

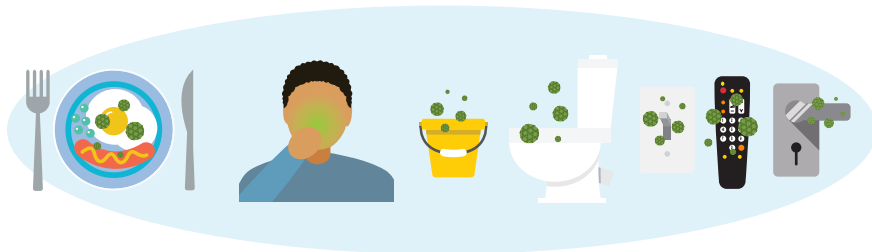
បង្ការជំងឺដែលឆ្លងតាមអាហារនៅកន្លែងម្ហូបអាហារ

វីរុសណូរ៉ូ

វីរុសណូរ៉ូគឺជាវីរុសដែលឆ្លងរាលដាលខ្លាំង។

ភាគល្អិតតូចៗនៃវីរុសត្រឹម 18 គ្រាប់ក៏អាចធ្វើឱ្យអ្នកឈឺបានដែរ។ មនុស្សធម្មតានឹងឆ្លងវីរុសណូរ៉ូ 5 ដងក្នុងមួយជីវិត។

វីរុសនេះឆ្លងតាមលាមក និងកម្មវិធីរបស់មនុស្សដែលឈឺ។



អ្នកក៏អាចឆ្លងវីរុសណូរ៉ូពី៖

- អាហារ និងទឹកកខ្វក់។
- ផ្ទៃវត្ថុដែលកខ្វក់។
- ប៉ះពាល់ជាមួយមនុស្សដែលឈឺ។

មនុស្សដែលឈឺអាចចម្លងវីរុសណូរ៉ូបាន សូម្បីនៅក្រោយពេលបាត់រោគសញ្ញាក៏ដោយ។ វាអាចនៅរស់លើផ្ទៃវត្ថុនានាបានច្រើនសប្តាហ៍។

រោគសញ្ញាមានរយៈពេល 1-3 ថ្ងៃ និងរួមមាន៖

- រាករូស
- ក្អក
- ចង់ក្អក
- ឈឺពោះ។

មនុស្សមួយចំនួនក៏មានអាការៈគ្រុនក្តៅ ឈឺក្បាល និងឈឺខ្នងប្រាណផងដែរ។



! វីរុសណូរ៉ូកាន់តែគ្រោះថ្នាក់ចំពោះក្មេងៗ និងមនុស្សចាស់។



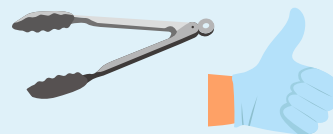
ទាក់ទងអ្នកផ្តល់សេវាថែទាំសុខភាពរបស់អ្នកប្រសិនបើរោគសញ្ញារបស់អ្នកធ្ងន់ធ្ងរ។

ការពារការរីករាលដាលនៃមេរោគ។



កុំចម្អិនអាហារនៅពេលអ្នកឈឺ។

សម្រាកនៅផ្ទះប្រសិនបើអ្នកឈឺ។ រង់ចាំយ៉ាងតិច 2 ថ្ងៃ ក្រោយពេលបាត់រោគសញ្ញា មុននឹងទៅធ្វើការវិញ។



កុំប៉ះអាហារដែលចម្អិនរួចដោយដៃទេ។

ប្រើស្រោមដៃ ដង្ហៀប ឬឧបករណ៍ផ្សេងៗទៀត ដើម្បីជៀសវាងការប៉ះពាល់ដោយដៃទេ។

មានករណីក្អក ឬរាករូសនៅកន្លែងធ្វើការឬ?

អនុវត្តតាមផែនការសម្អាតពេលក្អក និងរាករូសរបស់អ្នក។



តើអតិថិជន ឬបុគ្គលិកផ្នែកម្ហូបអាហារបានរាយការណ៍ថាខ្លួនឈឺដែរឬទេ?

អ្នកត្រូវតែរាយការណ៍ទៅមន្ទីរសុខាភិបាលក្នុងតំបន់របស់អ្នកជាបន្ទាន់។ ពួកគេនឹងជួយដើម្បីកុំឱ្យមនុស្សកាន់តែច្រើនឈឺ។

