

หนังสือเข้าฝ่ายบริหารวิทยาลัย

ผบ. 0122 / ๖๖

ด่วนที่สุด

ที่ ศร ๐๖๐๑/๓๖๘



วิทยาลัยการอาชีพฝาง

เลขที่... 03 02

วันที่... ๑๘ ม.ค. ๒๕๖๖

เวลา... ๐๙.๕๖

ถึง สถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

พร้อมหนังสือนี้ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ขอส่งสำเนาหนังสือสำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ ด่วนที่สุด ที่ ศร ๐๒๑๔๗/๒๓ ลงวันที่ ๕ มกราคม ๒๕๖๖ มาเพื่อขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์ ๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา รายละเอียดดังแนบ

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพฝาง

เพื่อโปรด

- ทราบ
- อนุญาต
- พิจารณา
- เห็นควรมอบ..... ผบ.....
- เห็นควรแจ้ง.....

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา



สุวิมล

18 ม.ค. ๖๖

18 ม.ค. 2566

สำนักอำนวยการ

ฝ่ายบริหารงานทั่วไป

โทร. ๐ ๒๐๒๖ ๕๕๕๕ ต่อ ๑๑๐๒

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ : saraban@vec.mail.go.th

- งานพัสดุ
- งานการเงิน
- งานบัญชี
- งานทะเบียน
- งานบุคลากร
- งานบริหารทั่วไป
- งานประชาสัมพันธ์
- อื่นๆ.....

(นายวรพงศ์ วงศ์อ้าย)  
รองผู้อำนวยการ ฝ่ายบริหารทรัพยากร  
19 ม.ค. 2566

- ทราบ
- อนุญาต
- อนุมัติ
- อนุเคราะห์
- มอบ
- แจ้ง
- อื่นๆ

(นายปัญญา ช่างงาน)  
ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพฝาง

# ด่วนที่สุด

ที่ ศธ ๐๒๑๔๗/๒๓



สำนักอำนวยการ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ผ.บ.เลขที่ 107 ส่งให้

วันที่ - 6 มี.ค. 2566

ถึง สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สำนักงานส่งเสริม  
การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน  
สำนักงานศึกษาธิการภาค สำนักงานศึกษาธิการจังหวัด โรงเรียนมหิตลวิทย์ยานุสรณ์.

พร้อมหนังสือนี้ สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ ขอส่งสำเนาหนังสือกระทรวงสาธารณสุข  
ด่วนที่สุด ที่ ศธ ๐๔๑๐.๘/๔๒๔๒ ลงวันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์  
๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา โดยกรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ได้ดำเนินงาน  
เฝ้าระวังป้องกันการเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำร่วมกับสถานศึกษามาอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะโรคอาหารเป็นพิษ  
ซึ่งพบผู้ป่วยได้ตลอดทั้งปีและทุกกลุ่มวัย เน้นกลุ่มวัยเรียนที่มักพบการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ  
ในสถานศึกษา หากอาหารและน้ำปนเปื้อนเชื้อก่อโรค ทำให้พบผู้ป่วยเป็นกลุ่มก้อนเนื่องจากการรับประทานอาหาร  
และน้ำร่วมกัน จึงขอความร่วมมือกระทรวงศึกษาธิการประชาสัมพันธ์ให้สถานศึกษาในสังกัดทราบถึง  
มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดเอกสารและมาตรการฯ  
ได้ทาง QR Code ที่ปรากฏด้านท้ายหนังสือฉบับนี้



กองส่งเสริมและพัฒนาการบริหารการศึกษาในภูมิภาค

โทร. ๐ ๒๒๘๐ ๒๗๒๕

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ emd.biea@gmail.com



<https://shorturl.asia/xsVti>  
(เอกสารแนบ)

หม่อมฤกษ์ สวัสดิ์คน  
๕๗

ต้นที่สด

ที่ สธ ๐๔๓๐.๘/๖๒๕๖



กคช.

กระทรวงศึกษาธิการ
เลขที่รับ 85
วันที่ - 3 ม.ค. 2566
เวลา 11.7.๒๕
กนก.สอ.สน

กระทรวงสาธารณสุข

ถนนติวานนท์ จังหวัดนครพนธ์ ๓๓๐๐๐

๒๗

ธันวาคม ๒๕๖๕

ป.พ.
3
15/54

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์ ๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา  
เรียน ปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

ด้วยกระทรวงสาธารณสุข โดยกรมควบคุมโรค ได้มีการดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกันการเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ร่วมกับสถานศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะโรคอาหารเป็นพิษ ซึ่งพบผู้ป่วยได้ตลอดทั้งปีและทุกกลุ่มวัย โดยเฉพาะกลุ่มวัยเรียน ที่มักพบการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา จึงทำให้พบผู้ป่วยเป็นกลุ่มก้อน เนื่องจากมีการรับประทานอาหารและน้ำร่วมกัน หากอาหารและน้ำปนเปื้อนเชื้อก่อโรค ทั้งจากกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล หรือสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ทั้งนี้ ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กองระบาดวิทยา ตั้งแต่ มกราคม ๒๕๖๕ - ปัจจุบัน พบการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา จำนวน ๔ เหตุการณ์ มีผู้ป่วย จำนวน ๗๑๒ คน ปัจจัยเสี่ยงส่วนใหญ่เกิดจากไม่ทราบสาเหตุ เนื่องจากไม่มีตัวอย่างอาหารที่รับประทานส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ น้ำดื่มหรือน้ำแข็งไม่สะอาด การรับประทานอาหารปรุงประกอบไว้นานเกิน ๒ ชั่วโมง วิธีการเก็บวัตถุดิบและอาหารปรุงสุกไม่เหมาะสม เป็นต้น

