



ที่ ศธ ๐๒๑๐.๕๖/ ๐๔๖

สำนักงาน กศน.จังหวัดภูเก็ต
ถนนดำรง ภูเก็ต ๘๓๐๐๐

๑๖ มกราคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์ ๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เรียน ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สื่อมาตรการ แนวทางความรู้เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยสำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ แจ้งว่า กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุขได้ดำเนินงานเฝ้าระวังป้องกันการเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำร่วมกับสถานศึกษาอย่างต่อเนื่องโดยเฉพาะโรคอาหารเป็นพิษ ซึ่งพบผู้ป่วยได้ตลอดทั้งปีและทุกกลุ่มวัย เน้นกลุ่มวัยเรียนที่มักพบการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา จึงทำให้พบผู้ป่วยเป็นกลุ่มก้อน เนื่องจากมีการรับประทานอาหารและน้ำร่วมกัน จึงได้จัดส่งสื่อมาตรการ แนวทาง ความรู้เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำเพื่อประชาสัมพันธ์ให้สถานศึกษาทราบถึงมาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา ในการเฝ้าระวังป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

ในการนี้ สำนักงาน กศน.จังหวัดภูเก็ต ขอประชาสัมพันธ์สื่อมาตรการ แนวทาง ความรู้เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ เพื่อให้ทราบถึงมาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา การเฝ้าระวังป้องกัน และควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการต่อไป

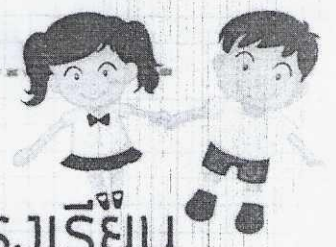
ขอแสดงความนับถือ

นางสาวหิงฟ้า ชันตรีรัตน์
ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน. จังหวัดภูเก็ต

งานประชาสัมพันธ์

โทร. ๐ ๗๖๒๒ ๑๘๐๑

โทรสาร ๐ ๗๖๒๒ ๓๓๐๘

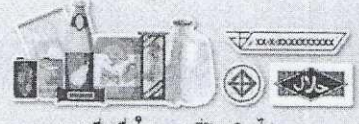


6 มาตรการ ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน

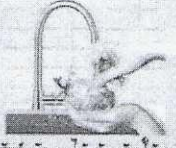
1 การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน



เตรียม-ปรุง อาหารและน้ำดื่ม
สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.



อาหาร เครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่หมดอายุ
มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน เช่น อย. มอก. มาตรฐาน



เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาด
ก่อนนำมาปรุง เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม



เนื้อสัตว์ ควรเก็บไว้ใน
อุณหภูมิต่ำกว่า 5 °C

ผักผลไม้ควรเก็บไว้ใน
อุณหภูมิ 7-10 °C



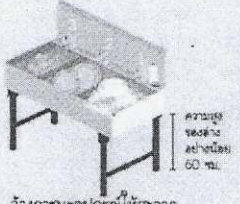
เก็บตัวอย่างอาหารที่ปรุงให้โรงเรียน
รับประทานทุกวัน (ระบุวัน เวลา)
ไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย 1 วัน



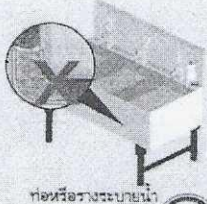
ห้องน้ำ ห้องสุขา สะอาด
ไม่มีกลิ่นเหม็นและแมลงพาหะนำโรค



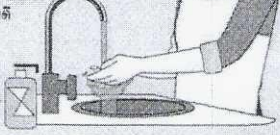
ถังขยะไม่รั่วซึม
และมีฝาปิด



ล้างภาชนะอุปกรณ์ให้สะอาด
อย่างน้อย 2 วันต่อสัปดาห์



ห้องหรือวางระบายน้ำ
มีสภาพดี



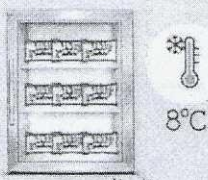
ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟอาหาร และกายสะอาด สวมเสื้อกันแขน
สวมหน้ากากป้องกัน สวมถุงมือที่สะอาด ล้างมือ
ด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงหรือเสิร์ฟอาหาร

2 การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม



ตรวจรับนม

บรรจุภัณฑ์สภาพสมบูรณ์ ตรวจสอบ
วันหมดอายุ กลุ่มตรวจคุณภาพนม



นมพาสเจอร์ไรส์

บริโภคภายใน 10 วัน นับจากวันผลิต
เก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 8 °C



รถขนส่ง

เป็นระบบปิด
และมีการควบคุมอุณหภูมิ



นักเรียน

ไม่ใช้ปากดื่มแม
จากถุงโดยตรง

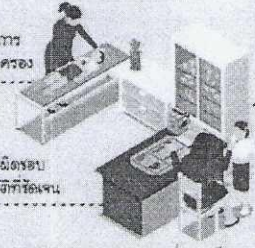


นมยูเอชที

เก็บให้สะอาด ไม่ถูกแสงแดด วางสูงจากพื้น
อย่างน้อย 10 ซม. และไม่ต้องแช่เย็น 8 วัน

6 การประสานส่งต่อ และการสื่อสารความเสียง เมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาคในโรงเรียน

แยกนักเรียนป่วย ส่งเอกสารการ
ดูแลวินิจฉัยเบื้องต้น แจ้งผู้ปกครอง



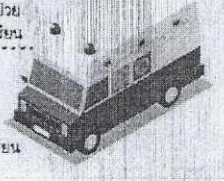
มีการบันทึกภาวะสุขภาพ
นักเรียนในกรณีเจ็บป่วย
ด้วยโรคอาหารเป็นพิษ

มีแผนกำกับที่ระบุผู้รับผิดชอบ
ขั้นตอนและแนวทางการปฏิบัติชัดเจน

มีแนวทางการส่งต่อเมื่อพบเด็กป่วย
หรือเกิดเหตุการณ์ระบาคในโรงเรียน

แจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุข
เมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาคในโรงเรียน

มีการสื่อสารความเสียงแก่ผู้บริหาร
ผู้ปกครอง ครู นักเรียน และบุคลากรในโรงเรียน



๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เพื่อให้การดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอย่างจริงจังและต่อเนื่อง บุคลากรทางการศึกษาจึงมีบทบาทสำคัญในการสร้างเสริมความรู้ ความเข้าใจ และดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อให้นักเรียน ผู้ปกครอง ชุมชน ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้เข้ามามีส่วนร่วมสร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น การล้างมือให้สะอาด การเลือกบริโภคอาหารปลอดภัย ไม่เก็บพืชพิษมารับประทาน โดยดำเนินการตาม ๖ มาตรการดังต่อไปนี้

๑. การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา
๒. การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม
๓. อาหารบริจาค
๔. อาหารในกรณีนำนักเรียนเข้าค่ายหรือทัศนศึกษา
๕. พืชพิษ
๖. การประสานส่งต่อ และการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาศในสถานศึกษา

มาตรการที่ ๑ การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

ครุมีความสำคัญในการจัดระบบโรงอาหารในสถานศึกษา โดยกำกับติดตามให้ผู้ประกอบการ นักการภารโรง ฯลฯ ได้ดำเนินการตามข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑.๑ สถานที่ปรุงประกอบ รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป

- สะอาด เป็นระเบียบ มีการระบายอากาศ กลิ่น คว้นที่ดี
- พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี
- เตรียมและปรุงอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ใต้โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ

๑.๒ อาหาร น้ำดื่ม น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

- วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- อาหารและเครื่องดื่มบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน เช่น ออย. มอก. หรือ ฮาลาล
- อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม และต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง
- อาหารแห้ง เช่น ถั่ว พริกแห้ง มีคุณภาพดี ไม่ขึ้นรา ไม่หมดอายุ เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- อาหารกระป๋อง บรรจุภัณฑ์มีสภาพดี ไม่หมดอายุ เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- อาหารปรุงสุกแยกเก็บจากอาหารดิบในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และไม่ปรุงประกอบทิ้งไว้นานเกิน ๒ ชั่วโมง ก่อนนำมารับประทาน
- เก็บตัวอย่างอาหารที่ปรุงให้นักเรียนรับประทานทุกวัน (ระบุวัน เวลา) ไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย ๑ วัน (กรณีเจ็บป่วยด้วยอาการอุจจาระร่วงสามารถนำตัวอย่างอาหารส่งตรวจเพื่อหาเชื้อก่อโรคได้)
- น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ
- น้ำแข็งบริโภค บรรจุในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือดักโดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉ่รวมไว้

๑.๓ ภาชนะอุปกรณ์

- ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด และมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- เขียง มีดต้องมีสภาพดี แยกใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ (ป้องกันการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคอาหารเป็นพิษระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก)
- ทำความสะอาดเขียงและมีดทุกครั้งหลังการใช้งาน เขียงไม้ นำออกผึ่งแดดเพื่อป้องกันเชื้อรา เก็บในที่ป้องกันแมลงและพาหะนำโรค หรือมีฝาชีครอบ

๑.๔ การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก

- ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
- ท่อหรือรางระบายน้ำมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งน้ำบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่ท่อน้ำสาธารณะโดยตรง

๑.๕ ห้องน้ำ ห้องส้วม

- สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีแมลงพาหะนำโรค มีน้ำใช้เพียงพอ อยู่ห่างจากแหล่งน้ำและสถานที่ปรุงประกอบอาหารอย่างน้อย ๓๐ เมตร

๑.๖ ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียม ปรุงประกอบ เสิร์ฟ)

- แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็ตคลุม เก็บผมเรียบร้อย ตัดเล็บให้สั้น ไม่สวมแหวน หรือนาฬิกาข้อมือ ไม่ไว้หนวดไว้เครา ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติหน้าที่
- มีสุขนิสัยที่ดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง หากเจ็บป่วยด้วยอาการอุจจาระร่วงไม่ควรเตรียม ปรุงประกอบ หรือเสิร์ฟอาหาร สำหรับผู้ปรุงประกอบอาหารต้องมีการตรวจสุขภาพประจำปี
- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงประกอบหรือสัมผัสอาหาร
- อาหารปรุงสุก ใช้อุปกรณ์ตัก ตัก หรือสวมถุงมือ ไม่ใช่มือสัมผัสโดยตรง

มาตรการที่ ๒ การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม

๒.๑ การตรวจรับนม

- มีการตรวจลักษณะบรรจุภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่บวม หรือมีรอยร้าว ฉีก ขาด สัตว์กัดแทะ
- มีการตรวจเช็ควันหมดอายุของนม
- มีการสุ่มตรวจสอบคุณภาพนม

๒.๒ การขนส่งและการเก็บรักษานมให้มีคุณภาพ

นมพาสเจอร์ไรส์

- รถขนส่งเป็นห้องเย็น มีการควบคุมอุณหภูมิภายในรถไม่ให้เกิน ๔ องศาเซลเซียส
- เก็บนมไว้ในตู้เย็นหรือถังแช่ที่มีน้ำแข็งสะอาด อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส และไม่แช่สิ่งอื่นปน
- บริโภคภายใน ๑๐ วัน นับจากวันที่ผลิต

นมยู เอช ที

- รถขนส่งมีหลังคาหรือวัสดุปิดคลุม ไม่ซ้อนกล่องกระดาษเกิน ๑๐ ชั้น
- สถานที่จัดเก็บสะอาด ไม่เปียกชื้น ไม่ถูกแสงแดดโดยตรง มีการระบายอากาศที่ดี สามารถป้องกันสัตว์นำโรค
- วางบนชั้นสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๐ เซนติเมตร และไม่ควรถัดลงสูงเกิน ๘ ชั้น

๒.๓ การตรวจสอบคุณภาพนมก่อนดื่ม

- ลักษณะบรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่บวม หรือมีรอยร้าว ฉีก ขาด สัตว์กัดแทะ
- ตรวจสอบวันหมดอายุ และสุ่มตรวจคุณภาพนมก่อนให้เด็กดื่ม สี กลิ่น รสไม่ผิดปกติ และไม่เป็นตะกอน
- นักเรียนไม่ใช่ปากดื่มนมจากถุงโดยตรง ควรใช้หลอดดูด หรือเทใส่แก้ว
- ให้นักเรียนดื่มนมให้หมดในคราวเดียว ไม่ควรเก็บไว้ดื่มต่อภายหลัง

มาตรการที่ ๓ อาหารบริจาด

- มีการจัดเก็บข้อมูลอาหารบริจาด เช่น ประเภทอาหาร วันเดือนปีที่บริจาด
- อาหารปรุงสุกมีรูปรส กลิ่น สี ไม่ผิดปกติไปจากเดิม
- ระยะเวลาหลังปรุงสุกจนถึงเวลารับประทานไม่เกิน ๒ ชั่วโมง
- อาหารในบรรจุภัณฑ์มีคุณภาพดี ไม่มีรอยร้าว บวม บวม หรือรอยสัตว์กัดแทะ ไม่หมดอายุ

มาตรการที่ ๔ อาหารในกรณีนำนักเรียนเข้าค่ายหรือทัศนศึกษา

- อาหารกล่อง ต้องแยกอาหาร ผัก ผลไม้ ไม่ราดกับบนข้าว
- ให้นักเรียนรับประทานภายใน ๒ ชั่วโมงหลังปรุงสุก

มาตรการที่ ๕ พืชพิษ

- กรณีมีพืชพิษในสถานศึกษา ต้องมีป้ายชื่อและคำแนะนำว่าเป็น “พืชพิษห้ามรับประทาน” และมีรั้วล้อมพืชพิษ
- มีกิจกรรมเรียนรู้เรื่องการป้องกันตัวเองจากพืชพิษ

มาตรการที่ ๖ การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

- มีแผนกำกับที่ระบุผู้รับผิดชอบ ผู้เกี่ยวข้อง ขั้นตอนและแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจน
- มีผังการดำเนินงานติดไว้อย่างชัดเจน เพื่อสะดวกต่อผู้ปฏิบัติเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาด
- มีคู่มือการปฏิบัติงานเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษาที่ชัดเจนและถูกต้อง
- มีการบันทึกภาวะสุขภาพนักเรียนในกรณีเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ
- มีระบบการแจ้งข้อมูลแก่เจ้าหน้าที่สาธารณสุขเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา
- มีการแยกนักเรียนป่วยไปห้องพยาบาลของสถานศึกษา สังเกตอาการ ดูแลวินิจฉัยเบื้องต้น และแจ้งผู้ปกครอง
- มีแนวทางการส่งต่อเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา
- มีระบบการสื่อสารความเสี่ยงแก่ผู้บริหาร ผู้ปกครอง ครู นักเรียน และบุคลากรในสถานศึกษา