

สถานการณ์ COVID-19 จังหวัดราชบุรี ปี 2566

- ปี 2566 จำนวนผู้ป่วย (รักษาตัวใน รพ.) 43 ราย เสียชีวิต 1 ราย
- ผู้เสียชีวิต วันที่ 15 เม.ย. 66 เป็นหญิงไทย อายุ 53 ปี มีโรคประจำตัวร่วมด้วย รักษา รพ.โพธาราม
- ในเดือนมกราคม 35 ราย กุมภาพันธ์ 4 ราย มีนาคม 1 ราย และเมษายน 3 ราย
- ในสัปดาห์ล่าสุด 16 – 22 เมษายน 2566 มีจำนวนผู้ป่วย (รักษาตัวใน รพ.) 1 ราย ไม่มีผู้เสียชีวิต
- ยังไม่พบการระบาดเป็นกลุ่มก้อน

ลำดับ	อำเภอ	1 ม.ค. - 15 เม.ย. 66	16-เม.ย.	17-เม.ย.	18-เม.ย.	19-เม.ย.	20-เม.ย.	21-เม.ย.	22-เม.ย.	รวม	จำนวนผู้ป่วยในรอบ 7 วัน	เฉลี่ย 7 วันย้อนหลัง
1	เมือง	9	0	0	0	0	0	0	0	9	0	-
2	บ้านโป่ง	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	-
3	โพธาราม	12	0	0	0	0	0	0	0	12	0	-
4	ดำเนินสะดวก	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	-
5	ปากท่อ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
6	บางแพ	6	0	0	0	0	1	0	0	7	1	0.1
7	จอมบึง	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	-
8	สวนผึ้ง	5	0	0	0	0	0	0	0	5	0	-
9	บ้านคา	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	-
10	วัดเพลง	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	ตรวจ. / กทม.	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	-
	รวม	42	0	0	0	0	1	0	0	43	1	0.1

สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดต่อจังหวัดราชบุรี

สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ในประเทศไทย ล่าสุดมีแนวโน้มผู้ป่วยเพิ่มขึ้น โดยในช่วงสัปดาห์ที่ 15 (9-15 เม.ย. 66) มีจำนวนผู้ป่วยรักษาตัวในโรงพยาบาลเพิ่มขึ้น 267 ราย เสียชีวิต 2 ราย สำหรับจังหวัดราชบุรีข้อมูลในช่วงเวลาเดียวกัน พบผู้ป่วยเพิ่มขึ้น 1 ราย รวมสะสม 43 ราย เสียชีวิตสะสม 1 ราย (15 เม.ย.66) แนวโน้มผู้ป่วยเพิ่มขึ้นเช่นเดียวกัน ภาพรวมของประเทศ สำหรับรายงานการวัคซีนวัคซีน COVID-19 จังหวัดราชบุรี ตั้งแต่ 1 มีนาคม 2564 ถึง 21 เมษายน 2566 ฉีดวัคซีนทั้งหมด 1,513,221 โดส โดยมีการฉีดเข็มที่ 1 ร้อยละ 80.56 เข็มที่ 2 ร้อยละ 75.72 เข็มที่ 3 ร้อยละ 34.44 เข็มที่ 4 ร้อยละ 8.25 เข็มที่ 5 ร้อยละ 1.53 เข็มที่ 6 ร้อยละ 0.06

กระทรวงสาธารณสุขเน้นย้ำ เรื่อง โรคติดต่อเมื่อเข้าสู่ฤดูร้อน ดังนี้

1.โรคติดต่อทางเดินอาหารและน้ำ ได้แก่ โรคอาหารเป็นพิษ โรคอหิวาตกโรค โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน โรคบิด และโรคไวรัสตับอักเสบบีและซี

สำหรับแนวทางการป้องกันโรค

- ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ก่อนและหลัง ประกอบอาหาร ก่อนรับประทานอาหาร และภายหลังจากเข้าห้องน้ำ
- รับประทานอาหารที่สะอาดและปรุงสุกใหม่ๆ
- ดื่มน้ำที่สะอาดหรือต้มสุก หรือน้ำบรรจุขวดที่ปิดฝาสนิท
- ภาชนะที่ใช้สำหรับการเก็บรักษาอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ควรแยกจากอาหารหรือวัตถุดิบที่ยังไม่ปรุง
- ผู้ประกอบการ พนักงานเสิร์ฟปฏิบัติตนให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร