



ကြက်ငှက်တုပ်ကွေးရောဂါ

ကြက်၊ဘဲများအားအိမ်၌သတ်ဖြတ်စဉ်(သို့)ပြင်ဆင်ချက်ပြုတ်စဉ် ရောဂါမကူးစက်ရန် သင်မည်ကဲ့သို့ ကာကွယ်မှုပြုမည်နည်း။



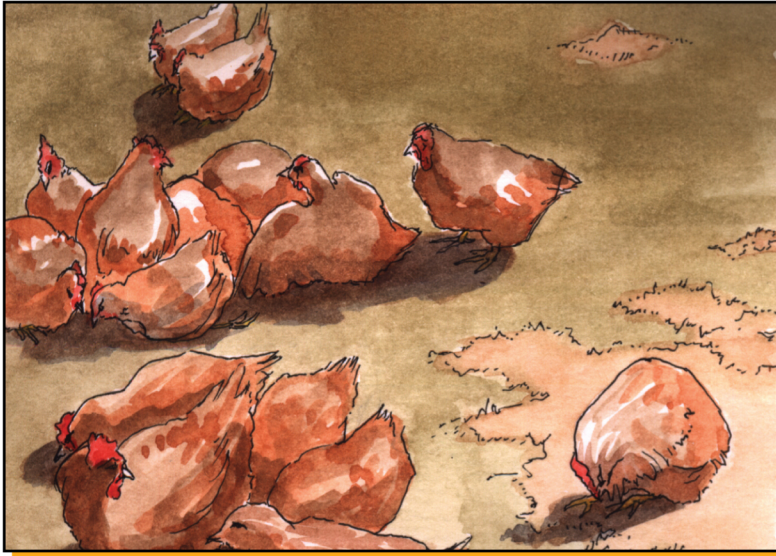
ကြက်ငှက်တုပ်ကွေးရောဂါမည်ကဲ့သို့ပြန့်နှံ့နိုင်သနည်း။

H5N1ဗိုင်းရပ်(စ်)ပိုးသည်(ကြက်ငှက်တုပ်ကွေးရောဂါ ဖြစ်စေသည့်ဗိုင်းရပ်(စ်)ပိုး) မျက်စိဖြင့်မမြင်ရသော်လည်း ရောဂါကူးစက်ခံရသော ကြက်များ၏မစင် (အညစ်အကြေး)၊ တံထွေး၊ ချွဲသလိပ် နှင့်သွေးထဲတွင် အသက်ရှင်နေနိုင်သည်။

ကြက်၊ငှက်တုပ်ကွေးရောဂါ ကူးစက်ခံနေရသော ကြက်၊ဘဲများ၏ မစင် (အညစ်အကြေး)၊ တံထွေး၊ ချွဲသလိပ်၊ သွေးများနှင့်ထိမိထားသောမည်သည့်အရာမဆို ထိုရောဂါပိုး အားသယ်ဆောင်နိုင်သည်။ ထိုအရာများသည် ဖိနပ်၊ အဝတ်အစား၊ ကြက်လှောင်အိမ်၊ ဓါး၊ စင်းနီတုံး(သို့)အခြားကြက်ခြံသုံး ကိရိယာတန်ဆာပလာများဖြစ်နိုင်သည်။ ထိုကြက်၊ဘဲများ၏မစင်နှင့်ချွဲသလိပ်များသည် ၎င်းတို့၏အမွှေးနှင့်ခြေထောက်များတွင်တွယ်ကပ်နိုင်ပြီး သင်မျက်စိဖြင့်မမြင်ရသော်လည်းကြက်၊ဘဲ၏ အမွှေး၊ ခြေထောက်မှတစ်ဆင့်လည်း ရောဂါပိုးပြန့်နှံ့နိုင်သည်။

ကြက်၊ငှက်များအားစားသုံးရန်အတွက်သတ်ဖြတ်နေချိန်၊

အမွှေးနုတ်နေချိန်နှင့် ပြင်ဆင်ချက်ပြုတ်ချိန်တွင်။



ကျန်းမာသောကြက်၊ဘဲများ
ကိုသာရောင်းချပါ

အရေအတွက်များစွာရတ်တရက်သေဆုံး
သွားသောကြက်၊ဘဲများအား
မရောင်းချပါနှင့်။



ကြက်များအားသတ်ဖြတ်ရန်အတွက်လုံ
ခြုံသောနေရာပြုလုပ်ခြင်း

လေဟာပြင်ဈေးကဲ့သို့သောနေရာများတွင်
လူအမြောက်အများကြက်၏သွေး၊အမွှေး၊
အညစ်ကြေးနှင့်အခြားကြက်၏အစိတ်အပိုင်းများနှင့်
ထိတွေ့နိုင်သဖြင့်
ကြက်၊ဘဲအရှင်များခုတ်ထစ်သတ်ဖြတ်ခြင်းကို
ရှောင်ကြဉ်ပါ။

မိမိကိုယ်ကိုရောဂါမကူးစက်အောင်ပြုလုပ်ပါ



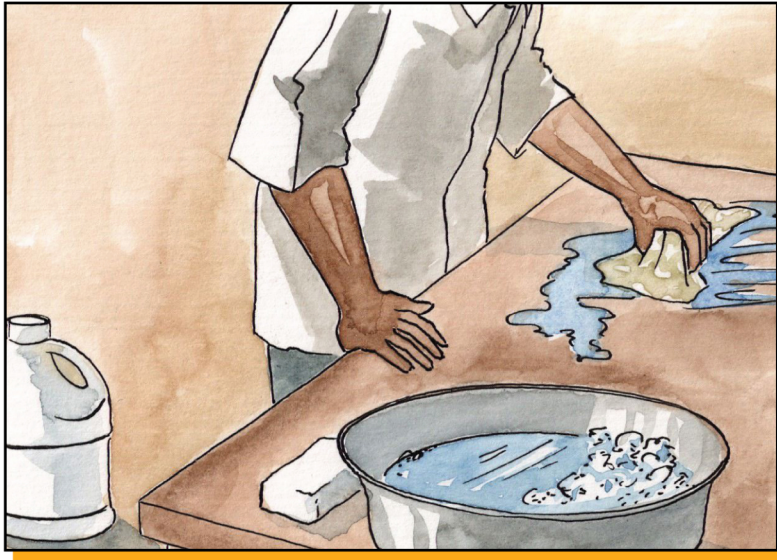
မိမိကိုယ်ကိုရောဂါ မကူးအောင်ပြုလုပ်ပါ

ကြက်၊ဘဲများအားသတ်ဖြတ်ရာ၌သွေး၊
ချွဲသလိပ်နှင့်အညစ်အကြေးမစင်များကိုကိုင်
တွယ်ထိတွေ့ခြင်းမှရှောင်ရှားပါ။



အကယ်၍ဖြစ်နိုင်လျှင်သွေးအလွန်အမင်း
မထွက်စေသောနည်းလမ်းများဖြင့်သတ်
ဖြတ်မှုကိုအသုံးပြုပါ။ ကြက်အားခါးနှင့်လည်လှီး
ခြင်းထက် လည်ပင်း လိမ်သတ်ခြင်းက
ပိုမို၍ကောင်းမွန်ပါသည်။

ကြက်သတ်ဖြတ်သောနေရာအားသန့်ရှင်းစေပါ။



ကြက်သတ်ဖြတ်သောနေရာအား
သန့်ရှင်းစေပါ။

မသတ်ခင်နှင့်သတ်ဖြတ်ပြီးသောအချိန်

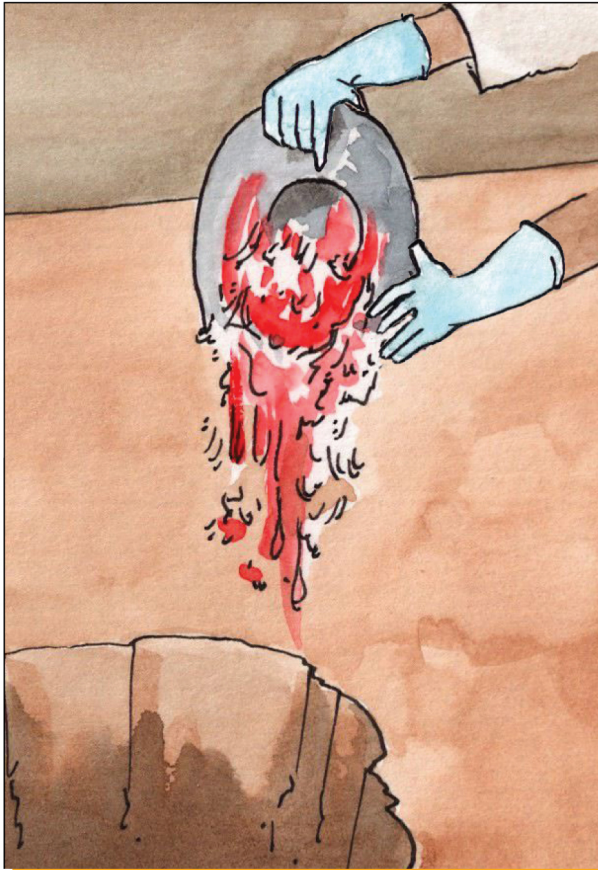
ကြက်၊ဘဲများအားသတ်ဖြတ်(သို့)
အမွှေးနုတ်မည့်နေရာအား ဆပ်ပြာနှင့်ရေအသုံး
ပြုပြီးဆေးကြောပါ။မည်သည့်ဆပ်ပြာမဆိုသုံး
လျှင်ကောင်းပါသည်။အကယ်၍သင့်
မှာပိုးသတ်ဆေး(သို့)ချေးချွတ်ဆေး
တစ်ခုခုရှိပါကလည်း အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။

သင့်လက်အားဆပ်ပြာ၊ရေနှင့်ဆေးကြောပါ။



ခါး၊စင်းနီတုံး၊ပန်းကန်နှင့်အခြားအသုံး
အဆောင်ပစ္စည်းများအားဆပ်ပြာနှင့်ရေကို
အသုံးပြုပြီးဆေးကြောပါ။ အကယ်၍သင့်မှာ
ပိုးသတ်ဆေး(သို့)ချေးချွတ်ဆေး
ရှိလျှင်လည်းဆေးကြောရန် အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။

အမှိုက်အညစ်အကြေးများကိုစွန့်ပစ်ခြင်း



ကြက်၊ဘဲများအားသတ်ဖြတ်ပြီး(သို့)အမွှေးနှုတ်ပြီးသောအခါသေချာစွာဖြင့်။

ကြက်မွှေး၊ကလီစာအညစ်အကြေးများကိုမြေမြုပ်ခြင်းဖြင့်စွန့်ပစ်ပါသင်သည်ထိုအညစ်အကြေးများအားပလက်စတစ်အိပ်ထဲတွင်ထည့်ပြီးအဖုံးပါသောအမှိုက်ပုံးအတွင်း၌လည်းစွန့်ပစ်နိုင်သည်။ထိုကြက်အညစ်အကြေးများအားရေထဲသို့မစွန့်ပစ်ပါနှင့်(သို့)မြေဩဇာအဖြစ်အသုံးမပြုပါနှင့်။

