

ការពុលពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំ, (PSP)

នៅថ្ងៃចុងសប្តាហ៍នៃទិវាចងចាំ (Memorial Day) អាជ្ញាធរសុខាភិបាលរដ្ឋ Oregon បានដឹងពីមនុស្សមួយចំនួនដែលមានការពុលពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំ, បន្ទាប់ពីបានបរិភោគពពួកសត្វទាំងនោះ ដែលប្រមូលផលដោយខ្លួនឯងពីឆ្នេរភាគខាងជើងនៃរដ្ឋ Oregon ។

តើ PSP គឺជាអ្វី?
ការពុលពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំ, ឬ PSP បណ្តាលមកពីជាតិពុលដែលហៅថា សារធាតុតសាកស៊ីតូស៊ីន។ វាមិនមែនជាការឆ្លងទេ។ សារធាតុតសាកស៊ីតូស៊ីន ត្រូវបានផលិតឡើងដោយរុក្ខជាតិក្នុងទឹកនៅក្នុងមហាសមុទ្រ (Phytoplankton) ដែលបង្កើតនៅក្នុងពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំ, (ដូចជាលាសសមុទ្រ និងគ្រុំសមុទ្រ) និងធ្វើឲ្យមនុស្សដែលបរិភោគសត្វនោះពុល។

តើនរណាប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់?
អ្នកណា ដែលបរិភោគពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំ, ដែលផ្ទុកសារធាតុពុល នេះអាចនឹងឈឺ ឬអាចស្លាប់ក្នុងករណីកម្រ។ ប្រសិនបើអ្នកបានពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំ, ដែលអាចផ្ទុកជាតិពុល អ្នកមិនចាំបាច់ធ្វើអ្វីទេ លុះត្រាតែអ្នកឈឺ (សូមមើលខាងក្រោម)។

តើខ្ញុំដឹងដោយរបៀបណា ប្រសិនបើខ្ញុំមាន PSP?
ក្នុងចន្លោះពេលប៉ុន្មាននាទីទៅច្រើនម៉ោងនៃការបរិភោគពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំដែលមានមេរោគ អ្នកអាចធ្លាក់ខ្លួនឈឺ។ ជាធម្មតាជំងឺនឹងជាសះស្បើយទាំងស្រុងក្នុងរយៈពេលពីពីរម៉ោងទៅមួយថ្ងៃបន្ទាប់ពីទទួលបានពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំ, ហើយអាចមានអាការៈដូចជា៖

- ចង្កោរ
- ក្អក
- ឈឺក្បាល
- ស្លឹកមាត់
- ឈឺចុចក្នុងចុងដៃ ឬជើងរបស់អ្នក

សូមស្វែងរកជំនួយផ្នែកវេជ្ជសាស្ត្រជាបន្ទាន់ ប្រសិនបើអ្នកមានរោគសញ្ញាធ្ងន់ធ្ងរដូចខាងក្រោមនេះ៖

- ខ្សោយសាច់ដុំ
- វិលមុខ ឬមានអារម្មណ៍ផ្លៀង ឬវិល
- ជឹងធោង ឬអារម្មណ៍មិននឹងនរ
- ពិបាកនិយាយ
- ពិបាកលេប
- ពិបាកដកដង្ហើម

ក្នុងករណីធ្ងន់ធ្ងរ PSP អាចបណ្តាលឱ្យស្ទះផ្លូវដង្ហើម និងស្លាប់ ប្រសិនបើមិនបានព្យាបាលទាន់ពេល ។

ខ្ញុំគិតថា ខ្ញុំពុលពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំ, (PSP)។ ពេលនេះ យ៉ាងម៉េចហើយ?

1. ប្រសិនបើរោគសញ្ញារបស់អ្នកធ្ងន់ធ្ងរ ចូរស្វែងរកការព្យាបាលជាបន្ទាន់។
2. ប្រសិនបើជំងឺរបស់អ្នកស្រាល ឬអ្នកមានអារម្មណ៍ធ្ងន់ស្រាល សូមរាយការណ៍ពីជំងឺរបស់អ្នកទៅកាន់មជ្ឈមណ្ឌលពុលអាហាររបស់រដ្ឋ Oregon ដោយទូរស័ព្ទទៅលេខ 800-222-1222 ឬបំពេញ [ការស្នង់មតិ](#)នេះ [តាមអនឡាញ](#)។ ដែលបង្កើតឡើងដោយអាជ្ញាធរសុខាភិបាលរបស់រដ្ឋ Oregon។
3. បង្អួក និងរក្សាទុកពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំដែលនៅសេសសល់ ដើម្បីដាក់ជូនទៅ [អាជ្ញាធរសុខភាពសាធារណៈ ក្នុងតំបន់](#) ដើម្បីធ្វើតេស្ត។

តើខ្ញុំអាចការពារ PSP ដោយរបៀបណា?
PSP មិនអាចចម្លងពីមនុស្សទៅមនុស្សបានទេ។ PSP កើតឡើង បន្ទាប់ពីបរិភោគប្រភេទពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំដែលមានជាតិពុល។ **ការចម្អិន ឬការបង្អួកមិនធ្វើឲ្យសារធាតុពុលអស់កម្មឡើយ។**

ពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំ, ដែលត្រូវបានបរិភោគនៅភោជនីយដ្ឋាន ឬទិញក្នុងហាងលក់គ្រឿងទេស មិនពាក់ព័ន្ធនឹងការផ្ទុះឡើងនៃ PSP នេះទេ។

ពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំ, គួរតែបរិភោគតែពីប្រភពដែលមានសុវត្ថិភាព ទាំងផលិតផលពាណិជ្ជកម្ម ឬពីឆ្នេរដែលបើកឲ្យប្រមូលផល។ នាយកដ្ឋានកសិកម្មនៃរដ្ឋអូរីហ្គិន (ODA) ធ្វើតេស្តពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំនៅតាមឆ្នេរសមុទ្ររដ្ឋអូរីហ្គិន ជាប្រចាំ។ ពិនិត្យរកមើលការបិទសុវត្ថិភាពរបស់ពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំតាម [គេហទំព័រ ODA](#) ឬហៅទូរស័ព្ទទៅខ្សែទូរស័ព្ទទាន់ហេតុការណ៍តាមលេខ 800-448-2474។

តើខ្ញុំអាចស្វែងយល់បន្ថែមពីឯណាបាន?

- [នាយកដ្ឋាន សត្វព្រៃ និង នេសាទ ពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំសមុទ្រ និងជីវជាតិពុលនៃរដ្ឋ Oregon](#)
- [នាយកដ្ឋាន សត្វព្រៃ និងនេសាទ ពពួកខ្យង ខ្មៅ ឬគ្រុំសមុទ្រ និងជីវជាតិពុលនៃរដ្ឋ Washington](#)
- [ការរឹករយកលាស់នៃពពួកស្ពៃសមុទ្រដែលបង្កគ្រោះថ្នាក់ CDC](#)