

ด่วนที่สุด



ที่ ศธ ๐๔๒๗๗/ว๑๑๙๔

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
กระทรวงศึกษาธิการ กทม. ๑๐๓๐๐

๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง มาตรการป้องกันโรคติดเชื้อโนโรไวรัส (Norovirus)

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาทุกเขต

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กฎกระทรวงสาธารณสุข สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑
ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ จำนวน ๑ ชุด
๒. ประกาศกรมอนามัย เรื่องเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้
ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๓ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยเหตุการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อโนโรไวรัส (Norovirus) พบนักเรียนติดเชื้อโนโรไวรัส (Norovirus) จำนวนมาก สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานมีความห่วงใยต่อสุขภาพและความปลอดภัยของนักเรียน จึงขอให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและสถานศึกษาร่วมกันสร้างความตระหนักในการป้องกันและแก้ไขปัญหาดังกล่าว จึงกำหนดมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อโนโรไวรัส (Norovirus) โดยเน้นการให้บริการดูแลด้านโภชนาการ สุขภาพและความปลอดภัยของนักเรียนในแต่ละด้าน ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ เพื่อป้องกันการติดเชื้อโรคต่าง ๆ ที่ทำให้นักเรียนไม่ปลอดภัย เพื่อให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและสถานศึกษานำไปปฏิบัติต่อไป ดังนี้

๑. ด้านสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา

๑.๑ การประกอบและจำหน่ายอาหาร ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์

ดังต่อไปนี้

๑.๑.๑ อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๑.๑.๒ อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิดไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน

๑.๒ วิธีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารที่บรรจุในภาชนะ เครื่องปรุงรส และวัตถุดิบอาหาร ต้องมีมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

๑.๒.๑ อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

๑.๒.๒ เครื่องปรุงรสที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๑.๓ วิธีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จ มีหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

๑.๓.๑ อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน

๑.๓.๒ มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร

๑.๔ น้ำดื่ม...

๑.๔ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคตามประกาศกรมอนามัย เรื่องเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

๑.๕ การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคตามประกาศกรมอนามัย เรื่องเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

๑.๖ วิธีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

๑.๖.๑ ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐาน

๑.๖.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๑.๖.๓ ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

๑.๗ วิธีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

๑.๗.๑ น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปา ให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

๑.๗.๒ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

๒. ด้านสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

๒.๑ วิธีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ดังนี้

๒.๑.๑ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

๒.๑.๒ มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาดและมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

๒.๑.๓ ตู้อุ่น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาดมีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

๒.๒ วิธีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

๒.๒.๑ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ ๆ สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

๒.๒.๒ มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

๒.๒.๓ จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด

๒.๓ ผู้ประกอบอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

๒.๓.๑ ผู้ประกอบอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่ติดต่อหรือแพร่ระบาดได้ง่าย หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

๒.๓.๒ ผู้ประกอบอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้า และอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

๓. ด้านการป้องกันเด็ก เพื่อไม่ให้สัมผัสกับผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง

๔. ด้านการจัด...

๔. ด้านการจัดห้องพยาบาล ควรจัดให้มีเวชภัณฑ์ยา อุปกรณ์ปฐมพยาบาลเบื้องต้น มีการตรวจสอบวันหมดอายุของยา ตรวจสอบเครื่องชั่งน้ำหนัก วัดส่วนสูง ให้มีความพร้อมในการใช้งาน และจัดให้มีครุอนามัยโรงเรียนหรือผู้รับผิดชอบ ที่มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้

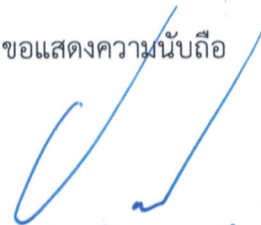
๕. ด้านการให้ความรู้ คำแนะนำ การแพร่ระบาดของโรคติดต่อในสถานศึกษา เพื่อป้องกัน และลดความเสี่ยงการแพร่ระบาดของโรคติดต่อแก่นักเรียน

๖. ด้านการกำกับ กำกับ ติดตาม โดยเน้นย้ำในการปฏิบัติตามกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ทั้งนี้หากมีสถานการณ์วิกฤติที่ส่งผลกระทบต่อนักเรียนอย่างร้ายแรงให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาปฏิบัติตามแผนเผชิญเหตุและรายงานมายังสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานโดยเร็ว

จึงเรียนมาเพื่อทราบและปฏิบัติ

ขอแสดงความนับถือ



(นายจรัส ภาวจันทร์)

รองเลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

ศูนย์บริหารความสุขและความปลอดภัย

โทร. ๐ ๒๒๘๘ ๕๗๙๕