



ที่ ปน ๐๐๒๓.๓/ว ๒๕๕๓

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ องค์การบริหารส่วนจังหวัดปัตตานี
เทศบาลเมืองปัตตานี และเทศบาลเมืองตะลุบัน

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นแจ้งว่ากระทรวงสาธารณสุขได้ขอความร่วมมือแจ้งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาเพื่อให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและสถานศึกษาสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นถือปฏิบัติตาม ๖ มาตรการหลัก ประกอบด้วย ๑. การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาที่ดีและเป็นไปตามมาตรฐาน ๒. การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม ๓. การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ ๔. การจัดการอาหารกรณีจัดกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่ายทัศนศึกษาให้สะอาดและปลอดภัย ๕. การดำเนินการให้ปลอดภัยจากพืชพิษ และ ๖. การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วยหรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่มีสถานศึกษาในสังกัดทราบและดำเนินการประชาสัมพันธ์มาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา เพื่อให้สถานศึกษาในสังกัดถือเป็นแนวทางปฏิบัติด้วย รายละเอียดปรากฏตามหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๓๓๔๗ ลงวันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๗ และสามารถดาวน์โหลดได้จากเว็บไซต์สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดปัตตานี www.pattanilocal.go.th หัวข้อ “หนังสือราชการ”

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป สำหรับสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอขอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่มีสถานศึกษาในสังกัดถือเป็นแนวทางปฏิบัติด้วย



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น
โทร. ๐๗๓-๓๓๖๐๔๔ ต่อ ๑๐๕
โทรสาร ๐๗๓-๓๓๖๕๘๑

☐ ผ.บ.ท.
☐ กง.บ.ด.
☒ กง.สส.
☐ กง.กม.
☐ กง.กก.
☐ กง.บ.ป.

06/10/2567



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
 วันที่ ๒๕/๑๐/๖๗
 เวลา ๑๔:๐๐

ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๓๓๕๗

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๖ สิงหาคม ๒๕๖๗

เรื่อง มาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา
เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. สำเนาหนังสือกระทรวงสาธารณสุข ที่ สธ ๐๔๑๐.๘/ว ๗๘๓

ลงวันที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๗

จำนวน ๑ ชุด

๒. สื่อประชาสัมพันธ์มาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกัน

การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา (Infographic)

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกระทรวงสาธารณสุขได้ขอความร่วมมือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นแจ้งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาเพื่อให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและสถานศึกษาสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นถือปฏิบัติตาม ๖ มาตรการหลัก ประกอบด้วย ๑. การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาที่ดีและเป็นไปตามมาตรฐาน ๒. การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม ๓. การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ ๔. การจัดการอาหารกรณีจัดกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่ายทัศนศึกษา ให้สะอาดและปลอดภัย ๕. การดำเนินการให้ปลอดภัยจากพืชพิษ และ ๖. การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วยหรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นพิจารณาแล้วเห็นว่า เพื่อให้การดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอย่างจริงจังและต่อเนื่อง จึงขอความร่วมมือจังหวัดแจ้งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบเพื่อประชาสัมพันธ์ให้สถานศึกษาสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งถือเป็นแนวทางปฏิบัติต่อไป รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุรพล เจริญภูมิ)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

กองส่งเสริมและพัฒนากิจการการศึกษาท้องถิ่น
 กลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนากิจการการศึกษาท้องถิ่น
 โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๓๒๔
 ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th
 ผู้ประสานงาน : นางสาวอิสรารัตน์ อุบล โทร. ๐๖๓ - ๒๗๑๕๔๑๑

สิ่งที่ส่งมาด้วย

แนบท้ายหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๓๓๔๗ ลงวันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๗

เรื่อง มาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา



<https://shorturl.asia/PdR04>



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขรับ 34296.
วันที่ 25 ก.ค. 2567
เวลา

ที่ สธ ๐๔๑๐.๘/ว ๗๗๓

กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอส่งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา
เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

ด้วยสถานการณ์การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม - ๓๐ เมษายน ๒๕๖๗ มีจำนวนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษา มากถึง ๑๒ เหตุการณ์ มีจำนวนผู้ป่วยทั้งหมด ๘๘๘ ราย และในเดือนพฤษภาคม-เดือนมิถุนายนหลังเปิดภาคเรียนแรกได้เพียงหนึ่งเดือนพบเหตุการณ์อาหารเป็นพิษแล้ว ๙ เหตุการณ์ โดยเหตุการณ์ที่พบผู้ป่วยสูงสุด ๓ ลำดับ ได้แก่ จังหวัดเลย จำนวน ๓๑๖ ราย เชียงใหม่ ๑๔๗ ราย และกาฬสินธุ์ ๘๔ ราย ตามลำดับ ซึ่งปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาที่สำคัญ มีหลายประการ เช่น การรับประทานอาหารค้างมือ ประคบประหงมไว้นานเกิน ๒ ชั่วโมง ขาดการสุขาภิบาลที่ดี ไม่รักษาความสะอาดสถานที่ภายใน อู่ปรกณ์ พบสัตว์พาหะนำโรค (หนู แมลงวัน แมลงสาบ) ขาดการดูแล สุขอนามัยส่วนบุคคล ใช้มือหยิบจับอาหารปรุงสุกโดยไม่ใช้อุปกรณ์ตักหรือคีบ ผู้ประกอบอาหารเป็นพาหะ แพร่เชื้อ เพื่อให้การดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอย่างจริงจังและต่อเนื่อง นักเรียน ครูและบุคลากรในโรงเรียน ควรดำเนินการตาม ๖ มาตรการหลัก ดังนี้ ๑. การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาที่ดีและเป็นไปตาม มาตรฐาน ๒. การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม ๓. การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ ๔. การจัดอาหารการณีกิจกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่าย หักศนศึกษา ให้สะอาดและปลอดภัย ๕. การดำเนินการให้ปลอดภัยจากพิษพิษ ๖. การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

กระทรวงสาธารณสุข ขอส่งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของอาหารเป็นพิษ ในสถานศึกษา เพื่อใช้เป็นมาตรการและคำแนะนำในการป้องกันควบคุมการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ ที่เกิดภายในสถานศึกษาต่อไป ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดมาตรการและคำแนะนำดังกล่าว รายละเอียดตาม QR Code ที่ปรากฏท้ายหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและแจ้งผู้เกี่ยวข้องให้ความร่วมมือดำเนินการในเรื่องดังกล่าวต่อไปด้วย

จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

นางสาว

(นายพงศธร พอกเพิ่มดี)

รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข

หัวหน้ากลุ่มภารกิจด้านพัฒนาการสาธารณสุข

สถานศึกษา
เลขรับ ๘๘๖
วันที่ ๑ ส.ค. ๒๕๖๗
เวลา ๑๖.๔๓ น.

กรมควบคุมโรค

กองโรคติดต่อทั่วไป

โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๓๓๘๓

โทรสาร ๐ ๒๕๕๑ ๘๔๓๖

กลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนา
การจัดการศึกษาท้องถิ่น
เลขรับ 783
วันที่ - 1 ส.ค. 2567
เวลา 16.43

