



ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๓๓๔๗

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๒ 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. การจัดการระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาที่ดีและเป็นไปตามมาตรฐาน ๒. การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม ๓. การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ ๔. การจัดการอาหารกรณีจัดกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่ายทัศนศึกษา ให้สะอาดและปลอดภัย ๕. การดำเนินการให้ปลอดภัยจากพืชพิษ และ ๖. การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วยหรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นพิจารณาแล้วเห็นว่า เพื่อให้การดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอย่างจริงจังและต่อเนื่อง จึงขอความร่วมมือจังหวัดแจ้งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบเพื่อประชาสัมพันธ์ให้สถานศึกษาสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งถือเป็นแนวทางปฏิบัติต่อไป รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายสรพล เจริญภูมิ)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

กองส่งเสริมและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น

กลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๕๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๓๒๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

ผู้ประสานงาน : นางสาวอิสราภรณ์ อุบล โทร. ๐๖๓ - ๒๗๑๕๔๑๑



6 มาตรการ ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน

1 การจัดการระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

เตรียม-ปรุง อาหารและน้ำดื่ม
สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

เมื่อลืมน้ำ ผัก ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาด
ก่อนนำมาปรุง เก็บไว้ในอุณหภูมิต่ำกว่า 5 °C

อาหาร เครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่พบตะกอน
มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน เช่น ดย. 1เอก ซาลาสด

ผักผลไม้ควรเก็บไว้ใน
อุณหภูมิ 7-10 °C

เก็บเศษของอาหารที่ปรุงได้มาเก็บ
รับประทานทุกวัน (ระบุวัน เวลา)
ไว้ในถังสีนํ้าตาลอย่างน้อย 1 วัน

ห้องน้ำ ห้องสุขา สะอาด
ไม่มีกลิ่นเหม็นและแมลงพาหะนำโรค

ล้างภาชนะอุปกรณ์ให้สะอาด
อย่างน้อย 2 ชั้นตอน

ห้องหรือรางระบายน้ำ
มีสภาพดี

ผู้ปรุง ผู้ให้บริการอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
สวมหน้ากากป้องกันกลุ่ม มีคู่มือเช็ดผ้า ล้างมือ
ด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงหรือเสิร์ฟอาหาร

2 การเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม

ถวากับนม
บรรจุภัณฑ์สภาพสมบูรณ์ ตรวจสอบ
วันหมดอายุ สุ่มตรวจคุณภาพนม

นมพาสเจอร์ไรส์
บริโภคภายใน 10 วัน นับจากรับผลิต
เก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 8 °C

รถขนส่ง
เป็นระบบปิด
และมีการควบคุมอุณหภูมิ

นักเรียน
ไม่ใช้ปากจิบนม
จากถุงโดยสะดวก

นมยูเอชที
เก็บในที่สะอาด ไม่ถูกแสงแดด วางสูงจากพื้น
อย่างน้อย 10 ซม. และไม่ควรเก็บสูงกว่า 8 ชั้น

3 อาหารบริจาด

บันทึกข้อมูล
อาหารบริจาด

อาหารในบรรจุภัณฑ์
มีคุณภาพดี
ไม่มีรอยแตกร้าวที่ฉลาก

อาหารมีรูป รส กลิ่น สี ไม่ผิด
ไปจากเดิมและบริโภคภายใน 2 ชั่วโมง
หลังปรุงเสร็จ

4 อาหารในกรณีนักเรียนเข้าค่ายหรือทัศนศึกษา

อาหารกลางวัน ควรเป็นอาหารแห้ง
แยกอาหาร ผัก ผลไม้ ไม่ราดกับน้ำจิ้ม

ระยะเวลาในการปรุงเสร็จ
จนถึงรับประทานไม่เกิน 2 ชั่วโมง

5 พืชพิษ
ตั้งเป็นคันรับประทาน

กรณีมีพืชพิษในโรงเรียน ต้องล้อมรั้ว มีป้ายเตือน
และคำแนะนํ่าว่า "พืชพิษ ห้ามรับประทาน"

เชื้อพิษไม่ควรรับประทาน
มีกิจกรรมเรียนรู้เรื่อง
การป้องกันตัวออกจากพิษ

6 การประสานส่งต่อ และการสื่อสารความเสี่ยง เมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบอบในโรงเรียน

ยกย่องนักเรียนป่วย สิ่งเกิดอาการ
ดูแลหรือวินิจฉัยเบื้องต้น แจ้งผู้ปกครอง

มีการบันทึกภาวะสุขภาพ
นักเรียนในการวินิจฉัยผู้ป่วย
ตั้งโรคอาหารเป็นพิษ

มีแผนเก็บกักที่ระบุผู้รับผิดชอบ
ขั้นตอนและแนวทางการปฏิบัติที่ชัดเจน

มีแนวทางการส่งต่อเมื่อพบผู้ป่วย
หรือเกิดเหตุการณ์ระบอบในโรงเรียน

แจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุข
เมื่อเกิดเหตุการณ์ระบอบในโรงเรียน

มีการสื่อสารความเสี่ยงแก่ผู้เกี่ยวข้อง
ผู้ปกครอง ครู นักเรียน และบุคลากรในโรงเรียน



๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

กรมควบคุมโรค โดยกองโรคติดต่อทั่วไป จึงขอความร่วมมือให้สถานศึกษา ดำเนินการตาม ๖ มาตรการ ป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ โดยดำเนินการตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในสถานศึกษา เพื่อป้องกันการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ ดังนี้

มาตรการที่ ๑ การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาที่ดีและเป็นไปตามมาตรฐาน

๑. โรงอาหาร และสถานที่ปรุงประกอบอาหารและบริเวณทั่วไป ควรห่างไกลจากแหล่งปนเปื้อนเชื้อก่อโรค เช่น ห้องส้วม จุดพักขยะ น้ำทิ้ง สัตว์เลี้ยง เป็นต้น ผู้ปรุงอาหารมีการเตรียม ปรุงประกอบ และจัดเก็บอาหาร สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร จัดให้มีจุดล้างมือและสบู่ ที่เพียงพอ พร้อมใช้ และดูแลรักษา ความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ 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 ผึ่งให้แห้ง เก็บในที่ป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค สถานที่ล้างและจัดเก็บ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และไม่ใช้ภาชนะรับประทานอาหารและน้ำ เช่น จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ ร่วมกัน
๔. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
๕. ห้องน้ำสะอาด พร้อมใช้ ไม่มีแมลงพาหะนำโรค มีน้ำใช้เพียงพอ อยู่ห่างจากแหล่งน้ำและสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร และสถานที่รับประทานอาหารอย่างน้อย ๒๐ เซนติเมตร
๖. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้เตรียม ปรุงประกอบ ขนส่ง เสิร์ฟ เก็บล้างภาชนะอุปกรณ์ ควรมีสุขภาพดี หากเจ็บป่วยด้วยอาการอุจจาระร่วงหรือมีแผล ฝี หนองที่มือ ควรงดปฏิบัติหน้าที่ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็คคลุมผล เก็บผมเรียบร้อย ตัดเล็บสั้น ไม่สวมแหวน หรือนาฬิกาข้อมือ ไม่ไว้หนวดเครา ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติหน้าที่ สำหรับร้านจำหน่ายอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปี (ตรวจอุจจาระร่วงเพื่อหาเชื้อก่อโรค ได้แก่ *Salmonella*, อหิวาตกโรค (*Vibrio Cholera*), *Escherichia coli*, พยาธิและไขพยาธิ, ตรวจเลือดหาไวรัสตับอักเสบบี และอี, เอ็กซ์เรย์ปอด)
๗. มีผลการทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร (๑.13) ความถี่ ๓ เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ ๒ ครั้ง และมีผลการตรวจคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ ที่ปลายท่อ (มีค่า ๐.๒ - ๐.๕ มิลลิกรัมต่อลิตร) อย่างน้อยภาคเรียนละ ๑ ครั้ง

มาตรการที่ ๒ การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม (เฉพาะสถานศึกษาที่มีนมโรงเรียน)

๑. ลักษณะบรรจุภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์
๒. นมพาสเจอร์ไรส์ รถขนส่งเป็นห้องเย็น มีหลักฐานการบันทึกอุณหภูมิภายในรถ (ไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส) และจัดเก็บในสถานที่สะอาด ไม่ถูกแสงแดด ห่างไกลจากแมลงและสัตว์นำโรค เก็บนมไว้ในตู้เย็นหรือถังแช่ ที่มีน้ำแข็งสะอาด อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ไม่แช่สิ่งอื่นปน และต้องล้างให้สะอาดก่อนบรรจุนม ทุกครั้ง และควรให้นักเรียนดื่มนมภายในวันที่ตรวจรับนม หากไม่สามารถทำได้ไม่ควรเกิน ๑๐ วัน นับจากวันผลิต

๓. ตรวจสอบวันหมดอายุ และสุ่มตรวจคุณภาพนมก่อนให้นักเรียนดื่ม รูป สี กลิ่น รสผิดปกติ และไม่ให้นักเรียนใช้ปากกีดถุงนม หรือดื่มนมจากถุงโดยตรง ควรใช้หลอดดูด หรือเทใส่แก้ว

มาตรการที่ ๓ การเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ

มีการจัดเก็บข้อมูลอาหารบริจาค เช่น รายการอาหาร วันเดือนปีที่บริจาค

มาตรการที่ ๔ การจัดการอาหารกรณีจัดกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่าย ทักษะศึกษา ให้สะอาดและปลอดภัย

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

มาตรการที่ ๕ การดำเนินการให้ปลอดภัยจากพืชพิษ

๑. กรณีมีพืชพิษในสถานศึกษา ต้องมีรั้วล้อม มีป้ายชื่อและคำเตือนว่า “พืชพิษห้ามรับประทาน”
๒. มีกิจกรรมเรียนรู้ เรื่อง การป้องกันตัวเองจากพืชพิษ

มาตรการที่ ๖ การประสานส่งต่อ และสื่อสารความเสี่ยง เมื่อพบนักเรียนป่วย หรือเกิดเหตุการณ์การระบาดในสถานศึกษา

๑. มีแนวทางหรือคู่มือการปฏิบัติงาน เมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา รวมถึงมีแผนกำกับหรือผังการดำเนินงานที่ระบุผู้รับผิดชอบ ผู้เกี่ยวข้อง พร้อมช่องทางการติดต่อสื่อสาร
๒. มีการแยกนักเรียนป่วยไปห้องพยาบาลของสถานศึกษา สังเกตอาการ ดูแลวินิจฉัยเบื้องต้น และแจ้งผู้ปกครอง และมีแนวทางการส่งต่อเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา
