

1. 注重飲食衛生，勿飲生水，熟食、熱食較為安全；處理生食與熟食的砧板應分開，避免生熟食交叉汙染；非即時食用的食物應加蓋後置入冰箱保存。

ระมัดระวังเรื่องกินการดื่ม ควรดื่มน้ำต้มสุก อาหารสุก และอาหารร้อน

อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดการอาหารควรแยกระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ เพื่อหลีกเลี่ยงการแพร่เชื้อ

อาหารที่ไม่ทานควรปิดให้มิดชิดและจัดเก็บไว้ในตู้เย็น

2. 魚類、甲殼類等海鮮食品，建議煮沸或蒸煮 10 分鐘以上才食用。

อาหารทะเลประเภทปลา หอย ควรใช้เวลาต้มหรือึ่งนานกว่า10นาที

3. 注重個人衛生，飯前、便後、處理食物前或更換尿片後，應正確使用肥皂及清水洗手；若無法取得肥皂及清水，應使用酒精乾洗手液。

ควรรักษาความสะอาด ก่อนทานอาหาร หลังเข้าห้องน้ำ ก่อนการจัดการอาหารหรือหลังเปลี่ยนผ้าอ้อม ควรใช้สบู่ล้างมือให้สะอาด

หากไม่มีสบู่หรือน้ำสะอาด ควรใช้แอลกอฮอล์ล้างมือแบบแห้งให้สะอาด

4. 廚房工作人員、醫護人員、看護工及托兒所員工若感染霍亂，應儘速就醫，且暫時不得從事餐飲工作或照顧病患、老人或小孩等行為。

พนักงานในครัว ในโรงพยาบาล ในศูนย์ดูแลเด็ก เมื่อติดเชื้อ ออซิวิตาติโรควรพบแพทย์โดยด่วน

และควรหยุดงานด้านอาหารหรือดูแลผู้ป่วย ผู้สูงอายุดูแลเด็กไว้ชั่วคราว

衛生福利部疾病管制署及勞動部勞動力發展署 關心您

กรมอนามัยและสวัสดิการสำนักงานควบคุมโรคและกระทรวงแรงงานสำนักงานพัฒนาแรงงานสัมพันธ์เป็นหน่วยงาน

傳染病通報及諮詢專線 1922

สายด่วนแจ้งเหตุ ธรรมดา1922

外籍勞工諮詢及申訴專線 1955

สายด่วนข้อมูลแรงงานต่างด้าว1955