

ด่วนที่สุด
ที่ ยธ ๐๗๐๕.๓/๒๐๕๘๙

ถึง เรือนจำ ทัณฑสถาน และสถานกักขัง และสถานกักกัน

ด้วยปัจจุบันสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ในเรือนจำเพิ่มจำนวนสูงขึ้น จากข้อมูลผู้ติดเชื้อฯ ณ วันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๔ พบ ผู้ต้องขังติดเชื้อรายใหม่ จำนวน ๔๙๖ ราย ติดเชื้อสะสม จำนวน ๔๘,๗๙๗ ราย หายสะสม จำนวน ๓๙,๒๙๗ ราย เสียชีวิตสะสม จำนวน ๖๗ ราย และในส่วนของเจ้าหน้าที่ราชทัณฑ์ พบเจ้าหน้าที่ราชทัณฑ์ ติดเชื้อรายใหม่ จำนวน ๑๒ ราย ติดเชื้อสะสม จำนวน ๕๗๖ ราย หายป่วย จำนวน ๒๘๔ ราย เสียชีวิตสะสม จำนวน ๑ ราย

ในระยะเวลาที่ผ่านมา กรมราชทัณฑ์ ได้กำหนดมาตรการและแนวทางปฏิบัติเพื่อป้องกันควบคุมการแพร่ระบาดของโรคฯ ให้เรือนจำและทัณฑสถานทุกแห่งดำเนินการ แต่ปัจจุบัน พบว่า สาเหตุส่วนหนึ่งของการแพร่ระบาดของโรค เกิดจากการนำเข้า หรือขนส่งสินค้าจากบุคคลภายนอก เช่น รถขนส่งอาหาร สินค้าฯ ดังนั้น เพื่อป้องกันการติดเชื้อโควิด-19 จากบุคคล หรือสิ่งของภายนอกที่เข้าเรือนจำ กรมราชทัณฑ์ ได้กำหนดแนวทางปฏิบัติในการป้องกันการติดเชื้อโควิด-19 จากอาหาร สินค้า วัตถุดิบ และเครื่องมือต่างๆ ที่เข้าเรือนจำ ทั้งนี้ ให้เรือนจำและทัณฑสถาน ถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัด (รายละเอียดปรากฏตามเอกสารแนบท้าย)



กองบริการทางการแพทย์
โทร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๓
โทรสาร๐ ๒๙๖๗ ๒๑๔๖

แนวทางการป้องกันการติดเชื้อโควิดจาก อาหาร สินค้า วัตถุดิบ เครื่องไม้เครื่องมือต่างๆ ที่เข้าเรือนจำ

กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์

.....

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด -19 ในเรือนจำ การขนส่งอาหาร สินค้า วัตถุดิบ ตลอดจนเครื่องไม้เครื่องมือต่างๆ เข้าเรือนจำ ถือเป็น สิ่งที่มีความเสี่ยงต่อการแพร่กระจายเชื้อโควิด - 19 ได้ ดังนั้น กรมราชทัณฑ์ กำหนดให้เรือนจำและทัณฑสถานทุกแห่ง ควรดำเนินการตามแนวปฏิบัติ ดังนี้

๑. เตรียมสถานที่และอุปกรณ์ป้องกันโรคสำหรับผู้ขนส่ง และผู้รับสินค้าก่อนเข้าภายในเรือนจำ

๑.๑ จัดให้มีทางเข้า-ออกที่ชัดเจน พร้อมจุดลงทะเบียนเข้าและออกจากเรือนจำผ่าน Application ไทยชนะ สำหรับผู้ใช้สมาร์ทโฟน หรือ ลงสมุดบันทึกของเรือนจำสำหรับผู้ไม่มีสมาร์ทโฟน เพื่อประโยชน์ ในการติดตามกรณีพบผู้ป่วยและผู้สัมผัสที่มาส่งสินค้าเข้าเรือนจำ โดยผู้ส่งสินค้าทุกคนต้องลงทะเบียนเข้าและออกจากเรือนจำ

๑.๒ จัดให้มีจุดตรวจวัดอุณหภูมิ และคัดกรองอาการไข้ ไอ เจ็บคอ มีน้ำมูก จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส สำหรับผู้ส่งสินค้าทุกคน ก่อนเข้าเรือนจำ หากพบว่ามีอาการดังกล่าว ควรแจ้งเตือนให้รีบเข้ารับการตรวจรักษาที่โรงพยาบาลทันที

๑.๓ ทำสัญลักษณ์เว้นระยะห่างอย่างน้อย ๑ เมตร ในบริเวณที่มีที่นั่ง หรือรอส่งสินค้า ระยะห่างระหว่างโต๊ะและที่นั่ง โดยอาจจัดให้ที่นั่งไม่อยู่ ตรงข้ามกัน รวมทั้งเว้นระยะห่างระหว่างการเดินอย่างน้อย ๑ เมตร

