ภาคผนวกที่ 1

สำเนาหนังสือเห็นชอบรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม

ภาคผนวกที่ 2

สำเนาใบอนุญาตประกอบธุรกิจโรงแรม

ภาคผนวกที่ 3

สำเนาใบรายงานผลการตรวจวัดคุณภาพสิ่งแวดล้อม

สำเนาใบรายงานผลการวิเคราะห์น้ำ - ระบบบำบัดน้ำเสีย

สำเนาใบรายงานผลการวิเคราะห์น้ำ - สระว่ายน้ำ

สำเนาใบรายงานผลการวิเคราะห์น้ำ - ลีจีโอแนลลา แบคทีเรีย

สำเนาใบรายงานผลการวิเคราะห์น้ำ - น้ำใช้ น้ำดื่น และน้ำแข็ง

สำเนารายงานตรวจวัดคุณภาพอากาศ

ภาคผนวกที่ 4

สำเนาเอกสารขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน

ที่ อก ๐๓๑๓/ ๑๗๑๕๒

กรมโรงงานอุตสาหกรรม
ถนนพระรามที่ ๖ แขวงทุ่งพญาไท
เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐

๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง หนังสือรับรองการขึ้นทะเบียนผู้ควบคุมระบบบำบัดมลพิษ ประเภทบริษัทที่ปรึกษา

เรียน กรรมการผู้จัดการ บริษัท วนาดล จำกัด

อ้างถึง คำขอเลขที่ ๑๖๔๖ ลงรับวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

ตามคำขอที่อ้างถึง ท่านขอต่ออายุผู้ควบคุมระบบบำบัดมลพิษ ประเภทบริษัทที่ปรึกษา ของ บริษัท วนาดล จำกัด ตั้งอยู่ ณ เลขที่ ๒/๒๕ ถนนวัดเวฬุวนาราม แขวงดอนเมือง เขตดอนเมือง กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์ ๐ ๒๕๖๕ ๔๔๐๖ ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

กรมโรงงานอุตสาหกรรมพิจารณาแล้วอนุญาตให้ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ควบคุมระบบบำบัดมลพิษ ประเภทบริษัทที่ปรึกษา เลขทะเบียน บ.๑๐๐-๔๘-๐๑๙ โดยให้หนังสือรับรองการขึ้นทะเบียนฉบับนี้สิ้นอายุ ในวันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๙ และมีบุคลากรดังนี้

ผู้ควบคุมระบบบำบัดมลพิษน้ำ

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ทะเบียนผู้ควบคุมฯ ประเภทบุคคล
๑	น[redacted]	
๒	น[redacted]	

หมายเหตุ การรับจ้างเป็นผู้ควบคุมระบบบำบัดมลพิษให้กับโรงงาน หรือการต่ออายุ/ยกเลิก/เพิ่มเติม/เปลี่ยนแปลง บุคลากร ต้องส่งหนังสือฉบับนี้มาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวปัทมวรรณ [illegible])
ผู้อำนวยการกองส่งเสริมเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อมโรงงาน
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมโรงงานอุตสาหกรรม

กองส่งเสริมเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อมโรงงาน
กลุ่มกำกับบุคลากรด้านสิ่งแวดล้อมประจำโรงงาน
โทรศัพท์ ๐ ๒๔๓๐ ๖๓๑๕ ต่อ ๒๔๐๕
โทรสาร ๐ ๒๔๓๐ ๖๓๑๕ ต่อ ๒๔๙๙
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@diw.mail.go.th

ที่ อก ๐๓๑๐(๑)/ ๕๓๖๒

กรมโรงงานอุตสาหกรรม
ถนนพระรามที่ ๖ แขวงทุ่งพญาไท
เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐

๐๔ มิถุนายน ๒๕๖๗

เรื่อง ต่ออายุหนังสือรับขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน

เรียน กรรมการผู้จัดการ บริษัท เอ็นไวรอนเม้นท์ แอนด์ แลบอราตอรี่ จำกัด

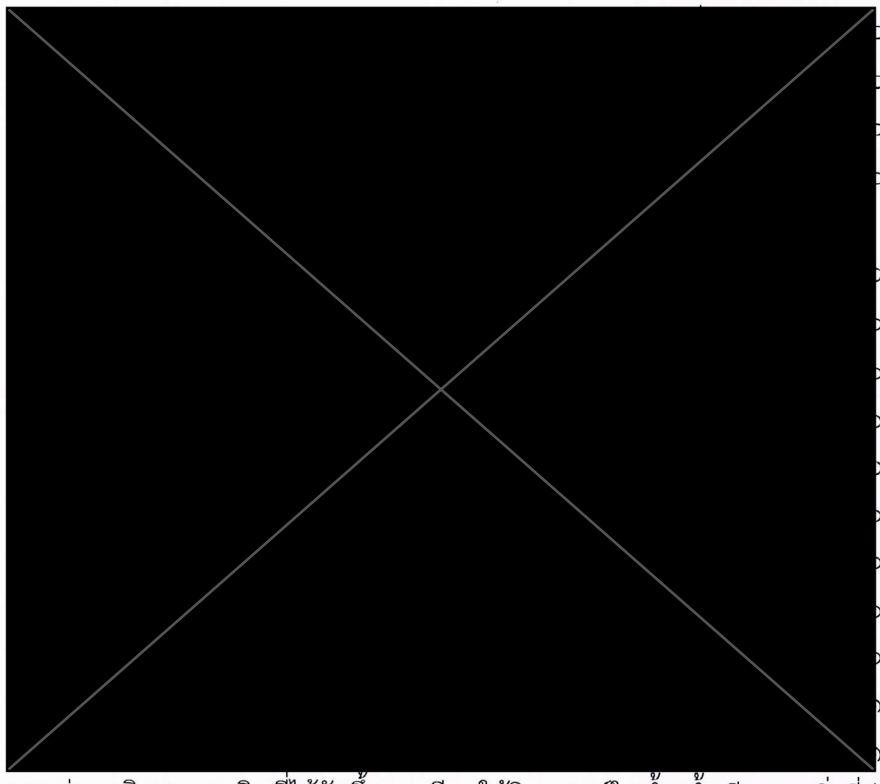
อ้างถึง คำขอขึ้นทะเบียน/ต่ออายุ/เปลี่ยนแปลงบุคลากร และชนิดสารมลพิษของห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน ลงวันที่ ๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

สิ่งที่ส่งมาด้วย เอกสารแนบท้ายหนังสือต่ออายุรับขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน บริษัท เอ็นไวรอนเม้นท์ แอนด์ แลบอราตอรี่ จำกัด จำนวน ๒ แผ่น

ตามคำขอที่อ้างถึง บริษัท เอ็นไวรอนเม้นท์ แอนด์ แลบอราตอรี่ จำกัด ขอต่ออายุหนังสือรับขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน เลขทะเบียน ว-๐๒๙ สถานที่ตั้งเลขที่ ๔๐ ซอยเลี่ยงเมืองนนทบุรี ๑๓ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี ต่อกรมโรงงานอุตสาหกรรม นั้น

กรมโรงงานอุตสาหกรรมพิจารณาแล้ว ให้บริษัท เอ็นไวรอนเม้นท์ แอนด์ แลบอราตอรี่ จำกัด ต่ออายุหนังสือรับขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน โดยมีองค์ประกอบดังนี้

ก. ผู้ควบคุมห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน



ข.

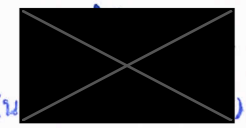
ค. ขอบข่ายชนิดสารมลพิษที่ได้รับขึ้นทะเบียนให้วิเคราะห์ในน้ำ/น้ำเสีย ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

หนังสือฉบับนี้...

หนังสือฉบับนี้จะหมดอายุในวันที่ ๑๘ เมษายน ๒๕๗๑ หากประสงค์จะต่ออายุหนังสือรับขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน ให้ยื่นคำขอต่ออายุพร้อมเอกสารประกอบคำขอต่อกรมโรงงานอุตสาหกรรม ภายใน ๖๐ วัน ก่อนวันสิ้นอายุของหนังสือรับขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ



(น[redacted])

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมโรงงานอุตสาหกรรม

กองวิจัยและเตือนภัยมลพิษโรงงาน
กลุ่มมาตรฐานวิธีการวิเคราะห์ทดสอบมลพิษและทะเบียนห้องปฏิบัติการ
โทร. ๐ ๒๔๓๐ ๖๓๑๒ ต่อ ๒๑๐๓-๕
โทรสาร ๐ ๒๔๓๐ ๖๓๑๒ ต่อ ๒๑๙๙
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@diw.mail.go.th

เอกสารแนบท้ายหนังสือต่ออายุรับขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน
บริษัท เอ็นไวรอนเม้นท์ แอนด์ แลบอราตอรี่ จำกัด เลขทะเบียน ว-๐๒๙
ที่ อก ๐๓๑๐(๑)/ ๕๓๖๒ ลงวันที่ ๐๔ มิถุนายน ๒๕๖๗

ขอบข่ายสารมลพิษที่ได้รับขึ้นทะเบียนจากกรมโรงงานอุตสาหกรรม จำนวน ๒๖ รายการ

น้ำ/น้ำเสีย จำนวน 26 รายการ

ลำดับที่	สารมลพิษ	วิธีวิเคราะห์
1	Arsenic	1) Digestion, Hydride Generation/Atomic Absorption Spectrometric Method[2] 2) Digestion, Inductively Coupled Plasma Method[2]
2	Barium	Digestion, Inductively Coupled Plasma Method[2]
3	Biochemical Oxygen Demand	1) 5-Day BOD Test, Azide Modification Method[2] 2) 5-Day BOD Test, Membrane Electrode Method[2]
4	Cadmium	1) Digestion, Direct Air-Acetylene Flame Method[2] 2) Digestion, Inductively Coupled Plasma Method[2]
5	Chemical Oxygen Demand	Closed Reflux, Titrimetric Method[2]
6	Color	ADMI Weighted-Ordinate Spectrophotometric Method[2]
7	Copper	1) Digestion, Direct Air-Acetylene Flame Method[2] 2) Digestion, Inductively Coupled Plasma Method[2]
8	Cyanide	Distillation, Colorimetric Method[2]
9	Formaldehyde	Distillation, Colorimetric Method[1]
10	Free Chlorine	Iodometric Method[2]
11	Hexavalent Chromium	Colorimetric Method[2]
12	Lead	1) Digestion, Direct Air-Acetylene Flame Method[2] 2) Digestion, Inductively Coupled Plasma Method[2]
13	Manganese	1) Digestion, Direct Air-Acetylene Flame Method[2] 2) Digestion, Inductively Coupled Plasma Method[2]
14	Mercury	Digestion, Cold-Vapor Atomic Absorption Spectrometric Method[2]
15	Nickel	1) Digestion, Direct Air-Acetylene Flame Method[2] 2) Digestion, Inductively Coupled Plasma Method[2]
16	Oil & Grease	1) Liquid-Liquid, Partition-Gravimetric Method[2] 2) Soxhlet Extraction Method[2]
17	pH	Electrometric Method[2]
18	Phenols	Distillation, Direct Photometric Method[2]

19 Selenium...

ลำดับที่	สารมลพิษ	วิธีวิเคราะห์
19	Selenium	1) Digestion, Hydride Generation/Atomic Absorption Spectrometric Method[2] 2) Digestion, Inductively Coupled Plasma Method[2]
20	Sulfide	1) Iodometric Method[2] 2) Methylene Blue Method[2]
21	Temperature	Laboratory and Field Methods[2]
22	Total Dissolved Solids	Dried at 180 °C[2]
23	Total Kjeldahl Nitrogen	Macro-Kjeldahl Method[2]
24	Total Suspended Solids	Dried at 103-105 °C[2]
25	Trivalent Chromium	1) Digestion, Direct Air-Acetylene Flame Method; Colorimetric Method; Calculation[2] 2) Digestion, Inductively Coupled Plasma Method; Colorimetric Method; Calculation[2]
26	Zinc	1) Digestion, Direct Air-Acetylene Flame Method[2] 2) Digestion, Inductively Coupled Plasma Method[2]

เอกสารอ้างอิง

1. สมาคมวิศวกรรมสิ่งแวดล้อมแห่งประเทศไทย. **คู่มือวิเคราะห์น้ำเสีย.** พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: เรือนแก้วการพิมพ์, 2547.

2. APHA, AWWA, WEF. **Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater.** 23rd ed. Washington, DC: APHA, 2017.

ใบรับรองเลขที่ 24-LB0075
(Certificate No.)

ใบรับรองระบบงาน

(Certificate of Accreditation)

อาศัยอำนาจตามความในพระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑

(By Virtue of National Standardization Act B.E. 2551 (2008))

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

(Secretary-General, Thai Industrial Standards Institute)

ออกใบรับรองฉบับนี้ให้

(Issues this certificate to)

บริษัท เอ็นไวรอนเม้นท์ แอนด์ แลบอราตอรี่ จำกัด

(Environment & Laboratory Co., Ltd.)

ตั้งอยู่เลขที่

(Address)

๔๐ ซอยเลี่ยงเมืองนนทบุรี ๑๓ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี

(40 Soi Liangmueangnonthaburi 13, Talad Kwan, Mueang Nonthaburi, Nonthaburi)

ได้รับการรับรองความสามารถ

(Certificate of competence)

ตามมาตรฐานเลขที่ มอก. ๑๗๐๒๕ - ๒๕๖๑

(Standard No. TIS 17025-2561 (2018) (ISO/IEC 17025: 2017))

ข้อกำหนดทั่วไปว่าด้วยความสามารถของ ห้องปฏิบัติการทดสอบและห้องปฏิบัติการสอบเทียบ

(General requirements for the competence of testing and calibration laboratories)

หมายเลขการรับรองที่ ทดสอบ ๐๒๔๐

(Accreditation No. Testing 0240)

โดยมีรายละเอียดสาขาและขอบข่ายที่ได้ใบรับรอง แสดงไว้ใน QR CODE และ www.tisi.go.th

(Details of the scheme and scope of the certificate are shown in QR CODE and www.tisi.go.th)

ออกให้ ณ วันที่ ๑๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๗

(Issue date : 15 January B.E. 2567 (2024))

([redacted]

ผู้อำนวยการสำนักงานคณะกรรมการการมาตรฐานแห่งชาติ

ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

9620e443

กระทรวงอุตสาหกรรม สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

(Ministry of Industry Thailand, Thai Industrial Standards Institute)

รายละเอียดสาขาและขอบข่ายใบรับรองห้องปฏิบัติการ

(Scope of Accreditation for Testing)

ใบรับรองเลขที่ 24-LB0075

(Certification No. 24-LB0075)

ชื่อห้องปฏิบัติการ (Laboratory Name) บริษัท เอ็นไวรอนเม้นท์ แอนด์ แลบอราตอรี่ จำกัด (Environment and Laboratory Co.,Ltd.)

หมายเลขการรับรองที่ (Accreditation No.) ทดสอบ 0240 (Testing 0240)

ฉบับที่ 02 (Issue No. 02) ออกให้ตั้งแต่วันที่ 25 ธันวาคม พ.ศ. 2566 (Valid from) (25 December B.E. 2566 (2023)) ถึงวันที่ 18 ตุลาคม พ.ศ. 2571 (Until) (18 October B.E. 2571 (2028))

สถานภาพห้องปฏิบัติการ (Laboratory status) ☑ ถาวร (Permanent) ☐ นอกสถานที่ (Site) ☐ ชั่วคราว (Temporary) ☐ เคลื่อนที่ (Mobile) ☐ หลายสถานที่ (Multisite)

สาขาการทดสอบ (Field of Testing)	รายการทดสอบ (Parameter)	วิธีทดสอบ (Test Method)
สาขาสิ่งแวดล้อม (environmental field) 1. น้ำและน้ำเสีย (water and wastewater)	- pH 4.0 to 10.0	- Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23rd edition, 2017, part 4500-H+ B
	- Total suspended solids (TSS) 5.0 mg/L to 1 000 mg/L	- Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23rd edition, 2017, part 2540 D
	- Copper (Cu) 0.030 mg/L to 5.00 mg/L	- Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23rd edition, 2017, part 3111 B and part 3030 E

รายละเอียดสาขาและขอบข่ายใบรับรองห้องปฏิบัติการ

(Scope of Accreditation for Testing)

ใบรับรองเลขที่ 24-LB0075

(Certification No. 24-LB0075)

ฉบับที่ 02 (Issue No.) ออกให้ตั้งแต่วันที่ 25 ธันวาคม พ.ศ. 2566 (Valid from) (25 December B.E. 2566 (2023)) ถึงวันที่ 18 ตุลาคม พ.ศ. 2571 (Until) (18 October B.E. 2571 (2028))

สถานภาพห้องปฏิบัติการ (Laboratory status) ☑ ถาวร (Permanent) ☐ นอกสถานที่ (Site) ☐ ชั่วคราว (Temporary) ☐ เคลื่อนที่ (Mobile) ☐ หลายสถานที่ (Multisite)

สาขาการทดสอบ (Field of Testing)	รายการทดสอบ (Parameter)	วิธีทดสอบ (Test Method)
สาขาสิ่งแวดล้อม (environmental field)		
1. น้ำและน้ำเสีย (ต่อ) (water and wastewater) (cont.)	- Biochemical oxygen demand (BOD) 5.0 mg/L to 2 000 mg/L	- Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23rd edition, 2017, part 5210 B and part 4500-O C
2. น้ำเสีย (wastewater)	- Chemical oxygen demand (COD) 40.0 mg/L to 4 000 mg/L	- Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23rd edition, 2017, part 5220 C

TECHNOLOGY PROMOTION ASSOCIATION (THAILAND-JAPAN)
CORPORATE SERVICES 3: EQUIPMENT CALIBRATION AND TESTING SERVICES
534/4 PATTANAKARN ROAD SOI 18, SUANLUANG, SUANLUANG BANGKOK 10250
TEL.0-2717-3000-29 FAX.0-2719-9484

NSC-TISI-TIS17025
CALIBRATION 0008

Certificate of Calibration

Cert.No.: 25CH546

Equipment :	pH Meter
Manufacturer :	Mettler Toledo
Model :	Seven Compact S220
Serial No. :	C125985375
ID No. :	PHM-006
Condition As-Received:	Used Item
Received Date :	13 May 2025
Calibration Date :	14 May 2025
Reference :	2505-0324DC-2
Submitted by :	Environment & Laboratory Co.,Ltd. 40 Soi Liangmueangnonthaburi 13 Talad Kwan, Mueang, Nonthaburi 11000
Ambient Temperature :	(25 ± 2.5) °C
Relative Humidity :	(50 ± 15) %
Calibration Procedure :	In - house method : - CP-CH5 by direct measurement with DC voltage standard and direct measurement with certified reference material (CRM) - CP-CH8 by comparison with temperature standard
Calibrated by :	Walalak Sirithean
Approved by :	Approved Signatory

( ) Chakrit Waewwanjua
( ) Ponpan Paipim
(✓) Saithip Meangmai

Issue Date : 15 May 2025

The Uncertainties are for a confidence probability of approximately 95%

This certificate may not be reproduced other than in full, except with the prior written Approval of the head of Corporate Services 3 : Equipment Calibration and Testing Services.

Condition of this calibration result

1. Reference Standard Instrument

Instrument	Serial No.	ID No.	Cert. No.	Due Date
1) Document Process Calibrator	54030049	130RC116	24E2759	25 Aug 2025
2) Ref. Standard Thermometer	4982054	110RC044	24I757	14 July 2025

- This measurement result is traceable to SI throught Technology Promotion Association (Thailand - Japan)

2. Certified Reference Materials :The measurement results are traceable to SI through Hach Lenge GmbH Ltd., Deutsche Akkreditierungsstelle, Accredited No.D-RM-15184-01-00
:The measurement results are traceable to SI through CPA chem Ltd., ANSI-ASQ National Accreditation Board, Accredited No. AR-1835

Buffer Solution	Manufacturer	Lot No.	Exp. date
pH 4.007	CPA chem	1066665	18 Jan 2027
pH 7.000	Hach Lenge GmbH	C03232	02 Dec 2026
pH 10.010	CPA chem	1066669	18 Jan 2026

3. This certificate is valid only to the item calibrated on date and place of calibration.

Calibration Results

Function : mV Measurement

Performing standard curve by Document Process Calibrator at pH (4,7,10)

Unit Under Calibration	Nominal Value	Standard Voltage Input	Actual Reading		Uncertainty of Measurement (±mV)	Coverage factor *k*
	pH	mV	mV	pH		
pH Meter	4.000	177.48	177.7	4.000	0.058	2.00
S/N.: C125985375	7.000	0.00	0.3	7.000	0.058	2.00
	10.000	-177.48	-177.1	10.000	0.058	2.00

Calibration Results

Function : pH Measurement

Performing three buffers standard curve by using buffer nominal pH (4,7,10)

Unit Under Calibration	Standard pH Buffer Solution	Actual pH Reading	Actual mV Reading (mV)	Uncertainty of pH Measurement (±)	Coverage factor *k*
pH Electrode	4.007	4.007	176.1	0.0044	2.00
S/N.: 1205515	7.000	6.999	3.7	0.0084	2.00
	10.010	10.010	-158.5	0.0065	2.00

Function : Temperature Measurement

(*) Without adjustment

This equipment was connected with Temperature Probe;

- Model : InLabExpert Pro-ISM
- Serial No. : 1205515

Dimension of probe

- Length : 120 mm.
- Diameter : 12 mm.
- Immersion Depth : 100 mm.

Calibration Point (°C)	Standard Temperature (°C)	UUC* Reading (°C)	Error (°C)	Uncertainty of measurement (± °C)	Coverage factor *k*
25.0	25.001	24.9	-0.101	0.13	2.00

Remark - UUC* = Unit Under Calibration

The reported uncertainty of measurement was based on a standard uncertainty multiplied by a coverage factor *k*, providing a level of confidence of approximately 95 %.

-o0o-

TECHNOLOGY PROMOTION ASSOCIATION (THAILAND-JAPAN)
CORPORATE SERVICES 3: EQUIPMENT CALIBRATION AND TESTING SERVICES
534/4 PATTANAKARN ROAD SOI 18, SUANLUANG, SUANLUANG BANGKOK 10250
TEL.0-2717-3000-29 FAX.0-2719-9484

NSC-TISI-TIS17025
CALIBRATION 0008

Certificate of Calibration

Cert.No.: 25MM393

Equipment :	Electronic Balance
Manufacturer :	Mettler Toledo
Model :	ML204T /00
Serial No. :	B647342339
ID No. :	ANB-003
Submitted by :	Environment & Laboratory Co.,Ltd. 40 Soi Liangmueangnonthaburi 13 Talad Kwan, Mueang Nonthaburi 11000
Location :	Room No. 304
Received order :	08 July 2025
Calibration Date :	08 July 2025
Ambient Temperature :	15 °C to 40 °C
Relative Humidity :	30 % to 90 %
Calibrated by :	Krisda Malee

Approved by :

Approved Signatory

( ) Chakrit Waewwanjua
( ) Suwit Imjai
(✓) Kunchit Promprat

Issue Date : 21 July 2025

The Uncertainties are for a confidence probability of approximately 95%

This certificate may not be reproduced other than in full, except with the prior written Approval of the head of Corporate Services 3 : Equipment Calibration and Testing Services.

Equipment : Electronic Balance **Cert.No.:** 25MM393
Condition As-Received : Used Item
Reference : 2507-0148OC-7

Procedure used :-

Calibration were conducted using in-house calibration procedure CP-OB01 based on UKAS LAB 14 according to direct measurement method against standard weight.

