

จุลสาร

องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเปียง

ปีที่ 10/ ฉบับที่ 1/เดือนมกราคม/ 2557



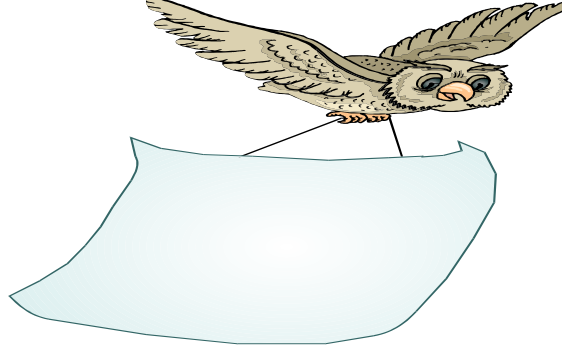
สำนักปลัด

องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเปียง



0-7557-5677

www.keophia.go.th



การใช้ก๊าซหุงต้มให้ปลอดภัย มีวิธีง่ายๆ ดังนี้

1. ควรตั้งถังก๊าซให้ห่างจากหัวเตาอย่างน้อย 1.5 เมตร
2. ควรตั้งถังก๊าซในที่ๆ มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก หรือตั้งไว้ภายนอกอาคาร
3. ควรตั้งถังก๊าซในบริเวณที่เคลื่อนย้ายเข้าออกสะดวก และไม่กีดขวางทางเข้า – ออก
4. ควรตั้งถังก๊าซบนพื้นที่ราบและแข็ง
5. ไม่ควรตั้งถังก๊าซบริเวณที่เปียกชื้น
6. ไม่ควรตั้งอุปกรณ์ เครื่องใช้ไฟฟ้าที่อาจก่อให้เกิดประกายไฟไว้ใกล้ถังก๊าซ



ข่าวประชาสัมพันธ์

1.ขอเชิญเที่ยวงานวันเด็กแห่งชาติ ประจำปี 2557 ในวันเสาร์ที่ 11 มกราคม 2557 ณ สนามที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเปียง

2. กองคลัง องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเปียง กำหนดยื่นแบบชำระภาษี ประจำปี 2557

- ภาษีโรงเรือนและที่ดิน ยื่นแบบฯตั้งแต่ 2 มกราคม - 25 กุมภาพันธ์ ของทุกปี

- ภาษีป้าย ยื่นแบบฯ ตั้งแต่ 2 มกราคม – 30 มีนาคม ของทุกปี

- ภาษีบำรุงท้องถิ่น ยื่นแบบฯ ชำระภาษี ตั้งแต่ 2 มกราคม -30 เมษายน ของทุกปี

3. ขอเชิญผู้ประกอบการยื่นแบบการขึ้นทะเบียนพาณิชย์ได้ที่ สำนักงานปลัดฯ องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะเปียง ติดต่อสอบถามได้ที่หมายเลข 075-575677 ในวันเวลาราชการ

4. กองทุนสวัสดิการชุมชนตำบลเกาะเปียง ขอเชิญผู้สนใจสมัครเข้าเป็นสมาชิกกองทุน สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ คุณครั้น บุษราภรณ์ 08-6281-4070 หรือ อบต.เกาะเปียง 075-575677 ในวันเวลาราชการ

โรคอาหารเป็นพิษ (Food poisoning)

อาหารเป็นพิษเป็นโรคที่เกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร ซึ่งมีสาเหตุและเชื้อที่ทำให้เกิดโรค หลายชนิด

สาเหตุ เกิดจากการรับประทานอาหารและน้ำที่มีพิษของเชื้อโรคเข้าสู่ร่างกาย เช่น เชื้อ แบคทีเรียชนิดต่างๆ รวมทั้งพิษที่เกิดจากสารเคมีที่ปะปนเข้าไปหรือมีอยู่ตามธรรมชาติใน อาหารชนิดต่างๆ เช่น พริกแห้ง ปลาทะเล และเนื้อสัตว์บางชนิด เป็นโรคที่พบได้ทั่วโลก โดยเฉพาะในท้องถิ่นที่มีการสุขอนามัยไม่ดี

เชื้อที่ทำให้เกิดโรค

- 1 .อาหารเป็นพิษเกิดจากคลอสทริเดียม โบทูลินุม (Clostridium Botulinum food poisoning)
 2. โรคอาหารเป็นพิษที่เกิดจากเชื้อไวรัสโอ พาราไรโมโนไลติคัส (Vibrio parahaemolyticus)
 3. โรคอาหารเป็นพิษที่เกิดจากเชื้อ ซาลโมเนลล่า(Salmonella Gastroenteritis)
 4. โรคอาหารเป็นพิษที่เกิดจากเชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส (Staphylococcus food poisoning)
 5. โรคอาหารเป็นพิษที่เกิดจากเชื้อแบซิลลัส ซีเรียส (Bacillus cereus food poisoning)
 6. โรคอาหารเป็นพิษที่เกิดจากเชื้อโบทูลิซึม (Botulism)
 7. เชื้อโรคอื่นๆ ฯลฯ
- เชื้อของโรคส่วนใหญ่เจริญเติบโตได้ดีในอาหารและปล่อยแอนเดอโรทอกซิน (พิษภายใน) ทำให้อาหารเป็นพิษต่อร่างกาย

แหล่งของโรค นอกจากคนหรือผู้ป่วยที่มีเชื้อในร่างกายแล้ว สัตว์หลายชนิด เช่น แมว กระต่าย โค กระบือ แพะ แกะ และพวกสัตว์ปีกทั้งหลาย สามารถเป็นพาหะของเชื้อโรคได้

การติดต่อ ติดต่อกันโดยการสัมผัส ดื่มน้ำ กินอาหารที่มีเชื้อเข้าสู่ร่างกาย การติดต่อทางอ้อมโดยการมีเชื้อปนเปื้อนในอาหาร การแพร่เชื้อในผู้ป่วยแต่ละบุคคล แตกต่างกันไป บางรายอาจแพร่เชื้อได้ 2-3 วัน แต่บางรายอาจนานหลายสัปดาห์ ในระหว่างที่ผู้ป่วยมีอาการท้องร่วง ควรงดการปรุงหรือจับต้องอาหาร

ระยะฟักตัวของโรค โรคนี้มีระยะฟักตัวของเชื้อที่ทำให้เกิดโรคแตกต่างกันไปแล้วแต่ชนิด

ระยะติดต่อ แตกต่างกันไปแล้วแต่ชนิดของเชื้อโรค

ความไวต่อโรคและความต้านทาน ผู้ได้รับเชื้อส่วนใหญ่มีโอกาสเป็นโรคอาหารเป็นพิษได้

อาการ

อาการส่วนใหญ่ของผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษคือ มีอาการของระบบทางเดินอาหารผิดปกติ คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายอุจจาระ ปวดหัว คอแห้ง กระหายน้ำ มีไข้ เป็นตะคริว ฯลฯ ผู้ป่วยจากเชื้อบางชนิดอาจมีอาการหายใจลำบาก หนาวสั่น ปวดตามกล้ามเนื้อและข้อ ชีพจรลดตัวอย่างรวดเร็ว อาจถึงตายได้ บางครั้งผู้ป่วยเมื่อได้รับเชื้ออาจไม่แสดงอาการ แต่เป็นพาหะของโรคได้ บางคนแสดงอาการอย่างอ่อน และบางคนแสดงอาการอย่างรุนแรง โรคนี้หากเป็นในเด็กเล็ก และผู้สูงอายุ มักจะมีอาการรุนแรง

การตรวจหาเชื้อและวินิจฉัยโรค โดยดูจากอาการ ตรวจหาเชื้อในห้องปฏิบัติการ

โรคแทรกซ้อน -

โรคอื่นๆที่มีอาการคล้ายอาหารเป็นพิษ ได้แก่ โรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหารเช่น ท้องร่วง อหิวาตกโรค เป็นต้น

