

ที่ ศธ ๐๔๒๒๕/๑๒๘๙



สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาพัทลุงเขต ๒
๒/๘ หมู่ที่ ๑ ตำบลแม่ขรี อำเภอตะโหมด
จังหวัดพัทลุง ๙๓๑๖๐

๑๓ มิถุนายน ๒๕๕๗

เรื่อง แจ้งเตือนโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนในสังกัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย มาตรการป้องกันควบคุมโรค จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยกลุ่มระบาดวิทยาและข่าวกรอง สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑๒ สงขลา แจ้งว่าได้ติดตามสถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษในเขตพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง พบว่ามีรายงานผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษสูงในช่วงฤดูร้อน เดือนมีนาคม-พฤษภาคม และในช่วงหลายปีที่ผ่านมา การระบาดของโรคนี้มักเกิดในโรงเรียน สาเหตุจากอาหารกลางวัน การเลี้ยงอาหารในกิจกรรมเข้าค่าย/กีฬา และการดื่มนมโรงเรียน ประกอบกับเป็นช่วงเปิดเทอมใหม่ โรงเรียนมีกิจกรรมที่อาจส่งผลต่อการเกิดโรคนี้ได้

ในการนี้ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาพัทลุง เขต ๒ ให้โรงเรียนดำเนินการป้องกันควบคุมโรคตามมาตรการดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายอนัน สมาธิ)

รองผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาพัทลุง เขต ๒ ปฏิบัติราชการแทน

ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาพัทลุง เขต ๒

กลุ่มส่งเสริมการจัดการศึกษา

โทรศัพท์ ๐-๗๔๖๙-๕๕๑๗

โทรสาร ๐-๗๔๖๙-๕๕๑๒

มาตรการป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน

๑. การเลือกรายการอาหาร (Menu) สำหรับนักเรียน ควรหลีกเลี่ยงอาหารที่ปรุงสุก ๆ ดิบ ๆ จากเนื้อสัตว์ อาหารกระป๋อง อาหารทะเล อาหารมีส่วนผสมของกะทิ อาหารหมักดอง อาหารที่ต้องปรุงทิ้งไว้นาน เช่น ข้าวกล่อง

๒. การบริหารจัดการอาหาร ต้องปฏิบัติดังนี้

- อาหารประเภทแป้ง เช่น ขนมจีน ควรนึ่งก่อนรับประทาน ขนมปัง ขนมเอแคลร์และเบเกอรี่ต่าง ๆ ควรเลือกรับประทานใหม่ ๆ ไม่หมดอายุ ไม่มีรา ข้างกล่องและอาหารที่เตรียมสำหรับคนหมู่มาก เช่น อาหารกลางวันสำหรับนักเรียน ไม่ควรเตรียมไว้ข้ามมือและเลือกรายการอาหารที่ไม่บูดง่าย ข้าวผัดปูควรนึ่งเพื่อฆ่าเชื้ออีกครั้งก่อนใส่ในข้าวผัด

- อาหารทะเล ควรเลือกที่สด อาหารทะเลที่มีเปลือกควรล้างให้สะอาด ปรุงให้สุกและใช้ความร้อนสูง ไม่ควรวางอาหารที่ปรุงสุกปะปนกับอาหารดิบ

- อาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ เครื่องในสัตว์ รวมทั้งนมและไข่ ควรแยกเขียงที่ใช้กับอาหารดิบและสุก หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง เพื่อป้องกันการปนเปื้อนลงในอาหาร ควรให้ความสำคัญกับการทำความสะอาดเขียง ที่วางเนื้อสัตว์

- ผักและผลไม้ อาจมีสารเคมี/ยาฆ่าแมลงตกค้างอยู่ มีเชื้อแบคทีเรียก่อโรค/ไข้พยาธิปนอยู่ จึงควรล้างผลไม้ให้สะอาด ผักคลี่ใบล้างผ่านน้ำให้สะอาดหลาย ๆ ครั้ง หลีกเลี่ยงการรับประทานผักดิบ

- นม ซึ่งนมโรงเรียนมี ๒ ประเภท คือ นม Pasteurized และนม UHT ที่สำคัญคือ จะต้องควบคุมอุณหภูมิในการเก็บ เช่น นม Pasteurized จะต้องเก็บในที่เก็บที่มีอุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ส่วนนม UHT สามารถเก็บที่อุณหภูมิห้องได้ และก่อนให้เด็กดื่ม ควรจะต้องมีการตรวจวันหมดอายุของนม บรรจุก้นหัวว่ามีรอยฉีกขาดหรือโป่งพองผิดปกติหรือไม่ และสุ่มตรวจลักษณะของน้ำนม เช่น ดูสีผิดปกติหรือไม่ เนื้อนมมียางเหนียวที่ผิวหน้าหรือมีตะกอน มีการแยกชั้นหรือไม่ และกลิ่น รสของนม เช่น มีกลิ่นเปรี้ยว เหม็นหืนหรือไม่

๓. ผู้ปรุง/ประกอบอาหาร ต้องไม่มีแผลที่มีเชื้อ ไม่เป็นโรคติดต่อ กรณีผู้ปรุงมีอาการอุจจาระร่วง ไม่ควรปรุงอาหารและประกอบอาหารหรือหลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหาร

๔. สิ่งแวดล้อม มีการปกปิดอาหารให้ปลอดภัยจากการปนเปื้อนฝุ่นละออง แผลงวัน มีการทำความสะอาด ล้างห้องครัวที่รับประทานอาหารและบริเวณโดยรอบอย่างสม่ำเสมอ จัดสถานที่สำหรับล้างมือด้วยน้ำและสบู่สำหรับนักเรียน ผู้ปรุง/ประกอบอาหาร