

เลขรับ ๒๕๖/๒๖  
วันที่ 10 ธ.ค. ๒๕๖๖  
เวลา

สนง.ส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ  
เลขที่รับ ๒๐๗/๒๖  
วันที่ 09 ม.ค. 2566

ด่วนที่สุด  
ที่ ชย ๐๐๒๓.๖/๒๕๖



ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ สำนักงานองค์การบริหารส่วนจังหวัดชัยภูมิ  
และสำนักงานเทศบาลเมืองชัยภูมิ

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมควบคุมโรคว่า ขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูหนาวและอยู่ในช่วงเทศกาลส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ ซึ่งเป็นเทศกาลแห่งความสุข ประชาชนมีการรวมตัวกันเพื่อทำบุญตามประเพณี การไปท่องเที่ยวในสถานที่ต่าง ๆ รวมถึงการกินเลี้ยงเฉลิมฉลองร่วมกันระหว่างเพื่อน ครอบครัว และญาติพี่น้อง ซึ่งอาจส่งผลต่อสุขภาพของประชาชนให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงหรือโรคอาหารเป็นพิษ จากการรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อก่อโรค การติดเชื้อไวรัสโรคตาหรือโนโรไวรัสจากการดื่มน้ำ น้ำแข็งไม่สะอาด ทั้งนี้ ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กองระบาดวิทยา ตั้งแต่ มกราคม ๒๕๖๕ -ปัจจุบันพบการเกิดโรคอุจจาระร่วงและโรคอาหารเป็นพิษ 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 และประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำให้หน่วยงานในสังกัด ได้รับทราบมาตรการเฝ้าระวังดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสิ่งส่งมาด้วยได้ที่ <https://bit.ly/3jPUhgz> หรือ QR Code รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ สำหรับองค์การบริหารส่วนจังหวัดชัยภูมิและเทศบาลเมืองชัยภูมิ ให้ดำเนินการด้วยเช่นกัน

ที่ ชย ๐๐๒๓.๑๔/.....๑๐.....ที่ว่าการอำเภอเทพสถิต  
09 ม.ค. 2566

- เรียน นายก ทด./นายก อบต.ทุกแห่ง
- เพื่อโปรดทราบ และพิจารณาดำเนินการต่อไป
  - .....
  - รายงานผลการดำเนินการให้อำเภอ  
ภายในวันที่.....



จ.อ.  
(อนุทิน พึ่งกุล)  
หัวหน้าสำนักปลัด

(นายศุภกฤษ ฐานเจริญ)

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด ร่องปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านไร่  
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ  
โทร./โทรสาร ๐๔๔-๘๒๒๒๐๓

ก.อ.บด.บ้านไร่  
เพื่อโปรดทราบ  
แจ้ง.....  
เห็นควรพิจารณาดำเนินการต่อไป  
นางสาวลินดา จังโกฏี  
พนักงานธุรการ ชำนาญงาน

(นางสาวปวีณา นิลกรพรม)  
โปรดส่งสาร.....  
นักส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นปฏิบัติการ  
09 ม.ค. 2๕๖๖

(นายมนตรี สอนานวัฒน์)

นายภรรณต์ เขตจันทิก

๑๑๕๕

๑๑



สำนักงานส่งเสริมการปกครอง
ท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิ
รับเลขที่ 165
ลงวันที่ 05 & ๑. 2566
เวลา

# ด่วนที่สุด

ที่ มท ๐๘๑๙.๓/ว ๒ ๙

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ทุกจังหวัด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมควบคุมโรคว่า ขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูหนาว และอยู่ในช่วงเทศกาลส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ ซึ่งเป็นเทศกาลแห่งความสุข ประชาชนมีการรวมตัวกันเพื่อทำบุญตามประเพณี การไปท่องเที่ยวในสถานที่ต่าง ๆ รวมถึงการกินเลี้ยง เฉลิมฉลองร่วมกันระหว่างเพื่อน ครอบครัว และญาติพี่น้อง ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน ให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงหรือโรคอาหารเป็นพิษ จากการรับประทานอาหารที่ปนเปื้อน เชื้อก่อโรค การติดเชื้อไวรัสโรตาหรือโนโรไวรัสจากการดื่มน้ำ น้ำแข็งไม่สะอาด ทั้งนี้ ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด 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 โดยจิบบ่อย ๆ ทีละน้อย หากอาการไม่ดีขึ้น ถ่ายไม่หยุด หรือถ่ายเป็นมูกเลือด ควรรีบพบแพทย์ ทั้งนี้ ควรยึดหลัก “สุก ร้อน สะอาด” เพื่อป้องกันการเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ และขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ให้หน่วยงานในสังกัด ได้รับทราบมาตรการเฝ้าระวังดังกล่าว

ในการนี้ กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จึงขอความร่วมมือจังหวัดประชาสัมพันธ์ มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้รับทราบ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสิ่งส่งมาด้วยได้ที่ <https://bit.ly/3jPUhzg> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้ รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้



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

# ด่วนที่สุด

ที่ สธ ๐๕๓๐.๘/ว.๗๗๗



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

เลขรับ 27

วันที่ - 3 ม.ค. 2566

เวลา

กรมควบคุมโรค

ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๒๖ ธันวาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ช่วงเทศกาลสงกรานต์ปีใหม่ ต้นรับปีใหม่

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 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 ช่วงเทศกาลสงกรานต์ปีใหม่ ต้นรับปีใหม่ ให้หน่วยงานในสังกัด ได้รับทราบมาตรการเฝ้าระวังดังกล่าว โดยสามารถดาวน์โหลดสื่อมาตรการ แนวทาง ความรู้เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำอื่น ๆ ได้ทาง QR.Code ท้ายหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ร่วมมือประชาสัมพันธ์ และแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการต่อไปด้วย  
จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายไสภณ เยี่ยมศิริถาวร)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมควบคุมโรค

กองโรคติดต่อทั่วไป

โทร : ๐ ๒๕๕๑ ๓๑๘๓

โทรสาร ๐ ๒๕๕๑ ๘๕๓๖



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

กองสาธารณสุขท้องถิ่น

เลขรับ 10

วันที่ - 3 ม.ค. 2566

เวลา 16:09 น.

