



ที่ ศธ 04057/435

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก
ถนนสุวรรณศร อำเภอเมืองนครนายก
จังหวัดนครนายก 26000

16 กุมภาพันธ์ 2560

เรื่อง แจ้งสถานการณ์แนวทางและมาตรการการดำเนินงานในการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุม
โรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนทุกแห่งในสังกัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. แนวทางการเฝ้าระวังป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ
2. มาตรการดำเนินงานในการเฝ้าระวัง ป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน

ด้วยกรมอนามัย ได้แจ้งสถานการณ์โรคติดต่อทางอาหารและน้ำ (โรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน) ซึ่งมีสาเหตุจากการรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อก่อโรค สารเคมี หรือสารพิษที่เชื้อสร้างขึ้นจากอาหารของโรงเรียน สาเหตุจากนมโรงเรียน น้ำ และน้ำแข็งที่ใช้ในโรงเรียน ซึ่งกรมอนามัยร่วมกับกรมควบคุมโรค ได้จัดทำแนวทางและมาตรการดำเนินงานในการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน ดังรายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย (1) และ (2)

ในการนี้ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก ขอให้โรงเรียนทุกแห่งในสังกัด เฝ้าระวังรักษาความปลอดภัยในเรื่องการบริโภคอาหารให้กับเด็กในโรงเรียน โดยถือปฏิบัติตามแนวทางและมาตรการการดำเนินงานในการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางกลอยสุข เมืองคำ)

รองผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ปฏิบัติราชการแทน
ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก



การบริโภคน้ำแข็งให้ปลอดภัย

๑. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉ่รวมไว้
๒. ผู้บริโภคควรเลือกบริโภคน้ำแข็งที่มีวิธีการผลิตที่ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐาน GMP เพื่อลดปัญหาการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์
๓. น้ำแข็งที่เหมาะสมจะบริโภค เมื่อละลายจะต้องใส ไม่มีตะกอนขาวขุ่นๆ อยู่กันแก้ว
๔. น้ำแข็งที่บรรจุในถุงพลาสติกจะต้องเป็นพลาสติกไม่มีสีหรือไม่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้ว โดยต้องสังเกตรายละเอียดบนฉลาก ที่ต้องมีข้อความภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และควรมีข้อความแสดงรายละเอียด ทั้งชื่ออาหาร, เลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย อย., ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต, น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก ข้อความว่า "น้ำแข็งใช้รับประทานได้" ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน
๕. น้ำแข็งหลอดที่ตักแบ่งขายหรือเสิร์ฟตามร้านอาหาร จะเป็นน้ำแข็งที่จำหน่ายโดยไม่ต้องมีฉลาก ดังนั้น ผู้บริโภคควรสังเกตน้ำแข็ง สถานที่เก็บรักษา ภาชนะที่บรรจุต้องสะอาดไม่มีการปนเปื้อน
๖. น้ำแข็งของควรซื้อมาบริโภคทั้งก้อน โดยนำมาล้างน้ำให้สะอาดก่อนหุงหรืออบ เพื่อลดการปนเปื้อนจากเศษฝุ่นละออง และควรใสในภาชนะบรรจุที่สะอาด
๗. ผู้จำหน่ายน้ำแข็งต้องคำนึงถึงความสะอาดและปลอดภัยโดยเฉพาะการเก็บรักษาความเย็นและภาชนะสำหรับบรรจุน้ำแข็ง
 - ห้ามใช้แกลบ ขี้เลื่อย กระจาบ กาบมะพร้าว เสื่อ ในการห่อหรือปกคลุมน้ำแข็งเด็ดขาด
 - สถานที่เก็บรักษาน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่ายน้ำแข็งต้องสะอาดและมีระดับสูงกว่าทางเดิน ง่ายต่อการทำความสะอาดและไม่มีสิ่งปนเปื้อนในน้ำแข็ง
 - ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำแข็งต้องสะอาดไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค โดยน้ำแข็งที่แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่ายต้องมีภาชนะปกปิดมิดชิด ภาชนะที่บรรจุไม่ควรวางอยู่บนพื้น ทางเท้าหรือใกล้ถังขยะ ภาชนะที่ใช้เก็บสามารถล้างทำความสะอาดได้ง่าย
 - การจำหน่ายให้กับผู้บริโภคต้องจัดให้มีที่ตักน้ำแข็ง มีด้ามในการตักไม่ใช้มือกอบน้ำแข็ง สำหรับร้านอาหารต้องเก็บน้ำแข็งในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ภาชนะต้องไม่เป็นสนิม สามารถเก็บความเย็นได้ดี ห้ามนำอาหารหรือเครื่องดื่มมาแช่ในน้ำแข็งที่ใช้บริโภคโดยเด็ดขาด
๘. ให้ความรู้ผู้ผลิตในการผลิตน้ำแข็งที่สะอาด ปลอดภัย ซึ่งตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ.๒๕๒๗) เรื่องน้ำแข็ง ให้ผู้ผลิตน้ำแข็งนำน้ำที่สะอาดผ่านกระบวนการปรับปรุงน้ำดิบให้มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำบริโภคมาผลิตเป็นน้ำแข็ง ต้องไม่มีสี กลิ่น ความขุ่น ค่าความเป็นกรดรวมทั้งค่าทางเคมีต้องได้มาตรฐาน ผู้ปฏิบัติงาน ณ บริเวณขนส่ง ควรแต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สะอาด ล้างมือทุกครั้ง ก่อนปฏิบัติงานสวมรองเท้าที่สะอาด และควรเป็นรองเท้านิรภัยที่ปนเปื้อนจากนอกบริเวณขนส่ง ไม่สูบบุหรี่หรือมีพฤติกรรมอื่นๆ ที่ไม่ถูกสุขลักษณะขณะทำการขนส่ง และที่สำคัญห้ามใช้เท้าสัมผัสน้ำแข็ง ในส่วนของรถขนส่งนั้นต้องเป็น

