

แผนบริหารความเสี่ยง

หน่วยงาน สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

โครงการ: โครงการสร้างความรอบรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำแก่ภาคีเครือข่าย

ลำดับ	กิจกรรมภายใต้โครงการ	ปัจจัยเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			กลยุทธ์การจัดการความเสี่ยง	แนวทางการจัดการความเสี่ยง	ผู้รับผิดชอบ
			โอกาส	ผลกระทบ	ระดับ			
1	จ้างผลิตสติ๊กเกอร์ “ล้างมือ”	- กาวสติ๊กเกอร์ที่ใช้อาจไม่ติดทนนาน	2	1	2	ควบคุมความเสี่ยง	ประสานผู้รับจ้างผลิตให้ดำเนินการตามรายละเอียดคุณลักษณะอย่างเคร่งครัดและส่งตัวอย่างให้คณะกรรมการฯ ตรวจสอบก่อนผลิต	กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร (พอ.)
2	จ้างออกแบบและผลิต “สื่อประชาสัมพันธ์ สุขาภิบาลอาหารและน้ำ”	- การออกแบบไม่ตรงตามที่กำหนดไว้	2	2	4	ควบคุมความเสี่ยง	ประสานผู้รับจ้างผลิตให้ดำเนินการตามรายละเอียดคุณลักษณะอย่างเคร่งครัดและส่งตัวอย่างให้คณะกรรมการฯ ตรวจสอบก่อนผลิต	กลุ่ม พอ.
3	จ้างออกแบบและผลิต “สุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร”	- การออกแบบไม่ตรงตามที่กำหนดไว้	2	2	4	ควบคุมความเสี่ยง	ประสานผู้รับจ้างผลิตให้ดำเนินการตามรายละเอียดคุณลักษณะอย่างเคร่งครัดและส่งตัวอย่างให้คณะกรรมการฯ ตรวจสอบก่อนผลิต	กลุ่ม พอ.
4	จ้างออกแบบและผลิต สติ๊กเกอร์ “ล้างผัก”	- กาวสติ๊กเกอร์ที่ใช้อาจไม่ติดทนนาน	2	1	2	ควบคุมความเสี่ยง	ประสานผู้รับจ้างผลิตให้ดำเนินการตามรายละเอียดคุณลักษณะอย่างเคร่งครัดและส่งตัวอย่างให้คณะกรรมการฯ ตรวจสอบก่อนผลิต	กลุ่ม พอ.
5	จ้างออกแบบพร้อมผลิต “คู่มือแนวทางการดำเนินงานเพื่อขอรับรองคุณภาพน้ำประปา ตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย”	- จัดลำดับหน้าสารบัญไม่ครบถ้วนและไม่ตรงหัวข้อ	2	3	6	ควบคุมความเสี่ยง	ตรวจสอบความถูกต้องของลำดับหน้าสารบัญและหัวข้อให้ครบถ้วน ถูกต้อง ก่อนดำเนินการจัดพิมพ์รูปเล่ม	กลุ่มพัฒนาระบบจัดการคุณภาพน้ำบริโภค (พน.)

ให้คะแนนดังนี้

- 1 = เกิดขึ้นน้อยมากหรือไม่เกิด
- 2 = เกิดขึ้นได้บ้าง
- 3 = เกิดขึ้นได้ปานกลาง
- 4 = เกิดขึ้นบ่อย
- 5 = เกิดขึ้นเป็นประจำ

ผลกระทบ ให้คะแนนดังนี้

- 1 = น้อยมากหรือไม่ส่งผลกระทบ
- 2 = น้อย
- 3 = ปานกลาง
- 4 = สูง
- 5 = สูงมาก

กลยุทธ์ มีดังนี้

- 1. หลีกเลี่ยง/กำจัดความเสี่ยง
- 2. ควบคุมความเสี่ยง
- 3. ยอมรับความเสี่ยง
- 4. ถ่ายโอนความเสี่ยง