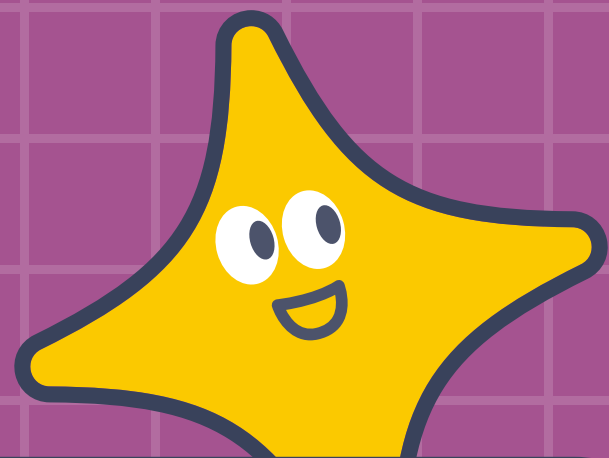


ពីអាឡែស៊ី
ទៅកាន់សេរីភាព
រាងកាយរបស់ខ្ញុំ



យុទ្ធនាការមួយដើម្បីកសាងប្រទេសក្នុងរយៈពេលវែង

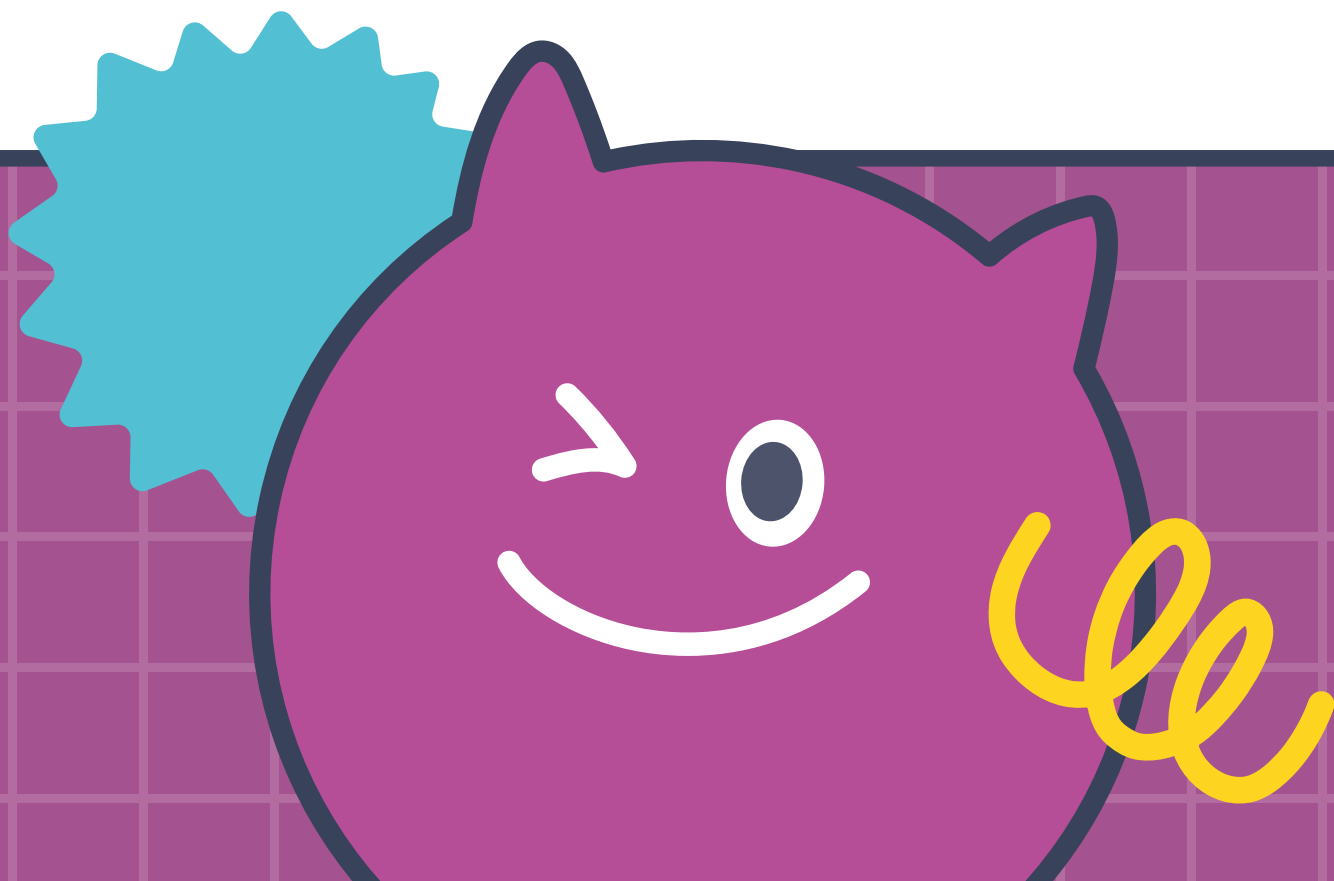
ចូលរួមអនុវត្តទាំងអស់គ្នា!

