

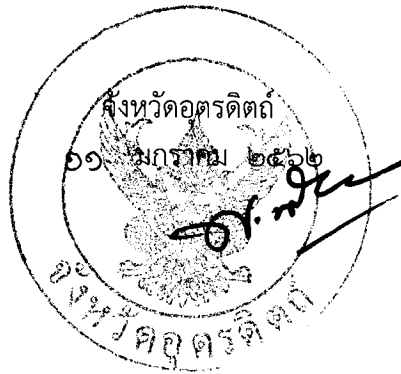


ที่ อต ๐๐๒๓.๓/ว ๓๔

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ สำนักงานเทศบาลเมืองอูตรดิตถ์ และองค์การบริหารส่วนจังหวัดอูตรดิตถ์

ด้วยสำนักงานป้องกัน ควบคุมโรคที่ ๒ พิษณุโลก ได้แจ้งสถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษ ปี ๒๕๖๑ และขอให้ดำเนินงานตามแนวทางเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาและศูนย์เด็กเล็ก เพื่อให้การดำเนินการเฝ้าระวังป้องกันและควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนอย่างจริงจังและต่อเนื่อง

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดอูตรดิตถ์ จึงขอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ทราบและแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการต่อไป รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดอูตรดิตถ์

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น

โทร. ๐ ๕๕๔๐ ๓๐๐๘

โทรสาร ๐ ๕๕๔๑ ๔๙๘๕

ผู้ประสาน/ นางสุชาดา ฮวดยินดี โทร. ๐๘๗ ๓๑๘ ๒๓๐๔

๕๙



ที่ อต ๐๐๓๒.๐๐๔/ ๖๕๓

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี  
อำเภอสิบล้อ อต ๕๓๑๓๐

๑๑ มกราคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความร่วมมือดำเนินการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษ  
เรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางดำเนินงานเฝ้าระวังโรคอาหารเป็นพิษฯ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย สำนักงานป้องกัน ควบคุมโรคที่ ๒ พิษณุโลก ได้แจ้งสถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษ ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม - ๑๗ ธันวาคม ๒๕๖๑ พบผู้ป่วย ๑๑๓.๑๐๙ ราย จาก ๗๗ จังหวัด คิดเป็น อัตราป่วย ๑๗๒.๘๘ ต่อแสนประชากร กลุ่มอายุที่พบมากที่สุด คือ ๑๕-๒๔ ปี ๒๕-๓๔ ปี และ ๔๕-๕๔ ปี ตามลำดับ จังหวัดที่มีอัตราป่วยต่อแสนประชากรสูงสุด ๕ อันดับ แรกคือ อุบลราชธานี(๔๓๓.๕๕ ต่อแสนประชากร) ลำพูน ๔๒๓.๗๒ ต่อแสนประชากร ร้อยเอ็ด ๓๔๘.๕๓ ต่อแสน ประชากร ขอนแก่น ๓๗๗.๕๘ ต่อแสนประชากร อำนาจเจริญ ๓๖๒.๓๕ ต่อแสนประชากร ภาคที่มีอัตราป่วยสูงสุด คือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคใต้ ตามลำดับ และสถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษ ในกลุ่มวัยเรียน ปี ๒๕๖๑ พบว่า เกิดเหตุการณ์ระบาดด้วยโรคอาหารเป็นพิษ ทั้งหมด ๓๐ เหตุการณ์ส่วนใหญ่เกิดจากการรับประทานอาหารในโรงเรียน อาหารเข้าค่าย อาหารบริเวณและนมโรงเรียนโดยเฉพาะในช่วงเดือนมกราคมของทุกปี ซึ่งเป็นช่วงที่เกิดเหตุการณ์ระบาดด้วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษสูงและพบโรคอุจจาระร่วงจากเชื้อไวรัส เนื่องจากสภาพอากาศเปลี่ยนแปลง และหลาย ๆ โรงเรียนได้จัดกิจกรรมเข้าค่ายพักแรมลูกเสือ

ในการนี้ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี ขอให้ท่านดำเนินงาน ตามแนวทางการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษ ในสถานศึกษา และศูนย์เด็กเล็ก รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วยนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบและแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

  
นางมาลี ไชยเกษม

นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ (ด้านส่งเสริมพัฒนา) รักษาการแทน  
นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี

กลุ่มงานควบคุมโรคติดต่อ

โทร ๐ ๕๕๔๑ ๑๔๓๙ ต่อ ๑๑๓

โทรสาร ๐ ๕๕๔๑ ๑๘๔๘

## แนวทางการดำเนินงานในการเฝ้าระวัง ป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน

เพื่อให้การดำเนินการเฝ้าระวังป้องกันและควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนอย่างจริงจังและต่อเนื่อง หน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ จึงควรดำเนินการ ดังนี้

### ๑. ประเมินความเสี่ยงต่อการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน

ตั้งแต่ช่วงกลางเดือนพฤษภาคม โรงเรียนต่าง ๆ เริ่มเปิดภาคเรียน ทำการเรียนการสอน มีการแจกนมโรงเรียนให้นักเรียนดื่ม การจัดอาหารกลางวันให้เด็กรับประทาน และการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เช่น กิจกรรมกีฬา กิจกรรมเข้าค่าย กิจกรรมทัศนศึกษา เป็นต้น ซึ่งกิจกรรมเหล่านี้จะมีการจัดอาหารให้กับนักเรียนที่ร่วมกิจกรรม ไม่ว่าจะโดยแม่ครัวของโรงเรียนเอง หรือแม่ครัวของสถานที่จัดกิจกรรมนั้น ๆ การจัดเตรียมอาหารสำเร็จรูป อาหารกล่องสำหรับแจกนักเรียนในบางกิจกรรม หรือการได้รับบริจาคอาหารจากผู้บริจาคในการทำกิจกรรม ซึ่งหากกระบวนการการจัดหาอาหารให้กับนักเรียนในข้างต้นไม่มีความสะอาด หรือไม่ถูกสุขลักษณะ อาจก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยแก่นักเรียน บุคลากรในโรงเรียน รวมถึงผู้เข้าร่วมกิจกรรม ก่อให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหารได้หลายโรค เช่น โรคอาหารเป็นพิษ

หน่วยงานสาธารณสุขจึงควรประเมินความเสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษและโรกระบบทางเดินอาหารอื่น ๆ ซึ่งอาจเกิดขึ้นในโรงเรียนหรือในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เป็นประจำ

การประเมินความเสี่ยงต่อการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนของจังหวัดต่าง ๆ อาจประเมินได้จาก

- ประวัติการเกิดโรคอาหารเป็นพิษและโรกระบบทางเดินอาหารอื่น ๆ ที่เคยเกิดขึ้นในพื้นที่
- ข้อมูลเฝ้าระวังการเกิดโรคอาหารเป็นพิษและโรกระบบทางเดินอาหารอื่น ๆ ที่เกิดขึ้นในพื้นที่หรือในจังหวัดใกล้เคียง ที่อาจมาจากการแพร่ระบาดมายังพื้นที่ในจังหวัดที่รับผิดชอบได้
- ข้อมูลอื่นๆ ที่อาจบ่งชี้ถึงความเสี่ยงต่อการที่อาหาร น้ำดื่ม หรือน้ำแข็ง ที่นักเรียนจะบริโภค เกิดปนเปื้อนจากเชื้อโรค หรือสารเคมีที่อาจก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ และโรกระบบทางเดินอาหารอื่น ๆ

เพื่อรวบรวม และประเมินข้อมูลความเสี่ยงได้ เจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องในหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ ควรพิจารณาสื่อสารความเสี่ยง โดยจัดกิจกรรมรณรงค์ ประชาสัมพันธ์ให้โรงเรียน และหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตระหนักและจัดบริการอาหาร น้ำดื่มที่สะอาด และถูกสุขลักษณะอย่างเพียงพอ และหากสามารถระบุพื้นที่เสี่ยงได้ ให้ดำเนินการสื่อสารความเสี่ยงไปยังโรงเรียนในพื้นที่เสี่ยงเหล่านั้น ให้ดำเนินการเฝ้าระวัง และป้องกันการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ และโรคในระบบทางเดินอาหารในนักเรียนเป็นพิเศษ

นอกจากนี้ ควรพิจารณาใช้กลไกที่เกี่ยวข้อง เช่น คณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด เพื่อจัดทำแผนปฏิบัติการและติดตามประเมินผลการเฝ้าระวังป้องกันและควบคุมโรคอาหารเป็นพิษและโรกระบบทางเดินอาหารอื่น ๆ ในนักเรียนและในประชากรกลุ่มอื่น ๆ อย่างต่อเนื่อง

### ๒. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อการป้องกันควบคุมโรค

เพื่อเป็นการเฝ้าระวังควบคุมการระบาดต่อเนื่องในกลุ่มนักเรียน บุคลากรในโรงเรียน รวมถึงประชาชนในชุมชนรอบ ๆ โรงเรียน หน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ควรดำเนินการตามแนวทางป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน ดังต่อไปนี้

#### ๑. การจัดระเบียบโรงอาหารในโรงเรียน

- บริเวณเตรียม ปรงประกอบอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร บริเวณทั่วไปโดยรอบ มีความสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง พื้นวัสดุเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีการระบายอากาศ กลิ่น คับทึบ ไม่เตรียม ปรงประกอบอาหารบนพื้น

- ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม อยู่ในภาชนะที่สะอาดปิดสนิท มีเลขสารบบอาหาร (อย.) อาหารสด มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกันกับอาหารปรุงสำเร็จแล้ว อาหารปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด ปิดสนิท มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้
- ภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ทำความสะอาดง่าย ทำความสะอาดอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน เก็บคว่ำให้แห้งในบริเวณที่สะอาด และมีการปกปิด
- จัดให้มีระบบกำจัดขยะ น้ำโสโครก มีคุณภาพ ไม่รั่วซึม มีฝาปิด และ เพียงพอ มีท่อระบายน้ำลงสู่ระบบบำบัด มีบ่อตกเศษอาหารที่ใช้การได้ดี
- ห้องน้ำ ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่น มีน้ำใช้เพียงพอ มีอ่างล้างมือ ใช้การได้ดีแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม ปรุงประกอบอาหารโดยตรง ดังเก็บอุจจาระไม่ชำรุด
- ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟอาหาร มีสุขภาพดี มีสุขลักษณะที่ดี แต่งกายสะอาด ถูกต้อง ป้องกันการปนเปื้อนจากตัวคนสู่อาหารได้

## ๒. การตรวจรับนม การเก็บรักษานมให้มีคุณภาพ

- การตรวจรับนม นับจำนวน ดูสภาพถุงหรือกล่องนม อยู่ในสภาพดี ไม่มีรอยบุบ บวม รั่ว ขาด ตรวจสอบวันหมดอายุ วัตถุประสงค์จากถุงหรือกล่องที่ไม่ได้วางติดน้ำแข็ง
- การเก็บรักษานมให้มีคุณภาพ กรณีนมพาสเจอร์ไรส์ ควรเก็บในตู้เย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ควรบริโภคภายใน ๑๐ วัน นับจากวันที่ผลิต กรณีนมยู เอช ที ควรเก็บในที่อุณหภูมิค่อนข้างเย็น แห้ง ไม่ถูกแสงแดด ไม่จำเป็นต้องแช่ตู้เย็น ไม่ควรวางซ้อนกันหลาย ๆ ชั้น เก็บนมห่างไกลแมลง สัตว์พาหะนำโรค
- ก่อนแจกจ่ายให้กับนักเรียนดื่ม ครูควรตรวจสอบคุณภาพนม โดยพิจารณา อุณหภูมิในการเก็บ สภาพบรรจุภัณฑ์ วันหมดอายุ ลักษณะน้ำนม รูป รส กลิ่น สี และควรให้เด็กดื่มให้หมดในครั้งเดียว

