

ภาคผนวกที่ 16

สัดส่วนคนงานท้องถิ่น

สัดส่วนพนักงาน โครงการโรงแรมนิโก้ อมตะ ซิตี้ ชลบุรี
ประจำเดือนกรกฎาคม-ธันวาคม 2568

จังหวัด	จำนวน (คน)
ญี่ปุ่น	2
ชลบุรี	65
มหาสารคาม	3
มุกดาหาร	1
พิษณุโลก	2
กรุงเทพมหานคร	4
ชัยนาท	1
ระยอง	1
สุรินทร์	5
ร้อยเอ็ด	2
สกลนคร	2
ศรีสะเกษ	1
ขอนแก่น	1
สงขลา	1
อุบลราชธานี	1

ดังนั้น อัตราส่วนพนักงานในท้องถิ่น คิดเป็น ร้อยละ 70.7 ของพนักงานทั้งหมด



เลขที่ ๑๔๑๐๖๐๐๓๕๐๐๗๔-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙

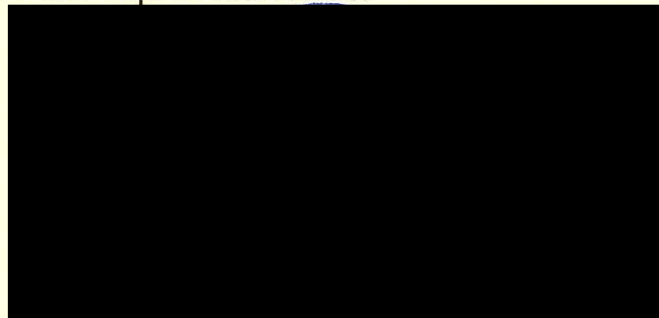
ขอรับรองว่า

นางสาว วรรณิศา เมืองใต้

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๕



วันหมดอายุ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๓๓๐๐๔๐๐๖๓๔๑๓๒-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

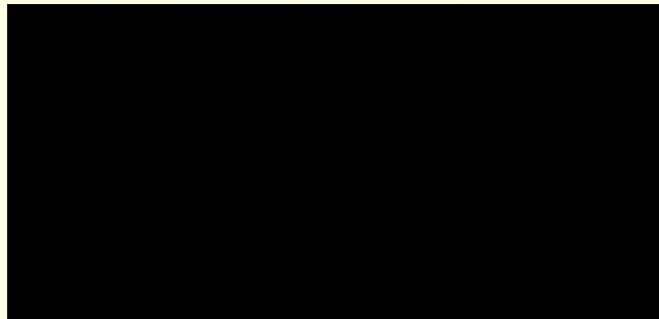
หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นาย จักรกฤษณ์ เทพโคกสูง

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

ตามกฎหมายว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๕



วันหมดอายุ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๑๓๒๔๔๐๐๒๔๔๑๓-๑

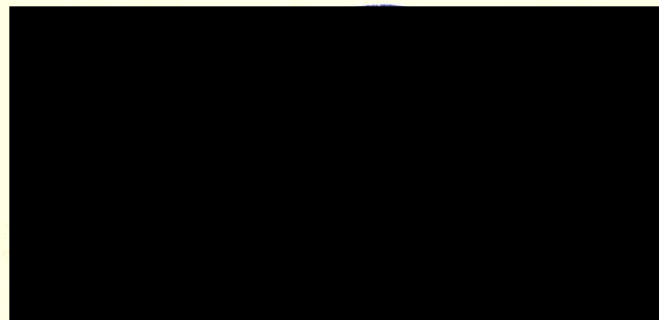
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นาย นัฐพงษ์ ศิริอนันต์

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๕



วันหมดอายุ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๑๖๔๐๕๐๐๑๔๗๖๑๕-๑

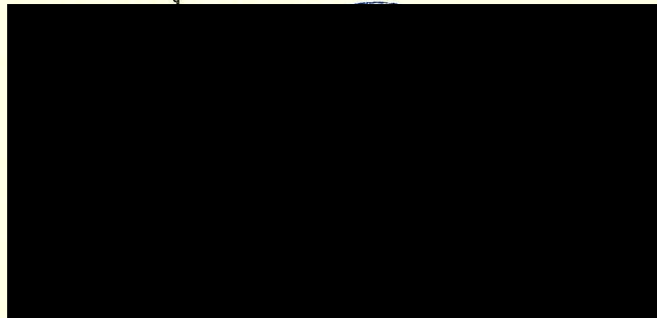
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว ปาลิดา ค้างคี่รี

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๖



วันหมดอายุ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๙
ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๑๒๐๐๑๐๑๘๗๑๘๓๖-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

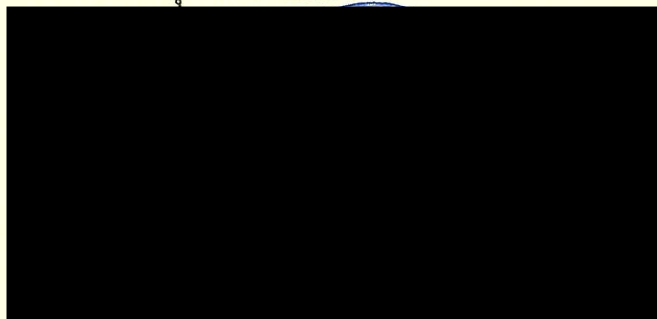
หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙

ขอรับรองว่า

นาย ณัฐกฤตา ศรีเพ็ง

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๖



วันหมดอายุ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๙
ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๒๓๓๙๒๐๐๐๑๐๗/๐-๑

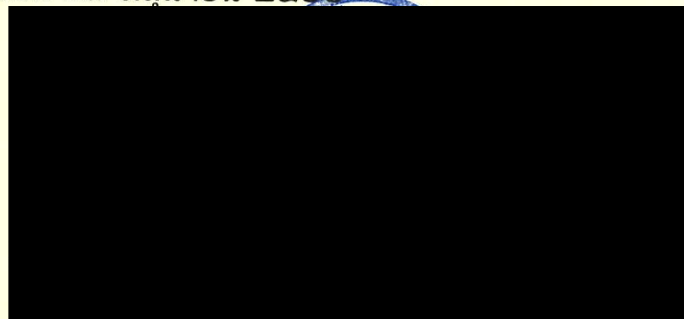
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว พิมพ์ชนก เทาศิริ

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๕



วันหมดอายุ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๙
ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๑๒๔๙๙๐๐๕๕๘๓๘๐-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว สิริกร บุญสุข

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๖



วันหมดอายุ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๙
ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๑๑๐๑๔๐๐๖๒๒๐๔๐-๑

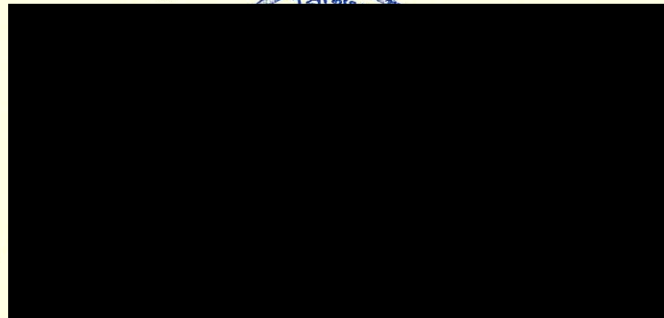
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว อธิติยา ทองปราง

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๗ กรกฎาคม ๒๕๖๖



วันหมดอายุ ๖ กรกฎาคม ๒๕๖๙
ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๑๓๐๙๙๐๐๖๙๖๐๙-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว พรสุดา วรรณทรัพย์

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๘ เมษายน ๒๕๖๓





เลขที่ ๓๔๔๐๓๐๐๐๙๔๖๖๔-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙

ขอรับรองว่า

นาย อัครชัย สุ่มท้าว

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๕ เมษายน ๒๕๖๗



วันหมดอายุ ๔ เมษายน ๒๕๗๐

ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๔๕๑๔๘-๑๒๐๘๓๐๐๐๙๖๐๑-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว ธัญชนก พิรักษา

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔



วันหมดอายุ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๗๑
ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๑๒๐๙๓๐๐๐๓๑๑๑๙-๑

