

มาตรการการดำเนินงานในการเฝ้าระวัง ป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน

เพื่อให้การดำเนินการเฝ้าระวังป้องกันและควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนอย่างจริงจังและต่อเนื่อง หน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่จึงควรดำเนินการ ดังนี้

๑. ประเมินความเสี่ยงต่อการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน

ตั้งแต่ช่วงกลางเดือนพฤษภาคม โรงเรียนต่าง ๆ เริ่มเปิดภาคเรียน ทำการเรียนการสอน มีการแจกนมโรงเรียน ให้นักเรียนดื่ม การจัดหาอาหารกลางวันให้เด็กรับประทาน และการจัดกิจกรรมต่าง ๆ อาทิเช่น กิจกรรมกีฬา กิจกรรมเข้าค่าย กิจกรรมทัศนศึกษา เป็นต้น ซึ่งกิจกรรมเหล่านี้จะมีการจัดหาอาหารให้กับนักเรียนที่ร่วมกิจกรรมไม่ว่าจะโดยแม่ครัวของโรงเรียนเอง หรือแม่ครัวของสถานที่จัดกิจกรรมนั้น ๆ การจัดเตรียมอาหารสำเร็จอาหารกล่องสำหรับแจกนักเรียนในบางกิจกรรม หรือการได้รับบริจาคอาหารจากผู้บริจาคในการทำกิจกรรมซึ่งหากกระบวนการจัดหาอาหารให้กับนักเรียนในข้างต้นไม่มีความสะอาด หรือไม่ถูกสุขลักษณะ อาจก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยแก่นักเรียน บุคลากรในโรงเรียน รวมถึงผู้เข้าร่วมกิจกรรม ก่อให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหารได้หลายโรค เช่น โรคอาหารเป็นพิษ

หน่วยงานสาธารณสุขจึงควรประเมินความเสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษและโรกระบบทางเดินอาหารอื่น ๆ ซึ่งอาจเกิดขึ้นในโรงเรียนหรือในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เป็นประจำ

การประเมินความเสี่ยงต่อการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนของจังหวัดต่าง ๆ อาจประเมินได้จาก

- ประวัติการเกิดโรคอาหารเป็นพิษและโรกระบบทางเดินอาหารอื่น ๆ ที่เคยเกิดขึ้นในพื้นที่
- ข้อมูลเฝ้าระวังการเกิดโรคอาหารเป็นพิษและโรกระบบทางเดินอาหารอื่น ๆ ที่เกิดขึ้นในพื้นที่ หรือในจังหวัดใกล้เคียง ที่อาจมาจากการแพร่ระบาดมายังพื้นที่ในจังหวัดที่รับผิดชอบได้
- ข้อมูลอื่น ๆ ที่อาจบ่งชี้ถึงความเสี่ยงต่อการที่อาหาร น้ำดื่ม หรือน้ำแข็ง ที่นักเรียนจะบริโภคเกิดปนเปื้อนจากเชื้อโรค หรือสารเคมีที่อาจก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ และโรกระบบทางเดินอาหารอื่น ๆ ได้

เพื่อรวบรวม และประเมินข้อมูลความเสี่ยงได้ เจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องในหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ควรพิจารณาจัดกิจกรรมรณรงค์ ประชาสัมพันธ์ให้โรงเรียน และหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตระหนักและจัดบริการอาหาร น้ำดื่มที่สะอาด และถูกสุขลักษณะอย่างเพียงพอ และหากสามารถระบุพื้นที่เสี่ยงได้ให้ดำเนินการสื่อสารความเสี่ยงไปยังโรงเรียนในพื้นที่เสี่ยงเหล่านั้น ให้ดำเนินการเฝ้าระวัง และป้องกันการเกิดโรคอาหารเป็นพิษและโรคในระบบทางเดินอาหารในนักเรียนเป็นพิเศษ

นอกจากนี้ ควรพิจารณาใช้กลไกที่เกี่ยวข้อง เช่น คณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด เพื่อจัดทำแผนปฏิบัติการ และติดตามประเมินผลการเฝ้าระวังป้องกันและควบคุมโรคอาหารเป็นพิษและโรกระบบทางเดินอาหารอื่น ๆ ในนักเรียน และในประชากรกลุ่มอื่น ๆ อย่างต่อเนื่อง

๒. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อการป้องกันควบคุมโรค

เพื่อเป็นการเฝ้าระวังควบคุมการระบาดของเชื้อในกลุ่มนักเรียน บุคลากรในโรงเรียน รวมถึงประชาชนในชุมชนรอบ ๆ โรงเรียน หน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ควรดำเนินตามแนวทางป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนดังต่อไปนี้

๑. การจัดระเบียบโรงอาหารในโรงเรียน

- บริเวณเตรียมปรุงประกอบอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร บริเวณทั่วไปโดยรอบ มีความสะอาดเป็นระเบียบ

เรียบร้อย โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง พื้นวัสดุเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีการระบายอากาศ กลิ่น คับชื้นที่ไม่ดี ไม่เตรียมปรุงประกอบอาหารบนพื้น

- ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม อยู่ในภาชนะที่สะอาดปิดสนิท มีเลขสารบบอาหาร (อย.) อาหารสดมีคุณภาพ แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกันกับอาหารปรุงสำเร็จแล้ว อาหารปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตัก โดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉ่รวมไว้

- ภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ทำความสะอาดง่าย ทำความสะอาดอย่างน้อย ๒ ชั้นตอน เก็บคว่ำให้แห้งในบริเวณที่สะอาด และมีการปกปิด

- จัดให้มีระบบกำจัดขยะ น้ำโสโครก มีคุณภาพ ไม่รั่วซึม มีฝาปิด และ เพียงพอ มีท่อระบายน้ำลงสู่ระบบบำบัด มีบ่อดักเศษอาหารที่ใช้การได้ดี

- ห้องน้ำ ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่น มีน้ำใช้เพียงพอ มีอ่างล้างมือ ใช้การได้ดีแยกเป็นสัดส่วนประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียมปรุงประกอบอาหารโดยตรง ผนังทาสีขาวสะอาด

- ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟอาหาร มีสุขภาพดี มีสุขลักษณะที่ดี แต่งกายสะอาด ถูกต้อง ป้องกันการปนเปื้อนจากตัวคนสู่อาหารได้

๒. การตรวจรับนม การเก็บรักษานมให้มีคุณภาพ

- การตรวจรับนม นับจำนวน คุณภาพถุงหรือกล่องนม อยู่ในสภาพดี ไม่มีรอยบุบ บวม รั่ว ขาด ตรวจสอบวันหมดอายุ วัตถุประสงค์หมิ่นม จากถุงหรือกล่องที่ไม่ได้วางติดน้ำแข็ง

- การเก็บรักษานมให้มีคุณภาพ กรณีนมพาสเจอร์ไรส์ ควรเก็บในตู้เย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ควรบริโภคภายใน ๑๐ วัน นับจากวันที่ผลิต กรณีนมยู เอช ที ควรเก็บในที่อุณหภูมิค่อนข้างเย็น แห้ง ไม่ถูกแสงแดด ไม่จำเป็นต้องแช่ตู้เย็น ไม่ควรวางซ้อนกันหลาย ๆ ชั้น เก็บนมห่างไกลแมลง สัตว์พาหะนำโรค

- ก่อนแจกจ่ายให้กับนักเรียนดื่ม ครูควรตรวจสอบคุณภาพนม โดยพิจารณา อุณหภูมิในการเก็บสภาพบรรจุภัณฑ์ วันหมดอายุ ลักษณะน้ำนม รูป รส กลิ่น สี และควรให้เด็กดื่มให้หมดในครั้งเดียว

๓. อาหารบริจาค

- กรณีอาหารปรุงสำเร็จ ควรเป็นอาหารปรุงสุกใหม่ ไม่เกิน ๒ ชั่วโมง ไม่เป็นอาหารประเภทสุก ๆ ดิบ ๆ และควรนำมาอุ่นร้อนให้ทั่วถึง ก่อนให้เด็กรับประทาน

