



ข้อปฏิบัติการรับประทานอาหาร

1. รับประทานอาหารปรุงสุกใหม่ ภายใน 4 ชั่วโมง และอาหารต้องไม่มีกลิ่นเหม็นบูด
2. สังเกตฉลากอาหารและน้ำก่อนรับประทาน เช่น วันหมดอายุ เครื่องหมาย อย.
3. ล้างมือด้วยสบู่และน้ำทุกครั้ง ก่อนและหลังรับประทานอาหาร
4. ทิ้งกล่องอาหารและเศษอาหารลงในถังขยะที่จัดไว้เท่านั้น

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



ทีม SRT ศอ3.

เข้าเยี่ยมสำรวจ ศูนย์พักพิงฯ ชลบุรี



เมื่อวันที่ 7 พ.ย. 2554 คุณรวีวรรณ สร้อยระย้า นำทีม SRT ศูนย์อนามัยที่ 3 ลงพื้นที่เยี่ยม ติดตามการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ศูนย์พักพิงผู้ประสบภัยน้ำท่วม สถาบันการพลศึกษา วิทยาเขตชลบุรี และได้มอบ ป้ายไวนิลประชาสัมพันธ์ “ข้อปฏิบัติด้านสุขอนามัย เพื่อป้องกันโรค” ของกรมอนามัย ติดตั้งในบริเวณ ศูนย์พักพิงได้อ่านแล้วนำมาปฏิบัติตาม พร้อมแนะนำด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้พักพิง ผู้ปรุงประกอบอาหาร และอาสาสมัครแจกอาหาร แจกผักก้านเปื้อน ทมวกคลุมหม้อ และถุงมือพลาสติก แก่ผู้ปรุงประกอบอาหาร และให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้ส้วมที่ถูกวิธี แก่ผู้พักพิง การกำจัดขยะ การแยกขยะก่อนทิ้ง สนับสนุนน้ำยาจุลินทรีย์(EM) เพื่อช่วยแก้ปัญหาส้วมเต็ม เพื่อป้องกันการเกิดโรคต่าง ๆ แก่ผู้อาศัยในศูนย์พักพิง ได้มีสุขภาพที่ดีต่อไป