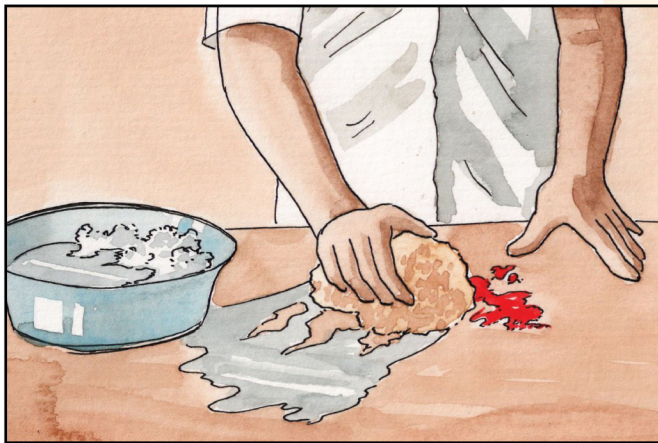
လူနှင့်အခြားတရိစ္ဆာန်များထိတွေ့နိုင်သည့်နေရာတွင်ကြက်ကလီစာများ၊သွေးနှင့်သုံးပြီးခါးနှင့်အခြားကိရိယာများကိုမချန်ထားခဲ့ရန်သေချာစွာသတိပြုပါ။

ကြက်သား၊ ဘဲသားကို သေချာချက်ပြုတ်ပါ။



ကြက်၊ ဘဲများအား စားသုံးရန် ပြင်ဆင်ချိန်တွင် သန့်ရှင်းမှုရှိပါ။

လက်အားဆပ်ပြာ၊ ရေဖြင့် သေချာစွာ ဆေးကြောပါ။
အထူးသဖြင့် မချက်ရသေးသော
ကြက်သားအစိမ်းနှင့် ဥများကို
မကိုင်ခင်နှင့် ကိုင်ပြီးချိန်တွင် ဆေးကြောပါ။



မချက်ရသေးသော ကြက်သားအစိမ်းအား
ကိုင်တွယ်ပြီးသင်၏ ပါးစပ်၊ နှာခေါင်းနှင့်
မျက်စိတို့အား ကိုင်တွယ်ထိတွေ့ခြင်းမပြုပါနှင့်။

ခါး၊ စင်းနီတုံး၊ ပန်းကန်ပြားနှင့် အခြားအသုံး
အဆောင်များအား အသုံးပြုပြီးသောအခါ
ဆပ်ပြာနှင့် ရေကို အသုံးပြုပြီး ဆေးကြောပါ။
အကယ်၍ သင့်မှာရှိမည်ဆိုလျှင် ပိုးသတ်
ဆေး (သို့) ချေးချွတ်ဆေးကိုလည်း အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။

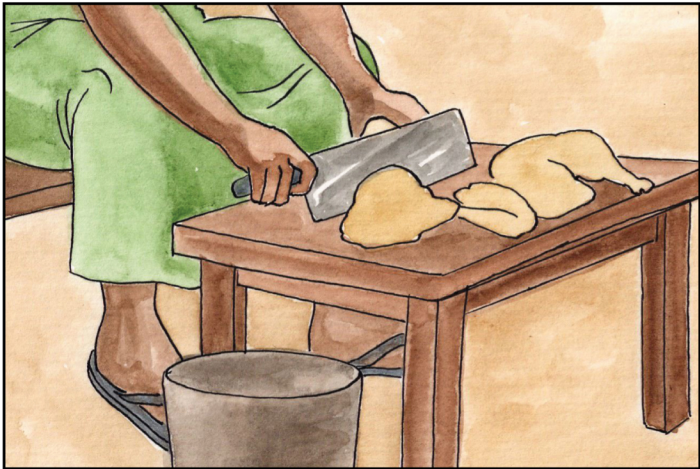
ကြက်သား၊ ဘဲသားအား လုံးကို
သေချာစွာ ချက်ပြုတ်ပါ။

ကြက်သား၊ ဘဲသား၊ ဥနှင့် ကြက်၊ ဘဲသွေးများအား စားသုံး
ခြင်းမပြုမှီ အချိန်ကြာမြင့်စွာ ချက်ပြုတ်ပါ။

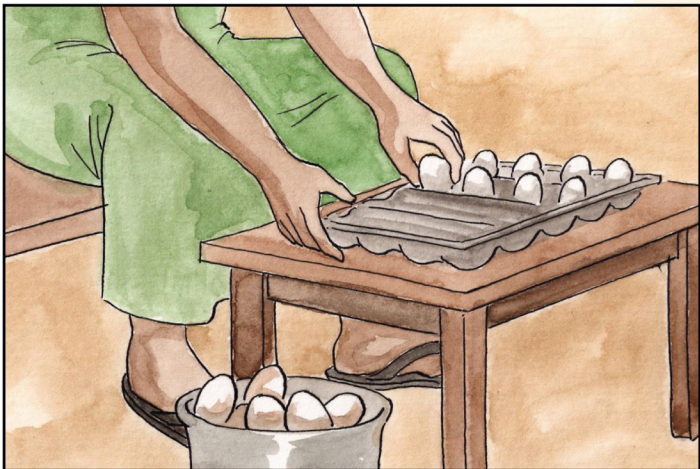
အပန်းရောင်သန်းသည့် (သို့) သွေးရောင်ရှိနေသော အသား
နှင့် မကျက်တကျက်ဖြစ်နေသော
ကြက်ဥအနှစ်မဖြစ်အောင် သေချာစွာ ကြည့်ပါ။

ကြက်၊ ဘဲများအား ချက်ပြုတ်ပြီးသောအချိန်၌ သန့်
စင်သော ပန်းကန်ပေါ်တွင် ထားပါ။

ချက်ပြီးသောအသားနှင့်မချက်ရသေး
သောကြက်သားစိမ်းများအားခွဲ၍ထားပါ။



ချက်ပြုတ်ပြီးကြက်၊ဘဲအသားနှင့်ဥများအား
မချက်ရသေးသောအရာများနှင့်ခွဲ၍ထား
ပါ။မချက်ရသေးသောအစာနှင့်ချက်ပြုတ်ပြီး
သောအစာများကိုခုတ်ထစ်သောစင်းနီတုံးနှင့်
ထည့်သောဟင်းခွက်ပန်းကန်များကိုခွဲ၍အသုံးပြုပါ။



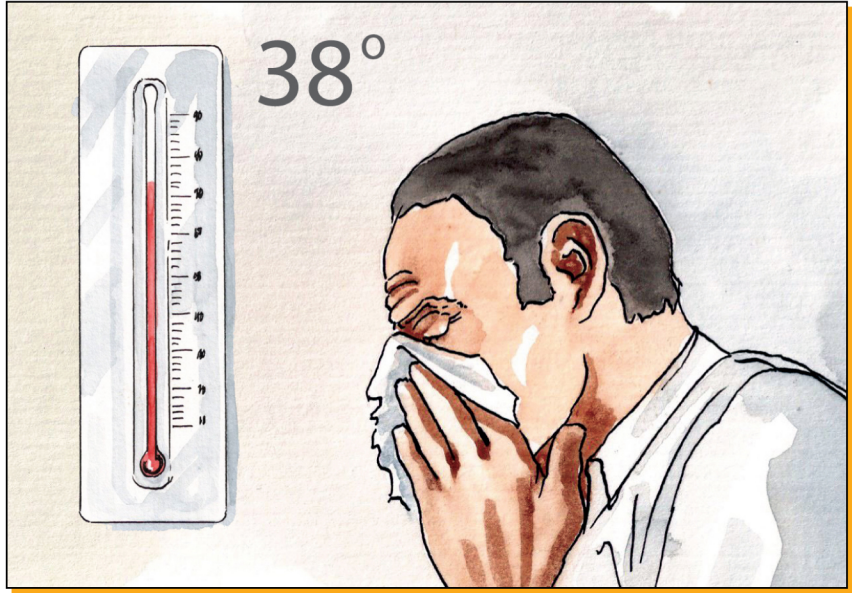
အခြားအစားအစာအတွက် အသုံးပြုသော
ပန်းကန်အိုးခွက်များကိုဆပ်ပြာ(သို့)
ချေးချွတ်ဆေး(သို့) ပိုးသတ်ဆေးရည်များနှင့်
မဆေးကြောပဲ၊ ကြက်၊ဘဲအသား
များပြင်ဆင်ချက်ပြုတ်ရန် အသုံးမပြုပါနှင့်။



ဝါး၊စင်းနီတုံး၊ပန်းကန်ပြားနှင့်အခြားအသုံး
အဆောင်အိုးများအသုံးပြုပြီးသောအခါ
ဆပ်ပြာ၊ရေနှင့်ဆေးကြောပါ။အကယ်၍သင့်
မှာရှိမည်ဆိုလျှင်ပိုးသတ်ဆေး(သို့)ချေး
ချွတ်ဆေးဖြင့်သန့်စင်ခြင်းပြုနိုင်ပါသည်။

သင့်၏ ကျန်းမာရေးအားစောင့်ကြည့်စစ်ဆေးပါ

အကယ်၍သင်သည်နေမကောင်းသောကြက်နာ(သို့)ကြက်သေအားကိုင် တွယ်ထိတွေ့မိပါကသင်၏ကျန်းမာရေးအခြေအနေကိုအနည်းဆုံး(၇)ရက်အထိ စောင့်ကြည့်စစ်ဆေးပါ။



အကယ်၍သင်၌အောက်ဖော်ပြပါ လက္ခဏာတစ်ခုခုတွေ့ရှိပါ NGO မှကျန်းမာရေးဝန်ထမ်း (သို့) အနီးဆုံးစခန်းတွင်းဆေးရုံ သို့သွားရောက်ပြသပါ။

အဖျားအပူချိန် ၃၈ ဒီဂရီစင်တီဂရိတ်ထက်ပိုနေလျှင်
လည်ချောင်းနာခြင်း(သို့)ချောင်းဆိုးလျှင်
အသက်ရှူရန်ခက်ခဲလျှင်

ဆေးရုံမှကျန်းမာရေးဝန်ထမ်းတို့အား သင်ကြက်နာ(သို့)ကြက်သေကိုကိုင် တွယ်မိပါသည်ဟုပြောပါ။

ကြက်ငှက်တုပ်ကွေးဆိုတာဘာလဲ။

H5N1ဗိုင်းရပ်(စ်)ပိုး(ကြက်ငှက်တုပ်ကွေးရောဂါဟုလည်းခေါ်သည်)အားမျက်စိဖြင့်မတွေ့ရ သော်လည်းထိုရောဂါပိုးသည်ကြက်များ၊ဘဲများ၊ကြက်ဆင်များ၊ငှက်များ၊မန်ဒါလီများနှင့် ငန်းများစသောငှက်များ အားလုံးကိုကူးစက်စေနိုင်သည်။ ကြက်ငှက်တုပ်ကွေးရောဂါ သည် ပြန့်နှံ့မှုအလွန်လျင်မြန်ပြီး ကြက်၊ဘဲများအားအရေအတွက်များစွာ ရုတ်တရက် သေဆုံး မှုကိုဖြစ်စေသည်။

လူများသည်လည်း H5N1ဗိုင်းရပ်(စ်)ပိုးကြောင့်ဖျားနာနိုင်သည်။ ထို့ကြောင့်ကြက်၊ဘဲ များအားသတ်ဖြတ်စဉ်နှင့်စားသုံးရန်အတွက်ပြင်ဆင်ချိန်တွင်ရောဂါမကူးရန်လုံခြုံသန့်ရှင်း ဖို့လိုအပ်သည်။

USAID အတွက် AI.COMM မှ ပြင်ဆင်ပေးပါသည်။ MID-BCC မှ SHIELD စီမံကိန်း အတွက် လိုက်ဖက်အောင် ပြင်ဆင်ပေးထားပါသည်။
ဇွန်လ၊ ၂၀၁၁ ခုနှစ်။