ที่ ศธ ๐๔๑๘๘/ว๓๗๕ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
กระทรวงศึกษาธิการ กทม. ๑๐๓๐๐

๒ สิงหาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอส่งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาทุกเขต

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกระทรวงสาธารณสุข ที่ สธ ๐๔๑๐.๘/ว๗๘๓
ลงวันที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๗ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยกระทรวงสาธารณสุข ขอความร่วมมือ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน แจ้งสถานศึกษาในสังกัดดำเนินการตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ในการป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา โดยขอให้นักเรียน ครูและบุคลากรทางการศึกษาในสถานศึกษา ดำเนินการเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา ตาม ๖ มาตรการหลัก ดังนี้

๑. การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาที่ดีและเป็นไปตามมาตรฐาน
๒. การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม
๓. การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ
๔. การจัดการอาหารกรณีจัดกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่าย ทัศนศึกษา ให้สะอาดและปลอดภัย
๕. การดำเนินการให้ปลอดภัยจากพืชพิษ
๖. การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ขอเรียนว่า เพื่อให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา สถานศึกษา ครู นักเรียน และประชาชน สามารถรับมือและเฝ้าระวังป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ จึงขอให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาทุกเขต แจ้งไปยังสถานศึกษาในสังกัด ดำเนินการตามมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา รายละเอียดตาม QR Code ที่แนบท้ายหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้อง

ขอแสดงความนับถือ

(นายธีร์ ภวังคนันท์)
รองเลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน
โทร. ๐ ๒๒๘๘ ๕๕๗๒

“เรียนดี มีความสุข”

สกก.

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน สธ.
เลขที่ 40599
วันที่ 19 ก.ค. 2567
เวลา.....

ที่ สธ ๐๔๑๐.๘/ว ๗๘๓

กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๗

สกก.
เลขที่รับ 21616
วันที่ 19 ก.ค. 67
เวลา 15:07 น.

เรื่อง ขอส่งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เรียน เลขาธิการสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

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 การรับประทานอาหารค้างมื้อ ปรุงประกอบไว้นานเกิน ๒ ชั่วโมง ขาดการสุขาภิบาลที่ดี ไม่รักษาความสะอาดสถานที่ภาชนะ อุปกรณ์ พบสัตว์พาหะนำโรค (หนู แมลงวัน แมลงสาบ) ขาดการดูแลสุขอนามัยส่วนบุคคล ใช้มือหยิบจับอาหารปรุงสุกโดยไม่ใช้อุปกรณ์ตักหรือคีบ ผู้ประกอบอาหารเป็นพาหะแพร่เชื้อ เพื่อให้การดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอย่างจริงจังและต่อเนื่อง นักเรียน ครูและบุคลากรในโรงเรียนควรดำเนินการตาม ๖ มาตรการหลัก ดังนี้ ๑. การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาที่ดีและเป็นไปตามมาตรฐาน ๒. การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม ๓. การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ ๔. การจัดการอาหารกรณีจัดกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่าย ทัศนศึกษา ให้สะอาดและปลอดภัย ๕. การดำเนินการให้ปลอดภัยจากพืชพิษ ๖. การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วยหรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

กระทรวงสาธารณสุข ขอส่งมาตรการและคำแนะนำเพื่อป้องกันการระบาดของอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา เพื่อใช้เป็นมาตรการและคำแนะนำในการป้องกันควบคุมการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษที่เกิดภายในสถานศึกษาต่อไป ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดมาตรการและคำแนะนำดังกล่าว รายละเอียดตาม QR Code ที่ปรากฏท้ายหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและแจ้งผู้เกี่ยวข้องให้ความร่วมมือดำเนินการในเรื่องดังกล่าวต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

มอบกลุ่ม กสร. ปภาศิมฝนิ์

(นายพงศธร พอกเพิ่มดี)
รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข
หัวหน้ากลุ่มภารกิจด้านพัฒนาการสุขภาวะ

(นางวรัญญภรณ์ ชาลีรัมย์)
ผู้เชี่ยวชาญด้านติดตามตรวจสอบการดำเนินการบริหารการจัดการศึกษาขั้นพื้นฐาน
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน
และปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสำนักงานกองทุนเพื่อโรงการอาหารกลางวัน

19 ก.ค. 256

กรมควบคุมโรค
กองโรคติดต่อทั่วไป
โทร. ๐ ๒๕๙๐ ๓๑๘๓
โทรสาร ๐ ๒๕๙๑ ๘๔๓๖

QR Code มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

https://drive.google.com/drive/mobile/folders/1eLAO0nQxBi_n1F1cCbUneQ6-O93Q1voO

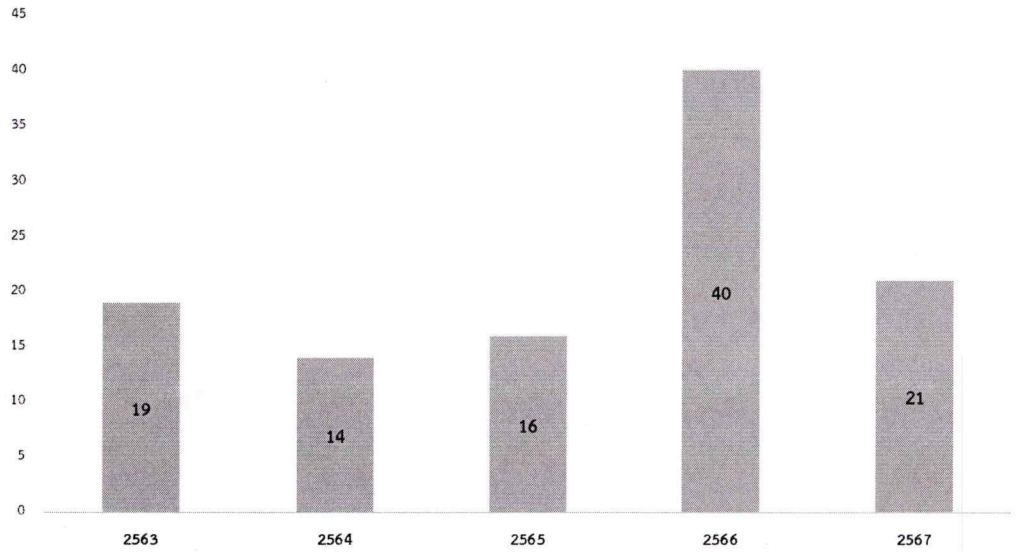
มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค

๙ กรกฎาคม ๒๕๖๗

สถานการณ์การเกิดโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนในสถานศึกษา

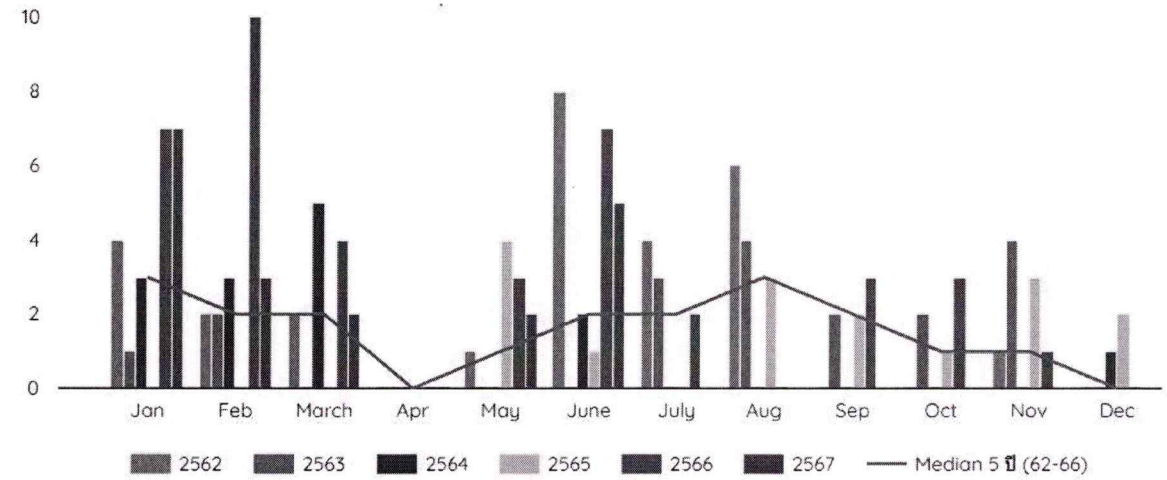
เหตุการณ์การเกิดโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนในสถานศึกษามีจำนวนเพิ่มขึ้นตั้งแต่ปี ๒๕๖๖ เป็นต้นมา ซึ่งเป็นช่วงเวลาหลังจากมีการผ่อนคลายมาตรการและสถานศึกษากลับมาเปิดการเรียนการสอนตามปกติ โดยพบว่าในปี พ.ศ. ๒๕๖๖ มีจำนวนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษามากถึง ๔๐ เหตุการณ์ และใน พ.ศ. ๒๕๖๗ การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษตั้งแต่วันที่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

กุมภาพันธ์ ซึ่งเป็นช่วงการเรียนการสอนภาคเรียนที่ ๒ ซึ่งเป็นฤดูหนาว ซึ่งเชื้อบางตัวอาจก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนในสถานศึกษาได้ง่าย เช่น Norovirus, Rotavirus เป็นต้น



ภาพประกอบ ๒ จำนวนเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในสถานศึกษาตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๒-๒๕๖๗ จำแนกรายเดือน

โดยปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาที่สำคัญมีหลายประการ เช่น ขาดการสุขาภิบาลที่ดี ไม่รักษาความสะอาดสถานที่ ภาชนะ อุปกรณ์ พบสัตว์พาหะนำโรค (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 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 ใส่หมวกหรือเน็ทคลุม เก็บผมเรียบร้อย ตัดเล็บสั้น ไม่สวมแหวน หรือนาฬิกาข้อมือ ไม่ไว้หนวดไว้เครา ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติหน้าที่ สำหรับร้านจำหน่ายอาหาร ผู้สัมผัสอาหารต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปี (ตรวจอุจจาระเพื่อหาเชื้อก่อโรค ได้แก่ *Salmonella,* อหิวาตกโรค *(Vibrio Cholera), Escherichia coli*, พยาธิ+ไข่พยาธิ, ตรวจเลือดหาไวรัสตับอักเสบเอและอี, X-ray ปอด)
- มีผลการทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.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 และไม่ให้นักเรียนใช้ปากกัดถุงนมหรือดื่มนมจากถุงโดยตรง ควรใช้หลอดดูด หรือเทใส่แก้ว

มาตรการที่ ๓ การจัดเก็บอาหารบริจาคเป็นระบบ

- มีการจัดเก็บข้อมูลอาหารบริจาค เช่น รายการอาหาร วันเดือนปีที่บริจาค

มาตรการที่ ๔ การจัดการอาหารกรณีจัดกิจกรรม เช่น กีฬาสี เข้าค่าย ทัศนศึกษา ให้สะอาดและปลอดภัย

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

มาตรการที่ ๕ การดำเนินการให้ปลอดภัยจากพืชพิษ

- กรณีมีพืชพิษในสถานศึกษา ต้องมีรั้วล้อม มีป้ายชื่อและคำเตือนว่า “พืชพิษห้ามรับประทาน”
- มีกิจกรรมเรียนรู้เรื่องการป้องกันตัวเองจากพืชพิษ

มาตรการที่ ๖ การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

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

****