វិធានការការពារ និងគ្រប់គ្រងប្រតិបត្តិ
អាស្រ័យលើការងារ ដែលត្រូវតែចងចាំ



KDCA

ទីភ្នាក់ងារគ្រប់គ្រងនិងបង្ការជំងឺកូវីដ



Q. តើអ្វីទៅជាប្រតិកម្មអាស័យហ្ស៊ីអាហារ?

បន្ទាប់ពីប៉ះពាល់ ឬញ៉ាំអាហារជាក់លាក់ណាមួយ
កន្ទួលលើស្បែក, ហើម, រមាស់, ឈឺពោះ, ក្អួត, រាគ, ក្អក
ប្រសិនបើមានរោគសញ្ញាដូចជា ពិបាកដកដង្ហើម វិលមុខ ជាដើម
សង្ស័យថាមានប្រតិកម្មអាស័យហ្ស៊ីអាហារ

Q. តើរោគសញ្ញានៃអាស័យហ្ស៊ីអាហារមានអ្វីខ្លះ?

ផលប៉ះពាល់ដែលអាចកើតមាន បន្ទាប់ពីបរិភោគអាហារ រួមមាន
ក្រៅពីអាស័យហ្ស៊ីអាហារ ក៏មានភាពមិនអត់ធ្មត់ចំពោះអាហារផងដែរ!

ប្រតិកម្មអាស័យហ្ស៊ីអាហារ

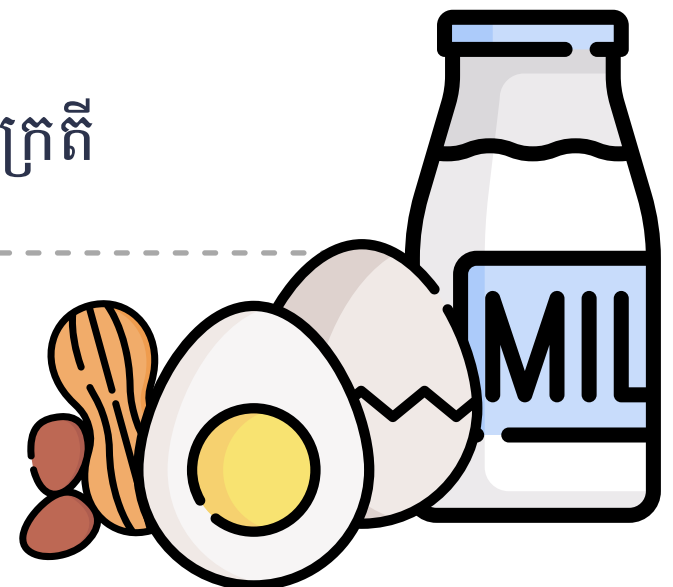
នៅពេលដែលរាងកាយមិនចាំបាច់ឆ្លើយតបនឹងអ្វីមួយ

ការដែលប្រព័ន្ធភាពសុំធ្វើការ ហើយស្តែងចេញជាប្រតិកម្មមិនប្រក្រតី

ភាពមិនអត់ធ្មត់ចំពោះអាហារ

វាកើតឡើងដោយសារតែមានបញ្ហានៅក្នុងដំណើរការ

រំលាយអាហារ



Q. តើអ្វីជាមូលហេតុនៃប្រតិកម្មអាលែហ្ស៊ីអាហារ?

ប្រតិកម្មអាលែហ្ស៊ីអាហារ កើតឡើងដោយសាររាងកាយមានប្រតិកម្មចំពោះប្រូតេអ៊ីន មួយចំនួនដែលមាននៅក្នុងអាហារ។ ជាទូទៅ ប្រូតេអ៊ីននៅក្នុងអាហារភាគច្រើនត្រូវបាន បំបែកក្នុងអំឡុងពេលចម្អិន ឬក្នុងដំណើរការរំលាយអាហារ។ ប៉ុន្តែ ប្រូតេអ៊ីនមួយចំនួន ដែលមិនត្រូវបានបំបែក ហើយត្រូវបានស្រូបចូលទៅក្នុងរាងកាយ អាចបណ្តាលឱ្យកើត ប្រតិកម្មអាលែហ្ស៊ីបាន។

Q. តើគេធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យប្រតិកម្មអាលែហ្ស៊ីអាហារដោយរបៀបណា?

វិធីធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យដែលត្រឹមត្រូវបំផុត គឺការធ្វើតេស្តបង្កប្រតិកម្មអាហារ ការធ្វើតេស្តបង្កប្រតិកម្មអាហារ គឺជាការធ្វើតេស្តពិនិត្យមើលប្រតិកម្ម ដោយឱ្យញ៉ាំអាហារដែលសង្ស័យថា កើតមានអាលែហ្ស៊ីដោយផ្ទាល់ ។ បន្ទាប់ពីញ៉ាំអាហារដែលសង្ស័យ វេជ្ជបណ្ឌិតនឹងពិនិត្យមើល ប្រតិកម្មរបស់រាងកាយ ជាវិធីធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យដោយការពិនិត្យ មើលនឹងភ្នែកទទេ (ផ្ទាល់) វាមានភាពច្បាស់លាស់ជាងការ ធ្វើតេស្តឈាម ឬការធ្វើតេស្តប្រតិកម្មស្បែក អាចនិយាយ+ បានថា ក៏ជាវិធីសាស្ត្រមួយដែរ



Q. មកស្វែងយល់ពីវិធានការការពារ និងគ្រប់គ្រងអាស័យហ្ស៊ីអាហារទាំងអស់គ្នា!

1. នៅពេលវេជ្ជបណ្ឌិតធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យថាមានអាស័យហ្ស៊ីអាហារ ត្រូវកំណត់ ត្រូវចៀសវាង ញ៉ាំអាហារដែលបង្កអាស័យហ្ស៊ី!

- វាមានភាពច្បាស់លាស់ជាងការធ្វើតេស្តឈាម ឬការធ្វើតេស្តប្រតិកម្មស្បែក

**ប្រតិកម្មឆ្លង៖ គឺជាការកើតមានរោគសញ្ញាអាស័យហ្ស៊ី ទៅលើអាហារផ្សេងទៀតដែលមានសមាសធាតុ ស្រដៀងគ្នាទៅនឹងអាហារដែលបង្កអាស័យហ្ស៊ី*

- សូមប្រុងប្រយ័ត្ន ព្រោះសូម្បីតែបរិមាណតិចតួចដែលជាប់នៅលើឧបករណ៍ចម្អិនអាហារ និងបាន បរិភោគ ក៏អាចបណ្តាលឱ្យមានរោគសញ្ញាបានដែរ។

- ត្រូវប្រុងប្រយ័ត្នផងដែរ ចំពោះការប៉ះពាល់ ឬការហិតក្លិន/ស្រូបយកអាហារដែលបង្កអាស័យហ្ស៊ី។

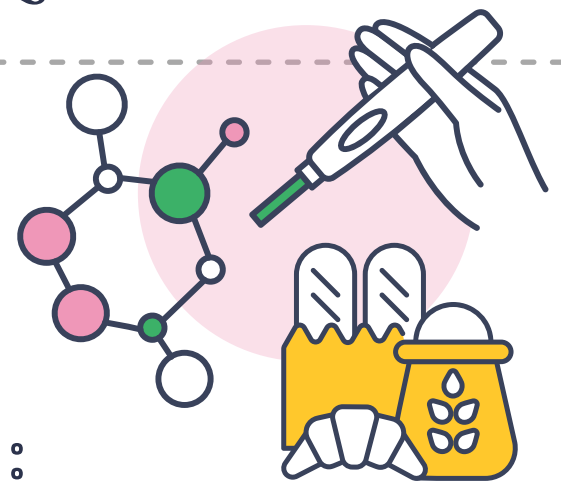
- ការតមអាហារដោយមិនចាំបាច់ អាចប៉ះពាល់ដល់ការលូតលាស់ និងការអភិវឌ្ឍរាងកាយរបស់កុមារ និងយុវវ័យ!

2. អ្នកជំងឺអាស័យហ្ស៊ីអាហារ ត្រូវយកតាមខ្លួននូវថ្នាំសង្គ្រោះបន្ទាន់ ដើម្បីត្រៀមលក្ខណៈ សម្រាប់រោគសញ្ញាភ្លាមៗ និងរៀនពីវិធីប្រើប្រាស់ឱ្យបានស្អាតជំនាញ។

3. ត្រូវពិនិត្យ និងពិគ្រោះយោបល់ជាមួយគ្រូពេទ្យឱ្យបានទៀងទាត់ ដើម្បីតាមដានថាតើអាស័យហ្ស៊ីអាហារបាត់បង់ទៅវិញ ឬមានកើត ថ្មីដែរឬទេ។

- អាស័យហ្ស៊ីអាហារអាចមានការផ្លាស់ប្តូរទៅតាមអាយុ ដូច្នេះការប្រពិគ្រោះ និងពិនិត្យជំងឺជាទៀងទាត់គឺពិតជាចាំបាច់ណាស់។

- ការព្យាបាលអាឡែស៊ីអាហារមានភាពខុសគ្នាទៅតាមប្រភេទអាហារដែលបង្កអាឡែស៊ី កម្រិតនៃភាព ធ្ងន់ធ្ងរ និងអាយុ ដូច្នេះត្រូវអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់វេជ្ជបណ្ឌិតជាចាំបាច់។



ការការពារសុខភាពដ៏មានតម្លៃ ជាមួយនឹងព័ត៌មានអាឡែស៊ីត្រីមត្រូវ

🔍 ឥឡូវនេះ សូមស្វែងរក 'Alja Body'។

វិបធីតាចលនាព័ត៌មានសុខភាពជាតិ នាយកដ្ឋានត្រួតពិនិត្យ និងបង្ការជំងឺ



មជ្ឈមណ្ឌលព័ត៌មានអប់រំអំពីអាឡែស៊ី រលាកស្បែក និងជំងឺហឺត



YouTube, កុំឈឺ ទូរទស្សន៍



KDCA

ទីភ្នាក់ងារគ្រប់គ្រងនិងបង្ការជំងឺកូរ៉េ

