

» ធាតុប្រតិកម្មនឹងចំណីអាហារ

ដែលអ្នកត្រូវដឹង

ប្រជាជនជាច្រើនលាននាក់មានប្រតិកម្មនឹងអាហារ ដែលអាចមានកម្រិតតិចតួចដល់កម្រិតប៉ះពាល់ដល់ជីវិត។



ប្រសិនបើភ្ញៀវណាម្នាក់មានប្រតិកម្មចំណីអាហារ សូមប្រាប់អ្នកគ្រប់គ្រងតាម ហើយទូរស័ព្ទទៅលេខ 911!

ទុកឱ្យភ្ញៀវសម្រេចចិត្ត

នៅពេលភ្ញៀវប្រាប់អ្នកថា មានមនុស្សប្រតិកម្មនឹងចំណីអាហារ សូមអនុវត្តតាមគោលការណ៍បួនចំណុចដូចខាងក្រោម៖

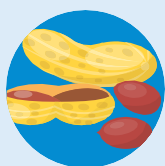
- ជូនដំណឹងករណីក្តីប្រតិកម្មចំណីអាហារនោះទៅមេចុងភៅ អ្នកគ្រប់គ្រង ឬអ្នកទទួលខុសត្រូវ
- ពិនិត្យព័ត៌មានប្រតិកម្មអាហារជាមួយភ្ញៀវ ហើយពិនិត្យស្លាកព័ត៌មានគ្រឿងផ្សំ
- ត្រូវពិនិត្យរបៀបត្រៀមរបៀបចម្រៀមសម្រាប់ករណីប្រតិកម្មឆ្លងអាហារ
- ឆ្លើយតបទៅភ្ញៀវ ហើយប្រាប់ពួកគាត់អំពីអ្វីដែលអ្នកបានរកឃើញ

ការពារកុំឱ្យករណីប្រតិកម្មឆ្លងអាហារកើតឡើង

ប្រភពនៃករណីប្រតិកម្មឆ្លងអាហាររួមមានប្រេងចម្អិន ស្នាមខ្នាតប្រឡាក់ និងចំហាយពេលចម្អិនអាហារ។ នៅពេលរបស់របរខាងក្រោមនេះប៉ះជាមួយធាតុប្រតិកម្មចំណីអាហារ ត្រូវលាងវាឱ្យជ្រះជាមួយទឹកក្តៅ និងសាប៊ូ៖

- សំភារៈទាំងអស់ (ស្លាបព្រា កាំបិទ វែកឆា កញ្ចប់ ។ល។)
- ថាស ប៉ាន់តែ ខ្លះ
- ធុងបំពង និងជើងទម្រអាំងសាច់

ធាតុប្រតិកម្មចំណីអាហារខ្លាំងបំផុត



សណ្តែកដី



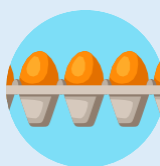
គ្រាប់ដូង



ត្រី



បង្កង



ស៊ុត



ទឹកដោះគោ



ស្រូវសាឡី



សណ្តែកសៀង

