

ภาคผนวก

ภาคผนวกที่	1	มาตรการติดตามตรวจสอบและลดผลกระทบสิ่งแวดล้อม (ระยะดำเนินการ)
ภาคผนวกที่	2	ผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อม
ภาคผนวกที่	3	เอกสารขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน
ภาคผนวกที่	4	เอกสารสอบเทียบอุปกรณ์เครื่องมือห้องปฏิบัติการ
ภาคผนวกที่	5	คู่มือความปลอดภัย
ภาคผนวกที่	6	แผนผังแสดงเส้นทางอพยพ
ภาคผนวกที่	7	Checklist อุปกรณ์ดับเพลิง ประจำเดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2568
ภาคผนวกที่	8	ใบเสร็จค่าไฟ ประจำเดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2568
ภาคผนวกที่	9	ใบเสร็จค่าขยะ ประจำเดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2568
ภาคผนวกที่	10	ใบเสร็จค่าน้ำบาดาล ประจำเดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2568
ภาคผนวกที่	11	ใบเสร็จค่าน้ำประปา ประจำเดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2568
ภาคผนวกที่	12	ใบเสร็จค่าสูบล้างสิ่งปฏิกูล/ไขมัน ประจำเดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2568
ภาคผนวกที่	13	รายงานการฝึกซ้อมดับเพลิงและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ ประจำปี 2568

ภาคผนวกที่ 1

มาตรการติดตามตรวจสอบและลดผลกระทบสิ่งแวดล้อม
(ระยะดำเนินการ)

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อม และคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบ ผลกระทบสิ่งแวดล้อม
1. ทรัพยากรกายภาพ			
1.1 ลักษณะภูมิประเทศ	- โครงการประกอบกิจการประเภทโรงแรม เพื่อการท่องเที่ยวและการพักอาศัย ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวจะไม่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงลักษณะภูมิประเทศแต่อย่างใด ทำให้ลักษณะภูมิประเทศของพื้นที่โครงการยังคงเป็นที่ราบลุ่มกับที่เนิน มีเพียงการเปลี่ยนแปลงการใช้ประโยชน์พื้นที่ จากเดิมที่เป็นพื้นที่รกร้าง มีวัชพืชขึ้นปกคลุมและมีบ้านพักอาศัยชั้นเดียวแบ่งเป็น 5 ยูนิต 1 หลัง ซึ่งมีสภาพรกร้าง ไม่มีผู้พักอาศัย เปลี่ยนไปเป็นโรงแรม ประกอบด้วย อาคารบริการ และอาคารห้องพัก รวมทั้งสิ้น 22 อาคาร พร้อมทั้งระบบสาธารณูปการ สระว่ายน้ำ ที่จอดรถและพื้นที่สีเขียว อย่างไรก็ตามโครงการได้จัดพื้นที่สีเขียวโดยรอบโครงการ ร้อยละ 55.22 ของพื้นที่โครงการ ดังนั้น การดำเนินโครงการจึงไม่ส่งผลกระทบต่อเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิประเทศ	- โครงการได้จัดพื้นที่สีเขียวและจัดภูมิสถาปัตยกรรม ให้กลมกลืนกับพื้นที่โดยรอบ ซึ่งคิดเป็นพื้นที่สีเขียว ร้อยละ 55.22 ของพื้นที่โครงการ - กำหนดให้เจ้าหน้าที่ดูแลสภาพพื้นที่สีเขียวและจัดสวนภายในโครงการให้มีความสวยงามอยู่เสมอ	-
1.2 คุณภาพอากาศ	- กิจกรรมของโครงการเป็นโรงแรมสำหรับการท่องเที่ยวและเพื่อการพักผ่อน ผลกระทบที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับคุณภาพอากาศ มีสาเหตุมาจากยานพาหนะเป็นสำคัญ โดยปัญหาจากยานพาหนะที่มีต่อคุณภาพอากาศที่ระบายก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ - ปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดจากโครงการมีปริมาณเท่ากับ 25.93 กรัม/วัน เมื่อเปรียบเทียบกับอัตราการดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ - ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดขึ้นจากโครงการจะถูกต้นไม้ของโครงการดูดซับได้ทั้งหมด ดังนั้นจึงไม่มีผลกระทบด้านคุณภาพอากาศจากโครงการระยะดำเนินการแต่อย่างใด	- มีการติดป้ายให้ผู้พักอาศัยดับเครื่องยนต์ในกรณีที่ไม่มีการขับเคลื่อน เช่น กรณีที่จอดรถผู้พักอาศัยคนอื่น และลดความเร็วของยานพาหนะภายในโครงการเพื่อลดปัญหาเรื่องฝุ่นฟุ้งกระจาย - จัดพื้นที่สีเขียวโดยรอบพื้นที่โครงการ รวมทั้งทำการรักษาและเพิ่มพื้นที่สีเขียวบริเวณพื้นที่ว่าง เพื่อให้ช่วยดูดซับมลสารที่เกิดจากยานพาหนะที่เข้ามาในพื้นที่โครงการ	-
1.3 เสียงและความสั่นสะเทือน	- เนื่องจากโครงการเป็นการประกอบกิจการโรงแรม ซึ่งเป็นสถานที่ที่ต้องการความสงบเงียบ จึงไม่มีแหล่งกำเนิดเสียงและความสั่นสะเทือนที่สำคัญที่จะทำให้เกิดผลกระทบในระยะดำเนินการ	-	-

(นายณัฐวรรณ จำลองภาค)
เจ้าพนักงานป่าไม้อาวุโส

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ (ต่อ)

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อม และคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบ ผลกระทบสิ่งแวดล้อม
1.4 ทรัพยากรดิน การเกิด แผ่นดินไหว การเกิดสึนามิ และการเกิดดินถล่ม			
1.4.1 ทรัพยากรดิน	- เนื่องจากโครงการประกอบกิจการประเภทโรงแรม ภายหลังจากดำเนินการก่อสร้าง โครงการจะเร่งปรับปรุงสภาพพื้นที่เพื่อความสวยงาม และเพื่อป้องกันการชะล้างพังทลายของหน้าดิน โดยการปลูกไม้ต้นและพืชคลุมดิน ร้อยละ 55.22 ของพื้นที่โครงการ พร้อมทำการดูแลรักษา เพื่อให้พันธุ์ไม้ต่าง ๆ นั้นสามารถเจริญเติบโตปกคลุมดินโดยรอบพื้นที่โครงการ นอกจากนี้ น้ำฝนจากหลังคา และจากถนนโครงการ จะรวบรวมลงสู่ท่อระบายน้ำคอนกรีต ที่มีบ่อพักน้ำเป็นระยะๆ อยู่โดยรอบพื้นที่โครงการ การระบายน้ำจะอาศัยระบบแรงโน้มถ่วง นำน้ำฝนที่ตกในพื้นที่โครงการทั้งหมดไปหนองไว้ที่บ่อหนองน้ำใต้ดิน ซึ่งสามารถรองรับน้ำฝนที่ตกติดต่อกันนานกว่า 3 ชั่วโมง การระบายน้ำออกจากบ่อจะใช้เครื่องสูบน้ำ โดยมีอัตราการสูบเท่ากับปริมาณน้ำฝนสูงสุดก่อนพัฒนาโครงการ คือ 0.1067 ลูกบาศก์เมตร/วินาที หรือ 384 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง เพื่อระบายน้ำฝนออกสู่ลำรางสาธารณะที่ติดกับพื้นที่โครงการ สำหรับน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดจนได้มาตรฐานแล้ว จะไหลลงสู่ถังเก็บน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้วจำนวน 2 ถัง จากนั้นน้ำในถังเก็บน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้วทั้งสองถัง จะถูกปั๊มเข้าสู่ถังเก็บน้ำรีไซเคิล ซึ่งจะผ่านการฆ่าเชื้อด้วยการเติมคลอรีน เพื่อให้น้ำดังกล่าวเป็นน้ำที่สามารถนำกลับไปใช้ได้ น้ำที่อยู่ในถังรีไซเคิลจะถูกแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ นำกลับไปใช้รดน้ำต้นไม้ในพื้นที่โครงการ และน้ำบางส่วนที่เหลือจะปั๊มออกสู่ลำรางสาธารณะ ดังนั้นจึงคาดว่าจะไม่ส่งผลกระทบต่อทรัพยากรดินและการชะล้างพังทลายของดินในระยะดำเนินการ		

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ (ต่อ)

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อมและคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อม
1.4.2 การเกิดแผ่นดินไหว	- เนื่องจากพื้นที่โครงการเป็นที่ราบลุ่มกับพื้นที่เนิน และพื้นที่โครงการอยู่ในเขต 2 ก ซึ่งมีระดับความรุนแรง V-VII เมอร์คัลลี คือ หากมีแผ่นดินไหวในเขตนี้อาจมีความรุนแรงที่ทำให้ทุกคนตกใจ สิ่งก่อสร้างที่ออกแบบไม่ดีปรากฏความเสียหายโดยเขตนี้อาจทรุดทรึงการรณิกกำหนดว่ามีความเสี่ยงในการเกิดความเสียหายในระดับน้อยถึงปานกลาง และจากสถิติแผ่นดินไหวของกรมอุตุนิยมวิทยาล่าสุดพบว่าในอดีตตั้งแต่ปี 2518 ถึง 2551 ยังไม่พบการเกิดแผ่นดินไหวที่มีจุดศูนย์กลางอยู่ที่จังหวัดภูเก็ตแต่อย่างใด มีเพียงการเกิดแผ่นดินไหวโดยมีจุดศูนย์กลางอยู่ในทะเลอันดามันและบริเวณหมู่เกาะสุมาตราที่ส่งผลให้ผู้อาศัยในจังหวัดรู้สึกถึงความสั่นสะเทือน และการเกิดคลื่นสึนามิ บริเวณฝั่งทะเลอันดามันตั้งแต่จังหวัดระนอง พังงา ภูเก็ต กระบี่ สตูล และตรัง เมื่อปี พ.ศ. 2547 นอกจากนี้บริเวณโครงการไม่ได้อยู่ในบริเวณรอยเลื่อนแต่อย่างใด โดยอยู่ห่างจากแนวรอยเลื่อนที่ใกล้ที่สุด คือ รอยเลื่อนคลองมะรุ่ย ซึ่งเป็นรอยเลื่อนที่วางตัวอยู่ในเขตจังหวัดสุราษฎร์ธานี กระบี่ และพังงา มีระยะห่างประมาณ 73 กิโลเมตร ดังนั้นผลกระทบจึงอยู่ในระดับต่ำ	- จัดเส้นทางหนีภัยไว้ภายในบริเวณโครงการ เมื่อเกิดเหตุการณ์ภัยพิบัติขึ้นผู้อาศัยในพื้นที่โครงการก็สามารถอพยพไปยังจุดที่ปลอดภัยได้อย่างรวดเร็วและไม่เกิดการซุลมุน - จัดให้มีการซ้อมแผนอพยพเพื่อความปลอดภัยของผู้ที่พักอาศัยและพนักงานในโครงการด้วย หรือหากทางจังหวัดมีการฝึกซ้อมอพยพหนีภัย พนักงานของโครงการจะต้องเข้าร่วมการฝึกดังกล่าวด้วย เพื่อให้เกิดความเข้าใจและปฏิบัติได้ถูกต้องเมื่อเกิดเหตุการณ์จริงขึ้น โดยกำหนดให้ใช้แผนในการอพยพผู้พักอาศัยภายในอาคารออกนอกตัวอาคารเช่นเดียวกับแผนอพยพหนีไฟ และให้มีการซักซ้อมอย่างน้อยปีละครั้ง - ติดป้ายประชาสัมพันธ์เพื่อให้ความรู้ด้านการปฏิบัติตนกรณีเกิดแผ่นดินไหวแก่ผู้พักอาศัย - จัดทำคู่มือการปฏิบัติตัวเพื่อให้เกิดความปลอดภัยเมื่อเกิดแผ่นดินไหวแก่ผู้พักอาศัย ในโครงการ -	-
1.4.3 การเกิดสึนามิ	- เนื่องจากพื้นที่โครงการเป็นที่ราบลุ่มกับที่เนิน จากเหตุการณ์การเกิดสึนามิในปี 2547 พบว่าพื้นที่โครงการห่างจากชายหาดประมาณ 18 เมตร ตั้งอยู่ในบริเวณพื้นที่เสี่ยงภัย โซนที่ 1 ซึ่งมีโอกาสได้รับผลกระทบจากสึนามิ อย่างไรก็ตามจุดปลอดภัยจากสึนามิที่อยู่ใกล้เคียงพื้นที่โครงการ คือ ศูนย์บรรเทาภัยพิบัติบริเวณเชิงเขาสองพี่น้อง หมู่ที่ 3 ซึ่งอยู่ห่างจากพื้นที่โครงการประมาณ 100 เมตร ทั้งนี้เนื่องการบริหารส่วนตำบลกลลางจะมีการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนทุกภาคส่วนมาร่วมฝึกซ้อมอพยพประจำปีอย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งแจกจ่ายคู่มือการอพยพแก่ประชาชนในพื้นที่เสี่ยงภัยคลื่นยักษ์อย่างต่อเนื่องเพื่อให้สามารถช่วยเหลือตนเองได้อย่างทันท่วงที ตลอดจนโครงการจะมีการจัดทำแผนที่เส้นทางหนีภัยคลื่นยักษ์ติดไว้ในจุดต่าง ๆ เพื่อให้ผู้ใช้บริการสามารถมองเห็นได้ชัดเจน	- ทางโครงการต้องจัดการก่อสร้างโดยปฏิบัติตามข้อกำหนดของท้องถิ่นอย่างเคร่งครัด - ออกแบบการก่อสร้างให้เป็นไปตามมาตรฐานของกรมโยธาธิการและผังเมืองและมาตรฐานการออกแบบอาคารที่สภาวิศวกรรับรอง - จัดเส้นทางหนีภัยไว้ภายในบริเวณโครงการ เมื่อเกิดเหตุการณ์ภัยพิบัติขึ้นผู้อาศัยในพื้นที่โครงการก็สามารถอพยพไปยังจุดที่ปลอดภัยได้อย่างรวดเร็วและไม่เกิดการซุลมุน	- (นายณัฐวรรณ จ้างลองกาศ) เจ้าพนักงานป่าไม้อาวุโส

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ (ต่อ)

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อม และคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อม
1.4.3 การเกิดสึนามิ (ต่อ)	ดังนั้นผลกระทบต่อการเกิดแผ่นดินไหวและการเกิดสึนามิในระยะก่อสร้างและระยะดำเนินการจึงอยู่ในระดับปานกลาง	- จัดให้มีการซ้อมแผนอพยพเพื่อความปลอดภัยของผู้ที่พักอาศัยและพนักงานในโครงการด้วย หรือหากทางจังหวัดมีการฝึกซ้อมอพยพหนีภัยคลื่นยักษ์ พนักงานของโครงการจะต้องเข้าร่วมการฝึกดังกล่าวด้วย เพื่อให้เกิดความเข้าใจและปฏิบัติได้ถูกต้องเมื่อเกิดเหตุการณ์จริงขึ้น	-
1.4.4 การเกิดดินถล่ม	- จากสถิติดินถล่มของกรมทรัพยากรธรณี ปี พ.ศ.2546 พบว่าบริเวณพื้นที่โครงการไม่เคยเกิดปัญหาดินถล่มในระยะที่ผ่านมา ซึ่งสอดคล้องกับแผนที่แสดงพื้นที่เสี่ยงต่อการเกิดแผ่นดินถล่มในระดับต่าง ๆ ของจังหวัดภูเก็ต ซึ่งจะเห็นได้ว่าบริเวณที่ตั้งโครงการไม่อยู่ในบริเวณพื้นที่เสี่ยงต่อการเกิดดินถล่ม ดังนั้นจึงไม่มีผลกระทบต่อการเกิดดินถล่ม	-	-
2 ทรัพยากรสิ่งแวดล้อมชีวภาพ			
2.1 ทรัพยากรชีวภาพบนบก	- เนื่องจากพื้นที่โครงการเป็นที่ราบสลับกับพื้นที่เนิน มีบ้านพักอาศัยชั้นเดียวแบ่งเป็น 5 ยูนิต 1 หลัง ปัจจุบันมีสภาพรกร้างไม่มีผู้พักอาศัย มีไม้ยืนต้นและวัชพืชขึ้นปกคลุมบางส่วนและการใช้ประโยชน์โดยรอบเป็นพื้นที่ชุมชนไม่มีสภาพเป็นป่าไม้ จึงไม่มีสัตว์ป่าหายากและสัตว์สงวนอยู่ จากการสำรวจพื้นที่โครงการพบพันธุ์ไม้ต่าง ๆ เช่น มะพร้าว กุ่มน้ำ ขนุนป่า ซึ่งไม่ดังกล่าวโครงการจะยังคงเก็บไว้เช่นเดิม ในส่วนของผลกระทบต่อสัตว์บกนั้น เนื่องจากกิจกรรมการก่อสร้างและการดำเนินกิจการในระยะดำเนินการอยู่ภายในพื้นที่โครงการเท่านั้น ไม่ได้รับกวนสัตว์บกนอกพื้นที่โครงการ และสัตว์บกที่พบในพื้นที่ก็เป็นสัตว์ที่พบได้ทั่วไปในประเทศไทย ไม่ได้เป็นสัตว์คุ้มครอง สัตว์สงวน หรือมีสถานภาพหายากหรือใกล้สูญพันธุ์ ดังนั้นจึงไม่มีผลกระทบทั้งจากระยะก่อสร้างและระยะดำเนินการต่อทรัพยากรชีวภาพบนบก	- ควบคุมกิจกรรมการก่อสร้างให้อยู่ภายในพื้นที่ก่อสร้างโครงการเท่านั้น - เก็บรักษาต้นไม้เดิมไว้ให้มากที่สุด	-
2.2 ทรัพยากรชีวภาพในน้ำ	- เนื่องจากระยะก่อสร้างไม่มีการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ ซึ่งเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำ และชะลอการก่อสร้างช่วงฤดูฝน และบำบัดน้ำเสียจากส้วมคนงานก่อสร้างด้วยถังบำบัดสำเร็จรูป ส่วนระยะดำเนินการโครงการก็มีการบำบัดน้ำ	-	-

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ (ต่อ)

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อม และคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อม
2.2 ทรัพยากรชีวภาพในน้ำ (ต่อ)	เสียให้ได้ตามมาตรฐานแล้วจะไหลลงสู่ถังเก็บน้ำที่ผ่านการบำบัด ขนาด 120 ลูกบาศก์เมตร จำนวน 2 ถัง จากนั้นน้ำในถังเก็บน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้วทั้งสองถัง จะถูกปั๊มเข้าสู่ถังเก็บน้ำรีไซเคิล ปริมาตร 200 ลูกบาศก์เมตร ซึ่งจะผ่านการฆ่าเชื้อด้วยการเติมคลอรีน และจะนำไปใช้รดน้ำต้นไม้ในโครงการต่อไป และน้ำบางส่วนที่เหลือจะปล่อยออกสู่ลำรางสาธารณะ ดังนั้นจึงไม่มีผลกระทบต่อทรัพยากรชีวภาพในน้ำทั้งระยะก่อสร้าง และระยะดำเนินการ ทั้งนี้ เพื่อเป็นการป้องกันผลกระทบในระยะดำเนินการ ทางโครงการจะต้องปฏิบัติตามมาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบด้านการจัดการน้ำเสียอย่างเคร่งครัด	-	-
3 คุณค่าการใช้ประโยชน์ของมนุษย์			
3.1 การใช้ที่ดิน			
3.1.1 รูปแบบการใช้ที่ดิน	- มีการใช้ประโยชน์เพื่อการอยู่อาศัย และการท่องเที่ยว เช่นมี กมลา เบย์ การ์เดน รีสอร์ท และภูเก็ตแฟนตาซี ห่างจากพื้นที่โครงการไปทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ ประมาณ 383 เมตร และ 850 เมตร ตามลำดับ , หาดกมลา ห่างจากพื้นที่โครงการทางทิศใต้ประมาณ 18 เมตร , และหาดแหลมสิงห์ไปทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือ ประมาณ 1.30 กิโลเมตร บางส่วนยังคงเป็นพื้นที่รกร้าง มีไม้ยืนต้นและวัชพืชขึ้นปกคลุม บริเวณริมหาดใช้ประโยชน์เพื่อการท่องเที่ยวอยู่อาศัยและพาณิชยกรรม ดังนั้น การใช้ประโยชน์ที่ดินของโครงการเป็นโรงแรมเพื่อการท่องเที่ยว จึงไม่ขัดกับรูปแบบการใช้ที่ดินโดยรอบ	-	-
3.1.2 ข้อกำหนดผังเมืองรวมเกาะภูเก็ต	- พื้นที่บริเวณโครงการตั้งอยู่ในพื้นที่ตามกฎหมายผังเมืองรวมเกาะภูเก็ต ออกตามความในพระราชบัญญัติการผังเมือง พ.ศ. 2518 ซึ่งได้กำหนดที่ดินบริเวณโครงการเป็นที่ดินประเภทที่อยู่อาศัยหนาแน่นน้อย (สีเหลือง) บริเวณหมายเลข 1.29 มีข้อกำหนดในสาระสำคัญ คือ ให้ใช้ประโยชน์ที่ดินเพื่อการอยู่อาศัย การท่องเที่ยว สถาบันราชการ การสาธารณูปโภคและสาธารณูปการเป็นส่วนใหญ่ สำหรับการให้ใช้ประโยชน์ที่ดินเพื่อกิจการอื่นให้ใช้ได้ไม่เกินร้อยละ 30 ของแปลงที่ดินที่ยื่นขออนุญาต	-	-


 (นายณัฐวรรณ จำลองภาค)
 เจ้าพนักงานป่าไม้อาวุโส

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ (ต่อ)

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อม และคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบ ผลกระทบสิ่งแวดล้อม
3.1.2 ข้อกำหนดผังเมืองรวม เกาะภูเก็ต (ต่อ)	- ที่ดินประเภทนี้ ห้ามใช้ประโยชน์เพื่อกิจการตามที่กำหนด ดังต่อไปนี้ (1) โรงงานทุกจำพวกตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน (2) สถานที่บรรจุก๊าซและสถานที่เก็บก๊าซตามกฎหมายว่าด้วยการบรรจุก๊าซปิโตรเลียมเหลว (3) สถานที่เก็บรักษาน้ำมันเชื้อเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการเก็บรักษาน้ำมันเชื้อเพลิง (4) เลี้ยงม้า โค กระบือ สุกร และแกะ ห่าน เป็ด ไก่ จระเข้ หรือสัตว์ป่าตามกฎหมายว่าด้วยการสงวนและคุ้มครองสัตว์ป่าเพื่อการค้า (5) โรงฆ่าสัตว์ (6) ไซโลเก็บผลิตผลทางการเกษตร 7) กำจัดมูลฝอย - เมื่อพิจารณาตามข้อกำหนดตามกฎหมายกระทรวงฯ ดังกล่าว พบว่าโครงการมีการใช้ประโยชน์ที่ดินเพื่อการท่องเที่ยว ลักษณะอาคารทุกอาคารไม่เข้าข่ายอาคารขนาดใหญ่ โดยมีพื้นที่โครงการทั้งหมด 12,180 ตารางเมตร มีการใช้ประโยชน์พื้นที่เพื่อการก่อสร้างอาคารปกคลุมดิน 4,374.27 ตารางเมตร คิดเป็นร้อยละ 35.91 ของ - พื้นที่โครงการ มีที่ว่างปราศจากสิ่งปกคลุม 7,805.73 ตารางเมตร คิดเป็นร้อยละ 64.09 ของพื้นที่โครงการ การใช้ประโยชน์ที่ดินของโครงการไม่ได้อยู่ในข้อห้ามการใช้ประโยชน์ที่ดินตามที่กฎหมายกำหนด ดังนั้น การใช้ประโยชน์ที่ดินของโครงการจึงสอดคล้องกับการใช้ประโยชน์ที่ดินตามผังเมืองรวมเกาะภูเก็ตที่กำหนดไว้	-	-
3.1.3 เขตพื้นที่และมาตรการ คุ้มครองสิ่งแวดล้อม	- โครงการจัดอยู่ใน 3 บริเวณ คือ บริเวณที่ 1,บริเวณที่ 2,และบริเวณที่ 5 - บริเวณที่ 1 คือ พื้นที่ในบริเวณที่วัดจากแนวฝั่งทะเลรอบเกาะภูเก็ตเข้าไปในแผ่นดินเป็นระยะ 50 เมตร ให้มีได้เฉพาะอาคารที่มีความสูงไม่เกิน 6 เมตร ต้องมีระยะห่างจากแนวชายฝั่งทะเลไม่น้อยกว่า 20 เมตร และต้องมีที่ว่างอันปราศจากสิ่งปกคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 75 ของพื้นที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้น - พื้นที่โครงการในบริเวณที่ 1 ประกอบด้วย VILLA-A ชั้นเดียว มีระดับความสูง 4.20 เมตร, VILLA-B ชั้นเดียว มีระดับความสูง 4.50 เมตร, VILLA-B2 ชั้นเดียว มีระดับความสูง 5.50 เมตร, และบางส่วนของ VILLA-C ชั้นเดียว มีระดับความสูง 5.50 เมตร, สระน้ำ และพื้นที่จัดสวน เมื่อพิจารณาด้านการใช้ประโยชน์พื้นที่ พบว่าบริเวณที่ 1 มีพื้นที่ 3,092 ตารางเมตร คิดเป็นพื้นที่อาคารปกคลุมดิน 650.97 ตารางเมตร หรือร้อยละ 21.05 และมีที่ว่างอันปราศจากสิ่งปกคลุม 2,451.03 ตารางเมตร หรือร้อยละ 79.27 ของพื้นที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้น	-	-

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ (ต่อ)

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อม และคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ สิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบ ผลกระทบสิ่งแวดล้อม
3.1.3 เขตพื้นที่และมาตรการ คุ้มครองสิ่งแวดล้อม (ต่อ)	- บริเวณที่ 2 คือ พื้นที่ในบริเวณที่วัดจากแนวเขตบริเวณที่ 1 เข้าไปในแผ่นดินเป็นระยะ 150 เมตร ให้มีได้เฉพาะอาคารที่มีความสูงไม่เกิน 12 เมตร และต้องมีที่ว่างอันปราศจากสิ่งปกคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของพื้นที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้น สำหรับอาคารที่พักอาศัย - พื้นที่โครงการในบริเวณที่ 2 ประกอบด้วย อาคาร A จำนวน 4 ชั้น มีระดับความสูง 11.70 เมตร, อาคาร B จำนวน 4 ชั้น มีระดับความสูง 11.70 เมตร, อาคาร C จำนวน 4 ชั้น มีระดับความสูง 11.70 เมตร, อาคาร D จำนวน 4 ชั้นใต้ดิน มีระดับความสูง 11.70 เมตร, อาคาร E จำนวน 4 ชั้นใต้ดิน มีระดับความสูง 11.70 เมตร, อาคาร LOBBY จำนวน 2 ชั้น มีระดับความสูง 11.80 เมตร, อาคาร BALL ROOM จำนวน 2 ชั้น มีระดับความสูง 10.50 เมตร, พื้นที่จอดรถยนต์ และพื้นที่จัดสวน เมื่อพิจารณาจากการใช้ประโยชน์พื้นที่ พบว่า บริเวณที่ 2 มีพื้นที่ 8,394 ตารางเมตร คิดเป็นพื้นที่อาคารปกคลุมดิน 2,843.31 ตารางเมตร หรือร้อยละ 33.87 และมีที่ว่างอันปราศจากสิ่งปกคลุม 5,550.69 ตารางเมตร หรือร้อยละ 66.13 ของพื้นที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้น - บริเวณที่ 5 หมายถึง พื้นที่ชนบทและเกษตรกรรมตามกฎหมายกระทรวงที่ออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการผังเมือง และพื้นที่ที่มีรัศมีโดยรอบเป็นระยะ 100 เมตร นับจากเขตที่ดินของอาคารหรือสถานที่ตั้งต่อไปนี้ เว้นแต่พื้นที่ในบริเวณที่ 6 และบริเวณที่ 7 มีมาตรการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม คือ ให้มีได้เฉพาะอาคารที่มีความสูงไม่เกิน 6 เมตร เว้นแต่สภาพท้องถิ่นมีมติเป็นอย่างอื่น แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 12 เมตร นอกจากนี้ยังต้องมีที่ว่างอันปราศจากสิ่งปกคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของพื้นที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้นด้วย - พื้นที่โครงการในบริเวณที่ 5 ประกอบด้วย อาคาร BOH จำนวน 2 ชั้น มีระดับความสูง 5.70 เมตร พื้นที่จอดรถยนต์ และพื้นที่จัดสวน เมื่อพิจารณาจากการใช้ประโยชน์พื้นที่ พบว่า บริเวณที่ 5 มีพื้นที่ 883 ตารางเมตร คิดเป็นพื้นที่อาคารปกคลุมดิน 297.17 ตารางเมตร หรือร้อยละ 33.65 และมีที่ว่างอันปราศจากสิ่งปกคลุม 585.83 ตารางเมตร หรือร้อยละ 66.35 ของพื้นที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้น	-	-

(นายณัฐวรรณ จำลองการศ)
เจ้าพนักงานป่าไม้อาวุโส

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ (ต่อ)

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อม และคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อม
3.1.4 กฎกระทรวงฉบับที่ 20 (พ.ศ. 2532) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522	- พื้นที่โครงการจัดอยู่ในบริเวณที่ 1 และบริเวณที่ 2 - บริเวณที่ 1 คือ พื้นที่จากแนวชายฝั่งเข้าไปในแผ่นดินเป็นระยะ 50 เมตร ห้ามมิให้บุคคลใดก่อสร้างอาคารอื่นใด เว้นแต่ 1) อาคารประเภทบ้านเดี่ยวชั้นเดียวมีความสูงไม่เกิน 6 เมตร พื้นที่อาคารรวมกันไม่เกิน 75 ตารางเมตร และมีที่ว่างโดยรอบอาคารไม่น้อยกว่าร้อยละ 75 ของที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้น 2) เชื้อน ทางหรือท่อระบายน้ำ ร้ว กำแพง ประตู และสะพาน ที่ไม่ได้สร้างลงสู่ทะเล 3) ท่าเทียบเรือ อาคารหรือสถานที่ของทางราชการ - พื้นที่บริเวณที่ 1 โครงการได้มีการออกแบบอาคารชั้นเดียวแต่ละหลังให้มีระดับความสูง เท่ากับ 4.20 เมตร, 4.50 เมตร และ 5.50 เมตร ตามลำดับ และมีพื้นที่ใช้สอยภายในอาคารไม่เกิน 75 ตารางเมตร รวมทั้งจัดให้มีที่ว่างปราศจากสิ่งปกคลุมคิดเป็นร้อยละ 79.11 ของพื้นที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้น จึงสรุปได้ว่าการออกแบบอาคารของโครงการสอดคล้องตามกฎหมายฉบับดังกล่าว - บริเวณที่ 2 คือ พื้นที่ในบริเวณที่วัดจากแนวเขตบริเวณที่ 1 ด้านที่อยู่บนแผ่นดินออกไปอีกเป็นระยะ 150 เมตร ตลอดแนว ห้ามมิให้บุคคลใดก่อสร้างอาคาร ดังต่อไปนี้ 1) อาคารที่มีความสูงเกิน 12 เมตร 2) โรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้นในหลังเดียวกันเกิน 100 ตารางเมตร 3) โรงมหรสพตามกฎหมายว่าด้วยการป้องกันภัยอันตรายอันเกิดแต่การเล่นมหรสพ 4) สถานิชนสงฆ์ตามกฎหมายว่าด้วยการขนส่งทางบก 5) อาคารเลี้ยงสัตว์ทุกชนิดที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้นในหลังเดียวกัน หรือหลายหลังเกิน 10 ตารางเมตร 6) อาคารขนาดใหญ่ที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้นในหลังเดียวกันเกิน 2,000 ตารางเมตร 7) ตลาดที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้นในหลังเดียวกันหรือหลายหลังเกิน 300 ตารางเมตร หรือตลาดที่มีระยะห่างจากตลาดอื่นน้อยกว่า 50 เมตร 8) สถานที่บรรจุก๊าซ สถานที่เก็บก๊าซ และสถานบริการตามกฎหมายว่าด้วยการบรรจุก๊าซปิโตรเลียมเหลว 9) สถานบริการน้ำมันเชื้อเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการเก็บรักษาน้ำมันเชื้อเพลิง 10) สถานพยาบาลที่มีเตียงสำหรับผู้ป่วยค้างคืนเกิน 5 เตียง 11) ศาสนสถานและสถานศึกษา 12) ป้ายหรือสิ่งก่อสร้างขึ้นสำหรับติดหรือตั้งป้ายทุกชนิด เว้นแต่ป้ายบอกชื่อสถานที่ที่มีความสูงไม่เกิน 12 เมตร 13) อาคารที่สร้างด้วยวัสดุไม้อาคารหรือไม้ท่อนไฟเป็นส่วนใหญ่ เว้นแต่เป็นอาคารประเภทบ้านเดี่ยวชั้นเดียวที่มีความสูงไม่เกิน 6 เมตร และต้องมีระยะห่างจากอาคารอื่น	- ปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎหมายและกฎกระทรวงที่เกี่ยวข้องอย่างเคร่งครัด ได้แก่ กฎกระทรวงให้ใช้บังคับผังเมืองรวมเกาะภูเก็ต พ.ศ. 2548, ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดเขตพื้นที่และมาตรการคุ้มครองสิ่งแวดล้อมในบริเวณพื้นที่จังหวัดภูเก็ต พ.ศ. 2546 และเรื่องขยายระยะเวลาการบังคับใช้ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดเขตพื้นที่และมาตรการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม ในบริเวณพื้นที่จังหวัดภูเก็ต พ.ศ. 2546, และกฎกระทรวงฉบับที่ 20 (พ.ศ. 2532) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2532 เป็นต้น	-

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ (ต่อ)

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อมและคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อม
3.1.4 กฎกระทรวงฉบับที่ 20 (พ.ศ.2532) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ.2522 (ต่อ)	- โดยรอบไม่น้อยกว่า 5 เมตร 14) เฝิงหรือแผงลอย 15) อาคารที่มีที่ว่างในที่ดินแปลงที่ก่อสร้างอาคารน้อยกว่าร้อยละ 50 ของเนื้อที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้น 16) ห้องแถวหรือตึกแถว 17) ฉาปนสถานตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมสุสานและฌาปนสถาน 18) อาคารเก็บสินค้า อาคารหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารที่มีลักษณะในทำนองเดียวกันที่ใช้เป็นที่เก็บ พัก หรือขนถ่ายสินค้าหรือสิ่งของเพื่อประโยชน์ทางการค้าหรืออุตสาหกรรม 19) โรงกำจัดมูลฝอย - พื้นที่บริเวณที่ 2 โครงการได้ออกแบบอาคารแต่ละหลังให้มีระดับสูงตั้งแต่ 10.50 เมตร ถึง 11.80 เมตร ซึ่งไม่เกิน 12 เมตร และมีพื้นที่ใช้สอยภายในอาคารตั้งแต่ 504.70 ตารางเมตร ถึง 1,925.96 ตารางเมตร ซึ่งไม่เกิน 2,000 ตารางเมตร จึงสรุปได้ว่าการออกแบบอาคารสอดคล้องตามกฎหมายฉบับดังกล่าว - พื้นที่บริเวณที่ 3 คือ พื้นที่ในบริเวณที่วัดจากแนวเขตบริเวณที่ 2 ออกไปอีกเป็นระยะ 300 เมตร ตลอดแนวห้ามมิให้บุคคลใดก่อสร้างอาคาร ดังต่อไปนี้ (1) อาคารตาม (ข) (2) และ (5), (2) อาคารตาม (ข) (18) ที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้นในหลังคาเดียวกันหรือหลายหลังเกิน 200 ตารางเมตร (3) อาคารที่มีที่ว่างในที่ดินแปลงที่ก่อสร้างอาคารน้อยกว่าร้อยละ 30 ของเนื้อที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้น การวัดความสูงให้วัดจากพื้นดินถึงส่วนที่สูงที่สุดของอาคาร - พื้นที่โครงการในบริเวณที่ 3 ประกอบด้วย อาคาร BOH 2 ชั้น จำนวน 1 อาคาร มีระดับความสูง 5.70 เมตร พื้นที่จอดรถยนต์ และพื้นที่จัดสวน เมื่อพิจารณาด้านการใช้ประโยชน์ พื้นที่ พบว่า บริเวณที่ 3 มีที่ว่างอันปราศจากสิ่งปกคลุมคิดเป็นร้อยละ 66.35 ของพื้นที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้น จึงสรุปได้ว่าการใช้พื้นที่ของโครงการสอดคล้องตามกฎหมายฉบับดังกล่าว	-	-
3.2 การคมนาคมขนส่ง	- ปริมาณการจราจร บริเวณทางหลวงแผ่นดิน หมายเลข 4233 มีค่า V/C Ratio ในระยะดำเนินการเป็นดังนี้ (1) วันหยุด เวลา 16.01 น. ถึง 17.00 น. ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่เลวร้ายที่สุด มีค่า V/C Ratio เท่ากับ 0.448 อยู่ในระดับดี เมื่อเทียบกับค่ามาตรฐานการจำแนกสภาพการจราจร พบว่า มีความสามารถในการเปลี่ยนช่องทางลดลง แต่ความเร็วอิสระไม่เปลี่ยนแปลง (2) วันทำงาน เวลา 17.01 น. ถึง 18.00 น. เป็นช่วงเวลาที่เลวร้ายที่สุด มีค่า V/C Ratio เท่ากับ 0.567 อยู่ในระดับพอใช้ได้ เมื่อเทียบกับค่ามาตรฐานการจำแนกสภาพ	- จัดให้มีระบบการจราจรที่ปลอดภัย โดยติดตั้งป้ายแสดงทิศทางเดินรถเข้า-ออกภายในพื้นที่โครงการ - ควบคุมการจราจรบริเวณทางเข้า-ออกพื้นที่โครงการ โดยจัดให้เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยคอยควบคุมดูแลและตรวจรถเข้า-ออกตลอดเวลา	 (นายณัฐวรรณ จำลองภาค) เจ้าพนักงานป่าไม้อาวุโส

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ (ต่อ)

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อมและคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อม
3.2 การคมนาคมขนส่ง (ต่อ)	การจราจร พบว่า การเปลี่ยนช่องทางต้องใช้ความระมัดระวังมากขึ้น แต่ความเร็วอิสระยังไม่เปลี่ยนแปลง จะเห็นว่า ปริมาณการจราจรที่เพิ่มขึ้นเนื่องจากการก่อสร้างมีเพียงเล็กน้อย ผลกระทบด้านการคมนาคมในระยะดำเนินการจึงอยู่ในระดับต่ำ	- จัดให้มีระบบไฟฟ้าส่องสว่างทางจราจรให้เพียงพอ - โครงการจัดให้มีที่จอดรถยนต์ จำนวน 36 คัน ซึ่งเพียงพอต่อผู้พักอาศัยและการใช้บริการต่างๆในโครงการตามที่เสนอไว้ในรายงาน เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดของผู้พักอาศัยในโครงการจอดรถขวางเส้นทางการจราจร - ห้ามจอดรถทุกชนิดบริเวณทางเข้าออกโครงการและบริเวณไหล่ทาง - โครงการจัดให้มีทางเข้าออกโครงการ กว้างไม่น้อยกว่า 6 เมตร เดินรถสองทิศทาง - ในกรณีมีงานเลี้ยงหรืองานพิธีการขนาดใหญ่ที่มีผู้ใช้บริการจำนวนมาก จะมีมาตรการในการป้องกันและลดผลกระทบดังนี้ - ประสานงานกับพื้นที่ข้างเคียงเพื่อขอใช้สถานที่เป็นที่จอดรถชั่วคราว - ประสานงานกับตำรวจจราจรในพื้นที่เพื่ออำนวยความสะดวกและจัดระบบจราจรให้สอดคล้องกันกับพื้นที่ข้างเคียง - จัดให้มีรถบัสหรือรถตู้รับส่งผู้ที่จะเข้ามาใช้บริการในโรงแรม เพื่อความสะดวกและลดการใช้พาหนะ	-
3.3 การใช้น้ำ	- เนื่องจากโครงการอยู่ในเขตการให้บริการของสำนักงานประปาส่วนภูมิภาคจังหวัดภูเก็ต ดังนั้นโครงการจึงขอรับบริการน้ำประปาจากสำนักงานการประปาส่วนภูมิภาคดังกล่าวเพื่อการอุปโภคของโครงการ (หนังสือยืนยันการให้บริการประปา แสดงดังภาคผนวก ง) และโครงการหากเกิดขาดแคลนน้ำโครงการจะใช้น้ำซื้อเป็นแหล่งน้ำสำรอง สำหรับน้ำเพื่อการบริโภคทางโครงการจะซื้อน้ำดื่มบรรจุขวด ดังนั้นปริมาณน้ำใช้สำหรับโครงการจึงมีเพียงพอตลอดทั้งปี - ในกรณีหน้าแล้ง หากเกิดการขาดแคลนน้ำ โครงการจะใช้น้ำซื้อเป็นแหล่งน้ำสำรอง ดังนั้นจะเห็นได้ว่าโครงการมีการสำรองน้ำไว้ใช้เพื่อการอุปโภคอย่างเพียงพอกับความต้องการ ทำให้การใช้น้ำในช่วงดำเนินการของโครงการไม่มีผลกระทบต่อชุมชนที่อยู่ใกล้เคียง	- มีการประชาสัมพันธ์ให้ร่วมกันประหยัดน้ำ - ตรวจสอบการจ่ายน้ำและเส้นท่อให้อยู่ในสภาพดีอยู่เสมอ หากพบว่าชำรุดให้แก้ไขทันที - ใช้สุขภัณฑ์ในห้องน้ำห้องส้วมประเภทประหยัดน้ำ	- ตรวจสอบการจ่ายน้ำและเส้นท่อให้อยู่ในสภาพดีอยู่เสมอ หากพบว่าชำรุดให้แก้ไขทันที

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ (ต่อ)

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อม และคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบ ผลกระทบสิ่งแวดล้อม
3.5 การระบายน้ำ	- กรณีฝนไม่ตก น้ำเสียจากอาคารภายในโครงการจะรวบรวมเข้าระบบบำบัดของแต่ละอาคาร ซึ่งน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดจนได้มาตรฐานแล้ว (ประเภท ข ค่าบีโอดี ออก ไม่เกิน 30 มิลลิกรัม/ลิตร) จะไหลลงสู่ถังเก็บน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้ว จำนวน 2 ถัง ได้แก่ 1) Waste Water Tank 1 และ 2) Waste Water Tank 2 ปริมาตร ถังละ 120 ลูกบาศก์เมตร จากนั้นน้ำในถังเก็บน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้วทั้งสองถัง จะถูกปั๊มเข้าสู่ถังเก็บน้ำรีไซเคิล ปริมาตร 200 ลูกบาศก์เมตร ซึ่งจะผ่านการฆ่าเชื้อด้วยการเติมคลอรีน เพื่อให้น้ำดังกล่าวเป็นน้ำที่สามารถนำกลับไปใช้ได้ น้ำที่อยู่ในถังรีไซเคิลจะถูกแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ นำกลับไปใช้รดน้ำต้นไม้ในพื้นที่โครงการ ปริมาตร 72 ลูกบาศก์เมตร/วัน และนำบางส่วนที่เหลือจะปั๊มออกสู่ลำรางสาธารณะ ปริมาตร 174.90 ลูกบาศก์เมตร/วัน - กรณีที่ฝนตก น้ำฝนจากหลังคา และจากถนนโครงการ จะรวบรวมลงสู่ท่อระบายน้ำคอนกรีตขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 0.60 เมตร ที่มีบ่อพักน้ำเป็นระยะๆ อยู่โดยรอบพื้นที่โครงการ การระบายน้ำจะอาศัยระบบแรงโน้มถ่วง นำน้ำฝนที่ตกในพื้นที่โครงการทั้งหมดไปหนองไว้ที่บ่อหนองน้ำใต้ดินปริมาตรกักเก็บ 200 ลูกบาศก์เมตร จำนวน 1 บ่อ บริเวณอาคาร B บ่อหนองน้ำนี้สามารถรองรับน้ำฝนที่ตกติดต่อกันนานกว่า 3 ชั่วโมง การระบายน้ำออกจากบ่อจะใช้เครื่องสูบน้ำ โดยมีอัตราการสูบเท่ากับปริมาณน้ำฝนสูงสุดก่อนพัฒนาโครงการ คือ 0.1067 ลูกบาศก์เมตร/วินาที หรือ 384 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง เครื่องสูบน้ำมีมอเตอร์ขับเคลื่อน 30 แรงม้า เพื่อระบายน้ำฝนออกสู่ลำรางสาธารณะที่ติดกับพื้นที่โครงการ ซึ่ง - ทางโครงการได้ขออนุญาตระบายน้ำฝนที่ผ่านการชะลอไว้ลงสู่ลำรางสาธารณะจากอำเภอกะทู้ แล้ว สำหรับการพัดพาตะกอนดินลงสู่บ่อหนองน้ำ โครงการจะมีการขุดลอกทันทีเมื่อมีปริมาณตะกอนดินสะสมในบ่อ ผลกระทบต่อการระบายน้ำของโครงการต่อชุมชนข้างเคียงจึงอยู่ในระดับต่ำ	- จัดให้มีการขุดลอกตะกอนในบ่อหนองน้ำ รวมถึงบ่อพักน้ำอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้การระบายน้ำในพื้นที่โครงการมีประสิทธิภาพตลอดเวลา (1 เดือนครั้ง หรือตามความเหมาะสม) - ติดตั้งตะแกรงดักมูลฝอยบริเวณจุดระบายน้ำออกจากท่อระบายน้ำของโครงการ - จัดให้มีการรวบรวมน้ำฝนที่ตกในพื้นที่โครงการลงสู่ท่อระบายน้ำคอนกรีตขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 0.60 เมตร ที่มีบ่อพักน้ำเป็นระยะๆ - อยู่โดยรอบพื้นที่โครงการ การระบายน้ำจะอาศัยระบบแรงโน้มถ่วง นำน้ำฝนที่ตกในพื้นที่โครงการทั้งหมดไปหนองไว้ที่บ่อหนองน้ำใต้ดินปริมาตรกักเก็บ 200 ลูกบาศก์เมตร จำนวน 1 บ่อ บริเวณอาคาร B บ่อหนองน้ำนี้สามารถรองรับน้ำฝนที่ตกติดต่อกันนานกว่า 3 ชั่วโมง - จัดเจ้าหน้าที่คอยดูแลระบบระบายน้ำของโครงการเป็นประจำ หากพบชำรุดต้องรีบซ่อมแซมทันที - กำหนดให้มีการนำน้ำทิ้งที่ผ่านการบำบัดมาใช้ประโยชน์ในการรดน้ำต้นไม้เพื่อลดปริมาณการระบายน้ำลงสู่ลำรางสาธารณะ - ติดป้ายบริเวณที่มีการนำน้ำทิ้งกลับมาใช้ประโยชน์ เพื่อป้องกันการสัมผัสกับน้ำทิ้งของผู้อยู่อาศัย	-

(นายณัฐวรรณ จำลองกาต)
เจ้าพนักงานป่าไม้อาวุโส

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ (ต่อ)

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อม และคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อม
3.4 การจัดการน้ำเสีย	- เมื่อเปิดดำเนินโครงการ คาดว่าจะมีปริมาณน้ำเสียที่เกิดขึ้นประมาณ 246,900 ลิตร/วัน (246.90 ลูกบาศก์เมตร/วัน) - โครงการจัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียแยกแต่ละอาคาร โดยห้องพักขยะรวม, VILLA-A, VILLA-B, VILLA-B2, VILLA-C, อาคาร BOH, อาคาร LOBBY และอาคาร BALL ROOM จัดให้มีถังบำบัดน้ำเสียแบบเกราะ-กรองไร้อากาศ โดยภายในอาคาร LOBBY จะติดตั้งถังดักไขมัน Grease Trap รุ่น GT-600 เพื่อแยกดักไขมัน และน้ำมัน จากน้ำเสียที่ระบายจากอ่างล้างจาน ในครัว ก่อนเข้าสู่ถังบำบัดน้ำเสียด้วยสำหรับอาคาร A, B, C, D, และอาคาร E จัดให้มีถังบำบัดน้ำเสียระบบเติมอากาศเลี้ยงตะกอนเวียนกลับ (Aeration Activated Sludge Process) - น้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้ว (ค่าบีโอดี ออก 20 มิลลิกรัม/ลิตร) จะผ่านจุดตรวจคุณภาพน้ำจนได้ตามมาตรฐานน้ำทิ้งอาคารประเภท ข (ค่าบีโอดี ออก ไม่เกิน 30 มิลลิกรัม/ลิตร) ก่อนไหลลงสู่ถังเก็บน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้ว จำนวน 2 ถัง ปริมาตรถึงละ 120 ลูกบาศก์เมตร น้ำทั้งหมดจะผ่านการฆ่าเชื้อด้วยการเติมคลอรีนก่อนจะปั๊มเข้าสู่ถังเก็บน้ำรีไซเคิล - น้ำที่อยู่ในถังรีไซเคิล ปริมาตร 200 ลูกบาศก์เมตร จะแบ่งการใช้ออกเป็น 2 ส่วนคือ น้ำกลับไปใช้รดน้ำต้นไม้ในพื้นที่โครงการคิดเป็นปริมาตร 72 ลูกบาศก์เมตร/วัน และน้ำบางส่วนที่เหลือ คิดเป็นปริมาตร 174.90 ลูกบาศก์เมตร จะถูกปั๊มออกสู่ลำรางสาธารณะ โดยบริเวณที่จะนำน้ำทิ้งมารดน้ำต้นไม้ โครงการจะติดตั้งป้ายบอกให้ผู้ผ่านไปมาทราบด้วย สำหรับการกำจัดตะกอน โครงการจะประสานงานให้องค์การบริหารส่วนตำบลกลมาสูบลำรางสาธารณะ - มาสูบลำรางสาธารณะไปกำจัดทุก 2 ปี แต่อย่างไรก็ตามทางโครงการจะจัดให้มีการตรวจสอบปริมาณกากตะกอนจากส่วนเกราะของถังบำบัดน้ำเสียสำเร็จรูปเป็นประจำ หากมีปริมาณเกิน 70 เปอร์เซ็นต์ ทางโครงการจะประสานงานให้องค์การบริหารส่วนตำบลกลมาสูบลำรางสาธารณะ นอกจากนี้ยังได้มีการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำให้เป็นไปตามมาตรฐานฯ ดังนั้นผลกระทบจากน้ำเสียในช่วงดำเนินการคาดว่าจะอยู่ในระดับต่ำ	- จัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียที่สามารถบำบัดน้ำเสียทั้งหมดจากทุกกิจกรรมของโครงการ รวมถึงน้ำเสียจากห้องพักรวมผลรวมให้มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารประเภท ข ก่อนนำไปใช้ประโยชน์ในการรดน้ำต้นไม้ และปริมาณน้ำทิ้งส่วนที่เหลือจะระบายลงสู่ลำรางสาธารณะตามที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง - ตรวจสอบและควบคุมให้มีการเดินระบบบำบัดน้ำเสีย - จัดให้มีการตรวจสอบและบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อให้มีประสิทธิภาพในการบำบัด น้ำเสียเป็นไปตามที่ออกแบบไว้อยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการอบรมหรือให้ความรู้เกี่ยวกับระบบบำบัดน้ำเสียแก่เจ้าหน้าที่ที่ดูแลรับผิดชอบระบบบำบัดน้ำเสีย - ทำการสุบตะกอนจากส่วนแยกตะกอนและส่วนตกตะกอนอย่างสม่ำเสมอ โดยติดต่องานผู้ปฏิบัติงานขององค์การบริหารส่วนตำบลกลมาสูบลำรางสาธารณะ - กำหนดให้มีการนำน้ำทิ้งที่ผ่านการบำบัดมาใช้ประโยชน์ในการรดน้ำต้นไม้เพื่อลดปริมาณการระบายน้ำลงสู่ลำรางสาธารณะ - ติดป้ายบริเวณที่มีการนำน้ำทิ้งกลับมาใช้ประโยชน์ เพื่อป้องกันการสัมผัสกับน้ำทิ้งของผู้อยู่อาศัย	-

