

- สำนักงานอัยการ
- ศาลอาญา
- กองบัญชาการ
- กองสาธารณสุข
- กองคุ้มครองดีกษา
- กองตรวจสอบยาเสพติด
- กองทะเบียนเดินทาง
- กองตรวจสอบภัยปืน
- กองขับเคลื่อนน้ำท่าอากาศ
- สถาบันสัมปทาน

# ด่วนที่สุด

ที่ สก ๐๐๒๓.๖/ ๗๗



ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ องค์การบริหารส่วนจังหวัดและเทศบาลเมือง ทุกแห่ง

สำนักปลัดเทศบาลเมืองสระบุรี	เลขที่รับ 269
วันที่รับ ๑๗ ม.ค. ๒๕๖๖	เวลา ๑๖.๐๘ น.
ผู้รับ ท่านผู้อำนวยการ	ลงชื่อรับ ผู้อำนวยการ

เรื่อง จังหวัดสระบุรีและศรีสะเกษ	49
วันที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๖๖	๑๐.๙๙
ลงชื่อรับ ผู้อำนวยการ	ผู้อำนวยการ

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมควบคุมโรคว่า ขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูหนาว และอยู่ในช่วงเทศกาลส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ ซึ่งเป็นเทศกาลแห่งความสุข ประชาชนมีการรวมตัวกันเพื่อทำบุญ แห่ประเพณี การไปท่องเที่ยวในสถานที่ต่าง ๆ รวมถึงการกินเลี้ยงเฉลิมฉลอง ร่วมกันระหว่างเพื่อน ครอบครัว และญาติพี่น้อง ซึ่งอาจส่งผลต่อสุขภาพของประชาชนให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงหรือโรคอาหารเป็นพิษ จากการรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อกอโรค การติดเชื้อไวรัสโรต้าหรือโนโวไวรัสจากอาหารดื่มน้ำ น้ำแข็ง น้ำสะอาด ทั้งนี้ ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กองระบบวิทยา ดังแต่ละภาค ๒๕๖๕ – ปัจจุบัน พบรเกิดโรคอุจจาระร่วงและโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๑๐๒ เหตุการณ์ มีผู้ป่วย จำนวน ๑,๔๕๐ คน ในทุกภูมิภาคทั่วประเทศไทย โดยมีอาการคล้ายคลึงกัน คือ ถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ อาเจียน ปวดท้องร้าวมด้วย เมื่อมีอาการถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ หรืออาเจียน ควรดื่มน้ำเกลือแร่เพื่อทดแทนน้ำตาลน้ำ โซเดียมบอย ที่หล่นอย หากอาการไม่ดีขึ้น ถ่ายไม่หยุด หรือถ่ายเป็นน้ำ หรืออาเจียน ควรรีบพบแพทย์ ทั้งนี้ ควรดื่มน้ำ “สุก ร้อน สะอาด” เพื่อป้องกันการเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ และขอความร่วมน้ำอุปทานพัฒนาการการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำให้หน่วยงานในสังกัด ได้รับทราบ มาตรการเฝ้าระวังดังกล่าว

จังหวัดสระบุรี ไว้วิงข้อประชาสัมพันธ์ มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหาร และน้ำ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้รับทราบ รายละเอียดปรากฏตามสำเนาแนบสื่อการส่งเสริม การปกครองท้องถิ่น ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๘.๗/ ๒๔ ลงวันที่ ๕ มกราคม ๒๕๖๖ ที่ส่งมาพร้อมนี้



สำนักงานส่งเสริมการปกครองฯ องค์นี้จังหวัด  
กลุ่มงานบริการสาธารณสุขท้องถิ่น และประสานงานท้องถิ่นอำเภอ  
โทร. ๐-๔๗๔๒-๕๑๑๙ ต่อ ๑๑  
โทรสาร ๐ ๓๗๔๒ ๕๑๑๙  
e-mail : sk.publicservicegroup.6@gmail.com

๕๘๖๖

# ค่าวัสดุ

ที่ ๑๘๐๙.๗/๖๔

ด้วย ส้านักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ทุกจังหวัด



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จังหวัดสระบุรี
เลขที่ ๗๕ ถนนสุขุมวิท แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๑๐
วันที่ ๕ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๖๖
เวลา .....