๑.๔ จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ๗๐% ในบริเวณพื้นที่บริการต่างๆ ของเรือนจำ เช่น บริเวณหน้าประตูก่อนเข้าเรือนจำ จุดส่งสินค้าแดนสูทกรรม ร้านค้าสงเคราะห์ หรือห้องสุขา

๑.๕ จัดให้มีจุดรับ – ส่งสินค้า โดยจุดรับ – ส่งสินค้าควรเป็นพื้นที่โล่ง มีการระบายอากาศที่ดี กรณีใช้เครื่องปรับอากาศ ต้องจัดให้มีช่องทางระบาย อากาศ หรือใช้พัดลมระบายอากาศ เพื่อให้อากาศหมุนเวียนเพียงพอ รวมทั้งภายในห้องสุขา

๑.๖ จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล เช่น หน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้าร่วมกับ Face Shield ให้แก่เจ้าหน้าที่ราชทัณฑ์ และผู้ต้องขังที่ปฏิบัติหน้าที่รับส่งสินค้าทุกคน

๑.๗ งดให้เข้าส่งสินค้า กรณีผู้ส่งสินค้าไม่สามารถปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดได้ เช่น ไม่สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า หรือมีอาการป่วยจากการคัดกรองก่อนเข้าใช้บริการ

๑.๘ จัดให้มีการประชาสัมพันธ์ความรู้ความเข้าใจ และแนวทางการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคผ่านสื่อต่างๆ เช่น ป้ายหรือเสียงประชาสัมพันธ์

๑.๙ จัดให้เจ้าหน้าที่ราชทัณฑ์ชำระเงินค่าส่งสินค้าผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code ผ่าน Application ต่างๆ กรณีจำเป็นต้องชำระด้วยเงินสด จะต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น ให้มีถาดรับเงิน และเจ้าหน้าที่ผู้ชำระเงิน ต้องหมั่นล้างมือบ่อยๆ ด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์เจล ๗๐% และสวมถุงมืออยู่ตลอดเวลา

๒. การจัดเตรียมแดนสูทกรรมหรือโรงเลี้ยงอาหาร

๒.๑ ทำความสะอาดพื้นที่บริเวณรับวัตถุดิบ และลดการสัมผัสโดยตรง กับผู้ขนส่งอาหาร สินค้า วัตถุดิบตลอดจนเครื่องไม้เครื่องมือต่างๆ และสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าตลอดเวลา

๒.๒ พื้นที่ปรุงอาหาร ให้แยกภาชนะ/อุปกรณ์ปรุงหรือประกอบอาหาร เช่น เขียง มีดระหว่าง อาหารสุกและอาหารดิบ และไม่ปรุงหรือประกอบอาหารใกล้ห้องสุขา

๒.๓ ผู้ต้องขังทำหน้าที่ปรุงอาหารทุกคน ให้สวมหน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้าร่วมกับ Face shield ผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผม ตลอดการทำอาหาร สวมถุงมือ อุปกรณ์ป้องกันละอองฝอยน้ำลายใส่อาหาร และล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร รวมทั้งทำความสะอาดครัวอยู่เสมอ

๒.๔ ในกรณีผู้ต้องขังทำหน้าที่ปรุงอาหาร หรือทำงานที่ต้องสัมผัสอาหาร มีบาดแผลต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหาร โดยตรง ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ควรเลี่ยงไปปฏิบัติงานหน้าที่อื่นแทนจนกว่าบาดแผลจะหายสนิท จึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติ

๒.๕ งดเว้นการปรุงอาหารที่ไม่สุกหรือสุกๆ ดิบๆ ควรนำอาหารมาปรุงให้สุกที่อุณหภูมิมากกว่า ๗๐ องศาเซลเซียส นาน ๕ นาทีขึ้นไป รวมทั้งจัดเก็บวัตถุดิบ อาหารสำเร็จรูป อุปกรณ์ทำครัว ให้สูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๒.๖ จัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานส่วนบุคคลให้กับผู้ต้องขัง หรือผลิตภัณฑ์แบบใช้ครั้งเดียว (disposable items) ไม่ใช้ภาชนะหรืออุปกรณ์ ร่วมกัน เช่น อุปกรณ์คีบจับอาหาร เครื่องปรุง

๒.๗ พิจารณาจัดเตรียมอาหารเป็นชุด (individual set) แยกจาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ เป็นรายบุคคล กรณีไม่สามารถจัดเป็นชุดได้ ต้องมีช้อนกลางประจำบุคคล โดยไม่ใช้ช้อนกลางร่วมกัน