- อาหารกระป๋อง อาหารแห้ง ตรวจสอบลักษณะผลิตภัณฑ์ ไม่มีความผิดปกติไปจากลักษณะปกติที่ควรเป็น ตรวจสอบเลขทะเบียนสารบบอาหาร (อย.) วันผลิต วันหมดอายุ อาหารที่บรรจุภายในควรมี ลักษณะ กลิ่น สี รส ตามลักษณะธรรมชาติ ผิวด้านในบรรจุภัณฑ์ควรเรียบ ไม่มีสี ไม่เป็นสนิม หรือรอยต่าง ก่อนนำมาบริโภคควรอุ่นให้ร้อนก่อน ไม่ควรเก็บอาหารกระป๋อง อาหารแห้งไว้นานเก็บในที่แห้งและเย็น ไม่อับชื้น ไม่ถูกแสงแดด ป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค

๔. อาหารในกรณีเข้าค่าย ทักษะศึกษา

- กรณีต้องรับประทานอาหารที่ร้าน ควรเลือกร้านอาหารที่สะอาด เป็นระเบียบ ผ่านการรับรองมาตรฐาน เลือก รับประทานอาหารที่สุก ปิ้งสุกใหม่ กรณีสั่งอาหารกล่องจำนวนมาก ๆ ควรพิจารณาถึงระยะเวลาตั้งแต่ปรุงสุกจนถึงบริโภค ไม่ควรเกิน ๒ ชั่วโมง ชนิดอาหารกล่องควรเป็นอาหารแห้ง แยกอาหารกับข้าว ไม่ให้สัมผัสกัน โดยตรง ควรติดฉลาก วัน เวลาที่ผลิตและเวลาที่ควรบริโภค

๕. พืชพิษ

- สำหรับโรงเรียนที่ปลูกต้นไม้ที่มีพิษ เช่น ต้นสบู่ดำ ต้องติดป้ายชื่อต้นไม้ พร้อมคำเตือน ควรล้อมรั้วให้มิดชิด ครู ผู้ปกครองควรให้คำแนะนำให้นักเรียนหลีกเลี่ยงพืชที่มีพิษเหล่านี้

๖. การประสานส่งต่อ และการสื่อสารความเสี่ยง เมื่อพบนักเรียนป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบอบในโรงเรียน

- การประสานส่งต่อเมื่อพบนักเรียนป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบอบในโรงเรียน ให้ดำเนินการตามผังการดำเนินงาน และกรอกรายละเอียดตามแบบบันทึกแก่เจ้าหน้าที่สาธารณสุข เพื่อให้เกิดการดูแล และนำไปใช้ในการสอบสวน ควบคุมการระบาดของโรคได้อย่างทัน่วงที

- กรณีพบนักเรียนป่วย ให้ครูดำเนินการแยกนักเรียนป่วย ไปพักรักษาที่ห้องพยาบาล สังเกตอาการ แจ้งผู้ปกครองทราบ หากอาการไม่ดีขึ้น นำส่งสถานบริการสาธารณสุขหรือสถานพยาบาล

- กรณีเกิดการระบอบ พบผู้ป่วยเป็นกลุ่มก้อนในเวลาใกล้เคียงกัน ให้รีบแจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและผู้ปกครองทราบทันที นำนักเรียนส่งสถานบริการสาธารณสุขหรือสถานพยาบาล สอบถามผู้ป่วยเกี่ยวกับประวัติการรับประทานอาหาร และเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อส่งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขดำเนินการสอบสวนโรคเพื่อหาสาเหตุ และประชาสัมพันธ์ให้นักเรียน ครู ผู้บริหารทราบ ควบคุมการแพร่กระจายของเชื้อโรคโดยการทำมาสะอาด ทำลายเชื้อในห้องน้ำ บริเวณที่เปื้อนอุจจาระ อาเจียนผู้ป่วย รวมถึงเสื้อผ้าและสิ่งของอื่น ๆ โดยใช้สารเคมีสำหรับทำความสะอาดทั่ว ๆ ไป

- การสื่อสารความเสี่ยง แจ้งผู้บริหารเพื่อทราบ แจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุข เพื่อดำเนินการงานส่วนที่เกี่ยวข้อง สื่อสารผู้ปกครองเพื่อทราบ ในการดูแลรักษาเบื้องต้น