## ๓. อาหารบริจาค

- กรณีอาหารปรุงสำเร็จ ควรเป็นอาหารปรุงสุกใหม่ ไม่เกิน ๒ ชั่วโมง ไม่เป็นอาหารประเภทสุกๆ ดิบ ๆ และควรนำมาอุ่นร้อนให้ทั่วถึง ก่อนให้เด็กรับประทาน
- อาหารกระป๋อง อาหารแห้ง ตรวจสอบดูลักษณะผลิตภัณฑ์ ไม่มีความผิดปกติไปจากลักษณะปกติ ที่ควรเป็น ตรวจสอบดูเลขทะเบียนสารบบอาหาร (อย.) วันผลิต วันหมดอายุ อาหารที่บรรจุภายใน ควรมีลักษณะ กลิ่น สี รส ตามลักษณะธรรมชาติ ผิวด้านในบรรจุภัณฑ์ควรเรียบ ไม่มีสี ไม่เป็นสนิม หรือรอยด่าง ก่อนนำมาบริโภคควรอุ่นให้ร้อนก่อน ไม่ควรเก็บอาหารกระป๋อง อาหารแห้งไว้นาน เก็บในที่แห้งและเย็น ไม่อับชื้น ไม่ถูกแสงแดด ป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค

## ๔. อาหารในกรณีเข้าค่าย ทักษะศึกษา

- กรณีต้องรับประทานอาหารที่ร้าน ควรเลือกร้านอาหารที่สะอาด เป็นระเบียบ ผ่านการรับรองมาตรฐาน เลือกรับประทานอาหารที่สุก ปรุงเสร็จใหม่ กรณีสั่งอาหารกล่องจำนวนมากๆ ควรพิจารณาถึงระยะเวลาตั้งแต่ปรุงเสร็จจนถึงบริโภค ไม่ควรเกิน ๒ ชั่วโมง ชนิดอาหารกล่อง ควรเป็นอาหารแห้ง แยกอาหารกับข้าว ไม่ให้สัมผัสกันโดยตรง ควรติดฉลาก วัน เวลาที่ผลิต และเวลาที่ควรบริโภค

## ๕. พิษพิษ

- สำหรับโรงเรียนที่ปลูกต้นไม้ที่มีพิษ เช่น ต้นสบู่ดำ ต้องตัดป้ายชื่อต้นไม้ พร้อมคำเตือน ควรล้อมรั้วให้มิดชิด ครู ผู้ปกครองควรให้คำแนะนำให้นักเรียนหลีกเลี่ยงพืชที่มีพิษเหล่านี้

## ๖. การประสานส่งต่อ และการสื่อสารความเสี่ยง เมื่อพบนักเรียนป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาศในโรงเรียน

- การประสานส่งต่อเมื่อพบนักเรียนป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาศในโรงเรียน ให้ดำเนินการตามผังการดำเนินงาน และกรอกรายละเอียดตามแบบบันทึกแก่เจ้าหน้าที่สาธารณสุข เพื่อให้เกิดการดูแล และนำไปใช้ในการสอบสวน ควบคุมการระบาดของโรคได้อย่างทันท่วงที
  - กรณีพบนักเรียนป่วย ให้ครูดำเนินการแยกนักเรียนป่วย ไปพักรักษาที่ห้องพยาบาล สังเกตอาการ แจ้งผู้ปกครองทราบ หากอาการไม่ดีขึ้น นำส่งสถานบริการสาธารณสุขหรือสถานพยาบาล
  - กรณีเกิดการระบาศ พบผู้ป่วยเป็นกลุ่มก้อนในเวลาใกล้เคียงกัน ให้รีบแจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุข และผู้ปกครองทราบทันที นำนักเรียนส่งสถานบริการสาธารณสุขหรือสถานพยาบาล สอบถามผู้ป่วยเกี่ยวกับประวัติการรับประทานอาหาร และเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อส่งเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ดำเนินการสอบสวนโรคเพื่อหาสาเหตุ และประชาสัมพันธ์ให้นักเรียน ครู ผู้บริหารทราบ ควบคุมการแพร่กระจายของเชื้อโรคโดยการทำ ความสะอาด ทำลายเชื้อในห้องน้ำ บริเวณที่เป็นอุจจาระ อาเจียนผู้ป่วย รวมถึงเสื้อผ้าและสิ่งของอื่น ๆ โดยใช้สารเคมีสำหรับทำความสะอาด ทั่วๆ ไป
  - การสื่อสารความเสี่ยง แจ้งผู้บริหารเพื่อทราบ แจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุข เพื่อดำเนินการงานส่วนที่เกี่ยวข้อง สื่อสารผู้ปกครองเพื่อทราบ ในการดูแลรักษาเบื้องต้น
-

## แนวทางการดำเนินงานในการเฝ้าระวัง ป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษจากโนโรไวรัส

### ๑. การประเมินความเสี่ยงและการป้องกัน

#### - เฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยง :

- ควรจัดทำทะเบียนแหล่งผลิตและร้านจำหน่ายน้ำแข็งในพื้นที่ โดยเฉพาะในกลุ่มที่ไม่ได้ขอ อย. และประเมินความสะอาดของน้ำแข็งทั้งกระบวนการ ตั้งแต่แหล่งน้ำวัตถุดิบ กระบวนการขนส่งน้ำแข็งไปยังร้านค้า จนถึงผู้บริโภค เป็นประจำ และหากพบว่าน้ำแข็งที่ผลิต ไม่สะอาดเพียงพอ ควรให้คำแนะนำให้ปรับปรุงกระบวนการผลิต และการขนส่งให้เป็นไปอย่างถูกสุขลักษณะ
- การผลิตน้ำแข็งโดยเฉพาะที่ใช้รับประทาน รวมทั้งการศึกษาและเฝ้าระวังแหล่งน้ำที่นำมาผลิต
- ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ประเมินสภาพท่อน้ำในโรงเรียน และโรงแรม ที่อาจมีการชำรุด และก่อการปนเปื้อนกับแหล่งน้ำดื่มที่ใช้

#### - ป้องกัน : ให้ความรู้ การกินอาหาร การเลือกซื้อและบริโภคน้ำแข็งที่มีเครื่องหมาย อย. กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ

ในผู้ประกอบการที่มีการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง ควรหยุดพักงาน และถ้ามีการยืนยันว่าป่วยจากโนโรไวรัส ควรหยุดงานต่อไปอีกอย่างน้อย ๓ วันเมื่อมีอาการดีขึ้น เนื่องจากยังอยู่ในระยะแพร่เชื้อ

### ๒. ตรวจจับการระบาด

- ระมัดระวังเป็นพิเศษในกลุ่มคนที่อยู่รวมกัน เช่น นักเรียน ศูนย์เด็กเล็ก ในการเข้าค่ายทัศนศึกษา ในศูนย์ดูแลผู้สูงอายุ โดยเฉพาะมีการป่วยที่เป็นกลุ่มก้อนในกลุ่มเสี่ยงเหล่านี้ ลักษณะอาการ เฝ้าระวังผู้ป่วยมีอาการอาเจียน ปวดท้องถ่ายเหลว ปวดศีรษะ
- ควรมีการสุ่มตัวอย่างเพื่อส่งตรวจหาโนโรไวรัส นอกเหนือจากการรักษาพยาบาล สำหรับในนักท่องเที่ยวต่างชาติ และคนในพื้นที่ อาจทราบล่วงหน้าได้จากสถิติโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน โดยไม่ทราบสาเหตุที่มารับการรักษา ณ สถานพยาบาลสูงขึ้น

### ๓. การทำลายเชื้อ

- ในการทำลายเชื้อและทำความสะอาด อุปกรณ์ ที่จำเป็นเสมอเป็นอย่างน้อย คือ ถุงมือยางชนิดใช้ครั้งเดียว หน้ากากอนามัย เนื่องจากเชื้อนี้สามารถก่อโรคได้แม้มีปริมาณเชื้อไม่มากที่อาจปนเปื้อนอยู่ในเสื้อผ้าที่เป็นอาหารที่อาเจียนออกมาหรือตามพื้นห้อง พื้นห้องน้ำ ฯลฯ ดังกล่าวข้างต้น และเชื่อมีความทนทานมากต่อน้ำยาทำลายเชื้อ ควรดำเนินการดังนี้
  - การทำความสะอาดอุปกรณ์และสิ่งของ สถานที่ปนเปื้อน รวมทั้งเสื้อผ้า ควรสวมถุงมือยางชนิดใส่ครั้งเดียว และการจัดการกับเสื้อผ้าที่ปนเปื้อน ไม่ควรแกว่งให้เกิดฝอยละออง
  - ความเข้มข้นของน้ำยาทำลายเชื้อกับพื้นห้องน้ำ พื้นห้อง ควรสูง เช่นถ้าเป็น Chlorine ควรให้มีความเข้มข้นตั้งแต่
    - ๒๐๐ PPM สำหรับ งานขามที่สัมผัสโดยปาก และของเล่น
    - ๑๐๐๐-๕๐๐๐ ppm (๑๐๐๐ PPM สำหรับพื้น ซิงค์น้ำ โถส้วม ๕๐๐๐PPM สำหรับพื้นไม้) หรืออาจใช้น้ำยาทำลายเชื้ออื่นๆ ที่ได้รับการรับรองว่าสามารถทำลาย โนโรไวรัส ได้จากสถาบัน Environmental Protection Agency.
  - การทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำลายเชื้อ ทิ้งไว้อย่างน้อย ๑๐ นาที หรือ ๓๐ นาที และล้างออกด้วยน้ำสะอาด
- เชื้อนี้ไม่ถูกทำลายโดย Ethanol

### ๔. การแนะนำ...

#### ๔. การแนะนำผู้ป่วย

- ควรหยุดเรียน/หยุดทำงาน
- ทดแทนน้ำและเกลือแร่ที่ขาดไป
- พบแพทย์ ถ้าอาการไม่ดีขึ้นหรือแย่ลง

#### ข้อเสนอเพื่อดำเนินการโดยเฉพาะในพื้นที่ที่ยังไม่มีการระบาด

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

○ สำรวจสภาพปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ รวมทั้งน้ำแข็ง เช่น คุณภาพการผลิตน้ำแข็ง สำหรับการบริโภค ให้ได้มาตรฐาน อย. รวมถึงแหล่งน้ำที่นำมาผลิต

○ ประสานงานกับสถานที่ที่มีกลุ่มเสี่ยงพิกัง รวมทั้งโรงแรมที่อาจมีปัญหาด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม เพื่อตรวจสอบอุปกรณ์ที่อาจมีความเสียหาย และเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคไปยังแหล่งน้ำดื่มน้ำใช้ เพื่อการซ่อมแซมก่อนเกิดการระบาด

○ เฝ้าระวังแนวโน้มของสถิติการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ในตำบลนั้น ๆ ที่ไม่ทราบเชื้อสาเหตุโดยเฉพาะในนักท่องเที่ยว และสุ่มตัวอย่างตรวจทางไวรัสวิทยา

○ ให้คำแนะนำ อบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ

○ ประชาสัมพันธ์/ให้ความรู้แก่ประชาชนกลุ่มเสี่ยงในการป้องกันโรค เน้น กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ

-----

## ข้อเสนอแนะอาหารสำหรับการเข้าค่าย

### การจัดเตรียมอาหารกล่อง

๑. เลือกร้านอาหารที่สะอาดตามเกณฑ์ Clean Food Good Taste
๒. กรณีที่สั่งอาหารกล่องจำนวนมาก ควรแยกสั่งจากหลายๆ ร้าน (เพราะระยะเวลาการปรุงเสร็จจนถึงเวลาบริโภคไม่ควรเกิน ๒ ชม.)
๓. ไม่ควรราดกับข้าวลงบนข้าวโดยตรง ควรแยกกับข้าวใส่ถุงพลาสติกต่างหาก
๔. กับข้าวควรเลือกเป็นอาหารประเภทแห้ง เช่น ข้าวหมูทอด ไก่ทอด ปลาทอด ข้าวเหนียว น้ำพริกแห้ง ไข่เค็ม และกุนเชียง ฯลฯ
๕. บณกล่องบรรจุอาหาร ต้องติดป้ายแสดงสถานที่ผลิต วันเวลาที่ผลิตและบริโภค และต้องรีบแจกจ่ายโดยทันที

### การเตรียม ปรุง อาหาร

๑. ผู้เตรียมปรุงอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุงอาหาร และต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม
๒. ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบทั้งเนื้อสัตว์และผักด้วยน้ำสะอาดก่อนนำมาปรุง
๓. วิธีล้างผักเพื่อช่วยลดสารตกค้าง (หากต้องล้างผักในปริมาณมาก)
  - ๓.๑ ล้างด้วยผงฟูหรือเบคกิ้งโซดา โดยผสม ½ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๑๐ ลิตร แช่ทิ้งไว้ ๑๕ นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด
  - ๓.๒ ล้างด้วยน้ำส้มสายชู โดยผสม ๑ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๔ ลิตร แช่ทิ้งไว้ ๑๐ นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด
๔. เนื้อสัตว์ควรเก็บไว้ในอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส และเก็บผักผลไม้ ๗-๑๐ องศาเซลเซียส
๕. ปรุงอาหารให้สุกทั่วถึงด้วยความร้อน
๖. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วให้เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด วางบนโต๊ะที่สูง ไม่ตากแดด และไม่วางใกล้กับอาหารดิบ
๗. การขนส่งอาหารไปยังผู้บริโภคควรทำอย่างรวดเร็ว
๘. ภาชนะสำหรับใส่อาหารและน้ำดื่มสำหรับผู้บริโภค ต้องล้างให้สะอาด และแห้ง
๙. น้ำใช้ในการประกอบอาหารต้องสะอาดไม่มีสิ่งปนเปื้อน สังเกตโดยหากมีกลิ่นคลอรีนแสดงว่าน้ำได้ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว (มาตรฐานคลอรีนคงเหลือในน้ำประปาไว้ ๐.๒ - ๐.๕ มิลลิกรัมต่อลิตร)

### การเลือกซื้อน้ำดื่มและน้ำแข็ง

๑. เลือกน้ำแข็งสำหรับบริโภค ที่มีข้อความระบุว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” และมีเครื่องหมาย ออย.
๒. เลือกน้ำดื่มบรรจุขวดที่มีเครื่องหมาย ออย.

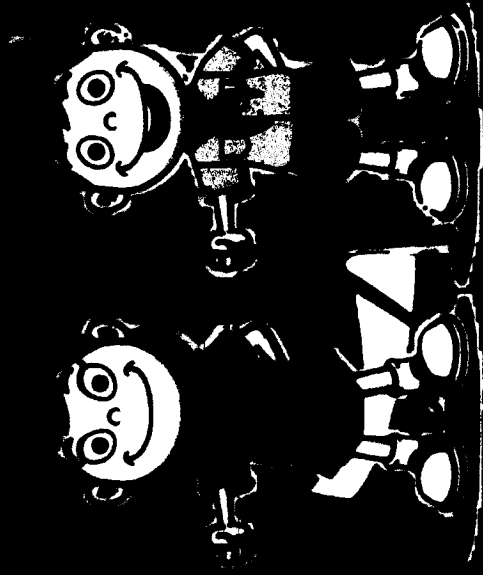


# เมนูแนะนำสำหรับการเข้าค่าย

ข้าวหมูทอด  
ข้าวไก่ทอด  
ข้าวปลาทอด

ข้าวเหนียว  
น้ำพริกแห้ง  
ไข่เค็ม , กุนเชียง

๗๑



เครื่องดื่มร้อน

และน้ำแข็ง

๙๙-๙-๙๙๙๙๙-๙-๙๙๙๙



กลุ่มโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ  
สำนักโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค