ด่วนที่สุด

ที่ พบ ๐๐๒๓.๓/ว ๒๙

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
อำเภอเมืองเพชรบุรี ถนนราชวิถี
พบ ๗๖๐๐๐

๙ มกราคม ๒๕๖๖

เรื่อง ประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวังป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ

เรียน นายกเทศมนตรีตำบล และนายกองค์การบริหารส่วนตำบล ทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือจังหวัดเพชรบุรี ด่วนที่สุด ที่ พบ ๐๐๒๓.๖/ว ๒๙ ลงวันที่ ๙ มกราคม ๒๕๖๖

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอเมืองเพชรบุรีขอส่งสำเนาหนังสือจังหวัดเพชรบุรี เรื่อง ประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวังป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ทั้งนี้ ขอให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการตามหนังสือดังกล่าว รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายพีระยุทธ บุญศิริ)
ท้องถิ่นอำเภอเมืองเพชรบุรี

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลหนองขนาน
☑ เพื่อโปรดทราบ
☐ เพื่อโปรดพิจารณา
- ท้องถิ่นอ.เมือง เพชรบุรี แจ้งประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ
- เห็นควรประชาสัมพันธ์

(นางปัฏฐิยา คิ้วเจริญ)
เจ้าพนักงานธุรการ

เห็นควรประชาสัมพันธ์

(นางสาวนิสากร สมรูป)
นักวิชาการสาธารณสุข

(นายเพทาย จินดาไพย)
ปลัดเทศบาล
๑๐ ม.ค. ๖๖
เห็นควรประชาสัมพันธ์

(นายชวน ธงกุศล)
รองนายกเทศมนตรีตำบลหนองขนาน

ประชาสัมพันธ์ / ประชาชน

(นายสมศักดิ์ จงเจริญ)
นายกเทศมนตรีตำบลหนองขนาน

สำนักงานท้องถิ่นอำเภอ
โทร.๐๓๒-๔๒๔-๕๒๓

(นางสาวพิริยากร อักโขพันธุ์)
นักพัฒนาชุมชนชำนาญการ รักษาราชการแทน
ผู้อำนวยการกองสวัสดิการสังคม

กองสวัสดิการสังคม (งานสาธารณสุข)
รับที่ ๘/๖๖
วันที่ ๑๐ เดือน ม.ค. พ.ศ. ๖๖
เวลา ๑๕:๑๒ น.

สำนักงานปลัดกระทรวงมหาดไทย
รับที่ ๘๖/๖๖
๑๐ ม.ค. ๒๕๖๖
เวลา ๐๙.๔๐ น.

กลุ่มส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอเมืองเพชรบุรี
เลขที่รับ 17
วันที่ ๙ ม.ค. ๖๖ เวลา ..... น.

ด่วนที่สุด
ที่ พบ ๐๐๒๓.๖/ว ๒๙

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ องค์การบริหารส่วนจังหวัดเพชรบุรี สำนักงานเทศบาลเมืองเพชรบุรี และสำนักงานเทศบาลเมืองชะอำ

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมควบคุมโรคว่า ขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูหนาว และอยู่ในช่วงเทศกาลส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ ซึ่งเป็นเทศกาลแห่งความสุข ประชาชนมีการรวมตัวกันเพื่อทำบุญตามประเพณี การไปท่องเที่ยวในสถานที่ต่าง ๆ รวมถึงการกินเลี้ยงเฉลิมฉลองร่วมกันระหว่างเพื่อน ครอบครัว และญาติพี่น้อง ซึ่งอาจส่งผลต่อสุขภาพของประชาชนให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงหรือโรคอาหารเป็นพิษ จากการรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อก่อโรค การติดเชื้อไวรัสโรตาหรือโนโรไวรัสจากการดื่มน้ำ น้ำแข็งไม่สะอาด ทั้งนี้ ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กองระบาดวิทยา ตั้งแต่มกราคม ๒๕๖๕ - ปัจจุบัน พบการเกิดโรคอุจจาระร่วงและโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๑๐๒ เหตุการณ์ มีผู้ป่วย จำนวน ๑,๘๕๐ คน ในทุกภูมิภาคทั่วประเทศไทย โดยมีอาการคล้ายคลึงกัน คือ ถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ อาจมีไข้ อาเจียน ปวดท้องร่วมด้วย เมื่อมีอาการถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ หรืออาเจียน ควรดื่มน้ำเกลือแร่เพื่อทดแทนการขาดน้ำ โดยจิบบ่อย ๆ ทีละน้อย หากอาการไม่ดีขึ้น ถ่ายไม่หยุด หรือถ่ายเป็นมูกเลือด ควรรีบพบแพทย์ ทั้งนี้ ควรยึดหลัก "สุก ร้อน สะอาด" เพื่อป้องกันการเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรี จึงขอประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวังป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้รับทราบ สำหรับสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอขอให้แจ้งเทศบาลตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบลในพื้นที่ทราบและดำเนินการด้วยเช่นกัน รายละเอียดปรากฏตามหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๙.๓/ว ๒๘ ลงวันที่ ๕ มกราคม ๒๕๖๖ ที่ส่งมาพร้อมนี้ สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.phetchaburilocal.go.th

เรียน ท้องถิ่นอำเภอ
- เพื่อโปรดทราบ
- เห็นควรให้ ดำเนินการ

๙ ม.ค.๖๖

จังหวัดเพชรบุรี
๕ มกราคม ๒๕๖๖

- เพื่อ ดำเนินการ

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
โทร./โทรสาร ๐-๓๒๔๒-๔๕๑๘-๙

นายศิระพุทธ บุญสิริ
ปลัดท้องถิ่นอำเภอเมืองเพชรบุรี

กลุ่มงานบริการสาธารณท้องถิ่นฯ
เลขรับ ๑๙๓
วันที่ ๕ มิ.ค. ๒๕๖๖
เวลา ด่วนที่สุด

สกจ.เพชรบุรี
รับที่ 106
วันที่ 5 มิ.ค. 2566
เวลา ..... น.

ที่ มท ๐๘๑๙.๓/ว ๒๘

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ทุกจังหวัด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมควบคุมโรคว่า ขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูหนาว และอยู่ในช่วงเทศกาลส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ ซึ่งเป็นเทศกาลแห่งความสุข ประชาชนมีการรวมตัวกันเพื่อทำบุญตามประเพณี การไปท่องเที่ยวในสถานที่ต่าง ๆ รวมถึงการกินเลี้ยงเฉลิมฉลองร่วมกันระหว่างเพื่อน ครอบครัว และญาติพี่น้อง ซึ่งอาจส่งผลต่อสุขภาพของประชาชน ให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงหรือโรคอาหารเป็นพิษ จากการรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อก่อโรค การติดเชื้อไวรัสโรต้าหรือโนโรไวรัสจากการดื่มน้ำ น้ำแข็งไม่สะอาด ทั้งนี้ ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กองระบาดวิทยา ตั้งแต่มกราคม ๒๕๖๕ – ปัจจุบัน พบการเกิดโรคอุจจาระร่วงและโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๑๐๒ เหตุการณ์ มีผู้ป่วย จำนวน ๑,๘๕๐ คน ในทุกภูมิภาคทั่วประเทศไทย โดยมีอาการคล้ายคลึงกัน คือ ถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ อาจมีไข้ อาเจียน ปวดท้องร่วมด้วย เมื่อมีอาการถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ หรืออาเจียน ควรดื่มน้ำเกลือแร่เพื่อทดแทนการขาดน้ำ โดยจิบบ่อย ๆ ทีละน้อย หากอาการไม่ดีขึ้น ถ่ายไม่หยุด หรือถ่ายเป็นมูกเลือด ควรรีบพบแพทย์ ทั้งนี้ ควรยึดหลัก "สุก ร้อน สะอาด" เพื่อป้องกันการเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ และขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำให้หน่วยงานในสังกัด ได้รับทราบมาตรการเฝ้าระวังดังกล่าว

ในการนี้ กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จึงขอความร่วมมือจังหวัดประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้รับทราบ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ที่ https://bit.ly/3jPUhzg หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้ รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
๕ มีนาคม ๒๕๖๖

กองสาธารณสุขท้องถิ่น
กลุ่มงานป้องกันโรคติดต่อ
โทร. ๐ ๒๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๔๐๗
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

ที่ สธ ๐๔๑๐.๘/

กรมควบคุมโรค
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ช่วงเทศกาลส่งท้ายปีเก่า ต้อนรับปีใหม่

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น

ด้วยขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูหนาว และใกล้เทศกาลส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ ซึ่งเป็นเทศกาลแห่งความสุข ประชาชนมีการรวมตัวกันเพื่อทำบุญตามประเพณี การไปท่องเที่ยวในสถานที่ต่าง ๆ รวมถึงการกินเลี้ยงเฉลิมฉลองร่วมกันระหว่างเพื่อน ครอบครัว และญาติพี่น้อง ซึ่งอาจส่งผลต่อสุขภาพของประชาชนให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงหรือโรคอาหารเป็นพิษ จากการรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อก่อโรค การติดเชื้อไวรัสโรตาหรือโนโรไวรัส จากการดื่มน้ำ น้ำแข็งไม่สะอาด ทั้งนี้ ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กองระบาดวิทยา ตั้งแต่มกราคม ๒๕๖๕ - ปัจจุบัน พบการเกิดโรคอุจจาระร่วงและโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๑๐๒ เหตุการณ์ มีผู้ป่วย จำนวน ๑,๘๕๐ คน ในทุกภูมิภาคทั่วประเทศไทย โดยมีอาการคล้ายคลึงกัน คือ ถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ อาจมีไข้ อาเจียน ปวดท้องร่วมด้วย เมื่อมีอาการถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ หรืออาเจียน ควรดื่มน้ำเกลือแร่เพื่อทดแทนการขาดน้ำ โดยจิบบ่อย ๆ ทีละน้อย หากอาการไม่ดีขึ้น ถ่ายไม่หยุด หรือถ่ายเป็นมูกเลือด ควรรีบพบแพทย์ ทั้งนี้ ควรยึดหลัก "สุก ร้อน สะอาด" เพื่อป้องกันการเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ

กรมควบคุมโรค ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ช่วงเทศกาลส่งท้ายปีเก่า ต้อนรับปีใหม่ ให้หน่วยงานในสังกัด ได้รับทราบมาตรการเฝ้าระวังดังกล่าว โดยสามารถดาวน์โหลดสื่อมาตรการ แนวทาง ความรู้เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำอื่น ๆ ได้ทาง QR Code ท้ายหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ร่วมมือประชาสัมพันธ์ และแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายอำนวย ปรีชาวิทยากร)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมควบคุมโรค

กองโรคติดต่อทั่วไป
โทร. ๐ ๒๕๙๐ ๓๑๘๓
โทรสาร ๐ ๒๙๕๑ ๘๔๓๖

https://sites.google.com/view/fwbd/FWD-DDC

กระทรวงสาธารณสุข
MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

กรมควบคุมโรค
กองโรคติดต่อทั่วไป

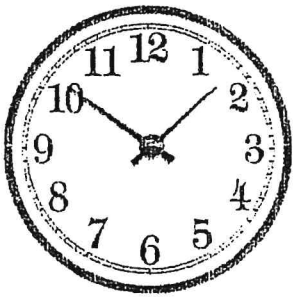
อิ่มบุญปีใหม่ งานเลี้ยงปลอดภัย

ใส่ใจ "สุก ร้อน สะอาด"

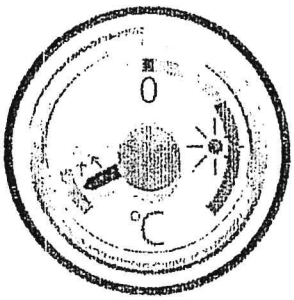
สุก

กินอาหารปรุงสุกใหม่
ไม่กินอาหารดิบ หรือสุก ๆ ดิบ ๆ

อาหารหลังปรุงสุก
ควรกินภายใน 2 ชั่วโมง

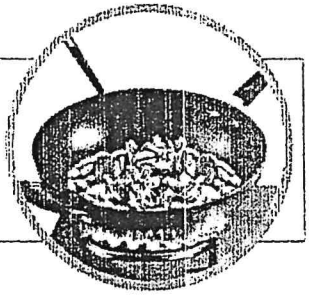


อาหารปรุงสุกแยกเก็บจากอาหารสด
และเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม



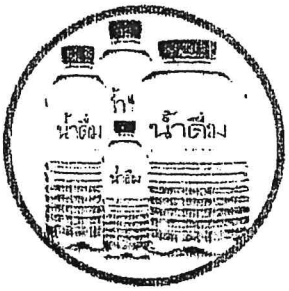
ร้อน

อาหารค้างมื้อที่เก็บไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง
ต้องนำมาอุ่นร้อนให้ทั่วถึงก่อนกินทุกครั้ง

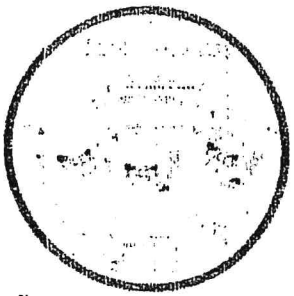


สะอาด

ล้างมือให้สะอาดก่อนสัมผัสอาหาร
หลังเข้าห้องน้ำ
หลังสัมผัสสัตว์เลี้ยงหรือสิ่งสกปรก



ดื่มน้ำต้มสุก น้ำกรอง
หรือน้ำดื่มบรรจุขวดสะอาด
ไม่รั่วซึม ฝาปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย.



กินน้ำแข็งหลอดบรรจุถุงปิดสนิท
ได้มาตรฐาน GMP มีเครื่องหมาย อย.
มีข้อความ "น้ำแข็งใช้รับประทานได้"

กองโรคติดต่อทั่วไป ห่วงใยคุณ

ข้อมูล ณ วันที่ 27 ธ.ค. 65 ที่มา: กลุ่มงานโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ

สายด่วน กรมควบคุมโรค 1422

ส่งท้ายปีเก่า ส่งสุขปีใหม่ สังสรรค์สุขใจ ปลอดภัยโรคอาหารเป็นพิษ

การเตรียม ปรุงประกอบอาหาร

- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดก่อนสัมผัสอาหาร ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารปรุงสุกทุกครั้ง หากเจ็บป่วยด้วยอาการอุจจาระร่วงไม่ควรเตรียม ปรุงประกอบอาหาร
- วัตถุดิบต้องสด มีคุณภาพ ไม่หมดอายุ ล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงประกอบอาหาร
- น้ำที่ใช้ปรุงประกอบอาหารต้องสะอาด ใส ไม่มีสี ไม่มีกลิ่น ไม่มีตะกอน
- อาหารปรุงสุกแยกเก็บจากอาหารดิบในอุณหภูมิที่เหมาะสม ปลอดภัยจากสัตว์ พาหะนำโรค
- รักษาความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์ สถานที่ปรุงประกอบอาหาร ให้ปลอดจากสิ่งสกปรก สัตว์ พาหะนำโรค
- การขนส่งอาหารหลังปรุงสุกจนถึงเวลาบริโภค ไม่ควรเกิน 2 ชม.
- น้ำแข็งสำหรับแช่วัตถุดิบและสิ่งของ แยกจากน้ำแข็งบริโภค

การเลือกซื้อน้ำดื่มและน้ำแข็งบริโภค

- เลือกน้ำดื่มบรรจุขวดสะอาด ไม่รั่วซึม ฝาปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย.
- น้ำแข็งหลอดบรรจุถุงปิดสนิทได้มาตรฐาน GMP มีเครื่องหมาย อย. มีข้อความ "น้ำแข็งใช้รับประทานได้"

การเลือกซื้อวัตถุดิบ

- **เนื้อสัตว์**
  - **เนื้อวัว** เนื้อสีแดงสด เขียวคล้ำ มันมีสีเหลือง ไม่มีเม็ดสาคู (ไข่พยาธิ)
  - **เนื้อหมู** เนื้อมีสีชมพูอ่อน นุ่ม ฉ่ำน้ำ ผิวเป็นมัน มันมีสีขาว ไม่มีเม็ดสาคู
  - **กุ้งทะเล** เปลือกแข็งใส หัวติดแน่นกับตัว
  - **กุ้งน้ำจืด** ตาใส ลำตัวสีน้ำเงินปนเขียว เนื้อใส แข็ง
  - **ปูม้า** ตัวหนัก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเน่า
  - **ปูทะเล** สีเขียวเข้ม เนื้อหน้าอกแน่น กดไม่ยุบ ตัวหนัก ตาใส
  - **หอย** หอยมีเปลือกเลือกที่ยังเป็นอยู่ เช่น หอยลาย หอยแครง หอยกะพง พอตายแล้วจะเน่า หอยที่แกะเปลือแล้ว เช่น หอยแมลงภู่ ต้องมีสีสดใส สภาพดี ไม่ขาดรุ่งริ่ง น้ำแช่หอยไม่มีเมือกมาก และไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า
  - **เนื้อไก่ เนื้อเป็ด** เนื้อแน่น ผิวตึง หนังตาสดใสไม่เหี่ยวย่น
  - **ปลาน้ำจืดและปลาทะเล** หนังมัน ตาสดใส เหงือกแดง ท้องไม่แตก เนื้อแน่น กดไม่บุ๋ม
- **ไข่** กลมอ้วน เปลือกสะอาด ไม่แตกร้าว ผิวเรียบนวลและไม่มีจุดสีเทา ขาว หรือดำ
- **ผัก ผลไม้** ตามฤดูกาล ผิวสดใหม่ ไม่ช้ำ ก้านยังเขียวและแข็ง ขนาดผลสม่ำเสมอ เปลือกไม่ดำ
- **อาหารแห้ง** ถั่วเมล็ดแห้ง หอม กระเทียม ต้องไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นเหม็น