

ការរាតត្បាតនៃមេរោគ Salmonella បានធ្វើឲ្យមនុស្សឈឺចំនួន 172 នាក់ក្នុងរដ្ឋ 18

FDA ផ្តល់វិធីការពារកុំឲ្យមានមេរោគឆ្លងលើម្ហូប

Salmonella Outbreak Sickens 172 in 18 States,  
FDA Offers Advice on Preventing Food-Borne Illness  
WUML  
11/5/06

អញ្ញាធរផ្នែកខាងសុខភាពកំពុងធ្វើការតាមដាន មេរោគ Salmonella ដែលមាននៅតាមបន្លែ ហើយ ដែលកំពុងធ្វើឲ្យមនុស្សធ្លាក់ខ្លួនឈឺ ចំនួន 172 នាក់ ហើយក្នុងនោះ មាន 11 នាក់ចូល ព្យាបាលក្នុងមន្ទីរពេទ្យ។

យោលទៅតាមមជ្ឈមណ្ឌលការពារនិងបង្ក្រាបជម្ងឺ Center for Disease Control and Prevention បានឲ្យដឹងថា មេរោគនេះប្រហែលជាអាចមាននៅក្នុងបន្លែប៉េងបោះ តែគេនៅ ពុំទាន់ដឹងឲ្យបានច្បាស់លាស់ ថា តើបន្លែទាំងនោះ ចេញមកពីប្រភពក្រុមហ៊ុនណាមួយ នៅ ឡើយទេ។

កាលពីប៉ុន្មានខែមុន មេរោគ E coli បានត្រូវគេរកឃើញនៅក្នុងបន្លែ ភ្នំ ឬ Spinach ហើយ បានធ្វើឲ្យមនុស្សស្លាប់បាត់បង់ជីវិត ចំនួនបីនាក់ និងធ្លាក់ខ្លួនឈឺចំនួនជាង 200 នាក់ ក្នុងរដ្ឋ26។

ការឆ្លងរោគថ្មីៗនេះ បានចេញផ្សាយនៅថ្ងៃ ច័ន្ទទី 30 ខែ តុលាកន្លងមកនេះ។ ភ្នាក់ងារ សុខភាពនៅ CDC បានអះអាងថា គេបានរកឃើញមេរោគ Salmonella ក្នុងកំឡុងពីរអាទិត្យ មុន នៅក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍របស់រដ្ឋមួយ។ ក្រសួងរដ្ឋាភិបាលសហរដ្ឋទទួលបន្ទុកខាងម្ហូប អាហារនិងថ្នាំសង្កូវ (U.S. Food and Drug Administration) បានធ្វើការយ៉ាងជិតស្និទ្ធ ជាមួយមជ្ឈមណ្ឌល CDC ដើម្បី តាមដានសកម្មភាពមេរោគ Salmonella នេះ។

Salmonella ជាមេរោគបាក់តេរីម្យ៉ាង ដែលធ្វើឲ្យកើតរោគម្យ៉ាង ហៅថា Salmonellosis ។ យោលទៅតាម ក្រសួងរដ្ឋាភិបាលសហរដ្ឋទទួលបន្ទុកខាងផ្នែកម្ហូបអាហារនិងថ្នាំសង្កូវ, អាការ: នៃរោគនេះ មានរួមទាំង ការឈឺពោះ, ក្អក, ចង្កោរ, រាតរុះ, និងត្រុនក្តៅ ដែលមានក្នុងរយៈពេល បីថ្ងៃ បន្ទាប់ពីពេលដែលអ្នកជម្ងឺចាប់ឆ្លងមេរោគនោះមក។ អាការ:ទាំងនេះ អាចបាត់ទៅវិញ បាន ក្នុងរយៈពេលមួយអាទិត្យ។ ប៉ុន្តែ អ្នកខ្លះទៀត ទាល់តែអញ្ជើញទៅទទួលការព្យាបាលពី គ្រូពេទ្យ ឬចូលសំរាកក្នុងមន្ទីរពេទ្យ ដោយសារការរាតត្បាតពុំចេះបាត់។

មជ្ឈមណ្ឌល CDC, បានបញ្ជាក់ថា មនុស្សយើង អាចឆ្លងមេរោគ Salmonella បាន ដោយសារ ការទទួលទានម្ហូបអាហារដែលមានមេរោគនេះនៅជាមួយ ដូចជា សាច់មាន់, ពងមាន់, ឬ បន្លែ ផ្សេងៗ។ ម្យ៉ាងទៀត សត្វក៏អាចមានមេរោគនេះបានដែរ ហើយបញ្ចេញ មេរោគតាមលាមករបស់វា។ មនុស្សយើងអាចឆ្លងមេរោគនេះ ដោយសារការពុំបានលាងដៃឱ្យ បានស្អាត បន្ទាប់ពីពេលប៉ះពាល់ជាមួយលាមករបស់សត្វទាំងនោះ។ ជាពិសេសសត្វផ្លែឆ្ការ, ឬសត្វស្លាបក៏អាចបញ្ចេញលាមកដែលមានមេរោគ Salmonella បានដែរ។

លំដាប់តទៅនេះ ជាយោបល់ខ្លះៗចេញពី ក្រសួងរដ្ឋាភិបាលសហរដ្ឋអាមេរិកខាងផ្នែក ម្ហូបអាហារនិងថ្នាំសង្កូវ ដើម្បីការពារកុំឱ្យឆ្លងមេរោគ Salmonella ៖

- សូមកុំទិញបន្លែឬផ្លែឈើណាដែលមានជាំបូរបកខូចខាត
- នៅពេលទិញបន្លែឬផ្លែឈើដែលកាត់ស្រាប់ សូមទិញតែបន្លែឬផ្លែឈើដែលដាក់នៅ ក្នុងកន្លែងមានទឹកកក។
- ដាក់បន្លែឬផ្លែឈើ នៅកន្លែងផ្សេង ពីកន្លែងដាក់ត្រីសាច់
- ដាក់បន្លែនិងផ្លែឈើនៅក្នុងទូទឹកកកដែលមានកំដៅ 40 F. ឬតិចជាងនេះ។
- លាងបន្លែឬផ្លែឈើឱ្យបានស្អាត មុនពេលយកទៅទទួលទាន ទោះបីជាលោកអ្នកត្រូវ បកសំបក់វាក៏ដោយ។
- ប្រសិនបើមានជាំបូខូច សូមកាត់កន្លែងខូចនោះចោលមុនទទួលទាន ឬចោលវាទាំងអស់ កុំឱ្យទទួលទាន តែម្តង
- លាងជ្រូញកាំបិតឱ្យបានស្អាត បន្ទាប់ពីប្រើសំរាប់កាត់សាច់ មុននឹងយកវាទៅប្រើសំរាប់ កាត់ បន្លែឬផ្លែឈើ។

ចំពោះព័ត៌មានបន្ថែម ស្តីអំពី មេរោគ Salmonella សូមមេត្តាអានវិបសែររបស់ មជ្ឈមណ្ឌល ការពារនិងបង្ក្រាបជម្ងឺ Center for Disease Control and Prevention អាសយដ្ឋាន [www.cdc.gov](http://www.cdc.gov) ។

អត្ថបទនេះដឹកស្រង់និងបកប្រែចេញពីសារព័ត៌មាន Healthfinder នៃ ក្រសួងសុខាភិបាល និងមនុស្សធម៌ U.S. Department of Health and Human Services។ ដោយ មណ្ឌលមេត្តាសុខភាពនៃមណ្ឌលសុខភាព សហគមន៍ក្រុងភ្នំពេញ។

<http://www.healthfinder.gov/news/newsstory.asp?DocID=535818>  
<http://www.healthfinder.gov/news/newsstory.asp?DocID=535912>