ด่วนที่สุด
ที่ ยธ ๐๗๐๕.๓/ ๑๑๐๙๔



กรมราชทัณฑ์
๒๒๒ ถนนนนทบุรี ๑
อำเภอเมืองนนทบุรี
จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๔ เมษายน ๒๕๖๖

เรื่อง แจ้งแนวทางปฏิบัติการจัดการอาหารและเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำในฤดูร้อน

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แนวทางปฏิบัติการจัดการอาหารและเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำในฤดูร้อนจากเชื้อแบคทีเรีย จำนวน ๑ ฉบับ

๒. แนวทางปฏิบัติการจัดการอาหารและเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำจากเชื้อไวรัส จำนวน ๑ ฉบับ

เนื่องจากขณะนี้ ประเทศไทยมีสภาพอากาศร้อน เสี่ยงต่อการเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ โดยเฉพาะโรคที่ต้องระมัดระวัง คือ โรคอุจจาระร่วง โรคอาหารเป็นพิษ โรคบิด โรคไข้ไทฟอยด์ และโรคอหิวาตกโรค ทั้งนี้ เนื่องจากอุณหภูมิมีความเหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย นอกจากนี้ กรมควบคุมโรค แจ้งพบโรคติดต่อจากการรับประทานอาหารและน้ำเป็นกลุ่มก้อนขนาดใหญ่ จากเชื้อโนโรไวรัส (Norovirus) ซึ่งก่อให้เกิดการอักเสบในระบบทางเดินอาหาร และแพร่ระบาดได้ง่าย ประกอบกับในช่วงเวลาที่ผ่านมา พบสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคอุจจาระร่วงในหลายเรือนจำ

ในการนี้ เพื่อเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำในฤดูร้อน ที่อาจเป็นสาเหตุให้เกิดความเจ็บป่วยหรือเสียชีวิต กองบริการทางการแพทย์ ได้กำหนดแนวทางปฏิบัติการจัดการอาหารและเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำในฤดูร้อน ที่มีสาเหตุมาจากเชื้อแบคทีเรีย และแนวทางปฏิบัติการจัดการอาหารและเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำจากเชื้อไวรัส ให้เรือนจำและทัณฑสถานทั่วประเทศ ถือปฏิบัติ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และแจ้งเรือนจำถือปฏิบัติโดยเคร่งครัดต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวจุฑารัตน์ จินตกานนท์)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมราชทัณฑ์

กองบริการทางการแพทย์
กลุ่มงานเวชกรรมป้องกัน
โทรศัพท์ ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๓
โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๒๑๔๖

**ผู้ว่าราชการจังหวัด ๖๐ แห่ง**

๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดกระบี่ / เรือนจำจังหวัดกระบี่
๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดกาญจนบุรี / เรือนจำจังหวัดกาญจนบุรี / เรือนจำอำเภอทองผาภูมิ
๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดกาฬสินธุ์ / เรือนจำจังหวัดกาฬสินธุ์
๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น / เรือนจำอำเภอพล
๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดจันทบุรี / เรือนจำจังหวัดจันทบุรี
๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดชัยนาท / เรือนจำจังหวัดชัยนาท
๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดชัยภูมิ / เรือนจำจังหวัดชัยภูมิ
๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดชุมพร / เรือนจำจังหวัดชุมพร / เรือนจำอำเภอหลังสวน
๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย / เรือนจำอำเภอเทิง
๑๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่ / เรือนจำอำเภอฝาง
๑๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดตรัง / เรือนจำจังหวัดตรัง
๑๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดตราด / เรือนจำจังหวัดตราด
๑๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดตาก / เรือนจำอำเภอแม่สอด
๑๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดนครนายก / เรือนจำจังหวัดนครนายก
๑๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดนครราชสีมา / เรือนจำอำเภอบัวใหญ่ / เรือนจำอำเภอสีคิ้ว
๑๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช / เรือนจำอำเภอทุ่งสง / เรือนจำอำเภอปากพนัง
๑๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดนนทบุรี / เรือนจำจังหวัดนนทบุรี
๑๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดนราธิวาส / เรือนจำจังหวัดนราธิวาส
๑๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดน่าน / เรือนจำจังหวัดน่าน
๒๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดบึงกาฬ / เรือนจำจังหวัดบึงกาฬ
๒๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดบุรีรัมย์ / เรือนจำจังหวัดบุรีรัมย์ / เรือนจำอำเภอนางรอง
๒๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดปทุมธานี / เรือนจำจังหวัดปทุมธานี / เรือนจำอำเภอธัญบุรี
๒๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ / เรือนจำจังหวัดประจวบคีรีขันธ์
๒๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดปราจีนบุรี / เรือนจำจังหวัดปราจีนบุรี / เรือนจำอำเภอกบินทร์บุรี
๒๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดพะเยา / เรือนจำจังหวัดพะเยา
๒๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดพังงา / เรือนจำจังหวัดพังงา / เรือนจำอำเภอตะกั่วป่า
๒๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา / เรือนจำจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
๒๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดพิจิตร / เรือนจำจังหวัดพิจิตร
๒๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดพิษณุโลก / เรือนจำจังหวัดพิษณุโลก
๓๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดเพชรบูรณ์ / เรือนจำจังหวัดเพชรบูรณ์ / เรือนจำอำเภอหล่มสัก
๓๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดแพร่ / เรือนจำจังหวัดแพร่
๓๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ต / เรือนจำจังหวัดภูเก็ต
๓๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดมหาสารคาม / เรือนจำจังหวัดมหาสารคาม
๓๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดมุกดาหาร / เรือนจำจังหวัดมุกดาหาร
๓๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดแม่ฮ่องสอน / เรือนจำจังหวัดแม่ฮ่องสอน / เรือนจำอำเภอแม่สะเรียง

