

สำนักงานเทศบาลเมืองบ้านสวน
) สำนักปลัด สำนักสาธารณสุข
) สำนักคลัง กองสวัสดิการฯ
) สำนักช่าง กองยุทธศาสตร์ฯ
) กองการศึกษา กองการเจ้าหน้าที่

กองยุทธศาสตร์และงบประมาณ
 ฝ่าย บริหาร บริการ
 แผนและงบประมาณ
 1
 - 2. มค 2567
 9. A7 น.
 สำนักงานเทศบาลเมืองบ้านสวน
 วันที่ ๒๕ ธ.ค. ๒๕๖๖
 เวลา ๑๖.๐๐

ที่ ขบ ๐๐๒๓.๖/ว ๑๐๕๓
 ๒๕ ธ.ค. ๒๕๖๖
 ๒๕ ธ.ค. ๒๕๖๖

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
 จังหวัดชลบุรี ศาลากลางจังหวัดชลบุรี
 ถนนมนตเสวี ขบ ๒๐๐๐๐

๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเสนอริเริ่มโครงการประชาสัมพันธ์มาตรการป้องกันโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันช่วงเทศกาลสงกรานต์ท้ายปีเก่า
 ต้อนรับปีใหม่

สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
 วันที่ ๒๖ ธ.ค. ๒๕๖๖
 ๒๖ ธ.ค. ๒๕๖๖
 ๑๐.๐๗๓

เรียน ท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ และนายองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๑๙.๓/ว ๕๒๘๑

(นายชัยเดช ชิตวิเศษ) ลงวันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๖

จำนวน ๑ ชุด

นายกเทศมนตรี ปฏิบัติราชการแทน
 นายกเทศมนตรีเมืองบ้านสวน
 ๘ ธ.ค. ๒๕๖๖

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมควบคุมโรคว่าเนื่องจากขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูหนาว และใกล้ช่วงเทศกาลสงกรานต์ท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ ประชาชนมีการรวมกลุ่มเพื่อทำบุญตักบาตรตามประเพณี การเดินทางท่องเที่ยว การสังสรรค์ระหว่างเพื่อน ครอบครัว และญาติพี่น้อง ในทุกกิจกรรมที่เกิดขึ้น จะมีการรับประทานอาหาร น้ำ น้ำแข็งร่วมกัน หากอาหาร น้ำ น้ำแข็งไม่สะอาด ปนเปื้อนเชื้อก่อโรค อาจก่อให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยอาการอุจจาระร่วงเฉียบพลันได้ โดยเฉพาะการติดเชื้อโรตาไวรัสหรือโนโรไวรัส ซึ่งพบมากในฤดูหนาว เนื่องจากสภาพอากาศที่แห้งและเย็นเชื้อจะเจริญเติบโตและแพร่กระจายได้ดี ทำให้เกิดการระบาดได้ง่าย จึงประชาสัมพันธ์มาตรการป้องกันโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันช่วงเทศกาลสงกรานต์ท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบและดำเนินการตามมาตรการดังกล่าว รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ซึ่งสามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.chonburilocal.go.th หัวข้อ "หนังสือราชการ" หรือ QR - Code ท้ายหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

เรียน ปลัดเทศบาล

เรียน ผู้อำนวยการสำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ขอแสดงความนับถือ

- เพื่อโปรดทราบ / ผิงมท
 - เก็บต่อดำเนินการตามแผน (๑)

ลดท.ชลบุรี ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์มาตรการ
 ป้องกันโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันช่วงเทศกาลสงกรานต์ท้าย
 ปีเก่าต้อนรับปีใหม่ เพื่อป้องกันและควบคุมการแพร่
 ระบาดของโรค งานป้องกันและควบคุมโรค
 หน่วยงานประชาสัมพันธ์ของเทศบาลเมืองบ้านสวน

(นางอมรญา อู่วัดาน) ริกษาราชการแทน ผู้อำนวยการสำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
 ๒๖ ธ.ค. ๒๕๖๖
 ๒๖ ธ.ค. ๒๕๖๖
 ๒๖ ธ.ค. ๒๕๖๖

สิ่งเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นายอาสาชัย วรกิจโรจน์ชัย)

ผู้ช่วยนักวิชาการสุขาภิบาล
 กลุ่มบริการสาธารณสุขท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ

โทร. ๐-๓๘๒๗-๖๑๘๘-๙ ต่อ ๑๔

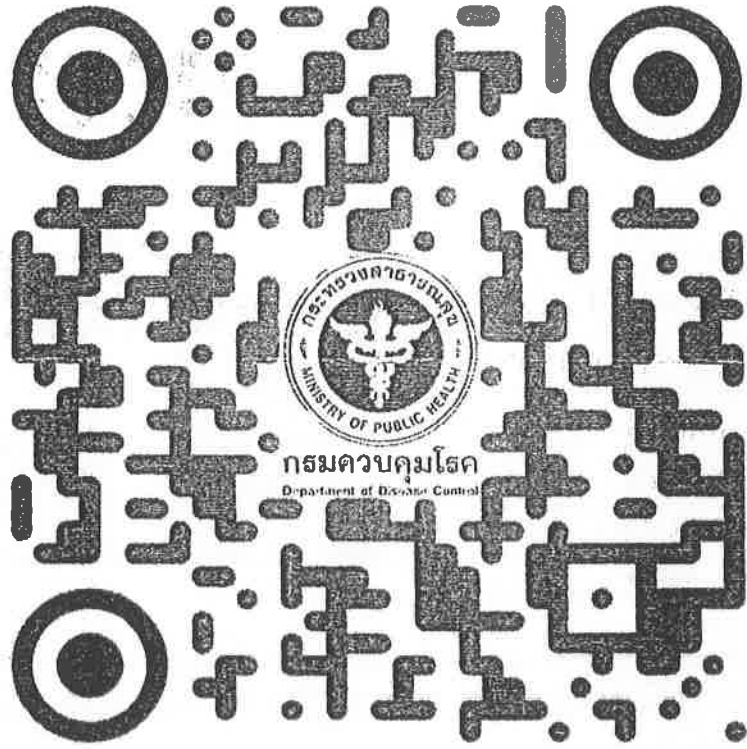
ผู้ประสานงาน : สุวพร/จักรี ๐๘๐-๐๔๒๒๒๓๙

(นางสาวชญัญญา นาคศรี)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ปลัดเทศบาล ปฏิบัติราชการแทน
 ปลัดเทศบาลเมืองบ้านสวน
 ๒๗ ธ.ค. ๒๕๖๖

(นางสาวปภาดา สุทธิจิตติวรกุล)
 ผู้อำนวยการสำนักสาธารณสุข





มาตรการปีใหม่-ฤดูหนาว



กรมควบคุมโรค
กองโรคติดต่อทั่วไป

สงกรานต์ตั้งใจ

กินเลี้ยงปลอดภัย สุขใจงานบุญ

จัดสรรระวัง / หลีกเลี่ยง
ในการเตรียมอาหารเลี้ยงคนหมู่มาก

- * เลี่ยงเมนูอาหารที่ปรุงเสียง่าย
- * เลี่ยงเมนูปรุงดิบ หรือสุกๆ ดิบๆ
- * ไม่เก็บอาหารปรุงสุกปนกับอาหารดิบ
- * ไม่กินอาหารที่มีรูป รส กลิ่น สีผิดปกติ
- * ไม่เตรียม ปรุงประกอบอาหารเมื่อมีอาการอุจจาระร่วง
- * ไม่เตรียม ปรุงประกอบอาหารใกล้ที่ทิ้งขยะ ห้องส้วม คอกสัตว์เลี้ยง
- * ไม่เตรียม ปรุงประกอบอาหารบนพื้น ควรสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- * ไม่ใช้ช้อน ทัพพีตักชิมอาหารโดยตรง และไม่เทอาหารที่ชิมคืนที่เดิม
- * ห้ามแช่อาหาร สิ่งของอื่นในน้ำแข็งบริโภคร
- * ห้ามใช้มือหยิบจับอาหารพร้อมบริโภคร
ควรใช้อุปกรณ์ตัก คีบ

ข้อมูล ณ วันที่ 10 เมษายน 2566

ที่มา: กลุ่มงานโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ

จัดทำโดย: กลุ่มงานสนับสนุนเครือข่ายโรคติดต่อและภารกิจเฉพาะ





กรมควบคุมโรค
กองโรคติดต่อทั่วไป

สงกรานต์ตั้งขึ้นใจ กินดื่มปลอดภัย สุขใจบ้านเรา

สุก

ร้อน

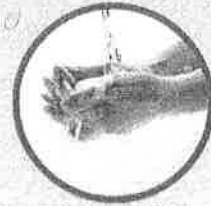
สะอาด



กินอาหารปรุงสุกใหม่
ไม่กินอาหารดิบ หรือสุก ๆ ดิบ ๆ



อาหารปรุงสุกที่เก็บไว้
เกิน 2 ชั่วโมง
ต้องนำมาอุ่นร้อนให้ทั่วถึง
ก่อนกินทุกครั้ง



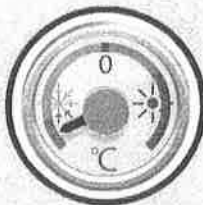
ล้างมือให้สะอาดก่อนกินอาหาร
หลังเข้าห้องน้ำ หลังจับสัตว์เลี้ยงหรือสิ่งสกปรก



อาหารหลังปรุงสุก
ควรกินภายใน 2 ชั่วโมง



ดื่มน้ำต้มสุก น้ำกรอง
หรือน้ำดื่มบรรจุขวดปิดสนิท และมี อย.



อาหารปรุงสุกแยกเก็บจากอาหารสด
และเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม



กินน้ำแข็งหลอดบรรจุ มี อย.
และข้อความ "น้ำแข็งใช้รับประทานได้"

ข้อมูล ณ วันที่ 10 เมษายน 2566

ที่มา: กลุ่มงานโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ
จัดทำโดย: กลุ่มงานสภาวะสุขภาพและภารกิจเฉพาะ





ข้อแนะนำ...

การจัดเตรียมอาหารเลี้ยงคนหมู่มาก ป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ



เลือกร้านอาหารที่สะอาด ผ่านการรับรองมาตรฐาน เช่น อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)



กับข้าวควรเลือกเป็นอาหารแห้ง เช่น หมกทอด เกี๊ยวทอด ปลาทอด ข้าวเหนียว น้ำพริกแห้ง



ไม่ควรขาดกับข้าวลงบันทึกโดยตรง ควรแยกเก็บข้าวต่างหาก



2 ชม.

อาหารที่ล่องควรถ่ายทิ้งจากหลายร้าน ให้มารวมที่สถานีหลังปรุงเสร็จ รับประกันไม่ต่ำกว่า 2 ชม.

การเตรียม ปรุง อาหาร



1 ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ฝาปิดแขน และหมวกคลุมผม ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดก่อนสัมผัสอาหาร ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสุกทุกครั้ง

2 ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ ทั้งเนื้อสัตว์และผัก ด้วยน้ำสะอาดก่อนนำมาปรุง วิธีล้างผักเพื่อช่วยลดสารตกค้าง



ล้างผักในน้ำ 10-15%

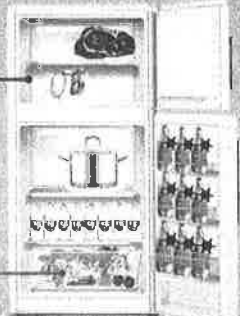


ล้างเนื้อสัตว์ในน้ำ 60-84%



หมกนึ่ง 15-20 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด

3 เนื้อสัตว์ ควรเก็บไว้ในอุณหภูมิต่ำกว่า 5 °C



ผักผลไม้ควรเก็บไว้ในอุณหภูมิ 7-10 °C



4 น้ำใช้ในการประกอบอาหารต้องสะอาด ไม่มี สิ่งปนเปื้อน สังเกตโดยหากมีกลิ่นคลอรีนแสดงว่าน้ำได้ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว(มาตรฐานคลอรีนอิสระ คงเหลือในน้ำประปา 0.2-0.5 มก./ล.)



5 เตรียมและปรุงประกอบอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.



6 เบียง มีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์กับเนื้อสัตว์ดิบ ผัก ผลไม้ ล้างทำความสะอาดตากให้แห้งทุกครั้งหลังใช้งาน ไม่ละทิ้งให้พนักงานพาหะนำโรค



7 อาหารหลังปรุงเสร็จ เก็บในการะหมีฝาปิดและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.



8 ภาชนะสำหรับใส่อาหารและน้ำดื่ม ต้องล้างให้สะอาดและตากให้แห้ง



9 การขนส่งอาหารหลังปรุงสำเร็จไปยังผู้บริโภค ไม่ควรเกิน 2 ชม.

10 ไม่แช่สิ่งของอื่นในน้ำแข็งบริโภค



การเลือกซื้อน้ำดื่มและน้ำแข็งบริโภค



น้ำแข็งสะอาด ได้มาตรฐาน GMP มีเครื่องหมาย อย. มีความปลอดภัย รับประกันได้

น้ำแข็ง ไร้สารปนเปื้อน

น้ำดื่ม

เลือกน้ำดื่มบรรจุขวดที่มีเครื่องหมาย อย.

การเลือกซื้อวัตถุดิบ



1 เนื้อสัตว์ ควรหลีกเลี่ยงเนื้อหรือเหนียงบริเวณคอหอยและหลอดลม เพราะอาจปนเปื้อน ไทโรซัลไซคริโมนจาก ถ่อมไทรอยด์ของสัตว์

2 เลือกซื้อผัก ผลไม้ตามฤดูกาล ผิวสดใหม่ ไม้มีกลิ่นฉุนเขียวและแข็ง ขนาดผลสม่ำเสมอ เปลือกไม่ดำ

3 การเลือกซื้ออาหารแห้ง เช่น ถั่วเมล็ดแห้ง หอม กระเทียม ต้องไม่มีเชื้อรา โดยเฉพาะ ราสีน้ำตาล เพราะทานแล้ว ความร้อน ซึ่งอาจก่อให้เกิดโรคมะเร็งได้



กองโรคติดต่อทั่วไป
Division of Communicable Diseases

1422
สายด่วนกรมควบคุมโรค