



ที่ ศธ ๐๒๑๐.๒๔/ว ๑๓๕

สำนักงาน กศน.จังหวัดชลบุรี
ต.เสม็ด อ.เมืองชลบุรี จ.ชลบุรี ๒๐๐๐๐

๑๓ มกราคม ๒๕๖๖

เรื่อง ประชาสัมพันธ์ ๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ ทุกอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือสำนักงาน กศน. ที่ ศธ ๐๒๑๐.๐๔/ว ๒๒๔ จำนวน ๑ ฉบับ
ลงวันที่ ๑๒ มกราคม ๒๕๖๖

พร้อมหนังสือฉบับนี้ สำนักงาน กศน.จังหวัดชลบุรี ขอส่งสำเนาหนังสือสำนักงาน กศน.
ที่ ศธ ๐๒๑๐.๐๔/ว ๒๒๔ ลงวันที่ ๑๑ มกราคม ๒๕๖๖ เรื่อง ประชาสัมพันธ์ ๖ มาตรการป้องกันโรค
อาหารเป็นพิษในสถานศึกษา มาเพื่อประชาสัมพันธ์แจ้งบุคลากรในสังกัดทราบต่อไป
จึงเรียนมาเพื่อทราบ และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้อง

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวบัมติดา วงษ์ภูมิพร)

รองผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดชลบุรี
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดชลบุรี

กลุ่มอำนวยการ

โทรศัพท์ ๐-๓๘๒๘-๗๑๔๘, ๐-๓๘๒๗-๗๕๕๒

โทรสาร ๐-๓๘๒๗-๓๗๙๘

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ cbi_nfedc@nfe.go.th



ที่ ศธ ๐๒๑๐.๐๔/ว ๒๒๔

สำนักงาน กศน.

สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

กทม. ๑๐๓๐๐

๑๑ มกราคม ๒๕๖๖

สำนักงาน กศน. จังหวัดชลบุรี
เลขที่รับ.....๐๘๐
วันที่.....12 ม.ค. 2566
เวลา.....14.๐๙ น.
มอบงานกลุ่ม
☐ อำนวยการ
☐ ยุทธศาสตร์
☐ ส่งเสริมฯ นอกระบบ
☐ ส่งเสริมฯ ตามอัธยาศัย
☐ ส่งเสริมภาคีเครือข่าย
☐ นิเทศติดตามประเมินผล

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์ ๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดทุกแห่ง/กทม.

สิ่งที่ส่งมาด้วย สื่อมาตรการ แนวทาง ความรู้เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยสำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ แจ้งว่า กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ได้ดำเนินงานเฝ้าระวังป้องกันการเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำร่วมกับสถานศึกษามาอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะโรคอาหารเป็นพิษ ซึ่งพบผู้ป่วยได้ตลอดทั้งปีและทุกกลุ่มวัย เน้นกลุ่มวัยเรียนที่มักพบการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา จึงทำให้พบผู้ป่วยเป็นกลุ่มก้อน เนื่องจากการรับประทานอาหารและน้ำร่วมกัน จึงได้จัดส่งสื่อมาตรการ แนวทาง ความรู้เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ เพื่อประชาสัมพันธ์ให้สถานศึกษาทราบถึงมาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา ในการเฝ้าระวังป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

ในการนี้ สำนักงาน กศน. ขอให้ท่านประชาสัมพันธ์สื่อมาตรการ แนวทาง ความรู้เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ให้สถานศึกษาในสังกัดทราบ

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายชัยวัฒน์ พันธุ์วัฒนสกุล)

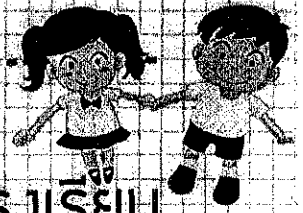
ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านพัฒนาหลักสูตร

รักษาราชการแทน เลขาธิการ กศน.