Condition of this result of calibration

1. Reference standard instruments:-

Instruments	Serial No.	Cert. No.	Traceable	Due date
1) Standard Weight Set (E2)	24053	MM-0013-24	NIMT	25 Jan 2026

2. This certificate is valid only to the item calibrated on date and place of calibration.
3. This result of calibration was made on requested at the point specified by customer.
4. This certificate is not certified for any commercial transaction.
5. This measurement result is traceable to the International System of Unit maintained through :

Remark : NIMT : National Institute of Metrology Thailand

Result of calibration ( ) Without Adjustment (*) After Adjustment by Internal Calibration
Range capacity : 0 g to 220 g **Resolution** 0.0001 g

Before Adjustment :

Applied Weight (g)	Balance Reading (g)	Correction (g)	Measurement Uncertainty (± mg)	Coverage Factor (*k*)
100	99.9996	+0.0004	0.17	2
200	199.9998	+0.0002	0.30	2

After Adjustment :

1. **Determination of the standard deviation of weighing machine** (n = 10)

Applied Weight (g)	Standard Deviation of Reading (g)
100	0.00005
200	0.00004

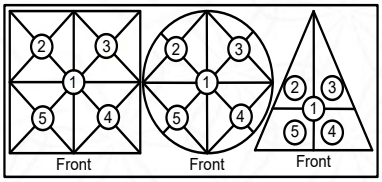
Equipment : Electronic Balance
Condition As-Received : Used Item
Reference : 2507-0148OC-7

Cert.No.: 25MM393

Result of calibration

2. Effect of off center loading

A mass of 100 g was placed to various position on the pan. The weighing machine reading error obtained is given in the table



Position 1 (g)	Position 2 (g)	Position 3 (g)	Position 4 (g)	Position 5 (g)	Maximum difference between off-center and central loading (g)
-0.0001	-0.0002	-0.0002	-0.0002	-0.0002	0.0001

3. Departure from nominal value

Applied Weight (g)	Balance Reading (g)	Correction (g)	Measurement Uncertainty (± mg)	Coverage Factor (*k*)
Unload	0.0000	0.0000	0.12	2.06
0.1	0.1000	0.0000	0.12	2.06
0.2	0.2000	0.0000	0.12	2.06
1	1.0000	0.0000	0.12	2.06
5	5.0000	0.0000	0.12	2.06
10	9.9999	+0.0001	0.12	2.06
20	19.9999	+0.0001	0.12	2.05
50	50.0001	-0.0001	0.14	2
100	100.0000	0.0000	0.17	2
150	150.0000	0.0000	0.29	2
200	200.0000	0.0000	0.30	2

The reported uncertainty of measurement was based on a standard uncertainty multiplied by a coverage factor ***k***, providing a level of confidence of approximately 95 %.

-o0o-

TECHNOLOGY PROMOTION ASSOCIATION (THAILAND-JAPAN)
CORPORATE SERVICES 3: EQUIPMENT CALIBRATION AND TESTING SERVICES
534/4 PATTANAKARN ROAD SOI 18, SUANLUANG, SUANLUANG BANGKOK 10250
TEL.0-2717-3000-29 FAX.0-2719-9484

NSC-TISI-TIS17025
CALIBRATION 0008

Certificate of Calibration

Cert. No.: 25TM977

Equipment :	Incubator
Manufacturer :	Sanden Intercool
Model :	SRC-680SRTM
Serial No. :	SRC680201-1107-00166
ID No. :	CHI-003
Submitted by :	EnvironMent & Laboratory Co.,Ltd. 40 Soi Liangmueangnonthaburi 13, Talad Kwan, Mueang, Nonthaburi 11000
Location :	Room No. 301
Received Order :	08 July 2025
Calibration Date :	09 July 2025
Ambient Temperature :	(26 ± 10) ^{o}C
Relative Humidity :	(50 ± 30) %
AC Line Voltage :	(220 ± 22) V
Calibrated by :	Uthen Kankawi

Approved by :

Approved Signatory

( ) Chakrit Waewwanjua
( ) Suwit Imjai
(✓) Kunchit Promprat

Issue Date : 17 July 2025

The Uncertainties are for a confidence probability of approximately 95%

This certificate may not be reproduced other than in full, except with the prior written
Approval of the head of Corporate Services 3 : Equipment Calibration and Testing Services.

Equipment : Incubator **Cert. No.:** 25TM977

Condition As-Received : Used Item **Page :** 2 of 3

Reference : 2507-0148OC-5

Procedure Used :-

Calibration were conducted using calibration procedure CP-OT02 based on TLAS G-20 according to direct measurement method with Data Acquisition which connected with Resistance Temperature Detector (RTD).

The temperature scale used was based on ITS-90.

Condition of this result of calibration

1. Reference standard instrument:-

Instrument	Serial No.	Cert. No.	Traceable	Due Date
1) Data Acquisition	MY49023932	24LM119	TPA	27 Jul 2025
2) Data Acquisition	MY49023932	24LM119	TPA,	27 Jul 2025

2. This certificate is valid only to the item calibrated on date and place of calibration.
3. This measurement result is traceable to the International System of Unit maintained through :

Remark : TPA : Technology Promotion Association (Thailand - Japan)

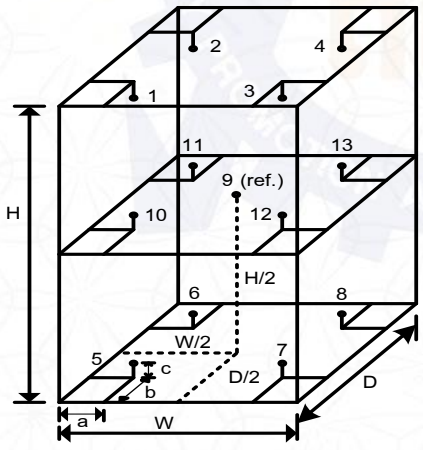
Result of Calibration :- (*) Without Adjustment

Function of UUC* : Temperature Source

Fresh air setting : Close

Environment during calibration		
	Beginning	Finished
Temp. (°C)	28	29
REL.Humi. (%)	54	55
AC Supply (Volt)	224	225

Position :	Ref. Std. ID No.:
1	20-16RTD-01
2	20-16RTD-02
3	20-16RTD-03
4	20-16RTD-04
5	22-16RTD-05
6	20-16RTD-06
7	20-16RTD-07
8	22-16RTD-08
9 (ref.)	22-16RTD-09
10	20-16RTD-10
11	19-16RTD-01
12	19-16RTD-02
13	19-16RTD-03



Dimension of Chamber :

D = 0.60 m

Probe Installation Details :

a = 10 cm

Equipment : Incubator
Condition As-Received : Used Item
Reference : 2507-0148OC-5
Result of Calibration :- (*) Without Adjustment
Function of UUC* : Temperature Source
Fresh air setting : Close

Cert. No.: 25TM977

Calibration Point (°C)	UUC* Setting (°C)	UUC* Reading (°C)	Temperature stability (± °C)	Temperature uniformity (°C)	Overall Variation (°C)	Coverage Factor *k*
20.0	20.0	20.0	0.21	0.43	0.80	2

Calibration Point (°C)	Measured Temperature (°C) Position									Uncertainty (±°C)
20.0	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 (ref.)**	0.35
	19.957	20.008	20.073	19.725	19.753	19.679	19.701	19.670	20.012	
	10	**11**	**12**	**13**						
	19.789	19.773	20.168	19.744						

Average* : The average of 30 values in each position.
Temperature stability : One-half of the greatest maximum difference of measured temperature at any one sensor.
Temperature uniformity : The maximum difference of measured temperatures at any sensors and the measured temperature at the reference location which are observed at the same time or at as close an observation time as possible to determine the temperature pattern or homogeneity within the chamber under steady-state conditions.
Overall Variation : The Difference of the maximum and minimum measured temperatures throughout observation.
UUC* : Unit Under Calibration
Note : The reported uncertainty of measurement was included stability and excluded uniformity.

The reported uncertainty of measurement was based on a standard uncertainty multiplied by a coverage factor ***k***, providing a level of confidence of approximately 95 %.

-o0o-

TECHNOLOGY PROMOTION ASSOCIATION (THAILAND-JAPAN)
CORPORATE SERVICES 3: EQUIPMENT CALIBRATION AND TESTING SERVICES
534/4 PATTANAKARN ROAD SOI 18, SUANLUANG, SUANLUANG BANGKOK 10250
TEL.0-2717-3000-29 FAX.0-2719-9484

NSC-TISI-TIS17025
CALIBRATION 0008

Certificate of Calibration

Cert. No.: 25TM974

Equipment :	Hot Air Oven
Manufacturer :	FRANCE ETUVES
Model :	XU058
Serial No. :	P790
ID No. :	CHO-004
Submitted by :	Environment & Laboratory Co.,Ltd. 40 Soi Liangmueangnonthaburi 13 Talad Kwan, Mueang Nonthaburi 11000
Location :	Room No. 303
Received Order :	08 July 2025
Calibration Date :	08 July 2025
Ambient Temperature :	(26 ± 10) ^{o}C
Relative Humidity :	(50 ± 30) %
AC Line Voltage :	(220 ± 22) V

Calibrated by : Krisda Malee

Approved by :

Approved Signatory

( ) Chakrit Waewwanjua
( ) Suwit Imjai
(✓) Kunchit Promprat

Issue Date : 17 July 2025

The Uncertainties are for a confidence probability of approximately 95%

This certificate may not be reproduced other than in full, except with the prior written Approval of the head of Corporate Services 3 : Equipment Calibration and Testing Services.

Equipment : Hot Air Oven **Cert. No.:** 25TM974

Condition As-Received : Used Item

Reference : 2507-0148OC-2

Procedure Used :-

Calibration were conducted using calibration procedure CP-OT02 based on TLAS G-20 according to direct measurement method with Data Acquisition which connected with Resistance Temperature Detector (RTD) and Thermocouple Type T.

The temperature scale used was based on ITS-90.

Condition of this result of calibration

1. Reference standard instrument:-

Instrument	Serial No.	Cert. No.	Traceable	Due Date
1) Data Acquisition	MY57013823	25LM75	TPA	06 May 2026

2. This certificate is valid only to the item calibrated on date and place of calibration.
3. This measurement result is traceable to the International System of Unit maintained through :

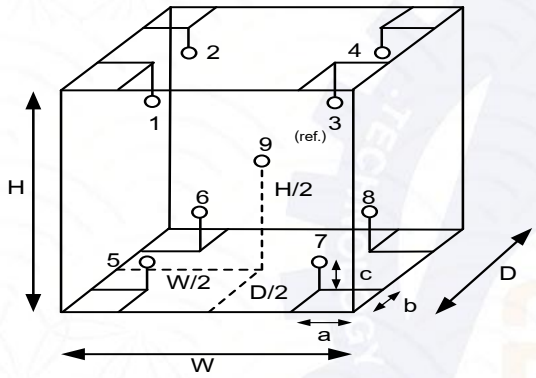
Remark : TPA : Technology Promotion Association (Thailand - Japan)

Result of Calibration :- (*) Without Adjustment

Function of UUC* : Temperature Source

Fresh air setting : Close

Environment during calibration		
	Beginning	Finished
Temp. (°C)	28	26
REL.Humid. (%)	47	51
AC Supply (Volt)	220	221



Position :	Ref. Std. ID No.: @ Calibration Point (180) °C	(104) °C
1	21-17TC-01	25-17RTD-01
2	21-17TC-02	25-17RTD-02
3	21-17TC-03	25-17RTD-03
4	21-17TC-04	25-17RTD-04
5	21-17TC-05	25-17RTD-05
6	21-17TC-06	25-17RTD-06
7	21-17TC-07	25-17RTD-07
8	21-17TC-08	25-17RTD-08
9 (ref.)	21-17TC-09	25-17RTD-09

Probe Installation Details :

a =	5.0	cm
b =	5.0	cm
c =	5.0	cm

Dimension of Chamber :

D =	0.36	m
W =	0.40	m
H =	0.40	m
Capacity =	0.058	m^3

Equipment : Hot Air Oven
Condition As-Received : Used Item
Reference : 2507-0148OC-2
Result of Calibration :- (*) Without Adjustment
Function of UUC* : Temperature Source
Fresh air setting : Close

Cert. No.: 25TM974

Calibration Point (°C)	UUC* Setting (°C)	UUC* Reading (°C)	Temperature stability (± °C)	Temperature uniformity (°C)	Overall Variation (°C)	Coverage Factor *k*
104.0	104.0	104.0	0.13	1.0	1.1	2
180.0	180.0	180.0	0.24	1.6	1.9	2

Calibration Point (°C)	Measured Temperature (°C) Position									Uncertainty (±°C)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9 (ref.)	
104.0	103.529	103.769	104.251	104.428	103.589	103.683	104.172	103.978	104.411	0.42
180.0	180.583	179.425	180.832	179.981	179.369	179.667	180.479	180.019	180.809	1.1

Average* : The average of 30 values in each position.
Temperature stability : One-half of the greatest maximum difference of measured temperature at any one sensor.
Temperature uniformity : The maximum difference of measured temperatures at any sensors and the measured temperature at the reference location which are observed at the same time or at as close an observation time as possible to determine the temperature pattern or homogeneity within the chamber under steady-state conditions.
Overall Variation : The Difference of the maximum and minimum measured temperatures throughout observation.
UUC* : Unit Under Calibration
Note : The reported uncertainty of measurement was included stability and excluded uniformity .

The reported uncertainty of measurement was based on a standard uncertainty multiplied by a coverage factor ***k***, providing a level of confidence of approximately 95 %.

-o0o-

TECHNOLOGY PROMOTION ASSOCIATION (THAILAND-JAPAN)
CORPORATE SERVICES 3: EQUIPMENT CALIBRATION AND TESTING SERVICES
534/4 PATTANAKARN ROAD SOI 18, SUANLUANG, SUANLUANG BANGKOK 10250
TEL.0-2717-3000-29 FAX.0-2719-9484

NSC-TISI-TIS17025
CALIBRATION 0008

Certificate of Calibration

Cert. No.: 25TM951

Equipment :	Water Bath
Manufacturer :	Memmert
Model :	WNE 14
Serial No. :	L418.1373
ID No. :	WAB-02
Submitted by :	Environment & Laboratory Co.,Ltd 40 Soi liangmueangnonthaburi 13 Talad Kwan, Mueang, Nonthaburi 11000
Location :	ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ 4
Received Order :	08 July 2025
Calibration Date :	08 July 2025
Ambient Temperature :	(26 ± 10) °C
Relative Humidity :	(50 ± 30) %
AC Line Voltage :	(220 ± 22) V

Calibrated by : Preecha Hlahib

Approved by :

Approved Signatory

( ) Chakrit Waewwanjua
( ) Suwit Imjai
(✓) Kunchit Promprat

Issue Date : 21 July 2025

The Uncertainties are for a confidence probability of approximately 95%

This certificate may not be reproduced other than in full, except with the prior written
Approval of the head of Corporate Services 3 : Equipment Calibration and Testing Services.

Equipment : Water Bath **Cert. No.:** 25TM951

Condition As-Received : Used Item

Reference : 2507-0148OC-3

Procedure Used :-

Calibration were conducted using in-house calibration procedure CP-OT04 Based on ASTM E715 according to direct measurement method with Data Acquisition which connected with Industrial Platinum Resistance Thermometer (IPRT).

The temperature scale used was based on ITS-90.

Condition of this result of calibration

1. Reference standard instrument:-

Instrument	Serial No.	Cert. No.	Traceable	Due Date
1) Data Acquisition	MY57013711	24LM115	TPA	13 Jul 2025

2. This certificate is valid only to the item calibrated on date and place of calibration.
3. This measurement result is traceable to the International System of Unit maintained through :

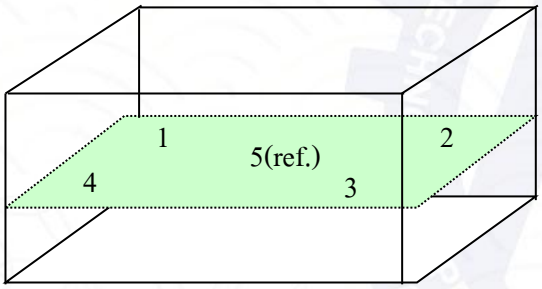
Remark : TPA : Technology Promotion Association (Thailand - Japan)

Result of Calibration :- (*) Without Adjustment

Function of UUC* : Temperature Source

Heat transfer medium used : Water

	Environmental		AC Voltage Supply
	(°C)	(%R.H.)	(Volt)
Beginning of Calibration	24	55	221
Finished of Calibration	21	56	221



Front

Position :	Ref. Std. ID No.:
1	4803988-001
2	4803988-002
3	4803988-003
4	4803988-004
5(ref.)	4803988-005

Equipment : Water Bath
Condition As-Received : Used Item
Reference : 2507-0148OC-3
Result of Calibration :- (*) Without Adjustment
Function of UUC* : Temperature Source

Cert. No.: 25TM951

Calibration point (°C)	UUC* Setting (°C)	UUC* Reading (°C)	Average* Standard Reading (°C) Position					Uncertainty (± °C)
			1	2	3	4	5 (ref.)	
44.5	44.5	44.5	44.569	44.543	44.554	44.587	44.593	0.15
60.0	60.0	60.0	60.293	60.259	60.206	60.246	60.291	0.15

Calibration point (°C)	Uniformity (°C)	Stability (± °C)	Coverage Factor *k*
44.5	0.098	0.045	2
60.0	0.13	0.050	2

Average* : The average of 30 values in each position.
Uniformity : The maximum difference of measured temperatures at any sensors and the measured temperature at the reference location which are observed at the same time or at as close an observation time as possible to determine the temperature pattern or homogeneity within the chamber under steady-state conditions.
Stability : One-half of the greatest maximum difference of measured temperature at any one probe.
UUC* : Unit Under Calibration
Note : The reported uncertainty of measurement was included stability and excluded uniformity.

The reported uncertainty of measurement was based on a standard uncertainty multiplied by a coverage factor ***k***, providing a level of confidence of approximately 95 %.

-o0o-

ภาคผนวกที่ 5

สำเนาเอกสารประกอบการปฏิบัติตามมาตรการฯ

สำเนาแบบรายงานสรุปการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสีย

สถิติและข้อมูลที่เก็บจากแหล่งกำเนิดมลพิษ

วัน/เดือน/ปี	ปริมาณการใช้ไฟฟ้าของระบบบำบัดน้ำเสีย (หน่วย/กิโลวัต)	ปริมาณน้ำใช้ในทุกกิจกรรม ของแหล่งกำเนิดมลพิษ (ลบ.ม.)	ปริมาณน้ำเสียที่เข้าระบบบำบัดน้ำเสีย (ลบ.ม.)	การระบายน้ำทิ้งจากระบบบำบัดน้ำเสีย (ระบาย/ไม่ระบาย)	ปริมาณสารเคมีหรือสารสกัดชีวภาพที่ใช้ (ชื่อ/ปริมาณ) (ลิตรหรือกิโลกรัม)	การทำงานของระบบบำบัดน้ำเสีย							ปริมาณตะกอนส่วนเกิน ที่เกิดขึ้นจากระบบบำบัดน้ำเสียที่นำไปกำจัด (ลบ.ม.)	ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข	ลายมือชื่อผู้บันทึก
						ระบบบำบัดน้ำเสีย (ปกติ/ผิดปกติ)	เครื่องสูบน้ำ (ปกติ / ผิดปกติ)	เครื่องเติมอากาศ (ปกติ / ผิดปกติ)	เครื่องกวน/ผสมน้ำเสีย (ปกติ/ผิดปกติ)	เครื่องกวน/ผสมสารเคมี (ปกติ/ผิดปกติ)	เครื่องสูบตะกอน (ปกติ/ผิดปกติ)	อื่นๆ (ระบุ) (ปกติ/ผิดปกติ)			
1/1/26	190	186	149	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ ,ไพทูรย์
2/1/26	191	172	137.6	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพทูรย์
3/1/26	203	172	137.6	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
4/1/26	186	159	127.2	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
5/1/26	188	132	105.6	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
6/1/26	189	125	100	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
7/1/26	180	121	97	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพทูรย์
8/1/26	189	138	110	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพทูรย์
9/1/26	198	147	118	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
10/1/26	187	145	116	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
11/1/26	195	162	130	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
12/1/26	186	175	140	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
13/1/26	191	170	136	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
14/1/26	186	166	133	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพทูรย์
15/1/26	197	181	145	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพทูรย์
16/1/26	201	187	149.6	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
17/1/26	189	196	156.8	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
18/1/26	186	183	146	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
19/1/26	183	134	107.2	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
20/1/26	190	153	122.4	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
21/1/26	186	133	106	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพทูรย์
22/1/26	183	146	117	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพทูรย์
23/1/26	199	150	120	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
24/1/26	192	172	138	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
25/1/26	188	182	146	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
26/1/26	192	150	120	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
27/1/26	179	141	113	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
28/1/26	184	161	129	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพทูรย์

แบบ ทส. ๑

แบบบันทึกรายละเอียดของสถิติและข้อมูลซึ่งแสดงผลการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสีย
ของแหล่งกำเนิดมลพิษ

แหล่งกำเนิดมลพิษ ตั้งอยู่เลขที่ .....**2052/7-9**..... หมู่ที่ .....-..... ซอย .....**เจริญกรุง 72/1**.....
ถนน .....**เจริญกรุง**..... แขวง/ตำบล .....**วัดพระยาไกร**..... เขต/อำเภอ.....**บางคอแหลม**.....
จังหวัด .....**กรุงเทพมหานคร**..... โทรศัพท์ .....**02-844-8787**..... โทรสาร .....-.....
มี ..... **นางสลิลลา อติการบดี**..... เป็นเจ้าของหรือผู้ครอบครองแหล่งกำเนิดมลพิษ
ประกอบกิจการประเภท .**การประกอบกิจการโรงแรม.**.....
ใบอนุญาตเลขที่ (ถ้ามี) .....ออกให้โดย ..... หมดอายุ .....
ซึ่งมีแผนผังแสดงการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสีย ดังนี้

ได้จัดเก็บสถิติและข้อมูลแสดงผลการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสียปรากฏตามตารางดังนี้

สถิติและข้อมูลที่เก็บจากแหล่งกำเนิดมลพิษ

วัน/เดือน/ปี	ปริมาณการใช้ไฟฟ้าของระบบบำบัดน้ำเสีย (หน่วย/กิโลวัต)	ปริมาณน้ำใช้ในทุกกิจกรรม ของแหล่งกำเนิดมลพิษ (ลบ.ม.)	ปริมาณน้ำเสียที่เข้าระบบบำบัดน้ำเสีย (ลบ.ม.)	การระบายน้ำทิ้งจากระบบบำบัดน้ำเสีย (ระบาย/ไม่ระบาย)	ปริมาณสารเคมีหรือสารสกัดชีวภาพที่ใช้ (ชื่อ/ปริมาณ) (ลิตรหรือกิโลกรัม)	การทำงานของระบบบำบัดน้ำเสีย							ปริมาณตะกอนส่วนเกิน ที่เกิดขึ้นจากระบบบำบัดน้ำเสียที่นำไปกำจัด (ลบ.ม.)	ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข	ลายมือชื่อผู้บันทึก
						ระบบบำบัดน้ำเสีย (ปกติ/ผิดปกติ)	เครื่องสูบน้ำ (ปกติ / ผิดปกติ)	เครื่องเติมอากาศ (ปกติ / ผิดปกติ)	เครื่องกวน/ผสมน้ำเสีย (ปกติ/ผิดปกติ)	เครื่องกวน/ผสมสารเคมี (ปกติ/ผิดปกติ)	เครื่องสูบตะกอน (ปกติ/ผิดปกติ)	อื่นๆ (ระบุ) (ปกติ/ผิดปกติ)			
1/2/26	187	187	150	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
2/2/26	191	171	136.8	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
3/2/26	187	165	132	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
4/2/26	194	155	124	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
5/2/26	183	158	126.4	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพฑูรย์
6/2/26	191	189	151	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพฑูรย์
7/2/26	188	187	150	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพฑูรย์
8/2/26	204	202	162	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
9/2/26	188	165	132	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
10/2/26	192	172	137.6	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
11/2/26	207	182	146	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วัชรินทร์
12/2/26	171	174	139	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
13/2/26	184	187	150	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
14/2/26	194	200	160	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
15/2/26	179	194	155	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
16/2/26	196	200	160	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
17/2/26	187	196	156.8	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
18/2/26	181	191	153	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพฑูรย์
19/2/26	193	214	171.2	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพฑูรย์
20/2/26	189	224	179.2	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
21/2/26	189	218	174	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
22/2/26	185	220	176	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
23/2/26	186	211	169	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
24/2/26	191	218	174	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	วิละ
25/2/26	173	197	158	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพฑูรย์
26/2/26	182	167	133.6	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพฑูรย์
27/2/26	194	197	158	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพฑูรย์
28/2/26	186	188	150	ระบาย	0.6	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ปกติ	ไม่มี	ปกติ	ปกติ	0.5	ปกติ	ไพฑูรย์

