



ที่ พร ๐๐๒๓.๓/ว ๓๒๕๒

ศาลากลางจังหวัดแพร่
ถนนไชยบูรณ์ พร ๕๔๐๐๐

๑๓ สิงหาคม ๒๕๖๗

เรื่อง มาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา
เรียน นายอำเภอ ทุกอำเภอ นายกองค้การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ และนายกเทศมนตรีเมืองแพร่
สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๓๓๔๗
ลงวันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๗ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นแจ้งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาเพื่อให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและสถานศึกษาสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นถือปฏิบัติตาม ๖ มาตรการหลัก ประกอบด้วย ๑. การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาที่ดีและเป็นไปตามมาตรฐาน ๒. การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม ๓. การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ ๔. การจัดการอาหารกรณีจัดกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่าย ทักษะศึกษา ให้สะอาดและปลอดภัย ๕. การดำเนินการให้ปลอดภัยจากพืชพิษ และ ๖. การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วยหรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

เพื่อให้การดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอย่างจริงจังและต่อเนื่อง จังหวัดแพร่ขอแจ้งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบเพื่อประชาสัมพันธ์ให้สถานศึกษาสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งถือเป็นแนวทางปฏิบัติต่อไป รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อทราบและถือปฏิบัติ สำหรับอำเภอขอความร่วมมือแจ้งให้เทศบาลตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบลในพื้นที่ทราบและถือปฏิบัติต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายชัยสิทธิ์ ชัยสัมฤทธิ์ผล)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดแพร่

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น

โทร.๐-๕๔๕๓-๔๑๑๙ ต่อ ๓๐๕

ผู้ประสานงาน นางสาวกนกพร ล้างาม โทร ๐๖๓-๑๖๓๙๓๒๖

พ.ศ. ๒๕๖๗
ส.ค. ๒๕๖๗



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดแพร่
เลขที่ 3007
วันที่ - 6 ส.ค. 2567
เวลา

ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๓๓๔๗

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. สื่อประชาสัมพันธ์มาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา (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

กองส่งเสริมและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น
กลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น
โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๓๒๔
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th
ผู้ประสานงาน : นางสาวอิสราภรณ์ อุบล โทร. ๐๖๓ - ๒๗๑๕๔๑๑

สิ่งที่ส่งมาด้วย

แนบท้ายหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๓๓๔๗ ลงวันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๗

เรื่อง มาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา



<https://shorturl.asia/PdR04>



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
 เลขที่ 34296
 วันที่ 25 ก.ค. 2567
 เวลา

ที่ สธ ๐๔๑๐.๘/ว ๗/๗๓

กระทรวงสาธารณสุข
 ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอสั่งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา
 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 ปิ้งประกอบไว้นานเกิน ๒ ชั่วโมง ขาดการสุขาภิบาลที่ดี ไม่รักษาความสะอาดสถานที่ภาชนะ อุปกรณ์ พบสัตว์พาหะนำโรค (หนู แมลงวัน แมลงสาบ) ขาดการดูแลสุขภาพอนามัยส่วนบุคคล ใช้มือหยิบจับอาหารปรุงสุกโดยไม่ใช้อุปกรณ์ตักหรือคีบ ผู้ประกอบอาหารเป็นพาหะ แพร่เชื้อ เพื่อให้การดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอย่างจริงจังและต่อเนื่อง นักเรียน ครูและบุคลากรในโรงเรียน ควรดำเนินการตาม ๖ มาตรการหลัก ดังนี้ ๑. การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาที่ดีและเป็นไปตามมาตรฐาน ๒. การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม ๓. การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ ๔. การจัดการอาหารกรรมจัดกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่าย ทักษะศึกษา ให้สะอาดและปลอดภัย ๕. การดำเนินการให้ปลอดภัยจากพิษพิษ ๖. การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วยหรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

กระทรวงสาธารณสุข ขอสั่งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา เพื่อใช้เป็นมาตรการและคำแนะนำในการป้องกันควบคุมการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษที่เกิดภายในสถานศึกษาต่อไป ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดมาตรการและคำแนะนำดังกล่าว รายละเอียดตาม QR Code ที่ปรากฏท้ายหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและแจ้งผู้เกี่ยวข้องให้ความร่วมมือดำเนินการในเรื่องดังกล่าวต่อไปด้วย
 จะเป็นพระคุณ

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
 เลขที่ ๘๘๖
 วันที่ ๑ ส.ค. ๒๕๖๗
 เวลา ๑๖.๔๙ น.

