






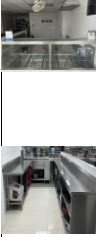

Zone ๖ : ผลิตภาชนะบรรจุภัณฑ์ ปี ๒๕๖๑	Zone ๖ : ผลิตภาชนะบรรจุภัณฑ์ ปี ๒๕๖๑	Zone ๖ : ผลิตภาชนะบรรจุภัณฑ์ ปี ๒๕๖๑	ภาพรวม	ภาพรวม	ภาพรวม
			1. จัดโต๊ะ เก้าอี้ ให้เป็นระเบียบพร้อมใช้งาน 2. วัสดุอุปกรณ์ผลิตหรือคัดสรรต่างและเก็บเข้าที่ทุกครั้งที่เลิกใช้งาน	1. พื้นที่สะอาด ไม่มีคราบฝุ่น เศษขยะ 2. เครื่องหมาย ระบุเศษอาหาร หากมี 3. แสงสว่างเพียงพอ ระบายอากาศดี 4. ไม่มีกลิ่นคาว ไม่มีแมลงรบกวน 5. ระบบไฟฟ้ามีการใช้วัสดุที่ปลอดภัย 6. ไร้มลพิษจากสารเคมีหรือสารอันตราย	1. เก้าอี้ใช้งาน 52 ตัว 2. โต๊ะใช้งาน 26 ตัว 3. โต๊ะรับของ 2 ตัว 4. ไม้วางเครื่องแม่พิมพ์ 2 ตัว 5. ภาชนะรับน้ำ 1 ตัว 6. ชุดและหมวก 1 ใน 7. ภาชนะแก้วพร้อมใช้ 3 ถาด 8. ไม้จิ้มฟัน 100 ชิ้น 9. ภาชนะ 1 ชิ้น
			1. มีป้ายกำกับของมีค่าเป็นของสาธารณะ 2. อุปกรณ์และวัสดุอยู่ในที่ปลอดภัยในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุดเสียหาย 3. กระดาษชำระต้องบรรจุอยู่ในกล่อง 4. มีถังขยะรองรับน้ำทิ้งทุกห้อง 5. มีน้ำยาฆ่าเชื้อในกล่องล้างมือ	1. สภาพพื้นที่โดยรวมสะอาด แสงสว่างเพียงพอ 2. ระบายกลิ่นคาว 3. ภาชนะบรรจุภัณฑ์ในตู้แช่เย็น 4. ภาชนะบรรจุภัณฑ์	1. ถังขยะในโรงงาน 1 ตัว/ทุกห้อง 2. ถังขยะสำหรับล้าง 1 ตัว 3. ถังขยะ 1 ตัว 4. ไม้จิ้มฟัน 1 ชิ้น
			1. วางอุปกรณ์และประเภทตามพื้นที่ที่กำหนด	1. พื้นที่สะอาด ไม่มีคราบฝุ่น เศษขยะ 2. ไม่มีกลิ่นคาว 3. ไม่มีสัตว์ แมลงรบกวน	ชั้น A แถวที่ 1-10 ที่สำหรับล้างจานที่ล้างแล้ว แถวที่ 11-12 หม้อต้มน้ำ 1 ใบ /แถว
			1. วางอุปกรณ์และประเภทตามพื้นที่ที่กำหนด	1. พื้นที่สะอาด ไม่มีคราบฝุ่น เศษขยะ 2. ไม่มีกลิ่นคาว 3. ไม่มีสัตว์ แมลงรบกวน	ชั้น B ชั้นวางสำหรับวางอุปกรณ์ล้างจานแบบบ้าน และจานดำ
			1. วางอุปกรณ์และประเภทตามพื้นที่ที่กำหนด	1. พื้นที่สะอาด ไม่มีคราบฝุ่น เศษขยะ 2. ไม่มีกลิ่นคาว 3. ไม่มีสัตว์ แมลงรบกวน	ชั้น C แถวที่ 1-4 งานเล็ก 25 ใบ/แถว แถวที่ 5-6 ของไม้พิมพ์พิมพ์ 300 คู่ แถวที่ 6-10 งานใหญ่ 50 ใบ/แถว แถวที่ 11 งานใหญ่ 40 ใบ/แถว แถวที่ 12-14 ค่อยเล็ก 20 ใบ/แถว แถวที่ 15-18 ค่อยกลาง 20 ใบ/แถว แถวที่ 19-23 ค่อยกลมใหญ่ 20 ใบ/แถว
			1. วางอุปกรณ์และประเภทตามพื้นที่ที่กำหนด	1. ภาชนะบรรจุภัณฑ์สะอาด ไม่มีคราบสกปรก หม้อต้มน้ำสะอาด ไม่มีเศษอาหาร ผลิตใช้งาน ถังสำหรับล้างภาชนะ หม้อต้มน้ำ และ พื้นที่สะอาด ทุกครั้งที่เลิกใช้งาน 2. บนพื้นห้องไม่มีคราบไขมันหรือเศษอาหาร ตกอยู่ที่พื้น บริเวณล้างจาน	อ่างน้ำสำหรับล้างจาน
			1. วัสดุอุปกรณ์สะอาด จัดอย่างเป็นระเบียบ ไม่มีคราบ ฝุ่นผง 2. จัดแยกเศษอาหาร จาก ช้อนส้อม ถ้วย ตะกั่ว มีป้ายระบุ 3. พื้นที่จัดเก็บของ Stock ระบุคำพูด จัดเก็บเข้าตู้เย็นเป็นระเบียบ 4. สินค้าในตู้เย็นแยกเป็นหมวดหมู่ สะอาด เรียงตาม FIFO	1. พื้นผิวของภาชนะ สะอาด 2. ไม่มีเศษขยะ 3. ภาชนะบรรจุภัณฑ์มีการใช้งานทุกวัน 4. จัดวางอุปกรณ์ในที่ที่	1. โต๊ะพิมพ์และ 26 ตัว 2. เก้าอี้พิมพ์และ 52 ตัว 3. ถังขยะ 1 ตัว 4. เครื่องหมาย ระบุเศษอาหาร 2 ตัว 5. ชุดและหมวก 1 ชุด 6. ชุดและหมวก 1 ชุด 7. ชุดและหมวก 1 ชุด 8. ชุดและหมวก 1 ชุด 9. ชุดและหมวก 1 ชุด 10. ชุดและหมวก 1 ชุด 11. ภาชนะ 1 ชิ้น 12. ภาชนะ 1 ชิ้น 13. ภาชนะ 1 ชิ้น 14. ภาชนะ 1 ชิ้น 15. ภาชนะ 1 ชิ้น 16. ภาชนะ 1 ชิ้น 17. ภาชนะ 1 ชิ้น











Zone 8 - ห้องปรุงสุก 5/2564 V1	Zone 8 - ห้องปรุงสุก 6/2564 V1	Zone 8 - ห้องปรุงสุก 6/2564 V1	รายการตรวจค้น	รายการตรวจค้น	รายการตรวจค้น
ไม่มีตรวจพบ			1. วางอุปกรณ์และประเภทตามพื้นที่ที่กำหนด 2. เก็บมีสัด ถอดสติกเกอร์ให้เรียบร้อย	1. พื้นที่สะอาด ไม่มีคราบฝุ่น เศษขยะ 2. ไม่มีกลิ่นอับ 3. ไม่มีสัตว์ และรบกวน	ชั้น A โต๊ะที่ 1 หมอลงข้าวในถาด 2 ใบ ชั้น B แถวที่ 1-5 หมอลงข้าวในถาด 1 ใบ/แถว แถวที่ 6-12 หมอลงข้าวในใบ 1 ใบ/แถว แถวที่ 7 ส่วนหมอลงข้าว 5 ใบ/แถว แถวที่ 8 ส่วนหมอลงข้าว 4 ใบ/แถว ชั้น C โต๊ะที่ 2 แถวที่ 1 หมอลงข้าวในถาด 1 ใบ/แถว แถวที่ 2-3 หมอลงข้าวสำหรับแขก 1 ใบ/แถว ชั้น D ดึงโต๊ะสำหรับหมอลงข้าว 1 ตัว
			1. วางอุปกรณ์และประเภทตามพื้นที่ที่กำหนด 2. จัดสิ่งของ ภาชนะใส่อาหาร ให้เป็นระเบียบ จากรูป เช่นเดียวเช่นภาพ 3. ใช้ภาชนะจากอาหารที่กำหนด จากภาพไม่เหมาะสม 4. ใช้ Shelf ที่ติดป้ายชื่อกล่องเสมอ เพื่อระบบ FIFO 5. ติดป้าย วิธีการหยิบอาหารมาใช้ ในแต่ละ Shelf	1. พื้นที่สะอาด ไม่มีคราบฝุ่น เศษขยะ 2. ไม่มีกลิ่นอับ 3. ไม่มีสัตว์ และรบกวน	ชั้นวางอาหารถาด 2 ชั้น สติกเกอร์ Max 180 มม Min 45 มม
			1. วางอุปกรณ์และประเภทตามพื้นที่ที่กำหนด 2. อุปกรณ์พร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด	1. พื้นที่สะอาด ไม่มีคราบฝุ่น เศษขยะ 2. ไม่มีกลิ่นอับ 3. ไม่มีสัตว์ และรบกวน	ชั้น A แถวที่ 1-9 ส่วนหน้า 48 ใบ /แถว แถวที่ 10-12 ตู้สูง 1 ใบ /แถว ชั้น B แถวที่ 1-3 ส่วนหน้า 48 ใบ /แถว แถวที่ 4-6 กระดาษล้างจานในถาด 1 ใบ /แถว แถวที่ 7 กระดาษล้างจานในถาด 1 ใบ /แถว แถวที่ 8 กระดาษล้างจานในถาด 1 ใบ /แถว แถวที่ 9 กระดาษล้างจานในถาด 1 ใบ /แถว แถวที่ 10-12 ตู้สูง 1 ใบ /แถว ชั้น C โต๊ะกลม 3 ตัว ชั้น D แถวที่ 1 กล่องหมอลงและถาด 1 กล่อง แถวที่ 2 กล่องกระดาษและถาด 1 ใบ /แถว แถวที่ 3 กล่องใส่อุปกรณ์เครื่องปั้น 1 กล่อง/แถว แถวที่ 4 ถาดกลม 6 ใบ/แถว แถวที่ 5 ถาดเหลี่ยม 6 ใบ/แถว แถวที่ 6 กระดาษล้างจานในถาด 1 ใบ /แถว แถวที่ 7-8 กระดาษล้างจานในถาด 1 ใบ /แถว แถวที่ 9 หมอลงข้าวไฟฟ้า 1 ใบ/แถว ชั้น E แถวที่ 1 ที่ซาวข้าวเครื่องปั้น 1 ชั้น/แถว แถวที่ 2 กล่องอุปกรณ์สำหรับโรตารี 1 กล่อง/แถว แถวที่ 3 กล่องแก้วน้ำดื่ม แถวที่ 4 กล่องจานแก้ว 4.5 นิ้ว แถวที่ 5 กล่องจานกลมสี 8 นิ้ว แถวที่ 6 กล่องจานสี 9 นิ้ว แถวที่ 7 ฝัก 1 คู่/แถว แถวที่ 8-9 กล่องสูง 1 กล่อง/แถว แถวที่ 10-11 กล่องขนมเบรค 1 กล่อง/แถว ชั้น F แถวที่ 1-2 กล่องพร้อม/สิ้น 1 กล่อง/แถว แถวที่ 3 กล่องชั้น 3 กล่อง แถวที่ 4 กล่องหมอลงทอดใช้น้ำมัน 1 ใบ/แถว แถวที่ 5 เตาไฟฟ้า 1 ใบ/แถว แถวที่ 6 หมอลงตอก 1 ใบ/แถว แถวที่ 7-9 ฝักใบตอง 1 ใบ/แถว แถวที่ 10 กล่องใบตอง 1 ใบ/แถว แถวที่ 11 ฝักน้ำมันไฟฟ้า 1 ใบ/แถว
ไม่มีตรวจพบ			1. เก็บหมอลงอย่างเป็นระเบียบ ไม่ขึ้นที่ที่กำหนด	1. ทำความสะอาด วันละ 1 ครั้ง 2. พื้นที่สะอาดไม่มีขยะ	1. หมอลง 2. ตู้เก็บหมอลง
ไม่มีตรวจพบ			1. เก็บอุปกรณ์อย่างเป็นระเบียบ	1. ทำความสะอาด วันละ 1 ครั้ง ไม่มีขยะ	1. อุปกรณ์ทำกิจกรรม 2. ฝาหมอลง 3. สติกเกอร์ไม่เหมาะสม 4. มินิโต
ไม่มีตรวจพบ			1. เก็บหมอลงอย่างเป็นระเบียบ	1. สะอาดไม่มีขยะ	1. หมอลง 2. หมอลงสูง

Zone ๙ - ตลาดชุมชน 2564	Zone ๙ - ตลาดชุมชน 2564 V1	Zone ๙ - ตลาดชุมชน 2564 V1	รายการตรวจประเมิน	รายการตรวจประเมิน	รายการตรวจประเมิน