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากการควบคุมโรคว่า ขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูหนาว และอยู่ในช่วงเทศกาลส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ ซึ่งเป็นเทศกาลแห่งความสุข ประชาชนมีการรวมตัวกันเพื่อทำบุญตามประเพณี การไปป่องเที่ยวในสถานที่ต่าง ๆ รวมถึงการกินเลี้ยง เคลิมอต่องร่วมกันระหว่างเพื่อน ครอบครัว แต่หลายครั้ง ซึ่งอาจส่งผลต่อสุขภาพของประชาชน ให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยไข้ค้ออุจจาระร่วงหรือโรคอาหารเป็นพิษ จากการรับประทานอาหารที่ป่นเปี้ยน เชือก่อโรค การติดเชื้อไวรัสโตรตานหรือโนโรไวรัสจากการดื่มน้ำ น้ำแข็งไม่สะอาด ทั้งนี้ ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กองประชาสัมพันธ์ ตั้งแต่เดือน มกราคม ๒๕๖๕ – ปัจจุบัน พบการเกิดโรคค้ออุจจาระร่วง และโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๑๐๒ เหตุการณ์ มีผู้ป่วย จำนวน ๑,๘๕๐ คน ในทุกภูมิภาคทั่วประเทศไทย โดยมีอาการคล้ายคลึงกัน คือ ถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ อาจมีไข้ อาเจียน ปวดห้องร่วมด้วย เมื่อมีอาการถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ หรืออาเจียน ควรดื่มน้ำเกลือแร่เพื่อทดแทนการขาดน้ำ โดยจิบบ่อย ๆ ทีละน้อย หากอาการไม่ดีขึ้น ถ่ายไม่หยุด หรือถ่ายเป็นน้ำขุ่นเลือด ควรรีบพบแพทย์ ทั้งนี้ ควรยึดหลัก “สุก ร้อน สะอาด” เพื่อป้องกัน การเกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ และขอความร่วมมือประชาชนพัฒนาการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุม โรคติดต่อทางอาหารและน้ำให้หน่วยงานในสังกัด ได้รับทราบมาตรการเฝ้าระวังดังกล่าว

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



กองสารานุสุขท้องถิ่น  
กลุ่มงานป้องกันโรคติดต่อ  
โทร. ๐ ๒๒๔๑ ๕๐๐๐ ต่อ ๕๕๗๗  
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ sarabon@sla.go.th

# ตัววันที่สุด

ที่ สธ ๐๔๐.๘/๔๗๖๗



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น	๒๗
เลขที่วัน	
วันที่	- ๓ ม.ค. ๒๕๖๖
เวลา	
กรมควบคุมโรค	
ถนนพิพานท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐	

๒๙ ดันวันคุณ ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาชนพื้นที่มาตราการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ช่วงเทศกาลส่งท้ายปีเก่า ต้อนรับปีใหม่

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นท้องถิ่น

ด้วยขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูหนาว และใกล้เทศกาลส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ ซึ่งเป็นเทศกาลแห่งความสุข ประชาชนมีการรวมตัวกันเพื่อทำบุญตามประเพณี การไปห้องเที่ยวในสถานที่ต่างๆ รวมถึงการกินเลี้ยงเฉลิมฉลองร่วมกันระหว่างเพื่อน ครอบครัว และญาติพี่น้อง ซึ่งอาจส่งผลต่อสุขภาพของประชาชนได้แก่การเจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงหรือโรคอาหารเป็นพิษ จากการรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อก่อโรค การติดเชื้อไวรัสโรคหรือไข้ไข้รัก จากการดื่มน้ำ น้ำดื่มมีรสชาติที่ไม่ดี ข้อมูลจากไปรษณีย์สหกรณ์ช่วงเดือน มกราคม ๒๕๖๕ - ปัจจุบัน พบการเกิดโรคอุจจาระร่วง และโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๑๐๘ เหตุการณ์ มีผู้ป่วย จำนวน ๑,๔๕๐ คน ในทุกภูมิภาคทั่วประเทศไทย โดยมีอาการคล้ายคลึงกัน คือ ถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ อาจมีไข้ อาเจียน ปวดท้องร่วมด้วย เมื่อมีอาการถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ หรืออาเจียน ควรดื่มน้ำเกลือแร่เพื่อทดแทนการขาดน้ำ โดยจิบบ่อย ๆ ทีละน้อย หากอาการไม่ดีขึ้น ถ่ายไม่หยุด หรือถ่ายเป็นน้ำลายเลือด ควรรีบพบแพทย์ ทั้งนี้ ควรยึดหลัก “สุก ร้อน สะอาด” เพื่อรักษาความปลอดภัย โรคติดต่อทางอาหารและน้ำ

กรมควบคุมโรค ขอความร่วมมือประชาชนพื้นที่มาตราการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ช่วงเทศกาลส่งท้ายปีเก่า ต้อนรับปีใหม่ ให้หน่วยงานในสังกัด ได้รับทราบมาตราการเฝ้าระวังดังกล่าว โดยสามารถดาวน์โหลดลิ้มมาตราการ แนวทาง ความรู้เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำอื่น ๆ ได้ทาง QR Code ท้ายหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้รับมือประชาชนพื้นที่ และแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการต่อไปด้วย  
ยथาเป็นพหุคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายไกรกนก เอี่ยมศรีรัตน์)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมควบคุมโรค

กองโรคติดต่อทั่วไป

โทร. ๐ ๒๕๕๐-๓๓๘๙

โทรสาร ๐ ๒๕๕๐ ๘๘๘๖



<https://sites.google.com/view/fwtd/PWD-DOC>

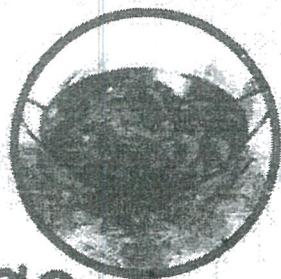
ถึงสายการเมืองท้องถิ่น	๑๐
เลขที่วัน	
วันที่	- ๓ ม.ค. ๒๕๖๖
เวลา	๑๖:๐๔



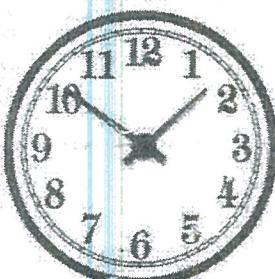
กรมควบคุมโรค  
กระทรวงสาธารณสุข

# อั่มบุญปีใหม่ งานเลี้ยงปลดปล่อย ไว้ใจ “สุก ร้อน สะอาด”

กินอาหารปูรุกุใหญ่  
ไม่เกินอาหารเดิบ ชิ้นอุ่น ๆ ตืบ ๆ



อาหารคล่องปูรุกุ  
ควรกินภายใน 2 ชั่วโมง



อาหารปูรุกุแยกเป็นจานอาหารแล้ว  
เก็บไว้ในอุณหภูมิที่เย็น gramm



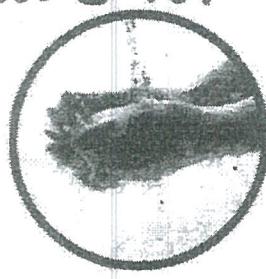
**สุก**

**ร้อน**

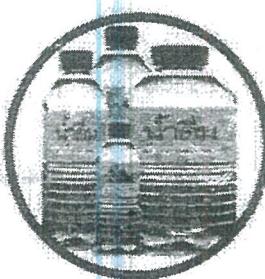
อาหารด้านซ้ายที่เก็บไว้ในเก็บ 2 ชั่วโมง<sup>\*</sup>  
ต้องนำออกอุ่นซ่อน ให้ถูกอุ่นกันทุกครั้ง



**สะอาด**



ล้างมือ ใช้มือถือก่อนเข้ามายังอาหาร  
และเข้าห้องน้ำ



ล้างมือด้วยน้ำยาห้อง  
เชื่อมต่ออาหาร กับอุปกรณ์อาหาร  
ไม่ร้าวซึม ภาชนะบรรจุ ไม่เครื่องดื่มน้ำ อ.บ.



กินน้ำดื่มและเครื่องดื่มน้ำ  
ได้มาตรฐาน GMP และเรียบร้อย อ.บ.  
มีข้อความ “น้ำดื่มน้ำรับประทานได้”

กองโรคติดต่อทั่วไป ห่วงโซ่คุณภาพ

ลงวันที่ 27 ธ.ค. 65 ที่มา: กองงานโรคติดต่อทางอาหารและยา

## สังท้ายปีใหม่ สังสรรค์สุขใจ ปลอดภัยไร้ภาระเป็นพิษ

### การเตรียม ปรุงประกอบอาหาร

- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดก่อนสัมผัสอาหาร ใช้อุปกรณ์ห้องจับอาหารปรุงสุกหุกครั้ง หากเปื้อนป้ายด้วยอาการอุจจาระร่วงไม่ควรเตรียม ปรุงประกอบอาหาร
- วัสดุติดต่อสัมผัส มีคุณภาพ ไม่เหมดดาย ล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงประกอบอาหาร
- น้ำที่ใช้ปรุงประกอบอาหารต้องสะอาด ใส ไม่มีสี ไม่มีกลิ่น ไม่มีตะไบ
- อาหารปรุงสุกแยกเก็บจากอาหารดิบในอุณหภูมิที่เหมาะสม ปลอดภัยจากสัตว์ พาหนะนำโรค
- รักษาความสะอาดของงาน อุปกรณ์ สถานที่ปรุงประกอบอาหาร ให้ปลอดจากสิ่งสกปรก สัตว์ พาหนะนำโรค
- การบนสังขาราหรานลังปรุงสุกจนถึงเวลาบริโภค ไม่ควรเกิน 2 ชม.
- น้ำแข็งสำหรับแช่ตู้เย็นและสิ่งของ แยกจากน้ำแข็งบริโภค

### การเมื่อยกซื้อน้ำดื่มน้ำแข็งบริโภค

- เสือกน้ำดื่มน้ำบรรจุหัวคละคาด ไม่ร้าวซึม ฝาปิดสนิท มีครึ่องหมาย ออย.
- น้ำแข็งหยอดบรรจุหุ้นปิดสนิทได้มาตรฐาน GMP มีเครื่องหมาย ออย. มีข้อความ “น้ำแข็งไว้รับประทานได้”

### การเลือกซื้อวัสดุกิน

#### ● เม็ดสัตว์

- เม็ดวัว เม็ดสีเหลือง เขียวคล้ำ มันมีเส้นหลอด ไม่มีเม็ดสาคร (ไข่พยาธิ)
- เม็ดหมู เม็ดสีเข้มทูปอ่อน บุบ ฉ้าน้ำ ผิวเป็นมัน มันมีเส้นขาว ไม่มีเม็ดสาคร
- ถุงทะเล เปลือก雁ชิงใส หัวติดแผ่นกับตัว
- ถุงน้ำจิ้น หาด ถักสัตว์น้ำเงินปนเนื้ยวัว เม็ดใส แข็ง
- ปลู ถัวหัก เม็ดแน่น ไม่มีกลิ่นหน้า
- ปูทะเล สีเขียวเข้ม เม็ดหัวออกแน่น กดไม่บุบ ถัวหัก หาด
- หอย หอยมีเปลือกหุ้นหือเป็นอยู่ หนาน หอยลาย หอยแครง หอยกะพง หอยดaiyai เลี้ยวจะเป็นนา หอยกี๊กเงยลือดลัว แข็ง หอยแมลงภู่ ต้องมีสีสดใส ลงภาชนะ ไม่ขาดรูร่อง น้ำแข็งหอย ไม่มีเมือกมาก และไม่มีกลิ่นเหม็นแน่น

- เม็ดไก่ เม็ดเป็ด เม็ดไก่ หันด้านดิบไม่เทียบยัน

- ปลาป่าปักและปลาทะเล หนังมัน หัวสดใส หนังออกแดง ห้องไม้แทรก เม็ดเป็น กดไม่บุบ

- ไข่ กลมอ่อน เป็นสีเหลือง ไม่แพกร้าว ผิวเรียบ滑溜และไม่มีอุดสีเทา ขาว หรือดำ

- ลักษณะ ดูนุ่มนวล ผิวคลiform ไม่ชำรุด ถ่านยังเติมและแข็ง ขนาดผลสม่ำเสมอ เปลือกไม่ด้า

- อาหารแห้ง ถ้าเมล็ดแห้ง หอม กระเทียม ต้องไม่มีเชื้อร้า ไม่มีกลิ่นเหม็น

# “สุก ร้อน สะอาด”

ป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ



กรมควบคุมโรค  
Department of Disease Control

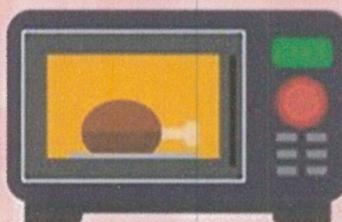
สุก

รับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ๆ



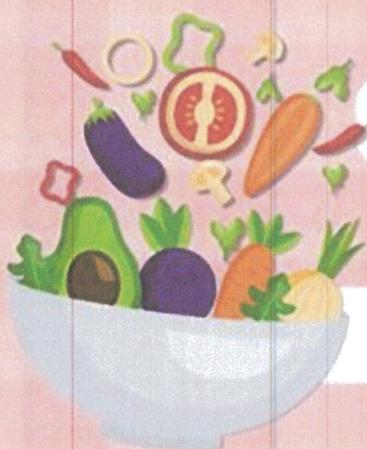
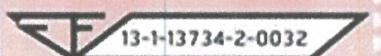
ร้อน

อาหารที่เก็บไว้นานกว่า 2 ชม. ต้องนำมาอุ่น ก่อนรับประทานทุกครั้ง



สะอาด

เลือกบริโภคอาหาร น้ำดื่ม และน้ำแข็งที่สะอาด (มีเครื่องหมาย อ.ย.)



ไม่รับประทานอาหารที่ปรุงจากสัตว์และพิษที่มีพิษ



เลือกซื้อวัตถุดับที่สด สะอาด และมีคุณภาพ

ใช้ช้อนกลางในการตักอาหารเมื่อกินอาหารร่วมกัน



ล้างมือด้วยสบู่ก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง