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ (ต่อ)

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อม และคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบ ผลกระทบสิ่งแวดล้อม
3.6 การจัดการมูลฝอย	- ขยะมูลฝอยที่เกิดขึ้นจากโครงการเป็นขยะชุมชนทั่วไป ได้แก่ ถุงพลาสติก เศษอาหาร เศษกระดาษและเศษผ้า โดยปริมาณขยะมูลฝอยที่คาดว่าจะเกิดขึ้นประมาณ 3,630 ลิตร/วัน หรือ 3.63 ลูกบาศก์เมตร/วัน - โครงการจะประสานงานเอกชนที่ขึ้นทะเบียนกับองค์การบริหารส่วนตำบลกลมา เข้ามาดำเนินการเก็บขนขยะและนำไปกำจัดต่อไป ซึ่งขยะของโครงการจะมีการเก็บรวบรวม พร้อมมัดปากถุงให้เรียบร้อยก่อนจะนำไปรวบรวมไว้ที่ห้องพักขยะรวม - สำหรับรถเก็บขนมูลฝอยของเอกชนที่ขึ้นทะเบียนกับองค์การบริหารส่วนตำบลกลมาที่เข้ามาเก็บขนไปกำจัดเป็นรถเก็บขนมูลฝอยแบบกระบะ 4 ล้อ จำนวน 3 คัน รองรับปริมาณขยะมูลฝอยประมาณ 2 ตันต่อคัน ให้บริการเก็บขนวันละ 1 เที่ยว ดังนั้นจึงสามารถรองรับมูลฝอยได้ 6.0 ตัน/วัน ทั้งนี้ปริมาณขยะมูลฝอยที่รถเก็บขนขยะเอกชนเก็บได้ในปัจจุบันมีเพียง 4.5 ตันต่อวัน (1.5 ตัน/คัน) - ดังนั้นเอกชนที่ขึ้นทะเบียนกับองค์การบริหารส่วนตำบลกลมา จึงมีศักยภาพเพียงพอในการเก็บขนมูลฝอยที่เกิดจากโครงการโดยไม่ส่งผลกระทบต่อชุมชนในพื้นที่รับผิดชอบแต่อย่างใด	- ภายในห้องพักจัดให้มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดีไว้ทุกห้อง และพื้นที่ส่วนกลางต่างๆ เช่น ห้องสำนักงาน ส่วนต้อนรับ จัดให้มีถังขยะย่อยขนาด 50 ลิตร แบบมีฝาปิดมิดชิดไว้รองรับขยะอย่างเพียงพอ โดยในอาคารแต่ละชั้นจะมีจุดวางถังขยะอยู่บริเวณบันไดหลัก จำนวน 2 ถัง แยกเป็นถังขยะเปียกและถังขยะแห้ง - จัดให้มีห้องพักมูลฝอยรวมของโครงการอยู่บริเวณอาคาร BOH แยกเป็นห้องพักขยะเปียก, ขยะแห้ง, และขยะรีไซเคิล ซึ่งสามารถรับมูลฝอยของโครงการได้มากที่สุดประมาณ 7 วัน โดยจะมีรถเก็บขนมูลฝอยของเอกชนที่ขึ้นทะเบียนกับองค์การบริหารส่วนตำบลกลมาเข้ามาเก็บขนทุกวัน - ภายในห้องพักมูลฝอยรวมจัดให้มีถังขยะขนาด 120 ลิตร ภายในห้องพักขยะแต่ละประเภทเพื่อป้องกันการหกรั่วไหลของน้ำขยะและป้องกันกลิ่นเหม็น - กวดขันให้พนักงานทำความสะอาดประจำโครงการรวบรวมมูลฝอยทั้งภายในห้องพักและ - บริเวณโดยรอบอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง บรรจุลงในถุงขยะพร้อมมัดปากถุงให้เรียบร้อย ก่อนนำไปรวบรวมไว้ที่ห้องพักมูลฝอยรวมของโครงการ - ทำความสะอาดห้องพักมูลฝอยรวมทุกครั้งหลังจากรถเก็บขนขยะเอกชนที่ขึ้นทะเบียนกับองค์การบริหารส่วนตำบลกลมาเข้ามาเก็บขนขยะ เพื่อป้องกันกลิ่นรบกวน และน้ำเสียที่เกิดจากการทำความสะอาดห้องพักมูลฝอยรวมให้บำบัด โดยเข้าสู่ระบบบำบัดที่โครงการจัดเตรียมไว้ - ตรวจสอบภาชนะรองรับมูลฝอยและห้องพักมูลฝอยรวมให้อยู่ในสภาพดีและพร้อมที่จะใช้งานได้อยู่เสมอ - การเก็บแยกขยะเปียก-ขยะแห้งให้กระทำตรงแหล่งเก็บขยะ ไม่ควรให้เก็บรวบรวมและนำมาแยกภายหลัง - รณรงค์ให้ผู้เข้าพักทิ้งขยะลงถังรองรับมูลฝอยที่ทางโครงการจัดเตรียมให้เท่านั้น และมีการคัดแยกขยะก่อนทิ้งลงถัง ได้แก่ ขยะเปียก ขยะแห้ง ขยะรีไซเคิล และขยะอันตราย - ระบบห้องพักขยะจะต้องเป็นระบบปิด และมีพื้นที่ให้พนักงานแยกขยะอันตราย และขยะ รีไซเคิลออกจากขยะแห้งด้วย	-  นายณัฐพร จ้างองศา เจ้าหน้าที่งานป่าไม้อาวุโส

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ (ต่อ)

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อม และคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบ ผลกระทบสิ่งแวดล้อม
3.7 ไฟฟ้า	- ทางโครงการจะรับบริการด้านไฟฟ้าจากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคอำเภอกลาง ด้วยระบบไฟฟ้าแรงสูง ทั้งนี้รายละเอียดการติดตั้งระบบไฟฟ้าที่สำคัญภายในโครงการ มีดังนี้ - ระบบไฟฟ้าปกติ - การใช้กระแสไฟฟ้าของโครงการจะได้รับบริการไฟฟ้าจากการไฟฟ้ากลาง จังหวัดภูเก็ต ด้วยระบบไฟฟ้าแรงสูง โดยโครงการจะขอติดตั้งหม้อแปลงไฟฟ้า จำนวน 1 เครื่อง ขนาด 1,250 KVA Oil Type ติดตั้งที่ลานหม้อแปลงไฟฟ้า ซึ่งจะจ่ายไฟฟ้าให้กับตู้ควบคุมไฟฟ้าหลัก (Main Distribution Board : MDB) ทั้งนี้โครงการมีความต้องการไฟฟ้าจาก 3 ส่วนหลัก คือ 1) โหลดระบบไฟฟ้าสำหรับห้องพัก ขนาด 445,434 VA 2) โหลดระบบไฟฟ้าส่วนกลาง สำหรับโครงการ อาทิเช่น สำนักงาน ร้านอาหาร ร้านค้า ห้องประชุม ห้องซักรีด ฯลฯ ขนาด 192,411 VA และ 3) โหลดระบบไฟฟ้าสำหรับอุปกรณ์ส่วนกลาง อาทิเช่น ระบบบำบัดน้ำเสีย ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง ระบบลิฟท์ ฯลฯ ขนาด 242,125 VA ดังนั้นโหลดไฟฟ้าทั้งหมดของโครงการ 879,970 VA คิดค่า safety factor 25% ได้เท่ากับ 1,099,963 VA อีกทั้งโครงการยังมีการใช้อุปกรณ์ประหยัดพลังงาน ดังนั้นเมื่อโครงการเปิดดำเนินการหากมีการใช้บริการเต็มทุกห้องพัก ก็จะไม่มีความกระทบต่อการใช้ไฟฟ้าของโครงการ - ในกรณีที่การจ่ายไฟฟ้าจากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคอำเภอกลางขัดข้อง ทางโครงการได้จัดให้มีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าสำรอง ขนาด 400 KVA Stand By Rated จำนวน 1 เครื่อง เพื่อใช้จ่ายไฟฟ้าให้ระบบที่มีความสำคัญ เช่น ระบบลิฟท์ ระบบสุขาภิบาล ระบบแสงสว่างทางเดิน ได้อย่างเพียงพอ	- รมแรงค์ให้ผู้อยู่อาศัยภายในโครงการใช้ไฟฟ้าอย่างประหยัด - ตรวจสอบซ่อมบำรุงระบบไฟฟ้าภายในโครงการให้มีสภาพดีอยู่เสมอ - ปิดไฟฟ้าส่วนกลางระหว่าง 18.00-06.00 น. - ลดการทำงานของเครื่องสูบน้ำ ด้วยการประหยัดน้ำ - เลือกใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าที่มีฉลากเบอร์ 5 - ติดตั้งฉนวนกันความร้อนรอบผนังและบนเพดาน - ติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมการเปิดปิดประตูในห้องที่มีเครื่องปรับอากาศ - หลีกเลี่ยงการใช้เฟอร์นิเจอร์ที่อมความร้อน เช่น แก้วอันวม หรือ สักลาดในห้องปรับอากาศ - เลือกซื้อพัดลมที่มีเครื่องหมายมาตรฐานรับรอง - ใช้หลอดผอม ใช้บัลลาสต์อิเล็กทรอนิกส์คู่กับหลอดผอม - ใช้โคมไฟที่มีแผ่นสะท้อนแสง เพื่อช่วยกระจายความสว่าง - ใช้หลอดไฟที่มีวัตต์ต่ำสำหรับการเปิดไฟไว้ทั้งคืน - ติดตั้งไฟเฉพาะจุดแทนการเปิดไฟทั้งห้องพัก - ใช้สีอ่อนตกแต่งอาคาร เพื่อลดอุณหภูมิจากภายนอกอาคาร - เลือกขนาดตู้เย็นให้เหมาะกับขนาดของห้องพัก - ตู้อุปกรณ์ ENERGY STAR ก่อนซื้ออุปกรณ์ไฟฟ้า - ใช้สื่อบันทึกประหยัดน้ำ - ติดตั้งอุปกรณ์เติมอากาศที่หัวก๊อก	-

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ (ต่อ)

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อม และคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบ ผลกระทบสิ่งแวดล้อม
3.8 การสื่อสารและโทรคมนาคม	- ประชาชนที่อาศัยอยู่บริเวณเทศบาลตำบลกลามมีความเพียงพอในการสื่อสารและโทรคมนาคมและจากการก่อสร้างอาคารของโครงการมีอาคารสูง ซึ่งความสูงของอาคารที่สูงที่สุดเพียง 11.70 เมตร ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อการรบกวนสัญญาณแต่อย่างใด ดังนั้นจึงไม่มีผลกระทบในด้านนี้	-	-
3.9 การป้องกันอัคคีภัย	- จากการประเมินความเพียงพอของระบบป้องกันอัคคีภัยและบันไดหนีไฟ, ความสามารถในการลำเลียงบุคคลทั้งหมดในอาคารออกภายนอกอาคาร, ความสามารถในการให้บริการรับอัคคีภัยของหน่วยงานที่รับผิดชอบ และความเหมาะสมของตำแหน่งและความเพียงพอของพื้นที่จุดรวมพล จะเห็นได้ว่าโครงการมีความพร้อมในการรับมือกับเหตุการณ์ที่อาจเกิดขึ้นผลกระทบทางด้านนี้ จึงอยู่ในระดับต่ำ	- จัดให้มีระบบป้องกันอัคคีภัยให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎกระทรวงฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2537)และฉบับที่ 47 (พ.ศ. 2540) - ทำการตรวจสอบความพร้อมและประสิทธิภาพการทำงานของระบบป้องกันและรับอัคคีภัยเป็นประจำทุก 6 เดือน หรือตามข้อกำหนดอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์/อุปกรณ์นั้น - จัดให้มีการซ้อมป้องกันอัคคีภัย และการใช้อุปกรณ์ดับเพลิงภายในโครงการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง แก่พนักงานของโครงการ เพื่อให้พนักงานและเจ้าหน้าที่ของโครงการเกิดความคุ้นเคย สามารถรับมือกับเหตุการณ์ที่อาจจะเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถปฏิบัติงานและใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์ต่างๆได้อย่างถูกต้อง - จัดให้มีการตรวจสอบระบบป้องกันอัคคีภัยให้สามารถใช้งานได้ดียิ่งอยู่เสมอ - จัดให้มีจุดรวมพลอยู่บริเวณที่เหมาะสมแก่การอพยพผู้อยู่อาศัยออกนอกพื้นที่โครงการ - จัดให้มีพนักงานรักษาความปลอดภัย เพื่อดูแลความปลอดภัยในพื้นที่โครงการ - ติดป้ายแสดงวิธีการใช้ถังดับเพลิงชนิดมือถืออย่างชัดเจนที่จุดติดตั้งถังดับเพลิงทุกจุด - มีการจัดตั้งกรรมการป้องกันอัคคีภัยโดยกำหนดบทบาทหน้าที่ - มีแผนฉุกเฉินเตรียมการสำหรับกรณีเกิดอัคคีภัย	-

(นายณัฐวรรณ ขำลองภาค)
เจ้าพนักงานป่าไม้อาวุโส

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ (ต่อ)

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อม และคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อม
3.10 การระบายอากาศ	- ระบบปรับอากาศของโครงการเป็นทั้งระบบแบบธรรมชาติ และใช้เครื่องปรับอากาศ - สำหรับความร้อนหรืออุณหภูมิที่สูงขึ้นจากกิจกรรมการดำเนินโครงการนั้น จะเป็นความร้อนที่เกิดขึ้นจากระบบปรับอากาศ โดยโครงการจะใช้ระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน (Air Cooled Split Type) โดยจะมีขนาดความเย็นรวมประมาณ 488 ตัน จาการระบายความร้อนจากเครื่องปรับอากาศ ในรายละเอียดด้านล่าง จะเห็นได้ว่าการดำเนินการของโครงการ จะทำให้อุณหภูมิผสมของบรรยากาศ บริเวณพื้นที่โครงการสูงขึ้นจากเดิม 28.2 องศาเซลเซียส เป็น 28.53 องศาเซลเซียส ซึ่งเป็นอุณหภูมิที่สูงขึ้นเพียงเล็กน้อย คือ 0.33 องศาเซลเซียสเท่านั้น ดังนั้น จึงสามารถสรุปได้ว่าการเกิดขึ้นของโครงการ จะส่งผลกระทบต่อสภาพของอากาศโดยรอบโครงการในระดับต่ำ	- ปลูกต้นไม้ยืนต้น และพืชคลุมดินให้มากที่สุด บริเวณภายนอกอาคาร ซึ่งจะช่วยลดความร้อนที่จะเข้ามาในอาคาร นอกจากนี้ การปลูกต้นไม้จะช่วยลดแสงจ้า (Glare) ได้ การลดความร้อนโดยรวมของอาคารจากทั้งทางพื้นโดยใช้พืชคลุมดิน และจากท้องฟ้าโดยใช้ไม้ยืนต้น ซึ่งโครงการพิจารณาการจัด Landscape เพื่อช่วยลดความร้อนที่จะเข้ามาสู่อาคาร - เลือกใช้เครื่องปรับอากาศที่มีระบบตัดไฟในตัว เพื่อป้องกันความร้อนที่ออกมามากเกินไปและได้มาตรฐานจากกระทรวงอุตสาหกรรม เน้นการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ประหยัดพลังงาน	-
4 คุณภาพชีวิต			
4.1 สภาพสังคมและเศรษฐกิจ	- เมื่อเปิดดำเนินการ โครงการจะก่อให้เกิดผลดีต่อสภาพเศรษฐกิจโดยรวมของท้องถิ่น เนื่องจากจะมีการจ้างแรงงานท้องถิ่นเข้ามาทำงานภายในโครงการ ซึ่งการจ้างงานพนักงานส่งผลกระทบต่ออาชีพและรายได้ของคนในท้องถิ่นเพียงเล็กน้อย เนื่องจากมีการจ้างงานพนักงานไม่มาก โดยทางโครงการได้จ้างแรงงานในท้องถิ่นเป็นพนักงานเป็นอันดับแรก รวมทั้งส่งเสริม สนับสนุน กิจกรรมทางสังคมต่างๆ ของท้องถิ่น เพื่อสร้างความสัมพันธ์อันดีกับชุมชน	- โครงการจะพิจารณารับประชาชนในท้องถิ่นเพื่อเข้าทำงานก่อน เพื่อเป็นการส่งเสริมการมีรายได้ของประชาชนในท้องถิ่น	-
4.2 อาชีวอนามัยและความปลอดภัย	- เนื่องจากโครงการเป็นโรงแรม ที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายหรืออุบัติเหตุต่างๆ อย่างไรก็ตามเพื่อให้เกิดความปลอดภัยกับผู้อยู่อาศัยและเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด โครงการจะติดตั้งระบบป้องกันอัคคีภัยไว้อย่างเพียงพอ (รายละเอียดในหัวข้อ 4.3.9) และจังหวัดภูเก็ตมีสถานบริการสาธารณสุข ซึ่งสามารถให้บริการประชาชนได้อย่างทั่วถึง โดยมีโรงพยาบาลทั้งภาครัฐและเอกชนรวม 6 แห่ง สถานีอนามัย 23 แห่ง จำนวน 1,000 เตียง มีบุคลากรทางการแพทย์ และสาธารณสุขของจังหวัดภูเก็ต ในปี พ.ศ. 2551 มีจำนวนรวมทั้งสิ้น 1,225 คน ซึ่งประกอบด้วย แพทย์ 219 คน ทันตแพทย์ 55 คน เภสัชกร 65 คน และพยาบาลวิชาชีพ 886 คน	- ดูแลรักษาความสะอาดของสระว่ายน้ำให้ถูกสุขลักษณะตามคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข - ตรวจสอบอุปกรณ์/เครื่องมือของระบบไฟฟ้าและป้องกันอัคคีภัย เป็นประจำทุก 6 เดือน หรือตามข้อกำหนด/อายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์ให้พร้อมใช้งานตลอดเวลา หากชำรุดให้รีบปรับปรุงซ่อมแซม - จัดให้มีการฝึกอบรมและสาธิตการป้องกันและระงับอัคคีภัย การใช้อุปกรณ์ดับเพลิง การปฐมพยาบาล และวิธีการอพยพผู้พักอาศัยออกนอกตัวอาคารอย่างถูกต้อง ให้แก่พนักงานของ	-

ตารางที่ 3 สรุปผลกระทบ มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบ และมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ ในระยะดำเนินการ (ต่อ)

องค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อม และคุณค่าต่าง ๆ	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อม
4.2 อาชีวอนามัยและความปลอดภัย (ต่อ)	- นอกจากนี้โครงการห่างจากสถานอนามัยตำบลกมลา เพียง 2.3 กิโลเมตร ซึ่งมีหมอและพยาบาลอยู่ประจำตลอด 24 ชั่วโมง และโครงการพร้อมประสานงานกับโรงพยาบาล เพื่อนำผู้พักอาศัยที่ได้รับบาดเจ็บส่งโรงพยาบาล หากเกิดอุบัติเหตุที่รุนแรง รวมทั้งจัดยามรักษาความปลอดภัยในโครงการไว้ตลอด 24 ชั่วโมง - สำหรับสระว่ายน้ำในโครงการจะมีมาตรการดูแลเป็นระยะ ๆ เพื่อสุขอนามัยที่ดีของผู้ที่ใช้บริการ มาตรการในการดูแลสระว่ายน้ำตามคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข แสดงในภาคผนวก ฏ ดังนั้นผลกระทบด้านนี้จึงอยู่ในระดับต่ำ	- โครงการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้พนักงานของโครงการเกิดความคุ้นเคยและสามารถรับมือกับเหตุการณ์ที่อาจจะเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถปฏิบัติงานและใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์ต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง - กวดขันพนักงานรักษาความปลอดภัยให้ปฏิบัติตามที่อย่างเคร่งครัด และหมั่นตรวจตราพื้นที่ตลอด 24 ชั่วโมง หากพบเหตุผิดปกติให้รีบช่วยเหลือในขั้นต้น หรือติดต่อขอความช่วยเหลือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทันที - ติดประกาศแจ้งเบอร์โทรศัพท์ฉุกเฉินในกรณีที่เกิดอัคคีภัยของเจ้าหน้าที่โครงการหรือหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องไว้อย่างชัดเจนในทุกชั้น - ติดป้ายแสดงวิธีการใช้ถังดับเพลิงชนิดมือถืออย่างชัดเจนที่จุดติดตั้งถังดับเพลิงทุกจุด - จัดให้มีอุปกรณ์ปฐมพยาบาลเบื้องต้น รวมทั้งยาที่จำเป็นไว้ให้พร้อมและควรจัดเตรียมยานพาหนะสำหรับรับ-ส่งไว้ตลอดเวลา เพื่อใช้ในการส่งผู้เจ็บป่วยไปสถานพยาบาลใกล้เคียง	-
4.1 ทัศนียภาพ	- เนื่องจากโครงการตั้งอยู่ห่างจากแหล่งโบราณสถานของจังหวัดภูเก็ต จึงไม่เกิดผลกระทบต่อทัศนียภาพต่อแหล่งโบราณสถานแต่อย่างใด ส่วนผลกระทบต่อทัศนียภาพโดยรอบนั้น เนื่องจากบริเวณใกล้เคียงพื้นที่โครงการยังมีไม้ยืนต้นอยู่ และภายในโครงการได้จัดพื้นที่สีเขียวบริเวณพื้นที่ว่าง ซึ่งจะช่วยลดความกระด้างจากโครงสร้างของอาคาร และลดผลกระทบต่อทัศนียภาพของผู้ที่สัญจรไปมาได้อีกด้วยดังนั้นผลกระทบด้านทัศนียภาพจึงอยู่ในระดับต่ำ	- ในการจัดพื้นที่สีเขียวให้มีการปลูกไม้ยืนต้นที่สอดคล้องกับสภาพพื้นที่ ในบริเวณพื้นที่ว่างของโครงการ - จัดให้มีพื้นที่สีเขียว 6,725.88 ตารางเมตร (ร้อยละ 55.22 ของพื้นที่โครงการ) และมีไม้ยืนต้น 1,180 ตารางเมตร - จัดให้มีเจ้าหน้าที่ดูแลรักษาพื้นที่สีเขียวให้มีสภาพน่าดูอยู่เสมอ เพื่อความสวยงามและความปลอดภัยของผู้พักอาศัย	-


 (นายณัฐวรรณ จำลองภาส)
 เจ้าพนักงานป่าไม้อาวุโส

ภาคผนวกที่ 2

ผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อม

ภาคผนวกที่ 2.1

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำผ่านการบำบัด (EFFLUENT)



บริษัท เซ้าเทิร์นไทยคอนซัลติ้ง จำกัด

SOUTHERN THAI CONSULTING CO.,LTD.

59/45 Moo 5 Srisoontorn, Talang, Phuket 83110 Tel. 0-7661-7668-9 Fax : 0-7661-7670

Request No. 6807-228

Report No. W 6807-269

TEST REPORT

CUSTOMER : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด ADDRESS : 118/16 หมู่ที่ 3
SAMPLING SOURCE : Novotel Phuket Kamala Beach ตำบลกมลา อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150
SAMPLING DATE : 18/07/2025 SAMPLE NO. : 6807-902
SAMPLING CONDITION : Wastewater Treatment SAMPLING TIME : 11.08 AM
SAMPLING METHOD : GRAB SAMPLING BY : STC
(MS. JUTAPORN JUTAMAST ว-176-จ-0006)
TESTED DATE : 18-31/07/2025 RECEIVED DATE : 18/07/2025
FILE NAME : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด REPORTED DATE : 01/08/2025

PARAMETER	UNIT	METHOD	EFFLUENT	STANDARD
pH at 25.0 °C	-	Electrometric Method	7.33	5.5 - 9.0
BOD ₅	mg/L	5-Day BOD Test, Azide modification Method	7.0	≤ 30
Total Suspended Solids	mg/L	Dried at 103-105 °C	6.0	≤ 40
Total Kjeldahl Nitrogen	mg/L	Macro-Kjeldahl, Titrimetric Method	26.80	≤ 35
Total Dissolved Solids	mg/L	Dried at 180 °C	280	≤ 1,000

PHYSICAL APPEARANCE

1. Sample : turbid, brown SS
2. Container : normal [PE 2.0 L (2 bottles), G 0.5 L]

STANDARD

: ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (พ.ศ. 2567)
เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร บางประเภท และบางขนาด (ประเภท ข)

REPORTED ANALYSIS REFER TO SUMMITTED SAMPLES ONLY

THIS REPORT SHALL NOT REPRODUCED EXCEPT IN FULL WITHOUT THE WRITTEN APPROVAL LABORATORY



บริษัท เซ้าเทิร์นไทยคอนซัลติ้ง จำกัด

SOUTHERN THAI CONSULTING CO.,LTD.

59/45 Moo 5 Srisoontorn, Talang, Phuket 83110 Tel. 0-7661-7668-9 Fax : 0-7661-7670

Request No. 6807-228

Report No. W 6807-269

TEST REPORT

CUSTOMER : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด ADDRESS : 118/16 หมู่ที่ 3
SAMPLING SOURCE : Novotel Phuket Kamala Beach ตำบลกมลา อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150
SAMPLING DATE : 18/07/2025 SAMPLE NO. : 6807-902
SAMPLING CONDITION : Wastewater Treatment SAMPLING TIME : 11.08 AM
SAMPLING METHOD : GRAB SAMPLING BY : STC
(MS. JUTAPORN JUTAMAST)
TESTED DATE : 18-31/07/2025 RECEIVED DATE : 18/07/2025
FILE NAME : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด REPORTED DATE : 01/08/2025

PARAMETER	UNIT	METHOD	EFFLUENT	STANDARD
Grease & Oil	mg/l	Liquid-Liquid, Partition-Gravimetric Method	ND	≤ 20
Sulfide	mg/L as S ²⁻	Iodometric Method	0.13	≤ 1
Settleable Solids	mL/L	Volumetric Method	ND	-
Ammonia-Nitrogen	mg/L as NH ₃ -N	Distillation, Titrimetric Method	18.97	-
Organic - Nitrogen	mg/L	Macro-Kjeldahl, Titrimetric Method	7.83	-

PHYSICAL APPEARANCE

1. Sample : turbid, brown SS
2. Container : normal [PE 2.0 L (2 bottles), G 0.5 L]

STANDARD

: ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (พ.ศ. 2567)

เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร บางประเภท และบางขนาด (ประเภท ข)

REMARK

1) ND = Not Detected (ตรวจวัดไม่พบโดยวิธีทางห้องปฏิบัติการ)

THIS REPORT SHALL NOT REPRODUCED EXCEPT IN FULL WITHOUT THE WRITTEN APPROVAL LABORATORY



TEST REPORT

CUSTOMER : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด ADDRESS : 118/16 หมู่ที่ 3
SAMPLING SOURCE : Novotel Phuket Kamala Beach ตำบลกมลา อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150
SAMPLING DATE : 19/08/2025 SAMPLE NO. : 6808-0810
SAMPLING CONDITION : Wastewater Treatment SAMPLING TIME : 11.07 AM
SAMPLING METHOD : GRAB SAMPLING BY : STC
(MS. JUTAPORN JUTAMAST ว-176-จ-0006)
TESTED DATE : 19/08/2025-03/09/2025 RECEIVED DATE : 19/08/2025
FILE NAME : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด REPORTED DATE : 06/09/2025

PARAMETER	UNIT	METHOD	EFFLUENT	STANDARD
pH at 25.0 ⁰ C	-	Electrometric Method	7.15	5.5 - 9.0
BOD ₅	mg/L	5-Day BOD Test, Azide modification Method	7.0	≤ 30
Total Suspended Solids	mg/L	Dried at 103-105 ⁰ C (Part 2540D)	6	≤ 40
Total Dissolved Solids	mg/L	Dried at 180 ⁰ C (Part 2540C)	232	≤ 1,000
Total Kjeldahl Nitrogen	mg/L	Macro-Kjeldahl, Titrimetric Method	15.89	≤ 35

PHYSICAL APPEARANCE

1. Sample : turbid, brown SS
2. Container : normal [PE 2.0 L (2 bottles), G 0.5 L]

STANDARD

: ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (พ.ศ. 2567)
เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร บางประเภท และบางขนาด (ประเภท ข)

REMARK

- 1) Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 24th ed., 2023

REPORTED ANALYSIS REFER TO SUMITTED SAMPLES ONLY

THIS REPORT SHALL NOT REPRODUCED EXCEPT IN FULL WITHOUT THE WRITTEN APPROVAL LABORATORY



TEST REPORT

CUSTOMER : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด ADDRESS : 118/16 หมู่ที่ 3
SAMPLING SOURCE : Novotel Phuket Kamala Beach ตำบลกมลา อำเภอกะปู้ จังหวัดภูเก็ต 83150
SAMPLING DATE : 19/08/2025 SAMPLE NO. : 6808-0810
SAMPLING CONDITION : Wastewater Treatment SAMPLING TIME : 11.07 AM
SAMPLING METHOD : GRAB SAMPLING BY : STC
(MS. JUTAPORN JUTAMAST)
TESTED DATE : 19/08/2025-03/09/2025 RECEIVED DATE : 19/08/2025
FILE NAME : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด REPORTED DATE : 06/09/2025

PARAMETER	UNIT	METHOD	EFFLUENT	STANDARD
Grease & Oil	mg/l	Liquid-Liquid, Partition-Gravimetric Method	ND	≤ 20
Sulfide	mg/L as S ²⁻	Iodometric Method	ND	≤ 1
Settleable Solids	mL/L	Volumetric Method	ND	-
Ammonia-Nitrogen	mg/L as NH ₃ -N	Distillation, Titrimetric Method	14.03	-
Organic - Nitrogen	mg/L	Macro-Kjeldahl, Titrimetric Method	1.86	-

PHYSICAL APPEARANCE 1. Sample : turbid, brown SS

2. Container : normal [PE 2.0 L (2 bottles), G 0.5 L]

STANDARD : ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (พ.ศ. 2567)

เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร บางประเภท และบางขนาด (ประเภท ข)

REMARK 1) Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 24th ed., 2023

THIS REPORT SHALL NOT REPRODUCED EXCEPT IN FULL WITHOUT THE WRITTEN APPROVAL LABORATORY



TEST REPORT

CUSTOMER : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด
ADDRESS : 118/16 หมู่ที่ 3 ตำบลกมลา อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150
SAMPLING SOURCE : Novotel Phuket Kamala Beach SAMPLE NO. : 6809-0759
SAMPLING DATE : 17/09/2025 SAMPLING TIME : 01.28 PM
SAMPLING CONDITION : Wastewater Treatment SAMPLING BY : STC
SAMPLING METHOD : GRAB (MS. JUTAPORN JUTAMAST 7-176-0-0006)
TESTED DATE : 17-25/09/2025 RECEIVED DATE : 17/09/2025
FILE NAME : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด REPORTED DATE : 25/09/2025

PARAMETER	UNIT	METHOD	EFFLUENT	STANDARD
pH at 25.0 ⁰ C	-	Electrometric Method	7.06	5.5 - 9.0
BOD ₅	mg/L	5-Day BOD Test, Azide modification Method	25.0	≤ 30
Total Suspended Solids	mg/L	Dried at 103-105 ⁰ C (Part 2540D)	33	≤ 40
Total Dissolved Solids	mg/L	Dried at 180 ⁰ C (Part 2540C)	252	≤ 1,000
Total Kjeldahl Nitrogen	mg/L	Macro-Kjeldahl, Titrimetric Method	10.64	≤ 35

PHYSICAL APPEARANCE 1. Sample : ชุ่ม มีตะกอนแขวนลอยสีน้ำตาล

2. Container : normal [PE 2.0 L (2 bottles), G 0.5 L]

STANDARD : ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (พ.ศ. 2567)

เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร บางประเภท และบางขนาด (ประเภท ข)

REMARK 1) Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 24th ed., 2023

REPORTED ANALYSIS REFER TO SUMITTED SAMPLES ONLY

THIS REPORT SHALL NOT REPRODUCED EXCEPT IN FULL WITHOUT THE WRITTEN APPROVAL LABORATORY



TEST REPORT

CUSTOMER : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด
ADDRESS : 118/16 หมู่ที่ 3 ตำบลกมลา อำเภอเกาะภูเก็ต 83150
SAMPLING SOURCE : Novotel Phuket Kamala Beach SAMPLE NO. : 6809-0759
SAMPLING DATE : 17/09/2025 SAMPLING TIME : 01.28 PM
SAMPLING CONDITION : Wastewater Treatment SAMPLING BY : STC
SAMPLING METHOD : GRAB (MS. JUTAPORN JUTAMAST)
TESTED DATE : 17-25/09/2025 RECEIVED DATE : 17/09/2025
FILE NAME : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด REPORTED DATE : 25/09/2025

PARAMETER	UNIT	METHOD	EFFLUENT	STANDARD
Grease & Oil	mg/l	Liquid-Liquid, Partition-Gravimetric Method	ND	≤ 20
Sulfide	mg/L as S ²⁻	Iodometric Method	0.13	≤ 1
Settleable Solids	mL/L	Volumetric Method	1.9	-
Ammonia-Nitrogen	mg/L as NH ₃ -N	Distillation, Titrimetric Method	9.52	-
Organic - Nitrogen	mg/L	Macro-Kjeldahl, Titrimetric Method	1.12	-

PHYSICAL APPEARANCE 1. Sample : ขุ่น มีตะกอนแขวนลอยสีน้ำตาล

2. Container : normal [PE 2.0 L, G 0.5 L]

STANDARD : ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (พ.ศ. 2567)

เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร บางประเภท และบางขนาด (ประเภท ข)

REMARK 1) Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 24th ed., 2023

2) ND = Not Detected (ตรวจวัดไม่พบโดยวิธีทางห้องปฏิบัติการ)

REPORTED ANALYSIS REFER TO SUBMITTED SAMPLES ONLY

THIS REPORT SHALL NOT REPRODUCED EXCEPT IN FULL WITHOUT THE WRITTEN APPROVAL LABORATORY



TEST REPORT

CUSTOMER : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด
ADDRESS : 118/16 หมู่ที่ 3 ตำบลกมลา อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150
SAMPLING SOURCE : Novotel Phuket Kamala Beach SAMPLE NO. : 6810-0858
SAMPLING DATE : 16/10/2025 SAMPLING TIME : 11.35 AM
SAMPLING CONDITION : Wastewater Treatment SAMPLING BY : STC
SAMPLING METHOD : GRAB (MS. JUTAPORN JUTAMAST 2-176-จ-0006)
TESTED DATE : 16-31/10/2025 RECEIVED DATE : 16/10/2025
FILE NAME : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด REPORTED DATE : 05/11/2025

PARAMETER	UNIT	METHOD	EFFLUENT	STANDARD
pH at 25.0 ⁰ C	-	Electrometric Method	6.98	5.5 - 9.0
BOD ₅	mg/L	5-Day BOD Test, Azide modification Method	14.0	≤ 30
Total Suspended Solids	mg/L	Dried at 103-105 °C (Part 2540D)	35	≤ 40
Total Dissolved Solids	mg/L	Dried at 180 °C (Part 2540C)	332	≤ 1,000
Total Kjeldahl Nitrogen	mg/L	Macro-Kjeldahl, Titrimetric Method	20.02	≤ 35
Sulfide	mg/L as S ²⁻	Iodometric Method	0.53	≤ 1

PHYSICAL APPEARANCE 1. Sample : ขุ่น มีตะกอนแขวนลอยสีน้ำตาล

2. Container : normal [PE 2.0 L (2 bottles), G 0.5 L]

STANDARD : ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (พ.ศ. 2567)

เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร บางประเภท และบางขนาด (ประเภท ข)

REMARK 1) Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24th edition, 2023

REPORTED ANALYSIS REFER TO SUMMITTED SAMPLES ONLY

THIS REPORT SHALL NOT REPRODUCED EXCEPT IN FULL WITHOUT THE WRITTEN APPROVAL LABORATORY



TEST REPORT

CUSTOMER : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด
ADDRESS : 118/16 หมู่ที่ 3 ตำบลกมลา อำเภอเกาะภูเก็ต 83150
SAMPLING SOURCE : Novotel Phuket Kamala Beach SAMPLE NO. : 6810-0858
SAMPLING DATE : 16/10/2025 SAMPLING TIME : 11.35 AM
SAMPLING CONDITION : Wastewater Treatment SAMPLING BY : STC
SAMPLING METHOD : GRAB (MS. JUTAPORN JUTAMAST)
TESTED DATE : 16-31/10/2025 RECEIVED DATE : 16/10/2025
FILE NAME : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด REPORTED DATE : 05/11/2025

PARAMETER	UNIT	METHOD	EFFLUENT	STANDARD
Grease & Oil	mg/l	Liquid-Liquid, Partition-Gravimetric Method	ND	≤ 20
Settleable Solids	mL/L	Volumetric Method	0.7	-
Ammonia-Nitrogen	mg/L as NH ₃ -N	Distillation, Titrimetric Method	19.88	-
Organic - Nitrogen	mg/L	Macro-Kjeldahl, Titrimetric Method	0.14	-

PHYSICAL APPEARANCE 1. Sample : ขุ่น มีตะกอนแขวนลอยสีน้ำตาล

2. Container : normal [PE 2.0 L, G 0.5 L]

STANDARD : ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (พ.ศ. 2567)

เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร บางประเภท และบางขนาด (ประเภท ข)

REMARK 1) Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24th edition, 2023

2) ND = Not Detected (ตรวจวัดไม่พบโดยวิธีทางห้องปฏิบัติการ)

REPORTED ANALYSIS REFER TO SUMITTED SAMPLES ONLY

THIS REPORT SHALL NOT REPRODUCED EXCEPT IN FULL WITHOUT THE WRITTEN APPROVAL LABORATORY



TEST REPORT

CUSTOMER : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด
ADDRESS : 118/16 หมู่ที่ 3 ตำบลกมลา อำเภอกะฐัง จังหวัดภูเก็ต 83150
SAMPLING SOURCE³ : Novotel Phuket Kamala Beach SAMPLE NO. : 6811-0946
SAMPLING DATE³ : 19/11/2025 SAMPLING TIME³ : 11.42 AM
SAMPLING CONDITION : Wastewater Treatment SAMPLING BY³ : STC
SAMPLING METHOD³ : GRAB (MS. JUTAPORN JUTAMAST 2-176-3-0006)
TESTED DATE : 19-29/11/2025 RECEIVED DATE : 19/11/2025
FILE NAME : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด REPORTED DATE : 05/12/2025

PARAMETER	UNIT	METHOD	EFFLUENT	STANDARD
pH at 25 °C ¹	-	Electrometric Method	6.89	5.5 - 9.0
BOD ₅ ¹	mg/L	5-Day BOD Test, Azide modification Method	3.0	≤ 30
Total Suspended Solids	mg/L	Dried at 103-105 °C (Part 2540D)	10	≤ 40
Total Dissolved Solids	mg/L	Dried at 180 °C (Part 2540C)	470	≤ 1,000

PHYSICAL APPEARANCE 1. Sample : ขุ่นเล็กน้อย

2. Container : normal [PE 2.0 L (2 bottles), G 0.5 L]

STANDARD : ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (พ.ศ. 2567)

เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร บางประเภท และบางขนาด (ประเภท ข)

ANALYSIS METHOD Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24th edition, 2023

REMARK

1. ¹ : Out of accredited scope by TISI (ISO/IEC 17025:2017)

2. ² : Out of accredited scope of private analysis laboratories 2-176

3. ³ : Information received from customer

REPORTED ANALYSIS REFER TO SUMMITTED SAMPLES ONLY

THIS REPORT SHALL NOT REPRODUCED EXCEPT IN FULL WITHOUT THE WRITTEN APPROVAL LABORATORY



TEST REPORT

CUSTOMER : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด
ADDRESS : 118/16 หมู่ที่ 3 ตำบลกมลา อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150
SAMPLING SOURCE³ : Novotel Phuket Kamala Beach
SAMPLING DATE³ : 19/11/2025
SAMPLING CONDITION : Wastewater Treatment
SAMPLING METHOD³ : GRAB
TESTED DATE : 19-29/11/2025
FILE NAME : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด

SAMPLE NO. : 6811-0946
SAMPLING TIME³ : 11.42 AM
SAMPLING BY³ : STC
(MS. JUTAPORN JUTAMAST)
RECEIVED DATE : 19/11/2025
REPORTED DATE : 05/12/2025

PARAMETER	UNIT	METHOD	EFFLUENT	STANDARD
Total Kjeldahl Nitrogen ¹	mg/L	Macro-Kjeldahl, Titrimetric Method	0.56	≤ 35
Sulfide ¹	mg/L as S ²⁻	Iodometric Method	ND	≤ 1
Grease & Oil ¹	mg/L	Liquid-Liquid, Partition-Gravimetric Method	ND	≤ 20
Settleable Solids ^{1/2}	mL/L	Volumetric Method	ND	-
Ammonia-Nitrogen ^{1/2}	mg/L as NH ₃ -N	Distillation, Titrimetric Method	ND	-
Organic - Nitrogen ^{1/2}	mg/L	Macro-Kjeldahl, Titrimetric Method	0.56	-

PHYSICAL APPEARANCE 1. Sample : ขุ่นเล็กน้อย

2. Container : normal [PE 2.0 L, G 0.5 L]

STANDARD : ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (พ.ศ. 2567)

เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร บางประเภท และบางขนาด (ประเภท ข)

ANALYSIS METHOD Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24th edition, 2023

REMARK

1. ¹ : Out of accredited scope by TISI (ISO/IEC 17025:2017)

2. ² : Out of accredited scope of private analysis laboratories 2.-176

3. ³ : Information received from customer

THIS REPORT SHALL NOT REPRODUCED EXCEPT IN FULL WITHOUT THE WRITTEN APPROVAL LABORATORY



TEST REPORT

CUSTOMER : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด
ADDRESS : 118/16 หมู่ที่ 3 ตำบลกมลา อำเภอเกาะภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต 83150
SAMPLING SOURCE³ : Novotel Phuket Kamala Beach SAMPLE NO. : 6812-0999
SAMPLING DATE³ : 18/12/2025 SAMPLING TIME³ : 11.36 AM
SAMPLING CONDITION : Wastewater Treatment SAMPLING BY³ : STC
SAMPLING METHOD³ : GRAB (MS. JUTAPORN JUTAMAST 3-176-3-0006)
TESTED DATE : 18-25/12/2025 RECEIVED DATE : 18/12/2025
FILE NAME : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด REPORTED DATE : 26/12/2025

PARAMETER	UNIT	METHOD	EFFLUENT	STANDARD
pH at 25 °C ¹	-	Electrometric Method	6.65	5.5 - 9.0
BOD ₅ ¹	mg/L	5-Day BOD Test, Azide modification Method	4.0	≤ 30
Total Suspended Solids	mg/L	Dried at 103-105 °C (Part 2540D)	7	≤ 40
Total Dissolved Solids	mg/L	Dried at 180 °C (Part 2540C)	350	≤ 1,000

PHYSICAL APPEARANCE 1. Sample : ขุ่นเล็กน้อย
2. Container : normal [PE 2.0 L (2 bottles), G 0.5 L]

STANDARD : ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (พ.ศ. 2567)
เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร บางประเภท และบางขนาด (ประเภท ข)

ANALYSIS METHOD Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24th edition, 2023

REMARK
1.¹ : Out of accredited scope by TISI (ISO/IEC 17025:2017)
2.² : Out of accredited scope of private analysis laboratories 3.-176
3.³ : Information received from customer

REPORTED ANALYSIS REFER TO SUMITTED SAMPLES ONLY

THIS REPORT SHALL NOT REPRODUCED EXCEPT IN FULL WITHOUT THE WRITTEN APPROVAL LABORATORY



TEST REPORT

CUSTOMER : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด
ADDRESS : 118/16 หมู่ที่ 3 ตำบลกมลา อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150
SAMPLING SOURCE³ : Novotel Phuket Kamala Beach SAMPLE NO. : 6812-0999
SAMPLING DATE³ : 18/12/2025 SAMPLING TIME³ : 11.36 AM
SAMPLING CONDITION : Wastewater Treatment SAMPLING BY³ : STC
SAMPLING METHOD³ : GRAB (MS. JUTAPORN JUTAMAST)
TESTED DATE : 18-25/12/2025 RECEIVED DATE : 18/12/2025
FILE NAME : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด REPORTED DATE : 26/12/2025

PARAMETER	UNIT	METHOD	EFFLUENT	STANDARD
Total Kjeldahl Nitrogen ^{/1}	mg/L	Macro-Kjeldahl, Titrimetric Method	2.24	≤ 35
Sulfide ^{/1}	mg/L as S ²⁻	Iodometric Method	0.13	≤ 1
Grease & Oil ^{/1}	mg/L	Liquid-Liquid, Partition-Gravimetric Method	ND	≤ 20
Settleable Solids ^{/1,2}	mL/L	Volumetric Method	ND	-
Ammonia-Nitrogen ^{/1,2}	mg/L as NH ₃ -N	Distillation, Titrimetric Method	ND	-
Organic - Nitrogen ^{/1,2}	mg/L	Macro-Kjeldahl, Titrimetric Method	2.24	-

PHYSICAL APPEARANCE 1. Sample : ขุ่นเล็กน้อย

2. Container : normal [PE 2.0 L, G 0.5 L]

STANDARD : ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (พ.ศ. 2567)

เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร บางประเภท และบางขนาด (ประเภท ข)

ANALYSIS METHOD Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24th edition, 2023

REMARK

1.^{/1} : Out of accredited scope by TISI (ISO/IEC 17025:2017)

2.^{/2} : Out of accredited scope of private analysis laboratories 2.-176

REPORTED ANALYSIS REFER TO SUMMITTED SAMPLES ONLY

THIS REPORT SHALL NOT REPRODUCED EXCEPT IN FULL WITHOUT THE WRITTEN APPROVAL LABORATORY

ภาคผนวกที่ 2.2

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำทะเล (SEA WATER)



TEST REPORT

CUSTOMER	: บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด	ADDRESS	: 118/16 หมู่ที่ 3 ตำบลกมลา
SAMPLING SOURCE	: น้ำทะเลหน้าโรงแรม		: อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต 83150
SAMPLING DATE	: 19/11/2025	SAMPLE NO.	: 6811-0947
SAMPLING CONDITION	: Sea Water	SAMPLING TIME	: 11.28 AM
SAMPLING METHOD	: GRAB	SAMPLING BY	: STC
TESTED DATE	: 19/11/2025-04/12/2025	(MS. JUTAPORN JUTAMAST ว-176-จ-0006)	
FILE NAME	: บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด	RECEIVED DATE	: 19/11/2025
		REPORTED DATE	: 05/12/2025

PARAMETER	UNIT	METHOD	SEA WATER	STANDARD
pH at 25 ⁰ C	-	Electrometric Method	7.52	7.00 - 8.50
Total Suspended Solids	mg/L	Dried at 103-105 ⁰ C (Part 2540D)	29	*
Temperature	⁰ C	Laboratory and Field Method	30.0	-

PHYSICAL APPEARANCE 1. Sample : clear 2. Container : normal [G 0.5 L, PE 2.0 L]

3. Taste & Odour : ไม่เป็นที่น่ารังเกียจ, ไม่มีกลิ่นที่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญ
4. วัตถุที่ลอยน้ำ(Floatable Solids) : ไม่มีวัตถุที่น่ารังเกียจลอยอยู่บนผิวน้ำ
5. ไม่มีน้ำมันหรือไขมันที่สามารถมองเห็นได้ด้วยตาเปล่าลอยอยู่บนผิวน้ำ

STANDARD : ประกาศคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2564

เรื่องกำหนดมาตรฐานคุณภาพน้ำทะเล (ประเภทที่ 2 เพื่อการอนุรักษ์แหล่งปะการัง)

ANALYSIS METHOD Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24th edition, 2023

REMARK 1. * มีค่าเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นไม่เกินผลรวมของค่าเฉลี่ย 1 วัน หรือ 1 เดือน หรือ 1 ปี บวกกับค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของค่าเฉลี่ยนั้น ๆ

REPORTED ANALYSIS REFER TO SUMITTED SAMPLES ONLY

THIS REPORT SHALL NOT REPRODUCED EXCEPT IN FULL WITHOUT THE WRITTEN APPROVAL LABORATORY



TEST REPORT

CUSTOMER : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด ADDRESS : 118/16 หมู่ที่ 3 ตำบลกมลา
SAMPLING SOURCE : น้ำทะเลหน้าโรงแรม อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต 83150
SAMPLING DATE : 19/11/2025 SAMPLE NO. : 6811-0947
SAMPLING CONDITION : Sea Water SAMPLING TIME : 11.28 AM
SAMPLING METHOD : GRAB SAMPLING BY : STC
TESTED DATE : 19/11/2025-04/12/2025 (MS. JUTAPORN JUTAMAST)
FILE NAME : บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด RECEIVED DATE : 19/11/2025
REPORTED DATE : 05/12/2025

PARAMETER	UNIT	METHOD	SEA WATER	STANDARD
Sulfide	$\mu\text{g/L as S}^{2-}$	Iodometric Method	ND	≤ 10
Oil and Grease	mg/L	Liquid-Liquid, Partition-Gravimetric Method	ND	-
Nitrate-Nitrogen	$\mu\text{g-N/L}$	Cadmium Reduction Method	210	≤ 20
Phosphate-Phosphorus	$\mu\text{g-P/L}$	Ascorbic Method	ND	≤ 15
Salinity	ppt	Electrical Conductivity Method	19.1	D 10%
DO	mg/L	Membrane-Electrode Method	5.67	≥ 6.0
Color	Pt.Co	Spectrophotometric Method	1.87	≤ 22
Chlorine (Residual)	mg/L as Cl_2	DPD Colorimetric Method	ND	-
Ammonia-Nitrogen	$\mu\text{g-N/L}$	Distillation, Titrimetric Method	ND	≤ 100
Transparency	meter	Secchi Disc Method	0.20	-

PHYSICAL APPEARANCE

1. Sample : clear
2. Container : normal [G 0.5 L , PE 2.0 L]
3. Taste & Odour : ไม่เป็นที่น่ารังเกียจ, ไม่มีกลิ่นที่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญ
4. วัตถุที่ลอยน้ำ (Floatable Solids) : ไม่มีวัตถุที่น่ารังเกียจลอยอยู่บนผิวน้ำ
5. ไม่มีน้ำมันหรือไขมันที่สามารถมองเห็นได้ด้วยตาเปล่าลอยอยู่บนผิวน้ำ

STANDARD

: ประกาศคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2564
เรื่องกำหนดมาตรฐานคุณภาพน้ำทะเล (ประเภทที่ 2 เพื่อการอนุรักษ์แหล่งปะการัง)

ANALYSIS METHOD

Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24th edition, 2023

THIS REPORT SHALL NOT REPRODUCED EXCEPT IN FULL WITHOUT THE WRITTEN APPROVAL OF THE LABORATORY



TEST REPORT

CUSTOMER	: บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด	ADDRESS	: 118/16 หมู่ที่ 3 ตำบลกมลา
SAMPLING SOURCE	: น้ำทะเลหน้าโรงแรม		อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต 83150
SAMPLING DATE	: 19/11/2025	SAMPLE NO.	: 6811-0947
SAMPLING CONDITION	: Sea Water	SAMPLING TIME	: 11.28 AM
SAMPLING METHOD	: GRAB	SAMPLING BY	: STC
TESTED DATE	: 19/11/2025-04/12/2025	(MS. JUTAPORN JUTAMAST)	
FILE NAME	: บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด	RECEIVED DATE	: 19/11/2025
		REPORTED DATE	: 05/12/2025

PARAMETER	UNIT	METHOD	SEA WATER	STANDARD
Total Coliform Bacteria	MPN/100 mL	MPN Test Method	280	≤ 1,000
Fecal Coliform Bacteria ^{1/}	CFU/100 mL	Thermololrant (Fecal) coliforms	26.0	≤ 70
Membrane Filter Procedure (Part 9222(D))				
E.Coli Bacteria	MPN/100 mL	MPN Test Method	ND	-

PHYSICAL APPEARANCE	1. Sample : clear	2. Container : normal [G 0.5 L , PE 2.0 L]
	3. Taste & Odour : ไม่เป็นที่น่ารังเกียจ, ไม่มีกลิ่นที่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญ	
	4. วัตถุที่ลอยน้ำ(Floatable Solids) : ไม่มีวัตถุที่น่ารังเกียจลอยอยู่บนผิวน้ำ	
	5. ไม่มีน้ำมันหรือไขมันที่สามารถมองเห็นได้ด้วยตาเปล่าลอยอยู่บนผิวน้ำ	

STANDARD	: ประกาศคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2564
	: เรื่องกำหนดมาตรฐานคุณภาพน้ำทะเล (ประเภทที่ 2 เพื่อการอนุรักษ์แหล่งปะการัง)

ANALYSIS METHOD	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th edition, 2023
------------------------	---

REMARK	1. ^{1/} ทดสอบโดย ศูนย์บริการตรวจสอบและรับรองมาตรฐาน คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
	2. ND = Not Detected

REPORTED ANALYSIS REFER TO SUMMITTED SAMPLES ONLY

THIS REPORT SHALL NOT REPRODUCED EXCEPT IN FULL WITHOUT THE WRITTEN APPROVAL LABORATORY

ภาคผนวกที่ 3

เอกสารชี้แจงเงื่อนไขของปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน

ที่ อก ๐๓๒๒/ ๑๗๕๖๕



กรมโรงงานอุตสาหกรรม
ถนนพระรามที่ ๖ แขวงทุ่งพญาไท
เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๕๐๐

๒๘ ธ.ค. ๒๕๖๖

เรื่อง ต่ออายุหนังสือรับขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน

เรียน กรรมการผู้จัดการ บริษัท เข้าเทิร์นไทยคอนซัลติ้ง จำกัด

อ้างถึง คำขอต่ออายุของห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน ลงวันที่ ๑๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

สิ่งที่ส่งมาด้วย เอกสารแนบท้ายหนังสือรับต่ออายุขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน
บริษัท เข้าเทิร์นไทยคอนซัลติ้ง จำกัด จำนวน ๑ แผ่น

ตามหนังสือที่อ้างถึง บริษัท เข้าเทิร์นไทยคอนซัลติ้ง จำกัด ขอต่ออายุหนังสือรับขึ้นทะเบียน
ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน เลขทะเบียน ว-๑๗๖ สถานที่ตั้ง เลขที่ ๕๙/๔๕ หมู่ที่ ๕ ตำบลศรีสุนทร อำเภอถลาง
จังหวัดภูเก็ต ต่อกรมโรงงานอุตสาหกรรม นั้น

กรมโรงงานอุตสาหกรรมพิจารณาแล้ว ให้บริษัท เข้าเทิร์นไทยคอนซัลติ้ง จำกัด ต่ออายุหนังสือ
รับขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน โดยมีองค์ประกอบดังนี้

ก. ผู้ควบคุมดูแลห้องปฏิบัติการวิเคราะห์

๑) นายพิมุข สอนมี

ทะเบียนเลขที่ ว-๑๗๖-ค-๐๐๐๑

๒) นายศิริพงศ์ พะสริ

ทะเบียนเลขที่ ว-๑๗๖-ค-๐๐๐๒

๓) นางเพ็ญภา จันทรเพ็ญ

ทะเบียนเลขที่ ว-๑๗๖-ค-๐๐๐๓

๔) นางสาวพรวิษา จินรัตน์

ทะเบียนเลขที่ ว-๑๗๖-ค-๐๐๐๔

ข. เจ้าหน้าที่ประจำห้องปฏิบัติการวิเคราะห์

๑) นางสาวกรรณิกา แก้วสามเขียว

ทะเบียนเลขที่ ว-๑๗๖-จ-๐๐๐๑

๒) นางสาวศิริรัตน์ นิเทศนพกุล

ทะเบียนเลขที่ ว-๑๗๖-จ-๐๐๐๒

๓) นางสาวจุฑาทิพย์ ชูถึง

ทะเบียนเลขที่ ว-๑๗๖-จ-๐๐๐๓

๔) นางสาวปรีชญา หมุกแก้ว

ทะเบียนเลขที่ ว-๑๗๖-จ-๐๐๐๔

๕) นางสาวบุษยา ประกอบแสง

ทะเบียนเลขที่ ว-๑๗๖-จ-๐๐๐๕

๖) นางสาวจุฑาภรณ์ จุฑามาศย์

ทะเบียนเลขที่ ว-๑๗๖-จ-๐๐๐๖

๗) นางสาวกรรณนิการ์ ประทุมเพชร

ทะเบียนเลขที่ ว-๑๗๖-จ-๐๐๐๗

๘) นางสาวสุธาสินี ละเมาะ

ทะเบียนเลขที่ ว-๑๗๖-จ-๐๐๐๘

ค. ขอบข่ายสารมลพิษที่ได้รับขึ้นทะเบียนให้วิเคราะห์ในน้ำเสีย ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย



หนังสือฉบับนี้จะหมดอายุในวันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๙ หากประสงค์จะต่ออายุหนังสือรับขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน ให้ยื่นคำขอต่ออายุพร้อมเอกสารประกอบคำขอต่อกรมโรงงานอุตสาหกรรม ภายใน ๓๐ วัน ก่อนวันสิ้นอายุของหนังสือรับขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน ทั้งนี้สามารถยื่นคำขอผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ได้ที่หน้าเว็บไซต์กรมโรงงานอุตสาหกรรม

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

h.