ไม่มีตรวจประเมิน			1. เก็บอุปกรณ์ต่างๆ อย่างเป็นระเบียบ	1. สะอาดไม่มีขยะ	1. อุปกรณ์ทำกิจกรรม 2. ของวางไว้ใกล้กรรม 3. ลำโพง 4. พวงมาลัยขนาดใหญ่
ไม่มีตรวจประเมิน	 	 	1. ผ้าปูที่นอน, หมอน, ผ้าห่ม อย่างละ 1 ชุด/เตียง 2. มีการ PFO ยา และการจัดเก็บที่ไม่เสื่อมคุณภาพ 3. มีการบันทึกข้อมูลค่าใช้จ่ายทางการแพทย์พยาบาล ในโปรแกรม การบริการยา 4. ตู้เย็นแช่ยาและอุปกรณ์พยาบาลเท่านั้น	1. อุปกรณ์ภายในห้อง สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย 2. ไม่มีสิ่งวาง碍อุปกรณ์พยาบาลที่ใช้งาน 3. ต้องทำความสะอาดห้องพยาบาล อย่างน้อย 1 ครั้ง/วัน 4. เปลี่ยน ผ้าปูที่นอน, ปลอกหมอน, ผ้าห่ม สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	1. เตียงผู้ป่วย 2 ชุด 2. ตู้เก็บยา 1 ตู้ 3. โต๊ะ 1 โต๊ะ 4. ลมพัดลมพัด 1 ชุด 5. ตู้เย็น 1 ฟอง 6. รถเข็นคนไข้ 1 คัน 7. Board 1 ตัว 8. ถังออกซิเจน 1 ฟอง 9. เก้าอี้ 2 ตัว 10. รถเข็นรับแผล 1 คัน 11. สวมเครื่องล้างแผล 12. ส้วม 2 ฟอง 13. เข็มฉีดยา 1 เครื่อง 14. เครื่องวัดความดัน
ไม่มีตรวจประเมิน	 	 	1. อุปกรณ์เครื่องใช้สำนักงาน และ อุปกรณ์ ที่จำเป็น วางระจุกที่กำหนดไว้ให้เป็นระเบียบ 2. เก้าอี้สำนักงานที่เข้ามานอนแพทย์ หรือเข้ามาปรึกษา ต้องปลดคีย์ไม่เข้ารถ วางระจุก	1. อุปกรณ์สำนักงาน ต้องพร้อมใช้ไม่ มีเครื่องมือเสีย 2. เครื่องมือแพทย์ที่จำเป็นต้องพร้อมใช้งาน เสมอ 3. บนโต๊ะต้องสะอาด ไม่มีฝุ่นหรือขยะวางบนโต๊ะ 4. ความความสะอาดโต๊ะ และ เก้าอี้ ทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน หรือ หลังจากที่มีผู้ป่วยมาเข้าใช้บริการ	1. ชุดคอมพิวเตอร์ และอุปกรณ์ ที่จำเป็นในการใช้งาน 2. Tab Led ใช้สำหรับติดตามสิ่งพอใจ 3. เครื่องวัดความดันโลหิต 4. อุปกรณ์สำนักงาน ที่จำเป็นต่อการใช้งาน 5. อุปกรณ์อื่น ๆ ตามความเหมาะสม

Zone 8 : ห้อง Locker 2566 V1	Zone 8 : ห้อง Locker 2566 V1	Zone 8 : ห้อง Locker 2566 V2	ระเบียงรถลิฟต์	ห้องประชุมอาหาร	ระเบียงรถลิฟต์
ไม่มีรถลิฟต์			<ol style="list-style-type: none"> 1. ติดป้ายขอร้องยืมการใช้ของพักผ่อน และ พังของล็อกเกอร์ 2. เก็บเก้าอี้เข้าใต้รถลิฟต์หรือห้องโถงว่างเสร็จ 3. นำมาล้างของส่วนล้างที่ว่างไว้บนโต๊ะบาร์ 4. นำลิ้นจานเสร็จ ตรวจความสะอาดทุกครั้ง 5. มีถังLockerทุกห้องลิ้นโต๊ะ 6. นำมาล้างของส่วนล้างที่ว่างไว้บนโต๊ะพักผ่อน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. พื้นที่สะอาด ไม่มีคราบฝุ่น เศษขยะ 2. ไม่มีกลิ่นอื่น 3. ไม่มีสัตว์ แมลงรบกวน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. โต๊ะบาร์ 4 ตัว 2. เก้าอี้บาร์ 16 ตัว 3. ตู้ Locker 28 ตู้ 4. โคมไฟ 2 เครื่อง 5. ตู้ล้างแปดโทรศัพท์ 2 ตู้ 6. พัดลมเพดาน 5 ตัว 7. โต๊ะพักผ่อน 5 ตัว 8. เก้าอี้ 6 ตัว
ไม่มีรถลิฟต์					
ไม่มีรถลิฟต์					
ไม่มีรถลิฟต์					
ไม่มีรถลิฟต์					
ไม่มีรถลิฟต์					
ไม่มีรถลิฟต์					
ไม่มีรถลิฟต์					
ไม่มีรถลิฟต์					
ไม่มีรถลิฟต์					
Zone 8 : ไร่เกษตรอินทรีย์	Zone 8 : ไร่เกษตรอินทรีย์	Zone 8 : ไร่เกษตรอินทรีย์	ระเบียงรถลิฟต์	ห้องประชุมอาหาร	ระเบียงรถลิฟต์
ไม่มีรถลิฟต์	ไม่มีรถลิฟต์		<ol style="list-style-type: none"> 1. งานมีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน 2. เมื่อบ้านต้องเก็บจานหากงานเหลือถึงขีดสีเหลือง 3. จำนวนที่เพียงพอต่อพนักงาน 4. ทิ้งที่ตักข้าว สะอาดพร้อมใช้งาน 5. พื้นที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก 	<ol style="list-style-type: none"> 1. งานใส่ข้าวไม่มีคราบสกปรก 2. ทิ้งที่ตักข้าวสะอาด พร้อมใช้งาน 3. จำนวนที่เพียงพอต่อพนักงาน 4. เมื่อบ้านทำความสะอาด ทุก 15 นาที หรือมากกว่านั้นหากตรงกับช่วงพนักงานพัก 5. พื้นที่ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก 	<ol style="list-style-type: none"> 1. หม้อข้าว 2 ใบ 2. จาน 120 ใบ 3. พัพพี 2 ใบ 4. ส่วนของพัพพี 2 ใบ 5. โถสแตนเลส 1 ตัว
Zone 8 : ไร่เกษตรอินทรีย์	Zone 8 : ไร่เกษตรอินทรีย์	Zone 8 : ไร่เกษตรอินทรีย์	ระเบียงรถลิฟต์	ห้องประชุมอาหาร	ระเบียงรถลิฟต์
ไม่มีรถลิฟต์	ไม่มีรถลิฟต์		<ol style="list-style-type: none"> 1. ระเบียงใช้เตรียมการยกประเภชึ่งตามผังที่กำหนด 2. ระเบียงไม่ลื่น 3. จุดตั้งเศษอาหารไม่มีคราบอาหารสกปรก 4. เศษอาหารไม่ลื่น 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ระเบียงใช้เตรียมการยกประเภชึ่งตามผังที่กำหนด 2. พื้นที่สะอาด ไม่มีคราบ น้ำ และคราบสกปรก ไม่มีกลิ่น 3. จุดตั้งเศษอาหารไม่มีคราบอาหารสกปรก 4. เศษอาหารไม่ลื่น 5. เมื่อบ้านเก็บขยะใช้เสร็จทุกครั้งหลังจบงาน 6. เมื่อบ้านเก็บเศษอาหารทุกวัน เวลา 16.00น. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ลังใส่ขยะสด 1 ใบ 2. ลังใส่เศษอาหาร จำนวน 2 ใบ 3. โถสแตนเลสตั้งเศษอาหาร 1 ใบ
ไม่มีรถลิฟต์					

Zone 8 : มาตรการป้องกัน	Zone 8 : มาตรการฟื้นฟู	Zone 8 : มาตรการบรรเทาผลกระทบ	มาตรการป้องกัน	มาตรการบรรเทาผลกระทบ	มาตรการฟื้นฟู
ไม่มีการประเมินผลกระทบ	ไม่มีการประเมินผลกระทบ		1.วางอุปกรณ์ งาน งาน ตามช่องที่กำหนด 2.ไม่วางอุปกรณ์ที่ไม่เกี่ยวข้อง บนโต๊ะ 3.งานไม่เดินจากของที่เก็บ	1.วางงาน งาน ตามช่องที่กำหนด 2.พื้นที่สะอาด ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก 3.แม่บ้านเก็บงานทุกครั้งเมื่องานเดินช่องโต๊ะ 4.แม่บ้านทำความสะอาดเมื่อมีงานอาหาร สัมภาษณ์โต๊ะ	1.ใช้สแตนเลส 1 ตัว 2.ทรงตัวระหว่างถ้วยชาม 3 ชั้น 3.สีน้ำได้ซ้อน จำนวน 1 ตัว
ไม่มีการประเมินผลกระทบ	ไม่มีการประเมินผลกระทบ	 	1.ไม่ใช้ครัวพร้อมใช้งาน 2.ไม่วางอุปกรณ์หรือสิ่งของไว้ในไม่ใช้ครัว	1.ไม่ใช้ครัวที่ไม่มีคราบสกปรก 2.ไม่ใช้ครัวที่สะอาด พร้อมใช้งาน 3.แม่บ้านทำความสะอาดความถี่ทุก ชม.	1.ไม่ใช้ครัว จำนวน 2ตัว 2.ใช้สแตนเลส 1 ตัว
ไม่มีการประเมินผลกระทบ	ไม่มีการประเมินผลกระทบ		1.เก็บอาหารทุกครั้ง หลังเวลา 16.00 น. 2.พื้นที่สะอาดพร้อมใช้งาน	1.พนักงานเก็บอาหารที่ลงทุกครั้งหลังเวลา 16.00น. 2.หากหลัง 16.00 น.แม่บ้านจะเก็บที่โต๊ะรับประทานอาหาร 3.พื้นที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรกและ ไม่มีสัตว์แมลงรบกวน	1.ถ้วยวาง 1 ตัว 2.ผ้าสี 11 ชิ้น

Zone 8 : พื้นที่จอดรถ	Zone 8 : พื้นที่จอดรถ	Zone 8 : พื้นที่จอดรถ 1/2	ผลกระทบด้านลบ	ผลกระทบด้านลบ	ผลกระทบด้านดี
ไม่มีผลกระทบ	ไม่มีผลกระทบ		1.พื้นที่ทางเดินสะดวก ไม่มีคราบสกปรก 2.เครื่องดูดอากาศพร้อมใช้งาน 3.โซฟา และโต๊ะสนามวางตามจุดที่กำหนด 4.ไม่ปรากฏกลิ่นและเสียงรบกวนบริเวณดังกล่าว 5.ไม่ปรากฏเหตุที่ไม่เกี่ยวข้องกับหรือประชาชนในพื้นที่ 6.ไม่พบประชาชนในพื้นที่ไม่ปรากฏพร้อมใช้งาน	1.พื้นที่ทางเดินสะดวก ไม่มีคราบสกปรก 2.แม่บ้านทำความสะอาดทุก 2 ชม. 3.โซฟา และโต๊ะสนามวางตามจุดที่กำหนด ไม่ชำรุด	1.เครื่องแสมกันบัตร 3 ตัว 2.โต๊ะสนาม 9 ตัว 3.โซฟา 2 ตัว