กลุ่มส่งเสริมกิจการการศึกษาและเครือข่าย

โทร. ๐ ๒๒๘๒ ๑๗๗๐

โทรสาร ๐ ๒๒๘๒ ๒๘๕๘



ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน

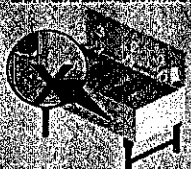
อาคาร เครื่องใช้ในทางพิธีการ โต๊ะหมู่บูชา
มีเครื่องบายศรีรับองค์พระประธาน เช่น ธูป, ดอก, กล้วย



ค่าเฉลี่ย: 7-10 °C



Handwritten text: 1111



ทอหรือทอแบบน้ำ
(Dyeing)



อุปกรณ์ไฟฟ้าภายในอาคารและกลางแจ้งทุกชนิดทั้งแบบ
ตามปกติและแบบพิเศษสามารถหาซื้อได้ที่ร้านจำหน่ายสินค้า
Aqua ในทุกสาขาทั่วประเทศ

นพพลเจอรไรส์
 เกล็ดหอยใน 10 วัน นับจากวันผลิต
 เก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 8 °C



น้ำเรียว
ไม่เก็บค่าสมาชิก
จากคุณโดยตรง



แบบ ๒๐ ก
บ้านใหม่จะขาด ไม่ถูกแสงแดด วัสดุจากหิน
ขนาดโดย 10 ซม. และไม้ไผ่ลึงสูงเกิน 8 ซม.

บันทึกข้อมูล
อาหารบริจาค

[illegible]

10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31-32-33-34-35-36-37-38-39-40-41-42-43-44-45-46-47-48-49-50-51-52-53-54-55-56-57-58-59-60-61-62-63-64-65-66-67-68-69-70-71-72-73-74-75-76-77-78-79-80-81-82-83-84-85-86-87-88-89-90-91-92-93-94-95-96-97-98-99-100-101-102-103-104-105-106-107-108-109-110-111-112-113-114-115-116-117-118-119-120-121-122-123-124-125-126-127-128-129-130-131-132-133-134-135-136-137-138-139-140-141-142-143-144-145-146-147-148-149-150-151-152-153-154-155-156-157-158-159-160-161-162-163-164-165-166-167-168-169-170-171-172-173-174-175-176-177-178-179-180-181-182-183-184-185-186-187-188-189-190-191-192-193-194-195-196-197-198-199-200-201-202-203-204-205-206-207-208-209-210-211-212-213-214-215-216-217-218-219-220-221-222-223-224-225-226-227-228-229-230-231-232-233-234-235-236-237-238-239-240-241-242-243-244-245-246-247-248-249-250-251-252-253-254-255-256-257-258-259-260-261-262-263-264-265-266-267-268-269-270-271-272-273-274-275-276-277-278-279-280-281-282-283-284-285-286-287-288-289-290-291-292-293-294-295-296-297-298-299-300-301-302-303-304-305-306-307-308-309-310-311-312-313-314-315-316-317-318-319-320-321-322-323-324-325-326-327-328-329-330-331-332-333-334-335-336-337-338-339-340-341-342-343-344-345-346-347-348-349-350-351-352-353-354-355-356-357-358-359-360-361-362-363-364-365-366-367-368-369-370-371-372-373-374-375-376-377-378-379-380-381-382-383-384-385-386-387-388-389-390-391-392-393-394-395-396-397-398-399-400-401-402-403-404-405-406-407-408-409-410-411-412-413-414-415-416-417-418-419-420-421-422-423-424-425-426-427-428-429-430-431-432-433-434-435-436-437-438-439-440-441-442-443-444-445-446-447-448-449-450-451-452-453-454-455-456-457-458-459-460-461-462-463-464-465-466-467-468-469-470-471-472-473-474-475-476-477-478-479-480-481-482-483-484-485-486-487-488-489-490-491-492-493-494-495-496-497-498-499-500-501-502-503-504-505-506-507-508-509-510-511-512-513-514-515-516-517-518-519-520-521-522-523-524-525-526-527-528-529-530-531-532-533-534-535-536-537-538-539-540-541-542-543-544-545-546-547-548-549-550-551-552-553-554-555-556-557-558-559-560-561-562-563-564-565-566-567-568-569-570-571-572-573-574-575-576-577-578-579-580-581-582-583-584-585-586-587-588-589-590-591-592-593-594-595-596-597-598-599-600-601-602-603-604-605-606-607-608-609-610-611-612-613-614-615-616-617-618-619-620-621-622-623-624-625-626-627-628-629-630-631-632-633-634-635-636-637-638-639-640-641-642-643-644-645-646-647-648-649-650-651-652-653-654-655-656-657-658-659-660-661-662-663-664-665-666-667-668-669-670-671-672-673-674-675-676-677-678-679-680-681-682-683-684-685-686-687-688-689-690-691-692-693-694-695-696-697-698-699-700-701-702-703-704-705-706-707-708-709-710-711-712-713-714-715-716-717-718-719-720-721-722-723-724-725-726-727-728-729-730-731-732-733-734-735-736-737-738-739-740-741-742-743-744-745-746-747-748-749-750-751-752-753-754-755-756-757-758-759-760-761-762-763-764-765-766-767-768-769-770-771-772-773-774-775-776-777-778-779-780-781-782-783-784-785-786-787-788-789-790-791-792-793-794-795-796-797-798-799-800-801-802-803-804-805-806-807-808-809-810-811-812-813-814-815-816-817-818-819-820-821-822-823-824-825-826-827-828-829-830-831-832-833-834-835-836-837-838-839-840-841-842-843-844-845-846-847-848-849-850-851-852-853-854-855-856-857-858-859-860-861-862-863-864-865-866-867-868-869-870-871-872-873-874-875-876-877-878-879-880-881-882-883-884-885-886-887-888-889-890-891-892-893-894-895-896-897-898-899-900-901-902-903-904-905-906-907-908-909-910-911-912-913-914-915-916-917-918-919-920-921-922-923-924-925-926-927-928-929-930-931-932-933-934-935-936-937-938-939-940-941-942-943-944-945-946-947-948-949-950-951-952-953-954-955-956-957-958-959-960-961-962-963-964-965-966-967-968-969-970-971-972-973-974-975-976-977-978-979-980-981-982-983-984-985-986-987-988-989-990-991-992-993-994-995-996-997-998-999-1000-1001-1002-1003-1004-1005-1006-1007-1008-1009-1010-1011-1012-1013-1014-1015-1016-1017-1018-1019-1020-1021-1022-1023-1024-1025-1026-1027-1028-1029-1030-1031-1032-1033-1034-1035-1036-1037-1038-1039-1040-1041-1042-1043-1



संयोजक: श्री. अ. व. शर्मा
अध्यक्ष: श्री. अ. व. शर्मा

Dedication to the Motherland

มีกิจกรรมพิเศษให้ลอง
การเปิดบ้านของจากทุกปี

แบบนักเรียนป่วย ส่งเอกสาร
ตามตัวไปรษณีย์ไปรษณีย์ แจ้งผู้ปกครอง

ปีเตอร์ บิ๊กบอสแห่งสหประชาชาติ
ได้เผยแพร่นโยบายใหม่
และได้กล่าวถึงอนาคต

ยื่นแนวทางให้การส่งต่อเมื่อจบเด็กป่วยมา
หรือเกิดเหตุการณ์ประหลาดไปโรงเรียน

มีการสื่อสารความเรียงแก่ผู้บริหาร
ผู้ปกครอง ครู นักเขียน และบุคลากรที่เกี่ยวข้อง



๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เพื่อให้การดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถลดปัญหาการเกิดโรคอย่างจริงจังและต่อเนื่อง บุคลากรทางการศึกษาจึงมีบทบาทสำคัญในการสร้างเสริมความรู้ ความเข้าใจ และดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อให้นักเรียน ผู้ปกครอง ชุมชน ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้เข้ามามีส่วนร่วมสร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น การล้างมือให้สะอาด การเลือกบริโภคอาหารปลอดภัย ไม่เก็บพืชพิษมารับประทาน โดยดำเนินการตาม ๖ มาตรการดังต่อไปนี้

๑. การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา
๒. การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม
๓. อาหารบริจาค
๔. อาหารในกรณีนำนักเรียนเข้าค่ายหรือทัศนศึกษา
๕. พืชพิษ

