

การฆ่าเชื้อโรคด้วยผงปูนคลอรีน



ผงปูนคลอรีน เป็นสารเคมีที่มีประสิทธิภาพในการทำลายเชื้อโรคได้หลายชนิด สามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการฆ่าเชื้อโรคในน้ำ ผักสด / ผลไม้ / ภาชนะ อุปกรณ์ และฆ่าเชื้อโรค ในอาหาร สถานที่โดยมีวิธีการเตรียม ดังนี้

ความเข้มข้นของน้ำปูนคลอรีน

50 ppm	ใช้ผงปูนคลอรีน 60% จำนวน 1/2 ช้อนชา
100 ppm	ใช้ผงปูนคลอรีน 60% จำนวน 1 ช้อนชา
200 ppm	ใช้ผงปูนคลอรีน 60% จำนวน 2 ช้อนชา

วิธีการเตรียมน้ำปูนคลอรีน

1. ผสมผงปูนคลอรีน 60% ตามจำนวนที่ต้องการในน้ำ 1 แก้ว ใช้ช้อนคนให้เข้ากัน
2. ตั้งทิ้งไว้ให้ตกตะกอน
3. รินเฉพาะส่วนที่เป็นน้ำใส ผสมในน้ำสะอาด 1 ปีบ (20 ลิตร) คนให้เข้ากัน ก็จะได้น้ำปูนคลอรีนความเข้มข้นตามต้องการนำไปใช้ในการฆ่าเชื้อโรค

การฆ่าเชื้อโรคในน้ำดื่ม

1. การต้มให้เดือดโดยใช้อุณหภูมิ 100 °c นาน 5 นาที
2. ผสมน้ำปูนคลอรีน ความเข้มข้น 50 ppm ในน้ำ 1 ปีบ และทิ้งเอาไว้ 30 นาที ก่อนดื่ม



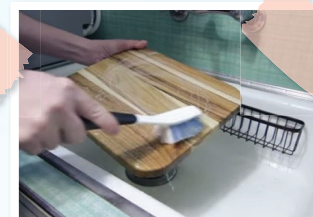
การฆ่าเชื้อโรคในผักสด / ผลไม้

ล้างผักสด / ผลไม้ ด้วยน้ำสะอาด และฆ่าเชื้อโรค โดยแช่ผักสด / ผลไม้ในน้ำปูนคลอรีน ความเข้มข้น 50 ppm นาน 30 นาที



การฆ่าเชื้อโรคในภาชนะอุปกรณ์

ทำความสะอาดเชิง และภาชนะอุปกรณ์ และฆ่าเชื้อโรค โดยแช่เชิงและภาชนะอุปกรณ์ในน้ำปูนคลอรีนความเข้มข้น 100 ppm นาน 30 นาที



ข้อควรระวังและแก้ไขเบื้องต้นเมื่อสัมผัสคลอรีน



1. เก็บให้พ้นมือเด็ก
2. อย่าให้ถูกผิวหนังและเข้าตา เมื่อถูกผิวหนังให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาดทันที ถอดเสื้อผ้าที่ถูกคลอรีนออก อาบน้ำชำระล้าง คลอรีนออกให้หมด หากเข้าตาให้ล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 15 นาที และนำส่งโรงพยาบาลเพื่อพบแพทย์
3. ระหว่างผสมคลอรีน ควรใช้ถุงมือและผ้าปิดปาก และจมูก

พิมพ์ครั้งที่ 1/2559 จำนวน 10,000 แผ่น
พิมพ์ที่ โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา



โรคอุจจาระร่วง

ป้องกันได้ โดยควบคุม
ความสะอาด ปลอดภัย
ของอาหารและน้ำ



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



ฤดูร้อน

จะเป็นช่วงเวลา
ที่อาหารสามารถเสื่อมสภาพและ
เน่าเสียได้อย่างรวดเร็ว เนื่องจาก

อุณหภูมิที่สูงจะเอื้ออำนวยต่อการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ อาหาร
ที่มักพบว่าเป็นสาเหตุของการเกิดโรคอุจจาระร่วงอย่างรุนแรงเป็นประจำ
ได้แก่ **อาหารทะเล หรือเนื้อสัตว์ที่ปรุงสุกๆ ดิบๆ ประเภท ลาบ ก้อย
พล่า ยำ ขนมหจีน อาหารที่มีส่วนผสมของกะทิ นมสด น้ำดื่ม และ
น้ำแข็ง** เพื่อเป็นการดูแลสุขภาพอนามัยของตนเองและครอบครัวให้
ปลอดภัยจากโรคอุจจาระร่วงในช่วงฤดูร้อน จึงมีข้อแนะนำและวิธีการ
ป้องกันทางสุขภาพอาหารในเรื่องของอาหาร น้ำดื่มและน้ำแข็ง ดังนี้

อาหาร

1

เลือกบริโภคอาหารที่ปรุงสุกใหม่ มีการ
ปกปิดขณะวางจำหน่าย ไม่บริโภคอาหารสุกๆ ดิบๆ



2

เลือกบริโภคอาหารจากสถานประกอบการที่ได้รับรองมาตรฐาน
จากท้องถิ่น หรือได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย



3

อาหารที่เหลือจากการบริโภคแล้ว ต้องเก็บในตู้เย็น และ
นำมาอุ่นให้ร้อนทั่วถึงก่อนบริโภคอีกครั้ง



4



ล้างมือด้วยน้ำและ
สบู่ทุกครั้งหลังใช้ห้องส้วม
และก่อนบริโภคอาหาร



น้ำดื่ม



ดื่มน้ำดื่มสุกหรือน้ำสะอาด
ที่ผ่านกระบวนการปรับปรุงคุณภาพ
มาตรฐาน หากเป็นน้ำบรรจุใน
ภาชนะปิดสนิทต้องมีเครื่องหมาย
รับรองจาก อย. และเลขสารบบ
อาหาร

น้ำดื่มควรเก็บในภาชนะที่มี
การปกปิดหรือมีทางเทริน้ำออก
โดยเฉพาะ เช่น เหยือก
กาน้ำ ถูลเลอร์ หรือขวดน้ำ
ที่มีฝาปิดและตั้งสูงจากพื้น



น้ำแข็ง

1. เลือกบริโภคน้ำแข็งที่ผลิตสำหรับบริโภคเท่านั้น เช่น
น้ำแข็งหลอด (ยูนิค) น้ำแข็งบด เป็นต้น
2. น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่มีการปกปิด
ไม่มีอาหารอื่นแช่ปน มีภาชนะด้ามยาวสำหรับตัก

