

ที่ ยธ ๐๗๐๘.๒/ ๖๕๒๔

กรมราชทัณฑ์ กระทรวงยุติธรรม
๒๒๒ ถนนนนทบุรี ๑ ตำบลสวนใหญ่
อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๒๕ มกราคม ๒๕๖๐

เรื่อง การป้องกันและเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ผู้บัญชาการเรือนจำ ผู้อำนวยการพัฒนสถาน สถานกักขัง และสถานกักกัน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แนวทางการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดและปลอดภัย จำนวน ๑ ฉบับ
๒. การปนเปื้อนของอาหารและข้อปฏิบัติเบื้องต้น ๑๐ ประการ
สำหรับผู้สัมผัสอาหารเพื่อให้อาหารมีความปลอดภัย จำนวน ๑ ฉบับ
๓. โรคและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำ จำนวน ๑ ฉบับ
๔. แบบรายงานการให้ความรู้เจ้าหน้าที่และผู้ต้องขังที่ปฏิบัติงาน
สุขกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ
๕. แบบรายงานการตรวจสุขภาพผู้ต้องขังปฏิบัติงานสุขกรรม
การตรวจหาเชื้อ E.coli และการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่กรมราชทัณฑ์ มีนโยบายพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำ โดยให้ความสำคัญในเรื่องการป้องกันและเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร โดยมีการติดตามเรื่องความสะอาด ความปลอดภัย และการปนเปื้อนของอาหาร สภาพแวดล้อม และปัจจัยที่ส่งผลต่อการเกิดโรคต่างๆ เพื่อนำข้อมูลดังกล่าว มาใช้การควบคุมป้องกันโรคอันเกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ นั้น

ในการนี้ เพื่อให้งานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ให้เรือนจำ/พัฒนสถาน ดำเนินการดังนี้

๑. ดำเนินการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยตามแนวทางที่กำหนด (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑)

๒. เฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหารที่จัดเลี้ยงผู้ต้องขัง ซึ่งหากตรวจพบว่ามีการปนเปื้อนและเกิดการระบาดของโรคติดต่อทางระบบทางเดินอาหารหรืออาหารเป็นพิษให้รีบประสานสำนักงานสาธารณสุข/โรงพยาบาลในพื้นที่ เพื่อให้การดูแล รักษาพยาบาล และสอบสวนโรคโดยด่วน (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒ และ ๓)

๓. ประสานบุคลากรจากหน่วยงานภายนอกที่มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการแก่เจ้าหน้าที่/ผู้ต้องขังที่ปฏิบัติงานสุขกรรมอย่างน้อย ๑ ครั้ง/ปี และรายงานผลการดำเนินงานตามแบบรายงานการให้ความรู้เจ้าหน้าที่สุขกรรมและผู้ต้องขังสุขกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐ (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๔)

๔. ให้เรือนจำ/พัฒนสถานทุกแห่ง ดำเนินการป้องกันและเฝ้าระวังโรคติดต่อทางด้านสุขาภิบาลโดยดำเนินการตรวจสุขภาพผู้ต้องขังที่ปฏิบัติงานสุขกรรม ตรวจหาแหล่งเชื้อโรคด้านสุขาภิบาลอาหาร และตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๕) หากตรวจพบผู้ต้องขังปฏิบัติงานสุขกรรมป่วยต้องรีบให้การรักษา

/ หรืองดปฏิบัติงาน...

หรือดำเนินการสุขาภิบาลอาหาร ตรวจพบเชื้อ E . coli จากแหล่งเชื้อโรคใดต้องเร่งดำเนินการให้ถูกหลักสุขาภิบาล และหากพบสารปนเปื้อนในอาหารต้องปรับเปลี่ยนการเลือกซื้อวัตถุดิบให้ปลอดสารดังกล่าว

๕.รายงานผลการดำเนินงานการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำตามแบบรายงานดังสิ่งที่ส่งมาด้วย ๔ และ ๕ ให้กรมราชทัณฑ์ ภายในวันที่ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๐ หากมีปัญหาหรือข้อขัดข้องประการใดแจ้งกรมฯ ทราบด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายกอบเกียรติ กสิวิไพฑูรย์)
อธิบดีกรมราชทัณฑ์

กองบริการทางการแพทย์
โทร/โทรสาร. ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

แนวทางการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดและปลอดภัย

ประเภทอาหาร	การเลือกซื้อ	การเตรียม-ปรุง	การเก็บ
๑.ผักและผลไม้	เลือกซื้อผัก-ผลไม้ตามฤดูกาล จะได้ผักสดหรือผลไม้สดที่มีคุณภาพ และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง และราคาถูกอีกด้วย ควรเลือกชนิดที่มีเนื้อแน่น สีสดตามธรรมชาติ อยู่ในสภาพใหม่สะอาด ไม่เหี่ยว,ฉา ไม่มีร่องรอยเน่าช้ำหรือขึ้นรา ไม่มีเศษดินหรือคราบสกปรก รวมทั้งคราบสีขาวของวัตถุมีพิษฆ่าแมลงติดอยู่ หรือเลือกซื้อผักสดอนามัย (ผักกางมุ้ง) จากแหล่งที่เชื่อถือได้ หรือได้รับเครื่องหมายรับรองจากหน่วยราชการ เช่น ผักอนามัยของเกษตร(เครื่องหมาย Q)	**การตรียมปรุงผักสด-ผลไม้** มักจะพบปัญหาตกค้างของวัตถุมีพิษทางการเกษตร หรือไข่พยาธิที่ติดมากับปุ๋ยที่ใช้รดผัก ฉะนั้นจึงต้องลดบริมาณวัตถุมีพิษและไข่พยาธิต่างๆโดยวิธีการล้างที่ถูกต้องและมีประสิทธิภาพ **วิธีการลดพิษตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช** ๑.ใช้ผงฟู/เบคกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) ๑ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๔ ลิตร แช่ผัก ผลไม้ ๑๕ นาที แล้วนำไปล้างด้วยน้ำสะอาดหลายๆครั้ง ก่อนนำมารับประทาน ปริมาณสารพิษที่ลดลง ร้อยละ ๔๐-๔๕ ๒.ใช้น้ำส้มสายชูที่มีกรดน้ำส้ม ๕ % ผสมน้ำในอัตราส่วน ½ ถ้วยต่อน้ำ ๔ ลิตร แช่ผัก ผลไม้ ๑๐-๑๕ นาที แล้วนำไปล้างด้วยน้ำสะอาด ก่อนนำไปรับประทาน ปริมาณสารพิษที่ลดลง ร้อยละ ๖๐-๘๔ ๓.ล้างผักโดยให้น้ำไหลผ่าน เด็ดผักเป็นใบๆใส่ตะแกรงโปร่ง เปิดน้ำให้แรงพอประมาณ,ใช้มือคลี่ใบผักล้างนาน ๒ นาที ปริมาณสารพิษที่ลดลง ร้อยละ ๒๕-๖๓	ควรเก็บผักสด-ผลไม้ ไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ ๗-๑๐ องศาเซลเซียส ในภาชนะที่สะอาด แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ โดยผักสดที่เตรียมปรุงควรล้างแล้วหั่นให้,รียบร้อยก่อนเก็บ

ประเภทอาหาร	การเลือกซื้อ	การเตรียม-ปรุง	การเก็บ
๑.ผักและผลไม้ (ต่อ)		๔.ลอกหรือปอกเปลือกชั้นนอกของผักออกทิ้งเด็ดผักเป็นใบๆ แช่น้ำสะอาดนาน ๑๐-๑๕ นาที ปริมาณสารพิษที่ลดลง ร้อยละ ๒๗-๓๒ ๕.ใช้ความร้อน ต้มหรือลวกผัก ปริมาณสารพิษที่ลดลง ร้อยละ ๔๘-๕๑ **การปรุงผัก** ควรปรุงให้สุกโดยใช้ไฟแรงและใช้ระยะเวลาสั้น ทั้งนี้เพื่อเป็นการรักษาคุณค่าอาหาร	
๒. เนื้อสัตว์	- เนื้อหมู เนื้อวัว จะต้องมีสีแดงตามธรรมชาติ ไม่ช้ำเลือด ไม่มีกลิ่น ที่สำคัญจะต้องไม่มีเม็ดสาคู (ตัวอ่อนของพยาธิตัวตืด) - เป็ด ไก่ ควรมีเนื้อแน่น สะอาด ไม่มีการทาสีตามตัว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน - ปลา ต้องมีเหงือสีแดงสดไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ตาใสไม่ช้ำเลือดหรือขุ่นเป็นสีเทา เนื้อต้องแน่น กดไม่เป็นรอยบุ๋มอยู่นาน - กุ้ง ต้องมีเนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็นคาวคล้ายกลิ่นแอมโมเนีย ครีบและหางต้องเป็นมันสด,สและหัวต้องติดแน่นไม่หลุดออก	**การเตรียมปรุงเนื้อสัตว์** ก่อนนำไปปรุงต้องล้างให้สะอาด แล้วจึงนำมาชำแหละเอาอวัยวะต่างๆและกระดูกที่ไม่ต้องการออก แล้วหั่นเป็นชิ้นๆขนาดพอดีที่จะใช้ปรุงอาหาร **การปรุงเนื้อสัตว์** ระต้องปรุงให้สุกโดยทั่วถึงทั้งชิ้นของเนื้อสัตว์ เพื่อเป็นการทำลายเชื้อโรคที่ติดมากับอาหารดิบ โดยเฉพาะอาหารประเภทปลาน้ำจืด ที่มักพบตัวอ่อนของพยาธิใบไม้ในตับ	จะต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ 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 ควรล้างเปลือกไข่ให้สะอาดก่อนเพื่อป้องกันเชื้อโรคที่อาจติดมากับเปลือกไข่ออกมาบนเปื้อนกับเนื้อไข่และหากต้องใช้ไข่จำนวนมาก ควรตอกไข่ใส่ถ้วยเล็กก่อนทีละฟอง เนื่องจากหากมีไข่เน่าเสียจะได้คัดทิ้งก่อนนำไปปรุง **การปรุงอาหารประเภทไข่** ควรปรุงไข่ให้สุกก่อนนำไปรับประทาน	ควรเก็บไข่ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ ๕-๗ องศาเซลเซียส วางไข่โดยให้ด้านป้านของไข่อยู่ข้างบนและด้านแหลมของไข่อยู่ด้านล่าง วางใส่ภาชนะที่สะอาดแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ
๔. หอม กระเทียม พริกป่น ถั่วเมล็ดแห้ง และธัญพืชต่าง ๆ	ต้องเลือกถั่วเมล็ดแห้งและธัญพืชต่าง ๆ ที่สะอาด ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน เปลือกแห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่ลีบ ไม่ฝ่อ ไม่แตกหัก และที่สำคัญต้องไม่มีเชื้อรา หรือมีสีเข้มผิดปกติ หรือมีสีดำ อาหารที่พบเชื้อราที่เรียกว่า “อะฟลาท็อกซิน” เป็นต้น	ควรจะล้างทำความสะอาดก่อนนำไปปรุง โดยเฉพาะหัวหอม หัวกระเทียม ถั่วลิสง ในกรณีที่พบว่าอาหารแห้งขึ้นรา ต้องคัดทิ้ง เพราะสารพิษของเชื้อราไม่สามารถทำลายได้ด้วยความร้อนขณะทุงต้ม	พวกเมล็ดพืชควรตากให้แห้งสนิทเสียก่อน แล้วจึงนำมาเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดและไม่อับชื้น สำหรับหอม กระเทียม ควรแขวนไว้ในที่โปร่ง สะอาดและหมั่นนำไปผึ่งแดดอ่อน ๆ เป็นประจำ และควรเก็บให้สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ประเภทอาหาร	การเลือกซื้อ	การเตรียม-ปรุง	การเก็บ
๕. เนื้อสัตว์แห้งชนิดต่างๆ	ต้องเลือกที่สีหรือกลิ่นไม่ผิดจากธรรมชาติ เช่น กลิ่นหืนหรือสีเข้มมาก เช่น สีแดงจัด ซึ่งอาจเนื่องมาจากการใช้สีย้อม เพื่อปกปิดความด้อยคุณภาพของอาหาร 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

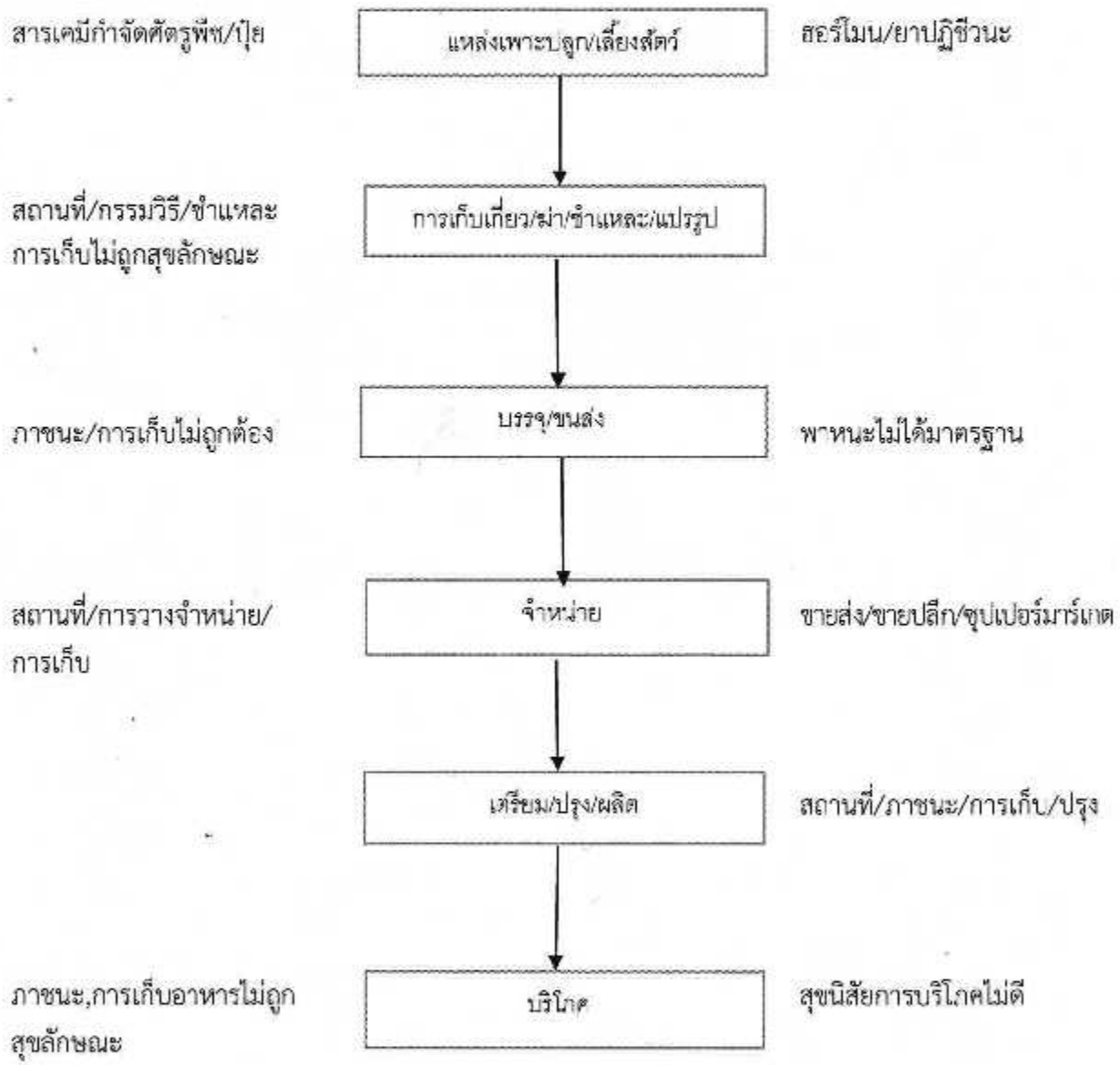
ประเภทอาหาร	การเลือกซื้อ	การเตรียม-ปรุง	การเก็บ
๗. สารปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส เป็นต้น	ต้องเลือกที่บรรจุในภาชนะที่ปกปิดมิดชิด สะอาด และที่ฉลากจะต้องระบุชื่ออาหาร สถานที่ผลิต ชัดเจน และมีเลขสารบบอาหาร รวมทั้งต้องดูวัน เดือน ปีที่ผลิต/หมดอายุ/ควรบริโภคก่อน ที่ภาชนะบรรจุด้วย	จะต้องปรุงโดยใช้ในปริมาณที่พอเหมาะ ไม่มากเกินกว่าข้อกำหนดตามฉลาก หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ควรเก็บในบริเวณที่สะอาดไม่อับชื้น สามารถป้องกันแมลงและสัตว์ได้ และควรเก็บให้สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๘. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และน้ำแข็ง	น้ำดื่ม เครื่องดื่ม จะต้องสังเกตจากลักษณะทั่วไป คือ ลักษณะกลิ่น สี และรส ต้องเป็นไปตามธรรมชาติ และต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดสนิท น้ำดื่มบรรจุขวดต้องมีฉลากชัดเจนตามข้อกำหนดว่าด้วยเรื่องฉลากอาหาร ส่วนน้ำแข็งต้องใสไม่มีตะกอน บรรจุอยู่ในซองพลาสติกใสที่สะอาด ปิดผนึกเรียบร้อย	น้ำที่ใช้ดื่ม หากเป็นน้ำที่นำมาจากแหล่งน้ำต่าง ๆ จะต้องนำมาปรับปรุงคุณภาพโดยวิธีการต้ม การกรองที่ถูกหลักสุขาภิบาล เพื่อให้ได้น้ำดื่มที่สะอาดเหมาะสมในการบริโภค	น้ำดื่มและเครื่องดื่ม ควรเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด เก็บให้เป็นระเบียบ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และน้ำแข็งควรเก็บในภาชนะที่สะอาด และสามารถรักษาความเย็นได้นาน มีฝาปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ที่มา คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

การปนเปื้อนของอาหาร

การปนเปื้อนของอาหาร หมายถึง การที่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งที่เป็นอันตรายที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของอาหาร เช่น เชื้อโรค สารเคมี หรือสิ่งของต่างๆเป็นต้น ปะปนลงในอาหารหรือ,เครื่องดื่ม ซึ่งจะทำให้เกิดการเสี่ยงต่อการเจ็บป่วย การบาดเจ็บ หรือไม่สบายของบุคคลที่บริโภคอาหารที่ได้รับการปนเปื้อนเข้าไป

การปนเปื้อนของอาหารสามารถเกิดขึ้นได้ดังนี้



แหล่งปนเปื้อนของอาหาร

แหล่งปนเปื้อนของอาหาร แบ่งโดยอาศัยหลักการด้านสุขาภิบาลอาหารออกเป็น ๒ ประเภทใหญ่ คือ

๑. แหล่งปนเปื้อนโดยตรงขั้นต้น (Primary Sources of Contaminants) ได้แก่ การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ ซึ่งมักจะเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคที่จะอาศัยอยู่ในคน ตัวอาหาร สัตว์แมลงนำโรค สิ่งแวดล้อม เช่น น้ำ ดิน อากาศ และน้ำเสียเป็นต้น

๑.๑ คน (People) แบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคสามารถพบได้ในบริเวณต่างๆของร่างกายคน เช่นผิวหนัง มือ หู ในลำคอ และเส้นผมเป็นต้น โดยสามารถจะแพร่กระจายจากการสัมผัสที่ใบหน้า เส้นผม หรือส่วนต่างๆ ของร่างกายก่อนการประกอบอาหาร แม้ว่าคนจะมีสุขภาพสมบูรณ์และได้ชำระล้างร่างกายอย่างสะอาด ก็อาจจะเป็นพาหะของแบคทีเรียและไวรัสจนเกิดแพร่กระจายโรคไปสู่บุคคลอื่นได้

๑.๒ อาหารดิบ (Row food) ตัวอย่างเช่น เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ปลา สัตว์น้ำที่มีเปลือกพวก กุ้ง หอย ไข่ และผัก เป็นต้น เมื่อสัตว์ถูกฆ่าชำแหละ หนังและเนื้อสัตว์อาจปนเปื้อนจากเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรค ซึ่งมีอยู่ตามธรรมชาติในระบบย่อยอาหาร ถ้าเนื้อเหล่านี้ถูกสับจนละเอียด เช่น เนื้อที่อยู่ในแฮม,เบอร์เกอร์ เป็นต้น แบคทีเรียก็จะกระจายไปทั่วชิ้นอาหารนั้นได้ กรณีของสัตว์น้ำเปลือกแข็งที่มีอวัยวะในการกรองน้ำเพื่อดำรงชีวิต ถ้าในแหล่งน้ำนั้นมีการปนเปื้อนมลพิษหรือโลหะหนัก เช่น น้ำทิ้งจากโรงงานที่ไม่ได้รับการบำบัดอย่างถูกวิธี เป็นต้น สัตว์น้ำประเภทนี้อาจดูดซับแบคทีเรียและจุลินทรีย์ชนิดอื่นๆหรือสารเคมีที่มีอันตรายเข้าไปสะสมในร่างกาย

๑.๓ สัตว์นำโรคและสัตว์เลี้ยง (Pests and pets) แมลงต่างๆ เช่น แมลงวัน แมลงสาบ เป็นต้น และสัตว์เลี้ยง เช่น หนู สุนัข แมว เป็นต้น สัตว์เหล่านี้ทั้งหมดสามารถเป็นพาหะนำเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายได้ โรคติดมาตามร่างกายรวมทั้งขนสัตว์ ขนนก มูลสัตว์ ไข่ และวัสดุที่ใช้ทำรัง ก็สามารถปนเปื้อนลงในอาหารได้ หากไม่มีการป้องกันที่เหมาะสม

๑.๔ อากาศและฝุ่นละออง (Air and dust) อากาศและฝุ่นละอองสามารถเป็นตัวนำเศษผิวหนังที่ตายแล้วเป็นจำนวนนับล้านๆเซล รวมถึงจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคต่างๆมาสัมผัสกับอาหารที่ไม่มีการปกปิด

๑.๕ น้ำ (Water) โดยเฉพาะน้ำดื่มที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการผลิตและฆ่าเชื้ออย่างถูกต้อง เช่น น้ำจากแม่น้ำ ทะเลสาบ และแหล่งน้ำขนาดใหญ่ เป็นต้น สามารถนำเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษปนเปื้อนอาหารได้

๑.๖ สิ่งสกปรก (Soil) ผลไม้ที่ไม่ได้ล้าง ผัก เมล็ดธัญพืช เช่น ข้าว และเมล็ดพืช จำพวกถั่ว เป็นต้น โดยปกติแล้วจะมีเศษดิน และสิ่งสกปรกมาด้วยสามารถปนเปื้อนสู่อาหารได้

๑.๗ เศษอาหาร (Food waste) แบคทีเรียที่อยู่ในเศษอาหารและที่มาจากสัตว์นำโรคจะเกิดการปนเปื้อนสู่อาหารได้ ถ้าเศษอาหารนั้นไม่ได้ถูกกำจัดอย่างเหมาะสม

๒. แหล่งปนเปื้อนโดยอ้อม (Secondary Sources) ได้แก่ ภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการเตรียม ปรุง บริการและเก็บอาหาร และโครงสร้างของสถานที่เตรียมปรุง เก็บ และ บริการอาหาร

๒.๑ ภาชนะอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ การออกแบบวัสดุที่ใช้ทำภาชนะ และอุปกรณ์มีผลต่อการปนเปื้อนของสารเคมีลงสู่อาหาร และขณะเดียวกันอาจจะทำให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรคสิ่งแปลกปลอม หากล้างทำความสะอาดไม่ดี ก็จะปนเปื้อนลงสู่อาหารได้เช่นเดียวกัน เช่น เขียงไม้ มักจะเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคและเศษอาหารตกค้าง และหากไม่ผึ่งให้แห้งก็จะขึ้นราได้ เป็นต้น

๒.๒ พื้น ผนัง เพดาน ของสถานที่/บริเวณ เตรียมปรุงประกอบอาหาร หากทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดยาก หรือเป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกได้ง่าย ก็มีโอกาสที่จะทำให้เชื้อโรค สิ่งสกปรก ปนเปื้อนลงสู่อาหารได้

ตารางแสดงสารเคมีสำคัญที่ปนเปื้อนในอาหารและอาการแสดง

ชนิดสารพิษ	ชนิดอาหาร	อาการแสดง/โรค
๑.อะฟลาทอกซิน	- ถั่วลิสง ข้าวโพด พริกป่น นมโค เนยเนยแข็ง นมข้นหวาน	- อาเจียน ปวดท้อง ปอดบวม ตกเลือดในทางเดินอาหาร ชัก มะเร็งตับ สมองบวม เสียชีวิต
๒.สารฮีสตามีน	- ปลาทะเลที่มีสีคล้ำ/ปลาในสกุล Scombridae และ Scombersocidae เช่น 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 15 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)	-นำมาใส่เป็นสารกันเสียในอาหารแห้งเพื่อป้องกันเชื้อราขึ้นและทำให้เนื้อของผักผลไม้ที่ดองคงสภาพน่ารับประทานไม่เละง่าย 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 คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ข้อปฏิบัติเบื้องต้น ๑๐ ประการ

สำหรับผู้สัมผัสอาหารเพื่อให้อาหารมีความปลอดภัยในการบริโภค

ข้อปฏิบัติที่ ๑ ต้องควบคุมอุณหภูมิของตู้เย็นไว้ที่ ๔ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า เพื่อช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย

ข้อปฏิบัติที่ ๒ เก็บอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว และยังไม่ได้นำไปรับประทานหรืออาหารที่บูดเสียง่าย ในตู้เย็นทันทีภายใน ๒ ชั่วโมง เพื่อลดการบูดเสียของอาหาร และควรบริโภคให้หมดภายใน ๒-๓ วัน

ข้อปฏิบัติที่ ๓ ผ้าเช็ดโต๊ะ หรือผ้าทำความสะอาด และฟองน้ำหรือใยสังเคราะห์ที่ใช้ล้างจาน หรือทำความสะอาดในห้องครัว ควรซักทำความสะอาดด้วยผงซักฟอก หรือน้ำยาซักผ้าและอาจใช้ปูนคลอรีนผสมน้ำแล้วแช่ผ้าเช็ดโต๊ะหรือฟองน้ำภายหลังการซัก เพื่อเป็นการฆ่าเชื้อโรค เพราะผ้าเช็ดหรือฟองน้ำเป็นแหล่งสะสมของแบคทีเรียจำนวนมาก หากดูแลรักษาไม่ดีจะก่อให้เกิดการปนเปื้อนและการแพร่ของเชื้อโรค

ข้อปฏิบัติที่ ๔ ต้องล้างทำความสะอาดเขียงสำหรับเตรียมอาหารด้วยน้ำยาล้างจานหรือน้ำยาทำความสะอาดและน้ำทุกครั้ง ภายหลังการใช้งานและแยกระหว่างอาหารสด อาหารที่ปรุงสุกแล้ว ผักสด

ข้อปฏิบัติที่ ๕ การปรุงเนื้อสัตว์ ต้องปรุงให้สุกถึงข้างในชิ้นเนื้อ โดยใช้ความร้อนไม่ต่ำกว่า ๗๒ องศาเซลเซียสเพื่อฆ่าเชื้อโรคและแบคทีเรียให้หมดไป สังเกตชิ้นเนื้อสัตว์จะแห้งไม่มีน้ำเลือดจากเนื้อสัตว์นั้นๆคงเหลืออยู่

ข้อปฏิบัติที่ ๖ การปรุงอาหารพวกไข่ ต้องปรุงให้สุกอย่างทั่วถึง เพราะไข่ดิบที่ปรุงไม่สุกอาจมีเชื้อซัลโมเนลลา (Salmonella)ปนเปื้อนอยู่ อาจทำให้เจ็บป่วยได้ จึงควรปรุงไข่ให้สุกอย่างทั่วถึงก่อนนำมาบริโภค

ข้อปฏิบัติที่ ๗ ทำความสะอาดพื้นผิวที่สัมผัสบนโต๊ะบริเวณที่ใช้ในการเตรียมปรุงประกอบอาหารด้วยน้ำหรือน้ำร้อนและน้ำยาทำความสะอาดหรือผงซักฟอกเป็นประจำ

ข้อปฏิบัติที่ ๘ การล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้แล้ว ต้องทำภายใน ๒ ชั่วโมง หลังการใช้เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการสะสมของแบคทีเรียจำนวนมากบนภาชนะนั้นๆและควรคว่ำให้แห้งบนตะแกรงสูงจากพื้นไม่ควรใช้ผ้าเช็ด

ข้อปฏิบัติที่ ๙ การละลายอาหารแช่แข็งจำพวกเนื้อสัตว์ ไก่ ปลา ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำที่กำหนดไว้บนภาชนะบรรจุ.โดยการละลายน้ำแข็งในตู้เย็น หรือไมโครเวฟ หรือในน้ำเย็นซึ่งต้องเปลี่ยนน้ำทุก ๓๐นาที เพื่อให้อาหารยังคงมีความเย็นอยู่และน้ำนั้นไม่เป็นแหล่งสะสมของเชื้อแบคทีเรีย และนำอาหารนั้นๆไปปรุงทันทีที่ละลายน้ำแข็งออกหมด

ข้อปฏิบัติที่ ๑๐ การล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ ต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ทุกครั้ง ก่อนเตรียมปรุง จำหน่ายอาหาร หลังหยิบจับเนื้อสด และหลังออกจากห้องส้วม

ที่มา คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและประกอบกิจการด้านอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

โรคและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำ

ชื่อโรค	เชื้อที่เป็นสาเหตุ	แหล่งที่พบ	อาการ
๑.โรคที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย			
อหิวาตกโรค (Cholera)	*Vibro cholera*	อาหารและน้ำถูกปนเปื้อนด้วยเชื้อโรคนี้	ก่อให้เกิดอุจจาระร่วงอย่างแรงมีลักษณะเป็นน้ำซาวข้าว อาจมีมูกและเลือด มีไข้ อาเจียน ช็อก หมดสติ และอาจตายได้
โรคบิดแบซิลลารีย์ (Bacillary dysentery)	*Shigella*	อาหารสำเร็จรูป เครื่องดื่ม น้ำ นม และผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม ที่ปนเปื้อนเชื้อ	มีไข้ ท้องเดิน ปวดถ่วง อุจจาระมีกลิ่นคาวจัด อาจมีมูกเลือดและหนองปน
ไข้ไทฟอยด์ (Typhoid fever)	*Salmonella*	มักพบในอาหารประเภทเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์ได้แก่ ไข่ดิบ และนมดิบ	ท้องร่วง คลื่นเหียน อาเจียน ปวดท้อง ปวดหัว มีไข้
โรคอุจจาระร่วงจากเชื้อ Vibrio parahaemolyticus	*Vibrio parahaemolyticus*	อาหารทะเลต่างๆ โดยเฉพาะการบริโภคอาหารทะเลดิบหรือไม่สุก	ถ่ายอุจจาระเป็นน้ำ และปวดท้องรุนแรง คลื่นไส้ อาเจียน มีไข้ ปวดศีรษะ อาจถ่ายเป็นเลือดและมีมูกปน
๒.โรคที่เกิดจากเชื้อไวรัส			
โรคตับอักเสบจากเชื้อไวรัส (Viral hepatitis)	*hepatitis A Viral*	น้ำและอาหารที่ปนเปื้อน	ตัวเหลือง ตาเหลือง เบื่ออาหาร คลื่นไส้ อาเจียน อ่อนเพลีย
๓.โรคที่เกิดจากเชื้อปาราสิต			
โรคบิด (Amoebic dystery) โรคบิดมีตัว (Amoebiasis)	จากสัตว์เซลล์เดียว *Entamoeba (historytica)*	เชื้อจะออกมาพร้อมกับอุจจาระของคนที่ติดเชื้อบิดมีตัว เมื่อคนนั้นไม่ถ่ายอุจจาระลงในส้วมที่ถูกสุขลักษณะ เชื้อสามารถแพร่กระจายสู่ธรรมชาติได้	เกิดการอักเสบเฉียบพลันที่ลำไส้ใหญ่ทำให้มีอาการถ่ายเหลวและปวดท้องรุนแรงร่วมกับอาการปวดเบ่ง อาการถ่ายเหลว ต่อมาอุจจาระมีลักษณะเป็นมูกเลือด อุจจาระมีกลิ่นเหม็น เหมือนหัวกุ้งเน่า

๓. โรคที่เกิดจากเชื้อปาราสิต (ต่อ)			
พยาธิ	โรคพยาธิไส้เดือน *Ascaris lumbricoides* เป็นหนอนพยาธิตัวกลม (Round worm)	ผักสด ผลไม้ อาหารและน้ำที่ปนเปื้อนกับอุจจาระของคนโดยกินไข่ที่มีระยะของพยาธิ	ท้องร่วง ถ่าย เป็นมูกเลือด ปวดท้อง ปวดเบ่ง อุจจาระเหม็นเน่า
	โรคพยาธิใบไม้ในตับที่พบในประเทศไทย คือ **Opisthorchis viverrini** พบมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	ปลาน้ำจืด ที่ปรุงแบบสุกๆ ดิบๆ เช่น ก้อยปลา ปลาร้า หรือปลาแดกดิบๆ	ท้องอืด ท้องเฟ้อ อาหารไม่ย่อย มีอาการดีซ่าน เบื่ออาหาร อ่อนเพลีย น้ำหนักลด ท้องมาน และตับโต
	พยาธิตัวตืด พยาธิตัวตืดหมู (*Taenia solium*) -พยาธิตัวตืดวัว (*Taenia saginata*)	ลาบ ก้อย น้ำตก หรือเนื้อย่าง ที่ปรุงสุกๆ ดิบๆ จากเนื้อหมูหรือเนื้อวัวที่มีตัวอ่อนของพยาธิตัวตืด หรือเรียกว่าเม็ดสาคู	มีอาการหิว หรือกินบ่อย แต่ผอม อ่อนเพลีย น้ำหนักลด ท้องอืด ปวดท้อง คลื่นไส้อาเจียน
๔. โรคพิษที่เกิดจากพิษของแบคทีเรีย			
โรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อครอสตริเดียม (Botulism)	สารพิษของเชื้อแบคทีเรีย *Clostridium botulinum*	พบได้ใน ดิน ฝุ่นละออง ผัก ผลไม้ และอาหารกระป๋องที่มีลักษณะบวมนูนที่ฝาและก้นกระป๋อง	ท้องเสีย อ่อนเพลีย ปวดศีรษะ วิงเวียน ระบบประสาทและสมองเป็นอัมพาตของประสาทตาและประสาทสมอง หายใจขัด หัวใจวาย และตายได้
โรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อสแต๊ฟฟิโลคอคคัส (Staphylococcal food poisoning)	(*Staphylococcal aureus*)	พบได้ตามแผล ฝี หนอง เสมหะ ผิวหนัง ในลำคอ และฝุ่นละออง อาหารที่พบสารพิษชนิดนี้คือ ขนมหวาน ขนมจีน แซนด์วิช สลัด รวมทั้งอาหารที่ผลิตจากนม	คลื่นไส้รุนแรง อาเจียน ปวดบิดในท้องเป็นพักๆ และถ่ายเป็นน้ำ ส่วนมากจะไม่มีอาการไข้ กรณีเป็นเด็กเล็กอาจเสียชีวิตได้

๕. โรคที่เกิดจากสัตว์สู่คน			
โรคไข้หวัดนก Avian Influenzan (Bird Flu)	เกิดจากเชื้อไวรัส *Avian Influenzon* *Type A* ในตระกูล *Orthomyxoviridae*	สัตว์รังโรค ได้แก่ นก ตามธรรมชาติ นกอพยพ เป็นแหล่งรังโรคโดยไม่แสดงอาการ โดยเชื้อไวรัสจะถูกขับถ่ายออกมาทางอุจจาระของนกและติดต่อสู่สัตว์ปีกที่ได้รับเชื้อทางระบบทางเดินหายใจ และทางเดินอาหาร	ในคนสามารถติดเชื้อได้จากการสัมผัสสัตว์ป่วยโดยตรง และทางอ้อมจากการสัมผัสกับสารคัดหลั่ง เช่น อุจจาระ น้ำมูก น้ำตา น้ำลาย แต่ไม่พบการติดต่อจากคนสู่คน -อาการทางระบบทางเดินหายใจแบบเฉียบพลัน มีไข้สูง หนาวสั่น ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ อ่อนเพลีย มีน้ำมูก ไอ และเจ็บคอ บางครั้งอาจพบการตาแดง

ที่มา คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

แบบรายงานการตรวจสุขภาพผู้ต้องขังปฏิบัติงานสูทกรรม ตรวจหาแหล่งเชื้อ E.coli
ด้านสุขาภิบาลอาหารและตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ ๒๕๖๐

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

แบบรายงานการให้ความรู้เจ้าหน้าที่สุทกรรมและผู้ต้องขังสุทกรรม ด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ ๒๕๖๐

เรือนจำ/ทัณฑสถาน.....

◆ข้อมูลการได้รับความรู้ของเจ้าหน้าที่สุทกรรม

๑. เจ้าหน้าที่สุทกรรม จำนวน.....คน

๒. ในปีงบประมาณที่ผ่านมา เจ้าหน้าที่สุทกรรมเคยได้รับการอบรม ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านสุทกรรมหรือสุขาภิบาลอาหาร จำนวน.....คน

๓. ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ เจ้าหน้าที่สุทกรรมได้รับการอบรมจาก หน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้องกับงานด้านสุทกรรมหรือสุขาภิบาลอาหร จำนวน.....คน

◆ข้อมูลการให้ความรู้ผู้ต้องขังสุทกรรม

๑. จำนวนผู้ต้องขังที่ปฏิบัติงานด้านสุทกรรม จำนวน.....คน

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

๓. ผู้ต้องขังสุทกรรมได้รับความรู้ทั้งหมด จำนวน.....คน

๔. รูปแบบการให้ความรู้

☐ ให้คำแนะนำ ☐ จัดอบรม

๕.เรื่องที่ให้ความรู้ (ระบุ)

๕.๑.....

๕.๒.....

๕.๓.....

.....

๖.การประเมินผลผู้ต้องขังสุทกรรมหลังได้รับความรู้ 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