

ภาคผนวกที่ 8

---

หนังสือสัญญาดูแลรักษาต้นไม้และสนามหญ้า

### สัญญางานดูแลรักษาด้านไม้และสนามหญ้า

สัญญางานดูแลรักษาด้านไม้และสนามหญ้าฉบับนี้ ซึ่งต่อไปในสัญญานี้จะเรียกว่า “สัญญา” ทำขึ้นที่ เลขที่ 700/2 หมู่ 1 ตำบลคลองตำหรุ อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี เมื่อวันที่ 1 มกราคม 2566 ระหว่าง

บริษัท ไทย - เจแปนนิส อมตะ จำกัด สำนักงานใหญ่ตั้งอยู่เลขที่ 700/333 หมู่ 1 ตำบลคลองตำหรุ อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี โดย Mr. JOSATO กรรมการผู้มีอำนาจ ซึ่งต่อไปในสัญญานี้เรียกว่า “ผู้ว่าจ้าง” ฝ่ายหนึ่งกับ

บริษัท อมตะ ฟาซิลิตี้ เซอร์วิส จำกัด สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ 700/2 หมู่ 1 ตำบลคลองตำหรุ อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี โดยนายธนภัทร ศรีกุล และ นายอัครเรศร์ ชูช่วย กรรมการผู้มีอำนาจ ซึ่งต่อไปในสัญญานี้จะเรียกว่า “ผู้รับจ้าง” อีกฝ่ายหนึ่ง

ทั้งสองฝ่ายตกลงทำสัญญานี้ไว้ต่อกันดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

#### ข้อ 1 วัตถุประสงค์ของสัญญา

“ผู้ว่าจ้าง” ตกลงว่าจ้าง “ผู้รับจ้าง” ให้ดำเนินการดูแลรักษาด้านไม้และสนามหญ้า ตามพื้นที่ ในส่วนที่ตกลงกันไว้กับ “ผู้ว่าจ้าง” ซึ่งอยู่ในพื้นที่ความรับผิดชอบของ “ผู้ว่าจ้าง” และ “ผู้รับจ้าง” ตกลงดูแลรักษาด้านไม้และสนามหญ้า เพื่อดำเนินการให้เรียบร้อยตามวัตถุประสงค์ของ “ผู้ว่าจ้าง”

#### ข้อ 2 รายละเอียดงานที่จะต้องปฏิบัติ

ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบดำเนินการดูแลรักษาด้านไม้และสนามหญ้า ตามพื้นที่ในส่วนที่ตกลงกันไว้กับผู้ว่าจ้าง โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- (1) มีพนักงานประจำ 1 คน
- (2) เข้าปฏิบัติงานเวลา 7.00 – 16.00 น.วันจันทร์- เสาร์ หยุดวันอาทิตย์และวันนักขัตฤกษ์
- (3) รดน้ำต้นไม้และสนามหญ้า
- (4) ตัดหญ้าขนาดเล็ก พร้อมขนทิ้งเดือนละ 1 ครั้ง
- (5) พรวนดินและกำจัดวัชพืชบริเวณโคนต้นไม้
- (6) ใส่ปุ๋ยต้นไม้และสนามหญ้า เดือนละ 1 ครั้ง

- (7) คัดแต่งไม้พุ่มและไม้ยืนต้น เดือนละ 1 ครั้งหรือตามความเหมาะสม
- (8) ฉีดสารป้องกันและกำจัดแมลงโดยใช้แบคทีเรียธรรมชาติ เดือนละ 1 ครั้ง
- (9) กรณีที่มีต้นไม้ตายอันเนื่องจากการดำเนินงานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างจะเปลี่ยนให้  
โดยไม่มีคิมูลค่า
- (10) ผู้รับจ้างเป็นผู้จัดเตรียมอุปกรณ์ทำสวน
- (11) ผู้ว่าจ้างเป็นผู้จัดหาแหล่งน้ำ

### ข้อ 3 ค่าจ้างการชำระเงินค่าจ้าง

- (1) ผู้ว่าจ้างตกลงชำระค่าจ้างให้แก่ผู้รับจ้าง เป็นจำนวนเงิน 22,000 บาท (สองหมื่นสองพันบาทถ้วน) ต่อเดือน ราคาดังกล่าวยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม
- (2) ผู้ว่าจ้างตกลงชำระเงินให้แก่ผู้รับจ้างเป็นรายเดือน โดยชำระเงินภายใน 30 วันนับจากวันที่ใบแจ้งหนี้ ทั้งนี้ “ผู้รับจ้าง” จะจัดส่งใบแจ้งหนี้ประจำเดือนให้ “ผู้ว่าจ้าง” ทราบภายในทุกวันสุดท้ายของแต่ละเดือน

### ข้อ 4 ระยะเวลาการว่าจ้าง

สัญญานี้มีกำหนดระยะเวลาการว่าจ้างเป็นระยะเวลา 1 ปี

โดยเริ่มตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ในกรณีที่สัญญาครบกำหนดระยะเวลาการว่าจ้างตามวรรคแรกแล้ว และคู่สัญญาทั้งสองฝ่ายมิได้มีการบอกเลิกจ้างตามข้อ 5 แห่งสัญญานี้ และคู่สัญญาได้มีการทำสัญญานี้ฉบับใหม่ ให้ถือว่าสัญญานี้ฉบับนี้มีการขยายระยะเวลาการว่าจ้างต่อไปอีกคราวละ 1 ปี

### ข้อ 5 บอกเลิกสัญญา

- (1) กรณีที่คู่สัญญาฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งผิดสัญญาหรือไม่ปฏิบัติตามสัญญา คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งอาจกำหนดเวลาพอสมควรให้ดำเนินการแก้ไข หรืออาจกำหนดมาตรการเป็นอย่างหนึ่งอย่างใดให้ปฏิบัติแก้ไขภายในเวลาที่กำหนด และถ้าหากฝ่ายที่ผิดสัญญาไม่ดำเนินการแก้ไขตามที่คู่สัญญาอีกฝ่ายกำหนด คู่สัญญาฝ่ายที่มีได้ผิดสัญญามีสิทธิบอกเลิกสัญญานี้ได้ทันที และมีสิทธิเรียกค่าปรับและเสียหายได้

(2) กรณีที่ผู้ว่าจ้างประสงค์จะบอกเลิกสัญญาฉบับนี้ก่อนครบกำหนดตามสัญญา โดยมิได้มีเหตุมาจากความผิดของผู้รับจ้าง ผู้ว่าจ้างจะต้องบอกกล่าวล่วงหน้าให้ “ผู้รับจ้าง” ทราบเป็นลายลักษณ์อักษรไม่น้อยกว่า 30 วัน และผู้รับจ้างจะต้องตกลงยินยอมด้วย ในกรณีนี้ “ผู้ว่าจ้าง” ตกลงชำระเงินค่าจ้างเต็มตามกำหนดระยะเวลาการว่าจ้างทั้งหมดให้แก่ “ผู้รับจ้าง” พร้อมด้วยค่าเสียหาย

(3) กรณีที่ผู้รับจ้างประสงค์จะบอกเลิกสัญญาฉบับนี้ก่อนครบกำหนดตามสัญญา โดยมิได้มีเหตุมาจากความผิดของ “ผู้ว่าจ้าง” “ผู้รับจ้าง” จะต้องบอกกล่าวล่วงหน้าให้ “ผู้ว่าจ้าง” ทราบเป็นลายลักษณ์อักษรไม่น้อยกว่า 30 วัน และ “ผู้ว่าจ้าง” จะต้องตกลงยินยอมด้วย ในกรณีนี้ให้

“ผู้ว่าจ้าง” ชำระเงินค่าจ้างให้แก่ “ผู้รับจ้าง” เฉพาะตามปริมาณงานที่ “ผู้รับจ้าง” ได้ดำเนินการไปแล้วและยังไม่ได้รับเงินค่าจ้างของส่วนนั้น

สัญญาฉบับนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน คู่สัญญาต่างอ่านและเข้าใจข้อความโดยตลอดแล้วเห็นว่าตรงตามเจตนา จึงลงลายมือชื่อไว้ต่อหน้าพยานข้างทำนี้เป็นอย่างสำคัญ และคู่สัญญาต่างเก็บรักษาไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

บริษัท อมตะ ฟาซิลิตี้ เซอร์วิส จำกัด

บริษัท ไทย - เจแปนีส อมตะ จำกัด

ลงชื่อ.....ผู้รับจ้าง

ลงชื่อ.....ผู้ว่าจ้าง

(นายธนภัทร ศรีกุล)

( Mr. JOSATO )

กรรมการผู้มีอำนาจ

กรรมการผู้มีอำนาจ

ลงชื่อ.....ผู้รับจ้าง

ลงชื่อ.....พยาน

(นายอัครเรศร์ ชูช่วย)

( )

กรรมการผู้มีอำนาจ

ลงชื่อ..... พยาน

(นางสาวศิริพร มิตรเปรียญ)



## ภาคผนวกที่ 9

---

แผนการตรวจสอบและทำความสะอาดท่อน้ำและมอเตอร์น้ำ



**แผนการตรวจสอและทำความเข้าใจตามจุดต่างๆ**

Department: Engineering

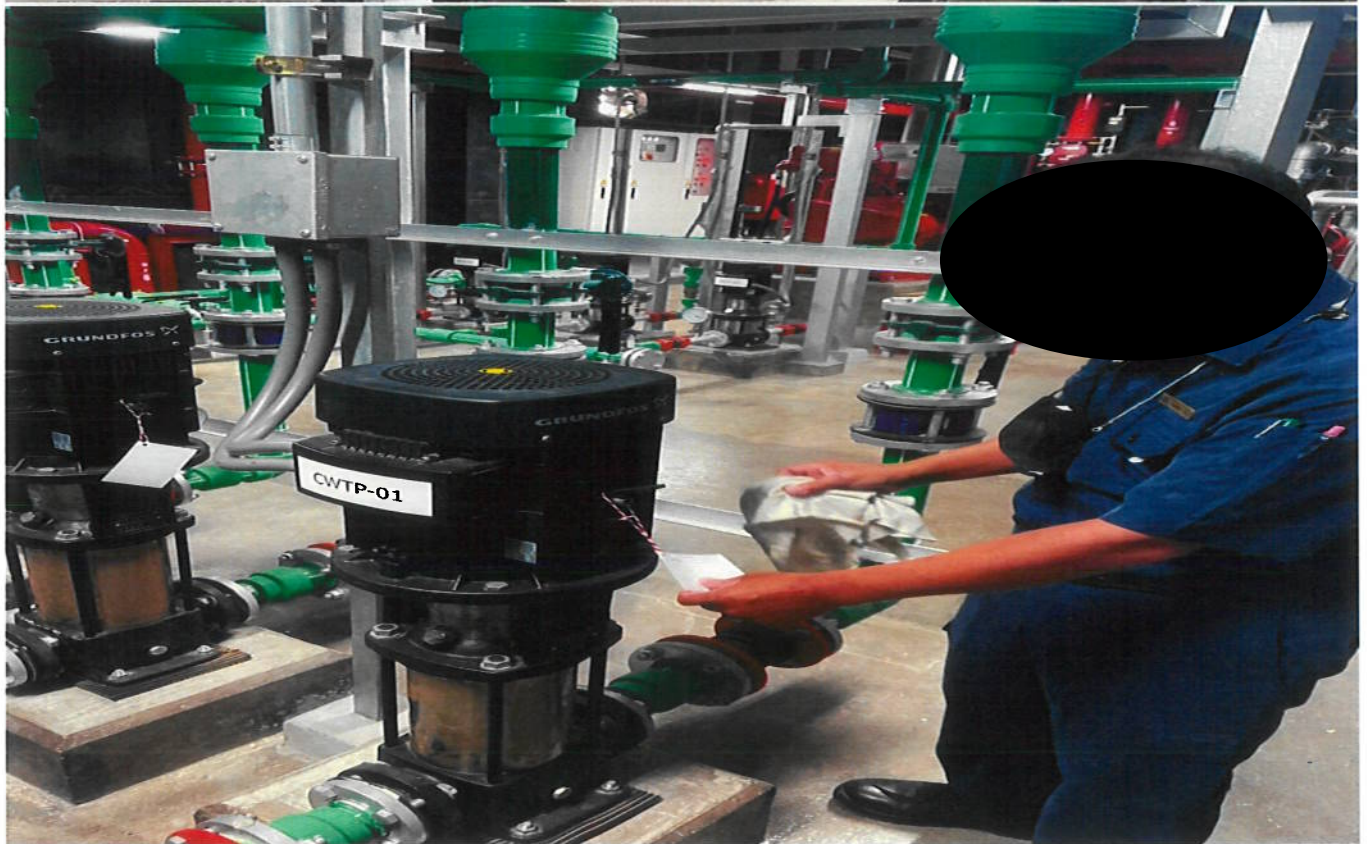
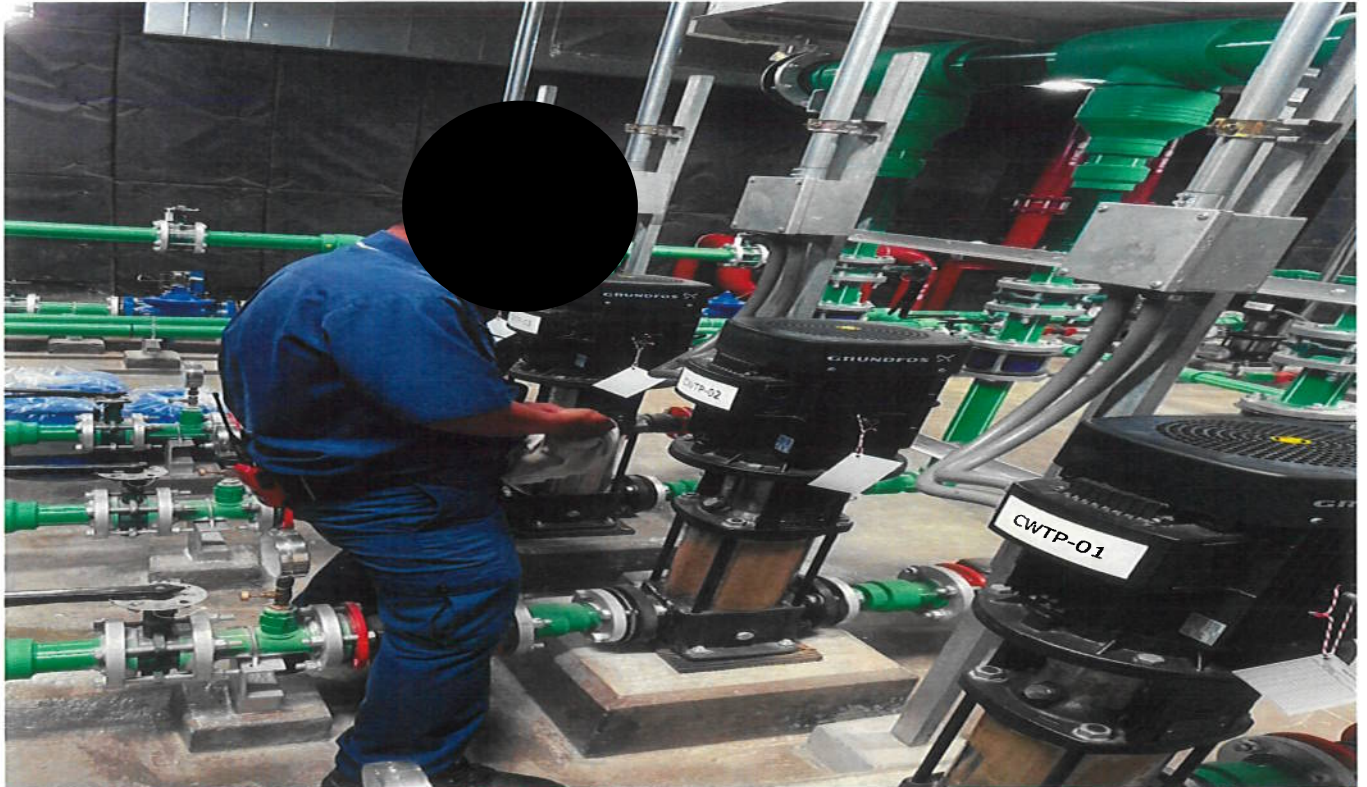
Yearly: 2023

[illegible]

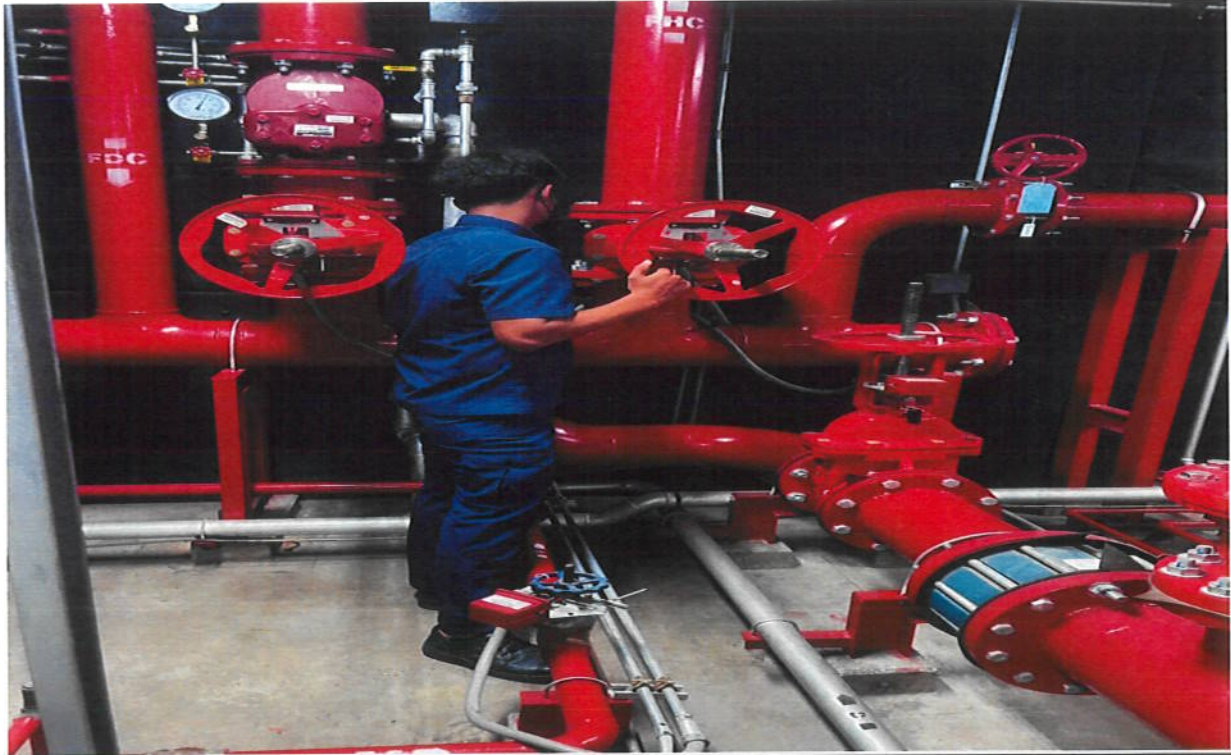
4











ตารางตรวจเช็คท่อส่งน้ำและวาล์วมอเตอร์ส่งน้ำ Janaury 2023

date	ท่อส่งน้ำ		วาล์วเปิด/ปิด		การทำงานของมอเตอร์ส่งน้ำ		ความดังของลูกปืนมอเตอร์	
	สมบูรณ์	มีรอยรั่ว	เปิดได้	ติดขัด	ปกติ	ไม่ทำงาน	ปกติ	มีเสียงดัง
1	✓		✓		✓		✓	
2	✓		✓		✓		✓	
3	✓		✓		✓		✓	
4	✓		✓		✓		✓	
5	✓		✓		✓		✓	
6	✓		✓		✓		✓	
7	✓		✓		✓		✓	
8	✓		✓		✓		✓	
9	✓		✓		✓		✓	
10	✓		✓		✓		✓	
11	✓		✓		✓		✓	
12	✓		✓		✓		✓	
13	✓		✓		✓		✓	
14	✓		✓		✓		✓	
15	✓		✓		✓		✓	
16	✓		✓		✓		✓	
17	✓		✓		✓		✓	
18	✓		✓		✓		✓	
19	✓		✓		✓		✓	
20	✓		✓		✓		✓	
21	✓		✓		✓		✓	
22	✓		✓		✓		✓	
23	✓		✓		✓		✓	
24	✓		✓		✓		✓	
25	✓		✓		✓		✓	
26	✓		✓		✓		✓	
27	✓		✓		✓		✓	
28	✓		✓		✓		✓	
29	✓		✓		✓		✓	
30	✓		✓		✓		✓	
31	✓		✓		✓		✓	

5/1/23.

ตารางตรวจเช็คท่อส่งน้ำและวาล์วมอเตอร์ส่งน้ำ February 2023

date	ท่อส่งน้ำ		วาล์วเปิด/ปิด		การทำงานของมอเตอร์ส่งน้ำ		ความดังของลูกปืนมอเตอร์	
	สมบูรณ์	มีรอยรั่ว	เปิดได้	ติดขัด	ปกติ	ไม่ทำงาน	ปกติ	มีเสียงดัง
1	✓		✓		✓		✓	
2	✓		✓		✓		✓	
3	✓		✓		✓		✓	
4	✓		✓		✓		✓	
5	✓		✓		✓		✓	
6	✓		✓		✓		✓	
7	✓		✓		✓		✓	
8	✓		✓		✓		✓	
9	✓		✓		✓		✓	
10	✓		✓		✓		✓	
11	✓		✓		✓		✓	
12	✓		✓		✓		✓	
13	✓		✓		✓		✓	
14	✓		✓		✓		✓	
15	✓		✓		✓		✓	
16	✓		✓		✓		✓	
17	✓		✓		✓		✓	
18	✓		✓		✓		✓	
19	✓		✓		✓		✓	
20	✓		✓		✓		✓	
21	✓		✓		✓		✓	
22	✓		✓		✓		✓	
23	✓		✓		✓		✓	
24	✓		✓		✓		✓	
25	✓		✓		✓		✓	
26	✓		✓		✓		✓	
27	✓		✓		✓		✓	
28	✓		✓		✓		✓	



18/2/23.

ตารางตรวจเช็คท่อส่งน้ำและวาล์วมอเตอร์ส่งน้ำ March 2023

date	ท่อส่งน้ำ		วาล์วเปิด/ปิด		การทำงานของมอเตอร์ส่งน้ำ		ความดังของลูกปืนมอเตอร์	
	สมบูรณ์	มีรอยรั่ว	เปิดได้	ติดขัด	ปกติ	ไม่ทำงาน	ปกติ	มีเสียงดัง
1	✓		✓		✓		✓	
2	✓		✓		✓		✓	
3	✓		✓		✓		✓	
4	✓		✓		✓		✓	
5	✓		✓		✓		✓	
6	✓		✓		✓		✓	
7	✓		✓		✓		✓	
8	✓		✓		✓		✓	
9	✓		✓		✓		✓	
10	✓		✓		✓		✓	
11	✓		✓		✓		✓	
12	✓		✓		✓		✓	
13	✓		✓		✓		✓	
14	✓		✓		✓		✓	
15	✓		✓		✓		✓	
16	✓		✓		✓		✓	
17	✓		✓		✓		✓	
18	✓		✓		✓		✓	
19	✓		✓		✓		✓	
20	✓		✓		✓		✓	
21	✓		✓		✓		✓	
22	✓		✓		✓		✓	
23	✓		✓		✓		✓	
24	✓		✓		✓		✓	
25	✓		✓		✓		✓	
26	✓		✓		✓		✓	
27	✓		✓		✓		✓	
28	✓		✓		✓		✓	
29	✓		✓		✓		✓	
30	✓		✓		✓		✓	
31	✓		✓		✓		✓	

16/3/23.



ตารางตรวจเช็คท่อน้ำและวาล์วมอเตอร์ส่งน้ำ April 2023

date	ท่อน้ำ		วาล์วเปิด/ปิด		การทำงานของมอเตอร์ส่งน้ำ		ความดังของลูกปืนมอเตอร์	
	สมบูรณ์	มีรอยรั่ว	เปิดได้	ติดขัด	ปกติ	ไม่ทำงาน	ปกติ	มีเสียงดัง
1	✓		✓		✓		✓	
2	✓		✓		✓		✓	
3	✓		✓		✓		✓	
4	✓		✓		✓		✓	
5	✓		✓		✓		✓	
6	✓		✓		✓		✓	
7	✓		✓		✓		✓	
8	✓		✓		✓		✓	
9	✓		✓		✓		✓	
10	✓		✓		✓		✓	
11	✓		✓		✓		✓	
12	✓		✓		✓		✓	
13	✓		✓		✓		✓	
14	✓		✓		✓		✓	
15	✓		✓		✓		✓	
16	✓		✓		✓		✓	
17	✓		✓		✓		✓	
18	✓		✓		✓		✓	
19	✓		✓		✓		✓	
20	✓		✓		✓		✓	
21	✓		✓		✓		✓	
22	✓		✓		✓		✓	
23	✓		✓		✓		✓	
24	✓		✓		✓		✓	
25	✓		✓		✓		✓	
26	✓		✓		✓		✓	
27	✓		✓		✓		✓	
28	✓		✓		✓		✓	
29	✓		✓		✓		✓	
30	✓		✓		✓		✓	

6/4/23.

## VALVE AND PIPE WATER MONTHLY CHECK LIST

6/5/23

Department: Engineering

No	machine code	Brand	Model	Location	การทำงานของวาล์ว		รอยแตกหรือรอยรั่ว/รั่ว	มีการรั่วซึมของวาล์ว		หมายเหตุ
					เปิด/ปิดได้	ไม่ทำงาน		ปกติ	รั่วซึม	
Transfer pump System FLOOR 1										
1	RWP-01	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	PUMP ROOM	✓		✓		✓	
2	RWP-02	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	PUMP ROOM	✓		✓		✓	
3	RWP-03	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	PUMP ROOM	✓		✓		✓	
4	RWP-04	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	PUMP ROOM	✓		✓		✓	
Booster pump system FLOOR 1										
1	CWTP-01	GRUND FOS	PN-SN-A-96500512-10000515	PUMP ROOM	✓		✓		✓	
2	CWTP-02	GRUND FOS	PN-SN-A-96500512-10000515	PUMP ROOM	✓		✓		✓	
3	CWTP-03	GRUND FOS	PN-SN-A-96500512-10000515	PUMP ROOM	✓		✓		✓	
4	CWTP-04	GRUND FOS	PN-SN-A-96500512-10000515	PUMP ROOM	✓		✓		✓	
Cold Water system FLOOR 5										
1	HWRP-01	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	EPS ROOM	✓		✓		✓	
2	HWRP-02	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	EPS ROOM	✓		✓		✓	
Cold Water system For 6										
1	HWRP-03	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	EPS ROOM	✓		✓		✓	
2	HWRP-04	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	EPS ROOM	✓		✓		✓	
Cold Water system FLOOR 9										
1	HWRP-05	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	EPS ROOM	✓		✓		✓	
2	HWRP-06	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	EPS ROOM	✓		✓		✓	
In coming valve										
1	Main valve			Front of hotel	✓		✓		✓	

Check by

6/5/23

Date.....

Approval of Duty Engineer.....

7/5/23

Date.....

Approval of Chief Engineer.....

Date.....



## VALVE AND PIPE WATER MONTHLY CHECK LIST

5/6/23

Department: Engineering

No	machine code	Brand	Model	Location	การปฏิบัติงาน เปิด/ปิด ได้	ไม่ทำงาน	รอยแตกหรือรั่วของท่อส่ง ไม่มีรอยแตกหรือรั่ว/รั่ว	มีการรั่วซึมของวาล์ว ปกติ	รั่วซึม	หมายเหตุ
<b>Transfer pump system FLOOR 1</b>										
1	RWP-01	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	PUMP ROOM	/		/	/		
2	RWP-02	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	PUMP ROOM	/		/	/		
3	RWP-03	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	PUMP ROOM	/		/	/		
4	RWP-04	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	PUMP ROOM	/		/	/		
<b>Booster pump system FLOOR 1</b>										
1	CWTP-01	GRUND FOS	PN-SN-A-96500512-10000515	PUMP ROOM	/		/	/		
2	CWTP-02	GRUND FOS	PN-SN-A-96500512-10000515	PUMP ROOM	/		/	/		
3	CWTP-03	GRUND FOS	PN-SN-A-96500512-10000515	PUMP ROOM	/		/	/		
4	CWTP-04	GRUND FOS	PN-SN-A-96500512-10000515	PUMP ROOM	/		/	/		
<b>Cold Water system FLOOR 5</b>										
1	HWRP-01	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	EPS ROOM	/		/	/		
2	HWRP-02	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	EPS ROOM	/		/	/		
<b>Cold Water system For 6</b>										
1	HWRP-03	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	EPS ROOM	/		/	/		
2	HWRP-04	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	EPS ROOM	/		/	/		
<b>Cold Water system FLOOR 9</b>										
1	HWRP-05	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	EPS ROOM	/		/	/		
2	HWRP-06	GRUND FOS	PN-SN-A-96500966-10001199	EPS ROOM	/		/	/		
<b>In coming valve</b>										
1	Main valve			Front of hotel	/		/	/		

Check by.....

5/6/23

Date.....

Approval of Duty Engineer.

5/6/23

Date.....

Approval of Chief Engineer

Date.....

ภาคผนวกที่ 10

---

แผนการตรวจสอบและทำความสะอาดถังเก็บน้ำ



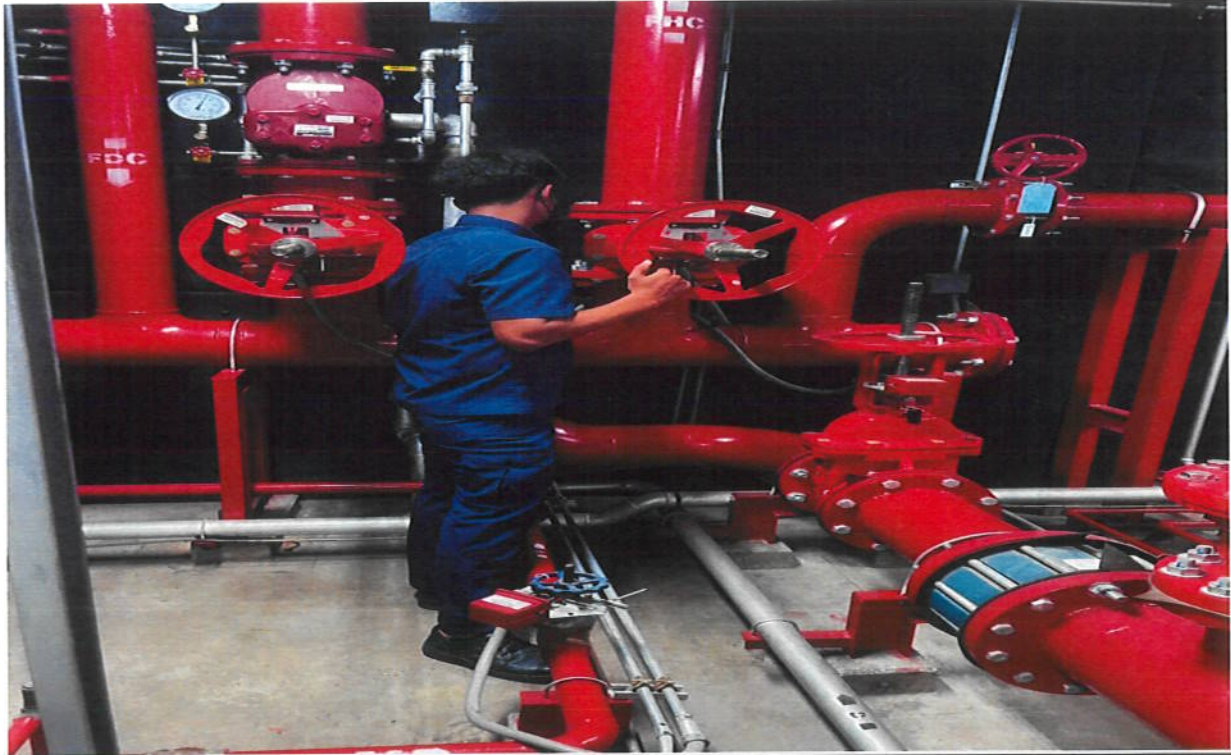
**แผนการตรวจสอและทำความเข้าใจตามจุดต่างๆ**

Department: Engineering

Yearly: 2023

[illegible]





ภาคผนวกที่ 11

---

เอกสารการตรวจเช็คและการเติมน้ำมันและไขมัน



hotel nikko amata city  
chonburi

## Grease trap Cleaning Schedule Record

Jun ' 2023

MONTH COMMENCING

Items requiring cleaning	Frequency Weekly	Whom Responsible	Signature Check			
			Week1	Week2	Week3	Week4
Grease trap no.1 ( Wsten kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.2 ( Japan kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.3 ( Steward area )	x	STW morning shift				
Grease trap no.4 ( Cold kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.5 ( Bkery kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.1 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.2 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.3 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
	x	STW morning shift				

Prepared By



# Grease trap Cleaning Schedule Record



5AN' 2023

MONTH COMMENCING

Items requiring cleaning	Frequency	Whom Responsible	Signature Check			
			Week1	Week2	Week3	Week4
Grease trap no.1 ( Wsten kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.2 ( Japan kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.3 ( Steward area )	x	STW morning shift				
Grease trap no.4 ( Cold kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.5 ( Bkery kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.1 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.2 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.3 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
	x	STW morning shift	P/D			

Prepared By



hotel nikko amata city  
chonburi

## Grease trap Cleaning Schedule Record

MONTH COMMENCING Feb' 2023

Items requiring cleaning	Frequency Weekly	Whom Responsible	Signature Check			
			Week1	Week2	Week3	Week4
Grease trap no.1 ( Wsten kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.2 ( Japan kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.3 ( Steward area )	x	STW morning shift				
Grease trap no.4 ( Cold kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.5 ( Bkery kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.1 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.2 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.3 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
	x	STW morning shift				

Prepared By



hotel nikko amata city  
chonburi

## Grease trap Cleaning Schedule Record

MONTH COMMENCING May' 2023

Items requiring cleaning	Frequency Weekly	Whom Responsible	Signature Check			
			Week1	Week2	Week3	Week4
Grease trap no.1 ( Wsten kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.2 ( Japan kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.3 ( Steward area )	x	STW morning shift				
Grease trap no.4 ( Cold kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.5 ( Bkery kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.1 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.2 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.3 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
	x	STW morning shift				

Prepared By



# Grease trap Cleaning Schedule Record

APR 2023

MONTH COMMENCING

Items requiring cleaning	Frequency Weekly	Whom Responsible	Signature Check			
			Week1	Week2	Week3	Week4
Grease trap no.1 ( Wsten kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.2 ( Japan kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.3 ( Steward area )	x	STW morning shift				
Grease trap no.4 ( Cold kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.5 ( Bkery kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.1 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.2 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.3 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
	x	STW morning shift				

Prepared By



hotel nikko amata city  
chonburi

## Grease trap Cleaning Schedule Record

MONTH COMMENCING May' 2023

Items requiring cleaning	Frequency Weekly	Whom Responsible	Signature Check			
			Week1	Week2	Week3	Week4
Grease trap no.1 ( Wsten kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.2 ( Japan kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.3 ( Steward area )	x	STW morning shift				
Grease trap no.4 ( Cold kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.5 ( Bkery kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.1 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.2 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.3 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
	x	STW morning shift				

Prepared By



hotel nikko amata city  
chonburi

## Grease trap Cleaning Schedule Record

MONTH COMMENCING 6/1/2023 June 2023

Items requiring cleaning	Frequency	Whom Responsible	Signature Check			
			Week1	Week2	Week3	Week4
Grease trap no.1 ( Wsten kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.2 ( Japan kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.3 ( Steward area )	x	STW morning shift				
Grease trap no.4 ( Cold kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.5 ( Bkery kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.1 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.2 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				
Grease trap no.3 ( BQ kitchen )	x	STW morning shift				

Prepared By



5







Department: Engineering

Main Distribution Board (MDB)			Pilot lamp		Braker		Circuit Braker		control panel		Remark
			R / S / T						Air filter		
No	machine code	Location	WORKING	NOT WORK	ON	OFF / TRIP	ON	OFF / TRIP	Clean	Dirty	
1	1PB1	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
2	1PB2	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
3	1LP1	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
4	1LL1	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
5	1EPB1	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
6	1ELL1	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
7	KITCHEN 200A	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
8	EMK3	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
9	EPR	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
10	EADD	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
11	ELL	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
12	LL	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
13	EJPK	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
14	JPK	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
15	TR 1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
16	TR 2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
17	MDB 1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
18	FEEDER 1-1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
19	FEEDER 1-2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
20	SC PANEL 1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
21	TIE	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
22	MDB 2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
23	FEEDER 2-1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
24	FEEDER 2-2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
25	SC PANEL 2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
26	EMDB	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
27	FEEDER 1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
28	FEEDER 2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
29	FEEDER 3	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
30	2DB 1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		

31	2PB 1	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/		
32	2PB 2	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/		
33	2PB 3	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/		
34	GROUND TSET BOX	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/		
35	AIR FILTER	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/		
36	3DB 2	EPS Room	/	/	/	/		
37	3PB 1	EPS Room	/	/	/	/		
38	3PB 2	EPS Room	/	/	/	/		
39	3EPB 1	EPS Room	/	/	/	/		
40	3EPB 2	EPS Room	/	/	/	/		
41	4DB 1	EPS Room	/	/	/	/		
42	5DB 1	EPS Room	/	/	/	/		
43	6DB 1	EPS Room	/	/	/	/		
44	7DB 1	EPS Room	/	/	/	/		
45	8DB 1	EPS Room	/	/	/	/		
46	9DB 2	EPS Room	/	/	/	/		
47	9PB 1	EPS Room	/	/	/	/		
48	9PB 2	EPS Room	/	/	/	/		
49	9EPB 1	EPS Room	/	/	/	/		
50	9EPB 2	EPS Room	/	/	/	/		
51	10DB 1	EPS Room	/	/	/	/		
52	11DB 1	EPS Room	/	/	/	/		
53	12DB 1	EPS Room	/	/	/	/		
54	13DB 1	EPS Room	/	/	/	/		
		EPS Room	/	/	/	/		

Check By: .....

Approval of duty engineer

Approval of chief engineer .....

Date: .....

Date: 16/1/23

Date: .....

Department: Engineering

Main Distribution Board (MDB)			Pilot lamp		Braker		Circuit Braker		control panel		Remark
			R / S / T						Air filter		
No	machine code	Location	WORKING	NOT WORK	ON	OFF / TRIP	ON	OFF / TRIP	Clean	Dirty	
1	1PB1	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
2	1PB2	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
3	1LP1	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
4	1LL1	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
5	1EPB1	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
6	1ELL1	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
7	KITCHEN 200A	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
8	EMK3	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
9	EPR	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
10	EADD	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
11	ELL	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
12	LL	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
13	EJPK	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
14	JPK	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
15	TR 1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
16	TR 2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
17	MDB 1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
18	FEEDER 1-1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
19	FEEDER 1-2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
20	SC PANEL 1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
21	TIE	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
22	MDB 2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
23	FEEDER 2-1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
24	FEEDER 2-2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
25	SC PANEL 2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
26	EMDB	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
27	FEEDER 1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
28	FEEDER 2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
29	FEEDER 3	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
30	2DB 1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		

31	2PB 1	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/	/		
32	2PB 2	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/	/		
33	2PB 3	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/	/		
34	GROUND TSET BOX	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/	/		
35	AIR FILTER	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/	/		
36	3DB 2	EPS Room	/	/	/	/	/		
37	3PB 1	EPS Room	/	/	/	/	/		
38	3PB 2	EPS Room	/	/	/	/	/		
39	3EPB 1	EPS Room	/	/	/	/	/		
40	3EPB 2	EPS Room	/	/	/	/	/		
41	4DB 1	EPS Room	/	/	/	/	/		
42	5DB 1	EPS Room	/	/	/	/	/		
43	6DB 1	EPS Room	/	/	/	/	/		
44	7DB 1	EPS Room	/	/	/	/	/		
45	8DB 1	EPS Room	/	/	/	/	/		
46	9DB 2	EPS Room	/	/	/	/	/		
47	9PB 1	EPS Room	/	/	/	/	/		
48	9PB 2	EPS Room	/	/	/	/	/		
49	9EPB 1	EPS Room	/	/	/	/	/		
50	9EPB 2	EPS Room	/	/	/	/	/		
51	10DB 1	EPS Room	/	/	/	/	/		
52	11DB 1	EPS Room	/	/	/	/	/		
53	12DB 1	EPS Room	/	/	/	/	/		
54	13DB 1	EPS Room	/	/	/	/	/		
		EPS Room							

Check By.....

Approval of duty engineer.....

Approval of chief engineer.....

Date.....

Date.....

Date.....

16/2/23

Department: Engineering

Department: Engineering

Main Distribution Board (MDB)			Pilot lamp		Braker		Circuit Braker		control panel		Remark
			R / S / T						Air filter		
No	machine code	Location	WORKING	NOT WORK	ON	OFF / TRIP	ON	OFF / TRIP	Clean	Dirty	
1	1PB1	FRONT OF CCTV ROOM									
2	1PB2	FRONT OF CCTV ROOM									
3	1LP1	FRONT OF CCTV ROOM									
4	1LL1	FRONT OF CCTV ROOM									
5	1EPB1	FRONT OF CCTV ROOM									
6	1ELL1	FRONT OF CCTV ROOM									
7	KITCHEN 200A	FRONT OF KITCHEN									
8	EMK3	FRONT OF KITCHEN									
9	EPR	FRONT OF KITCHEN									
10	EADD	FRONT OF KITCHEN									
11	ELL	FRONT OF KITCHEN									
12	LL	FRONT OF KITCHEN									
13	EJPK	FRONT OF KITCHEN									
14	JPK	FRONT OF KITCHEN									
15	TR 1	ELECTRICAL ROOM F2									
16	TR 2	ELECTRICAL ROOM F2									
17	MDB 1	ELECTRICAL ROOM F2									
18	FEEDER 1-1	ELECTRICAL ROOM F2									
19	FEEDER 1-2	ELECTRICAL ROOM F2									
20	SC PANEL 1	ELECTRICAL ROOM F2									
21	TIE	ELECTRICAL ROOM F2									
22	MDB 2	ELECTRICAL ROOM F2									
23	FEEDER 2-1	ELECTRICAL ROOM F2									
24	FEEDER 2-2	ELECTRICAL ROOM F2									
25	SC PANEL 2	ELECTRICAL ROOM F2									
26	EMDB	ELECTRICAL ROOM F2									
27	FEEDER 1	ELECTRICAL ROOM F2									
28	FEEDER 2	ELECTRICAL ROOM F2									
29	FEEDER 3	ELECTRICAL ROOM F2									
30	2DB 1	ELECTRICAL ROOM F2									

31	2PB 1	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/	
32	2PB 2	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/	
33	2PB 3	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/	
34	GROUND TSET BOX	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/	
35	AIR FILTER	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/	
36	3DB 2	EPS Room	/	/	/	/	
37	3PB 1	EPS Room	/	/	/	/	
38	3PB 2	EPS Room	/	/	/	/	
39	3EPB 1	EPS Room	/	/	/	/	
40	3EPB 2	EPS Room	/	/	/	/	
41	4DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
42	5DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
43	6DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
44	7DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
45	8DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
46	9DB 2	EPS Room	/	/	/	/	
47	9PB 1	EPS Room	/	/	/	/	
48	9PB 2	EPS Room	/	/	/	/	
49	9EPB 1	EPS Room	/	/	/	/	
50	9EPB 2	EPS Room	/	/	/	/	
51	10DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
52	11DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
53	12DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
54	13DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
		EPS Room	/	/	/	/	

Check By: .....

Approval of duty eng

Approval of chief engineer .....

5/3/23

Date .....

Date .....

Date .....



Department: Engineering

Main Distribution Board (MDB)			Pilot lamp		Braker		Circuit Braker		control panel		Remark
			R / S / T						Air filter		
No	machine code	Location	WORKING	NOT WORK	ON	OFF / TRIP	ON	OFF / TRIP	Clean	Dirty	
1	1PB1	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
2	1PB2	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
3	1LP1	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
4	1LL1	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
5	1EPB1	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
6	1ELL1	FRONT OF CCTV ROOM	/		/		/		/		
7	KITCHEN 200A	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
8	EMK3	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
9	EPR	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
10	FADD	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
11	ELL	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
12	LL	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
13	EJPK	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
14	JPK	FRONT OF KITCHEN	/		/		/		/		
15	TR 1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
16	TR 2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
17	MDB 1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
18	FEEDER 1-1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
19	FEEDER 1-2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
20	SC PANEL 1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
21	TIE	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
22	MDB 2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
23	FEEDER 2-1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
24	FEEDER 2-2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
25	SC PANEL 2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
26	EMDB	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
27	FEEDER 1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
28	FEEDER 2	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
29	FEEDER 3	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		
30	2DB 1	ELECTRICAL ROOM F2	/		/		/		/		

31	2PB 1	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/	
32	2PB 2	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/	
33	2PB 3	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/	
34	GROUND TSET BOX	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/	
35	AIR FILTER	ELECTRICAL ROOM F2	/	/	/	/	
36	3DB 2	EPS Room	/	/	/	/	
37	3PB 1	EPS Room	/	/	/	/	
38	3PB 2	EPS Room	/	/	/	/	
39	3EPB 1	EPS Room	/	/	/	/	
40	3EPB 2	EPS Room	/	/	/	/	
41	4DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
42	5DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
43	6DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
44	7DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
45	8DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
46	9DB 2	EPS Room	/	/	/	/	
47	9PB 1	EPS Room	/	/	/	/	
48	9PB 2	EPS Room	/	/	/	/	
49	9EPB 1	EPS Room	/	/	/	/	
50	9EPB 2	EPS Room	/	/	/	/	
51	10DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
52	11DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
53	12DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
54	13DB 1	EPS Room	/	/	/	/	
		EPS Room	/	/	/	/	

Check By.....

Approval of duty engineer.....

Approval of chief engineer.....

Date.....

Date.....

Date.....

8/4/23



JUNE 2013

MDB 1		FEEDER 1-1			FEEDER 1-2			FEEDER 2-2					
Date	DM-M1	Guest room	2ADB1	2ADB 2	1000A Main Kitchen	2 ADB-3	IDB1	2DB1	3DB2	9DB2	BQ Kitchen	RADB1	SNMCE-IF-03
	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh
1	066420	028871	4019261	5004224	43192	917685	2049156	498666	48541	63272	1538	118434	3430
2	0708554	2080944	465091	501466	473419	914380	299415	439422	410836	63367	1002	118823	3442
3	074957	029681	464678	502357	43447	218785	299938	44009	46140	63444	1637	119200	3953
4	0758440	300763	446306	50373	44900	919697	300835	44073	46240	63559	1617	119546	3964
5	0882497	301053	463651	506090	48136	220929	300544	44136	46337	63651	1617	119895	3974
6	0886445	301081	464108	501952	48416	211030	300874	44015	46441	63765	1614	120146	3985
7	091255	302050	480587	505817	48705	21908	301951	44292	46534	63866	1615	120410	3997
8	091184	303705	479358	506856	480040	212804	301653	44344	46652	63986	1634	120320	4010
9	099450	304497	473481	507422	49357	223384	301956	44449	46742	64080	1637	120749	4022
10	003346	304499	475158	508319	49691	223956	302351	44517	46842	64228	1645	121234	4035
11	007406	305451	476556	509078	49946	224462	302458	44581	46937	64341	1656	121444	4048
12	00809	306446	477642	509827	500172	225111	303044	44610	47016	64445	1656	121636	4060
13	010023	309455	479442	510805	500600	226210	303516	44730	47125	64520	1659	121946	4074
14	011406	309844	481340	511837	501065	227238	304078	44808	47229	64614	1675	122170	4089
15	020905	309838	483074	512901	501345	228088	304615	44888	47316	64743	1706	122451	4100
16	030921	309456	484855	515605	501761	228685	305088	44953	47418	64787	1723	122385	4112
17	040802	310440	486473	514845	502093	229951	305471	45076	47592	64840	1723	122507	4123
18	046045	31147	487485	515794									
19	-2	311836	489103	515935	109578	230605	306018	45161	47720	65076	1723	123551	4145
20	-1	319619	490710	516880	109864	231512	306364	45237	47890	65106	1723	123844	4157
21	-1	313579	492333	517724	103907	232422	306814	45315	47920	65254	1740	124116	4168
22	-2	314166	495768	51864	163354	233197	307497	45402	48005	65354	1742	124409	4178
23	-1	314874	496708	519580	163898	233855	307661	45479	48133	65425	1761	124733	4189
24	-2	315530	497480	520384	164499	234593	308104	45546	48223	65524	1780	125000	4201
25	-2	316209	499073	521129	104484	235170	308515	45613	48223	65612	1787	125266	4211
26	-1	317917	501115	521060	104845	235932	308942	45702	48440	65724	1809	125587	4224
27	-2	317675	502151	522778	105070	236718	309271	45767	48529	65816	1815	126162	4234
28	-2	318509	503647	523321	105415	237464	309676	45835	48636	65928	1815	126162	4245
29	-2	319244	504973	524613	105707	238393	309985	45934	48732	66036	1815	126162	4256
30	-2	319483	506330	525540	106003	239002	310296	46009	48834	66135	1815	126771	4267
31	-2												



JUNE 2013

[illegible]



Electrical Meter Out Let

MAY 2023

MDB 1			FEEDER 1-1				FEEDER 1-2				FEEDER 2-2			
Date	DM-MI	Guest room	2ADB1	2ADB 2	1000A Main Kitchen	2 ADB-3	1DB1	2DB1	3DB2	9DB2	BQ Kitchen	RADB1	SNMCC-IP-03	
	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	
1	433919	226164	444442	440790	580061	144006	287827	445735	432231	600827	1300	108417	3601	
2	433718	226009	445435	430138	589267	145485	288201	44650	43321	60383	1308	108728	3611	
3														
4	446163	228952	448501	472134	588592	147180	288841	44816	43495	60688	1326	109440	3632	
5	446095	228972	450030	478134	591925	147876	289957	44888	43575	60758	1343	109880	3642	
6	455235	228935	441730	472014	59155	148176	290301	44968	435655	60836	1358	110130	3651	
7	459981	229421	442830	473164	59487	148496	290551	44953	43450	60911	1374	110430	3662	
8	46467	229326	442800	474664	59507	148771	290724	44928	43830	61031	1399	110830	3674	
9	469337	231724	446949	477150	59328	148970	290901	44983	43932	61167	1424	111253	3688	
10	473446	232488	448292	478507	59634	149661	291239	449259	44004	61249	1432	111516	3698	
11	479982	239266	449449	489902	59962	149335	291681	44939	44090	61338	1443	111502	3709	
12	481267	243809	450823	480808	59106	149046	291963	44955	44169	61433	1448	112030	3719	
13	485183	244528	453256	481732	59478	149354	292289	449482	44263	61539	1448	112427	3729	
14	488791	245220	453573	482565	59685	149465	292603	449544	44347	61621	1448	112862	3739	
15	492890	245932	454044	483584	59940	149895	292912	449618	44436	61713	1448	113068	3749	
16	497273	246684	454651	484651	59283	149781	293248	449694	44521	61808	1456	113413	3760	
17	501794	248415	455711	485638	59636	149528	293646	449763	44602	61898	1466	113706	3770	
18	507497	248192	456116	486641	59997	149713	293974	449820	44687	61994	1466	114039	3781	
19	510394	248850	457124	487961	59866	149826	294447	449915	44772	62083	1486	114385	3792	
20	514722	249553	458576	488689	59526	149881	294754	449978	44857	62174	1491	114722	3803	
21	517024	249366	459443	489460	59800	149849	295098	449943	44942	62269	1491	115086	3813	
22	52344	249432	460135	490565	594018	149532	295398	44958	45085	62318	1494	115432	3824	
23	52779	249507	461447	491706	592395	149827	295734	449194	45107	62444	1496	115732	3833	
24	532150	249585	462905	492717	59164	149161	296075	449269	45245	62541	1497	116061	3844	
25	536632	250309	463658	493736	59038	149125	296517	449342	45296	62631	1521	116355	3855	
26	541193	251072	464728	494708	59340	149325	296859	449424	45369	62723	1529	116652	3866	
27	544593	251704	465674	495515	59592	149581	297147	449488	45457	62809	1529	116978	3876	
28	548523	252415	466872	496313	59860	149468	297443	449596	45546	62893	1532	117256	3885	
29	552627	253136	46791	497335	59660	149204	297836	449630	45634	62980	1532	117498	3896	
30	557049	253857	468740	498355	59492	149003	298267	449708	45731	63069	1543	117746	3907	
31	562011	25469	469716	499410	59799	148874	298711	449791	45840	63174	1571	118120	3918	

Engineer sign

Engineer sign

12



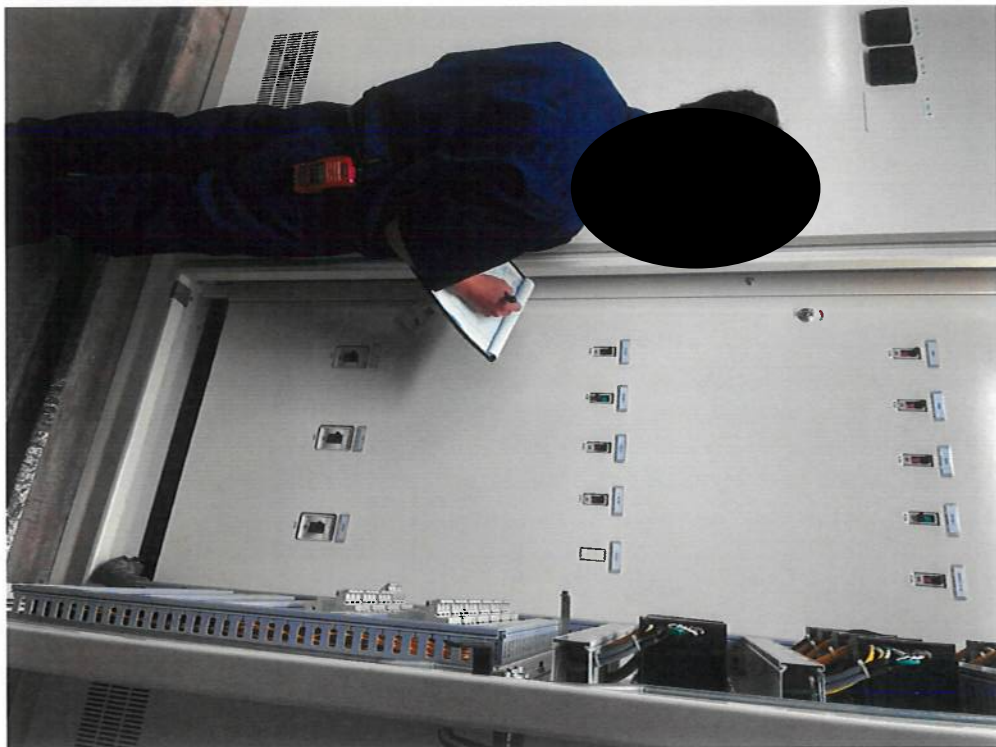
Electrical Meter Out Let

MAY 2023

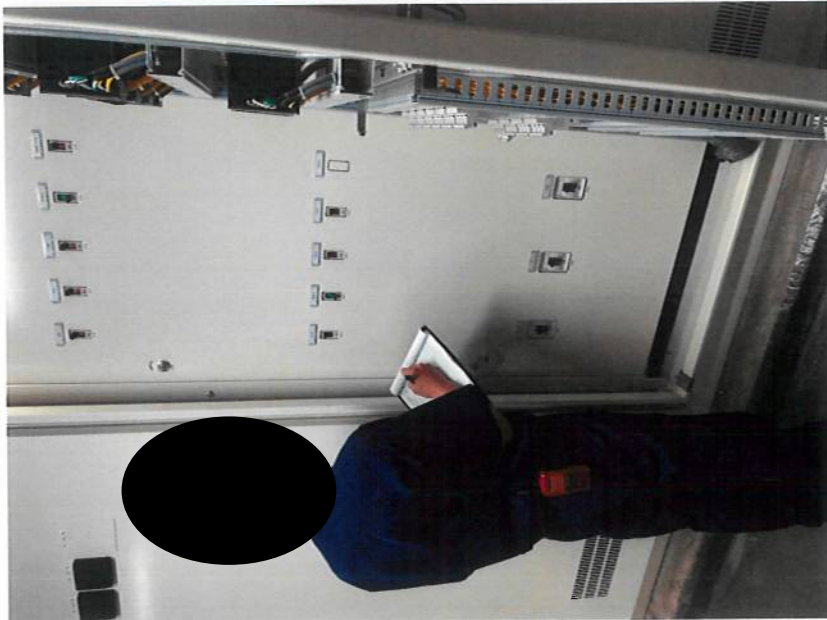
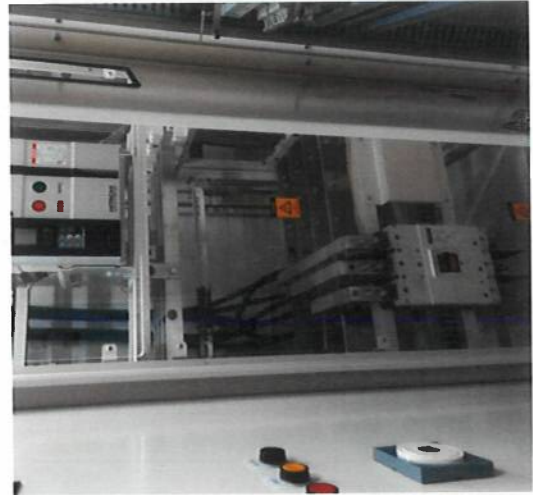
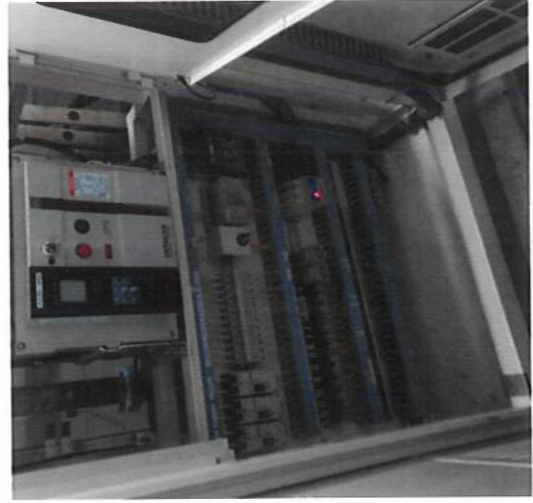
FEEDER 2-2		FEEDER -2-1		MDB2	EMDB	FEEDER-3	Laundry							
Date	1PB-LD	RMDB3	RADB2	EMDB	DM-M2	DM-M	200A Kitchen	1PB-LD	FOR 1PB-LD					
	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh	Kwh					
1	92137	10438	330361	33589	3345	338732	231601	92699	1683					
2	92306	10456	331235	337302	11556	3380646	231688	929442	1690					
3														
4	93046	10409	333549	338897	21105	33821244	232091	93620	1692					
5	93921	10519	334269	3384625	93679	3380972	233537	93822	1700					
6	93491	10532	335469	338615	29677	3381767	234187	94036	1703					
7	93451	10546	337000	3388251	30244	3388677	234834	94340	1706					
8	93951	10564	338650	3391027	32277	3390631	235367	94560	1709					
9	94469	10582	339691	339950	24641	339364	236145	94709	1713					
10	94378	10599	340681	3393746	48921	3396161	236777	94936	1715					
11	94686	10617	341973	3396695	63564	3399051	237441	95263	1719					
12	94027	10634	342711	3397386	57656	3398753	238027	95488	1722					
13	95254	10651	344677	3399177	62192	339896	238627	95781	1726					
14	95550	10664	344562	339896	66386	3398316	239260	96115	1731					
15	95788	10682	345632	3398736	70851	3394157	239894	96317	1734					
16	96084	10699	346390	3394582	79908	3396005	240552	96613	1738					
17	96285	10716	347486	3396461	86084	3393826	241193	96854	1742					
18	96489	10734	348207	3398277	82676	339407	241819	97060	1746					
19	96787	10750	350087	339812	89380	3391543	242277	97354	1749					
20	97006	10767	351376	339866	93752	339284	243083	97568	1753					
21	97251	10785	352656	339847	98439	3395696	243781	97764	1756					
22	97395	10799	354018	3394552	99568	3397023	244425	97914	1759					
23	97586	10820	355054	3394237	10244	3398699	244927	98144	1762					
24	97803	10838	356178	339137	112043	339066	245608	98381	1766					
25	98014	10856	357243	339581	116578	3392424	246235	98589	1770					
26	98195	10873	358330	339293	121134	3394208	246863	98834	1773					
27	98444	10887	359273	3394529	125276	3395775	247458	99051	1777					
28	98711	10902	360154	3396312	129401	3397460	248089	99270	1779					
29	98914	10919	361029	3398118	133537	3399257	248711	99490	1782					
30	99089	10937	362091	3399110	137918	3391350	249354	99675	1784					
31	99308	10957	363246	339881	142919	3393323	250041	99862	1786					

10

10







ภาคผนวกที่ 13

---

ใบแจ้งค่าบริการการเก็บขยะมูลฝอย



บริษัท อมตะ วอเตอร์ จำกัด - สำนักงานใหญ่  
AMATA WATER COMPANY LIMITED  
700/2 หมู่ 1 ต.คลองตำหรุ อ.เมืองชลบุรี จ.ชลบุรี 20000  
700/2 MOO 1 KLONGTAMRU,  
MUANG CHONBURI, CHONBURI 20000

# BILLING NOTE

Bill To : DGTJA001

RI Contract : CMNK01278

บจ.ไทย-เจแปนีส อมตะ

700/333 หมู่ที่ 1 ตำบลคลองตำหรุ อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี 20000

Invoice No	Invoice Date	Amount	VAT	Total Amount	Due Date
AWTIV230400686	01-Apr-2023	550.00	38.50	588.50	21-Apr-2023
AWTIV230400687	01-Apr-2023	36,504.00	2,555.28	39,059.28	21-Apr-2023
AWTIV230400688	01-Apr-2023	9,661.39	676.30	10,337.69	21-Apr-2023

TOTAL

49,985.47

ผู้รับใบวางบิล \_\_\_\_\_

ผู้วางบิล \_\_\_\_\_

วันจ่ายชำระเงิน \_\_\_\_\_

## วิธีการชำระเงิน:

- ชำระด้วยตนเองที่ อาคาร อมตะ เซอร์วิส เซ็นเตอร์ ชั้น 1 วันจันทร์ ถึง วันศุกร์ เวลา 9:00 - 16:00 น.
- ชำระโดยโอนเงินเข้าบัญชี บริษัท อมตะ วอเตอร์ จำกัด ตามบัญชี ดังนี้  
ธนาคารกสิกรไทย สาขานนทบุรีตัดใหม่ ประเภทออมทรัพย์ เลขที่ 028-2-74400-7  
ธนาคารกสิกรไทย สาขานาคมนครสมุทรสาคร ประเภทออมทรัพย์ เลขที่ 397-2-48169-5  
ธนาคารกรุงเทพ สาขานาคมนครสมุทรสาคร ประเภทออมทรัพย์ เลขที่ 626-0-17807-1

กรณีมีข้อสงสัย กรุณาติดต่อฝ่ายบัญชีลูกหนี้ หมายเลขโทรศัพท์ 038-939007 เบอร์ต่อ 210-213

## ใบแจ้งหนี้/ใบกำกับภาษี

## INVOICE/TAX INVOICE

รหัสลูกค้า/Customer Code: DGTJA001

ชื่อ/Name:

บจ.ไทย-เจแปนีส อมตะ

ที่อยู่/Address:

700/333 หมู่ที่ 1 ตำบลคลองตำหรุ อำเภอเมืองชลบุรี  
จังหวัดชลบุรี 20000

เลขที่/No:

AWTIV230400686

วันที่/Date:

01/04/2023

Credit Term: 20D

กำหนดชำระ/Due Date: 21/04/2023

สถานที่/Location

อ้างอิง/Ref.

AWTSOV230411782

สาขา/Branch : 00000

แฟกซ์/Fax:

Contract/Meter : CMNK01278MM

รายการ Description	จำนวน QTY	หน่วยนับ UOM	ราคาต่อหน่วย Unit Price	จำนวนเงิน (บาท) Amount (Baht)
MM08001 METER MAINTENANCE NK	1.00000	MONTH	550.00	550.00

ประจำเดือน 03/2023 #

Water Meter Size 4 Inches

WHT 3 % = 16.50

WHT รวม

16.50 บาท

รวมสุทธิ

572.00 บาท

โปรดแนบ "ใบแจ้งหนี้/ลดหนี้" มาด้วยทุกครั้งชำระเงิน/Counter payment is required Invoice/Credit Note	รวมเงิน/Sub Total	550.00
	ภาษีมูลค่าเพิ่ม/Vat	38.50
	รวมเงินทั้งสิ้น/Total	588.50

บาท/BAHT : FIVE HUNDRED EIGHTY EIGHT AND 50/100

รายละเอียดการชำระเงิน/Payment Detail



Please make cross cheque payable to "Amata Water Co.,Ltd." within due date. AW will stop supplying water in case of late payment and interest charges calculated under IEAT's formula must be paid before AW connects the tap water services.

Email your payment detail to Lamai@amata.com Tel.038-939007 Ext. 212 Any fee that occur from financial institute will be entitle to sender.

ผู้รับสินค้า/บริการ/Customer

ผู้จัดทำ/Issue by

ผู้รับมอบอำนาจ/Authorized Signature

## ใบแจ้งหนี้/ใบกำกับภาษี

## INVOICE/TAX INVOICE

รหัสลูกค้า/Customer Code: DGTJA001

ชื่อ/Name:

บจ.ไทย-เจแปนนิส อมตะ

ที่อยู่/Address:

700/333 หมู่ที่ 1 ตำบลคลองตำหรุ อำเภอเมืองชลบุรี  
จังหวัดชลบุรี 20000

เลขที่/No:

AWTIV230400687

วันที่/Date:

01/04/2023

Credit Term: 20D

กำหนดชำระ/Due Date: 21/04/2023

สถานที่/Location

อ้างอิง/Ref.

AWTSOV230411783

สาขา/Branch : 00000

แฟกซ์/Fax:

Contract/Meter : CMNK01278TW

รายการ Description	จำนวน QTY	หน่วยนับ UOM	ราคาต่อหน่วย Unit Price	จำนวนเงิน (บาท) Amount (Baht)
-----------------------	--------------	-----------------	----------------------------	----------------------------------

TW04001 TREATED WATER NK	1,521.00000	M3	24.00	36,504.00
--------------------------	-------------	----	-------	-----------

ประจำเดือน 03/2023 จำนวนหน่วยที่ใช้ # 1521

จัดครั้งแรก 25/02/2023 20708

จัดครั้งหลัง 25/03/2023 22229

WHT รวม 0.00 บาท รวมสุทธิ 39,059.28 บาท

โปรดแนบ "ใบแจ้งหนี้/ลดหนี้" มาด้วยทุกครั้งที่ชำระเงิน/Counter payment is required Invoice/Credit Note	รวมเงิน/Sub Total	36,504.00
	ภาษีมูลค่าเพิ่ม/Vat	2,555.28
	รวมเงินทั้งสิ้น/Total	39,059.28

บาท/BAHT : THIRTY NINE THOUSAND FIFTY NINE AND 28/100

## รายละเอียดการชำระเงิน/Payment Detail

Please make cross cheque payable to "Amata Water Co.,Ltd." within due date. AW will stop supplying water in case of late payment and interest charges calculated under IEAT's formula must be paid before AW connects the tap water services.



Email your payment detail to Lamai@amata.com Tel.038-939007 Ext. 212 Any fee that occur from financial institute will be entitle to sender.

ผู้รับสินค้า/บริการ/Customer

ผู้จัดทำ/Issue by

ผู้รับมอบอำนาจ/Authorized Signature



## ใบแจ้งหนี้/ใบกำกับภาษี

## INVOICE/TAX INVOICE

รหัสลูกค้า/Customer Code: DGTJA001

ชื่อ/Name:

บจ.ไทย-เจแปนีส อมตะ

ที่อยู่/Address:

700/333 หมู่ที่ 1 ตำบลคลองตำหรุ อำเภอเมืองชลบุรี  
จังหวัดชลบุรี 20000

เลขที่/No:

AWTIV230400688

วันที่/Date:

01/04/2023

Credit Term: 20D

กำหนดชำระ/Due Date: 21/04/2023

สถานที่/Location

อ้างอิง/Ref.

AWTSOV230411784

สาขา/Branch : 00000

แฟกซ์/Fax:

Contract/Meter : CMNK01278TWW

รายการ Description	จำนวน QTY	หน่วยนับ UOM	ราคาต่อหน่วย Unit Price	จำนวนเงิน (บาท) Amount (Baht)
-----------------------	--------------	-----------------	----------------------------	----------------------------------

WW05001 WASTE WATER TREATMENT NK

1,216.80000

M3

7.94

9,661.39

ประจำเดือน 03/2023 จำนวนหน่วยที่ใช้ # 1216.8

WHT 3 % = 289.84

WHT รวม

289.84 บาท

รวมสุทธิ

10,047.85 บาท

โปรดแนบ "ใบแจ้งหนี้/ลดหนี้" มาด้วยทุกครั้งชำระเงิน/Counter payment is required Invoice/Credit Note

รวมเงิน/Sub Total	9,661.39
ภาษีมูลค่าเพิ่ม/Vat	676.30
รวมเงินทั้งสิ้น/Total	10,337.69

บาท/BAHT : TEN THOUSAND THREE HUNDRED THIRTY SEVEN AND 69/100

รายละเอียดการชำระเงิน/Payment Detail



Please make cross cheque payable to "Amata Water Co.,Ltd." within due date. AW will stop supplying water in case of late payment and interest charges calculated under IEAT's formula must be paid before AW connects the tap water services.

Email your payment detail to Lamai@amata.com Tel.038-939007 Ext. 212 Any fee that occur from financial institute will be entitle to sender.

ผู้รับสินค้า/บริการ/Customer

ผู้จัดทำ/Issue by

ผู้รับมอบอำนาจ/Authorized Signature

## ใบแจ้งหนี้

## INVOICE

รหัสลูกค้า/Customer Code: DGTJA001

ชื่อ/Name: บริษัท ไทย-เจแปนีส อมตะ จำกัด

ที่อยู่/Address: 700/333 ม.1 ต.คลองตำหรุ

อ.เมืองชลบุรี จ.ชลบุรี

20000

เลขที่/No:

AFSIU230601851

วันที่/Date:

25/06/2023

Credit Term: 30 Days

กำหนดชำระ/Due Date: 25/07/2023

สถานที่/Location

อ้างอิง/Ref.

AFSSOU230612762

สาขา/Branch : 00000

แฟกซ์/Fax:

Contract/Meter : NKTJA00100SG

รายการ Description	จำนวน QTY	หน่วยนับ UOM	ราคาต่อหน่วย Unit Price	จำนวนเงิน (บาท) Amount (Baht)
-----------------------	--------------	-----------------	----------------------------	----------------------------------

SG00001 ค่ากำจัดขยะ

72.00000

TUB

150.00

10,800.00

เดือน มิ.ย. 66

WHT 3 % = 324.00

WHT รวม

324.00 บาท

รวมสุทธิ

11,232.00 บาท

โปรดแนบ "ใบแจ้งหนี้/ลดหนี้" มาด้วยทุกครั้งที่ยื่นชำระเงิน/Counter payment is required Invoice/Credit Note	รวมเงิน/Sub Total	10,800.00
กรุณานำภาษี ณ ที่จ่าย ค่าเช่า 5% ค่าบริการ 3% ค่าสินค้าไม่สามารถหัก ณ ที่จ่ายได้	ภาษีมูลค่าเพิ่ม/Vat	756.00
หากชำระเกินกำหนด จะคิดดอกเบี้ย 15% ต่อปี	รวมเงินทั้งสิ้น/Total	11,556.00

บาท/BAHT : ELEVEN THOUSAND FIVE HUNDRED FIFTY SIX AND 00/100

รายละเอียดการชำระเงิน/Payment Detail

เช็คส่งจ่าย/โอนเข้าบัญชี "บริษัท อมตะ ฟาซิลิตี้ เซอร์วิส จำกัด" หรือ ชำระด้วยตนเอง

- นิคมฯอมตะนคร ที่สนง.อมตะนคร ชั้น 1 จ.-ศ. 9.00-16.00 น. หรือ โอนบ/ช ธ.กรุงเทพ สาขาซอยนิคมฯอมตะนคร S/A 582-0-25599-9 แจ้งโอน kanokwan@amata.com โทร.038-939007 ต่อ 213

- นิคมฯ อมตะซิตี้ ที่สนง. อมตะซิตี้ ชั้น 1 จ.-ศ. 9.00-16.00 น. หรือโอนบ/ช ธ.กรุงเทพ สาขาเทศบาลโก้ โลดัส อมตะนคร ชลบุรี S/A 607-7-00099-7 แจ้งโอน คุณวรรณพร : billing4@amata.com

โทร.038-939007 ต่อ 512 ค่าธรรมเนียมผู้โอนเป็นผู้รับผิดชอบ

ผู้รับสินค้า/บริการ/Customer

ผู้จัดทำ/Issue by

ผู้รับมอบอำนาจ/Authorized Signature

แบบฟอร์มบันทึกปริมาณขยะจากโรงงานอุตสาหกรรม  
นิคมอุตสาหกรรมอมตะซิตี้ ชลบุรี  
ประจำเดือน 21 พ.ค. 2566 - 20 มิ.ย. 2566



1. ข้อมูลทั่วไป : รหัสลูกค้า DGTJA001 ชื่อลูกค้า บริษัท ไทย-เจแปนนิส อมตะ จำกัด-โรงแรมนิโก้

2. ข้อมูลเกี่ยวกับปริมาณขยะ

วันที่	ชนิดขยะ	รวม	หน่วย	เจ้าหน้าที่เก็บขยะ	เจ้าหน้าที่โรงงาน	เวลาเข้า	เวลาออก
22/05/2566	ขยะมูลฝอย	6.00	ถัง	ช่างรัฐ แสนคำ	System	10:30:48	10:40:26
24/05/2566	ขยะมูลฝอย	4.00	ถัง	ช่างรัฐ แสนคำ	System	10:32:19	10:39:43
26/05/2566	ขยะมูลฝอย	5.00	ถัง	ช่างรัฐ แสนคำ	System	10:22:18	10:28:06
29/05/2566	ขยะมูลฝอย	5.00	ถัง	ช่างรัฐ แสนคำ	System	10:33:36	10:43:36
31/05/2566	ขยะมูลฝอย	5.00	ถัง	ช่างรัฐ แสนคำ	System	10:33:59	10:40:34
02/06/2566	ขยะมูลฝอย	6.00	ถัง	ช่างรัฐ แสนคำ	System	10:29:35	10:39:02
05/06/2566	ขยะมูลฝอย	6.00	ถัง	ช่างรัฐ แสนคำ	System	09:40:32	09:50:44
07/06/2566	ขยะมูลฝอย	5.00	ถัง	ช่างรัฐ แสนคำ	System	10:20:52	10:32:06
09/06/2566	ขยะมูลฝอย	5.00	ถัง	ช่างรัฐ แสนคำ	System	10:36:37	10:42:49
12/06/2566	ขยะมูลฝอย	6.00	ถัง	ช่างรัฐ แสนคำ	System	10:33:54	10:42:14
14/06/2566	ขยะมูลฝอย	6.00	ถัง	ช่างรัฐ แสนคำ	System	10:37:15	10:44:25
16/06/2566	ขยะมูลฝอย	6.00	ถัง	ช่างรัฐ แสนคำ	System	10:51:59	10:52:03
19/06/2566	ขยะมูลฝอย	7.00	ถัง	ช่างรัฐ แสนคำ	System	10:28:41	10:38:13
รวม		ขยะมูลฝอย : 72.00 ถัง					

AG-EN-WI-002-1

หมายเหตุ :

1. เอกสารนี้ออกโดยโปรแกรมคุ้มค่าและจะถูกใช้แทนใบกำกับการขนส่งขยะมูลฝอยฉบับเดิม โดยจะเริ่มใช้ตั้งแต่วันที่ 21 มีนาคม 2564 เป็นต้นไป

2. บริษัท อมตะ ฟาซิลิตี้ เซอร์วิส จำกัด ได้เปลี่ยนการบันทึกปริมาณขยะในใบกำกับการขนส่งโดยใช้ "โปรแกรมคุ้มค่า"

ท่านสามารถลงทะเบียนใช้งานโปรแกรมได้ที่ <https://afsmanifest.koomkah.com>

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมที่ คุณศิริพรเพ็ญ Tel. 092-2750007 หรือที่ Line Official ID : @afswaste



บริษัท อมตะ วอเตอร์ จำกัด - สำนักงานใหญ่  
AMATA WATER COMPANY LIMITED  
700/2 หมู่ 1 ต.คลองตำหรุ อ.เมืองชลบุรี จ.ชลบุรี 20000  
700/2 MOO 1 KLONGTAMRU,  
MUANG CHONBURI, CHONBURI 20000

# BILLING NOTE

Bill To : DGTJA001

RI Contract : CMNK01278

บจ.ไทย-เจแปนนิส อมตะ

700/333 หมู่ที่ 1 ตำบลคลองตำหรุ อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี 20000

Invoice No	Invoice Date	Amount	VAT	Total Amount	Due Date
AWTIV230700685	01-Jul-2023	550.00	38.50	588.50	21-Jul-2023
AWTIV230700686	01-Jul-2023	45,360.00	3,175.20	48,535.20	21-Jul-2023
AWTIV230700687	01-Jul-2023	11,642.40	814.97	12,457.37	21-Jul-2023

TOTAL 61,581.07

ผู้รับใบวางบิล \_\_\_\_\_

ผู้วางบิล \_\_\_\_\_

วันจ่ายชำระเงิน \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## วิธีการชำระเงิน:

1. ชำระด้วยตนเองที่ อาคาร อมตะ เซอร์วิส เซ็นเตอร์ ชั้น 1 วันจันทร์ ถึง วันศุกร์ เวลา 9:00 - 16:00 น.

2. ชำระโดยนำเงินเข้าบัญชี บริษัท อมตะ วอเตอร์ จำกัด ตามบัญชี ดังนี้

ธนาคารกสิกรไทย สาขาก่อนแพร่นครวัดใหม่ ประเภทออมทรัพย์ เลขที่ 028-2-74400-7

ธนาคารกสิกรไทย สาขานิคมอุตสาหกรรมอมตะนคร ประเภทออมทรัพย์ เลขที่ 397-2-48169-5

ธนาคารกรุงเทพ สาขานิคมอุตสาหกรรมอมตะซิตี้ ประเภทออมทรัพย์ เลขที่ 626-0-17807-1

กรณีมีข้อสงสัย กรุณาติดต่อฝ่ายบัญชีลูกหนี้ หมายเลขโทรศัพท์ 038-939007 เบอร์ต่อ 210-213



## ใบแจ้งหนี้/ใบกำกับภาษี

## INVOICE/TAX INVOICE

รหัสลูกค้า/Customer Code: DGTJA001

ชื่อ/Name:

บจ.ไทย-เจแปนนีส อมตะ

ที่อยู่/Address:

700/333 หมู่ที่ 1 ตำบลคลองตำหรุ อำเภอเมืองชลบุรี  
จังหวัดชลบุรี 20000

เลขที่/No:

AWTIV230700685

วันที่/Date:

01/07/2023

Credit Term: 20D

กำหนดชำระ/Due Date: 21/07/2023

สถานที่/Location

อ้างอิง/Ref.

AWTSOV230722972

สาขา/Branch : 00000

Contract/Meter : CMNK01278MM

รายการ Description	จำนวน QTY	หน่วยนับ UOM	ราคาต่อหน่วย Unit Price	จำนวนเงิน (บาท) Amount (Baht)
-----------------------	--------------	-----------------	----------------------------	----------------------------------

MM08001 METER MAINTENANCE NK

1.00000

MONTH

550.00

550.00

ประจำเดือน 06/2023 #

Water Meter Size 4 Inches

WHT 3 % = 16.50

WHT รวม

16.50 บาท

รวมสุทธิ

572.00 บาท

โปรดแนบ "ใบแจ้งหนี้/ลดหนี้" มาด้วยทุกครั้งชำระหนี้/Counter payment is required Invoice/Credit Note	รวมเงิน/Sub Total	550.00
	ภาษีมูลค่าเพิ่ม/Vat	38.50
	รวมเงินทั้งสิ้น/Total	588.50

บาท/BAHT : FIVE HUNDRED EIGHTY EIGHT AND 50/100

รายละเอียดการชำระเงิน/Payment Detail



Please make cross cheque payable to "Amata Water Co.,Ltd." within due date. AW will stop supplying water in case of late payment and interest charges calculated under IEAT's formula must be paid before AW connects the tap water services.

Email your payment detail to Lamai@amata.com Tel.038-939007 Ext. 212 Any fee that occur from financial institute will be entitle to sender.

ผู้รับสินค้า/บริการ/Customer

ผู้จัดทำ/Issue by

ผู้รับมอบอำนาจ/Authorized Signature





บริษัท อมตะ วอเตอร์ จำกัด

AMATA WATER COMPANY LIMITED

700/2 หมู่ 1 ต.คลองตำหรุ อ.เมืองชลบุรี จ.ชลบุรี 20000 โทร. +66 3893-9007 แฟกซ์. +66 3893-9001

700/2 MOO 1 KLONGTAMRU, MUANG CHONBURI, CHONBURI 20000 Tel. +66 3893-9007 Fax. +66 3893-9001

สาขา/Branch : 00000

ต้นฉบับ

ORIGINAL

## ใบแจ้งหนี้/ใบกำกับภาษี

## INVOICE/TAX INVOICE

รหัสลูกค้า/Customer Code: DGTJA001

ชื่อ/Name: บจ.ไทย-เจแปนีส อมตะ

ที่อยู่/Address: 700/333 หมู่ที่ 1 ตำบลคลองตำหรุ อำเภอเมืองชลบุรี  
จังหวัดชลบุรี 20000

เลขที่/No:

AWTIV230700686

วันที่/Date:

01/07/2023

Credit Term: 20D

กำหนดชำระ/Due Date: 21/07/2023

สถานที่/Location

อ้างอิง/Ref.

AWTSOV230722973

สาขา/Branch : 00000

แฟกซ์/Fax:

Contract/Meter : CMNK01278TW

รายการ Description	จำนวน QTY	หน่วยนับ UOM	ราคาต่อหน่วย Unit Price	จำนวนเงิน (บาท) Amount (Baht)
-----------------------	--------------	-----------------	----------------------------	----------------------------------

TW04001 TREATED WATER NK

1,890.00000

M3

24.00

45,360.00

ประจำเดือน 06/2023 จำนวนหน่วยที่ใช้ # 1890

จุดติดตั้งก่อน 25/05/2023 25375

จุดติดตั้งหลัง 25/06/2023 27265

WHT รวม

0.00 บาท

รวมสุทธิ

48,535.20

บาท

โปรดแนบ "ใบแจ้งหนี้/ลดหนี้" มาด้วยทุกครั้งชำระหนี้/Counter payment is required Invoice/Credit Note	รวมเงิน/Sub Total	45,360.00
	ภาษีมูลค่าเพิ่ม/Vat	3,175.20
	รวมเงินทั้งสิ้น/Total	48,535.20

บาท/BAHT : FORTY EIGHT THOUSAND FIVE HUNDRED THIRTY FIVE AND 20/100

รายละเอียดการชำระเงิน/Payment Detail



Please make cross cheque payable to "Amata Water Co.,Ltd." within due date. AW will stop supplying water in case of late payment and interest charges calculated under IEAT's formula must be paid before AW connects the tap water services.

Email your payment detail to Lamai@amata.com Tel.038-939007 Ext. 212 Any fee that occur from financial institute will be entitle to sender.

ผู้รับสินค้า/บริการ/Customer

ผู้จัดทำ/Issue by

ผู้รับมอบอำนาจ/Authorized Signature

## ใบแจ้งหนี้/ใบกำกับภาษี

## INVOICE/TAX INVOICE

รหัสลูกค้า/Customer Code: DGTJA001

ชื่อ/Name: บจ.ไทย-เจแปนีส อมตะ

ที่อยู่/Address: 700/333 หมู่ที่ 1 ตำบลคลองตำหรุ อำเภอเมืองชลบุรี  
จังหวัดชลบุรี 20000

เลขที่/No:

AWTIV230700687

วันที่/Date:

01/07/2023

Credit Term: 20D

กำหนดชำระ/Due Date: 21/07/2023

สถานที่/Location

อ้างอิง/Ref.

AWTSOV230722974

สาขา/Branch : 00000

แฟกซ์/Fax:

Contract/Meter : CMNK01278TWW

รายการ Description	จำนวน QTY	หน่วยนับ UOM	ราคาต่อหน่วย Unit Price	จำนวนเงิน (บาท) Amount (Baht)
-----------------------	--------------	-----------------	----------------------------	----------------------------------

WW05001 WASTE WATER TREATMENT NK

1,512.00000

M3

7.70

11,642.40

ประจำเดือน 06/2023 จำนวนหน่วยที่ใช้ # 1512

WHT 3 % = 349.27

WHT รวม

349.27 บาท

รวมสุทธิ

12,108.10 บาท

โปรดแนบ "ใบแจ้งหนี้/ลดหนี้" มาด้วยทุกครั้งชำระหนี้/Counter payment is required Invoice/Credit Note	รวมเงิน/Sub Total	11,642.40
	ภาษีมูลค่าเพิ่ม/Vat	814.97
	รวมเงินทั้งสิ้น/Total	12,457.37

บาท/BAHT : TWELVE THOUSAND FOUR HUNDRED FIFTY SEVEN AND 37/100

รายละเอียดการชำระเงิน/Payment Detail



Please make cross cheque payable to "Amata Water Co.,Ltd." within due date. AW will stop supplying water in case of late payment and interest charges calculated under IEAT's formula must be paid before AW connects the tap water services.

Email your payment detail to Lamai@amata.com Tel.038-939007 Ext. 212 Any fee that occur from financial institute will be entitle to sender.

ผู้รับสินค้า/บริการ/Customer

ผู้จัดทำ/Issue by

ผู้รับมอบอำนาจ/Authorized Signature

ภาคผนวกที่ 14

---

ใบแจ้งค่าบริการการจำหน่ายขยะรีไซเคิล



## RECEIPT/TAX INVOICE

POS - Cash  
Thailand

Receipt/Tax Invoice 2303-FP-005722  
Room Number 9912  
Date Of Issue 27/03/23 04:03  
Folio Number

Tax ID

Description	Accommodation and Services
Cash 2303-FP-005722	
Amount before VAT	897.20 THB
VAT	62.80 THB
Total Amount(Including VAT)	960.00 THB
NON-VAT amount	0.00 THB
Total	960.00 THB
Payment Method	9000 - Cash

Signature

Cashier: FORASA,E

## GUEST FOLIO

POS - Cash  
Thailand

Room No. : 9912  
 Arrival : 26/03/23  
 Departure : 27/03/23  
 Page No. : 1 of 1  
 Folio No. :  
 Conf. No. : 33536  
 Cashier No. : FORASA  
 User ID :  
 No. of guests : 1/0  
 (Adult/Child)

Membership No. :  
 A/R Number :  
 Group Code :  
 Company Name :

Date	Description	Ref./Supplement	Charges(THB)	Credits(THB)
27/03/23	Miscellaneous (Vat)		897.20	
27/03/23	Miscellaneous (VAT)		62.80	
27/03/23	Cash			960.00
Total :			960.00	960.00
Balance :			0.00	

Amount Before VAT	897.20 THB
VAT 7%	62.80 THB
Total Include VAT	960.00 THB
NON-VAT Amount	0.00 THB
Net Balance	960.00 THB


REF NO. \_\_\_\_\_

DATE 27/3/23

GUEST'S NAME Recycle waste ROOM NO. 9912

- ☐ DEPOSIT / ADVANCE RECEIPE  
☐ REFUND ☐ REBATE/ADJUST  
☐ TRANSPORTATION  
☐ MISCELLANEOUS CHARGE

DESCRIPTION	AMOUNT
Recyclable waste	960
TOTAL	960

ISSUED BY	GUEST'S SIGNATURE	APPROVED BY
		

ent that the indicated person,

Chier Signature

i District, Chonburi 20000  
 Head Office



mrs vat

Count Recyclable Waste

Date : 27 Mar 23

No.	Description	Price	Quality	Total	Remark
1	เศษกระดาษ				
2	ลังกระดาษ	2	$23 + 34 + 5 + 7 + 7 + 4 + 5 + 2 + 4 + 4 + 7 + 6 + 6 + 2 = 116 \times 2 = 232$		
3	พลาสติกสี	3	2	6	
4	ขวดพลาสติกใส	3	$9 + 4 + 5 + 5 + 5 + 5 + 5 + 5 + 3 = 51 \times 3 = 153$		
5	กระป๋องเหล็ก				
6	กระป๋องเบียร์	15	5	45	
7	ขวดแก้ว	0.50	$9 + 5 + 4 + 9 + 18 + 17 + 26 + 16 + 14 + 22 + 20 = 154 \times 0.50 = 77$		
8	ถังพลาสติก				
9	ถังดับเพลิง + ขวด	13	$17 + 4 = 21 \times 13 = 273$		
10	กล่องพลาสติก	3	1	3	
11	<del>กระดาษ</del>				
12	กล่อง	4	$8 + 24 = 32 \times 4 = 128$		
Grand Total					947 = 960

mx n n 2

Count By: [Redacted]

Supply [Redacted]

Post 4900  
7402



## RECEIPT/TAX INVOICE

POS - Cash  
Thailand

Receipt/Tax Invoice 2304-FP-006124

Room Number 9912

Date Of Issue 19/04/23 03:04

Folio Number

Tax ID

Description	Accommodation and Services
-------------	----------------------------

Cash 2304-FP-006124

Amount before VAT	536.45 THB
VAT	37.55 THB
Total Amount(Including VAT)	574.00 THB
NON-VAT amount	0.00 THB
Total	574.00 THB
Payment Method	9000 - Cash

Signature

Cashier: FOPASI,E

## GUEST FOLIO

POS - Cash  
Thailand

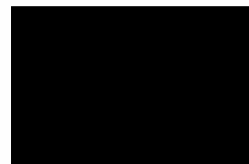
Room No. : 9912  
 Arrival : 18/04/23  
 Departure : 19/04/23  
 Page No. : 1 of 1  
 Folio No. :  
 Conf. No. : 35748  
 Cashier No. : FOPASI  
 User ID :  
 No. of guests : 1/ 0  
 (Adult/Child)

Membership No. :  
 A/R Number :  
 Group Code :  
 Company Name :

Date	Description	Ref./Supplement	Charges(THB)	Credits(THB)
19/04/23	Miscellaneous (Vat)		536.45	
19/04/23	Miscellaneous (VAT)		37.55	
19/04/23	Cash			574.00
Total :			574.00	574.00
Balance :			0.00	

Amount Before VAT	536.45 THB
VAT 7%	37.55 THB
Total Include VAT	574.00 THB
NON-VAT Amount	0.00 THB
Net Balance	574.00 THB

I agree that my liability for this bill is not waived and agree to be held personally liable in the event that the indicated person, company or association fails to pay for any part or the full amount of the charges.



Guest Signature

Cashier Signature

Count Recyclable Waste

Date : 19/4/23 ~~22 Mar 23~~

No.	Description	Price	Quality	Total	Remark
1	เศษกระดาษ				
2	ลังกระดาษ	2.	25+9+21+29+19+13	= 116	262.-
3	พลาสติกสี	3	3+5	= 8	24.-
4	ขวดพลาสติกใส	3.	24+18.	= 42	126.-
5	กระป๋องเหล็ก	1.5	2	= 2	3.-
6	กระป๋องเบียร์	15	3	= 3	45.-
7	ขวดแก้ว	0.5	14+12+26+14+17+30+22+8	= 143	71.5
8	ถังพลาสติก (160V)	4	17+1	= 18.	72.-
9					7
10					
11					
12					
Grand Total					<del>573.50</del>

Count By: [REDACTED]

เงิน 574.-

Supply : [REDACTED]

กระดาษ 37-14 + 37-14

ลัง 37-14.

ขวด 43-14 + 33-14 + 27-14

แก้ว 28-14 + 26-14 + 40-14 + 28-14 + 31-14 + 44-14 + 36-14 + 22-14

ถัง



## RECEIPT/TAX INVOICE

POS - Cash  
Thailand

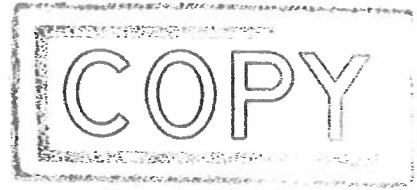
Receipt/Tax Invoice 2305-FP-006811  
Room Number 9912  
Date Of Issue 18/05/23 06:05  
Folio Number

Tax ID

Description		Accommodation and Services	
Cash		2305-FP-006811	
Amount before VAT		853.27	THB
VAT		59.73	THB
Total Amount(Including VAT)		913.00	THB
NON-VAT amount		0.00	THB
Total		913.00	THB
Payment Method	9000 - Cash		

Signature

Cashier: FOPILA,E



## GUEST FOLIO

POS - Cash  
Thailand

Room No. : 9912  
 Arrival : 17/05/23  
 Departure : 18/05/23  
 Page No. : 1 of 1  
 Folio No. :  
 Conf. No. : 37553  
 Cashier No. : FOPILA  
 User ID :  
 No. of guests : 1/ 0  
 (Adult/Child)

Membership No. :  
 A/R Number :  
 Group Code :  
 Company Name :

Date	Description	Ref./Supplement	Charges(THB)	Credits(THB)
18/05/23	Miscellaneous (Vat)		853.27	
18/05/23	Miscellaneous (VAT)		59.73	
<b>Total :</b>			<b>913.00</b>	<b>0.00</b>
<b>Balance :</b>			<b>913.00</b>	

<b>Amount Before VAT</b>	<b>853.27 THB</b>
<b>VAT 7%</b>	<b>59.73 THB</b>
<b>Total Include VAT</b>	<b>913.00 THB</b>
<b>NON-VAT Amount</b>	<b>0.00 THB</b>
<b>Net Balance</b>	<b>913.00 THB</b>

I agree that my liability for this bill is not waived and agree to be held personally liable in the event that the indicated person, company or association fails to pay for any part or the full amount of the charges.

\_\_\_\_\_  
Guest Signature

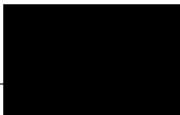
\_\_\_\_\_  
Cashier Signature

## Count Recyclable Waste

Date : 18 May 23

No.	Description	Price	Quality	Total	Remark
1	เศษกระดาษ	1.5	8	12.	
2	ลังกระดาษ	2	187	374	
3	พลาสติกสี	3	28	84	
4	ขวดพลาสติกใส	3	92	276	
5	กระป๋องเหล็ก	1.5	13	19.50.	
6	กระป๋องเบียร์				
7	ขวดแก้ว	0.5	296	148	
8	ถังพลาสติก				
9					
10					
11					
12					
Grand Total				913.50	

รวม 913 กิโลกรัม.

Count By: 

Supply: 

---

เอกสารการตรวจเช็คการทำงานของระบบปรับอากาศภายในอาคาร





[illegible]

68	F-F1-17	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Lobby
67	F-F1-18	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Lobby
66	F-F1-19	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Lobby
65	F-F1-20	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Lobby
70	F-F1-21	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Lobby
71	F-F1-22	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Lobby
72	F-F1-28-1	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	Smoking Room Lobby
73	F-F1-01	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Restaurant
74	F-F1-02	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Restaurant
75	F-F1-03	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Restaurant
76	F-F1-04	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Restaurant
77	F-F1-05	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Restaurant
78	F-F1-06	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Restaurant
79	F-F1-07	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Restaurant
80	F-F1-08	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Restaurant
81	F-F1-10	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Restaurant
82	F-F1-11	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Restaurant
83	F-F1-12	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Restaurant
84	F-F1-14	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Restaurant
85	F-F1-15	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Restaurant
86	F-F1-16	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Restaurant
87	F-F1-09	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	Private Room Soli
88	F-F1-13	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	Private Room Soli
89	F-F1-101	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	Kiosk
90	F-F1-101-1	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	Kiosk
91	F-F1-102	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	Laundry Lobby
92	F-F1-98-1	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	Bank Front Office
93	F-F1-99	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Lounge Lobby
94	F-F1-20	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Main Hall

2nd floor

1	F-F2-02	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	S&M office
2	F-F2-03	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	S&M office
3	F-F2-04	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	S&M office
4	F-F2-05-1	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	Executive office
5	F-F2-05-2	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	Executive office
6	F-F2-06	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	F&B office
7	F-F2-07	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	F&B office
8	F-F2-07-1	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	F&B office
9	F-F2-08	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	HR office
10	F-F2-08-1	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	HR office
11	F-F2-17	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	IT room
12	F-F2-18	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	IT room
13	F-F2-19	Mitsubishi	PLEY-P80VEM	IT room
14	F-F2-35	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Loker Male
15	F-F2-36	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Loker Male
16	F-F2-39	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Loker Female
17	F-F2-40	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	Loker Female
18	F-F2-45	Mitsubishi	PLEY-P100VEM	ENG room
19	F-F2-46	Mitsubishi	PLEY-P40VEM	ENG room
20	F-F2-47	Mitsubishi	PLEY-P40VEM	ENG room
21	F-F2-20	Mitsubishi	PLEY-P50VEM	Corridor F2
22	F-F2-21	Mitsubishi	PLEY-P50VEM	Corridor F2
23	F-F2-32	Mitsubishi	PLEY-P50VEM	Corridor F2
24	F-F2-33	Mitsubishi	PLEY-P50VEM	Corridor F2
25	F-F2-34	Mitsubishi	PLEY-P50VEM	Corridor F2

3th floor







13	F-FIS-10	Mitsubishi	PEFY-P50VMS	Room 519	V	V
14	F-FIS-20	Mitsubishi	PEFY-P50VMS	Room 520	V	V
15	F-FIS-21	Mitsubishi	PEFY-P50VMS	Room 521	V	V
16	F-FIS-22	Mitsubishi	PEFY-P50VMS	Room 522	V	V
17	F-FIS-23	Mitsubishi	PEFY-P50VMS	Room 523	V	V
18	F-FIS-24	Mitsubishi	PEFY-P50VMS	Room 524	V	V
19	F-FIS-25	Mitsubishi	PEFY-P50VMS	Room 525	V	V
20	F-FIS-26	Mitsubishi	PEFY-P50VMS	Room 526	V	V
21	F-FIS-27	Mitsubishi	PEFY-P50VMS	Room 527	V	V
22	F-FIS-28	Mitsubishi	PEFY-P50VMS	Room 528	V	V
23	F-FIS-29	Mitsubishi	PEFY-P50VMS	Room 529	V	V
24	F-FIS-30	Mitsubishi	PEFY-P50VMS	Room 530	V	V
25	F-FIS-31	Mitsubishi	PEFY-P50VMS	Room 531	V	V
26	F-FIS-32	Mitsubishi	PEFY-P50VMS	Corridor F5	V	V
27	F-FIS-33	Mitsubishi	PEFY-P50VMS	Corridor F5	V	V
28	F-FIS-34	Mitsubishi	PEFY-P50VMS	Corridor F5	V	V

6th Floor









Department: Engineering			Filter		Remark
No	machine code	Location	Clean	Not clean	
1	F-F/1-81	Main kitchen	/		
2	F-F/1-82	Main kitchen	/		
3	F-F/1-83	Main kitchen	/		
4	F-F/1-86	Main kitchen	/		
5	F-F/1-87	Main kitchen	/		
6	F-F/1-88	Main kitchen	/		
7	F-F/1-89	Main kitchen	/		
8	F-F/1-90	Main kitchen	/		
9	F-F/1-91	Main kitchen	/		
10	F-F/1-92	Main kitchen	/		
11	F-F/1-93	Main kitchen	/		
12	F-F/1-94	Main kitchen	/		
13	F-F/1-95	Main kitchen	/		

Check By.....

Approval of duty engineer.....

Date.....

Date.....

Department: Engineering			Filter		Remark
No	machine code	Location	Clean	Not clean	
1	F-F/1-81	Main kitchen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	F-F/1-82	Main kitchen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	F-F/1-83	Main kitchen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	F-F/1-86	Main kitchen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	F-F/1-87	Main kitchen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	F-F/1-88	Main kitchen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	F-F/1-89	Main kitchen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	F-F/1-90	Main kitchen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	F-F/1-91	Main kitchen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	F-F/1-92	Main kitchen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	F-F/1-93	Main kitchen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	F-F/1-94	Main kitchen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	F-F/1-95	Main kitchen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Check By.....

Approval of duty engineer.....

Date.....

Date.....

Department: Engineering			Filter		Remark
No	machine code	Location	Clean	Not clean	
1	F-F/1-81	Main kitchen	/		
2	F-F/1-82	Main kitchen	/		
3	F-F/1-83	Main kitchen	/		
4	F-F/1-86	Main kitchen	/		
5	F-F/1-87	Main kitchen	/		
6	F-F/1-88	Main kitchen	/		
7	F-F/1-89	Main kitchen	/		
8	F-F/1-90	Main kitchen	/		
9	F-F/1-91	Main kitchen	/		
10	F-F/1-92	Main kitchen	/		
11	F-F/1-93	Main kitchen	/		
12	F-F/1-94	Main kitchen	/		
13	F-F/1-95	Main kitchen	/		

Check By. [REDACTED]

Approval of duty engineer.....

Date.....

Date.. [REDACTED] .....

Department: Engineering			Filter		Remark
No	machine code	Location	Clean	Not clean	
1	F-F/1-81	Main kitchen	/		
2	F-F/1-82	Main kitchen	/		
3	F-F/1-83	Main kitchen	/		
4	F-F/1-86	Main kitchen	/		
5	F-F/1-87	Main kitchen	/		
6	F-F/1-88	Main kitchen	/		
7	F-F/1-89	Main kitchen	/		
8	F-F/1-90	Main kitchen	/		
9	F-F/1-91	Main kitchen	/		
10	F-F/1-92	Main kitchen	/		
11	F-F/1-93	Main kitchen	/		
12	F-F/1-94	Main kitchen	/		
13	F-F/1-95	Main kitchen	/		

Check By.....

Approval of duty engineer.....

Date.....

Date.....



ภาคผนวกที่ 16

---

สัดส่วนคนงานท้องถิ่น

## จำนวนพนักงานปัจจุบันโดยแบ่งตามสัดส่วนของจังหวัดภูมิลำเนา

จังหวัด	จำนวนพนักงาน
เชียงราย	1
เลย	2
กทม	2
กรุงเทพมหานคร	1
กำแพงเพชร	1
ขอนแก่น	1
จันทบุรี	1
ฉะเชิงเทรา	5
ชลบุรี	18
ชัยนาท	2
ชัยภูมิ	1
นครราชสีมา	3
นครสวรรค์	1
นนทบุรี	1
บุรีรัมย์	1
ปทุมธานี	1
พิจิตร	1
ภูเก็ต	1
มหาสารคาม	2
ร้อยเอ็ด	1
ระนอง	1
ราชบุรี	1
ลำปาง	1
ศรีสะเกษ	2
สกลนคร	2
สมุทรสงคราม	1
สระบุรี	1
สุโขทัย	2
สุรินทร์	4
หนองคาย	1
อำนาจเจริญ	2
อุดรธานี	2
ญี่ปุ่น	3
<b>Grand Total</b>	<b>70</b>

ภาคผนวกที่ 17

---

ใบผ่านการอบรมหลักสูตรสุขภาพอาหาร



เลขที่ ๑๒๔๙๙๐๐๕๕๘๓๘๐-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า



ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๖



ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๙

ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)





เลขที่ ๑๑๒๙๗๐๐๑๖๗๓๕๓-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า



ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๖



ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด



เลขที่ ๑๒๐๐๑๐๑๘๗๑๘๓๖-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า



ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๖



ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๙

ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)



เลขที่ ๒๑๒๙๗๐๐๐๐๖๙๔๓-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า



ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๖



ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด



เลขที่ ๓๓๒๑๐๐๑๔๒๗๘๖-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า



ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๖



ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด



เลขที่ ๑๔๔๙๙๐๐๒๘๘๐๑๑-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า



ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๖



ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๙  
ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)





เลขที่ ๒๓๓๙๒๐๐๐๐๑๐๗๐-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า



ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๖



ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด



เลขที่ ๑๔๘๐๙๐๐๐๓๐๔๓-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า



ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๖



ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด



เลขที่ ๑๖๔๐๕๐๐๑๔๗๖๑๕-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า



ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๖



ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด



เลขที่ ๑๓๑๑๒๐๐๐๔๔๖๕๒-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า



ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๖



ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๙  
ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)



เลขที่ ๑๑๐๑๔๐๐๖๒๒๐๔๐-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า



ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๗ กรกฎาคม ๒๕๖๖



ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด





เลขที่ ๑๒๐๐๑๐๖๕๔๐๗๖-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า

นางสาว อภษฎาญ์ เจือจันทร์

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

(.....)  
  


(นายยุทธนา บุราณรัมย์)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)



เลขที่ ๑๓๒๔๔๐๐๐๒๔๔๑๓-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า

นาย นัฐพงษ์ ศิริอนันต์

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

  
(.....)

(นายยุทธนา บุราณรัมย์)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)



เลขที่ ๑๒๒๙๙๐๐๓๗๑๔๗๖-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า

นาย มนตรี แสนยศ

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๕



(.....)

(นายยุทธนา บุราณมัย)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)



เลขที่ ๓๓๐๐๔๐๐๖๓๙๑๓๒-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า

นาย จักรกฤษณ์ เทพโคกสูง

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

  
(.....)

(นายยุทธนา บุราณรัมย์)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)



เลขที่ ๑๓๒๙๙๐๑๒๑๗๙๐๙-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า

นางสาว พิรามน ทองย้อย

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

  
(.....)

(นายยุทธนา บุราณรัมย์)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)





เลขที่ ๑๔๗๑๒๐๐๑๖๘๘๔๙-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า

นาย อนุชา ช่างสอน

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

  
(.....)

(นายยุทธนา บุราณรัมย์)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)



เลขที่ ๑๔๓๐๕๐๐๓๒๗๐๑๑-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า

นางสาว นุชนาถ ทองใบ

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

  
(.....)

(นายยุทธนา บุราณรัมย์)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)



เลขที่ ๑๔๑๐๖๐๐๓๕๐๐๗๔-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า

นางสาว วรรณิศา เมืองใต้

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

  
(.....)

(นายยุทธนา บุราณรัมย์)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)



เลขที่ ๑๔๕๑๑๐๑๒๙๕๕๓๒-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า

นางสาว จริญญา บุญเฟื่อง

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

  
(.....)

(นายยุทธนา บุราณรัมย์)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)



เลขที่ ๑๒๑๙๘๐๐๑๕๕๘๑๐-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า

นางสาว นฤมล ประมวล

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

  
(.....)

(นายยุทธนา บุราณรัมย์)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)





เลขที่ ๓๓๖๐๑๐๐๕๕๙๙๗๔-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า

นางสาว รัตนดา ฤทธิ์กำลัง

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๕



(.....)

(นายยุทธนา บุราณมัย)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด



เลขที่ ๓๓๑๑๐๐๕๑๖๒๑๒-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า

นาย ปรัชวัฒน์ พชสิทธิ์

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๕



(.....)

(นายยุทธนา บุราณรัมย์)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)



เลขที่ ๑๑๑๙๙๐๐๖๓๙๙๘-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า

นาย ธเนศ บุญท้วม

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๕



(.....)

(นายยุทธนา บุราณรัมย์)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)



เลขที่ ๑๗๕๙๙๐๐๓๒๗๑๓-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า

นางสาว วิมลรัตน์ ดีสนั่น

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๕



(.....)

(นายยุทธนา บุราณรัมย์)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)



เลขที่ ๓๔๔๐๘๐๐๘๘๙๙๙๒-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙  
ขอรับรองว่า

นาง สิมิлян ยานูวงศ์

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๕



(.....)

(นายยุทธนา บุราณมัย)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกอบรม บริษัท โอเซน จำกัด

วันหมดอายุ ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : [www.ozenme.com](http://www.ozenme.com)



ภาคผนวกที่ 18

---

ผลการตรวจเช็คคุณภาพน้ำสระว่ายน้ำ

# Swimming Pool Log Sheet

QA (10.1.1 c)

Strating Date:...../...../.....

WEEK:..... Ending Date:...../...../.....

Date: 1/4/23		Date: 2/4/23		Date: 3/4/23		Date: 4/4/23		Date: 5/4/23		Date: 6/4/23		Date: 7/4/23	
DAILY TEST		AF		Ni		AF		Ni		AF		Ni	
TIME		AF		Ni		AF		Ni		AF		Ni	
PH 7.2 - 7.6 Ideal		5.8	5.4	5.6	5.2	5.8	5.4	6.0	5.8	6.0	5.8	5.8	6.0
Chlorine 1.0 - 1.5 Ideal		2.0	1.2	1.8	1.2	2.0	1.8	2.2	1.8	2.4	2.2	2.2	2.4
Cyanuric Acid 30 - 50 ppm.		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salt Level 2500 - 3500 ppm.		2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500
Water Temperature °C		26.4	25.1	26.8	25.8	27.0	26.1	27.4	26.4	27.1	26.1	25.8	26.1
Air Tempearture °C		34.2	33.1	35.1	33.4	35.2	34.2	34.2	33.2	34.2	32.4	34.4	33.2
Chlorine Generator No.1 On / Off		ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON
Chlorine Generator No.2 On / Off		ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON
Total Alkalinite ( 75-150 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Calcium Hardness ( 200 - 500 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TDS ( 1000 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Back Wash Sand Filter		1											
Superchlorinated 90% (Kg)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Check by :													
Duty Engineer :													

Remark :

ถ้าค่า PH ต่ำกว่า 7.2 นำมาเติมกรด ต้องเติม Soda Ash โดยให้ ละลาย Soda Ash จำนวน 3 Kgs. กับน้ำ 30 ลิตร คนให้ละลายแล้วทิ้งไว้ให้ตกตะกอน จากนั้นตักน้ำส่วนที่ใสสะอาดให้ท่วมสระ

ถ้าค่า PH สูงกว่า 7.6 นำมาเติมเป็นด่าง ต้องเติม กรดเกลือ โดยใช้กรดเกลือค่อยๆ เติมลงใน surge tank ครั้งละประมาณ 1 แก้วน้ำ ( อยาลืม ! ต้องสวมชุดป้องกันร่างกายด้วย )

ถ้าค่า Cyanuric เกิน 80 ppm ต้องทำการลดระดับน้ำให้ต่ำกว่าขอบบ่อน้ำลึก ประมาณ 5 CM. จากนั้นจึงเติมน้ำใหม่เข้าไปจนถึงระดับปกติ แล้วcheck ค่าอีกครั้ง

ถ้ายังสูงอยู่ก็ให้ทำอีกครั้งจนกว่าค่า กรด Cyanuric จะอยู่ในเกณฑ์ปกติ

อย่าลืม ! Shock Dosage ด้วย Chlorine 90 % ทุกคืน วันพฤหัสบดี จำนวน 2 Kgs. พร้อมปิดระบบ Chlorine Generator และ ชุดควบคุม Chlorine feed

# Swimming Pool Log Sheet

QA (10.1.1 c)

Strating Date:...../...../.....

WEEK:..... EndingDate:...../...../.....

Date: 8/4/23		Date: 9/4/23		Date: 10/4/23		Date: 11/4/23		Date: 12/4/23		Date: 13/4/23		Date: 14/4/23	
DAILY TEST		AF		Ni		AF		Ni		AF		Ni	
TIME													
PH 7.2 - 7.6 Ideal		6.0	5.4	5.8	5.6	6.0	5.8	5.6	5.4	5.6	5.4	5.4	5.6
Chlorine 1.0 - 1.5 Ideal		2.6	2.7	2.8	2.6	2.4	2.6	2.6	2.6	2.8	2.7	2.8	2.6
Cyanuric Acid 30 - 50 ppm.		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salt Level 2500 - 3500 ppm.		2400	2400	2500	2400	2500	2500	2500	2500	2400	2500	2500	2500
Water Temperature °C		26.1	26.4	26.7	26.2	26.1	26.2	26.4	26.1	26.4	26.2	25.1	24.4
Air Tempearture °C		35.8	34.9	35.0	34.1	34.2	33.9	34.1	33.9	34.1	35.0	36.0	35.1
Chlorine Generator No.1 On / Off		ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON
Chlorine Generator No.2 On / Off		ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON
Total Alkalinite ( 75-150 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Calcium Hardness ( 200 - 500 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TDS ( 1000 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Back Wash Sand Filter		1								Backwash			
Superchlorinated 90% (Kg)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Check by :													
Duty Engineer :													

Remark :

ถ้าค่า PH ต่ำกว่า 7.2 นำมีค่าเป็นกรด ต้องเติม Soda Ash โดยให้ ละลาย Soda Ash จำนวน 3 Kgs. กับน้ำ 30 ลิตร คนให้ละลายแล้วทิ้งไว้ให้ตกตะกอน จากนั้นตักน้ำส่วนที่ใสสะอาดให้หัวสระ

ถ้าค่า PH สูงกว่า 7.6 นำมีค่าเป็นด่าง ต้องเติม กรดเกลือ โดยใช้กรดเกลือค่อยๆ เติมลงใน surge tank ครั้งละประมาณ 1 แก้วน้ำ (อย่าลืม ! ต้องสวมชุดป้องกันร่างกายด้วย )

ถ้าค่า Cyanuric เกิน 80 ppm ต้องทำการลดระดับน้ำให้ต่ำกว่าขอบบ่อน้ำลึก ประมาณ 5 CM. จากนั้นจึงเติมน้ำใหม่เข้าไปจนถึงระดับปกติ แล้วcheck ค่าอีกครั้ง

ถ้ายังสูงอยู่ก็ให้ทำอีกครั้งจนกว่าค่า กรด Cyanuric จะอยู่ในเกณฑ์ปกติ

อย่าลืม ! Shock Dosage ด้วย Chlorine 90 % ทุกคืน วันพฤหัสบดี จำนวน 2 Kgs. พร้อมปิดระบบ Chlorine Generator และ ชุดควบคุม Chlorine feed

# Swimming Pool Log Sheet

Strating Date:...../...../.....

QA (10.1.1 c)

WEEK:.....EndingDate:...../...../.....

Date: 15/4/23		Date: 16/4/23		Date: 17/4/23		Date: 18/4/23		Date: 19/4/23		Date: 20/4/23		Date: 21/4/23			
DAILY TEST		AF		Ni		AF		Ni		AF		Ni			
TIME															
PH 7.2 - 7.6 Ideal		6.2	5.8	6.4	6.0	6.2	5.8	6.0	6.1	6.0	6.0	6.0	6.2	5.8	
Chlorine 1.0 - 1.5 Ideal		2.6	2.8	2.6	2.8	2.8	2.8	3.0	2.8	2.8	2.8	2.6	2.8	2.8	
Cyanuric Acid 30 - 50 ppm.		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Salt Level 2500 - 3500 ppm.		2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	
Water Temperature °C		26.1	25.2	25.6	26.2	25.9	25.4	25.6	25.8	25.4	25.4	25.4	25.4	25.2	
Air Tempearture °C		36.1	34.9	35.9	34.5	35.1	36.2	35.4	35.8	36.0	35.1	35.8	34.2	36.1	
Chlorine Generator No.1 On / Off		ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	
Chlorine Generator No.2 On / Off		ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	
Total Alkalinite ( 75-150 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Calcium Hardness ( 200 - 500 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
TDS ( 1000 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Back Wash Sand Filter		1		-		-		Backwash		-		-		-	
Superchlorinated 90% (Kg)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Check by :															
Duty Engineer :															

Remark :

ถ้าค่า PH ต่ำกว่า 7.2 นำมีค่าเป็นกรด ต้องเติม Soda Ash โดยให้ ละลาย Soda Ash จำนวน 3 Kgs. กับน้ำ 30 ลิตร คนให้ละลายแล้วทิ้งไว้ให้ตกตะกอน จากนั้นตักน้ำส่วนที่ใสสะอาดให้หัวสระ

ถ้าค่า PH สูงกว่า 7.6 นำมีค่าเป็นด่าง ต้องเติม กรดเกลือ โดยใช้กรดเกลือค่อยๆ เติมลงใน surge tank ครั้งละประมาณ 1 แก้วน้ำ ( อยาลืม ! ต้องสวมชุดป้องกันร่างกายด้วย )

ถ้าค่า Cyanuric เกิน 80 ppm ต้องทำการลดระดับน้ำให้ต่ำกว่าขอบบ่อน้ำลึก ประมาณ 5 CM. จากนั้นจึงเติมน้ำใหม่เข้าไปจนถึงระดับปกติ แล้วcheck ค่าอีกครั้ง

ถ้ายังสูงอยู่ก็ให้ทำอีกครั้งจนกว่าค่า กรด Cyanuric จะอยู่ในเกณฑ์ปกติ

อย่าลืม ! Shock Dosage ด้วย Chlorine 90 % ทุกคืน วันพฤหัสบดี จำนวน 2 Kgs. พร้อมปิดระบบ Chlorine Generator และ ชุดควบคุม Chlorine feed

# Swimming Pool Log Sheet

Strating Date:...../...../.....

QA (10.1.1 c)

WEEK:.....EndingDate:...../...../.....

Date: 22/4/22...		Date: 22/4/22...		Date: 24/4/22...		Date: 25/4/22...		Date: 26/4/22...		Date: 27/4/22...		Date: 28/4/22...	
DAILY TEST		AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni
TIME													
PH 7.2 - 7.6 Ideal		6.0	6.2	6.0	6.0	6.0	5.8	6.2	6.0	6.0		6.0	6.0
Chlorine 1.0 - 1.5 Ideal		2.8	2.8	2.8	2.8	2.6	2.6	2.8	2.6	2.8	2.8	2.8	2.8
Cyanuric Acid 30 - 50 ppm.		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salt Level 2500 - 3500 ppm.		2600	2600	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2000	2500	2000	2500
Water Temperature °C		26.0	25.1	26.7	26.4	26.4	26.0	26.1	26.4	26.4	23.1	26.1	23.4
Air Tempearture °C		36.4	33.1	36.1	33.2	36.4	32.9	35.9	33.1	36.4	32.9	36.5	34.1
Chlorine Generator No.1 On / Off		ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON
Chlorine Generator No.2 On / Off		ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON
Total Alkalinite ( 75-150 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Calcium Hardness ( 200 - 500 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TDS ( 1000 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Back Wash Sand Filter		1		-		-		Backwash					
Superchlorinated 90% (Kg)													
Check by :													
Duty Engineer :													

Remark :

ถ้าค่า PH ต่ำกว่า 7.2 น้ำมีค่าเป็นกรด ต้องเติม Soda Ash โดยให้ ละลาย Soda Ash จำนวน 3 Kgs. กับน้ำ 30 ลิตร คนให้ละลายแล้วทิ้งไว้ให้ตกตะกอน จากนั้นตักน้ำส่วนที่ใสสะอาดในหัวสระ

ถ้าค่า PH สูงกว่า 7.6 น้ำมีค่าเป็นด่าง ต้องเติม กรดเกลือ โดยใช้กรดเกลือค่อยๆ เติมลงใน surge tank ครั้งละประมาณ 1 แก้วน้ำ ( อยาลืม ! ต้องสวมชุดป้องกันร่างกายด้วย )

ถ้าค่า Cyanuric เกิน 80 ppm ต้องทำการลดระดับน้ำให้ต่ำกว่าขอบบ่อน้ำลึก ประมาณ 5 CM. จากนั้นจึงเติมน้ำใหม่เข้าไปจนถึงระดับปกติ แล้วcheck ค่าอีกครั้ง

ถ้ายังสูงอยู่ก็ให้ทำอีกครั้งจนกว่าค่า กรด Cyanuric จะอยู่ในเกณฑ์ปกติ

อย่าลืม ! Shock Dosage ด้วย Chlorine 90 % ทุกคืน วันพฤหัสบดี จำนวน 2 Kgs. พร้อมปิดระบบ Chlorine Generator และ ชุดควบคุม Chlorine feed



# Swimming Pool Log Sheet

QA (10.1.1 c)

Strating Date:...../...../.....

WEEK:..... EndingDate:...../...../.....

Date: 29/4/23		Date: 30/4/23		Date: .....		Date: .....		Date: .....		Date: .....		Date: .....		Date: .....	
DAILY TEST		AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni
TIME															
PH 7.2 - 7.6 Ideal		6.0	6.0	6.2	6.0										
Chlorine 1.0 - 1.5 Ideal		3.0	2.8	3.0	3.0										
Cyanuric Acid 30 - 50 ppm.		—	—	—	—										
Salt Level 2500 - 3500 ppm.		2500	2500	2500	2500										
Water Temperature °C		26.4	27.1	27.4	26.5										
Air Tempearture °C		26.4	23.1	26.5	32.9										
Chlorine Generator No.1 On / Off		ON	ON	ON	ON										
Chlorine Generator No.2 On / Off		ON	ON	ON	ON										
Total Alkalinite ( 75-150 ppm )		—	—	—	—										
Calcium Hardness ( 200 - 500 ppm )		—	—	—	—										
TDS ( 1000 ppm )		—	—	—	—										
Back Wash Sand Filter		1													
Superchlorinated 90% (Kg)															
Check by :															
Duty Engineer :															

Remark :

ถ้าค่า PH ต่ำกว่า 7.2 น้ำมีค่าเป็นกรด ต้องเติม Soda Ash โดยให้ ละลาย Soda Ash จำนวน 3 Kgs. กับน้ำ 30 ลิตร คนให้ละลายแล้วทิ้งไว้ให้ตกตะกอน จากนั้นตักน้ำส่วนที่ใสสะอาดให้หัวสระ

ถ้าค่า PH สูงกว่า 7.6 น้ำมีค่าเป็นด่าง ต้องเติม กรดเกลือ โดยใช้กรดเกลือค่อยๆ เติมลงใน surge tank ครั้งละประมาณ 1 แก้วน้ำ ( อย่าลืม ! ต้องสวมชุดป้องกันร่างกายด้วย )

ถ้าค่า Cyanuric เกิน 80 ppm ต้องทำการลดระดับน้ำให้ต่ำกว่าขอบบ่อน้ำลึก ประมาณ 5 CM. จากนั้นจึงเติมน้ำใหม่เข้าไปจนถึงระดับปกติ แล้วcheck ค่าอีกครั้ง

ถ้ายังสูงอยู่ก็ให้ทำอีกครั้งจนกว่าค่า กรด Cyanuric จะอยู่ในเกณฑ์ปกติ

อย่าลืม ! Shock Dosage ด้วย Chlorine 90 % ทุกคืน วันพฤหัสบดี จำนวน 2 Kgs. พร้อมปิดระบบ Chlorine Generator และ ชุดควบคุม Chlorine feed

# Swimming Pool Log Sheet

Strating Date:...../...../.....

QA (10.1.1 c)

WEEK:.....EndingDate:...../...../.....

Date: 1/5/23		Date: 2/6/23		Date: 3/6/23		Date: 4/5/23		Date: 5/5/23		Date: 6/5/23		Date: 7/5/23	
DAILY TEST		AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni
TIME													
PH 7.2 - 7.6 Ideal		7.8	7.6	7.8	7.8	8.0	7.8	7.8	7.8	8.0	7.8	8.0	7.6
Chlorine 1.0 - 1.5 Ideal		3.0	3.0	2.8	2.8	2.8	3.0	2.8	3.0	3.0	3.0	3.0	2.8
Cyanuric Acid 30 - 50 ppm.		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salt Level 2500 - 3500 ppm.		2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500
Water Temperature °C		28.1	26.2	30.0	27.4	28.4	26.2	28.4	26.2	28.6	27.2	28.2	26.5
Air Tempearture °C		36.0	34.1	37.2	33.2	33.1	30.2	32.1	32.1	32.5	32.1	34.6	32.4
Chlorine Generator No.1 On / Off		ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON
Chlorine Generator No.2 On / Off		ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON
Total Alkalinite ( 75-150 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Calcium Hardness ( 200 - 500 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TDS ( 1000 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Back Wash Sand Filter		1						Backwash					
Superchlorinated 90% (Kg)													
Check by :													
Duty Engineer :													

Remark :

ถ้าค่า PH ต่ำกว่า 7.2 น้ำมีค่าเป็นกรด ต้องเติม Soda Ash โดยให้ละลาย Soda Ash จำนวน 3 Kgs. กับน้ำ 30 ลิตร คนให้ละลายแล้วทิ้งไว้ในถังตกตะกอน จากนั้นตักน้ำส่วนที่ใสสะอาดในหัวสระ

ถ้าค่า PH สูงกว่า 7.6 น้ำมีค่าเป็นด่าง ต้องเติม กรดเกลือ โดยใช้กรดเกลือค่อยๆ เติมลงใน surge tank ครั้งละประมาณ 1 แก้วน้ำ ( อยาลืม ! ต้องสวมชุดป้องกันร่างกายด้วย )

ถ้าค่า Cyanuric เกิน 80 ppm ต้องทำการลดระดับน้ำให้ต่ำกว่าขอบบ่อน้ำลึก ประมาณ 5 CM. จากนั้นจึงเติมน้ำใหม่เข้าไปจนถึงระดับปกติ แล้วcheck ค่าอีกครั้ง

ถ้ายังสูงอยู่ก็ให้ทำอีกครั้งจนกว่าค่า กรด Cyanuric จะอยู่ในเกณฑ์ปกติ

อยาลืม ! Shock Dosage ด้วย Chlorine 90 % ทุกคืน วันพฤหัสบดี จำนวน 2 Kgs. พร้อมเปิดระบบ Chlorine Generator และ ชุดควบคุม Chlorine feed

# Swimming Pool Log Sheet

QA (10.1.1 c)

Strating Date:...../...../.....

WEEK:..... EndingDate:...../...../.....

Date: 8/5/22		Date: 9/5/22		Date: 10/5/22		Date: 11/5/22		Date: 12/5/22		Date: 13/5/22		Date: 14/5/22	
DAILY TEST		AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni
TIME													
PH 7.2 - 7.6 Ideal		7.6	7.4	6.0	7.8	8.0	7.8	7.8	7.6	7.8	7.6	7.6	7.6
Chlorine 1.0 - 1.5 Ideal		3.0	3.0	8.0	2.8	3.0	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	3.0	2.8
Cyanuric Acid 30 - 50 ppm.		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salt Level 2500 - 3500 ppm.		2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500
Water Temperature °C		27.4	26.2	27.8	27.1	28.3	26.2	30.1	30.0	31.1	30.1	27.4	27.3
Air Tempearture °C													
Chlorine Generator No.1 On / Off		ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON
Chlorine Generator No.2 On / Off		ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON
Total Alkalinite ( 75-150 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Calcium Hardness ( 200 - 500 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TDS ( 1000 ppm )		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Back Wash Sand Filter		1				Backwash							
Superchlorinated 90% (Kg)													
Check by :													
Duty Engineer :													

Remark :

ถ้าค่า PH ต่ำกว่า 7.2 น้ำมีค่าเป็นกรด ต้องเติม Soda Ash โดยให้ละลาย Soda Ash จำนวน 3 Kgs. กับน้ำ 30 ลิตร คนให้ละลายแล้วทิ้งไว้ให้ตกตะกอน จากนั้นตักน้ำส่วนที่ใสสะอาดให้หัวสระ

ถ้าค่า PH สูงกว่า 7.6 น้ำมีค่าเป็นด่าง ต้องเติม กรดเกลือ โดยใช้กรดเกลือค่อยๆ เติมลงใน surge tank ครั้งละประมาณ 1 แก้วน้ำ ( อยาลืม ! ต้องสวมชุดป้องกันร่างกายด้วย )

ถ้าค่า Cyanuric เกิน 80 ppm ต้องทำการลดระดับน้ำให้ต่ำกว่าขอบบ่อน้ำลึก ประมาณ 5 CM. จากนั้นจึงเติมน้ำใหม่เข้าไปจนถึงระดับปกติ แล้วcheck ค่าอีกครั้ง

ถ้ายังสูงอยู่ก็ให้ทำอีกครั้งจนกว่าค่า กรด Cyanuric จะอยู่ในเกณฑ์ปกติ

อยาลืม ! Shock Dosage ด้วย Chlorine 90 % ทุกคืน วันพฤหัสบดี จำนวน 2 Kgs. พร้อมปิดระบบ Chlorine Generator และ ชุดควบคุม Chlorine feed

# Swimming Pool Log Sheet

QA (10.1.1 c)

Strating Date:...../...../.....

WEEK:..... Ending Date:...../...../.....

		Date: 16/5/23			Date: 17/5/23			Date: 18/5/23			Date: 19/5/23			Date: 20/5/23			Date: 21/5/23			Date: 22/5/23		
DAILY TEST		Sun			Mon			Tue			Wed			Thu			Fri			Sat		
TIME		AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni	
PH 7.2 - 7.6 Ideal			7.8			7.8		8.0	8.2		8.1	7.8			7.6			7.4		8.2	8.2	
Chlorine 1.0 - 1.5 Ideal			2.8			3.0		0.05	3.2		0.05	2.6			2.4			2.4		3.0	3.2	
Cyanuric Acid 30 - 50 ppm.			-			-			-			-			-			-		-	-	
Salt Level 2500 - 3500 ppm.			2500			2500		2500	2500		2500	2500			2500			2500		2500	2500	
Water Temperature °C			27.1			26.4		31.5	26.9		31.0	28.4			27.1			26.1		25.8	26.7	
Air Tempearture °C			31.8			32.6		34.0	28.7		36.0	33.1			33.4			34.2		34.2	28.1	
Chlorine Generator No.1 On / Off			ON			ON		OFF	ON		ON	ON			ON			ON		ON	ON	
Chlorine Generator No.2 On / Off			ON			ON		OFF	ON		ON	ON			ON			ON		ON	ON	
Total Alkalinite ( 75-150 ppm )			-			-		-	-		-	-			-			-		-	-	
Calcium Hardness ( 200 - 500 ppm )			-			-		-	-		-	-			-			-		-	-	
TDS ( 1000 ppm )			-			-		-	-		-	-			-			-		-	-	
Back Wash Sand Filter		1	-			-		-	-		-	-			-			-		-	-	
Superchlorinated 90% (Kg)						-			-			-			-			-		-	-	
Check by :																						
Duty Engineer :																						

Remark :

ถ้าค่า PH ต่ำกว่า 7.2 น้ำมีค่าเป็นกรด ต้องเติม Soda Ash โดยให้ละลาย Soda Ash จำนวน 3 Kgs. กับน้ำ 30 ลิตร คนให้ละลายแล้วทิ้งไว้ให้ตกตะกอน จากนั้นตักน้ำส่วนที่ใสสะอาดให้ทั่วสระ

ถ้าค่า PH สูงกว่า 7.6 น้ำมีค่าเป็นด่าง ต้องเติม กรดเกลือ โดยใช้กรดเกลือค่อยๆ เติมลงใน surge tank ครั้งละประมาณ 1 แก้วน้ำ ( อยาลืม ! ต้องสวมชุดป้องกันร่างกายด้วย )

ถ้าค่า Cyanuric เกิน 80 ppm ต้องทำการลดระดับน้ำให้ต่ำกว่าขอบบ่อน้ำลึก ประมาณ 5 CM. จากนั้นจึงเติมน้ำใหม่เข้าไปจนถึงระดับปกติ แล้วcheck ค่าอีกครั้ง

ถ้ายังสูงอยู่ก็ให้ทำอีกครั้งจนกว่าค่า กรด Cyanuric จะอยู่ในเกณฑ์ปกติ

อยาลืม ! Shock Dosage ด้วย Chlorine 90 % ทุกคืน วันพฤหัสบดี จำนวน 2 Kgs. พร้อมปิดระบบ Chlorine Generator และ ชุดควบคุม Chlorine feed

# Swimming Pool Log Sheet

QA (10.1.1 c)

Strating Date:...../...../.....

WEEK:..... Ending Date:...../...../.....

Date: 23/05/23		Date: 24/05/23		Date: 25/05/23		Date: 26/05/23		Date: 27/05/23		Date: 28/05/23		Date: 29/05/23			
DAILY TEST		Sun		Mon		Tue		Wed		Thu		Fri		Sat	
TIME		AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni
PH 7.2 - 7.6 Ideal			8.2		8.2		8.2		8.0 8.0		8.2 8.0		7.6		7.4
Chlorine 1.0 - 1.5 Ideal			3.2		3.2		3.2		0.05 2.6		0.08 2.4		2.2		2.0
Cyanuric Acid 30 - 50 ppm.			—		—		—		—		—		—		—
Salt Level 2500 - 3500 ppm.			2500		2500		2500		2500 2500		2500 2500		2500		2500
Water Temperature °C			26.7		24.5		26.2		30.5 27.2		31.0 26.8		26.5		27.1
Air Tempearture °C			33.1		27.8		28.4		34.5 31.6		36.8 33.6		33.6		34.2
Chlorine Generator No.1 On / Off			ON		ON		ON		OFF ON		OFF ON		ON		ON
Chlorine Generator No.2 On / Off			ON		ON		ON		OFF ON		OFF ON		ON		ON
Total Alkalinite ( 75-150 ppm )			—		—		—		—		—		—		—
Calcium Hardness ( 200 - 500 ppm )			—		—		—		—		—		—		—
TDS ( 1000 ppm )			—		—		—		—		—		—		—
Back Wash Sand Filter		1													
Superchlorinated 90% (Kg)			—		—		—		0.05 0.05		0.05 0.05		—		—
Check by :															
Duty Engineer :															

Remark :

ถ้าค่า PH ต่ำกว่า

ถ้าค่า PH สูงกว่า 7.6 น้ำมีค่าเป็นด่าง ต้องเติม กรดเกลือ โดยใช้กรดเกลือค่อยๆ เติมลงใน surge tank ครั้งละประมาณ 1 แก้วน้ำ ( อยาลืม ! ต้องสวมชุดป้องกันร่างกายด้วย )

ถ้าค่า Cyanuric เกิน 80 ppm ต้องทำการลดระดับน้ำให้ต่ำกว่าขอบบ่อน้ำลึก ประมาณ 5 CM. จากนั้นจึงเติมน้ำใหม่เข้าไปจนถึงระดับปกติ แล้วcheck ค่าอีกครั้ง

ถ้ายังสูงอยู่ก็ให้ทำอีกครั้งจนกว่าค่า กรด Cyanuric จะอยู่ในเกณฑ์ปกติ

อยาลืม ! Shock Dosage ด้วย Chlorine 90 % ทุกคืน วันพฤหัสบดี จำนวน 2 Kgs. พร้อมปิดระบบ Chlorine Generator และ ชุดควบคุม Chlorine feed



# Swimming Pool Log Sheet

QA (10.1.1 c)

Strating Date:...../...../.....

WEEK:..... EndingDate:...../...../.....

Date: 30/5/23		Date: 31/5/23		Date: .....		Date: .....		Date: .....		Date: .....		Date: .....	
DAILY TEST													
AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni
TIME													
PH 7.2 - 7.6 Ideal		8.0	8.0	8.2	8.0								
Chlorine 1.0 - 1.5 Ideal		2.4	2.6	2.4	2.6								
Cyanuric Acid 30 - 50 ppm.		-	-	-	-								
Salt Level 2500 - 3500 ppm.		2800	2800	2800	2800								
Water Temperature °C		26.4	26.1	26.1	26.2								
Air Tempearture °C		36.0	33.1	36.0	34.0								
Chlorine Generator No.1 On / Off		ON	ON	ON	ON								
Chlorine Generator No.2 On / Off		ON	ON	ON	ON								
Total Alkalinite ( 75-150 ppm )		-	-	-	-								
Calcium Hardness ( 200 - 500 ppm )		-	-	-	-								
TDS ( 1000 ppm )		-	-	-	-								
Back Wash Sand Filter	1			Backwash									
Superchlorinated 90% (Kg)													
Check by :													
Duty Engineer :													

Remark :

ถ้าค่า PH ต่ำกว่า 7.2 น้ำมีค่าเป็นกรด ต้องเติม Soda Ash โดยให้ละลาย Soda Ash จำนวน 3 Kgs. กับน้ำ 30 ลิตร คนให้ละลายแล้วทิ้งไว้ให้ตกตะกอน จากนั้นตักน้ำส่วนที่ใสสะอาดในหัวสระ

ถ้าค่า PH สูงกว่า 7.6 น้ำมีค่าเป็นด่าง ต้องเติม กรดเกลือ โดยใช้กรดเกลือค่อยๆ เติมลงใน surge tank ครั้งละประมาณ 1 แก้วน้ำ ( อยาลืม ! ต้องสวมชุดป้องกันร่างกายด้วย )

ถ้าค่า Cyanuric เกิน 80 ppm ต้องทำการลดระดับน้ำให้ต่ำกว่าขอบบ่อน้ำลึก ประมาณ 5 CM. จากนั้นจึงเติมน้ำใหม่เข้าไปจนถึงระดับปกติ แล้วcheck ค่าอีกครั้ง

ถ้ายังสูงอยู่ก็ให้ทำอีกครั้งจนกว่าค่า กรด Cyanuric จะอยู่ในเกณฑ์ปกติ

อย่าลืม ! Shock Dosage ด้วย Chlorine 90 % ทุกคืน วันพฤหัสบดี จำนวน 2 Kgs. พร้อมปิดระบบ Chlorine Generator และ ชุดควบคุม Chlorine feed

# Swimming Pool Log Sheet

QA (10.1.1 c)

Strating Date:...../...../.....

WEEK:..... EndingDate:...../...../.....

Date: 1/6/23		Date: 2/6/23		Date: 3/6/23		Date: 4/6/23		Date: 5/6/23		Date: 6/6/23		Date: 7/6/23	
DAILY TEST		AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni	AF	Ni
TIME													
PH 7.2 - 7.6 Ideal		8.0	7.4	8.0	8.0	7.8	7.6	7.8	7.8	8.0	8.0	7.8	7.8
Chlorine 1.0 - 1.5 Ideal		3.0	2.8	3.0	3.0	2.0	3.0	2.8	2.8	2.8	3.0	2.8	2.8
Cyanuric Acid 30 - 50 ppm.		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salt Level 2500 - 3500 ppm.		2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500
Water Temperature °C		26.4	25.7	26.4	24.9	27.7	25.2	27.7	25.6	28.7	26.2	28.4	26.1
Air Tempearture °C		26.1	24.2	26.1	26.0	27.2	31.2	27.4	22.0	27.4	23.1	28.1	24.0
Chlorine Generator No.1 On / Off		ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON
Chlorine Generator No.2 On / Off		ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON
Total Alkalinite ( 75-150 ppm )													
Calcium Hardness ( 200 - 500 ppm )													
TDS ( 1000 ppm )													
Back Wash Sand Filter	1	Back wash											
Superchlorinated 90% (Kg)													
Check by :													
Duty Engineer :													

Remark : ถ้าค่า PH ต่ำกว่า

ถ้าค่า PH สูงกว่า 7.6 น้ำมีค่าเป็นด่าง ต้องเติม กรดเกลือ โดยใช้กรดเกลือค่อยๆ เติมนลงใน surge tank ครั้งละประมาณ 1 แก้วน้ำ ( อยาลืม ! ต้องสวมชุดป้องกันร่างกายด้วย )

ถ้าค่า Cyanuric เกิน 80 ppm ต้องทำการลดระดับน้ำให้ต่ำกว่าขอบบ่อน้ำลึก ประมาณ 5 CM. จากนั้นจึงเติมน้ำใหม่เข้าไปจนถึงระดับปกติ แล้วcheck ค่าอีกครั้ง

ถ้ายังสูงอยู่ก็ให้ทำอีกครั้งจนกว่าค่า กรด Cyanuric จะอยู่ในเกณฑ์ปกติ

อยาลืม ! Shock Dosage ด้วย Chlorine 90 % ทุกคืน วันพฤหัสบดี จำนวน 2 Kgs. พร้อมปิดระบบ Chlorine Generator และ ชุดควบคุม Chlorine feed

# Swimming Pool Log Sheet

Strating Date:...../...../.....

QA (10.1.1 c)

WEEK:.....EndingDate:...../...../.....

Date: 5/6/23		Date: 7/6/23		Date: 10/6/23		Date: 11/6/23		Date: 12/6/23		Date: 13/6/23		Date: 14/6/23			
DAILY TEST															
TIME	AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni	
PH 7.2 - 7.6 Ideal	7.8	7.8		7.8	7.8		7.8	7.6		7.8	7.6		7.8	7.8	
Chlorine 1.0 - 1.5 Ideal	2.8	2.8		2.8	2.8		2.8	2.8		2.8	2.8		2.8	2.8	
Cyanuric Acid 30 - 50 ppm.	—	—		—	—		—	—		—	—		—	—	
Salt Level 2500 - 3500 ppm.	2500	2500		2500	2500		2500	2500		2500	2500		2500	2500	
Water Temperature °C	27.1	24.2		26.8	24.4		27.4	25.0		27.6	26.1		27.9	26.4	
Air Tempearture °C	36.2	33.1		35.8	32.1		36.1	34.0		36.4	33.9		35.8	33.1	
Chlorine Generator No.1 On / Off	ON	ON		ON	ON		ON	ON		ON	ON		ON	ON	
Chlorine Generator No.2 On / Off	ON	ON		ON	ON		ON	ON		ON	ON		ON	ON	
Total Alkalinite ( 75-150 ppm )	—	—		—	—		—	—		—	—		—	—	
Calcium Hardness ( 200 - 500 ppm )	—	—		—	—		—	—		—	—		—	—	
TDS ( 1000 ppm )	—	—		—	—		—	—		—	—		—	—	
Back Wash Sand Filter	1														
Superchlorinated 90% (Kg)															
Check by :															
Duty Engineer :															

Remark :

ถ้าค่า PH ต่ำกว่า 7.2 น้ำมีค่าเป็นกรด ต้องเติม Soda Ash โดยให้ ละลาย Soda Ash จำนวน 3 Kgs. กับน้ำ 30 ลิตร คนให้ละลายแล้วทิ้งไว้ในถังตกตะกอน จากนั้นตักน้ำส่วนที่ใสสะอาดในหัวสระ

ถ้าค่า PH สูงกว่า 7.6 น้ำมีค่าเป็นด่าง ต้องเติม กรดเกลือ โดยใช้กรดเกลือค่อยๆ เติมลงใน surge tank ครั้งละประมาณ 1 แก้วน้ำ ( อย่าน้ำ ! ต้องสวมชุดป้องกันร่างกายด้วย )

ถ้าค่า Cyanuric เกิน 80 ppm ต้องทำการลดระดับน้ำให้ต่ำกว่าขอบบ่อน้ำลึก ประมาณ 5 CM. จากนั้นจึงเติมน้ำใหม่เข้าไปจนถึงระดับปกติ แล้วcheck ค่าอีกครั้ง

ถ้ายังสูงอยู่ก็ให้ทำอีกครั้งจนกว่าค่า กรด Cyanuric จะอยู่ในเกณฑ์ปกติ

อย่าลืม ! Shock Dosage ด้วย Chlorine 90 % ทุกคืน วันพฤหัสบดี จำนวน 2 Kgs. พร้อมปิดระบบ Chlorine Generator และ ชุดควบคุม Chlorine feed

# Swimming Pool Log Sheet

QA (10.1.1 c)

Strating Date:...../...../.....

WEEK:.....EndingDate:...../...../.....

		Date: 5/6/23...			Date: 16/1/23...			Date: 17/6/23...			Date: 18/6/23...			Date: 19/6/23...			Date: 20/6/23...			Date: 21/6/23...		
DAILY TEST		AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni	
TIME																						
PH 7.2 - 7.6 Ideal		7.8	7.8		7.8	7.4		7.4	7.6		7.8	7.4		7.8	7.8		8.0	7.8		8.0	7.8	
Chlorine 1.0 - 1.5 Ideal		2.8	2.8		2.8	2.8		2.8	2.6		2.8	2.8		2.8	2.8		3.0	2.8		3.0	2.8	
Cyanuric Acid 30 - 50 ppm.		-	-		-	-		-	-		-	-		-	-		-	-		-	-	
Salt Level 2500 - 3500 ppm.		2500	2500		2500	2500		2500	2500		2500	2500		2500	2500		2500	2500		2500	2500	
Water Temperature °C		27.4	24.1		26.0	25.3		26.1	24.9		29.0	26.0		28.8	26.4		29.1	26.3		28.9	25.9	
Air Tempearture °C		36.2	33.1		36.9	34.0		36.4	34.1		36.8	34.1		36.9	33.8		35.8	33.4		36.0	33.1	
Chlorine Generator No.1 On / Off		ON	ON		ON	ON		ON	ON		ON	ON		ON	ON		ON	ON		ON	ON	
Chlorine Generator No.2 On / Off		ON	ON		ON	ON		ON	ON		ON	ON		ON	ON		ON	ON		ON	ON	
Total Alkalinite ( 75-150 ppm )		-	-		-	-		-	-		-	-		-	-		-	-		-	-	
Calcium Hardness ( 200 - 500 ppm )		-	-		-	-		-	-		-	-		-	-		-	-		-	-	
TDS ( 1000 ppm )		-	-		-	-		-	-		-	-		-	-		-	-		-	-	
Back Wash Sand Filter		1																				
Superchlorinated 90% (Kg)																						
Check by :																						
Duty Engineer :																						

Remark :

ถ้าค่า PH ต่ำกว่า 7.2 นำมีค่าเป็นกรด ต้องเติม Soda Ash โดยให้ละลาย Soda Ash จำนวน 3 Kgs. กับน้ำ 30 ลิตร คนให้ละลายแล้วทิ้งไว้ให้ตกตะกอน จากนั้นตักน้ำส่วนที่ใสสะอาดในหัวสระ  
 ถ้าค่า PH สูงกว่า 7.6 นำมีค่าเป็นด่าง ต้องเติม กรดเกลือ โดยใช้กรดเกลือค่อยๆ เติมลงใน surge tank ครั้งละประมาณ 1 แก้วน้ำ ( อยาลืม ! ต้องสวมชุดป้องกันร่างกายด้วย )  
 ถ้าค่า Cyanuric เกิน 80 ppm ต้องทำการลดระดับน้ำให้ต่ำกว่าขอบบ่อน้ำลึก ประมาณ 5 CM. จากนั้นจึงเติมน้ำใหม่เข้าไปจนถึงระดับปกติ แล้วcheck ค่าอีกครั้ง  
 ถ้ายังสูงอยู่ก็ให้ทำอีกครั้งจนกว่าค่า กรด Cyanuric จะอยู่ในเกณฑ์ปกติ  
 อยาลืม ! Shock Dosage ด้วย Chlorine 90 % ทุกคืน วันพฤหัสบดี จำนวน 2 Kgs. พร้อมปิดระบบ Chlorine Generator และ ชุดควบคุม Chlorine feed

# Swimming Pool Log Sheet

QA (10.1.1 c)

Strating Date:...../...../.....

WEEK:.....EndingDate:...../...../.....

Date: 22/6/23...		Date: 23/6/23...		Date: 24/6/23...		Date: 25/6/23...		Date: 27/6/23...		Date: 28/6/23...		Date: 29/6/23...	
DAILY TEST		AF		Ni		AF		Ni		AF		Ni	
TIME													
PH 7.2 - 7.6 Ideal		8.0	8.0	8.0	8.2	8.0	7.8	8.0	7.8	8.0	8.0	8.0	7.8
Chlorine 1.0 - 1.5 Ideal		3.0	3.0	3.0	2.8	3.0	3.0	3.0	3.0	2.8	2.8	3.0	3.0
Cyanuric Acid 30 - 50 ppm.		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Salt Level 2500 - 3500 ppm.		2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500
Water Temperature °C		28.2	26.4	28.9	26.9	29.1	25.2	20.4	27.8	28.9	27.1	29.2	25.3
Air Tempearture °C													
Chlorine Generator No.1 On / Off		ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON
Chlorine Generator No.2 On / Off		ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON	ON
Total Alkalinite ( 75-150 ppm )		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Calcium Hardness ( 200 - 500 ppm )		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
TDS ( 1000 ppm )		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Back Wash Sand Filter		1						Back wash					
Superchlorinated 90% (Kg)		✓	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Check by :													
Duty Engineer :													

Remark :

ถ้าค่า PH ต่ำกว่า 7.2 น้ำมีค่าเป็นกรด ต้องเติม Soda Ash โดยให้ ละลาย Soda Ash จำนวน 3 Kgs. กับน้ำ 30 ลิตร คนให้ละลายแล้วทิ้งไว้ให้ตกตะกอน จากนั้นตักน้ำส่วนที่ใสสะอาดในหัวสระ

ถ้าค่า PH สูงกว่า 7.6 น้ำมีค่าเป็นด่าง ต้องเติม กรดเกลือ โดยใช้กรดเกลือค่อยๆ เติมลงใน surge tank ครั้งละประมาณ 1 แก้วน้ำ ( อยาลืม ! ต้องสวมชุดป้องกันร่างกายด้วย )

ถ้าค่า Cyanuric เกิน 80 ppm ต้องทำการลดระดับน้ำให้ต่ำกว่าขอบบ่อน้ำลึก ประมาณ 5 CM. จากนั้นจึงเติมน้ำใหม่เข้าไปจนถึงระดับปกติ แล้วcheck ค่าอีกครั้ง

ถ้ายังสูงอยู่ก็ให้ทำอีกครั้งจนกว่าค่า กรด Cyanuric จะอยู่ในเกณฑ์ปกติ

อยาลืม ! Shock Dosage ด้วย Chlorine 90 % ทุกคืน วันพฤหัสบดี จำนวน 2 Kgs. พร้อมปิดระบบ Chlorine Generator และ ชุดควบคุม Chlorine feed

# Swimming Pool Log Sheet

QA (10.1.1 c)

Strating Date:...../...../.....

WEEK:.....EndingDate:...../...../.....

DAILY TEST	Date: 30/6/23...			Date: .....			Date: .....			Date: .....			Date: .....			Date: .....		
	<del>Sun</del>			<del>Mon</del>			Tue			Wed			Thu			Fri		
	AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni		AF	Ni	
TIME																		
PH 7.2 - 7.6 Ideal	7.8	7.8																
Chlorine 1.0 - 1.5 Ideal	3.0	3.0																
Cyanuric Acid 30 - 50 ppm.	—	—																
Salt Level 2500 - 3500 ppm.	2800	2800																
Water Temperature °C	28.2	24.1																
Air Tempearture °C	29.0	29.0																
Chlorine Generator No.1 On / Off	ON	ON																
Chlorine Generator No.2 On / Off	ON	ON																
Total Alkalinite ( 75-150 ppm )	—	—																
Calcium Hardness ( 200 - 500 ppm )	—	—																
TDS ( 1000 ppm )	—	—																
Back Wash Sand Filter	1																	
Superchlorinated 90% (Kg)	—	—																
Check by :																		
Duty Engineer :																		

Remark :

ถ้าค่า PH ต่ำกว่า 7.2 น้ำมีค่าเป็นกรด ต้องเติม Soda Ash โดยให้ ละลาย Soda Ash จำนวน 3 Kgs. กับน้ำ 30 ลิตร คนให้ละลายแล้วทิ้งไว้ให้ตกตะกอน จากนั้นตักน้ำส่วนที่ใสสะอาดให้หัวสระ

ถ้าค่า PH สูงกว่า 7.6 น้ำมีค่าเป็นด่าง ต้องเติม กรดเกลือ โดยให้กรดเกลือค่อยๆ เติมลงใน surge tank ครั้งละประมาณ 1 แก้วน้ำ ( อยาลืม ! ต้องสวมชุดป้องกันร่างกายด้วย )

ถ้าค่า Cyanuric เกิน 80 ppm ต้องทำการลดระดับน้ำให้ต่ำกว่าขอบบ่อน้ำลึก ประมาณ 5 CM. จากนั้นจึงเติมน้ำใหม่เข้าไปจนถึงระดับปกติ แล้วcheck ค่าอีกครั้ง

ถ้ายังสูงอยู่ก็ให้ทำอีกครั้งจนกว่าค่า กรด Cyanuric จะอยู่ในเกณฑ์ปกติ

อย่าลืม ! Shock Dosage ด้วย Chlorine 90 % ทุกคืน วันพฤหัสบดี จำนวน 2 Kgs. พร้อมมีระบบ Chlorine Generator และ ชุดควบคุม Chlorine feed