แบบ ทส. ๑

แบบบันทึกรายละเอียดของสถิติและข้อมูลซึ่งแสดงผลการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสีย
ของแหล่งกำเนิดมลพิษ

แหล่งกำเนิดมลพิษ ตั้งอยู่เลขที่ .....**2052/7-9**..... หมู่ที่ .....-..... ซอย .....**เจริญกรุง 72/1**.....
ถนน .....**เจริญกรุง**..... แขวง/ตำบล .....**วัดพระยาไกร**..... เขต/อำเภอ.....**บางคอแหลม**.....
จังหวัด .....**กรุงเทพมหานคร**..... โทรศัพท์ .....**02-844-8787**..... โทรสาร .....-.....
มี ..... **นางสลิลลา อติการบดี**..... เป็นเจ้าของหรือผู้ครอบครองแหล่งกำเนิดมลพิษ
ประกอบกิจการประเภท .**การประกอบกิจการโรงแรม.**.....
ใบอนุญาตเลขที่ (ถ้ามี) .....ออกให้โดย ..... หมดอายุ .....
ซึ่งมีแผนผังแสดงการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสีย ดังนี้

ได้จัดเก็บสถิติและข้อมูลแสดงผลการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสียปรากฏตามตารางดังนี้

สำเนาการตรวจสอบระบบไฟฟ้าของโครงการ

การไฟฟ้านครหลวง
Metropolitan Electricity Authority

ใบแจ้งค่าไฟฟ้า (Electricity Bills)

ไม่ใช่ใบเสร็จรับเงิน

ชื่อผู้ใช้ไฟฟ้า (Name) บริษัทเดอะสลิล ริเวอร์ไซด์จำกัด

สถานที่ใช้ไฟฟ้า (Premise) 2052/7-9 ซ.เจริญกรุง 72/1 ถ.เจริญกรุง แขวงวัดพระยาไกร เขตบางคอแหลม กรุงเทพมหานคร

เลขที่ใบแจ้งฯ Invoice No./Ref No.2	วันที่จดเลขอ่าน Meter Reading Date	เลขอ่านครั้งหลัง Last Meter Reading	เลขอ่านครั้งก่อน Previous Meter Reading	จำนวนหน่วย kWh	ประเภท Type	ตัวคูณ Multiplier	อัตราค่าไฟฟ้าผันแปร Ft (บาท/หน่วย)
20016849149	30/06/69	13835	13508	327,000	5.2.2	1000	0.1623

รายละเอียดค่าไฟฟ้า (Description)

ค่าพลังงานไฟฟ้า	1,090,020.10	บาท
ความต้องการพลังไฟฟ้า	100,495.08	บาท
ค่าเพาเวอร์แฟคเตอร์	0.00	บาท
(**61.97% of 756 kW**)		
ค่าบริการ	312.24	บาท
(รวมค่าไฟฟ้าและค่าบริการ	1,190,827.42	บาท)
ค่าไฟฟ้าผันแปร (Ft)	53,072.10	บาท
รวมค่าไฟฟ้าก่อนภาษีมูลค่าเพิ่ม	1,243,899.52	บาท
ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%	87,072.97	บาท
รวมค่าไฟฟ้าเดือนปัจจุบัน	1,330,972.49	บาท
รวมเงินที่ต้องชำระทั้งสิ้น (Amount)	1,330,972.49	บาท

บิลประจำเดือน 06/69

จำนวน On Peak	151,000	หน่วย
จำนวน Off Peak	176,000	หน่วย
จำนวน On Peak	756	กิโลวัตต์
จำนวน Off Peak	690	กิโลวัตต์
จำนวน	90	กิโลวาร์

รายละเอียดค่าพลังงานไฟฟ้า

On Peak 151,000 หน่วย	631,768.90	บาท
Off Peak 176,000 หน่วย	458,251.20	บาท
รวม	1,090,020.10	บาท

การไฟฟ้านครหลวงเขตยานนาวา

บัญชีแสดงสัญญา CA/Ref No.1	รหัสเครื่องวัดฯ Installation
016324185	96837532
เลขที่บัญชีธนาคาร	103442XXXX
นำเงินเข้าบัญชีภายในวันที่ Payment Due Date	16/07/69
รวมเงินที่ต้องชำระทั้งสิ้น Amount	1,330,972.49

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

MEA Call Center โทร 1130

หรือ 0-2611-5274, 0-2611-5374

ประวัติการใช้ไฟฟ้า

วันที่จดเลขอ่าน	จำนวนหน่วย
31/12/68	294,000
31/01/69	292,000
28/02/69	306,000
31/03/69	342,000
30/04/69	351,000
31/05/69	356,000

20016849149

สำเนาแบบบันทึกการตรวจสอบระบบป้องกันอัคคีภัยของโครงการ

The SALIL
HOTEL
Riverside - Bangkok

FIRE EXTINGUISHER

Location: The Salil Riverside Hotel Bangkok Day 4 - 6 Month: JANUARY Year: 2026

No	Code	Building	Floor	Location	Amount of Fire Extinguisher			Status		Remarks
					Dry Chemical	Wet Chemical	CO2	Good	Poor	
1	PFE - AN06 - D01	AN	6	Roof top North	1			✓		
2	PFE - AN05 - D01	AN	5	Near by Maid Pantry /North	1			✓		
3	PFE - AN05 - D02	AN	5	Near by Room 1501	1			✓		
4	PFE - AN04 - D01	AN	4	Near by Maid Pantry /North	1			✓		
5	PFE - AN04 - D02	AN	4	Near by Room 1401	1			✓		
6	PFE - AN03 - W01	AN	3	Near by Maid Pantry /North 1		1		✓		
7	PFE - AN03 - D01	AN	3	Near by Maid Pantry /North 2	1			✓		
8	PFE - AN03 - D02	AN	3	Near by Room 1301	1			✓		
9	PFE - AN02 - D01	AN	2	Near by Maid Pantry /North 1	1			✓		
10	PFE - AN02 - W01	AN	2	Near by Maid Pantry /North 2		1		✓		
11	PFE - AN02 - D02	AN	2	Near by Room 1201	1			✓		
12	PFE - AN01 - D01	AN	1	Near by Guest Lift North 1	1			✓		
13	PFE - AN01 - D02	AN	1	Near by Guest Lift North 2	1			✓		
14	PFE - AN01 - D03	AN	1	Inside NAVA Restaurant North 1	1			✓		
15	PFE - AN01 - D04	AN	1	Inside NAVA Restaurant North 2	1			✓		
16	PFE - AN01 - W01	AN	1	Inside NAVA Restaurant North 3		1		✓		
17	PFE - AN01 - W02	AN	1	Inside NAVA Restaurant North 4		1		✓		
18	PFE - AN01 - C01	AN	1	Behide Sala Nava			1	✓		
19	PFE - AN01 - D01	AN	1	Satation gas 1	1			✓		
20	PFE - AN01 - D02	AN	1	Satation gas 2	1			✓		
					17	4	1	Total		22

No	Code	Building	Floor	Location	Amount of Fire Extinguisher			Status		Remarks
					Dry Chemical	Wet Chemical	CO2	Good	Poor	
1	PFE - AS06 - D01	AS	6	Roof top Cigabar South 1	1			✓		
2	PFE - AS06 - C01	AS	6	Roof top Cigabar South 2			1	✓		
3	PFE - AS05 - W01	AS	5	Near by Maid Pantry /South 1		1		✓		
4	PFE - AS05 - D01	AS	5	Near by Maid Pantry /South 2	1			✓		
5	PFE - AS05 - D02	AS	5	Near by Room 1511 South	1			✓		
6	PFE - AS04 - W01	AS	4	Near by Maid Pantry /South 1		1		✓		
7	PFE - AS04 - D01	AS	4	Near by Maid Pantry /South 2	1			✓		
8	PFE - AS04 - D02	AS	4	Near by Room 1411 South	1			✓		
9	PFE - AS04 - D01	AS	3	Near by Maid Pantry /South 1	1			✓		
10	PFE - AS03 - W01	AS	3	Near by Maid Pantry /South 2		1		✓		
11	PFE - AS03 - D02	AS	3	Near by Room 1311 South	1			✓		
12	PFE - AS02 - W01	AS	2	Near by Maid Pantry /South 1	1			✓		
13	PFE - AS02 - D01	AS	2	Near by Maid Pantry /South 2		1		✓		
14	PFE - AS02 - D02	AS	2	Near by Room 1211 South	1			✓		
15	PFE - AS01 - D01	AS	1	Near by Guest Lift South 1	1			✓		
16	PFE - AS01 - D02	AS	1	Near by Guest Lift South 2	1			✓		
17	PFE - AS01 - D03	AS	1	Inside Jumbo Restaurant South 1	1			✓		
18	PFE - AS01 - D04	AS	1	Inside Jumbo Restaurant South 2	1			✓		
					13	4	1	Total		18

No	Code	Building	Floor	Location	Amount of Fire Extinguisher			Status		Remarks
					Dry Chemical	Wet Chemical	CO2	Good	Poor	
1	PFE - BN09 - D01	BN	9	Rooftop1	1			✓		
2	PFE - BS09 - D02	BN	9	Rooftop2	1			✓		
3	PFE - BN08 - D01	BN	8	Infront of Room 2804 North	1			✓		
4	PFE - BN08 - D02	BN	8	Near by Maid Pantry North	1			✓		
5	PFE - BN07 - D01	BN	7	Infront of Room 2704 North	1			✓		
6	PFE - BN07 - D02	BN	7	Near by Maid Pantry North	1			✓		
7	PFE - BN06 - D01	BN	6	Infront of Room 2604 North	1			✓		
8	PFE - BN06 - D02	BN	6	Near by Maid Pantry North	1			✓		
9	PFE - BN05 - D01	BN	5	Infront of Room 2504 North	1			✓		
10	PFE - BN05 - D02	BN	5	Near by Maid Pantry North	1			✓		
11	PFE - BN04 - D01	BN	4	Infront of Room 2404 North	1			✓		
12	PFE - BN04 - D02	BN	4	Near by Maid Pantry North	1			✓		
13	PFE - BN03 - D01	BN	3	Infront of Room 2304 North	1			✓		
14	PFE - BN03 - D02	BN	3	Near by Maid Pantry North	1			✓		
15	PFE - BN02 - D01	BN	2	Infront of Room 2204 North	1			✓		
16	PFE - BN02 - D02	BN	2	Near by Maid Pantry North	1			✓		
17	PFE - BN01 - D01	BN	1	Inside Rintaro	1			✓		
18	PFE - BN01 - C02	BN	1	Parking North 1			1	✓		
19	PFE - BN01 - D01	BN	1	Parking North 2	1			✓		
20	PFE - BS01 - C01	BS	1	Inside Marwine			1	✓		
					16	0	2	Total		18

No	Code	Building	Floor	Location	Amount of Fire Extinguisher			Status		Remarks
					Dry Chemical	Wet Chemical	CO2	Good	Poor	
1	PFE - BS08 - D01	BS	8	Infront of Room 2820 South	1			✓		
2	PFE - BS08 - D02	BS	8	Near by Maid Pantry South	1			✓		
3	PFE - BS07 - D01	BS	7	Infront of Room 2720 South	1			✓		
4	PFE - BS07 - D02	BS	7	Near by Maid Pantry South	1			✓		
5	PFE - BS06 - D01	BS	6	Infront of Room 2620 South	1			✓		
6	PFE - BS06 - D02	BS	6	Near by Maid Pantry South	1			✓		
7	PFE - BS05 - D01	BS	5	Infront of Room 2520 South	1			✓		
8	PFE - BS05 - D02	BS	5	Near by Maid Pantry South	1			✓		
9	PFE - BS04 - D01	BS	4	Infront of Room 2420 South	1			✓		
10	PFE - BS04 - D02	BS	4	Near by Maid Pantry South	1			✓		
11	PFE - BS03 - D01	BS	3	Infront of Room 2320 South	1			✓		
12	PFE - BS03 - D02	BS	3	Near by Maid Pantry South	1			✓		
13	PFE - BS02 - D01	BS	2	Infront of Room 2220 South	1			✓		
14	PFE - BS02 - D02	BS	2	Near by Maid Pantry South	1			✓		
15	PFE - BS01 - D02	BS	1	Near by Guest Lift North 1	1			✓		
					15	0	0	Total		15

No	Code	Building	Floor	Location	Amount of Fire Extinguisher			Status		Remarks
					Dry Chemical	Wet Chemical	CO2	Good	Poor	
1	PFE - C08 - D01	C	8	Rooftop 1	1			✓		
2	PFE - C08 - D02	C	8	Near by Guest Lift	1			✓		
3	PFE - C07 - D03	C	7	Infront of Room 3701	1			✓		
4	PFE - C07 - D04	C	7	Near by Maid Pantry	1			✓		
5	PFE - C06 - D01	C	6	Infront of Room 3601	1			✓		
6	PFE - C06 - D02	C	6	Near by Maid Pantry	1			✓		
7	PFE - C05 - D01	C	5	Infront of Room 3501	1			✓		
8	PFE - C05 - D02	C	5	Near by Maid Pantry	1			✓		
9	PFE - C04 - D01	C	4	Infront of Room 3401	1			✓		
10	PFE - C04 - D02	C	4	Near by Maid Pantry	1			✓		
11	PFE - C03 - D01	C	3	Inside Fitness			1	✓		
12	PFE - C03 - D02	C	3	Inside Fitness			1	✓		
13	PFE - C03 - C01	C	3	Inside Spa Pantry			1	✓		
14	PFE - C03 - D03	C	3	Inside Corridor	1			✓		
15	PFE - C03 - D04	C	3	In front of The Studio	1			✓		
16	PFE - C02 - C01	C	2	Inside Banquet 1			1	✓		
17	PFE - C02 - D03	C	2	Inside Ballroom 1	1			✓		
18	PFE - C02 - D04	C	2	Inside Ballroom 2	1			✓		
19	PFE - C02 - W01	C	2	Inside Ballroom 3		1		✓		
20	PFE - C02 - C01	C	2	Inside Ballroom 4			1	✓		
21	PFE - C02 - D01	C	2	In front of Dressing Room	1			✓		
22	PFE - C01 - D04	C	1	Near by Spirit house 1	1			✓		
23	PFE - C01 - D05	C	1	Near by Spirit house 2	1			✓		
24	PFE - C01 - C01	C	1	Inside kamakamet 1	1			✓		
25	PFE - C01 - W01	C	1	Inside kamakamet 2			1	✓		
26	PFE - C01 - C02	C	1	Inside Ray Bar 1			1	✓		
27	PFE - C01 - D01	C	1	Inside Ray Bar 2	1			✓		
28	PFE - C01 - D02	C	1	Inside Ray Bar 3	1			✓		
					20	1	7	Total		28

No	Code	Building	Floor	Location	Amount of Fire Extinguisher			Status		Remarks
					Dry Chemical	Wet Chemical	CO2	Good	Poor	
1	PFE - ANB1 - D01	AN	B1	Near by Guest Lift 1	1			✓		
2	PFE - ANB1 - D02	AN	B1	Near by Guest Lift 2	1			✓		
3	PFE - ASB1 - D01	AS	B1	Near by Guest Lift 1	1			✓		
4	PFE - ASB1 - D02	AS	B1	Near by Guest Lift 2	1			✓		
5	PFE - BSB1 - D01	BS	B1	Parking South 1	1			✓		
6	PFE - BSB1 - D02	BS	B1	Parking South 2	1			✓		
7	PFE - BNB1 - D01	BN	B1	Parking North 1	1			✓		
8	PFE - BNB1 - D02	BN	B1	Parking North 2	1			✓		
9	PFE - BNB1 - W01	BN	B1	Main kitchen		1		✓		
10	PFE - BNB1 - D01	BN	B1	Jumbo Kitchen 1	1			✓		
11	PFE - BNB1 - D02	BN	B1	Jumbo Kitchen 2	1			✓		
12	PFE - BNB1 - C01	BN	B1	Jumbo Kitchen 3			1	✓		
13	PFE - BNB1 - C01	BN	B1	Canteen 1			1	✓		
14	PFE - BNB1 - W01	BN	B1	Canteen 2		1		✓		
15	PFE - BNB1 - C01	BN	B1	Accounting room			1	✓		
16	PFE - BNB1 - C02	BN	B1	Sale & Maketing			1	✓		
17	PFE - BNB1 - D03	BN	B1	Fan Hood	1			✓		
18	PFE - BNB1 - C01	BN	B1	HR Room			1	✓		
19	PFE - BNB1 - C02	BN	B1	Housekeeping Room			1	✓		
20	PFE - BNB1 - D01	BN	B1	Near First Aid Room 1	1			✓		
21	PFE - BNB1 - D02	BN	B1	Near First Aid Room 2	1			✓		
22	PFE - BNB1 - C02	BN	B1	In front of Fire pump room			1	✓		
23	PFE - BNB1 - D01	BN	B1	Parking North 1	1			✓		
24	PFE - BNB1 - W01	BN	B1	Parking North 2		1		✓		
25	PFE - BNB1 - D02	BN	B1	Parking North 3	1			✓		
26	PFE - BSB1 - D01	BS	B1	Parking South 1	1			✓		
27	PFE - FC1 - C01	BN	B1	Fire Cart No. 1			1	✓		
28	PFE - FC1 - C02	BN	B1	Fire Cart No. 1			1	✓		
29	PFE - FC1 - C03	BN	B1	Fire Cart No. 1			1	✓		
30	PFE - BNB2 - D01	BN	B2	Parking North 1	1			✓		
31	PFE - BNB2 - D02	BN	B2	Parking North 2	1			✓		
32	PFE - BSB2 - D01	BS	B2	Parking South 1	1			✓		
33	PFE - BSB2 - D02	BS	B2	Parking South 2	1			✓		
34	PFE - B201 - D01	C	B2	Parking South	1			✓		
35	PFE - B301 - D02	C	B3	Parking South	1			✓		
					90	5	24	Total		119

No	Code	Building	Floor	Location	Amount of Fire Extinguisher			Status		
					Dry Chemical	Wet Chemical	CO2	Good	Poor	
1	PFE - FC2 - C01	C	B2	Fire Cart No. 2			1			
2	PFE - FC2 - W01	C	B2	Fire Cart No. 2		1				
3	PFE - FC2 - W02	C	B2	Fire Cart No. 2		1				
4	PFE - FC2 - C01	C	B2	Fire Cart No. 2			1			
5	PFE - SEC - C01	C	B3	Security Store Room			1			
6	PFE - M01 - W01	M	1	Inside The boat 1		1				
7	PFE - M01 - W01	M	1	Inside The boat 2		1				
					0	4	3	Total		

D = Dry Chemical
W = Wet Chemical
C = Co2

Amount of Fire Extinguisher			
Dry Chemical	Wet Chemical	CO2	
171	19	38	Total

Inspected By: .....
Security Officer
Date: 4-6/01/2026

Checked By: .....
Security Supervisor
Date: .....

Acknowledged by : .....
Security M
Date: .....

The SALIL HOTEL Riverside · Bangkok

Fire Hose Cabinet

Location: The Salil Riverside Hotel Bangkok Day: 4-6 Month: January Year: 2026

No.	Code	Building	Wing	Floor	Location	Good	Poor	Remarks
1	FHC-AN06 - 001	A	North	6	In Front of Stair 2	✓		
2	FHC-AN05 - 001	A	North	5	In Front of Stair 1	✓		
3	FHC-AN05 - 002	A	North	5	In Front of Stair 2	✓		
4	FHC-AN04 - 001	A	North	4	In Front of Stair 1	✓		
5	FHC-AN04 - 002	A	North	4	In Front of Stair 2	✓		
6	FHC-AN03 - 001	A	North	3	In Front of Stair 1	✓		
7	FHC-AN03 - 002	A	North	3	In Front of Stair 2	✓		
8	FHC-AN02 - 001	A	North	2	In Front of Stair 1	✓		
9	FHC-AN02 - 002	A	North	2	In Front of Stair 2	✓		
10	FHC-AN01 - 001	A	North	1	In Front of NAVA Counter	✓		
11	FHC-AN01 - 002	A	North	1	In Front of Guest Lift	✓		
12	FHC-ANB1 - 001	A	North	B1	In Front of F&B Office	✓		
13	FHC-ANB1 - 002	A	North	B1	In Front of Guest Lift	✓		
No.	Code	Building	Wing	Floor	Location	Good	Poor	Remarks
14	FHC-AS06 - 001	A	South	6	In Front of Stair 3	✓		
15	FHC-AS05 - 001	A	South	5	In Front of Stair 3	✓		
16	FHC-AS05 - 002	A	South	5	In Front of Stair 4	✓		
17	FHC-AS04 - 001	A	South	4	In Front of Stair 3	✓		
18	FHC-AS04 - 002	A	South	4	In Front of Stair 4	✓		
19	FHC-AS03 - 001	A	South	3	In Front of Stair 3	✓		
20	FHC-AS03 - 002	A	South	3	In Front of Stair 4	✓		
21	FHC-AS02 - 001	A	South	2	In Front of Stair 3	✓		
22	FHC-AS02 - 002	A	South	2	In Front of Stair 4	✓		
23	FHC-AS01 - 001	A	South	1	In Front of Guest Lift	✓		
24	FHC-AS01 - 002	A	South	1	In Front of Jumbo Counter	✓		
25	FHC-ASB1 - 001	A	South	B1	In Front of Canteen	✓		
26	FHC-ASB1 - 002	A	South	B1	In Front of Guest Lift	✓		
No.	Code	Building	Wing	Floor	Location	Good	Poor	Remarks
27	FHC-BN09 - 001	B	North	9	In Front of Guest Lift	✓		
28	FHC-BN08 - 001	B	North	8	In Front of Stair 5	✓		
29	FHC-BN08 - 002	B	North	8	In Front of Guest Lift	✓		
30	FHC-BN07 - 001	B	North	7	In Front of Stair 5	✓		
31	FHC-BN07 - 002	B	North	7	In Front of Guest Lift	✓		
32	FHC-BN06 - 001	B	North	6	In Front of Stair 5	✓		
33	FHC-BN06 - 002	B	North	6	In Front of Guest Lift	✓		
34	FHC-BN05 - 001	B	North	5	In Front of Stair 5	✓		
35	FHC-BN05 - 002	B	North	5	In Front of Guest Lift	✓		
36	FHC-BN04 - 001	B	North	4	In Front of Stair 5	✓		
37	FHC-BN04 - 002	B	North	4	In Front of Guest Lift	✓		
38	FHC-BN03 - 001	B	North	3	In Front of Stair 5	✓		
39	FHC-BN03 - 002	B	North	3	In Front of Guest Lift	✓		
40	FHC-BN02 - 001	B	North	2	In Front of Stair 5	✓		
41	FHC-BN02 - 002	B	North	2	In Front of Guest Lift	✓		
42	FHC-BN01 - 001	B	North	1	In Front of Stair 5	✓		
43	FHC-BN01 - 002	B	North	1	In Front of Guest Lift	✓		
44	FHC-BNB1 - 001	B	North	B1	In Front of Stair 5	✓		
45	FHC-BNB1 - 002	B	North	B1	In Front of Engineer Office	✓		
46	FHC-BNB2 - 001	B	North	B2	In Front of Stair 5	✓		
47	FHC-BNB2 - 002	B	North	B2	Behind Guest Lift	√		

No.	Code	Building	Wing	Floor	Location	Good	Poor	Remarks
48	FHC-BS09 - 001	B	South	9	In Front of Stair 6	✓		
49	FHC-BS08 - 001	B	South	8	In Front of Stair 6	✓		
50	FHC-BS08 - 002	B	South	8	In Front of Stair 7	✓		
51	FHC-BS07 - 001	B	South	7	In Front of Stair 6	✓		
52	FHC-BS07 - 002	B	South	7	In Front of Stair 7	✓		
53	FHC-BS06 - 001	B	South	6	In Front of Stair 6	✓		
54	FHC-BS06 - 002	B	South	6	In Front of Stair 7	✓		
55	FHC-BS05 - 001	B	South	5	In Front of Stair 6	✓		
56	FHC-BS05 - 002	B	South	5	In Front of Stair 7	✓		
57	FHC-BS04 - 001	B	South	4	In Front of Stair 6	✓		
58	FHC-BS04 - 002	B	South	4	In Front of Stair 7	✓		
59	FHC-BS03 - 001	B	South	3	In Front of Stair 6	✓		
60	FHC-BS03 - 002	B	South	3	In Front of Stair 7	✓		
61	FHC-BS02 - 001	B	South	2	In Front of Stair 6	✓		
62	FHC-BS02 - 002	B	South	2	In Front of Stair 7	✓		
63	FHC-BS01 - 001	B	South	1	In Front of Stair 6	✓		
64	FHC-BS01 - 002	B	South	1	In BRIX BAR	✓		
65	FHC-BSB1 - 001	B	South	B1	In Front of Stair 6	✓		
66	FHC-BSB1 - 002	B	South	B1	In Front of Stair 7	✓		
67	FHC-BSB2 - 001	B	South	B2	In Front of Stair 6	✓		
No.	**Code**	**Building**	**Wing**	**Floor**	**Location**	**Good**	**Poor**	**Remarks**
68	FHC-CN08 - 001	C	North	8	In Front of Guest Lift	✓		
69	FHC-CN08 - 002	C	North	8	In Front of Stair 8	✓		
70	FHC-CN07 - 001	C	North	7	In Front of Stair 8	✓		
71	FHC-CN07 - 002	C	North	7	Behind HK Pantry	✓		
72	FHC-CN06 - 001	C	North	6	In Front of Stair 8	✓		
73	FHC-CN06 - 002	C	North	6	Behind HK Pantry	✓		
74	FHC-CN05 - 001	C	North	5	In Front of Stair 8	✓		
75	FHC-CN05 - 002	C	North	5	Behind HK Pantry	✓		
76	FHC-CN04 - 001	C	North	4	In Front of Stair 8	✓		
77	FHC-CN04 - 002	C	North	4	Behind HK Pantry	✓		
78	FHC-CN03 - 001	C	North	3	In Front of Stair 8	✓		
79	FHC-CN03 - 002	C	North	3	Behind HK Pantry	✓		
80	FHC-CN02 - 001	C	North	2	In Front of Stair 8	✓		
81	FHC-CN02 - 002	C	North	2	In Ballroom I	✓		
82	FHC-CN01 - 001	C	North	1	IN Ray Bar	✓		
83	FHC-CNB2 - 001	C	North	B2	In Front of Stair 11	✓		
No.	**Code**	**Building**	**Wing**	**Floor**	**Location**	**Good**	**Poor**	**Remarks**
84	FHC-CS02 - 001	C	South	2	In Front of Stair 9	✓		
85	FHC-CS01 - 001	C	South	1	In Front of Stair 9	✓		
86	FHC-CSB1 - 001	C	South	B1	In Front of Stair 9	✓		
87	FHC-CSB2 - 001	C	South	B2	In Front of Stair 9	✓		

Checked By: .....
Security Officer
Date: 4-6/01/2026

Inspected By: .....
Security Supervisor
Date: .....