**ผู้ว่าราชการจังหวัด ๖๐ แห่ง (ต่อ)**

๓๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดยะลา / เรือนจำอำเภอเบตง
๓๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดยโสธร / เรือนจำจังหวัดยโสธร
๓๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดระนอง / เรือนจำจังหวัดระนอง
๓๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดร้อยเอ็ด / เรือนจำจังหวัดร้อยเอ็ด
๔๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดลพบุรี / เรือนจำอำเภอชัยบาดาล
๔๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดลำพูน / เรือนจำจังหวัดลำพูน
๔๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดเลย / เรือนจำจังหวัดเลย
๔๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดศรีสะเกษ / เรือนจำจังหวัดศรีสะเกษ / เรือนจำอำเภอกันทรลักษณ์
๔๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดสกลนคร / เรือนจำจังหวัดสกลนคร / เรือนจำอำเภอสว่างแดนดิน
๔๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดสงขลา / เรือนจำจังหวัดสงขลา / เรือนจำอำเภอนาทวี
๔๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดสตูล / เรือนจำจังหวัดสตูล
๔๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรสาคร / เรือนจำจังหวัดสมุทรสาคร
๔๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดสระแก้ว / เรือนจำจังหวัดสระแก้ว
๔๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดสระบุรี / เรือนจำจังหวัดสระบุรี
๕๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดสิงห์บุรี / เรือนจำจังหวัดสิงห์บุรี
๕๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดสุโขทัย / เรือนจำจังหวัดสุโขทัย / เรือนจำอำเภอสวรรคโลก
๕๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดสุพรรณบุรี / เรือนจำจังหวัดสุพรรณบุรี
๕๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี / เรือนจำอำเภอเกาะสมุย / เรือนจำอำเภอไชยา
๕๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดสุรินทร์ / เรือนจำอำเภอรัตนบุรี
๕๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดหนองคาย / เรือนจำจังหวัดหนองคาย
๕๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดหนองบัวลำภู / เรือนจำจังหวัดหนองบัวลำภู
๕๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดอ่างทอง / เรือนจำจังหวัดอ่างทอง
๕๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดอุตรดิตถ์ / เรือนจำจังหวัดอุตรดิตถ์
๕๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดอุทัยธานี / เรือนจำจังหวัดอุทัยธานี
๖๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดอำนาจเจริญ / เรือนจำจังหวัดอำนาจเจริญ

# ด่วนที่สุด บันทึกข้อความ

**ส่วนราชการ** กรมราชทัณฑ์ กองบริการทางการแพทย์ โทร. ๐๒ ๙๖๗ ๓๓๕๓

**ที่** ยธ ๐๗๐๕.๓/ ๑๑๐๙๗ **วันที่** ๔ เมษายน ๒๕๖๖

**เรื่อง** แจ้งแนวทางปฏิบัติการจัดการอาหารและเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำในฤดูร้อน

เรียน ผู้บัญชาการเรือนจำ/ผู้อำนวยการทัณฑสถาน/สถานกักขัง และสถานกักกัน

เนื่องจากขณะนี้ ประเทศไทยมีสภาพอากาศร้อน เสี่ยงต่อการเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ โดยเฉพาะโรคที่ต้องระมัดระวัง คือ โรคอุจจาระร่วง โรคอาหารเป็นพิษ โรคบิด โรคไข้ไทฟอยด์ และโรคอหิวาตกโรค ทั้งนี้ เนื่องจากอุณหภูมิมีความเหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย นอกจากนี้ กรมควบคุมโรค แจ้งพบโรคติดต่อจากการรับประทานอาหารและน้ำเป็นกลุ่มก้อนขนาดใหญ่ จากเชื้อโนโรไวรัส (Norovirus) ซึ่งก่อให้เกิดการอักเสบในระบบทางเดินอาหาร และแพร่ระบาดได้ง่าย ประกอบกับในช่วงเวลาที่ผ่านมา พบสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคอุจจาระร่วงในหลายเรือนจำ

ในการนี้ เพื่อเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำในฤดูร้อน ที่อาจเป็นสาเหตุให้เกิดความเจ็บป่วยหรือเสียชีวิต กองบริการทางการแพทย์ ได้กำหนดแนวทางปฏิบัติการจัดการอาหารและเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำในฤดูร้อน ที่มีสาเหตุมาจากเชื้อแบคทีเรีย และแนวทางปฏิบัติการจัดการอาหารและเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำจากเชื้อไวรัส ให้เรือนจำและทัณฑสถานทั่วประเทศ ถือปฏิบัติ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และถือปฏิบัติโดยเคร่งครัดต่อไป

