បំរាមចំពោះអ្នកនេសាទនិងគ្រួសារ

ថ្វីថើមានត្រីខ្លះដែលចាប់បាននៅក្នុងរដ្ឋកុននិចទីកាត់ ដែលអាចញ៉ាំបានដោយគ្មានគ្រោះថ្នាក់និងអាចអោយ បានសុខភាពល្អ មានត្រីខ្លះនៅក្នុងទីករដ្ឋកុននិចទីកាត់មានធាតុគីមីនៅក្នុងខ្លួន។

<u> យថាប្រភេទស៊ីងនិងបឹង</u>

ត្រីអាចមានធាតុ Mercury ឬជាតិពុលក្នុងខ្លួន ជាពិសេសបើសិនជាត្រីនោះមកពីស្តីង Housantonic, ត្រពាំង Dodge(East Lyme), បឹង McDonough(Barkhamsted), បឹង Silver(Berlin-Meriden) និងបឹង Wyassup(North Stonington)។ ត្រីទាំងនេះគេ មិនគួរញ៉ាំទេជាពិសេសចំពោះស្ត្រីមានផ្ទៃពោះ។ ស្វីងនិងបឹងដទៃទៀតក្នុងក្នុននិចទីកាត់

ទោះបីជាត្រីមានជាតិពុលតិចតួចក៏យើងគួរប្រយ័ត្នដែរ។ មនុស្សខាងក្រោមនេះ គួរតែញ៉ាំត្រីទាំងនេះ កុំឲ្យលើសពី១ដងក្នុង ១ខែ:

- ស្ត្រីដែលមានផ្ទៃពោះ
- ស្ត្រីដែលមានបំណងចង់មានផ្ទៃពោះ និង
- កូនក្មេងតូចៗ

មនុស្សដ៏ទៃទៀតអាចញ៉ាំត្រីទាំងនេះបានមួយដងក្នុងមួយអាទិត្យ ។

នេសាទត្រីទឹកប្រៃ

គ្រីទឹកថ្ងៃអាកច្រើនក្នុង Long Island Sound អាចញ៉ាំបានដោយគ្មានគ្រោះថ្នាក់លើកលែងតែត្រីពីរ បែបធំៗគឺ (Bluefish និង Striped bass ដែងជាង 24") ។ ស្ត្រីដែលមានផ្ទៃពោះ ស្ត្រីដែលមានចំណងចង់ មានផ្ទៃពោះ កូនក្មេងតូចៗ គួរតែកុំញ៉ាំត្រីទឹកប្រៃទាំងពីរបែបនេះឲ្យសោះ។ បើសិនជាអ្នកធ្វើតាមយោបល់នេះ ត្រីដែលអ្នកញ៉ាំនឹងធ្វើឲ្យគ្មានគ្រោះថ្នាក់និងអាចឲ្យបាន សុខភាពល្អផង

យោបល់ខាងលើនេះ បើសិនជាធ្វើតាមយើងនឹងជៀសវាងគ្រោះថ្នាក់ ព្រមទាំងមានសុខភាពល្អ។ បើសិនជាត្រូវការពត៌មានបន្ថែម សូមទូរសព្ទ័ទៅក្រសួងសុខាភិបាលសាធារណៈរដ្ឋកុននិចទីកាត់ (The Department of Public Health) (860)509-7742 ឬក្រសួងការពារបរិយាការ (860)424-3474 ។