กระทรวงสาธารณสุข ขอความร่วมมือจากกระทรวงศึกษาธิการ เพื่อประชาสัมพันธ์ให้สถานศึกษาในสังกัด ได้ทราบถึงมาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา และสามารถดาวน์โหลดสื่อมาตรการ แนวทาง ความรู้เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำอื่น ๆ ได้ทาง QR Code ท้ายหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความร่วมมือประชาสัมพันธ์ และแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการต่อไปด้วย  
จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายณรงค์ สายวงศ์)

รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข

หัวหน้ากลุ่มภารกิจด้านพัฒนาการสาธารณสุข  
ปฏิบัติราชการแทน ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

กรมควบคุมโรค

กองโรคติดต่อทั่วไป

โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๓๓๘๓

โทรสาร ๐ ๒๕๕๑ ๘๔๓๖



<https://sites.google.com/view/fwbd/FWD-DDC>

- อก.
- ยบ.
- สบ.
- นบ.
- พบ.
- กบ. ๕
- ตบ.



## ๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

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

๑. การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา
๒. การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม
๓. อาหารบริจาด
๔. อาหารในกรณีนำนักเรียนเข้าค่ายหรือทัศนศึกษา
๕. พืชพิษ
๖. การประสานส่งต่อ และการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาด

ในสถานศึกษา

### มาตรการที่ ๑ การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

ครุมีความสำคัญในการจัดระบบโรงอาหารในสถานศึกษา โดยกำกับติดตามให้ผู้ประกอบการ นักการภารโรง ฯลฯ ได้ดำเนินการตามข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

- ๑.๑ สถานที่ปรุงประกอบ รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป
  - สะอาด เป็นระเบียบ มีการระบายอากาศ กลิ่น คับชื้นดี
  - พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี
  - เตรียมและปรุงอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 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 และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉ่รวมไว้

### ๑.๓ ภาชนะอุปกรณ์

- ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด และมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- เชียง มีดต้องมีสภาพดี แยกใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ (ป้องกันการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคอาหารเป็นพิษระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก)
- ทำความสะอาดเชียงและมีดทุกครั้งหลังการใช้งาน เชียงไม้ นำออกผึ่งแดดเพื่อป้องกันเชื้อรา เก็บในที่ป้องกันแมลงและพาหะนำโรค หรือมีฝาชีครอบ

### ๑.๔ การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก

- ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
- ท่อหรือรางระบายน้ำมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งน้ำบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่ท่อน้ำสาธารณะโดยตรง

### ๑.๕ ห้องน้ำ ห้องส้วม

- สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีแมลงพาหะนำโรค มีน้ำใช้เพียงพอ อยู่ห่างจากแหล่งน้ำและสถานที่ปรุงประกอบอาหารอย่างน้อย ๓๐ เมตร

### ๑.๖ ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียม ปรุงประกอบ เสิร์ฟ)

- แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็ตคลุม เก็บผมเรียบร้อย ตัดเล็บให้สั้น ไม่สวมแหวน หรือนาฬิกาข้อมือ ไม่ไว้หนวดไว้เครา ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติหน้าที่
- มีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง หากเจ็บป่วยด้วยอาการอุจจาระร่วงไม่ควรเตรียม ปรุงประกอบ หรือเสิร์ฟอาหาร สำหรับผู้ปรุงประกอบอาหารต้องมีการตรวจสุขภาพประจำปี
- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงประกอบหรือสัมผัสอาหาร
- อาหารปรุงสุก ใช้อุปกรณ์คีบ ตัก หรือสวมถุงมือ ไม่ใช้มือสัมผัสโดยตรง

## มาตรการที่ ๒ การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม

### ๒.๑ การตรวจรับนม

- มีการตรวจลักษณะบรรจุภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่บวม หรือมีรอยร้าว 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 ไม่ซ้อนกล่องกระดาษเกิน ๑๐ ชั้น
- สถานที่จัดเก็บสะอาด ไม่เปียกชื้น ไม่ถูกแสงแดดโดยตรง มีการระบายอากาศที่ดี สามารถป้องกันสัตว์นำโรค
- วางบนชั้นสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๐ เซนติเมตร และไม่ควรรองชั้นสูงเกิน ๘ ชั้น

๒.๓ การตรวจสอบคุณภาพนมก่อนดื่ม

- ลักษณะบรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่บวม หรือมีรอยรั่ว 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 ไม่มีรอยรั่ว 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 หรือเกิดเหตุการณ์ระบาศในสถานศึกษา

- มีแผนกำกับที่ระบุผู้รับผิดชอบ ผู้เกี่ยวข้อง ขั้นตอนและแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจน
- มีผังการดำเนินงานติดไว้อย่างชัดเจน เพื่อสะดวกต่อผู้ปฏิบัติเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาศ
- มีคู่มือการปฏิบัติงานเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาศในสถานศึกษาที่ชัดเจนและถูกต้อง
- มีการบันทึกภาวะสุขภาพนักเรียนในกรณีเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ
- มีระบบการแจ้งข้อมูลแก่เจ้าหน้าที่สาธารณสุขเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาศในสถานศึกษา
- มีการแยกนักเรียนป่วยไปห้องพยาบาลของสถานศึกษา สังเกตอาการ ดูแลวินิจฉัยเบื้องต้น และแจ้งผู้ปกครอง
- มีแนวทางการส่งต่อเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาศในสถานศึกษา
- มีระบบการสื่อสารความเสี่ยงแก่ผู้บริหาร ผู้ปกครอง ครู นักเรียน และบุคลากรในสถานศึกษา