



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร. ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑-๒ ต่อ ๔ โทรสารต่อ ๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๕๕๑๐

วันที่ ๓๐ ตุลาคม ๒๕๖๗

เรื่อง คำแนะนำในการเตรียมความพร้อมด้านสุขาภิบาลอาหารก่อนวันเปิดภาคเรียนของสถานศึกษา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ด้วยปรากฏว่าตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๕ - ตุลาคม ๒๕๖๗ มีโรงเรียนเกิดโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๒๑ แห่ง มีผู้ป่วย จำนวน ๑,๗๕๓ คน โดยในปี พ.ศ. ๒๕๖๕ มีโรงเรียนเกิดโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๓ แห่ง มีผู้ป่วย จำนวน ๔๙๗ คน (สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) จำนวน ๑ แห่ง มีผู้ป่วย จำนวน ๒๘๕ คน และสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) จำนวน ๒ แห่ง มีผู้ป่วย จำนวน ๒๑๒ คน) ปี พ.ศ. ๒๕๖๖ มีโรงเรียนเกิดโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๑๓ แห่ง มีผู้ป่วย จำนวน ๗๖๙ คน (สังกัดกรุงเทพมหานคร (กทม.) จำนวน ๔ แห่ง ผู้ป่วย จำนวน ๑๔๐ คน สังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) จำนวน ๘ แห่ง มีผู้ป่วย จำนวน ๔๙๔ คน และสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) จำนวน ๑ แห่ง มีผู้ป่วย จำนวน ๑๓๕ คน) และปี พ.ศ. ๒๕๖๗ (มกราคม - ตุลาคม ๒๕๖๗) มีโรงเรียนเกิดโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๕ แห่ง มีผู้ป่วย จำนวน ๔๘๗ คน (สังกัดกรุงเทพมหานคร (กทม.) จำนวน ๒ แห่ง มีผู้ป่วย จำนวน ๓๕๒ คน และสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) จำนวน ๓ แห่ง มีผู้ป่วย จำนวน ๑๓๕ คน) ซึ่งมีสาเหตุมาจากอาหารและน้ำที่ให้บริการนักเรียนมีการปนเปื้อน เชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร

สำนักอนามัยพิจารณาแล้ว เพื่อให้การจัดบริการอาหารในสถานศึกษาพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีความสะอาด ปลอดภัย ป้องกันการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ จึงขอความร่วมมือสำนักงานเขตกำกับดูแลให้ สถานศึกษาในพื้นที่เขตดำเนินการตามคำแนะนำดังกล่าว รายละเอียดปรากฏตาม QR Code ท้ายหนังสือ ฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางทวีพร โชตินุชิต)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย



คำแนะนำในการเตรียม
ความพร้อมด้านสุขาภิบาล
อาหารก่อนวันเปิดภาคเรียน



แนวทางการจัดการ
อาหารปลอดภัย
ในสถานศึกษา



คำแนะนำในการเตรียมความพร้อมด้านสุขาภิบาลอาหาร ก่อน วันเปิดภาคเรียนของสถานศึกษา

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

28 ตุลาคม 2567

การดำเนินการเตรียมความพร้อมด้านสุขาภิบาลอาหารก่อนการเปิดภาคเรียน เช่น การจัดเตรียมสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก เพื่อให้นักเรียน ครู และบุคลากรได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย จึงขอความร่วมมือสำนักงานเขต และสถานศึกษา ดำเนินการด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

สำนักงานเขตดำเนินการ ดังนี้

1. จัดทำแผนการดำเนินงานพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษาร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
2. ชี้แจงแนวทางการดำเนินงานพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนวันเปิดภาคเรียน และแจ้งแผนการตรวจประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ให้สถานศึกษาทราบ
3. ให้การสนับสนุนสถานศึกษาในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร เช่น สนับสนุนด้านบุคลากรในการทำความสะดวกก่อนเปิดภาคเรียน ทบทวนความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ให้คำแนะนำในการคัดเลือกผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เข้ามาจัดเตรียมอาหารให้กับนักเรียน เป็นต้น