(นายณเรศวร์ ตรียางค์)

ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและเตือนภัยมลพิษโรงงานภาคใต้
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมโรงงานอุตสาหกรรม

ศูนย์วิจัยและเตือนภัยมลพิษโรงงานภาคใต้

โทร. ๐ ๗๔๓๒ ๕๐๒๙, ๐ ๗๔๘๙ ๐๖๓๔ ต่อ ๕๒๐๑

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ sirw@diw.mail.go.th

เอกสารแนบท้ายหนังสือรับต่ออายุขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน
บริษัท เช่าเทิร์นไทยคอนสตรัคติ้ง จำกัด เลขทะเบียน ว-๑๗๖
ที่ อก ๐๓๒๒/ ลงวันที่

ขอข่ายสารมลพิษที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมโรงงานอุตสาหกรรม จำนวน ๙ รายการ
น้ำเสีย จำนวน 9 รายการ

ลำดับที่	สารมลพิษ	วิธีวิเคราะห์
1	Biochemical Oxygen Demand	5-Day BOD Test, Azide Modification Method
2	Chemical Oxygen Demand	Closed Reflux, Titrimetric Method
3	Oil & Grease	Liquid-Liquid, Partition-Gravimetric Method
4	pH	Electrometric Method
5	Sulfide	Iodometric Method
6	Temperature	Laboratory and Field Method
7	Total Dissolved Solids	Dried at 180 °C
8	Total Kjeldahl Nitrogen	Macro-Kjeldahl, Titrimetric Method
9	Total Suspended Solids	Dried at 103-105 °C

เอกสารอ้างอิง

APHA, AWWA, WEF. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed.
Washington, DC: APHA, 2023.

นางสาว
(นางสาว
นักวิทยาศาสตร์

ภาคผนวกที่ 4

เอกสารสอบเทียบอุปกรณ์เครื่องมือห้องปฏิบัติการ



PREMIER SYSTEM ENGINEERING CO., LTD.

123 Moo 8 Kanjanavanit Rd., Banpru, Hatyai, Songkhla 90250

E-mail : pse-cal@sriranggroup.com ,Fax. : (074)222912 Tel. : 084-2148162, 084-2148165, 074-222900-9



NSC-TISI-TIS 17025
CALIBRATION 0024

CALIBRATION CERTIFICATE

CERTIFICATE No. : V25-0477

CSR No. : 250252

Page : 1 of 3

Customer : Southern Thai Consulting Co., Ltd.
59/45 Moo5 Srisoontorn, Talang, Phuket
83110

Equipment : pH Meter

Manufacturer : SI Analytics

Model : lab 845

Serial No. : 21021943

ID. No. : -

Resolution : 0.01 pH

Instrument Condition : Good Condition

Location of Calibration : Customer Laboratory

Ambient Temperature : $(25 \pm 3)^{\circ}\text{C}$

Relative Humidity : $(55 \pm 15) \%$

Date of Received : 1-Mar-2025

Date of Calibration : 1-Mar-2025

Date of Issued : 4-Mar-2025

COPY

APPROVED BY :

Calibrated By : Mr. Alongkorn Chewaisarakul
(Calibration Technician)

(/) MR. PIYAPONG RATTANAKAN / Calibration Manager
() MR. BUNPOT SUWANNARAT / Technical Manager

This certificate may not be reproduced other than in full except with the prior written approval of PREMIER SYSTEM ENGINEERING CO., LTD.
The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .





CERTIFICATE NO. : V25-0477

CSR No. : 250252

Page : 2 of 3

Equipment : pH Meter
Manufacturer : SI Analytics
Model : lab 845
Serial No. : 21021943
ID. No. : -
Date of Received : 1-Mar-2025
Date of Calibration : 1-Mar-2025

REFERENCE STANDARD INSTRUMENT :

Instrument Type	Nominal Value/Model	Serial No.	Cert. No.		Traceability
pH Calibration Standard	4.00	1027602	1027602	15-09-2025	CPA Chem
pH Calibration Standard	6.98	1027603	1027603	15-09-2025	CPA Chem
pH Calibration Standard	10.01	1027604	1027604	15-09-2025	CPA Chem
Temperature/Electrical Calibrator	MC2-TE	10548	CAL0252-25P0013	26-01-2026	RKT

CALIBRATION METHOD :

In-house method : CA.WI.11.117 based on direct measurement by using standard voltage calibrator

In-house method : CA.WI.11.117 based on direct measurement by using certified reference material (CRM)

TRACEABILITY :

This Calibration Certificate is traceable to national standards which realize the unit of measurement according to the International System of Unit (SI) through :

CPA Chem : CPA chem Ltd. (ANAB Cert No. AR-1835)

RKT : Rockertek (Thailand) Co.,Ltd. , (NSC-TISI-TIS 17025 CALIBRATION 0069)

CALIBRATION RESULTS :

Function : Electrical Measurement

Applied Voltage (mV)	pH meter Reading (mV)	Correction (mV)	Uncertainty (± mV)	Coverage Factor (k)
177.48	178	-0.52	0.60	2.00
0.00	1	-1.00	0.59	2.00
-177.48	-177	-0.48	0.60	2.00

Function : Chemical Measurement

Standard Buffer Solutions (pH)	pH meter Reading (pH)	Correction (pH)	Uncertainty (± pH)	Coverage Factor (k)
4.007	4.01	-0.003	0.013	2.09
6.976	6.98	-0.004	0.019	2.02
10.010	9.96	0.050	0.058	2.25

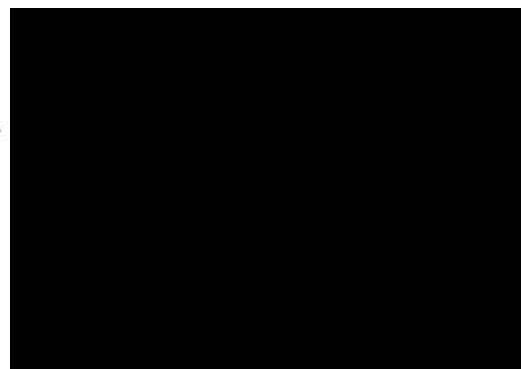
Calibration curve - % off set - mV

The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .

The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report.

This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only.

COPY





CERTIFICATE No. : V25-0477

CSR No. : 250252

Page : 2 of 2

Equipment : pH Meter
Manufacturer : SI Analytics
Model : lab 845
Serial No. : 21021943
ID. No. : -
Date of Received : 1-Mar-2025
Date of Calibration : 1-Mar-2025

REFERENCE STANDARD INSTRUMENT :

Instrument Type	Model	Serial No.	Cert. No.	Due Date	Traceability
Digital Thermometer with Sensor	376	220608721	SDTH-002/1124	14-11-2025	PSE

CALIBRATION METHOD :

In-house method : CA.WI.11.180 comparison with standard thermometer

TRACEABILITY :

This Calibration Certificate is traceable to national standards which realize the unit of measurement according to the International System of Unit (SI) through :

PSE : Premier System Engineering Co., Ltd. ,(NSC-TISI-TIS 17025 CALIBRATION 0024)

CALIBRATION RESULTS : (Cont.)

(/) Without Adjustment () After Adjustment

Cal Point	Standard Temperature	UUC Reading	Correction	Uncertainty
(°C)	(°C)	(°C)	(°C)	(±°C)
25	25.00	25.0	0.00	0.25

COPY

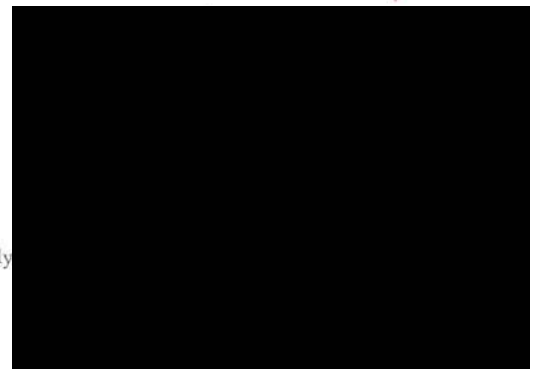
UUC : Unit Under Calibration

The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .

The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report.

This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only

--End--





PREMIER SYSTEM ENGINEERING CO., LTD.

123 Moo 8 Kanjanavanit Rd., Banpru, Hatyai, Songkhla 90250

E-mail : pse-cal@sritranggroup.com ,Fax. : (074)222912 Tel. : 084-2148162, 084-2148165, 074-222900-9



CALIBRATION CERTIFICATE

CERTIFICATE No. : T25-0653

CSR No. : 250252

Page : 1 of 4

Customer : Southern Thai Consulting Co., Ltd.
59/45 Moo5 Srisoontorn, Talang, Phuket
83110

Equipment : Hot Air Oven

Manufacturer : Binder

Model : FD56

Serial No. : 20210000003365

ID. No. : -

Resolution : 1 °C

Instrument Condition : Good Condition

Location of Calibration : Customer Laboratory

Ambient Temperature : (30 ± 15) °C

Relative Humidity : (60 ± 20) %

Date of Received : 1-Mar-2025

Date of Calibration : 1-Mar-2025

Date of Issued : 4-Mar-2025

COPY

APPROVED BY :

Calibrated By : Mr. Attapol Juntasurat
(Calibration Engineer)

APPROVED SIGNATORY

(/) MR. PIYAPONG RATTANAKAN / Calibration Manager
() MR. BUNPOT SUWANNARAT / Technical Manager

This certificate may not be reproduced other than in full except with the prior written approval of PREMIER SYSTEM ENGINEERING CO., LTD.
The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .



PSE.CA.AP.11.015-161124 R.04



CERTIFICATE No. : T25-0653

CSR No. : 250252

Page : 2 of 4

Equipment : Hot Air Oven
Manufacturer : Binder
Model : FD56
Serial No. : 20210000003365
ID. No. : -
Date of Received : 1-Mar-2025
Date of Calibration : 1-Mar-2025

REFERENCE STANDARD INSTRUMENT :

Instrument Type	Model	Serial No.	Cert. No.	Due Date	Traceability
Digital Thermometer with Sensor	34970 A	MY 44042662	DAT003/0824	01-08-2025	PSE

CALIBRATION METHOD :

In-house method : CA.WI.11.160 based on ASTM E145 : 94 (re-approved 2021)

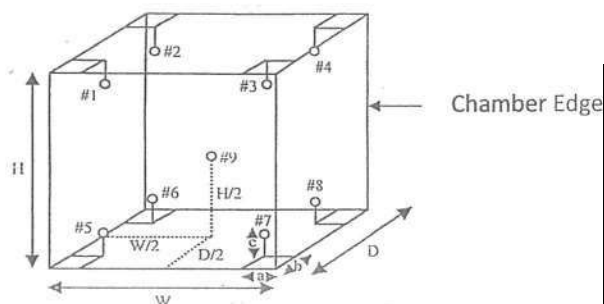
TRACEABILITY :

This Calibration Certificate is traceable to national standards which realize the unit of measurement according to the International System of Unit (SI) through :

PSE : Premier System Engineering Co., Ltd. ,(NSC-TISI-TIS 17025 CALIBRATION 0024)

CALIBRATION RESULTS :

Sensor Installation Diagram



Dimension of the chamber : $W \times H \times D = 40 \times 40 \times 33$ cm
Sensor Installation : $a \times b \times c = 5 \times 5 \times 5$ cm

The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .
The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report.
This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only.



CERTIFICATE NO. : T25-0653

CSR No. : 250252

Page : 3 of 4

Equipment : Hot Air Oven
Manufacture : Binder
Model : FD56
Serial No. : 20210000003365
ID. No. : -
Date of Received : 1-Mar-2025
Date of Calibration : 1-Mar-2025

CALIBRATION RESULTS : (Cont.)

(/) Without Adjustment

() After Adjustment

Temperature Measurement Accuracy Test

The measurement results of the hot air oven and associates are reported in the manner as shown below

Cal Point (°C)	Measured Standard Temperature (°C) at Spread Locations									Uncertainty (± °C)
	#1	#2	#3	#4	#5	#6	#7	#8	Ref. 9	
104	103.823	104.225	103.823	104.015	103.778	104.033	104.085	103.758	103.776	0.67

Hot Air Oven Performance Result

The performance of the hot air oven are reported as shown below

Cal Point (°C)	UUC Setting (°C)	UUC Reading (°C)	Chamber Stability (± °C)	Chamber Uniformity (± °C)	Overall Variation (± °C)
104	104	104	0.11	0.49	0.63

COPY

UUC : Unit Under Calibration

The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .

The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report.

This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration of

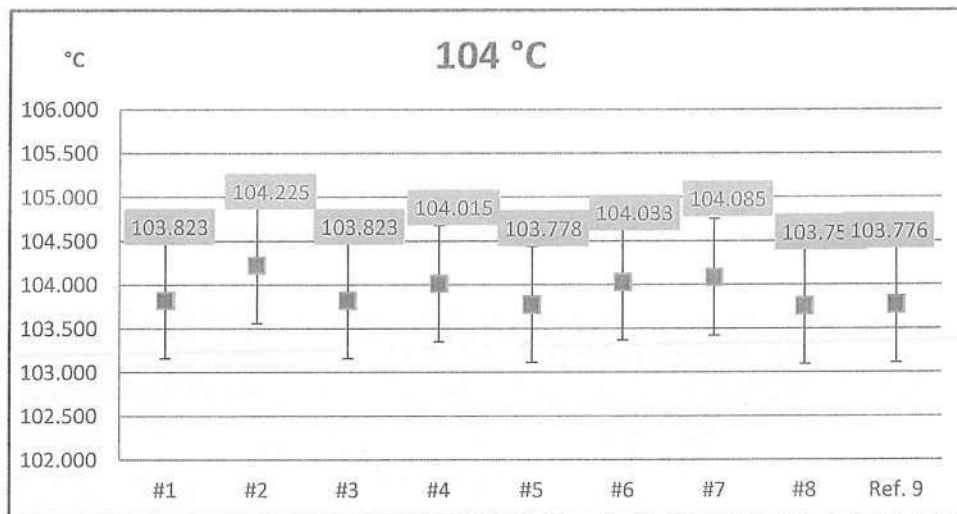


CERTIFICATE NO. : T25-0653

CSR No. : 250252

Page : 4 of 4

Report Graph



COPY

The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report.

This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration on

-- End --



PREMIER SYSTEM ENGINEERING CO., LTD.

123 Moo 8 Kanjanavanit Rd., Banpru, Hatyai, Songkhla 90250

E-mail : pse-cal@sriranggroup.com ,Fax. : (074)222912 Tel. : 084-2148162, 084-2148165, 074-222900-9

CALIBRATION CERTIFICATE

CERTIFICATE No. : T25-0654

CSR No. : 250252

Page : 1 of 3

Customer : Southern Thai Consulting Co., Ltd.
59/45 Moo5 Srisoontorn, Talang, Phuket
83110

Equipment : COD Reactor

Manufacturer : Lovibond

Model : RD125

Serial No. : 0423/00542

ID. No. : -

Resolution : -

Instrument Condition : Good Condition

Location of Calibration : Customer Laboratory

Ambient Temperature : $(30 \pm 15) ^\circ\text{C}$

Relative Humidity : $(60 \pm 20) \%$

Date of Received : 1-Mar-2025

Date of Calibration : 1-Mar-2025

Date of Issued : 3-Mar-2025

COPY

APPROVED BY

Calibrated By : Mr. Attapol Juntasurat
(Calibration Engineer)

(/) MR. PIYAPONG RATTANAKAN / Calibration Manager
() MR. BUNPOT SUWANNARAT / Technical Manager

This certificate may not be reproduced other than in full except with the prior written approval of PREMIER SYSTEM ENGINEERING CO., LTD.
The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .





CERTIFICATE No. : T25-0654

CSR No. : 250252

Page : 2 of 3

Equipment : COD Reactor
Manufacturer : Lovibond
Model : RD125
Serial No. : 0423/00542
ID. No. : -
Date of Received : 1-Mar-2025
Date of Calibration : 1-Mar-2025

REFERENCE STANDARD INSTRUMENT :

Instrument Type	Model	Serial No.	Cert. No.	Due Date	Traceability
Digital Thermometer with Sensor	34970 A	MY 44042662	DAT003/0824	02-08-2025	PSE

CALIBRATION METHOD :

In-house method : CA.WI.11.160 based on ASTM E145 : 1994 (re-approved 2011)

TRACEABILITY :

This Calibration Certificate is traceable to national standards which realize the unit of measurement according to the International System of Unit (SI) through :

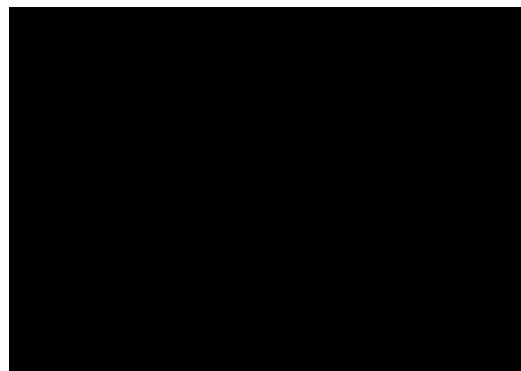
PSE : Premier System Engineering Co., Ltd. , (NSC-TISI-TIS 17025 CALIBRATION 0024)

CALIBRATION RESULTS :

Sensor Installation Diagram



COPY



The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .
The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report.
This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only.

d080723



CERTIFICATE NO. : T25-0654

CSR No. : 250252

Page : 3 of 3

Equipment : COD Reactor
Manufacture : Lovibond
Model : RD125
Serial No. : 0423/00542
ID. No. : -
Date of Received : 1-Mar-2025
Date of Calibration : 1-Mar-2025

CALIBRATION RESULTS : (Cont.)

(/) Without Adjustment

() After Adjustment

Temperature Measurement Accuracy Test

The measurement results of the COD Reactor and associates are reported in the manner as shown below

Cal Point	Measured Standard Temperature (°C) at Spread Locations									Uncertainty
(°C)	#1	#2	#3	#4	#5	#6	#7	#8	#9	(± °C)
150	151.299	147.200	147.791	148.604	150.268	149.030	149.150	148.082	151.746	0.18

Cal Point	Measured Standard Temperature (°C) at Spread Locations									Uncertainty
(°C)	#10	#11	#12	#13	#14	#15	#16	#17	#18	(± °C)
150	151.831	148.283	146.341	150.289	150.245	150.111	150.150	149.029	151.111	0.18

Cal Point	Measured Standard Temperature (°C) at Spread Locations						Uncertainty
(°C)	#19	#20	#21	#22	#23	#24	(± °C)
150	149.287	150.834	148.796	149.018	151.437	151.266	0.18

COPY

UUC : Unit Under Calibration

The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .

The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report.

This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only

-- End --



PREMIER SYSTEM ENGINEERING CO., LTD.

123 Moo 8 Kanjanavanit Rd., Banpru, Hatyai, Songkhla 90250

E-mail : pse-cal@sriranggroup.com ,Fax. : (074)222912 Tel. : 084-2148162, 084-2148165, 074-222900-9



CALIBRATION CERTIFICATE

CERTIFICATE No. : M25-0359

CSR No. : 250252

Page : 1 of 3

Customer : Southern Thai Consulting Co., Ltd.
59/45 Moo5 Srisoontorn, Talang, Phuket
83110

Equipment : Electronic Balance

Manufacturer : Sartorius

Model : PRACTUM224-1S

Serial No. : 0035106544

ID. No. : -

Capacity : 220 g

Resolution : 0.0001 g

Instrument Condition : Good Condition

Location of Calibration : Customer Laboratory

Ambient Temperature : $(30 \pm 10) ^\circ\text{C}$

Relative Humidity : $(50 \pm 20) \%$

Barometric Pressure : (1010 ± 10) hPa

Date of Received : 1-Mar-2025

Date of Calibration : 1-Mar-2025

Date of Issued : 4-Mar-2025

COPY

APPROVED BY :

Calibrated By : Mr. Bowornnan Langlea
(Mechanical Supervisor)

(/) MR. PIYAPONG RATTANAKAN / Calibration Manager
() MR. BUNPOT SUWANNARAT / Technical Manager

This certificate may not be reproduced other than in full except with the prior written approval of PREMIER SYSTEM ENGINEERING CO., LTD.
The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .



@PSE-CAL

PSE.CA.AP.11.021-161124 R.05



CERTIFICATE No. : M25-0359

CSR No. : 250252

Page : 2 of 3

Equipment : Electronic Balance
Manufacturer : Sartorius
Model : PRACTUM224-1S
Serial No. : 0035106544
ID. No. : -
Date of Received : 1-Mar-2025
Date of Calibration : 1-Mar-2025

REFERENCE STANDARD INSTRUMENT :

Instrument Type	Nominal Value	Serial No.	Cert. No.	Due Date	Traceability
Standard Weight Set	1 mg ~ 500 g	-	M2412021S	02-12-2025	TCS

CALIBRATION METHOD :

In-house method : CA.WI.11.015 based on UKAS LAB 14 : 2022

TRACEABILITY :

This Calibration Certificate is traceable to national standards which realize the unit of measurement according to the International System of Unit (SI) through :

TCS : Thai Calibration Services Co.,Ltd. , (NSC-TISI-TIS 17025 CALIBRATION 0189)

CALIBRATION RESULTS :

(/) Without Adjustment () After Adjustment

DETERMINATION OF THE STANDARD DEVIATION OF WEIGHT MACHINE (N=10)

Nominal Value (g)	Standard Deviation (g)
200	0.00013

COPY

EFFECT OF OFF CENTER LOADING AT 100 g

Position					Maximum Difference (g)
1	2	3	4	5	
99.9999	99.9997	100.0001	100.0002	100.0001	0.0003

The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .



CERTIFICATE NO. : M25-0359

CSR No. : 250252

Page : 3 of 3

Equipment : Electronic Balance
Manufacturer : Sartorius
Model : PRACTUM224-1S
Serial No. : 0035106544
ID. No. : -
Date of Received : 1-Mar-2025
Date of Calibration : 1-Mar-2025

CALIBRATION RESULTS : (Cont.)

(/) Without Adjustment

() After Adjustment

EFFECT OF TARE AT 100 g

Nominal Value (g)	UUC* Reading (g)	Correction (g)
20	20.0002	-0.00020
40	40.0001	-0.00012
60	60.0001	-0.00007
80	80.0001	-0.00007
100	100.0001	-0.00001

ERROR OF INDICATION FROM NOMINAL VALUE

Nominal Value (g)	UUC* Reading (g)	Correction (g)	Uncertainty ($\pm$ g)	Coverage Factor (k)
* Unload	0.0000	0.00000	0.00031	2.28
0.01	0.0100	0.00000	0.00031	2.28
0.05	0.0500	0.00000	0.00031	2.28
0.1	0.1001	-0.00009	0.00031	2.28
0.5	0.5001	-0.00010	0.00032	2.28
1	1.0001	-0.00011	0.00032	2.28
2	1.9997	0.00030	0.00032	2.28
5	4.9998	0.00021	0.00032	2.28
10	10.0000	0.00001	0.00032	2.28
20	20.0001	-0.00010	0.00031	2.25
40	40.0000	-0.00002	0.00032	2.23
60	60.0001	-0.00007	0.00032	2.20
80	80.0000	0.00003	0.00033	2.18
100	99.9999	0.00019	0.00033	2.18
120	120.0000	0.00008	0.00034	2.14
140	139.9999	0.00017	0.00036	2.11
160	159.9999	0.00022	0.00037	2.10
180	180.0000	0.00011	0.00039	2.07
200	200.0001	0.00001	0.00039	2.07

UUC : Unit Under Calibration

The table as per (*) marked are not NSC-ONSC accreditation scope.

The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .

The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report

This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only.

-- End --

COPY



PREMIER SYSTEM ENGINEERING CO., LTD.

123 Moo 8 Kanjanavanit Rd., Banpru, Hatyai, Songkhla 90250

E-mail : pse-cal@sitranggroup.com , Fax. : (074)222912 Tel. : 084-2148162, 084-2148165, 074-222900-9



CALIBRATION CERTIFICATE

CERTIFICATE No. : M25-0360

CSR No. : 250252

Page : 1 of 3

Customer : Southern Thai Consulting Co., Ltd.
59/45 Moo5 Srisoontorn, Talang, Phuket
83110

Equipment : Electronic Balance

Manufacturer : Sartorius

Model : PRACTUM2101-1S

Serial No. : 0033508410

ID. No. : -

Capacity : 2100 g

Resolution : 0.1 g

Instrument Condition : Good Condition

Location of Calibration : Customer Laboratory

Ambient Temperature : $(30 \pm 10) ^\circ\text{C}$

Relative Humidity : $(50 \pm 20) \%$

Barometric Pressure : (1010 ± 10) hPa

Date of Received : 1-Mar-2025

Date of Calibration : 1-Mar-2025

Date of Issued : 4-Mar-2025

COPY

APPROVED BY :

Calibrated By : Mr. Bowornnan Langlea
(Mechanical Supervisor)

() MR. PI
() MR. BUNPOT SUWANNARAT / Technical Manager

This certificate may not be reproduced other than in full except with the prior written approval of PREMIER SYSTEM ENGINEERING CO., LTD.
The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .



@PSE-CAL

PSE.CA.AP.11.021-161124 R.05



CERTIFICATE No. : M25-0360

CSR No. : 250252

Page : 2 of 3

Equipment : Electronic Balance
Manufacturer : Sartorius
Model : PRACTUM2101-1S
Serial No. : 0033508410
ID. No. : -
Date of Received : 1-Mar-2025
Date of Calibration : 1-Mar-2025

REFERENCE STANDARD INSTRUMENT :

Instrument Type	Norminal Value	Serial No.	Cert. No.	Due Date	Traceability
Standard Weight Set	1 mg ~ 500 g	-	M2412021S	02-12-2025	TCS

CALIBRATION METHOD :

In-house method : CA.WI.11.015 based on UKAS LAB 14 : 2022

TRACEABILITY :

This Calibration Certificate is traceable to national standards which realize the unit of measurment

according to the International System of Unit (SI) through :

TCS : Thai Calibration Services Co.,Ltd. , (NSC-TISI-TIS 17025 CALIBRATION 0189)

CALIBRATION RESULTS :

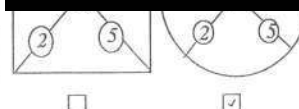
(/) Without Adjustment () After Adjustment

DETERMINATION OF THE STANDARD DEVIATION OF WEIGHT MACHINE (N=10)

Nominal Value (g)	Standard Deviation (g)
500	0.12

EFFECT OF OFF CENTER LOADING AT 200 g

Position					Maximum Difference (g)
1	2	3	4	5	
199.6	200.4	197.4	195.9	202.0	3.7



The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .



CERTIFICATE NO. : M25-0360

CSR No. : 250252

Page : 3 of 3

Equipment : Electronic Balance
Manufacturer : Sartorius
Model : PRACTUM2101-1S
Serial No. : 0033508410
ID. No. : -
Date of Received : 1-Mar-2025
Date of Calibration : 1-Mar-2025

CALIBRATION RESULTS : (Cont.)

(/) Without Adjustment

() After Adjustment

EFFECT OF TARE AT 200 g

Nominal Value (g)	UUC* Reading (g)	Correction (g)
40	40.3	-0.30
80	81.1	-1.10
120	120.9	-0.90
160	159.9	0.10
200	200.1	-0.10

ERROR OF INDICATION FROM NOMINAL VALUE

Nominal Value (g)	UUC* Reading (g)	Correction (g)	Uncertainty ($\pm$ g)	Coverage Factor (k)
* Unload	0.0	0.00	0.28	2.25
1	1.0	0.00	0.28	2.25
2	2.0	0.00	0.28	2.25
5	5.0	0.00	0.28	2.25
10	10.0	0.00	0.28	2.25
50	49.8	0.20	0.28	2.25
100	99.8	0.20	0.28	2.25
150	149.8	0.20	0.28	2.25
200	199.6	0.40	0.28	2.25
250	249.5	0.50	0.28	2.25
300	299.5	0.50	0.28	2.25
350	349.4	0.60	0.28	2.25
400	398.7	1.30	0.28	2.25
450	448.5	1.50	0.28	2.25
500	499.0	1.00	0.28	2.25

COPY

UUC : Unit Under Calibration

The table as per (*) marked are not NSC-ONSC accreditation scope.

The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .

The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report

This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only.

-- End --



PREMIER SYSTEM ENGINEERING CO., LTD.

123 Moo 8 Kanjanavanit Rd., Banpru, Hatyai, Songkhla 90250

E-mail : pse-cal@sritranggroup.com ,Fax. : (074)222912 Tel. : 084-2148162, 084-2148165, 074-222900-9



CALIBRATION CERTIFICATE

CERTIFICATE No. : T25-0655

CSR No. : 250252

Page : 1 of 4

Customer : Southern Thai Consulting Co., Ltd.
59/45 Moo5 Srisoontorn, Talang, Phuket
83110

Equipment : Refrigerator

Manufacturer : SANDEN INTERCOOL

Model : SEA-0405

Serial No. : SEA0405-191200194

ID. No. : -

Resolution : 1 °C

Instrument Condition : Good Condition

Location of Calibration : Customer Laboratory

Ambient Temperature : (30 ± 15) °C

Relative Humidity : (60 ± 20) %

Date of Received : 1-Mar-2025

Date of Calibration : 1-Mar-2025

Date of Issued : 4-Mar-2025

COPY

APPROVED BY

Calibrated By : Mr. Attapol Juntasurat
(Calibration Engineer)

(/) MR. PIYAPONG RATTANAKAN / Calibration Manager
() MR. BUNPOT SUWANNARAT / Technical Manager

This certificate may not be reproduced other than in full except with the prior written approval of PREMIER SYSTEM ENGINEERING CO., LTD.
The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .



@PSE-CAL

PSE.CA.AP.11.015-161124 R.04



CERTIFICATE No. : T25-0655

CSR No. : 250252

Page : 2 of 4

Equipment : Refrigerator
Manufacturer : SANDEN INTERCOOL
Model : SEA-0405
Serial No. : SEA0405-191200194
ID. No. : -
Date of Received : 1-Mar-2025
Date of Calibration : 1-Mar-2025

REFERENCE STANDARD INSTRUMENT :

Instrument Type	Model	Serial No.	Cert. No.	Due Date	Traceability
Digital Thermometer with Sensor	34970 A	MY 44042662	DAT003/0824	01-08-2025	PSE

CALIBRATION METHOD :

In-house method : CA.WI.11.160 based on ASTM E145 : 94 (re-approved 2021)

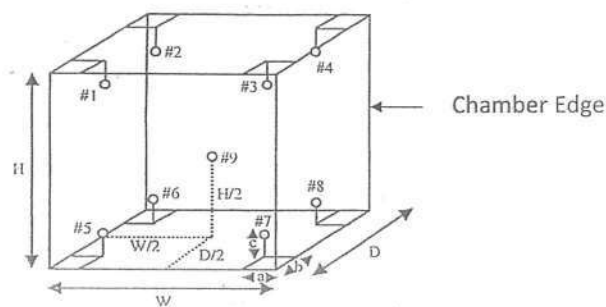
TRACEABILITY :

This Calibration Certificate is traceable to national standards which realize the unit of measurement according to the International System of Unit (SI) through :

PSE : Premier System Engineering Co., Ltd. ,(NSC-TISI-TIS 17025 CALIBRATION 0024)

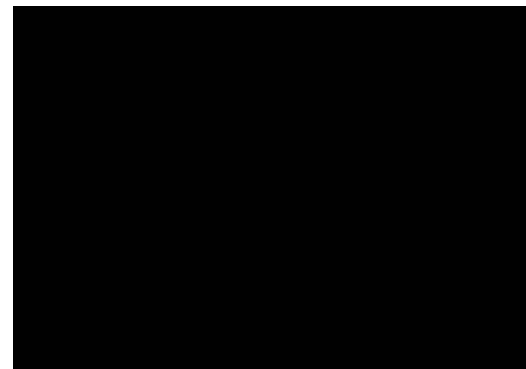
CALIBRATION RESULTS :

Sensor Installation Diagram



Dimension of the chamber : $W \times H \times D = 53 \times 130 \times 43$ cm
Sensor Installation : $a \times b \times c = 5 \times 5 \times 5$ cm

COPY



The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .
The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report.
This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only.



CERTIFICATE NO. : T25-0655

CSR No. : 250252

Page : 3 of 4

Equipment : Refrigerator
Manufacture : SANDEN INTERCOOL
Model : SEA-0405
Serial No. : SEA0405-191200194
ID. No. : -
Date of Received : 1-Mar-2025
Date of Calibration : 1-Mar-2025

CALIBRATION RESULTS : (Cont.)

(/) Without Adjustment

() After Adjustment

Temperature Measurement Accuracy Test

The measurement results of the refrigerator and associates are reported in the manner as shown below

Cal Point (°C)	Measured Standard Temperature (°C) at Spread Locations									Uncertainty (± °C)
	#1	#2	#3	#4	#5	#6	#7	#8	Ref. 9	
4	4.970	4.632	4.119	3.822	4.508	4.076	4.555	4.308	4.126	1.4

Refrigerator Performance Result

The performance of the refrigerator are reported as shown below

Cal Point (°C)	UUC Setting (°C)	UUC Reading (°C)	Chamber Stability (± °C)	Chamber Uniformity (± °C)	Overall Variation (± °C)
4	4	4	0.98	1.6	2.9

UUC : Unit Under Calibration

The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .

The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report.

This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only

COPY

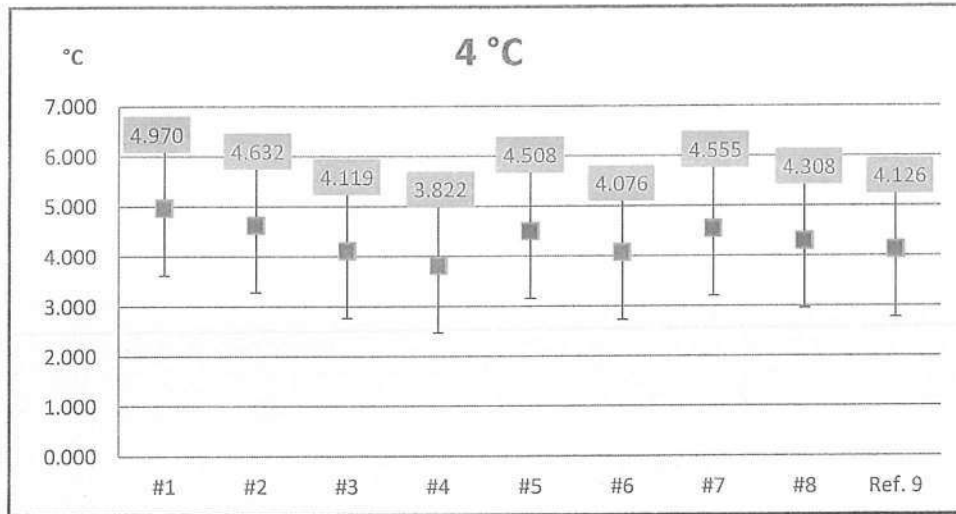


CERTIFICATE NO. : T25-0655

CSR No. : 250252

Page : 4 of 4

Report Graph



COPY

The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report.

This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only.

-- End --



PREMIER SYSTEM ENGINEERING CO., LTD.

123 Moo 8 Kanjanavanit Rd., Banpru, Hatyai, Songkhla 90250

E-mail : pse-cal@sriranggroup.com , Fax. : (074)222912 Tel. : 084-2148162, 084-2148165, 074-222900-9



NSC-TISI-TIS 17025
CALIBRATION 0024

CALIBRATION CERTIFICATE

CERTIFICATE No. : T25-0656

CSR No. : 250252

Page : 1 of 4

Customer : Southern Thai Consulting Co., Ltd.
59/45 Moo5 Srisoontorn, Talang, Phuket
83110

Equipment : Incubator

Manufacturer : ACCUPLUS

Model : I250

Serial No. : 0408-0415-0034

ID. No. : -

Resolution : 0.1 °C

Instrument Condition : Good Condition

Location of Calibration : Customer Laboratory

Ambient Temperature : (30 ± 15) °C

Relative Humidity : (60 ± 20) %

Date of Received : 1-Mar-2025

Date of Calibration : 1-Mar-2025

Date of Issued : 4-Mar-2025

COPY

APPROVED BY

Calibrated By : Mr. Attapol Juntasurat
(Calibration Engineer)

(/)
()

This certificate may not be reproduced other than in full except with the prior written approval of PREMIER SYSTEM ENGINEERING CO., LTD.
The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .



@PSE-CAL

PSE.CA.AP.11.015-161124 R.04



CERTIFICATE No. : T25-0656

CSR No. : 250252

Page : 2 of 4

Equipment : Incubator
Manufacturer : ACCUPLUS
Model : I250
Serial No. : 0408-0415-0034
ID. No. : -
Date of Received : 1-Mar-2025
Date of Calibration : 1-Mar-2025

REFERENCE STANDARD INSTRUMENT :

Instrument Type	Model	Serial No.	Cert. No.	Due Date	Traceability
Digital Thermometer with Sensor	34970 A	MY 44042662	DAT003/0824	01-08-2025	PSE

CALIBRATION METHOD :

In-house method : CA.WI.11.160 based on ASTM E145 : 94 (re-approved 2021)

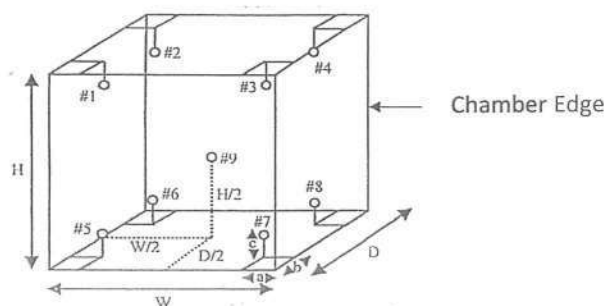
TRACEABILITY :

This Calibration Certificate is traceable to national standards which realize the unit of measurement according to the International System of Unit (SI) through :

PSE : Premier System Engineering Co., Ltd. ,(NSC-TISI-TIS 17025 CALIBRATION 0024)

CALIBRATION RESULTS :

Sensor Installation Diagram



Dimension of the chamber : $W \times H \times D = 78 \times 100 \times 45$ cm
Sensor Installation : $a \times b \times c = 5 \times 5 \times 5$ cm

COPY

The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .
The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report.
This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only.



CERTIFICATE NO. : T25-0656

CSR No. : 250252

Page : 3 of 4

Equipment : Incubator
Manufacture : ACCUPLUS
Model : I250
Serial No. : 0408-0415-0034
ID. No. : -
Date of Received : 1-Mar-2025
Date of Calibration : 1-Mar-2025

CALIBRATION RESULTS : (Cont.)

(/) Without Adjustment

() After Adjustment

Temperature Measurement Accuracy Test

The measurement results of the incubator and associates are reported in the manner as shown below

Cal Point (°C)	Measured Standard Temperature (°C) at Spread Locations									Uncertainty (± °C)
	#1	#2	#3	#4	#5	#6	#7	#8	Ref. 9	
20	20.204	20.344	20.218	20.310	19.964	20.077	20.086	19.786	20.102	0.36

Incubator Performance Result

The performance of the incubator are reported as shown below

Cal Point (°C)	UUC Setting (°C)	UUC Reading (°C)	Chamber Stability (± °C)	Chamber Uniformity (± °C)	Overall Variation (± °C)
20	20	20	0.16	0.47	0.79

COPY

UUC : Unit Under Calibration

The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .

The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report

This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration

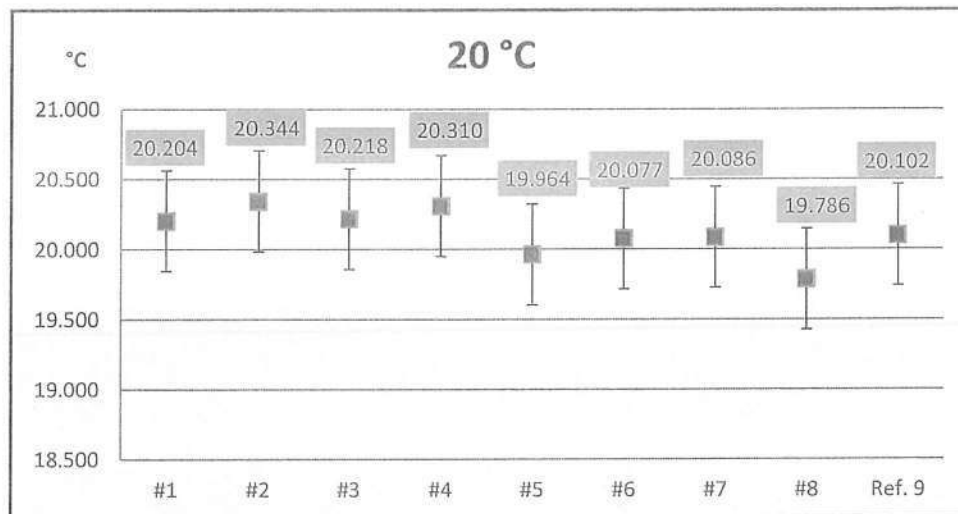


CERTIFICATE NO. : T25-0656

CSR No. : 250252

Page : 4 of 4

Report Graph



COPY

The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report.

This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only.

-- End --



PREMIER SYSTEM ENGINEERING CO., LTD.

123 Moo 8 Kanjanavanit Rd., Banpru, Hatyai, Songkhla 90250

E-mail : pse-cal@sriranggroup.com ,Fax. : (074)222912 Tel. : 084-2148162, 084-2148165, 074-222900-9



NSC-TISI-TIS 17025
CALIBRATION 0024

CALIBRATION CERTIFICATE

CERTIFICATE No. : T25-0657

CSR No. : 250252

Page : 1 of 4

Customer : Southern Thai Consulting Co., Ltd.
59/45 Moo5 Srisoontorn, Talang, Phuket
83110

Equipment : Water Bath

Manufacturer : Memmert

Model : WNB 22

Serial No. : L522.1030

ID. No. : -

Resolution : 0.1 °C

Instrument Condition : Good Condition

Location of Calibration : Customer Laboratory

Ambient Temperature : (30 ± 10) °C

Relative Humidity : (50 ± 20) %

Date of Received : 1-Mar-2025

Date of Calibration : 1-Mar-2025

Date of Issued : 4-Mar-2025

COPY

APPROVED BY :

Calibrated By : Mr. Attapol Juntasurat
(Calibration Engineer)

APPROVED SIGNATORY

(/) MR. PIYAPONG RATTANAKAN / Calibration Manager
() MR. BUNPOT SUWANNARAT / Technical Manager

This certificate may not be reproduced other than in full except with the prior written approval of PREMIER SYSTEM ENGINEERING CO., LTD.
The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .





CERTIFICATE No. : T25-0657

CSR No. : 250252

Page : 2 of 4

Equipment : Water Bath
Manufacturer : Memmert
Model : WNB 22
Serial No. : L522.1030
ID. No. :
Date of Received : 1-Mar-2025
Date of Calibration : 1-Mar-2025

REFERENCE STANDARD INSTRUMENT :

Instrument Type	Model	Serial No.	Cert. No.	Due Date	Traceability
Digital Thermometer with Sensor	34970 A	MY 44042662	DAT003W/0824	02-08-2025	PSE

CALIBRATION METHOD :

In-house method : CA.WI.11.161 based on ASTM E715 : 80 (re-approved 2022)

TRACEABILITY :

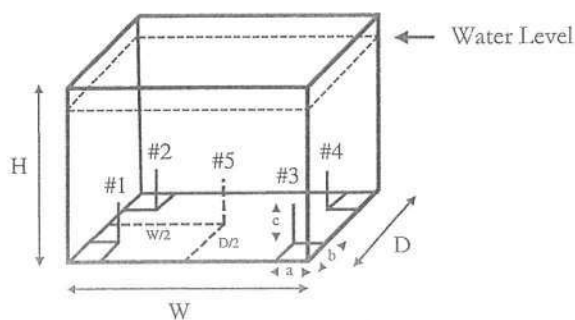
This Calibration Certificate is traceable to national standards which realize the unit of measurement according to the International System of Unit (SI) through :

PSE : Premier System Engineering Co., Ltd. ,(NSC-TISI-TIS 17025 CALIBRATION 0024)

CALIBRATION RESULTS :

(/) Without Adjustment () After Adjustment

Sensor Installation Diagram



Dimension of the chamber : $W \times H \times D = 35 \times 29 \times 22$ cm
Sensor Installation : $a \times b \times c = 5 \times 5 \times 5$ cm

The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .

The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report.

This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only.

COPY



CERTIFICATE NO. : T25-0657

CSR No. : 250252

Page : 3 of 4

Equipment : Water Bath
Manufacture : Memmert
Model : WNB 22
Serial No. : L522.1030
ID. No. : -
Date of Received : 1-Mar-2025
Date of Received : 1-Mar-2025

CALIBRATION RESULTS : (Cont.)

(/) Without Adjustment

() After Adjustment

Temperature Measurement Accuracy Test

The measurement results of the water bath and associates are reported in the manner as shown below

Cal Point (°C)	Measured Standard Temperature (°C) at Spread Locations					Uncertainty (± °C)
	#1	#2	#3	#4	#5	
85	84.58	84.80	84.57	84.60	84.77	0.35
95	94.85	95.05	94.85	95.08	95.15	0.44

Water Bath Performance Result

The performance of the water bath are reported as shown below

Cal Point (°C)	UUC Setting (°C)	UUC Reading (°C)	Water Bath Stability (± °C)	Water Bath Uniformity (± °C)	Overall Variation (± °C)
85	85.0	85.0	0.11	0.26	0.40
95	95.0	95.0	0.25	0.37	0.69

UUC : Unit Under Calibration

The uncertainty is not combine uniformity of the water bath

The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95 % .

The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report.

This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only.

COPY

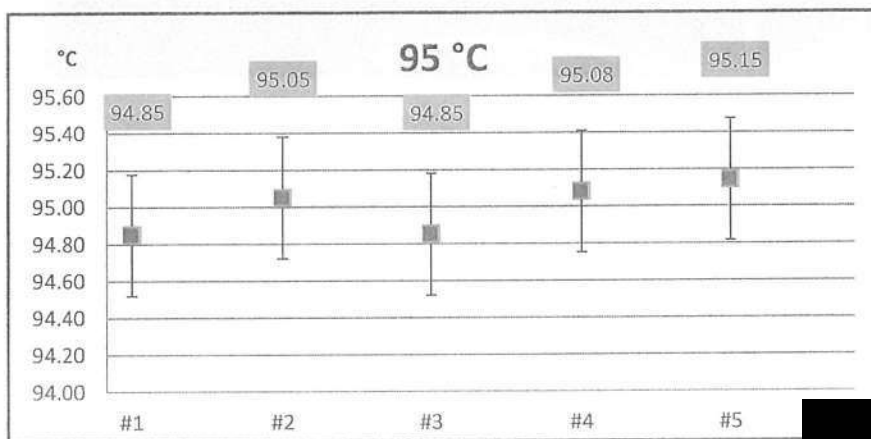
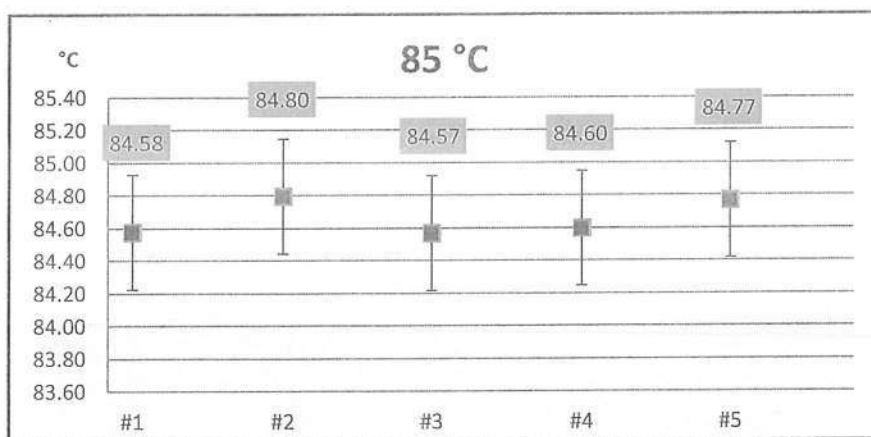


CERTIFICATE NO. : T25-0657

CSR No. : 250252

Page : 4 of 4

Report Graph



COPY

The above results are valid exclusively for calibration sample as mentioned in the report.

This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only.

-- End --

Certificate of Calibration

Number of Page(s)

1 of 3

Certificate No. BSCC-UV-081/25
Equipment UV/Vis Spectrophotometer
Model UV-1800
Manufacturer SHIMADZU
Serial No. A11635305233 CD
ID No. UV-03
Date of receipt 5 March 2025
Date of calibration 5 March 2025
Date of issue 7 March 2025

Customer name Southern Thai Consulting Co.,Ltd.

Address 59/45 Moo 5, Srisoontorn, Talang, Phuket 83110

Temperature (24.2-26.8) °C (On site)
Humidity (54.6-64.0) %RH (On site)

Equipment condition Good Operation

Calibration Location Laboratory

Calibration Procedure In-house method WI-UV-702-01 based on ASTM E275-01

Traceability Wavelength Accuracy is traceable to certificate No. 118114 and 118119
Photometric Accuracy is traceable to certificate No. 118970 and 119006
Stray Light is traceable to certificate No. 118111
The above certificate are traceable to SI unit through Starna Scientific Ltd.
(UKAS accredited calibration laboratory NO. 0659)

Calibrated by Mr.Sarunkorn Pukaothong

COPY

Approved by



Mr.Pannaphong Phanmekakul
Technical Manager

calibrated item(s) as mention in this report / certificate.
The results are prohibited and also shall not be reproduced
except in full, without written approval of the Bara Scientific Co., Ltd.

Certificate of Calibration

Certificate No. **BSCC-UV-081/25**

Number of Page(s) **2 of 3**

Calibration Results:

1.Wavelength Accuracy

Certified Wavelength (nm)	UUC (nm)	Error (nm)	Uncertainty ($\pm$ nm)
360.89	360.81	-0.08	0.18
418.53	418.50	-0.03	0.18
513.39	513.39	0.00	0.18
572.99	573.12	0.13	0.18
879.41	879.40	-0.01	0.18

2.Photometric Accuracy (UV)

Wavelength (nm)	Certified Absorbance (A)	UUC (A)	Error (A)	Uncertainty ($\pm$ A)
235	CNR	CNR	CNR	CNR
	CNR	CNR	CNR	CNR
257	0.0000	0.0001	0.0001	0.0075
	0.8616	0.8587	-0.0029	0.0075
313	CNR	CNR	CNR	CNR
	CNR	CNR	CNR	CNR
350	0.0000	0.0001	0.0001	0.0075
	0.6393	0.6382	-0.0011	0.0075

*CNR = Customer not request

The above results are valid exclusively for the purpose of calibration / certificate.
Advertising the report / Certificate and its content shall not be reproduced
except in full, without written approval of the Bara Scientific Co., Ltd.

Certificate of Calibration

Certificate No. **BSCC-UV-081/25**

Number of Page(s)

3 of 3

Calibration Results:

3. Photometric Accuracy (Visible)

Wavelength (nm)	Certified Absorbance (A)	UUC (A)	Error (A)	Uncertainty ($\pm A$)
420.0	CNR	CNR	CNR	CNR
	CNR	CNR	CNR	CNR
	CNR	CNR	CNR	CNR
	CNR	CNR	CNR	CNR
440.0	CNR	CNR	CNR	CNR
	CNR	CNR	CNR	CNR
	CNR	CNR	CNR	CNR
	CNR	CNR	CNR	CNR
465.0	0.0000	0.0000	0.0000	0.0042
	0.5188	0.5186	-0.0002	0.0042
	0.6627	0.6627	0.0000	0.0042
	0.9424	0.9425	0.0001	0.0042
546.1	0.0000	0.0000	0.0000	0.0042
	0.5199	0.5199	0.0000	0.0042
	0.6989	0.6988	-0.0001	0.0042
	0.9972	0.9974	0.0002	0.0042
590.0	CNR	CNR	CNR	CNR
	CNR	CNR	CNR	CNR
	CNR	CNR	CNR	CNR
	CNR	CNR	CNR	CNR
635.0	0.0000	0.0000	0.0000	0.0042
	0.5611	0.5614	0.0003	0.0042
	0.7637	0.7636	-0.0001	0.0042
	1.0942	1.0944	0.0002	0.0042

*CNR = Customer not request

4. Stray Light*

Standard cut-off wavelength (nm)	Unit Under Calibration	
	Wavelength (nm)	Transmission (%)
201.15 $\pm$ 0.11nm	200.90	0.9820

The Stray light transmission reference is less than 1.0%T and Stray light absorption is less than 0.001%T

*Stray Light not NSC-ONSC Accredited.

The measurement uncertainty is base on a standard uncertainty multiplied by a coverage factor k=2

End of Certificate

The above results are valid exclusively for the calibrated item(s) as mention in this report / certificate.
Advertising the report / Certificate and publicity of the results are prohibited and also shall not be reproduced except in full, without written approval of the Bara Scientific Co., Ltd.

CERT.No.: HS-W037F

Certificate of Calibration

Calibration Date : 18 Jun 25

Model : YSI Pro20i

Submitted by : SOUTHERN THAI CONSULTING CO.,LTD.

S/N : 23D101243

59/45 Moo 5 T.Srisoontorn, A.Talang Phuket 83110

Probe : -

S/N : -

ID NO. : -

Avg Room Temp 25 °C

Air Temp ref : S/N. F8065C26

Avg Water Temp 25 °C

Barometric ref : S/N. F8065C26

Air Pressure : 760.00 mmHg

Water Temp ref : -

Salinity : 0 ppt

ID NO. HS001

Technician : Kittipong M.

Calibration Details

Calibration Point	100% air sat. (@25 °C, DO = 8.26 mg/l)	(status)	(status)
Measurement 1 (mg/l)	8.26	(PASS)	-
Measurement 2 (mg/l)	8.26	(PASS)	-
Measurement 3 (mg/l)	8.25	(PASS)	-
Measurement 4 (mg/l)	8.25	(PASS)	-
Measurement 5 (mg/l)	8.24	(PASS)	-
Measurement 6 (mg/l)	8.24	(PASS)	-
Measurement 7 (mg/l)	8.24	(PASS)	-
Measurement 8 (mg/l)	8.25	(PASS)	-
Measurement 9 (mg/l)	8.27	(PASS)	-
Measurement 10 (mg/l)	8.29	(PASS)	-

Mean Measurement	8.25	mg/l	-
Inaccuracy	0.01	mg/l	-

Overall Status (PASS)

Manufacturer Specification

Accuracy = +/- 0.2 mg/l

1) This certificate is issued based on the result that are found as shown on date and place of test only.

2) The calibration procedure followed in accordance with Harikul Science Co., Ltd.

3) This result shall not be used for advertisement



Technician Signature

(Kittipong Maekwong)



Laboratory Manager

(Supreecha Sumaritam)

ภาคผนวกที่ 5

คู่มือความปลอดภัย

NOVOTEL

PHUKET KAMALA BEACH

คู่มือ

ความปลอดภัยในการทำงาน

SAFETY HANDBOOK



Novotel Phuket Kamala Beach

บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด

Paradise in the Ocean Co., Ltd

สารบัญ

บทนำ.....	1
ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานฝ่ายซ่อมบำรุง.....	3
ความปลอดภัยในการทำงานบนที่สูง.....	6
ความปลอดภัยในการทำงานกับสารเคมี.....	6
ความปลอดภัยในการใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้าสำหรับทำความสะอาด.....	7
ความปลอดภัยเกี่ยวกับไฟฟ้าทั่วไป.....	7
ความปลอดภัยในการขับเคลื่อนพาหนะ.....	8
การป้องกันอัคคีภัย.....	10
ความปลอดภัยในการใช้แก๊ส.....	13
ความปลอดภัยในการเข้าหน่วยงานก่อสร้าง.....	15
ความปลอดภัยในสถานที่ก่อสร้าง.....	15
ความปลอดภัยสำหรับผู้รับเหมา.....	15
ความปลอดภัยในสำนักงาน.....	17
ความปลอดภัยในการใช้ของมีคม.....	20
ความปลอดภัยในการทำงานในสวน.....	21
การปฐมพยาบาล.....	23
การรายงานอุบัติเหตุ.....	29

บทนำ

คณะผู้บริหารของบริษัทฯ ได้ประกาศเจตนารมณ์อย่างแน่วแน่ที่จะ “ส่งเสริมและสร้างสรรค์ให้มีการทำงานอย่างปลอดภัย” โดยถือว่าความปลอดภัยในการทำงานเป็นความปรารถนาอย่างยิ่งของบริษัทฯ

การจัดทำหนังสือคู่มือความปลอดภัยนี้ก็เป็นมาตรการสำคัญอันหนึ่ง ที่มุ่งหวังจะให้ เป็นเครื่องมือในการบริหารความปลอดภัยให้บรรลุสมดังเจตนารมณ์ข้างต้นนี้ด้วย หนังสือคู่มือความปลอดภัยฉบับนี้ได้มาจากการศึกษาวิเคราะห์เหตุการณ์ประสบอันตราย และการเกิดอุบัติเหตุที่ผ่านๆมาในบริษัทฯ แล้วรวบรวมเพื่อเป็นคู่มือสำคัญสำหรับพนักงานในด้านความปลอดภัย คู่มือความปลอดภัยฉบับนี้ได้จำแนกประเภทความปลอดภัยในแต่ละงานไว้เป็นการเฉพาะเรื่อง เพื่อสะดวกในการใช้การค้นคว้าและอ้างอิง กล่าวคือ ว่าด้วยกฎที่ต้องปฏิบัติและข้อเสนอแนะ ซึ่งในส่วนนี้ให้ถือเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบ ซึ่งพนักงานทุกคนต้องถือปฏิบัติ หากมีการละเลยหรือฝ่าฝืนถือว่าเป็นความบกพร่อง ซึ่งต้องได้รับการพิจารณาโทษทางวินัย ข้อแนะนำ เป็นส่วนที่มุ่งเสริมให้พนักงานได้ตระหนักและระมัดระวัง อันเป็นการสร้างความปลอดภัยที่สมบูรณ์ยิ่งขึ้นให้แก่พนักงาน อย่างไรก็ตาม หากพนักงานได้ปฏิบัติตามกฎที่ต้องปฏิบัติโดยเคร่งครัดและปฏิบัติตามข้อแนะนำอย่างครบถ้วนแล้ว ก็เป็นที่เชื่อได้ว่าความปลอดภัยในการทำงานก็จะบรรลุสมดังเจตนารมณ์ทุกประการ

ความปลอดภัยจะเกิดขึ้นได้มิใช่เพียงแต่คิดและเขียนเป็นหนังสือคู่มือนี้ไว้เท่านั้น โปรดระลึกอยู่เสมอว่าความปลอดภัยจะเกิดขึ้นได้ต้องมีการปฏิบัติตามสิ่งที่คิดที่เขียนไว้ในคู่มือนี้เป็นประการสำคัญ และการปฏิบัตินั้นควรจะทำด้วยความมีสติและทำให้เป็นนิสัยไปตลอด

คู่มือความปลอดภัยฉบับนี้ถือว่า เป็นส่วนหนึ่งของข้อบังคับว่าด้วยการทำงาน ขอให้พนักงานทุกคนได้ตระหนักและเรียนรู้ทำความเข้าใจให้ถ่องแท้ หากมีข้อสงสัยขอให้สอบถามหัวหน้างาน ผู้บังคับบัญชา เพื่อความกระจ่างชัดเจนยิ่งขึ้น และสามารถนำไปปฏิบัติได้ถูกต้องอันจะนำมาซึ่งความปลอดภัยของตัวพนักงานเอง



นาย พอล สมิต

ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป

ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานของฝ่ายซ่อมบำรุง

1. ความปลอดภัยในการตรวจเช็คงานไฟฟ้า

1.1 กฎที่ต้องปฏิบัติ

- 1.1.1 ศึกษาคู่มือโดยละเอียดก่อนใช้งานทุกครั้ง
- 1.1.2 ตรวจสอบสวิตช์ตัดตอนหรือเซอร์กิตเบรกเกอร์ว่าปิดแล้วหรือไม่
- 1.1.3 ใช้เครื่องมือตรวจสอบกระแสไฟฟ้าว่ามีกระแสไฟฟ้าอยู่หรือไม่
- 1.1.4 ในการลอก, ลอกเทปพันสายออกจากรอยต่อเชื่อมสาย ให้ลอกออกเล็กน้อย
เพียงมองเห็นทองแดง แล้วตรวจสอบกระแสไฟฟ้าก่อน

1.2 ข้อแนะนำ

- 1.2.1 ในการตรวจเช็คงานไฟฟ้า หากต้องปฏิบัติงานในที่แคบ ควรมีเพื่อนร่วมงาน
ติดตามไปด้วย
- 1.2.2 ในกรณีที่ไม่แน่ใจในเครื่องมือตรวจสอบหรือจำเป็นต้องปฏิบัติงานโดยไม่มี
เครื่องมือ ให้ใช้หลังมือสัมผัสสายไฟแบบผ่านๆ เพื่อตรวจสอบกระแสไฟฟ้า
- 1.2.3 ในที่เปียกชื้นควรหาวัสดุที่เป็นฉนวน เช่น ไม้แห้ง แก้วพลาสติก แผ่นยาง และ
สวมรองเท้าในการตรวจเช็คงาน
- 1.2.4 จงตระหนักเสมอว่า “ไฟฟ้าอันตรายถึงชีวิต จงอย่าประมาทโดยเด็ดขาด”

2. ความปลอดภัยในการตรวจเช็คระบบปรับอากาศ

2.1 กฎที่ต้องปฏิบัติ

- 2.1.1 ศึกษาคู่มือโดยละเอียดก่อนใช้งานทุกครั้ง
- 2.1.2 ตรวจเช็คระบบไฟฟ้าของเครื่องปรับอากาศให้ปฏิบัติตามความปลอดภัย
ในการตรวจเช็คงานไฟฟ้า

- 2.1.3 การต่อเกจวัดความความดันอาจมีน้ำยารั่วซึมออกมาต้องระวังไม่ให้เข้า ตา จมูก และปาก
- 2.1.4 ต้องไม่เติมน้ำยาแอร์เกินพิกัดแรงดัน
- 2.1.5 ต้องไม่อยู่หน้าใบพัด พัดลมระบายอากาศ ในขณะที่ถอดตระแกรงกันใบพัด ออกจากเครื่อง

2.2 ข้อแนะนำ

- 2.2.1 ตรวจสอบรอยรั่วซึมของน้ำยาแอร์ตามข้อต่างๆ โดยใช้น้ำสบู่ (เช็ดฟอง) ก่อน เติมน้ำยาเพิ่ม
- 2.2.2 ปิดสวิทช์ตัดตอนหรือเซอร์กิตเบรกเกอร์ก่อนที่จะเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าของ เครื่องปรับอากาศ
- 2.2.3 หลังจากซ่อมแซมหรือประกอบกลับดังเดิมแล้ว ให้ตรวจสอบชิ้นส่วนและ เครื่องมือว่ามีหลงลืมไว้ในเครื่องปรับอากาศหรือไม่ ก่อนทดสอบเดินเครื่อง

3. ความปลอดภัยในการตรวจสอบอุปกรณ์ไฟฟ้าต่างๆ

3.1 กฎที่ต้องปฏิบัติ

- 3.1.1 ศึกษาคู่มือโดยละเอียดก่อนใช้งานทุกครั้ง
- 3.1.2 ตรวจสอบเช็คว่ามีกระแสไฟฟ้ารั่วมาถึงตัวถังของอุปกรณ์หรือไม่ โดยใช้เครื่องมือ (ไขควงเช็คไฟ) หรือใช้หลังมือสัมผัสผ่านๆ
- 3.1.3 ถอดปลั๊กไฟฟ้าออกก่อนที่จะตรวจสอบภายในของอุปกรณ์ไฟฟ้า
- 3.1.4 ต้องระวังเป็นพิเศษสำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าที่เป็นอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ เพราะอาจมีประจุไฟฟ้าหลงเหลือในระบบ

3.2 กฎที่ต้องปฏิบัติ

- 3.2.1 ต้องแน่ใจว่าถอดปลั๊กออกแล้วจึงตรวจเช็ค
- 3.2.2 ระหว่างทดลองเปิดเครื่องต้องระวังไฟรั่ว
- 3.2.3 ไม่ทดลองเปิดเครื่องพัลลัมในขณะที่ถอดตะแกรงออก

4. ความปลอดภัยในเครื่องมือไฟฟ้า

4.1 กฎที่ต้องปฏิบัติ

- 4.1.1 ศึกษาคู่มือโดยละเอียดก่อนใช้งานทุกครั้ง
- 4.1.2 ตรวจเช็คเครื่องมือว่ามีไฟรั่วหรือไม่ก่อนนำไปใช้งาน
- 4.1.3 สำหรับเครื่องเจียร ตัดด้วยไฟเบอร์ ต้องล็อกใบให้แน่น
- 4.1.4 สำหรับสว่านไฟฟ้า ต้องล็อกดอกสว่านให้แน่นก่อนใช้งาน
- 4.1.5 ออกแรงกดสว่านให้เหมาะสมกับขนาดของดอกสว่าน
- 4.1.6 หลังการใช้งานแล้วต้องทำความสะอาดและจัดเก็บเครื่องมือให้พร้อมใช้ในครั้งต่อไปเสมอ

4.2 ข้อเสนอแนะ

- 4.2.1 ใช้สายพ่วงเพิ่มระยะทางปลั๊กให้มีระยะทางเพียงพอ ไม่ตึงเกินไป
- 4.2.2 ใบตัด ใบเจียร หากมีรอยแหวน ร้าว ให้เปลี่ยนใหม่ทันที
- 4.2.3 ตรวจเช็คใบตัดและใบเจียร ต้องใช้ให้ถูกต้องลักษณะประเภทงาน
- 4.2.4 การจับสว่านคอนกรีต ต้องจับให้มั่นคง กันไม่ให้สว่านสะบัด

5. ความปลอดภัยในการใช้บันไดทั่วไป

5.1 กฎที่ต้องปฏิบัติ

- 5.1.1 ศึกษาคู่มือโดยละเอียดก่อนใช้งานทุกครั้ง
- 5.1.2 ตรวจเช็คบานพับและขั้นบันไดก่อนนำไปใช้
- 5.1.3 การกางบันได ให้กางในที่เรียบระดับเดียวกันเท่านั้น
- 5.1.4 วางพาดบันไดทำมุมกับพื้นไม่น้อยกว่า 60 องศา กันไม่ให้บันไดแอ่นเกินไป
- 5.1.5 วางพาดบันไดทำมุมกับพื้นไม่มากกว่า 75 องศา กันไม่ให้บันไดหยายหลัง
- 5.1.6 ไม่วางพาดบันไดในพื้นที่ที่ลื่น

5.2 ข้อแนะนำ

5.2.1 ไม่ใช้บันไดที่ไม่สมบูรณ์

5.2.2 บันไดที่ชำรุดต้องรีบซ่อมแซมหรือยกเลิกการใช้งาน

5.2.3 ควรมีเพื่อนร่วมงานจับยึดหรือยันขาบันไดไว้ขณะที่ขึ้นปฏิบัติงาน

ความปลอดภัยในการทำงานบนที่สูง

1. ผู้ที่ได้รับมอบหมายควรมีคุณสมบัติในการทำงานที่สูง และสวมเครื่องแต่งกายให้รัดกุม และจะต้องมีความพร้อมในการทำงาน ไม่เจ็บป่วย หรือมีอาการเมื่อยล้า
2. ตรวจเช็คอุปกรณ์การทำงานที่สูงและสวมอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลเสมอ เช่น ถุงมือ, เข็มขัดนิรภัย, รองเท้านิรภัย ฯลฯ
3. ศึกษาคู่มือการใช้อุปกรณ์การทำงานในที่สูงโดยละเอียดก่อนใช้งานทุกครั้ง
4. การขึ้น-ลงบันได หรือที่สูงจะต้องจับยึดให้แน่น มั่นคงและขึ้นลงทีละคนโดยความเร็วปกติ
5. ห้ามโยนสิ่งของหรือเครื่องมือให้กับผู้ที่อยู่ด้านบน หรือลงสู่เบื้องล่าง
6. ห้ามปฏิบัติงานที่สูงโดยลำพังจะต้องมีผู้ช่วยทุกครั้งและบริเวณที่ทำงานจะต้องมีแสงสว่างเพียงพอ
7. ควรมีผู้ควบคุมงาน ดูแลอยู่ตลอดการทำงานในที่สูง ทุกๆครั้งของการทำงาน

ความปลอดภัยในการทำงานกับสารเคมี

1. ศึกษาชนิดและประเภทของสารเคมีให้เข้าใจมากที่สุดรวมถึงวิธีการป้องกันอันตรายจากสารเคมีเบื้องต้น
2. ศึกษาคู่มือการใช้สารเคมีทุกประเภทโดยละเอียดก่อนใช้งานทุกครั้ง
3. เตรียมอุปกรณ์การใช้งานก่อนเริ่มปฏิบัติงานอย่างเหมาะสม เช่น หน้ากาก , แว่นตา, ถุงมือยาง, รองเท้ายาง เป็นต้น
4. การใช้สารเคมีที่มีไอระเหยควรอยู่ในพื้นที่โล่ง มีอากาศถ่ายเทสะดวกและปลอดภัยเสมอ
5. ห้ามรับประทานอาหารหรือสูบบุหรี่ในสถานที่เก็บสารเคมี และควรล้างมือทำความสะอาดทุกครั้งเพื่อป้องกันสารเคมีปนเปื้อนสู่ร่างกาย
6. ต้องมีสัญลักษณ์บ่งชี้ของสารเคมีแต่ละประเภทให้ชัดเจนรวมถึงเก็บรักษาให้เป็นหมวดหมู่ง่ายต่อการหยิบใช้หรือเคลื่อนย้าย
7. มีการปฐมพยาบาลเบื้องต้นหากเกิดเหตุ เช่น ใช้น้ำสะอาดล้างตา เป็นต้น

8. มีอุปกรณ์ดับเพลิงเบื้องต้นในบริเวณสถานที่ใช้งาน เช่น ถังดับเพลิง เป็นต้น
9. ต้องแยกสิ่งของและอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการจัดเก็บ เช่น วัตถุไวไฟ วัสดุแตกเสียหายง่าย วัตถุที่โดนน้ำไม่ได้ วัตถุมีอายุการใช้งาน สารเคมีต่างๆ

ความปลอดภัยในการใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้าสำหรับทำความสะอาด

1. ศึกษาการใช้คู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งาน รวมถึงสำรวจสภาพอุปกรณ์ เช่น เครื่องปั่นพื้น, เครื่องฉีดพื้นว่าอยู่ในสภาพที่ปกติพร้อมใช้งานหรือไม่
2. แต่งกายให้รัดกุมและใช้เครื่องป้องกันอันตรายทุกครั้งที่ใช้งาน (ถุงมือ, หมวก, รองเท้ายาง ฯลฯ)
3. เลือกใช้เครื่องมือให้ถูกขนาดและเหมาะสมกับงานทุกครั้ง และไม่ควรทำงานคนเดียว
4. ระมัดระวังการสัมผัสผิวที่เปียกหรือยืนบนพื้นเปียก ขณะใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าทุกประเภท
5. ไม่อนุญาตให้ซ่อมแซมเครื่องใช้ไฟฟ้าหรือเครื่องจักรด้วยตนเอง (หรือผู้ที่ไม่มีความชำนาญในเครื่องจักรนั้นๆ) เพราะอาจทำให้เครื่องมือหรืออุปกรณ์ชิ้นนั้นไม่ได้มาตรฐานความปลอดภัยที่กำหนด
6. หากเกิดเหตุการณ์เครื่องจักรหรือเครื่องใช้ไฟฟ้ามีปัญหา ให้หยุดการใช้งานโดยทันทีและให้แจ้งฝ่ายช่างเพื่อทำการตรวจสอบ
7. เมื่อปฏิบัติงานเสร็จแล้วต้องตัดสวิตช์ไฟฟ้าออกทุกครั้ง พร้อมทั้งทำความสะอาดและนำไปจัดเก็บให้เรียบร้อยเสมอ

ความปลอดภัยเกี่ยวกับไฟฟ้าทั่วไป

1. ศึกษาคู่มือการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าทุกประเภทอย่างละเอียดก่อนใช้งาน
2. เมื่อพบว่าฝาครอบหรือกล่องสวิตช์ชำรุด ควรเปลี่ยนและซ่อมทันที
3. รักษาความปลอดภัยของพื้นที่บริเวณที่ซึ่งมีสวิตช์อยู่ใกล้ๆ
4. สวิตช์แต่ละอันควรมีป้ายแสดงรายละเอียด
5. การส่งสัญญาณเกี่ยวกับการเปิดปิดสวิตช์ ควรทำด้วยความระมัดระวัง
6. อย่าเปิดปิดสวิตช์ขณะมือเปียกน้ำ
7. อุปกรณ์ไฟฟ้าที่ชำรุดอย่าฝืนใช้งานจะเกิดอันตรายได้
8. อย่าใช้เครื่องไฟฟ้าแบบผิดประเภท
9. อย่าซ่อมไฟฟ้าในสำนักงานด้วยตัวเอง ให้เรียกช่างไฟฟ้า

ความปลอดภัยในการขับขี่ยานพาหนะ

การขับขี่ยานพาหนะภายในโรงแรม

1. พนักงานต้องมีใบอนุญาตขับขี่และเป็นผู้ได้รับอนุญาตให้ขับขี่ยานพาหนะนั้นๆ เช่น รถยนต์ รถจักรยานยนต์
2. พนักงานต้องผ่านการฝึกอบรมจากแผนกป้องกันการสูญเสียด้านความปลอดภัย
3. พนักงานควรศึกษาคู่มือการใช้รถโดยละเอียดก่อนใช้งานจริง
4. ก่อนใช้รถ ต้องตรวจเช็คความพร้อมของรถที่ขับทุกครั้ง เช่น ระบบเบรก กระจก การขับเคลื่อน
5. ขับด้วยความระมัดระวัง ความเร็วไม่เกิน 20 กิโลเมตรต่อชั่วโมง
6. เพิ่มความระมัดระวังในการขับขี่ ไม่แซงในที่คับขัน ลดความเร็วบริเวณทางแยก ทางโค้งและทางลาดชัน
7. หากพบปัญหาใดๆ ให้แจ้งการใช้งาน และแจ้งฝ่ายที่เกี่ยวข้องเข้าแก้ไขทันที
8. รถคันที่รอซ่อม ให้ติดป้ายแจ้งเตือนทุกครั้ง
9. ขึ้น ลง ทางลาด ต้องใช้เกียร์ต่ำทุกครั้ง
10. ห้ามจอดรถบนทางลาดเอียงโดยไม่จำเป็น
11. รถจักรยานยนต์ห้ามซ้อนสาม รวมผู้ขับขี่

การขับขี่รถภายนอกโรงแรม

1. พนักงานต้องมีใบอนุญาตและเป็นผู้ได้รับอนุญาตให้ขับขี่ยานพาหนะนั้นๆ เช่น รถยนต์ รถจักรยานยนต์
2. พนักงานควรศึกษาคู่มือการใช้รถโดยละเอียดก่อนใช้งานจริง
3. พนักงานต้องผ่านการฝึกอบรมจากแผนกป้องกันการสูญเสียด้านความปลอดภัย
4. ก่อนใช้รถ ต้องตรวจเช็คความพร้อมของรถทุกครั้ง เช่น ระบบเบรก กระจก การขับเคลื่อน เป็นต้น
5. รถคันที่รอซ่อม ให้ติดป้ายแจ้งเตือนทุกครั้ง
6. ในการขับรถผู้ขับขี่ต้องขับรถในทางเดินรถด้านซ้าย และต้องไม่ล้ำกึ่งกลางของทางเดินรถ เว้นแต่กรณีต่อไปนี้ที่ผู้ขับขี่สามารถขับล้ำกึ่งกลางของทางเดินรถ หรือขับเข้าไปในทางเดินรถด้านขวาได้
 - 6.1 ด้านซ้ายของทางเดินรถมีสิ่งกีดขวาง หรือถูกปิดการจราจร
 - 6.2 เจ้าพนักงานจราจรกำหนดให้เป็นทางเดินรถทางเดียว
 - 6.3 ทางเดินรถนั้นกว้างไม่ถึง 6 เมตร

ข้อห้ามในการขับขี่ยานพาหนะ

1. ในขณะหย่อนความสามารถหรือสภาพร่างกายไม่พร้อมในการขับ เช่น ภายหลังจากรับประทานยาแก้ปวด ขณะง่วงนอน หรือ ขณะเมาสุราหรือ มึนเมาอย่างอื่น
2. ขับรถในลักษณะกีดขวางการจราจร
3. ขับรถโดยประมาทหรือน่าหวาดเสียว อันอาจเกิดอันตรายต่อบุคคลหรือทรัพย์สิน
4. ขับรถในลักษณะที่ผิดวิสัยของรถธรรมดา หรือไม่อาจเห็นทางด้านหน้าหรือ ด้านหลัง ด้านใดด้านหนึ่ง หรือทั้งสองด้านได้พอแก่ความปลอดภัย
5. ใช้โทรศัพท์มือถือในขณะขับรถ หากจำเป็นต้องใช้ ให้ใช้อุปกรณ์เสริมร่วมด้วย
6. คร่อมหรือทับเส้นหรือแนวแบ่งช่องรถ เว้นแต่เมื่อต้องการเปลี่ยนช่องเดินรถ เลี้ยวรถ หรือกลับรถ
7. ขับรถบนทางเท้าโดยไม่มีเหตุอันควร เว้นแต่รถลากเข็นสำหรับทารก คนป่วย หรือคนพิการ
8. ขับรถโดยไม่คำนึงถึงความปลอดภัย หรือความเดือดร้อนของผู้อื่น
9. ขับบนไหล่ทาง เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานจราจร
10. ใช้ไฟฉุกเฉินขณะขับรถตรงไปเพื่อผ่านทางร่วมแยก

ข้อปฏิบัติในการขับรถสวนทางกัน

1. ให้ผู้ขับขี่รถชิดทางด้านซ้ายของทางเดินรถ และให้ถือกึ่งกลางของทางเดินรถ หรือเส้น หรือแนวที่แบ่งทางเดินรถหลัก
2. ทางเดินรถที่แคบ ให้ผู้ขับขี่แต่ละฝ่ายลดความเร็วของรถลง เพื่อให้สวนทางกันได้โดยปลอดภัย
3. ทางเดินรถที่แคบซึ่งไม่อาจขับรถสวนทางกันได้โดยปลอดภัย ให้ผู้ขับขี่รถคันที่ใหญ่กว่าหยุดรถชิดขอบทางด้านซ้าย เพื่อให้ผู้ขับขี่รถคันที่เล็กกว่าขับผ่านไปก่อน
4. กรณีที่มีสิ่งกีดขวาง ผู้ขับขี่ต้องลดความเร็วหรือหยุดรถให้รถคันที่สวนทางขับผ่านไปก่อน

การขับชิดลงจากทางลาดหรือภูเขา

1. ห้ามใช้เกียร์ว่าง และให้ใช้เกียร์ต่ำขณะขับรถ
 2. ห้ามดับเครื่องยนต์
 3. ขับรถชิดขอบทางซ้าย
 4. ให้เสียงสัญญาณเตือนรถที่สวนทางมา
-

รถบรรทุกทางลาดชัน

1. รถบรรทุกที่จะขึ้นทางลาดชันของโรงแรมจะต้องมีกำลังที่เพียงพอและบรรทุกไม่เกินกำลังของรถบรรทุก
2. จัดให้มีพนักงานเตรียมผ้าระวางรองล้อรถด้วยไม้หมอน เพื่อป้องกันเหตุฉุกเฉินทุกครั้ง
3. รถบรรทุกขึ้นลงด้วยเกียร์ต่ำเสมอ
4. พนักงานที่ขับรถในช่วงมีรถบรรทุกขึ้นลงทางลาด ต้องจอดรอจนกว่ารถบรรทุกจะผ่านทางลาดหรือไม่กีดขวางทางสัญจร

การป้องกันอัคคีภัย

ไฟ คือ ปฏิกริยาทางเคมีระหว่างเชื้อเพลิง ความร้อน และออกซิเจนไฟจะเกิดขึ้นเมื่อมี 3 อย่างนี้รวมตัวกันอย่างได้สัดส่วน ถ้าขาดอย่างใดอย่างหนึ่งไฟจะเกิดขึ้นไม่ได้

ไฟ แบ่งออกเป็น 5 ประเภท คือ

- **ประเภท ก. (CLASS A)**
คือ ไฟที่เกิดจากการลุกไหม้ของไม้ กระดาษ เศษผ้า เราสามารถดับไฟชนิดนี้ได้ด้วยน้ำ
- **ประเภท ข. (CLASS B)**
คือ ไฟที่เกิดจากน้ำมันเชื้อเพลิง ควรจะดับไฟชนิดนี้ด้วยโฟมคาร์บอนไดออกไซด์ และน้ำยาเคมี
- **ประเภท ค. (CLASS C)**
คือ ไฟที่ลุกไหม้จากการที่ไฟฟ้าลัดวงจร ควรจะดับไฟชนิดนี้ด้วยคาร์บอนไดออกไซด์ น้ำยาเคมี และผงเคมีแห้ง
- **ประเภท ง. (CLASS D)**
คือ ไฟที่เกิดจากการลุกไหม้ของแร่ธาตุทางเคมี เช่น โพรแตสเซียม, อลูมิเนียม, สังกะสี, โซเดียม, ลิเทียม ไฟที่เกิดจากการลุกไหม้ของแร่ธาตุเหล่านี้ เราสามารถดับได้ด้วยผงเคมีแห้ง
- **ประเภท จ. (CLASS K)**
คือ ไฟที่เกิดจากเชื้อเพลิงที่มีลักษณะเป็นน้ำมันที่ติดไฟยาก เช่น น้ำมันทำอาหาร ซึ่งจะเกิดขึ้นในครัวเป็นส่วนใหญ่ ควรจะดับไฟชนิดนี้ด้วยโฟม

กฎที่ต้องปฏิบัติ

1. หน้าที่การดับเพลิงเป็นของพนักงานทุกคน
2. เมื่อทางโรงแรมจัดให้มีการซ้อมดับเพลิง พนักงานทุกคนต้องเข้าร่วมทุกครั้ง
3. โรงแรมจัดให้มีเครื่องดับเพลิงตามพื้นที่ที่เหมาะสมและครอบคลุม
4. เมื่อพบเหตุอันจะเกิดเพลิงไหม้ เช่น ไฟฟ้าช็อต ประกายไฟ ให้ดับเพลิงเบื้องต้นโดยทันที และแจ้งเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย
5. จัดเก็บวัสดุไวไฟไว้ในที่ปลอดภัยและเหมาะสม
6. ห้ามสูบบุหรี่ในบริเวณที่มีป้ายห้ามสูบ
7. ห้ามเทน้ำมันเชื้อเพลิงหรือของเหลวไวไฟลงไปในท่อน้ำหรือท่อระบายสิ่งโสโครกอื่นๆ
8. ห้ามทำให้เกิดประกายไฟในบริเวณวัสดุไวไฟ
9. ก่อนใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า ต้องตรวจบริเวณรอยต่อหรือข้อต่อต่างๆว่าแน่นหนาดีหรือไม่ ถ้าหลวม อาจเกิดประกายไฟหรือความร้อน ซึ่งอาจจะเกิดไฟไหม้หรือความร้อน ซึ่งอาจจะเกิดไฟไหม้ขึ้นได้ ถ้ามีสารไวไฟตั้งอยู่ใกล้ๆ
10. ห้ามเพิ่มเติมปลั๊กเสียบไฟ นอกเหนือจากที่ติดตั้งไว้แล้ว
11. ห้ามใช้น้ำมันเบนซินล้างหรือทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องจักร หรือชิ้นส่วนใดๆของเครื่องจักรกล การทำความสะอาดสิ่งเหล่านี้ควรใช้สารเคมี (SOLVENT) ที่ผลิตขึ้นเพื่อการนี้โดยเฉพาะ





เครื่องหมายเกี่ยวกับอัคคีภัย

การดับเพลิง

อัคคีภัยนับเป็นภัยที่ร้ายแรงสร้างความเสียหายต่อการดำเนินกิจการของสถานประกอบการ หรือโรงงานอุตสาหกรรม โดยเฉพาะโรงงานที่มีวัตถุดิบหรือผลผลิตที่เป็นเชื้อเพลิงลุกติดไฟได้ดี จะทำให้เพลิงไหม้รุนแรงหรือรวดเร็วยากต่อการดับเพลิง หากไม่มีการเตรียมแผนการดับเพลิงที่ดีพอ กิจการที่ดำเนินมาช้านานอาจพังพินาศด้วยฤทธิ์อัคคีภัยเฉาผลาญเพียงไม่กี่ชั่วโมง

การป้องกันและการวางแผนการดับเพลิงเมื่อเกิดเพลิงไหม้ขึ้นในสถานประกอบการ จึงเป็นสิ่งจำเป็นเพื่อให้การดับเพลิงเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถสกัดเพลิงไหม้ไม่ให้ลุกลามใหญ่โต และดับไฟได้ด้วยเวลาอันสั้น เพื่อลดความเสียหายที่เกิดขึ้นให้น้อยที่สุด บริษัทฯจึงได้จัดองค์กรและแผนดับเพลิง เพื่อรองรับกรณีเมื่อมีอัคคีภัยเกิดขึ้น แต่อย่างไรก็ตาม แผนงานทบทวนและฝึกปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอจึงทำให้เกิดความคล่องตัวและสัมฤทธิ์ผลตามเป้าหมาย



ความปลอดภัยในการใช้แก๊ส

อัคคีภัยจากแก๊สเกิดขึ้นได้เมื่อ

- มีแก๊สรั่ว
- ผสมกับอากาศ
- มีเปลวไฟหรือประกายไฟ

เหตุการณ์ทั้ง 3 อย่างนี้ หากเกิดขึ้นต่อเนื่องกัน จะทำให้เกิดไฟไหม้และอาจมีการระเบิด

การป้องกันแก๊สรั่ว

1. เลือกใช้ถังแก๊ส อุปกรณ์ และท่อแก๊สให้ได้มาตรฐาน
2. ภายหลังการใช้ ให้ปิดวาล์วที่ถังและที่เตาแก๊ส
3. หมั่นตรวจสอบบริเวณข้อต่อของอุปกรณ์และท่อแก๊ส

การเลือกใช้แก๊ส

1. ศึกษาคู่มือการใช้แก๊สก่อนการใช้งานทุกครั้ง
2. ต้องเลือกใช้ถังแก๊สหุงต้ม ที่มีตราเครื่องหมายรับรองความปลอดภัย
3. ต้องมีเดือน ปี ที่ทำการทดสอบถึงครั้งสุดท้ายไม่เกิน 5 ปี
4. ต้องมีข้อความ "อันตราย ห้ามกลิ้ง ห้ามกระแทก " เขียนไว้ที่ตัวถัง
5. ต้องบอกน้ำหนักถังอย่างชัดเจน
6. ต้องไม่บุบ ไม่บวม ไม่มีสนิม หรือผุร่อน

จะอย่างไรเมื่อแก๊สรั่ว

1. เมื่อได้กลิ่นเหม็นของแก๊ส รีบปิดวาล์วแก๊สที่หัวถังและที่เตาแก๊ส
2. ห้ามเปิดหรือปิดอุปกรณ์ไฟฟ้าทุกชนิดโดยเด็ดขาด
3. ดับเปลวไฟ และห้ามทำให้เกิดประกายไฟในบริเวณใกล้เคียง
4. เปิดประตูหน้าต่างทุกบาน เพื่อระบายแก๊สออกโดยเร็ว
5. แจ้งช่างเพื่อตรวจสอบหาสาเหตุทันที

การตั้งถังแก๊ส

1. ต้องตั้งถังแก๊สบนพื้นที่ราบและแข็ง ไม่ทำให้ถังเอียงหรือล้ม
2. การตั้งถังแก๊ส ต้องเป็นบริเวณที่เคลื่อนย้ายเข้าออกสะดวกและมีการระบายอากาศดี
3. ไม่ควรตั้งถังแก๊สในห้องใต้ดินหรือพื้นที่ที่ต่ำกว่าระดับพื้นดิน เนื่องจากแก๊สหนักกว่าอากาศ หากเกิดการรั่วของแก๊ส จะสะสมอยู่ในดินที่ต่ำและไม่ควรตั้งถังแก๊สในที่ที่เปียกชื้นเพราะอาจจะทำให้เกิดสนิมและผุกร่อนได้

ลำดับการใช้แก๊สอย่างถูกต้อง

1. ศึกษาคู่มือการใช้แก๊สอย่างละเอียดก่อนใช้งานทุกครั้ง
2. ต้องตรวจตราท่อ ระบบวาล์วแก๊สอย่างสม่ำเสมอทุกครั้งก่อนใช้ หากพบความเสียหายต้องแจ้งแผนกช่างทันที
3. หากเปิดแล้วไม่ติด อย่าเปิดซ้ำๆติดต่อกันหลายๆครั้ง เพราะอาจจะเกิดการสะสมของแก๊สจำนวนมาก
4. หลังจากเลิกใช้แก๊สแล้ว ต้องปิดวาล์วที่เตาแก๊ส และถังแก๊สให้สนิท
5. หมั่นทำความสะอาดเตาแก๊ส และตรวจสอบอุปกรณ์แก๊สอยู่เสมอว่าชำรุดหรือไม่

การระงับอัคคีภัยจากการใช้แก๊ส

1. ควรมีเครื่องดับเพลิง ที่สามารถดับเพลิงที่เกิดจากก๊าซได้ เช่น เครื่องดับเพลิงชนิดผงเคมีแห้ง หรือชนิดคาร์บอนไดออกไซด์ ฯลฯ ติดตั้งในที่ที่สามารถหยิบใช้ได้ง่ายเมื่อเกิดเพลิงไหม้
2. หมั่นตรวจสอบเครื่องดับเพลิงว่า ไม่อุดตัน และสามารถใช้งานได้ตลอดเวลา
3. ฝึกหัดวิธีใช้เครื่องดับเพลิง
4. กรณีที่เกิดไฟลุ่กที่ถังแก๊ส ให้ใช้เครื่องดับเพลิงชนิดผงเคมีแห้ง หรือชนิดคาร์บอนไดออกไซด์ดับเพลิง และรีบสกัดการรั่วไหลของก๊าซ
5. ก่อนเลิกงานหรือหลังการใช้งาน ต้องปิดวาล์วทุกครั้ง

ความปลอดภัยในการเข้าหน่วยงานก่อสร้าง

1. ใส่เสื้อผ้าในชุดรัดกุมสะดวกในการเคลื่อนไหว ไม่ใส่เสื้อผ้ารุ่มร่าม ผ้าวาง ไม่ใส่เครื่องประดับ ซึ่งอาจก่อให้เกิดเกี้ยว สะดุดได้
2. ใส่รองเท้ารองเท้านิรภัยหรือหุ้มส้น
3. ใส่หมวกนิรภัย
4. ต้องอยู่ในสภาพร่างกายที่พร้อม ไม่ป่วยไข้ เมาสุรา
5. ห้ามผู้ไม่มีหน้าที่เข้าหน่วยงาน

ความปลอดภัยในสถานที่ก่อสร้าง

1. บริเวณเขตก่อสร้างต้องจัดทำรั้วทึบ พร้อมปิดป้ายประกาศ "บุคคลภายนอกห้ามเข้า"
2. ห้ามพักอาศัยหรือขายของในเขตก่อสร้าง
3. แนวทางเดินต้องไม่มีวัสดุอุปกรณ์ขวางทั้งระดับพื้นถึงระดับเหนือศีรษะ (2 เมตร) และถ้าแนวทางเดินเป็นขอบอาคารที่มีความสูงเกิน 2 เมตร ต้องมีราวกันตก
4. ผู้ทำงานในสถานที่ก่อสร้างต้องสวมอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยตามงานนั้นๆ
5. เมื่อเลิกงานแต่ละวันต้องตัดเม่น้ำ ตัดเม่นไฟ
6. ขณะมีพายุ ฝนตก ให้หาที่หลบห้ามเร่งรีบออกจากหน่วยงาน
7. เครื่องมือ เครื่องจักรต้องมีความปลอดภัยเหมาะสม การใช้ต้องปฏิบัติตามวิธีการใช้งานอย่างเคร่งครัด
8. เมื่อมีงานที่มีความเสี่ยงต่อการติดไฟ ต้องมีถังดับเพลิงอยู่บริเวณใกล้เคียงและห้ามสูบบุหรี่ในบริเวณนั้น
9. เก็บกองวัสดุในที่ที่เหมาะสมกับวัสดุนั้นๆ
10. เศษวัสดุ ขยะ ต้องเอาออกอย่างสม่ำเสมอ
11. ต้องระวังไม่ให้เกิดมลภาวะใดๆ หรือทำความเสียหายเดือดร้อนกับผู้อื่น

ความปลอดภัยสำหรับผู้รับเหมา

1. ผู้รับเหมาต้องแลกบัตรและติดบัตร "Visitor" "Contractor" ตลอดเวลาที่ปฏิบัติงานในโรงแรม
2. ผู้รับเหมาจะต้องเขียนใบอนุญาตในการทำงาน (Work Permission Form) ล่วงหน้า 2 วัน ก่อนเข้าทำงานและนำติดไปที่พื้นที่ปฏิบัติงาน

3. ผู้รับเหมาเข้าทำงานในเขตโรงแรม ต้องแต่งกายให้รัดกุมและเหมาะสม ห้ามสวมรองเท้าแตะทางengenขาสั้น และสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันภัยส่วนบุคคลให้เหมาะสมกับงาน เช่น รองเท้านิรภัยหรือหุ้มส้น ถุงมือหนัง หน้ากากเชื่อม แว่นตานิรภัย เป็นต้น
4. ก่อนลงมือปฏิบัติงาน จะต้องตรวจสอบความปลอดภัยก่อนทุกครั้ง เช่น ตรวจสอบเช็คพื้นที่การทำงาน เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องไฟฟ้าจะต้องให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน
5. ห้ามใช้เครื่องมือและเครื่องไฟฟ้าที่ชำรุด ซึ่งอาจจะทำให้เกิดอันตรายต่อชีวิตและทรัพย์สินได้ ถ้าเครื่องมือ เครื่องใช้ไฟฟ้าชำรุดให้ติดป้ายบ่งบอกว่าชำรุดเพื่อป้องกันการนำไปใช้งานต่อของผู้อื่น
6. ห้ามต่ออุปกรณ์ไฟฟ้า ที่ใช้กำลังไฟฟ้ามากเกินไปกว่าแหล่งกำเนิด หรือเกินกว่าขนาดของสายไฟที่ใช้จ่ายพลังงานไฟฟ้า เพื่อป้องกันมิให้อุปกรณ์เสียหายและอันตรายจากไฟฟ้าลัดวงจร
7. กรณีปฏิบัติงานเชื่อมหรือตัดด้วยแก๊สหรือกระแสไฟฟ้า จะต้องใช้วัสดุปิดบัง ปกคลุมที่เหมาะสม เพื่อป้องกันมิให้สะเก็ดไฟกระเด็น และสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันภัยส่วนบุคคล เช่น หน้ากากเชื่อม แว่นตานิรภัย ถุงมือหนัง เหย็บหนัง อย่างเหมาะสม
8. กรณีทำงานบนที่สูงเกิน 2 เมตร จะต้องใช้เข็มขัดนิรภัยและนั่งร้านที่มีราวกันตกทุกครั้ง
9. กรณีที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสารเคมี จะต้องใช้อุปกรณ์ป้องกันภัย เช่น หน้ากากกันสารเคมี ถุงมือกันสารเคมี เป็นต้น และป้องกันมิให้สารเคมีรั่วไหลลงสู่รางระบายน้ำและห้ามปฏิบัติงานใกล้แหล่งความร้อน หรือสะเก็ดไฟ
10. จัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่พร้อมใช้งานตลอดเวลาในขณะที่มีการทำงานที่ก่อให้เกิดประกายไฟ เพื่อป้องกันการเกิดเพลิงไหม้
11. กรณีที่ผู้รับเหมาพบเห็นเหตุการณ์ เช่น ไฟไหม้ ก๊าซรั่ว ต้องรีบแจ้งหัวหน้างาน ผู้ควบคุม หรือเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยที่อยู่ใกล้เคียงบริเวณนั้นโดยเร็วที่สุด
12. หากทำหรือพบสารเคมีรั่วไหลให้หาวัสดุดูดซับ(ทราย ขี้เลื่อย) ดูดซับสารเคมีและใส่ภาชนะบรรจุปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปทิ้งที่ขยะอันตราย
13. ห้ามทิ้งเศษวัสดุก่อสร้าง เศษขยะ ไว้บริเวณพื้นที่ส่วนกลางโดยเด็ดขาด จะต้องใส่ถุงและนำไปทิ้งภายนอกโรงแรมเมื่อสิ้นสุดเวลาทำงานทุกวัน
14. ห้ามนำขยะหรือเศษวัสดุก่อสร้างไปทิ้งในถังขยะหรือเทลงไปในท่อระบายน้ำ ทั้งนี้รวมถึง ห้ามเทน้ำปูน เศษปูน หรือสีตกค้างเหลือใช้

15. การวางกองวัสดุต่าง ๆ นั้น วัสดุประเภท ทราบ หิน ฯลฯ จะต้องมีการขออนุญาตก่อนเพื่อป้องกันไม่ให้ไหลออกไปนอกบริเวณพร้อมทั้งต้องมีผ้าใบคลุมเมื่อเสร็จสิ้นการใช้งานในแต่ละวัน
16. หากพบว่าผู้รับเหมาได้ทำความเสียหายแก่ทรัพย์สินของโรงแรมหรือทรัพย์สินของผู้อื่น ผู้รับเหมาจะต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายในเวลาที่กำหนด
17. หากผู้รับเหมาหรือคนงาน ไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบตามระเบียบนี้หรือกฎระเบียบต่างๆ ข้างของ โรงแรม ฝ่ายรักษาความปลอดภัยสงวนสิทธิในการสั่งให้ผู้รับเหมาหรือคนงานออกจากโรงแรมโดยทันที

ความปลอดภัยในสำนักงาน

1. ลื่น พื้นเปียกหรือสกปรก

การป้องกัน

- ทำความสะอาดพื้นอยู่เสมอ
- เมื่อฝนตก อย่างนำร่มที่เปียกน้ำเข้ามาภายในสำนักงาน
- มีผ้าเช็ดเท้าตรงประตู ทางเข้า-ออก

2. ล้ม

ยกของมากเกินไป มองไม่เห็นทาง บางท่านสวมถุงเท้าและรองเท้าแตะ ทำให้ลื่นล้มและรองเท้าหลุดง่าย

การป้องกัน

- จับราวบันได
- อายากของบังตา
- ใส่รองเท้าให้รัดกุม
- การเดินตามทางเดิน ห้ามวิ่ง
- การเดินลงบันไดต้องจับราวบันได

3. สะดุด

การป้องกัน

- สายไฟ สายโทรศัพท์ หรือสายเครื่องคอมพิวเตอร์ที่ขวางทางเดิน
- วางเครื่องใช้ไฟฟ้าให้ไกลปลั๊กไฟมากที่สุด
- เก็บสายไฟให้เรียบร้อย โดยการรัดหรือเก็บสายไฟ
- ให้ระมัดระวังสายไฟฟ้าและสายโทรศัพท์ที่อยู่พื้นสำนักงาน อาจจะสะดุดได้

4. ของตกใส่ การป้องกัน

วางสิ่งของและอุปกรณ์ต่างๆ ไว้บนที่สูง

- ห้ามวางสิ่งของบนตู้ ถ้าจำเป็นต้องวาง ให้เลือกวางกล่องที่ไม่สูงมากนัก
- ห้ามวางสิ่งของที่หนักหรืออันตรายบนตู้ เช่น เครื่องแก้วหรือของมีคม

5. หงายหลัง การป้องกัน

ใช้เก้าอี้ล้อเลื่อน รองยืนเพื่อหยิบ-วางของ

- อย่าใช้เก้าอี้แบบล้อเลื่อนมารองยืนเพื่อหยิบหรือวางสิ่งของ
- ถ้าจำเป็นต้องใช้เก้าอี้ล้อเลื่อน ต้องมีคนช่วยจับเก้าอี้ให้มั่นคง

6. กระแทก การป้องกัน

วางโต๊ะชิดกันเกินไป หรือวางโต๊ะหรือรถเข็นบริเวณทางเข้า-ออก

- ควรวางโต๊ะให้ห่างกันไม่น้อยกว่า 60 ซม.
- ไม่ควรวางโต๊ะหรือรถเข็นไว้ในจุดที่เป็นทางเข้า-ออก

7. ชน การป้องกัน

บริเวณมุมอับ

- อย่าเดินชิดหัวมุมหรือติดกระจกโค้ง บริเวณมุมอับ
- อย่ายืนหรือคุยกันหน้าประตู อาจจะมีบุคคลอื่นเปิดประตูเข้ามา
- อย่ายืนกีดขวางทางเดินและบันได

8. ถูกทับ การป้องกัน

ใส่เอกสารในตู้ลิ้นชักชั้นบนมาก ทำให้ตู้เสียการทรงตัวขณะเปิด และล้มทับได้

- ควรใส่ของหนักไว้ลิ้นชักชั้นล่าง
- ตรวจเช็คตัวลิ้นชักก่อนใช้
- ปิดตู้เก็บเอกสารให้เรียบร้อย

9. เตะ การป้องกัน

วางสิ่งของกีดขวางทางเดิน

- อย่าวางสิ่งของกีดขวางทางเดิน
- ตรวจบริเวณช่องทางเดิน ให้อยู่ในสภาพปลอดภัยอยู่เสมอ เช่น ขอบพรม
สายไฟ ไม่ขวางทางเดิน
- อย่าเปิดลิ้นชักตู้ทิ้งไว้

10. ปวดหลัง การป้องกัน

ยกของไม่ถูกวิธี

- ย่อตัวลง จับของให้แน่นและชิดลำตัว
- ใช้กำลังขา ยกของขึ้น
- ถ้าวางหนักมาก ให้ใช้รถเข็น
- ห้ามยกของหนักเกินกำลัง



11. ถูกหนีบ

การป้องกัน

- ใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือผิดวิธี โดนประตูหนีบ หรือกระแทก เพราะไม่มีตัวล็อกประตู
- ใช้เครื่องมือให้ถูกวิธี
 - จัดทำตัวล็อกที่ประตู

12. ถูกตัด

การป้องกัน

- การใช้อุปกรณ์เครื่องมือไม่ปลอดภัย เช่น เครื่องตัดกระดาษ
- ใช้อุปกรณ์อย่างระมัดระวัง
 - เมื่อใช้งานเสร็จแล้ว เก็บอุปกรณ์ให้เรียบร้อย
 - เก็บมีดตัดกระดาษและของมีคมที่นำมาใช้ให้เรียบร้อย



13. เวียนศีรษะ

การป้องกัน

- ห้องทำงานมีการระบายอากาศไม่ดี มีการใช้สเปรย์น้ำหอม
- ปรับปรุงระบบระบายอากาศ
 - ไม่ควรใช้สารเคมีในการทำงาน

14. ภัยที่เกิดจากอุปกรณ์สำนักงานชำรุดหรืออยู่ในสภาพไม่พร้อมใช้งาน

การป้องกัน

- แก้อีโต้ และเฟอร์นิเจอร์จะต้องไม่หลวม, คลอน, โยก จนเกิดอันตราย ต้องอยู่ในสภาพดีและใช้งานได้อย่างปลอดภัย
- ให้ตรวจสอบสกรูที่ตู้, โต๊ะ, เฟอร์นิเจอร์ว่าต้องไม่อยู่ในสภาพหลวม
- ต้องแน่ใจว่าเครื่องอุปกรณ์คอมพิวเตอร์วางอยู่บนโต๊ะที่แข็งแรง
- ห้ามปรับ-แต่งหรือซ่อมแซมอุปกรณ์สำนักงานในขณะที่กำลังทำงาน

ความปลอดภัยในการใช้ของมีคม

วิธีการใช้ของมีคมให้ปลอดภัย

1. ศึกษาการใช้งานมีดแต่ละประเภทโดยละเอียดก่อนใช้งานจริง
2. ควรใช้มีดหั่นเฉพาะบนเขียงเท่านั้น
3. เขียงควรเป็นไม้หรือไนลอน ไม่ควรหั่นบนกระจกหรือพื้นผิวที่เป็นหิน กระเบื้องหรือสแตนเลส เพราะจะเป็นการทำลายความคมของมีด
4. ห้ามใช้มีดหั่นของที่แข็งๆหรือเป็นที่เปิดกระป๋อง ควรใช้งานให้ถูกประเภทของงาน เช่น มีดหั่นผัก มีดหั่นเนื้อ มีดหั่นผลไม้
5. เมื่อใช้งานเสร็จ ควรล้างและเช็ดให้แห้ง นำไปเก็บในที่ที่เหมาะสม
6. ไม่ควรนำมีดเข้าเครื่องล้างจาน
7. เวลาใช้งานควรมีสติ ไม่ประมาท และใช้อย่างระมัดระวัง
8. ควรมีทักษะและความรู้ในการใช้งาน เพื่อเกิดความปลอดภัยกับผู้ใช้

วิธีการดูแลและรักษาความสะอาด

1. เมื่อมีดเริ่มทื่อ ควรนำไปลับด้วยหินลับมีด โดยฝึกฝนทักษะในการใช้งานให้ชำนาญ
2. เช็ดให้แห้งหลังการใช้ เพื่อป้องกันการเกิดสนิม
3. แยกประเภทและขนาดของมีด และเก็บไว้ในที่ปลอดภัย

ข้อควรปฏิบัติเมื่อเกิดของมีคมบาด

1. รีบทำความสะอาดแผลและทำแผลให้เรียบร้อย ก่อนกลับไปทำงานใหม่
2. ทานยาแก้ปวด หากไม่ดีขึ้นหรือแผลใหญ่ ให้รีบไปพบแพทย์

ความปลอดภัยในการทำงานในสวน

1. การใช้สารเคมี สารบำรุงและเร่งการเจริญเติบโตพืช
(ยาป้องกันกำจัดโรคแมลง ปุ๋ยและฮอร์โมนพืช)

ความปลอดภัยในการใช้

1. ศึกษาคู่มือการใช้โดยละเอียดก่อนใช้งานทุกครั้ง
2. ห้ามนำสารเคมีที่หมดอายุมาใช้งาน
3. ห้ามดื่มน้ำ ทานอาหารหรือสูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน
4. ห้ามคนหรือสัตว์เข้าไปในบริเวณที่พ่นสารเคมีอย่างน้อย 24 ชั่วโมง
5. ห้ามเทสารที่เหลือหรือล้างภาชนะบรรจุ อุปกรณ์เครื่องพ่นลงในแม่น้ำลำคลองหรือบริเวณใกล้เคียง
6. ห้ามใช้ไฟเผาภาชนะบรรจุหรือนำกลับไปใช้อีก
7. ห้ามเด็กหรือผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในบริเวณที่กำลังฉีดพ่น
8. ขณะผสมสารเคมี ต้องสวมถุงมือหน้ากากป้องกันและใช้ไม้กวนสารเคมี
9. ขณะพ่นต้องสวมถุงมือหน้ากากป้องกันและอยู่เหนือลมเสมอ
10. หลังทำงานเสร็จต้องรีบซักเสื้อผ้าที่สวมและทำความสะอาดร่างกาย
11. ให้ทำลายภาชนะที่บรรจุและฝังดินทิ้งในที่ที่ปลอดภัย

การเก็บรักษา

- เก็บให้มิดชิดในภาชนะเดิมที่ปิดแน่นในที่ร่มและไม่เปียกชื้น
- เก็บให้ห่างจากเด็ก อาหาร น้ำดื่ม สัตว์เลี้ยงและเปลวไฟ

2. การใช้อุปกรณ์ในการดูแลสวน

ของมีคม (มีด จอบ เสียม พลั่ว กรรไกร)

อุปกรณ์ทั่วไป (สายยาง บัวรดน้ำ รถเข็น)

ความปลอดภัยในการใช้

1. ต้องเลือกใช้วัสดุ-อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับคนและงาน
2. ศึกษาคู่มือการใช้โดยละเอียดก่อนใช้งานทุกครั้ง

3. ไม่นำวัสดุ-อุปกรณ์ที่ชำรุดมาใช้งาน
4. ใช้ด้วยความระมัดระวังไม่ประมาท
5. ห้ามดัดแปลงอุปกรณ์เพื่อใช้งาน

การเก็บรักษา

- หลังจากใช้งานต้องทำความสะอาดและตรวจเช็คก่อนเก็บ
- อุปกรณ์ที่ชำรุดต้องซ่อมแซมให้เรียบร้อยก่อนนำไปเก็บรักษา
- เก็บในที่ที่ปลอดภัยเป็นหมวดหมู่และที่สะดวกในการตรวจเช็คและนำไปใช้งาน

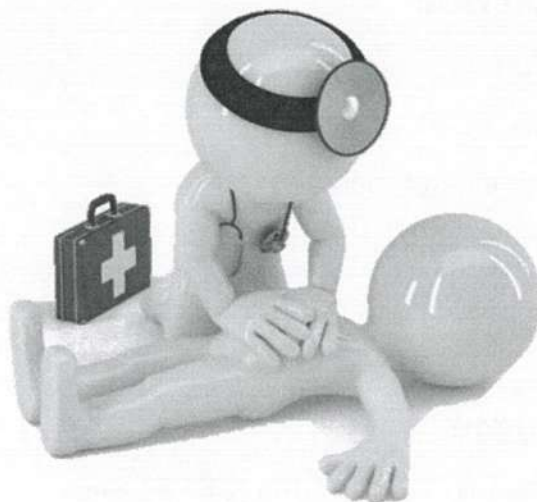
ข้อควรระวังในการทำงานสวน

1. ระวังอันตรายที่อาจเกิดจากแมลงสัตว์กัดต่อย (งู ผึ้ง ต่อ แตน)
2. การฉีกขาดหรือการหักโค่น ล้ม ของ ต้นไม้ในสวน
3. การสไลด์ของดินหน้าผา
4. การลื่นหกล้มจากพื้นที่ที่ขึ้นแฉะ

การป้องกัน

- ไม่เข้าใกล้พื้นที่เสี่ยงต่อการเกิดอันตราย
 - หากมีความจำเป็นต้องเข้าไปในพื้นที่เสี่ยงต่อการเกิดอันตรายต้องวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือในการป้องกัน หรือต้องเข้าไปพื้นที่ด้วยความระมัดระวัง
 - ห้ามเข้าไปในพื้นที่ในช่วงเวลาที่มีฝนตกหรือลมพายุ
-

การปฐมพยาบาล



ข้อแนะนำการปฐมพยาบาล

- หากรู้สึกว่าป่วยจนไม่สามารถทำงานได้ ให้แจ้งหัวหน้างานทราบทันที
- ถ้าหากได้รับบาดเจ็บในการทำงานต้องแจ้งให้หัวหน้างานทราบทันที ไม่ว่าจะมากหรือน้อย
- การปฐมพยาบาลจะทำได้เฉพาะรายที่บาดเจ็บเพียงเล็กน้อย ส่วนที่บาดเจ็บมากควรให้แพทย์เป็นผู้ดูแล พึงระลึกไว้เสมอว่าในรายที่บาดเจ็บมาก ๆ การปฐมพยาบาลจะทำเพียงเบื้องต้น ก่อนถึงมือแพทย์ การช่วยเหลืออย่างฉับพลันทันทีหลังเกิดอุบัติเหตุอาจเป็นการช่วยชีวิตได้

วิธีการห้ามเลือด

- ใช้ผ้าสะอาดๆ ทับลงไปที่บาดแผล พันแผลให้แน่นพอดี ทับลงบนผ้าที่กดทับแผลไว้
- ถ้าบาดแผลเกิดที่ปลายเท้า ปลายแขน หรือส่วนอื่นๆ ที่ต่ำ ควรยกขึ้นให้อยู่ในระดับสูงโดยใช้หมอนรองหรือวัสดุอื่นๆ ได้
- ถ้าคนเจ็บเกิดกระหายน้ำ ให้ดื่มได้แต่น้อย (ประมาณครึ่งแก้วต่อทุกๆ 30 นาที) และคนเจ็บจะต้องไม่เป็นผู้มีบาดแผลในช่องท้องหรือหน้าส่วนล่างห้ามมิให้คนเจ็บดื่มที่ผสมแอลกอฮอล์อย่างเด็ดขาด
- นำคนเจ็บส่งโรงพยาบาลโดยด่วน

การช่วยหายใจ

ควรทำการช่วยหายใจให้ผู้ป่วยอย่างรีบด่วน ที่สำคัญต้องไม่ทอดทิ้ง เพราะเคยมีรายงานว่าผู้ป่วยรอดชีวิตหลังจากการช่วยหายใจเป็นเวลาหลายชั่วโมง

วิธีการช่วยหายใจด้วยการผายปอด

1. ให้ผู้ป่วยนอนคว่ำ หันศีรษะไปข้างใดข้างหนึ่งใช้มือข้างหนึ่งหนุนแก้ม ล้วงเอาของที่ติดค้างภายในปากและลำคอออก
2. คुकเขาลงทางด้านศีรษะของผู้ป่วย
3. วางมือทั้งสองข้างโดยให้ปลายนิ้วหัวแม่มืออยู่ติดกับบนหลังผู้ป่วย บริเวณใต้ช่วงไหล่ลงมา
4. กดลงไปซ้ำๆ ให้ข้อศอกเหยียดตรง
5. แล้วลดแรงกดโดยการงอข้อศอกให้น้ำหน้าอยู่ที่ข้อเท้าเลื่อนมือขึ้นไปตามแขนของผู้ป่วย
6. จับที่แขนของผู้ป่วยตรงระหว่างข้อศอกและไหล่ ดึงเขาหาตัวจนรู้สึกตึง
7. ปลดแขนแล้วกลับมากดที่หลังอีก ทำสลับอยู่เช่นนี้ประมาณ 10-20 ครั้งต่อนาที
8. ทำอย่าให้เสียจังหวะ ทำไปเรื่อยๆ จนกว่าผู้ป่วยจะหายใจได้ดีขึ้น หรือจนกว่าจะแน่ใจว่าผู้ป่วยหายใจแล้ว
9. อย่าทำแรงหรือเร็วเกินไป ควรให้ใครช่วยคลายเสื้อผ้าของผู้ป่วยในส่วนที่รัดแน่นมาก จัดหาผ้าห่มมาคลุมให้

วิธีการช่วยหายใจโดยใช้ปาก

1. จัดผู้ป่วยนอนหงาย เช็ดปากผู้ป่วยอย่างรวดเร็ว หันศีรษะไปด้านข้าง ใช้นิ้วมือล้วงเศษอาหารเสมหะ หรือของอื่นออกมา จับศีรษะผู้ป่วยให้หงายไปข้างหลัง คางยกเชิดขึ้น บีบขากรรไกรผู้ป่วยเพื่อไม่ให้ลิ้นกั้นทางลมหายใจ ซึ่งในลักษณะนี้ลมจะผ่านเข้าออกสะดวก
2. ประคบริมฝีปากเข้ากับปากของผู้ป่วยให้แน่นและเอานิ้วมือบีบจมูกผู้ป่วยไว้เพื่อกันอากาศรอดออกมา ถ้าผู้ป่วยเป็นเด็กใช้ปากประคบให้แน่นทั้งปากและจมูก (การเป่าลมผ่านผ้าเช็ดหน้าที่ปากหรือจมูกของผู้ป่วยไว้ จะไม่ได้ผลดีเท่าที่ควร) ในกรณีที่ปากของผู้ป่วยไม่สามารถอ้าได้หรือปากได้รับบาดเจ็บ ให้ประคบริมฝีปากของผู้ป่วยแล้วแนบแก้มกดทับปากของผู้ป่วยไว้ให้สนิท

3. เป่าลมเข้าไปในปากหรือจมูกจนกระทั่งหน้าอกกระเพื่อมขึ้น (ลมจะผ่านเข้าไปได้แม้ผู้ป่วยจะกัดฟันแน่น)
4. อ้าปากออกแล้วฟังเสียงลมเคลื่อนไหว ถ้าไม่ได้ยินให้ตรวจสอบตำแหน่งของศีรษะและขากรรไกรอีกครั้ง ถ้ายังไม่ได้ผลให้หันผู้ป่วยตะแคงข้างและตบที่คอให้หลุดออกแล้วเอามือล้วงเข้าไปในปากของออกอีกครั้ง
5. เป่าปากแบบเดิมและถอนปากเป็นระยะๆสำหรับผู้ใหญ่ให้ทำประมาณ 12 ครั้งต่อนาที ถ้าเป็นเด็กทำถี่ขึ้นประมาณ 20 ครั้งต่อนาที ให้ทำจนกว่าผู้ป่วยจะหายใจเองได้

ช็อค

เป็นอาการที่เกิดขึ้นเนื่องจากการทำงานของร่างกายทุกส่วนอ่อนกำลังลง โดยเฉพาะระบบการหมุนเวียนของเลือด ทำให้เลือดไปเลี้ยงสมองน้อย ช็อคอาจเกิดขึ้นกับการบาดเจ็บได้ทุกอายุไม่มากก็น้อย แต่ถ้าเป็นโรคหัวใจอยู่แล้วก็อาจถึงตายได้เหมือนกัน

อาการ สิ่งที่น่าสังเกตได้คือ หน้าซีด มีเหงื่อขึ้นทั้งตัวชีพจรอ่อน คลื่นไส้ หรืออาเจียน ในบางรายอาจหมดสติได้และม่านตาอาจขยาย

การแก้ไข ทำได้โดยให้ความอบอุ่น โดยใช้หม้อผ้าหรือเสื้อผ้าหนาๆคลุมหน้าอกไว้ ให้ผู้ป่วยนอนราบศีรษะต่ำกว่าลำตัว โดยยกปลายเท้าขึ้นสูง ถ้าเป็นลมหมดสติต้องให้นอนคว่ำเสมอ ตรวจดูในปากใช้ข้อนิ้วหรือไม้กดลิ้นเพื่อให้หายใจสะดวก

หลักการ 8 ประการ

ที่ท่านควรจำเพื่อใช้ในการช่วยเหลือคนเจ็บจากอุบัติเหตุ มีดังนี้

1. อย่าตื่นตกใจ
2. ป้องกันผู้บาดเจ็บ อย่าให้ได้รับบาดเจ็บเพิ่มขึ้น
3. เมื่อพบว่าผู้ป่วยมีชีพจรอ่อนให้ทำการช่วยหายใจ
4. ผู้บาดเจ็บมีเลือดออกให้ห้ามเลือด
5. ถ้าอาการบาดเจ็บสาหัส อย่าเคลื่อนไหวนอกจากจำเป็นจริงๆ
6. เรียกรถพยาบาลหรือนำส่งแพทย์โดยเร็วที่สุด แจ้งรายละเอียดต่างๆอย่างชัดเจนและถูกต้อง

7. ป้องกันผู้บาดเจ็บจากสภาพสิ่งแวดล้อม เช่น ฝน อากาศหนาว หรือคนมุงดูทำให้อัดแออัด และให้กำลังใจแก่ผู้บาดเจ็บตลอดเวลา
8. อย่าให้ผู้ได้รับบาดเจ็บดื่มน้ำหรือรับประทานอาหารทั้งสิ้น

หลักการปฐมพยาบาลเบื้องต้นเพื่อช่วยในการหายใจ

คนที่หมดสติมักหายใจไม่ออกหรือหายใจติดขัดๆ ฉะนั้น ควรจะช่วยให้เขาหายใจได้สะดวกขึ้นแรก ควรจะผ่นคลายส่วนที่รัดตึงต่างๆ บนตัวผู้ป่วย เช่น เข็มขัด ผ้าพันคอ เสื้อรัดๆ จากนั้นล้วงเอาฟันปลอม (ถ้ามี) หรือสิ่งต่างๆ ในปากออก แล้วหายใจกระชกผู้ป่วยจนกระทั่งปากเผยอ วิธีนี้จะทำให้ลิ้นอยู่ในลักษณะแบบไม่อุดทางหายใจ และสามารถเคลื่อนไหวผู้บาดเจ็บได้อย่างเสรี ช่วยให้เกิดการหายใจที่ปลอดโปร่ง และอาจช่วยให้ผู้ป่วยคืนสติได้

การเคลื่อนย้ายคนเจ็บ

- การเคลื่อนย้ายคนเจ็บออกจากที่เกิดเหตุ ควรพิจารณาให้การช่วยเหลือตามสภาพและอาการของคนเจ็บ เช่น อุ้ม แบก หาม พยุง ตามความเหมาะสมแล้วกระทำด้วยระมัดระวัง
- เมื่อเคลื่อนย้ายคนเจ็บออกจากที่เกิดเหตุแล้วควรจะให้คนเจ็บนอนคว่ำหน้า ชีทหนึ่งแนบชิดกับพื้น ยกเข้าข้างหนึ่งให้สูงที่สุดเท่าที่จะทำได้ และแขนข้างหนึ่งวางราบข้างลำตัว
- ในกรณีจำเป็นต้องการปฐมพยาบาล เช่น การห้ามเลือด คนเจ็บที่มีโลหิตไหลมากอาจจะมีอันตรายถึงชีวิตได้ และโดยมาก พอคนเจ็บเสียเลือดมากก็อาจจะเกิดอาการช็อคได้ง่าย ฉะนั้นจึงควรห้ามเลือดโดยเร็ว
- ถ้าคนเจ็บไม่มีอาการกระดูกแตกหรือหัก ควรจับคนเจ็บนั่งหรือนอน โดยใช้ส่วนแผลอยู่สูงกว่าหัวใจ ถ้าผ้าที่มัดไว้ชุ่มเลือดเกินไปก็อย่าได้แกะออก แต่ให้พันทับลงไปอีกชั้นหนึ่ง ส่วนแผลที่ไม่ใหญ่ และเลือดหยุดเอง ควรทำความสะอาดแผล แล้วพันผ้าไว้ด้วยผ้าที่ชุ่มเลือดก็ควรเปลี่ยนใหม่
- การช่วยคนเจ็บที่กระดูกหัก แตก เคาะ เคลื่อนหรือเส้นเอ็นขาด ต้องแพทย์เชี่ยวชาญเท่านั้น ห้ามมีการเคลื่อนย้ายคนเจ็บเพราะการช่วยเหลือโดยรู้เท่าไม่ถึงการณ์จะมีแต่ผลร้ายแต่ถ้าขาแพลง แขนขัดหรือข้อเท้าพลิก ควรช่วยด้วยการพันผ้าไว้ให้แน่นๆ เพื่อป้องกัน การบวมมากขึ้น หรือจะทำเฝือกชั่วคราวก็ได้ โดยจำไว้ว่าอย่าได้พยายามดึงขาหรือแขนที่ขัดของผู้ป่วยเป็นอันตราย
- คนเจ็บที่มีอาการช็อคเป็นลม ควรให้ยาอมและจับนอนหงาย แต่ที่สำคัญต้องคอยดูให้ผู้ป่วยอยู่นิ่งๆ
- ผู้ที่ถูกไฟลวก ห้ามให้คนเจ็บถูกน้ำเป็นอันตราย และรีบส่งให้แพทย์เป็นผู้ดำเนินการช่วยเหลือเท่านั้น

การปฐมพยาบาลสัตว์มีพิษกัด

แผลถูกงูกัด

1. ให้อุ้งรอยแผลถ้าเป็นงูมีพิษจะมีรอยเขียว 1 หรือ 2 จุด
(งูไม่มีพิษแผลจะเป็นรอยถลอกให้ทำแผลแบบแผลถลอก)
2. ให้อ่อนนึ่ง ทันทีกึ่งที่ถูกงูกัดพุดปลอบใจอย่าให้กลัวหรือตกใจ
3. ให้เคลื่อนไหวน้อยที่สุด โดยเฉพาะบริเวณที่ถูกกัด
4. ล้างแผลด้วยน้ำสะอาด
5. ใช้ผ้าเยียดพันแผลอย่าแน่นมาก (ให้ 1 นิ้วสอดเข้าได้)
6. ใช้ไม้หรือกระดาษ ตามอีกครั้ง เพื่อไม่ให้ขยับเขยื้อน
7. รีบนำผู้ป่วยส่งโรงพยาบาลเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว
8. ระหว่างการเดินทาง ให้ชวนผู้ป่วยคุยไปเรื่อย ๆ
9. ห้ามมิให้ผู้ป่วยกิน ดื่มน้ำ ใดๆ ทั้งสิ้น
10. หากผู้ป่วยหยุดหายใจให้ทำการผายปอดช่วยหายใจทันที

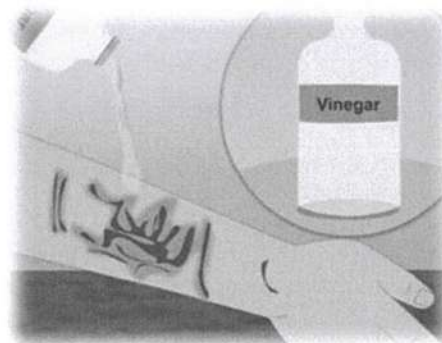
พิษสัตว์ทะเล

แมงกะพรุน

เป็นหนึ่งในสัตว์มีพิษร้ายแรงที่สุดในโลก เพราะมีเข็มพิษอยู่ในเซลล์จำนวนมาก เซลล์มีขนาดเล็กมาก และใสจนแทบมองไม่เห็น บางตัวอาจมีความยาวถึง 3 เมตร พิษของแมงกะพรุนกล่อ่ง มีพิษต่อหลายระบบในร่างกายทั้งเลือด เนื้อหนัง หัวใจ ประสาท ทำให้กล้ามเนื้ออ่อนแรง กล้ามเนื้อหน้าท้องและหลังเกร็ง เวียนหัว คลื่นไส้ ปวดหัว กระสับกระส่าย แขนงหน้าอก ส่วนใหญ่ ผู้ได้รับพิษมักมีอาการปวดบริเวณแผล หรืออาจปวดไปทั่วร่างกายในบางราย อาจตายหรือจมน้ำก่อนใครจะช่วยทัน พิษของแมงกะพรุนจะทำให้บริเวณที่สัมผัสเป็นเส้นสีแดง คล้ายถูกแฉะหรือถูกฟาดอย่างแรง

การปฐมพยาบาล

1. ผู้ช่วยเหลือต้องแน่ใจว่าตัวเองปลอดภัยจากแมงกะพรุน
2. นำผู้บาดเจ็บขึ้นจากน้ำหรือไปยังบริเวณที่ปลอดภัย
3. ให้ผู้บาดเจ็บอยู่นิ่งๆ เพื่อลดการยิงพิษจากแมงกะพรุน
4. ห้ามขัด ถู บริเวณที่ถูกแมงกะพรุน
5. ให้เรียกคนช่วยและโทร 1669 เรียกรถพยาบาลฉุกเฉิน
ควรสังเกตและประเมินอาการตลอดเวลา
6. หากหมดสติ ไม่หายใจหรือไม่มีชีพจร ให้ทำการผายปอดช่วยหายใจทันที
7. ล้างบริเวณที่ถูกพิษด้วยน้ำส้มสายชูบ้าน ความเข้มข้น 2-10% นานอย่างน้อย 30 วินาที
หากไม่มี ให้ใช้น้ำทะเล
8. ใช้ถุงมือหนา หรือແພບ คีบหนวดที่ยังติดอยู่ ห้ามใช้มือหยิบ
9. ให้ใช้วัสดุขอบเรียบ เช่น เปลือกหอย บัตร สันมีด ขูด เอาเมือกที่เหลืออยู่ออก (ขูดจากบนลงล่าง)
10. รีบนำผู้ป่วยส่งโรงพยาบาล



หอยเม่น

เป็นสัตว์ที่อยู่ตามชายทะเลมีหนามตามตัว หนามของมันจะมีเงี่ยงเมื่อแทงเข้าไปแล้วจะถอนยาก และเปราะเมื่อถอน

การปฐมพยาบาล

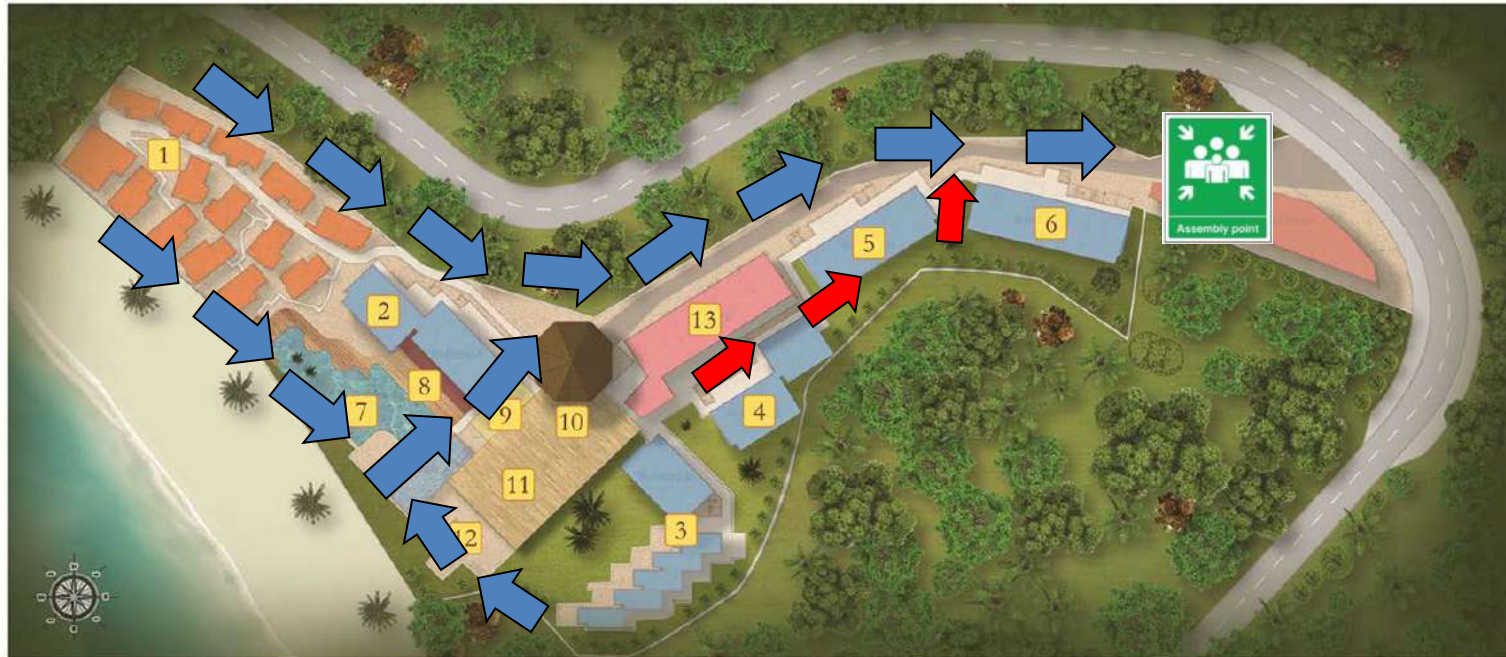
1. พยายามดึงเอาหนามออกให้หมด ถ้าเอาออกไม่หมดให้เอาก้อนหินหรือไม้ทุบบริเวณที่หนามตำอยู่ เพื่อให้หนามแตกละเอียด ร่างกายจะได้ทำลายหนามนั้นได้เร็วขึ้นจะได้ปวดน้อยลงและหายเร็วขึ้น
2. ถ้าปวด ให้กินยาแก้ปวดระงับ

ภาคผนวกที่ 6

แผนผังแสดงเส้นทางอพยพ

Evacuation Route

Novotel Phuket Kamala Beach



- 1 Villa A, B1, B2, C N°: V601 - V614
- 2 Building A N°: A101 - A128
- 3 Building B N°: B201 - B236
- 4 Building C N°: C301 - C328
- 5 Building D N°: D401 - D428

- 6 Building E N°: E501 - E532
- 7 Swimming Pool
- 8 Fitness & Spa
- 9 Kid's Club
- 10 Lobby area

- 11 Roof Bar
- 12 Soul Kitchen Restaurant
- 13 Meeting Room

ภาคผนวกที่ 7

Checklist อุปกรณ์ดับเพลิง
ประจำเดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2568

FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME
FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET

Emergency Light

Month: July YEAR: 2025

Tick items as checked

Location	List All Emergency Light		CODE	POSITION & CLEANLINESS		Remark.
BOH						
1st FL	HR office	1	FL-01-01	☒ Yes	☐ No	
	Eng Office	1	FL-01-02	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room1 1/1	1	FL-01-03	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room1 1/2	1	FL-01-04	☒ Yes	☐ No	
	Pump room	1	FL-01-05	☒ Yes	☐ No	
	Generator room	1	FL-01-06	☒ Yes	☐ No	
2nd FL	F/C Office	1	FL-01-07	☒ Yes	☐ No	
	GM Office	1	FL-01-08	☒ Yes	☐ No	
Building E	Pantry H/K Floor 1	1	FL-01-09	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2	1	FL-01-10	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3	1	FL-01-11	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4	1	FL-01-12	☒ Yes	☐ No	
	H/K office 1/1	1	FL-01-13	☒ Yes	☐ No	
Building D	Car park 1/1	1	FL-01-14	☒ Yes	☐ No	
	Car park 1/2	1	FL-01-15	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1	1	FL-01-16	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2	1	FL-01-17	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3	1	FL-01-18	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4	1	FL-01-19	☒ Yes	☐ No	
Building C	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-20	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-21	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-22	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-23	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-24	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-25	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-26	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-27	☒ Yes	☐ No	
	Beverage store	1	FL-01-28	☒ Yes	☐ No	
	Glassware store (inside)	1	FL-01-29	☒ Yes	☐ No	
	Glassware store (outside)	1	FL-01-30	☒ Yes	☐ No	
	LP Office	1	FL-01-31	☒ Yes	☐ No	
	Canteen	1	FL-01-32	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room#2	1	FL-01-33	☒ Yes	☐ No	
Building B	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-34	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-35	☒ Yes	☐ No	

Emergency Light

	Pantry H/K Floor 1/3	1	FL-01-36	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-37	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-38	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/3	1	FL-01-39	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-40	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-41	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/3	1	FL-01-42	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-43	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-44	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/3	1	FL-01-45	☒ Yes	☐ No	
Lobby	Reservation Office	1	FL-01-46	☒ Yes	☐ No	
	F/O Office	1	FL-01-47	☒ Yes	☐ No	
	CCTV Server Room	1	FL-01-48	☒ Yes	☐ No	
	Server Room	1	FL-01-49	☒ Yes	☐ No	
	Lobby Toilet room(Femal)	1	FL-01-50	☒ Yes	☐ No	
	Lobby Toilet room (Mal)	1	FL-01-51	☒ Yes	☐ No	
Restaureant	Main Kitchen 1/1	1	FL-01-52	☒ Yes	☐ No	
	Main Kitchen 1/2	1	FL-01-53	☒ Yes	☐ No	
	Main Kitchen 1/3	1	FL-01-54	☒ Yes	☐ No	
	Soul kitchen's entranc	1	FL-01-55	☒ Yes	☐ No	
Building A	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-56	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-57	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-58	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-59	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-60	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-61	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-62	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-63	☒ Yes	☐ No	
	Spa Pantry	1	FL-01-64	☒ Yes	☐ No	
	Total	64		__64__ Yes	__0__ No	

Comments

Checked by : Mr. Thawatchai (report all deficiencies)

Signature : _____ K.Aae _____

Date: 31/07/2025

**NO
VO
TEL**
PHUKET
KAMALA
BEACH

Fire Blanket

Tick items as checked

Location	FIRE EQUIPMENT		CODE	POSITION & CLEANLINESS CHECKED		Remark
Main Kitchen	Fire Blanket	1	FB-01-01	☒ Yes	☐ No	
	Fire Blanket	1	FB-01-02	☒ Yes	☐ No	
	Fire Blanket	1	FB-01-03	☒ Yes	☐ No	
Show Kitcher	Fire Blanket	1	FB-01-04	☒ Yes	☐ No	
Staff Kitchen	Fire Blanket	1	FB-01-05	☒ Yes	☐ No	
	Total	5		5 Yes	0 No	

Comments

Checked by: Mr. Thawatchai (report all deficiencies)

Signature : _____ **Date:** 31/07/2025



Fire protection Preventative Maintenance Program

Fire Equipment Check List Sheet

Gas Detection System

Month: July YEAR: 2025

Location	Fire Equipment	Position & Cleanliness Checked		Remark
Zone 1				
Main Kitchen gas store	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 2				
Restaurant Kitchen	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 3				
Staff/Canteen	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 4				
Gas Station	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
	Total	8 Yes	No	

Remark:

Checked by: Mr.Suksan T. (report all deficiencies)

Signature : _____ Date: 31/07/25

NO VO TEL

PHUKET
KAMALA
BEACH

FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET

FM 200

Month: July YEAR: 2025

Tick items as checked

NO.	FIRE EQUIPMENT	CODE	POSITION & CLEANLINESS CHECKED		Remark
1	AC Power Led สถานะไฟจ่ายเข้าตู้		☒ Yes	☐ No	
2	Put Bottom Switch สภาพสวิตช์กดในตู้		☒ Yes	☐ No	
3	Out Put Led สัญญาณเอาต์พุต		☒ Yes	☐ No	
4	Signal Zone Led สัญญาณโซน		☒ Yes	☐ No	
5	Key Switch Box เช็คตำแหน่งกุญแจ		☒ Yes	☐ No	
6	Battery แบตเตอรี่		☒ Yes	☐ No	
7	General เช็คสภาพทั่วไป		☒ Yes	☐ No	
8	Manual Switch เช็คสภาพสวิตช์มือ		☒ Yes	☐ No	
9	Pressure gauge เช็คอุปกรณ์วัดค่า		☒ Yes	☐ No	
10	Head Pressure, Tank เช็คหัวฉีด, ถัง		☒ Yes	☐ No	
11	Put Bottom Switch in Server room เช็คสวิตช์ปุ่มกดในห้องเซิร์ฟเวอร์		☒ Yes	☐ No	

Comments

Checked by: Mr. Suksan T. (report all deficiencies)

Signature : _____ K.San _____ Date: 27/07/2025

Fire Cabinet & Fire Protection Equipment Check List

Month: July YEAR: 2025

No.	Location	Fire Cabinet					Details			Action Taken	Remarks
		Gabinet	Fire Hose	Valve 2 1/2"	Extinguisher	Axe	Instruction				
1	BOH Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
2	BOH Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
3	H/K Office	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
4	Building E Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
5	Building E Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
6	Building E Floor 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
7	Building E Floor 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
8	Building D Carpark	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
9	Building D Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
10	Building D Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
11	Building D Floor 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
12	Building D Floor 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
13	Building C Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
14	Building C Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
15	Building C Floor 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
16	Building C Floor 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
17	Building B Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
18	Building B Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
19	Building B Floor 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
20	Building B Floor 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
21	Building A Floor B	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
22	Building A Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
23	Building A Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
24	Building A Floor 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
25	Building A Floor 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
26	Villa Zone 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
27	Villa Zone 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
28	Front Office	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
29	Store F/B	✓	✓	✓	✓	✓	✓				

Fire Extinguisher

No	Location	Type	Status	Detail	Action Taken	Remarks
30	Accounting Office	Dry Chemical	2	✓		
31	Main Entrance	Dry Chemical	1	✓		
32	Training Room BOH Floor 2	Dry Chemical	1	✓		
33	Engineering Office	Dry Chemical	1	✓		
34	Human Resources Office	Dry Chemical	1	✓		
35	Engineering Workshop	Dry Chemical	1	✓		
36	Pump Room 1	Co2	1	✓		
37	MDR Room 1	Co2	1	✓		
38	H/K Office	Dry Chemical	1	✓		
39	Garbage Room	Dry Chemical	1	✓		
40	Carpark Building E	Dry Chemical	2	✓		
41	Carpark Building D	Dry Chemical	2	✓		
42	Fire Pump Room	Co2	1	✓		
43	Store chemical	Dry Chemical	1	✓		
44	MDR Room 2	Co2	1	✓		
45	Store Engineering	Dry Chemical	1	✓		
46	Store Stewart	Dry Chemical	1	✓		
47	LP Office	Dry Chemical	1	✓		
48	Locker Room	Dry Chemical	1	✓		
49	Beverages Store	Dry Chemical	1	✓		
50	Canteen	Dry Chemical	1	✓		
51	Canteen	Foam	1	✓		
52	Canteen	Co2	1	✓		
53	Station GAS	Dry Chemical	2	✓		
54	Old oil station	Dry Chemical	1	✓		
55	Stair way to Meeting Room	Dry Chemical	1	✓		
56	Walkway Building B	Dry Chemical	1	✓		
57	Front Of Room 201	Dry Chemical	1	✓		
58	Front Of Room 204	Dry Chemical	1	✓		
59	Pantry H/K Building B Floor 1	Dry Chemical	1	✓		
60	Front Of Room 210	Dry Chemical	1	✓		
61	Front Of Room 213	Dry Chemical	1	✓		
62	Pantry H/K Building B Floor 2	Dry Chemical	1	✓		
63	Front Of Room 219	Dry Chemical	1	✓		

64	Front Of Room 222	Dry Chemical	1	✓		
65	Pantry H/K Building B Floor 3	Dry Chemical	1	✓		
66	Front Of Room 228	Dry Chemical	1	✓		
67	Front Of Room 231	Dry Chemical	1	✓		
68	Pantry H/K Building B Floor 4	Dry Chemical	1	✓		
69	Toilet Soul Restaurant	Dry Chemical	1	✓		
70	Main Kitchen	Co2	1	✓		
71	Main Kitchen	Foam	1	✓		
72	Main Kitchen	Dry Chemical	1	✓		
73	Show Kitchen	Foam	1	✓		
74	Fitness	Dry Chemical	2	✓		
75	Kidsclub	Dry Chemical	1	✓		
76	Spa	Dry Chemical	2	✓		
77	PA store	Dry Chemical	1	✓		
78	MATV Room	Co2	1	✓		
79	Pantry H/K Building A Floor 1	Dry Chemical	1	✓		
80	Front of Room 107	Dry Chemical	1	✓		
81	Pantry H/K Building A Floor 2	Dry Chemical	1	✓		
82	Front of Room 114	Dry Chemical	1	✓		
83	Pantry H/K Building A Floor 3	Dry Chemical	1	✓		
84	Front of Room 121	Dry Chemical	1	✓		
85	Front of Room 128	Dry Chemical	1	✓		
86	Pantry H/K Villa 607	Dry Chemical	1	✓		
87	Pantry H/K Villa 610	Dry Chemical	1	✓		
88	Pantry H/K Villa 614	Dry Chemical	1	✓		
89	Toilet On the Roof	Dry Chemical	1	✓		
90	Store On the Roof	Dry Chemical	1	✓		
91	Reservation Office	Dry Chemical	1	✓		
92	IT Office	Co2	1	✓		
93	Store Bell	Dry Chemical	1	✓		
94	Store Bang quest	Dry Chemical	1	✓		
95	Toilet Meeting Room	Dry Chemical	1	✓		
96	Control Meeting Room	Co2	1	✓		
97	Pantry H/K Building C Floor 1	Dry Chemical	1	✓		
98	Front of Room 306	Dry Chemical	1	✓		
99	Pantry H/K Building C Floor 2	Dry Chemical	1	✓		

100	Front of Room 313	Dry Chemical	1	✓		
101	Pantry H/K Building C Floor 3	Dry Chemical	1	✓		
102	Front of Room 320	Dry Chemical	1	✓		
103	Pantry H/K Building C Floor 4	Dry Chemical	1	✓		
104	Front of Room 328	Dry Chemical	1	✓		
105	Front of Room 407	Dry Chemical	1	✓		
106	Front of Room 414	Dry Chemical	1	✓		
107	Front of Room 421	Dry Chemical	1	✓		
108	Front of Room 428	Dry Chemical	1	✓		
109	Front of Room 508	Dry Chemical	1	✓		
110	Front of Room 512	Dry Chemical	1	✓		
111	Front of Room 520	Dry Chemical	1	✓		
112	Front of Room 532	Dry Chemical	1	✓		

Fire Equipment			
Wheelchair		2	
Stick		1	
Boots		1	

Checked Date: 25/07/2025 Time: 12.00 hrs.

Checked by: Mr. Suksan T. Position: LPS

Fire alarm Testing Report on Week 1, July 2025

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
	Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	
Floor B	Corridor	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	Corridor	Front of staff's elevator	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Reservation Office/IT Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	-	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	in front of toilet	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	In training room	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	front of accounting office	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Check by : Mr.Wasana L. LPM.
Mr. Natthachai L. LPO.

Date: 07 July 2025

Fire alarm Testing Report on Week 2, July 2025

REACH									
Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	Fitness and Spa	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Office	in the carpark	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	in the female toilet	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	In front of reservation Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	-	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	Front of elevator	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	In front of ENG Stored	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Check by : Mr.Wasana L. LPM.
Mr.Suksan T. LPS.

Date: 16 July 2025.

Fire alarm Testing Report on Week 3, July 2025 (Monthly testing)

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	GYM	Front of Fitness room	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Office	Front of staff's elevator	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Reservation Office/ IT Office	n/a	Yes		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	Yes						
Restaurant									
Soul restaurant	in the male toilet	Front of elevator	Yes		Yes		Yes		
Roof area	-	n/a	Yes		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	in the training room.	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	front of A/C office	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	Yes		Yes		Yes		
		Front of room 614	Yes		Yes		Yes		

Note :

Check by : Mr.Wasana L. LPM.
Mr.Suksan T. LPS.

Date: 23 July 2025

Fire alarm Testing Report on Week 4, July 2025 (Monthly testing)

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	Corridor	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Store	in the carpark	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	In front of reservation Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	in soul kitchen	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	Front of elevator	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	in the training room.	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	In front of A/C office	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Check by : Mr. Wasana L. LPM.
Mr. Suksan T. LPS.

Date: 30 July 2025.

**FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME
FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET**

Fire Light Exit

Month: July YEAR: 2025

Tick items as checked

Location	List All FIRE Light Exit		CODE	POSITION & CLEANLINES CHECKED		Remark
BOH						
1st FL	HR Office	1	FLX-02-01	☒ Yes	☐ No	
2nd FL	F/B Office	1	FLX-02-02	☒ Yes	☐ No	
Building E						
	Floor 1/1	1	FLX-02-03	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-04	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-05	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-06	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-07	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-08	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-09	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-10	☒ Yes	☐ No	
Building D						
	Car park	1	FLX-02-11	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/1	1	FLX-02-12	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-13	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-14	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-15	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-16	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/3	1	FLX-02-17	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-18	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-19	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-20	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-21	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-22	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-23	☒ Yes	☐ No	
Building C						
	Floor 1/1	1	FLX-02-24	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-25	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-26	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-27	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-28	☒ Yes	☐ No	

Fire Light Exit

	Floor 2/3	1	FLX-02-29	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/4	1	FLX-02-30	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/5	1	FLX-02-31	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/6	1	FLX-02-32	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-33	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-34	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-35	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/4	1	FLX-02-36	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/5	1	FLX-02-37	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-38	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-39	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-40	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/4	1	FLX-02-41	☒ Yes	☐ No	
Building B						
	Floor 1/1	1	FLX-02-42	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-43	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-44	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/4	1	FLX-02-45	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/5	1	FLX-02-46	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/6	1	FLX-02-47	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/7	1	FLX-02-48	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/8	1	FLX-02-49	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-50	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-51	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/3	1	FLX-02-52	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/4	1	FLX-02-53	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/5	1	FLX-02-54	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/6	1	FLX-02-55	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/7	1	FLX-02-56	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/8	1	FLX-02-57	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-58	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-59	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-60	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/4	1	FLX-02-61	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/5	1	FLX-02-62	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/6	1	FLX-02-63	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/7	1	FLX-02-64	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/8	1	FLX-02-65	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-66	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-67	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-68	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/4	1	FLX-02-69	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/5	1	FLX-02-70	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/6	1	FLX-02-71	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/7	1	FLX-02-72	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/8	1	FLX-02-73	☒ Yes	☐ No	

Fire Light Exit

Building A						
	Floor 1/1	1	FLX-02-74	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-75	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-76	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/4	1	FLX-02-77	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-78	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-79	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/3	1	FLX-02-80	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/4	1	FLX-02-81	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-82	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-83	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-84	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/4	1	FLX-02-85	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-86	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-87	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-88	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/4	1	FLX-02-89	☒ Yes	☐ No	
	GYM	1	FLX-02-90	☒ Yes	☐ No	
	Spa pantry 1/1	1	FLX-02-91	☒ Yes	☐ No	
	Spa pantry 1/2	1	FLX-02-92	☒ Yes	☐ No	
	Spa 1/1	1	FLX-02-93	☒ Yes	☐ No	
	Spa 1/2	1	FLX-02-94	☒ Yes	☐ No	
	Staff Lift	1	FLX-02-95	☒ Yes	☐ No	
	Total	95		95 Yes	0 No	

Comments

Checked by: Mr. Natthachai . LPO. (report all deficiencies)

Signature : _____ K.Oat _____ Date: 27/07/2025

FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME
FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET

Emergency Light

Month: August YEAR: 2025

Tick items as checked

Location	List All Emergency Light		CODE	POSITION & CLEANLINESS		Remark.
BOH						
1st FL	HR office	1	FL-01-01	☒ Yes	☐ No	
	Eng Office	1	FL-01-02	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room1 1/1	1	FL-01-03	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room1 1/2	1	FL-01-04	☒ Yes	☐ No	
	Pump room	1	FL-01-05	☒ Yes	☐ No	
	Generator room	1	FL-01-06	☒ Yes	☐ No	
2nd FL	F/C Office	1	FL-01-07	☒ Yes	☐ No	
	GM Office	1	FL-01-08	☒ Yes	☐ No	
Building E	Pantry H/K Floor 1	1	FL-01-09	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2	1	FL-01-10	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3	1	FL-01-11	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4	1	FL-01-12	☒ Yes	☐ No	
	H/K office 1/1	1	FL-01-13	☒ Yes	☐ No	
Building D	Car park 1/1	1	FL-01-14	☒ Yes	☐ No	
	Car park 1/2	1	FL-01-15	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1	1	FL-01-16	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2	1	FL-01-17	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3	1	FL-01-18	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4	1	FL-01-19	☒ Yes	☐ No	
Building C	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-20	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-21	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-22	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-23	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-24	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-25	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-26	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-27	☒ Yes	☐ No	
	Beverage store	1	FL-01-28	☒ Yes	☐ No	
	Glassware store (inside)	1	FL-01-29	☒ Yes	☐ No	
	Glassware store (outside)	1	FL-01-30	☒ Yes	☐ No	
	LP Office	1	FL-01-31	☒ Yes	☐ No	
	Canteen	1	FL-01-32	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room#2	1	FL-01-33	☒ Yes	☐ No	
Building B	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-34	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-35	☒ Yes	☐ No	

Emergency Light

	Pantry H/K Floor 1/3	1	FL-01-36	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-37	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-38	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/3	1	FL-01-39	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-40	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-41	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/3	1	FL-01-42	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-43	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-44	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/3	1	FL-01-45	☒ Yes	☐ No	
Lobby	Reservation Office	1	FL-01-46	☒ Yes	☐ No	
	F/O Office	1	FL-01-47	☒ Yes	☐ No	
	CCTV Server Room	1	FL-01-48	☒ Yes	☐ No	
	Server Room	1	FL-01-49	☒ Yes	☐ No	
	Lobby Toilet room(Femal)	1	FL-01-50	☒ Yes	☐ No	
	Lobby Toilet room (Mal)	1	FL-01-51	☒ Yes	☐ No	
Restaurent	Main Kitchen 1/1	1	FL-01-52	☒ Yes	☐ No	
	Main Kitchen 1/2	1	FL-01-53	☒ Yes	☐ No	
	Main Kitchen 1/3	1	FL-01-54	☒ Yes	☐ No	
	Soul kitchen's entranc	1	FL-01-55	☒ Yes	☐ No	
Building A	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-56	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-57	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-58	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-59	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-60	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-61	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-62	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-63	☒ Yes	☐ No	
	Spa Pantry	1	FL-01-64	☒ Yes	☐ No	
	Total	64		64 Yes	0 No	

Comments

Checked by : Mr.Suksan T. (report all deficiencies)

Signature : _____ K.San _____

Date: 27/08/2025

Fire Blanket

Tick items as checked

Location	FIRE EQUIPMENT		CODE	POSITION & CLEANLINESS CHECKED		Remark
Main Kitchen	Fire Blanket	1	FB-01-01	☒ Yes	☐ No	
	Fire Blanket	1	FB-01-02	☒ Yes	☐ No	
	Fire Blanket	1	FB-01-03	☒ Yes	☐ No	
Show Kitcher	Fire Blanket	1	FB-01-04	☒ Yes	☐ No	
Staff Kitchen	Fire Blanket	1	FB-01-05	☒ Yes	☐ No	
	Total	5		5 Yes	0 No	

Checked by: Mr.Suksan T. (report all deficiencies)

Signature : _____ Date: 30/08/2025

Fire protection Preventative Maintenance Program

Fire Equipment Check List Sheet

Gas Detection System

Month: August YEAR: 2025

Location	Fire Equipment	Position & Cleanliness Checked		Remark
Zone 1				
Main Kitchen gas store	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 2				
Restaurant Kitchen	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 3				
Staff/Canteen	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 4				
Gas Station	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
	Total	8 Yes	No	

Remark:

Checked by: Mr. Thawatchai . LPO. (report all deficiencies)

Signature : _____ Date: 30/08/25

NO VO TEL

PHUKET
KAMALA
BEACH

FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET

FM 200

Month: August YEAR: 2025

Tick items as checked

NO.	FIRE EQUIPMENT	CODE	POSITION & CLEANLINESS CHECKED		Remark
1	AC Power Led สถานะไฟจ่ายเข้าตู้		☒ Yes	☐ No	
2	Put Bottom Switch สภภาพสวทซ์กดในตู้		☒ Yes	☐ No	
3	Out Put Led สัญญาณเอาต์พุท		☒ Yes	☐ No	
4	Signal Zone Led สัญญาณโซน		☒ Yes	☐ No	
5	Key Switch Box เช็คตำแหน่งกุญแจ		☒ Yes	☐ No	
6	Battery แบตเตอรี่		☒ Yes	☐ No	
7	General เช็คสภาพทั่วไป		☒ Yes	☐ No	
8	Manual Switch เช็คสภาพสวิตช์มือ		☒ Yes	☐ No	
9	Pressure gauge เช็คอุปกรณ์วัดค่า		☒ Yes	☐ No	
10	Head Pressure, Tank เช็คหัวฉีด, ถัง		☒ Yes	☐ No	
11	Put Bottom Switch in Server room เช็คสวิตช์ปุ่มกดในห้องเซิร์ฟเวอร์		☒ Yes	☐ No	

Comments

Checked by: Mr. Suksan T. (report all deficiencies)

Signature : _____ K.San _____ Date: 30/08/2025

Fire Extinguisher

No	Location	Type	Status	Detail	Action Taken	Remarks
30	Accounting Office	Dry Chemical	2	✓		
31	Main Entrance	Dry Chemical	1	✓		
32	Training Room BOH Floor 2	Dry Chemical	1	✓		
33	Engineering Office	Dry Chemical	1	✓		
34	Human Resources Office	Dry Chemical	1	✓		
35	Engineering Workshop	Dry Chemical	1	✓		
36	Pump Room 1	Co2	1	✓		
37	MDB Room 1	Co2	1	✓		
38	H/K Office	Dry Chemical	1	✓		
39	Garbage Room	Dry Chemical	1	✓		
40	Carpark Building E	Dry Chemical	2	✓		
41	Carpark Building D	Dry Chemical	2	✓		
42	Fire Pump Room	Co2	1	✓		
43	Store chemical	Dry Chemical	1	✓		
44	MDB Room 2	Co2	1	✓		
45	Store Engineering	Dry Chemical	1	✓		
46	Store Stewart	Dry Chemical	1	✓		
47	LP Office	Dry Chemical	1	✓		
48	Locker Room	Dry Chemical	1	✓		
49	Beverages Store	Dry Chemical	1	✓		
50	Canteen	Dry Chemical	1	✓		
51	Canteen	Foam	1	✓		
52	Canteen	Co2	1	✓		
53	Station GAS	Dry Chemical	2	✓		
54	Old oil station	Dry Chemical	1	✓		
55	Stair way to Meeting Room	Dry Chemical	1	✓		
56	Walkway Building B	Dry Chemical	1	✓		
57	Front Of Room 201	Dry Chemical	1	✓		
58	Front Of Room 204	Dry Chemical	1	✓		
59	Pantry H/K Building B Floor 1	Dry Chemical	1	✓		
60	Front Of Room 210	Dry Chemical	1	✓		
61	Front Of Room 213	Dry Chemical	1	✓		
62	Pantry H/K Building B Floor 2	Dry Chemical	1	✓		
63	Front Of Room 219	Dry Chemical	1	✓		

64	Front Of Room 222	Dry Chemical	1	✓		
65	Pantry H/K Building B Floor 3	Dry Chemical	1	✓		
66	Front Of Room 228	Dry Chemical	1	✓		
67	Front Of Room 231	Dry Chemical	1	✓		
68	Pantry H/K Building B Floor 4	Dry Chemical	1	✓		
69	Toilet Soul Restaurant	Dry Chemical	1	✓		
70	Main Kitchen	Co2	1	✓		
71	Main Kitchen	Foam	1	✓		
72	Main Kitchen	Dry Chemical	1	✓		
73	Show Kitchen	Foam	1	✓		
74	Fitness	Dry Chemical	2	✓		
75	Kidsclub	Dry Chemical	1	✓		
76	Spa	Dry Chemical	2	✓		
77	PA store	Dry Chemical	1	✓		
78	MATV Room	Co2	1	✓		
79	Pantry H/K Building A Floor 1	Dry Chemical	1	✓		
80	Front of Room 107	Dry Chemical	1	✓		
81	Pantry H/K Building A Floor 2	Dry Chemical	1	✓		
82	Front of Room 114	Dry Chemical	1	✓		
83	Pantry H/K Building A Floor 3	Dry Chemical	1	✓		
84	Front of Room 121	Dry Chemical	1	✓		
85	Front of Room 128	Dry Chemical	1	✓		
86	Pantry H/K Villa 607	Dry Chemical	1	✓		
87	Pantry H/K Villa 610	Dry Chemical	1	✓		
88	Pantry H/K Villa 614	Dry Chemical	1	✓		
89	Toilet On the Roof	Dry Chemical	1	✓		
90	Store On the Roof	Dry Chemical	1	✓		
91	Reservation Office	Dry Chemical	1	✓		
92	IT Office	Co2	1	✓		
93	Store Bell	Dry Chemical	1	✓		
94	Store Bang quest	Dry Chemical	1	✓		
95	Toilet Meeting Room	Dry Chemical	1	✓		
96	Control Meeting Room	Co2	1	✓		
97	Pantry H/K Building C Floor 1	Dry Chemical	1	✓		
98	Front of Room 306	Dry Chemical	1	✓		
99	Pantry H/K Building C Floor 2	Dry Chemical	1	✓		

100	Front of Room 313	Dry Chemical	1	✓		
101	Pantry H/K Building C Floor 3	Dry Chemical	1	✓		
102	Front of Room 320	Dry Chemical	1	✓		
103	Pantry H/K Building C Floor 4	Dry Chemical	1	✓		
104	Front of Room 328	Dry Chemical	1	✓		
105	Front of Room 407	Dry Chemical	1	✓		
106	Front of Room 414	Dry Chemical	1	✓		
107	Front of Room 421	Dry Chemical	1	✓		
108	Front of Room 428	Dry Chemical	1	✓		
109	Front of Room 508	Dry Chemical	1	✓		
110	Front of Room 512	Dry Chemical	1	✓		
111	Front of Room 520	Dry Chemical	1	✓		
112	Front of Room 532	Dry Chemical	1	✓		

Fire Equipment			
Wheelchair		2	
Stick		1	
Boots		1	

Checked Date: 29/08/2025 Time: 12.00 hrs.

Checked by: Mr. Natthachai . Position: LPO

Fire alarm Testing Report on Week 1, August 2025

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	Corridor	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	Corridor	Front of staff's elevator	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Reservation Office/ IT Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	-	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	in front of toilet	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	In training room	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	front of accounting office	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Check by : Mr. Wasana L. LPM.
Mr. Suksan T.

Date: 07 August 2025

Fire alarm Testing Report on Week 2, August 2025

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	Fitness and Spa	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Office	in the carpark	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	in the female toilet	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	In front of reservation Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	-	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	Front of elevator	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	In front of ENG Stored	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Check by : Mr.Wasana L. LPM.
Mr. Suksan T. LPS.

Date: 15 August 2025.

Fire alarm Testing Report on Week 3, August 2025 (Monthly testing)

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	GYM	Front of Fitness room	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Office	Front of staff's elevator	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Reservation Office/ IT Office	n/a	Yes		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	Yes						
Restaurant									
Soul restaurant	in the male toilet	Front of elevator	Yes		Yes		Yes		
Roof area	-	n/a	Yes		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	in the training room.	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	front of A/C office	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	Yes		Yes		Yes		
		Front of room 614	Yes		Yes		Yes		

Note :

Check by : Mr.Wasana L. LPM.
Mr. Natthachai , LPO.

Date: 25 August 2025

Fire alarm Testing Report on Week 4, August 2025

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	Corridor	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Store	in the carpark	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	In front of reservation Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	in soul kitchen	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	Front of elevator	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	in the training room.	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	In front of A/C office	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Check by : Mr. Thawatchai . LPO.
Mr. Natthachai . LPO.

Date: 31 August 2025.

**FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME
FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET**

Fire Light Exit

Month: August YEAR: 2025

Tick items as checked

Location	List All FIRE Light Exit		CODE	POSITION & CLEANLINES CHECKED		Remark
BOH						
1st FL	HR Office	1	FLX-02-01	☒ Yes	☐ No	
2nd FL	F/B Office	1	FLX-02-02	☒ Yes	☐ No	
Building E						
	Floor 1/1	1	FLX-02-03	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-04	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-05	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-06	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-07	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-08	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-09	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-10	☒ Yes	☐ No	
Building D						
	Car park	1	FLX-02-11	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/1	1	FLX-02-12	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-13	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-14	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-15	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-16	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/3	1	FLX-02-17	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-18	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-19	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-20	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-21	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-22	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-23	☒ Yes	☐ No	
Building C						
	Floor 1/1	1	FLX-02-24	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-25	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-26	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-27	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-28	☒ Yes	☐ No	

Fire Light Exit

	Floor 2/3	1	FLX-02-29	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/4	1	FLX-02-30	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/5	1	FLX-02-31	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/6	1	FLX-02-32	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-33	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-34	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-35	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/4	1	FLX-02-36	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/5	1	FLX-02-37	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-38	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-39	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-40	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/4	1	FLX-02-41	☒ Yes	☐ No	
Building B						
	Floor 1/1	1	FLX-02-42	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-43	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-44	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/4	1	FLX-02-45	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/5	1	FLX-02-46	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/6	1	FLX-02-47	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/7	1	FLX-02-48	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/8	1	FLX-02-49	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-50	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-51	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/3	1	FLX-02-52	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/4	1	FLX-02-53	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/5	1	FLX-02-54	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/6	1	FLX-02-55	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/7	1	FLX-02-56	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/8	1	FLX-02-57	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-58	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-59	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-60	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/4	1	FLX-02-61	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/5	1	FLX-02-62	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/6	1	FLX-02-63	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/7	1	FLX-02-64	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/8	1	FLX-02-65	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-66	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-67	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-68	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/4	1	FLX-02-69	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/5	1	FLX-02-70	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/6	1	FLX-02-71	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/7	1	FLX-02-72	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/8	1	FLX-02-73	☒ Yes	☐ No	

Fire Light Exit

Building A						
	Floor 1/1	1	FLX-02-74	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-75	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-76	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/4	1	FLX-02-77	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-78	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-79	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/3	1	FLX-02-80	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/4	1	FLX-02-81	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-82	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-83	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-84	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/4	1	FLX-02-85	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-86	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-87	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-88	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/4	1	FLX-02-89	☒ Yes	☐ No	
	GYM	1	FLX-02-90	☒ Yes	☐ No	
	Spa pantry 1/1	1	FLX-02-91	☒ Yes	☐ No	
	Spa pantry 1/2	1	FLX-02-92	☒ Yes	☐ No	
	Spa 1/1	1	FLX-02-93	☒ Yes	☐ No	
	Spa 1/2	1	FLX-02-94	☒ Yes	☐ No	
	Staff Lift	1	FLX-02-95	☒ Yes	☐ No	
	Total	95		95 Yes	0 No	

Comments

Checked by: Mr. Thawatchai . LPO. **(report all deficiencies)**

Signature : _____ K.Aea _____ **Date:** 30/08/2025

FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME
FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET

Emergency Light

Month: September YEAR: 2025

Tick items as checked

Location	List All Emergency Light		CODE	POSITION & CLEANLINESS		Remark.
BOH						
1st FL	HR office	1	FL-01-01	☒ Yes	☐ No	
	Eng Office	1	FL-01-02	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room1 1/1	1	FL-01-03	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room1 1/2	1	FL-01-04	☒ Yes	☐ No	
	Pump room	1	FL-01-05	☒ Yes	☐ No	
	Generator room	1	FL-01-06	☒ Yes	☐ No	
2nd FL	F/C Office	1	FL-01-07	☒ Yes	☐ No	
	GM Office	1	FL-01-08	☒ Yes	☐ No	
Building E	Pantry H/K Floor 1	1	FL-01-09	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2	1	FL-01-10	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3	1	FL-01-11	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4	1	FL-01-12	☒ Yes	☐ No	
	H/K office 1/1	1	FL-01-13	☒ Yes	☐ No	
Building D	Car park 1/1	1	FL-01-14	☒ Yes	☐ No	
	Car park 1/2	1	FL-01-15	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1	1	FL-01-16	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2	1	FL-01-17	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3	1	FL-01-18	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4	1	FL-01-19	☒ Yes	☐ No	
Building C	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-20	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-21	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-22	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-23	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-24	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-25	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-26	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-27	☒ Yes	☐ No	
	Beverage store	1	FL-01-28	☒ Yes	☐ No	
	Glassware store (inside)	1	FL-01-29	☒ Yes	☐ No	
	Glassware store (outside)	1	FL-01-30	☒ Yes	☐ No	
	LP Office	1	FL-01-31	☒ Yes	☐ No	
	Canteen	1	FL-01-32	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room#2	1	FL-01-33	☒ Yes	☐ No	
Building B	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-34	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-35	☒ Yes	☐ No	

Emergency Light

	Pantry H/K Floor 1/3	1	FL-01-36	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-37	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-38	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/3	1	FL-01-39	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-40	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-41	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/3	1	FL-01-42	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-43	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-44	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/3	1	FL-01-45	☒ Yes	☐ No	
Lobby	Reservation Office	1	FL-01-46	☒ Yes	☐ No	
	F/O Office	1	FL-01-47	☒ Yes	☐ No	
	CCTV Server Room	1	FL-01-48	☒ Yes	☐ No	
	Server Room	1	FL-01-49	☒ Yes	☐ No	
	Lobby Toilet room(Femal)	1	FL-01-50	☒ Yes	☐ No	
	Lobby Toilet room (Mal)	1	FL-01-51	☒ Yes	☐ No	
Restaurent	Main Kitchen 1/1	1	FL-01-52	☒ Yes	☐ No	
	Main Kitchen 1/2	1	FL-01-53	☒ Yes	☐ No	
	Main Kitchen 1/3	1	FL-01-54	☒ Yes	☐ No	
	Soul kitchen's entranc	1	FL-01-55	☒ Yes	☐ No	
Building A	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-56	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-57	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-58	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-59	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-60	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-61	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-62	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-63	☒ Yes	☐ No	
	Spa Pantry	1	FL-01-64	☒ Yes	☐ No	
	Total	64		64 Yes	0 No	

Comments

Checked by : Mr. Natthachai . (report all deficiencies)

Signature : _____K.Oat_____

Date: 28/09/2025

**NO
VO
TEL**
PHUKET
KAMALA
BEACH

Fire Blanket

Tick items as checked

Location	FIRE EQUIPMENT		CODE	POSITION& CLEANLINESS CHECKED		Remark
Main Kitchen	Fire Blanket	1	FB-01-01	☒ Yes	☐ No	
	Fire Blanket	1	FB-01-02	☒ Yes	☐ No	
	Fire Blanket	1	FB-01-03	☒ Yes	☐ No	
Show Kitcher	Fire Blanket	1	FB-01-04	☒ Yes	☐ No	
Staff Kitchen	Fire Blanket	1	FB-01-05	☒ Yes	☐ No	
	Total	5		5 Yes	0 No	

Checked by: Mr.Suksan T. (report all deficiencies)

Signature : _____ Date: 28/09/2025



Fire protection Preventative Maintenance Program

Fire Equipment Check List Sheet

Gas Detection System

Month: September YEAR: 2025

Location	Fire Equipment	Position & Cleanliness Checked		Remark
Zone 1				
Main Kitchen gas store	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 2				
Restaurant Kitchen	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 3				
Staff/Canteen	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 4				
Gas Station	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
	Total	8 Yes	No	

Remark:

Checked by: Mr. Thawatchai . LPO. (report all deficiencies)

Signature : _____ Date: 28/09/25

NO VO TEL

PHUKET
KAMALA
BEACH

FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET

FM 200

Month: September YEAR: 2025

Tick items as checked

NO.	FIRE EQUIPMENT	CODE	POSITION & CLEANLINESS CHECKED		Remark
1	AC Power Led สถานะไฟจ่ายเข้าตู้		☒ Yes	☐ No	
2	Put Bottom Switch สภาพสวิตช์กดในตู้		☒ Yes	☐ No	
3	Out Put Led สัญญาณเอาต์พุท		☒ Yes	☐ No	
4	Signal Zone Led สัญญาณโซน		☒ Yes	☐ No	
5	Key Switch Box เช็คตำแหน่งกุญแจ		☒ Yes	☐ No	
6	Battery แบตเตอรี่		☒ Yes	☐ No	
7	General เช็คสภาพทั่วไป		☒ Yes	☐ No	
8	Manual Switch เช็คสภาพสวิตช์มือ		☒ Yes	☐ No	
9	Pressure gauge เช็คอุปกรณ์วัดค่า		☒ Yes	☐ No	
10	Head Pressure, Tank เช็คหัวฉีด, ถัง		☒ Yes	☐ No	
11	Put Bottom Switch in Server room เช็คสวิตช์ปุ่มกดในห้องเซิร์ฟเวอร์		☒ Yes	☐ No	

Comments

Checked by: Mr. Suksan T. (report all deficiencies)

Signature : _____ K.San _____ Date: 28/09/2025

Fire Extinguisher

No	Location	Type	Status	Detail	Action Taken	Remarks
30	Accounting Office	Dry Chemical	2	✓		
31	Main Entrance	Dry Chemical	1	✓		
32	Training Room BOH Floor 2	Dry Chemical	1	✓		
33	Engineering Office	Dry Chemical	1	✓		
34	Human Resources Office	Dry Chemical	1	✓		
35	Engineering Workshop	Dry Chemical	1	✓		
36	Pump Room 1	Co2	1	✓		
37	MDB Room 1	Co2	1	✓		
38	H/K Office	Dry Chemical	1	✓		
39	Garbage Room	Dry Chemical	1	✓		
40	Carpark Building E	Dry Chemical	2	✓		
41	Carpark Building D	Dry Chemical	2	✓		
42	Fire Pump Room	Co2	1	✓		
43	Store chemical	Dry Chemical	1	✓		
44	MDB Room 2	Co2	1	✓		
45	Store Engineering	Dry Chemical	1	✓		
46	Store Stewart	Dry Chemical	1	✓		
47	LP Office	Dry Chemical	1	✓		
48	Locker Room	Dry Chemical	1	✓		
49	Beverages Store	Dry Chemical	1	✓		
50	Canteen	Dry Chemical	1	✓		
51	Canteen	Foam	1	✓		
52	Canteen	Co2	1	✓		
53	Station GAS	Dry Chemical	2	✓		
54	Old oil station	Dry Chemical	1	✓		
55	Stair way to Meeting Room	Dry Chemical	1	✓		
56	Walkway Building B	Dry Chemical	1	✓		
57	Front Of Room 201	Dry Chemical	1	✓		
58	Front Of Room 204	Dry Chemical	1	✓		
59	Pantry H/K Building B Floor 1	Dry Chemical	1	✓		
60	Front Of Room 210	Dry Chemical	1	✓		
61	Front Of Room 213	Dry Chemical	1	✓		
62	Pantry H/K Building B Floor 2	Dry Chemical	1	✓		
63	Front Of Room 219	Dry Chemical	1	✓		

64	Front Of Room 222	Dry Chemical	1	✓			
65	Pantry H/K Building B Floor 3	Dry Chemical	1	✓			
66	Front Of Room 228	Dry Chemical	1	✓			
67	Front Of Room 231	Dry Chemical	1	✓			
68	Pantry H/K Building B Floor 4	Dry Chemical	1	✓			
69	Toilet Soul Restaurant	Dry Chemical	1	✓			
70	Main Kitchen	Co2	1	✓			
71	Main Kitchen	Foam	1	✓			
72	Main Kitchen	Dry Chemical	1	✓			
73	Show Kitchen	Foam	1	✓			
74	Finees	Dry Chemical	2	✓			
75	Kidsclub	Dry Chemical	1	✓			
76	Spa	Dry Chemical	2	✓			
77	PA store	Dry Chemical	1	✓			
78	MATV Room	Co2	1	✓			
79	Pantry H/K Building A Floor 1	Dry Chemical	1	✓			
80	Front of Room 107	Dry Chemical	1	✓			
81	Pantry H/K Building A Floor 2	Dry Chemical	1	✓			
82	Front of Room 114	Dry Chemical	1	✓			
83	Pantry H/K Building A Floor 3	Dry Chemical	1	✓			
84	Front of Room 121	Dry Chemical	1	✓			
85	Front of Room 128	Dry Chemical	1	✓			
86	Pantry H/K Villa 607	Dry Chemical	1	✓			
87	Pantry H/K Villa 610	Dry Chemical	1	✓			
88	Pantry H/K Villa 614	Dry Chemical	1	✓			
89	Toilet On the Roof	Dry Chemical	1	✓			
90	Store On the Roof	Dry Chemical	1	✓			
91	Reservation Office	Dry Chemical	1	✓			
92	IT Office	Co2	1	✓			
93	Store Bell	Dry Chemical	1	✓			
94	Store Bang quest	Dry Chemical	1	✓			
95	Toilet Meeting Room	Dry Chemical	1	✓			
96	Control Meeting Room	Co2	1	✓			
97	Pantry H/K Building C Floor 1	Dry Chemical	1	✓			
98	Front of Room 306	Dry Chemical	1	✓			
99	Pantry H/K Building C Floor 2	Dry Chemical	1	✓			

100	Front of Room 313	Dry Chemical	1	✓		
101	Pantry H/K Building C Floor 3	Dry Chemical	1	✓		
102	Front of Room 320	Dry Chemical	1	✓		
103	Pantry H/K Building C Floor 4	Dry Chemical	1	✓		
104	Front of Room 328	Dry Chemical	1	✓		
105	Front of Room 407	Dry Chemical	1	✓		
106	Front of Room 414	Dry Chemical	1	✓		
107	Front of Room 421	Dry Chemical	1	✓		
108	Front of Room 428	Dry Chemical	1	✓		
109	Front of Room 508	Dry Chemical	1	✓		
110	Front of Room 512	Dry Chemical	1	✓		
111	Front of Room 520	Dry Chemical	1	✓		
112	Front of Room 532	Dry Chemical	1	✓		

Fire Equipment			
Wheelchair		2	
Stick		1	
Boots		1	

Checked Date: 29/09/2025 Time: 12.00 hrs.

Checked by: Mr. Thawatchai . LPO. Position: LPO

Fire alarm Testing Report on Week 1, September 2025

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	Corridor	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	Corridor	Front of staff's elevator	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Reservation Office/ IT Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	-	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	in front of toilet	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	In training room	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	front of accounting office	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Check by : Mr.Wasana L. LPM.
Mr. Suksan T.

Date: 07 September 2025

Fire alarm Testing Report on Week 2, September 2025

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	Fitness and Spa	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Office	in the carpark	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	in the female toilet	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	In front of reservation Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	-	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	Front of elevator	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	In front of ENG Stored	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Check by : Mr.Wasana L. LPM,
Mr. Suksan T. LPS.

Date: 15 September 2025.

Fire alarm Testing Report on Week 3, September 2025 (Monthly testing)

REACH									
Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	GYM	Front of Fitness room	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Office	Front of staff's elevator	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Reservation Office/ IT Office	n/a	Yes		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	Yes						
Restaurant									
Soul restaurant	in the male toilet	Front of elevator	Yes		Yes		Yes		
Roof area	-	n/a	Yes		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	in the training room.	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	front of A/C office	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	Yes		Yes		Yes		
		Front of room 614	Yes		Yes		Yes		

Note :

Check by : Mr.Wasana L. LPM.
Mr. Natthachai, LPO.

Date: 25 September 2025

Fire alarm Testing Report on Week 4, September 2025

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	Corridor	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Store	in the carpark	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	In front of reservation Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	in soul kitchen	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	Front of elevator	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	in the training room.	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	In front of A/C office	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Check by : Mr. Thawatchai . LPO.
Mr. Natthachai . LPO.

Date: 30 September 2025.

Fire Light Exit



FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET

Fire Light Exit

Month: September YEAR: 2025

Tick items as checked

Location	List All FIRE Light Exit		CODE	POSITION & CLEANLINES CHECKED		Remark
BOH						
1st FL	HR Office	1	FLX-02-01	☒ Yes	☐ No	
2nd FL	F/B Office	1	FLX-02-02	☒ Yes	☐ No	
Building E						
	Floor 1/1	1	FLX-02-03	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-04	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-05	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-06	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-07	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-08	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-09	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-10	☒ Yes	☐ No	
Building D						
	Car park	1	FLX-02-11	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/1	1	FLX-02-12	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-13	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-14	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-15	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-16	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/3	1	FLX-02-17	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-18	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-19	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-20	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-21	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-22	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-23	☒ Yes	☐ No	
Building C						
	Floor 1/1	1	FLX-02-24	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-25	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-26	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-27	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-28	☒ Yes	☐ No	

Fire Light Exit

	Floor 2/3	1	FLX-02-29	☐ Yes	☐ No	
	Floor 2/4	1	FLX-02-30	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/5	1	FLX-02-31	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/6	1	FLX-02-32	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-33	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-34	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-35	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/4	1	FLX-02-36	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/5	1	FLX-02-37	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-38	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-39	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-40	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/4	1	FLX-02-41	☒ Yes	☐ No	
Building B						
	Floor 1/1	1	FLX-02-42	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-43	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-44	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/4	1	FLX-02-45	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/5	1	FLX-02-46	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/6	1	FLX-02-47	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/7	1	FLX-02-48	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/8	1	FLX-02-49	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-50	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-51	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/3	1	FLX-02-52	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/4	1	FLX-02-53	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/5	1	FLX-02-54	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/6	1	FLX-02-55	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/7	1	FLX-02-56	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/8	1	FLX-02-57	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-58	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-59	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-60	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/4	1	FLX-02-61	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/5	1	FLX-02-62	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/6	1	FLX-02-63	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/7	1	FLX-02-64	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/8	1	FLX-02-65	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-66	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-67	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-68	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/4	1	FLX-02-69	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/5	1	FLX-02-70	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/6	1	FLX-02-71	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/7	1	FLX-02-72	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/8	1	FLX-02-73	☒ Yes	☐ No	

Fire Light Exit

Building A						
	Floor 1/1	1	FLX-02-74	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-75	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-76	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/4	1	FLX-02-77	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-78	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-79	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/3	1	FLX-02-80	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/4	1	FLX-02-81	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-82	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-83	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-84	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/4	1	FLX-02-85	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-86	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-87	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-88	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/4	1	FLX-02-89	☒ Yes	☐ No	
	GYM	1	FLX-02-90	☒ Yes	☐ No	
	Spa pantry 1/1	1	FLX-02-91	☒ Yes	☐ No	
	Spa pantry 1/2	1	FLX-02-92	☒ Yes	☐ No	
	Spa 1/1	1	FLX-02-93	☒ Yes	☐ No	
	Spa 1/2	1	FLX-02-94	☒ Yes	☐ No	
	Staff Lift	1	FLX-02-95	☒ Yes	☐ No	
	Total	95		95 Yes	0 No	

Comments

Checked by: Mr.Suksan T. LPS. **(report all deficiencies)**

Signature : _____ K.San _____ **Date:** 25/09/2025

FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME
FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET

Emergency Light

Month: October YEAR: 2025

Tick items as checked

Location	List All Emergency Light		CODE	POSITION & CLEANLINESS		Remark.
BOH						
1st FL	HR office	1	FL-01-01	☒ Yes	☐ No	
	Eng Office	1	FL-01-02	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room1 1/1	1	FL-01-03	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room1 1/2	1	FL-01-04	☒ Yes	☐ No	
	Pump room	1	FL-01-05	☒ Yes	☐ No	
	Generator room	1	FL-01-06	☒ Yes	☐ No	
2nd FL	F/C Office	1	FL-01-07	☒ Yes	☐ No	
	GM Office	1	FL-01-08	☒ Yes	☐ No	
Building E	Pantry H/K Floor 1	1	FL-01-09	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2	1	FL-01-10	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3	1	FL-01-11	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4	1	FL-01-12	☒ Yes	☐ No	
	H/K office 1/1	1	FL-01-13	☒ Yes	☐ No	
Building D	Car park 1/1	1	FL-01-14	☒ Yes	☐ No	
	Car park 1/2	1	FL-01-15	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1	1	FL-01-16	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2	1	FL-01-17	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3	1	FL-01-18	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4	1	FL-01-19	☒ Yes	☐ No	
Building C	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-20	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-21	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-22	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-23	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-24	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-25	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-26	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-27	☒ Yes	☐ No	
	Beverage store	1	FL-01-28	☒ Yes	☐ No	
	Glassware store (inside)	1	FL-01-29	☒ Yes	☐ No	
	Glassware store (outside)	1	FL-01-30	☒ Yes	☐ No	
	LP Office	1	FL-01-31	☒ Yes	☐ No	
	Canteen	1	FL-01-32	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room#2	1	FL-01-33	☒ Yes	☐ No	
Building B	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-34	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-35	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/3	1	FL-01-36	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-37	☒ Yes	☐ No	

Emergency Light

	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-38	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/3	1	FL-01-39	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-40	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-41	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/3	1	FL-01-42	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-43	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-44	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/3	1	FL-01-45	☒ Yes	☐ No	
Lobby	Reservation Office	1	FL-01-46	☒ Yes	☐ No	
	F/O Office	1	FL-01-47	☒ Yes	☐ No	
	CCTV Server Room	1	FL-01-48	☒ Yes	☐ No	
	Server Room	1	FL-01-49	☒ Yes	☐ No	
	Lobby Toilet room(Femal)	1	FL-01-50	☒ Yes	☐ No	
	Lobby Toilet room (Mal)	1	FL-01-51	☒ Yes	☐ No	
Restaureant	Main Kitchen 1/1	1	FL-01-52	☒ Yes	☐ No	
	Main Kitchen 1/2	1	FL-01-53	☒ Yes	☐ No	
	Main Kitchen 1/3	1	FL-01-54	☒ Yes	☐ No	
	Soul kitchen's entranc	1	FL-01-55	☒ Yes	☐ No	
Building A	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-56	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-57	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-58	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-59	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-60	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-61	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-62	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-63	☒ Yes	☐ No	
	Spa Pantry	1	FL-01-64	☒ Yes	☐ No	
	Total	64		__64__ Yes	__0__ No	

Comments

Checked by : Mr. Thawatchai . LPO. (report all deficiencies)

Signature : _____ K.Aea _____

Date: __30/10/2025

**NO
VO
TEL**
PHUKET
KAMALA
BEACH

Fire Blanket

Tick items as checked

Location	FIRE EQUIPMENT		CODE	POSITION & CLEANLINESS CHECKED		Remark
Main Kitchen	Fire Blanket	1	FB-01-01	☒ Yes	☐ No	
	Fire Blanket	1	FB-01-02	☒ Yes	☐ No	
	Fire Blanket	1	FB-01-03	☒ Yes	☐ No	
Show Kitcher	Fire Blanket	1	FB-01-04	☒ Yes	☐ No	
Staff Kitchen	Fire Blanket	1	FB-01-05	☒ Yes	☐ No	
	Total	5		5 Yes	0 No	

Checked by: Mr. Thawatchai . LPO. (report all deficiencies)

Signature : _____ **Date:** 29/10/2025



Fire protection Preventative Maintenance Program

Fire Equipment Check List Sheet

Gas Detection System

Month: October YEAR: 2025

Location	Fire Equipment	Position & Cleanliness Checked		Remark
Zone 1				
Main Kitchen gas store	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 2				
Restaurant Kitchen	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 3				
Staff/Canteen	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 4				
Gas Station	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
	Total	8 Yes	No	

Remark:

Checked by: Mr. Natthachai . (report all deficiencies)

Signature : _____ Date: 25/10/25

NO VO TEL

PHUKET
KAMALA
BEACH

FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET

FM 200

Month: October YEAR: 2025

Tick items as checked

NO.	FIRE EQUIPMENT	CODE	POSITION & CLEANLINESS CHECKED		Remark
1	AC Power Led สถานะไฟฉายเข้าตู้		☒ Yes	☐ No	
2	Put Bottom Switch สภภาพสวิตช์กดในตู้		☒ Yes	☐ No	
3	Out Put Led สัญญาณเอาต์พุท		☒ Yes	☐ No	
4	Signal Zone Led สัญญาณโซน		☒ Yes	☐ No	
5	Key Switch Box เช็คตำแหน่งกุญแจ		☒ Yes	☐ No	
6	Battery แบตเตอรี่		☒ Yes	☐ No	
7	General เช็คสภาพทั่วไป		☒ Yes	☐ No	
8	Manual Switch เช็คสภาพสวิตช์มือ		☒ Yes	☐ No	
9	Pressure gauge เช็คอุปกรณ์วัดค่า		☒ Yes	☐ No	
10	Head Pressure, Tank เช็คหัวฉีด, ถัง		☒ Yes	☐ No	
11	Put Bottom Switch in Server room เช็คสวิตช์ปุ่มกดในห้องเซิร์ฟเวอร์		☒ Yes	☐ No	

Comments

Checked by: Mr. Suksan T. (report all deficiencies)

Signature : _____ K.San _____ Date: 30/10/2025

Fire Cabinet & Fire Protection Equipment Check List

Month: October YEAR: 2025

No.	Location	Fire Cabinet					Valve 2 1/2"			Extinguisher		Axe		Instruction		Details	Action Taken	Remarks
		Cabinet	Fire Hose	Valve 2 1/2"	Extinguisher	Axe	Instruction	Details										
1	BOH Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
2	BOH Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
3	H/K Office	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
4	Building E Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
5	Building E Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
6	Building E Floor 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
7	Building E Floor 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
8	Building D Carpark	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
9	Building D Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
10	Building D Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
11	Building D Floor 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
12	Building D Floor 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
13	Building C Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
14	Building C Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
15	Building C Floor 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
16	Building C Floor 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
17	Building B Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
18	Building B Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
19	Building B Floor 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
20	Building B Floor 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
21	Building A Floor B	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
22	Building A Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
23	Building A Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
24	Building A Floor 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
25	Building A Floor 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
26	Villa Zone 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
27	Villa Zone 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
28	Front Office	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
29	Store F/B	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

Fire Extinguisher

No	Location	Type	Status	Detail	Action Taken	Remarks
30	Accounting Office	Dry Chemical	2	✓		
31	Main Entrance	Dry Chemical	1	✓		
32	Training Room BOH Floor 2	Dry Chemical	1	✓		
33	Engineering Office	Dry Chemical	1	✓		
34	Human Resources Office	Dry Chemical	1	✓		
35	Engineering Workshop	Dry Chemical	1	✓		
36	Pump Room 1	Co2	1	✓		
37	MDB Room 1	Co2	1	✓		
38	H/K Office	Dry Chemical	1	✓		
39	Garbage Room	Dry Chemical	1	✓		
40	Carpark Building E	Dry Chemical	2	✓		
41	Carpark Building D	Dry Chemical	2	✓		
42	Fire Pump Room	Co2	1	✓		
43	Store chemical	Dry Chemical	1	✓		
44	MDB Room 2	Co2	1	✓		
45	Store Engineering	Dry Chemical	1	✓		
46	Store Stewart	Dry Chemical	1	✓		
47	LP Office	Dry Chemical	1	✓		
48	Locker Room	Dry Chemical	1	✓		
49	Beverages Store	Dry Chemical	1	✓		
50	Canteen	Dry Chemical	1	✓		
51	Canteen	Foam	1	✓		
52	Canteen	Co2	1	✓		
53	Station GAS	Dry Chemical	2	✓		
54	Old oil station	Dry Chemical	1	✓		
55	Stair way to Meeting Room	Dry Chemical	1	✓		
56	Walkway Building B	Dry Chemical	1	✓		
57	Front Of Room 201	Dry Chemical	1	✓		
58	Front Of Room 204	Dry Chemical	1	✓		
59	Pantry H/K Building B Floor 1	Dry Chemical	1	✓		
60	Front Of Room 210	Dry Chemical	1	✓		
61	Front Of Room 213	Dry Chemical	1	✓		
62	Pantry H/K Building B Floor 2	Dry Chemical	1	✓		
63	Front Of Room 219	Dry Chemical	1	✓		

64	Front Of Room 222	Dry Chemical	1	✓			
65	Pantry H/K Building B Floor 3	Dry Chemical	1	✓			
66	Front Of Room 228	Dry Chemical	1	✓			
67	Front Of Room 231	Dry Chemical	1	✓			
68	Pantry H/K Building B Floor 4	Dry Chemical	1	✓			
69	Toilet Soul Restaurant	Dry Chemical	1	✓			
70	Main Kitchen	Co2	1	✓			
71	Main Kitchen	Foam	1	✓			
72	Main Kitchen	Dry Chemical	1	✓			
73	Show Kitchen	Foam	1	✓			
74	Fitness	Dry Chemical	2	✓			
75	Kidsclub	Dry Chemical	1	✓			
76	Spa	Dry Chemical	2	✓			
77	PA store	Dry Chemical	1	✓			
78	MATV Room	Co2	1	✓			
79	Pantry H/K Building A Floor 1	Dry Chemical	1	✓			
80	Front of Room 107	Dry Chemical	1	✓			
81	Pantry H/K Building A Floor 2	Dry Chemical	1	✓			
82	Front of Room 114	Dry Chemical	1	✓			
83	Pantry H/K Building A Floor 3	Dry Chemical	1	✓			
84	Front of Room 121	Dry Chemical	1	✓			
85	Front of Room 128	Dry Chemical	1	✓			
86	Pantry H/K Villa 607	Dry Chemical	1	✓			
87	Pantry H/K Villa 610	Dry Chemical	1	✓			
88	Pantry H/K Villa 614	Dry Chemical	1	✓			
89	Toilet On the Roof	Dry Chemical	1	✓			
90	Store On the Roof	Dry Chemical	1	✓			
91	Reservation Office	Dry Chemical	1	✓			
92	IT Office	Co2	1	✓			
93	Store Bell	Dry Chemical	1	✓			
94	Store Bang quest	Dry Chemical	1	✓			
95	Toilet Meeting Room	Dry Chemical	1	✓			
96	Control Meeting Room	Co2	1	✓			
97	Pantry H/K Building C Floor 1	Dry Chemical	1	✓			
98	Front of Room 306	Dry Chemical	1	✓			
99	Pantry H/K Building C Floor 2	Dry Chemical	1	✓			

100	Front of Room 313	Dry Chemical	1	✓		
101	Pantry H/K Building C Floor 3	Dry Chemical	1	✓		
102	Front of Room 320	Dry Chemical	1	✓		
103	Pantry H/K Building C Floor 4	Dry Chemical	1	✓		
104	Front of Room 328	Dry Chemical	1	✓		
105	Front of Room 407	Dry Chemical	1	✓		
106	Front of Room 414	Dry Chemical	1	✓		
107	Front of Room 421	Dry Chemical	1	✓		
108	Front of Room 428	Dry Chemical	1	✓		
109	Front of Room 508	Dry Chemical	1	✓		
110	Front of Room 512	Dry Chemical	1	✓		
111	Front of Room 520	Dry Chemical	1	✓		
112	Front of Room 532	Dry Chemical	1	✓		

Fire Equipment			
Wheelchair		2	
Stick		1	
Boots		1	

Checked Date: 29/09/2025 Time: 12.00 hrs.

Checked by: Mr. Suksan T. Position: LPS.

Fire alarm Testing Report on Week 1, October 2025

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	Corridor	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	Corridor	Front of staff's elevator	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Reservation Office/ IT Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	-	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	in front of toilet	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	In training room	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	front of accounting office	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Check by : Mr.Wasana L. LPM.
Mr. Natthachai.

Date: 07 October 2025

Fire alarm Testing Report on Week 2, October 2025

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	Fitness and Spa	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Office	in the carpark	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	in the female toilet	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	In front of reservation Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	-	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	Front of elevator	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	In front of ENG Stored	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Check by : Mr. Wasana L. LPM.
Mr. Thawatchai L. LPO.

Date: 15 October 2025.

Fire alarm Testing Report on Week 3, October 2025 (Monthly testing)

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	GYM	Front of Fitness room	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Office	Front of staff's elevator	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Reservation Office/ IT Office	n/a	Yes		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	Yes						
Restaurant									
Soul restaurant	in the male toilet	Front of elevator	Yes		Yes		Yes		
Roof area	-	n/a	Yes		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	in the training room.	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	front of A/C office	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	Yes		Yes		Yes		
		Front of room 614	Yes		Yes		Yes		

Note :

Check by : Mr.Wasana L. LPM.
Mr. Suksan . LPO.

Date: 24 October 2025

Fire alarm Testing Report on Week 4, October 2025

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	Corridor	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Store	in the carpark	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	In front of reservation Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	in soul kitchen	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	Front of elevator	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	in the training room.	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	In front of A/C office	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Check by : Mr. Thawatchai . LPO.
Mr. Suksan . LPS.

Date: 30 October 2025.

**FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME
FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET**

Fire Light Exit

Month: October YEAR: 2025

Tick items as checked

Location	List All FIRE Light Exit		CODE	POSITION & CLEANLINES CHECKED		Remark
BOH						
1st FL	HR Office	1	FLX-02-01	☒ Yes	☐ No	
2nd FL	F/B Office	1	FLX-02-02	☒ Yes	☐ No	
Building E						
	Floor 1/1	1	FLX-02-03	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-04	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-05	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-06	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-07	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-08	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-09	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-10	☒ Yes	☐ No	
Building D						
	Car park	1	FLX-02-11	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/1	1	FLX-02-12	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-13	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-14	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-15	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-16	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/3	1	FLX-02-17	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-18	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-19	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-20	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-21	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-22	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-23	☒ Yes	☐ No	
Building C						
	Floor 1/1	1	FLX-02-24	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-25	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-26	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-27	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-28	☒ Yes	☐ No	

Fire Light Exit

	Floor 2/3	1	FLX-02-29	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/4	1	FLX-02-30	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/5	1	FLX-02-31	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/6	1	FLX-02-32	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-33	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-34	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-35	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/4	1	FLX-02-36	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/5	1	FLX-02-37	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-38	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-39	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-40	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/4	1	FLX-02-41	☒ Yes	☐ No	
Building B						
	Floor 1/1	1	FLX-02-42	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-43	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-44	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/4	1	FLX-02-45	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/5	1	FLX-02-46	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/6	1	FLX-02-47	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/7	1	FLX-02-48	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/8	1	FLX-02-49	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-50	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-51	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/3	1	FLX-02-52	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/4	1	FLX-02-53	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/5	1	FLX-02-54	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/6	1	FLX-02-55	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/7	1	FLX-02-56	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/8	1	FLX-02-57	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-58	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-59	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-60	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/4	1	FLX-02-61	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/5	1	FLX-02-62	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/6	1	FLX-02-63	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/7	1	FLX-02-64	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/8	1	FLX-02-65	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-66	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-67	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-68	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/4	1	FLX-02-69	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/5	1	FLX-02-70	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/6	1	FLX-02-71	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/7	1	FLX-02-72	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/8	1	FLX-02-73	☒ Yes	☐ No	

Fire Light Exit

Building A						
	Floor 1/1	1	FLX-02-74	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-75	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-76	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/4	1	FLX-02-77	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-78	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-79	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/3	1	FLX-02-80	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/4	1	FLX-02-81	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-82	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-83	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-84	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/4	1	FLX-02-85	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-86	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-87	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-88	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/4	1	FLX-02-89	☒ Yes	☐ No	
	GYM	1	FLX-02-90	☒ Yes	☐ No	
	Spa pantry 1/1	1	FLX-02-91	☒ Yes	☐ No	
	Spa pantry 1/2	1	FLX-02-92	☒ Yes	☐ No	
	Spa 1/1	1	FLX-02-93	☒ Yes	☐ No	
	Spa 1/2	1	FLX-02-94	☒ Yes	☐ No	
	Staff Lift	1	FLX-02-95	☒ Yes	☐ No	
	Total	95		95 Yes	0 No	

Comments

Checked by: Mr. Natthachai . (report all deficiencies)

Signature : _____ K.Oat _____ Date: 31/10/2025

FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME**FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET**

Emergency Light

Month: November YEAR: 2025

Tick items as checked

Location	List All Emergency Light		CODE	POSITION & CLEANLINESS		Remark.
BOH						
1st FL	HR office	1	FL-01-01	☒ Yes	☐ No	
	Eng Office	1	FL-01-02	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room1 1/1	1	FL-01-03	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room1 1/2	1	FL-01-04	☒ Yes	☐ No	
	Pump room	1	FL-01-05	☒ Yes	☐ No	
	Generator room	1	FL-01-06	☒ Yes	☐ No	
2nd FL	F/C Office	1	FL-01-07	☒ Yes	☐ No	
	GM Office	1	FL-01-08	☒ Yes	☐ No	
Building E	Pantry H/K Floor 1	1	FL-01-09	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2	1	FL-01-10	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3	1	FL-01-11	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4	1	FL-01-12	☒ Yes	☐ No	
	H/K office 1/1	1	FL-01-13	☒ Yes	☐ No	
Building D	Car park 1/1	1	FL-01-14	☒ Yes	☐ No	
	Car park 1/2	1	FL-01-15	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1	1	FL-01-16	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2	1	FL-01-17	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3	1	FL-01-18	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4	1	FL-01-19	☒ Yes	☐ No	
Building C	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-20	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-21	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-22	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-23	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-24	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-25	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-26	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-27	☒ Yes	☐ No	
	Beverage store	1	FL-01-28	☒ Yes	☐ No	
	Glassware store (inside)	1	FL-01-29	☒ Yes	☐ No	
	Glassware store (outside)	1	FL-01-30	☒ Yes	☐ No	
	LP Office	1	FL-01-31	☒ Yes	☐ No	
	Canteen	1	FL-01-32	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room#2	1	FL-01-33	☒ Yes	☐ No	
Building B	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-34	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-35	☒ Yes	☐ No	

Emergency Light

	Pantry H/K Floor 1/3	1	FL-01-36	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-37	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-38	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/3	1	FL-01-39	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-40	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-41	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/3	1	FL-01-42	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-43	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-44	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/3	1	FL-01-45	☒ Yes	☐ No	
Lobby	Reservation Office	1	FL-01-46	☒ Yes	☐ No	
	F/O Office	1	FL-01-47	☒ Yes	☐ No	
	CCTV Server Room	1	FL-01-48	☒ Yes	☐ No	
	Server Room	1	FL-01-49	☒ Yes	☐ No	
	Lobby Toilet room(Femal)	1	FL-01-50	☒ Yes	☐ No	
	Lobby Toilet room (Mal)	1	FL-01-51	☒ Yes	☐ No	
Restaurent	Main Kitchen 1/1	1	FL-01-52	☒ Yes	☐ No	
	Main Kitchen 1/2	1	FL-01-53	☒ Yes	☐ No	
	Main Kitchen 1/3	1	FL-01-54	☒ Yes	☐ No	
	Soul kitchen's entranc	1	FL-01-55	☒ Yes	☐ No	
Building A	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-56	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-57	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-58	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-59	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-60	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-61	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-62	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-63	☒ Yes	☐ No	
	Spa Pantry	1	FL-01-64	☒ Yes	☐ No	
	Total	64		__64__ Yes	__0__ No	

Comments

Checked by : Mr.Suksan T.. LPS. (report all deficiencies)

Signature : _____ K.San _____

Date: __28/11/2025

Fire Blanket

Tick items as checked

Location	FIRE EQUIPMENT		CODE	POSITION & CLEANLINESS CHECKED		Remark
Main Kitchen	Fire Blanket	1	FB-01-01	☒ Yes	☐ No	
	Fire Blanket	1	FB-01-02	☒ Yes	☐ No	
	Fire Blanket	1	FB-01-03	☒ Yes	☐ No	
Show Kitcher	Fire Blanket	1	FB-01-04	☒ Yes	☐ No	
Staff Kitchen	Fire Blanket	1	FB-01-05	☒ Yes	☐ No	
	Total	5		5 Yes	0 No	

Checked by: Mr. Suksan T. LPS. (report all deficiencies)

Signature : _____ **Date:** 29/11/2025



Fire protection Preventative Maintenance Program

Fire Equipment Check List Sheet

Gas Detection System

Month: November YEAR: 2025

Location	Fire Equipment	Position & Cleanliness Checked		Remark
Zone 1				
Main Kitchen gas store	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 2				
Restaurant Kitchen	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 3				
Staff/Canteen	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 4				
Gas Station	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
	Total	8 Yes	No	

Remark:

Checked by: Mr. Thawatchai. (report all deficiencies)

Signature : _____ Date: 30/11/25

NO VO TEL

PHUKET
KAMALA
BEACH

FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET

FM 200

Month: November YEAR: 2025

Tick items as checked

NO.	FIRE EQUIPMENT	CODE	POSITION & CLEANLINESS CHECKED		Remark
1	AC Power Led สถานะไฟจ่ายเข้าตู้		☒ Yes	☐ No	
2	Put Bottom Switch สภาวะสวิตช์กดในตู้		☒ Yes	☐ No	
3	Out Put Led สัญญาณเอาต์พุต		☒ Yes	☐ No	
4	Signal Zone Led สัญญาณโซน		☒ Yes	☐ No	
5	Key Switch Box เช็คตำแหน่งกุญแจ		☒ Yes	☐ No	
6	Battery แบตเตอรี่		☒ Yes	☐ No	
7	General เช็คสภาพทั่วไป		☒ Yes	☐ No	
8	Manual Switch เช็คสวิตช์มือ		☒ Yes	☐ No	
9	Pressure gauge เช็คอุปกรณ์วัดค่า		☒ Yes	☐ No	
10	Head Pressure, Tank เช็คหัวฉีด, ถัง		☒ Yes	☐ No	
11	Put Bottom Switch in Server room เช็คสวิตช์ปุ่มกดในห้องเซิร์ฟเวอร์		☒ Yes	☐ No	

Comments

Checked by: Mr. Natthachai . (report all deficiencies)

Signature : _____ K.Oat _____ Date: 29/11/2025

Fire Cabinet & Fire Protection Equipment Check List

Month: November YEAR: 2025

No.	Location	Fire Hose					Valve 2 1/2"		Extinguisher		Axe		Instruction		Action Taken	Remarks
		Cabinet	Fire Hose	Valve 2 1/2"	Extinguisher	Axe	Instruction									
1	BOH Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
2	BOH Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
3	H/K Office	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
4	Building E Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
5	Building E Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
6	Building E Floor 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
7	Building E Floor 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
8	Building D Carpark	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
9	Building D Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
10	Building D Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
11	Building D Floor 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
12	Building D Floor 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
13	Building C Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
14	Building C Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
15	Building C Floor 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
16	Building C Floor 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
17	Building B Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
18	Building B Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
19	Building B Floor 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
20	Building B Floor 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
21	Building A Floor B	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
22	Building A Floor 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
23	Building A Floor 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
24	Building A Floor 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
25	Building A Floor 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
26	Villa Zone 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
27	Villa Zone 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
28	Front Office	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
29	Store F/B	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

Fire Extinguisher

No	Location	Type	Status	Detail	Action Taken	Remarks
30	Accounting Office	Dry Chemical	2	✓		
31	Main Entrance	Dry Chemical	1	✓		
32	Training Room BOH Floor 2	Dry Chemical	1	✓		
33	Engineering Office	Dry Chemical	1	✓		
34	Human Resources Office	Dry Chemical	1	✓		
35	Engineering Workshop	Dry Chemical	1	✓		
36	Pump Room 1	Co2	1	✓		
37	MDB Room 1	Co2	1	✓		
38	H/K Office	Dry Chemical	1	✓		
39	Garbage Room	Dry Chemical	1	✓		
40	Carpark Building E	Dry Chemical	2	✓		
41	Carpark Building D	Dry Chemical	2	✓		
42	Fire Pump Room	Co2	1	✓		
43	Store chemical	Dry Chemical	1	✓		
44	MDB Room 2	Co2	1	✓		
45	Store Engineering	Dry Chemical	1	✓		
46	Store Stewart	Dry Chemical	1	✓		
47	LP Office	Dry Chemical	1	✓		
48	Locker Room	Dry Chemical	1	✓		
49	Beverages Store	Dry Chemical	1	✓		
50	Canteen	Dry Chemical	1	✓		
51	Canteen	Foam	1	✓		
52	Canteen	Co2	1	✓		
53	Station GAS	Dry Chemical	2	✓		
54	Old oil station	Dry Chemical	1	✓		
55	Stair way to Meeting Room	Dry Chemical	1	✓		
56	Walkway Building B	Dry Chemical	1	✓		
57	Front Of Room 201	Dry Chemical	1	✓		
58	Front Of Room 204	Dry Chemical	1	✓		
59	Pantry H/K Building B Floor 1	Dry Chemical	1	✓		
60	Front Of Room 210	Dry Chemical	1	✓		
61	Front Of Room 213	Dry Chemical	1	✓		
62	Pantry H/K Building B Floor 2	Dry Chemical	1	✓		
63	Front Of Room 219	Dry Chemical	1	✓		

64	Front Of Room 222	Dry Chemical	1	✓		
65	Pantry H/K Building B Floor 3	Dry Chemical	1	✓		
66	Front Of Room 228	Dry Chemical	1	✓		
67	Front Of Room 231	Dry Chemical	1	✓		
68	Pantry H/K Building B Floor 4	Dry Chemical	1	✓		
69	Toilet Soul Restaurant	Dry Chemical	1	✓		
70	Main Kitchen	Co2	1	✓		
71	Main Kitchen	Foam	1	✓		
72	Main Kitchen	Dry Chemical	1	✓		
73	Show Kitchen	Foam	1	✓		
74	Fitness	Dry Chemical	2	✓		
75	Kidsclub	Dry Chemical	1	✓		
76	Spa	Dry Chemical	2	✓		
77	PA store	Dry Chemical	1	✓		
78	MATV Room	Co2	1	✓		
79	Pantry H/K Building A Floor 1	Dry Chemical	1	✓		
80	Front of Room 107	Dry Chemical	1	✓		
81	Pantry H/K Building A Floor 2	Dry Chemical	1	✓		
82	Front of Room 114	Dry Chemical	1	✓		
83	Pantry H/K Building A Floor 3	Dry Chemical	1	✓		
84	Front of Room 121	Dry Chemical	1	✓		
85	Front of Room 128	Dry Chemical	1	✓		
86	Pantry H/K Villa 607	Dry Chemical	1	✓		
87	Pantry H/K Villa 610	Dry Chemical	1	✓		
88	Pantry H/K Villa 614	Dry Chemical	1	✓		
89	Toilet On the Roof	Dry Chemical	1	✓		
90	Store On the Roof	Dry Chemical	1	✓		
91	Reservation Office	Dry Chemical	1	✓		
92	IT Office	Co2	1	✓		
93	Store Bell	Dry Chemical	1	✓		
94	Store Bang quest	Dry Chemical	1	✓		
95	Toilet Meeting Room	Dry Chemical	1	✓		
96	Control Meeting Room	Co2	1	✓		
97	Pantry H/K Building C Floor 1	Dry Chemical	1	✓		
98	Front of Room 306	Dry Chemical	1	✓		
99	Pantry H/K Building C Floor 2	Dry Chemical	1	✓		

100	Front of Room 313	Dry Chemical	1	✓		
101	Pantry H/K Building C Floor 3	Dry Chemical	1	✓		
102	Front of Room 320	Dry Chemical	1	✓		
103	Pantry H/K Building C Floor 4	Dry Chemical	1	✓		
104	Front of Room 328	Dry Chemical	1	✓		
105	Front of Room 407	Dry Chemical	1	✓		
106	Front of Room 414	Dry Chemical	1	✓		
107	Front of Room 421	Dry Chemical	1	✓		
108	Front of Room 428	Dry Chemical	1	✓		
109	Front of Room 508	Dry Chemical	1	✓		
110	Front of Room 512	Dry Chemical	1	✓		
111	Front of Room 520	Dry Chemical	1	✓		
112	Front of Room 532	Dry Chemical	1	✓		

Fire Equipment			
Wheelchair		2	
Stick		1	
Boots		1	

Checked Date: 29/11/2025 Time: 22.00 hrs.

Checked by: Mr. Natthachai , Position: LPO.

Fire alarm Testing Report on Week 1, November 2025

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	Corridor	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	Corridor	Front of staff's elevator	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Reservation Office/ IT Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	-	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	in front of toilet	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	In training room	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	front of accounting office	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Check by : Mr.Wasana L. LPM.
Mr. Natthachai .

Date: 07 November 2025

Fire alarm Testing Report on Week 2, November 2025

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
	Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	
Floor B	Fitness and Spa	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Office	in the carpark	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	in the female toilet	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	In front of reservation Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	-	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	Front of elevator	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	In front of ENG Stored	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Check by : Mr.Wasana L. LPM.
Mr. Suksan . LPS.

Date: 14 November 2025.

Fire alarm Testing Report on Week 3, November 2025

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	GYM	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Office	Front of staff's elevator	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Reservation Office/ IT Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	in the male toilet	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	-	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	in the training room.	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	front of A/C office	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Note :

Check by : Mr.Wasana L. LPM.
Mr. Natthachai. LPO.

Date: 21 November 2025

Fire alarm Testing Report on Week 4, November 2025 (Monthly testing)

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	Corridor	Front of Fitness room	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Store	in the carpark	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	In front of reservation Office	n/a	Yes		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	Yes						
Restaurant									
Soul restaurant	in soul kitchen	Front of elevator	Yes		Yes		Yes		
Roof area	Front of elevator	n/a	Yes		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	in the training room.	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	In front of A/C office	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	Yes		Yes		Yes		
		Front of room 614	Yes		Yes		Yes		

Note : The module control bell detector at Building E'4 broken

Check by : Mr.Wasana L. LPM.
Mr. Suksan . LPS.

Date: 27 November 2025.

**FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME
FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET**

Fire Light Exit

Month: November YEAR: 2025

Tick items as checked

Location	List All FIRE Light Exit		CODE	POSITION & CLEANLINES CHECKED		Remark
BOH						
1st FL	HR Office	1	FLX-02-01	☒ Yes	☐ No	
2nd FL	F/B Office	1	FLX-02-02	☒ Yes	☐ No	
Building E						
	Floor 1/1	1	FLX-02-03	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-04	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-05	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-06	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-07	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-08	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-09	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-10	☒ Yes	☐ No	
Building D						
	Car park	1	FLX-02-11	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/1	1	FLX-02-12	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-13	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-14	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-15	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-16	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/3	1	FLX-02-17	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-18	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-19	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-20	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-21	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-22	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-23	☒ Yes	☐ No	
Building C						
	Floor 1/1	1	FLX-02-24	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-25	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-26	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-27	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-28	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/3	1	FLX-02-29	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/4	1	FLX-02-30	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/5	1	FLX-02-31	☒ Yes	☐ No	

Fire Light Exit

	Floor 2/6	1	FLX-02-32	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-33	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-34	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-35	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/4	1	FLX-02-36	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/5	1	FLX-02-37	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-38	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-39	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-40	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/4	1	FLX-02-41	☒ Yes	☐ No	
Building B						
	Floor 1/1	1	FLX-02-42	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-43	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-44	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/4	1	FLX-02-45	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/5	1	FLX-02-46	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/6	1	FLX-02-47	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/7	1	FLX-02-48	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/8	1	FLX-02-49	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/1	1	FLX-02-50	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-51	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/3	1	FLX-02-52	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/4	1	FLX-02-53	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/5	1	FLX-02-54	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/6	1	FLX-02-55	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/7	1	FLX-02-56	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/8	1	FLX-02-57	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-58	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-59	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-60	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/4	1	FLX-02-61	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/5	1	FLX-02-62	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/6	1	FLX-02-63	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/7	1	FLX-02-64	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/8	1	FLX-02-65	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-66	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-67	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-68	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/4	1	FLX-02-69	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/5	1	FLX-02-70	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/6	1	FLX-02-71	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/7	1	FLX-02-72	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/8	1	FLX-02-73	☒ Yes	☐ No	
Building A						
	Floor 1/1	1	FLX-02-74	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/2	1	FLX-02-75	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/3	1	FLX-02-76	☒ Yes	☐ No	
	Floor 1/4	1	FLX-02-77	☒ Yes	☐ No	

Fire Light Exit

	Floor 2/1	1	FLX-02-78	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/2	1	FLX-02-79	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/3	1	FLX-02-80	☒ Yes	☐ No	
	Floor 2/4	1	FLX-02-81	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/1	1	FLX-02-82	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/2	1	FLX-02-83	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/3	1	FLX-02-84	☒ Yes	☐ No	
	Floor 3/4	1	FLX-02-85	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/1	1	FLX-02-86	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/2	1	FLX-02-87	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/3	1	FLX-02-88	☒ Yes	☐ No	
	Floor 4/4	1	FLX-02-89	☒ Yes	☐ No	
	GYM	1	FLX-02-90	☒ Yes	☐ No	
	Spa pantry 1/1	1	FLX-02-91	☒ Yes	☐ No	
	Spa pantry 1/2	1	FLX-02-92	☒ Yes	☐ No	
	Spa 1/1	1	FLX-02-93	☒ Yes	☐ No	
	Spa 1/2	1	FLX-02-94	☒ Yes	☐ No	
	Staff Lift	1	FLX-02-95	☒ Yes	☐ No	
	Total	95		95 Yes	0 No	

Comments

Checked by: Mr. Thawatchai. (report all deficiencies)

Signature : _____ K.Aea _____ Date: 30/11/2025

FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME
FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET

Emergency Light

Month: December YEAR: 2025

Tick items as checked

Location	List All Emergency Light		CODE	POSITION & CLEANLINESS		Remark.
BOH						
1st FL	HR office	1	FL-01-01	☒ Yes	☐ No	
	Eng Office	1	FL-01-02	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room1 1/1	1	FL-01-03	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room1 1/2	1	FL-01-04	☒ Yes	☐ No	
	Pump room	1	FL-01-05	☒ Yes	☐ No	
	Generator room	1	FL-01-06	☒ Yes	☐ No	
2nd FL	F/C Office	1	FL-01-07	☒ Yes	☐ No	
	GM Office	1	FL-01-08	☒ Yes	☐ No	
Building E	Pantry H/K Floor 1	1	FL-01-09	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2	1	FL-01-10	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3	1	FL-01-11	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4	1	FL-01-12	☒ Yes	☐ No	
	H/K office 1/1	1	FL-01-13	☒ Yes	☐ No	
Building D	Car park 1/1	1	FL-01-14	☒ Yes	☐ No	
	Car park 1/2	1	FL-01-15	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1	1	FL-01-16	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2	1	FL-01-17	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3	1	FL-01-18	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4	1	FL-01-19	☒ Yes	☐ No	
Building C	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-20	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-21	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-22	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-23	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-24	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-25	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-26	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-27	☒ Yes	☐ No	
	Beverage store	1	FL-01-28	☒ Yes	☐ No	
	Glassware store (inside)	1	FL-01-29	☒ Yes	☐ No	
	Glassware store (outside)	1	FL-01-30	☒ Yes	☐ No	
	LP Office	1	FL-01-31	☒ Yes	☐ No	
	Canteen	1	FL-01-32	☒ Yes	☐ No	
	MDB Room#2	1	FL-01-33	☒ Yes	☐ No	
Building B	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-34	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-35	☒ Yes	☐ No	

Emergency Light

	Pantry H/K Floor 1/3	1	FL-01-36	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-37	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-38	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/3	1	FL-01-39	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-40	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-41	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/3	1	FL-01-42	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-43	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-44	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/3	1	FL-01-45	☒ Yes	☐ No	
Lobby	Reservation Office	1	FL-01-46	☒ Yes	☐ No	
	F/O Office	1	FL-01-47	☒ Yes	☐ No	
	CCTV Server Room	1	FL-01-48	☒ Yes	☐ No	
	Server Room	1	FL-01-49	☒ Yes	☐ No	
	Lobby Toilet room(Femal)	1	FL-01-50	☒ Yes	☐ No	
	Lobby Toilet room (Mal)	1	FL-01-51	☒ Yes	☐ No	
Restaureant	Main Kitchen 1/1	1	FL-01-52	☒ Yes	☐ No	
	Main Kitchen 1/2	1	FL-01-53	☒ Yes	☐ No	
	Main Kitchen 1/3	1	FL-01-54	☒ Yes	☐ No	
	Soul kitchen's entranc	1	FL-01-55	☒ Yes	☐ No	
Building A	Pantry H/K Floor 1/1	1	FL-01-56	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 1/2	1	FL-01-57	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/1	1	FL-01-58	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 2/2	1	FL-01-59	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/1	1	FL-01-60	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 3/2	1	FL-01-61	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/1	1	FL-01-62	☒ Yes	☐ No	
	Pantry H/K Floor 4/2	1	FL-01-63	☒ Yes	☐ No	
	Spa Pantry	1	FL-01-64	☒ Yes	☐ No	
	Total	64		64 Yes	0 No	

Comments

Checked by : Mr. Natthachai . (report all deficiencies)

Signature : _____ K.Oat _____

Date: 27/12/2025

**NO
VO
TEL**
PHUKET
KAMALA
BEACH

Fire Blanket

Tick items as checked

Location	FIRE EQUIPMENT		CODE	POSITION & CLEANLINESS CHECKED		Remark
Main Kitchen	Fire Blanket	1	FB-01-01	☒ Yes	☐ No	
	Fire Blanket	1	FB-01-02	☒ Yes	☐ No	
	Fire Blanket	1	FB-01-03	☒ Yes	☐ No	
Show Kitcher	Fire Blanket	1	FB-01-04	☒ Yes	☐ No	
Staff Kitchen	Fire Blanket	1	FB-01-05	☒ Yes	☐ No	
	Total	5		5 Yes	0 No	

Checked by: Mr. Suksan T. LPS. (report all deficiencies)

Signature : _____ Date: 31/12/2025



Fire protection Preventative Maintenance Program Fire Equipment Check List Sheet

Gas Detection System

Month: December YEAR: 2025

Location	Fire Equipment	Position & Cleanliness Checked		Remark
Zone 1				
Main Kitchen gas store	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 2				
Restaurant Kitchen	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 3				
Staff/Canteen	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
Zone 4				
Gas Station	Gas Controller	☒ Yes	☐ No	
	Gas Leak Alarm Shut off	☒ Yes	☐ No	
	Total	8 Yes	No	

Remark:

Checked by: Mr. Suksan T. (report all deficiencies)

Signature : _____ Date: 31/12/25

NOVO TEL

PHUKET
KAMALA
BEACH

FIRE PROTECTION PREVENTATIVE MAINTENANCE PROGRAMME FIRE EQUIPMENT CHECK SHEET

FM 200

Month: November YEAR: 2025

Tick items as checked

NO.	FIRE EQUIPMENT	CODE	POSITION & CLEANLINESS CHECKED		Remark
1	AC Power Led สถานะไฟจ่ายเข้าตู้		☒ Yes	☐ No	
2	Put Bottom Switch สภาพสวิตช์กดในตู้		☒ Yes	☐ No	
3	Out Put Led สัญญาณเอาต์พุต		☒ Yes	☐ No	
4	Signal Zone Led สัญญาณโซน		☒ Yes	☐ No	
5	Key Switch Box เช็คตำแหน่งกุญแจ		☒ Yes	☐ No	
6	Battery แบตเตอรี่		☒ Yes	☐ No	
7	General เช็คสภาพทั่วไป		☒ Yes	☐ No	
8	Manual Switch เช็คสภาพสวิตช์มือ		☒ Yes	☐ No	
9	Pressure gauge เช็คอุปกรณ์วัดค่า		☒ Yes	☐ No	
10	Head Pressure, Tank เช็คหัวฉีด, ถัง		☒ Yes	☐ No	
11	Put Bottom Switch in Server room เช็คสวิตช์ปุ่มกดในห้องเซิร์ฟเวอร์		☒ Yes	☐ No	

Comments

Checked by: Mr. Natthachai . (report all deficiencies)

Signature : _____ K.Oat _____ Date: 29/11/2025

Fire Extinguisher

No	Location	Type	Status	Detail	Action Taken	Remarks
30	Accounting Office	Dry Chemical	2	✓		
31	Main Entrance	Dry Chemical	1	✓		
32	Training Room BOH Floor 2	Dry Chemical	1	✓		
33	Engineering Office	Dry Chemical	1	✓		
34	Human Resources Office	Dry Chemical	1	✓		
35	Engineering Workshop	Dry Chemical	1	✓		
36	Pump Room 1	Co2	1	✓		
37	MDB Room 1	Co2	1	✓		
38	H/K Office	Dry Chemical	1	✓		
39	Garbage Room	Dry Chemical	1	✓		
40	Carpark Building E	Dry Chemical	2	✓		
41	Carpark Building D	Dry Chemical	2	✓		
42	Fire Pump Room	Co2	1	✓		
43	Store chemical	Dry Chemical	1	✓		
44	MDB Room 2	Co2	1	✓		
45	Store Engineering	Dry Chemical	1	✓		
46	Store Stewart	Dry Chemical	1	✓		
47	LP Office	Dry Chemical	1	✓		
48	Locker Room	Dry Chemical	1	✓		
49	Beverages Store	Dry Chemical	1	✓		
50	Canteen	Dry Chemical	1	✓		
51	Canteen	Foam	1	✓		
52	Canteen	Co2	1	✓		
53	Station GAS	Dry Chemical	2	✓		
54	Old oil station	Dry Chemical	1	✓		
55	Stair way to Meeting Room	Dry Chemical	1	✓		
56	Walkway Building B	Dry Chemical	1	✓		
57	Front Of Room 201	Dry Chemical	1	✓		
58	Front Of Room 204	Dry Chemical	1	✓		
59	Pantry H/K Building B Floor 1	Dry Chemical	1	✓		
60	Front Of Room 210	Dry Chemical	1	✓		
61	Front Of Room 213	Dry Chemical	1	✓		
62	Pantry H/K Building B Floor 2	Dry Chemical	1	✓		
63	Front Of Room 219	Dry Chemical	1	✓		

64	Front Of Room 222	Dry Chemical	1	✓			
65	Pantry H/K Building B Floor 3	Dry Chemical	1	✓			
66	Front Of Room 228	Dry Chemical	1	✓			
67	Front Of Room 231	Dry Chemical	1	✓			
68	Pantry H/K Building B Floor 4	Dry Chemical	1	✓			
69	Toilet Soul Restaurant	Dry Chemical	1	✓			
70	Main Kitchen	Co2	1	✓			
71	Main Kitchen	Foam	1	✓			
72	Main Kitchen	Dry Chemical	1	✓			
73	Show Kitchen	Foam	1	✓			
74	Fitness	Dry Chemical	2	✓			
75	Kidsclub	Dry Chemical	1	✓			
76	Spa	Dry Chemical	2	✓			
77	PA store	Dry Chemical	1	✓			
78	MATV Room	Co2	1	✓			
79	Pantry H/K Building A Floor 1	Dry Chemical	1	✓			
80	Front of Room 107	Dry Chemical	1	✓			
81	Pantry H/K Building A Floor 2	Dry Chemical	1	✓			
82	Front of Room 114	Dry Chemical	1	✓			
83	Pantry H/K Building A Floor 3	Dry Chemical	1	✓			
84	Front of Room 121	Dry Chemical	1	✓			
85	Front of Room 128	Dry Chemical	1	✓			
86	Pantry H/K Villa 607	Dry Chemical	1	✓			
87	Pantry H/K Villa 610	Dry Chemical	1	✓			
88	Pantry H/K Villa 614	Dry Chemical	1	✓			
89	Toilet On the Roof	Dry Chemical	1	✓			
90	Store On the Roof	Dry Chemical	1	✓			
91	Reservation Office	Dry Chemical	1	✓			
92	IT Office	Co2	1	✓			
93	Store Bell	Dry Chemical	1	✓			
94	Store Bang quest	Dry Chemical	1	✓			
95	Toilet Meeting Room	Dry Chemical	1	✓			
96	Control Meeting Room	Co2	1	✓			
97	Pantry H/K Building C Floor 1	Dry Chemical	1	✓			
98	Front of Room 306	Dry Chemical	1	✓			
99	Pantry H/K Building C Floor 2	Dry Chemical	1	✓			

100	Front of Room 313	Dry Chemical	1	✓		
101	Pantry H/K Building C Floor 3	Dry Chemical	1	✓		
102	Front of Room 320	Dry Chemical	1	✓		
103	Pantry H/K Building C Floor 4	Dry Chemical	1	✓		
104	Front of Room 328	Dry Chemical	1	✓		
105	Front of Room 407	Dry Chemical	1	✓		
106	Front of Room 414	Dry Chemical	1	✓		
107	Front of Room 421	Dry Chemical	1	✓		
108	Front of Room 428	Dry Chemical	1	✓		
109	Front of Room 508	Dry Chemical	1	✓		
110	Front of Room 512	Dry Chemical	1	✓		
111	Front of Room 520	Dry Chemical	1	✓		
112	Front of Room 532	Dry Chemical	1	✓		

Fire Equipment			
Wheelchair		2	
Stick		1	
Boots		1	

Checked Date: 28/12/2025 Time: 22.00 hrs.

Checked by: Mr. Thawatchai. Position: LPO.

Fire alarm Testing Report on Week 1, December 2025

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	Corridor	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	Corridor	Front of staff's elevator	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Reservation Office/ IT Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	-	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	in front of toilet	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	In training room	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	front of accounting office	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Check by : Mr.Wasana L. LPM.
 Mr. Natthachai .

Date: 08 December 2025

Fire alarm Testing Report on Week 2, December 2025

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	Fitness and Spa	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Office	in the carpark	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	in the female toilet	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	In front of reservation Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	-	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	Front of elevator	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	In front of ENG Stored	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Check by : Mr.Wasana L. LPM.
Mr. Thawatchai . LPO.

Date: 15 December 2025.

Fire alarm Testing Report on Week 3, December 2025

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	GYM	Front of Fitness room	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Office	Front of staff's elevator	n/a		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	Reservation Office/ IT Office	n/a	n/a		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	n/a						
Restaurant									
Soul restaurant	in the male toilet	Front of elevator	n/a		Yes		Yes		
Roof area	-	n/a	n/a		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	in the training room.	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Floor 2	front of A/C office	Corridor	n/a		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	n/a		Yes		Yes		
		Front of room 614	n/a		Yes		Yes		

Note :

Check by : Mr.Wasana L. LPM.
Mr. Natthachai L. LPO.

Date: 21 December 2025

Fire alarm Testing Report on Week 4, December 2025 (Monthly testing)

Location No.	Module type		Test Alarm		Test		Test		Remark
			Bell		Function FCP		Graphic Ann		
Building A	Smoke detector	Pull Manual	Yes	No	Yes	No	Yes	No	
Floor B	Corridor	Front of Fitness room	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building B									
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building C									
Floor B	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building D									
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Building E									
Floor B	HK Store	in the carpark	Yes		Yes		Yes		
Floor 1	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 3	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 4	Corridor	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Lobby									
Floor 1	Corridor	Front of FO office	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	In front of reservation Office	n/a	Yes		Yes		Yes		
Kitchen									
Main Kitchen	-	n/a	Yes						
Restaurant									
Soul restaurant	in soul kitchen	Front of elevator	Yes		Yes		Yes		
Roof area	Front of elevator	n/a	Yes		Yes		Yes		
Back of house									
Floor 1	in the training room.	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Floor 2	In front of A/C office	Corridor	Yes		Yes		Yes		
Pool Villa									
	-	Front of room 603	Yes		Yes		Yes		
		Front of room 614	Yes		Yes		Yes		

Note : The module control bell detector at Building E'4 broken

Check by : Mr.Wasana L. LPM,
Mr. Suksan . LPS.

Date: 28 December 2025.

No. of Session				1	2	
Code (For SOP)						
Process name/ Topic				Room Inspection	Crisis Management Plan	
Trainer				Cherbee	Wasana	
Date				02-Sep-25	23-Sep-25	
Time (hr.)				16.30-17.00	11.00-11.30	
No.	ID	Name	Position	hours	hours	Total
1	130006	MissPongpun Tubtieng	Reservation Manager		0.5	0.5
2	130009	MissBongkot Pradit	Reservation Agent			0
3	130010	MissSinsupha Plod-in	Reservation Agent	0.5		0.5
Total				0.5	0.5	1

ภาคผนวกที่ 8

ใบเสร็จค่าไฟ

ประจำเดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2568



การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค
PROVINCIAL ELECTRICITY AUTHORITY

ใบแจ้งค่าไฟฟ้า

Smart Invoice (ไม่ใช้ใบเสร็จรับเงิน/ใบกำกับภาษี)

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาคปทุมธานี โทร. 0-7634-6227

ชื่อผู้ใช้ไฟฟ้า ท่านผู้ใช้ไฟฟ้า บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด

Name

สถานที่ใช้ไฟฟ้า 118/16 Novotel Kamala ม.3 ต.กมลลา อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต 83150

Address

หมายเลขผู้ใช้ไฟฟ้า 020016938737

CA/Ref.No.1

เลขที่ใบแจ้งค่าไฟฟ้า 855010328272

Invoice no.

จำนวนเงิน (บาท) 1,019,913.61

Total (Baht)

เลขที่บัญชีธนาคาร/บัตรเครดิต 025-457108XXXX

Bank Account / Credit Card No.

โปรดชำระเงินเข้าบัญชีก่อนวันที่ 19 สิงหาคม 2568

Please Provide Sufficient Amount Before That Day

รหัสการไฟฟ้า	สายจดหน่วย	รหัสเครื่องวัด	ประเภท	วันที่อ่านหน่วย	ประจำเดือน	แรงดัน	ตัวคูณ
PEA Code	MRU	PEA No.	Type	Meter Reading Date	Bill Period	Voltage Level	Multi
K13101	KBTA9861	5701540374	5124	31/07/2568	07/2568	22-33 KV	3000

รายละเอียดการใช้ไฟฟ้า (Usage)

	เลขอ่านครั้งหลัง	เลขอ่านครั้งก่อน	จำนวนที่ใช้
	Recent Reading	Previous Reading	Consumption Unit
ไฟฟ้าสูงสุด P	16.616	16.444	516.00
(มิเตอร์) OP	14.552	14.408	432.00
H	16.116	15.952	492.00
พลังงานไฟฟ้า P	3412.410	3379.090	99960.00
(หน่วย) OP	2361.830	2339.710	66360.00
H	2696.420	2665.420	93000.00
รวม			259320.00
มิเตอร์	4.100	4.060	120.00

รายละเอียดค่าไฟฟ้าฐาน	ราคา/หน่วย	จำนวนเงิน
Tariff	Baht/Unit	Amount (Baht)
Peak 516.00 กว.	132.9300	68,591.88
Off Peak 492.00 กว.	0.0000	0.00
Peak 99960.00 หน่วย	4.1839	418,222.64
Off Peak 159360.00 หน่วย	2.6037	414,925.63
ค่าบริการรายเดือน (Service Charge)		312.24
รวมเงินค่าไฟฟ้าฐาน (Total Based Amount)		902,052.39

ประวัติการใช้ไฟฟ้า	
Usage History	
วันที่อ่านหน่วย	จำนวนหน่วยที่ใช้
Meter Reading Date	Consumption Unit
30/06/68	240630.00
31/05/68	242550.00
30/04/68	248160.00
31/03/68	264750.00
28/02/68	230940.00
31/01/68	251820.00

	จำนวนเงิน (บาท)
	Amount (Baht)
เงินค่าไฟฟ้าฐาน (Based Amount)	902,052.39
ค่า Ft พ.ศ.68-ส.ศ.68=0.1972 บาท/หน่วย	51,137.90
*ส่วนลด (Discount)	
รวมเงินค่าไฟฟ้า (Sub Total)	953,190.29
ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7.00 % (VAT)	66,723.32
รวมเงินค่าไฟฟ้าเดือนปัจจุบัน (Total)	1,019,913.61
รวมเงินทั้งสิ้น (Grand Total)	1,019,913.61

*** กรณีมีค่าไฟฟ้าค้างชำระเดือนก่อน โปรดชำระหนี้ที่
เนื่องจากถึงกำหนดจ่ายไฟ ขอภัยหากชำระเงินแล้ว

ข้อความประชาสัมพันธ์

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค

"เอกสารนี้ออกโดยระบบอัตโนมัติ จึงไม่ต้องมีการลงนาม"

*** ท่านอยู่ในระบบหักบัญชีธนาคาร/บัญชีบัตรเครดิต ***

กฟภ. จะหักบัญชีฯ เฉพาะค่าไฟฟ้าเดือนปัจจุบันเท่านั้น

เรียน ท่านผู้ใช้ไฟฟ้า

หากมีการเปลี่ยนแปลง Email Address หรือหมายเลขโทรศัพท์ กรุณาแจ้งเปลี่ยนแปลงที่เว็บไซต์การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค <https://eservice.pea.co.th/ebill> ก่อนการจัดส่งใบแจ้งค่าไฟฟ้าในรอบถัดไป

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ 1129 PEA Contact Center หรือ สำนักงานการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคปทุมธานี โทร. 0-7634-6227



- นโยบายคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล
- สิทธิและหน้าที่เกี่ยวกับการใช้ไฟฟ้า



ดาวน์โหลด PEA Smart Plus
ตรวจสอบค่าไฟฟ้า/ชำระค่าไฟฟ้าและค่าธรรมเนียมอื่น
ค่าธรรมเนียมต่อไฟ/ชำระค่าบริการอื่นๆ/แจ้งเหตุไฟฟ้าขัดข้อง

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค
PROVINCIAL ELECTRICITY AUTHORITY

ใบแจ้งค่าไฟฟ้า

Smart Invoice (ไม่ใช่ใบเสร็จรับเงิน/ใบกำกับภาษี)

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาคปทุมธานี โทร. 0-7634-6227

ชื่อผู้ใช้ไฟฟ้า ท่านผู้ใช้ไฟฟ้า บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเซี่ยน จำกัด
Nameสถานที่ใช้ไฟฟ้า 118/16 Novotel Kamala ม.3 ต.กมลลา อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต 83150
Address

หมายเลขผู้ใช้ไฟฟ้า 020016938737

เลขที่ใบแจ้งค่าไฟฟ้า 856010379826
Invoice no.จำนวนเงิน (บาท) 973,760.25
Total (Baht)

เลขที่บัญชีธนาคาร/บัตรเครดิต 025-457108XXXX

Bank Account / Credit Card No.
โปรดชำระเงินเข้าบัญชีก่อนวันที่ 19 กันยายน 2568
Please Provide Sufficient Amount Before That Day

รหัสการไฟฟ้า	สายจดหน่วย	รหัสเครื่องวัด	ประเภท	วันที่อ่านหน่วย	ประจำเดือน	แรงดัน	ตัวคูณ
PEA Code	MRU	PEA No.	Type	Meter Reading Date	Bill Period	Voltage Level	Multi
K13101	KBTA9861	5701540374	5124	31/08/2568	08/2568	22-33 KV	3000

รายละเอียดการใช้ไฟฟ้า (Usage)

	เลขอ่านครั้งหลัง	เลขอ่านครั้งก่อน	จำนวนที่ใช้
	Recent Reading	Previous Reading	Consumption Unit
พลังงานไฟฟ้า	16.792	16.616	528.00
(กิโลวัตต์) OP	14.684	14.552	396.00
H	16.284	16.116	504.00
พลังงานไฟฟ้า	3444.200	3412.410	95370.00
(หน่วย) OP	2382.930	2361.830	63300.00
H	2725.510	2696.420	87270.00
รวม			245940.00
กิโลวัตต์	4.140	4.100	120.00

รายละเอียดค่าไฟฟ้าฐาน	ราคา/หน่วย	จำนวนเงิน
Tariff	Baht/Unit	Amount (Baht)
Peak 528.00 กว.	132.9300	70,187.04
Off Peak 504.00 กว.	0.0000	0.00
Peak 95370.00 หน่วย	4.1839	399,018.55
Off Peak 150570.00 หน่วย	2.6037	392,039.11
ค่าบริการรายเดือน (Service Charge)		312.24
รวมเงินค่าไฟฟ้าฐาน (Total Based Amount)		861,556.94

ประวัติการใช้ไฟฟ้า	
Usage History	
วันที่อ่านหน่วย	จำนวนหน่วยที่ใช้
Meter Reading Date	Consumption Unit
31/07/68	259320.00
30/06/68	240630.00
31/05/68	242550.00
30/04/68	248160.00
31/03/68	264750.00
28/02/68	230940.00

	จำนวนเงิน (บาท)
	Amount (Baht)
เงินค่าไฟฟ้าฐาน (Based Amount)	861,556.94
ค่า Ft พ.ศ.68-ส.ค.68=0.1972 บาท/หน่วย	48,499.37
*ส่วนลด (Discount)	
รวมเงินค่าไฟฟ้า (Sub Total)	910,056.31
ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7.00 % (VAT)	63,703.94
รวมเงินค่าไฟฟ้าเดือนปัจจุบัน (Total)	973,760.25
รวมเงินทั้งสิ้น (Grand Total)	973,760.25

*** กรณีมีค่าไฟฟ้าค้างชำระเดือนก่อน โปรดชำระทันที
เนื่องจากถึงกำหนดงดจ่ายไฟ ขออภัยหากชำระเงินแล้ว

ข้อความประชาสัมพันธ์

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค

"เอกสารนี้ออกโดยระบบอัตโนมัติ จึงไม่ต้องการลงนาม"

*** ท่านอยู่ในระบบหักบัญชีธนาคาร/บัญชีบัตรเครดิต ***

กฟผ. จะหักบัญชีฯ เฉพาะค่าไฟฟ้าเดือนปัจจุบันเท่านั้น

เรียน ท่านผู้ใช้ไฟฟ้า

หากมีการเปลี่ยนแปลง Email Address หรือหมายเลขโทรศัพท์ กรุณาแจ้งเปลี่ยนแปลงที่เว็บไซต์การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค <https://eservice.pea.co.th/ebill>

ก่อนการจัดส่งใบแจ้งค่าไฟฟ้าในรอบถัดไป

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ 1129 PEA Contact Center หรือ สำนักงานการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคปทุมธานี โทร. 0-7634-6227



- นโยบายคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล
- สิทธิและหน้าที่เกี่ยวกับการใช้ไฟฟ้า



ดาวน์โหลด PEA Smart Plus
ตรวจสอบค่าไฟฟ้า/ชำระค่าไฟฟ้าและค่าธรรมเนียมออนไลน์
ค่าธรรมเนียมต่อไฟ/ชำระค่าบริการอื่นๆ/แจ้งเหตุไฟฟ้าขัดข้อง

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค
PROVINCIAL ELECTRICITY AUTHORITY

ใบแจ้งค่าไฟฟ้า

Smart Invoice (ไม่ใช่ใบเสร็จรับเงิน/ใบกำกับภาษี)

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาคบ่อดอง โทร. 0-7634-6227

ชื่อผู้ใช้ไฟฟ้า ท่านผู้ใช้ไฟฟ้า บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด
Nameสถานที่ใช้ไฟฟ้า 118/16 Novotel Kamala ม.3 ต.กมลา อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต 83150
Address

หมายเลขผู้ใช้ไฟฟ้า 020016938737

เลขที่ใบแจ้งค่าไฟฟ้า 263010758498

จำนวนเงิน (บาท) 919,926.82

เลขที่บัญชีธนาคาร/บัตรเครดิต 025-457108XXXX

โปรดนำเงินเข้าบัญชีก่อนวันที่ 20 ตุลาคม 2568

Please Provide Sufficient Amount Before That Day

รหัสการไฟฟ้า	สายจดหน่วย	รหัสเครื่องวัด	ประเภท	วันที่อ่านหน่วย	ประจำเดือน	แรงดัน	ตัวคูณ
PEA Code	MRU	PEA No.	Type	Meter Reading Date	Bill Period	Voltage Level	Multi
K13101	KBTA9861	5701540374	5124	30/09/2568	09/2568	22-33 KV	3000

รายละเอียดการใช้ไฟฟ้า (Usage)

	เลขอ่านครั้งหลัง	เลขอ่านครั้งก่อน	จำนวนที่ใช้
	Recent Reading	Previous Reading	Consumption Unit
หลังไฟฟ้าออก P	16.964	16.792	516.00
(มิเตอร์) OP	14.816	14.684	396.00
H	16.452	16.284	504.00
หลังรวมไฟฟ้า P	3477.870	3444.200	101010.00
(หน่วย) OP	2404.830	2382.930	65700.00
H	2746.150	2725.510	61920.00
รวม			228630.00
มิเตอร์	4.176	4.140	108.00

รายละเอียดค่าไฟฟ้าฐาน	ราคา/หน่วย	จำนวนเงิน
Tariff	Baht/Unit	Amount (Baht)
Peak 516.00 กว.	132.9300	68,591.88
Off Peak 504.00 กว.	0.0000	0.00
Peak 101010.00 หน่วย	4.1839	422,615.74
Off Peak 127620.00 หน่วย	2.6037	332,284.19
ค่าบริการรายเดือน (Service Charge)		312.24
รวมเงินค่าไฟฟ้าฐาน (Total Based Amount)		823,804.05

ประวัติการใช้ไฟฟ้า	
Usage History	
วันที่อ่านหน่วย	จำนวนหน่วยที่ใช้
Meter Reading Date	Consumption Unit
31/08/68	245940.00
31/07/68	259320.00
30/06/68	240630.00
31/05/68	242550.00
30/04/68	248160.00
31/03/68	264750.00

	จำนวนเงิน (บาท)
	Amount (Baht)
เงินค่าไฟฟ้าฐาน (Based Amount)	823,804.05
ค่า Ft ก.ย.68-ธ.ค.68=0.1572 บาท/หน่วย	35,940.64
*ส่วนลด (Discount)	
รวมเงินค่าไฟฟ้า (Sub Total)	859,744.69
ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7.00 % (VAT)	60,182.13
รวมเงินค่าไฟฟ้าเดือนปัจจุบัน (Total)	919,926.82
รวมเงินทั้งสิ้น (Grand Total)	919,926.82

*** กรณีมีค่าไฟฟ้าค้างชำระเดือนก่อน โปรดชำระทันที
เนื่องจากถึงกำหนดจ่ายไฟ ขอภัยหากชำระเงินแล้ว

ข้อความประชาสัมพันธ์

สนใจติดตั้ง โซลาร์แบดเตอร์ โซลาร์แอร์ จากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค
ติดต่อ PEA Easy D ทำชีวิตดีดี ให้เป็นเรื่องง่าย
สอบถามรายละเอียด โทร 02-009-6689 / แอด Line OA : @easyd
ผู้เชี่ยวชาญที่ได้มาตรฐาน มั่นใจ เชื่อถือได้ ง่าย ครบ จบทีเดียว

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค

"เอกสารนี้ออกโดยระบบอัตโนมัติ จึงไม่ต้องการลงนาม"

*** ท่านอยู่ในระบบหักบัญชีธนาคาร/บัญชีบัตรเครดิต ***

กฟภ. จะหักบัญชีฯ เฉพาะค่าไฟฟ้าเดือนปัจจุบันเท่านั้น

เรียน ท่านผู้ใช้ไฟฟ้า

หากมีการเปลี่ยนแปลง Email Address หรือหมายเลขโทรศัพท์ กรุณาแจ้งเปลี่ยนแปลงที่เว็บไซต์การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค <https://eservice.pea.co.th/ebill>
ก่อนการจัดส่งใบแจ้งค่าไฟฟ้าในรอบถัดไป

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ 1129 PEA Contact Center หรือ สำนักงานการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคบ่อดอง โทร. 0-7634-6227



- นโยบายคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล
- สิทธิและหน้าที่เกี่ยวกับการใช้ไฟฟ้า



ดาวน์โหลด PEA Smart Plus

ตรวจสอบค่าไฟฟ้า/ชำระค่าไฟฟ้าและค่าธรรมเนียมผ่าน
การรวมเบ็ดเสร็จ/ชำระค่าบริการอื่นๆ/แจ้งเหตุไฟฟ้าขัดข้อง



การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค
PROVINCIAL ELECTRICITY AUTHORITY

ใบแจ้งค่าไฟฟ้า

Smart Invoice (ไม่ใช้ใบเสร็จรับเงิน/ใบกำกับภาษี)

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค บำรุง โทร. 0-7634-6227

ชื่อผู้ใช้ไฟฟ้า ท่านผู้ใช้ไฟฟ้า บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด

Name

สถานที่ใช้ไฟฟ้า 118/16 Novotel Kamala ม.3 ต.กมลา อ.เกาะภูเก็ต 83150

Address

หมายเลขผู้ใช้ไฟฟ้า

020016938737

CA/Ref.No.1

เลขที่ใบแจ้งค่าไฟฟ้า

235510813059

Invoice no.

จำนวนเงิน (บาท)

920,933.56

Total (Baht)

เลขที่บัญชีธนาคาร/บัตรเครดิต

025-457108XXXX

Bank Account / Credit Card No.

โปรดนำเงินชำระบัญชีก่อนวันที่

19 พฤศจิกายน 2568

Please Provide Sufficient Amount Before That Day

รหัสการไฟฟ้า	สายจดหน่วย	รหัสเครื่องวัด	ประเภท	วันที่อ่านหน่วย	ประจำเดือน	แรงดัน	ตัวคูณ
PEA Code	MRIJ	PEA No.	Type	Meter Reading Date	Bill Period	Voltage Level	Multi
K13101	KBTA9861	5701540374	5124	31/10/2568	10/2568	22-33 KV	3000

รายละเอียดการใช้ไฟฟ้า (Usage)

	เลขอ่านครั้งหลัง	เลขอ่านครั้งก่อน	จำนวนที่ใช้
	Recent Reading	Previous Reading	Consumption Unit
พลังไฟฟ้าสูงสุด P	17.128	16.964	492.00
(กิโลวัตต์) OP	14.944	14.816	384.00
H	16.604	16.452	456.00
พลังงานไฟฟ้า P	3510.210	3477.870	97020.00
(หน่วย) OP	2425.380	2404.830	61650.00
H	2770.730	2746.150	73740.00
รวม			232410.00
ฟีดแบ็ก	4.212	4.176	108.00

รายละเอียดค่าไฟฟ้าฐาน	ราคา/หน่วย	จำนวนเงิน
Tariff	Baht/Unit	Amount (Baht)
Peak 492.00 กว.	132.9300	65,401.56
Off Peak 456.00 กว.	0.0000	0.00
Peak 97020.00 หน่วย	4.1839	405,921.98
Off Peak 135390.00 หน่วย	2.6037	352,514.94
ค่าบริการรายเดือน (Service Charge)		312.24
รวมเงินค่าไฟฟ้าฐาน (Total Based Amount)		824,150.72

ประวัติการใช้ไฟฟ้า	
Usage History	
วันที่อ่านหน่วย	จำนวนหน่วยที่ใช้
Meter Reading Date	Consumption Unit
30/09/68	228630.00
31/08/68	245940.00
31/07/68	259320.00
30/06/68	240630.00
31/05/68	242550.00
30/04/68	248160.00

	จำนวนเงิน (บาท)
	Amount (Baht)
เงินค่าไฟฟ้าฐาน (Based Amount)	824,150.72
ค่า Ft. ก.ย. 68-ธ.ค. 68=0.1572 บาท/หน่วย	36,534.85
*ส่วนลด (Discount)	
รวมเงินค่าไฟฟ้า (Sub Total)	860,685.57
ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7.00 % (VAT)	60,247.99
รวมเงินค่าไฟฟ้าเดือนปัจจุบัน (Total)	920,933.56
รวมเงินทั้งสิ้น (Grand Total)	920,933.56

*** กรณีมีค่าไฟฟ้าค้างชำระเดือนก่อน โปรดชำระทันที
เนื่องจากถึงกำหนดงดจ่ายไฟ ขอภัยหากชำระเงินแล้ว

ข้อความประชาสัมพันธ์

สนใจติดตั้ง โซลาร์แบดเดอรี โซลาร์แอร์ จากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค
ติดต่อ PEA Easy D ทำชีวิตดีดี ให้เป็นเรื่องง่าย
สอบถามรายละเอียด โทร 02-009-6689 / แลค Line OA : @easyd
ผู้เชี่ยวชาญที่ได้มาตรฐาน มั่นใจ เชื่อถือได้ ง่าย ครบ จบทีเดียว

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค

"เอกสารนี้ออกโดยระบบอัตโนมัติ จึงไม่ต้องมีการลงนาม"

*** ท่านอยู่ในระบบหักบัญชีธนาคาร/บัญชีบัตรเครดิต ***

กฟภ. จะหักบัญชีฯ เฉพาะค่าไฟฟ้าเดือนปัจจุบันเท่านั้น

เรียน ท่านผู้ใช้ไฟฟ้า

หากมีการเปลี่ยนแปลง Email Address หรือหมายเลขโทรศัพท์ กรุณาแจ้งเปลี่ยนแปลงที่เว็บไซต์การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค <https://eservice.pea.co.th/ebill>
ก่อนการจัดส่งใบแจ้งค่าไฟฟ้าในรอบถัดไป

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ 1129 PEA Contact Center หรือ สำนักงานการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค บำรุง โทร. 0-7634-6227



- นโยบายคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล
- สิทธิและหน้าที่เกี่ยวกับการใช้ไฟฟ้า



ดาวน์โหลด PEA Smart Plus
ตรวจสอบค่าไฟฟ้า/ชำระค่าไฟฟ้าและค่าธรรมเนียมผ่าน
ค่าธรรมเนียมคอป/ชำระค่าบริการอื่นๆ/แจ้งเหตุไฟฟ้าขัดข้อง



การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค
PROVINCIAL ELECTRICITY AUTHORITY

ใบแจ้งค่าไฟฟ้า

Smart Invoice (ไม่ใช่ใบเสร็จรับเงิน/ใบกำกับภาษี)

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาคปทุมธานี โทร. 0-7634-6227

ชื่อผู้ใช้ไฟฟ้า ท่านผู้ใช้ไฟฟ้า บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด

Name

สถานที่ใช้ไฟฟ้า 118/16 Novotel Kamala ม.3 ต.กมลลา อ.กระทุ่ม จ.ภูเก็ต 83150

Address

หมายเลขผู้ใช้ไฟฟ้า

020016938737

CA/Ref.No.1

เลขที่ใบแจ้งค่าไฟฟ้า

857210518198

Invoice no.

จำนวนเงิน (บาท)

888,201.18

Total (Baht)

เลขที่บัญชีธนาคาร/บัตรเครดิต

025-457108XXXX

Bank Account / Credit Card No.

โปรดนำเงินเข้าบัญชีก่อนวันที่

19 ธันวาคม 2568

Please Provide Sufficient Amount Before That Day

รหัสการไฟฟ้า	สายจดหน่วย	รหัสเครื่องวัด	ประเภท	วันที่อ่านหน่วย	ประจำเดือน	แรงดัน	ตัวคูณ
PEA Code	MRU	PEA No.	Type	Meter Reading Date	Bill Period	Voltage Level	Multi
K13101	KBTA9861	5701540374	5124	30/11/2568	11/2568	22-33 KV	3000

รายละเอียดการใช้ไฟฟ้า (Usage)

	เลขอ่านครั้งหลัง	เลขอ่านครั้งก่อน	จำนวนที่ใช้
	Recent Reading	Previous Reading	Consumption Unit
หลังไฟฟ้าสูงสุด P	17.296	17.128	504.00
(ปกติ) OP	15.076	14.944	396.00
H	16.760	16.604	468.00
หลังงานไฟฟ้า P	3540.740	3510.210	91590.00
(หน่วย) OP	2444.670	2425.380	57870.00
H	2795.530	2770.730	74400.00
รวม			223860.00
มิเตอร์	4.248	4.212	108.00

รายละเอียดค่าไฟฟ้าฐาน	ราคา/หน่วย	จำนวนเงิน
Tariff	Baht/Unit	Amount (Baht)
Peak 504.00 กว.	132.9300	66,996.72
Off Peak 468.00 กว.	0.0000	0.00
Peak 91590.00 หน่วย	4.1839	383,203.41
Off Peak 132270.00 หน่วย	2.6037	344,391.40
ค่าบริการรายเดือน (Service Charge)		312.24
รวมเงินค่าไฟฟ้าฐาน (Total Based Amount)		794,903.77

ประวัติการใช้ไฟฟ้า	
Usage History	
วันที่อ่านหน่วย	จำนวนหน่วยที่ใช้
Meter Reading Date	Consumption Unit
31/10/68	232410.00
30/09/68	228630.00
31/08/68	245940.00
31/07/68	259320.00
30/06/68	240630.00
31/05/68	242550.00

	จำนวนเงิน (บาท)
	Amount (Baht)
เงินค่าไฟฟ้าฐาน (Based Amount)	794,903.77
ค่า Ft ก.บ.68-จ.ค.68=0.1572 บาท/หน่วย	35,190.79
*ส่วนลด (Discount)	
รวมเงินค่าไฟฟ้า (Sub Total)	830,094.56
ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7.00 % (VAT)	58,106.62
รวมเงินค่าไฟฟ้าเดือนปัจจุบัน (Total)	888,201.18
รวมเงินทั้งสิ้น (Grand Total)	888,201.18

*** กรณีมีค่าไฟฟ้าค้างชำระเดือนก่อน โปรดชำระทันที
เนื่องจากถึงกำหนดคงจ่ายไฟ ขออภัยหากชำระเงินแล้ว

ข้อความประชาสัมพันธ์

สนใจติดตั้ง โซลาร์แบตเตอรี่ โซลาร์แอร์ จากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค
ติดต่อ PEA Easy D ทำชีวิตดีดี ให้เป็นเรื่องง่าย
สอบถามรายละเอียด โทร 02-009-6689 / แอด Line OA : @easyd
ผู้เชี่ยวชาญที่ได้มาตรฐาน มั่นใจ เชื่อถือได้ ง่าย ครบ จบทีเดียว

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค

"เอกสารนี้ออกโดยระบบอัตโนมัติ จึงไม่ต้องการลงนาม"

*** ท่านอยู่ในระบบหักบัญชีธนาคาร/บัญชีบัตรเครดิต ***

กฟภ. จะหักบัญชีฯ เฉพาะค่าไฟฟ้าเดือนปัจจุบันเท่านั้น

เรียน ท่านผู้ใช้ไฟฟ้า

หากมีการเปลี่ยนแปลง Email Address หรือหมายเลขโทรศัพท์ กรุณาแจ้งเปลี่ยนแปลงที่เว็บไซต์การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค <https://eservice.pea.co.th/ebill>
ก่อนการจัดส่งใบแจ้งค่าไฟฟ้าในรอบถัดไป

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ 1129 PEA Contact Center หรือ สำนักงานการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคปทุมธานี โทร. 0-7634-6227



- นโยบายคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล
- สิทธิและหน้าที่เกี่ยวกับการใช้ไฟฟ้า



ดาวน์โหลด PEA Smart Plus
ตรวจสอบค่าไฟฟ้า/ชำระค่าไฟฟ้าและค่าธรรมเนียมผ่าน
ค่าธรรมเนียมค่าไฟฟ้า/ชำระค่าบริการอื่นๆ/แจ้งเหตุไฟฟ้าขัดข้อง

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค
PROVINCIAL ELECTRICITY AUTHORITY

ใบแจ้งค่าไฟฟ้า

Smart Invoice (ไม่ใช่ใบเสร็จรับเงิน/ใบกำกับภาษี)

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาคปาดอง โทร. 0-7634-6227

ชื่อผู้ใช้ไฟฟ้า ท่านผู้ใช้ไฟฟ้า บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเซี่ยน จำกัด

Name

สถานที่ใช้ไฟฟ้า 118/16 Novotel Kamala ม.3 ต.กมลา อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต 83150

Address

หมายเลขผู้ใช้ไฟฟ้า

020016938737

CA/Ref.No.1

เลขที่ใบแจ้งค่าไฟฟ้า

855810591496

Invoice no.

จำนวนเงิน (บาท)

1,006,437.13

Total (Baht)

เลขที่บัญชีธนาคาร/บัตรเครดิต

025-457108XXXX

Bank Account / Credit Card No.

โปรดชำระเงินเข้าบัญชีก่อนวันที่

19 มกราคม 2569

Please Provide Sufficient Amount Before That Day

รหัสการไฟฟ้า	สายจดหน่วย	รหัสเครื่องวัด	ประเภท	วันที่อ่านหน่วย	ประจำเดือน	แรงดัน	ตัวคูณ
PEA Code	MRU	PEA No.	Type	Meter Reading Date	Bill Period	Voltage Level	Multi
K13101	KBTA9861	5701540374	5124	31/12/2568	12/2568	22-33 KV	3000

รายละเอียดการใช้ไฟฟ้า (Usage)

	เลขอ่านครั้งหลัง	เลขอ่านครั้งก่อน	จำนวนที่ใช้
	Recent Reading	Previous Reading	Consumption Unit
พลังงานสูงสุด (พีค)	17.472	17.296	528.00
(พีค)	15.216	15.076	420.00
H	16.936	16.760	528.00
พลังงานไฟฟ้า (หน่วย)	3574.670	3540.740	101790.00
OP	2465.480	2444.670	62430.00
H	2826.420	2795.530	92670.00
รวม			256890.00
กิโลวัตต์	4.284	4.248	108.00

รายละเอียดค่าไฟฟ้าฐาน	ราคา/หน่วย	จำนวนเงิน
Tariff	Baht/Unit	Amount (Baht)
Peak 528.00 กว.	132.9300	70,187.04
Off Peak 528.00 กว.	0.0000	0.00
Peak 101790.00 หน่วย	4.1839	425,879.19
Off Peak 155100.00 หน่วย	2.6037	403,833.87
ค่าบริการรายเดือน (Service Charge)		312.24
รวมเงินค่าไฟฟ้าฐาน (Total Based Amount)		900,212.34

ประวัติการใช้ไฟฟ้า	
Usage History	
วันที่อ่านหน่วย	จำนวนหน่วยที่ใช้
Meter Reading Date	Consumption Unit
30/11/68	223860.00
31/10/68	232410.00
30/09/68	228630.00
31/08/68	245940.00
31/07/68	259320.00
30/06/68	240630.00

	จำนวนเงิน (บาท)
	Amount (Baht)
เงินค่าไฟฟ้าฐาน (Based Amount)	900,212.34
ค่า Ft น.ย.68-ธ.ค.68=0.1572 บาท/หน่วย	40,383.11
*ส่วนลด (Discount)	
รวมเงินค่าไฟฟ้า (Sub Total)	940,595.45
ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7.00 % (VAT)	65,841.68
รวมเงินค่าไฟฟ้าเดือนปัจจุบัน (Total)	1,006,437.13
รวมเงินทั้งสิ้น (Grand Total)	1,006,437.13

*** กรณีมีค่าไฟฟ้าค้างชำระเดือนก่อน โปรดชำระทันที
เนื่องจากถึงกำหนดงดจ่ายไฟ ขออภัยหากชำระเงินแล้ว

ข้อความประชาสัมพันธ์

สนใจติดตั้ง โซลาร์แบตเตอรี่ โซลาร์แอร์ จากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค

ติดต่อ PEA Easy D ทำชีวิตดีดี ให้เป็นเรื่องง่าย

สอบถามรายละเอียด โทร 02-009-6689 / แอด Line OA : @easyd

ผู้เชี่ยวชาญที่ได้มาตรฐาน มั่นใจ เชื่อถือได้ ง่าย ครบ จบทีเดียว

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค

"เอกสารนี้ออกโดยระบบอัตโนมัติ จึงไม่ต้องมีการลงนาม"

*** ท่านอยู่ในระบบหักบัญชีธนาคาร/บัญชีบัตรเครดิต ***

กฟภ. จะหักบัญชีฯ เฉพาะค่าไฟฟ้าเดือนปัจจุบันเท่านั้น

เรียน ท่านผู้ใช้ไฟฟ้า

หากมีการเปลี่ยนแปลง Email Address หรือหมายเลขโทรศัพท์ กรุณาแจ้งเปลี่ยนแปลงที่เว็บไซต์การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค <https://eservice.pea.co.th/ebill>
ก่อนการจัดส่งใบแจ้งค่าไฟฟ้าในรอบถัดไป

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ 1129 PEA Contact Center หรือ สำนักงานการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคปาดอง โทร. 0-7634-6227



- นโยบายคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล
- สิทธิและหน้าที่เกี่ยวกับการใช้ไฟฟ้า



ดาวน์โหลด PEA Smart Plus

ตรวจสอบค่าไฟฟ้า/ชำระค่าไฟฟ้าและค่าธรรมเนียมออนไลน์
ค่าธรรมเนียมค่าไฟฟ้า/ชำระค่าบริการอื่นๆ/แจ้งเหตุไฟฟ้าขัดข้อง

ภาคผนวกที่ 9

ใบเสร็จค่าขยะ

ประจำเดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2568

เติม งานสนึก

11/2 ม.2 ต.บางศรีเมือง อ.ทับปุด จ.พังงา

โทร. 093-623-7195

เล่มที่
BOOK NO.

เลขที่
NO.

ใบวางบิล

BILLING NOTE

นาม **บริษัท พาราไดส์ อิน อี โอเชียน จำกัด** วันที่ **27/7/68**

ที่อยู่ **118/16 ม.3 ต.กมลา อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต**

ได้รับบิลเงินเชื่อหรือเงินสดไว้ เพื่อตรวจสอบและพร้อมจะชำระเงินให้ตามบิลต่อไปนี้
have already received billing note and will pay the amount as followed

ลำดับที่ ITEM	เลขที่บิล BILL NO.	วันที่บิล ISSUING DATE	วันครบกำหนดชำระเงิน DUE DATE	บาท BAHT	สต. SATANG
1	คำนำชม: มลพอช ก.ค. 68	ปร: จำได้	-	14500	-
				14500	-
รวม				14500	-
TOTAL				14500	-

รวม
TOTAL

ฉบับ
ITEMS

รวมเงิน
TOTAL AMOUNT

ข้าพเจ้าได้รับบิลตามรายการข้างต้นไว้ถูกต้องเรียบร้อยแล้ว
I have received the above billing amount in good order

ผู้รับบิล
Bill receiver

ให้มาติดต่อรับเงินวันที่
Date of collecting

เติม งานสนึก 11/2 ม.2 ต.บางศรีเมือง อ.ทับปุด จ.พังงา		เล่มที่ BOOK NO.	เลขที่ BILL NO.
บิลเงินสด CASH SALE 現 兌 單 CASH SALE			
นาม 實 姓 CUSTOMER		วันที่ 日期 DATE	
ที่อยู่ 住址 ADDRESS		30/9/68	
เลขประจำตัวประชาชน IDENTIFICATION NO.		เลขประจำตัวเสียภาษีอากร TAX IDENTIFICATION NO.	
จำนวน QUANTITY 数量	รายการ DESCRIPTION 貨名	หน่วยละ UNIT PRICE 備註	จำนวนเงิน AMOUNT 帳 額
1	ดำรงพระสุเมธพงษ์ เช่าจำได้นอน ค.ก. 68	-	14,500 -
			S
บาท BAHT 元	ทิ้งทมิฬนันต์รับรองบาทถ้วน	รวมเงิน TOTAL 共 帳	14,500 -
ผู้รับเงิน 收 銀 人 COLLECTOR		จีพี ๐๗	

เต็ม งานสันท 11/2 ม.2 ต.บางศรีเมือง อ.ทับปุด จ.พังงา โทร. 093-623-7195		เล่มที่ BOOK NO.	เลขที่ BILL NO.
บิลเงินสด CASH SALE 現 兌 單 CASH SALE			
นาม 實號 CUSTOMER	บัวม้ง ททาได้ส อินด โอเรียน		วันที่ 日期 DATE 30/10/68
ที่อยู่ 住址 ADDRESS	118/16 ม.3 ต.กมลา อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต		
เลขประจำตัวประชาชน IDENTIFICATION NO.	เลขประจำตัวเสียภาษีอากร TAX IDENTIFICATION NO.		
จำนวน QUANTITY 数量	รายการ DESCRIPTION 貨名	หน่วยละ UNIT PRICE 備註	จำนวนเงิน AMOUNT 銀額
1	คำนวณ: หลอดไฟ ประจําเดือน ก.ย. 68	-	14,500 -
บาท BAHT 鉢	รวมเงิน TOTAL 銀總 14,500 -		
ผู้รับเงิน 收銀人 COLLECTOR	ใจเริง		

เติม งานสนึก		เล่มที่ BOOK NO.	เลขที่ BILL NO.
11/2 ม.2 ต.บางศรีเมือง อ.ทับปุด จ.พังงา			
Tel 099-099-7195			
บิลเงินสด CASH SALE 現 兌 單 CASH SALE			
นาม 實號 CUSTOMER	นรภัท พาราไดส์ อิน ลอ โอเรียน จำกัด วันที่ 28/11/68		
ที่อยู่ 住址 ADDRESS	118/16 ม.3 ต.กมล อ.ปะทิว จ.สุราษฎร์ธานี		
เลขประจำตัวประชาชน IDENTIFICATION NO.	เลขประจำตัวเสียภาษีอากร TAX IDENTIFICATION NO.		
จำนวน QUANTITY 数量	รายการ DESCRIPTION 貨名	หน่วยละ UNIT PRICE 價格	จำนวนเงิน AMOUNT 金額
1	ค่าจ้าง: มลพอ ประจักษ์		
	ต.ค. 68	-	14,500 -
			S
บาท BAHT 元	รวมเงิน TOTAL 共銀	14,500	-
ผู้รับเงิน 收銀人 COLLECTOR	ผู้พิมพ์		

วันที่ _____
DATE _____

ภาคผนวกที่ 10

ใบเสร็จค่าน้ำบาดาล
ประจำเดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2568



ใบแจ้งหนี้/ใบเสร็จรับเงิน ค่าใช้น้ำบาดาลและค่าอนุรักษ์น้ำบาดาล

ส่วนของลูกค้า

สำนักงานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมจังหวัดภูเก็ต
เลขที่ 109/401 หมู่ที่ 1 ตำบลวิชิต อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต 83000
โทร. 076-211067 ต่อ 15 หรือ 093-2572531 , 093-2572560 โทรสาร 076-216974
E-mail water_report@hotmail.com

เรียน บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเซียน จำกัด

เลขที่ 118/16 หมู่ 3 ตำบลมมาลา

อำเภอเกาะภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต

83150

ที่ ภก.0014.4/ ๒5๖๔ วันที่ 3 /10/2568 ประจํางวด 3/2568 (ก.ค. 68 - ก.ย. 68)

เลขที่	31-2025-3-0291
REF1	3120253029183
REF2	202510300002202113
กำหนดชำระเงิน	ภายในวันที่ 30/10/2568
จำนวนเงินที่ต้องชำระ	22,021.13

09/10/25

ลำดับ ที่	หมายเลข บ่อน้ำบาดาล	หมายเลขใบอนุญาต ใช้น้ำบาดาล	ปริมาณน้ำที่ ได้รับอนุญาต	อัตรา (บาท/ลบ.ม.)		ปริมาณน้ำที่ใช้ (ลบ.ม.)	รวมเงิน		รวมเป็น เงินทั้งสิ้น
				ค่าใช้น้ำ	ค่าอนุรักษ์		ค่าใช้น้ำ	ค่าอนุรักษ์	
1	3109-0098	31-50961-0257	50 ลบ.ม./วัน	3.50 (ลดหย่อน)	.00 (ยกเว้น)	8,238.0	21,624.75	0.00	21,624.75
2	5504-0098	31-50466-0034	30 ลบ.ม./วัน	3.50 (ลดหย่อน)	.00 (ยกเว้น)	151.0	396.38	0.00	396.38
****สองหมื่นสองพันยี่สิบเอ็ดบาทสิบสามสตางค์****							22,021.13	0.00	22,021.13

หมายเหตุ

หากชำระเงินเกินกำหนด และ/หรือ จำนวนเงินไม่เท่ากับยอดรวมของใบแจ้งหนี้ และ/หรือ ชำระเงินเพิ่ม กรุณาติดต่อขอชำระเงินที่สำนักงานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมจังหวัดภูเก็ต
ใบเสร็จรับเงินนี้จะสมบูรณ์ต่อเมื่อมีลายมือชื่อผู้รับเงินพร้อมการประทับตราและทางราชการได้รับเงินครบถ้วนแล้ว

คำเตือน

หากชำระเงินระหว่างวันที่ 31/10/2568 ถึงวันที่ 29/11/2568 คิดอัตรา 1.1 เท่า เป็นเงิน 24,223.24 บาท
หากชำระเงินระหว่างวันที่ 30/11/2568 ถึงวันที่ 29/12/2568 คิดอัตรา 1.2 เท่า เป็นเงิน 26,425.36 บาท
หากชำระเงินระหว่างวันที่ 30/12/2568 ถึงวันที่ 28/01/2569 คิดอัตรา 1.3 เท่า เป็นเงิน 28,627.47 บาท
หากชำระเงินตั้งแต่วันที่ 29/01/2569 เป็นต้นไป คิดอัตรา 2 เท่า เป็นเงิน 44,042.26 บาท

(นายณัฐฤกษ์ พลเพชร)

นักวิชาการสิ่งแวดล้อมชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน
ผู้อำนวยการสำนักงานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมจังหวัดภูเก็ต

ได้รับเงินตามจำนวนข้างต้นเรียบร้อยแล้ว

ผู้รับเงิน _____

วันที่ _____

(ลงลายมือชื่อและประทับตรา)



ใบแจ้งยอดการชำระเงินเพื่อนำเข้าบัญชี

ส่วนของธนาคารและตัวแทนรับชำระเงิน

สำนักงานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมจังหวัดภูเก็ต (ค่าใช้น้ำบาดาล)

ผู้ชำระเงิน

บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเซียน จำกัด

ธนาคารกรุงไทย Comp. Code : 1168 สนง.ทสจ. ภูเก็ต

REF1	3120253029183
REF2	202510300002202113
กำหนดชำระเงิน	ภายในวันที่ 30/10/2568

สาขาของธนาคารที่รับฝาก			วันที่ชำระเงิน	สำหรับเจ้าหน้าที่ ธนาคารผู้รับเงิน
เงินสด/Cash			จำนวนเงิน/Amount	
เลขที่เช็ค / Chq No.	ธนาคาร / สาขา Bank/Branch	เช็คลงวันที่ / Chq Due Date	จำนวนเงิน/Amount	ผู้รับมอบอำนาจ
ยอดรวม จำนวนเงินที่ชำระ / Total Payment (ตัวอักษร)			จำนวนเงิน/Amount	
****สองหมื่นสองพันยี่สิบเอ็ดบาทสิบสามสตางค์****			22,021.13	



109900003620531 3120253029183 202510300002202113 22021.13



ภาคผนวกที่ 11

ใบเสร็จค่าน้ำประปา
ประจำเดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2568



ใบแจ้งค่าน้ำประปา

(ไม่ใช่ใบเสร็จรับเงิน) 8003(26) #1

การประปาส่วนภูมิภาค

สาขา สาขาภูเก็ต

โทรศัพท์ 076-319173

เลขที่ใบแจ้งค่าน้ำ	เลขที่ผู้ใช้น้ำ	หน่วยงาน
1216680649396	12160451664	1216-09
วันที่แจ้งค่าน้ำ	วันครบชำระ	เส้นทาง
10/09/68 14:21	17/09/68	060040.903

ชื่อผู้ใช้น้ำ บจก.พาราไดส์ อิน คิวโอ เซียน
ที่อยู่ 118/16 ม.3 ต.กมลา อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต 83150

ข้อมูลการใช้น้ำ	ครั้งก่อน	ครั้งนี้
วันเดือนปีที่อ่าน	10/08/68	10/09/68
เลขในมาตรวัดน้ำ	5296	5296
หน่วยน้ำที่ใช้	0	ลิตร
ค่าน้ำประปา T3(68/09)		300.00 บาท
ส่วนลด		0.00 บาท
ค่าบริการทั่วไป		350.00 บาท
ภาษีมูลค่าเพิ่ม		45.50 บาท
รวมเงินครั้งนี้		695.50 บาท
ค่าน้ำค้างชำระ	0 เดือน	0.00 บาท
รวมเงินที่ต้องชำระทั้งสิ้น		695.50 บาท

กปค.ขอชำระค่าที่ค้างแทนเก็บเงิน ได้อีก 3 วัน
นับจากวันครบกำหนด

โปรดชำระค่าน้ำทั้งหมดภายในเวลาที่กำหนดไว้ 11-17/09/68

ถ้าเกินกำหนดท่านอาจถูกระงับการใช้น้ำประปา 24/09/68

และเสียค่าธรรมเนียมในการประสานมาตรวจวัดน้ำ Version 66.0.2 (JSON)

โปรดระวังมิให้ผู้อื่นแอบอ้างเก็บเงินค่าน้ำประปา



ประวัติการใช้น้ำประปา		
08/68	07/68	06/68
เดือน 0	เดือน 0	เดือน 0



ใบเสร็จรับเงิน/
ใบกำกับภาษี

การประปาส่วนภูมิภาคสาขาภูเก็ต

เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร 099-4-00016490-4

สาขาที่ 00089

106/137 ม.7 ต.วิชิตสูงดราม ต.กะทู้ อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต

83120 โทรศัพท์ : 076-319173

เลขที่ : WT1216/680612844
วันเดือนปี: 11 กันยายน 2568
เลขที่ผู้ขายน้ำ: 12160451664
ประเภทผู้ใช้น้ำ: 33-สถานบริการและที่พัก
ชื่อผู้ใช้น้ำ: บจก.พาราดิสนี้ส์ อินเตอร์เนชั่นแนล
ที่อยู่: 18/16 ม.3 ต.กมลา อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต 83150
เลขประจำตัว: 0835551003348
ผู้เสียภาษีอากร: สำนักงานใหญ่
เส้นทาง: 060040-903
วันที่อ่านมาตรครั้งแรก: 10 สิงหาคม 2568
เลขมาตรครั้งแรก: 5296
วันที่อ่านมาตรครั้งนี้: 10 กันยายน 2568
เลขมาตรครั้งนี้: 5296
จำนวนที่ไป: 0 ลิตร

เดือน 09/2568	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าน้ำ	300.00
ส่วนลด	0.00
ค่าบริการ	350.00
รวมเงินค่าน้ำประจำเดือน	650.00
ปรับปรุงค่าน้ำที่รับไว้เกิน	0.00
ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 %	45.50
รวมทั้งสิ้น	695.50

(หากยอดเกินสิบห้าบาทห้าสิบสตางค์)

ผู้รับเงิน น.ส.ศุภดาว ใจซื่อดี
การประปาส่วนภูมิภาคสาขาภูเก็ต

11 ก.ย. 2568 12:35:44



ใบแจ้งค่าน้ำประปา

(ไม่ใช่ใบเสร็จรับเงิน) 8003(30) #1

การประปาส่วนภูมิภาค

สาขา สาขาภูเก็ต

โทรศัพท์ 076-319173

เลขที่ใบแจ้งค่าน้ำ	เลขที่ผู้ใช้น้ำ	หน่วยงาน
1216680720521	12160451664	1216-54
วันที่แจ้งค่าน้ำ	วันครบชำระ	เส้นทาง
09/10/68 15:51	16/10/68	0600-40.903
ชื่อผู้ใช้น้ำ บจก.พาวา ดิสทริบิวชัน		
ที่อยู่ 118/16 ม.3 ต.กมลา อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต 83150		

ข้อมูลการใช้น้ำ	ครั้งก่อน	ครั้งนี้
วันเดือนปีที่อ่าน	10/09/68	09/10/68
เลขในมาตรวัดน้ำ	5296	5378
หน่วยน้ำที่ใช้	82,000	ลิตร
ค่าน้ำประปา T3(68/10)		2,255.00 บาท
ส่วนลด		0.00 บาท
ค่าบริการทั่วไป		350.00 บาท
ภาษีมูลค่าเพิ่ม		182.35 บาท
รวมเงินครั้งนี้		2,787.35 บาท
ค่าน้ำค้างชำระ 0 เดือน		0.00 บาท
รวมเงินที่ต้องชำระทั้งสิ้น		2,787.35 บาท
กติก.ขอยกเวลาชำระที่ค้างเกินกับเงินได้อีก 3 วัน		

นับจากวันครบกำหนด 10-16/10/68

โปรดชำระค่าน้ำทั้งหมดภายในเวลาที่กำหนดไว้

ถ้าเกินกำหนดท่านอาจถูกระงับการใช้น้ำประปา 23/10/68

และเสียค่าธรรมเนียมในการประสานมาตรวัดน้ำ 66.0.2(JSON)

โปรดชำระเงินโดยผูกพันแบบอ้างเก็บเงินค่าน้ำประปา



ประวัติการใช้น้ำประปา		
เดือน 09/68	เดือน 08/68	เดือน 07/68
0	0	0

Wn



ใบเสร็จรับเงิน/
ใบกำกับภาษี

การประปาส่วนภูมิภาคสาขาภูเก็ต

เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร 099-4-00016490-4

สาขาที่ 00089

106/137 ม.7 ถ.วิจิตรสงคราม ต.กะทู้ อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต
83120 โทรศัพท์ : 076-319173

เลขที่ : WT1216/680708581
วันเดือนปี: 16 ตุลาคม 2568
เลขที่ผู้ใช้น้ำ: 12160451664
ประเภทผู้ใช้น้ำ: 33-สถานบริการและที่พัก
ชื่อผู้ใช้น้ำ: บจก.พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน
ที่อยู่: 118/16 ม.3 ต.กะทู้ อ.กะทู้
จ.ภูเก็ต 83150
เลขประจำตัว: 0835551003348
ผู้เสียภาษีอากร: สำนักงานใหญ่
เส้นทาง: 060040-903
วันที่อ่านมาตรวัดครั้งก่อน: 10 กันยายน 2568
เลขมาตรวัดครั้งก่อน: 5296
วันที่อ่านมาตรวัดครั้งนี้: 9 ตุลาคม 2568
เลขมาตรวัดครั้งนี้: 5378
จำนวนที่ไป: 82,000 ลิตร

เดือน 10/2568	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าน้ำ	2,255.00
ส่วนลด	0.00
ค่าบริการ	350.00
รวมเงินค่าน้ำประจำเดือน	2,605.00
ปรับปรุงค่าน้ำที่รับไว้เกิน	0.00
ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 %	182.35
รวมทั้งสิ้น	2,787.35

(ลงพิมพ์เช็ครอยแปดสิบเจ็ดบาทสามสิ่นห้าสตางค์)

ผู้รับเงิน น.ส.พัชรา ใจซื่อดี
การประปาส่วนภูมิภาคสาขาภูเก็ต

16 ต.ค. 2568 13:00:20



ใบเสร็จรับเงิน/
ใบกำกับภาษี

การประปาส่วนภูมิภาคสาขาภูเก็ต

เลขที่ประจำตัวผู้เสียภาษีอากร 099-4-00016490-4

สาขา ที่ 00089

106/137 ม.7 ต.วิชิตลงคราม ต.กะทู้ อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต
83120 โทรศัพท์ :076-319173

เลขที่ : WT1216/680770753
วันเดือนปี: 13 พฤศจิกายน 2568
เลขที่ผู้ใช้น้ำ: 12160451664
ประเภทผู้ใช้น้ำ: 33-สถานบริการและที่พัก
ชื่อผู้ใช้น้ำ: บจก.พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน
ที่อยู่: 118/16 ม.3 ต.กมลา อ.กะทู้
จ.ภูเก็ต 83150
เลขประจำตัว: 0835551003348
ผู้เสียภาษีอากร: สำนักงานใหญ่
เส้นทาง: 060040-903
วันที่อ่านมาตรวัดครั้งก่อน: 9 ตุลาคม 2568
เลขมาตรวัดครั้งก่อน: 5378
วันที่อ่านมาตรวัดครั้งนี้: 10 พฤศจิกายน 2568
เลขมาตรวัดครั้งนี้: 5378
จำนวนที่ใช้: 0 ลิตร

เดือน 11/2568	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าน้ำ	300.00
ส่วนลด	0.00
ค่าบริการ	350.00
รวมเงินค่าน้ำประจำเดือน	650.00
ปรับปรุงค่าน้ำที่รับไว้เกิน	0.00
ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 %	45.50
รวมทั้งสิ้น	695.50

(ทศกร้อยเก้าสิบห้าบาทห้าสิบสตางค์)

ผู้รับเงิน น.ส.กรศิริ จิเหลา
การประปาส่วนภูมิภาคสาขาภูเก็ต

13 พ.ย. 2568 14:24:21



ใบเสร็จรับเงิน/
ใบกำกับภาษี

การประปาส่วนภูมิภาคสาขาภูเก็ต

เลขที่ประจำตัวผู้เสียภาษีอากร 099-4-00016490-4

สาขา ที่ 00089

106/137 ม.7 ต.วิชิตลงคราม ต.กะทู้ อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต
83120 โทรศัพท์ :076-319173

เลขที่ : WT1216/680770753
วันเดือนปี: 13 พฤศจิกายน 2568
เลขที่ผู้ใช้น้ำ: 12160451664
ประเภทผู้ใช้น้ำ: 33-สถานบริการและที่พัก
ชื่อผู้ใช้น้ำ: บจก.พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน
ที่อยู่: 118/16 ม.3 ต.กมลา อ.กะทู้
จ.ภูเก็ต 83150
เลขประจำตัว: 0835551003348
ผู้เสียภาษีอากร: สำนักงานใหญ่
เส้นทาง: 060040-903
วันที่อ่านมาตรวัดครั้งก่อน: 9 ตุลาคม 2568
เลขมาตรวัดครั้งก่อน: 5378
วันที่อ่านมาตรวัดครั้งนี้: 10 พฤศจิกายน 2568
เลขมาตรวัดครั้งนี้: 5378
จำนวนที่ใช้: 0 ลิตร

เดือน 11/2568	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าน้ำ	300.00
ส่วนลด	0.00
ค่าบริการ	350.00
รวมเงินค่าน้ำประจำเดือน	650.00
ปรับปรุงค่าน้ำที่รับไว้เกิน	0.00
ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 %	45.50
รวมทั้งสิ้น	695.50

(ทศกร้อยเก้าสิบห้าบาทห้าสิบสตางค์)

ผู้รับเงิน น.ส.กรศิริ จิเหลา
การประปาส่วนภูมิภาคสาขาภูเก็ต

13 พ.ย. 2568 14:24:21



ใบเสร็จรับเงิน/
ใบกำกับภาษี

การประปาส่วนภูมิภาคสาขาภูเก็ต

เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร 099-4-00016490-4

สาขาที่ 00089

106/137 ม.7 ถ.วิชิตสงคราม ต.กะทู้ อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต
83120 โทรศัพท์: 076-319173

เลขที่ : WT1216/680879166
วันเดือนปี: 24 ธันวาคม 2568
เลขที่ผู้ใช้น้ำ: 12160451664
ประเภทผู้ใช้น้ำ: 33-สถานบริการและที่พัก
ชื่อผู้ใช้น้ำ: บจก.พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน
ที่อยู่: 118/16 ม.3 ต.กมลา อ.กะทู้
จ.ภูเก็ต 83150
เลขประจำตัว: 0835551003348
ผู้เสียภาษีอากร: สำนักงานใหญ่
เส้นทาง: 060040-903
วันที่อ่านมาตรครั้งก่อน: 10 พฤศจิกายน 2568
เลขมาตรครั้งก่อน: 5378
วันที่อ่านมาตรครั้งนี้: 11 ธันวาคม 2568
เลขมาตรครั้งนี้: 5378
จำนวนที่ไป: 0 ลิตร

เดือน 12/2568	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าน้ำ	300.00
ส่วนลด	0.00
ค่าบริการ	350.00
รวมเงินค่าน้ำประจำเดือน	650.00
ปรับปรุงค่าน้ำที่ได้รับไว้ใน	0.00
ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 %	45.50
รวมทั้งสิ้น	695.50

(ทกร้อยเก้าสิบนห้าบาทห้าสิบสตางค์)

ผู้รับเงิน น.ส.กรศิริ จันทะลา
การประปาส่วนภูมิภาคสาขาภูเก็ต

24 ธ.ค. 2568 12:35:27

ภาคผนวกที่ 12

ใบเสร็จค่าสูบสิ่งปฏิกูล/ไขมัน
ประจำเดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2568

CCH024

ชื่อลูกค้า บ. ภูเก็ต คอลัมน์ภูเก็ต 233/78 25.8 ต. ภูเก็ต อ. ภูเก็ต จ. ภูเก็ต 091-0898050		เล่มที่ BOOK NO. 07/68	เลขที่ BILL NO. 022
ใบส่งของ DELIVERY BILL 送貨單 DELIVERY BILL			
นาม 賣號 CUSTOMER 2. พาราไดซ์ อิมเมจิโอริ่ง จำกัด		วันที่ 日期 DATE 22-07-68	
ที่อยู่ 住址 ADDRESS 118/162-3 ต. กวาว อ. ภูเก็ต จ. ภูเก็ต			
เลขประจำตัวประชาชน IDENTIFICATION NO.		เลขประจำตัวเสียภาษีอากร TAX IDENTIFICATION NO.	
จำนวน QUANTITY 数量	รายการ DESCRIPTION 貨名	หน่วยละ UNIT PRICE 備註	จำนวนเงิน AMOUNT 金額
4 โดง	ธงไทย ธงชก	3,000	12,000 - -
Novotel Phuket Kamala Beach			
PO/PR..... 024980			
Department.....			
Receive by.....			
Date..... 22/7/68			
บาท BAHT 錄		รวมเงิน TOTAL 共銀	12000 - -
หมายเหตุ ข้าราชการแล้วออกใบเสร็จรับเงินถูกต้องตามกฎหมาย ผู้รับของ 收貨人 พ. ภูเก็ต 22/07/68 ผู้ส่งของ 送貨人 ช. ภูเก็ต RECEIVER DELIVER			

WD

เล่มที่ BOOK NO.	เลขที่ BILL NO.
10/๖8	010

DELIVERY BILL

送貨單

DELIVERY BILL

ที่อยู่ 住址
ADDRESS 118/16 ซ. 3 ม. พญา ๑. ปะท ๑. ปะท

เลขประจำตัวประชาชน
IDENTIFICATION NO.

เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร
TAX IDENTIFICATION NO.

จำนวน
QUANTITY
数量

DESCRIPTION	貨名
...	...

หน่วยละ UNIT PRICE 備註	ราคา PRICE 備註	จำนวน QUANTITY 備註	รวม TOTAL 備註

จำนวนเงิน
AMOUNT
金額

4 ଶ୍ରା.

สูตรคำนวณ (ถ้า A + วิ่ง)

3,000

12,000-	-
---------	---

~~Novotel Phuket Kamala Beach~~

PO/FR.

Department.

Receive By:

Date.

บาท
BAHT
銖

(หน้าหนังสือสองพันบาทถ้วน)

รวมเงิน
TOTAL
共銀

12,000--

หมายเหตุ จำرةเงินแล้วจะออกใบเสร็จรับเงินถูกต้องตามกฎหมาย

ผู้รับของ 收貨人
RECEIVER _____

ผู้ส่งของ 送貨人
DELIVER

รัชชูปการ

W₂

ชัยภูมิต้า นฤศิริ (มดสู่วิ่งปูกอ)
 235/78 ม.8 ต.ต.สีฐานกร อ.ด.าว จ.ภูเก็ต
 081-0898050

เล่มที่
BOOK NO.

10/68

เลขที่
BILL NO.

011

ใบส่งของ

DELIVERY BILL

送貨單

DELIVERY BILL

นาม 賣就

CUSTOMER

บ.พารไทส์ อินดิโอรียน จำกัด.

วันที่ 日期

DATE

10-10-68

ที่อยู่ 住址

ADDRESS

118/16 ม.3 ต.ท.กมลา อ.ปะทิว จ.ภูเก็ต

เลขประจำตัวประชาชน

IDENTIFICATION NO.

เลขประจำตัวเสียภาษี

TAX IDENTIFICATION NO.

จำนวน
QUANTITY
数量

รายการ
DESCRIPTION
貨名

หน่วยละ
UNIT PRICE
備註

จำนวนเงิน
AMOUNT
金額

4 ไร่

สวนส้มปูกอ (ตัด A + วิ่อ)

3,000

12,000.-

Novotel Phuket Kamala Beach

PO/PR

Department

Receive By

Date

00267

5/10

16

16/10/68

บาท
BAHT
鉢

(หนึ่งหมื่นสองพันบาทถ้วน)

รวมเงิน
TOTAL
共銀

12,000.-

หมายเหตุ ชำระเงินแล้วจะออกใบเสร็จรับเงินถูกต้องตามกฎหมาย

ผู้รับของ 收貨人
RECEIVER

0007

ผู้ส่งของ 送貨人
DELIVER

ชัยภูมิต้า

W

[illegible]

25

ภาคผนวกที่ 13

รายงานการฝึกซ้อมดับเพลิงและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ
ประจำปี 2568

Fire Evacuation Drill Scenario 2025

August 19, 2025 at 15.00-15.30 hrs.

Time	Scene	Remark
15.00	- Smoke detector was activated at Building E - LP on duty along with Eng on duty (ERT 1) rush to the scene. After, investigated they found actual fire at room 514 . Then, they inform Novotel touch that "code red emergency at room 514". Then, and try to put out fire by fire extinguisher.	
15.02	Novotel touch send message "code red emergency" to all Crisis Management Team and all ERT Team members	
15.03	- GM, RDM and Chief Engineer come to Command Center (LP Office), LP Manager conduct short briefing for situation - All ERT members come to meeting Point (in front of LP Office), ERT Leader conduct short briefing for situation. Then, ERT 2 (Fighting Team) and ERT 3 (First Aid Team) is sent to the scene. Then, 1 of ERT from engineer to turn off the main electrical circuit.	
15.05	- ERT 2 reaches to the scene. They use fire hose reel to put out fire - ERT 3 will help ERT 1 to do first aid treatment to the guests. Then, ERT 1 will escort the guest safety area. ERT 3 will help ERT 2 to put out fire.	
15.10	- ERT 2 and ERT 3 couldn't control fire. Then, they inform command center - Crisis Management Team Leader will decide and order evacuation announcement	
15.12	- LP Manager press "Drill" button on FACP for twice at an interval of 30 seconds. On Announcement System in English and Thai (3 Time) by Novotel touch and ERT 4 went to the scene for support move our guests and staffs to Assembly Area at Hotel main entrance. Attention please! Attention please! Ladies and Gentleman, the sound you are hearing is Fire Evacuation Exercise Announcement. Everyone, please immediately leaves the hotel by using fire escape stairs nearest you, do not use elevator and go to Assembly Area at Hotel entrance, Thank you. ประกาศ ประกาศ สุภาพบุรุษและสุภาพสตรี เสียงที่ท่านได้ยินเป็นการซ้อมอพยพหนีไฟ แยกและพนักงานให้ทำการอพยพจากตัวอาคาร โดยใช้ทางหนีไฟที่ใกล้ที่สุด กรุณาหลีกเลี่ยงการใช้ลิฟต์ไปรวมตัวกันบริเวณจุดรวมพลหน้าทางเข้าโรงแรม ขอขอบคุณ	
15.15	All department starting the fire evacuation procedures and evacuate to Assembly Point (Hotel entrance)	

ฝึกดับเพลิงขั้นต้น และ ฝึกซ้อมดับเพลิงอพยพหนีไฟ

เวลา	หัวข้อบรรยาย	วิทยากร	สถานที่
08.30 - 08.45 น.	ลงทะเบียน		ห้องฝึกอบรม
08.45 - 09.00 น.	พิธีเปิด	วิทยากร	ห้องฝึกอบรม
09.00 - 10.30 น.	แผนอพยพหนีไฟ และวิธีการอพยพ	วิทยากร	
	แผนการดับเพลิง และวิธีการดับเพลิง		
10.30 - 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		
10.45 - 12.00 น.	- สาเหตุของการเกิดเพลิงไหม้และแผนการป้องกันก่อนเกิดเหตุ - ทฤษฎีการเกิดเพลิงไหม้ - จิตวิทยาเมื่อเกิดอัคคีภัย - การป้องกันแหล่งกำเนิดของการติดไฟ - วิธีการดับเพลิงประเภทต่าง ๆ - เครื่องดับเพลิงชนิดต่าง - วิธีการใช้อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลที่ใช้ในการดับเพลิง	วิทยากร	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		
13.00 เป็นต้นไป	- ชักซ้อมทีมดับเพลิงของโรงแรม ฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ และฝึกซ้อมดับเพลิงโดยจำลองเหตุการณ์เสมือนจริง - ฝึกปฏิบัติดับเพลิงขั้นต้น ฝึกดับไฟเกิดจาก แก๊ส จาก น้ำมัน การใช้อุปกรณ์ ดับเพลิง ชนิดต่างๆ	วิทยากร	สถานที่ปฏิบัติงานของ ผู้ฝึกอบรม (สถานประกอบการ)

รายงานผลการฝึกซ้อมดับเพลิงและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ

ชื่อหน่วยงานที่ได้รับการขึ้นใบอนุญาต...ภูเก็ตเทรนนิ่ง ๒๐๒๕

หมายเลขใบอนุญาต...๐๑๐๒-๐๓-๒๕๖๘-๐๑๐๔...หมดอายุวันที่ ๑๔ กรกฎาคม ๒๕๗๑

อ้างอิงหนังสือแจ้งการฝึกอบรม เลขที่ ESPIA๐๑๑-๐๐๐๐๐๐๐๐๖๘๖๘๕๕ ลงวันที่ ๑๓/๐๘/๒๕๖๘

ส่วนที่ ๑ รายงานการฝึกอบรม

๑. ข้อมูลสถานประกอบกิจการที่ฝึกซ้อมดับเพลิงและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ

ชื่อสถานประกอบกิจการ บริษัทพาราไดส์ อินดิ โอเชียน จำกัด

เลขที่ ๑๑๘/๑๖ หมู่ที่ ๓ ถนน ตำบล /แขวง กมลา อำเภอกะทู้ จังหวัด ภูเก็ต

โทรศัพท์ ๐๗๖๓๐๓๗๐๐ โทรสาร

๒. วัน เดือน ปี ที่ฝึกซ้อม ๑๙ สิงหาคม ๒๕๖๘

๓. จำนวนผู้เข้ารับการฝึกซ้อมดับเพลิง ๘๕ คน หญิง ๔๕ คน ชาย ๔๐ คน

๔. จำนวนผู้เข้ารับการฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ ๘๕ คน หญิง ๔๕ คน ชาย ๔๐ คน

๕. ระยะเวลาในการฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ ๔ นาที

(เริ่มตั้งแต่สัญญาณอพยพหนีไฟดังขึ้น จนถึงคนสุดท้ายมาถึงจุดรวมพล)

๖. ชื่อวิทยากรผู้ดำเนินการฝึกซ้อมดับเพลิงและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ

นายบันลือ ยกย่อง

๗. ชื่อผู้ดูแลการฝึกซ้อม

นายวิวัฒน์ มงคลจามร

ลงชื่อ ม.วิวัฒน์ ยกย่อง ลงชื่อ

(นายบันลือ ยกย่อง)

วิทยากรประจำหน่วยฝึก

ผู้จัดทำรายงาน



ส่วนที่ ๒ การรับรอง

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าได้มีการฝึกซ้อมดับเพลิงและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟตามรายละเอียดข้างต้นจริง

ลงชื่อ ม.วิวัฒน์ ยกย่อง ชื่อ

(นายบันลือ ยกย่อง) วิทยากร

ลงชื่อ นางพัชรี นาคะไท นายจ้าง/เจ้าของสถานประกอบกิจการที่ได้รับการฝึกซ้อม

(นางพัชรี นาคะไท) ดับเพลิงและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ หรือผู้มีอำนาจกระทำการแทน



ห้างหุ้นส่วนจำกัด ภูเก็ตเทรนนิ่ง ๒๐๒๕

เลขที่ ๑๐๘ / ๕๔ หมู่ ๗ ตำบลศรีสุนทร อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต ๘๓๑๑๐ โทร ๐๘๓๒๕๑๘๑๑๕

เลขที่ pk ๐๐๘/๒๕๖๘

วันที่ ๑๙ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

เรียน ผู้จัดการบริษัทพาราไดส์ อินดิ โอเชียน จำกัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายงานผลการฝึกซ้อมดับเพลิงและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่ บริษัทพาราไดส์ อินดิ โอเชียน จำกัด ตั้งอยู่ที่ ๑๑๘/๑๖ ตำบลกมลา อำเภอเกาะทุ่ง จังหวัดภูเก็ต ได้รับการฝึกซ้อมดับเพลิงและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ จากห้างหุ้นส่วนจำกัด ภูเก็ตเทรนนิ่ง ๒๐๒๕ ซึ่งจัดให้มีการฝึกซ้อมดับเพลิงอพยพหนีไฟ เมื่อวันที่ ๑๙ สิงหาคม ๒๕๖๘ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. นั้น

ห้างหุ้นส่วนภูเก็ตเทรนนิ่ง ได้รับอนุญาตเป็นนิติบุคคลผู้ให้บริการฝึกอบรมการฝึกซ้อมดับเพลิงและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ จากกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน ใบอนุญาตเลขที่ ๐๑๐๒-๐๓-๒๕๖๘-๐๑๐๕ ดำเนินการตั้งแต่ ๑๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๗๑

จึงขอรายงานการฝึกซ้อมดับเพลิงและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟให้กับ บริษัทฯ ตามกฎกระทรวง กำหนดมาตรฐานในการบริหารการจัดการและดำเนินการด้านความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับการป้องกันและระงับอัคคีภัย พ.ศ.๒๕๕๕ หมวด ๘ ข้อ ๒๗ พนักงานจำนวน ๙๙ คน ชาย ๕๕ คน หญิง ๔๔ คน เป็นผู้ผ่านการฝึกอบรม ซึ่งมีความสนใจในการฝึกอบรมเป็นอย่างยิ่ง ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ตามเนื้อหาในหลักสูตรทุกประการ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ



หจก.ภูเก็ตเทรนนิ่ง ๒๐๒๕

ฝึกซ้อมดับเพลิงและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ

โทร ๐๘๓๕๒๗๘๑๑๕ mail pdno ๓๕ @gmail.com

*** ข้อมูลฐานจะแสดงในตาราง/ไฟล์แนบ ตกลงบันทึกข้อมูลรายงานก่อนจึงจะสามารถพิมพ์ข้อมูลได้***

วันที่ 13/08/2568

หมายเลขอ้างอิง : ESPSIA001-00000000696859

เลขทะเบียนที่ได้รับอนุญาต : 01020325680104

หน่วยงานจัดฝึกอบรม : หน่วยงานส่วนจำกัดภูเก็ตเรณู 2005

ชื่อหลักสูตร : ฝึกอบรมดับเพลิงและฝึกอบรมอพยพหนีไฟ

หน่วยงานขอเข้าร่วมการฝึกอบรม

ลำดับ	หน่วยงานขอเข้าร่วมการฝึกอบรม
1	บริษัทพาธาโดส์ อินดี โอเชียน

วันที่เริ่มอบรม : 19/08/2568 ถึง : 19/08/2568 เวลาเริ่มอบรม : 09:00 น. ถึง : 16:00 น.
จำนวนผู้เข้ารับการอบรม ชาย : 26 คน หญิง : 54 คน

สถานที่อบรม

สถานที่อบรม : บริษัทพาธาโดส์ อินดี โอเชียน

ที่อยู่ : 118/16

อาคาร/หมู่บ้าน : -

หมู่ที่ : 3

ซอย/ตรอก : -

ถนน : -

เลือกจากจังหวัด>อำเภอ>ตำบล ตามลำดับ

จังหวัด : ภูเก็ต

อำเภอ/เขต : อำเภอเกาะฟู้

ตำบล/แขวง : ตำบลกะมลา

รหัสไปรษณีย์ : 83150

โทรศัพท์ : 07630370

โทรสาร : 07630370

E-mail :

วิทยากรผู้ให้การฝึกอบรม*

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง
1	นายบรรลือ ยกย่อง	วิทยากรประจำหน่วยฝึก

เจ้าหน้าที่ควบคุมดูแลการฝึกอบรม

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง
1	นายวิวัฒน์ มงคลจามร	เจ้าหน้าที่บริหารจัดการฝึกอบรม

แนบไฟล์ : 1022054.jpg



๘.๕๕ N. 4๔ ๔๙๙ นศ.

ห้างหุ้นส่วนจำกัด ภูเก็ตเทรนนิ่ง ๒๐๒๕

กำหนดการฝึกอบรมหลักสูตร การฝึกซ้อมดับเพลิงและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ

วันที่.....วันที่ ๑๙ สิงหาคม.....เวลา๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น..... น.

สถานที่ ๑. ประชุมชี้แจง ห้องฝึกอบรมของบริษัท....

๒. ฝึกซ้อม สถานที่ปฏิบัติงานของผู้เข้ารับการฝึก

เวลา	หัวข้อการฝึกอบรม	วิทยากร	สถานที่
๐๘.๓๐	ลงทะเบียน		ห้องฝึกอบรม
๐๘.๓๐-๐๙.๐๐	พิธีเปิด	โดย.....	ห้องฝึกอบรม
๐๙.๐๐-๑๑.๐๐	ประชุมชี้แจงและซักซ้อมผู้ที่เกี่ยวข้อง เรื่อง (๑) แผนการดับเพลิงและวิธีการดับเพลิงของสถานประกอบกิจการ (๒) แผนการอพยพหนีไฟและวิธีการอพยพหนีไฟของสถานประกอบกิจการ (๓) การค้นหาและช่วยเหลือ และเคลื่อนย้ายผู้ประสบภัย	วิทยากรที่ได้รับการอนุมัติจากกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน หจก.ภูเก็ตไฟร์เทรนนิ่ง ๒๐๒๕	ห้องฝึกอบรม
๑๑.๐๐-๑๑.๑๕	พักรับประทานอาหารว่าง		
๑๑.๑๕ เป็นต้นไป (ระยะเวลาตามประเภทกิจการและสถานการณ์ที่จำลองการฝึกปฏิบัติ)	<u>ฝึกซ้อมดับเพลิงและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ</u> โดยการจำลองเหตุการณ์ และฝึกซ้อมเสมือนเหตุการณ์จริง	หจก.ภูเก็ตไฟร์เทรนนิ่ง ๒๐๒๕	สถานที่ปฏิบัติงานของผู้เข้ารับการฝึก



รูปภาพอบรม ดับเพลิงขั้นต้น และ อพยพหนีไฟประจำปี

วันที่ 19 สิงหาคม 2568

บริษัท พาราไดส์ อิน ดี โอเชียน จำกัด (โรงแรม โนวาเทล ภูเก็ต กมลาภิข)