รถที่สะอาด โดยเฉพาะพื้นรถที่วางน้ำแข็งต้องมีการล้างฆ่าเชื้อก่อนทำภาชนะใส่ และให้มีมาตรการป้องกัน
อุณหภูมิน้ำแข็งให้สม่ำเสมอ

น้ำดื่ม-น้ำใช้

ผู้จัดเตรียมน้ำดื่มที่จุดบริการน้ำดื่ม ในโรงเรียน หรือ สถานบริการทางทางการแพทย์ ร้านอาหาร
จะต้องมีสุขอนามัยที่ดี จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่ป่วยหรือเป็นพาหะนำโรคติดต่อหรือโรคที่
สังคมรังเกียจ โรคจากทางเดินอาหาร เช่น วัณโรค โรคผิวหนัง โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน อาหารเป็นพิษ
บิด

น้ำดื่ม-น้ำใช้ ที่จุดบริการน้ำดื่มและน้ำใช้สำหรับปรุงประกอบอาหาร ล้างหน้า ล้างมือ ต้องเป็นน้ำที่
สะอาดปลอดภัย มีมาตรฐานเทียบเท่ากับน้ำดื่มและน้ำประปา แหล่งน้ำบริโภค น้ำประปา น้ำบ่อ น้ำฝน ต้องมี
การเติมคลอรีน และให้มีคลอรีนอิสระคงเหลือ 1.00 ppm และ ทิ้งไว้ 30 นาที -1 ชั่วโมง เพื่อให้กลิ่นคลอรีน
ลดน้อยลง ส่วนน้ำที่ผ่านเครื่องกรอง น้ำตู้หยอดเหรียญ ต้องเป็นน้ำที่ผ่านการฆ่าเชื้อโดยใช้คลอรีน และมีความ
เข้มข้นเหมาะสม โดยเฉพาะ ช่วงที่มีการระบาดของโรค ติดต่อทางเดินอาหาร การป้องกันที่ทำได้ง่ายเพียงใช้
หลัก “กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ”

มาตรการการดำเนินงานในการเฝ้าระวัง ป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน

เพื่อให้การดำเนินการเฝ้าระวังป้องกันและควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนอย่างจริงจังและต่อเนื่อง หน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ จึงควรดำเนินการ ดังนี้

๓. ประเมินความเสี่ยงต่อการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน

ตั้งแต่ช่วงกลางเดือนพฤษภาคม โรงเรียนต่าง ๆ เริ่มเปิดภาคเรียน ทำการเรียนการสอน มีการแจกนม โรงเรียนให้นักเรียนดื่ม การจัดอาหารกลางวันให้เด็กรับประทาน และการจัดกิจกรรมต่าง ๆ อาทิเช่น กิจกรรม กีฬาสี กิจกรรมเข้าค่าย กิจกรรมทัศนศึกษา เป็นต้น ซึ่งกิจกรรมเหล่านี้จะมีการจัดอาหารให้กับนักเรียนที่ร่วม กิจกรรม ไม่ว่าจะโดยแม่ครัวของโรงเรียนเอง หรือแม่ครัวของสถานที่จัดกิจกรรมนั้น ๆ การจัดเตรียมอาหาร สำเร็จ อาหารกล่องสำหรับแจกนักเรียนในบางกิจกรรม หรือการได้รับบริจาคอาหารจากผู้บริจาคในการทำ กิจกรรม ซึ่งหากกระบวนการการจัดหาอาหารให้กับนักเรียนในข้างต้นไม่มีความสะอาด หรือไม่ถูกสุขลักษณะ อาจก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยแก่นักเรียน บุคลากรในโรงเรียน รวมถึงผู้เข้าร่วมกิจกรรม ก่อให้เกิดโรคใน ระบบทางเดินอาหารได้หลายโรค เช่น โรคอาหารเป็นพิษ

หน่วยงานสาธารณสุขจึงควรประเมินความเสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษและโรกระบบทางเดิน อาหารอื่น ๆ ซึ่งอาจเกิดขึ้นในโรงเรียนหรือในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เป็นประจำ

การประเมินความเสี่ยงต่อการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนของจังหวัดต่าง ๆ อาจประเมินได้จาก

- ประวัติการเกิดโรคอาหารเป็นพิษและโรกระบบทางเดินอาหารอื่น ๆ ที่เคยเกิดขึ้นในพื้นที่
- ข้อมูลเฝ้าระวังการเกิดโรคอาหารเป็นพิษและโรกระบบทางเดินอาหารอื่น ๆ ที่เกิดขึ้นในพื้นที่ หรือใน จังหวัดใกล้เคียง ที่อาจมาจากการแพร่ระบาดมายังพื้นที่ในจังหวัดที่รับผิดชอบได้
- ข้อมูลอื่น ๆ ที่อาจบ่งชี้ถึงความเสี่ยงต่อการที่อาหาร น้ำดื่ม หรือน้ำแข็ง ที่นักเรียนจะบริโภค เกิดปนเปื้อน จากเชื้อโรค หรือสารเคมีที่อาจก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ และโรกระบบทางเดินอาหารอื่น ๆ ได้

เพื่อรวบรวม และประเมินข้อมูลความเสี่ยงได้ เจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องในหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ ควร พิจารณาจัดกิจกรรมรณรงค์ ประชาสัมพันธ์ให้โรงเรียน และหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตระหนักและ จัดบริการอาหาร น้ำดื่มที่สะอาด และถูกสุขลักษณะอย่างเพียงพอ และหากสามารถระบุพื้นที่เสี่ยงได้ ให้ดำเนินการสื่อสารความเสี่ยงไปยังโรงเรียนในพื้นที่เสี่ยงเหล่านั้น ให้ดำเนินการเฝ้าระวัง และป้องกันการเกิด โรคอาหารเป็นพิษและโรคในระบบทางเดินอาหารในนักเรียนเป็นพิเศษ

นอกจากนี้ ควรพิจารณาใช้กลไกที่เกี่ยวข้อง เช่น คณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด เพื่อจัดทำแผนปฏิบัติการ และติดตามประเมินผลการเฝ้าระวังป้องกันและควบคุมโรคอาหารเป็นพิษและโรกระบบทางเดินอาหารอื่น ๆ ใน นักเรียนและในประชากรกลุ่มอื่น ๆ อย่างต่อเนื่อง

๔. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อการป้องกันควบคุมโรค

เพื่อเป็นการเฝ้าระวังควบคุมการระบาดต่อเนื่องในกลุ่มนักเรียน บุคลากรในโรงเรียน รวมถึง ประชาชนในชุมชนรอบ ๆ โรงเรียน หน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ควรดำเนินการตามแนวทางป้องกันควบคุมโรค อาหารเป็นพิษในโรงเรียน ดังต่อไปนี้

๔. อาหารในกรณีเข้าค่าย ทักษะศึกษา

กรณีต้องรับประทานอาหารที่ร้าน ควรเลือกรับประทานอาหารที่สะอาด เป็นระเบียบ ผ่านการรับรองมาตรฐาน เลือกรับประทานอาหารที่สุก ปรุงเสร็จใหม่ กรณีสั่งอาหารกล่องจำนวนมาก ๆ ควรพิจารณาถึงระยะเวลาตั้งแต่ปรุงเสร็จจนถึงบริโภค ไม่ควรเกิน ๒ ชั่วโมง ชนิดอาหารกล่อง ควรเป็นอาหารแห้ง แยกอาหารกับข้าว ไม่ให้สัมผัสกันโดยตรง ควรติดฉลาก วัน เวลาที่ผลิต และเวลาที่ควรบริโภค

๕. พืชพิษ

- สำหรับโรงเรียนที่ปลูกต้นไม้ที่มีพิษ เช่น ต้นสบู่ดำ ต้องติดป้ายชื่อต้นไม้ พร้อมคำเตือน ควรล้อมรั้วให้มิดชิด ครู ผู้ปกครองควรให้คำแนะนำให้นักเรียนหลีกเลี่ยงพืชที่มีพิษเหล่านี้

๖. การประสานส่งต่อ และการสื่อสารความเสี่ยง เมื่อพบนักเรียนป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบอบในโรงเรียน

- การประสานส่งต่อเมื่อพบนักเรียนป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบอบในโรงเรียน ให้ดำเนินการตามผังการดำเนินงาน และกรอกรายละเอียดตามแบบบันทึกแก่เจ้าหน้าที่สาธารณสุข เพื่อให้เกิดการดูแล และนำไปใช้ในการสอบสวน ควบคุมการระบาดของโรคได้อย่างทันท่วงที
- กรณีพบนักเรียนป่วย ให้ครูดำเนินการแยกนักเรียนป่วย ไปพักรักษาที่ห้องพยาบาล สังเกตอาการ แจ้งผู้ปกครองทราบ หากอาการไม่ดีขึ้น นำส่งสถานบริการสาธารณสุขหรือสถานพยาบาล
- กรณีเกิดการระบาด พบผู้ป่วยเป็นกลุ่มก้อนในเวลาใกล้เคียงกัน ให้รีบแจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุข และผู้ปกครองทราบทันที นำนักเรียนส่งสถานบริการสาธารณสุขหรือสถานพยาบาล สอบถามผู้ป่วยเกี่ยวกับประวัติการรับประทานอาหาร และเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อส่งเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ดำเนินการสอบสวนโรคเพื่อหาสาเหตุ และประชาสัมพันธ์ให้นักเรียน ครู ผู้บริหารทราบ ควบคุมการแพร่กระจายของเชื้อโรคโดยการทำความสะอาด ทำลายเชื้อในห้องน้ำ บริเวณที่เป็นอุจจาระ อาเจียนผู้ป่วย รวมถึงเสื้อผ้าและสิ่งของอื่น ๆ โดยใช้สารเคมีสำหรับทำความสะอาดทั่ว ๆ ไป
- การสื่อสารความเสี่ยง แจ้งผู้บริหารเพื่อทราบ แจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุข เพื่อดำเนินการงานส่วนที่เกี่ยวข้อง สื่อสารผู้ปกครองเพื่อทราบ ในการดูแลรักษาเบื้องต้น

- ความเข้มข้นของน้ำยาทำลายเชื้อกับพื้นห้องน้ำ พื้นห้อง ครัวสูง เช่นถ้าเป็น Chlorine ควรให้ความเข้มข้นตั้งแต่
 - ๒๐๐ PPM สำหรับ งานขามที่สัมผัสโดยปาก และของเล่น
 - ๑๐๐๐-๕๐๐๐ ppm (๑๐๐๐ PPM สำหรับพื้น ชิงค์น้ำ โถส้วม ๕๐๐๐PPM สำหรับพื้นไม้) หรืออาจใช้น้ำยาทำลายเชื้ออื่นๆ ที่ได้รับการรับรองว่าสามารถทำลาย โนโรไวรัส ได้จากสถาบัน Environmental Protection Agency
- การทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำลายเชื้อ ทิ้งไว้อย่างน้อย ๑๐ นาที หรือ ๓๐ นาที และล้างออกด้วยน้ำสะอาด

เชื้อมีไม่ถูกทำลายโดย Ethanol

๔. การแนะนำผู้ป่วย

- ควรหยุดเรียน/หยุดทำงาน
- ทดแทนน้ำและเกลือแร่ที่ขาดไป
- พบแพทย์ ถ้าอาการไม่ดีขึ้นหรือแย่ลง

ข้อเสนอเพื่อดำเนินการโดยเฉพาะในพื้นที่ที่ยังไม่มีการระบาด

ในพื้นที่ที่มีการระบาดและทราบแหล่งโรคแล้ว นอกจากดูแลรักษาผู้ป่วยแล้วควรเน้นมาตรการทำลายเชื้อที่ถูกต้อง และให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารและกลุ่มเสี่ยง ส่วนในพื้นที่ที่ยังไม่มีการระบาด โดยเฉพาะในพื้นที่เสี่ยง/กลุ่มเสี่ยงข้างต้น ควรดำเนินการเอง และ/หรือประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้มีการดำเนินการ ดังนี้

- สำรวจสภาพปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ รวมทั้งน้ำแข็ง เช่น คุณภาพการผลิตน้ำแข็งสำหรับการบริโภค ให้ได้มาตรฐาน อย. รวมถึงแหล่งน้ำที่นำมาผลิต
- ประสานงานกับสถานที่ที่มีกลุ่มเสี่ยงพักพิง รวมทั้งโรงแรมที่อาจมีปัญหาด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม เพื่อตรวจสอบอุปกรณ์ที่อาจมีความเสียหาย และเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคไปยังแหล่งน้ำดื่มน้ำใช้เพื่อการช่อมแซมก่อนเกิดการระบาด
- เฝ้าระวังแนวโน้มของสถิติการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ในตำบลนั้น ๆ ที่ไม่ทราบเชื้อสาเหตุโดยเฉพาะในนักท่องเที่ยว และสัมผัสอย่างตรวจทางไวรัสวิทยา
- ให้คำแนะนำ อบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ
- ประชาสัมพันธ์/ให้ความรู้แก่ประชาชนกลุ่มเสี่ยงในการป้องกันโรค เน้น กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