## 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 ไม้รั่วซึม ฝาปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย.
- น้ำแข็งหลอดบรรจุถุงปิดสนิทได้มาตรฐาน GMP มีเครื่องหมาย อย. มีข้อความ "น้ำแข็งใช้รับประทานได้"

### การเลือกซื้อวัตถุดิบ

- เนื้อสัตว์
  - เนื้อวัว เนื้อสีแดงสด เขียวคล้ำ ไขมันสีเหลือง ไม่มีเม็ดสีขาว (ไข่พยาธิ)
  - เนื้อหมู เนื้อมีสีชมพูอ่อน นุ่ม ฉ่ำน้ำ ผิวเป็นมัน ไขมันสีขาว ไม่มีเม็ดสีขาว
  - กุ้งทะเล เปลือกแข็งใส หัวติดแน่นกับตัว
  - กุ้งน้ำจืด ตาใส ลำตัวสีน้ำตาลปนเขียว เนื้อใส แข็ง
  - ปูม้า ตัวหนัก เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเน่า
  - ปูทะเล สีเขียวเข้ม เนื้อหน้าอกแน่น กตไม่ยุบ ตัวหนัก ตาใส
  - หอย หอยมีเปลือกเลือกที่ยังเป็นอยู่ เช่น หอยลาย หอยแครง หอยกะพง พอตายแล้วจะเน่า หอยที่แกะเปลือกแล้ว เช่น หอยแมลงภู่ ต้องมีสีสดใส สภาพดี ไม่ขาดรูปร่าง น้ำแช่หอย ไม่มีเมือกมาก และไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า
- เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อแน่น ผิวตึง หนังตาสดใสไม่เหี่ยวยุบ
- ปลาน้ำจืดและปลาทะเล หนังมัน ตาสดใส เหงือกแดง ท้องไม่แตก เนื้อแน่น กตไม่บูม
- ไข่ กลมอ้วน เปลือกสะอาด ไม่แตกร้าว ผิวเรียบนวลและไม่มีจุดสีเทา ขาว หรือดำ
- ผัก ผลไม้ ตามฤดูกาล ผิวดสดใหม่ ไม่ช้ำ ก้านยังเขียวและแข็ง ขนาดผลสม่ำเสมอ เปลือกไม่ดำ
- อาหารแห้ง ถั่วเมล็ดแห้ง หอม กระเทียม ต้องไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นเหม็น



กรมควบคุมโรค  
กองโรคติดต่อทั่วไป

# อัมบุนปีใหม่ งานเลี้ยงปลอดภัย

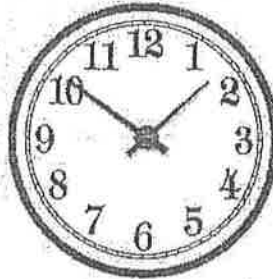
## ใส่ใจ “สุก ร้อน สะอาด”

กินอาหารปรุงสุกใหม่  
ไม่กินอาหารดิบ หรือสุก ๆ ดิบ ๆ

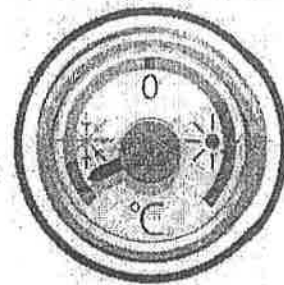


สุก

อาหารหลังปรุงสุก  
ควรกินภายใน 2 ชั่วโมง



อาหารปรุงสุกแบกเก็บจากอาหารสด  
และเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม

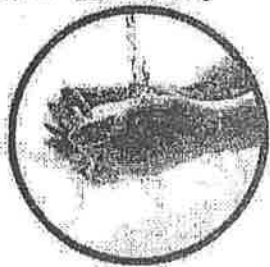


ร้อน

อาหารค้างมี้อที่เก็บไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง  
ต้องนำมาอุ่นร้อนให้ทั่วถึงก่อนกินทุกครั้ง



สะอาด



ล้างมือให้สะอาดก่อนสัมผัสอาหาร  
หลังเข้าห้องน้ำ  
หลังสัมผัสสัตว์เลี้ยงหรือสิ่งสกปรก



ตั้งไว้ต้มสุก น้ำกรอง  
หรือน้ำดื่มบรรจุขวดสะอาด  
ไม่รั่วซึม ฝาปิดสนิท มีเครื่องหมาย อบ.



กินน้ำแข็งหลอดบรรจุถุงปิดสนิท  
ได้มาตรฐาน GMP มีเครื่องหมาย อบ.  
มีข้อความ “น้ำแข็งใช้รับประทานได้”

### กองโรคติดต่อทั่วไป ห่วงใยคุณ

พ.บอ.ม.ค. ณ วันที่ 27 ธ.ค. 65 | ที่มา: กลุ่มงาน โรคติดต่อทางอาหารและน้ำ

สายด่วน  
รพ.รพ.ร.ร.  
1422