ไม่มีผลกระทบ	ไม่มีผลกระทบ		1. วางใบจองที่หน้าร้าน 2. หลังเลิกใช้ต้องเก็บร้าน ให้อากาศ	1. หลังเลิกใช้ต้องเก็บร้านให้อากาศ 2. ชุดโต๊ะเก้าอี้ อาหาร, ถาด, ถาด, ถาด, ถาด, ถาด 3. อาหารสำเร็จ หรือ ขนมต้องอุ่นภาชนะ	1. โต๊ะเก้าอี้และถาดอาหาร 2. ถาดหม้อใส่อาหารและพัดลมอาหาร 3. ถาดใส่อาหารและขนม 4. ถาดใส่อาหาร 5. โต๊ะเก้าอี้ 6. อุปกรณ์เครื่องครัว
ไม่มีผลกระทบ	ไม่มีผลกระทบ		1. ป้ายห้องพักผ่อน พนักงาน 2. ป้ายกระดานเขียนการใช้ห้องพักผ่อน 3. พื้นที่ห้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก หรือฝุ่น 4. ใ้ห้อง ต้องไม่มีขยะ 5. ผู้ใช้พักผ่อน ต้องไม่มีการ หรือ ไม่สูบบุหรี่ 6. ผู้ใช้พักผ่อน ก่อน ออกจากห้องพักผ่อน ต้องทำความสะอาด เก็บของให้เรียบร้อย ไม่วางของไว้ที่พื้นห้อง 6 กำหนดให้แม่บ้าน ทำความสะอาดและ หลัง พนักงานเข้าพักผ่อน	1. ไม่มีคราบฝุ่น หรือ ทรายใน เกาะ 2. กำหนดให้แม่บ้าน ทำความสะอาดและ หลัง พนักงานเข้าพักผ่อน	1. หมอนหนุน สำหรับหมอนนอน จำนวน 5-10 ใบ 2. เสื้อสำหรับปูเบาะ

Zone 8 : สินค้าชุมชน 8.2564	Zone 8 : สินค้าชุมชน 8.2564	Zone 8 : สินค้าชุมชน 8.2564 13	รายการตรวจนับ	รายการตรวจนับ	รายการตรวจนับ
ไม้โครงเหล็ก มาตรฐาน	ไม้โครงเหล็ก มาตรฐาน	         	1.วางอุปกรณ์และประเภทตามพื้นที่ที่กำหนด 2.อุปกรณ์พร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด	1. พื้นที่สะอาด ไม่มีคราบฝุ่น เศษขยะ 2. ไม่มีกลิ่นฉุน 3. ไม่มีสัตว์ แมลงรบกวน	1. ชั้นวาง 6 ชั้น ชั้น A กว้าง 45"60 สลัดสูงสุด 30 ลำดับ 15 กว้าง 38"45 สลัดสูงสุด 50 ลำดับ 20 กว้าง 26"30 สลัดสูงสุด 30 ลำดับ 15 กว้าง 18"20 สลัดสูงสุด 30 ลำดับ 15 ชั้น B พาน 22 ชั้น ชั้น C พาน 18 ชั้น หม้อหุงข้าว 1 ใบ กล้องโทรทัศน์ 2 กล้อง ชั้น D ชั้นโถง 9 ชั้น หม้อหุงข้าว 1 ใบ กล้องโทรทัศน์ 2 กล้อง ชั้น E ตะเือง 1 ชั้น กล้องโทรทัศน์ 1 กล้อง กล้องวิดีโอ 1 กล้อง กล้องโทรทัศน์เล็ก 1 กล้อง กาต้มน้ำ 1 ชั้น ชั้น F ตู้แม่เหล็ก 1 ชั้น ตู้ใส่ไข่ 3 ชั้น กล้องถ่ายภาพดิจิทัล 1 กล้อง กล้องพานโทรทัศน์ 1 กล้อง กระดาษชำระ สลัดสูงสุด 35 ลำดับ 15 ฉาชนะ 9 ชั้น ไม้สอยพวงมาลัย 2 ชั้น