



ที่ ศธ ๐๔๑๑๘/ว๒๓๗๔๖

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาชัยโสธร เขต ๒
อำเภอกุตุ้ม จังหวัดชัยโสธร ๓๕๑๔๐

๑ สิงหาคม ๒๕๖๗

เรื่อง มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนในสังกัดทุกโรงเรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา จำนวน ๑ ชุด

ด้วย กรมควบคุมโรค โดยกองโรคติดต่อทั่วไป ได้จัดทำมาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ ในสถานศึกษา โดยพิจารณาถึงสถานการณ์และปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคที่สำคัญ เพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ ในสถานศึกษา เรียบร้อยแล้ว

ในการนี้ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาชัยโสธร เขต ๒ จึงขอแจ้งมาตรการดังกล่าว (สิ่งที่ส่งมาด้วย) ให้โรงเรียนในสังกัดใช้เป็นแนวทางการปฏิบัติเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ ในสถานศึกษา

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายธัญสิริวุฒิ แคนศิลา)

เองผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา ปฏิบัติราชการแทน
ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาชัยโสธร เขต ๒

กลุ่มส่งเสริมการจัดการศึกษา

โทร. ๐๔๕- ๗๘๙๖๔๗, ๐๘ ๖๕๑๑ ๙๐๔๓ E-Mail p.kritsanasak@gmail.com

“เรียนดี มีความสุข”

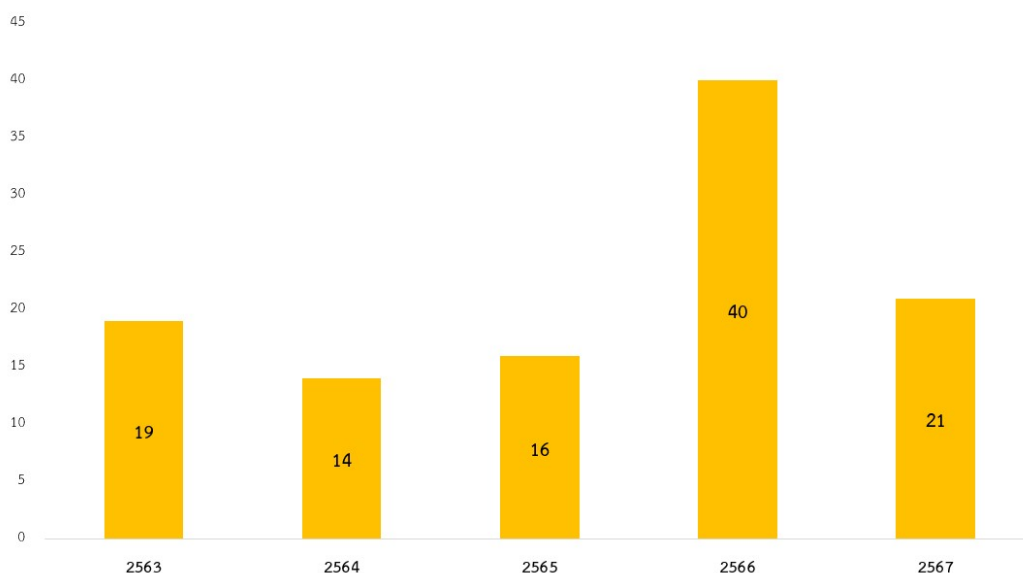
มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค

๙ กรกฎาคม ๒๕๖๗

สถานการณ์การเกิดโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนในสถานศึกษา

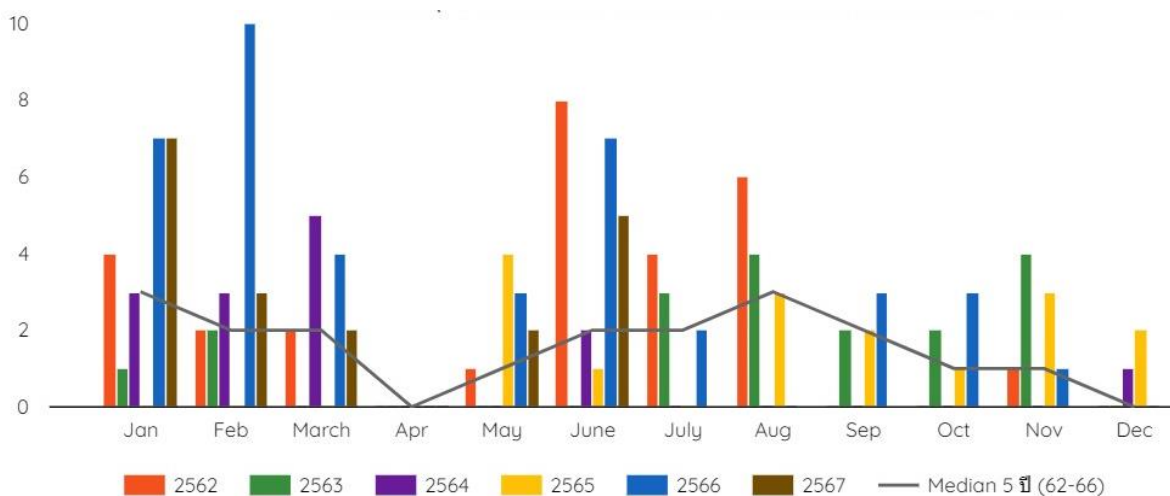
เหตุการณ์การเกิดโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนในสถานศึกษามีจำนวนเพิ่มขึ้นตั้งแต่ปี ๒๕๖๖ เป็นต้นมา ซึ่งเป็นช่วงเวลาหลังจากมีการผ่อนคลายมาตรการและสถานศึกษากลับมาเปิดการเรียนการสอนตามปกติ โดยพบว่าในปี พ.ศ. ๒๕๖๖ มีจำนวนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษามากถึง ๔๐ เหตุการณ์ และใน พ.ศ. ๒๕๖๗ การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษตั้งแต่วันที่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

กุมภาพันธุ์ ซึ่งเป็นช่วงการเรียนการสอนภาคเรียนที่ ๒ ซึ่งเป็นฤดูหนาว ซึ่งเชื้อบางตัวอาจก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนในสถานศึกษาได้ง่าย เช่น Norovirus, Rotavirus เป็นต้น



ภาพประกอบ ๒ จำนวนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษาตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๒-๒๕๖๗ จำแนกรายเดือน

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

๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

กรมควบคุมโรค โดยกองโรคติดต่อทั่วไป จึงขอความร่วมมือให้สถานศึกษาดำเนินการตาม ๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ โดยดำเนินการตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในสถานศึกษา เพื่อป้องกันการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ ข้อดังนี้

มาตรการที่ ๑ การจักระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาที่ดีและเป็นไปตามมาตรฐาน

- 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 หนองที่มีมือ ควรงดการปฏิบัติหน้าที่ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็คคลุ่ม เก็บผมเรียบร้อย ตัดเล็บสั้น ไม่สวมแหวน หรือนาฬิกาข้อมือ ไม่ไว้หนวดไว้เครา ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติหน้าที่ สำหรับร้านจำหน่ายอาหาร ผู้สัมผัสอาหารต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปี (ตรวจอุจจาระเพื่อหาเชื้อก่อโรค ได้แก่ *Salmonella*, อหิวาตกโรค (*Vibrio Cholera*), *Escherichia coli*, พยาธิ+ไข่พยาธิ, ตรวจเลือดหาไวรัสตับอักเสบบีและซี, X-ray ปอด)
- มีผลการทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (๑.๑๓) 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 และไม่ให้นักเรียนใช้ปากกััดถุงนมหรือดื่มจากถุงโดยตรง ควรใช้หลอดดูด หรือเทใส่แก้ว

มาตรการที่ ๓ การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ

- มีการจัดเก็บข้อมูลอาหารบริจาค เช่น รายการอาหาร วันเดือนปีที่บริจาค

มาตรการที่ ๔ การจัดการอาหารกรณีจัดกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่าย ทักษะศึกษา ให้สะอาดและปลอดภัย

- ขอรับการสนับสนุนการดำเนินงานเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหาร 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 การดำเนินการให้ปลอดภัยจากพิษพิษ

- กรณีมีพิษพิษในสถานศึกษา ต้องมีรั้วล้อม มีป้ายชื่อและคำเตือนว่า “พิษพิษห้ามรับประทาน”
- มีกิจกรรมเรียนรู้เรื่องการป้องกันตัวเองจากพิษพิษ

มาตรการที่ ๖ การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

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