Acknowledged By: .....
Security Manager
Date: 8/1/26

.....

.....

The SALIL
HOTEL
Riverside : Bangkok

Fire Exit Signage Checklist

Location: The Salil Riverside Hotel Bangkok Day: 4-6 Month: January Year: 2026

No.	Code	Building	Wing	Floor	Location	Good	Poor	Remarks
1	FES - CS08 - 001	C	S	8	(ประตูกระจก 1 South)	✓		
2	FES - CN08 - 002	C	N	8	(ประตูกระจก 2 North)	✓		
3	FES - CN08 - 003	C	N	8	(ประตูหนีไฟ (North)	✓		
4	FES - CN07 - 001	C	N	7	(ประตูหนีไฟ North)	✓		
5	FES - CN07 - 002	C	N	7	(ข้างหน้าห้อง 3701)	✓		
6	FES - CN07 - 003	C	N	7	(หน้าห้อง 3704)	✓		
7	FES - CN07 - 004	C	N	7	(หน้าห้อง 3706)	✓		
8	FES - CN07 - 005	C	N	7	(หน้าห้อง 3709)	✓		
9	FES - CN06 - 001	C	N	6	(ประตูหนีไฟ (North)	✓		
10	FES - CN06 - 002	C	N	6	(ข้างหน้าห้อง 3601)	✓		
11	FES - CN06 - 003	C	N	6	(หน้าห้อง 3604)	✓		
12	FES - CN06 - 004	C	N	6	(หน้าห้อง 3601)	✓		
13	FES - CN06 - 005	C	S	6	(ประตูหนีไฟ South)	✓		
14	FES - CN05 - 001	C	N	5	(ประตูหนีไฟ (North)	✓		
15	FES - CN05 - 002	C	N	5	(ข้างหน้าห้อง 3502)	✓		
16	FES - CN05 - 003	C	N	5	(หน้าห้อง 3506)	✓		
17	FES - CN05 - 004	C	S	5	(หน้าห้อง 3512)	✓		
18	FES - CN05 - 005	C	S	5	(ประตูหนีไฟ South)	✓		
19	FES - CN04 - 001	C	N	4	(ประตูหนีไฟ (North)	✓		
20	FES - CN04 - 002	C	N	4	(ข้างหน้าห้อง 3405)	✓		
21	FES - CN04 - 003	C	N	4	(หน้าห้อง 3402)	✓		
22	FES - CN04 - 004	C	S	4	(หน้าห้อง 3412)	✓		
23	FES - CN04 - 005	C	S	4	(ประตูหนีไฟ South)	✓		
24	FES - CN03 - 001	C	N	3	(ประตูหนีไฟ (North)	✓		
25	FES - CN03 - 002	C	N	3	(หน้าห้อง The Studio North)	✓		
26	FES - CN03 - 003	C	N	3	(ในสปา)	✓		
27	FES - CN03 - 004	C	N	3	(ในสปา ATITAYAA)	✓		
28	FES - CN03 - 005	C	N	3	(ในสปา)	✓		
29	FES - CN03 - 006	C	S	3	(ประตูหนีไฟ South)	✓		
30	FES - CN02 - 001	C	N	2	(ข้างร้านกาแฟ North)	✓		
31	FES - CN02 - 002	C	N	2	(ทางเข้า-ออก หน้าห้องน้ำ)	✓		
32	FES - CN02 - 003	C	N	2	(ทางเข้า-ออก บอลลูม)	✓		
33	FES - CN02 - 004	C	N	2	(ทางเข้า-ออก บอลลูม)	✓		
34	FES - CN02 - 005	C	S	2	(หลังห้องประชุมประตูหนีไฟ South)	✓		
35	FES - CN01 - 001	C	N	1	(ประตูข้าง North)	✓		
36	FES - CN01 - 002	C	N	1	(ในร้าน Rag Bar)	✓		
37	FES - CN01 - 003	C	N	1	(ข้างประตูหน้าร้านเรบาร์ประตูหนีไฟ)	✓		
38	FES - CN01 - 004	C	N	1	(ในร้าน Rag Bar ประตูหนีไฟ)	✓		

No.	Code	Building	Wing	Floor	Location	Good	Poor	Remarks
39	FES - BN08 - 001	B	N	8	(หน้าห้อง 2804)	✓		
40	FES - BN08 - 002	B	N	8	(หน้าห้อง 2807)	✓		
41	FES - BN08 - 003	B	S	8	(หน้าห้อง EE Room North)	✓		
42	FES - BN08 - 004	B	S	8	(หน้าห้อง 2809)	✓		
43	FES - BN08 - 005	B	S	8	(ข้างลิฟต์ LP.3)	✓		
44	FES - BN08 - 006	B	S	8	(หน้าห้อง 2817)	✓		
45	FES - BN08 - 007	B	S	8	(หน้าห้อง 2820)	✓		
46	FES - BN08 - 008	B	S	8	(หน้าห้อง EE Room South)	✓		
47	FES - BN07 - 001	B	N	7	(หน้าห้อง 2604)	✓		
48	FES - BN07 - 002	B	N	7	(หน้าห้อง 2707)	✓		
49	FES - BN07 - 003	B	N	7	(หน้าห้อง EE Room North)	✓		
50	FES - BN07 - 004	B	S	7	(หน้าห้อง 2709)	✓		
51	FES - BN07 - 005	B	S	7	(ข้างลิฟต์ LP.3)	✓		
52	FES - BN07 - 006	B	S	7	(หน้าห้อง EE Room South)	✓		
53	FES - BN07 - 007	B	S	7	(หน้าห้อง 2717)	✓		
54	FES - BN07 - 008	B	S	7	(หน้าห้อง 2720)	✓		
55	FES - BN06 - 001	B	N	6	(หน้าห้อง 2604)	✓		
56	FES - BN06 - 002	B	N	6	(หน้าห้อง 2607)	✓		
57	FES - BN06 - 003	B	N	6	(หน้าห้อง EE Room North)	✓		
58	FES - BN06 - 004	B	S	6	(หน้าห้อง 2609)	✓		
59	FES - BN06 - 005	B	S	6	(ข้างลิฟต์ LP.3)	✓		
60	FES - BN06 - 006	B	S	6	(หน้าห้อง EE Room South)	✓		
61	FES - BN06 - 007	B	S	6	(หน้าห้อง 2617)	✓		
62	FES - BN06 - 008	B	S	6	(หน้าห้อง 2620)	✓		
63	FES - BN05 - 001	B	N	5	(หน้าห้อง 2504)	✓		
64	FES - BN05 - 002	B	N	5	(หน้าห้อง 2507)	✓		
65	FES - BN05 - 003	B	N	5	(หน้าห้อง EE Room North)	✓		
66	FES - BN05 - 004	B	S	5	(หน้าห้อง 2509)	✓		
67	FES - BN05 - 005	B	S	5	(ข้างลิฟต์ LP.3)	✓		
68	FES - BN05 - 006	B	S	5	(หน้าห้อง EE Room South)	✓		
69	FES - BN05 - 007	B	S	5	(หน้าห้อง 2517)	✓		
70	FES - BN05 - 008	B	S	5	(หน้าห้อง 2520)	✓		
71	FES - BN04 - 001	B	N	4	(หน้าห้อง 2404)	✓		
72	FES - BN04 - 002	B	N	4	(หน้าห้อง 2407)	✓		
73	FES - BN04 - 003	B	N	4	(หน้าห้อง EE Room North)	✓		
74	FES - BN04 - 004	B	S	4	(หน้าห้อง 2409)	✓		
75	FES - BN04 - 005	B	S	4	(ข้างลิฟต์ LP.3)	✓		
76	FES - BN04 - 006	B	S	4	(หน้าห้อง EE Room South)	✓		
77	FES - BN04 - 007	B	S	4	(หน้าห้อง 2417)	✓		
78	FES - BN04 - 008	B	S	4	(หน้าห้อง 2420)	✓		
79	FES - BN03 - 001	B	N	3	(หน้าห้อง 2304)	✓		
80	FES - BN03 - 002	B	N	3	(หน้าห้อง 2307)	✓		
81	FES - BN03 - 003	B	N	3	(หน้าห้อง EE Room North)	✓		
82	FES - BN03 - 004	B	N	3	(หน้าห้อง 2309)	✓		
83	FES - BN03 - 005	B	N	3	(ข้างลิฟต์ LP.3)	✓		
84	FES - BN03 - 006	B	S	3	(หน้าห้อง EE Room South)	✓		
85	FES - BN03 - 007	B	S	3	(หน้าห้อง 2317)	✓		
86	FES - BN03 - 008	B	S	3	(หน้าห้อง 2320)	✓		
87	FES - BN02 - 001	B	N	2	(ข้างลิฟต์ LP.3)	✓		
88	FES - BN02 - 002	B	N	2	(หน้าห้อง2208)	✓		
89	FES - BN02 - 003	B	S	2	(หน้าห้อง 2220)	✓		
90	FES - BN02 - 004	B	S	2	(ข้างลิฟต์ Sourth)	✓		

91	FES - BN02 - 005	B	S	2	(หน้าห้อง Staff South)	✓		
92	FES - BN02 - 006	B	S	2	(หน้าห้อง 2213 South)	✓		
93	FES - BN02 - 007	B	S	2	(ประตูหนีไฟ South)	✓		
No.	**Code**	**Building**	**Wing**	**Floor**	**Location**	**Good**	**Poor**	**Remarks**
94	FES - AS06 - 001	A	S	6	(RF.หน้าลิฟต์)	✓		
95	FES - AS06 - 002	A	S	6	(หน้าห้องน้ำชาย)	✓		
96	FES - AS06 - 003	A	S	6	(ในร้าน Cigars)	✓		
97	FES - AS05 - 001	A	S	5	(หน้าลิฟต์)	✓		
98	FES - AS05 - 002	A	S	5	(หน้าห้อง EE Room)	✓		
99	FES - AS05 - 003	A	S	5	(หน้าห้อง 1509)	✓		
100	FES - AS05 - 004	A	S	5	(หน้าห้อง 1511)	✓		
101	FES - AS04 - 001	A	S	4	(หน้าลิฟต์)	✓		
102	FES - AS04 - 002	A	S	4	(หน้าห้อง EE Room)	✓		
103	FES - AS04 - 003	A	S	4	(หน้าห้อง 1409)	✓		
104	FES - AS04 - 004	A	S	4	(หน้าห้อง 1412)	✓		
105	FES - AS03 - 001	A	S	3	(หน้าลิฟต์)	✓		
106	FES - AS03 - 002	A	S	3	(หน้าห้อง EE Room)	✓		
107	FES - AS03 - 003	A	S	3	(หน้าห้อง 1309)	✓		
108	FES - AS03 - 004	A	S	3	(หน้าห้อง 1312)	✓		
109	FES - AS02 - 001	A	S	2	หน้าลิฟต์)	✓		
110	FES - AS02 - 002	A	S	2	(หน้าห้อง EE Room)	✓		
111	FES - AS02 - 003	A	S	2	(หน้าห้อง 1209)	✓		
112	FES - AS02 - 004	A	S	2	(หน้าห้อง 1212)	✓		
113	FES - AS01 - 001	A	S	1	(ทางเข้าด้านหน้า)	✓		
114	FES - AS01 - 002	A	S	1	(ประตูหนีไฟด้านหลัง South)	✓		
115	FES - AS01 - 003	A	S	1	(ประตูทางออกท่าเรือ)	✓		
116	FES - AN06 - 001	A	N	6	(RF.หน้าลิฟต์)	✓		
117	FES - AN05 - 001	A	N	5	(หน้าลิฟต์)	✓		
118	FES - AN05 - 002	A	N	5	(หน้าห้อง EE Room)	✓		
119	FES - AN05 - 003	A	N	5	(หน้าห้อง 1504)	✓		
120	FES - AN05 - 004	A	N	5	(หน้าห้อง 1501)	✓		
121	FES - AN04 - 001	A	N	4	(หน้าลิฟต์)	✓		
122	FES - AN04 - 002	A	N	4	(หน้าห้อง EE Room)	✓		
123	FES - AN04 - 003	A	N	4	(หน้าห้อง 1404)	✓		
124	FES - AN04 - 004	A	N	4	(หน้าห้อง 1401)	✓		
125	FES - AN03 - 001	A	N	3	(หน้าลิฟต์)	✓		
126	FES - AN03 - 002	A	N	3	(หน้าห้อง EE Room)	✓		
127	FES - AN03 - 003	A	N	3	(หน้าห้อง 1304)	✓		
128	FES - AN03 - 004	A	N	3	(หน้าห้อง 1301)	✓		
129	FES - AN02 - 001	A	N	2	(หน้าลิฟต์)	✓		
130	FES - AN02 - 002	A	N	2	(หน้าห้อง EE Room)	✓		
131	FES - AN02 - 003	A	N	2	(หน้าห้อง 1204)	✓		
132	FES - AN02 - 004	A	N	2	(หน้าห้อง 1201)	✓		
133	FES - AN01 - 001	A	N	1	(ทางเข้าห้องอาหารนาวา)	✓		
134	FES - AN01 - 002	A	N	1	(ในห้องอาหารทางเข้า-ออกลานน้ำพุ)	✓		
135	FES - AN01 - 003	A	N	1	(ทางเข้าห้องอาหาร หน้าสนามหญ้า)	✓		
136	FES - AN01 - 004	A	N	1	(ประตูหนีไฟครัวหลังครัวนาวา)	✓		

No.	Code	Building	Wing	Floor	Location	Good	Poor	Remarks
137	FES - ANB1 - 001	A	N	B1	(หน้าห้อง Office FB North)	✓		
138	FES - ASB1 - 001	A	S	B1	(ในห้องครัวจัมโบ้)	✓		
139	FES - ASB1 - 002	A	S	B1	(หลังครัวจัมโบ้)	✓		
140	FES - ASB1 - 003	A	S	B1	(หน้าห้องสโตร์ FB)	✓		
141	FES - ASB1 - 004	A	S	B1	(หน้าห้องแคนทีน)	✓		
142	FES - ASB1 - 005	A	S	B1	(ทางลงลานจอด B1)	✓		
143	FES - ASB1 - 006	A	S	B1	(ในOffice HK ประตูทางเข้า-ออก)	✓		
144	FES - ANB1 - 007	A	N	B1	(ประตูหนีไฟ Staff A North)	✓		
145	FES - ASB1 - 008	A	S	B1	(ประตูหนีไฟ Staff A South)	✓		
146	FES - ASB1 - 009	A	S	B1	(หน้าลิฟต์รถ)	✓		
147	FES - ASB1 - 010	A	S	B1	(ประตูหนีไฟ B1 South)	✓		
148	FES - ANB1 - 011	A	N	B1	(หน้าช่องลานจด B1-3 North) 2 ป้าย	✓		
149	FES - ANB1 - 012	A	N	B1	(หน้าช่องลานจด B1-6 North)	✓		
150	FES - BNB1 - 013	B	N	B1	(ด้านในประตูทางเข้าออฟฟิศฝ่ายบริหาร)	✓		
151	FES - BNB1 - 014	B	N	B1	(หน้าประตูทางออกออฟฟิศฝ่ายบริหาร)	✓		
152	FES - BNB1 - 015	B	N	B1	(ประตูหนีไฟ ทางเข้า-ออกพนักงาน)	✓		
153	FES - BSB2 - 001	B	S	B2	(หน้าทางเข้าลิฟต์ดีก B Sourth)	✓		
154	FES - BNB2 - 002	B	N	B2	(ทางขึ้น-ลงลานจอดประตูหนีไฟ B2 North)	✓		
155	FES - CB2 - 003	B	C	B2	(ข้างทางเข้าลิฟต์ดีกC)	✓		
156	FES - CB2 - 004	B	C	B2	(ประตูหนีไฟ B2 ขึ้นดีก C)	✓		
157	FES - BSB2 - 005	B	S	B2	(หน้าช่องลานจอด B2-16)	✓		
158	FES - BSB2 - 006	B	S	B2	(ประตูหนีไฟ Sourth)	✓		
159	FES - BSB2 - 007	B	S	B2	(หน้าช่องลานจอด B2-13)	✓		
160	FES - BSB2 - 008	B	S	B2	(หน้าช่องลานจอด B2-1)	✓		
161	FES - BSB2 - 009	B	S	B2	(ประตูหนีไฟ B2-4) 2 ป้าย	✓		
162	FES - BSB3 - 010	B	S	B3	(ประตูหนีไฟ ข้างห้องเครื่อง Sourth)	✓		

Inspected By: .....
Security Officer
Date: 4-6-/01/2026

Checked By: .....
Security Supervisor
Date: .....

Reported By: .....
Security Manager
Date: 8/6/26

The SALIL
HOTEL
Riverside Bangkok

Fire Exit Door Checklist

Location: The Salil Riverside Hotel Bangkok Day: 4-6 Month: January Year: 2026

No.	Code	Building	Wing	Floor	Door Name	Key Number	Good	Poor	Remarks
1	FED-AN - 001	A	North	6	A ST3 / FL.6 ROOFTOP (North)	65	✓		
2	FED-AN - 002	A	North	5	A ST1 / FL.5 North	64	✓		
3	FED-AN - 003	A	North	5	A ST3 / FL.5 North	66	✓		
4	FED-AN - 004	A	North	4	A ST1 / FL.4 North	63	✓		
5	FED-AN - 005	A	North	4	A ST3 / FL.4 North	67	✓		
6	FED-AN - 006	A	North	3	A ST1 / FL.3 North	62	✓		
7	FED-AN - 007	A	North	3	A ST3 / FL.3 North	68	✓		
8	FED-AN - 008	A	North	2	A ST1 / FL.2 North	61	✓		
9	FED-AN - 009	A	North	2	A ST3 / FL.2 North	69	✓		
10	FED-AN - 010	A	North	1	Fire Exit Door out to Gas Station	47	✓		
11	FED-AN - 011	A	North	1	A ST1 / FL.1 North	60	✓		
12	FED-AN - 012	A	North	1	A ST3 / FL.1 North	70	✓		
No.	Code	Building	Wing	Floor	Door Name	Key Number	Good	Poor	Remarks
13	FED-AS - 001	A	South	6	A ST4 / FL.6 ROOFTOP (South)	54	✓		
14	FED-AS - 002	A	South	5	A ST2 / FL.5 South	52	✓		
15	FED-AS - 003	A	South	5	A ST4 / FL.5 South	55	✓		
16	FED-AS - 004	A	South	4	A ST2 / FL.4 South	51	✓		
17	FED-AS - 005	A	South	4	A ST4 / FL.4 South	56	✓		
18	FED-AS - 006	A	South	3	A ST2 / FL.3 South	50	✓		
19	FED-AS - 007	A	South	3	A ST4 / FL.3 South	57	✓		
20	FED-AS - 008	A	South	2	A ST2 / FL.2 South	49	✓		
21	FED-AS - 009	A	South	2	A ST4 / FL.2 South	58	✓		
22	FED-AS - 010	A	South	1	Fire Exit Door Jumbo Restaurant	44	✓		
23	FED-AS - 011	A	South	1	A ST2 / FL.1 South	48	✓		
24	FED-AS - 012	A	South	1	A ST2 / FL.1	53	✓		
25	FED-AS - 013	A	South	1	A ST4 / FL.1 Sourth	59	✓		
No.	Code	Building	Wing	Floor	Door Name	Key Number	Good	Poor	Remarks
26	FED-BN - 001	B	North	8	B ST1 / FL.8 North	82	✓		
27	FED-BN - 002	B	North	7	B ST1 / FL.7 North	81	✓		
28	FED-BN - 003	B	North	6	B ST1 / FL.6 North	80	✓		
29	FED-BN - 004	B	North	5	B ST1 / FL.5 North	79	✓		
30	FED-BN - 005	B	North	4	B ST1 / FL.4 North	78	✓		
31	FED-BN - 006	B	North	3	B ST1 / FL.3 North	77	✓		
32	FED-BN - 007	B	North	2	B ST1 / FL.2 North	76	✓		

No.	Code	Building	Wing	Floor	Door Name	Key Number	Good	Poor	Remarks
33	FED-BS - 001	B	South	9	B ST2 / FL.9 ROOFTOP (South)	91	✓		
34	FED-BS - 002	B	South	9	B ST3 / FL.1 South	92	✓		
35	FED-BS - 003	B	South	8	B ST2 / FL.8 South	90	✓		
36	FED-BS - 004	B	South	7	B ST2 / FL.7 South	89	✓		
37	FED-BS - 005	B	South	7	B ST3 / FL.8 South	99	✓		
38	FED-BS - 006	B	South	6	B ST2 / FL.6 South	88	✓		
39	FED-BS - 007	B	South	6	B ST3 / FL.7 South	98	✓		
40	FED-BS - 008	B	South	5	B ST2 / FL.5 South	87	✓		
41	FED-BS - 009	B	South	5	B ST3 / FL.6 South	97	✓		
42	FED-BS - 010	B	South	4	B ST2 / FL.4 South	86	✓		
43	FED-BS - 011	B	South	4	B ST3 / FL.5 South	96	✓		
44	FED-BS - 012	B	South	3	B ST2 / FL.3 South	85	✓		
45	FED-BS - 013	B	South	3	B ST3 / FL.4 South	95	✓		
46	FED-BS - 014	B	South	2	B ST2 / FL.2 South	84	✓		
47	FED-BS - 015	B	South	2	B ST3 / FL.3 South	94	✓		
48	FED-BS - 016	B	South	1	B ST2 / FL.1 South	83	✓		
49	FED-BS - 017	B	South	1	B ST3 / FL.2 South	93	✓		
No.	**Code**	**Building**	**Wing**	**Floor**	**Door Name**	**Key Number**	**Good**	**Poor**	**Remarks**
50	FED-CC - 001	C	-	8	C ST1 / FL.8 North	100	✓		
51	FED-CC - 002	C	-	7	C ST1 / FL.7 North	101	✓		
52	FED-CC - 003	C	-	7	C ST2 / FL.7 South	108	✓		
53	FED-CC - 004	C	-	6	C ST1 / FL.6 North	102	✓		
54	FED-CC - 005	C	-	6	C ST2 / FL.6 South	109	✓		
55	FED-CC - 006	C	-	5	C ST1 / FL.5 North	103	✓		
56	FED-CC - 007	C	-	5	C ST2 / FL.5 South	110	✓		
57	FED-CC - 008	C	-	4	C ST1 / FL.4 North	104	✓		
58	FED-CC - 009	C	-	4	C ST2 / FL.4 South	111	✓		
59	FED-CC - 010	C	-	3	C ST1 / FL.3 North	105	✓		
60	FED-CC - 011	C	-	3	C ST2 / FL.3 South	112	✓		
61	FED-CC - 012	C	-	2	C ST1 / FL.2 North	106	✓		
62	FED-CC - 013	C	-	2	C ST2 / FL.2 South	113	✓		
63	FED-CC - 014	C	-	1	C ST1 / FL.1 (North)	107	✓		
64	FED-CC - 015	C	-	1	C ST2 / FL.1	126	✓		
65	FED-CC - 016	C	-	1	C ST1 / FL.1	127	✓		

Inspected By: .....
Security Officer
Date: 4-6/01/2026

Checked By: .....
Security Supervisor
Date: .....

Acknowledged By: .....
Security Manager
Date: 8/1/26

The SALIL
HOTEL
Riverside - Bangkok

Emergency Light

Location: The Salil Riverside Hotel Bangkok Day: 4 - 6 Month: Jamvary Year: 2026

No.	Code	Building	Wing	Floor	Location	Good	Poor	Remarks
1	EL-AN-0601	A	North	6	ประตูหนีไฟ North	✓		
2	EL-AN-0501	A	North	5	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์	✓		
3	EL-AN-0502	A	North	5	ห้อง HK Pantry North	✓		
4	EL-AN-0503	A	North	5	ประตูหนีไฟ North	✓		
5	EL-AN-0401	A	North	4	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์	✓		
6	EL-AN-0402	A	North	4	ห้อง HK Pantry North	✓		
7	EL-AN-0403	A	North	4	ประตูหนีไฟ North	✓		
8	EL-AN-0301	A	North	3	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์	✓		
9	EL-AN-0302	A	North	3	ห้อง HK Pantry North	✓		
10	EL-AN-0303	A	North	3	ประตูหนีไฟ North	✓		
11	EL-AN-0201	A	North	2	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์	✓		
12	EL-AN-0202	A	North	2	ห้อง HK Pantry North	✓		
13	EL-AN-0203	A	North	2	ประตูหนีไฟ North	✓		
14	EL-AN-0101	A	North	1	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์	✓		
15	EL-AN-0102	A	North	1	Chef Table	✓		
16	EL-AN-0103	A	North	1	Dish Washing	✓		
17	EL-AN-0104	A	North	1	ห้องสจ๊วตขวามือ	✓		
18	EL-AN-0105	A	North	1	ประตูหนีไฟหลังครัวนาวา	✓		
						Total		18

No.	Code	Building	Wing	Floor	Location	Good	Poor	Remarks
19	EL-AS-0601	A	South	6	หน้าลิฟต์	✓		
20	EL-AS-0501	A	South	5	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์	✓		
21	EL-AS-0502	A	South	5	ห้อง HK Pantry South	✓		
22	EL-AS-0503	A	South	5	ประตูหนีไฟ South	✓		
23	EL-AS-0401	A	South	4	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์	✓		
24	EL-AS-0402	A	South	4	ห้อง HK Pantry South	✓		
25	EL-AS-0403	A	South	4	ประตูหนีไฟ South	✓		
26	EL-AS-0301	A	South	3	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์	✓		
27	EL-AS-0302	A	South	3	ห้อง HK Pantry South	✓		
28	EL-AS-0303	A	South	3	ประตูหนีไฟ South	✓		
29	EL-AS-0201	A	South	2	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์	✓		
30	EL-AS-0202	A	South	2	ห้อง HK Pantry South	✓		
31	EL-AS-0203	A	South	2	ประตูหนีไฟ South	✓		
32	EL-AS-0101	A	South	1	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์	✓		
33	EL-AS-0102	A	South	1	ประตูหนีไฟ South	✓		
34	EL-AS-0103	A	South	1	ประตูหนีไฟหลังห้องอาหารจัมโบ้	✓		
						Total		16

No.	Code	Building	Wing	Floor	Location	Good	Poor	Remarks
35	EL-BN-0801	B	North	8	ห้อง ENG ห้องชาร์ปไฟ North	✓		
36	EL-BN-0802	B	North	8	ห้อง HK Pantry ฝั่งวัด	✓		
37	EL-BN-0803	B	North	8	ประตูหนีไฟ North	✓		
38	EL-BN-0701	B	North	7	ห้อง ENG ห้องชาร์ปไฟ North	✓		
39	EL-BN-0702	B	North	7	ห้อง HK Pantry ฝั่งวัด	✓		
40	EL-BN-0703	B	North	7	ประตูหนีไฟ North	✓		
41	EL-BN-0601	B	North	6	ห้อง ENG ห้องชาร์ปไฟ North	✓		
42	EL-BN-0602	B	North	6	ห้อง HK Pantry ฝั่งวัด	✓		
43	EL-BN-0603	B	North	6	ประตูหนีไฟ North	✓		
44	EL-BN-0501	B	North	5	ห้อง ENG ห้องชาร์ปไฟ North	✓		
45	EL-BN-0502	B	North	5	ห้อง HK Pantry ฝั่งวัด	✓		
46	EL-BN-0503	B	North	5	ประตูหนีไฟ North	✓		
47	EL-BN-0401	B	North	4	ห้อง ENG ห้องชาร์ปไฟ North	✓		
48	EL-BN-0402	B	North	4	ห้อง HK Pantry ฝั่งวัด	✓		
49	EL-BN-0403	B	North	4	ประตูหนีไฟ North	✓		
50	EL-BN-0301	B	North	3	ห้อง ENG ห้องชาร์ปไฟ North	✓		
51	EL-BN-0302	B	North	3	ห้อง HK Pantry ฝั่งวัด	✓		
52	EL-BN-0303	B	North	3	ประตูหนีไฟ North	✓		
53	EL-BN-0201	B	North	2	ห้อง ENG ห้องชาร์ปไฟ North	✓		
54	EL-BN-0202	B	North	2	ห้อง HK Pantry ฝั่งวัด	✓		
55	EL-BN-0203	B	North	2	ประตูหนีไฟ North	✓		
56	EL-BN-0101	B	North	1	ห้อง ENG ห้องชาร์ปไฟ North	✓		
57	EL-BN-0102	B	North	1	ห้อง Staff HK North	✓		
58	EL-BN-0103	B	North	1	ออฟฟิศ IT	✓		
59	EL-BN-0104	B	North	1	ประตูหนีไฟด้านหลัง 1 North	✓		
60	EL-BN-0105	B	North	1	ประตูหนีไฟด้านหลัง 2 North	✓		
						Total		26

No.	Code	Building	Wing	Floor	Location	Good	Poor	Remarks
61	EL-BS-0801	B	South	8	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์ เบอร์3	✓		
62	EL-BS-0802	B	South	8	ห้อง HK Pantry ฝั่งศาล	✓		
63	EL-BS-0803	B	South	8	ประตูหนีไฟ South	✓		
64	EL-BS-0701	B	South	7	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์ เบอร์3	✓		
65	EL-BS-0702	B	South	7	ห้อง HK Pantry ฝั่งศาล	✓		
66	EL-BS-0703	B	South	7	ประตูหนีไฟ South	✓		
67	EL-BS-0601	B	South	6	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์ เบอร์3	✓		
68	EL-BS-0602	B	South	6	ห้อง HK Pantry ฝั่งศาล	✓		
69	EL-BS-0603	B	South	6	ประตูหนีไฟ South	✓		
70	EL-BS-0501	B	South	5	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์ เบอร์3	✓		
71	EL-BS-0502	B	South	5	ห้อง HK Pantry ฝั่งศาล	✓		
72	EL-BS-0503	B	South	5	ประตูหนีไฟ South	✓		
73	EL-BS-0401	B	South	4	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์ เบอร์3	✓		
74	EL-BS-0402	B	South	4	ห้อง HK Pantry ฝั่งศาล	✓		
75	EL-BS-0403	B	South	4	ประตูหนีไฟ South	✓		
76	EL-BS-0301	B	South	3	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์ เบอร์3	✓		
77	EL-BS-0302	B	South	3	ห้อง HK Pantry ฝั่งศาล	✓		
78	EL-BS-0303	B	South	3	ประตูหนีไฟ South	✓		
79	EL-BS-0201	B	South	2	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์ เบอร์3	✓		
80	EL-BS-0202	B	South	2	ห้อง HK Pantry ฝั่งศาล	✓		
81	EL-BS-0203	B	South	2	ประตูหนีไฟ South	✓		
82	EL-BS-0101	B	South	1	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์ เบอร์3	✓		
						Total		22

No.	Code	Building	Wing	Floor	Location	Good	Poor	Remarks
83	EL-CC-0801	C	C	8	หน้าลิฟต์ North	✓		
84	EL-CC-0802	C	C	8	ประตูหนีไฟ North	✓		
85	EL-CC-0803	C	C	8	ห้องน้ำล็อกเก้อร์แขกชาย	✓		
86	EL-CC-0804	C	C	8	ห้องน้ำล็อกเก้อร์แขกหญิง	✓		
87	EL-CC-0805	C	C	7	ห้อง ENG ห้องชาร์ปไฟ North	✓		
88	EL-CC-0806	C	C	7	ห้อง ENG ห้องปั๊มน้ำประปา North	✓		
89	EL-CC-0807	C	C	7	ห้อง HK Pantry หน้าลิฟท์ SL	✓		
90	EL-CC-0808	C	C	7	ห้องปั๊มน้ำสระไฮโดรพูล	✓		
91	EL-CC-0809	C	C	7	ประตูหนีไฟข้างห้อง 3709	✓		
92	EL-CC-0810	C	C	7	ประตูหนีไฟข้างห้อง 3701	✓		
93	EL-CC-0601	C	C	6	ห้อง ENG ห้องชาร์ปไฟ North	✓		
94	EL-CC-0602	C	C	6	ห้อง ENG ห้องปั๊มน้ำประปา North	✓		
95	EL-CC-0603	C	C	6	ห้อง HK Pantry หน้าลิฟท์ SL	✓		
96	EL-CC-0604	C	C	6	ประตูหนีไฟข้างห้อง 3601	✓		
97	EL-CC-0605	C	C	6	ประตูหนีไฟข้างห้อง 3609	✓		
98	EL-CC-0501	C	C	5	ห้อง ENG ห้องชาร์ปไฟ North	✓		
99	EL-CC-0502	C	C	5	ห้อง ENG ห้องปั๊มน้ำประปา North	✓		
100	EL-CC-0503	C	C	5	ห้อง HK Pantry หน้าลิฟท์ SL	✓		
101	EL-CC-0504	C	C	5	ประตูหนีไฟข้างห้อง 3501	✓		
102	EL-CC-0505	C	C	5	ประตูหนีไฟข้างห้อง 3511	✓		
103	EL-CC-0401	C	C	4	ห้อง ENG ห้องชาร์ปไฟ North	✓		
104	EL-CC-0402	C	C	4	ห้อง ENG ห้องปั๊มน้ำประปา North	✓		
105	EL-CC-0403	C	C	4	ห้อง HK Pantry หน้าลิฟท์ SL	✓		
106	EL-CC-0404	C	C	4	ประตูหนีไฟข้างห้อง 3401	✓		
107	EL-CC-0405	C	C	4	ประตูหนีไฟข้างห้อง 3411	✓		
108	EL-CC-0301	C	C	3	ห้อง ENG ห้องชาร์ปไฟ North	✓		
109	EL-CC-0302	C	C	3	ห้อง ENG ห้องปั๊มน้ำประปา North	✓		
110	EL-CC-0303	C	C	3	ห้อง HK Pantry หน้าลิฟท์ SL	✓		
111	EL-CC-0304	C	C	3	ประตูหนีไฟฝั่งห้องสโตร์สปา	✓		
112	EL-CC-0305	C	C	3	ประตูหนีไฟหน้าห้องสตูดิโอ	✓		
113	EL-CC-0201	C	C	2	ห้อง ENG ห้องชาร์ปไฟ North	✓		
114	EL-CC-0202	C	C	2	ห้อง ENG ห้องปั๊มน้ำประปา North	✓		
115	EL-CC-0203	C	C	2	ประตูหนีไฟหลังห้องบอลลูม	✓		
116	EL-CC-0204	C	C	2	ประตูหนีไฟข้างร้านกาลเวลา North	✓		
117	EL-CC-0101	C	C	1	ห้องแผนกต้อนรับ	✓		
118	EL-CC-0102	C	C	1	ห้องเก็บของฝ่ายยกกระเป๋า	✓		
119	EL-CC-0103	C	C	1	ประตูหนีไฟข้างเรบาร์ (หน้าร้าน)	✓		
120	EL-CC-0104	C	C	1	ประตูหนีไฟหลังเรบาร์	✓		
						Total		38

No.	Code	Building	Wing	Floor	Location	Good	Poor	Remarks
121	EL-PK-B101	PK	North	B1	ประตูหนีไฟ	✓		
122	EL-PK-B102	PK	North	B1	หน้าห้อง Office FB	✓		
123	EL-PK-B103	PK	North	B1	ในห้อง Office FB	✓		
124	EL-PK-B104	PK	North	B1	ในห้องเบเกอรี่ หลังครัวเย็น	✓		
125	EL-PK-B105	PK	North	B1	ในห้องครัวร้อน	✓		
126	EL-PK-B106	PK	North	B1	ในห้องครัวเมน	✓		
127	EL-PK-B107	PK	North	B1	ในห้อง Beverage Store	✓		
128	EL-PK-B108	PK	North	B1	ในห้อง HK Office	✓		
129	EL-PK-B109	PK	North	B1	หน้าห้อง HK Office	✓		
130	EL-PK-B110	PK	North	B1	หน้าห้องสโตร์ FB	✓		
131	EL-PK-B111	PK	North	B1	ในห้องเก็บน้ำยา HK Steward	✓		
132	EL-PK-B112	PK	North	B1	สโตร์ HK 2 เครื่อง	✓		
133	EL-PK-B113	PK	North	B1	ประตูหนีไฟ North A	✓		
134	EL-PK-B114	PK	North	B1	ห้อง ENG ใต้บรรไดทางลงรถ	✓		
135	EL-PK-B115	PK	North	B1	ห้องคอนโทรล CCTV	✓		
136	EL-PK-B116	PK	North	B1	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์ขึ้นดีกบี	✓		
137	EL-PK-B117	PK	North	B1	ประตูหนีไฟ North	✓		
138	EL-PK-B118	PK	North	B1	เสาหมายเลข 14	✓		
139	EL-PK-B119	PK	South	B1	ในห้องแคนทีน	✓		
140	EL-PK-B120	PK	South	B1	หน้าห้องแคนทีน	✓		
141	EL-PK-B121	PK	South	B1	บันไดหนีไฟข้างหลังขึ้นห้องอาหารจัมโบ้	✓		
142	EL-PK-B122	PK	South	B1	หน้าทางเข้าขึ้นบันไดข้างครัวจัมโบ้	✓		
143	EL-PK-B123	PK	South	B1	ทางออกครัวด้านหลังจัมโบ้	✓		
144	EL-PK-B124	PK	South	B1	ครัวเย็นจัมโบ้	✓		
145	EL-PK-B125	PK	South	B1	ห้องน้ำชายพนักงาน	✓		
146	EL-PK-B126	PK	South	B1	ห้องน้ำหญิงพนักงาน	✓		
147	EL-PK-B127	PK	South	B1	Training Room	✓		
148	EL-PK-B128	PK	South	B1	ในห้อง HR	✓		
149	EL-PK-B129	PK	South	B1	ห้อง Time Keeper	✓		
150	EL-PK-B130	PK	South	B1	ประตูหนีไฟ South A	✓		
151	EL-PK-B131	PK	South	B1	ประตูทางเข้าออฟฟิศผู้บริหาร	✓		
152	EL-PK-B132	PK	South	B1	ออฟฟิศบัญชี	✓		
153	EL-PK-B133	PK	South	B1	ออฟฟิศ Sales	✓		
154	EL-PK-B134	PK	South	B1	ห้องประชุมผู้บริหาร	✓		
155	EL-PK-B135	PK	South	B1	ในห้อง Salil Office	✓		
156	EL-PK-B136	PK	South	B1	ประตูทางออกออฟฟิศผู้บริหาร	✓		
157	EL-PK-B137	PK	South	B1	ทางเดินเข้าห้องน้ำชายห้องน้ำหญิง	✓		
158	EL-PK-B138	PK	South	B1	ห้องน้ำหญิง	✓		
159	EL-PK-B139	PK	South	B1	ห้องน้ำชาย	✓		
160	EL-PK-B140	PK	South	B1	ห้องคนขับรถ	✓		
161	EL-PK-B141	PK	South	B1	ข้างห้องคนขับรถ	✓		
162	EL-PK-B142	PK	South	B1	ประตูหนีไฟข้างลิฟต์ South	✓		
						Total		42

No.	Code	Building	Wing	Floor	Location	Good	Poor	Remarks
163	EL-PK-B201	PK	South	B2	ประตูหนีไฟ South	✓		
164	EL-PK-B202	PK	South	B2	ห้อง EN South	✓		
165	EL-PK-B203	PK	South	B2	เสาหมายเลข 22	✓		
166	EL-PK-B204	PK	South	B2	ช่องจอดรถ B-2-20	✓		
167	EL-PK-B205	PK	South	B2	ช่องจราจรทางขึ้น-ลง B-2 South	✓		
168	EL-PK-B206	PK	South	B2	ช่องบอกทาง	✓		
169	EL-PK-B207	PK	South	B2	ตรงข้ามช่องจอดรถ B-2-15	✓		
170	EL-PK-B208	PK	North	B2	ช่องส่งผ้าหน้าลิฟต์เซอวิส	✓		
171	EL-PK-B209	PK	North	B2	ทางลงจอดรถ B-2	✓		
172	EL-PK-B210	PK	North	B2	ช่องจราจรทางขึ้น B-2 North	✓		
173	EL-PK-B211	PK	North	B2	หน้าลิฟต์รถอัตโนมัติ	✓		
174	EL-PK-B212	PK	North	B2	ช่องจอดรถ B-2-3	✓		
175	EL-PK-B213	PK	North	B2	ประตูหนีไฟช่องจอด B-2-3	✓		
						Total		13
No.	Code	Building	Wing	Floor	Location	Good	Poor	Remarks
176	EL-PK-B301	PK	South	B3	ประตูหนีไฟ South	✓		
177	EL-PK-B302	PK	South	B3	ห้อง ENG South	✓		
178	EL-PK-B303	PK	North	B3	ช่องจอด B-3-3	✓		
179	EL-PK-B304	PK	North	B3	หน้าสโตร์ Banquet	✓		
						Total		4
						Grand Total		179

Inspected By: .....
Security Officer
Date: 6/01/2026

Checked By: .....
Security Supervisor
Date: .....

Acknowledged by : .....
Security Manager
Date: 8/1/26

The SALIL
HOTEL
Riverside · Bangkok

CCTV Checklist

Location: The Salil Riverside Hotel Bangkok Day: 4-6 Month: January Year: 2026

NVR	Chanel	Code	Building	Zone	Floor	Area	Good	Poor	Remarks
1	1	CCTV-AS-601	A	S	6	Cigar Terrace1	✓		
	2	CCTV-AS-602	A	S	6	Cigar Terrace2	✓		
	3	CCTV-AS-603	A	S	6	Cigar Lounge1	✓		
	4	CCTV-AS-604	A	S	6	Cigar Lounge2	✓		
	5	CCTV-AS-605	A	S	6	Cigar Store	✓		
	6	CCTV-AS-606	A	S	6	Entrance	✓		
	7	CCTV-AS-607	A	S	6	Cigar-Reception1	✓		
	8	CCTV-AS-608	A	S	6	Cigar-Reception2	✓		
	9	CCTV-AS-609	A	S	6	Cigar-Infront Lift	✓		
	10	CCTV-AN-601	A	N	6	Infront-Lift	✓		
	11	CCTV-AN-501	A	N	5	RM1501	✓		
	12	CCTV-AN-502	A	N	5	RM1506	✓		
	13	CCTV-AN-503	A	N	5	Infront Lift	✓		
	14	CCTV-AS-501	A	S	5	RM1510	✓		
	15	CCTV-AS-502	A	S	5	RM1507	✓		
	16	CCTV-AS-503	A	S	5	Infront of Lift	✓		
	17	CCTV-AN-401	A	N	4	RM1401	✓		
	18	CCTV-AN-402	A	N	4	RM1406	✓		
	19	CCTV-AN-403	A	N	4	Infront of Lift	✓		
	20	CCTV-AS-401	A	S	4	RM1407	✓		
	21	CCTV-AS-402	A	S	4	RM1407	✓		
	22	CCTV-AS-403	A	S	4	Infront of Lift	✓		
	23	CCTV-AN-301	A	N	3	RM1301	✓		
	24	CCTV-AN-302	A	N	3	RM1306	✓		
	25	CCTV-AN-303	A	N	3	Infront of Lift	✓		
	26	CCTV-AS-301	A	S	3	RM1312	✓		
	27	CCTV-AS-302	A	S	3	RM1307	✓		
	28	CCTV-AS-303	A	S	3	Infront of Lift	✓		
	29	CCTV-AN-201	A	N	2	RM1201	✓		
	30	CCTV-AN-202	A	N	2	RM1206	✓		
	31	CCTV-AN-203	A	N	2	Infront of Lift	✓		
	32	CCTV-AS-201	A	S	2	RM1212	✓		
							Total		32

NVR	Chanel	Code	Building	Zone	Floor	Area	Good	Poor	Remarks
2	1	CCTV-AS-202	A	S	2	RM1207	✓		
	2	CCTV-AS-203	A	S	2	Infront of Lift	✓		
	3	CCTV-AN-101	A	N	1	Nava Sala	✓		
	4	CCTV-AN-102	A	N	1	Entrance Nava Sala	✓		
	5	CCTV-AN-103	A	N	1	Nava Counter Bar	✓		
	6	CCTV-AN-104	A	N	1	Nava POS Counter	✓		
	7	CCTV-AN-105	A	N	1	Food Service Lift	✓		
	8	CCTV-AN-106	A	N	1	Fire Exit Door1	✓		
	9	CCTV-AN-107	A	N	1	Automated Entrance	✓		
	10	CCTV-AN-108	A	N	1	Show Kitchen	✓		
	11	CCTV-AN-109	A	N	1	Nava Dining Table1	✓		
	12	CCTV-AN-110	A	N	1	Nava Food Corner	✓		
	13	CCTV-AN-111	A	N	1	Nava Dining Table2	✓		
	14	CCTV-AN-112	A	N	1	Entrance North Wing	✓		
	15	CCTV-AS-101	A	S	1	Jumbo-1	✓		
	16	CCTV-AS-102	A	S	1	Jumbo-2	✓		
	17	CCTV-AS-103	A	S	1	Jumbo-3	✓		
	18	CCTV-AS-104	A	S	1	Jumbo Entrances	✓		
	19	CCTV-AS-105	A	S	1	Jumbo Fire Exit	✓		
	20	CCTV-AS-106	A	S	1	Jumbo-4	✓		
	21	CCTV-AS-107	A	S	1	Main Entrance Jumbo	✓		
	22	CCTV-AS-108	A	S	1	Cashier Counter Jumbo	✓		
	23	CCTV-AN-101	A	N	1	Guest-Lift	✓		
	24	CCTV-AS-101	A	S	1	Guest-Lift	✓		
	25	CCTV-AN-102	A	N	1	FL1-Rimnam1	✓		
	26	CCTV-AN-103	A	N	1	Tap Room	✓		
	27	CCTV-AS-102	A	S	1	Pier Entrance	✓		
	28	CCTV-AN-104	A	N	1	Garden1	✓		
	29	CCTV-AS-103	A	S	1	Garden2	✓		
	30	CCTV-AS-104	A	S	1	Waterfront	✓		
	31	CCTV-AS-105	A	S	1	Entrance Jumbo	✓		
	32	CCTV-AS-106	A	S	1	AST1	✓		
							Total		32

NVR	Chanel	Code	Building	Zone	Floor	Area	Good	Poor	Remarks
3	1	CCTV-BN-901	B	N	9	Infront Lift	✓		
	2	CCTV-BS-901	B	S	9	Infront Lift	✓		
	3	CCTV-BN-801	B	N	8	RM2801	✓		
	4	CCTV-BN-802	B	N	8	RM2808	✓		
	5	CCTV-BN-803	B	N	8	Infront Lift	✓		
	6	CCTV-BN-804	B	N	8	RM2809	✓		
	7	CCTV-BS-801	B	S	8	Infront Lift	✓		
	8	CCTV-BS-802	B	S	8	RM2813	✓		
	9	CCTV-BS-803	B	S	8	RM2820	✓		
	10	CCTV-BN-701	B	N	7	RM2701	✓		
	11	CCTV-BN-702	B	N	7	RM2708	✓		
	12	CCTV-BN-703	B	N	7	Infront Lift	✓		
	13	CCTV-BN-704	B	N	7	RM2709-2712	✓		
	14	CCTV-BS-701	B	S	7	Infront Lift	✓		
	15	CCTV-BS-702	B	S	7	RM2713	✓		
	16	CCTV-BS-703	B	S	7	RM2720	✓		
	17	CCTV-BN-601	B	N	6	RM2601	✓		
	18	CCTV-BN-602	B	N	6	RM2608	✓		
	19	CCTV-BN-603	B	N	6	Infront Lift	✓		
	20	CCTV-BN-604	B	N	6	RM2609-2612	✓		
	21	CCTV-BS-601	B	S	6	Infront Lift	✓		
	22	CCTV-BS-602	B	S	6	RM2613	✓		
	23	CCTV-BS-603	B	S	6	RM2620	✓		
	24	CCTV-BN-501	B	N	5	RM2501	✓		
	25	CCTV-BN-502	B	N	5	RM2508	✓		
	26	CCTV-BN-503	B	N	5	Infront Lift	✓		
	27	CCTV-BN-504	B	N	5	RM2520	✓		
	28	CCTV-BS-501	B	S	5	Infront Lift	✓		
	29	CCTV-BS-502	B	S	5	RM2513	✓		
	30	CCTV-BS-503	B	S	5	RM2520	✓		
	31	CCTV-BN-401	B	N	4	RM2401	✓		
	32	CCTV-BN-402	B	N	4	RM2408	✓		
							Total		32

NVR	Chanel	Code	Building	Zone	Floor	Area	Good	Poor	Remarks
4	1	CCTV-BN-403	B	N	4	Infront Lift	✓		
	2	CCTV-BN-404	B	N	4	RM2409-2412	✓		
	3	CCTV-BS-401	B	S	4	Infront of Lift	✓		
	4	CCTV-BS-402	B	S	4	RM2413	✓		
	5	CCTV-BS-403	B	S	4	RM2420	✓		
	6	CCTV-BN-301	B	N	3	RM2301	✓		
	7	CCTV-BN-302	B	N	3	RM2308	✓		
	8	CCTV-BN-303	B	N	3	Infront of Lift	✓		
	9	CCTV-BN-304	B	N	3	RM2309-2312	✓		
	10	CCTV-BS-301	B	S	3	Infront of Lift	✓		
	11	CCTV-BS-302	B	S	3	RM2313	✓		
	12	CCTV-BS-303	B	S	3	RM2320	✓		
	13	CCTV-BN-201	B	N	2	RM2201	✓		
	14	CCTV-BN-202	B	N	2	RM2208	✓		
	15	CCTV-BS-201	B	S	2	Infront of Lift	✓		
	16	CCTV-BS-202	B	S	2	RM2216	✓		
	17	CCTV-BN-203	B	N	2	RM2209	✓		
	18	CCTV-BS-203	B	S	2	Infront of Lift	✓		
	19	CCTV-BN-101	B	N	1	Contractor office	✓		
	20	CCTV-BN-102	B	N	1	Back door of rintaro	✓		
	21	CCTV-BN-103	B	N	1	Infront of IT Room	✓		
	22	CCTV-BN-104	B	N	1	Infront of Guest Toilet	✓		
	23	CCTV-BS-101	B	S	1	Glass Tunnel	✓		
	24	CCTV-BN-105	B	N	1	KMKM-Entrance1	✓		
	25	CCTV-BN-106	B	N	1	KMKM--Entrance2	✓		
	26	CCTV-BN-107	B	N	1	KMKM-Reception	✓		
	27	CCTV-BN-108	B	N	1	KMKM-Showroom1	✓		
	28	CCTV-BN-109	B	N	1	KMKM-Counter1	✓		
	29	CCTV-BN-110	B	N	1	KMKM-Showroom2	✓		
	30	CCTV-BN-111	B	N	1	KMKM-Showroom3	✓		
	31	CCTV-BN-112	B	N	1	KMKM-Showroom4	✓		
	32	CCTV-BN-113	B	N	1	KMKM-Showroom5	✓		
							Total		32

NVR	Chanel	Code	Building	Zone	Floor	Area	Good	Poor	Remarks
5	1	CCTV-BN-114	B	N	1	KMKM-Showroom	✓		
	2	CCTV-BN-115	B	N	1	KMKM-Entrance	✓		
	3	CCTV-BN-116	B	N	1	KMKM-Lounge-Sofa	✓		
	4	CCTV-BS-102	B	S	1	Brixbar-Counter	✓		
	5	CCTV-BS-103	B	S	1	Brixbar-Dessert-Café	✓		
	6	CCTV-BS-104	B	S	1	Infront Brixbar Café	✓		
	7	CCTV-BS-105	B	S	1	Inside Brixbar	✓		
	8	CCTV-C-101	B	C	1	Mars Wine Sitting Lounge1	✓		
	9	CCTV-C-102	B	C	1	Mars Wine Sitting Lounge2	✓		
	10	CCTV-C-103	B	C	1	Inside Mars Wine Shop1	✓		
	11	CCTV-C-104	B	C	1	Inside Mars Wine Shop2	✓		
	12	CCTV-C-105	B	C	1	Inside Mars Wine Counter1	✓		
	13	CCTV-BS-106	B	S	1	Infront of Lift	✓		
	14	CCTV-BN-L01	B	N	L	LIFT-01	✓		
	15	CCTV-BN-L02	B	N	L	LIFT-02	✓		
	16	CCTV-BN-L03	B	S	L	LIFT-03	✓		
	17	CCTV-CS-801	C	S	8	Rabbit-Moon-Pool	✓		
	18	CCTV-CS-802	C	S	8	Rabbit-Moon-2	✓		
	19	CCTV-CS-803	C	S	8	Rabbit-Moon-3	✓		
	20	CCTV-CN-701	C	N	7	RM3701	✓		
	21	CCTV-CN-702	C	N	7	RM3703	✓		
	22	CCTV-CN-703	C	N	7	Infront of Lift	✓		
	23	CCTV-CN-704	C	N	7	RM3709	✓		
	24	CCTV-CN-705	C	N	7	RM3603	✓		
	25	CCTV-CN-601	C	N	6	RM3601	✓		
	26	CCTV-CN-602	C	N	6	Infront of Lift	✓		
	27	CCTV-CN-603	C	N	6	RM3609	✓		
	28	CCTV-CN-501	C	N	5	RM3501	✓		
	29	CCTV-CN-502	C	N	5	RM3505	✓		
	30	CCTV-CN-503	C	N	5	Infront of Lift	✓		
	31	CCTV-CN-504	C	N	5	RM3511	✓		
	32	CCTV-CN-401	C	N	4	RM3401	✓		
							Total		32

NVR	Chanel	Code	Building	Zone	Floor	Area	Good	Poor	Remarks
6	1	CCTV-CN-402	C	N	4	RM3405	✓		
	2	CCTV-CN-403	C	N	4	Infront of Lift	✓		
	3	CCTV-CN-404	C	N	4	RM3411	✓		
	4	CCTV-CN-301	C	N	3	Yoga Room	✓		
	5	CCTV-CN-302	C	N	3	Exit ST1	✓		
	6	CCTV-CN-303	C	N	3	Infront of Restroom	✓		
	7	CCTV-CN-304	C	N	3	Infront of Studio	✓		
	8	CCTV-CN-305	C	N	3	Spa Reception	✓		
	9	CCTV-CS-301	C	S	3	Fitness Room1	✓		
	10	CCTV-CS-302	C	S	3	Fitness Room2	✓		
	11	CCTV-CS-303	C	S	3	Spa-Lounge1	✓		
	12	CCTV-CS-304	C	S	3	Spa-Lounge2	✓		
	13	CCTV-CS-305	C	S	3	Exit ST2	✓		
	14	CCTV-CN-201	C	N	2	Entrance-BQ-Store1	✓		
	15	CCTV-CN-202	C	N	2	Guest-Toilet	✓		
	16	CCTV-CN-203	C	N	2	BQ-Store2	✓		
	17	CCTV-CS-201	C	S	2	KanVela 1	✓		
	18	CCTV-CS-202	C	S	2	Infront of Ballroom-1	✓		
	19	CCTV-CS-203	C	S	2	Entrance	✓		
	20	CCTV-CS-204	C	S	2	Shaloba Reception-Counter	✓		
	21	CCTV-CS-205	C	S	2	KanVela 2	✓		
	22	CCTV-CS-206	C	S	2	KanVela 3	✓		
	23	CCTV-CS-207	C	S	2	Infront Ballroom2	✓		
	24	CCTV-CS-208	C	S	2	Exit ST2	✓		
	25	CCTV-CN-101	C	N	1	Lobby1	✓		
	26	CCTV-CN-102	C	N	1	Lobby2	✓		
	27	CCTV-CN-103	C	N	1	Infront Lift 01-02	✓		
	28	CCTV-CN-104	C	N	1	Lobby3	✓		
	29	CCTV-CN-105	C	N	1	Infront of Service Lift	✓		
	30	CCTV-CN-106	C	N	1	Reception-Desk	✓		
	31	CCTV-CN-107	C	N	1	Luggage Room	✓		
	32								Spare
							Total		31

NVR	Chanel	Code	Building	Zone	Floor	Area	Good	Poor	Remarks
7	1	CCTV-CN-109	C	N	1	Raybar Lounge1	✓		
	2	CCTV-CN-110	C	N	1	Raybar Kitchen	✓		
	3	CCTV-CN-111	C	N	1	Raybar Lounge2	✓		
	4	CCTV-CN-112	C	N	1	Raybar Lounge3	✓		
	5	CCTV-CN-113	C	N	1	Raybar Lounge4	✓		
	6	CCTV-CN-114	C	N	1	Raybar Lounge5	✓		
	7	CCTV-CN-115	C	N	1	Raybar VIP Lounge1	✓		
	8	CCTV-CN-116	C	N	1	Raybar VIP Lounge2	✓		
	9	CCTV-CN-L01	C	N	L	Guest Lift 1	✓		
	10	CCTV-CN-L02	C	N	L	Guest Lift 2	✓		
	11	CCTV-CN-L03	C	N	L	Service Lift	✓		
	12	CCTV-AN-101	A	N	1	Gas Station	✓		
	13	CCTV-AN-102	A	N	1	Behind North Wing	✓		
	14	CCTV-AN-103	A	N	1	Infront North Wing	✓		
	15	CCTV-AN-104	A	N	1	Infront of Nava1	✓		
	16	CCTV-AN-105	A	N	1	Infront of Nava2	✓		
	17	CCTV-AS-101	A	S	1	Infront of Jumbo1	✓		
	18	CCTV-AS-102	A	S	1	Infront of Jumbo2	✓		
	19	CCTV-AS-103	A	S	1	Behind Building A	✓		
	20	CCTV-BN-101	B	N	1	Behind Building B	✓		
	21	CCTV-AN-101	A	N	1	Entrance North Wing	✓		
	22	CCTV-BN-102	B	N	1	Generator Room	✓		
	23	CCTV-BN-103	B	N	1	Behind Building B	✓		
	24	CCTV-BN-104	B	N	1	Nearside-KMKM	✓		
	25	CCTV-AS-101	A	S	1	Entrance	✓		
	26	CCTV-CN-101	C	N	1	Garbage Room	✓		
	27	CCTV-CN-102	C	N	1	Motorbike	✓		
	28	CCTV-CS-101	C	S	1	Spirit-House	✓		
	29	CCTV-CS-102	C	S	1	Lobby-Exit	✓		
	30	CCTV-CS-103	C	S	1	Lobby-Entrance	✓		
	31	CCTV-BS-101	B	S	1	Lamp-In	✓		
	32						✓		Spare
							Total		32

NVR	Chanel	Code	Building	Zone	Floor	Area	Good	Poor	Remarks
8	1	CCTV-CS-104	C	S	1	Hotel Entrance1	✓		
	2	CCTV-CS-105	C	S	1	Hotel Entrance2	✓		
	3	CCTV-CS-106	C	S	1	Hotel Entrance3	✓		
	4	CCTV-CS-107	C	S	1	Hotel Entrance4	✓		
	5	CCTV-CS-108	C	S	1	Hotel Entrance5	✓		
	6	CCTV-BS-B101	B	S	B1	ACC	✓		
	7	CCTV-BS-B102	B	S	B1	Sales & Marcom	✓		
	8	CCTV-BS-B103	B	S	B1	Back-Office	✓		
	9	CCTV-BS-B104	B	S	B1	Infront-Toilet	✓		
	10	CCTV-BS-B105	B	S	B1	Infront-Driver-Room	✓		
	11	CCTV-BS-B106	B	S	B1	Guest-Lift	✓		
	12	CCTV-BS-B107	B	S	B1	BST3	✓		
	13	CCTV-BS-B108	B	S	B1	Parking-1	✓		
	14	CCTV-BS-B109	B	S	B1	Parking-2	✓		
	15	CCTV-BS-B110	B	S	B1	Curve	✓		
	16	CCTV-BN-B101	B	N	B1	Parking-1	✓		
	17	CCTV-BN-B102	B	N	B1	Parking-2	✓		
	18	CCTV-BN-B103	B	N	B1	Parking-3	✓		
	19	CCTV-BN-B104	B	N	B1	Engineering-Room	✓		
	20	CCTV-BN-B105	B	N	B1	Infront Driver Room	✓		
	21	CCTV-CN-B101	C	N	B1	Infront of Fire Exit Door	✓		
	22	CCTV-CN-B102	C	N	B1	Infront of Lift	✓		
	23	CCTV-CN-B103	C	N	B1	Parking-1	✓		
	24	CCTV-CN-B104	C	N	B1	Lamp-Out	✓		
	25	CCTV-CN-B201	C	N	B2	Parking-1	✓		
	26	CCTV-CN-B202	C	N	B2	Infront Service Lift	✓		
	27	CCTV-CN-B203	C	N	B2	Parking-1	✓		
	28	CCTV-CN-B204	C	N	B2	Parking-3	✓		
	29	CCTV-CN-B205	C	N	B2	Parking-4	✓		
	30	CCTV-CN-B206	C	N	B2	(B2 Carpark3)	✓		
	31	CCTV-CN-B301	C	N	B3	Lamp-In	✓		
	32	CCTV-CN-B302	C	N	B3	Infront-BQ-Store	✓		
							Total		32

NVR	Chanel	Code	Building	Zone	Floor	Area	Good	Poor	Remarks
9	1	CCTV-CN-B303	C	N	B3	Carpark	✓		
	2	CCTV-CN-B304	C	N	B3	Banquet-Store	✓		
	3	CCTV-BS-B201	B	S	B2	Infront Lift South	✓		
	4	CCTV-BN-B201	B	N	B2	Carpark1	✓		
	5	CCTV-BS-B202	B	S	B2	Fire Exit ST2	✓		
	6	CCTV-BN-B202	B	N	B2	Exit Carpark	✓		
	7	CCTV-BN-B203	B	N	B2	Carpark2	✓		
	8	CCTV-BS-B203	B	S	B2	Carpark1	✓		
	9	CCTV-BS-B204	B	S	B2	Carpark2	✓		
	10	CCTV-BN-B204	B	N	B2	Infront Lift North	✓		
	11	CCTV-AN-B101	A	N	B1	F&B Room	✓		
	12	CCTV-AN-B102	A	N	B1	Beverage Room	✓		
	13	CCTV-AN-B103	A	N	B1	Food-Elevator	✓		
	14	CCTV-AN-B104	A	N	B1	Kitchen1	✓		
	15	CCTV-AN-B105	A	N	B1	Receiving	✓		
	16	CCTV-AS-B101	A	S	B1	Guest Lift	✓		
	17	CCTV-AN-B106	A	N	B1	Guest Lift	✓		
	18	CCTV-AN-B107	A	N	B1	Laundry Room	✓		
	19	CCTV-AN-B108	A	N	B1	Canteen	✓		
	20	CCTV-AN-B109	A	N	B1	Nurse Room	✓		
	21	CCTV-AN-B110	A	N	B1	HK Room	✓		
	22	CCTV-AS-B102	A	S	B1	Training Room	✓		
	23	CCTV-AN-B111	A	N	B1	Corridor	✓		
	24	CCTV-AS-B103	A	S	B1	HR Room	✓		
	25	CCTV-AS-B104	A	S	B1	Guest Toilet	✓		
	26	CCTV-AN-B112	A	N	B1	Guest Toilet	✓		
	27	CCTV-AN-B113	A	N	B1	Infront TK	✓		
	28	CCTV-AN-B114	A	N	B1	Infront Guest Lift	✓		
	29	CCTV-AN-B115	A	N	B1	Infront Food Elevator	✓		
	30	CCTV-AS-B105	A	S	B1	Jumbo Kitchen1	✓		
	31	CCTV-AS-B106	A	S	B1	Jumbo Kitchen2	✓		
	32								Spare
							Total		31

NVR	Chanel	Code	Building	Zone	Floor	Area	Good	Poor	Remarks
10	1	CCTV-BN-801	B	N	8	Room 2817	✓		
	2	CCTV-BN-802	B	N	8	Room 2806	✓		
	3	CCTV-BS-701	B	S	7	Room 2717	✓		
	4	CCTV-BN-701	B	N	7	Room 2706	✓		
	5	CCTV-BS-601	B	S	6	Room 2617	✓		
	6	CCTV-BN-601	B	N	6	Room 2606	✓		
	7	CCTV-BS-501	B	S	5	Room 2517	✓		
	8	CCTV-BN-501	B	N	5	Room 2506	✓		
	9	CCTV-BS-401	B	S	4	Room 2417	✓		
	10	CCTV-BN-401	B	N	4	Room 2406	✓		
	11	CCTV-BS-301	B	S	3	Room 2317	✓		
	12	CCTV-BN-301	B	N	3	Room 2306	✓		
	13	CCTV-BS-201	B	S	2	Room 2217	✓		
	14	CCTV-BN-201	B	N	2	Room 2206	✓		
	15	CCTV-CN-101	C	N	1	Staff Entrance	✓		
	16	CCTV-CS-101	C	S	1	Parking Exit	✓		
	17	CCTV-BN-B101	B	N	B1	Security Office	✓		
	18	CCTV-BN-101	B	N	1	Rintaro Shop	✓		
	19	CCTV-BS-101	B	S	1	BRIX BAR	✓		
	20	CCTV-BS-102	B	S	1	Mars Wine Shop	✓		
	21	CCTV-CN-201	C	N	2	Ballroom I	✓		
	22	CCTV-CN-202	C	N	2	Ballroom I	✓		
	23	CCTV-CS-201	C	S	2	Ballroom II	✓		
	24	CCTV-CS-202	C	S	2	Ballroom II	✓		
	25	CCTV-BN-B101	B	N	B1	EV Charger Station	✓		
	26								Spare
	27								Spare
	28								Spare
	29								Spare
	30								Spare
	31								Spare
	32								Spare
							Total		25

	Grand Total (Cameras)	311

Inspected By: .....
Security Officer
Date: 4-6-7/07/2022

Checked By: .....
Security Supervisor
Date: .....

Acknowledged by : .....
Security Manager
Date: 8/7/22

The SALIL
HOTEL
Riverside - Bangkok

Fire Blanket Checklist

Location: The Salil Riverside Hotel Bangkok Day: 4-6 Month: January Year: 2026

No.	Code	Building	Wing	Floor	Location	Good	Poor	Remarks
1	FB - AN01 - 001	A	N	1	(ครัวห้องอาหารNAVA 1 North)	✓		
2	FB - ANB1 - 002	A	N	B1	(ครัวห้องอาหารNAVA B1)	✓		
3	FB - AS01 - 003	A	S	1	(Jumbo Lobster 1 South)	✓		
4	FB - ASB1 - 004	A	S	B1	(Jumbo Lobster B1)	✓		
5	FB - ASB1 - 005	A	S	B1	Canteen kitchen	✓		

Inspected By: .....
Security Officer

Date: 4-6/01/2026

Checked By: .....
Security Supervisor

Date: .....

Reported By: .....
Security Manager

Date: 8/1/26

สำเนารับรองการฝึกซ้อมการดับเพลิงและซ้อมหนีไฟ

สำเนาเอกสารการใช้น้ำ การล้างถังน้ำใช้ และการตรวจสอบระบบท่อน้ำประปา

Check Sheet Water supply

Month : มิถุนายน.

	วันที่	1/6/22		2/6/22		3/6/22		4/6/22		5/6/22		6/6/22		7/6/22		8/6/22		9/6/22		10/6/22		11/6/22		12/6/22		13/6/22		14/6/22		15/6/22		16/6/22		หมายเหตุ
	เวลา	10	18	10	18	10	18	10	18	10	18	10	18	10	18	10	18	10	18	10	18	10	18	10	18	10	18	10	18	10	18	
Building อาคาร B	บ่อพักน้ำ B1 ความสะอาดในบ่อ		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		
	บ่อพักน้ำ B1 ระดับน้ำ (เต็ม 320คิว) ระบุกี่คิว		280		256		270		220		210		230		220		240		232		280		280		288		230		265		280		
	บ่อพักน้ำ B1 ทดสอบชุดเติมน้ำ BRV ลูกลอย		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		
	บ่อพักน้ำ B1 ตรวจสอบสภาพขาอีเล็กโทด		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		
	บ่อดักฟ้า B ความสะอาดในแทง 2 แทง		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		
	บ่อดักฟ้า B ระดับน้ำ (เต็ม 15x2คิว) ระบุกี่คิว		13		12		13		14		13		14		15		14		14		13		14		13		12		13		12		14
	บ่อดักฟ้า B ตรวจสอบสภาพขาอีเล็กโทด		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		
	Booster B Pump ที่ทำงาน = No.		P2		P1		P2		P1		P2		P1		P1		P2		P1		P2		P1		P1		P1		P1		P2		P2
	Booster B แรงดันก่อนเข้าPRV = ...Psi		50		56		50		56		50		50		56		50		56		56		50		50		56		56		56		56
	Booster B แรงดันออกจากPRV = ...Psi		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38
	Booster A Pump ที่ทำงาน = No.		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—
	Booster A แรงดันก่อนเข้าPRV = ...Psi		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40
	Booster A แรงดันออกจากPRV = ...Psi		35		35		35		35		35		35		35		35		35		35		35		35		35		35		35		35
	CWP A-B Pump ที่ทำงาน = No.		P2		P1		P1		P1		P1		P1		P1		P1		P1		P2		P1		P1		P1		P2		P2		P2
	CWP A-B แรงดันขาออก = ...Psi		50		56		50		56		50		50		56		56		50		56		50		56		50		56		56		50
	CWP A-B สถานะของตู้คอนโทรล M/ O/ A		A		A.		A		A		A		A.		A		A		A		A		A		A		A		A		A		A.
Building อาคาร C	บ่อดักฟ้า C ความสะอาดในแทงค์ 2 แทงค์		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		
	บ่อดักฟ้า C ระดับน้ำ (เต็ม 25คิว) ระบุกี่คิว		19		20		22		20		18		20		20		18		20		21		20		20		18		18		20		20
	บ่อดักฟ้า C ตรวจสอบสภาพขาอีเล็กโทด		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		/		
	Booster C Pump ที่ทำงาน = No.		P1		P1		P2		P1		P2		P1		P1		P1		P1		P1		P1		P1		P2		P2		P1		P1
	Booster C แรงดันก่อนเข้าPRV = ...Psi		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40
	Booster C แรงดันออกจากPRV = ...Psi		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38
	CWP C Pump ที่ทำงาน = No.		P1		P1		P1		P1		P2		P1		P2		P1		P1		P1		P1		P2		P2		P1		P1		P1
	CWP C แรงดันขาออก = ...Psi		49		49		49		49		49		48		49		40		40		40		40		40		40		40		A		40	
	CWP C สถานะของตู้คอนโทรล M/ O/ A		A		A		A.		A		A		A		A.		A.		A		A		A		A		A		A		A		A
PRV น้ำร้อน	A PRV HW Out = ...Psi น้ำร้อนA		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		40		100
	B PRV HW Out = ...Psi น้ำร้อนB		35		39		39		39		39		39		39		39		39		39		39		39		39		39		39		39
	C PRV HW Out = ...Psi น้ำร้อนC		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38		38
	Record By :																																

สำเนาบันทึก พีเอช และคลอรีน สระว่ายน้ำ Check List Swimming Pool

ตรวจการทำงานระบบสระน้ำ อาคาร B (ประจำวัน)

Month:..... 1/1/69

วันที่	บันทึกการทำงานระบบสระน้ำ (ประจำวัน)																			Check By
	ดูดสระ	ล้างสแตนเนอร์	Back Wash	วัดค่า:PH 7.2-7.6	วัดค่า:CL 1.5 - 3.0	สารเคมี						SWP-1	SWP-2	JWP-01	FP-01	FP-02	FP-03	AB-01	แรงดันกรองทราย 1	แรงดันกรองทราย2	
						CL(ก้อน)	CL(ผง)	โซดาแอส	กรดเกลือ	303 น้ำฟ้า/ตะไคร่	404 ตกตะกรอน	ปั๊มกรอง	ปั๊มกรอง	จากูซี่	น้ำผุ	หัวฉีด	น้ำล้น	บับเบิ้ล			
1	✓	-	✓	7.2	2+	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	✓
2	✓	-	✓	7.2	2+	5	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	✓
3	✓	-	✓	7.2	2+	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	✓
4	✓	✓	✓	7.2	1.5	6	-	-	-	✓	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
5	✓	✓	✓	7.2	1.0	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
6	✓	-	✓	7.2	1.5	5	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
7	✓	✓	✓	7.1	1.5	-	-	-	-	✓	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
8	✓	✓	✓	7.2	2+	8	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	✓
9	✓	-	✓	7.2	2+	8	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	✓
10	✓	-	✓	7.2	1.5	5	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
11	✓	-	✓	7.2	1.5	-	1	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
12	✓	✓	✓	7.2	1.5	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
13	✓	-	✓	7.2	1.5	4	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
14	✓	-	✓	7.2	2.0	-	1	-	-	✓	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
15	✓	-	✓	7.1	2+	2	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	✓
16	✓	-	✓	7.1	2+	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	✓
17	✓	-	✓	7.2	1.0	6	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
18	✓	✓	✓	7.2	1.5	5	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
19	✓	-	✓	7.2	1.5	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
20	✓	-	✓	7.2	1.5	5	-	-	-	303	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
21	✓	-	✓	7.1	2.0	3	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	✓
22	✓	-	✓	7.1	2+	1	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	✓
23	✓	✓	✓	7.2	1.5	3	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
24	✓	-	✓	7.2	1.5	3	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
25	✓	✓	✓	7.2	1.0	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
26	✓	-	✓	7.2	1.5	7	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
27	✓	✓	✓	7.2	1.5	1	-	-	-	303	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
28	✓	✓	✓	7.1	1.9	5	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	✓
29	✓	-	✓	7.2	2+	6	1	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	✓
30	✓	-	✓	7.2	1.5	2	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.
31	✓	-	✓	7.2	1.5	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	OK.

หมายเหตุ ขนาดสระว่ายน้ำ 200 คิว

Supervise BY : .....

ตรวจการทำงานระบบสระน้ำ อาคาร B (ประจำวัน)

Month:……..…..

วันที่	บันทึกการทำงานระบบสระน้ำ (ประจำวัน)																				Check By
	ดูดสระ	ล้างสแตนเนอร์	Back Wash	วัดค่า:PH 7.2-7.6	วัดค่า:CL 1.5 - 3.0	สารเคมี						SWP-1	SWP-2	JWP-01	FP-01	FP-02	FP-03	AB-01	แรงดันกรองทราย 1	แรงดันกรองทราย2	
						CL(ก้อน)	CL(ผง)	โซดาแอด	กรดเกลือ	303 น้ำฟ้า/ตะไคร่	404 ลกตะกรอน	ปั๊มกรอง	ปั๊มกรอง	จากุซี่	น้ำผุ	หัวฉีด	น้ำลัน	ปับเบิ้ล			
1	✓	–	✓	7.2	1.5	–	–	–	✓	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
2	✓	✓	✓	7.2	1.0	3	–	–	✓	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
3	✓	–	✓	7.2	1.5	–	–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
4	✓	–	✓	7.6	1.0	–	✓	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
5	✓	–	✓	7.2	1.5	2	✓	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
6	✓	–	✓	7.6	0.5	–	–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
7	✓	–	✓	7.2	1.5	2	1	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
8	✓	–	✓	7.0	1.0	–	1	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
9	✓	–	✓	7.2	1.0	2	1	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
10	✓	✓	✓	7.2	0.5	2	1	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
11	✓	–	✓	7.2	1.5	2	2	–	–	–	✓	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
12	✓	–	✓	7.2	3	–	3	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
13	✓	✓	✓	7.2	2.0	1	–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
14	✓	–	✓	7.2	2.0	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
15	✓	–	✓	7.2	1.5	–	1	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
16	✓	–	✓	7.2	1.5	2	–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
17	✓	✓	✓	7.2	2.0	1	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
18	✓	✓	✓	7.2	1.5	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
19	✓	–	✓	7.1	1.7	2	2	–	–	–	✓	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
20	✓	–	✓	7.1	1.7	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
21	✓	✓	✓	7.2	1.5	2	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
22	✓	–	✓	7.2	1.5	1	2	–	–	–	✓	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
23	✓	–	✓	7.2	1.5	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
24	✓	–	✓	7.2	1.5	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
25	✓	–	✓	7.2	2.0	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
26	✓	–	✓	7.1	1.7	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
27	✓	–	✓	7.1	1.7	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
28	✓	–	✓	7.2	1.5	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
29	✓	–	✓	7.2	2.0	–	3	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
30																					
31																					

หมายเหตุ ขนาดสระว่ายน้ำ 200 คิว

Supervise BY : _____

ตรวจการทำงานระบบสระน้ำ อาคาร B (ประจำวัน)

Month:……..…….

วันที่	บันทึกการทำงานระบบสระน้ำ (ประจำวัน)																				Check By
	ดูดสระ	ล้างสแตนเนอร์	Back Wash	วัดค่า:PH 7.2-7.6	วัดค่า:CL 1.5 - 3.0	สารเคมี						SWP-1	SWP-2	JWP-01	FP-01	FP-02	FP-03	AB-01	แรงดันกรองทราย 1	แรงดันกรองทราย2	
						CL(ก้อน)	CL(ผง)	โซดาแอด	กรดเกลือ	303 น้ำฟ้า/ตะไคร่	404 ตกตะกรอน	ปั๊มกรอง	ปั๊มกรอง	จากูซี่	น้ำผุ	หัวฉีด	น้ำล้น	บับเบิ้ล			
1	✓	–	✓	7.2	2.0	–	3.	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
2	✓	–	✓	7.9	2.0	5	–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
3	✓	–	✓	7.9	2.0	–	3	✓	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
4	✓	–	✓	7.9	2.0	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
5	✓	✓	✓	7.9	2.0	–	2	✓	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
6	✓	–	✓	7.8	2	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
7	✓	–	✓	M.9	2.1	–	2	✓	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
8	✓	–	✓	M.8	2.1	–	2	✓	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
9	✓	–	✓	M.8	2.1	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
10	✓	–	✓	M.8	2.1	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
11	✓	–	✓	M.8	2.1	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
12	✓	–	✓	6.8	2.5	–	3	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
13	✓	–	✓	6.9	2.5	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
14	✓	–	✓	M.8	2.1	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
15	✓	–	✓	M.8	2.1	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
16	✓	–	✓	7.8	2.1	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
17	✓	–	✓	M.8	2.1	–	2	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
18	✓	–	✓	M.9	2.1	–	–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
19	✓	–	✓	6.8	1.5	–	–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
20	✓	–	✓	6.8	1.6	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
21	✓	–	✓	M.8	0.3	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
22	✓	–	✓	M.8	1.0	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
23	✓	–	✓	M.8	2.1	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
24	✓	–	✓	M.8	2.1	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
25	✓	–	✓	M.8	2.1	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
26	✓	–	✓	7.8	.3	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
27	✓	–	✓	M.8	2.1	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
28	✓	–	✓	M.8	2.0	–	–	✓	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
29	✓	–	✓	M.8	2.1	–	–	✓	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
30	✓	–	✓	M.8	2.0	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	
31	✓	–	✓	7.8	1.0	–	–	–	–	–											

หมายเหตุ ขนาดสระว่ายน้ำ 200 คิว

Supervise BY : _____

ตรวจการทำงานระบบสระน้ำ อาคาร B (ประจำวัน)

Month: APR 2026

วันที่	บันทึกการทำงานระบบสระน้ำ (ประจำวัน)																				Check By
	ดูดสระ	ล้างสแตนเนอร์	Back Wash	วัดค่า:PH 7.2-7.6	วัดค่า:CL 1.5 - 3.0	สารเคมี						SWP-1	SWP-2	JWP-01	FP-01	FP-02	FP-03	AB-01	แรงดันกรองทราย 1	แรงดันกรองทราย2	
						CL(ก้อน)	CL(ผง)	โซดาแอส	กรดเกลือ	303 น้ำฟ้า/ตะไคร่	404 ดก ตะกรอน	ปั๊มกรอง	ปั๊มกรอง	จากซี	น้ำผุ	หัวฉีด	น้ำลัน	ปับเบิ้ล			
1	✓	—	✓	7.5	2.4	2	—	—	—	—	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	PEP
2	✓	—	✓	6.8	2.4	—	—	—	—	—	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	PEP
3	✓	-	✓	6.8	1.0	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	MM
4	✓	-	✓	6.8	2.1	3	3	-	-	-	10Δ✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
5	✓	-	✓	7.2	2.1	-	3	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
6	✓	-	✓	7.4	2.1	-	2	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
7	✓	-	✓	7.2	2.1	-	2	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
8	✓	-	✓	7.6	2.1	-	2	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
9	✓	-	✓	7.2	1.5	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
10	✓	-	✓	7.29	1.22	4	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
11	✓	-	✓	7.26	1.38	4	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
12	✓	-	✓	7.3	0.7	5	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
13	✓	-	✓	7.29	0.41	6	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
14	✓	-	✓	7.02	1.31	-	2	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
15	✓	-	✓	7.01	1.19	-	3	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	PEP
16	✓	-	✓	7.0	1.92	-	3	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	PEP
17	✓	-	✓	7.0	2.98	-	3	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
18	✓	-	✓	7.08	2.50	-	2	✓	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
19	✓	-	✓	7.63	0.65	-	1	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
20	✓	-	✓	7.2	2.9	-	1	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
21	✓	-	✓	7.14	1.96	-	2	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	PEP
22	✓	—	✓	7.9	2.96	10	—	—	—	—	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	PEP
23	✓	—	✓	7.6	1.58	10	—	✓	—	—	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
24	✓	-	✓	7.53	2.33	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
25	✓	-	✓	7.58	1.64	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
26	✓	-	✓	7.44	2.94	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
27	✓	-	✓	7.46	2.74	6	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	M
28	✓	-	✓	7.56	2.16	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	PEP
29	✓	—		7.4	2.15	—	—	—	—												
30																					
31																					

หมายเหตุ ขนาดสระว่ายน้ำ 200 คิว

Supervise BY : _____

ตรวจการทำงานระบบสระน้ำ อาคาร B (ประจำวัน)

Month: MAY 26

วันที่	บันทึกการทำงานระบบสระน้ำ (ประจำวัน)																				Check By
	ดูดสระ	ล้างสแตนเนอร์	Back Wash	วัดค่า:PH 7.2-7.6	วัดค่า:CL 1.5 - 3.0	สารเคมี						SWP-1	SWP-2	JWP-01	FP-01	FP-02	FP-03	AB-01	แรงดันกรองทราย 1	แรงดันกรองทราย2	
						CL(ก้อน)	CL(ผง)	โซดาแอส	กรดเกลือ	303 น้ำฟ้า/ตะไคร่	404 ตกตะกรอน	ปั๊มกรอง	ปั๊มกรอง	จากุชี่	น้ำผุ	หัวฉีด	น้ำลัน	บับเบิ้ล			
1	✓	–	✓	6.97	1.82	10	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
2	✓	–	✓	7.69	2.29	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	"
3	✓	–	✓	7.63	2.99	10	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	"
4	✓	–	✓	7.4	2.67	0	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	"
5	✓	–	✓	7.4	1.53	7	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	"
6	✓	–	✓	7.4	0.5	10	–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Oat
7	✓	✓	✓	7.5	2.5	5	–	–	–	–	–	✓	✓	–	✓	✓	✓	✓	10	10	Oat
8	✓	–	✓	7.4	2.7	5	2	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Oat
9	✓	–	✓	7.3	1.0	–	–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
10	–	–	✓	7.1	2.1	5	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
11	✓	–	✓	7.0	3.11	10	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
12	✓	–	✓	7.30	1.05	10	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
13	✓	✓	✓	7.10	2.42	10	–	–	–	✓	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Oat
14	✓	–	✓	7.10	2.0	10	–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Oat
15	✓	–	✓	7.10	5.1	5	–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
16	✓	–	✓	7.06	2.45	5	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
17	✓	–	✓	7.20	2.97	5	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
18	✓	–	✓	7.10	2.52	10	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
19	✓	–	✓	7.20	2.56	10	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
20	–	–	✓	7.06	3.14	5	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Oat
21	✓	–	✓	7.3	1.0	–	–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Oat
22	✓	–	✓	7.2	05	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
23	✓	–	✓	6.98	2.57	10	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
24	✓	–	✓	7.06	3.14	10	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
25	–	–	✓	6.84	3.09	10	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
26	✓	–	✓	6.84	3.11	15	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
27	✓	–	✓	6.85	1.65	10	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
28	✓	–	✓	7.5	8.3	–	–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Oat
29	✓	✓	✓	7.4	2.5	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Oat
30	✓	–	✓	7.15	1.31	5	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi
31	✓	–	✓	7.09	1.15	10	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	10	Pepsi

หมายเหตุ ขนาดสระว่ายน้ำ 200 คิว

Supervise BY :

ตรวจการทำงานระบบสระน้ำ อาคาร B (ประจำวัน)

Month:.....

บันทึกการทำงานระบบสระน้ำ (ประจำวัน)

วันที่	ดูดสระ	ล้างสแตนเนอร์	Back Wash	วัดค่า:PH 7.2-7.6	วัดค่า:CL 1.5 - 3.0	สารเคมี						SWP-1	SWP-2	JWP-01	FP-01	FP-02	FP-03	AB-01	แรงดันกรองทราย 1	แรงดันกรองทราย2	Check B
						CL(ก้อน)	CL(ผง)	โซดาแอด	กรดเกลือ	303 น้ำฟ้า/ตะไคร่	404 ตกตะกรอน	ปั๊มกรอง	ปั๊มกรอง	จากุซี่	น้ำผุ	หัวฉีด	น้ำล้น	บัยเมิ้ล			
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					
7																					
8																					
9																					
10																					
11																					
12																					
13																					
14																					
15																					
16																					
17																					
18																					
19																					
20																					
21																					
22																					
23																					
24																					
25																					
26																					
27																					
28																					
29																					
30																					
31																					

หมายเหตุ ขนาดสระว่ายน้ำ 200 คิว

Supervise BY : _____

สำเนาเอกสารการรับ-จ่ายค่าบริการขนย้ายมูลฝอย

ใบเสร็จรับเงิน

เลขที่ 6800008789
วันที่ 14 กรกฎาคม 2568

สำนักงานเขต บางคอแหลม โทร 0-2291-3800 , 0-2291-0281 - 6
ที่อยู่สำนักงานเขต 193 ถนนพระรามที่ 3 ซอย 7 แขวงบางคอแหลม เขตบางคอแหลม กรุงเทพมหานคร 10120

ชื่อผู้ชำระค่าธรรมเนียม บริษัท เดอะสลิลริเวอร์ไซด์ จำกัด
ที่อยู่ เลขที่ 2052/7-9 อาคาร โรงแรม เดอะสลิล ริเวอร์ไซด์ แขวงวัดพระยาไกร เขตบางคอแหลม กรุงเทพมหานคร 10120
ปริมาณมูลฝอย ทั่วไป 500.00 ลิตร/วัน
มีค่าธรรมเนียมจัดการมูลฝอยประจำเดือน ต.ค. 67-ก.ย. 68 เป็นจำนวนเงิน 12,000 บาท

รายละเอียดดังนี้

ลำดับ	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
1	ค่าเก็บและขนมูลฝอย	12,000
2	ค่าทำลัดมูลฝอย	0
3		
	รวมทั้งสิ้น (บาท)	12,000

จำนวนเงินทั้งสิ้น หนึ่งหมื่นสองพันบาทถ้วน

ประวัติการชำระค่าธรรมเนียม ปีงบประมาณ 2568

เดือน	บาท	เดือน	บาท
ต.ค.	1,000	เม.ย.	1,000
พ.ย.	1,000	พ.ค.	1,000
ธ.ค.	1,000	มิ.ย.	1,000
ม.ค.	1,000	ก.ค.	1,000
ก.พ.	1,000	ส.ค.	1,000
มี.ค.	1,000	ก.ย.	1,000

ช่องทางชำระเงิน (Payment) เช็ค ลงวันที่ 26 มิถุนายน 2568
เลขที่เช็ค (Cheque No.) 04547960
ธนาคาร (Bank) ธ. กรุงเทพ - สาขายานนาวา

นางสาว ลุรัชดา ทองสด
ผู้รับเงิน
พิมพ์เมื่อ 14 กรกฎาคม 2568 เวลา 09:41 น.

ใบเสร็จรับเงินนี้จะสมบูรณ์ต่อเมื่อกรุงเทพมหานครเรียกเก็บเงินได้ครบถ้วนแล้ว
กรุณาเก็บใบเสร็จไว้เพื่อเป็นหลักฐานการชำระเงินของท่าน

สำเนาเอกสารการรับ-จ่ายค่าบริการสูบสิ่งปฏิกูลและไขมัน

เล่มที่ 0632 เลขที่ 27

กรุงเทพมหานคร

ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมจัดการสิ่งปฏิกูล

☑ สิ่งปฏิกูล ☐ ไขมัน

วันที่ 9 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2569

ได้รับเงินจาก คุณ รัชวรัตน์

บ้านเลขที่ 2052/4-9 ตรอก/ซอย - ถนน -

แขวง วัดพระยาไกร เขต บางคอแหลม กรุงเทพมหานคร ตามสัญญาที่ 389

ค่าเก็บและขน ปริมาตร 12 ลบ.ม. จำนวนเงิน 3,600 บาท

ค่ากำจัด ปริมาตร 12 ลบ.ม. จำนวนเงิน 3,600 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 7,200 บาท (เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน)

(ลงชื่อ) สุรชัย นาคสีนนท์ (ลงชื่อ) [illegible]

(สุรชัย นาคสีนนท์) (นางสาวสาวิตรี ศรีตะเขต)

พนักงานเก็บเงิน หัวหน้าหน่วยงาน

คำเตือน ใบเสร็จทุกฉบับต้องมีลายมือชื่อของพนักงานเก็บเงิน หัวหน้าหน่วยงาน หรือผู้แทน จึงถือว่าถูกต้องสมบูรณ์และโปรดเก็บไว้เป็นหลักฐานในการตรวจสอบ

พิมพ์เมื่อ พ.ศ. 2567

สำเนาสัญญาการดูแลต้นไม้

ต้นฉบับ

สัญญาบริการดูแลรักษาภูมิทัศน์

สัญญาเลขที่ 001/2025-01

สัญญาฉบับนี้จัดทำขึ้น ณ บริษัท บานเย็น แลนด์สเคป จำกัด เมื่อวันที่ 30 เมษายน 2568 ระหว่าง บริษัท เดอะ สลิล ริเวอร์ไซด์ จำกัด ตั้งอยู่เลขที่ 2052/7-9 ซอยเจริญกรุง 72/1 ถนนเจริญกรุง แขวงวัดพระยาไกร เขตบางคอแหลม กรุงเทพมหานคร เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 010-5-56104851-1 ซึ่งต่อไปในสัญญานี้จะเรียกว่า "**ผู้รับบริการ**" ฝ่ายหนึ่งกับ บริษัท บานเย็น แลนด์สเคป จำกัด โดย นางสาวฐิติยา ไกนวณิช กรรมการผู้มีอำนาจลงนาม สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ 121/44 หมู่ที่ 6 ต.หลักหก อ.เมือง จ.ปทุมธานี 12000 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 013-5-55902058-2 ซึ่งต่อไปในสัญญานี้จะเรียกว่า "**ผู้ให้บริการ**" อีกฝ่ายหนึ่ง

คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายตกลงทำสัญญากันโดยมีรายละเอียดดังนี้

ข้อ 1. วัตถุประสงค์ของสัญญา

ผู้รับบริการตกลงรับบริการ และผู้ให้บริการตกลงให้บริการดูแลสวนของผู้รับบริการ เพื่อให้สวนของผู้รับบริการมีความสวยงามและเป็นไปตามที่ผู้รับบริการกำหนด ซึ่งต่อไปในสัญญานี้จะเรียกว่า "**งาน**" โดยรายละเอียดของงานปรากฏตาม หัวข้อที่ 3 "ขอบเขตของงานจ้างเหมาบริการดูแลสวน"

ข้อ 2. ระยะเวลาของสัญญา

สัญญาฉบับนี้มีผลใช้บังคับเป็นระยะเวลา 12 เดือน ตั้งแต่วันที่ **1 พฤษภาคม 2568 ถึง 30 เมษายน 2569** ทั้งนี้หากผู้รับบริการมีความประสงค์ต่ออายุสัญญา จะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรแก่ผู้ให้บริการทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 30 วัน ก่อนครบกำหนดอายุสัญญาทั้งสองฝ่ายจะทำความตกลงร่วมกันและจัดทำสัญญาฉบับใหม่ต่อไป

ข้อ 3. ขอบเขตของงานจ้างเหมาบริการดูแลสวน

3.1 รดน้ำต้นไม้สนามหญ้า และไม้ประดับที่อยู่โดยรอบอาคาร อย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง

3.2 ดูแลตัดแต่ง ไม้ประดับให้ได้รูปทรงที่สวยงาม ตามความเหมาะสมของพื้นที่และชนิดของต้นไม้

3.3 เก็บกวาดใบไม้และกิ่งไม้แห้งที่ร่วงหล่นตามพื้น ตลอดจนงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสมเพื่อดูแลรักษาสวนให้สวยงามอยู่เสมอ

3.4 ตัดแต่งใบเหลืองใบแห้ง และกำจัดวัชพืช เพื่อให้ต้นไม้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมและสวยงาม

3.5 ฉีดยาฆ่าแมลงเพื่อป้องกันและกำจัดโรคและแมลง โดยใช้ยาฆ่าแมลงที่ไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและชนิดของต้นไม้

BANYEN
BANYEN LANDSCAPE CO.,LTD.

3.6 พรวนดิน ใส่ปุ๋ยคอกและปุ๋ยอินทรีย์ชีวภาพ เพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของดินและเพื่อเพิ่มธาตุอาหารในดิน

ข้อ 4. หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ให้บริการ

4.1 ผู้ให้บริการต้องจัดส่งพนักงานของผู้ให้บริการ เพื่อปฏิบัติงานตามสัญญานี้ 2 คน ปฏิบัติงาน6 วัน เข้าปฏิบัติงานเวลา 04.00 น. – 13.00 น. หยุดสัปดาห์ละ 1 วันและวันหยุดนักขัตฤกษ์

4.2 นอกเหนือจากการเข้าปฏิบัติงานในสัญญาข้อ 4.1 ผู้ให้บริการต้องจัดส่งพนักงานของผู้ให้บริการซึ่งเป็นทีมเสริมเข้ามาปฏิบัติงานตามสัญญานี้เป็นประจำ เดือนละ 2 ครั้ง

4.3 ผู้ให้บริการตกลงจัดหาวัสดุ-อุปกรณ์ และเครื่องมือในการปฏิบัติงานตามสัญญานี้ให้กับผู้รับบริการด้วยค่าใช้จ่ายของผู้ให้บริการเองดังนี้

4.3.1 อุปกรณ์เครื่องมือในการตัดแต่งกิ่งไม้ อาทิ กรรไกรตัดแต่ง กรรไกรแต่งใบ

4.3.2 อุปกรณ์เครื่องมือในการตัดหญ้า

4.3.3 อุปกรณ์เครื่องมือในการพรวนดิน ฉีดยาป้องกันกำจัดโรคพืชแมลง

4.3.4 ปุ๋ยและฮอร์โมนบำรุงพืชและปรับสภาพดิน

- ปุ๋ยชีวภาพ
- ปุ๋ยอินทรีย์
- ฮอร์โมนและสารเคมีกำจัดศัตรูพืช(ใช้สารเคมี กรณีมีโรคระบาด)
- ปุ๋ยใส่ตามสภาพและความต้องการของต้นไม้
- วัสดุสิ้นเปลือง เช่น ไม้กวาด ถุงดำ ที่โกยขยะ เป็นต้น
- ดินปลูกต้นไม้เดือนละ 20 ถุง
- ปุ๋ยคอกมูลสัตว์เดือนละ 2 กระสอบ

4.4 ผู้ให้บริการหรือพนักงานของผู้ให้บริการต้องปฏิบัติตามคำสั่งและระเบียบข้อบังคับต่างๆ ของผู้รับบริการอย่างเคร่งครัด

4.5 ผู้ให้บริการตกลงเป็นผู้รับผิดชอบในความเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นอันเนื่องมากจากการทำงานตามสัญญานี้ทั้งหมดเต็มตามจำนวนที่เกิดขึ้นจริง **เว้นแต่** ความเสียหายนั้นจะเกิดขึ้นจากเหตุสุดวิสัย เช่น ฟ้าผ่า, วาตภัย, ความเสียหายที่เกิดจากภัยธรรมชาติอื่น หรือเกิดจากการกระทำของผู้รับบริการหรือบริวารของผู้รับบริการ

4.6 หากทรัพย์สินของผู้รับบริการ,พนักงานของผู้รับบริการ และหรือบุคคลในสังกัดของผู้รับบริการได้รับความเสียหาย และหรือสูญหาย อันเนื่องมาจากการกระทำของผู้ให้บริการ และหรือพนักงานของผู้ให้บริการ ไม่ว่าจะมีเจตนาหรือไม่ก็ตามผู้ให้บริการต้องรับผิดชอบชดใช้ค่าเสียหายให้แก่ผู้รับบริการเต็มตามจำนวนที่เกิดขึ้นจริง

BANYEN
BANYEN LANDSCAPE CO.,LTD.

4.7 ผู้ให้บริการตกลงรับประกันการปฏิบัติงาน สำหรับกรณีต้นไม้และสนามหญ้าที่มีความสมบูรณ์อยู่ก่อนเริ่มสัญญา โดยผู้ให้บริการจะเริ่มรับประกันความเสียหายหลังจากการปฏิบัติงานไปแล้ว 3 เดือน ส่วนต้นไม้และสนามหญ้าที่อยู่ในสภาพที่ไม่สมบูรณ์อยู่ก่อนเริ่มสัญญา ผู้ให้บริการจะนำเสนอให้ผู้รับบริการดำเนินการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงต่อไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับการพิจารณาของผู้รับบริการ

4.8 ผู้รับบริการตกลงจัดหา ไฟฟ้าและน้ำ ที่จำเป็นสำหรับใช้ในการปฏิบัติงานตามสัญญานี้ให้แก่ผู้ให้บริการ

4.9 ผู้รับบริการจะอำนวยความสะดวกแก่การปฏิบัติงานของผู้ให้บริการหรือพนักงานของผู้ให้บริการ รวมทั้งจัดหาห้องสำหรับเก็บวัสดุ, เครื่องมือ และอุปกรณ์ ตลอดจนจัดหาสถานที่สำหรับเก็บขยะ, ใบไม้,กิ่งไม้,เศษหญ้า ให้แก่ผู้ให้บริการ

ข้อ 5. อัตราค่าบริการและเงื่อนไขการชำระเงิน

ผู้รับบริการตกลงชำระค่าบริการงานตามสัญญานี้ให้แก่ผู้ให้บริการเป็นรายเดือนในอัตราเดือนละ **52,000.00 บาท (ห้าหมื่นสองพันบาทถ้วน) ไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม** เมื่อผู้ให้บริการได้ปฏิบัติงานในแต่ละเดือนเสร็จเรียบร้อยแล้ว และผู้รับบริการจะชำระเงินค่าบริการให้แก่ผู้ให้บริการภายใน 30 วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับบริการได้รับใบเรียกเก็บเงินจากผู้ให้บริการเรียบร้อยแล้ว

ข้อ 6. การเปลี่ยนแปลงอัตราค่าบริการ

ในการที่มีการเปลี่ยนแปลงอัตราค่าแรงขั้นต่ำตามกฎหมายแรงงาน หรือประกาศของกระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม ผู้ให้บริการต้องแจ้งให้ผู้รับบริการทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 30 วัน นับจากวันที่มีการขอให้เปลี่ยนแปลงอัตราค่าบริการโดยการขอเปลี่ยนแปลงอัตราค่าบริการดังกล่าวต้องได้รับความเห็นชอบจากผู้รับบริการ และคู่สัญญาทั้งสองฝ่ายจะต้องทำความตกลงร่วมกันเป็นลายลักษณ์อักษร

ข้อ 7. ข้อตกลงอื่น ๆ

คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายตกลงว่า หากมีข้อตกลงหรือข้อความใดในเอกสารแนบท้ายหรือเอกสารอื่นใดขัดแย้งกับข้อตกลงหรือข้อความในสัญญานี้ คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายตกลงให้ถือว่าข้อความในสัญญานี้เป็นหลักใช้บังคับ **เว้นแต่** ข้อตกลงหรือข้อความ ในภายหลังที่คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายได้ทำเป็นลายลักษณ์อักษรโดยระบุข้อตกลงหรือข้อความนั้นไว้โดยชัดแจ้งแล้ว

ข้อ 8. การแก้ไข,เพิ่มเติม และหรือเปลี่ยนแปลงเงื่อนไขแห่งสัญญา

การแก้ไข, เพิ่มเติม และหรือเปลี่ยนแปลงเงื่อนไขข้อหนึ่งข้อใดในสัญญานี้ คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายต้องทำความตกลงร่วมกันเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมลงนามร่วมกัน จึงจะมีผลผูกพันคู่สัญญาทั้งสองฝ่าย

ข้อ 9. การบอกเลิกสัญญา

ผู้รับบริการและผู้ให้บริการ ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่ง มีสิทธิบอกเลิกสัญญาก่อนครบกำหนดอายุสัญญาได้ โดยแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้ให้บริการทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 30 วัน และกรณีนี้ ผู้ให้บริการไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าเสียหาย,ค่าใช้จ่าย และหรือเงินอื่นใด นอกจากเงินค่าบริการตามสัดส่วนของงานที่ผู้ให้บริการได้ปฏิบัติงานไปแล้วตามจริง

สัญญานี้จัดทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายต่างได้อ่านและเข้าใจข้อความในสัญญาทั้งหมดโดยตลอดดีแล้ว เห็นว่าถูกต้องตรงตามเจตนา เพื่อเป็นหลักฐานจึงได้ลงลายมือชื่อพร้อมประทับตราสำคัญของบริษัท(ถ้ามี) ไว้ต่อหน้าพยาน และต่างยึดถือไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

บริษัท เดอะ สลิล ริเวอร์ไซด์ จำกัด **บริษัท บานเย็น แลนด์สเคป จำกัด**

ลงชื่อ.....ผู้ให้บริการ

(

ลงชื่อ.....พยาน

( ) ( )

ผู้ประสานงานบริษัท บานเย็น แลนด์สเคป จำกัด

ภาคผนวกที่ 6

สำเนามาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด

พ.ศ. ๒๕๖๗

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงการกำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร ให้เหมาะสมตามความก้าวหน้าในทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และความเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ของประเทศ และให้สอดคล้องกับสภาพการณ์ปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕๕ แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๓๕ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยคำแนะนำของคณะกรรมการควบคุมมลพิษ และโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด ฉบับลงวันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๘

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“อาคาร” หมายความว่า อาคารที่ก่อสร้างขึ้น ไม่ว่าจะมีลักษณะเป็นอาคารหลังเดียวหรือเป็นกลุ่มของอาคารซึ่งตั้งอยู่ภายในพื้นที่ซึ่งเป็นบริเวณเดียวกัน และไม่ว่าจะมีท่อระบายน้ำท่อเดียวหรือมีหลายท่อที่เชื่อมติดต่อกันระหว่างอาคารหรือไม่ก็ตาม

“น้ำทิ้ง” หมายความว่า น้ำที่เกิดจากกิจกรรมของอาคารที่ระบายหรือจะระบายลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม

ข้อ ๓ ให้แบ่งอาคาร ออกเป็น ๓ ชนิด คือ

ชนิดที่ ๑ อาคารอยู่อาศัย หมายถึง อาคารที่มีวัตถุประสงค์ให้เป็นที่พักอาศัยของบุคคล ทั้งการอยู่อาศัยอย่างถาวรหรือชั่วคราว ได้แก่

(๑) อาคารชุด ตามกฎหมายว่าด้วยอาคารชุด

(๒) หอพัก ตามกฎหมายว่าด้วยหอพัก

(๓) หอพัก ห้องเช่า ห้องแบ่งเช่า หรือกิจการอื่นในทำนองเดียวกันตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

(๔) สถานรับเลี้ยงเด็ก ตามกฎหมายว่าด้วยคุ้มครองเด็ก

(๕) สถานดูแลผู้สูงอายุหรือผู้มีภาวะพึ่งพิง ตามกฎหมายว่าด้วยสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ

(๖) ที่พักอาศัยสำหรับลูกจ้างประเภทกิจกรรมก่อสร้าง ตามกฎหมายว่าการคุ้มครองแรงงาน

ชนิดที่ ๒ อาคารพาณิชย์ หมายถึง อาคารที่ใช้ประโยชน์ในการพาณิชยกรรม หรือบริการธุรกิจอย่างเดียวหรือหลายอย่าง ได้แก่

(๑) โรงแรม ตามกฎหมายว่าด้วยโรงแรม

(๒) ศูนย์การค้าหรือห้างสรรพสินค้า

(๓) ตลาด ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

(๔) สถานบริการประเภทสถานอาบน้ำ นวดหรืออบตัว ตามกฎหมายว่าด้วยสถานบริการ

(๕) ภัตตาคารหรือร้านอาหาร

(๖) อาคารที่ทำการของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือองค์การระหว่างประเทศและของเอกชน

(๗) อาคารโรงเรียนเอกชน ตามกฎหมายว่าด้วยโรงเรียนเอกชน โรงเรียนของทางราชการ อาคารสถาบันอุดมศึกษาของเอกชน ตามกฎหมายว่าด้วยสถาบันอุดมศึกษาของเอกชนและสถาบันอุดมศึกษาของทางราชการ

ชนิดที่ ๓ อาคารสถานพยาบาล หมายถึง สถานพยาบาล ตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล ประเภทที่รับผู้ป่วยไว้ค้างคืน

ข้อ ๔ ให้แบ่งขนาดของอาคาร ออกเป็น ๔ ประเภท ดังต่อไปนี้

ประเภทอาคาร	หน่วย	อาคาร ประเภท ก.	อาคาร ประเภท ข.	อาคาร ประเภท ค.	อาคาร ประเภท ง.
๑. อาคารอยู่อาศัย					
อาคารชุด	ห้องชุด	ตั้งแต่ ๕๐๐ ขึ้นไป	ตั้งแต่ ๑๐๐ แต่ไม่ถึง ๕๐๐	ไม่ถึง ๑๐๐	-
หอพัก	ห้อง	-	ตั้งแต่ ๒๕๐ ขึ้นไป	ตั้งแต่ ๕๐ แต่ไม่ถึง ๒๕๐	ไม่ถึง ๕๐
หอพัก ห้องเช่า ห้องแบ่งเช่า หรือกิจการอื่นในทำนองเดียวกัน ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข	ห้อง	-	ตั้งแต่ ๒๕๐ ขึ้นไป	ตั้งแต่ ๕๐ แต่ไม่ถึง ๒๕๐	ไม่ถึง ๕๐
สถานรับเลี้ยงเด็ก	-	-	-	-	ทุกขนาด
สถานดูแลผู้สูงอายุหรือผู้มีภาวะพึ่งพิง	-	-	-	-	ทุกขนาด
ที่พักอาศัยสำหรับลูกจ้างประเภทกิจกรรมก่อสร้าง	-	-	-	-	ทุกขนาด
๒. อาคารพาณิชย์					
โรงแรม	ห้อง	ตั้งแต่ ๒๐๐ ขึ้นไป	ตั้งแต่ ๖๐ แต่ไม่ถึง ๒๐๐	ไม่ถึง ๖๐	-
สถานบริการประเภทสถานอาบน้ำ นวดหรืออบตัว	ตารางเมตร	-	ตั้งแต่ ๕,๐๐๐ ขึ้นไป	ตั้งแต่ ๑,๐๐๐ แต่ไม่ถึง ๕,๐๐๐	ไม่ถึง ๑,๐๐๐
โรงเรียนเอกชน โรงเรียนของทางราชการ สถาบันอุดมศึกษาของเอกชนหรือสถาบันอุดมศึกษาของทางราชการ		ตั้งแต่ ๒๕,๐๐๐ ขึ้นไป	ตั้งแต่ ๕,๐๐๐ แต่ไม่ถึง ๒๕,๐๐๐	-	ไม่ถึง ๕,๐๐๐

ประเภทอาคาร	หน่วย	อาคาร ประเภท ก.	อาคาร ประเภท ข.	อาคาร ประเภท ค.	อาคาร ประเภท ง.
อาคารที่ทำการของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือองค์การระหว่างประเทศและของเอกชน		ตั้งแต่ ๕๕,๐๐๐ ขึ้นไป	ตั้งแต่ ๑๐,๐๐๐ แต่ไม่ถึง ๕๕,๐๐๐	ตั้งแต่ ๕,๐๐๐ แต่ไม่ถึง ๑๐,๐๐๐	ไม่ถึง ๕,๐๐๐
ศูนย์การค้า หรือห้างสรรพสินค้า		ตั้งแต่ ๒๕,๐๐๐ ขึ้นไป	ตั้งแต่ ๕,๐๐๐ แต่ไม่ถึง ๒๕,๐๐๐	-	ไม่ถึง ๕,๐๐๐
ตลาด		ตั้งแต่ ๒,๕๐๐ ขึ้นไป	ตั้งแต่ ๑,๕๐๐ แต่ไม่ถึง ๒,๕๐๐	ตั้งแต่ ๑,๐๐๐ แต่ไม่ถึง ๑,๕๐๐	ไม่ถึง ๑,๐๐๐
ภัตตาคารหรือร้านอาหาร		ตั้งแต่ ๒,๕๐๐ ขึ้นไป	ตั้งแต่ ๕๐๐ แต่ไม่ถึง ๒,๕๐๐	ตั้งแต่ ๒๕๐ แต่ไม่ถึง ๕๐๐	ไม่ถึง ๒๕๐
๓. อาคารสถานพยาบาล	เตียง	ตั้งแต่ ๓๐ ขึ้นไป	ตั้งแต่ ๑๐ แต่ไม่ถึง ๓๐	-	ไม่ถึง ๑๐

ข้อ ๕ กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารไว้ ดังต่อไปนี้

พารามิเตอร์	ค่ามาตรฐาน			
	อาคาร ประเภท ก.	อาคาร ประเภท ข.	อาคาร ประเภท ค.	อาคาร ประเภท ง.
๑. ความเป็นกรดและด่าง (pH)	๕.๕ - ๙.๐	๕.๕ - ๙.๐	๕.๕ - ๙.๐	๕.๕ - ๙.๐
๒. บีโอดี (Biochemical Oxygen Demand)	ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่เกิน ๓๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่เกิน ๔๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อลิตร สำหรับอาคารอยู่อาศัย ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร สำหรับอาคารพาณิชย์และอาคารสถานพยาบาล
๓. ของแข็งแขวนลอยทั้งหมด (Total Suspended Solids)	ไม่เกิน ๓๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่เกิน ๔๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อลิตร
๔. ของแข็งละลายน้ำทั้งหมด (Total Dissolved Solids)	ไม่เกิน ๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่เกิน ๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่เกิน ๑,๓๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	-

พารามิเตอร์	ค่ามาตรฐาน			
	อาคาร ประเภท ก.	อาคาร ประเภท ข.	อาคาร ประเภท ค.	อาคาร ประเภท ง.
	สำหรับอาคารอยู่อาศัยและอาคารพาณิชย์	สำหรับอาคารอยู่อาศัยและอาคารพาณิชย์	สำหรับอาคารอยู่อาศัยและอาคารพาณิชย์	
	เพิ่มขึ้นจากปริมาณในน้ำใช้ปกติไม่เกิน ๑,๐๐๐ สำหรับอาคารสถานพยาบาล	เพิ่มขึ้นจากปริมาณในน้ำใช้ปกติไม่เกิน ๑,๐๐๐ สำหรับอาคารสถานพยาบาล	-	-
๕. ซัลไฟด์ (Sulfide)	ไม่เกิน ๑.๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่เกิน ๑.๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่เกิน ๑.๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	-
๖. ทีเคเอ็น (Total Kjeldahl Nitrogen)	ไม่เกิน ๓๕ มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่เกิน ๓๕ มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่เกิน ๔๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	-
๗. น้ำมันและไขมัน (Oil and Grease)	ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อลิตร สำหรับอาคารอยู่อาศัย ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อลิตร สำหรับอาคารพาณิชย์และอาคารสถานพยาบาล
๘. แบคทีเรียกลุ่มโคลิฟอร์มทั้งหมด (Total Coliform Bacteria) (สำหรับอาคารสถานพยาบาล)	ไม่เกิน ๕,๐๐๐ (เอ็มพีเอ็นต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร)	ไม่เกิน ๕,๐๐๐ (เอ็มพีเอ็นต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร)	-	-
๙. แบคทีเรียกลุ่มฟีคอลโคลิฟอร์ม (Fecal Coliform Bacteria) (สำหรับอาคารสถานพยาบาล)	ไม่เกิน ๑,๐๐๐ (เอ็มพีเอ็นต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร)	ไม่เกิน ๑,๐๐๐ (เอ็มพีเอ็นต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร)	-	-
๑๐. คลอรีนอิสระ (Free Chlorine) (สำหรับอาคารสถานพยาบาล)	ไม่เกิน ๑.๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่เกิน ๑.๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	-	-

ข้อ ๖ การตรวจสอบมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารให้ใช้วิธีการ ดังต่อไปนี้

๖.๑ ความเป็นกรดและด่าง ให้ใช้เครื่องวัดความเป็นกรดและด่างของน้ำ (pH Meter) ที่มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า ๐.๑ หน่วย

๖.๒ บีโอดี ให้ใช้วิธีบ่มตัวอย่างที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๕ วันติดต่อกัน และหาค่าออกซิเจนละลายด้วยวิธีเอไซด์มอดิฟิเคชัน (Azide Modification) หรือวิธีเมมเบรนอิเล็กโทรด (Membrane Electrode) หรือวิธีออปติกคอลโพรบ (Optical Probe)

๖.๓ ของแข็งแขวนลอยทั้งหมด ให้ใช้วิธีกรองผ่านกระดาษกรองใยแก้ว (Glass Fiber Filter) และอบแห้งที่อุณหภูมิ ตั้งแต่ ๑๐๓ ถึง ๑๐๕ องศาเซลเซียส เป็นเวลาอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง

๖.๔ ของแข็งละลายน้ำทั้งหมด ให้ใช้วิธีระเหยตัวอย่างที่กรองผ่านกระดาษกรองใยแก้ว (Glass Fiber Filter) และอบแห้งที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลาอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง

๖.๕ ซัลไฟด์ ให้ใช้วิธีไอโอโดเมทริก (Iodometric Method) หรือวิธีเมทิลีนบลู (Methylene Blue Method)

๖.๖ ทีเคเอ็น ให้ใช้วิธีเจลดาห์ล (Kjeldahl)

๖.๗ น้ำมันและไขมัน ให้ใช้วิธีสกัดด้วยตัวทำละลายแล้วแยกหาน้ำหนักของน้ำมันและไขมัน

๖.๘ แบคทีเรียกลุ่มโคลิฟอร์มทั้งหมดและแบคทีเรียกลุ่มฟีคอลโคลิฟอร์ม ให้ใช้วิธีมัลติเพิล ทิวบ์ เฟอร์เมนเทชัน เทคนิค (Multiple Tube Fermentation Technique)

๖.๙ คลอรีนอิสระ ให้ใช้วิธีไทเทรต (Titrimetric method) หรือวิธีเทียบสี (Colorimetric method) หรือวิธีไอโอโดเมทริก อิเล็กโทรด (Iodometric Electrode Technique)

ข้อ ๗ การคิดคำนวณขนาดของอาคารตามข้อ ๔ ให้เป็นไปตามวิธีการที่คณะกรรมการควบคุมมลพิษกำหนด โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๘ การตรวจสอบค่ามาตรฐานน้ำทิ้งตามข้อ ๖ ต้องเป็นไปตามคู่มือวิเคราะห์น้ำและน้ำเสียของสมาคมวิศวกรรมสิ่งแวดล้อมแห่งประเทศไทย หรือ Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater ซึ่ง American Public Health Association, American Water Works Association และ Water Environment Federation ของประเทศสหรัฐอเมริกากำหนดฉบับล่าสุด หรือตามที่คณะกรรมการควบคุมมลพิษประกาศในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๙ การเก็บตัวอย่างน้ำทิ้งเพื่อการตรวจสอบมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งตามข้อ ๕ ให้เป็น ดังต่อไปนี้

๙.๑ ให้เก็บในจุดระบายทิ้งลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อมหรือจุดอื่นที่สามารถใช้เป็นตัวแทนของน้ำทิ้งที่ระบายออกจากอาคาร ในกรณีมีการระบายทิ้งหลายจุดให้เก็บทุกจุด

๙.๒ วิธีการเก็บตัวอย่างน้ำทิ้ง ณ จุดเก็บตัวอย่างตามข้อ ๙.๑ ให้เก็บแบบจ้วง (Grab Sampling)

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๗
พลตำรวจเอก พัชรวาท วงษ์สุวรรณ
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม