



ที่ ปน ๐๐๒๓.๓/ว ๕๖๒

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จังหวัดปัตตานี ศาลากลางจังหวัดปัตตานี
ถนนเดชา ปน ๙๕๐๐๐

๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์ ๖ มาตรการป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เรียน ท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดปัตตานี และนายกเทศมนตรีเมือง ทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑๒ จังหวัดสงขลา ที่ สธ ๐๔๒๙.๑๗/ว ๘๕

ลงวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๖๙

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑๒ จังหวัดสงขลา แจ้งว่า ได้ติดตามสถานการณ์การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษและโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน จากโปรแกรมเฝ้าระวังเหตุการณ์โรคและภัยสุขภาพ (M-EBS) กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙ พบเหตุการณ์การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อน รวมทั้งสิ้น จำนวน ๗ เหตุการณ์ เกิดในสถานศึกษา ๔ เหตุการณ์ และมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นเมื่อเทียบกับ พ.ศ. ๒๕๖๘ ในช่วงเวลาเดียวกัน ปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคประกอบด้วย น้ำที่ใช้ปรุงอาหารล้างภาชนะอุปกรณ์ไม่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ปรุงประกอบอาหารไว้นานเกิน ๒ ชั่วโมง ผู้ปรุงประกอบอาหารขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และไม่ปฏิบัติตามหลักหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดปัตตานีพิจารณาแล้ว จึงขอให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นประชาสัมพันธ์ ๖ มาตรการป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา และการจัดเตรียมอาหารเลี้ยงคนหมู่มาก ป้องกันโรคติดต่อ ทางอาหารและน้ำ ให้กับโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็กทุกแห่งในเขตพื้นที่ทราบ และใช้เป็นแนวทางในการเฝ้าระวัง ป้องกันควบคุมการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดได้จากเว็บไซต์สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดปัตตานี www.pattanilocal.go.th หัวข้อ “หนังสือราชการ”

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ สำหรับอำเภอขอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวปรียาภรณ์ จันทรทิพย์)

ท้องถิ่นจังหวัดปัตตานี



สื่อประชาสัมพันธ์

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น

โทร. ๐ ๗๓๓๓ ๖๐๔๔ ต่อ ๑๐๕

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban_ptn@dla.go.th

☐	ผ.บ.ท.
☐	ผ.บ.อ.
☒	ผ.บ.ร.
☐	ผ.บ.ก.
☐	ผ.บ.จ.
☐	ผ.บ.ป.

๑๗๖๖



ลคจ. ปีงบประมาณ
๖๕๒
ร.ด.
๒๘ ม.ค. ๒๕๖๕
๑๐,๒๕

ที่ สธ ๐๔๒๙.๑๗/ว ๕๕

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑๒ จังหวัดสงขลา
ถนนสงขลา-นาทวี อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา
๙๐๐๐๐

๒๑ มกราคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์ ๖ มาตรการป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา
เรียน ท้องถิ่นจังหวัดปัตตานี

ตามที่สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑๒ จังหวัดสงขลา ได้ติดตามสถานการณ์การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษและโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน จากโปรแกรมเฝ้าระวังเหตุการณ์โรคและภัยสุขภาพ (M-EBS) กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๒๐ มกราคม ๒๕๖๕ พบเหตุการณ์การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อน รวมทั้งสิ้น จำนวน ๗ เหตุการณ์ เกิดในสถานศึกษา ๔ เหตุการณ์ และมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นเมื่อเทียบกับปี พ.ศ. ๒๕๖๔ ในช่วงเวลาเดียวกัน ปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคประกอบด้วย น้ำที่ใช้ปรุงอาหาร และน้ำที่ใช้ล้างภาชนะอุปกรณ์ไม่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ปรุงประกอบอาหารไว้นานเกิน ๒ ชั่วโมง ผู้ปรุงประกอบอาหารขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และไม่ปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล นั้น

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑๒ จังหวัดสงขลา ขอความร่วมมือหน่วยงานท่านประชาสัมพันธ์ ๖ มาตรการป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา และการจัดเตรียมอาหารเลี้ยงคนหมู่มาก ป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ให้กับสถานศึกษาและศูนย์พัฒนาเด็กเล็กทุกแห่งในเขตพื้นที่รับผิดชอบของท่าน เพื่อใช้เป็นแนวทางในการเฝ้าระวัง ป้องกันควบคุมการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา รายละเอียดตาม QR Code ปรากฏท้ายหนังสือ ทั้งนี้ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นางสาววิชุดา บุษบงค์ โทรศัพท์เคลื่อนที่ ๐๘ ๗๔๘๔ ๓๕๙๑ ผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณามอบหมายผู้เกี่ยวข้องดำเนินการต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายธีรวัช ศรีเพชรชัย)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน
ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑๒ จังหวัดสงขลา

กลุ่มโรคติดต่อ

โทร. ๐ ๗๔๓๓ ๖๐๘๐ ต่อ ๑๗



๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เพื่อให้การดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอย่างจริงจังและต่อเนื่อง บุคลากรทางการศึกษาจึงมีบทบาทสำคัญในการสร้างเสริมความรู้ ความเข้าใจ และดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อให้นักเรียน ผู้ปกครอง ชุมชน ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้เข้ามามีส่วนร่วมสร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี จนนำไปสู่อาหารปลอดภัย นักเรียน ครูและบุคลากรในโรงเรียนปลอดโรค โดยดำเนินการตาม ๖ มาตรการ ดังต่อไปนี้

๑. การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา
๒. การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม
๓. อาหารบริจาค
๔. อาหารในกรณีจัดกิจกรรม เช่น เข้าค่าย ทักษะศึกษา กิจกรรมวิชาการ เป็นต้น
๕. พิษพิษ
๖. การประสานส่งต่อ และการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

มาตรการที่ ๑ การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

ครูและบุคลากรทางการศึกษา มีความสำคัญในการจัดระบบโรงอาหารในสถานศึกษา โดยกำกับติดตามให้ผู้เกี่ยวข้องกับขั้นตอนการเตรียม ประชุมประกอบ การบริการ ผู้ประกอบการร้านอาหาร นักการภารโรง ฯลฯ ได้ดำเนินการตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในสถานศึกษา จำนวน ๗๕ ข้อ ของกรมอนามัย เพื่อป้องกันการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ โดยเฉพาะในหัวข้อดังต่อไปนี้

๑.๑ สถานที่ปรุงประกอบ รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป

- ห่างไกลจากแหล่งปนเปื้อนเชื้อก่อโรค เช่น ห้องส้วม จุดพักขยะ น้ำทิ้ง สัตว์เลี้ยง เป็นต้น
- เตรียม ประชุมประกอบ และจัดเก็บอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- มีจุดล้างมือและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่เพียงพอ พร้อมใช้
- ดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่พบแมลงและสัตว์นำโรค

๑.๒ อาหาร น้ำดื่ม น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

- วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร มีการป้องกันการปนเปื้อนจากแมลงและสัตว์นำโรค
- อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม และต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง
- อาหารแห้ง เช่น ถั่ว พริกแห้ง มีคุณภาพดี ไม่ขึ้นรา ไม่หมดอายุ เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- อาหารกระป๋อง น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน เช่น อย. มอก. หรือ ฮาลาล บรรจุภัณฑ์สะอาด มีสภาพดี ไม่หมดอายุ เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- อาหารปรุงสุกแยกเก็บจากอาหารดิบในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และไม่ปรุงประกอบทิ้งไว้นานเกิน ๒ ชั่วโมง ก่อนนำมารับประทาน
- เก็บตัวอย่างอาหารที่ปรุงให้นักเรียนรับประทานทุกมื้อ ระบุวัน เวลา อย่างละ ๓ ท็อปปี เก็บไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย ๓ วัน (กรณีเจ็บป่วยด้วยอาการอุจจาระร่วงสามารถนำตัวอย่างอาหารส่งตรวจเพื่อหาเชื้อก่อโรคได้)

- น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ (ไม่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท) ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ
- น้ำแข็งบริโภค บรรจุในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือดักโดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแทรกมไว้
- น้ำสำหรับปรุงประกอบอาหารและเครื่องดื่ม สะอาด มีมาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการกำหนด โดยน้ำประปาต้องมีปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือปลายท่อ (Residual Free Chlorine) ๐.๒ - ๐.๕ มิลลิกรัมต่อลิตร

