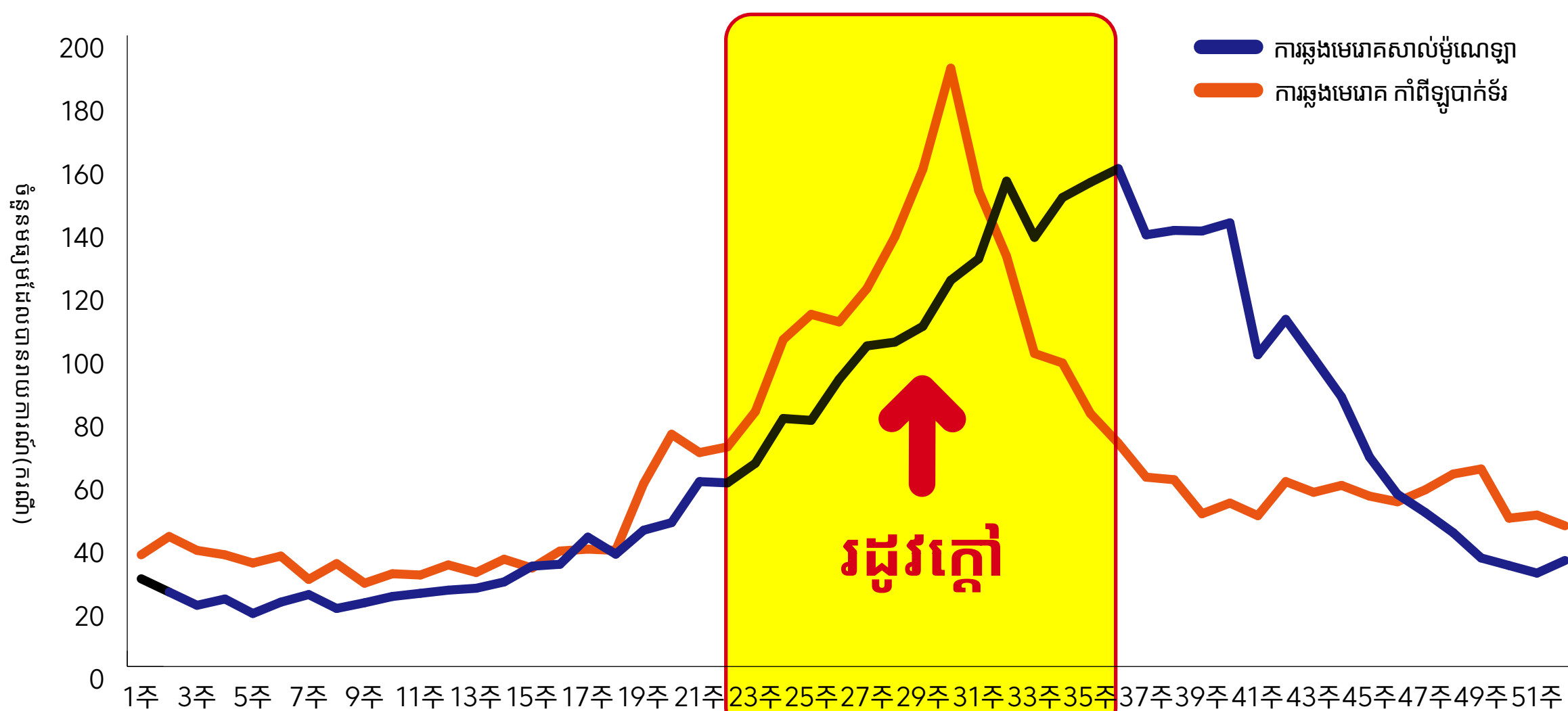


រដូវក្ដៅ, ជំងឺឆ្លងតាមទឹក-អាហារ ដែល ត្រូវតែប្រុងប្រយ័ត្ន

តើអ្វីទៅជាជំងឺឆ្លងតាមទឹក-អាហារ?

ជំងឺដែលបណ្តាលឱ្យមានរោគសញ្ញាក្នុងពោះវៀន ដូចជា ក្អួត, រាគ, ឈឺពោះ ដោយសារការទទួលបានទឹក កខ្វក់ ឬក៏អាហារដែលមានមេរោគបាក់តេរី។

ចំនួនជាមធ្យមប្រចាំសប្តាហ៍ ចំពោះករណីឆ្លងមេរោគ បាក់តេរីសាល់ម៉ូណេរ៉ា កាំពីឡូបាក់ទ័រ ដែលបានរាយការណ៍ចាប់ពីឆ្នាំ2021~2025



ប្រភព៖ វេបសាយរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល ប៉ាន់ស្មានលើការរាយការណ៍ពីឆ្នាំ2021~2025

ការកើនឡើងនៃអត្រាឆ្លងមេរោគ
ពោះវៀនដែលបណ្តាលមកពី បាក់តេរី
ដែលបណ្តាលឱ្យរាគ, ឈឺពោះ, ក្អួត
ជាពិសេស ក្នុងរដូវក្ដៅដែលក្ដៅសើម!



