



**សេចក្តីប្រកាសពីតុលាការស្តីពីការស៊ើបអង្កេតស្តីពីករណីរំលោភបំពាន  
និងអន្តរាគមន៍សុខភាពពិភពលោក**



ភ្នំពេញថ្ងៃទី ០៧ ខែ មេសា ឆ្នាំ២០១៥

**ទិវាសុខភាពពិភពលោកឆ្នាំ 2015 - ពិភពលោកដល់តុលាការ ធ្វើឱ្យអាហារមានសុវត្ថិភាព**

ទិវាសុខភាពពិភពលោកដំបូងបានផ្តើមដោយសមាជិកនៃសភាសុខភាពពិភពលោក ឆ្នាំ ១៩៤៨ ដែលបង្កើតឡើងដើម្បីផ្តល់ឱកាសយកចិត្តទុកដាក់អំពីបញ្ហាសុខភាពនៅលើសកលលោក។ ជារៀងរាល់ឆ្នាំ ប្រធានបទមួយត្រូវបានជ្រើសរើសដើម្បីបញ្ជាក់ពីផ្នែកអាទិភាពសំរាប់សុខភាព។ ក្រសួងសុខាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជាកំពុងធ្វើជាម្ចាស់នៃទិវាសុខភាពនេះដើម្បីរំលឹកឡើងវិញនូវការប្តេជ្ញាចិត្តឆ្ពោះទៅរកសុខភាពសាធារណៈ។

ប្រធានបទឆ្នាំនេះគឺ "ពិភពលោកដល់តុលាការ ធ្វើឱ្យអាហារមានសុវត្ថិភាព" គោលបំណងដើម្បីជំរុញអ្នកដែលធ្វើការនៅក្នុងវិស័យខុសគ្នាៗរបស់រដ្ឋាភិបាល កសិករ ផលិតករ អ្នកលក់រាយ អ្នកប្រកបវិជ្ជាជីវៈវេជ្ជសាស្ត្រ ក៏ដូចជាអតិថិជន អំពីសារៈសំខាន់នៃសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ដើម្បីធានាថាម្ហូបអាហារនៅលើតុរបស់យើង មានសុវត្ថិភាពសំរាប់បរិភោគ។

នៅទូទាំងពិភពលោកអាហារគ្មានសុវត្ថិភាពគឺបណ្តាលឱ្យស្លាប់ប្រមាណ២លាននាក់ជារៀងរាល់ឆ្នាំ និងជាមូលហេតុនៃការស្លាប់នាំមុខគេទីពីរសំរាប់កុមារអាយុក្រោម 5 ឆ្នាំ។ អាហារគ្មានសុវត្ថិភាពបង្កើតជាជម្លោះវិវាទដែលឡើងនៃជំងឺរាងកាយនិងកង្វះអាហារូបត្ថម្ភ គំរាមកំហែងដល់ស្ថានភាពអាហារូបត្ថម្ភនៃអ្នកងាយរងគ្រោះ។ ពេលដែលការផ្គត់ផ្គង់ម្ហូបអាហារមិនធានាជាក់លាក់ប្រជាជនមានទំនងជាផ្លាស់ប្តូរទៅរករបបអាហារដែលមិនមានសុវត្ថិភាព និងទទួលបានអាហារគ្មានសុវត្ថិភាពកាន់តែច្រើន អាហារមានជាតិគីមី អាហារមានមេរោគ និងគ្រោះថ្នាក់នានាដែលបង្កហានិភ័យដល់សុខភាព។ អាហារដែលមានបាក់តេរី វីរុស ប៉ារ៉ាស៊ីត ឬជាតិគីមីបង្កអោយមានជំងឺជាង២០០មុខ ចាប់ពីជំងឺរាងកាយដល់ជំងឺមហារីក។

កស្តុតាងបង្ហាញថាដោយសារតែការផ្គត់ផ្គង់ស្បៀងអាហារកើនឡើងជាសកល តម្រូវការនៃការពង្រឹងប្រព័ន្ធសុវត្ថិភាពអាហារនៅក្នុង និងរវាងប្រទេសទាំងអស់ជាបន្ថែមទៀតកាន់តែច្បាស់ឡើង។ ហេតុនេះហើយបានជាក្រសួងសុខាភិបាល អង្គការស្បៀងនិងកសិកម្មសហប្រជាជាតិ និងអង្គការសុខភាពពិភពលោក ក្រសួង និងដៃគូពាក់ព័ន្ធនានា បានលើកកម្ពស់កិច្ចខិតខំប្រឹងប្រែងដើម្បីធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវសុវត្ថិភាពអាហារ ពិភពលោកដល់តុលាការ (និងគ្រប់ទីកន្លែង) សំរាប់ទិវាសុខភាពពិភពលោកជាមួយនឹងគោលបំណងនៃការបង្ការ និងក្រូតពិនិត្យជំងឺបណ្តាលមកពីអាហារនេះ។

សុវត្ថិភាពចំណីអាហារគឺជាបញ្ហាមួយនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ក៏ដូចជានៅគ្រប់ទីកន្លែងផ្សេងទៀតនៅលើពិភពលោក។ កាលពីឆ្នាំមុនការផ្ទុះជំងឺបណ្តាលមកពីការពុលអាហារមានផ្ទុះ ដែលមាន



៤៦៤ករណី រួមទាំង ៨នាក់បានស្លាប់ និងត្រូវបានរាយការណ៍មកនាយកដ្ឋានប្រយុទ្ធនឹងជំងឺឆ្លង (CDC) ។

**ឯកឧត្តមវេជ្ជ. ម៉ែម ម៉ីនហេង** រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល សូមលើកទឹកចិត្តដល់អ្នកគ្រប់គ្នាដើម្បីអនុវត្តនូវកូនសោតន្ទី៖៥សំរាប់ធ្វើអោយអាហារមានសុវត្ថិភាពរបស់ អង្គការសុខភាពពិភពលោក។ ទាំងនេះគឺជាការប្រុងប្រយ័ត្នដ៏សាមញ្ញមួយដែលអាចការពារអ្នកគ្រប់គ្នានិងក្រុមគ្រួសារនៅពេលកាន់និងរៀបចំម្ហូបអាហារ៖

១. រក្សាភាពស្អាតនិងលាងដៃរបស់អ្នកមុននឹងចាប់កាន់ចំណីអាហារ និងអំឡុងពេលរៀបចំម្ហូបអាហារ។
២. ទុកដាក់អាហារនៅនិងឆ្អិនដាច់ដោយឡែកពីគ្នា ។
៣. ចម្អិនអាហារអោយបានឆ្អិនល្អ ជាពិសេសសាច់ សត្វស្លាប ស៊ុត និងអាហារសមុទ្រ ។
៤. ទុកដាក់អាហារនៅក្នុងសីតុណ្ហភាពមានសុវត្ថិភាព (អាហារត្រជាក់ក្រោម៥អង្សាសេ និងអាហារក្ដៅអោយបានលើសពី៦០អង្សាសេ)
៥. ប្រើប្រាស់ទឹក និងវត្ថុធាតុដើមដែលមានសុវត្ថិភាព ។

ក្រសួងសុខាភិបាលសូមលើកទឹកចិត្តឱ្យសាធារណជនទូទៅអនុវត្តតាមដំបូន្មានខាងលើ។ សូមរក្សាការប្រុងប្រយ័ត្ន និងជួយចែករំលែកនូវអនុសាសន៍ទាំងនេះជាមួយនឹងអ្នកដទៃទៀត។

សូមអរគុណ។

សំរាប់ព័ត៌មានបន្ថែមទៀតអាចរកបានពី៖

- ទំព័រហ្វេសប៊ុកនាយកដ្ឋានប្រយុទ្ធ នឹងជំងឺឆ្លងទិសុខភាពពិភពលោករបស់អង្គការសុខភាពពិភពលោកឆ្នាំ២០១៥៖ គេហទំព័រ:<http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/en/>

ក្រសួងសុខាភិបាល និងបន្តធ្វើការជូនដំណឹងដល់សាធារណជន អំពីការអភិវឌ្ឍន៍នៃបញ្ហាសុខភាពតាមគេហទំព័ររបស់ នាយកដ្ឋានប្រយុទ្ធនឹងជំងឺឆ្លង [www.cdcmoh.gov.kh](http://www.cdcmoh.gov.kh) ដែលគេហទំព័រ នេះមានសំភារៈអប់រំសុខភាពដែលអាចទាញយកមកមើលបាន។

សំរាប់ព័ត៌មានបន្ថែមទៀតសូមទាក់ទង៖

**ក្រសួងសុខាភិបាល**

រដ្ឋ. លី ស៊ុន ៖ ០១២ ៨២៥ ៨២៤

**អង្គការសុខភាពពិភពលោក**

លោកស្រី ចិត្តិ ហោសសៃ ៖ ៨៥៥-៩២ ៥៥៥ ១០០ 

