

การจัดการน้ำเสียครัวเรือน



- มีการจัดการน้ำเสียก่อนปล่อยสู่สิ่งแวดล้อม ควรตากเศษขยะ เศษอาหารก่อนปล่อยลงรางระบายน้ำสาธารณะ หรือปล่อยให้ซึมลงสู่ผิวดิน และไม่มีน้ำท่วมขัง

การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค

- ไม่มีน้ำขังในภาชนะต่างๆ ที่อาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง
- มีการควบคุมกำจัด หนู แมลงวัน แมลงสาบ เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค

สารเคมีและความปลอดภัย

- สารเคมีที่เป็นอันตราย จัดเก็บให้มิดชิด แยกเป็นสัดส่วนและพ้นมือเด็ก
- จัดเก็บ บำรุงรักษา และตรวจสอบความปลอดภัยของสายไฟ ปลั๊กไฟ และอุปกรณ์ไฟฟ้าทุกชนิด ให้อยู่ในสภาพดีปลอดภัย



พฤติกรรมอนามัยในครัวเรือน

- สมาชิกในครอบครัวทุกคน ล้างมือก่อนรับประทานอาหาร และหลังการขับถ่ายทุกครั้ง
- สมาชิกในครอบครัวทุกคนไม่ใช้ภาชนะในการรับประทานอาหาร หรือดื่มน้ำร่วมกัน เช่น จาน ชาม ช้อน แก้วน้ำ หรือหลอดดูดร่วมกันและใช้ช้อนกลางในการตักอาหาร



- กรณีที่สมาชิกในครอบครัวมีอาการป่วยเป็นไข้หวัด ไอ จาม ต้องใช้ผ้าหรือหน้ากากอนามัย ปิดปาก จมูก

การมีส่วนร่วมด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม

- สมาชิกในครอบครัว เข้าร่วมกิจกรรมที่ส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมหรือมีส่วนร่วมในการพัฒนาหมู่บ้าน/ชุมชน
- ครัวเรือน ไม่ก่อปัญหาเหตุรำคาญหรือมลพิษสิ่งแวดล้อม



บ้านสะอาด อนามัยดี ชีวิปลอดโรค



งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เทศบาลตำบลบ้านนา
อำเภอศรีนครินทร์ จังหวัดพัทลุง
โทร 074606049

ทำอย่างไรให้บ้านสะอาด อนามัย ชีวีปลอดภัย

บ้านและบริเวณโดยรอบ

- ตัวบ้านอยู่ในสภาพดี มั่นคง แข็งแรงปลอดภัย
- ภายในบ้านสะอาด เป็นระเบียบจัดเป็นสัดส่วน และทำความสะอาดสม่ำเสมอ



- บริเวณโดยรอบบ้าน สะอาด ร่มรื่นและไม่มีน้ำท่วมขัง
- กรณีมีการเลี้ยงสัตว์ พื้นที่เลี้ยงสัตว์ สะอาด แยกเป็นสัดส่วน และทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

ห้องน้ำ ห้องส้วม

- ตัวเรือนส้วมและสุขภัณฑ์ สะอาด ดี ใช้งานได้
- น้ำใช้ในห้องน้ำ ห้องส้วม สะอาด เพียงพอ และไม่มีกลิ่นน้ำยุง ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันตักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้



- อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่มีกลิ่นเหม็น แสงสว่างเพียงพอ

- ประตู ที่จับเปิด ปิด ที่ล็อกด้านใน กลอนประตู อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้
- สภาพท่อนระบายสิ่งปฏิกูล ถึงเก็บกัก ไม่รั่วแตกหรือชำรุด
- ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องไม่อยู่ที่ลับตา/เปลี่ยว

ห้องนอน

- ห้องนอนสะอาด เป็นระเบียบ ทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ
- ห้องนอนมีมุ้งลวด หรือมุ้งที่มีจำนวนเพียงพอ กับผู้พักอาศัย



ห้องครัว

- บริเวณห้องครัวหรือบริเวณที่ใช้เตรียม ประกอบอาหาร แยกเป็นสัดส่วน สะอาด มีการระบายอากาศดีและมีการจัดวางวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ เป็นระเบียบ และถูกสุขลักษณะ
- การเตรียม ประกอบอาหารสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร



- อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ต้องล้างให้สะอาด ก่อนปรุงประกอบอาหาร หรือรับประทาน
- อาหารปรุงสุกแล้ว มีภาชนะปกปิด เก็บในตู้กับข้าวหรือตู้เย็น
- เครื่องปรุงอาหาร และอาหารกระป๋อง ได้มาตรฐานและมีเครื่องหมาย อย.
- ภาชนะใส่อาหาร ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย มีการล้างและจัดเก็บที่ถูกต้อง

น้ำอุปโภค บริโภค

- มีน้ำอุปโภค บริโภค ที่สะอาด เพียงพอตลอดปี
- ภาชนะเก็บกักน้ำอุปโภค บริโภคสะอาด มีฝาปิด และรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ



การจัดการมูลฝอย

- มีการคัดแยก และรวบรวมมูลฝอย เพื่อรอการเก็บ ขน หรือนำไปกำจัดและไม่มีมูลฝอยตกค้างภายในครัวเรือน
- ภาชนะรองรับมูลฝอยมีฝาปิดมิดชิด สะอาด และเพียงพอต่อปริมาณมูลฝอย