๖. การประสานส่งต่อ และการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

มาตรการที่ ๑ การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

ครูมีความสำคัญในการจัดระบบโรงอาหารในสถานศึกษา โดยกำกับติดตามให้ผู้ประกอบการ นักการภารโรง ฯลฯ ได้ดำเนินการตามข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑.๑ สถานที่ปรุงประกอบ รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป

- สะอาด เป็นระเบียบ มีการระบายอากาศ กลิ่น คับชื้น
- พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี
- เตรียมและปรุงอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ

๑.๒ อาหาร น้ำดื่ม น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

- วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- อาหารและเครื่องดื่มบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน เช่น อย. มอก. หรือ ฮาลาล
- อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม และต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง
- อาหารแห้ง เช่น ถั่ว พริกแห้ง มีคุณภาพดี ไม่ขึ้นรา ไม่หมดอายุ เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- อาหารกระป๋อง บรรจุภัณฑ์มีสภาพดี ไม่หมดอายุ เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- อาหารปรุงสุกแยกเก็บจากอาหารดิบในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และไม่ปรุงประกอบทิ้งไว้นานเกิน ๒ ชั่วโมง ก่อนนำมารับประทาน
- เก็บตัวอย่างอาหารที่ปรุงให้นักเรียนรับประทานทุกวัน (ระบุวัน เวลา) ไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย ๑ วัน (กรณีเจ็บป่วยด้วยอาการอุจจาระร่วงสามารถนำตัวอย่างอาหารส่งตรวจเพื่อหาเชื้อก่อโรคได้)
- น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ
- น้ำแข็งบริโภค บรรจุในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักหรือดักโดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแถมรวมไว้

๑.๓ ภาชนะอุปกรณ์

- ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด และมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- เชียง มีดต้องมีสภาพดี แยกใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ (ป้องกันการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคอาหาร เป็นพิษระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก)
- ทำความสะอาดเชียงและมีดทุกครั้งหลังการใช้งาน เชียงไม้่นำออกผึ่งแดดเพื่อป้องกันเชื้อรา เก็บในที่ ป้องกันแมลงและพาหะนำโรค หรือมีฝาชีครอบ

๑.๔ การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก

- ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
- ท่อหรือรางระบายน้ำมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งน้ำบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่ท่อน้ำสาธารณะโดยตรง

๑.๕ ห้องน้ำ ห้องส้วม

- สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีแมลงพาหะนำโรค มีน้ำใช้เพียงพอ อยู่ห่างจากแหล่งน้ำและสถานที่ ปปรุงประกอบอาหารอย่างน้อย ๓๐ เมตร

๑.๖ ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียม ปปรุงประกอบ เสิร์ฟ)

- แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็ตคลุม เก็บผมเรียบร้อย ตัดเล็บให้สั้น ไม่สวมแหวน หรือนาฬิกาข้อมือ ไม่ไว้หนวดไว้เครา ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติหน้าที่
- มีสุขนิสัยที่ดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง หากเจ็บป่วยด้วยอาการอุจจาระร่วงไม่ควรเตรียม ปปรุงประกอบ หรือเสิร์ฟอาหาร สำหรับผู้ปรุงประกอบอาหารต้องมีการตรวจสุขภาพประจำปี
- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงประกอบหรือสัมผัสอาหาร
- อาหารปรุงสุก ใช้อุปกรณ์คีบ ตัก หรือสวมถุงมือ ไม่ใช้มือสัมผัสโดยตรง

มาตรการที่ ๒ การเก็บรักษานมในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม

๒.๑ การตรวจรับนม

- มีการตรวจลักษณะบรรจุภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่บวม หรือมีรอยร้าว ฉีก ขาด สัตว์กัดแทะ
- มีการตรวจเช็ควันหมดอายุของนม
- มีการสุ่มตรวจสอบคุณภาพนม

๒.๒ การขนส่งและการเก็บรักษานมให้มีคุณภาพ

นมพาสเจอร์ไรส์

- รถขนส่งเป็นห้องเย็น มีการควบคุมอุณหภูมิภายในรถไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส
- เก็บนมไว้ในตู้เย็นหรือถังแช่ที่มีน้ำแข็งสะอาด อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส และไม่แช่สิ่งอื่นปน
- บริโภคภายใน ๑๐ วัน นับจากวันที่ผลิต

นมยู เอช ที

- รถขนส่งมีหลังคาหรือวัสดุปิดคลุม ไม่ซ้อนกล่องกระดาเกิน ๑๐ ชั้น
- สถานที่จัดเก็บสะอาด ไม่เปียกชื้น ไม่ถูกแสงแดดโดยตรง มีการระบายอากาศที่ดี สามารถป้องกันสัตว์ นำโรค
- วางบนชั้นสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๐ เซนติเมตร และไม่ควรรื้อชั้นสูงเกิน ๘ ชั้น

๒.๓ การตรวจสอบคุณภาพนมก่อนดื่ม

- ลักษณะบรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่บวม หรือมีรอยร้าว ฉีก ขาด สัตว์กัดแทะ
- ตรวจสอบวันหมดอายุ และสุ่มตรวจสอบคุณภาพนมก่อนให้เด็กดื่ม สี กลิ่น รสไม่ผิดปกติ และไม่เป็นตะกอน
- นักเรียนไม่ใช้ปากดื่มนมจากถุงโดยตรง ควรใช้หลอดดูด หรือเทใส่แก้ว
- ให้นักเรียนดื่มนมให้หมดในคราวเดียว ไม่ควรเก็บไว้ดื่มต่อภายหลัง

มาตรการที่ ๓ อาหารบริจาค

- มีการจัดเก็บข้อมูลอาหารบริจาค เช่น ประเภทอาหาร วันเดือนปีที่บริจาค
- อาหารปรุงสุกมีรูป รส กลิ่น สี ไม่ผิดปกติไปจากเดิม
- ระยะเวลาหลังปรุงสุกจนถึงเวลารับประทานไม่เกิน ๒ ชั่วโมง
- อาหารในบรรจุภัณฑ์มีคุณภาพดี ไม่มีรอยร้าว บวม หรือรอยสัตว์กัดแทะ ไม่หมดอายุ

มาตรการที่ ๔ อาหารในกรณีนำนักเรียนเข้าค่ายหรือทัศนศึกษา

- อาหารกล่อง ต้องแยกอาหาร ผัก ผลไม้ ไม่ราดกับบนข้าว
- ให้นักเรียนรับประทานภายใน ๒ ชั่วโมงหลังปรุงสุก

มาตรการที่ ๕ พิษพิษ

- กรณีมีพิษพิษในสถานศึกษา ต้องมีป้ายชื่อและคำแนะนำว่าเป็น “พิษพิษห้ามรับประทาน” และมีรั้วล้อมพิษพิษ
- มีกิจกรรมเรียนรู้เรื่องการป้องกันตัวเองจากพิษพิษ

มาตรการที่ ๖ การประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา

- มีแผนกำกับที่ระบุผู้รับผิดชอบ ผู้เกี่ยวข้อง ขั้นตอนและแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจน
- มีผังการดำเนินงานติดไว้อย่างชัดเจน เพื่อสะดวกต่อผู้ปฏิบัติเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาด
- มีคู่มือการปฏิบัติงานเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษาที่ชัดเจนและถูกต้อง
- มีการบันทึกภาวะสุขภาพนักเรียนในกรณีเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ
- มีระบบการแจ้งข้อมูลแก่เจ้าหน้าที่สาธารณสุขเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา
- มีการแยกนักเรียนป่วยไปห้องพยาบาลของสถานศึกษา สังเกตอาการ ดูแลวินิจฉัยเบื้องต้น และแจ้งผู้ปกครอง
- มีแนวทางการส่งต่อเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในสถานศึกษา
- มีระบบการสื่อสารความเสี่ยงแก่ผู้บริหาร ผู้ปกครอง ครู นักเรียน และบุคลากรในสถานศึกษา