

ការពារជំងឺដែលឆ្លងតាមអាហារ

សម្រាប់កន្លែងម្ហូបអាហារ

ជំងឺដែលឆ្លងតាមអាហារភាគច្រើនមិនត្រូវបានរាយការណ៍ទេ។

ជំងឺដែលឆ្លងតាមអាហារគឺជារឿងធម្មតា ហើយងាយនឹងឆ្លងតាមរយៈអាហារ ផ្ទៃមុខ សម្ភារៈប្រើប្រាស់ និងមនុស្សដទៃទៀត។



មនុស្ស

1 នាក់ក្នុងចំណោម 6

នាក់កើតជំងឺដែលឆ្លងតាមអាហារជារៀងរាល់ឆ្នាំ។

ជារៀងរាល់ឆ្នាំមានការប៉ាន់ស្មានថា៖



ករណីជំងឺដែលឆ្លងតាម
អាហារមានចំនួន
48 លាន ករណី។



ករណីចូលសម្រាកព្យាបាល
នៅមន្ទីរពេទ្យមានចំនួន
128,000 ករណីដោយសារ
ជំងឺដែលឆ្លងតាមអាហារ។



ករណីស្លាប់មានចំនួន **3,000**
ករណីដែលបណ្តាលមកពីជំងឺ
ដែលឆ្លងតាមអាហារ។



ជារៀងរាល់ឆ្នាំ ថវិកាចំនួន **\$77.7 ពាន់លានដុល្លារ**ត្រូវបានចំណាយលើការចំណាយ
លើការថែទាំសុខភាពដែលទាក់ទងនឹងជំងឺដែលឆ្លងតាមអាហារ។

ការពារការរីករាលដាលនៃមេរោគ។



**កុំប៉ះអាហារដែលចម្អិនរួច
ដោយដៃទេ។**
ប្រើស្រោមដៃ ដង្ហៀប ឬឧបករណ៍
ផ្សេងៗទៀត ដើម្បីជៀសវាងការ
ប៉ះពាល់ដោយដៃទេ។



កុំចម្អិនអាហារនៅពេលអ្នកឈឺ។
សម្រាកនៅផ្ទះប្រសិនបើអ្នកឈឺ។ ក្នុងករណីភាគច្រើន
អ្នកអាចត្រឡប់ទៅធ្វើការវិញបាន 24 ម៉ោងបន្ទាប់ពី
រោគសញ្ញារបស់អ្នកបានបាត់ទៅវិញ។ ពិគ្រោះជាមួយ
អ្នកគ្រប់គ្រងរបស់អ្នក។



តើអតិថិជន ឬបុគ្គលិកផ្នែកម្ហូបអាហារបានរាយការណ៍ថាខ្លួនឈឺដែរឬទេ? អ្នកត្រូវតែរាយការណ៍ទៅមន្ទីរ
សុខាភិបាលក្នុងតំបន់របស់អ្នកជាបន្ទាន់។ ពួកគេនឹងជួយដើម្បីកុំឱ្យមនុស្សកាន់តែច្រើនឈឺ។



**Do it Right!
Serve it Safe!**