่ผ่านมา	**1 คะแนน** : มีการจัดกิจกรรมเพื่อพนักงานอย่างน้อย 1-2 ครั้งต่อปี เช่น งานเลี้ยงปีใหม่, กิจกรรมสันทนาการเพื่อผ่อนคลาย **2 คะแนน** : มีการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมค่านิยมและวัฒนธรรมองค์กรอย่างต่อเนื่อง (เช่น การยกย่องพนักงานประจำเดือน กิจกรรมแบ่งปันความรู้/CSR) ซึ่งสร้างความผูกพัน (Employee Engagement) และทัศนคติเชิงบวกในที่ทำงานอย่างเป็นรูปธรรม			
58	มีการจัดสรรเวลาให้พนักงานมีการพักระหว่างทรีตเมนต์อย่างเป็นระบบ	**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			
ด้านที่ 4 สถานที่และสิ่งแวดล้อม (Facilities & Environment)					
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 ไม่มีสิ่งกีดขว้างต่อการสัญจร มีความกว้างอย่างน้อย 90 เซนติเมตร	**1 คะแนน** : ทางเดินหลักมีความกว้างไม่น้อยกว่า 90 เซนติเมตร **2 คะแนน** : ทางเดินหลักมีความกว้างไม่น้อยกว่า 90 เซนติเมตร ตลอดเส้นทาง โล่ง โปร่ง และไม่มีสิ่งของกีดขวางการสัญจร 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	**1 คะแนน** : ตกแต่งหน้าร้านดูดี สอดคล้องกับคอนเซปต์ของธุรกิจ มีการใช้วัสดุ สี และแสงไฟส่องสว่างที่เหมาะสม สภาพโดยรวมดูเชิญชวน **2 คะแนน** : การออกแบบภายนอกมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว (Iconic) ที่สร้างบรรยากาศ สะท้อนภาพลักษณ์แบรนด์จนเป็นที่จดจำหรือเป็นจุดสังเกต (Landmark) ได้			
65	การจัดสรรพื้นที่ภายใน (Interior & Layout) ควรจัดให้มีความโปร่ง โล่ง สบายตา เป็นระเบียบเรียบร้อย ลดความเครียด และมีความเหมาะสมในการใช้งาน	**1 คะแนน** : จัดพื้นที่ได้สัดส่วน โปร่ง โล่ง และเป็นระเบียบเรียบร้อย **2 คะแนน** : พื้นที่ถูกออกแบบเหมาะกับการใช้งานของผู้ใช้งาน รวมทั้งมีการออกแบบที่เชื่อมโยงกับธรรมชาติ (Biophilic Design) หรือส่งเสริมสุขภาพของผู้ใช้งาน			
66	การเลือกวัสดุและการตกแต่ง (Materials & Decor) เลือกวัสดุให้ปลอดภัยและเหมาะสมกับการใช้งาน โดยคำนึงถึงความยั่งยืน ไม่สร้างมลพิษ	**1 คะแนน** : ใช้วัสดุที่ปลอดภัย ทำความสะอาดง่าย **2 คะแนน** : ใช้วัสดุที่ปลอดภัย ทำความสะอาดง่ายและมีวัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม			
67	แสงและบรรยากาศ (Lighting & Atmosphere) เน้นการใช้แสงธรรมชาติควบคู่กับแสงไฟที่เพียงพอในการทำงานและส่องสว่าง	**1 คะแนน** : มีการใช้แสงธรรมชาติควบคู่กับแสงไฟในพื้นที่เหมาะสมกับการใช้งาน			

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 หรือคอนเซปต์แบรนด์ และพนักงานสามารถบรรยายให้ลูกค้าเข้าใจและเกิดความประทับใจได้			
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	**1 คะแนน** : ห้องและพื้นที่บริการมีสภาพสมบูรณ์พร้อมใช้งาน **2 คะแนน** : พื้นที่ได้รับการออกแบบให้เป็นสัดส่วนระหว่างการรับบริการเพื่อความเป็นส่วนตัวของลูกค้า พนักงานสามารถทำงานได้โดยไม่จำเป็นต้องทิ้งลูกค้า หรือออกจากห้อง เช่น Hot Cabi รถเข็น เป็นต้น			
74	มีจุดควบคุมในการปรับอุณหภูมิ / แสง / เสียง สำหรับบริการลูกค้าเฉพาะบุคคลในห้อง treatment	**1 คะแนน :** มีสวิตช์สำหรับปรับระดับความเย็นของเครื่องปรับอากาศ และมีสวิตช์หรี่ไฟ (Dimmer) ภายในห้องทรีตเมนต์ **2 คะแนน :** มีระบบเครื่องเสียงที่ลูกค้าสามารถเปิดเพลงจาก Playlist ส่วนตัวที่ชอบได้ และตำแหน่งของการติดตั้งไฟอยู่ในจุดที่เหมาะสมกับการรับบริการ			
75	พื้นที่ให้บริการที่มีบริการที่เกี่ยวข้องกับการพอกสมุนไพร/โคลน/น้ำมัน ต้องจัดพื้นที่สำหรับอาบน้ำ	**1 คะแนน** : 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 ผ้านวมรองนวดขนเป็ดเพื่อความสบาย หมอนรองเข่า หมอนรองศีรษะ และคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม			
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	มีการจัดสรรพื้นที่พักพนักงานอย่างเหมาะสม มีความเป็นระเบียบและเพียงพอ	**1 คะแนน** : มีพื้นที่พักพนักงาน (Staff Room) แยกเป็นสัดส่วน **2 คะแนน :** มีพื้นที่พักพนักงาน (Staff Room) แยกเป็นสัดส่วน มีที่นั่งพักและสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น ตู้เย็น ไมโครเวฟ มุมชงเครื่องดื่ม โซฟาพักสายตา			
ด้านที่ 5 ด้านการบริหารจัดการและการพัฒนา (Management and Development)					
80	มีนโยบายและแผนพัฒนาธุรกิจที่จัดทำเป็นลายลักษณ์อักษร	**1 คะแนน** : มีแผนพัฒนาธุรกิจและนโยบายองค์กรที่เป็นลายลักษณ์อักษร **2 คะแนน** : แผนธุรกิจมีความสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ และมีการกำหนดตัวชี้วัดความสำเร็จ (KPI) ที่ชัดเจน			
81	มีระบบการติดตามผลและประเมินความคืบหน้าของแผนงาน	**1 คะแนน** : มีการประชุมติดตามผลและประเมินความคืบหน้าของแผนงานเป็นระยะ เช่น รายเดือน รายไตรมาส และมีการจดบันทึกรายงานการประชุม **2 คะแนน** : มีระบบประเมินผลที่อิงข้อมูล (Data-driven) เช่น มี Dashboard หรือรายงานสรุปผลการดำเนินงานที่ชัดเจน และนำผลที่ได้ไปปรับปรุงกระบวนการทำงานได้			

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

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 โดยใช้ข้อมูลที่จัดเก็บมาได้อย่างน่าสนใจ			
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	**1 คะแนน** : มีนโยบายเปิดรับสมัครและส่งเสริมการจ้างงานคนในท้องถิ่นนั้นๆ เข้ามาร่วมงาน **2 คะแนน** : มีนโยบายเปิดรับสมัครและส่งเสริมการจ้างงานคนในท้องถิ่นนั้นๆ เข้ามาร่วมงาน และมีบุคคลกรในท้องถิ่นอย่างน้อย 1 คนที่ได้รับการจ้างงานในสถานประกอบการโดยสามารถตรวจสอบสัญญาจ้างงานได้			
92	มีการส่งเสริม หรือ สนับสนุนผลิตภัณฑ์/วัตถุดิบจากชุมชนท้องถิ่น	**1 คะแนน** : มีการจัดซื้อหรือนำผลิตภัณฑ์/วัตถุดิบจากชุมชนท้องถิ่นมาใช้ประกอบการให้บริการในบางส่วน **2 คะแนน** : มีนโยบายสนับสนุนชุมชนอย่างชัดเจน มีการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ลูกค้าทราบ และสามารถมีส่วนร่วมได้			
93	มีกิจกรรมส่งเสริมสุขภาวะชุมชน	**1 คะแนน** : มีการสนับสนุนหรือเข้าร่วมกิจกรรมที่ชุมชนจัดขึ้นในรอบ 6 เดือนผ่านมาจำนวน 1 ครั้ง (เช่น ร่วมออกบูธในงานถนนคนเดิน, สนับสนุนน้ำดื่ม/สิ่งของ/เงินบริจาคให้กับงานของชุมชน หรือส่งพนักงานไปร่วมกิจกรรมจิตอาสา			

ลำดับ	หัวข้อการประเมิน	วิธีการตรวจประเมิน/คำอธิบายเพิ่มเติม	ระดับการให้คะแนน		
			ไม่มี 0 คะแนน	พื้นฐาน 1 คะแนน	โดดเด่น 2 คะแนน
		2 คะแนน : สถานประกอบการเป็นผู้ริเริ่มจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาวะให้กับชุมชนในรอบ 6 เดือนผ่านมาจำนวน 1 ครั้ง เช่น เปิดคอร์สให้ความรู้เรื่องการนวดเบื้องต้น หรือบริการนวดฟรีให้ผู้สูงอายุในพื้นที่ จัดคอร์สสอนนวด/ให้ความรู้แก่คนในชุมชน หรือเป็นเจ้าภาพจัดกิจกรรมลานสุขภาพ 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 ส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรมร่วมกับเครือข่าย			
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) **2 คะแนน** : ลงทุนในเทคโนโลยีสีเขียว (Green Technology) เช่น แผงโซลาร์เซลล์ ระบบทำความร้อนจากพลังงานทดแทน หรือใช้อุปกรณ์นวัตกรรมที่ช่วยลดการใช้พลังงานในภาพรวมได้อย่างมีนัยสำคัญและวัดผลได้			
97	มีมาตรการลดการใช้พลังงาน	**1 คะแนน** : มีนโยบายและป้ายรณรงค์ให้พนักงานช่วยกันปิดไฟ แอร์ และน้ำ เมื่อไม่ใช้งาน **2 คะแนน** : ใช้ระบบควบคุมอัตโนมัติ เช่น เซ็นเซอร์ตรวจจับความเคลื่อนไหว (Motion Sensor) สวิตช์คีย์การ์ด หรือ Smart Thermostat			
98	มีการบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยสู่สิ่งแวดล้อม	**1 คะแนน** : มีบ่อดักไขมัน หรือระบบบำบัดน้ำเสียเบื้องต้น **2 คะแนน** : มีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพสูง เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม มีการตรวจวัดคุณภาพน้ำก่อนปล่อยทิ้งอย่างสม่ำเสมอ และอาจมีระบบนำน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วกลับมาหมุนเวียนใช้ใหม่ เช่น รดน้ำต้นไม้ในสวน			

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