๑.๓ ภาชนะอุปกรณ์

- ล้างภาชนะอุปกรณ์ให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง เก็บในที่ป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค สถานที่ล้างและจัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ไม่ใช้ภาชนะรับประทานอาหารและน้ำ เช่น จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ ร่วมกัน
- ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด และมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ภาชนะอุปกรณ์ เช่น เขียง มีดมีสภาพดี แยกใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ หากไม่สามารถแยกใช้ ต้องล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้งก่อนนำมาใช้ครั้งต่อไป (ป้องกันการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคอาหารเป็นพิษ ระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก)
- ตู้เย็น ตู้แช่ อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น สะอาด มีสภาพดี เพียงพอ เก็บรักษาคุณภาพอาหารได้
- อุปกรณ์สำหรับปรุงประกอบอาหาร เช่น ตู้อบ เตาอบ ไมโครเวฟ สะอาด มีสภาพดี

๑.๔ การจัดการขยะและน้ำทิ้ง

- ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
- ท่อหรือรางระบายน้ำมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งบำบัดน้ำได้ดี และ ไม่ระบายน้ำทิ้งลงสู่ท่อน้ำสาธารณะโดยตรง

๑.๕ ห้องน้ำ ห้องส้วม

- สะอาด พร้อมใช้ ไม่มีแมลงพาหะนำโรค มีน้ำใช้เพียงพอ อยู่ห่างจากแหล่งน้ำและสถานที่ปรุงประกอบ/รับประทานอาหารอย่างน้อย ๓๐ เมตร
- มีจุดล้างมือและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่เพียงพอ พร้อมใช้

๑.๖ ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียม ปรุงประกอบ ขนส่ง เสิร์ฟ เก็บล้าง)

- มีสุขภาพดี หากเจ็บป่วยด้วยอาการอุจจาระร่วงหรือมีแผล ฝี หนองที่มือ ควรงดการปฏิบัติหน้าที่
- แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็คคลุ่ม เก็บผมเรียบร้อย ตัดเล็บสั้น ไม่สวมแหวน หรือนาฬิกาข้อมือ ไม่ไว้หนวดไว้เครา ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติหน้าที่
- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงประกอบหรือหยิบจับอาหาร ภาชนะอุปกรณ์
- อาหารปรุงสุก ใช้อุปกรณ์คีบ ดัก หรือสวมถุงมือ ไม่ใช้มือหยิบจับโดยตรง
- ใช้ทัพพีตักอาหารใส่ถ้วยหรือตักใส่ช้อนสำหรับชิมแยกต่างหาก ไม่ใช้ช้อนหรือทัพพีตักชิมอาหารโดยตรง และไม่เทอาหารที่เหลือจากการชิมกลับลงที่เดิม

ผู้สัมผัสอาหาร คือ ร้านจำหน่ายอาหารหรือจ้างบุคคลภายนอก

- มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารหรือหลักฐานการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารทุกคน (บัตรมีอายุ ๓ ปี)

- มีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปี (ตรวจอุจจาระเพื่อหาเชื้อก่อโรค ได้แก่ ซัลโมเนลลา (*Salmonella*), อหิวาตกโรค (*Vibrio Cholera*), เอสเชอริเชีย โคไล (*Escherichia coli : E.coli*), พยาธิ+ไข่พยาธิ, ตรวจเลือดหาไวรัสตับอักเสบบีและอี, X-ray ปอด)

ผู้สัมผัสอาหาร คือ นักเรียน ครู บุคลากรในโรงเรียน

- มีหลักฐานการอบรมให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแก่นักเรียน ครูและบุคลากรในโรงเรียน ที่ปฏิบัติหน้าที่ผู้สัมผัสอาหาร

๑.๗ การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

- มีผลการทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.๑๓) ความถี่ ๓ เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ ๒ ครั้ง
- มีผลการตรวจคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำที่ปลายท่อ (มีค่า ๐.๒-๐.๕ มิลลิกรัมต่อลิตร) อย่างน้อย เทอมละ ๑ ครั้ง

มาตรการที่ ๒ การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม (เฉพาะสถานศึกษาที่มีนมโรงเรียน)

๒.๑ การตรวจรับนม

- มีการตรวจลักษณะบรรจุภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่บวม หรือมีรอยร้าว ฉีก ขาด สัตว์กัดแทะ
- มีการตรวจเช็ควันหมดอายุของนม
- มีการสุ่มตรวจสอบคุณภาพนม (รูป สี กลิ่น รส)

๒.๒ การขนส่งและการเก็บรักษานมให้มีคุณภาพ

นมพาสเจอร์ไรส์

- รถขนส่งเป็นห้องเย็น มีหลักฐานการบันทึกอุณหภูมิภายในรถ (ไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส)
- สถานที่จัดเก็บสะอาด ไม่ถูกแสงแดด ห่างไกลจากแมลงและสัตว์นำโรค
- เก็บนมไว้ในตู้เย็นหรือถังแช่ที่มีน้ำแข็งสะอาด อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ไม่แช่สิ่งอื่นปน และต้องล้างให้สะอาดก่อนบรรจุนมทุกครั้ง
- ควรให้นักเรียนดื่มนมภายในวันที่ตรวจรับนม หากไม่สามารถทำได้ไม่ควรเกิน ๑๐ วันนับจากวันที่ผลิต

นมยู เอช ที

- รถขนส่งมีหลังคาหรือวัสดุปิดคลุม ไม่ซ้อนกล่องกระดาษเกิน ๑๐ ชั้น
- สถานที่จัดเก็บสะอาด ไม่เปียกชื้น ไม่ถูกแสงแดด มีการระบายอากาศที่ดี สามารถป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค วางบนชั้นสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๐ เซนติเมตร
- กล่องนมบรรจุในลังกระดาษไม่ควรซ้อนลังเกิน ๘ ชั้น กล่องนมหุ้มพลาสติกไม่ควรวางซ้อนเกิน ๕ ชั้น

๒.๓ การตรวจสอบคุณภาพนมก่อนให้นักเรียนดื่ม

- ลักษณะบรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่บวม หรือมีรอยร้าว ฉีก ขาด สัตว์กัดแทะ
- ตรวจสอบวันหมดอายุ และสุ่มตรวจสอบคุณภาพนมก่อนให้นักเรียนดื่ม รูป สี กลิ่น รสไม่ผิดปกติ
- ไม่ให้นักเรียนใช้ปากกัดถุงนมหรือดื่มนมจากถุงโดยตรง ควรใช้หลอดดูด หรือเทใส่แก้ว
- ให้นักเรียนดื่มนมให้หมดในคราวเดียว ไม่ควรเก็บไว้ดื่มต่อภายหลัง

มาตรการที่ ๓ อาหารบริจาค

- มีการจัดเก็บข้อมูลอาหารบริจาค เช่น รายการอาหาร วันเดือนปีที่บริจาค

อาหารปรุงเสร็จพร้อมบริโภค

กลุ่มงานโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค (๓๐/๓/๖๖)

- มีรูป รส กลิ่น สี ไม่ผิดปกติไปจากเดิม
- ระยะเวลาหลังปรุงเสร็จถึงเวลาบริโภคไม่เกิน ๒ ชั่วโมง

อาหารในบรรจุภัณฑ์

- มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (อย.) และไม่หมดอายุ
- บรรจุภัณฑ์มีสภาพดี ไม่มีรอยร้าว บวม ฉีกขาด หรือรอยสัตว์กัดแทะ

อาหารแห้ง

- สภาพดี ไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมอด สีสดใหม่ ไม่แตกหัก

มาตรการที่ ๔ อาหารกรณีจัดกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่าย ทักษะศึกษา ประชุมวิชาการ เป็นต้น

- ขอรับการสนับสนุนการดำเนินงานเฝ้าระวังสุขภาพอาหาร เช่น การให้ความรู้ผู้สัมผัสอาหาร การสุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย เป็นต้น จากหน่วยงานในพื้นที่ (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาล สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น)

ปรุงประกอบอาหารในโรงเรียน

- จัดเตรียมภาชนะอุปกรณ์ส่วนบุคคล เช่น แก้วน้ำ ถ้วย จาน ชาม ช้อน ส้อม ให้เพียงพอสำหรับทุกคน หรือใช้ภาชนะอุปกรณ์ชนิดใช้ครั้งเดียวทิ้ง
- ควรหลีกเลี่ยงอาหารดิบ หรือสุกๆ ดิบๆ
- อาหารปรุงเสร็จพร้อมบริโภค ควรรับประทานภายใน ๒ ชั่วโมง

อาหารกล่อง

- เลือกร้านอาหารที่สะอาด ผ่านการรับรองมาตรฐาน เช่น อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
- ไม่เลือกอาหารที่บูดเสียง่าย ไม่ราดกับข้าวลงบนข้าวโดยตรง แยกบรรจุอาหาร ผัก ผลไม้
- ควรเลือกกับข้าวที่เป็นอาหารแห้ง เช่น ไข่ทอด หมูทอด ไก่ทอด ปลาทอด ข้าวเหนียว น้ำพริกแห้ง
- ระบุวัน เดือน ปี เวลาที่ปรุงเสร็จ และเวลาบริโภค (ไม่เกิน ๒ ชม. หลังปรุงเสร็จ)

ตัวอย่าง

ปรุงเมื่อ	1 ม.ค. 66	เวลา 11.00 น.
ควรบริโภค	1 ม.ค. 66	ก่อนเวลา 13.00 น.

มาตรการที่ ๕ พืชพิษ

- กรณีมีพืชพิษในสถานศึกษา ต้องมีรั้วล้อม มีป้ายชื่อและคำเตือนว่า “พืชพิษห้ามรับประทาน”
- มีกิจกรรมเรียนรู้เรื่องการป้องกันตัวเองจากพืชพิษ

มาตรการที่ ๖ การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบดในสถานศึกษา

- มีแนวทางหรือคู่มือการปฏิบัติงานเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบดในสถานศึกษา
- มีแผนกำกับหรือผังการดำเนินงานที่ระบุผู้รับผิดชอบ ผู้เกี่ยวข้อง พร้อมช่องทางการติดต่อสื่อสาร ขั้นตอนและแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจน เพื่อสะดวกต่อผู้ปฏิบัติเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบด

กลุ่มงานโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค (๓๐/๗/๖๖)

- มีการบันทึกภาวะสุขภาพนักเรียนในกรณีเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ
- มีการแยกนักเรียนป่วยไปห้องพยาบาลของสถานศึกษา สังเกตอาการ ดูแลวินิจฉัยเบื้องต้น และแจ้งผู้ปกครอง
- มีแนวทางการส่งต่อเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา
- มีระบบการแจ้งข้อมูลแก่เจ้าหน้าที่สาธารณสุขเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา
- มีระบบการสื่อสารความเสี่ยงแก่ผู้บริหาร ผู้ปกครอง ครู นักเรียน และบุคลากรในสถานศึกษา

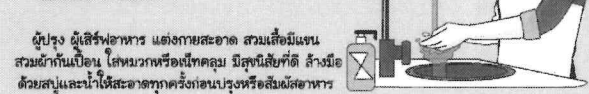


6 มาตรการ

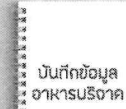
ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน



1 การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน



3 อาหารบริจาค

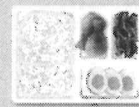


เก็บข้อมูลอาหารบริจาค
เช่น ชื่อ-สกุล ผู้บริจาค
ประเภทอาหาร วันเดือนปีที่บริจาค

อาหารในบรรจุภัณฑ์
มีคุณภาพดี
ไม่มีรอยฉีกหรือแตก

อาหารมีรูป รส กลิ่น สี ไม่ผิด
ไปจากเดิมและบริโภคภายใน 2 ชั่วโมง
หลังปรุงเสร็จ

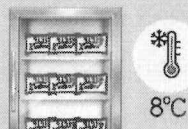
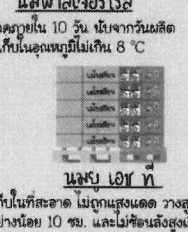
4 อาหารในกรณีให้นักเรียนเข้าค่ายหรือทัศนศึกษา



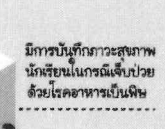
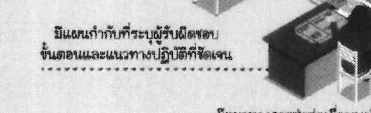
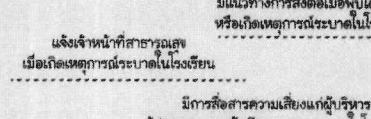
กรณีมีพิธีพิชในโรงเรียน ต้องต้องมีวิธี มีป้ายชื่อ
และคำแนะนำว่า "พิธีพิช ห้ามรับประทาน"



2 การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม



6 การประสานส่งต่อ และการสื่อสารความเสี่ยง เมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในโรงเรียน



กองโรคติดต่อทั่วไป
Division of Communicable Diseases

1422
สายด่วนกรมควบคุมโรค



ข้อแนะนำ...

การจัดเตรียมอาหารเลี้ยงคนหมู่มาก ป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ



เลือกร้านอาหารที่สะอาด ผ่านการรับรอง
มาตรฐาน เช่น อาหารสะอาด รสชาติอร่อย
(Clean Food Good Taste)



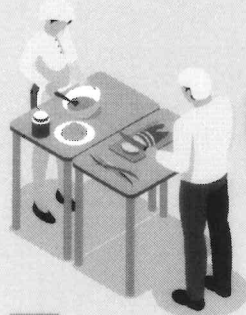
กับข้าวควรเลือกเป็นอาหารแห้ง
เช่น หมูทอด ไก่ทอด ปลาทอด
ข้าวเหนียว น้ำพริกแห้ง



ไม่ควรราดกับข้าวลงบนข้าวโดยตรง
ควรแยกกับข้าวต่างหาก



อาหารกล่องควรแยกสิ่งจากหลายร้าน
เพราะระยะเวลาหลังปรุงเสร็จ
จนรับประทานไม่ควรเกิน 2 ชม.



1 ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อ
มีแขน ผ่ากันแขน และหมวกคลุมผม ล้างมือด้วยสบู่
และน้ำให้สะอาดก่อนสัมผัสอาหาร ให้อุปกรณ์หยิบจับ
อาหารที่ปรุงสุกทุกครั้ง

การเตรียม ปรุง อาหาร

2 ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ ทั้งเนื้อสัตว์และผัก ด้วยน้ำสะอาดก่อนนำมาปรุง
วิธีล้างผักเพื่อช่วยลดสารตกค้าง

1/2 ช้อนโต๊ะ + 10 ลิตร

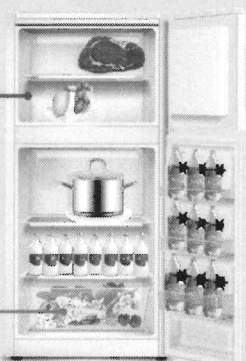
ลดสารพิษได้
90-95%

1 ส่วน + 10 ส่วน

ลดสารพิษได้
60-84%

✓ ใช้น้ำ 15-20 นาที
แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด

3 เนื้อสัตว์ ควรเก็บไว้ใน
อุณหภูมิต่ำกว่า 5 °C



ผักผลไม้ควรเก็บไว้ใน
อุณหภูมิ 7-10 °C



4 น้ำใช้ในการประกอบอาหารต้องสะอาด ไม่มี สิ่งปน
เปื้อน สังเกตโดยหากมีกลิ่นคลอรีนแสดงว่าน้ำได้
ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วมาตรฐานคลอรีนอิสระ คงเหลือ
ในน้ำประปา 0.2-0.5 มก./ล.)



5 เตรียมและปรุงประกอบอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น
อย่างน้อย 60 ซม.



6 เจียง มิด ต้องมีสภาพดี แยกให้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก
เนื้อสัตว์ดิบ ผัก ผลไม้ ล้างทำความสะอาด
ตากให้แห้งทุกครั้งหลังใช้งาน และเก็บให้พ้นจาก
พาหะนำโรค



7 อาหารหลังปรุงสำเร็จ เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดและ
วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.



8 ภาชนะสำหรับใส่อาหารและน้ำดื่ม ต้องล้าง ให้
สะอาดและตากให้แห้ง



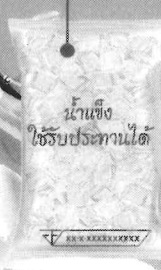
9 การขนส่งอาหารหลังปรุงสำเร็จไปยังผู้บริโภค ไม่
ควรเกิน 2 ชม.

10 ไม่แช่สิ่งของอื่นในน้ำแข็งบริโภค



การเลือกซื้อน้ำดื่มและน้ำแข็งบริโภค

น้ำแข็งสะอาด
ได้มาตรฐาน GMP
มีเครื่องหมาย อย.
มีข้อความ น้ำแข็งใช้
รับประทานได้



เลือกน้ำดื่มบรรจุขวด
ที่มีเครื่องหมาย อย.

การเลือกซื้อวัตถุดิบ



1 เนื้อสัตว์ ควรหลีกเลี่ยง
เนื้อหรือเนื้อมีบริเวณ
คอหอยและหลอดลม
เพราะอาจปนเปื้อน
ไทรอยด์ฮอร์โมนจาก
ต่อมไทรอยด์ของสัตว์

2 เลือกซื้อผัก ผลไม้ตาม
ฤดูกาล ผิวสดใหม่ ไม่ร่า
ก้านยังเขียวและแข็ง
ขนาดผลสม่ำเสมอ
เปลือกไม่ดำ

3 การเลือกซื้ออาหารแห้ง
เช่น ถั่วเมล็ดแห้ง หอม
กระเทียม ต้องไม่มี เชื้อ
รา โดยเฉพาะ ราสีดำ
เพราะทนต่อ ความร้อน
ซึ่งอาจก่อให้เกิดโรค
มะเร็งได้



กองโรคติดต่อทั่วไป
Division of Communicable Diseases

1422
สายด่วนกรมควบคุมโรค