វីរុសដែលជាហេតុចម្បង

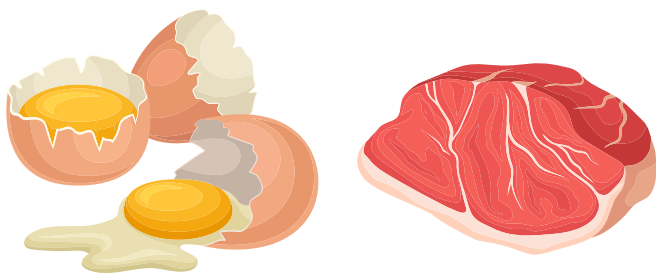
ការឆ្លងមេរោគសាល់ម៉ូណេឡា

រយៈពេលក្លាស់

6ម៉ោង~10ថ្ងៃ
(ជាធម្មតា6~48ម៉ោង)

អាហារដែលជាហេតុចម្បង

ស៊ុតនៅ, ស៊ុតមិនទាន់ឆ្អិន និងផលិតផលស៊ុត, សាច់
ដែលមានមេរោគ, ផលិតផលសាច់



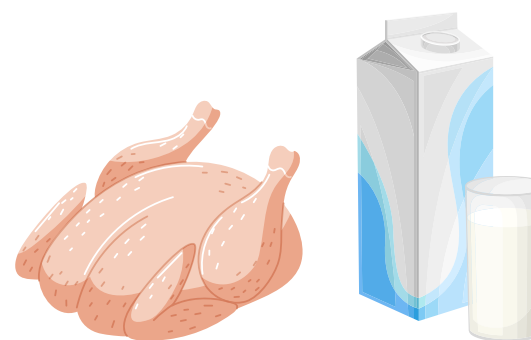
ការឆ្លងមេរោគកាំពីឡូបាក់ទីរ

រយៈពេលក្លាស់

2~10ថ្ងៃ
(ជាធម្មតា 2~5ថ្ងៃ)

អាហារដែលជាហេតុចម្បង

សាច់មិនទាន់ឆ្អិន(ជាពិសេស សាច់បសុបក្សី ដូចជាសាច់
មាន់) ផលិតផលទឹកដោះគោ ដែលមិនទាន់បានសម្លាប់
មេរោគ



រោគសញ្ញាសំខាន់ៗ



ឈឺពោះ, រាគ



ក្អួត, ចង្អោរ



គ្រុនក្តៅ, ឈឺក្បាល



វិធានការបង្ការសំខាន់ៗ



ការលាងដៃឱ្យបានត្រឹមត្រូវ
ដើម្បីក្លាយជាទម្លាប់ជីវិតប្រចាំថ្ងៃ



ចម្អិនអាហារឱ្យឆ្អិនល្អ
មុនពេលបរិភោគ



ដាំទឹកឱ្យពុះ មុនពេលផឹក



លាងបន្លែ, ផ្លែឈើគឺលាង
ឱ្យបានស្អាតល្អ
ក្នុងទឹកស្អាតមុនពេល
បរិភោគ



កុំចម្អិន និងរៀបចំអាហារ
ក្នុងករណីអ្នកមានរោគសញ្ញាជំងឺរាគ



ចម្អិនអាហារដោយមានអនាម័យ
*សម្លាប់មេរោគកាំបិត,
ជ្រុញហាន់ បន្ទាប់ពីចម្អិនអាហាររួច
សូមប្រើជ្រុញហាន់ដោយឡែក
សម្រាប់ត្រី·សាច់·បន្លែជាដើម



ក្នុងករណីមានរោគសញ្ញា ដូចជា រាគ, ក្អក ជាដើម សូមកុំរៀបចំ
ម្ហូបអាហារ,

នៅពេលដែលសង្ស័យថាមានការផ្ទុះឡើងជាក្រុមនៃមនុស្ស
លើសពី 2 នាក់



សូមរាយការណ៍ទៅកាន់ ខលសេនធីនៃទីភ្នាក់ងារគ្រប់គ្រង និងបង្ការ
ជំងឺកូរ៉េ តាមរយៈលេខ

1339 ឬមណ្ឌលសុខភាពសាធារណៈដែលនៅជិតអ្នកបំផុត!