กองส่งเสริมและพัฒนา
การจัดการศึกษาท้องถิ่น
เลขรับ 3230
วันที่ 25 ก.ค. 2567
เวลา



8.16

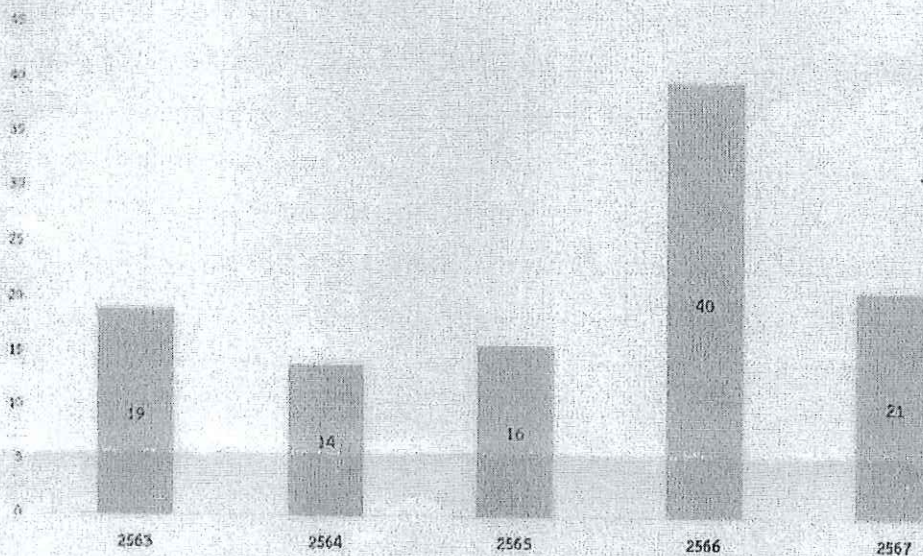
มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค

๙ กรกฎาคม ๒๕๖๗

สถานการณ์การเกิดโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนในสถานศึกษา

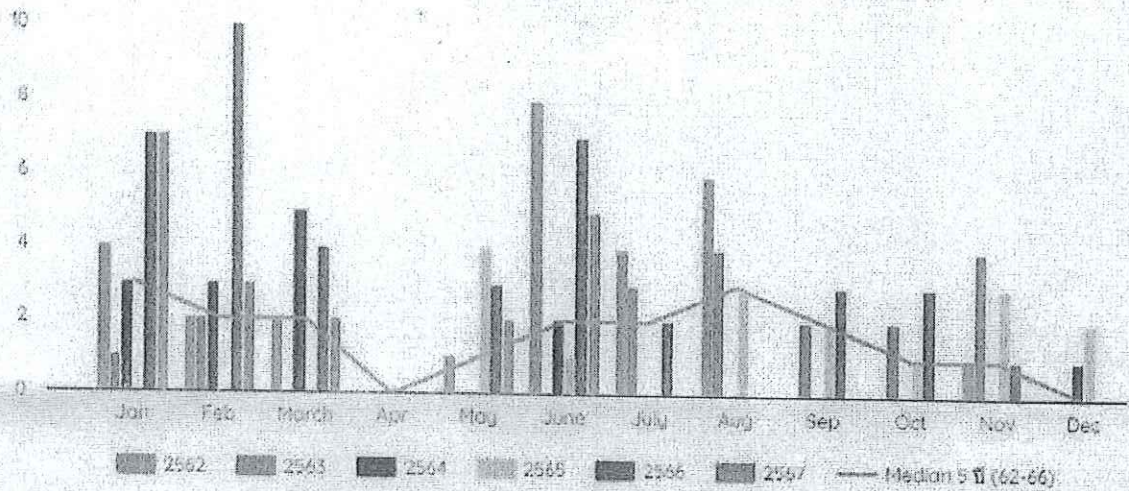
เหตุการณ์การเกิดโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนในสถานศึกษามีจำนวนเพิ่มขึ้นตั้งแต่ปี ๒๕๖๖ เป็นต้นมา ซึ่งเป็นช่วงเวลาหลังจากมีการผ่อนคลายมาตรการและสถานศึกษากลับมาเปิดการเรียนการสอนตามปกติ โดยพบว่าในปี พ.ศ. ๒๕๖๖ มีจำนวนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษามากถึง ๔๐ เหตุการณ์ และใน พ.ศ. ๒๕๖๗ ารระบาดของโรคอาหารเป็นพิษตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม - ๓๐ เมษายน ๒๕๖๗ มีจำนวนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษา มากถึง ๑๒ เหตุการณ์ มีจำนวนผู้ป่วยทั้งหมด ๘๘๘ ราย ใน ๖ เดือนแรกของปี พบเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษาแล้ว จำนวน ๒๑ เหตุการณ์ (ภาพประกอบ ๑) โดยในเดือนพฤษภาคมถึงเดือนมิถุนายน หลังเปิดภาคเรียนแรกได้เพียงสองเดือน มีเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษาเกิดขึ้นจำนวน ๙ เหตุการณ์ ซึ่งสูงกว่าค่ามัธยฐาน ๕ ปีย้อนหลัง และมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นหากไม่มีการป้องกัน จังหวัดที่พบการเกิดเหตุการณ์สูงสุด คือ กรุงเทพมหานคร จำนวน ๙ เหตุการณ์ รองลงมา คือ เชียงใหม่ ชัยภูมิ สุพรรณบุรี สุราษฎร์ธานี จังหวัดละ ๓ เหตุการณ์ โดยเหตุการณ์ที่พบผู้ป่วยสูงสุด ๓ ลำดับ ได้แก่ จังหวัดเลย จำนวน ๓๑๖ ราย เชียงใหม่ ๑๔๗ ราย และกาฬสินธุ์ ๘๔ ราย ตามลำดับ



ภาพประกอบ ๑ จำนวนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษาตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๒-๒๕๖๗

เมื่อพิจารณาจำนวนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษรายเดือนย้อนหลัง ๕ ปี จะพบว่า มักเกิดเหตุการณ์อาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนสูงที่สุดในช่วงเดือนมิถุนายน ซึ่งเป็นช่วงเปิดการศึกษาภาคที่ ๑ และเดือนมกราคมถึง

รวมภาพพื้นที่ ซึ่งเป็นช่วงการเรียนการสอนภาคเรียนที่ ๒ ซึ่งเป็นฤดูหนาว ซึ่งเชื้อบางตัวอาจก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนในสถานศึกษาได้ง่าย เช่น Norovirus, Rotavirus เป็นต้น



ภาพประกอบ ๒ จำนวนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษาตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๒-๒๕๖๗ จำแนกรายเดือน

โดยปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาที่สำคัญมีหลายประการ เช่น ขาดการสุขาภิบาลที่ดี ไม่รักษาความสะอาดสถานที่ ภาชนะ อุปกรณ์ พบสัตว์พาหะนำโรค (หนู แมลงวัน แมลงสาบ) ผู้ปรุงประกอบอาหารไม่ได้รับความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ขาดการดูแลสุขอนามัยส่วนบุคคล ใช้มือหยิบจับอาหารปรุงสุกโดยไม่ใช้อุปกรณ์หัดหรือคีม ผู้ประกอบอาหารเป็นพาหะแพร่เชื้อ โดยตรวจพบเชื้อก่อโรคทั้งในอุจจาระ และมือผู้ปรุงประกอบอาหาร เครื่องกรองน้ำขาดการบำรุงรักษา ไม่เปลี่ยนไส้กรองตามกำหนด สำหรับน้ำแข็งบริโภคพบมีการแช่แข็งของอื่นปะปน เช่น เนื้อสัตว์ ผัก และไม่มีการล้างทำความสะอาดถังน้ำแข็ง เป็นต้น

๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

กรมควบคุมโรค โดยกองโรคติดต่อทั่วไป จึงขอความร่วมมือให้สถานศึกษาดำเนินการตาม ๖ มาตรการ ป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ โดยดำเนินการตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในสถานศึกษา เพื่อป้องกันการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ ข้อดังนี้

มาตรการที่ ๑ การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาที่ดีและเป็นไปตามมาตรฐาน

- โรงอาหาร และสถานที่ปรุงประกอบอาหารและบริเวณทั่วไป ควรห่างไกลจากแหล่งปนเปื้อนเชื้อก่อโรค เช่น ห้องส้วม จุดพักขยะ น้ำทิ้ง สัตว์เลี้ยง เป็นต้น ผู้ปรุงอาหารมีการเตรียม ปรุงประกอบ และจัดเก็บอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร จัดให้มีจุดล้างมือและสบู่ ที่เพียงพอ พร้อมใช้ และดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่พบแมลงและสัตว์นำโรค
- อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม และต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง สำหรับอาหารแห้ง เช่น ถั่ว พริกแห้ง มีคุณภาพดี ไม่ขึ้นรา ไม่หมดอายุ เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม สำหรับอาหารปรุงสุก ให้ทำการแยกเก็บจากอาหารดิบ ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และไม่ปรุงประกอบทิ้งไว้นานเกิน ๒ ชั่วโมง ก่อนนำมารับประทาน
- ล้างภาชนะอุปกรณ์ให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง เก็บในที่ป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค สถานที่ล้างและจัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และไม่ใช้ภาชนะรับประทานอาหารและน้ำ เช่น จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ ร่วมกัน
- ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
- ห้องน้ำต้องสะอาด พร้อมใช้ ไม่มีแมลงพาหะนำโรค มีน้ำใช้เพียงพอ อยู่ห่างจากแหล่งน้ำและสถานที่ปรุงประกอบ/รับประทานอาหารอย่างน้อย ๒๐ เมตร
- ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้เตรียม ปรุงประกอบ ขนส่ง เสิร์ฟ เก็บล้างอาหาร ควรมีสุขภาพดี หากเจ็บป่วยด้วยอาการอุจจาระร่วงหรือมีแผล ผิ หนองที่มือ ควรงดการปฏิบัติหน้าที่ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็ตคลุม เก็บผมเรียบร้อย ตัดเล็บสั้น ไม่สวมแหวน หรือนาฬิกาข้อมือ ไม่ไว้หนวดไวยเครา ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติหน้าที่ สำหรับร้านจำหน่ายอาหาร ผู้สัมผัสอาหารต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปี (ตรวจอุจจาระเพื่อหาเชื้อก่อโรค ได้แก่ *Salmonella*, อหิวาตกโรค (*Vibrio Cholera*), *Escherichia coli*, พยาธิ+ไข่พยาธิ, ตรวจเลือดหาไวรัสตับอักเสบบีและซี, X-ray ปอด)
- มีผลการทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.๑๓) ความถี่ ๓ เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ ๒ ครั้ง และมีผลการตรวจคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำที่ปลายท่อ (มีค่า ๐.๒-๐.๕ มิลลิกรัมต่อลิตร) อย่างน้อยเทอมละ ๑ ครั้ง

มาตรการที่ ๒ การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม (เฉพาะสถานศึกษาที่มีนมโรงเรียน)

- ลักษณะบรรจุภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์
- นมพาสเจอร์ไรส์ รดขนส่งเป็นห้องเย็น มีหลักฐานการบันทึกอุณหภูมิภายในรถ (ไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส) และจัดเก็บในสถานที่สะอาด ไม่ถูกแสงแดด ห่างไกลจากแมลงและสัตว์นำโรค เก็บนมไว้ในตู้เย็นหรือถังแช่ที่มีน้ำแข็งสะอาด อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ไม่แช่สิ่งอื่นปน และต้องล้างให้สะอาดก่อนบรรจุนม

ทุกครั้ง และควรให้นักเรียนดื่มนมภายในวันที่ตรวจรับนม หากไม่สามารถทำได้ไม่ควรเกิน ๑๐ วัน นับจากวันที่ผลิต

- ตรวจสอบวันหมดอายุ และสุ่มตรวจคุณภาพนมก่อนให้นักเรียนดื่ม รูป สี กลิ่น รสไม่ผิดปกติ และไม่ให้นักเรียนใช้ปากกัดถุงนมหรือดื่มนมจากถุงโดยตรง ควรใช้หลอดดูด หรือเทใส่แก้ว

มาตรการที่ ๓ การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ

- มีการจัดเก็บข้อมูลอาหารบริจาค เช่น รายการอาหาร วันเดือนปีที่บริจาค

มาตรการที่ ๔ การจัดการอาหารกรณีจัดกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่าย ทัศนศึกษา ให้สะอาดและปลอดภัย

- ขอรับการสนับสนุนการดำเนินงานเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหาร เช่น การให้ความรู้ผู้สัมผัสอาหาร การสุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย เป็นต้น จากหน่วยงานในพื้นที่ (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาล สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น)
- กรณีปรุงประกอบอาหารในโรงเรียน จัดเตรียมภาชนะอุปกรณ์ส่วนบุคคล เช่น แก้วน้ำ ถ้วย จาน ชาม ช้อน ส้อม ให้เพียงพอสำหรับทุกคน หรือใช้ภาชนะอุปกรณ์ชนิดใช้ครั้งเดียวทิ้ง
- กรณีเป็นอาหารกล่อง ไม่เลือกอาหารที่บูดเสียง่าย ไม่ราดกับข้าวลงบนข้าวโดยตรง แยกบรรจุอาหาร ผัก ผลไม้ ควรเลือกกับข้าวที่เป็นอาหารแห้ง เช่น ไข่ทอด หมูทอด ไก่ทอด ปลาทอด ข้าวเหนียว น้ำพริกแห้ง

มาตรการที่ ๕ การดำเนินการให้ปลอดภัยจากพิษพืช

- กรณีมีพืชพิษในสถานศึกษา ต้องมีรั้วล้อม มีป้ายชื่อและคำเตือนว่า “พืชพิษห้ามรับประทาน”
- มีกิจกรรมเรียนรู้เรื่องการป้องกันตัวเองจากพืชพิษ

มาตรการที่ ๖ การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

- มีแนวทางหรือคู่มือการปฏิบัติงานเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา รวมถึงมีแผนกำกับหรือผังการดำเนินงานที่ระบุผู้รับผิดชอบ ผู้เกี่ยวข้อง พร้อมช่องทางการติดต่อสื่อสาร
- มีการแยกนักเรียนป่วยไปห้องพยาบาลของสถานศึกษา สังเกตอาการ ดูแลวินิจฉัยเบื้องต้น และแจ้งผู้ปกครอง และมีแนวทางการส่งต่อเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

6 มาตรการป้องกัน โรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

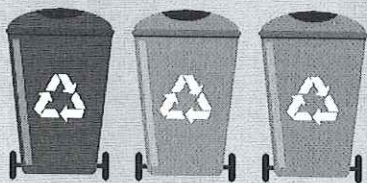


มาตรการที่ 1 การจัดระบบสุขภาพกลางอาหาร



โรงอาหาร

เตรียม - ประชุมประกอบ
และจัดเก็บอาหารสูงจากพื้น
อย่างน้อย 60 เซนติเมตร



ถังขยะ

ที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด



อาหาร

ควรแยกเก็บเป็นสัดส่วน เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม
และต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง มีการปกปิด
และไม่ปรุงประกอบทิ้งไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง
ก่อนนำมารับประทาน



ห้องน้ำตองสะอาด



ล้างภาชนะอุปกรณ์ให้สะอาด

ไม่ใช้ภาชนะรับประทานอาหาร
และน้ำ ร่วมกัน



ผู้เตรียม ปรุงประกอบ ช่างส่ง เสิร์ฟ

แต่งกายสะอาด สวมเสื้อ
มีแขนสวมผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็ตคลุม
เก็บผมเรียบร้อย

มาตรการที่ 2 การเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม



บรรจุภัณฑ์

ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์



รถขนส่งเป็นห้องเย็น



ควรให้เด็กเริ่มดื่มนม

ภายในวันที่ตรวจรับนม หากไม่สามารถทำได้
ไม่ควรเกิน 10 วัน นับจากวันที่ผลิต



ตรวจสอบวันหมดอายุ

สุ่มตรวจคุณภาพนม
และไม่ให้นักเรียนใช้ปากกัดถุงนม
หรือดื่มจากถุงโดยตรง ควรใช้หลอดดูด

มาตรการที่ 3 การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ

วันที่ 1 ธันวาคม 2561	
ขนม	100 ชิ้น
ผลไม้	100 ผล
นม	100 ถ้วย

มีการจัดเก็บข้อมูลอาหารบริจาค
เช่น รายการอาหาร วันเดือนปีที่บริจาค

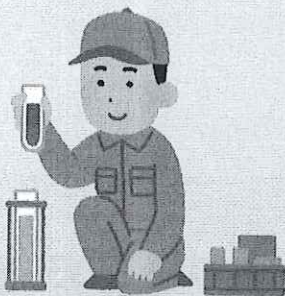
6

มาตรการป้องกัน โรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา



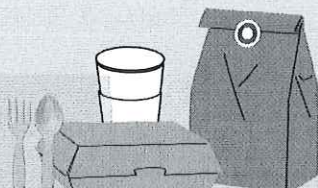
มาตรการที่ 4 การจัดการอาหารกรณีจัดกิจกรรม

เช่น กีฬาสี เข้าค่าย ทักษะศึกษา



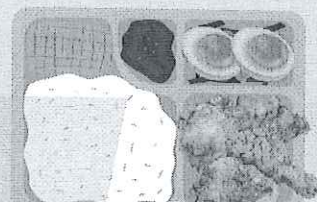
รับภาระสนับสนุน

การดำเนินงานเฝ้าระวังสุขภาพอาหาร
เช่น การให้ความรู้ผู้สัมผัสการสุ่มตรวจ
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย



จัดเตรียมภาชนะอุปกรณ์ส่วนบุคคล

ให้เพียงพอสำหรับทุกคน
หรือใช้ภาชนะอุปกรณ์ชนิดใช้ครั้งเดียวทิ้ง



อาหารถนอม

ไม่เลือกอาหารที่บูดเสียง่าย
ไม่ราดกับข้าวลงบนข้าวโดยตรง
ควรเลือกกับข้าวที่เป็นอาหารแห้ง

มาตรการที่ 5 การดำเนินการเฝ้าปลอดภัยจากพืชพิษ



พืชพิษในสถานศึกษา ต้องมีรั้วล้อม

มีป้ายชื่อและคำเตือนว่า "พืชพิษห้ามรับประทาน"

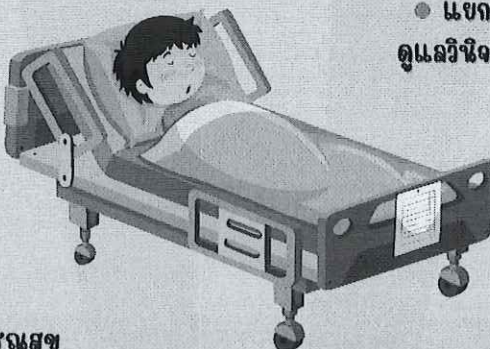


มีกิจกรรมเรียนรู้

เรื่องการป้องกันตัวเองจากพืชพิษ

มาตรการที่ 6 การประสานส่งต่อ และการสื่อสารความเสี่ยง เมื่อพบเด็กป่วยหรือเกิดเหตุการณ์ระบอบในสถานศึกษา

- มีแนวทางการส่งต่อเมื่อพบเด็กป่วย
หรือเกิดเหตุการณ์ระบอบในสถานศึกษา



- แยกนักเรียนป่วย สังเกตอาการ
ดูแลจิตใจเด็กเบื้องต้น และแจ้งผู้ปกครอง

- มีแผนกำกับที่ระบุผู้รับผิดชอบ
ขั้นตอนและแนวทางการปฏิบัติที่ชัดเจน

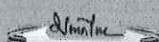
- มีการสื่อสารความเสี่ยงให้แก่
ผู้บริหาร ผู้ปกครอง ครู นักเรียน
และบุคลากรในสถานศึกษา

- แจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุข
เมื่อเกิดเหตุการณ์ระบอบในสถานศึกษา

- มีการบันทึกภาวะสุขภาพนักเรียน
ในกรณีเจ็บป่วย ด้วยโรคอาหารเป็นพิษ



1422



กองส่งเสริมและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น
กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย