

ด่วนที่สุด

ที่ ศธ ๐๒๑๔๗ / ๒๓



ถึง สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สำนักงานส่งเสริม
การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน
สำนักงานศึกษาธิการภาค สำนักงานศึกษาธิการจังหวัด โรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์.

พร้อมหนังสือนี้ สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ ขอส่งสำเนาหนังสือกระทรวงสาธารณสุข
ด่วนที่สุด ที่ ศธ ๐๔๑๐.๘/๔๒๙๒ ลงวันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์
๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา โดยกรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ได้ดำเนินงาน
เฝ้าระวังป้องกันการเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำร่วมกับสถานศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะโรคอาหารเป็นพิษ
ซึ่งพบผู้ป่วยได้ตลอดทั้งปีและทุกกลุ่มวัย เน้นกลุ่มวัยเรียนที่มักพบการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ
ในสถานศึกษา หากอาหารและน้ำปนเปื้อนเชื้อก่อโรค ทำให้พบผู้ป่วยเป็นกลุ่มก้อนเนื่องจากการรับประทานอาหาร
และน้ำร่วมกัน จึงขอความร่วมมือกระทรวงศึกษาธิการประชาสัมพันธ์ให้สถานศึกษาในสังกัดทราบถึง
มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดเอกสารและมาตรการฯ
ได้ทาง QR Code ที่ปรากฏด้านท้ายหนังสือฉบับนี้



กองส่งเสริมและพัฒนาการบริหารการศึกษาในภูมิภาค

โทร. ๐ ๒๒๘๐ ๒๗๒๕

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ emd.biea@gmail.com



<https://shorturl.asia/xsVri>
(เอกสารแนบ)

ตามที่สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ มีหนังสือ ด่วนที่สุด ที่ ศธ ๐๒๑๔๗/๒๓ เพื่อส่งสำเนาหนังสือกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์ ๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา และขอความร่วมมือหน่วยงานของท่านประชาสัมพันธ์มาตรการดังกล่าวให้สถานศึกษาในสังกัดทราบ นั้น

ในการนี้ เนื่องจาก QR Code เอกสารแนบ ท้ายหนังสือฉบับดังกล่าวไม่ชัดเจน กองส่งเสริมและพัฒนาการบริหารการศึกษาในภูมิภาค สป. จึงขอส่ง QR Code เอกสารแนบ มาอีกครั้งหนึ่ง



<https://shorturl.asia/xsVri>

(เอกสารแนบ)

ด่วนที่สุด

ที่ สธ ๐๔๑๐.๘/๒๕๖๒



กคค.

กระทรวงศึกษาธิการ
เลขที่รับ..... 85
วันที่ - 3 ม.ค. 2566
เวลา 11.46 น. กบก.สอ.สป.

กระทรวงสาธารณสุข

ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๒๕

จันวาคม ๒๕๖๕

กคค. สป. ๗
วันที่ 3 ม.ค. 2566
เวลา ๑๑.๕๕

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์ ๖ มาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เรียน ปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

ด้วยกระทรวงสาธารณสุข โดยกรมควบคุมโรค ได้มีการดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกันการเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ร่วมกับสถานศึกษามาอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะโรคอาหารเป็นพิษ ซึ่งพบผู้ป่วยได้ตลอดทั้งปีและทุกกลุ่มวัย โดยเฉพาะกลุ่มวัยเรียน ที่มักพบการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา จึงทำให้พบผู้ป่วยเป็นกลุ่มก้อน เนื่องจากการรับประทานอาหารและน้ำร่วมกัน หากอาหารและน้ำปนเปื้อนเชื้อก่อโรค ทั้งจากกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล หรือสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ทั้งนี้ ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กองระบาดวิทยา ตั้งแต่มกราคม ๒๕๖๕ - ปัจจุบัน พบการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา จำนวน ๙ เหตุการณ์ มีผู้ป่วย จำนวน ๗๑๒ คน บั้จยัเสี่ยงส่วนใหญ่เกิดจากไม่ทราบสาเหตุ เนื่องจากไม่มีตัวอย่างอาหารที่รับประทานส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ น้ำดื่มหรือน้ำแข็งไม่สะอาด การรับประทานอาหารปรุงประกอบไว้นานเกิน ๒ ชั่วโมง วิธีการเก็บวัตถุดิบและอาหารปรุงสุกไม่เหมาะสม เป็นต้น

กระทรวงสาธารณสุข ขอความร่วมมือจากกระทรวงศึกษาธิการ เพื่อประชาสัมพันธ์ให้สถานศึกษาในสังกัด ได้ทราบถึงมาตรการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา และสามารถดาวน์โหลดสื่อมาตรการ แนวทาง ความรู้เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำอื่น ๆ ได้ทาง QR Code ท้ายหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความร่วมมือประชาสัมพันธ์ และแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการต่อไปด้วย
จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

ไค

(นายณรงค์ สายวงศ์)

รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข

หัวหน้ากลุ่มภารกิจด้านพัฒนาการสาธารณสุข

ปฏิบัติราชการแทน ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

กรมควบคุมโรค

กองโรคติดต่อทั่วไป

โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๓๑๘๓

โทรสาร ๐ ๒๕๕๑ ๘๔๓๖



<https://sites.google.com/view/fwbd/FWD-DDC>

- ☐ อก.
- ☐ ยบ.
- ☐ สป.
- ☐ นบ.
- ☐ พบ.
- ☒ ภบ. ๕
- ☐ ดบ.



กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control



6 มาตรการ

ป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน



1 การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน



เตรียม-ปรุง อาหารและน้ำดื่ม
สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.



อาหาร เครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่หมดอายุ
มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน เช่น อย. มอก. ฮาลาล



เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาด
ก่อนนำมาปรุง เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม

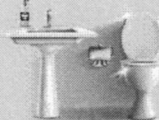


เนื้อสัตว์ ควรเก็บไว้ใน
อุณหภูมิต่ำกว่า 5 °C

ผักผลไม้ควรเก็บไว้ใน
อุณหภูมิ 7-10 °C



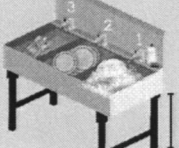
เก็บตัวอย่างอาหารที่ปรุงให้นักเรียน
รับประทานทุกวัน (ระบุวัน เวลา)
ไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย 1 วัน



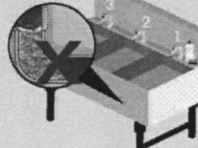
ห้องน้ำ ห้องส้วม สะอาด
ไม่มีกลิ่นเหม็นและแมลงพาหะนำโรค



ถังขยะไม่รั่วซึม
และมีฝาปิด



ล้างภาชนะอุปกรณ์ให้สะอาด
อย่างน้อย 2 ครั้งต่อวัน

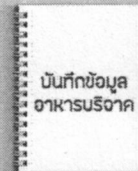


ท่อหรือรางระบายน้ำ
มีสภาพดี



ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
สวมหน้ากากป้องกัน ใส่หมวกหรือเน็ตคลุม มีสุขนิสัยที่ดี ล้างมือ
ด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงหรือสัมผัสอาหาร

3 อาหารบริจาค



บันทึกข้อมูล
อาหารบริจาค
เก็บข้อมูลอาหารบริจาค
เช่น ชื่อ-สกุล ผู้บริจาค
ประเภทอาหาร วันเดือนปีที่บริจาค



อาหารในบรรจุภัณฑ์
มีคุณภาพดี
ไม่มีรอยสักรัดฉ่ำ



อาหารมีรูป รส กลิ่น สี ไม่ผิด
ไปจากเดิมและบริโภคภายใน 2 ชั่วโมง
หลังปรุงเสร็จ

4 อาหารในกรณีนักเรียนเข้าค่ายหรือทัศนศึกษา

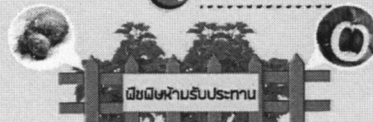


อาหารกล่อง ควรเป็นอาหารแห้ง
แยกอาหาร ผัก ผลไม้ ไม่แช่กับบนข้าว



ระยะเวลาในการปรุงเสร็จ
จนถึงเวลาบริโภคไม่เกิน 2 ชั่วโมง

5 พืชพิษ



กรณีมีพืชพิษในโรงเรียน ต้องล้อมรั้ว มีป้ายชื่อ
และคำเตือนว่า "พืชพิษ ห้ามรับประทาน"



เพื่อพืชไม่ควรรับประทาน

มีกิจกรรมเรียนรู้เรื่อง
การป้องกันตัวเองจากพืชพิษ

2 การเก็บรักษานม ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของนม



ตรวจรับนม

บรรจุภัณฑ์สภาพสมบูรณ์ ตรวจรส
วันหมดอายุ กลุ่มตรวจคุณภาพนม



นมพาสเจอร์ไรส์

บริโภคภายใน 10 วัน นับจากวันผลิต
เก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 8 °C



8 °C



รถขนส่ง

เป็นระบบปิด
และมีการควบคุมอุณหภูมิ



นักเรียน

ไม่เก็บจากดื่มนม
จากถุงโดยตรง

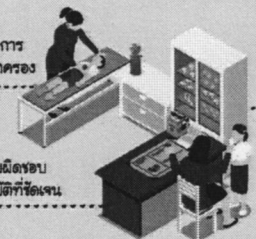


นมยูเอชที

เก็บในที่สะอาด ไม่ถูกแสงแดด วางสูงจากพื้น
อย่างน้อย 10 ซม. และเปิดวันหลังไม่เกิน 8 วัน

6 การประสานส่งต่อ และการสื่อสารความเสี่ยง เมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบอบในโรงเรียน

แยกนักเรียนป่วย สังเกตอาการ
ดูแลวินิจฉัยเบื้องต้น แจ้งผู้ปกครอง



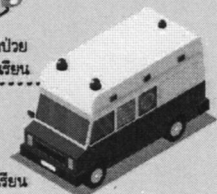
มีการบันทึกภาวะสุขภาพ
นักเรียนในกรณีเจ็บป่วย
ด้วยโรคอาหารเป็นพิษ

มีแผนกำกับที่ระบุผู้รับผิดชอบ
ขั้นตอนและแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจน

มีแนวทางการส่งต่อเมื่อพบเด็กป่วย
หรือเกิดเหตุการณ์ระบอบในโรงเรียน

แจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุข
เมื่อเกิดเหตุการณ์ระบอบในโรงเรียน

มีการสื่อสารความเสี่ยงแก่ผู้บริหาร
ผู้ปกครอง ครู นักเรียน และบุคลากรในโรงเรียน



กองโรคติดต่อทั่วไป
Division of Communicable Diseases

1422
สายด่วนกรมควบคุมโรค

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

ครุมีความสำคัญในการจัดระบบโรงอาหารในสถานศึกษา โดยกำกับติดตามให้ผู้ประกอบการ นักการภารโรง ฯลฯ ได้ดำเนินการตามข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

- ๑.๑ สถานที่ปรุงประกอบ รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป
 - สะอาด เป็นระเบียบ มีการระบายอากาศ กลิ่น คับชื้น
 - พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี
 - เติร์มและปรุงอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 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 มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือดักโดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่รวมไว้

๑.๓ ภาชนะอุปกรณ์

- ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ข้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด และมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- เชียง มีดต้องมีสภาพดี แยกใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ (ป้องกันการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคอาหารเป็นพิษระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก)
- ทำความสะอาดเชียงและมีดทุกครั้งหลังการใช้งาน เชียงไม้่นำออกผึ่งแดดเพื่อป้องกันเชื้อรา เก็บในที่ ป้องกันแมลงและพาหะนำโรค หรือมีฝาชีครอบ

๑.๔ การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก

- ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
- ท่อหรือรางระบายน้ำมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งน้ำบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่ท่อน้ำสาธารณะโดยตรง

๑.๕ ห้องน้ำ ห้องส้วม

- สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีแมลงพาหะนำโรค มีน้ำใช้เพียงพอ อยู่ห่างจากแหล่งน้ำและสถานที่ปรุงประกอบอาหารอย่างน้อย ๓๐ เมตร

๑.๖ ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียม ปรุงประกอบ เสิร์ฟ)

- แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็คคลุ่ม เก็บผมเรียบร้อย ตัดเล็บให้สั้น ไม่สวมแหวน หรือนาฬิกาข้อมือ ไม่ไว้หนวดไว้เครา ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติหน้าที่
- มีสุขนิสัยที่ดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง หากเจ็บป่วยด้วยอาการอุจจาระร่วงไม่ควรเตรียม ปรุงประกอบ 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 ไม่ซ้อนกล่องกระดาชเกิน ๑๐ ชั้น
- สถานที่จัดเก็บสะอาด ไม่เปียกชื้น ไม่ถูกแสงแดดโดยตรง มีการระบายอากาศที่ดี สามารถป้องกันสัตว์นำโรค
- วางบนชั้นสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๐ เซนติเมตร และไม่ควรรื้อชั้นสูงเกิน ๘ ชั้น

๒.๓ การตรวจสอบคุณภาพนมก่อนดื่ม

- ลักษณะบรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่บวม หรือมีรอยร้าว ฉีก ขาด สัตว์กัดแทะ
- ตรวจสอบวันหมดอายุ และสุ่มตรวจคุณภาพนมก่อนให้เด็กดื่ม 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 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 หรือเกิดเหตุการณ์ระบาศในสถานศึกษา

- มีแผนกำกับที่ระบุผู้รับผิดชอบ ผู้เกี่ยวข้อง ขั้นตอนและแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจน
- มีผังการดำเนินงานติดไว้อย่างชัดเจน เพื่อสะดวกต่อผู้ปฏิบัติเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาศ
- มีคู่มือการปฏิบัติงานเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาศในสถานศึกษาที่ชัดเจนและถูกต้อง
- มีการบันทึกภาวะสุขภาพนักเรียนในกรณีเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ
- มีระบบการแจ้งข้อมูลแก่เจ้าหน้าที่สาธารณสุขเมื่อเกิดเหตุการณ์ระบาศในสถานศึกษา
- มีการแยกนักเรียนป่วยไปห้องพยาบาลของสถานศึกษา สังเกตอาการ ดูแลวินิจฉัยเบื้องต้น และแจ้งผู้ปกครอง
- มีแนวทางการส่งต่อเมื่อพบเด็กป่วย หรือเกิดเหตุการณ์ระบาศในสถานศึกษา
- มีระบบการสื่อสารความเสี่ยงแก่ผู้บริหาร ผู้ปกครอง ครู นักเรียน และบุคลากรในสถานศึกษา