ขอแสดงความนับถือ

ธนากร

กองส่งเสริมและพัฒนาระบบ
 การจัดการศึกษาท้องถิ่น
 เลขที่ 3230
 วันที่ 25 ก.ค. 2567
 เวลา

(นายพงศธร พอกเพิ่มดี)
 รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข
 หัวหน้ากลุ่มภารกิจด้านพัฒนาการสาธารณสุข

กรมควบคุมโรค
 กองโรคติดต่อทั่วไป
 โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๓๑๘๓
 โทรสาร ๐ ๒๕๕๑ ๘๔๓๖

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



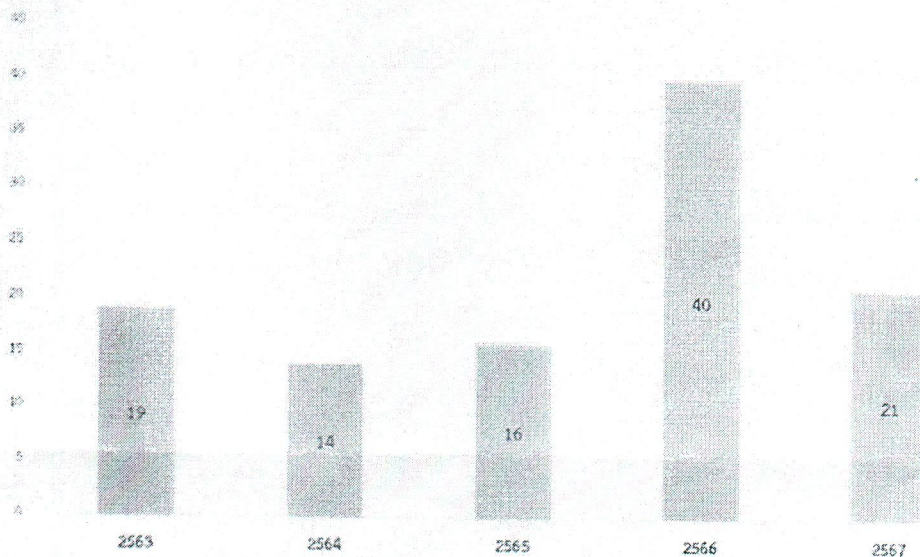
มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค

๙ กรกฎาคม ๒๕๖๗

สถานการณ์การเกิดโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนในสถานศึกษา

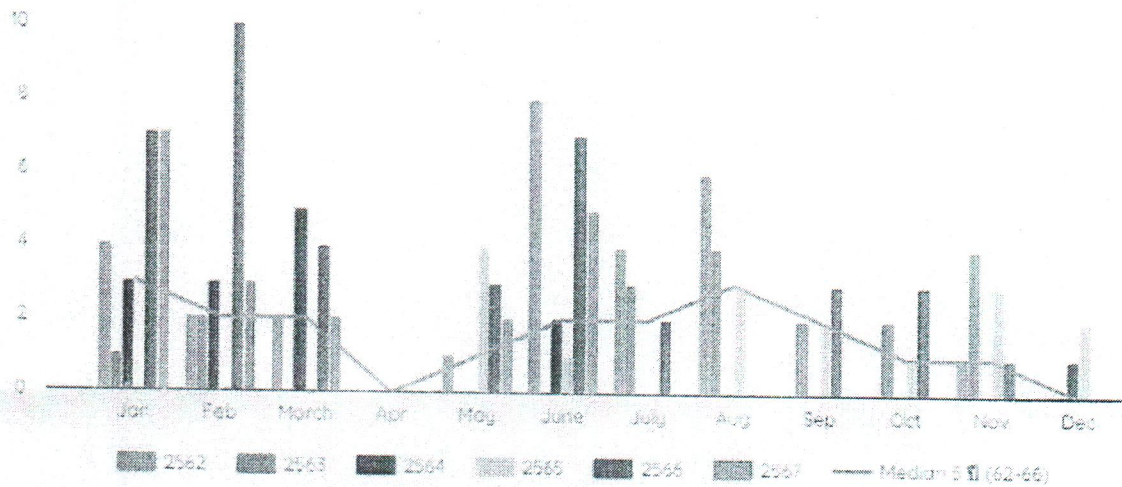
เหตุการณ์การเกิดโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนในสถานศึกษามีจำนวนเพิ่มขึ้นตั้งแต่ปี ๒๕๖๖ เป็นต้นมา ซึ่งเป็นช่วงเวลาหลังจากมีการผ่อนคลายมาตรการและสถานศึกษากลับมาเปิดการเรียนการสอนตามปกติ โดยพบว่าในปี พ.ศ. ๒๕๖๖ มีจำนวนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษามากถึง ๔๐ เหตุการณ์ และใน พ.ศ. ๒๕๖๗ ารระบาดของโรคอาหารเป็นพิษตั้งแต่วันที่ 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

ภาพพื้นที่ ซึ่งเป็นช่วงการเรียนการสอนภาคเรียนที่ ๒ ซึ่งเป็นฤดูหนาว ซึ่งเชื้อบางตัวอาจก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนในสถานศึกษาได้ง่าย เช่น Norovirus, Rotavirus เป็นต้น



ภาพประกอบ ๒ จำนวนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษาตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๒-๒๕๖๗ จำแนกรายเดือน

โดยปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาที่สำคัญมีหลายประการ เช่น ขาดการสุขาภิบาลที่ดี ไม่รักษาความสะอาดสถานที่ ภาชนะ อุปกรณ์ พลาสติกพาหะนำโรค (หนู แมลงวัน แมลงสาบ) ผู้ปรุงประกอบอาหารไม่ได้รับความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ขาดการดูแลสุขอนามัยส่วนบุคคล ใช้มือหยิบจับอาหารปรุงสุกโดยไม่ใช้อุปกรณ์ตักหรือคีบ ผู้ประกอบอาหารเป็นพาหะแพร่เชื้อ โดยตรวจพบเชื้อก่อโรคทั้งในอุจจาระ และมีมือผู้ปรุงประกอบอาหาร เครื่องกรองน้ำขาดการบำรุงรักษา ไม่เปลี่ยนไส้กรองตามกำหนด สำหรับน้ำแข็งบริโภคพบมีการแช่สิ่งของอื่นปะปน เช่น เนื้อสัตว์ ผัก และไม่มีการล้างทำความสะอาดถังน้ำแข็ง เป็นต้น

๒ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

กรมควบคุมโรค โดยกองโรคติดต่อทั่วไป จึงขอความร่วมมือให้สถานศึกษาดำเนินการตาม ๒ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ 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 ฝี หนองที่มือ 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)
- มีผลการทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (๐.๑๓) ความถี่ ๓ เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ ๒ ครั้ง และมีผลการตรวจคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำที่ปลายท่อ (มีค่า ๐.๒-๐.๕ มิลลิกรัมต่อลิตร) อย่างน้อยเทอมละ ๑ ครั้ง

มาตรการที่ ๒ การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม (เฉพาะสถานศึกษาที่มีนมโรงเรียน)

- ลักษณะบรรจุภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์
- นมพาสเจอร์ไรส์ รถขนส่งเป็นห้องเย็น 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 และไม่ให้ นักเรียนใช้ปากกััดถุงนมหรือดื่มนมจากถุงโดยตรง ควรใช้หลอดดูด หรือเทใส่แก้ว

มาตรการที่ ๓ การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ

- มีการจัดเก็บข้อมูลอาหารบริจาค เช่น รายการอาหาร วันเดือนปีที่บริจาค

มาตรการที่ ๔ การจัดการอาหารกรณีจัดกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่าย ทัศนศึกษา ให้สะอาดและปลอดภัย

- ขอรับการสนับสนุนการดำเนินงานเผื่อระวังสุขาภิบาลอาหาร 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

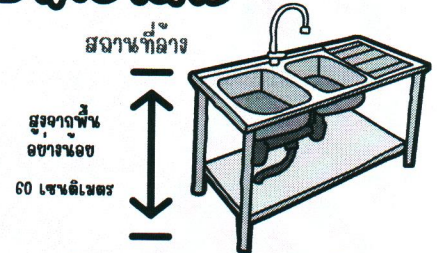
มาตรการที่ ๖ การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

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

6 มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

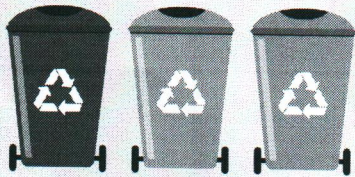


มาตรการที่ 1 การจัดระบบสุขาภิบาลอาหาร



โรงอาหาร

เตรียม - ประงประกอบ และจัดเก็บอาหารสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร



ถังขยะ

ที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด

อาหาร

ควรแยกเก็บเป็นสัดส่วน เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม และต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง มีการปกปิด และไม่ปรุงประกอบทิ้งไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง ก่อนนำมารับประทาน



ห้องน้ำต้องสะอาด



ผู้เตรียมปรุงประกอบ ช่างส่ง เสิร์ฟ

แต่งกายสะอาด สวมเสื้อ มีแขนสวมผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็ตคลุม เก็บผมเรียบร้อย

มาตรการที่ 2 การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม



บรรจุภัณฑ์

ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์



รถขนส่งเป็นห้องเย็น



ควรใช้น้ำเย็นดื่ม

ภายในวันที่ตรวจรับนม หากไม่สามารถทำได้ ไม่ควรเกิน 10 วัน นับจากวันที่ผลิต



ตรวจสอบวันหมดอายุ

ผู้ตรวจคุณภาพนม และไม่ให้นักเรียนใช้ปากกัดถุงนม หรือดื่มนมจากถุงโดยตรง ควรใช้หลอดดูด

มาตรการที่ 3 การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ

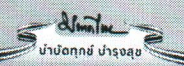
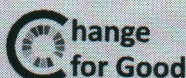
วันที่ 1 ธันวาคม 2567
ขนม 100 ชิ้น
ผลไม้ 100 ผล
นม 100 กล่อง

มีการจัดเก็บข้อมูลอาหารบริจาค
 เชง ราชการอาหาร วันเดือนปีที่บริจาค



1422

สายด่วนกรมควบคุมโรค



กองส่งเสริมและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย

6 มาตรการป้องกัน โรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา



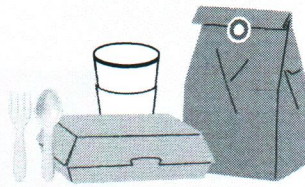
มาตรการที่ 4 การจัดการอาหารกรณีฉุกเฉิน

เช่น กีฬาสี เจ้าค่าย ทักษะศึกษา



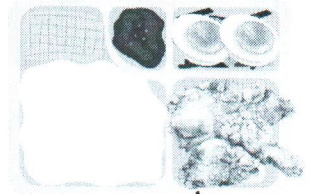
รับการสนับสนุน

การดำเนินงานเฝ้าระวังสุขภาพอาหาร
เช่น การให้ความรู้ผู้สัมผัสการสุ่มตรวจ
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย



จัดเตรียมภาชนะอุปกรณ์ส่วนบุคคล

ให้เพียงพอสำหรับทุกคน
หรือใช้ภาชนะอุปกรณ์ชนิดใช้ครั้งเดียวทิ้ง



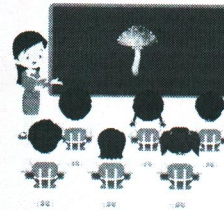
อาหารปลอดภัย

ไม่เลือกอาหารที่บูดเสียง่าย
ไม่รดกับข้าวลงบนข้าวโดยตรง
ควรเลือกกับข้าวที่เป็นอาหารแห้ง

มาตรการที่ 5 การดำเนินการเฝ้าระวังจากพืชพิษ



พืชมพิษ ในสถานศึกษา ต้องมีรั้วล้อม
มีป้ายชื่อและคำเตือนว่า "พืชมพิษห้ามรับประทาน"



มีกิจกรรมเรียนรู้

เรื่องการป้องกันตัวเองจากพืชพิษ

มาตรการที่ 6 การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยง เมื่อพบเด็กป่วยหรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

• มีแนวทางการส่งต่อเมื่อพบเด็กป่วย
หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

• มีแผนงำกับที่ระบุผู้รับผิดชอบ
ขั้นตอนและแนวทางการปฏิบัติที่ชัดเจน

• แจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุข
เมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา



• แจ้งโรงเรียนป่วย ถึงเจตนาการ
ดูแลวินิจฉัยเบื้องต้น และแจ้งผู้ปกครอง

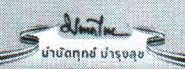
• มีการสื่อสารความเสี่ยงให้แก่
ผู้บริหาร ผู้ปกครอง ครู ใจเรียน
และบุคลากรในสถานศึกษา

• มีการบันทึกภาวะสุขภาพนักเรียน
ในกรณีเจ็บป่วย ด้วยโรคอาหารเป็นพิษ



1422

สายด่วนกรมควบคุมโรค



กองส่งเสริมและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย