

ขั้นตอนที่ 3 การระบุความเสี่ยงต่างๆ 4.การประเมินความเสี่ยง 5.กลยุทธ์ที่ใช้ในการจัดการกับแต่ละความเสี่ยง

โครงการพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยว ปีงบประมาณ 2564

กิจกรรม	ประเภทความเสี่ยง	ปัจจัยเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment)			การกำหนดกลยุทธ์ที่ใช้ในการจัดการกับแต่ละความเสี่ยง (Risk response)	
			โอกาสที่จะเกิด ความเสี่ยง A=1-5	ความรุนแรง ของผลกระทบ B=1-5	ระดับความเสี่ยง C=AxB	กลยุทธ์ที่ใช้จัดการกับความเสี่ยง	แนวทางการจัดการความเสี่ยง
1. สุ่มประเมินคุณภาพหน่วยงานจัดการอบรบฯ ตามกฎหมาย	ความเสี่ยงด้านกลยุทธ์ (Strategic Risk : S)	ไม่สามารถสุ่มประเมินหน่วยงานจัดการอบรบฯ ได้ตามแผนที่กำหนด เนื่องจาก COVID-19	2	3	6	2. การควบคุมความเสี่ยง	ปรับแผนและรูปแบบการสุ่มประเมินให้เหมาะสมกับสถานการณ์
2. พัฒนาข้อเสนอเชิงนโยบายการจัดการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการในแหล่งท่องเที่ยว		ไม่มีความเสี่ยง					
3. พัฒนามาตรฐาน/รูปแบบและกลไกการขับเคลื่อนการจัดการสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการด้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยว	ความเสี่ยงด้านการดำเนินงาน (Operation Risk : O)	มาตรฐาน/รูปแบบและกลไกการขับเคลื่อนไม่เหมาะสมกับพื้นที่	2	2	4	3. การยอมรับความเสี่ยง	รับฟังข้อเสนอของพื้นที่เพื่อนำมาปรับปรุงในปีต่อไป
4. สุ่มประเมินกลไกการเฝ้าระวังในระดับพื้นที่ของสถานประกอบการด้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยว	ความเสี่ยงด้านกลยุทธ์ (Strategic Risk : S)	ไม่สามารถสุ่มประเมินกลไกการเฝ้าระวังในระดับพื้นที่ได้ตามแผนที่กำหนด เนื่องจาก COVID-19	4	3	12	2. การควบคุมความเสี่ยง	ปรับแผนและรูปแบบการสุ่มประเมินให้เหมาะสมกับสถานการณ์

กิจกรรม	ประเภทความเสี่ยง	ปัจจัยเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment)			การกำหนดกลยุทธ์ที่ใช้ในการจัดการกับแต่ละความเสี่ยง (Risk response)	
			โอกาสที่จะเกิด ความเสี่ยง A=1-5	ความรุนแรง ของผลกระทบ B=1-5	ระดับความเสี่ยง C=AxB	กลยุทธ์ที่ใช้จัดการกับความเสี่ยง	แนวทางการจัดการความเสี่ยง
5.พัฒนากฎหมายด้านสุขาภิบาล อาหารฯ	ความเสี่ยงด้านการ ดำเนินงาน (Operation Risk : O)	ไม่สามารถผลักดันร่าง กฎหมายให้ออกเป็น กฎหมายได้สำเร็จตาม แผน	3	2	6	2. การควบคุมความเสี่ยง	เตรียมข้อมูลสนับสนุนการออก กฎหมายให้สมบูรณ์
6.รณรงค์และขับเคลื่อนสู่ประเมิน การขับเคลื่อนการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยว	ความเสี่ยงด้านการเงิน (Financial Risk : F)	งบประมาณไม่เพียงพอ ในการจัดงานรณรงค์	2	3	6	2. การควบคุมความเสี่ยง	ปรับลดกิจกรรมและงบประมาณ ให้เหมาะสมกับสถานการณ์และ พื้นที่
7.สำรวจ และรวบรวมข้อมูลด้าน สุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยว	ความเสี่ยงด้านการ ดำเนินงาน (Operation Risk : O)	ได้ข้อมูลด้านสุขาภิบาล อาหารในแหล่งท่องเที่ยว ไม่ครบถ้วน	3	4	12	2. การควบคุมความเสี่ยง	ประสานภาคีเครือข่ายร่วม สนับสนุนการสำรวจและ รวบรวมข้อมูล
8.พัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย ใน การควบคุมกำกับ/ส่งเสริมฯ	ความเสี่ยงด้านการ ดำเนินงาน (Operation Risk : O)	ผู้เข้าร่วมประชุมไม่ตรง กลุ่มเป้าหมาย	2	3	6	2. การควบคุมความเสี่ยง	กำหนดคุณสมบัติของผู้เข้า ประชุมให้ชัดเจนในหนังสือเชิญ ประชุม
	ความเสี่ยงด้านการเงิน (Financial Risk : F)	งบประมาณไม่เพียงพอ ในการจัดประชุม	3	3	9	2. การควบคุมความเสี่ยง 3. การยอมรับความเสี่ยง	เกลี้ยงบประมาณจากกิจกรรม อื่นในโครงการมาใช้

จากการประเมินความเสี่ยง พบว่า ปัจจัยที่มีความเสี่ยงระดับสูง (9-15 คะแนน) จำนวน 3 ปัจจัย ความเสี่ยงระดับปานกลาง (6-8 คะแนน) จำนวน 4 ปัจจัย และความเสี่ยงระดับต่ำ (1-5 คะแนน) จำนวน 1 ปัจจัย

กิจกรรม	ประเภทความเสี่ยง	ปัจจัยเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment)			การกำหนดกลยุทธ์ที่ใช้ในการจัดการกับแต่ละความเสี่ยง (Risk response)	
			โอกาสที่จะเกิด ความเสี่ยง A=1-5	ความรุนแรง ของผลกระทบ B=1-5	ระดับความเสี่ยง C=AxB	กลยุทธ์ที่ใช้จัดการกับความเสี่ยง	แนวทางการจัดการความเสี่ยง

(4) โอกาส ให้คะแนนดังนี้

- 1 = เกิดขึ้นน้อยมากหรือไม่่าเกิด
- 2 = เกิดขึ้นได้บ้าง
- 3 = เกิดขึ้นปานกลาง
- 4 = เกิดขึ้นบ่อย
- 5 = เกิดขึ้นประจำ

(4) โอกาส ให้คะแนนดังนี้

- 1 = เกิดขึ้นน้อยมากหรือไม่่าเกิด
- 2 = เกิดขึ้นได้บ้าง
- 3 = เกิดขึ้นปานกลาง
- 4 = เกิดขึ้นบ่อย
- 5 = เกิดขึ้นประจำ

(5) ผลกระทบ ให้คะแนนดังนี้ กลยุทธ์ มีดังนี้

- 1 = น้อยมากหรือไม่ส่งผล
 - 2 = น้อย
 - 3 = ปานกลาง
 - 4 = สูง
 - 5 = สูงมาก
- 1. การหลีกเลี่ยงหรือการกำจัดความเสี่ยง
 - 2. การควบคุมความเสี่ยง
 - 3. การยอมรับความเสี่ยง
 - 4. การถ่ายโอนความเสี่ยง