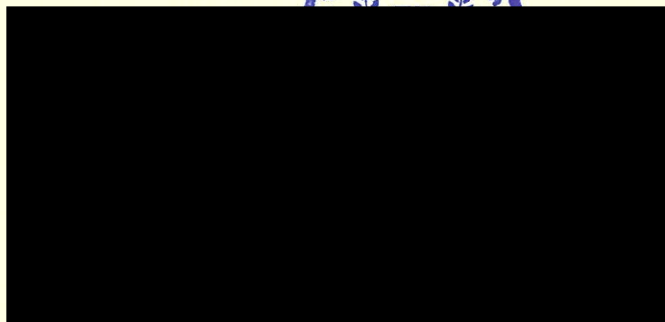
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว สุธิษา พันสุขวอ

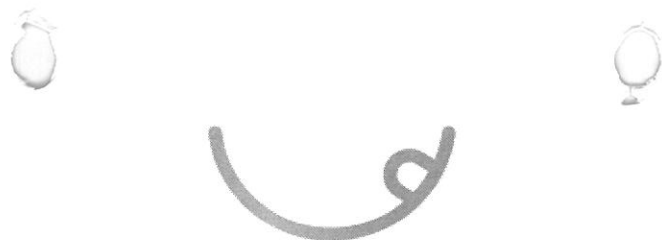
ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗



วันหมดอายุ ๑๐ เมษายน ๒๕๗๐

ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



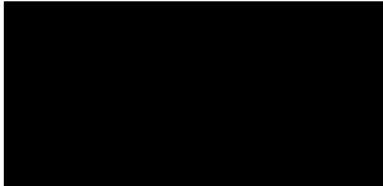
FOOD PASSION

บริษัท ฟู้ดแพชชั่น จำกัด
ขอรับรองว่า

นางสาว สุรรัตน์ จันทจิต

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

มีผลบังคับใช้ ตั้งแต่วันที่ 24 ตุลาคม 2566 หมดอายุ วันที่ 23 ตุลาคม 2569



นาทีรัตน์ บุญรัตน์
(ประธานบริหารสายงาน-ทรัพยากรบุคคล)



เลขที่ ๔๕๑๕๐-๑๑๙๙๗๐๐๑๒๖๗๓๘-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว สุรชาติพย์ กำแพงงาม

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔





เลขที่ ๔๕๑๕๒-๑๒๒๙๙๐๐๙๗๐๔๘๕-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว ชนัญชิดา ญาติเจริญ

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘



วันหมดอายุ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๗๑

ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๑๑๑๐๒๐๑๒๒๘๔๒๑-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นาย ศราวุธ ชาอุ่น

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๕ เมษายน ๒๕๖๓





เลขที่ ๑๔๓๐๕๐๐๓๗๐๑๑-๑

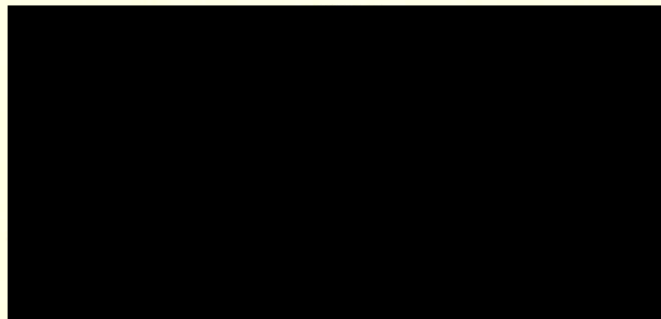
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว นุชนาถ ทองใบ

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๕



วันหมดอายุ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๓๓๒๑๐๐๑๑๒๗๘๖-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙

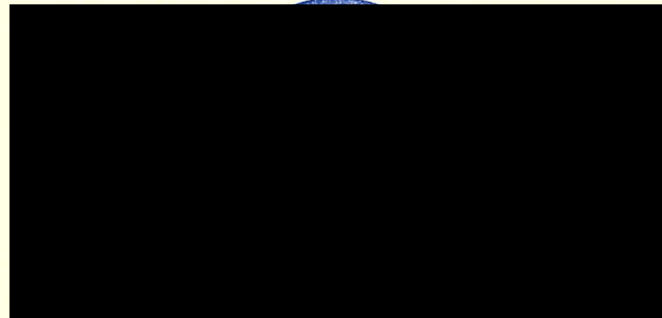
ขอรับรองว่า

นาย วิเชียร เลลา

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๖



วันหมดอายุ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๙

ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๑๔๘๐๙๐๐๐๐๓๐๔๓-๑

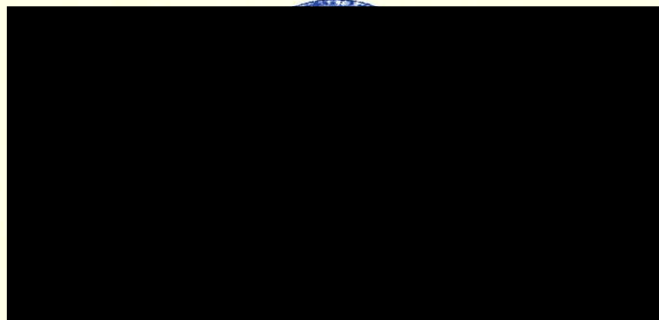
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นาย ภัทรพล จานแก่น

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๖



วันหมดอายุ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๙
ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๓๔๔๐๘๐๐๘๘๙๙๒-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

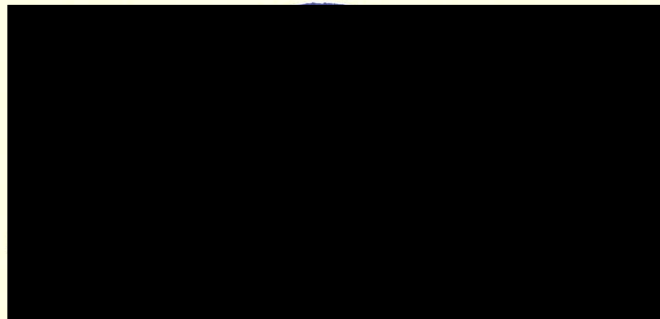
หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙

ขอรับรองว่า

นาง สิมิลัน ยานวงศ์

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๕



วันหมดอายุ ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๑๑๒๙๗๐๐๑๖๗๓๕๓-๑

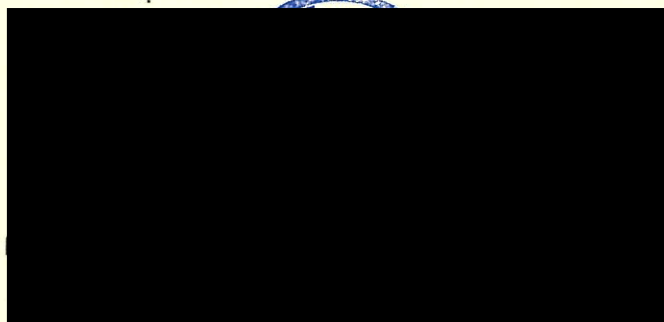
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว กรวิภา บูลยเลิศ

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๖



วันหมดอายุ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๙

ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๑๔๕๑๑๐๑๒๙๕๕๓๒-๑

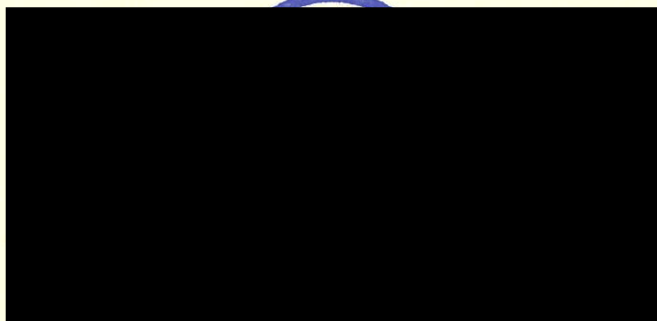
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว จริญญา บุญเฟื่อง

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๕



วันหมดอายุ ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๑๗๕๙๙๐๐๓๒๒๗๑๓-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

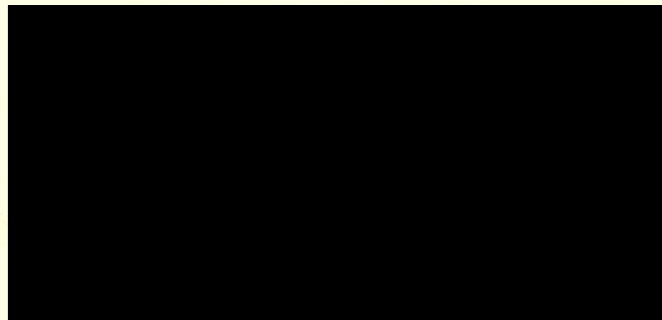
หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙

ขอรับรองว่า

นางสาว วิมลรัตน์ ดีสนั่น

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๕





เลขที่ ๔๕๑๕๔-๑๖๖๙๙๐๐๓๕๘๐๗๙-๑

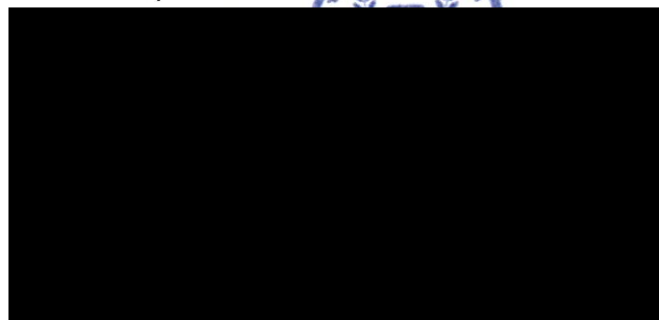
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว ศิรินยา ภูมมเขา

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔



วันหมดอายุ ๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๗๑
ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๑๓๓๐๙๐๐๓๓๓๓๗๑-๑

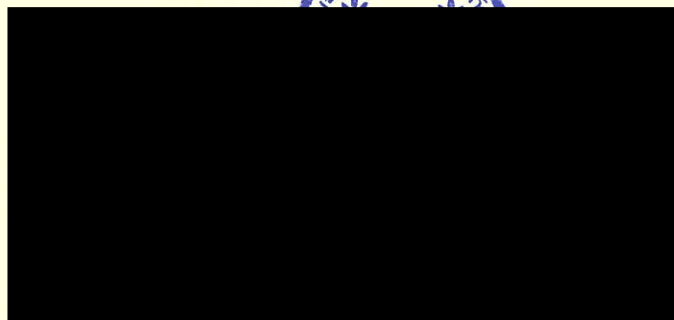
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว เสาวนีย์ วรรณวงษ์

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๕ เมษายน ๒๕๖๗





เลขที่ ๑๒๐๐๑๐๑๗๖๒๔๑๓-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙

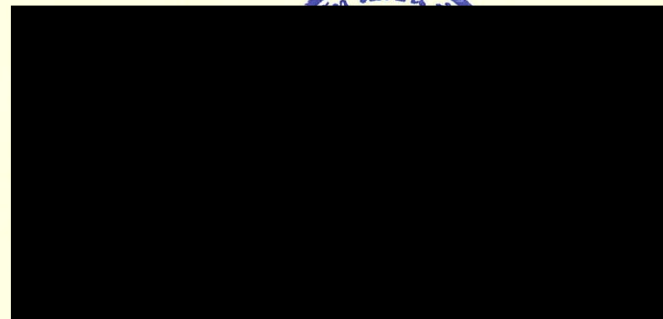
ขอรับรองว่า

นาย ชลธิ์ เวชสุวรรณรักษ์

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๕ เมษายน ๒๕๖๗





เลขที่ ๑๑๑๙๙๐๐๖๓๙๗๙๘-๑

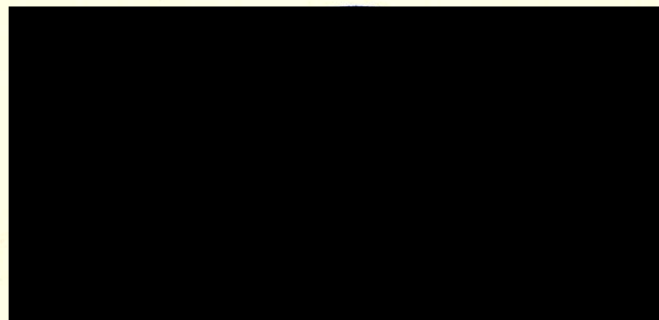
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นาย ธเนศ บุญท้วม

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๕



วันหมดอายุ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๑๒๒๙๙๐๐๓๗๑๔๗๖-๑

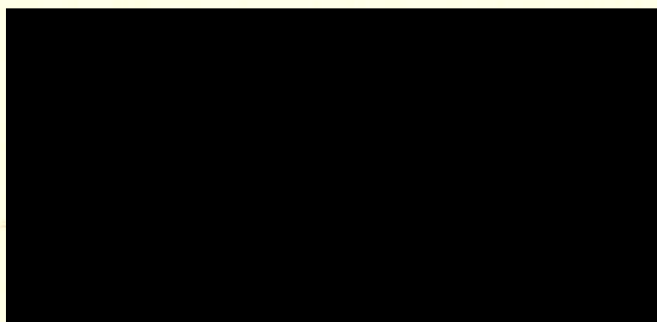
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นาย มন্ত্রী แสนยศ

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๕



วันหมดอายุ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๔๕๑๕๖-๓๑๐๐๙๐๕๕๙๑๘๘๑-๑

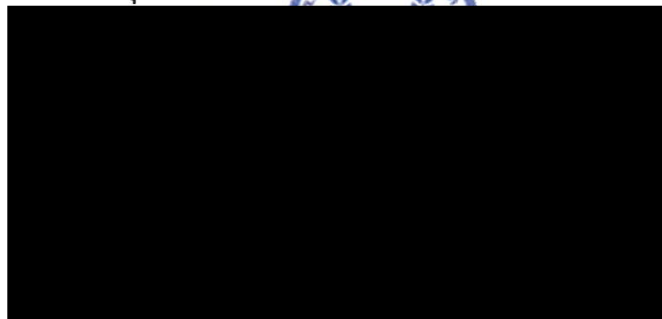
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นาย อานุภาพ ชำนาญกิจ

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายว่าด้วยสุขภาพของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔



วันหมดอายุ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๗๑
ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๑๔๔๙๑๐๐๐๐๕๓๕๐-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

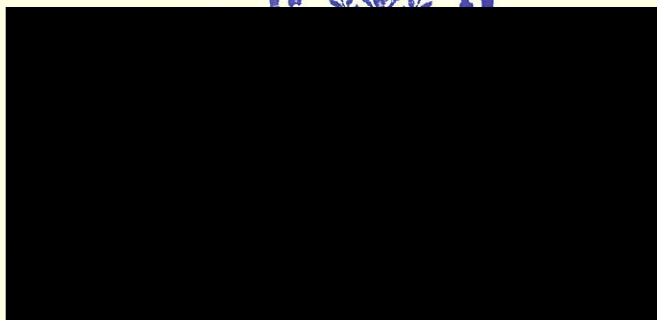
หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙

ขอรับรองว่า

นาย วโรดม ยานวงศ์

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๘ เมษายน ๒๕๖๗





เลขที่ ๑๔๗๑๒๐๐๑๖๘๘๔๔-๑

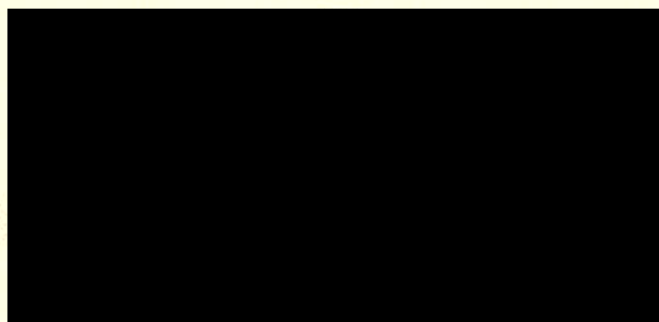
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นาย อนุชา ช่างสอน

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๕



วันหมดอายุ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๔๕๑๕๘-๑๒๔๐๔๐๑๑๒๕๗๑๔-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นาย รุ่งโรจน์ ปานพุ่ม

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายว่าด้วยสุขภาพของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘





เลขที่ ๔๕๑๖๐-๑๑๓๐๒๐๐๑๗๕๐๕๗-๑

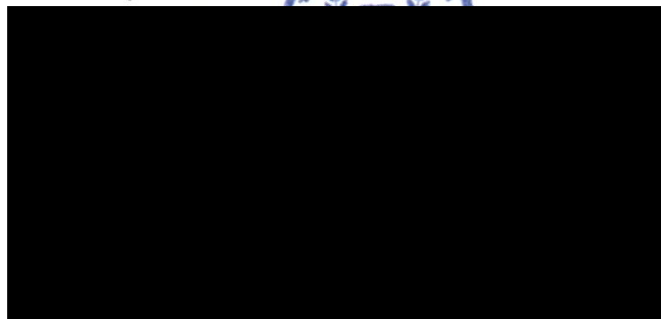
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นาย พงศธร แสงพฤกษา

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายว่าด้วยสุขภาพของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔



วันหมดอายุ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๗๑
ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๔๕๑๖๒-๕๓๒๐๑๐๐๖๖๓๕๔-๑

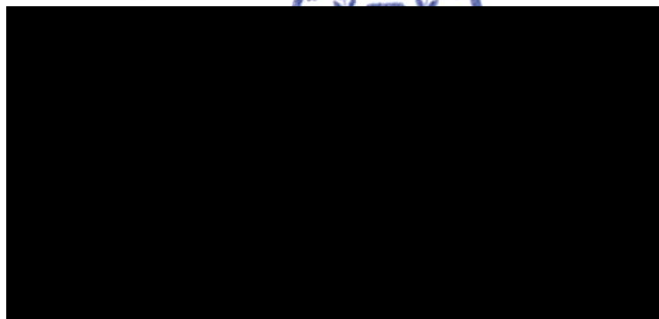
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว นุชจรี เผ่าพันธ์

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔





เลขที่ ๔๕๑๖๖-๑๒๐๙๐๐๐๓๖๙๙๙-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว วันสนันท์ เทียนศิริ

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายว่าด้วยสุขภาพของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔





เลขที่ ๔๕๑๗๒-๑๓๐๑๗๐๐๑๗๔๐๗-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นาย ชุมพล สันทัดสาน

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายว่าด้วยสุขภาพของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔





เลขที่ ๔๕๑๗๔-๑๑๐๐๗๐๓๑๖๑๖๔๑-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นาย ปรัชญา หันชนะนา

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘



วันหมดอายุ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๗๑
ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com



เลขที่ ๑๒๐๐๑๐๐๑๓๙๐๓๑-๑

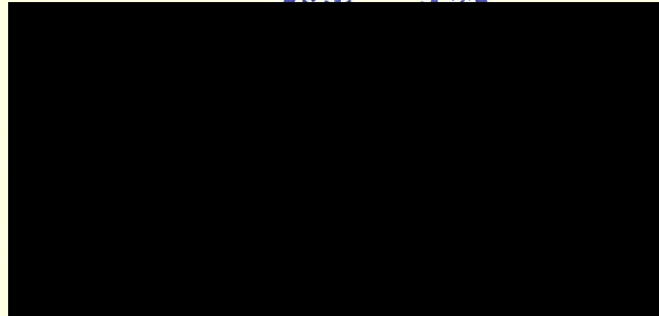
บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นางสาว นาทยา ปลั่งบัวแก้ว

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๖ เมษายน ๒๕๖๗





เลขที่ ๑๔๔๙๙๐๐๒๘๘๐๑๑-๑

บริษัท โอเซน จำกัด

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๙
ขอรับรองว่า

นาย อธิภัทร ดงเกิดกมลรัฐ

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๖



วันหมดอายุ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๙
ตรวจสอบที่ : www.ozenme.com

ภาคผนวกที่ 18

ผลการตรวจเช็คคุณภาพน้ำสระว่ายนํ้า

ตารางการตรวจเช็คสระว่ายน้ำ

JULY/ 2025

Date	ความสมบูรณ์ของกระเบื้องสระว่ายน้ำ		ทางเดินสระว่ายน้ำ		ฝาปิดรางระบายน้ำ		ป้ายบอกระดับความลึก		ตรวจเช็คค่า PH / SDT 7.2-7.6	ตรวจเช็คค่าคลอรีน / SDT 1.0-1.5	Back Wash Sand Filter		เติมคลอรีน 90% เท้าไร		หมายเหตุ
	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	มี	ไม่มี			ทำงาน	ไม่ทำงาน	จำนวนที่ใช้	Check By	
1	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.7	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
2	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.7	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
3	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
4	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
5	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	300g	ก.ส.ค.	
6	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
7	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
8	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
9	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	100g	ก.ส.ค.	
10	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
11	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
12	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
13	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
14	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
15	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
16	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
17	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
18	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
19	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
20	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
21	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
22	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
23	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
24	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
25	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
26	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
27	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
28	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
29	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
30	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
31	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	

Approval of Chief Engineer.....

Date 31/7/25

Date.....

ตารางการตรวจเช็คสระว่ายน้ำ

AUGUST / 2025

Date	ความสมบูรณ์ของกระเบื้องสระว่ายน้ำ		ทางเดินสระว่ายน้ำ		ฝาปิดรางระบายน้ำ		ป้ายบอกระดับความลึก		ตรวจเช็คค่า PH / SDT 7.2-7.6	ตรวจเช็คค่าคลอรีน / SDT 1.0-1.5	Back Wash Sand Filter		เติมคลอรีน 90% เทาไร		หมายเหตุ
	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	มี	ไม่มี			ทำงาน	ไม่ทำงาน	จำนวนลิตร	Check By	
1	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
2	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
3	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
4	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
5	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
6	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ว.ส	
7	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200 g	ว.ส	
8	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
9	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.6	☒	☐	300 g	ว.ส	
10	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
11	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ว.ส	
12	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
13	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
14	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
15	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
16	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
17	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
18	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
19	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	300 g	ว.ส	
20	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
21	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
22	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200 g	ว.ส	
23	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
24	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
25	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
26	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ว.ส	
27	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
28	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
29	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
30	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
31	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	

Approval of Chief Engineer.....

31/8/25

Date.....

ตารางการตรวจเช็คสระว่ายน้ำ

SEPTEMBER / 2025

Date	ความสมบูรณ์ของกระเบื้องสระว่ายน้ำ		ทางเดินสระว่ายน้ำ		ฝาปิดรางระบายน้ำ		ป้ายบอกระดับความลึก		ตรวจเช็คค่า PH / SDT 7.2-7.6	ตรวจเช็คค่าคลอรีน / SDT 1.0-1.5	Back Wash Sand Filter		เติมเกลือรีน 90% เท่าไร		หมายเหตุ
	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	มี	ไม่มี			ทำงาน	ไม่ทำงาน	จำนวนที่ใช้	Check By	
1	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.3	☒	☐	200 g	ท.	
2	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
3	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.3	☒	☐	200 g	ท.	
4	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
5	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.6	☒	☐	200 g	ท.	
6	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	
7	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.3	☒	☐	300 g	ท.ร.ค	
8	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	
9	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.6	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	
10	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.6	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	
11	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
12	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.3	☒	☐	200 g	ท.	
13	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
14	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.6	☒	☐	200 g	ท.	
15	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
16	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
17	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.3	☒	☐	200 g	ท.	
18	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
19	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ท.	
20	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
21	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ท.	
22	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
23	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.3	☒	☐	200 g	ท.	
24	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
25	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.6	☒	☐	300 g	ท.	
26	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ท.	
27	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.3	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	
28	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	
29	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.6	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	
30	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.3	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	
31	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.6	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	

Approval of Chief Engineer.....

Date 31/9/25

Date.....

ตารางการตรวจเช็คสระว่ายน้ำ

OCTOBER / 2025

Date	ความสมบูรณ์ของกระเบื้องสระว่ายน้ำ		ทางเดินสระว่ายน้ำ		ฝาปิดรางระบายน้ำ		ป้ายบอกระดับความลึก		ตรวจเช็คค่า PH / SDT 7.2-7.6	ตรวจเช็คค่าคลอรีน / SDT 1.0-1.5	Back Wash Sand Filter		เติมคลอรีน 90% เทป		หมายเหตุ
	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	มี	ไม่มี			ทำงาน	ไม่ทำงาน	จำนวนที่ใช้	Check By	
1	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
2	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
3	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
4	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
5	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	8.0	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
6	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	300 g	นริส	
7	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	นริส	
8	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	นริส	
9	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	นริส	
10	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	นริส	
11	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
12	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
13	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
14	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
15	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
16	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
17	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
18	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
19	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
20	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
21	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
22	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
23	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
24	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
25	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
26	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
27	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.4	☒	☐	200 g	นริส	
28	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	นริส	
29	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	นริส	
30	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	นริส	
31	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.4	☒	☐	200 g	นริส	

Approval of Chief Engineer.....

31/10/25
Date.....

Date.....

ตารางการตรวจเช็คสระว่ายน้ำ

NOVEMBER / 2025

Date	ความสมบูรณ์ของกระเบื้องสระว่ายน้ำ		ทางเดินสระว่ายน้ำ		ฝาปิดรางระบายน้ำ		ป้ายบอกระดับความลึก		ตรวจเช็คค่า PH / SDT 7.2-7.6	ตรวจเช็คค่าคลอรีน / SDT 1.0-1.5	Back Wash Sand Filter		เติมคลอรีน 90% เท่าไร		หมายเหตุ
	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	มี	ไม่มี			ทำงาน	ไม่ทำงาน	จำนวนที่ใช้	Check By	
1	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
2	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
3	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
4	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.7	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
5	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
6	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
7	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
8	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
9	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
10	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	300 g	ช.	
11	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
12	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
13	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
14	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.4	☒	☐	300 g	ช.	
15	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	300 g	ช.	
16	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	300 g	ช.	
17	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
18	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
19	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
20	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	300 g	ช.	
21	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
22	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
23	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
24	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
25	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
26	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
27	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
28	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
29	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
30	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	

30/11/25

Approval of Chief Engineer.....

Date.....

ตารางการตรวจเช็คสระว่ายน้ำ

December 2025

Date	ความสมบูรณ์ของกระเบื้องสระว่ายน้ำ		ทางเดินสระว่ายน้ำ		ผ้าปิดรางระบายน้ำ		ป้ายบอกระดับความลึก		ตรวจเช็คค่า PH / SDT 7.2-7.6	ตรวจเช็คค่าคลอรีน / SDT 1.0-1.5	Back Wash Sand Filter		เติมคลอรีน 90% เทปไร		หมายเหตุ
	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	มี	ไม่มี			ทำงาน	ไม่ทำงาน	จำนวนที่ใช้	Check By	
1	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.6	☒	☐	200 g	กน	
2	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	300 g	กน	
3	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	300 g	กน	
4	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	300 g	กน	
5	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	กน	
6	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200 g	กน	
7	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	กน	
8	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
9	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	กน	
10	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.4	☒	☐	200 g	กน	
11	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.4	☒	☐	300 g	กน	
12	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.6	☒	☐	200 g	กน	
13	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	กน	
14	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	กน	
15	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
16	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
17	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	300 g	กน	
18	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	300 g	กน	
19	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
20	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
21	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
22	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
23	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	กน	
24	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	300 g	กน	
25	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
26	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
27	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
28	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
29	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
30	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.6	☒	☐	200 g	กน	

Approval of Chief Engineer.....

Date 30/12/25

Date.....

ภาคผนวกที่ 19

เอกสารตรวจเช็คโครงสร้างสะพานน้ำ

ตารางการตรวจเช็คสระว่ายน้ำ

JULY/ 2025

Date	ความสมบูรณ์ของกระเบื้องสระว่ายน้ำ		ทางเดินสระว่ายน้ำ		ฝาปิดรางระบายน้ำ		ป้ายบอกระดับความลึก		ตรวจเช็คค่า PH / SDT 7.2-7.6	ตรวจเช็คค่าคลอรีน / SDT 1.0-1.5	Back Wash Sand Filter		เติมคลอรีน 90% เท้าไร		หมายเหตุ
	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	มี	ไม่มี			ทำงาน	ไม่ทำงาน	จำนวนที่ใช้	Check By	
1	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.7	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
2	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.7	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
3	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
4	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
5	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	300g	ก.ส.ค.	
6	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
7	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
8	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
9	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	100g	ก.ส.ค.	
10	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
11	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
12	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
13	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
14	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
15	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
16	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
17	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
18	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
19	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
20	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
21	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
22	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
23	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
24	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
25	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
26	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
27	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
28	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
29	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
30	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	
31	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200g	ก.ส.ค.	

Approval of Chief Engineer.....

Date 31/7/25

Date.....

ตารางการตรวจเช็คสระว่ายน้ำ

AUGUST / 2025

Date	ความสมบูรณ์ของกระเบื้องสระว่ายน้ำ		ทางเดินสระว่ายน้ำ		ฝาปิดรางระบายน้ำ		ป้ายบอกระดับความลึก		ตรวจเช็คค่า PH / SDT 7.2-7.6	ตรวจเช็คค่าคลอรีน / SDT 1.0-1.5	Back Wash Sand Filter		เติมคลอรีน 90% เทาไร		หมายเหตุ
	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	มี	ไม่มี			ทำงาน	ไม่ทำงาน	จำนวนลิตร	Check By	
1	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
2	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
3	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
4	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
5	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
6	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ว.ส	
7	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200 g	ว.ส	
8	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
9	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.6	☒	☐	300 g	ว.ส	
10	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
11	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ว.ส	
12	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
13	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
14	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
15	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
16	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
17	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
18	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
19	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	300 g	ว.ส	
20	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
21	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
22	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200 g	ว.ส	
23	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
24	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
25	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
26	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ว.ส	
27	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
28	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ว.ส	
29	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
30	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	
31	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.6	☒	☐	200 g	ว.ส	

Approval of Chief Engineer.....

31/8/25

Date.....

ตารางการตรวจเช็คสระว่ายน้ำ

SEPTEMBER / 2025

Date	ความสมบูรณ์ของกระเบื้องสระว่ายน้ำ		ทางเดินสระว่ายน้ำ		ฝาปิดรางระบายน้ำ		ป้ายบอกระดับความลึก		ตรวจเช็คค่า PH / SDT 7.2-7.6	ตรวจเช็คค่าคลอรีน / SDT 1.0-1.5	Back Wash Sand Filter		เติมเกลือรีน 90% เท่าไร		หมายเหตุ
	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	มี	ไม่มี			ทำงาน	ไม่ทำงาน	จำนวนที่ใช้	Check By	
1	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.3	☒	☐	200 g	ท.	
2	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
3	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.3	☒	☐	200 g	ท.	
4	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
5	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.6	☒	☐	200 g	ท.	
6	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	
7	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.3	☒	☐	300 g	ท.ร.ค	
8	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	
9	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.2	1.6	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	
10	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.6	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	
11	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
12	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.3	☒	☐	200 g	ท.	
13	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
14	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.6	☒	☐	200 g	ท.	
15	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
16	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
17	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.3	☒	☐	200 g	ท.	
18	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
19	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ท.	
20	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
21	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ท.	
22	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
23	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.3	☒	☐	200 g	ท.	
24	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ท.	
25	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.6	☒	☐	300 g	ท.	
26	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ท.	
27	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.3	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	
28	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	
29	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.6	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	
30	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.3	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	
31	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.6	☒	☐	200 g	ท.ร.ค	

Approval of Chief Engineer.....

Date 31/9/25

Date.....

ตารางการตรวจเช็คสระว่ายน้ำ

OCTOBER / 2025

Date	ความสมบูรณ์ของกระเบื้องสระว่ายน้ำ		ทางเดินสระว่ายน้ำ		ฝาปิดรางระบายน้ำ		ป้ายบอกระดับความลึก		ตรวจเช็คค่า PH / SDT 7.2-7.6	ตรวจเช็คค่าคลอรีน / SDT 1.0-1.5	Back Wash Sand Filter		เติมคลอรีน 90% เทป		หมายเหตุ
	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	มี	ไม่มี			ทำงาน	ไม่ทำงาน	จำนวนที่ใช้	Check By	
1	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
2	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
3	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
4	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
5	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	8.0	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
6	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	300 g	นริส	
7	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	นริส	
8	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	นริส	
9	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	นริส	
10	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	นริส	
11	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
12	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
13	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
14	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
15	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
16	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
17	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
18	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
19	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
20	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
21	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
22	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
23	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
24	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
25	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
26	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
27	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.4	☒	☐	200 g	นริส	
28	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	นริส	
29	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	นริส	
30	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	นริส	
31	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.4	☒	☐	200 g	นริส	

31/10/25

Approval of Chief Engineer.....

Date.....

ตารางการตรวจเช็คสระว่ายน้ำ

NOVEMBER / 2025

Date	ความสมบูรณ์ของกระเบื้องสระว่ายน้ำ		ทางเดินสระว่ายน้ำ		ผ้าปิดรางระบายน้ำ		ป้ายบอกระดับความลึก		ตรวจเช็คค่า PH / SDT 7.2-7.6	ตรวจเช็คค่าคลอรีน / SDT 1.0-1.5	Back Wash Sand Filter		เติมคลอรีน 90% เท่าไร		หมายเหตุ
	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	มี	ไม่มี			ทำงาน	ไม่ทำงาน	จำนวนที่ใช้	Check By	
1	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
2	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
3	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
4	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.7	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
5	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
6	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
7	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
8	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
9	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
10	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	300 g	ช.	
11	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
12	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
13	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
14	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.4	☒	☐	300 g	ช.	
15	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	300 g	ช.	
16	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	300 g	ช.	
17	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
18	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
19	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
20	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	300 g	ช.	
21	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
22	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
23	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
24	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
25	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
26	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
27	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
28	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	ช.	
29	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	ช.	
30	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	ช.	

Approval of Chief Engineer.....

30/11/25
Date.....

Date.....

ตารางการตรวจเช็คสระว่ายน้ำ

December 2025

Date	ความสมบูรณ์ของกระเบื้องสระว่ายน้ำ		ทางเดินสระว่ายน้ำ		ผ้าปิดรางระบายน้ำ		ป้ายบอกระดับความลึก		ตรวจเช็คค่า PH / SDT 7.2-7.6	ตรวจเช็คค่าคลอรีน / SDT 1.0-1.5	Back Wash Sand Filter		เติมคลอรีน 90% เทปไร		หมายเหตุ
	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	สมบูรณ์	แตกร้าว	มี	ไม่มี			ทำงาน	ไม่ทำงาน	จำนวนที่ใช้	Check By	
1	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.6	☒	☐	200 g	กน	
2	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	300 g	กน	
3	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	300 g	กน	
4	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	300 g	กน	
5	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	กน	
6	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.3	1.4	☒	☐	200 g	กน	
7	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	กน	
8	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
9	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	กน	
10	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.4	☒	☐	200 g	กน	
11	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.4	☒	☐	300 g	กน	
12	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.6	☒	☐	200 g	กน	
13	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.4	☒	☐	200 g	กน	
14	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	กน	
15	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
16	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
17	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	300 g	กน	
18	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	300 g	กน	
19	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
20	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
21	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
22	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
23	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.4	1.5	☒	☐	200 g	กน	
24	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	300 g	กน	
25	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
26	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
27	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
28	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
29	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.5	1.5	☒	☐	200 g	กน	
30	☒	☐	☒	☐	☒	☐	☒	☐	7.6	1.6	☒	☐	200 g	กน	

Approval of Chief Engineer.....

Date 30/12/25

Date.....

วันที่ / Date : 10 กุมภาพันธ์ 2568

ข้อตกลงบริการ กำจัดแมลง / PEST CONTROL AGREEMENT



(ดัชนีฉบับ / ฉบับ)

รหัสเอกสาร CPS./SAL/002

เลขที่ / No. CPS.R001/03/25 ใบอนุญาตมีไว้ในครอบครองซึ่งวัตถุอันตรายเลขที่ 7/2559

วันที่เริ่มใช้ 1 มิ.ย. 2550

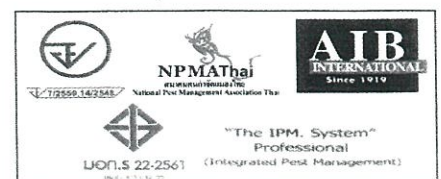
นายจ้าง Employer	Thai-Japanese Amata Co.,Ltd. (Head Office)Tax ID105560009945		
ที่อยู่ Address	700/333 Moo 1 Klongtamru Sub-District,Muang Chonburi District, Chonburi 20000 โทร.033-265-455,085-988-7698 คุณสุทธิณี / E-Mail: ADOR@hotelnikko-amatacity.com		
สถานที่ให้บริการ Details of Premise	Hotel Nikko Amata City Chonburi 700/333 Moo 1 Klongtamru Sub-District, Muang Chonburi District, Chonburi 20000 โทร.033-265-455,085-988-7698 คุณสุทธิณี		
พื้นที่ครอบคลุม Areas Covered	ให้บริการพื้นที่ภายในและรอบนอกอาคาร (จำนวน 1 อาคาร 13 ชั้น / ห้องพักแขก 220 ห้อง)		
บริการกำจัด Service for	ปลวก / มด / แมลงสาบ / หนู / ยุง (อ้างอิงใบเสนอราคา เลขที่ CPS.S01/02/67)		
รายละเอียดการบริการ Serviced Details	เข้าบริการ เดือนละ 1 ครั้ง , โดยแยกให้บริการตามความพร้อมของสถานที่ บริษัทฯ สงวนสิทธิ์ที่จะให้บริการกำจัดยุง ตามเงื่อนไขของข้อตกลง		
ระยะเวลาข้อตกลง Period of Agreement	จาก / From : 1 มีนาคม 2568		ถึง / To : 28 กุมภาพันธ์ 2569
ค่าบริการ Service Fee	ราคา Price	บาท / Baht	79,500.00
	ภาษีมูลค่าเพิ่ม VAT 7%	บาท / Baht	5,565.00
	รวมเป็นเงิน Grand Total	บาท / Baht	85,065.00
เงื่อนไขการชำระค่าบริการ Terms of Payment	วัน เริ่มต้นข้อตกลงบริการ		
เงื่อนไขอื่น ๆ Other Conditions	ดังแจ้งไว้ในด้านหลังของข้อตกลงฉบับนี้ Stated on the back page		
ลงนาม Signature	ลงนามผู้จ้าง Signature of Employer		
ลงนาม พยาน Signature of Witness	ลงนามพยาน / Witness Signature of Witness		

บริษัท เซ็นทรัล เฟสท์ ซัพพลาย (2010) จำกัด สำนักงานใหญ่

เลขที่ 125 ซอยพระรามที่ 2 ซอย 69 แขวงสามยุค เขตบางขุนเทียน กรุงเทพมหานคร 10150

โทรศัพท์. 02-096-4951, 02-416-9883 ,02-416-9885 , 02-892-7290

WWW.cps-technology.com , E-Mail : cpms.cps@gmail.com , LINE : @cpspest



แผนการให้บริการ / QUARTERLY - BASIS TREATMENT PLAN

Hotel Nikko Amata City Chonburi

ระยะความถี่และวิธีการบริการ / FREQUENCY AND MEAN OF TREATMENT

รหัสเอกสาร CPS / SE/012-6

วันที่เริ่มใช้ 1 ม.ค. 65

สถานที่ AREA	ปลวก TERMITES	มด ANTS	แมลงสาบ COCKROACHES	หนู RODENT	ยุง MOSQUITOES
พื้นที่ภายใน	ตรวจเช็ค/ไล่สารเคมีในจุดที่พบปัญหา/ฉีดเคลือบสารเคมีตามจุดต่อแหลมต่อการระบาด	ฉีดพ่นสารเคมีเคลือบในพื้นที่โดยละเอียด ใช้ Gel เสริมเฉพาะจุด เดือนละ 1 ครั้ง		วางกาวในสถานี วางกรง/สมุนไพร ตามจุดที่กำหนด เดือนละ 1 ครั้ง	อบควันและ/หรือ อบละอองเคมี เดือนละ 1 ครั้ง
*สรวายน้ำ, ห้องฟิตเนส	ตามจุดต่อแหลมต่อการระบาด เดือนละ 1 ครั้ง	"	"	"	"
*ห้องพักแขก 220 ห้อง					
*สำนักงาน, ล็อบบี้, ห้องอาหารพนักงาน					
*ลิบบบี้, โถง, ห้องอาหาร, ห้องครัว, ห้องประชุม, สนง.	"	"	"	"	"
พื้นที่ภายนอกอาคาร	"	"	"	"	"
*พื้นที่โดยรอบอาคารและท่อระบายน้ำทั้งหมด	"	ฉีดพ่น/อบควัน เคมีที่ใช้ภายนอกโดยเฉพาะ เคลือบในพื้นที่อย่างละเอียดเดือนละ 1 ครั้ง		วางเหยื่อในสถานี เดือนละ 1 ครั้ง	ฉีดเคลือบสารเคมีในพื้นที่อย่าง ละเอียดเดือนละ 1 ครั้ง
*ลานจอดรถ-ต้นไม้/ลานจอดรถ	"				

ภาคผนวกที่ 21

เอกสารตรวจเช็คอุปกรณ์ดับเพลิง

Fire Extingisher

no	Floor	เคมี	สถานที่	ปกติ	ผิดปกติ	หมายเหตุ
1	FHC1-01	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
2	FHC1-02	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
3	FHC1-03	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
4	FHC1-04	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
5	FHC1-05	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
6	FHC1-06	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
7	FHC1-07	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
8	FHC1-08	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
9	FHC2-01	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
10	FHC2-02	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
11	FHC2-03	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
12	FHC2-04	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
13	FHC2-05	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
14	FHC2-06	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
15	FHC3-01	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
16	FHC3-02	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
17	FHC3-03	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
18	FHC3-04	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
19	FHC4-01	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
20	FHC4-02	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
21	FHC4-03	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
22	FHC4-04	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
23	FHC5-01	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
24	FHC5-02	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
25	FHC5-03	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
26	FHC5-04	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
27	FHC6-01	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
28	FHC6-02	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
29	FHC6-03	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
30	FHC6-04	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
31	FHC7-01	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
32	FHC7-02	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
33	FHC7-03	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
34	FHC7-04	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
35	FHC8-01	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
36	FHC8-02	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
37	FHC8-03	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
38	FHC8-04	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
39	FHC9-01	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
40	FHC9-02	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
41	FHC9-03	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
42	FHC9-04	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
43	FHC10-01	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
44	FHC10-02	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
45	FHC10-03	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
46	FHC10-04	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
47	FHC11-01	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
48	FHC11-02	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
49	FHC11-03	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
50	FHC11-04	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
51	FHC12-01	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
52	FHC12-02	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
53	FHC12-03	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
54	FHC12-04	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
55	FHC13-01	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
56	FHC13-02	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
57	FHC13-03	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
58	FHC13-04	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
59	FHC DECK-1	ZERO FIRE	FLOOR14	☒	☐	
60	FHC DECK-2	ZERO FIRE	FLOOR14	☒	☐	

N2 fire protection

1	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Main kitchen	☐	☐	
2	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Kitchen canteen	☐	☐	
3	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Banquet kitchen 1 FL	☐	☐	
4	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Lounge kitchen 12 FL	☐	☐	
5	87-120009-002	KIDDE FIRE SYSTEMS	Electrical Room	☐	☐	CO2
6	87-120009-003	KIDDE FIRE SYSTEMS	IT Room	☐	☐	CO2
7	87-120009-004	KIDDE FIRE SYSTEMS	N2 ROOM	☐	☐	

Approval of

Approval of Chief Engineer.....

Date.....

Fire Extigusher

no	Floor	เคมี	สถานที่	ปกติ	ผิดปกติ	หมายเหตุ
1	FHC1-01	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
2	FHC1-02	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
3	FHC1-03	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
4	FHC1-04	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
5	FHC1-05	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
6	FHC1-06	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
7	FHC1-07	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
8	FHC1-08	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
9	FHC2-01	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
10	FHC2-02	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
11	FHC2-03	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
12	FHC2-04	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
13	FHC2-05	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
14	FHC2-06	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
15	FHC3-01	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
16	FHC3-02	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
17	FHC3-03	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
18	FHC3-04	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
19	FHC4-01	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
20	FHC4-02	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
21	FHC4-03	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
22	FHC4-04	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
23	FHC5-01	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
24	FHC5-02	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
25	FHC5-03	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
26	FHC5-04	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
27	FHC6-01	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
28	FHC6-02	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
29	FHC6-03	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
30	FHC6-04	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
31	FHC7-01	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
32	FHC7-02	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
33	FHC7-03	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
34	FHC7-04	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
35	FHC8-01	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
36	FHC8-02	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
37	FHC8-03	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
38	FHC8-04	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
39	FHC9-01	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
40	FHC9-02	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
41	FHC9-03	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
42	FHC9-04	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
43	FHC10-01	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
44	FHC10-02	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
45	FHC10-03	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
46	FHC10-04	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
47	FHC11-01	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
48	FHC11-02	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
49	FHC11-03	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
50	FHC11-04	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
51	FHC12-01	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
52	FHC12-02	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
53	FHC12-03	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
54	FHC12-04	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
55	FHC13-01	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
56	FHC13-02	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
57	FHC13-03	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
58	FHC13-04	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
59	FHC DECK-1	ZERO FIRE	FLOOR14	☒	☐	
60	FHC DECK-2	ZERO FIRE	FLOOR14	☒	☐	

N2 fire protection

1	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Main kitchen	☒	☐	
2	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Kitchen canteen	☒	☐	
3	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Banquet kitchen 1 FL	☒	☐	
4	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Lounge kitchen 12 FL	☒	☐	
5	87-120009-002	KIDDE FIRE SYSTEMS	Electrical Room	☒	☐	CO2
6	87-120009-003	KIDDE FIRE SYSTEMS	IT Room	☒	☐	CO2
7	87-120009-004	KIDDE FIRE SYSTEMS	N2 ROOM	☒	☐	

Approval of

Approval of Chief Engineer.....

Date.....

Fire Extinguisher

no	Floor	เคมี	สถานที่	ปกติ	ผิดปกติ	หมายเหตุ
1	FHC1-01	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
2	FHC1-02	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
3	FHC1-03	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
4	FHC1-04	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
5	FHC1-05	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
6	FHC1-06	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
7	FHC1-07	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
8	FHC1-08	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
9	FHC2-01	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
10	FHC2-02	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
11	FHC2-03	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
12	FHC2-04	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
13	FHC2-05	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
14	FHC2-06	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
15	FHC3-01	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
16	FHC3-02	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
17	FHC3-03	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
18	FHC3-04	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
19	FHC4-01	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
20	FHC4-02	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
21	FHC4-03	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
22	FHC4-04	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
23	FHC5-01	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
24	FHC5-02	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
25	FHC5-03	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
26	FHC5-04	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
27	FHC6-01	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
28	FHC6-02	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
29	FHC6-03	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
30	FHC6-04	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
31	FHC7-01	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
32	FHC7-02	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
33	FHC7-03	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
34	FHC7-04	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
35	FHC8-01	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
36	FHC8-02	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
37	FHC8-03	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
38	FHC8-04	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
39	FHC9-01	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
40	FHC9-02	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
41	FHC9-03	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
42	FHC9-04	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
43	FHC10-01	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
44	FHC10-02	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
45	FHC10-03	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
46	FHC10-04	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
47	FHC11-01	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
48	FHC11-02	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
49	FHC11-03	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
50	FHC11-04	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
51	FHC12-01	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
52	FHC12-02	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
53	FHC12-03	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
54	FHC12-04	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
55	FHC13-01	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
56	FHC13-02	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
57	FHC13-03	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
58	FHC13-04	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
59	FHC DECK-1	ZERO FIRE	FLOOR14	☒	☐	
60	FHC DECK-2	ZERO FIRE	FLOOR14	☒	☐	

N2 fire protection

1	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Main kitchen	☒	☐	
2	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Kitchen canteen	☒	☐	
3	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Banquet kitchen 1 FL	☒	☐	
4	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Lounge kitchen 12 FL	☒	☐	
5	87-120009-002	KIDDE FIRE SYSTEMS	Electrical Room	☒	☐	CO2
6	87-120009-003	KIDDE FIRE SYSTEMS	IT Room	☒	☐	CO2
7	87-120009-004	KIDDE FIRE SYSTEMS	N2 ROOM	☒	☐	

Approval of

Approval of Chief Engineer.....

Date.....

Fire Extigusher

no	Floor	เคมี	สถานที่	ปกติ	ผิดปกติ	หมายเหตุ
1	FHC1-01	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
2	FHC1-02	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
3	FHC1-03	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
4	FHC1-04	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
5	FHC1-05	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
6	FHC1-06	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
7	FHC1-07	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
8	FHC1-08	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
9	FHC2-01	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
10	FHC2-02	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
11	FHC2-03	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
12	FHC2-04	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
13	FHC2-05	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
14	FHC2-06	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
15	FHC3-01	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
16	FHC3-02	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
17	FHC3-03	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
18	FHC3-04	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
19	FHC4-01	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
20	FHC4-02	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
21	FHC4-03	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
22	FHC4-04	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
23	FHC5-01	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
24	FHC5-02	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
25	FHC5-03	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
26	FHC5-04	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
27	FHC6-01	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
28	FHC6-02	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
29	FHC6-03	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
30	FHC6-04	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
31	FHC7-01	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
32	FHC7-02	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
33	FHC7-03	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
34	FHC7-04	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
35	FHC8-01	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
36	FHC8-02	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
37	FHC8-03	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
38	FHC8-04	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
39	FHC9-01	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
40	FHC9-02	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
41	FHC9-03	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
42	FHC9-04	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
43	FHC10-01	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
44	FHC10-02	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
45	FHC10-03	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
46	FHC10-04	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
47	FHC11-01	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
48	FHC11-02	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
49	FHC11-03	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
50	FHC11-04	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
51	FHC12-01	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
52	FHC12-02	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
53	FHC12-03	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
54	FHC12-04	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
55	FHC13-01	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
56	FHC13-02	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
57	FHC13-03	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
58	FHC13-04	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
59	FHC DECK-1	ZERO FIRE	FLOOR14	☒	☐	
60	FHC DECK-2	ZERO FIRE	FLOOR14	☒	☐	

N2 fire protection

1	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Main kitchen	☒	☐	
2	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Kitchen canteen	☒	☐	
3	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Banquet kitchen 1 FL	☒	☐	
4	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Lounge kitchen 12 FL	☒	☐	
5	87-120009-002	KIDDE FIRE SYSTEMS	Electrical Room	☒	☐	CO2
6	87-120009-003	KIDDE FIRE SYSTEMS	IT Room	☒	☐	CO2
7	87-120009-004	KIDDE FIRE SYSTEMS	N2 ROOM	☒	☐	

Approval of duty

Approval of Chief Engineer.....

Date.....

Fire Extigusher

no	Floor	เคมี	สถานที่	ปกติ	ผิดปกติ	หมายเหตุ
1	FHC1-01	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
2	FHC1-02	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
3	FHC1-03	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
4	FHC1-04	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
5	FHC1-05	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
6	FHC1-06	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
7	FHC1-07	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
8	FHC1-08	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
9	FHC2-01	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
10	FHC2-02	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
11	FHC2-03	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
12	FHC2-04	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
13	FHC2-05	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
14	FHC2-06	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
15	FHC3-01	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
16	FHC3-02	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
17	FHC3-03	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
18	FHC3-04	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
19	FHC4-01	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
20	FHC4-02	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
21	FHC4-03	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
22	FHC4-04	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
23	FHC5-01	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
24	FHC5-02	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
25	FHC5-03	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
26	FHC5-04	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
27	FHC6-01	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
28	FHC6-02	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
29	FHC6-03	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
30	FHC6-04	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
31	FHC7-01	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
32	FHC7-02	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
33	FHC7-03	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
34	FHC7-04	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
35	FHC8-01	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
36	FHC8-02	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
37	FHC8-03	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
38	FHC8-04	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
39	FHC9-01	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
40	FHC9-02	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
41	FHC9-03	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
42	FHC9-04	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
43	FHC10-01	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
44	FHC10-02	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
45	FHC10-03	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
46	FHC10-04	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
47	FHC11-01	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
48	FHC11-02	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
49	FHC11-03	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
50	FHC11-04	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
51	FHC12-01	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
52	FHC12-02	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
53	FHC12-03	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
54	FHC12-04	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
55	FHC13-01	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
56	FHC13-02	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
57	FHC13-03	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
58	FHC13-04	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
59	FHC DECK-1	ZERO FIRE	FLOOR14	☒	☐	
60	FHC DECK-2	ZERO FIRE	FLOOR14	☒	☐	

N2 fire protection

1	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Main kitchen	☒	☐	
2	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Kitchen canteen	☒	☐	
3	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Banquet kitchen 1 FL	☒	☐	
4	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Lounge kitchen 12 FL	☒	☐	
5	87-120009-002	KIDDE FIRE SYSTEMS	Electrical Room	☒	☐	CO2
6	87-120009-003	KIDDE FIRE SYSTEMS	IT Room	☒	☐	CO2
7	87-120009-004	KIDDE FIRE SYSTEMS	N2 ROOM	☒	☐	

Approval of

Approval of Chief Engineer.....

Date.....

Fire Extingisher

no	Floor	เคมี	สถานที่	ปกติ	ผิดปกติ	หมายเหตุ
1	FHC1-01	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
2	FHC1-02	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
3	FHC1-03	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
4	FHC1-04	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
5	FHC1-05	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
6	FHC1-06	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
7	FHC1-07	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
8	FHC1-08	ZERO FIRE	FLOOR 1	☒	☐	
9	FHC2-01	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
10	FHC2-02	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
11	FHC2-03	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
12	FHC2-04	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
13	FHC2-05	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
14	FHC2-06	ZERO FIRE	FLOOR2	☒	☐	
15	FHC3-01	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
16	FHC3-02	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
17	FHC3-03	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
18	FHC3-04	ZERO FIRE	FLOOR3	☒	☐	
19	FHC4-01	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
20	FHC4-02	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
21	FHC4-03	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
22	FHC4-04	ZERO FIRE	FLOOR4	☒	☐	
23	FHC5-01	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
24	FHC5-02	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
25	FHC5-03	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
26	FHC5-04	ZERO FIRE	FLOOR5	☒	☐	
27	FHC6-01	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
28	FHC6-02	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
29	FHC6-03	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
30	FHC6-04	ZERO FIRE	FLOOR6	☒	☐	
31	FHC7-01	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
32	FHC7-02	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
33	FHC7-03	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
34	FHC7-04	ZERO FIRE	FLOOR7	☒	☐	
35	FHC8-01	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
36	FHC8-02	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
37	FHC8-03	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
38	FHC8-04	ZERO FIRE	FLOOR8	☒	☐	
39	FHC9-01	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
40	FHC9-02	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
41	FHC9-03	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
42	FHC9-04	ZERO FIRE	FLOOR9	☒	☐	
43	FHC10-01	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
44	FHC10-02	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
45	FHC10-03	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
46	FHC10-04	ZERO FIRE	FLOOR10	☒	☐	
47	FHC11-01	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
48	FHC11-02	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
49	FHC11-03	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
50	FHC11-04	ZERO FIRE	FLOOR11	☒	☐	
51	FHC12-01	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
52	FHC12-02	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
53	FHC12-03	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
54	FHC12-04	ZERO FIRE	FLOOR12	☒	☐	
55	FHC13-01	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
56	FHC13-02	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
57	FHC13-03	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
58	FHC13-04	ZERO FIRE	FLOOR13	☒	☐	
59	FHC DECK-1	ZERO FIRE	FLOOR14	☒	☐	
60	FHC DECK-2	ZERO FIRE	FLOOR14	☒	☐	

N2 fire protection

1	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Main kitchen	☒	☐	
2	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Kitchen canteen	☒	☐	
3	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Banquet kitchen 1 FL	☒	☐	
4	87-120009-001	KIDDE FIRE SYSTEMS	Lounge kitchen 12 FL	☒	☐	
5	87-120009-002	KIDDE FIRE SYSTEMS	Electrical Room	☒	☐	CO2
6	87-120009-003	KIDDE FIRE SYSTEMS	IT Room	☒	☐	CO2
7	87-120009-004	KIDDE FIRE SYSTEMS	N2 ROOM	☒	☐	

Approval of du

Approval of Chief Engineer.....

Date.....