

ខេត្ត នានា រោង

លោកស្រីអាមេរិក

กับน้ำจิ้มรสแซ่บพร้อมภาระคิน ใครได้ชิมเป็นต้องแซ่บ

ແກນບັງ ມີຄຸນຄ່າທາງໄວໜກາຮສົງ ເຊັ່ນ Vit A, B1, B2, B3, C, ແລະ D ອີກມາກນາຍດ້ວຍ
ຫາກແຕ່ ແອບມີລົງອັນຕຽບຕົວເລັກຕົວນ້ອຍແນບນາດ້ວຍກໍານາກບຣິໂຈຄດີບໜຶ່ງເປັນເຂົ້າກ່ອງໂຮຄໃນ
ຮບບທາງເດີນອານາກ ເຊັ່ນ *Vibrio parahaemolyticus*, *E. coli*, *Salmonella* spp. ເປັນຕົ້ນ
ແລະຫາກມີສາກພິ່ນໃນກາລ່ານ *Shellfish Poisoning* ຮວມອູ້ດ້ວຍແລ້ວ
ອາຈມີອັນຕຽບຖືກໜີວິຕາໄດ້ນະເຈົ້າຄະ

◦ อาการที่มักพบ ◦



ມີໃບ ປວດໜັງ ທ້ອງເລື່ອ ຄລິ່ນໄສ ອາເຈີຍນ

ข้อควรระวัง : ล้านหรับผู้สูงอายุ และผู้ที่เป็นโรคไต โรคมะเร็ง เบ衲วาน AIDS โดยเฉพาะในครัวเรือน ! ควรหลีกเลี่ยง

การเลือกชื่อ



เนลล์ผลิต/ขาย



ເນື້ອໄມ່ປູ່ຍ

◦ กິນອຍ່າງໄຊ ປລອດກັບ ◦

1. หลักเลี้ยงการกินแบบสุกๆ ติบๆ
 2. รับประทานแบบปรงสุกในมือ แบบลวกหรือต้มท่อณานุวม 70°C เป็นเวลา ๕ นาที
 3. ไม่วางปืนกันระหว่างอาหารสุกและติบ
 4. ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ก่อนหน้าไปปรงอาหารชนิดอื่น



ที่มา : 1. ศูนย์อุปกรณ์วิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์ (FSIC) เรื่อง อันตรายจากกรรังสีรับประทานอนามัยพิเศษ
 2. ศูนย์อุปกรณ์วิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์ เรื่อง สารเคมีที่ก่อให้เกิดเชื้อ *Vovrio parahaemolyticus*
 ผู้รับปริญญา นางสาวจุฑารักษ์ พิไพบูลย์ สาขาวิชาการสหกิจศึกษาปัจจุบัน

ກອງສູຂາກົມບາລວານກາ ສໍານັກອນນາມີຍ ກຽງເທິພນານຄຣ

