



ด่วนที่สุด

ที่ พร ๐๐๒๓.๖/ว ๒๒

ถึง ที่สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ และสำนักงานเทศบาลเมืองแพร่

ด้วยจังหวัดได้รับแจ้งจากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ว่ากรมควบคุมโรคแจ้งว่า ขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูหนาว และอยู่ในช่วงเทศกาลส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ ซึ่งเป็นเทศกาลแห่งความสุข ประชาชนมีการรวมตัวกันเพื่อทำบุญตามประเพณี การไปท่องเที่ยวในสถานที่ต่าง ๆ รวมถึงการกินเลี้ยง เฉลิมฉลองร่วมกันระหว่างเพื่อน ครอบครัว และญาติพี่น้อง ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน ให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงหรือโรคอาหารเป็นพิษ จากการรับประทานอาหารที่ปนเปื้อน เชื้อก่อโรค การติดเชื้อไวรัสโรตาหรือโนโรไวรัสจากการดื่มน้ำ น้ำแข็งไม่สะอาด ทั้งนี้ ข้อมูลจากโปรแกรม ตรวจสอบข่าวการระบาด กองระบาดวิทยา ตั้งแต่ มกราคม ๒๕๖๕ - ปัจจุบัน พบการเกิดโรคอุจจาระร่วง และโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๑๐๒ เหตุการณ์ มีผู้ป่วย จำนวน ๑,๘๕๐ คน ในทุกภูมิภาคทั่วประเทศ โดยมีอาการคล้ายคลึงกัน คือ ถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ อาจมีไข้ อาเจียน ปวดท้องร่วมด้วย เมื่อมีอาการถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ หรืออาเจียน ควรดื่มน้ำเกลือแร่เพื่อทดแทนการขาดน้ำ โดยจิบบ่อยๆ ทีละน้อย หากอาการไม่ดีขึ้น ถ่ายไม่หยุด หรือถ่ายเป็นมูกเลือด ควรรีบพบแพทย์ ทั้งนี้ ควรยึดหลัก “สุก ร้อน สะอาด” เพื่อป้องกันการเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ จึงประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหาร และน้ำ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ที่ <https://bit.ly/3jPUhgz> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้ เรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ สำหรับสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ทราบต่อไป



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานบริการสาธารณะฯ
โทร. ๐๕๔-๕๓๔๑๑๙ ต่อ ๓๐๖
ผู้ประสาน นางวิมลรัตน์ สุทธิดี

ด่วนที่สุด

ที่ มท ๐๘๑๙.๓/ว ๒๘



ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ทุกจังหวัด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมควบคุมโรคว่า ขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูหนาว และอยู่ในช่วงเทศกาลสงกรานต์ปีใหม่ ซึ่งเป็นเทศกาลแห่งความสุข ประชาชนมีการรวมตัวกันเพื่อทำบุญตามประเพณี การไปท่องเที่ยวในสถานที่ต่าง ๆ รวมถึงการกินเลี้ยง เฉลิมฉลองร่วมกันระหว่างเพื่อน ครอบครัว และญาติพี่น้อง ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน ให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงหรือโรคอาหารเป็นพิษ จากการรับประทานอาหารที่ปนเปื้อน เชื้อก่อโรค การติดเชื้อไวรัสโรตาหรือโนโรไวรัสจากการดื่มน้ำ น้ำแข็งไม่สะอาด ทั้งนี้ ข้อมูลจากโปรแกรม ตรวจสอบข่าวการระบาด กองระบาดวิทยา ตั้งแต่ มกราคม ๒๕๖๕ - ปัจจุบัน พบการเกิดโรคอุจจาระร่วง และโรคอาหารเป็นพิษ 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 จึงขอความร่วมมือจังหวัดประชาสัมพันธ์ มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้รับทราบ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ที่ <https://bit.ly/3jPUHzg> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้ รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้



รายนาม ทนายความ
- สท. ๓๓๓ สท.๓๓๓
นอ.ก.น. ทางศูนย์โรคติดต่อ
ทพ.อาหาร/๓๓๓
- โทร. ๐๒๒๔๑ ๙๐๐๐



(นายต่อพงษ์ ทับทิมโต)
ท้องถิ่นจังหวัด...

นางวันรัตน์ สุทธิ
(นายเจตณรงค์ อินกัน)

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

ผู้อำนวยการกลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น

ด่วนที่สุด

ที่ สธ ๐๔๑๐.๘/๘๖๗๐๗



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

เลขรับ..... 27

วันที่ - 3 ม.ค. 2566

เวลา.....

กรมควบคุมโรค

ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๒๖ ธันวาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ช่วงเทศกาลสงกรานต์ปีใหม่ ต้อนรับปีใหม่

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น

ด้วยขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูหนาว และใกล้เทศกาลสงกรานต์ปีใหม่ ซึ่งเป็นเทศกาลแห่งความสุข ประชาชนมีการรวมตัวกันเพื่อทำบุญตามประเพณี การไปท่องเที่ยวในสถานที่ต่าง ๆ รวมถึงการกินเลี้ยงเฉลิมฉลองร่วมกันระหว่างเพื่อน ครอบครัว และญาติพี่น้อง ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงหรือโรคอาหารเป็นพิษ จากการรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อก่อโรค การติดเชื้อไวรัสโรตาหรือโนโรไวรัส จากการดื่มน้ำ น้ำแข็งไม่สะอาด ทั้งนี้ ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กองระบาดวิทยา ตั้งแต่ มกราคม ๒๕๖๕ - ปัจจุบัน พบการเกิดโรคอุจจาระร่วง และโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๑๐๒ เหตุการณ์ มีผู้ป่วย จำนวน ๑,๘๕๐ คน ในทุกภูมิภาคทั่วประเทศ โดยมีอาการคล้ายคลึงกัน คือ ถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ อาเจียน ปวดท้องร่วมด้วย เมื่อมีอาการถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ หรืออาเจียน ควรดื่มน้ำเกลือแร่เพื่อทดแทนการขาดน้ำ โดยจิบบ่อย ๆ ทีละน้อย หากอาการไม่ดีขึ้น ถ่ายไม่หยุด หรือถ่ายเป็นมูกเลือด ควรรีบพบแพทย์ ทั้งนี้ ควรยึดหลัก “สุก ร้อน สะอาด” เพื่อป้องกันการเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ

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

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ร่วมมือประชาสัมพันธ์ และแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการต่อไปด้วย
จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายโสภณ เอี่ยมศิริถาวร)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมควบคุมโรค

กองโรคติดต่อทั่วไป

โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๓๑๘๓

โทรสาร ๐ ๒๕๕๑ ๘๔๓๖



กองสาธารณสุขท้องถิ่น

เลขรับ..... 10

วันที่ - 3 ม.ค. 2566

เวลา..... 16:04 น



กรมควบคุมโรค
กองโรคติดต่อทั่วไป

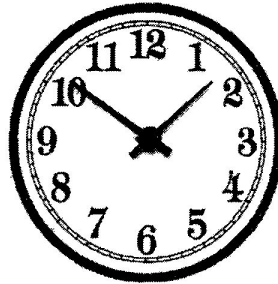
อัมบุนยปีใหม่ งานเลี้ยงปลอดภัย ใส่ใจ “สุก ร้อน สะอาด”

กินอาหารปรุงสุกใหม่
ไม่กินอาหารดิบ หรือสุก ๆ ดิบ ๆ

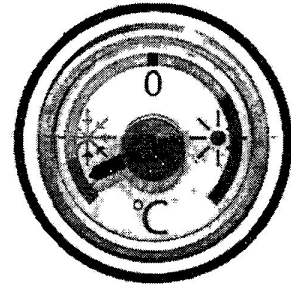


สุก

อาหารแข็งปรุงสุก
ควรกินภายใน 2 ชั่วโมง



อาหารปรุงสุกแยกเก็บจากอาหารสด
และเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม



ร้อน

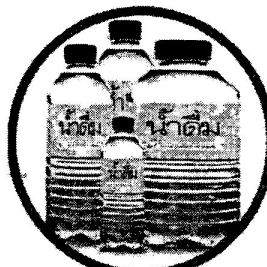
อาหารค้างมือที่เก็บไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง
ต้องนำมาอุ่นร้อน ให้ทั่วถึงก่อนกินทุกครั้ง



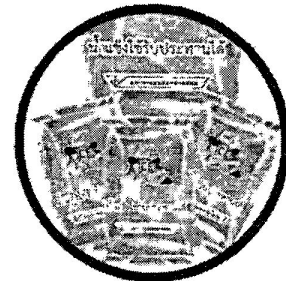
สะอาด



ล้างมือ ให้สะอาดก่อน สัมผัสอาหาร
หลังเข้าห้องน้ำ
หลังสัมผัสสัตว์เลี้ยงหรือสิ่งสกปรก



ต้มน้ำดื่มสุก น้ำกรอง
หรือน้ำดื่มบรรจุขวดสะอาด
ไม่รับชม ฝาปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย.



กินน้ำแข็งหลอดบรรจุถุงปิดสนิท
ได้มาตรฐาน GMP มีเครื่องหมาย อย.
มีข้อความ “น้ำแข็งใช้รับประทานได้”

กองโรคติดต่อทั่วไป ห่วงใยคุณ

ปทุมธานี จ. ปทุมธานี

โทร. 053-251111

โทรสาร: 053-251111 โทร. 053-251111 โทร. 053-251111

สายด่วน
กรมควบคุมโรค
1422

ส่งท้ายปีเก่า ส่งสุขปีใหม่ ส่งสรรค์สุขใจ ปลอดภัยโรคอาหารเป็นพิษ

การเตรียม ปรุงประกอบอาหาร

- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดก่อนสัมผัสอาหาร ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารปรุงสุกทุกครั้ง หากเจ็บป่วยด้วยอาการอุจจาระร่วงไม่ควรเตรียม ปรุงประกอบอาหาร
- วัตถุดิบต้องสด มีคุณภาพ ไม่หมดอายุ ล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงประกอบอาหาร
- น้ำที่ใช้ปรุงประกอบอาหารต้องสะอาด ใส ไม่มีสี ไม่มีกลิ่น ไม่มีตะกอน
- อาหารปรุงสุกแยกเก็บจากอาหารดิบในอุณหภูมิที่เหมาะสม ปลอดภัยจากสัตว์ พาหะนำโรค
- รักษาความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์ สถานที่ปรุงประกอบอาหาร ให้ปลอดภัยจากสิ่งสกปรก 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 ไม่มีสีเหลือง ไม่มีเม็ดสีขาว (ไขพยาธิ)
 - เนื้อหมู เนื้อมีสีชมพูอ่อน นุ่ม ฉ่ำน้ำ ผิวเป็นมัน ไม่มีสีขาว ไม่มีเม็ดสีขาว
 - 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 หอยที่แกะเปลือกแล้ว เช่น หอยแมลงภู่ ต้องมีสีสดใส สภาพดี ไม่ขาดรูจิ้ง น้ำแช่หอยไม่มีเมือกมาก และไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า
- เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อแน่น ผิวตึง หนังตาสดใสไม่เหี่ยวยุบ
- ปลาน้ำจืดและปลาทะเล หนังมัน ตาสดใส เหงือกแดง ท้องไม่แตก เนื้อแน่น กดไม่ยุบ
- ไข่ กลมอ้วน เปลือกสะอาด ไม่แตกร้าว ผิวเรียบนวลและไม่มีจุดสีเทา ขาว หรือดำ
- ผัก ผลไม้ ตามฤดูกาล ผิวสดใหม่ ไม่ช้ำ ก้านยังเขียวและแข็ง ขนาดผลสม่ำเสมอ เปลือกไม่ดำ
- อาหารแห้ง ถั่วเมล็ดแห้ง หอม กระเทียม ต้องไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นเหม็น