๒.๘ จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่ เจลแอลกอฮอล์ สำหรับล้างมือตามจุดต่างๆ และล้างมือบ่อยๆ ด้วยน้ำและสบู่ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงานก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับขยะหรือเศษอาหาร หลังทำความสะอาดและหลังเข้าส้วม

๒.๙ กรณีจัดซื้ออาหาร สินค้า วัตถุดิบ ให้ซื้อจากบริษัทห้างร้านที่มีแหล่งผลิตชัดเจน ได้มาตรฐาน GMP เช่น น้ำแข็ง ซื้อเป็นแบบน้ำแข็งหลอด ใส่ถังเรียบร้อย ไม่ซื้อน้ำแข็งป่น เป็นต้น

๒.๑๐ จัดให้มีระบบตรวจสอบ ควบคุม กำกับ การดำเนินงานให้เป็นไปตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคอย่างเคร่งครัด

๓. การทำความสะอาด

๓.๑ ผู้ต้องขังทำความสะอาดต้องสวมหน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้าร่วมกับ Face Shield หมวก คลุมผม ถุงมือ และรองเท้าบูท

๓.๒ ทำความสะอาดพื้นสูทกรรม โรงเลี้ยงอาหารบ่อยๆ และพื้นที่จุดสัมผัสร่วม เช่น ที่จับหรือลูกบิดประตู ราวบันได รวมทั้งสถานที่ปรุงประกอบอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาด เช่น แอลกอฮอล์ ๗๐% หรือ โซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๐.๑% อย่างน้อยทุก ๑ ชั่วโมง

๓.๓ ทำความสะอาดตะกร้า รถเข็นใส่อาหาร หรือเช็ดถูบริเวณพื้นผิวที่มีการสัมผัสบ่อยๆ ด้วยน้ำยา ทำความสะอาดที่ใช้อยู่หรือใช้น้ำผสมสบู่หรือผงซักฟอกเช็ดถูพื้นผิว โดยใช้ผ้าที่ซักสะอาดแล้วในการเริ่มทำความสะอาดทุกครั้ง ต่อด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์หรือคลอรีนความเข้มข้น ๐.๑ % หรือแอลกอฮอล์ ๗๐ % โดยสเปรย์หรือหยดลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน โดยเฉพาะ

บริเวณที่จับ แล้วควรทิ้งไว้อย่างน้อย ๑๐ นาที เพื่อให้มีระยะเวลาในการทำลายเชื้อได้ดีขึ้นและควรเช็ดทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน

๓.๔ ทำความสะอาดจุดนั่งรับประทานอาหาร หรือโรงเลี้ยงอาหาร เช่น โต๊ะเก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด เช่น แอลกอฮอล์ ๗๐ % ทุกครั้งก่อนการและหลังปฏิบัติงานในแต่ละวัน

๓.๕ ทำความสะอาดห้องสุขา โดยเน้นจุดเสี่ยงที่มีผู้สัมผัสมาก เช่น กลอนประตูที่จับสายชำระ โถปัสสาวะ ลูกบิด ก๊อกน้ำ เป็นต้น ด้วยน้ำยาทำความสะอาด เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๐.๑% แล้วล้างด้วย น้ำให้สะอาด อย่างน้อยวันละ ๒ ครั้ง

๓.๖ จัดให้มีถังขยะรองรับเศษอาหาร พร้อมถุงขยะดำ และกระดาษชำระใช้แล้วในทุกโต๊ะ

๓.๗ จัดให้มีจุดวางถังขยะที่มีฝาปิดเพื่อรวบรวมรวมขยะต่างๆ โดยแยกขยะหน้ากากอนามัยจากขยะ ทั่วไป และมัดปากถุงให้แน่นก่อนส่งกำจัดตามหลักสุขาภิบาลทุกวัน

๔. ผู้สัมผัสอาหาร/ผู้ปรุงอาหาร

๔.๑ ผู้ต้องขังช่วยงานสูทกรรม และผู้ต้องขังช่วยงานร้านค้าสงเคราะห์ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ตั้งแต่กระบวนรับอาหารดิบ การเตรียมประกอบปรุง การปรุงอาหาร การจัดเลี้ยงและจำหน่ายอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ หากพบว่าบุคคลใดมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบเจ้าหน้าที่สถานพยาบาลโดยทันที

๔.๒ ผู้รับอาหารดิบในแต่ละวัน ผู้เตรียมอาหารดิบประกอบปรุง ให้สวมผ้ากันเปื้อน หรือชุดกันฝนแบบใช้แล้วทิ้ง ส่วนผู้ปรุงอาหารให้ใช้ผ้ากันเปื้อน ผ้ากันเปื้อนต้องทำความสะอาดฆ่าเชื้อให้ถูกต้องทุกครั้งหลังปรุงอาหารเสร็จ และผู้สัมผัสอาหารต้องมีอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล สวมถุงมือ สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาขณะปฏิบัติการ ถ้าหน้ากากเปียกชื้นหรือสกปรกควรเปลี่ยนใหม่ทันที เพื่อป้องกันตนเองจากเชื้อโรค และป้องกันการไอจามปนเปื้อนอาหาร

๔.๓ สวมถุงมือยางสำหรับสัมผัสอาหารในการล้างและล้างให้สะอาด และใช้น้ำสะอาดล้างภาชนะข้างนอกที่ห่อหุ้มหรือบรรจุอาหาร และเพื่อป้องกันการติดเชื้อข้ามกันโดยการจัดวางอาหาร ให้แยกผัก ผลไม้ออกจากวัตถุดิบอื่น ๆ และให้ล้างมือหลังการเตรียมปรุงเสร็จสิ้น แยกภาชนะอุปกรณ์ปรุงประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า ๖๐ องศาเซลเซียส อย่างน้อย ๓๐ นาที

๔.๔ ไม่หยิบหรือสัมผัสอาหารโดยตรง ให้ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ ฯลฯ และระมัดระวังไม่ให้ส่วนของด้ามจับตกหล่น หรือสัมผัสกับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้ และเมื่อต้องรับประทานอาหาร ให้ตักใส่ภาชนะแยกรับประทานเป็นรายบุคคล

๔.๕ อาหารปรุงเสร็จแล้วให้ตักใส่ภาชนะมีการปกปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหาร โดยแยก ระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง

๔.๖ ในการอาบน้ำ สระผมหรือซักผ้า ต้องไม่เอามือไปสัมผัสสิ่งของอย่างอื่น และแยกผู้ต้องขังกลุ่มร้านค้าสงเคราะห์ แดนสูทกรรม ไม่ให้นอนรวมกับผู้ต้องขังรายอื่น

๕. การใช้สารฆ่าเชื้อ

ควรเลือกใช้สารฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพในการฆ่าเชื้อภายในระยะเวลาอันสั้น สารฆ่าเชื้อพื้นผิวที่องค์การอนามัยโลกแนะนำว่าสามารถทำลายเชื้อไวรัสโคโรนาได้ภายใน เวลา ๑ นาที ได้แก่ โซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๐.๑% แอลกอฮอล์ความเข้มข้น ๗๐ % และไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ๐.๕ % เลือกใช้สารที่เหมาะสมกับพื้นผิวแต่ละประเภท เช่น ไฮโดรเจนไฮดรอกไซด์ไม่ควรใช้กับโลหะหรือ ผลิตภัณฑ์ที่มีการเคลือบ

สีเนื่องจากมีฤทธิ์กัดกร่อน เป็นต้น และหากจะใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์เป็นสารฆ่าเชื้อ อาจใช้ผลิตภัณฑ์ที่ใช้งานในบ้านที่มีส่วนประกอบของคลอรีน เช่น น้ำยาฟอกขาว เพื่อการฆ่าเชื้อได้ ตัวอย่างการผสมน้ำยาฆ่าเชื้อชนิดน้ำยาฟอกขาวเพื่อให้ได้ความเข้มข้น ๑๐๐๐ ppm (๐.๑%)

ความเข้มข้นสารฟอกขาวตามที่ระบุไว้ในฉลากผลิตภัณฑ์	*อัตราส่วนการผสมน้ำยาฟอกขาวกับน้ำ*	
%	*น้ำยาฟอกขาว (ส่วน)*	*น้ำ (ส่วน)*
4	*1*	*39*
5	*1*	*49*
6	*1*	*59**

หมายเหตุ ความเข้มข้นที่มีขายในผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ในประเทศไทย*

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ฟอกขาวที่มีจำหน่ายในตลาดและวิธีการผสม

ชื่อสินค้าในตลาด	**รูปภาพผลิตภัณฑ์**	**ความเข้มข้น**	**วิธีใช้ตามฉลากผลิตภัณฑ์**	**วิธีใช้เพื่อให้ได้ความเข้มข้น 1000 ppm**
ไฮเตอร์ ซักผ้าขาว (ขวดสีฟ้า) ขนาดบรรจุ 250 มล./600 มล.		*โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6%*	*ผสมผลิตภัณฑ์ 20 มิลลิลิตร (2 ฝา) ต่อน้ำ 2 ลิตร ได้ความเข้มข้น 600 ppm ซึ่งน้อยกว่าความเข้มข้นที่แนะนำ*	*ผสมผลิตภัณฑ์ 20 มิลลิลิตร (2 ฝา) ต่อน้ำ 1 ลิตร*

อ้างอิง: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข