

# ក្នុងសោរ ៥ប្រភេទដើម្បីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ

## គាំទ្រដោយ



## តើអ្វីទៅសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ?

□ សំដៅដល់ ការរៀបចំ ការចាត់ចែង និងការរក្សាទុកម្ហូបអាហារតាមវិធីសាស្ត្រណាមួយ ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យដែលបុគ្គលម្នាក់ៗធ្លាក់ខ្លួនឈឺដោយសារជម្ងឺដែលបណ្តាលមកពីអាហារ។



# អាការៈនៃការពុលចំណីអាហារគ្មានសុវត្ថិភាព

ក្អកចង្កូវ

រាកឈាម

ខ្លួនលើស ៣៩°C

ខ្សោះជាតិទឹកក្នុងខ្លួន

រាកលើសពី៣ថ្ងៃឡើង

## ផលប៉ះពាល់បណ្តាលមកពីអសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ លើសកលលោក

- កុមារអាយុក្រោម ៥ឆ្នាំ ប្រមាណ **១២៥ ០០០នាក់** ស្លាប់ ជារៀងរាល់ឆ្នាំនៅទូទាំងពិភពលោកដោយសារជម្ងឺឆ្លងតាមម្ហូបអាហារ។
- ជារៀងរាល់ឆ្នាំ អាហារដែលមានមេរោគ បានចម្លងជម្ងឺដល់មនុស្សប្រមាណ **៦០០លាននាក់** នាំឱ្យចំនួនមនុស្ស **ស្លាប់** កើនឡើងដល់ **៤២ម៉ឺននាក់** នៅទូទាំងពិភពលោក។
- ខាតបង់សេដ្ឋកិច្ចគិតជាទឹកប្រាក់ប្រមាណ **១១០ពាន់លានដុល្លារ** ជាពិសេសនៅតាមបណ្តាប្រទេសចំណូលទាប និងមធ្យម រួមទាំងប្រទេសកម្ពុជា (ប្រភព៖ អង្គការសុខភាពពិភពលោក)។



# ផលប៉ះពាល់បណ្តាលមកពីសេវាវត្តមានតាមបណ្តាញសេវាសេវា នៅកម្ពុជា

## ករណីផ្ទះឡើងនៃការពុលអាហារចាប់ពីឆ្នាំ២០១៤-២០១៩

លើក	ជនរងគ្រោះ	សម្រាកព្យាបាល	អ្នកស្លាប់
-----	-----------	---------------	------------

១៣៤	៥៨២៥នាក់	៥៥៩៨នាក់	៨១នាក់
-----	----------	----------	--------



អាហារមានហានិភ័យខ្ពស់ចំពោះសុខភាព

អាហារមានហានិភ័យខ្ពស់ចំពោះសុខភាព

# គន្លឹះទាំង ៥ ធ្វើឱ្យចំណីអាហារមានសុវត្ថិភាព



រក្សា  
ភាពស្អាត



ទុកដាក់អាហារ  
ឆ្អិននិងនៅដាច់  
ដោយឡែកពីគ្នា



ចំអិនអាហារ  
ឱ្យបានឆ្អិនល្អ



ទុកដាក់អាហារ  
ក្នុងសីតុណ្ហភាព  
សុវត្ថិភាព



ប្រើប្រាស់ទឹកស្អាត  
និងវត្ថុធាតុដើម  
នៅល្អ

**សុវត្ថិភាព  
ចំណីអាហារ**



តើមានអ្វីខ្លះនៅលើដៃរបស់អ្នក ?

☐ តាមការសិក្សាស្រាវជ្រាវបានបង្ហាញឱ្យដឹងថា មនុស្សម្នាក់ៗ តែងយកដៃប៉ះ ពាល់ច្រមុះជាមធ្យមយ៉ាងតិចចំនួន ៨៥ដងក្នុងមួយថ្ងៃ។

