มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อมและมาตรการติดตามตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อมที่โครงการดิ ไอริส พระราม 9 ศรีนครินทร์ ต้องยึดถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัด

โครงการจะต้องปฏิบัติตามมาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อมและมาตรการติดตามตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อมตามที่เสนอไว้ในรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อมโครงการ ดิ ไอริส พระราม 9 ศรีนครินทร์ ของบริษัท ไอริส กรุ๊ป จำกัด ตั้งอยู่ที่ถนนศรีนครินทร์ แขวงสวนหลวง เขตสวนหลวง กรุงเทพมหานคร จัดทำรายงานฯ โดยบริษัท เทสโก้ จำกัด ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. โครงการจะต้องยึดถือปฏิบัติตามมาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อมและมาตรการติดตามตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อม ตามที่เสนอไว้ในรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อมโครงการ ดิ ไอริส พระราม 9 ศรีนครินทร์ ของบริษัท ไอริส กรุ๊ป จำกัด และรายละเอียดในเอกสารแนบอย่างเคร่งครัด

2. โครงการจะต้องบันทึกผลการติดตามตรวจสอบการดำเนินการหรือการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม และมาตรการติดตามตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อมตามที่เสนอไว้ในรายงานฯ และส่งผลการดำเนินการมายังหน่วยงานผู้อนุญาตและสำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตามแนวทางการเสนอรายงานผลการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม และมาตรการติดตามตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อม

3. หากโครงการจะเปลี่ยนแปลงรายละเอียดโครงการ รวมทั้งมาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม และมาตรการติดตามตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อมแตกต่างจากที่เสนอไว้ในรายงานฯ โครงการจะต้องเสนอรายละเอียดการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวให้หน่วยงานผู้อนุญาตและสำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เพื่อนำเสนอคณะกรรมการผู้ชำนาญการฯ พิจารณาให้ความเห็นชอบด้านสิ่งแวดล้อมก่อนดำเนินการเปลี่ยนแปลงใด ๆ

4. หากได้รับการร้องเรียนจากประชาชนว่าได้รับความเดือดร้อนรำคาญจากกิจกรรมการดำเนินโครงการ หรือโครงการก่อให้เกิดความเสียหายแก่สาธารณสมบัติ เจ้าของโครงการจะต้องดำเนินการแก้ไขปัญหาดังกล่าวโดยเร็ว และแจ้งหน่วยงานอนุญาต สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อหาแนวทางและมาตรการในการแก้ไขปัญหาต่อไป

จำนวน 1/43 หน้า
ลงชื่อ ..... ผู้รับรอง

ลำดับที่ / รายการ	ข้อมูลรายละเอียดของโครงการ	ข้อมูลรายละเอียดของโครงการ
1. ชื่อโครงการ 1.1 ชื่อโครงการภาษาไทย	ขอความเห็นชอบโครงการก่อสร้างอาคารเรียนแบบ ป.1 (ระบบ Modular) จำนวน 1 หลัง 6 ห้องเรียน โรงเรียนบ้านหนองแวงโนนสมบูรณ์	
2. ประเภทโครงการ	ก่อสร้างใหม่	
3. หน่วยงานเจ้าของโครงการ	โรงเรียนบ้านหนองแวงโนนสมบูรณ์	
4. ที่ตั้งโครงการ	บ้านหนองแวงโนนสมบูรณ์ หมู่ที่ 6 ตำบลหนองแวงโนนสมบูรณ์ อำเภอเมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ	
5. วัตถุประสงค์ของโครงการ	1) เพื่อก่อสร้างอาคารเรียนแบบ ป.1 (ระบบ Modular) จำนวน 1 หลัง 6 ห้องเรียน 2) เพื่อให้นักเรียนมีสถานที่เรียนที่เพียงพอ	
6. ลักษณะโครงการ	ก่อสร้างอาคารเรียนแบบ ป.1 (ระบบ Modular) จำนวน 1 หลัง 6 ห้องเรียน	
7. ที่มาของโครงการ	1) ปัจจุบันโรงเรียนบ้านหนองแวงโนนสมบูรณ์ มีนักเรียนทั้งหมด 3 ระดับชั้น ได้แก่ ระดับชั้นอนุบาล ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 และระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 รวมทั้งสิ้น 50 คน ครู 3 คน ห้องเรียน 3 ห้องเรียน ซึ่งในปีการศึกษา 2568 ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 มีนักเรียนเพิ่มขึ้นจำนวน 20 คน ทำให้ห้องเรียนไม่เพียงพอ 2) ในปีการศึกษา 2569 ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 มีนักเรียนเพิ่มขึ้นจำนวน 20 คน ทำให้ห้องเรียนไม่เพียงพอ 3) ปัจจุบันโรงเรียนบ้านหนองแวงโนนสมบูรณ์ มีนักเรียนทั้งหมด 3 ระดับชั้น ได้แก่ ระดับชั้นอนุบาล ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 และระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 รวมทั้งสิ้น 50 คน ครู 3 คน ห้องเรียน 3 ห้องเรียน ซึ่งในปีการศึกษา 2568 ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 มีนักเรียนเพิ่มขึ้นจำนวน 20 คน ทำให้ห้องเรียนไม่เพียงพอ 4) ในปีการศึกษา 2569 ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 มีนักเรียนเพิ่มขึ้นจำนวน 20 คน ทำให้ห้องเรียนไม่เพียงพอ 5) ในปีการศึกษา 2569 ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 มีนักเรียนเพิ่มขึ้นจำนวน 20 คน ทำให้ห้องเรียนไม่เพียงพอ	
8. ผลที่คาดว่าจะได้รับ	1) นักเรียนมีสถานที่เรียนที่เพียงพอ 2) นักเรียนมีสถานที่เรียนที่ปลอดภัย	
9. ระยะเวลาดำเนินการ	1 ปี	
10. สถานที่ดำเนินการ	บ้านหนองแวงโนนสมบูรณ์ หมู่ที่ 6 ตำบลหนองแวงโนนสมบูรณ์ อำเภอเมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ	
11. งบประมาณโครงการ	3,417,000 บาท (สามล้านสี่แสนหนึ่งหมื่นเจ็ดพันบาทถ้วน)	30,768 ต.ร.ม.
12. ที่มาของงบประมาณ	งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569	
13. ผู้รับผิดชอบโครงการ	นางสาวสุดารัตน์ ศรีสุข ตำแหน่ง ครู	
14. ผู้เสนอโครงการ	นางสาวสุดารัตน์ ศรีสุข ตำแหน่ง ครู	

๑๒. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการใช้งานและการบำรุงรักษา ผู้ขายต้องจัดทำคู่มือการใช้งานและการบำรุงรักษาเป็นภาษาไทย (ฉบับพิมพ์) จำนวน ๑ ชุด และสำเนาในรูปแบบไฟล์ข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ (Soft Copy) จำนวน ๑ ชุด ต่อเครื่องมือแพทย์ ๑ เครื่อง ก่อนการส่งมอบ ๑๓. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการฝึกอบรม ผู้ขายต้องจัดฝึกอบรมการใช้งานและการบำรุงรักษาเบื้องต้นให้แก่เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลที่ผู้ใช้งานกำหนด จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ คน ณ โรงพยาบาลที่ผู้ใช้งานกำหนด ภายในระยะเวลาที่กำหนดในสัญญา ๑๔. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการรับประกันและการบริการหลังการขาย ๑๔.๑ ผู้ขายต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของเครื่องมือแพทย์ที่เกิดขึ้นจากการใช้งานตามปกติ ภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่ผู้ใช้งานได้ตรวจรับเครื่องมือแพทย์ไว้โดยถูกต้องครบถ้วนแล้ว ๑๔.๒ ผู้ขายต้องให้บริการตรวจสอบและบำรุงรักษาเครื่องมือแพทย์ตามคำแนะนำของผู้ผลิต อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ตลอดระยะเวลาการรับประกัน โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย ๑๔.๓ ผู้ขายต้องมีศูนย์บริการหรือตัวแทนที่สามารถให้บริการซ่อมแซมภายในประเทศไทย และสามารถเข้าถึงสถานที่ใช้งานได้ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม ๑๔.๔ ผู้ขายต้องจัดหาอะไหล่แท้ที่จำเป็นต่อการใช้งานปกติของเครื่องมือแพทย์ไว้ให้บริการอย่างน้อย ๕ ปี นับจากวันที่ผู้ใช้งานได้ตรวจรับเครื่องมือแพทย์ไว้โดยถูกต้องครบถ้วนแล้ว ๑๔.๕ ในกรณีที่เครื่องมือแพทย์ชำรุดบกพร่องและไม่สามารถซ่อมแซมให้ใช้งานได้ภายในระยะเวลาที่กำหนด ผู้ขายต้องจัดหาเครื่องมือแพทย์ทดแทนที่มีคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าเครื่องเดิม ให้ผู้ใช้งานใช้งานชั่วคราวจนกว่าจะซ่อมแซมแล้วเสร็จ	๑๒. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการใช้งานและการบำรุงรักษา ๑) ผู้ขายต้องจัดทำคู่มือการใช้งานและการบำรุงรักษาเป็นภาษาไทย (ฉบับพิมพ์) จำนวน ๑ ชุด และสำเนาในรูปแบบไฟล์ข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ (Soft Copy) จำนวน ๑ ชุด ต่อเครื่องมือแพทย์ ๑ เครื่อง ก่อนการส่งมอบ ๑๓. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการฝึกอบรม ๒) ผู้ขายต้องจัดฝึกอบรมการใช้งานและการบำรุงรักษาเบื้องต้นให้แก่เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลที่ผู้ใช้งานกำหนด จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ คน ณ โรงพยาบาลที่ผู้ใช้งานกำหนด ภายในระยะเวลาที่กำหนดในสัญญา ๑๔. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการรับประกันและการบริการหลังการขาย ๓) ผู้ขายต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของเครื่องมือแพทย์ที่เกิดขึ้นจากการใช้งานตามปกติ ภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี นับถัดจากวันที่ผู้ใช้งานได้ตรวจรับเครื่องมือแพทย์ไว้โดยถูกต้องครบถ้วนแล้ว ๔) ผู้ขายต้องให้บริการตรวจสอบและบำรุงรักษาเครื่องมือแพทย์ตามคำแนะนำของผู้ผลิต อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ตลอดระยะเวลาการรับประกัน โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย ๕) ผู้ขายต้องมีศูนย์บริการหรือตัวแทนที่สามารถให้บริการซ่อมแซมภายในประเทศไทย และสามารถเข้าถึงสถานที่ใช้งานได้ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม ๖) ผู้ขายต้องจัดหาอะไหล่แท้ที่จำเป็นต่อการใช้งานปกติของเครื่องมือแพทย์ไว้ให้บริการอย่างน้อย ๕ ปี นับจากวันที่ผู้ใช้งานได้ตรวจรับเครื่องมือแพทย์ไว้โดยถูกต้องครบถ้วนแล้ว ๗)

ภาพตัดขวางแสดงการเสริมเหล็กเสาเข็มตอก

ภาพตัดขวางแสดงการเสริมเหล็กฐานรากเสาเข็มตอก 4 ต้น

(ฐานราก 4 เสาเข็มตอก)

มาตราส่วน 1:25

สำเนาถูกต้อง
ลงชื่อ.....
(.....)
ตำแหน่ง.....
วันที่.....
A1/A3 หน้า

ผลที่คาดว่าจะได้รับ	สาระสำคัญของร่างกฎกระทรวงฯ	ความเห็นของผู้มีส่วนได้เสีย
1.3 ประเภทของกิจการ	ประเภทของกิจการที่ต้องมีผู้ควบคุมงานก่อสร้างอาคาร	ไม่มีความเห็น
ผลกระทบต่อประชาชน / ผู้ประกอบการ	ผู้ควบคุมงานก่อสร้างอาคาร	
1) ผู้ประกอบการมีความสะดวกในการขอใบอนุญาตก่อสร้างอาคาร เนื่องจากมีผู้ควบคุมงานก่อสร้างอาคารที่มีคุณวุฒิและประสบการณ์ที่เหมาะสมกับประเภทและขนาดของอาคาร	ประเภทของกิจการที่ต้องมีผู้ควบคุมงานก่อสร้างอาคาร ได้แก่ กิจการก่อสร้างอาคารที่มีลักษณะและขนาดตามที่กำหนดในกฎกระทรวงฉบับนี้	
2) ผู้ประกอบการมีความสะดวกในการขอใบอนุญาตก่อสร้างอาคาร เนื่องจากมีผู้ควบคุมงานก่อสร้างอาคารที่มีคุณวุฒิและประสบการณ์ที่เหมาะสมกับประเภทและขนาดของอาคาร	ผู้ควบคุมงานก่อสร้างอาคาร ได้แก่ ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ควบคุมงานก่อสร้างอาคารตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	
3) ผู้ประกอบการมีความสะดวกในการขอใบอนุญาตก่อสร้างอาคาร เนื่องจากมีผู้ควบคุมงานก่อสร้างอาคารที่มีคุณวุฒิและประสบการณ์ที่เหมาะสมกับประเภทและขนาดของอาคาร	ผู้ควบคุมงานก่อสร้างอาคาร ได้แก่ ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ควบคุมงานก่อสร้างอาคารตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ซึ่งมีคุณวุฒิและประสบการณ์ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงฉบับนี้	
	ประเภทของกิจการที่ต้องมีผู้ควบคุมงานก่อสร้างอาคาร ได้แก่ กิจการก่อสร้างอาคารที่มีลักษณะและขนาดตามที่กำหนดในกฎกระทรวงฉบับนี้	
	ผู้ควบคุมงานก่อสร้างอาคาร ได้แก่ ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ควบคุมงานก่อสร้างอาคารตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ซึ่งมีคุณวุฒิและประสบการณ์ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงฉบับนี้	
	1) ผู้ควบคุมงานก่อสร้างอาคารประเภทที่ 1 ต้องมีคุณวุฒิและประสบการณ์ ดังนี้ (1) ปริญญาตรีทางวิศวกรรมศาสตร์ สาขาวิศวกรรมโยธา หรือสาขาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม ที่สภาวิศวกรรับรองตามกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพวิศวกรรม และมีประสบการณ์ในการควบคุมงานก่อสร้างอาคารมาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ปี (2) ปริญญาตรีทางวิศวกรรมศาสตร์ สาขาวิศวกรรมโยธา หรือสาขาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม ที่สภาวิศวกรรับรองตามกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพวิศวกรรม และมีประสบการณ์ในการควบคุมงานก่อสร้างอาคารมาแล้วไม่น้อยกว่า 10 ปี (3) ปริญญาตรีทางสถาปัตยกรรมศาสตร์ ที่สภาสถาปนิกรับรองตามกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพสถาปัตยกรรม และมีประสบการณ์ในการควบคุมงานก่อสร้างอาคารมาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ปี (4) ปริญญาตรีทางวิศวกรรมศาสตร์ สาขาวิศวกรรมโยธา หรือสาขาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม ที่สภาวิศวกรรับรองตามกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพวิศวกรรม และมีประสบการณ์ในการควบคุมงานก่อสร้างอาคารมาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ปี 2) ผู้ควบคุมงานก่อสร้างอาคารประเภทที่ 2 ต้องมีคุณวุฒิและประสบการณ์ ดังนี้ (1) ปริญญาตรีทางวิศวกรรมศาสตร์ สาขาวิศวกรรมโยธา หรือสาขาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม ที่สภาวิศวกรรับรองตามกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพวิศวกรรม และมีประสบการณ์ในการควบคุมงานก่อสร้างอาคารมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี (2) ปริญญาตรีทางสถาปัตยกรรมศาสตร์ ที่สภาสถาปนิกรับรองตามกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพสถาปัตยกรรม และมีประสบการณ์ในการควบคุมงานก่อสร้างอาคารมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี (3) ปริญญาตรีทางวิศวกรรมศาสตร์ สาขาวิศวกรรมโยธา หรือสาขาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม ที่สภาวิศวกรรับรองตามกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพวิศวกรรม และมีประสบการณ์ในการควบคุมงานก่อสร้างอาคารมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี (4) ปริญญาตรีทางสถาปัตยกรรมศาสตร์ ที่สภาสถาปนิกรับรองตามกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพสถาปัตยกรรม และมีประสบการณ์ในการควบคุมงานก่อสร้างอาคารมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี 3) ผู้ควบคุมงานก่อสร้างอาคารประเภทที่ 3 ต้องมีคุณวุฒิและประสบการณ์ ดังนี้ (1) ปริญญาตรีทางวิศวกรรมศาสตร์ สาขาวิศวกรรมโยธา หรือสาขาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม ที่สภาวิศวกรรับรองตามกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพวิศวกรรม (2) ปริญญาตรีทางสถาปัตยกรรมศาสตร์ ที่สภาสถาปนิกรับรองตามกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพสถาปัตยกรรม (3) ปริญญาตรีทางวิศวกรรมศาสตร์ สาขาวิศวกรรมโยธา หรือสาขาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม ที่สภาวิศวกรรับรองตามกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพวิศวกรรม และมีประสบการณ์ในการควบคุมงานก่อสร้างอาคารมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี (4) ปริญญาตรีทางสถาปัตยกรรมศาสตร์ ที่สภาสถาปนิกรับรองตามกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพสถาปัตยกรรม และมีประสบการณ์ในการควบคุมงานก่อสร้างอาคารมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี	

สำเนาถูกต้อง

ตารางที่ 1 (ต่อ-3)

องค์ประกอบสิ่งแวดล้อม / คุณค่าต่างๆ	สรุปผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อม
1.3 คุณภาพอากาศ (ต่อ)		4) การผสมคอนกรีต การไสไม้ การกระทำใดๆ ที่ก่อให้เกิดมลภาวะต้องทำในพื้นที่ที่คลุมด้วยผ้าคลุม หรือในห้องมีหลังคาและผนังปิดด้านข้างอีก 3 ด้าน หรือวิธีอื่นที่เหมาะสม 5) ปั้นจั่น เครื่องมือ เครื่องจักรที่ใช้สำหรับตอกเสาเข็ม หรือเจาะดินเพื่อทำเสาเข็ม ต้องจัดให้มีการป้องกันเสียง ควัน และการฟุ้งกระจายของเศษดิน โดยใช้ผ้าใบทึบหรือวัสดุอื่นขึงรอบบริเวณสูงอย่างน้อย 2ใน 3 ของความสูงของปั้นจั่นที่ใช้ตอกเสาเข็มหรือเจาะดิน <u>วัสดุและการจัดการกองวัสดุ</u> 1) จัดให้มีอาคารเก็บวัสดุก่อสร้างเป็นการเฉพาะส่วนที่กองเก็บกลางแจ้งต้องควบคุมดังนี้ ● ผงซีเมนต์ที่มีปริมาณมากกว่า 20 ถุง ต้องคลุมด้วยผ้าคลุมหรือเก็บในพื้นที่ที่ปิดล้อมทั้งด้านบนและด้านข้างอีก 3 ด้าน ส่วนผงซีเมนต์ หรือเคมีภัณฑ์ที่ใช้ในการก่อสร้าง ต้องบรรจุในภาชนะที่ปิดมิดชิด ● การกองวัสดุที่มีฝุ่นต้องปิด ปกคลุมหรือเก็บในที่ปิดล้อม ทั้งด้านบนและด้านข้างอีก 3 ด้าน หรือ ฉีด พรม ด้วยน้ำเพื่อที่จะให้ผิวเปียกอยู่เสมอ หรือวิธีการอื่นที่เหมาะสม 2) การขนย้าย วัสดุที่มีฝุ่น ต้องฉีดพรมด้วยน้ำก่อนการขนย้าย <u>การดำเนินการกับเศษวัสดุที่เหลือใช้</u> 1) เศษวัสดุจะต้องปกคลุมด้วยผ้าคลุมหรือปิดมิดชิดทั้งด้านบนและด้านข้าง 3 ด้าน 2) จัดให้มีปล่องชั่วคราวหรือวิธีการอื่นที่เหมาะสม สำหรับทิ้งหรือลำเลียงเศษวัสดุ ปลายปล่องที่ใช้ทิ้งวัสดุต้องสูงจากระดับพื้นหรือภาชนะรองรับไม่เกิน 1 เมตร 3) ขนย้ายเศษวัสดุ ขยะ และสิ่งปฏิกูลออกจากสถานที่ก่อสร้างทุกๆ 2 วัน หากยังไม่พร้อมที่จะขนย้ายต้องจัดให้มีภาชนะรองรับที่เหมาะสม มิดชิด เพื่อความสะดวก ต่อการจัดเก็บและต้องมีการทำความสะอาดอย่างต่อเนื่อง ป้องกันไม่ให้เกิดฝุ่นละออง	-

จำนวน 6/43 หน้า
ลงชื่อ ..... ผู้รับรอง

๑.๔ ระยะเวลาในการดำเนินการ	๑) ระยะเวลาในการดำเนินการ 2.00 เดือน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย	๑) ระยะเวลาในการดำเนินการ 2 เดือน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาซื้อขาย	
	๒) ระยะเวลาในการดำเนินการ ภายในวันที่ 31 ธันวาคม 2568	๒) ระยะเวลาในการดำเนินการ ภายในวันที่ 31 ธันวาคม 2568	
	๓) ระยะเวลาในการดำเนินการ ภายในวันที่ 31 ธันวาคม 2568	๓) ระยะเวลาในการดำเนินการ ภายในวันที่ 31 ธันวาคม 2568	
	๔) ระยะเวลาในการดำเนินการ ภายในวันที่ 31 ธันวาคม 2568	๔) ระยะเวลาในการดำเนินการ ภายในวันที่ 31 ธันวาคม 2568	
	๕) ระยะเวลาในการดำเนินการ ภายในวันที่ 31 ธันวาคม 2568	๕) ระยะเวลาในการดำเนินการ ภายในวันที่ 31 ธันวาคม 2568	
	๖) ระยะเวลาในการดำเนินการ ภายในวันที่ 31 ธันวาคม 2568	๖) ระยะเวลาในการดำเนินการ ภายในวันที่ 31 ธันวาคม 2568	
๑.๔ ระยะเวลาในการดำเนินการ	ระยะเวลาในการดำเนินการ ภายในวันที่ 31 ธันวาคม 2568	ระยะเวลาในการดำเนินการ ภายในวันที่ 31 ธันวาคม 2568	

ลำดับที่	รายการ	หน่วยงานที่รับผิดชอบ	ระยะเวลาดำเนินการ	หมายเหตุ
1.5	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร	สำนักสิ่งแวดล้อม	ตลอดปี	2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ
	1) ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามกฎกระทรวงกำหนดประเภทและขนาดของอาคารที่ต้องจัดให้มีที่พักมูลฝอย ที่เก็บมูลฝอย และระบบกำจัดมูลฝอย พ.ศ. ๒๕๔๕			
	2) ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย พ.ศ. ๒๕๕๖			
	3) ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๑			
	4) ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๔			
	5) ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๖๕			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๖๖			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๖) พ.ศ. ๒๕๖๗			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๗) พ.ศ. ๒๕๖๘			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๘) พ.ศ. ๒๕๖๙			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๙) พ.ศ. ๒๕๗๐			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๗๑			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๑๑) พ.ศ. ๒๕๗๒			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๑๒) พ.ศ. ๒๕๗๓			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๑๓) พ.ศ. ๒๕๗๔			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๑๔) พ.ศ. ๒๕๗๕			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๑๕) พ.ศ. ๒๕๗๖			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๑๖) พ.ศ. ๒๕๗๗			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๑๗) พ.ศ. ๒๕๗๘			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๑๘) พ.ศ. ๒๕๗๙			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๑๙) พ.ศ. ๒๕๘๐			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๒๐) พ.ศ. ๒๕๘๑			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๒๑) พ.ศ. ๒๕๘๒			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๒๒) พ.ศ. ๒๕๘๓			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๒๓) พ.ศ. ๒๕๘๔			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๒๔) พ.ศ. ๒๕๘๕			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๒๕) พ.ศ. ๒๕๘๖			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๒๖) พ.ศ. ๒๕๘๗			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๒๗) พ.ศ. ๒๕๘๘			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๒๘) พ.ศ. ๒๕๘๙			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๒๙) พ.ศ. ๒๕๙๐			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๓๐) พ.ศ. ๒๕๙๑			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๓๑) พ.ศ. ๒๕๙๒			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๓๒) พ.ศ. ๒๕๙๓			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๓๓) พ.ศ. ๒๕๙๔			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๓๔) พ.ศ. ๒๕๙๕			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๓๕) พ.ศ. ๒๕๙๖			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๓๖) พ.ศ. ๒๕๙๗			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๓๗) พ.ศ. ๒๕๙๘			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๓๘) พ.ศ. ๒๕๙๙			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๓๙) พ.ศ. ๒๕๑๐			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๔๐) พ.ศ. ๒๕๑๑			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๔๑) พ.ศ. ๒๕๑๒			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๔๒) พ.ศ. ๒๕๑๓			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๔๓) พ.ศ. ๒๕๑๔			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๔๔) พ.ศ. ๒๕๑๕			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๔๕) พ.ศ. ๒๕๑๖			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๔๖) พ.ศ. ๒๕๑๗			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๔๗) พ.ศ. ๒๕๑๘			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๔๘) พ.ศ. ๒๕๑๙			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๔๙) พ.ศ. ๒๕๒๐			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๕๐) พ.ศ. ๒๕๒๑			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๕๑) พ.ศ. ๒๕๒๒			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๕๒) พ.ศ. ๒๕๒๓			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๕๓) พ.ศ. ๒๕๒๔			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๕๔) พ.ศ. ๒๕๒๕			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๕๕) พ.ศ. ๒๕๒๖			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๕๖) พ.ศ. ๒๕๒๗			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๕๗) พ.ศ. ๒๕๒๘			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๕๘) พ.ศ. ๒๕๒๙			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๕๙) พ.ศ. ๒๕๓๐			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๖๐) พ.ศ. ๒๕๓๑			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๖๑) พ.ศ. ๒๕๓๒			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๖๒) พ.ศ. ๒๕๓๓			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๖๓) พ.ศ. ๒๕๓๔			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๖๔) พ.ศ. ๒๕๓๕			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๖๕) พ.ศ. ๒๕๓๖			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๖๖) พ.ศ. ๒๕๓๗			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๖๗) พ.ศ. ๒๕๓๘			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๖๘) พ.ศ. ๒๕๓๙			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๖๙) พ.ศ. ๒๕๔๐			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๗๐) พ.ศ. ๒๕๔๑			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๗๑) พ.ศ. ๒๕๔๒			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๗๒) พ.ศ. ๒๕๔๓			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๗๓) พ.ศ. ๒๕๔๔			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๗๔) พ.ศ. ๒๕๔๕			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๗๕) พ.ศ. ๒๕๔๖			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๗๖) พ.ศ. ๒๕๔๗			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๗๗) พ.ศ. ๒๕๔๘			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๗๘) พ.ศ. ๒๕๔๙			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๗๙) พ.ศ. ๒๕๕๐			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๘๐) พ.ศ. ๒๕๕๑			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๒			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๘๒) พ.ศ. ๒๕๕๓			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๘๓) พ.ศ. ๒๕๕๔			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๘๔) พ.ศ. ๒๕๕๕			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๘๕) พ.ศ. ๒๕๕๖			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๘๖) พ.ศ. ๒๕๕๗			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๘๗) พ.ศ. ๒๕๕๘			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๘๘) พ.ศ. ๒๕๕๙			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๐			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๙๐) พ.ศ. ๒๕๖๑			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๙๑) พ.ศ. ๒๕๖๒			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๙๒) พ.ศ. ๒๕๖๓			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๙๓) พ.ศ. ๒๕๖๔			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๙๔) พ.ศ. ๒๕๖๕			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๙๕) พ.ศ. ๒๕๖๖			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๙๖) พ.ศ. ๒๕๖๗			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๙๗) พ.ศ. ๒๕๖๘			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขมันขนาดใหญ่ (Grease trap) ของร้านอาหารและสถานประกอบการที่มีการประกอบอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การควบคุมการจัดการมูลฝอย (ฉบับที่ ๙๘) พ.ศ. ๒๕๖๙			
	ตรวจสอบการติดตั้งถังดักไขม

ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่ / ผู้ประสานงานในพื้นที่	ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่	ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่
3. ผู้ประสานงานในพื้นที่ 3.1 การประสานงาน การประสานงาน	ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่ ณ จุดรวมพล (7.00-9.00 น. และ 16.00-19.00 น.) การประสานงานกับผู้ประสานงานในพื้นที่ของหน่วยงานต่างๆ ที่เข้าร่วมการฝึกซ้อมแผนฯ การประสานงานกับผู้ประสานงานในพื้นที่ของหน่วยงานต่างๆ ที่เข้าร่วมการฝึกซ้อมแผนฯ การประสานงานกับผู้ประสานงานในพื้นที่ของหน่วยงานต่างๆ ที่เข้าร่วมการฝึกซ้อมแผนฯ การประสานงานกับผู้ประสานงานในพื้นที่ของหน่วยงานต่างๆ ที่เข้าร่วมการฝึกซ้อมแผนฯ การประสานงานกับผู้ประสานงานในพื้นที่ของหน่วยงานต่างๆ ที่เข้าร่วมการฝึกซ้อมแผนฯ การประสานงานกับผู้ประสานงานในพื้นที่ของหน่วยงานต่างๆ ที่เข้าร่วมการฝึกซ้อมแผนฯ	ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่ ณ จุดรวมพล (7.00-9.00 น.) ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่ ณ จุดรวมพล (7.00-9.00 น.) ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่ ณ จุดรวมพล (7.00-9.00 น.) ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่ ณ จุดรวมพล (7.00-9.00 น.) ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่ ณ จุดรวมพล (7.00-9.00 น.) ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่ ณ จุดรวมพล (7.00-9.00 น.)

ที่มา	ผลผลิตของกิจกรรมหลักที่ 1	ตัวชี้วัดผลผลิตของกิจกรรมหลักที่ 1	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	1) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	2) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	3) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	4) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	5) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	6) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	7) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	8) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	9) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	10) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	11) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	12) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	13) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	14) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	15) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	16) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	17) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	18) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	19) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	20) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	21) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	22) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	23) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	24) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	25) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	26) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	27) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	28) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	29) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	30) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	31) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	32) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	33) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	34) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	35) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	36) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	37) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	38) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	39) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	40) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	41) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	42) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	43) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	44) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	45) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	46) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	47) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	48) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	49) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	50) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	51) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	52) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	53) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	54) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	55) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	56) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	57) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	58) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	59) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	60) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	61) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	62) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	63) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	64) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	65) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	66) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	67) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	68) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	69) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	70) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	71) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	72) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	73) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	74) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	75) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่	76) ผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละของผู้ผลิตข้าวอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวอินทรีย์	ร้อยละ 80	ร้อยละ 100
ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรในพื้นที่

๓.๓ บทลงโทษ	๓.๒ การอุทธรณ์	๓.๑ ขั้นตอนการดำเนินการ	
			๓. ขั้นตอนการดำเนินการ
			๔. ระยะเวลาดำเนินการ
			๕. ผู้มีอำนาจพิจารณา
			๖. ผู้มีอำนาจลงนาม
			๗. ผู้ปฏิบัติงาน
			๘. ผู้กำกับดูแล
			๙. แบบฟอร์ม
			๑๐. ค่าธรรมเนียม
			๑๑. หลักฐานที่ต้องยื่น
			๑๒. ช่องทางการร้องเรียน
			๑๓. ช่องทางการให้บริการ
			๑๔. ผลลัพธ์การให้บริการ
			๑๕. ช่องทางการรับผลการพิจารณา
			๑๖. การเก็บรักษาข้อมูลส่วนบุคคล
			๑๗. ข้อมูลสถิติ
			๑๘. ข้อมูลอื่นๆ
			๑๙. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๒๐. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๒๑. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๒๒. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๒๓. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๒๔. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๒๕. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๒๖. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๒๗. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๒๘. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๒๙. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๓๐. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๓๑. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๓๒. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๓๓. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๓๔. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๓๕. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๓๖. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๓๗. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๓๘. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๓๙. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๔๐. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๔๑. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๔๒. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๔๓. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๔๔. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๔๕. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๔๖. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๔๗. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๔๘. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๔๙. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๕๐. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๕๑. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๕๒. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๕๓. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๕๔. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๕๕. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๕๖. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๕๗. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๕๘. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๕๙. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๖๐. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๖๑. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๖๒. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๖๓. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๖๔. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๖๕. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๖๖. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๖๗. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๖๘. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๖๙. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๗๐. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๗๑. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๗๒. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๗๓. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๗๔. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๗๕. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๗๖. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๗๗. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๗๘. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๗๙. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๘๐. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๘๑. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๘๒. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๘๓. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๘๔. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๘๕. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๘๖. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๘๗. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๘๘. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๘๙. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๙๐. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๙๑. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๙๒. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๙๓. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๙๔. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๙๕. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๙๖. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๙๗. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๙๘. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๙๙. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ
			๑๐๐. ข้อมูลเชื่อมโยงการให้บริการ

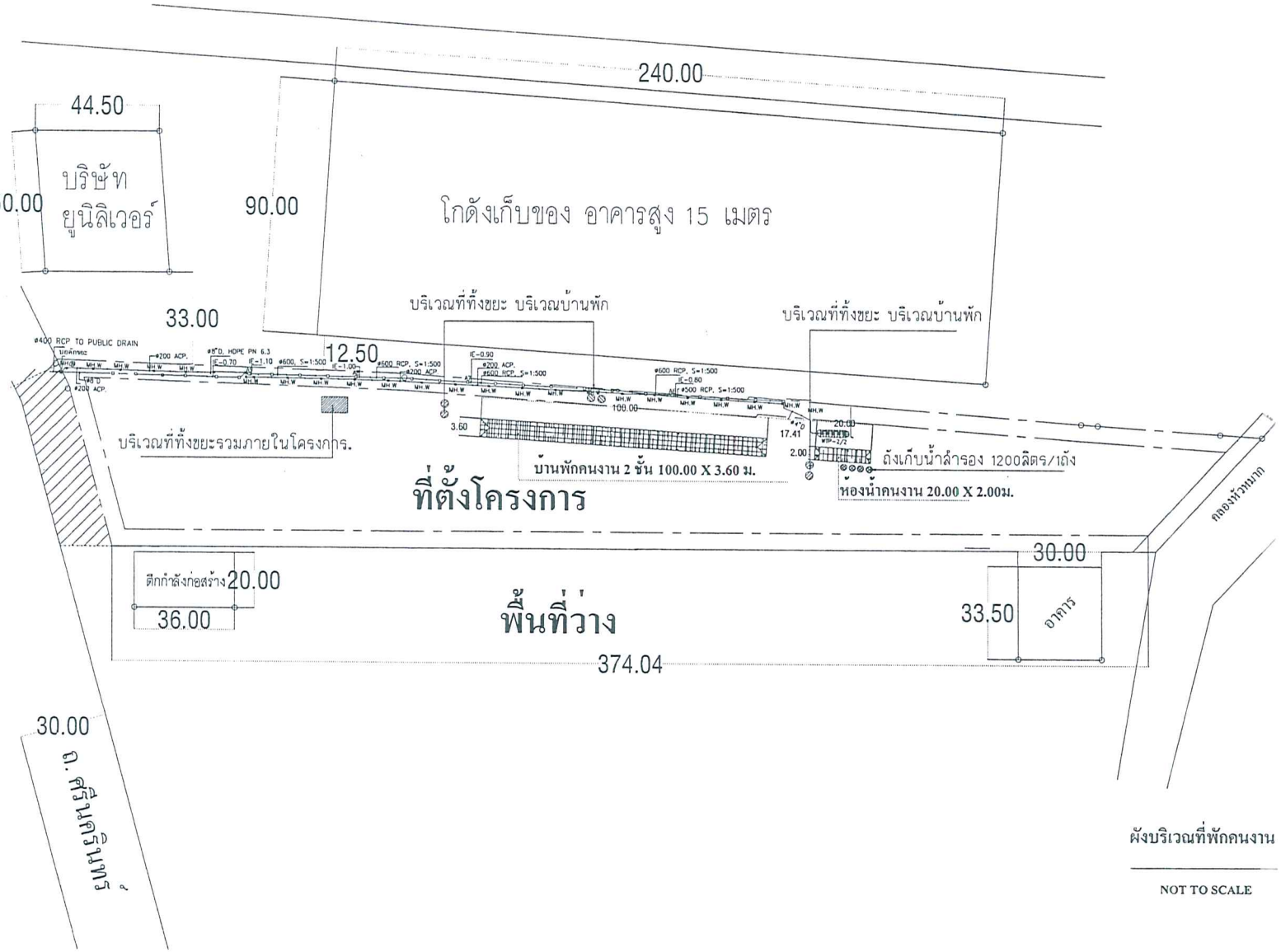
ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายของผลผลิตโครงการ	กิจกรรมที่สำคัญและขั้นตอนดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณที่ใช้ในแต่ละขั้นตอน
4. ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายของผลผลิตโครงการ			
4.1 ร้อยละของเกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการมีรายได้เพิ่มขึ้นจากเดิมไม่น้อยกว่าร้อยละ 200 ภายในระยะเวลาดำเนินโครงการ	ขั้นตอนการดำเนินงานโครงการส่งเสริมการปลูกพืชเศรษฐกิจเพื่อเพิ่มรายได้ให้เกษตรกรในพื้นที่ลุ่มน้ำป่าสักตอนล่าง (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 – 2564)	ตลอดระยะเวลาดำเนินโครงการ	
	1) ประชุมชี้แจงทำความเข้าใจกับเกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการ เพื่อสร้างความเข้าใจในวัตถุประสงค์ของโครงการ ขั้นตอนการดำเนินงาน และการมีส่วนร่วมของเกษตรกรในการดำเนินโครงการ	ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561	
	2) ประชาสัมพันธ์โครงการ เพื่อให้เกษตรกรในพื้นที่ลุ่มน้ำป่าสักตอนล่างได้รับทราบข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงการ	ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561	
	3) จัดทำแปลงสาธิตการปลูกพืชเศรษฐกิจ ในพื้นที่ลุ่มน้ำป่าสักตอนล่าง ในพื้นที่ 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอท่าเรือ อำเภอนครหลวง และอำเภอบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561	
	4) ฝึกอบรมเกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการ ในหลักสูตรต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการปลูกพืชเศรษฐกิจ ในพื้นที่ลุ่มน้ำป่าสักตอนล่าง ในพื้นที่ 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอท่าเรือ อำเภอนครหลวง และอำเภอบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561	
	5) ติดตามและประเมินผลโครงการ	ตลอดระยะเวลาดำเนินโครงการ	

ลำดับที่ / หน่วยงานผู้ขอใช้น้ำ	หน่วยงานผู้ให้น้ำ	
4.2 สถานีสูบน้ำดิบ ขนาดกำลังสูบ 200 ลบ.ม./ชม. จำนวน 2 เครื่อง	(1) ปริมาณน้ำดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำประปาของการประปาส่วนภูมิภาค สาขาอำเภอเมืองสุรินทร์ ในปี พ.ศ. 2564 ประมาณ 200 ลบ.ม./ชม.	
	(2) ปริมาณน้ำดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำประปาของการประปาส่วนภูมิภาค สาขาอำเภอเมืองสุรินทร์ ในปี พ.ศ. 2565 ประมาณ 200 ลบ.ม./ชม.	
	(3) ปริมาณน้ำดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำประปาของการประปาส่วนภูมิภาค สาขาอำเภอเมืองสุรินทร์ ในปี พ.ศ. 2566 ประมาณ 200 ลบ.ม./ชม.	
	(4) ปริมาณน้ำดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำประปาของการประปาส่วนภูมิภาค สาขาอำเภอเมืองสุรินทร์ ในปี พ.ศ. 2567 ประมาณ 200 ลบ.ม./ชม.	
	(5) การประปาส่วนภูมิภาค สาขาอำเภอเมืองสุรินทร์ ได้ขอใช้น้ำดิบจากสถานีสูบน้ำดิบ ขนาดกำลังสูบ 200 ลบ.ม./ชม. จำนวน 2 เครื่อง ที่ตั้งอยู่ที่ ม.1 ต.ตาอ็อง อ.เมืองสุรินทร์ จ.สุรินทร์ ซึ่งเป็นสถานีสูบน้ำดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำประปาของการประปาส่วนภูมิภาค สาขาอำเภอเมืองสุรินทร์ ในปัจจุบัน	
	(6) ปริมาณน้ำดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำประปาของการประปาส่วนภูมิภาค สาขาอำเภอเมืองสุรินทร์ ในปี พ.ศ. 2568 ประมาณ 200 ลบ.ม./ชม.	
	ปริมาณน้ำดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำประปาของการประปาส่วนภูมิภาค สาขาอำเภอเมืองสุรินทร์ ในปี พ.ศ. 2569 ประมาณ 200 ลบ.ม./ชม.	

ตารางที่ 1 (ต่อ-11)

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่	ขั้นตอนการปฏิบัติงานของผู้ขอรับบริการ	4.2 ระยะเวลาที่ใช้ในการให้บริการ (ต่อ)	4.3 ปัญหาอุปสรรค
-	(7) ผู้ขอรับบริการยื่นคำขอรับใบอนุญาตฯ ต่อเจ้าหน้าที่		
	(8) เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของคำขอรับใบอนุญาตฯ และเอกสารหลักฐานประกอบคำขอ		
	(9) เจ้าหน้าที่ตรวจสอบสถานที่ประกอบกิจการ		
	(10) เจ้าหน้าที่พิจารณาคำขอรับใบอนุญาตฯ และเสนอผู้มีอำนาจลงนามในใบอนุญาตฯ		
	(1) กรณีคำขอรับใบอนุญาตฯ ไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน เจ้าหน้าที่แจ้งให้ผู้ขอรับบริการทราบ	ไม่มีการกำหนดระยะเวลาที่ใช้ในการให้บริการ	ไม่มีปัญหาอุปสรรค
	(2) ผู้ขอรับบริการแก้ไขคำขอรับใบอนุญาตฯ ให้ถูกต้องครบถ้วน		
	(3) ผู้ขอรับบริการชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาตฯ		
	(4) ผู้ขอรับบริการรับใบอนุญาตฯ		

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติงานและผู้ที่เกี่ยวข้อง	ระยะเวลาที่ใช้ในการปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอน	ผู้รับผิดชอบ	เอกสารที่ใช้ในการปฏิบัติงาน
-	ขั้นตอนที่ 1 (ผ.ต-12)	ผู้ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชาให้ปฏิบัติงานแทนผู้บังคับบัญชา	4.4 แบบฟอร์ม ผ.ต-12
1) ผู้ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชาให้ปฏิบัติงานแทนผู้บังคับบัญชา ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารหลักฐานประกอบการขอรับเงินค่าเช่าบ้านของผู้ขอรับเงินค่าเช่าบ้านตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด	ภายในวันที่ได้รับเอกสาร	ผู้ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชาให้ปฏิบัติงานแทนผู้บังคับบัญชา	5. แบบรับรองการปฏิบัติงานของผู้ขอรับเงินค่าเช่าบ้าน
2) ผู้ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชาให้ปฏิบัติงานแทนผู้บังคับบัญชา ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารหลักฐานประกอบการขอรับเงินค่าเช่าบ้านของผู้ขอรับเงินค่าเช่าบ้านตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด	ภายในวันที่ได้รับเอกสาร	ผู้ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชาให้ปฏิบัติงานแทนผู้บังคับบัญชา	
3) ผู้ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชาให้ปฏิบัติงานแทนผู้บังคับบัญชา ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารหลักฐานประกอบการขอรับเงินค่าเช่าบ้านของผู้ขอรับเงินค่าเช่าบ้านตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด	ภายในวันที่ได้รับเอกสาร	ผู้ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชาให้ปฏิบัติงานแทนผู้บังคับบัญชา	
4) ผู้ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชาให้ปฏิบัติงานแทนผู้บังคับบัญชา ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารหลักฐานประกอบการขอรับเงินค่าเช่าบ้านของผู้ขอรับเงินค่าเช่าบ้านตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด	ภายในวันที่ได้รับเอกสาร	ผู้ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชาให้ปฏิบัติงานแทนผู้บังคับบัญชา	



ผังบริเวณที่พักคนงาน

NOT TO SCALE

รูปที่ 1 ตำแหน่งบ้านพัก ห้องน้ำ-ห้องส้วม ที่ทิ้งขยะและที่ตั้งถังเก็บน้ำสำรองของคนงานในระหว่างดำเนินการก่อสร้าง

IRIS GROUP

บ. ไอริส กรุ๊ป จำกัด 374/8 อ.บางพลีใหญ่ธานี
ถ. สายหน้าวัด 71 แขวง วังทองหลาง กทม. 10310

REVISIONS

NO. DATE DESCRIPTIONS

ARCHITECT :

LANDSCAPE ARCHITECT :

STRUCTURAL ENGINEERS :

ELECTRICAL ENGINEERS :

MECHANICAL ENGINEERS :

SANITARY ENGINEERS :

PROJECT :
พี ไอริส พระราม9 - ศรีนครินทร์
ถ. ศรีนครินทร์ แขวง สวนหลวง กทม.

OWNER : บริษัท ไอริส กรุ๊ป จำกัด

LOCATION : ถ. ศรีนครินทร์ แขวง สวนหลวง กทม.

DRAWING TITLE :

JOB :

DRAWN BY : นาย ณัชชพงศ์ พิทะสัก

SCALE :

CHECKED :

DATE : 31/8/50

DRAWING NO.

Notes : This Drawing is Copyrighted. All Contractors must check all Dimentions on Site. Only fiured dimentions and grid line are to be worked from Discrepancies must be reported immediately to the Architect or Engineer concerned processing

จำนวน 16/12 ฉบับ
ลงชื่อ ..... ผู้รับรอง

ตารางที่ 2 สรุปมาตรการป้องกัน แก้ไข และลดผลกระทบสิ่งแวดล้อม โครงการ ดิ ไอริส พระราม 9 – ศรีนครินทร์ (ระยะดำเนินการ) ของ บริษัท ไอริส กรุ๊ป จำกัด ตั้งอยู่ถนนศรีนครินทร์ แขวงสวนหลวง เขตสวนหลวง กรุงเทพมหานคร

องค์ประกอบสิ่งแวดล้อม / คุณค่าต่างๆ	สรุปผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อม
1. ทรัพยากรสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ 1.1 สภาพภูมิประเทศ	การพัฒนาโครงการ ทำให้สภาพภูมิประเทศของพื้นที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมซึ่งเป็นพื้นที่ว่างเปล่า กลายเป็นอาคารพักอาศัย 9 ชั้น 8 อาคาร อย่างไรก็ตาม การใช้พื้นที่ยังมีความสอดคล้องกับพื้นที่ข้างเคียง	จัดให้มีพื้นที่สีเขียวและไม้ยืนต้นตามแบบภูมิสถาปัตย์ของโครงการ ผังบริเวณของโครงการแสดงดังรูปที่ 2	-
1.2 การชะล้างพังทลายของดิน	พื้นที่โครงการถูกสร้างเป็นอาคารพักอาศัย ถนนทางเดิน และพื้นที่สีเขียว ทำให้พื้นที่ถูกปกคลุม ผลกระทบด้านการชะล้างพังทลายลดลง ส่วนบริเวณที่ไม่มีการปกคลุม อาจเกิดการชะล้างหน้าดินในระหว่างที่มีฝนตก	ปลูกต้นไม้และหญ้าคลุมดินในบริเวณพื้นที่ว่างของโครงการ ที่มิได้มีการปูราดพื้นผิว เพื่อลดการชะล้างหน้าดิน	-
1.3 คุณภาพอากาศ	การจราจรภายในโครงการอาจก่อให้เกิดผลกระทบจากมลพิษทางอากาศ ได้แก่ฝุ่น นอกจากนี้ ยังมีก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ (CO) ที่ระบายจากเครื่องยนต์	1) ดูแลถนนในโครงการให้มีสภาพดีไม่ชำรุด และสะอาด เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการกระจายตัวของฝุ่นเมื่อมีการใช้ถนน 2) ปลูกต้นไม้และจัดพื้นที่สีเขียวในพื้นที่โครงการเพื่อช่วยกันฝุ่นละออง โดยมีพื้นที่สีเขียวบริเวณชั้นล่างอย่างน้อย 50 % 3) ห้ามมิให้มีการติดเครื่องยนต์ ขณะทำการจอดอยู่ในโครงการเป็นระยะเวลานานๆ 4) ก่อสร้างรั้วถาวรสูงไม่น้อยกว่า 2.00 เมตร โดยรอบโครงการ	-

จำนวน 17/43 หน้า
ลงชื่อ ..... ผู้รับรอง

ตารางที่ 2 (ต่อ-1)

องค์ประกอบสิ่งแวดล้อม / คุณค่าต่างๆ	สรุปผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อม
1.4 ระดับเสียงและความสั่นสะเทือน	การใช้รถใช้ถนนในโครงการอาจก่อให้เกิดผลกระทบด้านระดับเสียง	1) ควบคุมความเร็วของรถภายในโครงการ โดยมีการติดป้าย จำกัดความเร็ว หรือทำถนนเป็นเนิน เพื่อป้องกันไม่ให้มีการใช้ความเร็ว จำกัดความเร็วของรถที่เข้า ออกโครงการโดยจำกัดความเร็วของรถไม่เกิน 30 กิโลเมตรต่อชั่วโมง และติดป้ายขอความร่วมมืองดการใช้เสียงแตรรถและการเร่งเครื่องยนต์ที่ก่อให้เกิดเสียงรบกวน 2) ปลูกต้นไม้และจัดพื้นที่สีเขียวภายในพื้นที่โครงการ และปลูกไม้ยืนต้นใบหนาตามแนวรั้ว เพื่อช่วยเป็นแนวป้องกันเสียง	-
1.5 คุณภาพน้ำ	น้ำเสียที่เกิดจากกิจกรรม การอุปโภคบริโภคของโครงการ หากไม่ได้รับการบำบัดอย่างเหมาะสมจะก่อให้เกิดผลกระทบต่อคุณภาพสิ่งแวดล้อม	1) น้ำเสียที่เกิดจากกิจกรรมการพักอาศัยในโครงการ จะถูกบำบัดโดยระบบบำบัดน้ำเสียของโครงการที่เป็นแบบ Contact Aeration Biofilter แยกบำบัดแต่ละอาคาร (ดังแสดงในรูปที่ 3) โดย - อาคารประเภท A มีระบบบำบัดน้ำเสีย 2 ชุด สามารถรองรับน้ำเสียได้ อาคารละ 140 ลบ.ม./วัน - อาคาร ประเภท B มีระบบบำบัดน้ำเสีย 2 ชุด สามารถรองรับน้ำเสียได้ อาคารละ 100 ลบ.ม./วัน ทั้งนี้ น้ำเสียจากห้องครัวจะผ่านถังดักไขมันก่อนเข้าระบบบำบัดทางชีวภาพ น้ำที่ผ่านการบำบัดต้องมีค่า BOD_5 ไม่เกิน 20 มก./ล. ซึ่งอยู่ในมาตรฐานคุณภาพน้ำทิ้งตามข้อกำหนดของกฎหมาย	1) ติดตามตรวจสอบและจัดทำบันทึกการทำงาน การตรวจสอบ และการซ่อมแซมของระบบบำบัดน้ำเสียทุกเครื่องในพื้นที่โครงการ ตามกำหนดการตรวจสอบของระบบ 2) ตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำทิ้งเพื่อตรวจสอบประสิทธิภาพการทำงานของระบบและควบคุมคุณสมบัติของน้ำทิ้งให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน โดยเก็บตัวอย่างน้ำก่อนและหลังผ่านการบำบัด จำนวน 33 จุด

จำนวน 18/42 หน้า
ลงชื่อ ..... ผู้รับรอง

ตารางที่ 2 (ต่อ-2)

ลำดับที่	ประเภทและขนาดของโรงงาน	ค่าพารามิเตอร์ที่ต้องตรวจวัดและค่าที่ควบคุม	ความถี่ในการตรวจวัด	วิธีการตรวจวัดและวิเคราะห์
1.5	ประเภทที่ 3 (ต่อ)	(2) ปริมาณน้ำทิ้งสูงสุดในรอบวันไม่เกิน 2 ลบ.ม.	(8) ตรวจวัดปริมาณน้ำทิ้งทุกครั้งที่มีการระบายน้ำทิ้งออกนอกโรงงาน	ใช้วิธีการตรวจวัดและวิเคราะห์ตามที่กรมโรงงานอุตสาหกรรมประกาศกำหนด
		(3) ค่าพารามิเตอร์ที่ต้องตรวจวัดและค่าที่ควบคุม ได้แก่ ค่าความเป็นกรดด่าง (pH), ของแข็งแขวนลอย (Suspended Solids), ของแข็งที่ตกตะกอนได้ (Settleable Solids), ของแข็งละลายน้ำทั้งหมด (TDS), ความต้องการออกซิเจนทางชีวเคมี (BOD), ไขมันและน้ำมัน (Oil&Grease) ซัลไฟด์ (Sulfide), ค่าที่เคอเจ็น (TKN), Coliform Bacteria	ทุกวันที่มีการระบายน้ำทิ้งออกนอกโรงงาน	ใช้วิธีการตรวจวัดและวิเคราะห์ตามที่กรมโรงงานอุตสาหกรรมประกาศกำหนด
		(4) โรงงานที่มีการระบายน้ำทิ้งออกนอกโรงงานในปริมาณเกินกว่าที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานจำพวกที่ 3 ต้องตรวจวัดค่าพารามิเตอร์ที่ต้องตรวจวัดและค่าที่ควบคุมตามที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานจำพวกที่ 3 ในวันที่มีการระบายน้ำทิ้งออกนอกโรงงานในปริมาณเกินกว่าที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานจำพวกที่ 3	ทุกวันที่มีการระบายน้ำทิ้งออกนอกโรงงานในปริมาณเกินกว่าที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานจำพวกที่ 3	ใช้วิธีการตรวจวัดและวิเคราะห์ตามที่กรมโรงงานอุตสาหกรรมประกาศกำหนด

สำเนาถูกต้อง
19/43

			๒. ผลผลิตของมาตรการ
-	-	๑๗	๑.๗ การเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ชุมชนเมืองและพื้นที่เศรษฐกิจ (๒๒.๑๐ ล้าน ลบ.ม.)
			ที่ได้รับการป้องกันและแก้ไขปัญหาน้ำท่วมและน้ำแล้ง
			๒. ผลลัพธ์ของมาตรการ
-	-	๑๗	๑.๗ การเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ชุมชนเมืองและพื้นที่เศรษฐกิจ (๒๒.๑๐ ล้าน ลบ.ม.)
			ที่ได้รับการป้องกันและแก้ไขปัญหาน้ำท่วมและน้ำแล้ง
			๑. ผลผลิตของมาตรการ
-	-	๑๗	๑.๖ การจัดทำแผนแม่บทการบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ชุมชนเมืองและพื้นที่เศรษฐกิจ
			๑) จัดทำแผนแม่บทการบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ชุมชนเมืองและพื้นที่เศรษฐกิจ ๕๐ ผังเมืองรวม
			๒) ปรับปรุงแผนแม่บทการบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ชุมชนเมืองและพื้นที่เศรษฐกิจ ๕๐ ผังเมืองรวม
			๓) จัดทำแผนปฏิบัติการการบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ชุมชนเมืองและพื้นที่เศรษฐกิจ ๖ ปี
			๔) ทำแผนปฏิบัติการการบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ชุมชนเมืองและพื้นที่เศรษฐกิจ ๓ ปี
			๒. ผลลัพธ์ของมาตรการ
-	-	๑๗	๑.๗ การเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ชุมชนเมืองและพื้นที่เศรษฐกิจ (๒๒.๑๐ ล้าน ลบ.ม.)
			ที่ได้รับการป้องกันและแก้ไขปัญหาน้ำท่วมและน้ำแล้ง
			๑. ผลผลิตของมาตรการ
-	-	๑๗	๑.๖ การจัดทำแผนแม่บทการบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ชุมชนเมืองและพื้นที่เศรษฐกิจ
			๑) จัดทำแผนแม่บทการบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ชุมชนเมืองและพื้นที่เศรษฐกิจ ๕๐ ผังเมืองรวม
			๒) ปรับปรุงแผนแม่บทการบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ชุมชนเมืองและพื้นที่เศรษฐกิจ ๕๐ ผังเมืองรวม
			๓) จัดทำแผนปฏิบัติการการบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ชุมชนเมืองและพื้นที่เศรษฐกิจ ๖ ปี
			๔) ทำแผนปฏิบัติการการบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ชุมชนเมืองและพื้นที่เศรษฐกิจ ๓ ปี
			๒. ผลลัพธ์ของมาตรการ
-	-	๑๗	๑.๗ การเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ชุมชนเมืองและพื้นที่เศรษฐกิจ (๒๒.๑๐ ล้าน ลบ.ม.)
			ที่ได้รับการป้องกันและแก้ไขปัญหาน้ำท่วมและน้ำแล้ง

ตารางที่ 2 (ต่อ-3)

ตารางที่ 2 (ต่อ-4)

องค์ประกอบสิ่งแวดล้อม / คุณค่าต่าง ๆ	สรุปผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อม
3. คุณค่าการใช้ประโยชน์ของมนุษย์ 3.1 การใช้ประโยชน์ที่ดิน	ลักษณะการใช้ประโยชน์ที่ดินของโครงการซึ่งเป็นอาคารขนาดใหญ่ อาจขัดกับข้อกำหนดหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้อง แต่จากการตรวจสอบแล้ว การใช้ประโยชน์ที่ดินของโครงการไม่ขัดต่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องใดๆ และสอดคล้องกับลักษณะการใช้ประโยชน์ที่ดินของพื้นที่ใกล้เคียง	1) ก่อสร้างอาคารให้เป็นไปตามข้อกำหนดของผังเมืองและกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง 2) จัดให้มีบ่อหน่วงน้ำฝนในโครงการเพื่อป้องกันน้ำท่วมขังในพื้นที่หรือชุมชนที่อยู่ใกล้เคียง ซึ่งจะมีผลกระทบต่อการใช้ประโยชน์ที่ดิน	-
3.2 การคมนาคม	จำนวนรถยนต์ที่เพิ่มขึ้นของโครงการ ซึ่งมีการจัดพื้นที่จอดรถไว้ 487 คัน มีทางเข้า-ออก ทางเดียว โดยรวมอาจมีผลให้สภาพการจราจรบริเวณใกล้เคียงโครงการหนาแน่นขึ้น	1) จัดให้มีเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย ดูแลอำนวยความสะดวกในการจัดระเบียบที่จอดรถ การจราจรภายในโครงการและบริเวณทางเข้า-ออก ตลอดเวลา และเพิ่มจำนวนเจ้าหน้าที่ในช่วงเวลาเร่งด่วน 2) จัดให้มีป้ายบอกเส้นทางการจราจรภายในโครงการอย่างชัดเจน 3) จัดให้มีที่จอดรถอย่างเพียงพอตามกฎกระทรวงฉบับที่ 7 (พ.ศ.2517) สำหรับโครงการต้องจัดให้มีที่จอดรถอย่างน้อย 475 คัน ทั้งนี้ โครงการได้จัดให้มีพื้นที่จอดรถได้ 487 คัน 4) ขอความอนุเคราะห์หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการติดตั้งป้ายบอกเส้นทาง หรือป้ายสัญญาณเพื่อความสะดวกในการเดินรถเข้าสู่โครงการและไม่ให้มีผลกระทบกับผู้ใช้เส้นทางรายอื่น เช่น โครงการ ดิ ไอริสฯ ใช้จุดกลับรถข้างหน้า เป็นต้น โดยบริษัท ฯ เป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย	-

จำนวน 21/43 หน้า
ถึงชื่อ ผู้รับรอง

ตารางที่ 2 (ต่อ-5)

ผลผลิตของกิจกรรมหลักตามโครงการ	ตัวชี้วัดผลผลิตของกิจกรรมหลักตามโครงการ	ค่าเป้าหมายผลผลิตของกิจกรรมหลักตามโครงการ	ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ
-	5) ร้อยละของผู้ประกอบการที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนในพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1 ที่ได้รับการอำนวยความสะดวกด้านการลงทุนและการประกอบธุรกิจ	ร้อยละ 100	3.2 การพัฒนาการท่องเที่ยว (ต่อ)
	6) จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนในพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1 ที่ได้รับการอำนวยความสะดวกด้านการลงทุนและการประกอบธุรกิจ	1 โครงการ	
	● ระดับความสำเร็จของการจัดทำแผนพัฒนาพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1	ระดับความสำเร็จ 100	
	● ร้อยละของการดำเนินงานตามแผนพัฒนาพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1	ร้อยละ 100	
	● ร้อยละของการดำเนินงานตามแผนการตลาดและประชาสัมพันธ์เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1	ร้อยละ 100	
	7) ร้อยละของผู้ประกอบการที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนในพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1 ที่ได้รับการอำนวยความสะดวกด้านการลงทุนและการประกอบธุรกิจ	ร้อยละ 100	
	8) จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนในพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1 ที่ได้รับการอำนวยความสะดวกด้านการลงทุนและการประกอบธุรกิจ	1 โครงการ	
-	ค่าใช้จ่าย		3.3 ความมั่นคงของฐานทรัพยากรธรรมชาติ
	1) ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของสำนักงานเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1	1 ค่าใช้จ่าย	
	2) ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของสำนักงานเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1	1 ค่าใช้จ่าย	

สำเนาถูกต้อง
22/ส.ค. 68

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ประเภทและชนิดของโรงงานที่ต้องได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานจำพวกที่ ๓	หลักเกณฑ์และวิธีการในการขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานจำพวกที่ ๓	หลักเกณฑ์และวิธีการในการขอรับใบอนุญาตและการออกใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานจำพวกที่ ๓ / คู่มือประชาชน	
-	(3) กรณีโรงงานที่ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ที่ได้มีการประกาศกำหนดให้เป็นเขตควบคุมมลพิษตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นที่ได้รับมอบหมายจากอธิบดี	(3) ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นที่ได้รับมอบหมายจากอธิบดี	3.3 ระยะเวลาดำเนินการ (ต่อ)

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

(1) ภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตดำเนินการตามมาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อมตามที่กำหนดไว้ในรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535 โดยให้ดำเนินการแล้วเสร็จก่อนการประกอบกิจการโรงงาน

(2) ผู้ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานที่ต้องจัดทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม ต้องดำเนินการตามมาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อมตามที่กำหนดไว้ในรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม

(3) ผู้ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานที่ต้องจัดทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม ต้องจัดให้มีการตรวจวัดและรายงานผลการตรวจวัดคุณภาพสิ่งแวดล้อมตามที่กำหนดไว้ในรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม

ตารางที่ 2 (ต่อ-7)

ลำดับที่ / รายการ	ข้อมูลทางเทคนิคของผู้ขาย	ข้อมูลทางเทคนิคของผู้ขาย
3.4 การออกแบบ		
(1) ระบบสายส่งและสถานีไฟฟ้าแรงสูง 230 กิโลโวลต์ ของการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย ที่ใช้ในการเชื่อมต่อกับโครงการ		
(2) ข้อกำหนดการเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าของการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย ที่ใช้ในการเชื่อมต่อกับโครงการ		
(3) ข้อกำหนดการเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าของการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย (ฉบับแก้ไขครั้งที่ 4) ที่ใช้ในการเชื่อมต่อกับโครงการ		
3.5 การจัดหาอุปกรณ์		

ตัวชี้วัดที่ 4 ประชาชนมีส่วนร่วมในการพัฒนาท้องถิ่น		
4.1 ร้อยละของประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนาท้องถิ่น	ร้อยละของประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนาท้องถิ่นในปีที่ผ่านมาเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมาไม่น้อยกว่าร้อยละ 4.512 ตามจำนวนประชากรในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลที่มีสิทธิเลือกตั้งในปีที่ผ่านมา	ร้อยละของประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนาท้องถิ่นในปีที่ผ่านมาเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมาไม่น้อยกว่าร้อยละ 4.512 ตามจำนวนประชากรในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลที่มีสิทธิเลือกตั้งในปีที่ผ่านมา
3.5 การจัดระบบการบริการประชาชนและการบูรณาการการทำงานร่วมกับทุกภาคส่วน		
(ต่อ)		

ตารางที่ 2 (ต่อ 9)

ลำดับที่ / ประเภทผู้ป่วยนอกที่ต้องได้รับการตรวจวินิจฉัยและรักษาโดยแพทย์เฉพาะทาง	ชื่อกลุ่มสถานพยาบาลที่ต้องได้รับการตรวจวินิจฉัยและรักษาโดยแพทย์เฉพาะทาง	ข้อยกเว้นการส่งตัวผู้ป่วยนอกที่ต้องได้รับการตรวจวินิจฉัยและรักษาโดยแพทย์เฉพาะทาง	ข้อกำหนดเพิ่มเติม
4.2 ผู้ป่วยนอกที่ต้องได้รับการตรวจวินิจฉัยและรักษาโดยแพทย์เฉพาะทางด้านโรคหัวใจ	1) สถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านโรคหัวใจ 2) สถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านอายุรศาสตร์ทั่วไป และมีแพทย์เฉพาะทางด้านโรคหัวใจปฏิบัติงานร่วมด้วย 3) สถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านกุมารเวชศาสตร์ทั่วไป และมีแพทย์เฉพาะทางด้านโรคหัวใจปฏิบัติงานร่วมด้วย 4) สถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านศัลยศาสตร์ทั่วไป และมีแพทย์เฉพาะทางด้านศัลยศาสตร์หัวใจและทรวงอกปฏิบัติงานร่วมด้วย 5) โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านเวชศาสตร์ครอบครัวปฏิบัติงานร่วมด้วย	1) ผู้ป่วยที่มีภาวะฉุกเฉินตามหลักเกณฑ์ที่สำนักงานกำหนด 2) ผู้ป่วยที่มีภาวะหัวใจล้มเหลวเรื้อรังระยะสุดท้าย (End stage heart failure) ตามหลักเกณฑ์ที่สำนักงานกำหนด 3) ผู้ป่วยที่มีภาวะหัวใจล้มเหลวเรื้อรังระยะสุดท้าย (End stage heart failure) ที่ได้รับการรักษาด้วยการปลูกถ่ายหัวใจ (Heart transplantation) ตามหลักเกณฑ์ที่สำนักงานกำหนด 4) ผู้ป่วยที่มีภาวะหัวใจล้มเหลวเรื้อรังระยะสุดท้าย (End stage heart failure) ที่ได้รับการรักษาด้วยการใส่เครื่องช่วยพยุงการทำงานของหัวใจห้องล่างซ้าย (Left ventricular assist device) ตามหลักเกณฑ์ที่สำนักงานกำหนด 5) ผู้ป่วยที่มีภาวะหัวใจล้มเหลวเรื้อรังระยะสุดท้าย (End stage heart failure) ที่ได้รับการรักษาด้วยการใส่เครื่องช่วยพยุงการทำงานของหัวใจและปอด (Extracorporeal membrane oxygenation) ตามหลักเกณฑ์ที่สำนักงานกำหนด	1) ผู้ป่วยที่ได้รับการส่งตัวจากสถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านโรคหัวใจ 2) ผู้ป่วยที่ได้รับการส่งตัวจากสถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านอายุรศาสตร์ทั่วไป และมีแพทย์เฉพาะทางด้านโรคหัวใจปฏิบัติงานร่วมด้วย 3) ผู้ป่วยที่ได้รับการส่งตัวจากสถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านกุมารเวชศาสตร์ทั่วไป และมีแพทย์เฉพาะทางด้านโรคหัวใจปฏิบัติงานร่วมด้วย 4) ผู้ป่วยที่ได้รับการส่งตัวจากสถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านศัลยศาสตร์ทั่วไป และมีแพทย์เฉพาะทางด้านศัลยศาสตร์หัวใจและทรวงอกปฏิบัติงานร่วมด้วย 5) ผู้ป่วยที่ได้รับการส่งตัวจากโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านเวชศาสตร์ครอบครัวปฏิบัติงานร่วมด้วย	ผู้ป่วยที่ได้รับการส่งตัวจากสถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านโรคหัวใจ ที่มีภาวะฉุกเฉินตามหลักเกณฑ์ที่สำนักงานกำหนด ต้องได้รับการตรวจวินิจฉัยและรักษาโดยแพทย์เฉพาะทางด้านโรคหัวใจ ณ สถานพยาบาลที่ได้รับการส่งตัวภายในระยะเวลาไม่เกิน 3 เดือน
4.3 ผู้ป่วยนอกที่ต้องได้รับการตรวจวินิจฉัยและรักษาโดยแพทย์เฉพาะทางด้านโรคไต	1) สถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านโรคไต 2) สถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านอายุรศาสตร์ทั่วไป และมีแพทย์เฉพาะทางด้านโรคไตปฏิบัติงานร่วมด้วย 3) สถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านกุมารเวชศาสตร์ทั่วไป และมีแพทย์เฉพาะทางด้านโรคไตปฏิบัติงานร่วมด้วย 4) สถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านศัลยศาสตร์ทั่วไป และมีแพทย์เฉพาะทางด้านศัลยศาสตร์ระบบทางเดินปัสสาวะปฏิบัติงานร่วมด้วย 5) โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านเวชศาสตร์ครอบครัวปฏิบัติงานร่วมด้วย	1) ผู้ป่วยที่มีภาวะฉุกเฉินตามหลักเกณฑ์ที่สำนักงานกำหนด 2) ผู้ป่วยที่มีภาวะไตวายเรื้อรังระยะสุดท้าย (End stage renal disease) ตามหลักเกณฑ์ที่สำนักงานกำหนด 3) ผู้ป่วยที่มีภาวะไตวายเรื้อรังระยะสุดท้าย (End stage renal disease) ที่ได้รับการรักษาด้วยการปลูกถ่ายไต (Kidney transplantation) ตามหลักเกณฑ์ที่สำนักงานกำหนด	1) ผู้ป่วยที่ได้รับการส่งตัวจากสถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านโรคไต 2) ผู้ป่วยที่ได้รับการส่งตัวจากสถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านอายุรศาสตร์ทั่วไป และมีแพทย์เฉพาะทางด้านโรคไตปฏิบัติงานร่วมด้วย 3) ผู้ป่วยที่ได้รับการส่งตัวจากสถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านกุมารเวชศาสตร์ทั่วไป และมีแพทย์เฉพาะทางด้านโรคไตปฏิบัติงานร่วมด้วย 4) ผู้ป่วยที่ได้รับการส่งตัวจากสถานพยาบาลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านศัลยศาสตร์ทั่วไป และมีแพทย์เฉพาะทางด้านศัลยศาสตร์ระบบทางเดินปัสสาวะปฏิบัติงานร่วมด้วย 5) ผู้ป่วยที่ได้รับการส่งตัวจากโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลที่มีแพทย์เฉพาะทางด้านเวชศาสตร์ครอบครัวปฏิบัติงานร่วมด้วย	

ตารางที่ 2 (ต่อ-10)

องค์ประกอบสิ่งแวดล้อม / คุณค่าต่าง ๆ	สรุปผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบ คุณภาพสิ่งแวดล้อม
4.3 ระบบอัคคีภัย (ต่อ)		3) มีการตรวจสอบประสิทธิภาพของเครื่องมือ และอุปกรณ์ดับเพลิงอย่างสม่ำเสมอ ทุกๆ 3 เดือน 4) ติดป้ายแนะนำวิธีการใช้อุปกรณ์ในการป้องกันอัคคีภัยเพื่อให้ผู้พักอาศัยทราบ ควรมีการสาธิตการใช้งานเพื่อให้เข้าใจ สามารถใช้งานได้อย่างทันทีและปลอดภัย 5) กำหนดจุดรวมพลของอาคาร ที่เพียงพอในการรองรับผู้พักอาศัยในแต่ละอาคารตามเกณฑ์ 1 คนต่อพื้นที่ 0.25 ตารางเมตร โดยกำหนดพื้นที่ว่างด้านหน้าโครงการเป็นจุดรวมพล ขนาดพื้นที่ 1,300 ตารางเมตร คิดเป็น 1 คน ต่อพื้นที่ 0.29 ตารางเมตร (ดังแสดงในรูปที่ 6) 6) ประสานงานกับสถานีดับเพลิงที่อยู่ใกล้โครงการทราบ เพื่อเตรียมความพร้อมและวางแนวทางในการจัดการหากเกิดเพลิงไหม้พร้อมทั้งจัดให้มีการอบรมบุคลากรและผู้พักอาศัยให้มีความรู้เกี่ยวกับการป้องกันอัคคีภัยและจัดให้มีการฝึกอพยพหนีไฟปีละ 1 ครั้ง	3) ทำการตรวจสอบป้ายเครื่องหมายแสดงทางหนีไฟ และแผนผังเส้นทางหนีไฟให้อยู่ในสภาพดี เห็นได้ชัดเจนไม่ลบเลือนอย่างน้อยทุก 6 เดือน 4) การตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์ดับเพลิงควรดำเนินการดังนี้ - เครื่องดับเพลิงชนิดมือถือ ควรตรวจสอบสภาพถัง สายฉีด เกจวัดความดัน ควรทำการตรวจสอบทุก 3 เดือน ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานและควรตรวจสอบใบรับประกันซึ่งจะระบุช่วงเวลาที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยทั่วไปผงเคมีแห้งจะเก็บได้นาน 5 ปี หากอยู่ในสภาพไม่พร้อมใช้งานต้องดำเนินการเปลี่ยนให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ - ถังน้ำที่สามารถใช้เป็นถังน้ำสำรองเพื่อการดับเพลิง ควรทำการตรวจสอบสภาพทั่วไปของถังน้ำและระดับน้ำในถังเดือนละ 1 ครั้ง

จำนวน 27/43 หน้า
ลงชื่อ ..... ผู้รับรอง

ตารางที่ 2 (ต่อ-11)

องค์ประกอบสิ่งแวดล้อม / คุณค่าต่างๆ	สรุปผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	มาตรการติดตามตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อม
4.3 ระบบอัคคีภัย (ต่อ)			5) ตรวจสอบบริเวณบันไดหนีไฟ เส้นทางหนีไฟ และดาดฟ้าอย่างสม่ำเสมอทุกสัปดาห์ เพื่อไม่ให้มีการวางสิ่งของกีดขวางในการเคลื่อนย้ายกรณีเกิดอัคคีภัย รวมถึงบริเวณเส้นทางที่รถดับเพลิงใช้ในการดับเพลิงภายในโครงการ
4.4 สุนทรียภาพ	อาคารพักอาศัยของโครงการ ซึ่งมีความสูง 9 ชั้น จำนวน 8 อาคาร มีความสอดคล้องกับสภาพแวดล้อมโดยรอบ มีการจัดวางผังโครงการตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง จึงไม่เป็นผลกระทบที่สำคัญต่อทัศนียภาพ แต่ควรมีมาตรการเพื่อเสริมให้มีทัศนียภาพที่สวยงามเหมาะสม ตลอดช่วงดำเนินการ	1) ในการออกแบบของโครงการ มีพื้นที่โล่งตามสัดส่วนของข้อกำหนดผังเมือง มีการจัดพื้นที่สำหรับทำสวนหย่อม และปลูกไม้ยืนต้น ซึ่งจะช่วยเพิ่มความสวยงามให้กับในโครงการ 2) มีการจัดภูมิสถาปัตย์ให้สวยงาม โดยจัดให้มีพื้นที่สีเขียวทั้งหมด 10,364.64 ตารางเมตร (2.30 ตารางเมตร/คน) พื้นที่สีเขียวชั้นล่าง 6868.02 ตารางเมตร ปลูกไม้ยืนต้นชั้นล่าง 6,714.40 ตารางเมตร (ร้อยละ 97.76 ของพื้นที่สีเขียวชั้นล่างทั้งหมด) ดังแสดงใน**รูปที่ 7 และรูปที่ 8** 3) ดูแลสภาพแวดล้อมภายในโครงการให้เป็นระเบียบเรียบร้อยตลอดช่วงดำเนินการ <u>มาตรการดูแลและรักษาต้นไม้</u> 1) จัดให้มีเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบพื้นที่สีเขียวในโครงการ 2) มีการบำรุงรักษาพื้นที่สีเขียวตามวาระที่เหมาะสม หากพบสภาพความทรุดโทรมหรือเสียหายต้องมีการปลูกทดแทน เพื่อคงสภาพความร่มรื่นสวยงามของโครงการตลอดไป	-

รับที่ 25/69 หน้า
ลงชื่อ ..... ผู้รับรอง

ตารางที่ 3 ค่ามาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากโรงงานอุตสาหกรรมประเภทที่ 9 - ค่ามาตรฐานที่ 9

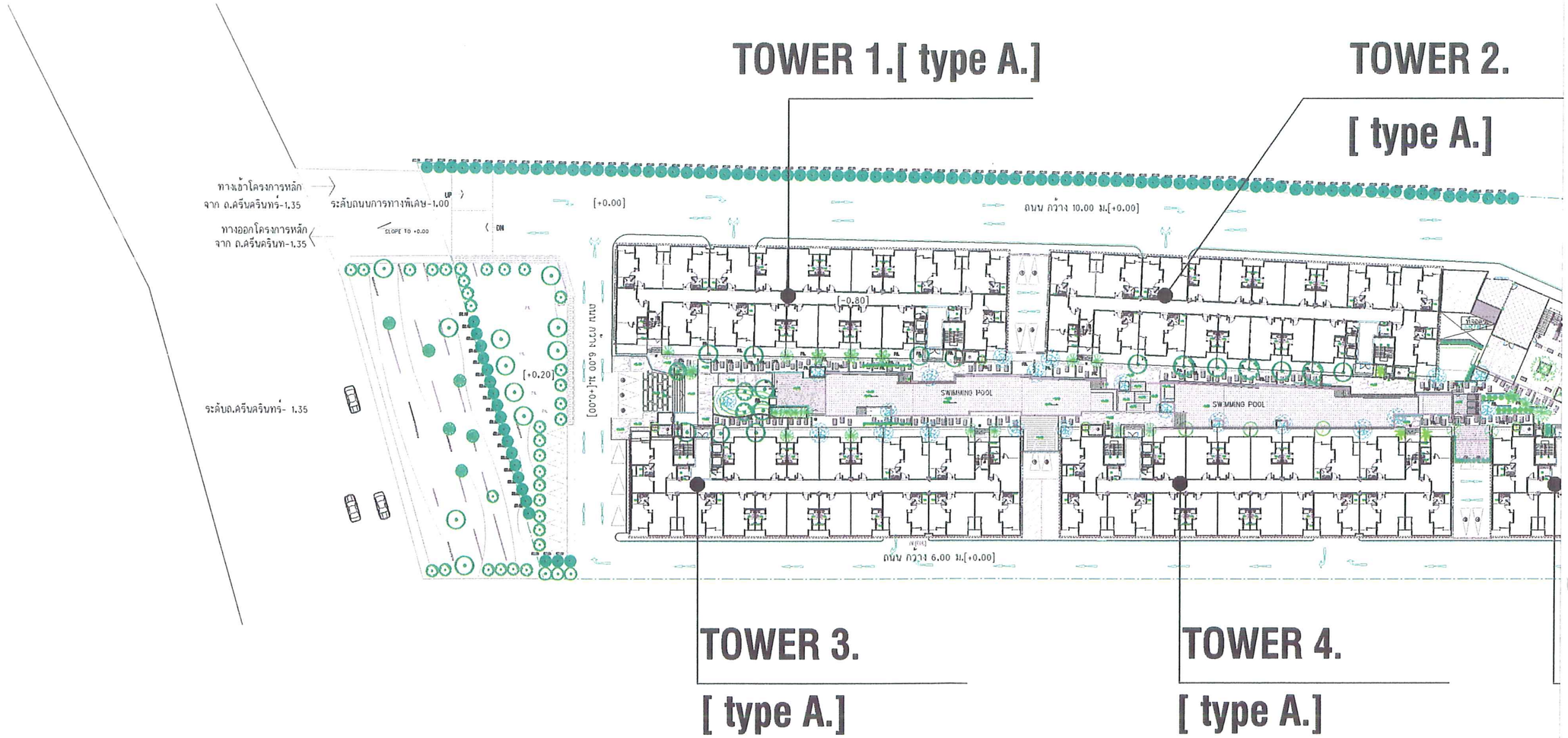
ประเภทและขนาดโรงงานอุตสาหกรรมที่ต้องควบคุมการระบายน้ำทิ้ง

ประเภทที่ 9 การผลิตเครื่องดื่ม

ลำดับที่	ประเภทและขนาดโรงงานอุตสาหกรรม	ปริมาณน้ำทิ้งสูงสุดที่ระบายได้ (ลบ.ม./วัน)	ค่ามาตรฐานควบคุม		
			ลำดับที่	รายการ	ค่าที่ไม่ให้เกิน
1.	ประเภทที่ 9				
1.1)	การผลิตเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์				
1.1.1)	การผลิตเบียร์	ทุกขนาด	1	ค่าพีเอช	5.5 - 9.0
			2	ของแข็งแขวนลอย	200 มก./ล.
			3	ของแข็งละลายน้ำทั้งหมด	3,000 มก./ล.
			4	บีโอดี	100 มก./ล.
			5	ทีเคเอ็น	100 มก./ล.
			6	ฟีนอล	1.0 มก./ล.
			7	ซัลไฟด์	1.0 มก./ล.
			8	ซัลเฟต	1,000 มก./ล.
			9	ซัลไฟต์	1.0 มก./ล.
			10	ซีโอดี	400 มก./ล.
			11	ไนเตรท	50 มก./ล.
			12	ฟอสฟอรัสทั้งหมด	10 มก./ล.
			13	น้ำมันและไขมัน	5.0 มก./ล.
			14	ค่าสี	300 เอดีเอ็มไม่เกิน
			15	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	10,000 เอ็มพีเอ็นไม่เกิน
			16	ปริมาณน้ำทิ้งสูงสุดที่ระบายได้	3,000 ลบ.ม./วัน
2.	การผลิตเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์				
2.1)	การผลิตน้ำดื่มบรรจุขวดและน้ำแข็ง				
2.1.1)	การผลิตน้ำดื่มบรรจุขวด	ทุกขนาด	1	ค่าพีเอช	5.5 - 9.0
			2	ของแข็งแขวนลอย	200 มก./ล.
			3	ของแข็งละลายน้ำทั้งหมด	3,000 มก./ล.
			4	บีโอดี	100 มก./ล.
			5	ทีเคเอ็น	100 มก./ล.
			6	ฟีนอล	1.0 มก./ล.
			7	ซัลไฟด์	1.0 มก./ล.
			8	ซัลเฟต	1,000 มก./ล.
			9	ซัลไฟต์	1.0 มก./ล.
			10	ซีโอดี	400 มก./ล.
			11	ไนเตรท	50 มก./ล.
			12	ฟอสฟอรัสทั้งหมด	10 มก./ล.
			13	น้ำมันและไขมัน	5.0 มก./ล.
			14	ค่าสี	300 เอดีเอ็มไม่เกิน
			15	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	10,000 เอ็มพีเอ็นไม่เกิน
			16	ปริมาณน้ำทิ้งสูงสุดที่ระบายได้	3,000 ลบ.ม./วัน
2.2)	การผลิตน้ำแข็ง				
2.2.1)	การผลิตน้ำแข็งก้อน	ทุกขนาด	1	ค่าพีเอช	5.5 - 9.0
			2	ของแข็งแขวนลอย	200 มก./ล.
			3	ของแข็งละลายน้ำทั้งหมด	3,000 มก./ล.
			4	บีโอดี	100 มก./ล.
			5	ทีเคเอ็น	100 มก./ล.
			6	ฟีนอล	1.0 มก./ล.
			7	ซัลไฟด์	1.0 มก./ล.
			8	ซัลเฟต	1,000 มก./ล.
			9	ซัลไฟต์	1.0 มก./ล.
			10	ซีโอดี	400 มก./ล.
			11	ไนเตรท	50 มก./ล.
			12	ฟอสฟอรัสทั้งหมด	10 มก./ล.
			13	น้ำมันและไขมัน	5.0 มก./ล.
			14	ค่าสี	300 เอดีเอ็มไม่เกิน
			15	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	10,000 เอ็มพีเอ็นไม่เกิน
			16	ปริมาณน้ำทิ้งสูงสุดที่ระบายได้	3,000 ลบ.ม./วัน

ยุทธศาสตร์ที่ ๓ (ต่อ-1)

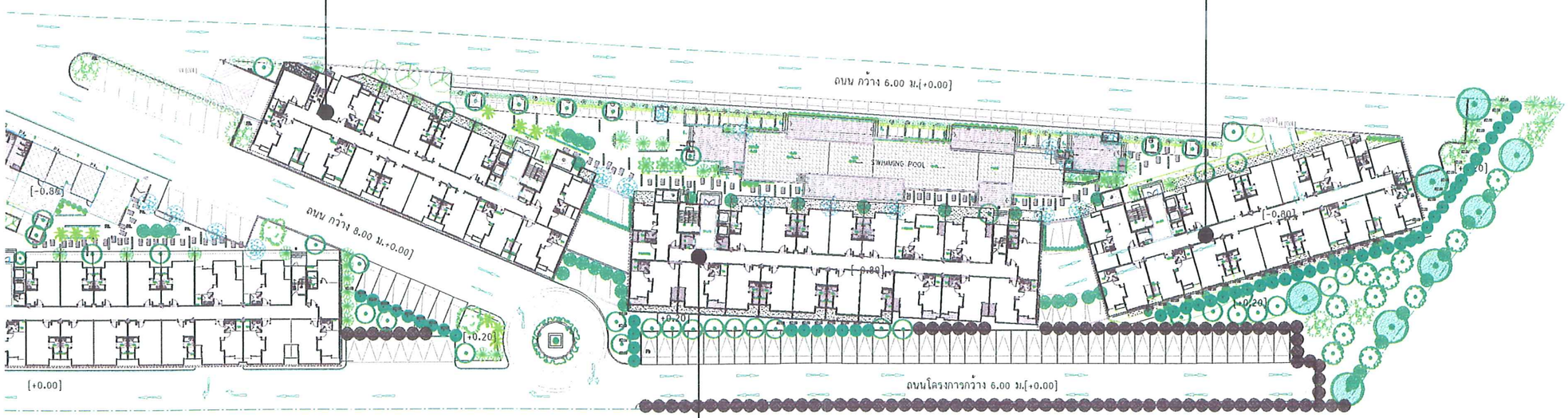
ยุทธศาสตร์ที่	แนวทางการพัฒนาตามยุทธศาสตร์	โครงการพัฒนาตามยุทธศาสตร์	ที่ตั้ง	หมายเหตุ
ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาการท่องเที่ยวและการบริการ	๓. การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวและผลิตภัณฑ์ชุมชน	๓.๑) โครงการก่อสร้างศาลาที่พักผู้โดยสาร หมู่ที่ ๖ บ้านเขาพระ	หมู่ที่ ๖	-
ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาการท่องเที่ยวและการบริการ		๓.๒) โครงการก่อสร้างศาลาที่พักผู้โดยสาร หมู่ที่ ๓ บ้านเขาพระ	หมู่ที่ ๓	-
ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาการท่องเที่ยวและการบริการ	๔. การพัฒนาการท่องเที่ยวและการบริการ	๔.๑) โครงการจัดงานประเพณีลอยกระทงและงานวันพ่อแห่งชาติ	หมู่ที่ ๓	-
ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาการท่องเที่ยวและการบริการ		๔.๒) โครงการจัดงานวันผู้สูงอายุ	หมู่ที่ ๓	-
ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาการท่องเที่ยวและการบริการ		๔.๓) โครงการจัดงานวันเด็กแห่งชาติ	หมู่ที่ ๓	-
ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาการท่องเที่ยวและการบริการ		๔.๔) โครงการจัดงานวันสงกรานต์	หมู่ที่ ๓	-
ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาการท่องเที่ยวและการบริการ		๔.๕) โครงการจัดงานวันลอยกระทง	หมู่ที่ ๓	-
ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาการท่องเที่ยวและการบริการ		๕. โครงการจัดงานวันพ่อแห่งชาติ	หมู่ที่ ๓	-



type	UNIT
type A.	6 UNIT
type B.	2 UNIT

รูปที่ 2 แบบขยายผังบริเวณแสดงอาคารภายในโครงการ

จำนวน 31/43 ฉบับ
ลงชื่อ ..... ผู้รับรอง



ผังบริเวณโครงการ ชนิดและจำนวนอาคาร

มาตราส่วน 1 : 750

รูปที่ 2 แบบขยายผังบริเวณแสดงอาคารภายในโครงการ (ต่อ)

IRIS GROUP

บ. ไอริส กรุ๊ป จำกัด 374/3 ถ.ประดิษฐ์มนูธรรม
ซ. ลาดพร้าว 71 แยก 15 วังทองหลาง กทม. 10310

IRIS GROUP

REVISIONS

NO.	DATE	DESCRIPTIONS

ARCHITECT :
นาย ศิริชาติ เพชรทัศนะ ส-00.1987
53 ซ.ลาดพร้าว 71 แยก 15 ถ.ประดิษฐ์มนูธรรม กทม.
สถ. ตจ. สิทธิ์ จันทรปูโล
2332 ถ.พหลโยธิน จตุจักร กทม.
นายสถล แก้วพงษ์ ภ-00.0370
31/17 ซ.ประดิษฐ์ ถ.พหลโยธิน บางซื่อ กทม.
นายศิริชัย ธรรักษ์ประชา ส-00.1381
252 ซ.ปิยะมาตร 20 บางซื่อ กทม.
นายสมิต ตงวำ ส-00.1388 วิศวะ. สถิตย์ประกัย
252 ซ.ปิยะมาตร 20 บางซื่อ กทม.
นาย ศิริวัฒน์ พิชะมณี
300/28 ซ.ปิยะมาตร 41 ถ.ประดิษฐ์มนูธรรม กทม.

LANDSCAPE ARCHITECT :
นายสถล แก้วพงษ์ ภ-00.0370
31/17 ซ.ประดิษฐ์ ถ.พหลโยธิน บางซื่อ กทม.

STRUCTURAL ENGINEERS :
นายวิโรจน์ ศิริจันทนุกูล ส00.0058
199/45 ถ.บรมราชชนนี ศิริราษฎร์ กทม

ELECTRICAL ENGINEERS :
นายวิรัตน์ ยอดมณฑา สส0.1258

MECHANICAL ENGINEERS :
นายสุวัฒน์ ปัทมดา 00.777

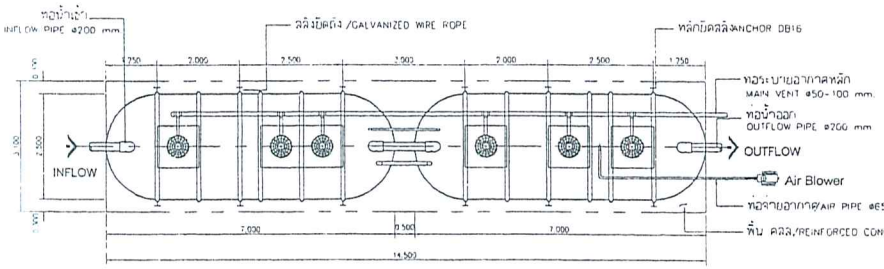
SANITARY ENGINEERS :
นายสุวัฒน์ ปัทมดา 00.777

PROJECT :
ดิ ไอริส พระราม9 - ศรีนครินทร์
ถ. ศรีนครินทร์ แขวง สวนหลวง กทม.

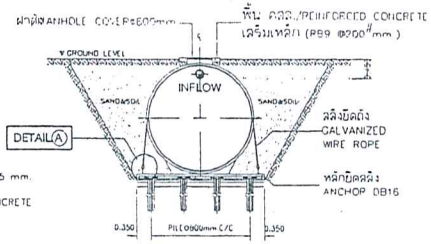
OWNER : บริษัท ไอริส กรุ๊ป จำกัด
LOCATION : ถ. ศรีนครินทร์ แขวง สวนหลวง กทม.
DRAWING TITLE :
JOB : นายสถล แก้วพงษ์ ภ-00.0370
DRAWN BY : นาย ศิริวัฒน์ พิชะมณี
SCALE :
CHECKED :
DATE : 31/8/50
DRAWING NO.

Notes : This Drawing is Copyrighted. All Contractors must check all Dimentions on Site. Only figured dimentions and grid line are to be worked from Discrepancies must be reported immediately to the Architect or Engineer concerned processing ®

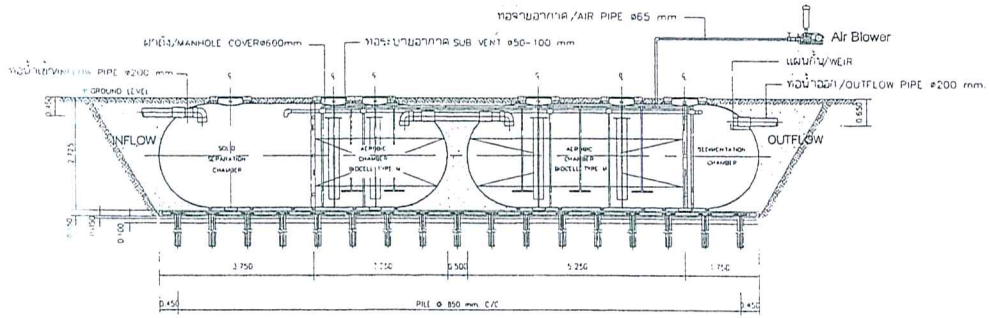
จำนวน 30/29 หน้า
ลงชื่อ ..... ผู้รับรอง



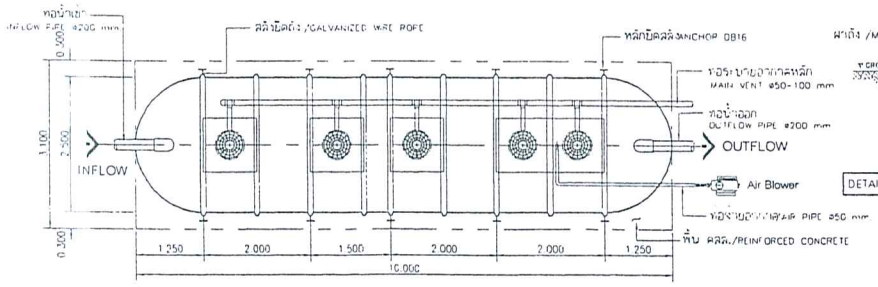
แปลนระบบบำบัดน้ำเสีย อาคาร A (70 ลบ.ม./วัน)



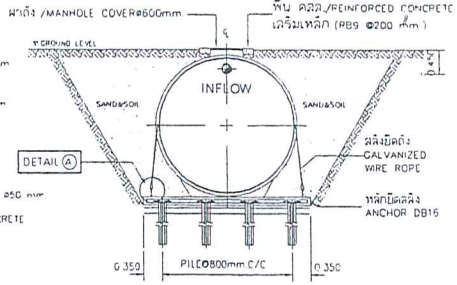
รูปตัดหน้าระบบบำบัดน้ำเสีย อาคาร A (70 ลบ.ม./วัน)



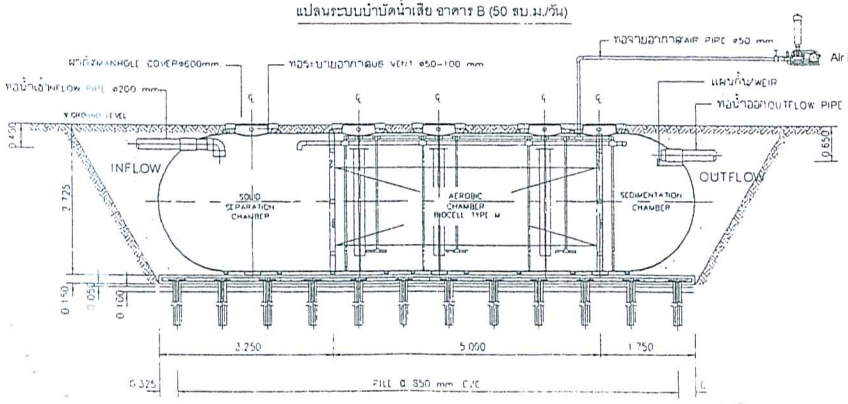
รูปตัดข้างระบบบำบัดน้ำเสีย อาคาร A (70 ลบ.ม./วัน)



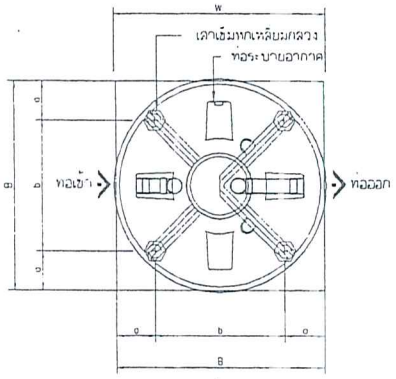
แปลนระบบบำบัดน้ำเสีย อาคาร B (50 ลบ.ม./วัน)



รูปตัดหน้าระบบบำบัดน้ำเสีย อาคาร B (50 ลบ.ม./วัน)

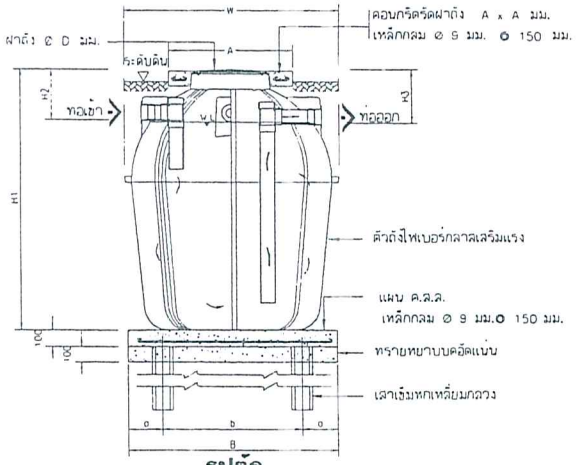


รูปตัดข้างระบบบำบัดน้ำเสีย อาคาร B (50 ลบ.ม./วัน)



แปลน

ถังดักไขมันชนิดฝังใต้ดิน



รูปตัด

รูปที่ 3 แปลนและรูปตัดระบบบำบัดน้ำเสียและถังดักไขมัน

ข้อมูลเทคนิค

รุ่น	ขนาด (มม.) W	H1	H2	H3	ความจุถัง (ลิตร) D	น้ำหนักถัง (กก.)	ขนาดช่องทางเข้าออก (มม.) แผงกั้น A	รูกลม B	ท่อเข้า-ออก a	b
BG-3000	1835	2170	300	325	1450	210	800-800	1600	300	1000

ถังดักไขมันชนิดฝังใต้ดิน

จำนวน 33/49 ชุด
ลงชื่อ.....ผู้รับรอง

IRIS GROUP

IRIS GROUP

REVISIONS

NO	DATE	DESCRIPTIONS
1	28/05/07	SUBMISSION DRAWING

ARCHITECT :
นายธนกร แถวทรัพ ก.ส.ต.8370
11/17 ซ.รุ่งประชา ถ.ทหารโลหิน เขตพญาไท ก.

STRUCTURAL ENGINEERS
นายวิรอดม์ ทีโรจิตรกฤษฎา ส.ย.6856
10/17 ซ.ทำเป็น ถ.ทหารโลหิน เขตพญาไท กทม.

ELECTRICAL ENGINEERS :
นายชัยชนก เจนมนูธรา ภช.ก.2456

MECHANICAL ENGINEERS :
นายดำรงค์ ปิยะเกตุ ว.ก.777

SANITARY ENGINEERS :
นายดำรงค์ ปิยะเกตุ ว.ก.777

PROJECT :
คิ ไอริส พระราม9 - ศรีนครินทร์

OWNER : บริษัท ไอริส กรุ๊ป จำกัด
LOCATION : อ.สันกำแพง
DRAWING TITLE :
WASTE WATER TREATMENT PLANT DETAIL

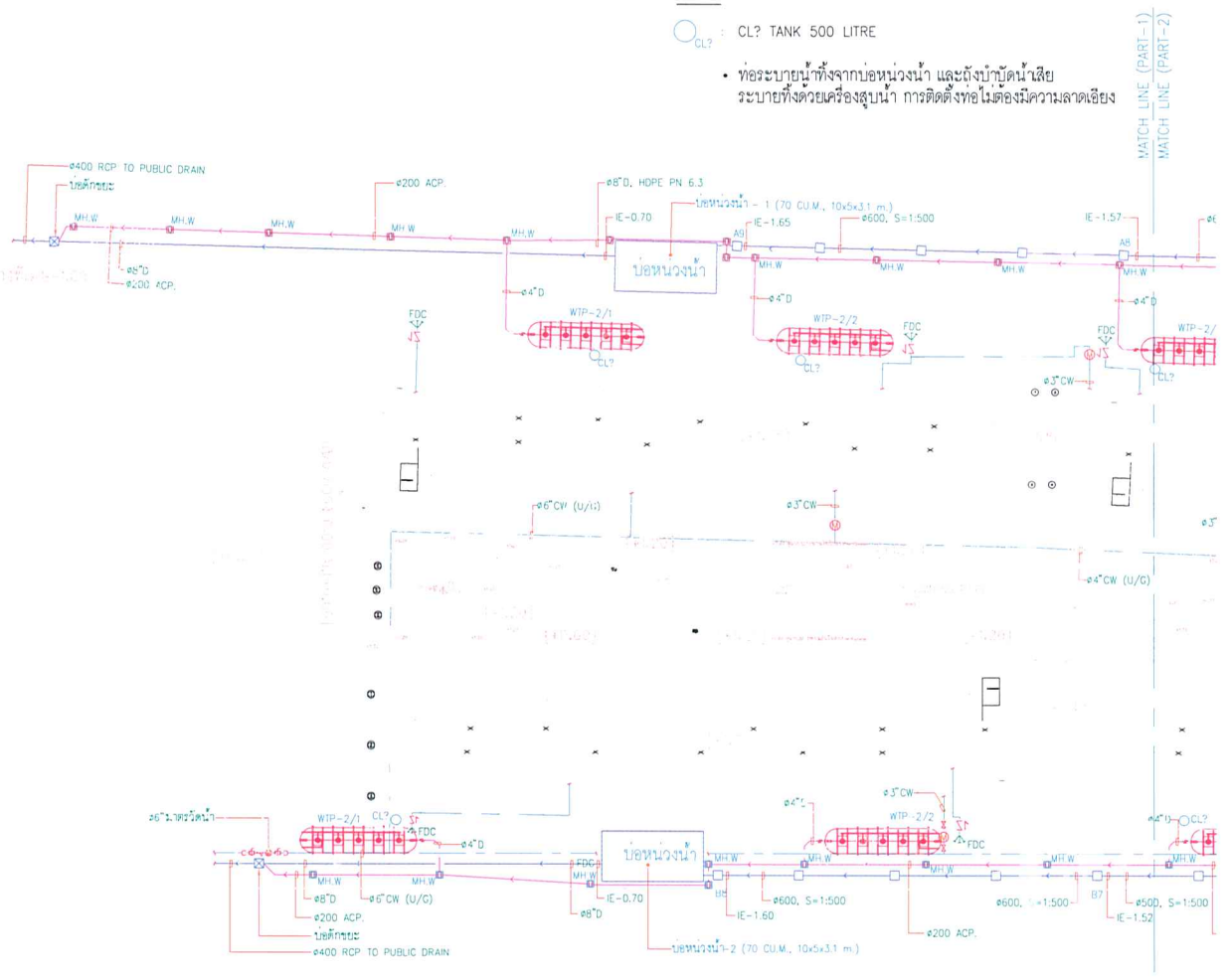
JOB :
DRAWN BY : WNK
SCALE : 1 : 50
CHECKED : AR
DATE : 28/05/07
DRAWING NO.
SN-5.01

Notes : This Drawing is Copyright
All Contractors must check all
Dimensions on Site. Only figure
dimensions are to be scaled
to be worked from. Discrepancies
must be reported immediately

NOTE:-

CL? : CL? TANK 500 LITRE

- ท่อระบายน้ำทิ้งจากบ่อหน่วงน้ำ และถังบำบัดน้ำเสีย ระบายทิ้งด้วยเครื่องสูบน้ำ การติดตั้งท่อไม่ต้องมีความลาดเอียง



รูปที่ 4 ผังระบบระบายน้ำรอบโครงการ

สัญลักษณ์

- บ่อดักขยะ/ตรวจสภาพน้ำ
- ท่อระบายน้ำฝนภายในโครงการ
- MH.W — ท่อน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้ว
- เส้นท่อระบบน้ำประปา

01

IRIS GROUP

บ. ไอริส กรุป จำกัด 374/8 อ.บรมัยพูมนุยธรรม
ร. ลาดพร้าว 71 เขต วังทองหลาง กทม. 10310

REVISIONS

NO.	DATE	DESCRIPTIONS
3.	25/09/07	EIA REVISED DRAWING
2.	22/06/07	REVISED DRAWING
1.	28/05/07	SUBMISSION DRAWING

ARCHITECT :
นส. จริยากร เลขวัลณะ ส-สถ.1987
53 ซ.ธรรมนิมิตร์ ถ.สุขุมวิท เขตวัฒนา กทม.
นส. ศ.ร. สิงห์ จันทรกุล
2532 ถ.ทองใบใน ซ.ธนิกา กทม.
นายสถาล แก้วพงษ์ ภ-สถ.8370
31/17 ซ.สุขสวาท ถ.ทองใบใน เขตหนองใหญ่ กทม.
นายศักดิ์ชัย ธรรักษ์ประยูร ภ-สถ7361
259 ซ.รัชดาภิเษก 50 เขตดอนเมือง กทม.
นส.ชลิดา แสงรัว ภ-สถ7366
259 ซ.รัชดาภิเษก 50 เขตดอนเมือง กทม.
นาย ณัชวัฒน์ ศิริยะลัด
361/56 ซ.อินทามระ 41 ถ.สุทธิสารวินิจฉัย กทม.

LANDSCAPE ARCHITECT :
นายสถาล แก้วพงษ์ ภ-สถ.8370
31/17 ซ.สุขสวาท ถ.ทองใบใน เขตหนองใหญ่ กทม.

STRUCTURAL ENGINEERS :
นายพีรกฤต พินิจพิศาลกุล สย.6656
169/45 ถ.แยกสวนสยาม คันนายาว กทม.

ELECTRICAL ENGINEERS :
นายณัชชากร เจนมณูกร สย.12556

MECHANICAL ENGINEERS :
นายสุรินทร เรืองสกา วก.777

SANITARY ENGINEERS :
นายสุรินทร เรืองสกา วก.777

PROJECT :
ดี ไอริส พระราม9 - ศรีนครินทร์
ถ.ศรีนครินทร์ เขต สวนหลวง กทม.

OWNER : บริษัท ไอริส กรุ๊ป จำกัด

LOCATION : ถ.ศรีนครินทร์ เขต สวนหลวง กทม.

DRAWING TITLE :
SITE DRAINAGE PLAN (PART-1)

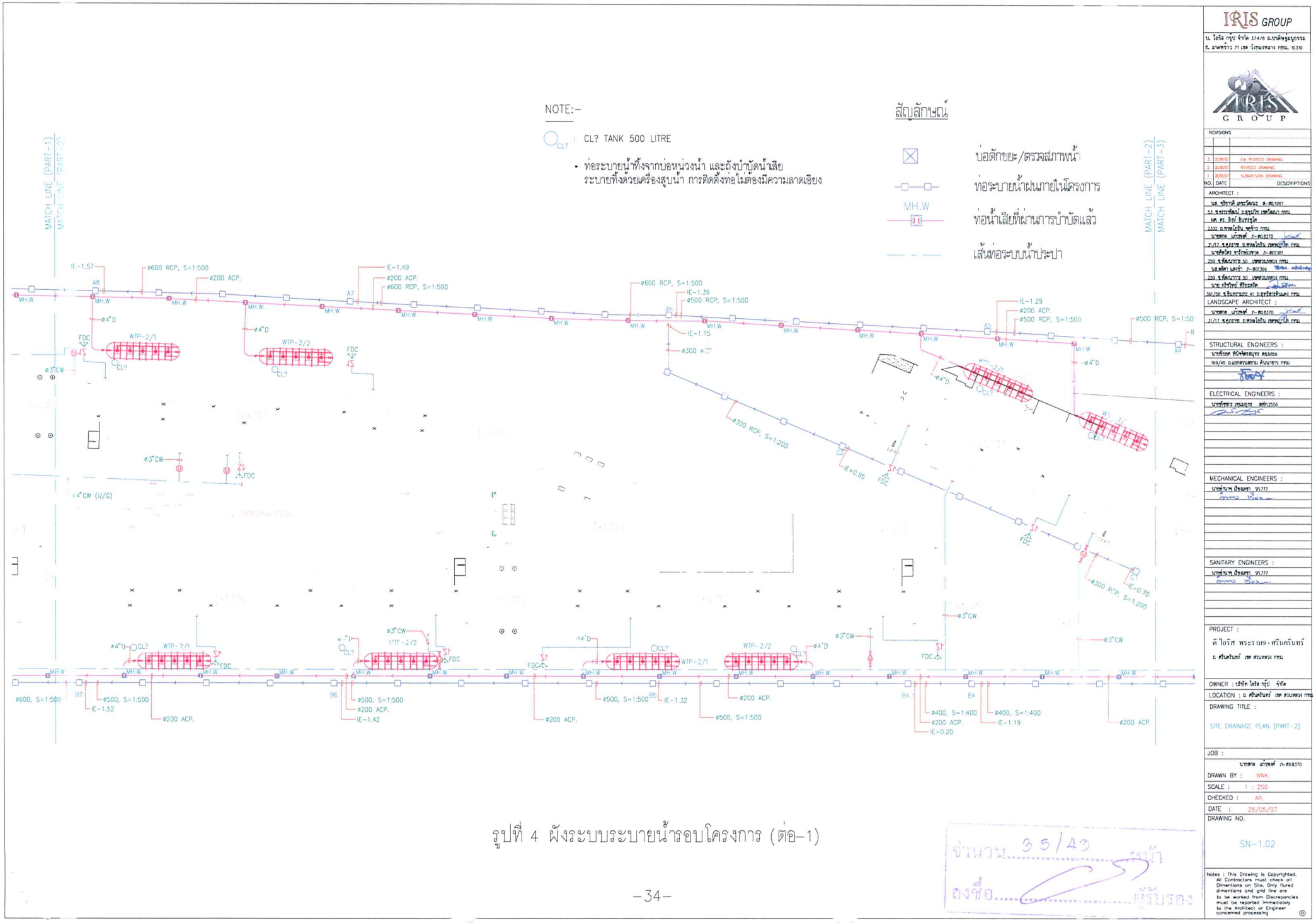
JOB :
นายสถาล แก้วพงษ์ ภ-สถ.8370

DRAWN BY : WNK.
SCALE : 1 : 250
CHECKED : AR.
DATE : 28/05/07

DRAWING NO.
SN-1.01

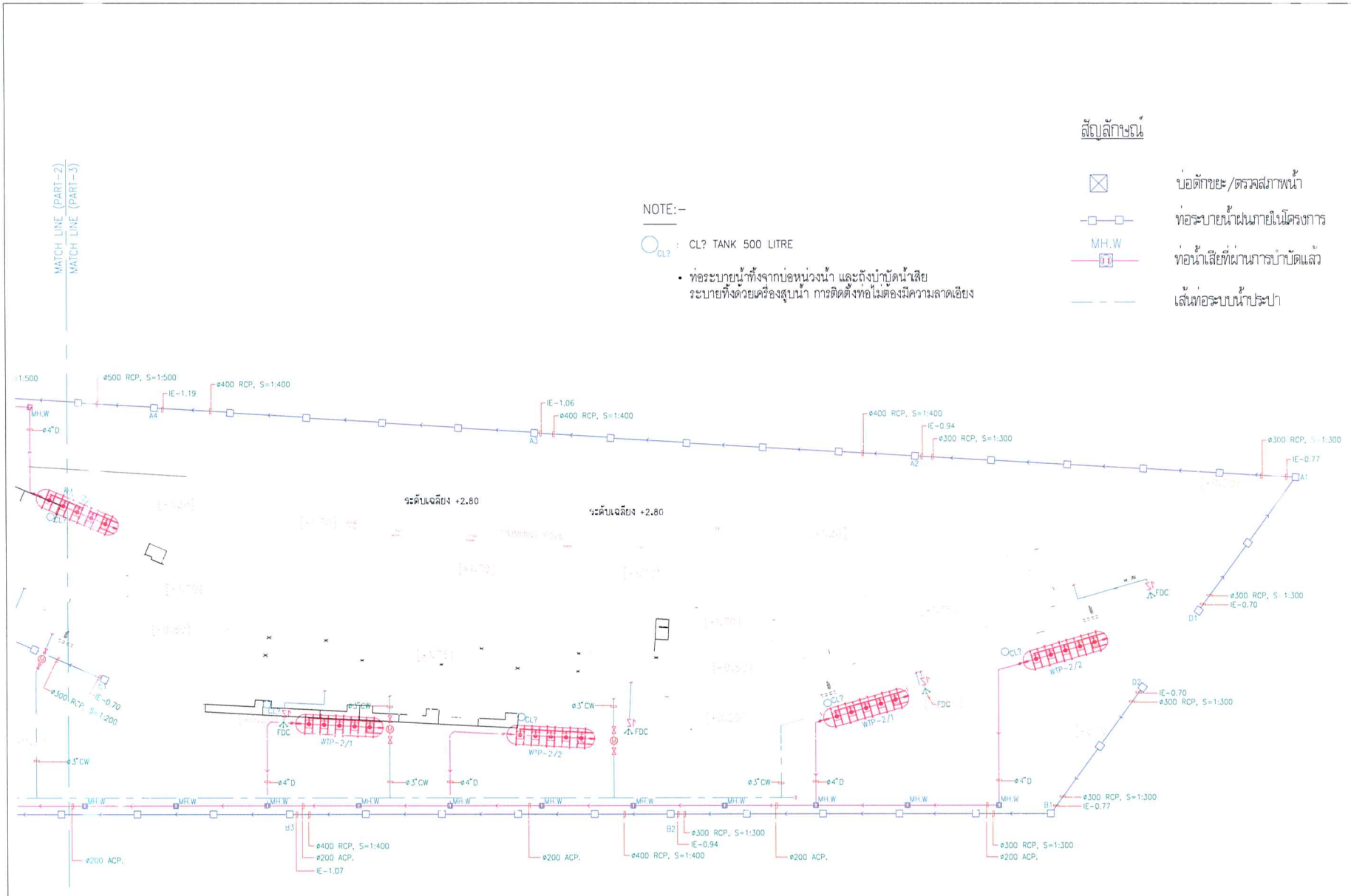
Notes : This Drawing is Copyrighted. All Contractors must check all Dimentions on Site. Only fiured dimentions and grid line are to be worked from Discrepancies must be reported immediately to the Architect or Engineer concerned processing ®

จำนวน 34/43 หน้า



รูปที่ 4 ผังระบบระบายน้ำรอบโครงการ (ต่อ-1)

จำนวน 35/43 ฉบับ
ลงชื่อ ..... ศรีนรอง



รูปที่ 4 ผังระบบระบายน้ำรอบโครงการ (ต่อ-2)

IRIS GROUP

บ. ไอริส กรุ๊ป จำกัด 374/8 ถ.บางพูนนนทบุรี
ซ. ลาดพร้าว 71 แขวง วังทองหลาง กทม. 10310

REVISIONS

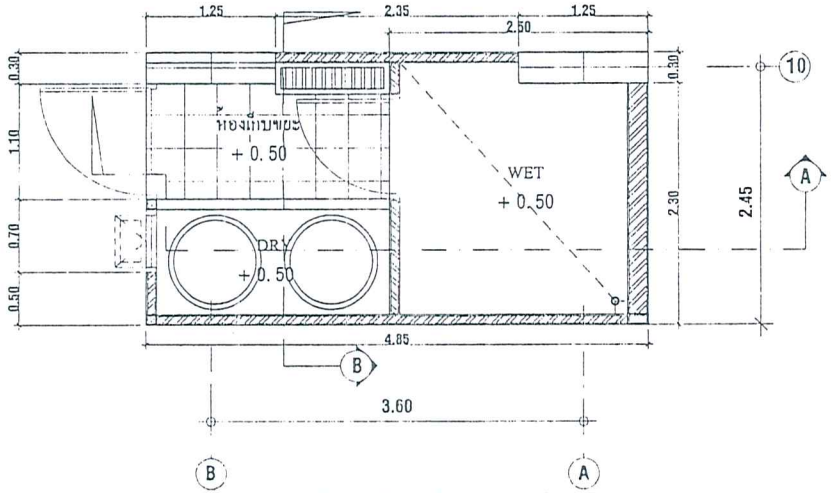
NO.	DATE	DESCRIPTIONS
3	21/09/07	EIA REVISED DRAWING
2	31/05/07	REVISED DRAWING
1	21/05/07	SUBMISSION DRAWING

ARCHITECT :
บริษัท เสนาวิศลกุล จำกัด
53 ซ.ระยองซัมพันธ์ 2 ถ.สุขุมวิท เขตวัฒนา กทม.
โทร. 02 - 391-0222 โทรสาร 02-391-0223
นายกิตติ แก้วพงษ์ ภ-สถ.6370
51/12 ซ.สุขุมวิท 71 ถ.ทองหล่อใต้ แขวงพระโขนงใต้ เขตพระโขนง กทม.
นายพิชัยวัฒน์ ศรีจำรัสพรชัย ภ-สถ.7301
259 ซ.รัชดาภิเษก 50 แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กทม.
บริษัท แสงรำ ภ-สถ.7366
259 ซ.รัชดาภิเษก 50 แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กทม.
นาย ณัฐวัฒน์ ฟิริยะสถิต
361/56 ซ.อินทามระ 41 ถ.สุขุมวิท แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กทม.
LANDSCAPE ARCHITECT :
นายสกล แก้วพงษ์ ภ-สถ.6370
51/12 ซ.สุขุมวิท 71 ถ.ทองหล่อใต้ แขวงพระโขนงใต้ เขตพระโขนง กทม.
STRUCTURAL ENGINEERS :
นายรังสรรค์ พิบูรัตนสมุทร สย.6856
169/45 ถ.แจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จ.นนทบุรี
ELECTRICAL ENGINEERS :
นายณัฐชนก เจนนฤกุล สย.7556
MECHANICAL ENGINEERS :
นายพูนชาติ เจียงตระกูล วศ.777
SANITARY ENGINEERS :
นายพูนชาติ เจียงตระกูล วศ.777

PROJECT :
ดิ ไอริส พระราม9 - ศรีนครินทร์
ถ.ศรีนครินทร์ เขต สวนหลวง กทม.
OWNER : บริษัท ไอริส กรุ๊ป จำกัด
LOCATION : ถ.ศรีนครินทร์ เขต สวนหลวง กทม.
DRAWING TITLE :
SITE DRAINAGE PLAN (PART-3)
JOB :
นายสกล แก้วพงษ์ ภ-สถ.6370
DRAWN BY : WNK.
SCALE : 1 : 250
CHECKED : AR.
DATE : 28/05/07
DRAWING NO.
SN-1.03

Notes : This Drawing is Copyrighted. All Contractors must check all Dimentions on Site. Only furred dimentions and grid line are to be worked from Discrepancies must be reported immediately to the Architect or Engineer concerned processing

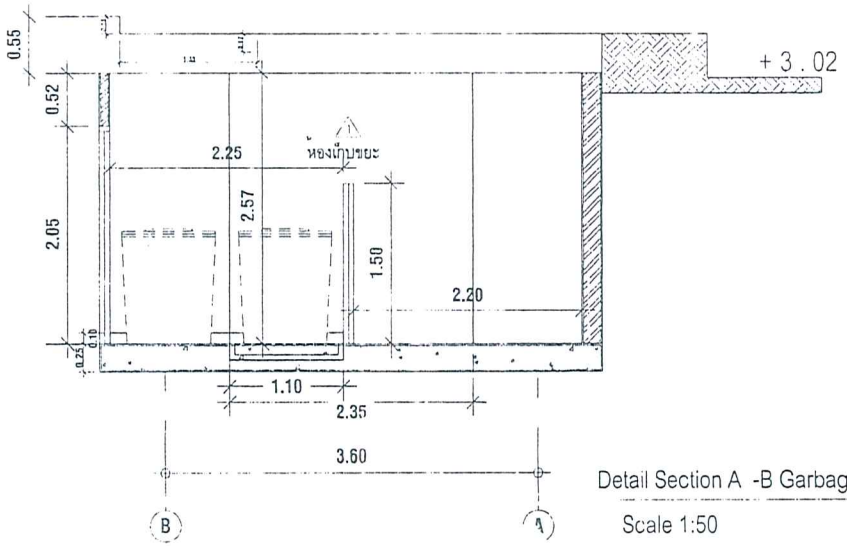
ตรวจวันที่ 36/43 หน้า
ลงชื่อ ..... ผู้รับรอง



Garbage Room Detail Basement Floor Plan
Building type A

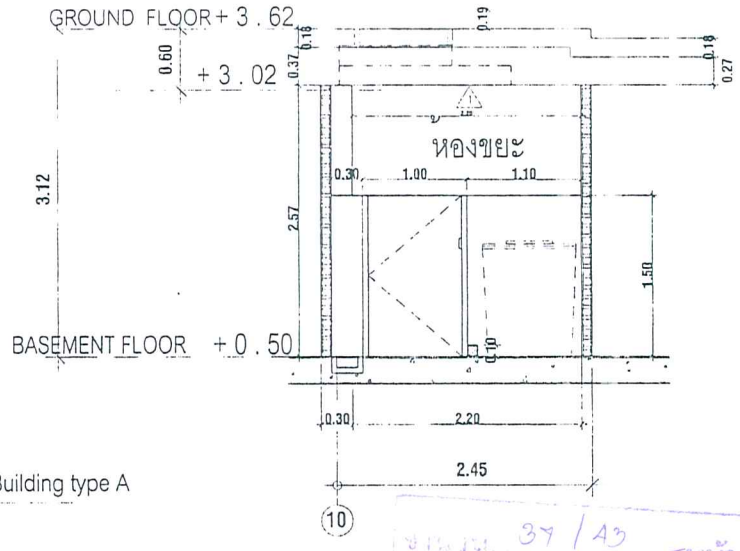
Scale 1:50

รูปที่ 5 แปลนและรูปตัดห้องพักขยะรวมของแต่ละอาคาร



Detail Section A -B Garbage Room Building type A

Scale 1:50



IRIS GROUP

IRIS GROUP

ARCHITECT

STRUCTURAL ENGINEER

MECHANICAL ENGINEER

SANITARY ENGINEER

PROJECT

OWNER

LOCATION

DRAWING TITLE

Detail Section A Garbage Room Building typeA

JOB

DRAWN BY

SCALE 1 : 50

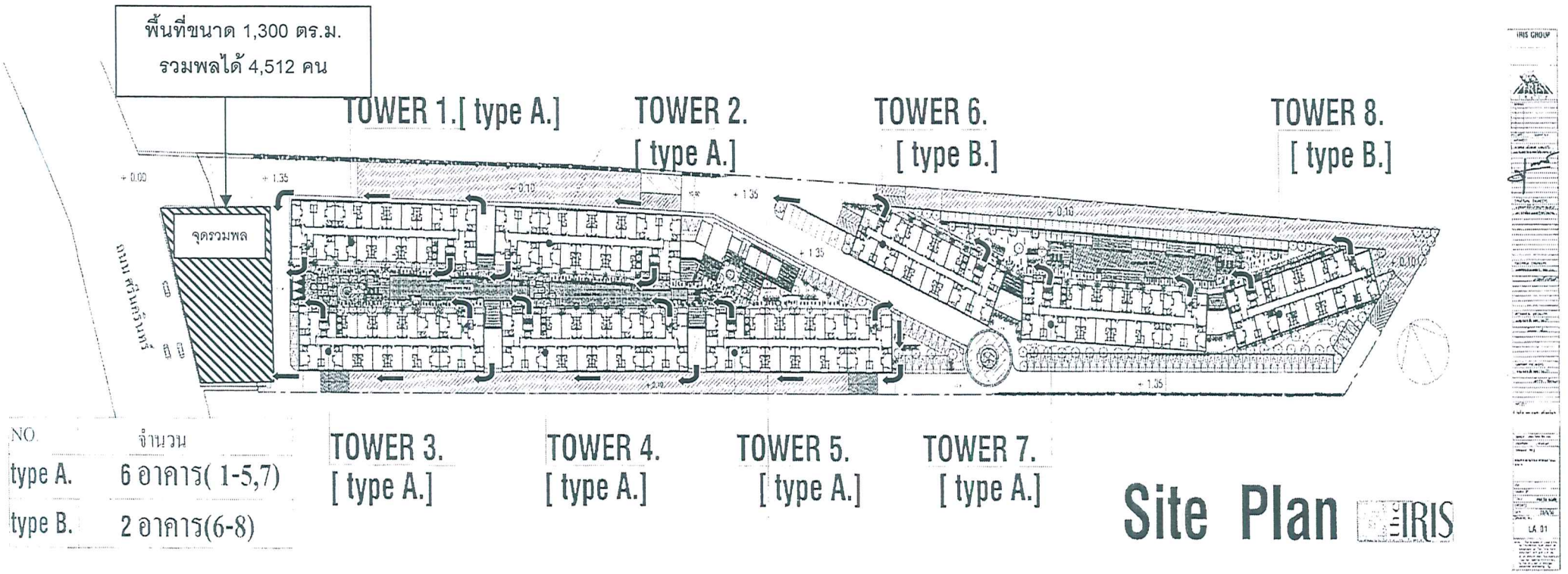
CHECKED

DATE 28/5/50

DRAWING NO

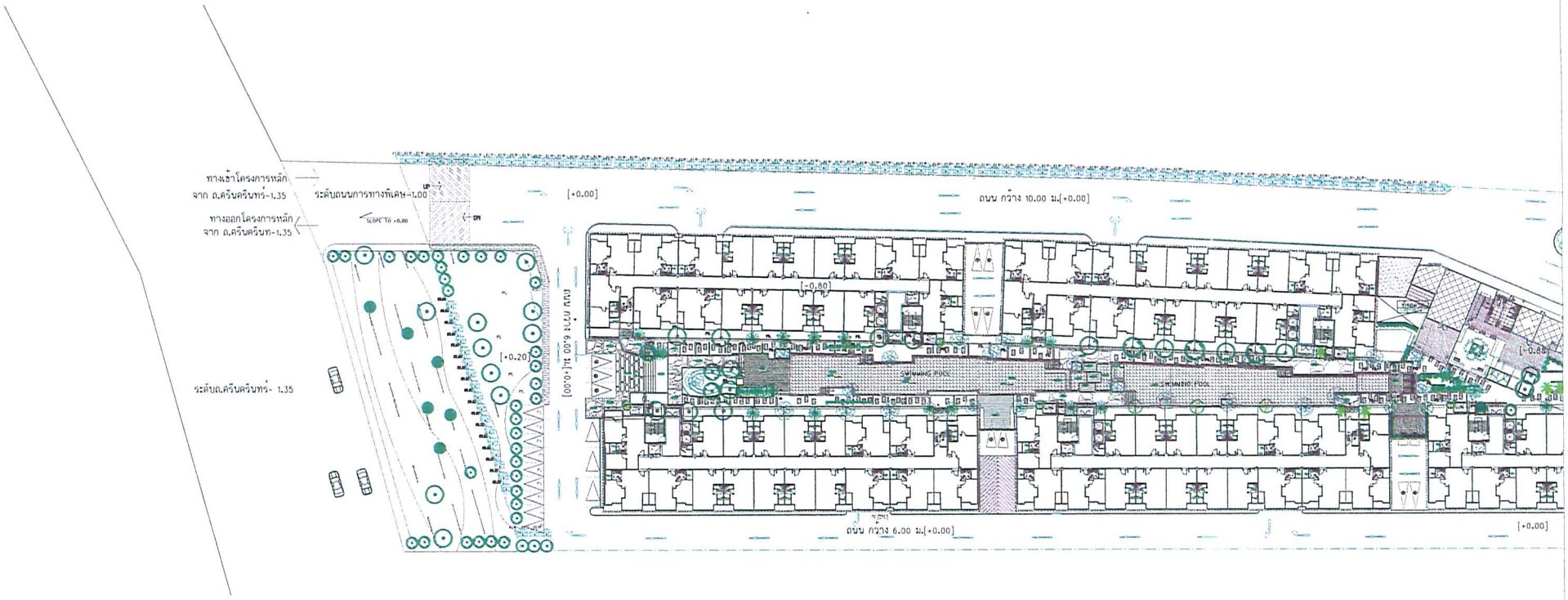
NOTE: This Drawing is Copyrighted. All Contractors must Check all Dimensions on Site before Work. Report any and all Errors to be Rectified from the Architect or Engineer. Do not Scale from Drawings.

ลงชื่อ.....ผู้รับรอง



รูปที่ 6เส้นทางหนีไฟชั้นล่างและจุดรวมพลของโครงการ

จำนวน 38/43 หน้า
ลงชื่อ ..... ผู้รับรอง

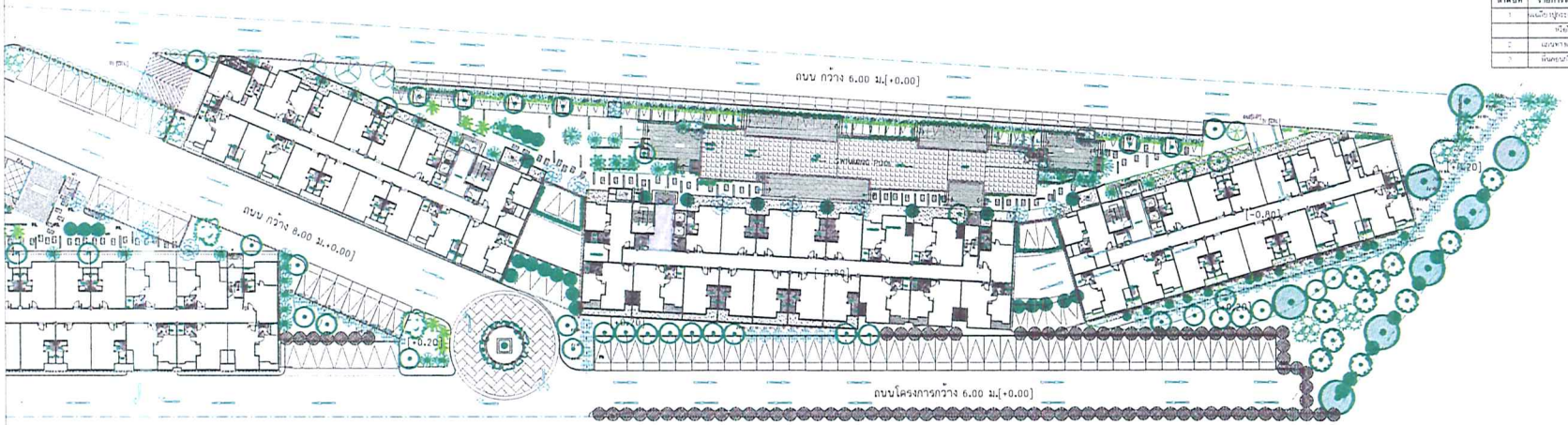


รูปที่ 7 ผังแสดงการจัดภูมิสถาปัตย์ภายในโครงการ

จำนวน 39/43 หน้า
ถึงชื่อ ..... ผู้รับรอง

ตารางแสดงต้นไม้ยืนต้นและพื้นที่สีเขียวในส่วนสวนส่วนกลางโครงการ

สัญลักษณ์	รายการ	ทรงพุ่ม/ม.	ความสูง/ม.	สัญลักษณ์	รายการ	ทรงพุ่ม/ม.	ความสูง/ม.	สัญลักษณ์	รายการ	ทรงพุ่ม/ม.	ความสูง/ม.	สัญลักษณ์	รายการ	ทรงพุ่ม
	จามจุรี	6.00-10.00 ม.	15.00-20.00 ม.		หมากแดง	1.50-2.50 ม.	2.00-3.00 ม.		ลีลาวดี	6.00-8.00 ม.	6.00-8.00 ม.		พะยอม	4.00-
	รำเพย.ลูง 1.50 -2.50 ม.	1.50-2.50 ม.	1.50 -2.50 ม.		น้ำเต้าต้น	4.00-6.00 ม.	3.00 -8.00ม.		เสี้ยน.	3.00-5.00 ม.	10.00-20.00 ม.		ก้ามกุ้ง	0.60
	หมากเขียว	1.50-2.50 ม.	2.00-3.00 ม.		ตีนเป็ดน้ำ	8.00-10.00 ม.	5.00-7.00 ม.		หมากเหลือง.	1.50-2.50 ม.	2.00-3.00 ม.		ชาไก่เขียว	0.60
	แคนา	4.00-7.00 ม.	7.00-15.00 ม.		หกระจง	3.00-5.00 ม.	15.00-20.00 ม.		ตะเขเหลือง	4.00-5.00 ม.	5.00-8.00 ม.		ชาไก่ด่าง	0.60
	ปีป	6.00-8.00 ม.	5.00-15.00 ม.		เดวน	4.00-6.00 ม.	5.00-10.00 ม.			2.50-5.00 ม.	10.00-15.00 ม.		ลิ้อยลุวรรณ	0.60



ผังต้นไม้ยืนต้นชั้นล่างภายในโครงการ

มาตราส่วน 1 : 750

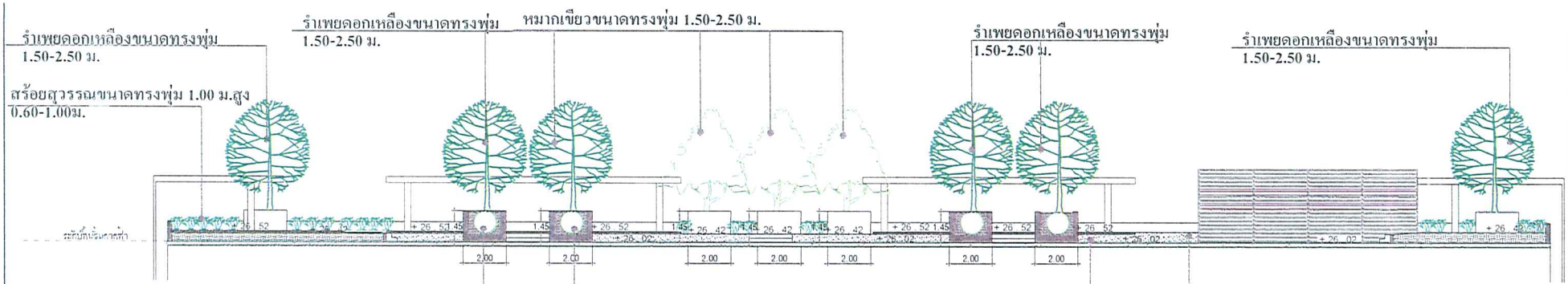
รูปที่ 7 ผังแสดงการจัดภูมิสถาปัตย์ภายในโครงการ (ต่อ)

/ม.	ความสูง/ม.	สัญลักษณ์	รายการ	ทรงพุ่ม/ม.	ความสูง/ม.	สัญลักษณ์	รายการ	ทรงพุ่ม/ม.	ความสูง/ม.
5.00 ม.	10.00-20.00 ม.		โมก	0.60-1.00 ม.	0.70-1.00 ม.		พุ่มหมอก	0.60-0.80 ม.	0.70-1.00 ม.
-1.50ม.	1.50-2.50 ม.		ไทรใบกลม	0.60-1.50ม.	1.50-2.50 ม.		หนวดปลาหมึก	5.00-6.00 ม..	6.00-9.00 ม.
ม.	0.60-1.00 ม.		พื้นเฉลียงปูกระเบื้องหรือวัสดุไม้ทาลี(ระบุภายหลัง)				อโศกอินเดีย	2.00 ม..	6.00-15.00 ม.
ม.	0.60-1.00 ม.	PA.	ทางเดินปลูกหญ้าตลอดแนว,วางแผ่นทางเดินและไม้หมอนลบลับตามแบบ						
ม.	0.50 ม.		พื้นคอนกรีตลดแตม(ระบุแบบและสีภายหลัง)						

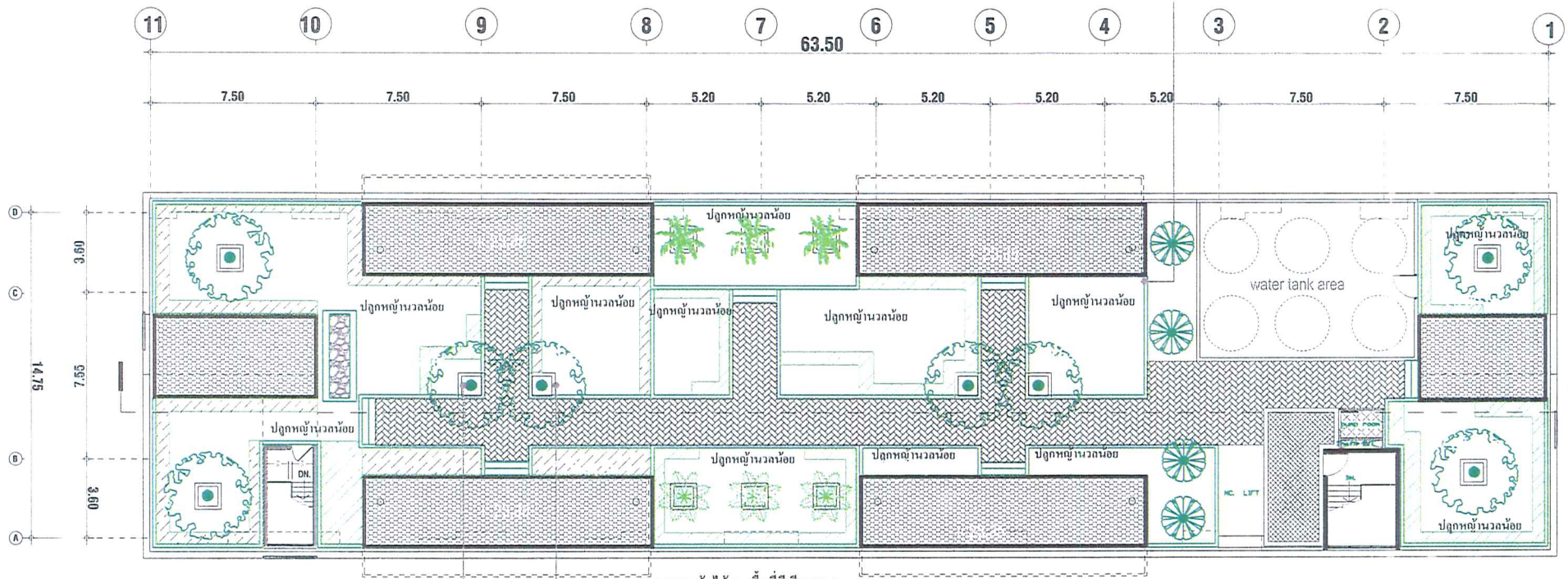
รวมพื้นที่ต้นไม้ยืนต้นชั้นล่าง 6714.40 ตร.ม.

Pb.=ที่จอดรถภายนอกอาคารปูtruf blockปลูกหญ้า

A.=ปลูกหญ้า,วางแผ่นทางเดินและไม้หมอน



รูปที่ 8 แปลนและรูปตัดแสดงการจัดภูมิสถาปัตย์บริเวณชั้นดาดฟ้าของอาคารแบบ A



ตารางแสดงต้นไม้และพื้นที่สีเขียวบน Roof garden

ลำดับ	สัญลักษณ์	รายการ	หมายเหตุ	ลำดับ	สัญลักษณ์	รายการ	หมายเหตุ
1.		รำเพยขนาดทรงพุ่ม 1.50-2.50 ม.สูง 1.50 -2.50 ม.		5.		หมากเขียวขนาดทรงพุ่ม 1.50-2.50 ม.สูง 2.00- 3.00ม.	
2.		จันทน์ผาขนาดทรงพุ่ม 1.50-2.50 ม.สูง 2.00- 3.00ม.		6.		สร้อยสุวรรณขนาดทรงพุ่ม 1.00 ม.สูง 0.60-1.00ม.	
3.		หมากเหลือง ขนาดทรงพุ่ม 1.50-2.50 ม.สูง 2.00- 3.00ม.		7.		ขาไก่ ขนาดทรงพุ่ม 060-1.00 ม.สูง 0.60ม.	
		พื้นเฉลี่ยปูกระเบื้องหรือวัสดุไม่เทียม(ระบุภายหลัง)		8.		พื้นทางเดินปูกระเบื้องหรือเลือกปูพื้น(ระบุภายหลัง)	

กะบะก่ออิฐฉาบปูนกรุวัสดุตกแต่งด้านนอก
ขนาด 1.45x1.45สูง 1.50ม.หนา15ซม.

ในส่วนที่เหลืองเป็นปลูกหญ้านวลน้อย
ตามระดับจักแบบ

IRIS GROUP

REVISIONS

NO.	DATE	DESCRIPTIONS
	25 . 02	

ARCHITECT :

LANDSCAPE ARCHITECT :

STRUCTURAL ENGINEERS :

ELECTRICAL ENGINEERS :

MECHANICAL ENGINEERS :

SANITARY ENGINEERS :

PROJECT :
ดิ ไอริส พระราม9 - ศรีนครินทร์

OWNER : บริษัท ไอริส กรุ๊ป จำกัด

LOCATION : ถ. ศรีนครินทร์

DRAWING TITLE :

JOB :

DRAWN BY :

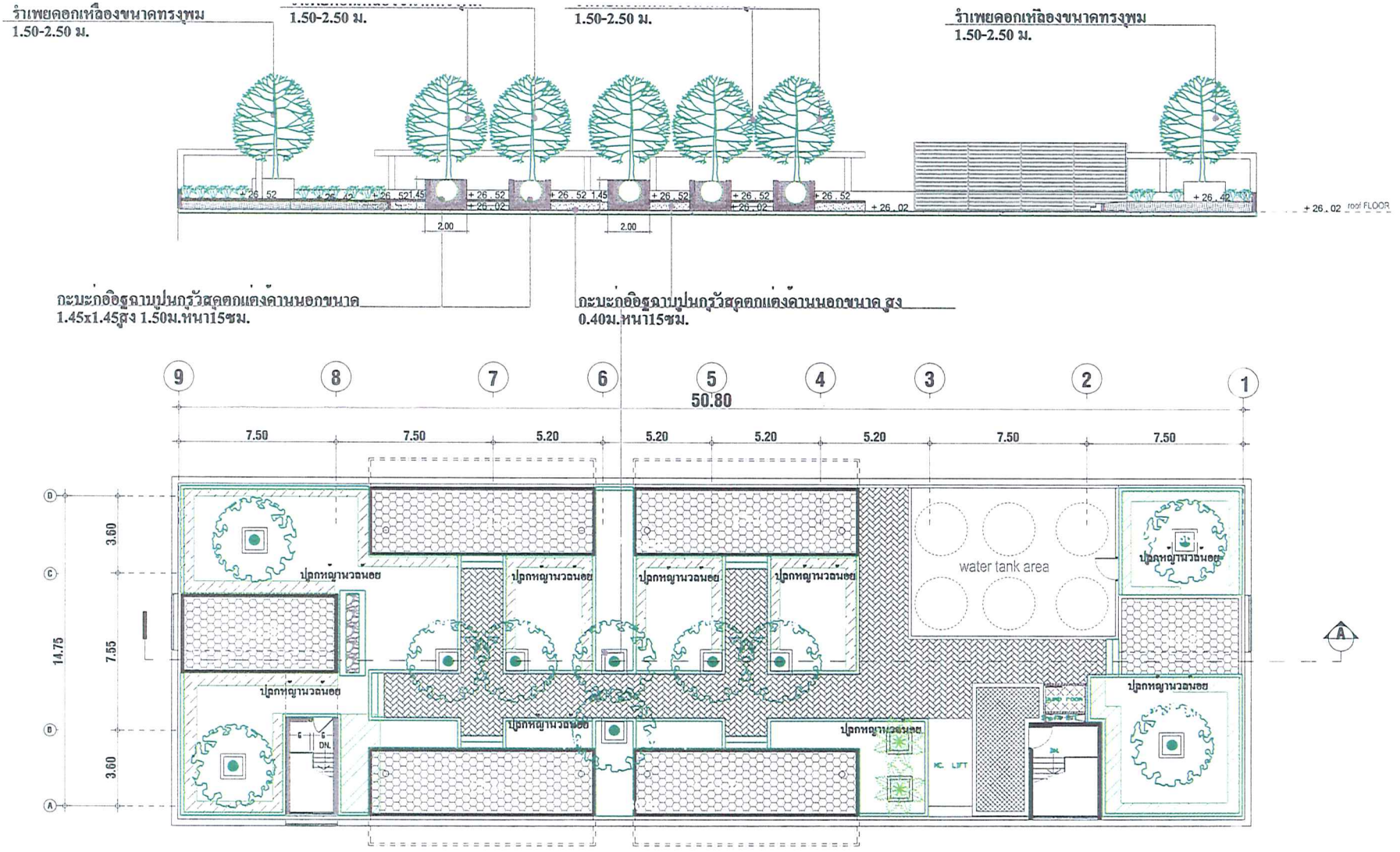
SCALE :

CHECKED :

DATE : 31/8/50

DRAWING NO.

Notes : This Drawing is Copyrighted. All Contractors must check all Dimentions on Site. Only figured dimentions and grid lines are to be worked from. Discrepancies must be reported immediately to the Architect or Engineer concerned processing



ตารางแสดงต้นไม้และพื้นที่สีเขียวบน Roof garden

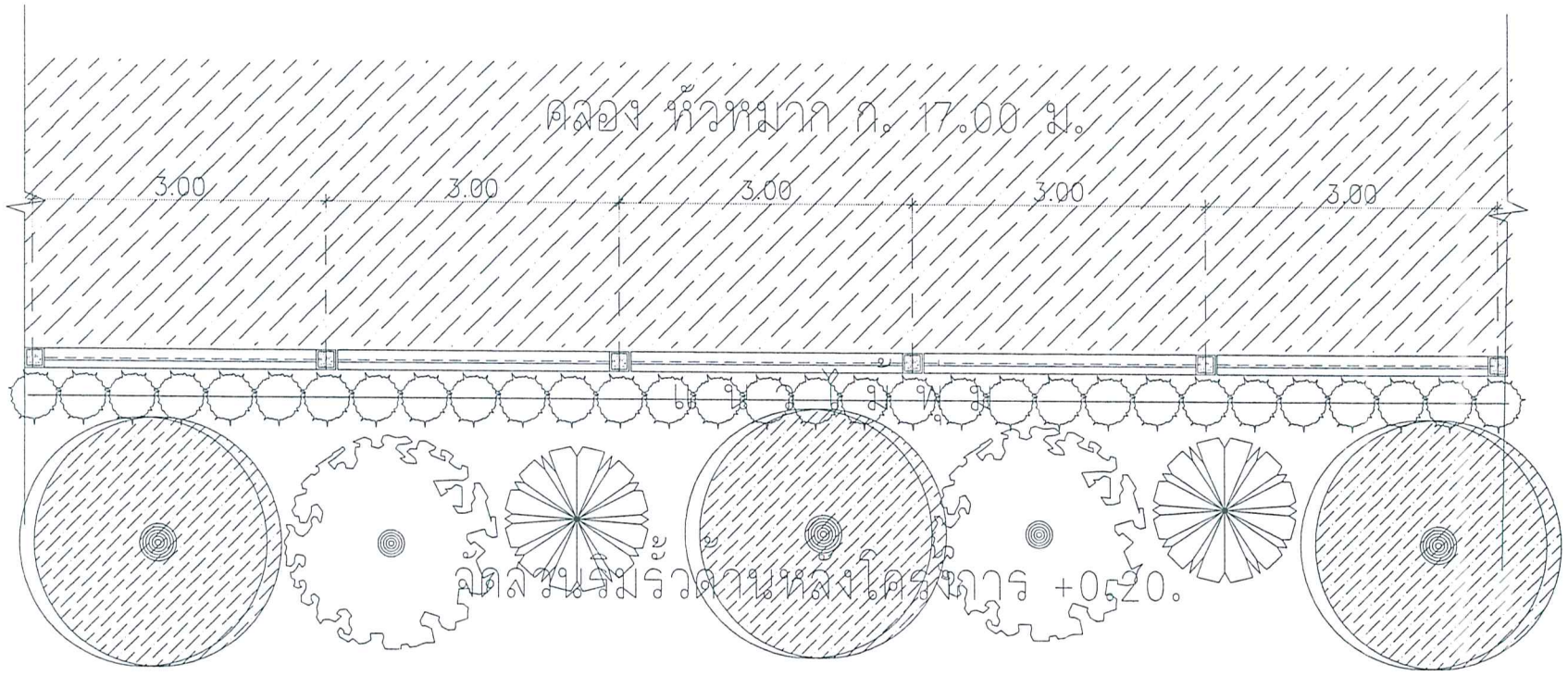
สัญลักษณ์	รายการ	หมายเหตุ	ลำดับ	สัญลักษณ์	รายการ	หมายเหตุ
	ร้าเพยขนาดทรงพุ่ม 1.50-2.50 ม.สูง 1.50 -2.50 ม.		5.		หมากเขียวขนาดทรงพุ่ม 1.50-2.50 ม.สูง 2.00- 3.00ม.	
	จันทน์ผาขนาดทรงพุ่ม 1.50-2.50 ม.สูง 2.00- 3.00ม.		6.		ตรอยสุวรรณขนาดทรงพุ่ม 1.00 ม.สูง 0.60-1.00ม.	
	หมากเหลือง ขนาดทรงพุ่ม 1.50-2.50 ม.สูง 2.00- 3.00ม.		7.		ชาโก ขนาดทรงพุ่ม 060-1.00 ม.สูง 0.60ม.	
	พื้นผิวปูกระเบื้องหรือวัสดุไม่เทียม(ระบุภายหลัง)				พื้นทางเดินปูกระเบื้องหรือบล็อกปูพื้น(ระบุภายหลัง)	

ในส่วนที่เหลืองเป็นปลูกหญ้านวลน้อย
ตามระดับจากแบบ

รูปที่ 9 แปลนและรูปตัดแสดงการจัดภูมิสถาปัตย์บริเวณชั้นดาดฟ้าของอาคารแบบ B

จำนวน 42/43 หน้า
ลงชื่อ ..... ผู้รับรอง

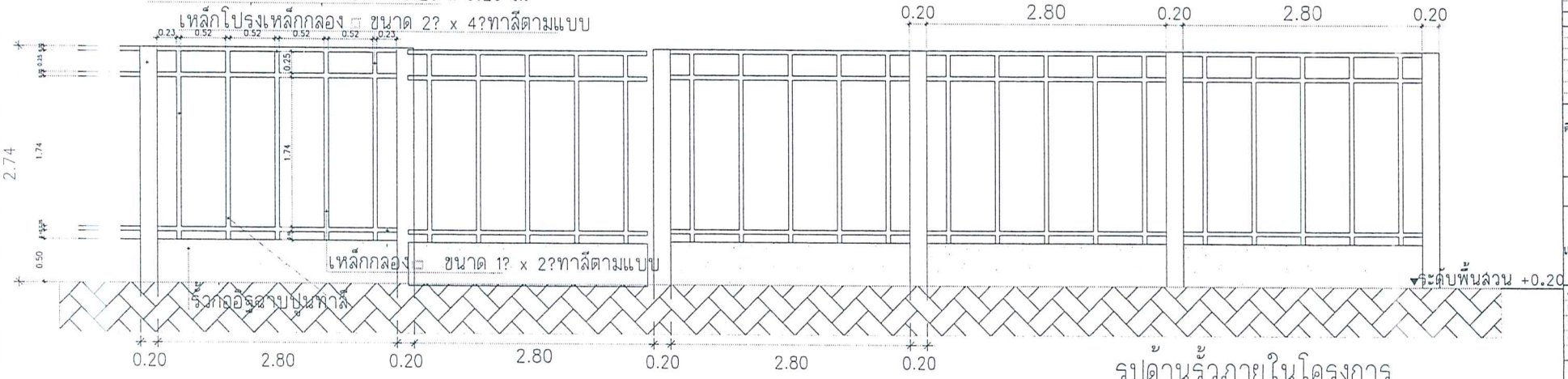
Notes : This Drawing is Copyrighted. All Contractors must check all Dimentions on Site. Only figured dimentions and grid lins are to be worked from Discrepancies must be reported immediately to the Architect or Engineer concerned processing



รูปที่ 10 แบบแสดงรั้วโปร่งริมคลองหัวหมาก

แปลนรั้วโปร่งด้านหลังโครงการ

มาตราส่วน 1 : 50



รูปด้านรั้วภายในโครงการ

มาตราส่วน 1 : 50

IRIS GROUP

REVISIONS

NO. DATE DESCRIPTIONS

ARCHITECT :

นายสุภก แก้วหงษ์ ก.ส.ท.8370

31/37 ซ.สุขุมวิท 8 แขวงคลองเตย เขตพระโขนง กทม.

STRUCTURAL ENGINEERS :

นายวิรัฒน์ ศรีนิจจิตร์สกุล ก.ว.6856

19/37 ซ.จันทน์ แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาทร กทม.

ELECTRICAL ENGINEERS :

นายบัวรกร เจนมงคล กท.ก.2556

MECHANICAL ENGINEERS :

นายชำนาญ เรืองแสง วก.777

SANITARY ENGINEERS :

นายชำนาญ เรืองแสง วก.777

PROJECT :

ดิ ไอริส พระราม9 - ศรีนครินทร์

OWNER : บริษัท ไอริส กรุ๊ป จำกัด

LOCATION : ถ.ศรีนครินทร์

DRAWING TITLE :

แปลนรั้วโปร่งด้านหลังโครงการ

JOB :

DRAWN BY :

SCALE : 1 : 50

CHECKED :

DATE : 16/6/50

DRAWING NO.

Notes : This Drawing is Copyrighted. All Contractors must check all Dimentions on Site. Only fiured dimentions and grid line are to be worked from Discrepancies must be reported immediately to the Architect or Engineer concerned processing

A3 | 43