(นางสาวจุฬารัตน์ จินตกานนท์)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมราชทัณฑ์

**ผู้บัญชาการเรือนจำ/ผู้อำนวยการทัณฑสถาน ๖๖ แห่ง**

๑. เรือนจำพิเศษกรุงเทพมหานคร
๒. เรือนจำพิเศษธนบุรี
๓. เรือนจำพิเศษพัทยา
๔. เรือนจำพิเศษมีนบุรี
๕. เรือนจำกลางกำแพงเพชร
๖. เรือนจำกลางขอนแก่น
๗. เรือนจำกลางเขาบิน
๘. เรือนจำกลางคลองเปรม
๙. เรือนจำกลางคลองไผ่
๑๐. เรือนจำกลางฉะเชิงเทรา
๑๑. เรือนจำกลางชลบุรี
๑๒. เรือนจำกลางเชียงราย
๑๓. เรือนจำกลางเชียงใหม่
๑๔. เรือนจำกลางตาก
๑๕. เรือนจำกลางนครปฐม
๑๖. เรือนจำกลางนครพนม
๑๗. เรือนจำกลางนครราชสีมา
๑๘. เรือนจำกลางนครศรีธรรมราช
๑๙. เรือนจำกลางนครสวรรค์
๒๐. เรือนจำกลางบางขวาง
๒๑. เรือนจำกลางปัตตานี
๒๒. เรือนจำกลางพระนครศรีอยุธยา
๒๓. เรือนจำกลางพัทลุง
๒๔. เรือนจำกลางพิษณุโลก
๒๕. เรือนจำกลางเพชรบุรี
๒๖. เรือนจำกลางยะลา
๒๗. เรือนจำกลางระยอง
๒๘. เรือนจำกลางราชบุรี
๒๙. เรือนจำกลางลพบุรี
๓๐. เรือนจำกลางลำปาง
๓๑. เรือนจำกลางสงขลา
๓๒. เรือนจำกลางสมุทรปราการ
๓๓. เรือนจำกลางสมุทรสงคราม
๓๔. เรือนจำกลางสุราษฎร์ธานี
๓๕. เรือนจำกลางสุรินทร์

**ผู้บัญชาการเรือนจำ/ผู้อำนวยการทัณฑสถาน ๖๖ แห่ง (ต่อ)**

๓๖. เรือนจำกลางอุดรธานี
๓๗. เรือนจำกลางอุบลราชธานี
๓๘. ทัณฑสถานเกษตรอุตสาหกรรมเขาพริก
๓๙. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษกลาง
๔๐. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษขอนแก่น
๔๑. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษจังหวัดปทุมธานี
๔๒. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษพระนครศรีอยุธยา
๔๓. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษลำปาง
๔๔. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษสงขลา
๔๕. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษหญิง
๔๖. ทัณฑสถานเปิดทุ่งเบญจา
๔๗. ทัณฑสถานเปิดบ้านนาวง
๔๘. ทัณฑสถานเปิดบ้านเนินสูง
๔๙. ทัณฑสถานเปิดหนองน้ำขุ่น
๕๐. ทัณฑสถานเปิดห้วยโป่ง
๕๑. ทัณฑสถานโรงพยาบาลราชทัณฑ์
๕๒. ทัณฑสถานวัยหนุ่มกลาง
๕๓. ทัณฑสถานวัยหนุ่มนครศรีธรรมราช
๕๔. ทัณฑสถานวัยหนุ่มพระนครศรีอยุธยา
๕๕. ทัณฑสถานหญิงกลาง
๕๖. ทัณฑสถานหญิงชลบุรี
๕๗. ทัณฑสถานหญิงเชียงใหม่
๕๘. ทัณฑสถานหญิงธนบุรี
๕๙. ทัณฑสถานหญิงนครราชสีมา
๖๐. ทัณฑสถานหญิงพิษณุโลก
๖๑. ทัณฑสถานหญิงสงขลา
๖๒. สถานกักขังกลางจังหวัดตราด
๖๓. สถานกักขังกลางจังหวัดนครศรีธรรมราช
๖๔. สถานกักขังกลางจังหวัดปทุมธานี
๖๕. สถานกักขังกลางจังหวัดร้อยเอ็ด
๖๖. สถานกักขังกลางจังหวัดลำปาง

# ด่วนที่สุด

ที่ ยธ ๐๗๐๕.๓/๑๑๐๙๖

ถึง เรือนจำจังหวัด/เรือนจำอำเภอ

กรมราชทัณฑ์ ได้มีหนังสือ ด่วนที่สุด ที่ ยธ ๐๗๐๕.๓/๑๑๐๙๔ ลงวันที่ ๔ เมษายน ๒๕๖๖ เรื่อง แจ้งแนวทางปฏิบัติการจัดการอาหารและเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำในฤดูร้อน

ฉะนั้น จึงขอส่งสำเนาหนังสือดังกล่าวมาเพื่อดำเนินการต่อไป

กรมราชทัณฑ์
เมษายน ๒๕๖๖
กรมราชทัณฑ์

กองบริการทางการแพทย์
กลุ่มงานเวชกรรมป้องกัน
โทรศัพท์ ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๓
โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๒๑๔๖

**เรือนจำจังหวัด/เรือนจำอำเภอ ๗๖ แห่ง**

๑. เรือนจำจังหวัดกระบี่ / จังหวัดกระบี่
๒. เรือนจำจังหวัดกาญจนบุรี / จังหวัดกาญจนบุรี
๓. เรือนจำจังหวัดกาฬสินธุ์ / จังหวัดกาฬสินธุ์
๔. เรือนจำจังหวัดจันทบุรี / จังหวัดจันทบุรี
๕. เรือนจำจังหวัดชัยนาท / จังหวัดชัยนาท
๖. เรือนจำจังหวัดชัยภูมิ / จังหวัดชัยภูมิ
๗. เรือนจำจังหวัดชุมพร / จังหวัดชุมพร
๘. เรือนจำจังหวัดตรัง / จังหวัดตรัง
๙. เรือนจำจังหวัดตราด / จังหวัดตราด
๑๐. เรือนจำจังหวัดนครนายก / จังหวัดนครนายก
๑๑. เรือนจำจังหวัดนนทบุรี / จังหวัดนนทบุรี
๑๒. เรือนจำจังหวัดนราธิวาส / จังหวัดนราธิวาส
๑๓. เรือนจำจังหวัดน่าน / จังหวัดน่าน
๑๔. เรือนจำจังหวัดบึงกาฬ / จังหวัดบึงกาฬ
๑๕. เรือนจำจังหวัดบุรีรัมย์ / จังหวัดบุรีรัมย์
๑๖. เรือนจำจังหวัดปทุมธานี / จังหวัดปทุมธานี
๑๗. เรือนจำจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ / จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
๑๘. เรือนจำจังหวัดปราจีนบุรี / จังหวัดปราจีนบุรี
๑๙. เรือนจำจังหวัดพะเยา / จังหวัดพะเยา
๒๐. เรือนจำจังหวัดพังงา / จังหวัดพังงา
๒๑. เรือนจำจังหวัดพระนครศรีอยุธยา / จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
๒๒. เรือนจำจังหวัดพิจิตร / จังหวัดพิจิตร
๒๓. เรือนจำจังหวัดพิษณุโลก / จังหวัดพิษณุโลก
๒๔. เรือนจำจังหวัดเพชรบูรณ์ / จังหวัดเพชรบูรณ์
๒๕. เรือนจำจังหวัดแพร่ / จังหวัดแพร่
๒๖. เรือนจำจังหวัดภูเก็ต / จังหวัดภูเก็ต
๒๗. เรือนจำจังหวัดมหาสารคาม / จังหวัดมหาสารคาม
๒๘. เรือนจำจังหวัดมุกดาหาร / จังหวัดมุกดาหาร
๒๙. เรือนจำจังหวัดแม่ฮ่องสอน / จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๓๐. เรือนจำจังหวัดยโสธร / จังหวัดยโสธร
๓๑. เรือนจำจังหวัดระนอง / จังหวัดระนอง
๓๒. เรือนจำจังหวัดร้อยเอ็ด / จังหวัดร้อยเอ็ด
๓๓. เรือนจำจังหวัดลำพูน / จังหวัดลำพูน
๓๔. เรือนจำจังหวัดเลย / จังหวัดเลย
๓๕. เรือนจำจังหวัดศรีสะเกษ / จังหวัดศรีสะเกษ
๓๖. เรือนจำจังหวัดสกลนคร / จังหวัดสกลนคร
๓๗. เรือนจำจังหวัดสงขลา / จังหวัดสงขลา
๓๘. เรือนจำจังหวัดสตูล / จังหวัดสตูล

**เรือนจำจังหวัด / เรือนจำอำเภอ ๗๖ แห่ง (ต่อ)**

๓๙. เรือนจำจังหวัดสมุทรสาคร / จังหวัดสมุทรสาคร
๔๐. เรือนจำจังหวัดสระแก้ว / จังหวัดสระแก้ว
๔๑. เรือนจำจังหวัดสระบุรี / จังหวัดสระบุรี
๔๒. เรือนจำจังหวัดสิงห์บุรี / จังหวัดสิงห์บุรี
๔๓. เรือนจำจังหวัดสุโขทัย / จังหวัดสุโขทัย
๔๔. เรือนจำจังหวัดสุพรรณบุรี / จังหวัดสุพรรณบุรี
๔๕. เรือนจำจังหวัดหนองคาย / จังหวัดหนองคาย
๔๖. เรือนจำจังหวัดหนองบัวลำภู / จังหวัดหนองบัวลำภู
๔๗. เรือนจำจังหวัดอ่างทอง / จังหวัดอ่างทอง
๔๘. เรือนจำจังหวัดอุตรดิตถ์ / จังหวัดอุตรดิตถ์
๔๙. เรือนจำจังหวัดอุทัยธานี / จังหวัดอุทัยธานี
๕๐. เรือนจำจังหวัดอำนาจเจริญ / จังหวัดอำนาจเจริญ
๕๑. เรือนจำอำเภอกบินทร์บุรี / จังหวัดปราจีนบุรี
๕๒. เรือนจำอำเภอกันทรลักษณ์ / จังหวัดศรีสะเกษ
๕๓. เรือนจำอำเภอเกาะสมุย / จังวัดสุราษฎร์ธานี
๕๔. เรือนจำอำเภอชัยบาดาล / จังหวัดลพบุรี
๕๕. เรือนจำอำเภอไชยา / จังหวัดสุราษฎร์ธานี
๕๖. เรือนจำอำเภอตะกั่วป่า / จังหวัดพังงา
๕๗. เรือนจำอำเภอทองผาภูมิ / จังหวัดกาญจนบุรี
๕๘. เรือนจำอำเภอทุ่งสง / จังหวัดนครศรีธรรมราช
๕๙. เรือนจำอำเภอเทิง / จังหวัดเชียงราย
๖๐. เรือนจำอำเภอธัญบุรี / จังหวัดปทุมธานี
๖๑. เรือนจำอำเภอนางรอง / จังหวัดบุรีรัมย์
๖๒. เรือนจำอำเภอนาทวี / จังหวัดสงขลา
๖๓. เรือนจำอำเภอบัวใหญ่ / จังหวัดนครราชสีมา
๖๔. เรือนจำอำเภอเบตง / จังหวัดยะลา
๖๕. เรือนจำอำเภอปากพนัง / จังหวัดนครศรีธรรมราช
๖๖. เรือนจำอำเภอฝาง / จังหวัดเชียงใหม่
๖๗. เรือนจำอำเภอพล / จังหวัดขอนแก่น
๖๘. เรือนจำอำเภอภูเขียว / จังหวัดชัยภูมิ
๖๙. เรือนจำอำเภอแม่สอด / จังหวัดตาก
๗๐. เรือนจำอำเภอแม่สะเรียง / จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๗๑. เรือนจำอำเภอรัตนบุรี / จังหวัดสุรินทร์
๗๒. เรือนจำอำเภอสวรรคโลก / จังหวัดสุโขทัย
๗๓. เรือนจำอำเภอสว่างแดนดิน / จังหวัดสกลนคร
๗๔. เรือนจำอำเภอสีคิ้ว / จังหวัดนครราชสีมา
๗๕. เรือนจำอำเภอหล่มสัก / จังหวัดเพชรบูรณ์
๗๖. เรือนจำอำเภอหลังสวน / จังหวัดชุมพร

**แนวทางปฏิบัติการจัดการอาหารและเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำในฤดูร้อนจากเชื้อแบคทีเรีย**

แนวทางปฏิบัติการจัดการอาหารและเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำในฤดูร้อน ที่มีสาเหตุมาจากเชื้อแบคทีเรีย อาทิ เอสเชอริเชีย โคไล (Escherichia coli) สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส (Staphylococcus aureus) ชิเจลลา (Shigella) ซัลโมเนลลา (Salmonella) วิบริโอ โคเลอรี (Vibrio cholerae) เป็นต้น ให้เรือนจำและทัณฑสถานทั่วประเทศ ถือปฏิบัติ ดังนี้

๑) รักษาอนามัยส่วนบุคคล ปฏิบัติตามหลักการ "กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ ดื่มน้ำสะอาด" และหลักการ "สุก ร้อน สะอาด"

- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งอย่างน้อย ๒๐ วินาที ก่อนปรุงประกอบอาหาร และรับประทานอาหาร หลังเข้าห้องน้ำหรือสัมผัสสิ่งสกปรก
- รับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ด้วยความร้อน โดยผ่านความร้อนอย่างเพียงพอและทั่วถึง ควรรับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ภายใน ๒ ชั่วโมง ไม่รับประทานอาหารค้างมื้อ หากอาหารที่รับประทานมีรูป รส กลิ่น สี เปลี่ยนไป ไม่ควรนำมารับประทานต่อ หลังปรุงเสร็จ ควรเก็บอาหารปรุงสุกในภาชนะปิดสนิท ปลอดภัย จากสัตว์และแมลงที่เป็นพาหะนำโรค หากต้องการนำอาหารที่เก็บไว้มากกว่า ๒ ชั่วโมง มารับประทาน ให้นำมาอุ่น ด้วยความร้อนก่อนรับประทาน ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่สุก ๆ ดิบ ๆ หรืออาหารที่ผ่านความร้อนน้อย เช่น หอยแครงลวก และหลีกเลี่ยงอาหารที่ต้องผ่านการสัมผัสหลังจากการทำให้สุก เช่น ลาบ พล่า ยำ หรือสลัด
- ใช้ช้อนกลางตักอาหารเมื่อรับประทานอาหารร่วมกับผู้อื่น
- ดื่มน้ำสะอาด น้ำต้มสุก หรือน้ำที่มีบรรจุภัณฑ์ปิดฝามิดชิด
- น้ำแข็งสำหรับรับประทาน ต้องเลือกซื้อจากแหล่งผลิตที่ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐาน GMP

๒) เลือกวัตถุดิบปรุงประกอบอาหารที่ สด สะอาด ไม่มีรอยแตกหรือช้ำหรือรอยแผล เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรค สำหรับอาหารที่มีบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์นั้นต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ไม่ฉีกขาด ไม่ควรวางอาหารตากแดด หรืออยู่ในอุณหภูมิห้องนานเกินไป เนื่องจาก อุณหภูมิที่เชื้อโรคสามารถเจริญเติบโตได้ดี คือ ๕ – ๖๐ องศาเซลเซียส และต้องล้างทำความสะอาดวัตถุดิบก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารทุกครั้ง

๓) ดูแลรักษาความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์ปรุงประกอบอาหารให้สะอาดอย่างสม่ำเสมอ

๔) หลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้วด้วยมือเปล่า ต้องมีอุปกรณ์ในการหยิบจับอาหาร ที่เหมาะสม

๕) แยกอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วออกจากอาหารดิบ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค

๖) เฝ้าระวังคุณภาพน้ำอุปโภคและบริโภคในเรือนจำ ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวง สาธารณสุข ตามหนังสือกรมราชทัณฑ์ ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/๓๐๘๕๒, ๓๐๘๕๓, ๓๐๘๕๔ ลงวันที่ ๑๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ เรื่อง แนวทางการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ด้านโภชนาการและด้านการจัดการอนามัย สิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลเรือนจำ

๗) ดำเนินการเฝ้าระวังโรคอุจจาระร่วงและโรคอาหารเป็นพิษอย่างต่อเนื่อง พร้อมให้ความรู้ เกี่ยวกับโรคอุจจาระร่วงและโรคอาหารเป็นพิษแก่เจ้าหน้าที่เรือนจำ ผู้ต้องขัง และผู้ประกอบอาหาร

๘) งดให้ผู้ป่วยปรุงประกอบอาหาร ขณะมีอาการป่วย

๙) กำจัดอาเจียนและอุจจาระของผู้ป่วยในส้วมที่ถูกหลักสุขาภิบาล

**แนวทางปฏิบัติการจัดการอาหารและเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำจากเชื้อไวรัส**

แนวทางปฏิบัติการจัดการอาหารและเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำที่มีสาเหตุมาจากเชื้อไวรัส อาทิ โนโรไวรัส (Norovirus) โรทาไวรัส (Rotavirus) ให้เรือนจำและทัณฑสถานทั่วประเทศ ถือปฏิบัติ ดังนี้

๑) รักษาอนามัยส่วนบุคคล ปฏิบัติตามหลักการ "กินร้อน-ช้อนกลาง-ล้างมือ-ดื่มน้ำสะอาด" และหลักการ "สุก ร้อน สะอาด"

- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งอย่างน้อย ๒๐ วินาที ก่อนปรุงประกอบอาหารและรับประทานอาหาร หลังเข้าห้องน้ำหรือสัมผัสสิ่งสกปรก

- รับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ด้วยความร้อน โดยผ่านความร้อนอย่างเพียงพอและทั่วถึง ควรรับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ภายใน ๒ ชั่วโมง ไม่รับประทานอาหารค้างมื้อ หากอาหารที่รับประทานมีรูป รส กลิ่น สี เปลี่ยนไป ไม่ควรนำมารับประทานต่อ หลังปรุงเสร็จ ควรเก็บอาหารปรุงสุกในภาชนะปิดสนิท ปลอดภัยจากสัตว์และแมลงที่เป็นพาหะนำโรค หากต้องการนำอาหารที่เก็บไว้มากกว่า ๒ ชั่วโมง มารับประทาน ให้นำมาอุ่นด้วยความร้อนก่อนรับประทาน ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่สุก ๆ ดิบ ๆ หรืออาหารที่ผ่านความร้อนน้อย เช่น หอยแครงลวก และหลีกเลี่ยงอาหารที่ต้องผ่านการสัมผัสหลังจากการทำให้สุก เช่น ลาบ พล่า ยำ หรือสลัด

- ใช้ช้อนกลางตักอาหารเมื่อรับประทานอาหารร่วมกับผู้อื่น

- ดื่มน้ำสะอาด น้ำต้มสุก หรือน้ำที่มีบรรจุภัณฑ์ปิดฝามิดชิด

- น้ำแข็งสำหรับรับประทาน ต้องเลือกซื้อจากแหล่งผลิตที่ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐาน GMP

๒) เลือกวัตถุดิบปรุงประกอบอาหารที่ สด สะอาด ไม่มีรอยแตกหรือช้ำหรือรอยแผล เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรค สำหรับอาหารที่มีบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์นั้นต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาด ไม่ควรวางอาหารตากแดด หรืออยู่ในอุณหภูมิห้องนานเกินไป เนื่องจาก อุณหภูมิที่เชื้อโรคสามารถเจริญเติบโตได้ดี คือ ๕ – ๖๐ องศาเซลเซียส และต้องล้างทำความสะอาดวัตถุดิบก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารทุกครั้ง

๓) ดูแลรักษาความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์ปรุงประกอบอาหารให้สะอาดอย่างสม่ำเสมอ

๔) หลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้วด้วยมือเปล่า ต้องมีอุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่เหมาะสม

๕) แยกอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วออกจากอาหารดิบ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค

๖) เฝ้าระวังคุณภาพน้ำอุปโภคและบริโภคในเรือนจำ ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ตามหนังสือกรมราชทัณฑ์ ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/๓๐๘๕๒, ๓๐๘๕๓, ๓๐๘๕๔ ลงวันที่ ๑๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ เรื่อง แนวทางการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ด้านโภชนาการและด้านการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลเรือนจำ

๗) ดำเนินการเฝ้าระวังโรคอุจจาระร่วงและโรคอาหารเป็นพิษอย่างต่อเนื่อง พร้อมให้ความรู้เกี่ยวกับโรคอุจจาระร่วงและโรคอาหารเป็นพิษแก่เจ้าหน้าที่เรือนจำ ผู้ต้องขัง และผู้ประกอบอาหาร

๘) งดให้ผู้ป่วยปรุงประกอบอาหาร ขณะมีอาการป่วย

๙) กำจัดอาเจียนและอุจจาระของผู้ป่วยในส้วมที่ถูกหลักสุขาภิบาล

/ ๑๐) ทำความสะอาด ...

๑๐) ทำความสะอาดพื้นผิวสัมผัสทั่วไป ด้วยไฮเตอร์หรือน้ำยาฟอกขาวที่มีส่วนประกอบของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ผสมน้ำ ความเข้มข้น ๐.๑ เปอร์เซ็นต์ (๐.๑% Sodium hypochlorite) ตามอัตราส่วน ดังนี้ ผสมไฮเตอร์ ๒๐ มิลลิลิตร กับน้ำ ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร (๑ ลิตร) รายละเอียดดังตารางที่ ๑ ทั้งนี้ ให้ใช้วันต่อวัน ไม่เตรียมทิ้งข้ามวัน ราดบริเวณที่ต้องการทำความสะอาด ทิ้งไว้อย่างน้อย ๑๐ นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด กรณีไม่มีน้ำยาโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ให้ใช้สารเคมีทำความสะอาดทั่วไป เช่น ผงซักฟอก น้ำยาล้างห้องน้ำ หรือน้ำยาทำความสะอาดพื้นได้

๑๑) ทำความสะอาดห้องส้วม ที่อาบน้ำ หรือบริเวณที่เปื้อนอุจจาระและอาเจียนของผู้ป่วย ด้วยไฮเตอร์หรือน้ำยาฟอกขาวที่มีส่วนประกอบของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ผสมน้ำ ความเข้มข้น ๐.๕ เปอร์เซ็นต์ (๐.๕% Sodium hypochlorite) ตามอัตราส่วน ดังนี้ ผสมไฮเตอร์ ๑๐๐ มิลลิลิตร กับน้ำ ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร (๑ ลิตร) รายละเอียดดังตารางที่ ๒ ทั้งนี้ ให้ใช้วันต่อวัน ไม่เตรียมทิ้งข้ามวัน ราดบริเวณที่ต้องการทำความสะอาดทิ้งไว้อย่างน้อย ๑๕ นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด กรณีไม่มีน้ำยาโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ให้ใช้สารเคมีทำความสะอาดทั่วไป เช่น ผงซักฟอก น้ำยาล้างห้องน้ำ และน้ำยาทำความสะอาดพื้นได้

๑๒) ทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ปรุงประกอบอาหาร โดยการใช้น้ำยาล้างจานขัดถูให้ทั่วภาชนะ ก่อนล้างตามด้วยน้ำสะอาด และแช่ในน้ำอุณหภูมิ ๘๐ องศาเซลเซียสขึ้นไป เป็นเวลา ๓๐ วินาที หรือนำภาชนะแช่ในไฮเตอร์หรือน้ำยาที่มีส่วนประกอบของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ผสมน้ำ ตามอัตราส่วน ดังนี้ ผสมไฮเตอร์ ๒.๕ มิลลิลิตร (ครึ่งช้อนชา) กับน้ำ ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร (๑ ลิตร) เป็นเวลา ๓๐ วินาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด จากนั้น นำไปตากแดดแล้วเช็ดให้แห้งก่อนนำมาใช้ใส่อาหาร

๑๓) ทำความสะอาดพื้นผิวที่เป็นโลหะบริเวณจุดเสี่ยงที่มีการใช้ร่วมกัน เช่น ราวจับ ราวบันได ลูกบิด กลอนประตู เป็นต้น ด้วยแอลกอฮอล์ ๗๐ เปอร์เซ็นต์

๑๔) ภายหลังเสร็จสิ้นจากการทำความสะอาด ซักผ้าสำหรับเช็ดทำความสะอาดและไม้ถูพื้นด้วยผงซักฟอกผสมน้ำหรือน้ำยาที่มีส่วนประกอบของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ผสมน้ำ แล้วซักด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง และนำไปผึ่งตากแดดให้แห้ง

๑๕) คัดแยกขยะที่ปนเปื้อนสิ่งคัดหลั่งจากผู้ป่วยออกจากขยะทั่วไป ทิ้งในถังขยะติดเชื้อ เพื่อนำไปกำจัดตามหลักการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ และทิ้งบรรจุภัณฑ์ใส่น้ำยาทำความสะอาดในถังขยะอันตราย

๑๖) ควรสวมหน้ากากอนามัยและสวมถุงมือ ล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาดทุกครั้งขณะทำความสะอาดและหลังทำความสะอาดพื้นผิวด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อทุกชนิด เนื่องจากน้ำยามีความเข้มข้นสูง จะทำให้ระคายเคืองผิวหนังและเนื้อเยื่อได้ จึงต้องใช้ความระมัดระวังในการผสม และไม่สัมผัสน้ำยาที่มีความเข้มข้นสูงโดยตรง

**ภาคผนวก**

ตารางที่ ๑ ตารางแสดงวิธีเตรียมน้ำยาโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ความเข้มข้น ๐.๑ เปอร์เซ็นต์ (๐.๑% Sodium hypochlorite)

| ชื่อผลิตภัณฑ์ในตลาด | รูปภาพผลิตภัณฑ์ | ความเข้มข้นตามฉลากผลิตภัณฑ์ | วิธีใช้เพื่อให้ได้ความเข้มข้น ๐.๑% |
|---|---|---|---|
| ไฮเตอร์ ซักผ้าขาว ขนาดบรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร และขนาดบรรจุ ๖๐๐ มิลลิลิตร (๑ ฝา มีความจุ ๑๐ มิลลิลิตร) |  | โซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๖% | ผสมผลิตภัณฑ์ ๒๐ มิลลิลิตร (๒ ฝา) ต่อน้ำ ๑ ลิตร (ไฮเตอร์ ขนาด ๒๕๐ มิลลิลิตร จำนวน ๔ ขวด) |
| ไฮเตอร์ ซักผ้าขาว ขนาดบรรจุ ๑,๕๐๐ มิลลิลิตร และขนาดบรรจุ ๒,๕๐๐ มิลลิลิตร (๑ ฝา มีความจุ ๒๐ มิลลิลิตร) |  | โซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๖% | ผสมผลิตภัณฑ์ ๒๐ มิลลิลิตร (๑ ฝา) ต่อน้ำ ๑ ลิตร (ไฮเตอร์ ขนาด ๒๕๐ มิลลิลิตร จำนวน ๔ ขวด) |

ตารางที่ ๒ ตารางแสดงวิธีเตรียมน้ำยาโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ความเข้มข้น ๐.๕ เปอร์เซ็นต์ (๐.๕% Sodium hypochlorite)

| ชื่อผลิตภัณฑ์ในตลาด | รูปภาพผลิตภัณฑ์ | ความเข้มข้นตามฉลากผลิตภัณฑ์ | วิธีใช้เพื่อให้ได้ความเข้มข้น ๐.๕% |
|---|---|---|---|
| ไฮเตอร์ ซักผ้าขาว ขนาดบรรจุ ๒๕๐ มิลลิลิตร และขนาดบรรจุ ๖๐๐ มิลลิลิตร (๑ ฝา มีความจุ ๑๐ มิลลิลิตร) |  | โซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๖% | ผสมผลิตภัณฑ์ ๑๐๐ มิลลิลิตร (๑๐ ฝา) ต่อน้ำ ๑ ลิตร (ไฮเตอร์ ขนาด ๒๕๐ มิลลิลิตร จำนวน ๔ ขวด) |
| ไฮเตอร์ ซักผ้าขาว ขนาดบรรจุ ๑,๕๐๐ มิลลิลิตร และขนาดบรรจุ ๒,๕๐๐ มิลลิลิตร (๑ ฝา มีความจุ ๒๐ มิลลิลิตร) |  | โซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๖% | ผสมผลิตภัณฑ์ ๑๐๐ มิลลิลิตร (๕ ฝา) ต่อน้ำ ๑ ลิตร (ไฮเตอร์ ขนาด ๒๕๐ มิลลิลิตร จำนวน ๔ ขวด) |

**อ้างอิงจาก :**


- กรมควบคุมโรค. (๒๕๖๓). กรมควบคุมโรค แนะประชาชนยึดหลัก "สุก ร้อน สะอาด" ป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ. สืบค้น ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖, จาก https://ddc.moph.go.th/brc/news.php?news=๑๒๗๙๒&deptcode=

- กรมควบคุมโรค. (๒๕๖๖). กรมควบคุมโรคพยากรณ์โรคและภัยสุขภาพรายสัปดาห์ ฉบับที่ ๒/๒๕๖๖ (วันที่ ๒ – ๘ มกราคม ๒๕๖๖). สืบค้น ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖, จาก https://www.ddc.moph.go.th/uploads/ckeditor๒/ddce/files/๐๑_prediction_wk๑_๒๕๖๖_๑๖๐๑๒๐๒๓๐๔๕๐๑๘pm.pdf

- กรมควบคุมโรค. (๒๕๖๓). คู่มือการปฏิบัติการทำความสะอาด ทำลายและฆ่าเชื้อโรค ในสถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙. (พิมพ์ครั้งที่ ๑). http://๒๐๓.๑๕๗.๗๑.๑๔๘/hpc๗data/Res/ResFile/๒๕๖๓๐๐๓๕๐๑.pdf

- รูปภาพประกอบจาก https://www.tops.co.th/