

ที่ ยธ ๐๗๐๘.๒/ ๑๔๕๓

กรมราชทัณฑ์ กระทรวงยุติธรรม
๒๒๒ ถนนนนทบุรี ๑ ตำบลสวนใหญ่
อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๑๙ มกราคม ๒๕๖๑

เรื่อง การป้องกันและเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

เรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แนวทางการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดและปลอดภัย จำนวน ๑ ฉบับ
๒. ตารางแสดงสารเคมีสำคัญที่ปนเปื้อนในอาหารและอาการแสดง จำนวน ๑ ฉบับ
๓. แบบรายงานการให้ความรู้เจ้าหน้าที่สูทกรรมและผู้ต้องขังสูทกรรม ด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ จำนวน ๑ ฉบับ
๔. แบบรายงานการตรวจสุขภาพผู้ต้องขังปฏิบัติงานสูทกรรม การตรวจหาเชื้อ E.coli และการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่กรมราชทัณฑ์ มีนโยบายพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำ โดยให้ความสำคัญในเรื่องการป้องกันและเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร โดยมีการติดตามเรื่องความสะอาด ความปลอดภัย และการปนเปื้อนของอาหาร สภาพแวดล้อม และปัจจัยที่ส่งผลต่อการเกิดโรคต่างๆ เพื่อนำข้อมูลดังกล่าวมาใช้การควบคุมป้องกันโรคอันเกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ นั้น

ในการนี้ เพื่อให้งานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ให้เรือนจำ/ทัณฑสถาน ดำเนินการดังนี้

๑. ดำเนินการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยตามแนวทางที่กำหนด (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑)

๒. เฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหารที่จัดเลี้ยงผู้ต้องขัง ซึ่งหากตรวจพบว่ามีการปนเปื้อนและเกิดการระบาดของโรคติดต่อทางระบบทางเดินอาหาร หรืออาหารเป็นพิษ ให้รีบประสานสำนักงานสาธารณสุข/โรงพยาบาล ในพื้นที่ เพื่อให้การดูแล รักษาพยาบาล และสอบสวนโรคโดยด่วน (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒)

๓. ประสานบุคลากรจากหน่วยงานภายนอกที่มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการแก่เจ้าหน้าที่/ผู้ต้องขังที่ปฏิบัติงานสูทกรรมอย่างน้อย ๑ ครั้ง/ปี และรายงานผลการดำเนินงาน ตามแบบรายงานการให้ความรู้เจ้าหน้าที่สูทกรรมและผู้ต้องขังสูทกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๓)

๔. ให้เรือนจำ/ทัณฑสถานทุกแห่ง ดำเนินการป้องกันและเฝ้าระวังโรคติดต่อทางด้านสุขาภิบาล โดยดำเนินการตรวจสุขภาพผู้ต้องขังที่ปฏิบัติงานสูทกรรม ตรวจหาแหล่งเชื้อโรคด้านสุขาภิบาลอาหาร และตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๔) หากตรวจพบผู้ต้องขังปฏิบัติงานสูทกรรมป่วยต้องรีบให้การรักษาหรืองดปฏิบัติงานสูทกรรม กรณีที่มีการตรวจพบเชื้อ E.coli จากแหล่งเชื้อโรคใดต้องเร่งดำเนินการให้ถูกหลักสุขาภิบาลและหากพบสารปนเปื้อนในอาหาร ต้องปรับเปลี่ยนการเลือกซื้อวัตถุดิบให้ปลอดสารดังกล่าว

/ ๕.รายงานผล...

๕.รายงานผลการดำเนินงานการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำ ตามแบบรายงานดังสิ่งที่ส่งมาด้วย ๓ และ ๔ ให้กรมราชทัณฑ์ ภายในวันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๑

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวเพลินใจ แต้เกษม)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมราชทัณฑ์

กองบริการทางการแพทย์
โทร/โทรสาร. ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

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

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

๓๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดยะลา / เรือนจำอำเภอเบตง

๓๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดยโสธร / เรือนจำจังหวัดยโสธร

๓๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดระนอง / เรือนจำจังหวัดระนอง

๓๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดร้อยเอ็ด / เรือนจำจังหวัดร้อยเอ็ด

๔๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดลพบุรี / เรือนจำอำเภอชัยบาดาล

ผู้ว่าราชการจังหวัด ๖๐ แห่ง (ต่อ)

๔๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดลำพูน / เรือนจำจังหวัดลำพูน

๔๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดเลย / เรือนจำจังหวัดเลย

๔๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดศรีสะเกษ / เรือนจำจังหวัดศรีสะเกษ / เรือนจำอำเภอกันทรลักษณ์

๔๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดสกลนคร / เรือนจำจังหวัดสกลนคร / เรือนจำอำเภอสว่างแดนดิน

๔๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดสงขลา / เรือนจำจังหวัดสงขลา / เรือนจำอำเภอนาทวี

๔๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดสตูล / เรือนจำจังหวัดสตูล / เรือนจำอำเภอปากพนัง

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

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑

แนวทางการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดและปลอดภัย

ประเภทอาหาร	การเลือกซื้อ	การเตรียม-ปรุง	การเก็บ
๑.ผักและผลไม้	เลือกซื้อผัก-ผลไม้ตามฤดูกาล จะได้ผักสดหรือผลไม้สดที่มีคุณภาพ และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง และราคาถูกอีกด้วย ควรเลือกชนิดที่มีเนื้อแน่น สีสดตามธรรมชาติ อยู่ในสภาพใหม่สะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีร่องรอยเน่าช้ำหรือขึ้นรา ไม่มีเศษดินหรือคราบสกปรก รวมทั้งคราบสีขาวของวัตถุมีพิษฆ่าแมลงติดอยู่ หรือเลือกซื้อผักสดอนามัย (ผักกางมุ้ง) จากแหล่งที่เชื่อถือได้ หรือได้รับเครื่องหมายรับรองจากหน่วยราชการ เช่น ผักอนามัยของเกษตร(เครื่องหมาย Q)	**การเตรียมปรุงผักสด-ผลไม้** มักจะพบปัญหาตกค้างของวัตถุมีพิษทางการเกษตร หรือไข่พยาธิที่ติดมากับปุ๋ยที่ใช้รดผัก ฉะนั้นจึงต้องลดปริมาณวัตถุมีพิษและไข่พยาธิต่างๆโดยวิธีการล้างที่ถูกต้องและมีประสิทธิภาพ **วิธีการลดพิษตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช** ๑.)ใช้ผงฟู/เบคกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) ๑ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๔ ลิตร แช่ผัก ผลไม้ ๑๕ นาที แล้วนำไปล้างด้วยน้ำสะอาดหลายๆครั้ง ก่อนนำมารับประทาน ปริมาณสารพิษที่ลดลง ร้อยละ ๙๐-๙๕ ๒.)ใช้น้ำส้มสายชูที่มีกรดน้ำส้ม ๕ % ผสมน้ำในอัตราส่วน ½ ถ้วยต่อน้ำ ๔ ลิตร แช่ผัก ผลไม้ ๑๐-๑๕ นาที แล้วนำไปล้างด้วยน้ำสะอาด ก่อนนำไปรับประทาน ปริมาณสารพิษที่ลดลง ร้อยละ ๖๐-๘๔ ๓.)ล้างผักโดยให้น้ำไหลผ่าน เด็ดผักเป็นใบๆใส่ตะแกรงโปร่ง เปิดน้ำให้แรงพอประมาณใช้มือคลี่ใบผักล้างนาน ๒ นาที ปริมาณสารพิษที่ลดลง ร้อยละ ๒๕-๖๓	ควรเก็บผักสด-ผลไม้ ไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ ๗-๑๐ องศาเซลเซียส ในภาชนะที่สะอาด แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะโดยผักสดที่เตรียมปรุงควรล้างแล้วหั่นให้เรียบร้อยก่อนเก็บ

ประเภทอาหาร	การเลือกซื้อ	การเตรียม-ปรุง	การเก็บ
๑.ผักและผลไม้ (ต่อ)		๔.)ลอกหรือปอกเปลือกชั้นนอกของผักออกทิ้งเด็ดผักเป็นใบๆ แช่น้ำสะอาดนาน ๑๐-๑๕ นาที ปริมาณสารพิษที่ลดลง ร้อยละ ๒๗-๗๒ ๕.)ใช้ความร้อน ต้มหรือลวกผัก ปริมาณสารพิษที่ลดลง ร้อยละ ๔๘-๕๐ **การปรุงผัก** ควรปรุงให้สุกโดยใช้ไฟแรงและใช้ระยะเวลาสั้น ทั้งนี้เพื่อเป็นการรักษาคุณค่าอาหาร	
๒. เนื้อสัตว์	- เนื้อหมู เนื้อวัว จะต้องมีสีแดงตามธรรมชาติ ไม่ช้ำเลือด ไม่มีกลิ่น ที่สำคัญจะต้องไม่มีเม็ดสาคู (ตัวอ่อนของพยาธิตัวตืด) - เป็ด ไก่ ควรมีเนื้อแน่น สะอาด ไม่มีการทาสีตามตัว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน - ปลา ต้องมีเหงือกสีแดงสดไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ตาใสไม่ช้ำเลือดหรือขุ่นเป็นสีเทา เนื้อต้องแน่น กดไม่เป็นรอยบุ๋มอยู่นาน - กุ้ง ต้องมีเนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็นคาวคล้ายกลิ่นแอมโมเนีย ครีบและหางต้องเป็นมันสดใสและหัวต้องติดแน่นไม่หลุดออก	**การเตรียมปรุงเนื้อสัตว์** ก่อนนำไปปรุงต้องล้างให้สะอาด แล้วจึงนำมาชำแหละเอาอวัยวะต่างๆและกระดูกที่ไม่ต้องการออก แล้วหั่นเป็นชิ้นๆขนาดพอดีที่จะใช้ปรุงอาหาร **การปรุงเนื้อสัตว์** จะต้องปรุงให้สุกโดยทั่วถึงทั้งชิ้นของเนื้อสัตว์ เพื่อเป็นการทำลายเชื้อโรคที่ติดมากับอาหารดิบ โดยเฉพาะอาหารประเภทปลาน้ำจืด ที่มักพบตัวอ่อนของพยาธิใบไม้ในตับ	จะต้องเก็บในภาชนะที่สะอาดแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ โดยมีการแบ่งเป็นชิ้นส่วนขนาดพอเหมาะที่จะใช้ในการปรุงแต่ละครั้ง เนื้อสัตว์ที่ต้องการเก็บไว้นานจะต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๐ องศาเซลเซียส (ในตู้เย็นช่องแช่แข็ง) ส่วนเนื้อสัตว์ที่รอการปรุงให้เก็บที่อุณหภูมิ ๕-๗ องศาเซลเซียส

ประเภทอาหาร	การเลือกซื้อ	การเตรียม-ปรุง	การเก็บ
๒. เนื้อสัตว์ (ต่อ)	- หอย ต้องสด ฝาหรือเปลือกควรปิดสนิท ไม่เปิดอ้า ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อหอยควรมีสีตามธรรมชาติ ไม่ซีดจาง		
๓. ไข่	ไข่สด จะมีผิวนวลคล้ายมีแป้งเคลือบอยู่ที่เปลือกไข่ (ถ้าเปลือกไข่เกลี้ยงแสดงว่าเป็นไข่เก่า) เปลือกไข่ต้องไม่แตกร้าว เปลือกสะอาดไม่มีมูลสัตว์หรือคราบสกปรกติดมา ไข่สดใหม่จะมีน้ำหนักมากกว่าไข่เก่า และเมื่อเขย่าดูจะไม่คลอน	**การเตรียม** ก่อนตอกไข่ ควรล้างเปลือกไข่ให้สะอาดก่อนเพื่อป้องกันเชื้อโรคที่อาจติดมากับเปลือกไข่ออกมาปนเปื้อนกับเนื้อไข่และหากต้องใช้ไข่จำนวนมาก ควรตอกไข่ใส่ถ้วยเล็กก่อนทีละฟอง เนื่องจากหากมีไข่เน่าเสียจะได้คัดทิ้งก่อนนำไปปรุง **การปรุงอาหารประเภทไข่** ควรปรุงไข่ให้สุกก่อนนำไปรับประทาน	ควรเก็บไข่ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ ๕-๗ องศาเซลเซียส วางไข่โดยให้ด้านป้านของไข่อยู่ข้างบนและด้านแหลมของไข่อยู่ด้านล่าง วางใส่ภาชนะที่สะอาดแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ
๔. หอม กระเทียม พริกป่น ถั่วเมล็ดแห้งและธัญพืชต่าง ๆ	ต้องเลือกถั่วเมล็ดแห้งและธัญพืชต่าง ๆ ที่สะอาด ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน เปลือกแห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่ลีบ ไม่ฝ่อ ไม่แตกหักและที่สำคัญต้องไม่มีเชื้อรา หรือมีสีเข้มผิดปกติ หรือมีสีดำ อาหารที่พบเชื้อราที่เรียกว่า “อะฟลาท็อกซิน” เป็นต้น	ควรจะล้างทำความสะอาดก่อนนำไปปรุง โดยเฉพาะหัวหอม หัวกระเทียม ถั่วลิสง ในกรณีที่พบว่าอาหารแห้งขึ้นรา ต้องคัดทิ้ง เพราะสารพิษของเชื้อราไม่สามารถทำลายได้ด้วยความร้อนขณะหุงต้ม	พวกเมล็ดพืชควรตากให้แห้งสนิทเสียก่อน แล้วจึงนำมาเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดและไม่อับชื้น สำหรับหอมกระเทียม ควรแขวนไว้ในที่โปร่ง สะอาดและหมั่นนำไปผึ่งแดดอ่อน ๆ เป็นประจำ และควรเก็บให้สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ประเภทอาหาร	การเลือกซื้อ	การเตรียม-ปรุง	การเก็บ
๕. เนื้อสัตว์แห้งชนิดต่างๆ	ต้องเลือกที่สีหรือกลิ่นไม่ผิดจากธรรมชาติ เช่น กลิ่นหืนหรือสีเข้มมาก เช่น สีแดงจัด ซึ่งอาจเนื่องมาจากการใช้สีย้อมเพื่อปกปิดความด้อยคุณภาพของอาหาร หรือใส่ดินประสิวมากเกินไป	ก่อนที่จะนำมาปรุงควรล้างทำความสะอาดเพื่อลดปริมาณเชื้อโรค สิ่งสกปรกและวัตถุมีพิษ และควรนำไปปรุงให้สุกก่อนรับประทาน	ควรจะนำไปตากแดดให้แห้งเสียก่อน แล้วนำมาแขวนในบริเวณที่แห้งหรือเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดและไม่อับชื้น และควรเก็บให้สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๖. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	กระป๋องต้องอยู่ในสภาพที่ดีไม่โป่งนูน เนื่องจากแรงดันของก๊าซที่เกิดจากการเน่าเสียของอาหารภายในกระป๋องต้องไม่มีรอยบุบ ไม่มีรูรั่วซึม ไม่เป็นสนิม ควรเลือกซื้ออาหารกระป๋องที่ผลิตใหม่โดยดูจากตัวเลขวันเดือนปีที่ผลิตวันหมดอายุที่ภาชนะบรรจุด้วย และต้องพิจารณารายละเอียดของเลข สารบบอาหาร (ตัวเลขสิบสามหลักในเครื่องหมาย อย.)	ต้องตรวจสภาพกระป๋องหรือภาชนะบรรจุก่อนนำมาปรุงขณะเปิดฝาออกจะต้องไม่มีลมดันออกมา สภาพอาหารภายในมีสีสันตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ลักษณะตัวกระป๋องด้านในต้องไม่ถูกกัดกร่อน ถ้าพบว่าผิดปกติห้ามนำมาบริโภค การปรุงอาหารกระป๋องนั้น จะต้องเทอาหารใส่ภาชนะที่เหมาะสมแล้วนำไปอุ่นให้เดือด ห้ามอุ่นอาหารทั้งกระป๋อง เพราะอาจจะทำให้สารเคลือบภายในกระป๋องละลายปนลงในอาหารได้	ควรเก็บอาหารกระป๋องในบริเวณที่สะอาด และไม่อับชื้นเพราะความชื้นจะทำให้กระป๋องเกิดสนิมได้ง่ายจนอาจเกิดการรั่วทะลุ ทำให้เชื้อโรคจากภายนอกเข้าไปในกระป๋องได้ ส่วนอาหารกระป๋องที่เปิดบริโภคแล้วรับประทานไม่หมด ต้องถ่ายอาหารที่เหลืออยู่เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด แล้วเก็บรักษาไว้ในตู้เย็น

ประเภทเครื่องหมาย	การใช้งาน	การใช้งานร่วมกับเครื่องหมายอื่น	
ค. เครื่องหมายบังคับทางจราจร ที่ตั้งบนเกาะกลางทาง	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	
ง. เครื่องหมายบังคับทางจราจร ที่ตั้งบนเกาะกลางทาง	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	
จ. เครื่องหมายบังคับทางจราจร ที่ตั้งบนเกาะกลางทาง	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	
ฉ. เครื่องหมายบังคับทางจราจร ที่ตั้งบนเกาะกลางทาง	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	
ช. เครื่องหมายบังคับทางจราจร ที่ตั้งบนเกาะกลางทาง	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	
ซ. เครื่องหมายบังคับทางจราจร ที่ตั้งบนเกาะกลางทาง	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	
ฌ. เครื่องหมายบังคับทางจราจร ที่ตั้งบนเกาะกลางทาง	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	
ญ. เครื่องหมายบังคับทางจราจร ที่ตั้งบนเกาะกลางทาง	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	
ฎ. เครื่องหมายบังคับทางจราจร ที่ตั้งบนเกาะกลางทาง	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	
ฏ. เครื่องหมายบังคับทางจราจร ที่ตั้งบนเกาะกลางทาง	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	
ฐ. เครื่องหมายบังคับทางจราจร ที่ตั้งบนเกาะกลางทาง	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	
ฑ. เครื่องหมายบังคับทางจราจร ที่ตั้งบนเกาะกลางทาง	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	
ฒ. เครื่องหมายบังคับทางจราจร ที่ตั้งบนเกาะกลางทาง	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	
ณ. เครื่องหมายบังคับทางจราจร ที่ตั้งบนเกาะกลางทาง	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	ที่ตั้งบนเกาะกลางทางที่ใช้แยกช่องจราจรที่มีการจราจรสวนทางกัน	

ตารางแสดงสารเคมีสำคัญที่ปนเปื้อนในอาหารและอาการแสดง

ชนิดสารพิษ	ชนิดอาหาร	อาการแสดง/โรค
๑.อะฟลาทอกซิน	- ถั่วลิสง ข้าวโพด พริกป่น นมโค เนยแข็ง นมข้นหวาน	- อาเจียน ปวดท้อง ปอดบวม ตกเลือดในทางเดินอาหาร ชัก มะเร็งตับ สมองบวม เสียชีวิต
๒.สารฮีสตามีน	- ปลาทะเลที่มีสีคล้ำ/ปลาในสกุล Scombridae และ Scombersocidae ปลาทูน่า ปลาทูแขก และปลาโอ	-ผื่นแดงตามผิวหนัง โดยเฉพาะใบหน้า คัน คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน และปวดท้อง ความดันต่ำ อาจมีอาการทางประสาทร่วมด้วยคือ ปวดศีรษะ มึนงง สั่น เหงื่อออกตามตัว
๓.บอแรกซ์(ผงกรอบ/น้ำประสานทอง)	-เป็นสารเคมีอันตรายที่นำมาใส่อาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ให้มีความเหนียวและกรุบกรอบ เช่น หมูบด ปลาบด ทอดมัน ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ หมูสด ฯลฯ	-อาเจียน ท้องร่วง ปวดท้อง ผื่นคัน ผิวหนังมีผื่นแดงหรืออาการช้ำเลือด ตัวเหลือง ไม่มีปัสสาวะ หมดสติ ถ้าบริโภคเกิน ๑๕ กรัมต่อครั้งทำให้ถึงแก่ชีวิต
๔.สารฟอกสีในอาหาร (สารฟอกขาว)	-เป็นสารเคมีที่ใส่ในอาหารแล้วทำให้ดูขาวสะอาดน่ารับประทาน	-คลื่นไส้ วิงเวียน เหนื่อยอ่อน ความดันโลหิตต่ำลง ถ้าได้รับประทานมากจะทำให้ถ่ายเป็นเลือด ชัก ช็อค หายใจไม่ออก ไตวาย และเสียชีวิตได้
๕.ฟอร์มาลิน	-นิยมใช้ผักสดหรืออาหารทะเลแช่หรือชุบสารละลายฟอร์มาลินเพื่อชะลอการเน่าเสียของอาหาร	-ระคายเคืองต่อผิวหนังและเยื่อบุทางเดินหายใจ ถ้ารับประทานเข้าไปจะเกิดอาการปวดท้องอย่างรุนแรง คลื่นไส้ อาเจียน ปัสสาวะไม่ออก หมดสติ
๖.สารกันรา (สารกันบูดหรือกรดซาลิกซิลิค)	-นำมาใส่เป็นสารกันเสียในอาหารแห้งเพื่อป้องกันเชื้อราขึ้นและทำให้เนื้อของผักผลไม้ที่ดองคงสภาพน่ารับประทาน ไม่เละง่าย พบในอาหารหมักดอง เช่น มะม่วงดอง ผักดอง ฯลฯ	-ทำลายเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้ทำให้เป็นแผลในกระเพาะอาหารและลำไส้ ความดันโลหิตต่ำจนช็อค ถ้ารับประทานอาหารเข้าไปไม่มากแต่แพ้สารกันราจะทำให้ผื่นคันขึ้นตามตัว อาเจียน หูอื้อ มีไข้
๗.สารเร่งเนื้อแดง (ซาบูลตามอล เป็นตัวยาสำคัญบรรเทาโรคหอบหืด)	-ผู้เลี้ยงหมูนำสารชนิดนี้ไปผสมอาหารสำหรับเลี้ยงหมู เพื่อกระตุ้นให้หมูอยากอาหาร เร่งการเจริญเติบโต ช่วยสลายไขมันทำให้กล้ามเนื้อขยายมีปริมาณเนื้อแดงเพิ่มขึ้น	-มือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก ปวดศีรษะ หัวใจเต้นเร็วผิดปกติ กระวนกระวาย วิงเวียนศีรษะ เป็นลม คลื่นไส้อาเจียน

ที่มา คู่มือ Food Inspector กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

แบบรายงานการตรวจสุขภาพผู้ต้องขังปฏิบัติงานสูทกรรม ตรวจหาแหล่งเชื้อ E.coli ด้านสุขาภิบาลอาหารและตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

เรือนจำ/ทัณฑสถาน.....

๑. การตรวจสุขภาพเบื้องต้น โดย *พยาบาลเรือนจำหรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่ไม่ใช่แพทย์*

วัน/เดือน/ปี ที่ตรวจ.....

รายละเอียดการตรวจสุขภาพเบื้องต้น (ตรวจความสะอาดและความสมบูรณ์ของร่างกาย ผม ศีรษะ ตา หู จมูก ลิ้น ฟัน เหงือก คอ ทอนซิล ต่อมน้ำเหลือง ผิวหนัง กระดูก)	**จำนวน (คน)**
◆จำนวนผู้ต้องขังที่ปฏิบัติงานในหมวดสูทกรรมทั้งหมด	
◆จำนวนผู้ต้องขังสูทกรรมที่ได้รับการตรวจสุขภาพเบื้องต้น	
ผล ◆ สุขภาพปกติ ◆ พบโรค/อาการที่มีผลต่อสุขาภิบาลอาหาร.....	....
การดำเนินการเมื่อตรวจพบความผิดปกติ ◆ ส่งตรวจรักษา ◆ งดปฏิบัติงานในหมวดสูทกรรม ◆ อื่นๆ ระบุ.....	....

◆ไม่มีการตรวจสุขภาพเบื้องต้น เนื่องจาก.....

๒. การตรวจโรค โดย *แพทย์เรือนจำหรือแพทย์หน่วยงานภายนอก*

วัน/เดือน/ปี ที่ตรวจ.....

◆จำนวนผู้ต้องขังที่ปฏิบัติงานหมวดสูทกรรมที่ได้รับการตรวจโรคครั้งนี้ จำนวน .....คน

ผลการตรวจ

◆สุขภาพปกติ จำนวน.....คน

◆ตรวจพบโรค/อาการที่มีผลต่อสุขาภิบาลอาหาร จำนวน.....คน รายละเอียดดังนี้

โรคที่ตรวจพบ	**จำนวน (คน)**	**ยืนยันโดย** (ผลเลือด ,เสมหะ, x-ray,อุจจาระฯลฯ)	**การดำเนินการเมื่อตรวจพบโรค**			
			ให้การรักษา	งดปฏิบัติงานสูทกรรม	อื่นๆระบุ	หมายเหตุ
ไทฟอยด์						
ไวรัสตับอักเสบเอ						
ไวรัสตับอักเสบบี						
วัณโรค						
อุจจาระร่วง						
โรคผิวหนัง						
อื่นๆระบุ.....						

◆ไม่มีการตรวจโรค เนื่องจาก.....

๓. การตรวจหาแหล่งเชื้อโรค E.coli วัน/เดือน/ปี ที่ตรวจ.....

ผู้ตรวจ ☐ เรือนจำตรวจเอง ☐ หน่วยงานภายนอกตรวจ(ระบุชื่อหน่วยงาน).....

รายละเอียด	จำนวน(ตัวอย่าง)	ผลการตรวจ(ตัวอย่าง)		การดำเนินงานของเรือนจำเมื่อพบเชื้อ E.coli
		พบเชื้อ E.coli	ไม่พบเชื้อ E.coli	
๑.ภาชนะอุปกรณ์				
๒.มือผู้สัมผัสอาหาร				
๓.อาหาร				
๔.น้ำดื่ม				
๕.น้ำใช้				
๖.อื่นๆระบุ				

◆ไม่มีการตรวจหาแหล่งเชื้อโรค เนื่องจาก.....

๔. การตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร วัน/เดือน/ปี ที่ตรวจ

ผู้ตรวจ ☐ เรือนจำตรวจเอง ☐ หน่วยงานภายนอกตรวจ(ระบุชื่อหน่วยงาน).....

รายละเอียด	จำนวน(ตัวอย่าง)	ผลการตรวจ(ตัวอย่าง)		การดำเนินงานของเรือนจำเมื่อพบการปนเปื้อน
		พบการปนเปื้อน	ไม่พบการปนเปื้อน	
๑.สารบอแรกซ์				
๒.สารฟอร์มาลิน				
๓.สารฟอกขาว				
๔.สารกันรา				
๕.สารเคมีกำจัดแมลง				
๖.อื่นๆระบุ				

◆ไม่มีการตรวจหาสารปนเปื้อน เนื่องจาก.....

ลงชื่อ.....(ผู้รายงาน)

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ แบบรายงานข้อมูลฯ นี้ เจ้าหน้าที่สถานพยาบาลเรือนจำ/ทัณฑสถาน เป็นผู้รับผิดชอบบันทึกและรายงานกรมฯ

แบบรายงานการให้ความรู้เจ้าหน้าที่สูทกรรมและผู้ต้องขังสูทกรรม ด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ ๒๕๖๑

เรือนจำ/ทัณฑสถาน.....

◆ข้อมูลการได้รับความรู้ของเจ้าหน้าที่สูทกรรม

๑. เจ้าหน้าที่สูทกรรม จำนวน.....คน

๒. ในปีงบประมาณที่ผ่านมา เจ้าหน้าที่สูทกรรมเคยได้รับการอบรม ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านสูทกรรมหรือสุขาภิบาลอาหาร จำนวน.....คน

๓. ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ เจ้าหน้าที่สูทกรรมได้รับการอบรมจาก หน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้องกับงานด้านสูทกรรมหรือสุขาภิบาลอาหร จำนวน.....คน

◆ข้อมูลการให้ความรู้ผู้ต้องขังสูทกรรม

๑. จำนวนผู้ต้องขังที่ปฏิบัติงานด้านสูทกรรม จำนวน.....คน

๒. ผู้ต้องขังได้รับความรู้(ฟังคำแนะนำหรือได้รับการอบรมจาก หน่วยงานภายนอก) จำนวน.....ครั้ง/ปี

๓. ผู้ต้องขังสูทกรรมได้รับความรู้ทั้งหมด จำนวน.....คน

๔. รูปแบบการให้ความรู้

☐ ให้คำแนะนำ ☐ จัดอบรม

๕.เรื่องที่ให้ความรู้ (ระบุ)

๕.๑.....

๕.๒.....

๕.๓.....

.....

๖.การประเมินผลผู้ต้องขังสูทกรรมหลังได้รับความรู้ ประเมินโดยวิธี (ระบุ)

.....

.....

- ผ่านเกณฑ์ประเมิน จำนวน.....คน
- ไม่ผ่านเกณฑ์ประเมิน จำนวน.....คน
- ผู้ไม่ผ่านเกณฑ์ประเมิน เรือนจำ/ทัณฑสถาน ดำเนินการแก้ไขโดย(ระบุ)

.....

ลงชื่อ.....(ผู้รายงาน)

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ การประเมินผลหลังการให้ความรู้เพื่อประเมินความรู้/ความเข้าใจหรือความสามารถปฏิบัติได้ของผู้ต้องขัง เช่น อบรมเรื่องการล้างมือ หากทำได้ถูกต้องถือว่าผ่านเกณฑ์ หากทำไม่ถูกต้อง ถือว่าไม่ผ่านเกณฑ์ เป็นต้น

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กรมราชทัณฑ์ กองบริการทางการแพทย์ โทร. ๐๒ ๙๖๗ ๓๓๕๔ ภายใน ๑๐๕ ๑๐๖

ที่ ยธ ๐๗๐๔.๒/ ๑๔๔๙ **วันที่** ๑๙ มกราคม ๒๕๖๑

เรื่อง การป้องกันและเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

เรียน

ตามที่กรมราชทัณฑ์ มีนโยบายพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำ โดยให้ความสำคัญในเรื่องการป้องกันและเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร โดยมีการติดตามเรื่องความสะอาด ความปลอดภัย และการปนเปื้อนของอาหาร สภาพแวดล้อม และปัจจัยที่ส่งผลต่อการเกิดโรคต่างๆ เพื่อนำข้อมูลดังกล่าวมาใช้การควบคุมป้องกันโรคอันเกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ นั้น

ในการนี้ เพื่อให้งานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ให้เรือนจำ/ทัณฑสถาน ดำเนินการดังนี้

๑. ดำเนินการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยตามแนวทางที่กำหนด (เอกสารหมายเลข ๑)

๒. เฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหารที่จัดเลี้ยงผู้ต้องขัง ซึ่งหากตรวจพบว่ามีการปนเปื้อนและเกิดการระบาดของโรคติดต่อทางระบบทางเดินอาหาร หรืออาหารเป็นพิษ ให้รีบประสานสำนักงานสาธารณสุข/โรงพยาบาล ในพื้นที่ เพื่อให้การดูแล รักษาพยาบาล และสอบสวนโรคโดยด่วน (เอกสารหมายเลข ๒)

๓. ประสานบุคลากรจากหน่วยงานภายนอกที่มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการแก่เจ้าหน้าที่/ผู้ต้องขังที่ปฏิบัติงานสูทกรรมอย่างน้อย ๑ ครั้ง/ปี และรายงานผลการดำเนินงาน ตามแบบรายงานการให้ความรู้เจ้าหน้าที่สูทกรรมและผู้ต้องขังสูทกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ (เอกสารหมายเลข ๓)

๔. ให้เรือนจำ/ทัณฑสถานทุกแห่ง ดำเนินการป้องกันและเฝ้าระวังโรคติดต่อทางด้านสุขาภิบาล โดยดำเนินการตรวจสุขภาพผู้ต้องขังที่ปฏิบัติงานสูทกรรม ตรวจหาแหล่งเชื้อโรคด้านสุขาภิบาลอาหาร และตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร (เอกสารหมายเลข ๔) หากตรวจพบผู้ต้องขังปฏิบัติงานสูทกรรมป่วยต้องรีบให้การรักษา หรืองดปฏิบัติงานสูทกรรม ตรวจพบเชื้อ E.coli จากแหล่งเชื้อโรคใด ต้องเร่งดำเนินการให้ถูกหลักสุขาภิบาล และหากพบสารปนเปื้อนในอาหาร ต้องปรับเปลี่ยนการเลือกซื้อวัตถุดิบให้ปลอดสารดังกล่าว

๕.รายงานผลการดำเนินงานการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำ ตามแบบรายงานดังเอกสารหมายเลข ๓ และ ๔ ให้กรมราชทัณฑ์ ภายในวันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๑

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

เพลินใจ

(นางสาวเพลินใจ แต้เกษม)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมราชทัณฑ์

ผู้บัญชาการเรือนจำ ผู้อำนวยการทัณฑสถาน สถานกักขัง 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
๓๖. เรือนจำกลางอุดรธานี
๓๗. เรือนจำกลางอุบลราชธานี
๓๘. ทัณฑสถานเกษตรอุตสาหกรรมเขาพริก
๓๙. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษกลาง
๔๐. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษขอนแก่น

ผู้บัญชาการเรือนจำ ผู้อำนวยการทัณฑสถาน สถานกักขัง ๖๖ แห่ง (ต่อ)

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



ที่ ยธ ๐๗๐๘.๒ / ๑๘๕๔

ถึง

กรมราชทัณฑ์ ได้มีสำเนาหนังสือ ที่ ยธ ๐๗๐๘.๒/ ๑๘๕๒ ลงวันที่ ๑๙ มกราคม ๒๕๖๑
เรื่อง การป้องกันและเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ฉะนั้น จึงขอส่งสำเนาหนังสือดังกล่าวมาเพื่อดำเนินการต่อไป



กองบริการทางการแพทย์
โทร / โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

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
๓๙. เรือนจำจังหวัดสมุทรสาคร / จังหวัดสมุทรสาคร
๔๐. เรือนจำจังหวัดสระแก้ว / จังหวัดสระแก้ว

เรือนจำจังหวัด / เรือนจำอำเภอ ๗๖ แห่ง (ต่อ)

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. เรือนจำอำเภอกันทรลักษ์ / 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



ที่ ยธ ๐๗๐๘.๒/ ๑๙๖๓

ถึง

ตามที่ กรมราชทัณฑ์ มีนโยบายพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำ โดยให้ความสำคัญในเรื่องการป้องกันและเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร การติดตามเรื่องความสะอาด ความปลอดภัย และการปนเปื้อนของอาหาร โดยให้เรือนจำ / ทัณฑสถานทุกแห่ง รายงานผลการดำเนินงานป้องกันและเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ภายในวันที่ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๐ ที่ผ่านมานั้น

ในการนี้ กรมราชทัณฑ์ ยังไม่ได้รับรายงานผลการดำเนินงานดังกล่าวจากเรือนจำแห่งนี้ จึงขอให้เรือนจำเร่งดำเนินการและจัดส่งรายงานผลการดำเนินงานดังกล่าวให้กรมราชทัณฑ์ ภายในวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๑ ทั้งนี้เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนางานในปีต่อไป



กองบริการทางการแพทย์
โทร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔
โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

รายชื่อเรือนจำ/ทัณฑสถาน ที่กรมฯยังไม่ได้รับรายงาน เรื่อง รายงานการตรวจสุขภาพผู้ต้องขังปฏิบัติงานสูทกรรม การตรวจหาเชื้อ E.coli และการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๐

๑.เรือนจำกลางปัตตานี

๒.เรือนจำกลางพัทลุง

๓.เรือนจำกลางเพชรบุรี

๔.เรือนจำจังหวัดจันทบุรี

๕.เรือนจำจังหวัดนราธิวาส

๖.เรือนจำจังหวัดบุรีรัมย์

๗.เรือนจำจังหวัดสกลนคร

๘. เรือนจำจังหวัดสงขลา

๙.เรือนจำจังหวัดหนองคาย

๑๐.เรือนจำจังหวัดอ่างทอง

๑๑.เรือนจำอำเภอกบินทร์บุรี

๑๒.เรือนจำอำเภอธัญบุรี

๑๓.ทัณฑสถานบำบัดพิเศษสงขลา

๑๔.ทัณฑสถานเปิดบ้านนาวง (จ. พัทลุง)

๑๕.สถานกักขังกลางจังหวัดตราด

๑๖.สถานกักขังกลางจังหวัดปทุมธานี