



ที่ ปจ ๐๐๒๓.๓/ว ๔๒๒๙

ศาลากลางจังหวัดปราจีนบุรี
ถนนสุวินทวงศ์ ปจ. ๒๕๒๓๐

๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๗

เรื่อง มาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เรียน นายอำเภอ ทุกอำเภอ นายกองค้การบริหารส่วนจังหวัดปราจีนบุรี นายกเทศมนตรีเมืองปราจีนบุรี
และนายกเทศมนตรีเมืองหนองก้

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๓๓๔๗

ลงวันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๗

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยจังหวัดปราจีนบุรีได้รับแจ้งจากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นว่า กระทรวงสาธารณสุขได้ขอความร่วมมือแจ้งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา เพื่อให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและสถานศึกษาสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นถือปฏิบัติตาม ๖ มาตรการหลัก ประกอบด้วย ๑. การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาที่ดีและเป็นไปตามมาตรฐาน ๒. การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม ๓. การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ ๔. การจัดการอาหารกรณีจัดกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่าย ทัศนศึกษา ให้สะอาดและปลอดภัย ๕. การดำเนินการให้ปลอดภัยจากพืชพิษ และ ๖. การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วยหรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

เพื่อให้การดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอย่างจริงจังและต่อเนื่อง จึงขอความร่วมมืออำเภอแจ้งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบเพื่อประชาสัมพันธ์ให้สถานศึกษาสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งถือเป็นแนวทางปฏิบัติต่อไป รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป สำหรับองค์การบริหารส่วนจังหวัดปราจีนบุรี เทศบาลเมืองปราจีนบุรี และเทศบาลเมืองหนองก้ ขอให้ดำเนินการตามนัยดังกล่าวด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นายสาธิต ยอนเมือง)

ท้องถิ่นจังหวัดปราจีนบุรี ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดปราจีนบุรี

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น

โทร./โทรสาร ๐ ๓๗๔๕ ๔๔๔๗



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จังหวัดปราจีนบุรี
เลขที่รับ..... 49281 69
วันที่..... ๕7 ต.ค. 2567
 ส.บ.ท. กง.บ.ด. กง.ส.ส.
 กง.ก.ม. กง.ก.ง. กง.บ.ป.

ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๓๓๕๗

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๖ สิงหาคม ๒๕๖๗

เรื่อง มาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. สำเนาหนังสือกระทรวงสาธารณสุข ที่ สธ ๐๔๓๐.๘/ว ๓๘๓

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. การดำเนินการให้ปลอดภัยจากพิษพืช และ ๖. การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วยหรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นพิจารณาแล้วเห็นว่า เพื่อให้การดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอย่างจริงจังและต่อเนื่อง จึงขอความร่วมมือจังหวัดแจ้งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบเพื่อประชาสัมพันธ์ให้สถานศึกษาสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งถือเป็นแนวทางปฏิบัติต่อไป รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุรพล เจริญภูมิ)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

กองส่งเสริมและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น

กลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๕๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๓๒๕

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

ผู้ประสานงาน : นางสาวอิสราภรณ์ อุบล ไทร. ๐๖๓ - ๒๗๑๕๕๑๑

สิ่งที่ส่งมาด้วย

แนบท้ายหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๓๓๔๗ ลงวันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๗

เรื่อง มาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา



<https://shorturl.asia/PdR04>

34296
25 ก.ค. 2567



ที่ สส ๐๔๑๐.๘/ว ๗๙๓

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
๘ เหตุการณ์ โดยเหตุการณ์ที่พบผู้ป่วยสูงสุด ๓ ลำดับ ได้แก่ จังหวัดเลย จำนวน ๓๑๖ ราย เชียงใหม่ ๑๔๗ ราย
และกาฬสินธุ์ ๘๘ ราย ตามลำดับ ซึ่งปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาที่สำคัญ
มีหลายประการ เช่น การรับประทานอาหารค้างมือ ประงประกอบไว้นานเกิน ๒ ชั่วโมง ขาดการสุขาภิบาลที่ดี
ไม่รักษาความสะอาดสถานที่ภายใน อู่ปรณ์ พบสัตว์พาหะนำโรค (หนู แมลงวัน แมลงสาบ) ขาดการดูแล
สุขอนามัยส่วนบุคคล ใช้มือหยิบจับอาหารปรุงสุกโดยไม่ใช้อุปกรณ์ตักหรือคีบ ผู้ประกอบอาหารเป็นพาหะ
แพร่เชื้อ เพื่อให้การดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา เป็นไปอย่าง
มีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอย่างจริงจังและต่อเนื่อง นักเรียน ครูและบุคลากรในโรงเรียน
ควรดำเนินการตาม ๖ มาตรการหลัก ดังนี้ ๑. การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาที่ดีและเป็นไปตาม
มาตรฐาน ๒. การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม ๓. การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ
๔. การจัดการอาหารกรณีจัดกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่าย ทัศนศึกษา ให้สะอาดและปลอดภัย
๕. การดำเนินการให้ปลอดภัยจากพืชพิษ ๖. การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย
หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

กระทรวงสาธารณสุข ขอส่งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของอาหารเป็นพิษ
ในสถานศึกษา เพื่อใช้เป็นมาตรการและคำแนะนำในการป้องกันควบคุมการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ
ที่เกิดภายในสถานศึกษาต่อไป ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดมาตรการและคำแนะนำดังกล่าว รายละเอียดตาม QR Code
ที่ปรากฏท้ายหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและแจ้งผู้เกี่ยวข้องให้ความร่วมมือดำเนินการในเรื่องดังกล่าวต่อไปด้วย
จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

จงวดี

๒๕๖
๑๖ ก.ค. ๒๕๖๗

ขอส่งเสริมและพัฒนา
การศึกษาระดับมัธยมศึกษา
เลขรับ 3230
วันที่ 16 ก.ค. 2567

กรมควบคุมโรค
กองโรคติดต่อทั่วไป
โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๓๑๘๓
โทรสาร ๐ ๒๕๕๓ ๘๔๓๖

(นายแพทย์สุวิทย์ อภินิหาร)
รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข
ผู้อำนวยการกลุ่มบริหารงานวิชาการ

กลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนา
การจัดการศึกษาท้องถิ่น
เลขรับ..... 733.....
วันที่ - 1 ก.ค. 2567
เวลา..... 16.43



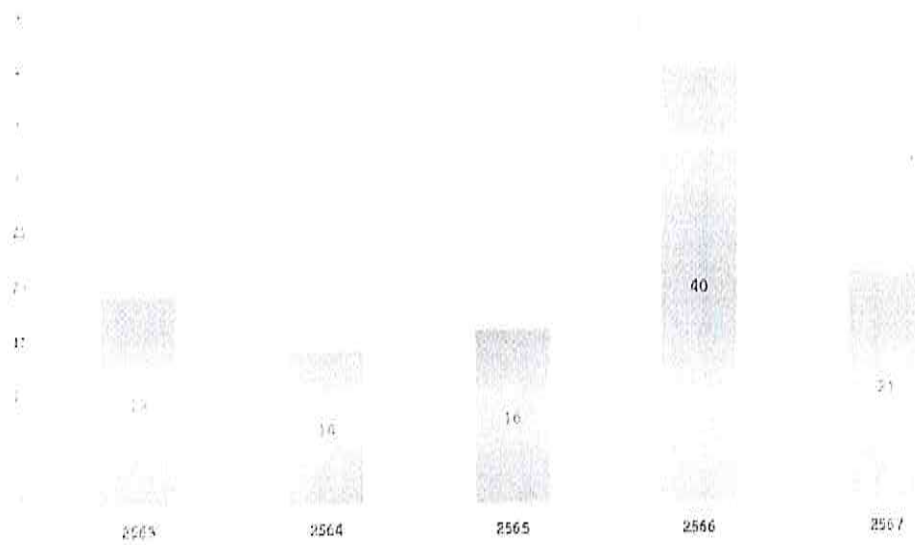
มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค

๙ กรกฎาคม ๒๕๖๗

สถานการณ์การเกิดโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนในสถานศึกษา

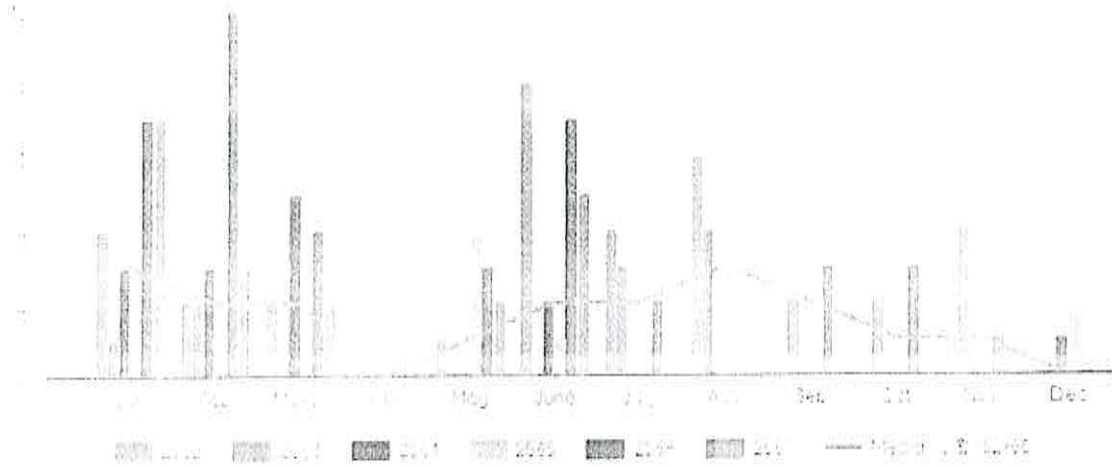
เหตุการณ์การเกิดโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนในสถานศึกษามีจำนวนเพิ่มขึ้นตั้งแต่ปี ๒๕๖๒ เป็นต้นมา ซึ่งเป็นช่วงเวลาหลังจากมีการผ่อนคลายมาตรการและสถานศึกษากลับมาเปิดการเรียนการสอนตามปกติ โดยพบว่าในปี พ.ศ. ๒๕๖๖ มีจำนวนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษามากถึง ๔๐ เหตุการณ์ และใน พ.ศ. ๒๕๖๗ ารระบาดของโรคอาหารเป็นพิษตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม - ๓๐ เมษายน ๒๕๖๗ มีจำนวนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษา มากถึง ๑๖ เหตุการณ์ มีจำนวนผู้ป่วยทั้งหมด ๕๘๘ ราย ใน ๒ เดือนแรกของปี พบเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษาแล้ว จำนวน ๓๓ เหตุการณ์ (ภาพประกอบ ๑) โดยในเดือนพฤษภาคมถึงเดือนมิถุนายน หลังเปิดภาคเรียนแรกได้เพียงสองเดือน มีเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษาเกิดขึ้นจำนวน ๙ เหตุการณ์ ซึ่งสูงกว่าค่ามัธยฐาน ๕ ปีย้อนหลัง และมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นหากไม่มีการป้องกัน จังหวัดที่พบการเกิดเหตุการณ์สูงสุด คือ กรุงเทพมหานคร จำนวน ๙ เหตุการณ์ รองลงมา คือ เชียงใหม่ อัยภูมิ สุพรรณบุรี สุราษฎร์ธานี จังหวัดละ ๓ เหตุการณ์ และ ลำปาง ๒ เหตุการณ์ พบผู้ป่วยสูงสุด ๓ ลำดับ ได้แก่ จังหวัดเลย จำนวน ๓๑๖ ราย เชียงใหม่ ๑๕๗ ราย และกาฬสินธุ์ ๘๕ ราย ตามลำดับ



ภาพประกอบ ๑ จำนวนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษาตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๒-๒๕๖๗

เมื่อพิจารณาจำนวนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษรายเดือนย้อนหลัง ๕ ปี จะพบว่า มีกรณีเกิดเหตุการณ์อาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนสูงสุดที่สุดในช่วงเดือนมิถุนายน ซึ่งเป็นช่วงเปิดภาคเรียนภาคที่ ๑ และเดือนมกราคมถึง

จากภาพนี้ ซึ่งเป็นการเรียนการสอนภาคเรียนที่ ๒ ซึ่งเป็นฤดูหนาว ซึ่งเชื่อบางว่าอาจก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนในสถานศึกษาได้บ้าง เช่น Norovirus, Rotavirus เป็นต้น



ภาพประกอบ ๓ จำนวน เหตุการณ์ โรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๒-๒๕๖๗ จำแนกรายเดือน

โดยปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาที่สำคัญมีหลายประการ เช่น ขาดการสุขาภิบาลที่ดี ไม่ให้ความสำคัญสะอาดสถานที่ ภาชนะ อุปกรณ์ พบสัตว์พาหะนำโรค (หนู แมลงวัน แมลงสาบ) ผู้ปรุงประกอบอาหารไม่ได้รับความรู้หรือการสุกษาโภชนาการ ขาดการดูแลสุขอนามัยส่วนบุคคล ใช้มือหยิบจับอาหารปรุงสุกโดยไม่ใช้อุปกรณ์คีบหรือคีบ ผู้ประกอบอาหารเป็นพาหะแพร่เชื้อ โดยตรวจพบเชื้อก่อโรควิวในอุจจาระ และเมื่อผู้ปรุงประกอบอาหาร เครื่องกรองน้ำขาดการบำรุงรักษา ไม่เปลี่ยนไส้กรองตามกำหนด สำหรับน้ำแข็งบริโภคนั้นมีการผลิตที่ทันสมัย เช่น เมื่อกี้สด ฝัก และไม่มีการล้างทำความสะอาดถังน้ำแข็ง เป็นต้น

๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

กรมควบคุมโรค โดยกองโรคติดต่อทั่วไป จึงขอความร่วมมือให้สถานศึกษาดำเนินการตาม ๖ มาตรการ ป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ โดยดำเนินการตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในสถานศึกษา เพื่อป้องกันการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ ข้อดังนี้

มาตรการที่ ๑ การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาที่ดีและเป็นไปตามมาตรฐาน

- ๑ โรงอาหาร และสถานที่ปรุงประกอบอาหารและบริเวณทั่วไป ควรห่างไกลจากแหล่งปนเปื้อนเชื้อก่อโรค เช่น ห้องส้วม จุดพักขยะ น้ำทิ้ง สัตว์เลี้ยง เป็นต้น ผู้ปรุงอาหารมีการเตรียม ปรุงประกอบ และจัดเก็บอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร จัดให้มีจุดล้างมือและสบู่ ที่เพียงพอ พร้อมใช้ และดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่พบแมลงและสัตว์นำโรค
- ๒ 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
- ๓ ล้างภาชนะอุปกรณ์ให้สะอาด ฝังให้แห้ง เก็บในที่ป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค สถานที่ล้างและจัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และไม่ใช้ภาชนะรับประทานอาหารและน้ำ เช่น จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ ร่วมกัน
- ๔ ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
- ๕ ห้องน้ำต้องสะอาด พร้อมใช้ ไม่มีแมลงพาหะนำโรค มีน้ำใช้เพียงพอ อยู่ห่างจากแหล่งน้ำและสถานที่ปรุงประกอบ/รับประทานอาหารอย่างน้อย ๒๐ เมตร
- ๖ ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้เตรียม ปรุงประกอบ ขนส่ง เสิร์ฟ เก็บล้างอาหาร ควรมีสุขภาพดี หากเจ็บป่วยด้วยอาการอุจจาระร่วงหรือมีแผล ฝีหนองที่มือ ควรงดการปฏิบัติหน้าที่ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็ตคลุม เก็บผมเรียบร้อย ตัดเล็บสั้น ไม่สวมแหวน หรือนาฬิกาข้อมือ ไม่ไว้หนวดไว้เครา ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติหน้าที่ สำหรับร้านจำหน่ายอาหาร ผู้สัมผัสอาหารต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปี (ตรวจอุจจาระเพื่อหาเชื้อก่อโรค ได้แก่ *Salmonella*, อหิวาตกโรค (*Vibrio Cholera*), *Escherichia coli*, พยาธิ+ไข่พยาธิ, ตรวจเลือดหาไวรัสตับอักเสบบีและซี, X-ray ปอด)
- ๗ มีผลการทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (๑.๑๑) ความถี่ ๓ เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ ๒ ครั้ง และมีผลการตรวจคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำที่ปลายท่อ (มีค่า ๐.๒-๐.๕ มิลลิกรัมต่อลิตร) อย่างน้อยเทอมละ ๑ ครั้ง

มาตรการที่ ๒ การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม (เฉพาะสถานศึกษาที่มีนมโรงเรียน)

- ๑ ลักษณะบรรจุภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์
- ๒ นมพาสเจอร์ไรส์ รถขนส่งเป็นห้องเย็น มีหลักฐานการบันทึกอุณหภูมิภายในรถ (ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส) และจัดเก็บในสถานที่สะอาด ไม่ถูกแสงแดด ห่างไกลจากแมลงและสัตว์นำโรค เก็บนมไว้ในตู้เย็นหรือถังแช่ที่มีน้ำแข็งสะอาด อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ไม่แช่สิ่งอื่นปน และต้องล้างให้สะอาดก่อนบรรจุนม

ทุกครั้ง และควรให้นักเรียนดื่มนมภายในวันที่ตรวจรับนม หากไม่สามารถทำได้ไม่ควรเกิน ๓๐ วัน นับจากวันที่ผลิต

- ๑ ตรวจสอบวันหมดอายุ และสุ่มตรวจคุณภาพนมก่อนให้นักเรียนดื่ม รูป สี กลิ่น รสไม่ผิดปกติ และไม่ให้นักเรียนใช้ปากกั้ตูดนมหรือดื่มนมจากถุงโดยตรง ควรใช้หลอดดูด หรือเทใส่แก้ว

มาตรการที่ ๓ การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ

- ๑ มีการจัดเก็บข้อมูลอาหารบริจาค เช่น รายการอาหาร วันเดือนปีที่บริจาค

มาตรการที่ ๔ การจัดการอาหารกรณีจัดกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่าย ทักษะศึกษา ให้สะอาดและปลอดภัย

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

มาตรการที่ ๕ การดำเนินการให้ปลอดภัยจากพิษพิษ

- ๑ กรณีมีพิษพิษในสถานศึกษา ต้องมีรั้วล้อม มีป้ายชื่อและคำเตือนว่า “พิษพิษห้ามรับประทาน”
- ๑ มีกิจกรรมเรียนรู้เรื่องการป้องกันตัวเองจากพิษพิษ

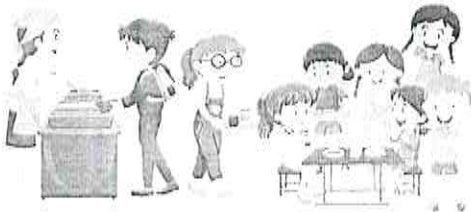
มาตรการที่ ๖ การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาศในสถานศึกษา

- ๑ มีแนวทางหรือคู่มือการปฏิบัติงานเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาศในสถานศึกษา รวมถึงมีแผนกำกับหรือผังการดำเนินงานที่ระบุผู้รับผิดชอบ ผู้เกี่ยวข้อง พร้อมช่องทางการติดต่อสื่อสาร
- ๑ มีการแยกนักเรียนป่วยไปห้องพยาบาลของสถานศึกษา สังเกตอาการ ดูแลวินิจฉัยเบื้องต้น และแจ้งผู้ปกครอง และมีแนวทางการส่งต่อเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาศในสถานศึกษา

6 มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา



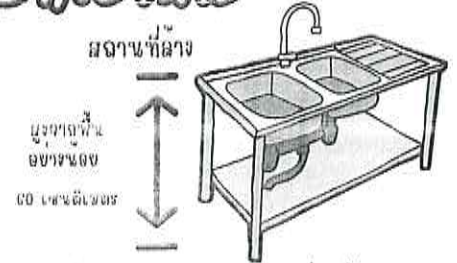
มาตรการที่ 1 การจัดการระบบสุขาภิบาลอาหาร



โรงอาหาร
เตรียม - ปรงประกอบ และจัดเก็บอาหารสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร



อาหาร
ควรแยกเก็บเป็นสัดส่วน เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม และต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง มีการปกปิด และไม่ปรุงประกอบทิ้งไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง ก่อนนำมารับประทาน



ล้างภาชนะอุปกรณ์ ให้สะอาด
ไม่ใช่ภาชนะรับประทานอาหาร และน้ำ ร่วมกัน



ถังขยะ
ที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด



ห้องน้ำต้องสะอาด



ผู้เตรียม ปรงประกอบ ขนส่ง เสิร์ฟ
แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนยาวม้วนขึ้นเหนือ ใฝ่หมวกหรือแก๊ปคลุม เก็บผมเรียบร้อย

มาตรการที่ 2 การเก็บรักษาหมักในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของหมัก



บรรจุสุญญากาศ
ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์



รถขนส่งเป็นช่องแช่แข็ง



ควรแช่แข็งเร็วขึ้นดีขนขน
ภายในวันที่ตรวจรับนม หากไม่สามารถทำได้ ไม่ควรเกิน 10 วัน นับจากวันที่ผลิต



ตรวจสอบวันหมดอายุ
สูตรตรวจคุณภาพนม และไม่ให้นักเรียนใช้ปากกัดถุงนม หรือดื่มนมจากถุงโดยตรง ควรใช้หลอดดื่ม

มาตรการที่ 3 การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ

นม	100 ขวด
ผลไม้	100 ผล
ขนม	100 ชิ้น

มีการจัดเก็บข้อมูลอาหารบริจาค
เช่น รายการอาหาร วันเดือนปีที่บริจาค

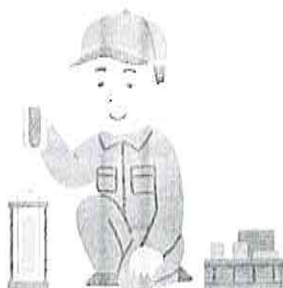


6

มาตรการป้องกัน โรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

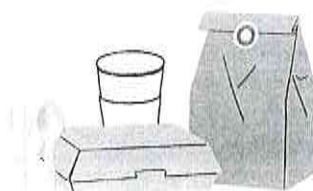
มาตรการที่ 4 การจัดการอาหารกรณีจัดกิจกรรม

เช่น กีฬาสี เจ้าค่าย ทักษะศึกษา



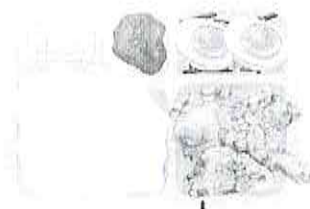
รับภาระงานเบา

การดำเนินงานเพื่อระวังลูขากับอาหาร
เช่น การให้ความรู้ผู้สัมผัสการสุ่มตรวจ
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย



จัดเตรียมภาชนะอุปกรณ์ส่วนบุคคล

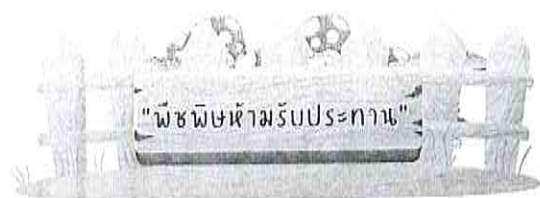
ให้เพียงพอสำหรับทุกคน
หรือใช้ภาชนะอุปกรณ์ชนิดใช้ครั้งเดียวทิ้ง



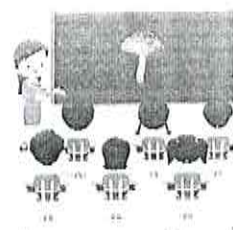
อาหารทดลอง

ไม่เลือกอาหารที่บูดเสียง่าย
ไม่ทำกับข้าวลงบนข้าวโดยตรง
ควรเลือกกับข้าวที่เป็นอาหารแห้ง

มาตรการที่ 5 การดำเนินการเพื่อลดภัยจากพืชพิษ



พืชมพิษในสถานศึกษา ต้องมีรั้วล้อม
มีป้ายชื่อและคำเตือนว่า "พืชมพิษห้ามรับประทาน"



มีกิจกรรมเรียนรู้

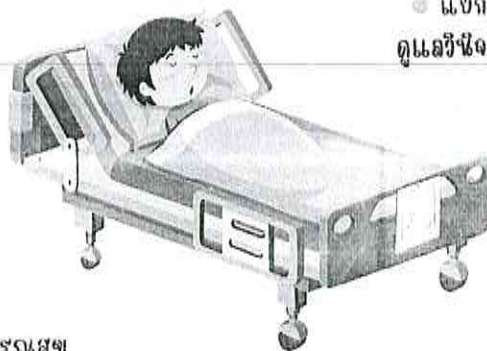
เรื่องการป้องกันตัวเองจากพืชพิษ

มาตรการที่ 6 การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยง เมื่อพบเด็กป่วยหรือเกิดเหตุการณ์ระบอบในสถานศึกษา

มีแนวทางการส่งต่อเมื่อพบเด็กป่วย
หรือเกิดเหตุฉุกเฉินระบอบในสถานศึกษา

มีแผนกำกับที่ระบุผู้รับผิดชอบ
ขึ้นตอนและแนวทางการปฏิบัติที่ชัดเจน

แจ้งเจ้าพนักงานที่สาธารณสุข
เมื่อเกิดเหตุฉุกเฉินระบอบในสถานศึกษา



แยกนักเรียนป่วย ออกจากการ
ดูแลในห้องชั้นเรียน และแจ้งผู้ปกครอง

มีการสื่อสารความเสี่ยงให้แก่
ผู้บริหาร ผู้ปกครอง ครู นักเรียน
และบุคลากรในสถานศึกษา

มีการบันทึกภาวะสุขภาพนักเรียน
ในกรณีเจ็บป่วย ด้วยโรคอาหารเป็นพิษ