สถานศึกษาดำเนินการ ดังนี้

1. จัดให้มีเจ้าหน้าที่หรือครูอนามัย เพื่อประสานกับเจ้าหน้าที่สำนักงานเขตและศูนย์บริการสาธารณสุขในพื้นที่ในกรณีเกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มาจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ และให้บริการในท้องพยาบาล พร้อมทั้งจัดทำบันทึกข้อมูลการเจ็บป่วยของนักเรียน
2. จัดให้มีการคัดเลือกผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เข้ามาจัดเตรียมอาหารให้กับนักเรียนและบุคลากร จะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ และเงื่อนไขตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 และกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
3. จัดทำทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของสถานศึกษา ประกอบด้วยชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน ผลการตรวจสุขภาพ 9 โรค การผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเป็นหลักฐานให้สำนักงานเขตตรวจสอบได้
4. การจัดการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้
 - 4.1 การจัดเตรียมสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก
 - 4.1.1 โรงอาหารและสถานที่รับประทานอาหาร : ทำความสะอาดห้องครัว บริเวณที่ประกอบปรุงอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาด
 - 4.1.2 ห้องน้ำและสุขภัณฑ์และพื้นผิวในห้องน้ำที่ใกล้ห้องครัวให้ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) และปฏิบัติตามคำแนะนำบนฉลากอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง



4.1.3 สิ่งอำนวยความสะดวก

(1) ถังเก็บน้ำ ล้างทำความสะอาดถังเก็บน้ำบนดิน ภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง และทำความสะอาดบริเวณโดยรอบทุกวัน โดยวิธีล้างทำความสะอาดถังเก็บน้ำบนดิน 4 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 สักรวรอบ ๆ ถังเก็บน้ำว่ามีจุดชำรุด แตกรั่วของท่อ หรือถังเก็บน้ำที่อาจทำให้ฝุ่นละอองเข้าไปในถังเก็บน้ำได้หรือไม่ หากมีต้องรีบซ่อมแซมก่อน

ขั้นตอนที่ 2 ปิดปั้มน้ำ ปิดวาล์วน้ำเข้าถัง และปิดวาล์วน้ำจ่ายออก เพื่อป้องกันตะกอนอุดตันเส้นท่อประปา และเปิดระบายน้ำออกจากถังเก็บน้ำ โดยให้เหลือน้ำในถังไว้ประมาณ 10-20 เปอร์เซ็นต์ เพื่อใช้ในการผสมน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ 3 ล้างทำความสะอาดภายในถังทั้งผนังและก้นถัง โดยใช้ยาล้างจาน และแปรงขนอ่อนต่อต้านขัดถูพื้นผิวผนังให้ทั่ว และปล่อยน้ำทิ้งเพื่อไล่ตะกอนภายในถังให้ไหลออกไปพร้อมกับน้ำที่ระบายออก จากนั้นล้างน้ำสะอาดสองครั้ง จนหมดฟองและกลิ่นของยาล้างจาน รวมถึงล้างภายนอกถัง และฝาถังด้วย

ขั้นตอนที่ 4 ฆ่าเชื้อโรค

กรณีไม่มีเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง : ใส่ น้ำให้เต็มถัง แล้วเติมคลอรีนให้ได้ความเข้มข้น 50 พีพีเอ็ม และแช่ทิ้งไว้ 2-5 นาที จากนั้นปล่อยน้ำคลอรีนออกให้หมด และทิ้งไว้ให้แห้ง จึงใส่น้ำสะอาดลงไปพร้อมใช้งาน ทั้งนี้ปริมาณคลอรีนที่ต้องใช้สามารถดูได้ที่ข้างบรรจุภัณฑ์ หรือสามารถคำนวณหาปริมาณผงปูนคลอรีนได้ดังนี้

$$\text{จำนวนผงปูนคลอรีน (กรัม)} = \frac{(\text{ความเข้มข้นที่ต้องการ (พีพีเอ็ม)} \times \text{ปริมาตรน้ำ (ลิตร)})}{(\text{เปอร์เซ็นต์คลอรีนที่ใช้} \times 10)}$$

กรณีมีเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง : ฉีดน้ำผสมคลอรีนเข้มข้น 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ 20 มิลลิเมตร (4 ฝา) ต่อน้ำ 10 ลิตร ฉีดพ่นภายในและภายนอกถัง ทิ้งไว้ 30 นาที ก่อนเปิดวาล์วน้ำให้ไหลเข้าถังเพื่อใช้งานตามปกติ

ข้อควรระวัง : การล้างทำความสะอาดถังเก็บน้ำใต้ดิน ควรจ้างผู้ที่มีความชำนาญในการทำทำความสะอาดถังเก็บน้ำใต้ดินโดยเฉพาะ เนื่องจากถังเก็บน้ำใต้ดินเป็นสถานที่อับอากาศจึงไม่ควรลงไปในถัง เพราะอาจเกิดการขาดอากาศหายใจได้

(2) เครื่องกรองน้ำ โดยล้างหรือเปลี่ยนไส้กรอง ตามคำแนะนำที่บริษัทติดตั้งกำหนด

- ไส้กรองหยาบใยสังเคราะห์

อายุการใช้งาน : ประมาณ 3 เดือน ขึ้นอยู่กับคุณภาพน้ำดิบที่เข้าระบบ หรือประมาณ 30 ลูกบาศก์เมตร

การบำรุงรักษา : ถอดออกมาล้างโดยใช้น้ำฉีดเบา ๆ ให้สิ่งอุดตันหลุดออก แล้วประกอบเข้าที่เดิม

- ไส้กรองคาร์บอน

อายุการใช้งาน : ประมาณ 4 - 6 เดือน ขึ้นอยู่กับคุณภาพน้ำดิบที่เข้าระบบ หรือประมาณ 50 ลูกบาศก์เมตร

การบำรุงรักษา : ทำการล้างย้อนกลับ (Backwash) โดยการปิดวาล์วทางเข้าของน้ำที่ใช้กรองตามปกติ แล้วเปิดวาล์วทางเข้าของน้ำให้ผ่านเข้าทางด้านล่างของท่อบรรจุสารกรองคาร์บอน แล้วปล่อยน้ำที่ล้างย้อนกลับนี้ไหลทิ้งไปจนกระทั่งได้น้ำใส ควรล้างทำความสะอาดทุก 2 สัปดาห์หรือ 1 เดือน



- ไส้กรองเรซิน (Resin)

อายุการใช้งาน : ประมาณ 4 – 6 เดือน ขึ้นอยู่กับคุณภาพน้ำดิบที่เข้าระบบ หรือประมาณ 50 ลูกบาศก์เมตร

การบำรุงรักษา : ทำการล้างย้อนกลับ (Backwash) เพื่อทำความสะอาด สิ่งสกปรกออก จากนั้นปล่อยน้ำที่อยู่ในถังออกให้หมด แล้วล้างโดยใช้น้ำเกลือเข้มข้น 20 เปอร์เซ็นต์ (เกลือแกง 200 กรัม ผสมน้ำประปา 1 ลิตร แล้วนำมาเทให้ไหลผ่านสารกรองเรซิน แช่ทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง จากนั้น จึงปล่อยให้น้ำผ่านเครื่องกรอง เพื่อไล่น้ำเกลือที่ตกค้างออกจากเครื่อง จนกระทั่งน้ำที่ผ่านเครื่องกรองไม่มี ความเค็มตกค้าง ควรล้างทำความสะอาดทุก 2 สัปดาห์หรือ 1 เดือน

- ไส้กรองเซรามิก

อายุการใช้งาน : ประมาณ 1 ปี

การบำรุงรักษา : ขัดทำความสะอาดด้วยแปรงขนอ่อนหรือฟองน้ำ ขัดไปใน ทิศทางเดียวกัน ขณะขัดให้เปิดน้ำประปาไหลผ่าน และขัดจนกระทั่งไส้กรองสะอาดไม่มีสิ่งสกปรกอุดตัน ควรล้าง ทำความสะอาดทุก 2 สัปดาห์หรือ 1 เดือน

(3) ตักน้ำดื่ม ล้างทำความสะอาดตักน้ำดื่ม อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง และเช็ด ทำความสะอาดภายนอกตักน้ำดื่มและก๊อกน้ำดื่มทุกวัน และโดยมีขั้นตอนการล้างทำความสะอาดตักน้ำดื่ม ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ถอดปลั๊กตักน้ำดื่ม

ขั้นตอนที่ 2 ระบายน้ำที่อยู่ในตักน้ำดื่มออกให้หมด

ขั้นตอนที่ 3 ถอดภาชนะรองน้ำออก และถอดฝาครอบตักน้ำดื่มออก

ขั้นตอนที่ 4 ทำความสะอาดภายในและภายนอกตักน้ำดื่มด้วยฟองน้ำชุบน้ำยาล้างจานที่ผสมไว้แล้ว จากนั้นใช้น้ำล้างทำความสะอาดตักน้ำดื่มจนหมดฟอง และกลิ่นของน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ 5 ปล่อยน้ำทิ้งออกให้หมด

ขั้นตอนที่ 6 เตรียมสารละลายคลอรีนในถัง โดยผสมผงปูนคลอรีน 60 เปอร์เซ็นต์ อัตราส่วน 1 ช้อนชา ต่อน้ำ 20 ลิตร (ความเข้มข้น 100 พีพีเอ็ม)

ขั้นตอนที่ 7 เติมสารละลายคลอรีนลงไปในตักน้ำดื่ม และแช่ทิ้งไว้ 2-3 นาที

ขั้นตอนที่ 8 กัดน้ำที่ใส่สารละลายคลอรีนออก โดยทำด้วยความระมัดระวัง

(4) ภาชนะใส่น้ำดื่ม เช่น คูลเลอร์น้ำ เหยือกน้ำ ฯลฯ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค มีการจัดเก็บที่มีการปกปิดป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

(5) บริเวณที่รับประทานอาหาร จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ให้ เพียงพอ

(6) จัดให้มีมาตรการตรวจสอบความปลอดภัยของตักน้ำดื่ม ถังกักน้ำดื่ม อุปกรณ์ เครื่องใช้ไฟฟ้า ตู้แช่อาหาร ตู้แช่นม ให้มีความปลอดภัยจากการรั่วซึมของแก๊ส หรือกระแสไฟฟ้าลัดวงจร มีสายดิน มีเครื่องป้องกันไฟดูด ไฟรั่ว เครื่องตัดกระแสไฟ

4.2 การจัดเตรียมด้านอาหาร

ตรวจสอบวันหมดอายุของอาหารแห้ง เช่น แป้งมัน เส้นหมึกกะโรนี และเครื่องปรุงรส เช่น ซอส น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำมัน ฯลฯ หากพบอาหารแห้งหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ชำรุด เสื่อมสภาพให้กำจัดทิ้ง



4.3 การจัดเตรียมด้านภาชนะอุปกรณ์

ภาชนะและอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ มีการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด แขน้ำร้อนอุณหภูมิ 80-100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา ไม่น้อยกว่า 30 วินาที เป็นต้น ไม่ควรใช้ผ้าเช็ด มีการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ โดยเก็บไว้ในที่แห้ง สะอาด วางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

4.4 การจัดเตรียมด้านผู้สัมผัสอาหาร

4.4.1 แจ้งให้ผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการตรวจสุขภาพ 9 โรค

4.4.2 กรณีผู้สัมผัสอาหารยังไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร หรือบัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหารหมดอายุให้ประสานฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตที่สถานศึกษาตั้งอยู่ เพื่อส่ง ผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

4.5 ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นเป็นประจำทุกเดือน



VDO การบำรุงรักษาเครื่องกรองน้ำ
ตุ๊กต่าน้ำดื่ม และถังสำรองน้ำดื่ม

