

6 มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน

มาตรการที่ 1 การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

1.1 สถานที่ปรุงประกอบ รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป

- สะอาด เป็นระเบียบ มีการระบายอากาศ กลิ่น ควนที่ดี
- พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี
- เตรียมและปรุงอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
- โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ

1.2 อาหาร น้ำดื่ม น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

- วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
- อาหารและเครื่องดื่มบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน เช่น อย. หรือ มอก. หรือ ฮาลาล
- อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม และต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง
- อาหารแห้ง เช่น ถั่ว พริกแห้ง มีคุณภาพดี เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- อาหารกระป๋อง บรรจุภัณฑ์มีสภาพดี ไม่หมดอายุ เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- อาหารปรุงสุกเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และไม่ปรุงประกอบทิ้งไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง ก่อนนำมารับประทาน
- มีการเก็บตัวอย่างอาหารที่ปรุงให้นักเรียนรับประทานทุกวัน (ระบุวัน เวลา) ไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย 1 วัน
- น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ
- น้ำแข็งบริโภค บรรจุในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือดักโดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้

1.3 ภาชนะอุปกรณ์

- ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
- ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
- เชียง มีดต้องมีสภาพดี แยกใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ (กรณีไม่สามารถแยกใช้เชียงและมีดระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบได้ ต้องมีการล้างทำความสะอาด ผึ่งให้แห้งทุกครั้งก่อนนำมาหั่นอาหารดิบหรืออาหารสุก เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม)
- ทำความสะอาดเชียงและมีดทุกครั้งหลังการใช้งาน เชียงมีดนำออกผึ่งแดดเพื่อป้องกันเชื้อรา เก็บในที่ป้องกันแมลงและพาหะนำโรค หรือมีฝาชีครอบ

1.4 การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก

- ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
- ท่อหรือรางระบายน้ำมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งน้ำบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่ท่อน้ำสาธารณะโดยตรง

1.5 ห้องน้ำ ห้องส้วม

- สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีแมลงพาหะนำโรค มีน้ำใช้เพียงพอ อยู่ห่างจากแหล่งน้ำและสถานที่ปรุงประกอบอาหารอย่างน้อย 30 เมตร

1.6 ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟอาหาร

- แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็คคลุ่ม เก็บผมเรียบร้อย ตัดเล็บให้สั้น ไม่ไว้หนวดไว้เครา
- มีสุขนิสัยที่ดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ให้ตรวจสอบได้
- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงประกอบหรือสัมผัสอาหาร

มาตรการที่ 2 การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม

2.1 การตรวจรับนม

- มีการตรวจลักษณะบรรจุภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่บวม หรือมีรอยร้าว ฉีก ขาด สัตว์กัดแทะ
- มีการตรวจเช็ควันหมดอายุของนม
- มีการสุ่มตรวจสอบคุณภาพนม

2.2 การขนส่งและการเก็บรักษานมให้มีคุณภาพ

นมพาสเจอร์ไรส์

- รถขนส่งเป็นห้องเย็น มีการควบคุมอุณหภูมิภายในรถไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส
- เก็บนมไว้ในตู้เย็นหรือถังที่มีน้ำแข็งสะอาด อุณหภูมิไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส และไม่แช่สิ่งอื่นปน
- บริโภคภายใน 10 วัน นับจากวันที่ผลิต

นมยู เอช ที

- รถขนส่งมีหลังคาหรือวัสดุปิดคลุม ไม่ซ้อนกล่องกระดาชเกิน 10 ชั้น
- สถานที่จัดเก็บสะอาด ไม่เปียกชื้น ไม่ถูกแสงแดดโดยตรง มีการระบายอากาศที่ดี สามารถป้องกันสัตว์นำโรค
- วางบนชั้นสูงจากพื้นอย่างน้อย 10 เซนติเมตร และไม่ควรถ่ายลงสูงเกิน 8 ชั้น

2.3 การตรวจสอบคุณภาพนมก่อนดื่ม

- ลักษณะบรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่บวม หรือมีรอยร้าว ฉีก ขาด สัตว์กัดแทะ
- ตรวจสอบวันหมดอายุ และสุ่มตรวจสอบคุณภาพนมก่อนให้เด็กดื่ม สี กลิ่น รสไม่ผิดปกติ และไม่เป็นตะกอน
- นักเรียนไม่ใช้ปากดื่มนมจากถุงโดยตรง เช่น ใช้หลอดดูด เทใส่แก้ว
- ให้นักเรียนดื่มนมให้หมดในคราวเดียว ไม่ควรเก็บไว้ดื่มต่อภายหลัง

มาตรการที่ 3 อาหารบริจาค

- มีการจัดเก็บข้อมูลอาหารบริจาค เช่น ชื่อ นามสกุล ประเภทอาหาร วันเดือนปีที่บริจาค
- อาหารปรุงสำเร็จมีรูป รส กลิ่น สี ไม่ผิดปกติไปจากเดิม
- ระยะเวลาในการปรุงเสร็จจนถึงเวลารับประทานไม่เกิน 2 ชั่วโมง
- อาหารในบรรจุภัณฑ์มีคุณภาพดี ไม่มีรอยร้าว บวม หรือรอยสัตว์กัดแทะ

มาตรการที่ 4 อาหารในกรณีนักเรียนเข้าค่ายหรือทัศนศึกษา

- อาหารกล่อง ต้องแยกอาหาร ผัก ผลไม้ ไม่ราดกับบนข้าว
- ระยะเวลาในการปรุงเสร็จจนถึงเวลาในการกินไม่เกิน 2 ชั่วโมง

มาตรการที่ 5 พิษพิษ

- กรณีมีพิษพิษในโรงเรียน ต้องมีป้ายชื่อและคำแนะนำว่าเป็นพิษพิษห้ามรับประทาน มีรั้วล้อมพิษพิษ
- มีกิจกรรมเรียนรู้เรื่องการป้องกันตัวเองจากพิษพิษ

มาตรการที่ 6 การประสานส่งต่อ และการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในโรงเรียน

- มีแผนกำกับที่ระบุผู้รับผิดชอบ ผู้เกี่ยวข้อง ขั้นตอนและแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจน
- มีผังการดำเนินงานติดไว้อย่างชัดเจน เพื่อสะดวกต่อผู้ปฏิบัติเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาด
- มีคู่มือการปฏิบัติงานเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาดในโรงเรียนที่ชัดเจนและถูกต้อง
- มีการบันทึกภาวะสุขภาพนักเรียนในกรณีเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ
- มีระบบการแจ้งข้อมูลแก่เจ้าหน้าที่สาธารณสุขเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาดในโรงเรียน
- มีการแยกนักเรียนป่วยไปห้องพยาบาลของโรงเรียน สังเกตอาการ ดูแลวินิจฉัยเบื้องต้น แจ้งผู้ปกครอง
- มีแนวทางการส่งต่อเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในโรงเรียน
- มีระบบการสื่อสารความเสี่ยงแก่ผู้บริหาร ผู้ปกครอง ครู นักเรียน และบุคลากรในโรงเรียน