



ที่ ศธ.๐๒๑๐.๖๔/๑๑๗

สำนักงาน กศน.จังหวัดระยอง
ถนนสุขุมวิท อำเภอเมืองระยอง รย ๒๑๐๐๐

๑๘ มกราคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์ ๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือสำนักงาน กศน.

ที่ ศธ ๐๒๑๐.๐๔/ว ๒๒๔ ลงวันที่ ๑๑ มกราคม ๒๕๖๖

จำนวน ๑ ฉบับ

พร้อมหนังสือฉบับนี้ สำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง ขอส่งสำเนาหนังสือสำนักงาน กศน. ที่ ศธ ๐๒๑๐.๐๔/ว ๒๒๔ ลงวันที่ ๑๑ มกราคม ๒๕๖๖ เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์ ๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

ในการนี้ สำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง ขอประชาสัมพันธ์สื่อมาตรการ แนวทาง ความรู้เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ให้สถานศึกษาทราบ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายวิรัช ภัทรบุชา)

รองผู้อำนวยการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง

กลุ่มส่งเสริมการศึกษานอกระบบ (งานการศึกษาต่อเนื่อง)

โทร. ๐ ๓๘๖๑ ๗๓๑๗ ต่อ ๑๑๗

โทรสาร ๐ ๓๘๖๑ ๓๖๖๒

สำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง
 หนังสือนิติ 318
 วันที่ 16 ต.ค 66
 เวลา 15.25 น.



ที่ ศธ ๐๒๑๐.๐๔/ว ๒๒๔

สำนักงาน กศน.
 สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ
 กทม. ๑๐๓๐๐

๑๑ มกราคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์ ๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดทุกแห่ง/กทม.

สิ่งที่ส่งมาด้วย สื่อมาตรการ แนวทาง ความรู้เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยสำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ แจ้งว่า กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ได้ดำเนินงานเฝ้าระวังป้องกันการเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำร่วมกับสถานศึกษามาอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะโรคอาหารเป็นพิษ ซึ่งพบผู้ป่วยได้ตลอดทั้งปีและทุกกลุ่มวัย เน้นกลุ่มวัยเรียนที่มักพบการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา จึงทำให้พบผู้ป่วยเป็นกลุ่มก้อน เนื่องจากการรับประทานอาหารและน้ำร่วมกัน จึงได้จัดส่งสื่อมาตรการ แนวทาง ความรู้เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ เพื่อประชาสัมพันธ์ให้สถานศึกษาทราบถึงมาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา ในการเฝ้าระวังป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

ในการนี้ สำนักงาน กศน. ขอให้ท่านประชาสัมพันธ์สื่อมาตรการ แนวทาง ความรู้เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ให้สถานศึกษาในสังกัดทราบ

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

เรียน ศอ. สำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง

ด้วย สำนักงาน กศน. ขอความร่วมมือ ๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

1. มาตรการ ๑.ล้าง สอนเด็กจากภาชนะ

2. มาตรการ ๒.ใช้อุปกรณ์รับประทานอาหารร่วมกัน

3. มาตรการ ๓.ล้างมือ

(นางสาวรุชจรี พลอยศรี)

กลุ่มส่งเสริมกิจการการศึกษาและเครือข่าย

โทร. ๐ ๒๒๘๒ ๑๙๙๐

โทรสาร ๐ ๒๒๘๒ ๒๘๕๕

ขอแสดงความนับถือ

(Signature)

(นายชัย ทัตธนาภรณ์)

ผู้อำนวยการสำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ
 สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

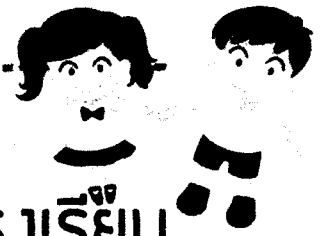
ทาบ

(Signature)

(Signature)

18 ต.ค 66
 (นายวิรัช ภัทรบุชา)

รองผู้อำนวยการ รักษาการในตำแหน่ง
 ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง



😊 6 มาตรการ ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน

1 การจัดระบบสุขภาพอาหารในโรงเรียน



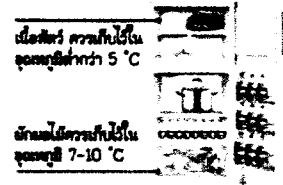
เคาน์เตอร์-ปรุง อาหารและน้ำดื่ม
สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.



อาหาร เครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่พบตะกอน
มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน เช่น ซี. ออ. ฮาสา



เมื่อเสร็จ ล้าง แล้วยัง ต้องล้างมือสะอาด
ก่อนนำมารับประทาน เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม



เมื่อเสร็จ ควรเก็บไว้ใน
อุณหภูมิต่ำกว่า 5 °C

ถ้าเก็บไว้ควรเก็บไว้ใน
อุณหภูมิ 7-10 °C



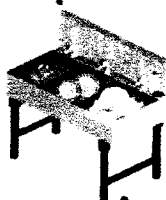
เก็บด้วยภาชนะอาหารที่ปรุงใช้ในโรงเรียน
รับประทานทุกวัน (สัปดาห์ เวลา)
ไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย 1 วัน



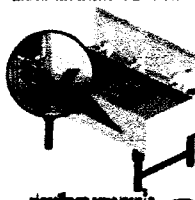
ทิ้งภาชนะ ที่ใช้แล้ว
ไม่มีกลิ่นเหม็นและแมลงพาหะนำโรค



ถังขยะไม่ควรมี
และอย่าปิด



ล้างภาชนะที่ปรุงแล้วให้สะอาด
อย่างน้อย 2 วันต่อวัน



ก่อนรับประทานอาหาร
ล้างมือ

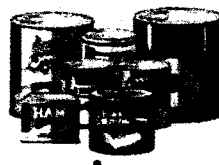


ผู้ปรุง ผู้รับอาหาร แล้วยังต้อง ล้างมือ
รวมทั้งภาชนะ ที่นำมารับประทาน ด้วยน้ำสบู่
ล้างมือ และน้ำสะอาดทุกครั้งก่อนปรุงหรือรับอาหาร

3 อาหารบริจาค



บันทึกข้อมูล
อาหารบริจาค



อาหารในบรรจุภัณฑ์
มีคุณภาพดี
ไม่มีของเสียปนมา



อาหารสุภาพ รส กลิ่น สี ไม่ผิด
ไม่จากแหล่งที่เก็บอาหารใน 2 ชั่วโมง
หลังปรุงเสร็จ

4 อาหารในกรณีนักเรียนเข้าค่ายหรือทัศนศึกษา



อาหารที่ซื้อ ควรเป็นอาหารแห้ง
และอาหาร ล้าง แล้วยัง ไม่จากตู้เย็น



ระยะเวลาในการปรุงเสร็จ
จากโรงงานไม่ควรเกิน 2 ชั่วโมง

5 ฝักรับ



กรณีมีฝักรับในโรงเรียน ต้องสั่งทำ 5 ปีขึ้นไป
และดำเนินการว่า "ฝักรับ จำนวนรับประทาน"



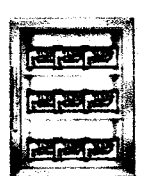
ฝักรับในกรณีรับประทาน
มีการบันทึกข้อมูล
การป้องกันด้วยภาชนะที่ปิด

2 การเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม



การเก็บนม

บรรจุภัณฑ์ที่สะอาดและปิดสนิท ตรวจพบ
วันหมดอายุ ผู้บริโภคควรดูภาพรวม



8°C

นมพาสเจอร์ไรส์

บริโภคภายใน 10 วัน เก็บจากวันผลิต
เก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 8 °C



รถขนส่ง

เป็นระบบปิด
และมีการควบคุมอุณหภูมิ



นมดิบ

ไม่ปนเปื้อน
จากตู้เย็น



นมยูเอชที

เก็บในตู้เย็น ไม่ถูกแสงแดด วางห่างจากพื้น
อย่างน้อย 10 ซม. และเปิดวันละครั้ง 8 วัน

6 การประสานส่งต่อ และการสื่อสารความเสี่ยง เมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในโรงเรียน

แยกนักเรียนป่วย ส่งเอกสารการ
ดูแลรักษาเบื้องต้น แจ้งผู้ปกครอง



รีบแจ้งเจ้าหน้าที่สุขภาพโรงเรียน
ทันตอนและแนวทางการปฏิบัติที่โรงเรียน

มีการบันทึกประวัติสุขภาพ
นักเรียนในกรณีเจ็บป่วย
ด้วยโรคอาหารเป็นพิษ

รีบแจ้งเจ้าหน้าที่สุขภาพโรงเรียน
หรือแจ้งคณะกรรมการโรคระบาดในโรงเรียน

เมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาดในโรงเรียน

มีการสื่อสารความเสี่ยงกับผู้บริหาร
ผู้ปกครอง ครู นักเรียน และบุคลากรในโรงเรียน



๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เพื่อให้การดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอย่างจริงจังและต่อเนื่อง บุคลากรทางการศึกษาจึงมีบทบาทสำคัญในการสร้างเสริมความรู้ ความเข้าใจ และดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อให้นักเรียน ผู้ปกครอง ชุมชน ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้เข้ามามีส่วนร่วมสร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น การล้างมือให้สะอาด การเลือกบริโภคอาหารปลอดภัย ไม่เก็บพืชพิษมารับประทาน โดยดำเนินการตาม ๖ มาตรการดังต่อไปนี้

๑. การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา
๒. การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม
๓. อาหารบริจาค
๔. อาหารในกรณีนำนักเรียนเข้าค่ายหรือทัศนศึกษา
๕. พืชพิษ
๖. การประสานส่งต่อ และการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

มาตรการที่ ๑ การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

ครูมีความสำคัญในการจัดระบบโรงอาหารในสถานศึกษา โดยกำกับติดตามให้ผู้ประกอบการ นักการภารโรง ฯลฯ ได้ดำเนินการตามข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

- ๑.๑ สถานที่ปรุงประกอบ รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป
 - สะอาด เป็นระเบียบ มีการระบายอากาศ กลิ่น ควนที่ดี
 - พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี
 - เติร์มและปรุงอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
 - โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ
- ๑.๒ อาหาร น้ำดื่ม น้ำแข็ง เครื่องดื่ม
 - วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
 - อาหารและเครื่องดื่มบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน เช่น อย. มอก. หรือ ฮาลาล
 - อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม และต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง
 - อาหารแห้ง เช่น ถั่ว พริกแห้ง มีคุณภาพดี ไม่ขึ้นรา ไม่หมดอายุ เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม
 - อาหารกระป๋อง บรรจุภัณฑ์มีสภาพดี ไม่หมดอายุ เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม
 - อาหารปรุงสุกแยกเก็บจากอาหารดิบในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และไม่ปรุงประกอบทิ้งไว้นานเกิน ๒ ชั่วโมง ก่อนนำมารับประทาน
 - เก็บตัวอย่างอาหารที่ปรุงให้นักเรียนรับประทานทุกวัน (ระบุวัน เวลา) ไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย ๑ วัน (กรณีเจ็บป่วยด้วยอาการอุจจาระร่วงสามารถนำตัวอย่างอาหารส่งตรวจเพื่อหาเชื้อก่อโรคได้)
 - น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ
 - น้ำแข็งบริโภค บรรจุในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือดักโดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้

๑.๓ ภาชนะอุปกรณ์

- ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด และมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- เชียง มีดต้องมีสภาพดี แยกใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ (ป้องกันการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคอาหาร เป็นพิษระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก)
- ทำความสะอาดเชียงและมีดทุกครั้งหลังการใช้งาน เชียงไม้ทำออกผึ่งแดดเพื่อป้องกันเชื้อรา เก็บในที่ ป้องกันแมลงและพาหะนำโรค หรือมีฝาชีครอบ

๑.๔ การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก

- ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
- ท่อหรือรางระบายน้ำมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งน้ำบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่ท่อน้ำสาธารณะโดยตรง

๑.๕ ห้องน้ำ ห้องส้วม

- สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีแมลงพาหะนำโรค มีน้ำใช้เพียงพอ อยู่ห่างจากแหล่งน้ำและสถานที่ ประปรุงประกอบอาหารอย่างน้อย ๓๐ เมตร

๑.๖ ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียม ประปรุงประกอบ เสิร์ฟ)

- แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็ตคลุม เก็บผมเรียบร้อย ตัดเล็บให้สั้น ไม่สวมแหวน หรือนาฬิกาข้อมือ ไม่ไว้หนวดไว้เครา ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติหน้าที่
- มีสุขนิสัยที่ดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง หากเจ็บป่วยด้วยอาการอุจจาระร่วงไม่ควรเตรียม ประปรุงประกอบ หรือเสิร์ฟอาหาร สำหรับผู้ปรุงประกอบอาหารต้องมีการตรวจสุขภาพประจำปี
- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงประกอบหรือสัมผัสอาหาร
- อาหารปรุงสุก ใช้อุปกรณ์คีบ ตัก หรือสวมถุงมือ ไม่ใช้มือสัมผัสโดยตรง

มาตรการที่ ๒ การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม

๒.๑ การตรวจรับนม

- มีการตรวจลักษณะบรรจุภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่บวม หรือมีรอยรั่ว ฉีก ขาด สัตว์กัดแทะ
- มีการตรวจเช็ควันหมดอายุของนม
- มีการสุ่มตรวจสอบคุณภาพนม

๒.๒ การขนส่งและการเก็บรักษานมให้มีคุณภาพ

นมพาสเจอร์ไรส์

- รถขนส่งเป็นห้องเย็น มีการควบคุมอุณหภูมิภายในรถไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส
- เก็บนมไว้ในตู้เย็นหรือถังแช่ที่มีน้ำแข็งสะอาด อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส และไม่แช่สิ่งอื่นปน
- บริโภคภายใน ๑๐ วัน นับจากวันที่ผลิต

นมยู เอช ที

- รถขนส่งมีหลังคาหรือวัสดุปิดคลุม ไม่ซ้อนกล่องกระดาชเกิน ๑๐ ชั้น
- สถานที่จัดเก็บสะอาด ไม่เปียกชื้น ไม่ถูกแสงแดดโดยตรง มีการระบายอากาศที่ดี สามารถป้องกันสัตว์ นำโรค
- วางบนชั้นสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๐ เซนติเมตร และไม่ควรรื้อชั้นสูงเกิน ๘ ชั้น

๒.๓ การตรวจสอบคุณภาพนมก่อนดื่ม

- ลักษณะบรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่บวม หรือมีรอยร้าว ฉีก ขาด สัตว์กัดแทะ
- ตรวจสอบวันหมดอายุ และสุ่มตรวจสอบคุณภาพนมก่อนให้เด็กดื่ม สี กลิ่น รสไม่ผิดปกติ และไม่เป็นตะกอน
- นักเรียนไม่ใช่ปากดื่มนมจากถุงโดยตรง ควรใช้หลอดดูด หรือเทใส่แก้ว
- ให้นักเรียนดื่มนมให้หมดในคราวเดียว ไม่ควรเก็บไว้ดื่มต่อภายหลัง

มาตรการที่ ๓ อาหารบริจาค

- มีการจัดเก็บข้อมูลอาหารบริจาค เช่น ประเภทอาหาร วันเดือนปีที่บริจาค
- อาหารปรุงสุกมีรูป รส กลิ่น สี ไม่ผิดปกติไปจากเดิม
- ระยะเวลาหลังปรุงสุกจนถึงเวลารับประทานไม่เกิน ๒ ชั่วโมง
- อาหารในบรรจุภัณฑ์มีคุณภาพดี ไม่มีรอยร้าว บวม บวม หรือรอยสัตว์กัดแทะ ไม่หมดอายุ

มาตรการที่ ๔ อาหารในกรณีนำนักเรียนเข้าค่ายหรือทัศนศึกษา

- อาหารกล่อง ต้องแยกอาหาร ผัก ผลไม้ ไม่ราดกับบนข้าว
- ให้นักเรียนรับประทานภายใน ๒ ชั่วโมงหลังปรุงสุก

มาตรการที่ ๕ พิษพิษ

- กรณีมีพิษพิษในสถานศึกษา ต้องมีป้ายชื่อและคำแนะนำว่าเป็น “พิษพิษห้ามรับประทาน” และมีรั้วล้อมพิษพิษ
- มีกิจกรรมเรียนรู้เรื่องการป้องกันตัวเองจากพิษพิษ

มาตรการที่ ๖ การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบดในสถานศึกษา

- มีแผนกำกับที่ระบุผู้รับผิดชอบ ผู้เกี่ยวข้อง ขั้นตอนและแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจน
- มีผังการดำเนินงานติดไว้อย่างชัดเจน เพื่อสะดวกต่อผู้ปฏิบัติเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบด
- มีคู่มือการปฏิบัติงานเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบดในสถานศึกษาที่ชัดเจนและถูกต้อง
- มีการบันทึกภาวะสุขภาพนักเรียนในกรณีเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ
- มีระบบการแจ้งข้อมูลแก่เจ้าหน้าที่สาธารณสุขเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบดในสถานศึกษา
- มีการแยกนักเรียนป่วยไปห้องพยาบาลของสถานศึกษา สังเกตอาการ ดูแลวินิจฉัยเบื้องต้น และแจ้งผู้ปกครอง
- มีแนวทางการส่งต่อเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบดในสถานศึกษา
- มีระบบการสื่อสารความเสี่ยงแก่ผู้บริหาร ผู้ปกครอง ครู นักเรียน และบุคลากรในสถานศึกษา