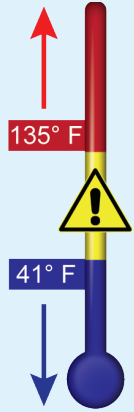


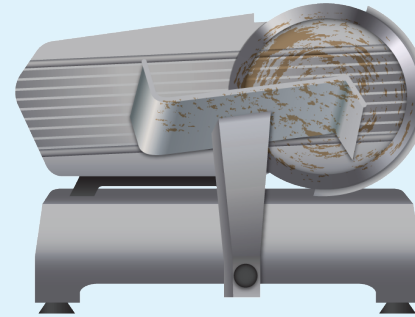
បុព្វហេតុចម្បងនៃជំងឺឆ្លងតាមអាហារ



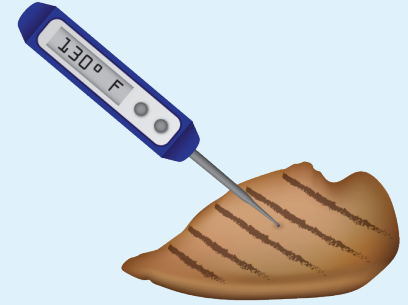
មិនបានរក្សាទុកអាហារឱ្យក្ដៅ
(135°F ឬខ្ពស់ជាងនេះ) ឬត្រជាក់
(41°F ឬទាបជាងនេះ)។



បុគ្គលិកផ្នែក
ចំណីអាហារដែលឈឺ។



មិនលាងសម្អាត ឬសម្លាប់
មេរោគលើសម្ភារៈបរិក្ខារ។



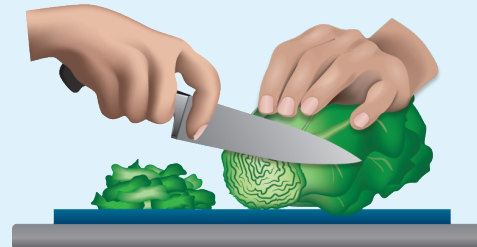
មិនចម្អិនអាហារឱ្យ
បានគ្រប់គ្រាន់។



មិនប្រើប្រភពចំណីអាហារ (លក់តាម
ទីផ្សារ) ដែលមានសុវត្ថិភាព។



ការទុកអាហារឱ្យត្រជាក់
មិនបានត្រឹមត្រូវ។



ប៉ះពាល់ចំណីអាហារដែលត្រៀមរួចរាល់
សម្រាប់ទទួលទានដោយដៃទទេ។



ការលាងដៃមិនបាន
ត្រឹមត្រូវ។