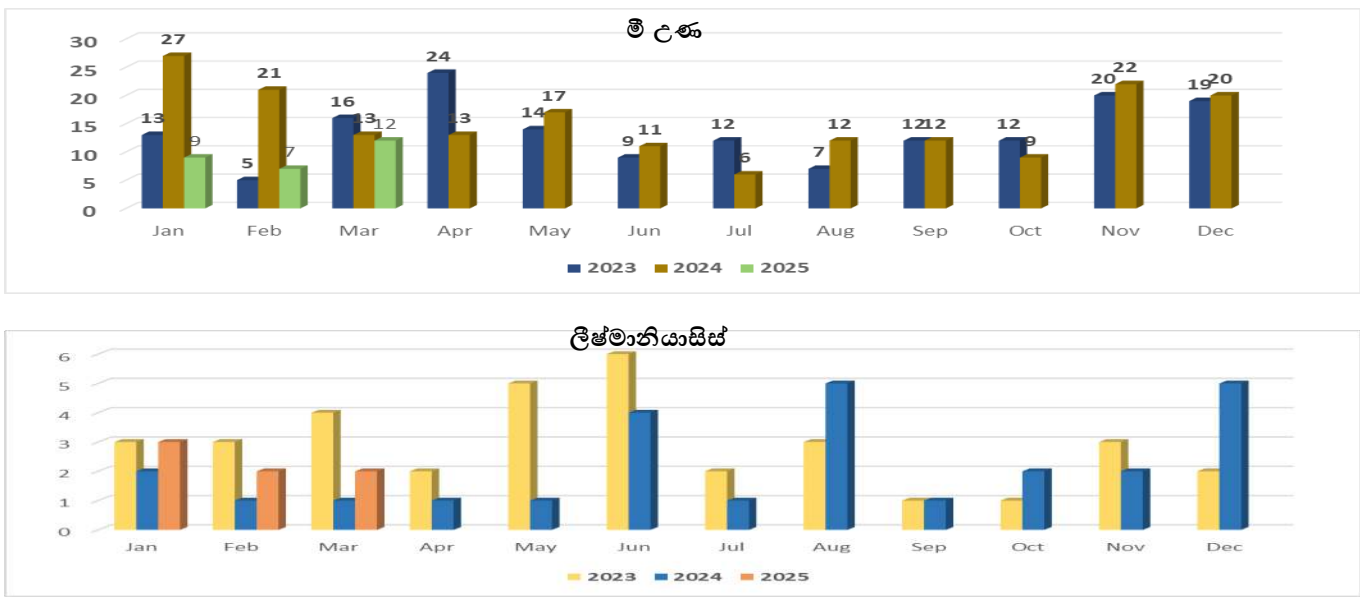




නිෂ්චිත ප්‍රතිකාරයක් හෝ එන්නතක් නොමැත. හොඳම ප්‍රතිකාරය විවේකයයි.
මදුරුවන් මගින් බෝවන රෝගයක් අවධානයෙන් සිටින්න.

ඩෙංගු වලට
සමාන
“විකන්ගුන්යා”
හිස ඔසවයි.

සටහන

- මෙම පත්‍රිකාවේ ඉදිරි කලාප සඳහා සෞඛ්‍යයට සම්බන්ධ ලිපි පල කිරීමට ශ්‍රී ලයුවෙබ් සාමාජිකයන් හට අවස්ථාව ලබා දී ඇත. ඒ සඳහා කාලීන මාතෘකාවක් පිළිබඳව A4 ප්‍රමාණයේ කඩදාසි දෙකකට සරිලන ලෙස ලිපි සකස් කර පහත විද්‍යුත් තැපෑල/කාර්යාල ලිපිනය වෙත යොමු කිරීමට කටයුතු කරන්න.

dteofapm&mh@army.lk / යුද්ධ හමුදා නිවාරණ වෛද්‍ය හා මානසික සෞඛ්‍ය සේවා අධ්‍යක්ෂ මණ්ඩලය, යුද්ධ හමුදා මූලස්ථානය, ශ්‍රී ජයවර්ධන පුර, කොළඹ.

විමසීම:- 0112599037/යුහ දිගුව 51025

From

Publication
Directorate of Army Preventive Medicine & Mental Health Services
Army Headquarter
Difense Headquarters Complex
Akuregoda Road
Battaramulla

TO

APRIL 2025

ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය පිළිබඳව ඔබ දැනුවත්ද?



ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යය යනු

ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යය යනු ආහාර නිෂ්පාදනය කිරීමේදී, සැකසීම/පිරිසැකසුම් කිරීමේදී හෝ ගබඩා කිරීමේදී එකතු කරන ඕනෑම ද්‍රව්‍යයකි. ආහාර නිෂ්පාදනය කිරීමේදී ආහාරයේ ආරක්‍ෂාව පෝෂණ අගය වැඩි කිරීම, පෙනුම, රසය සුවඳ හා වෙනත් තත්ත්වයන් පවත්වා ගැනීම හෝ ආහාර ආකර්ෂණය වැඩි කිරීම සඳහා ආහාර ආකලන ආහාරයට එකතු කරනු ලබන අතර, උදාහරණ ලෙස පහත සඳහන් ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යය පෙන්වා දිය හැකිය

01. අහාර වර්ණක (Food colouring)
02. රසකාරක (Flavor)
03. නෙලෝදකාරක (Emulsifiers)
04. ප්‍රතිඔක්සිකාරක (Antioxidants)

අප දැනුවත්ව හෝ නොදැනුවත්ව අතීතයේදී ද ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යය භාවිතා කර ඇත. විනාකිරි, ලුණු, සීනි, මී පැණි, ඖෂධීය ශාක හා කුළුබඩු ආදිය ආහාර වල සුවඳ හා රසය වැඩි කිරීමට යොදා ගැනීම, මස්/ මාළු කල්තබා ගැනීමට ලුණු භාවිතා කිරීම ඒ සඳහා උදාහරණ වේ. විසිවන ශතවර්ෂය අවසානයේදී මිනිසා කාර්ය බහුල වීමත්, විද්‍යාව හා තාක්ෂණයේ දියුණුවත් සමග සකස් කළ ආහාර (Processed Food) භාවිතය ඉහළ යාමත් සමග ස්වාභාවික හා කෘතිම ආහාර ආකලන භාවිතය බොහෝ සෙයින් වැඩි විය. වර්තමානය වන විට ආහාර හා පාන වර්ග වල අඩංගු යම් යම් ආකලන මට්ටම් අදාළ නීති රෙගුලාසි වලට ඇතුළත් කර ඇත.

ආහාර සුරක්‍ෂිත බව සහතික කිරීම සහ පාරිභෝගිකයින්ගේ අවධානය සපුරාලීම සඳහා ආහාර ආකලන ආහාර සැපයීමේදී වැදගත් කාර්යභාරයක් ඉටු කරයි.

කෘතිම ආහාර ආකලන පිළිබඳ ඔබ දැනුවත්ද?

වෙළඳපොළේ ඇති සකස්කරන ලද ආහාර මිළ දී ගැනීමේදී කල් ඉකුත්වීමේ දිනය පිළිබඳව අවදානය යොමු කිරීම මෙන්ම එයට යොදා ඇති කෘතිම ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යය මොනවාද යන්න සොයා බැලීමද වැදගත් වේ. මෙම ලිපිය ඒ සඳහා මග පෙන්වීමකි. නූතනයේ ස්වාභාවික මෙන්ම කෘතිම ආකලන ද්‍රව්‍යය ද ගෘහස්ථව හා වාණිජ වශයෙන් ආහාර නිෂ්පාදනයේදී භාවිත කෙරේ. විධිමත් කිරීම, පාලනය කිරීම හා පාරිභෝගිකයා දැනුවත් කිරීමේ අරමුණින් එක් එක් ආකලන ද්‍රව්‍යය සඳහා අන්‍යාය අංකයක් ලබා දී ඇති අතර එය E - අංකය ("E" numbers) ලෙස හඳුන්වයි. ආහාර වල ලේබලය තුළ අදාළ ආකලන ද්‍රව්‍යයේ නාමය හෝ එහි E - අංකය නීති රෙගුලාසි වලට අනුව සඳහන් කළ යුතු වන අතර සමහර ලේබලවල E - අංකය පමණක් සඳහන් කර ඇත.

සමහර ආකලන ද්‍රව්‍යය මිනිස් ශරීරයට හිතකර වන අතර තවත් සමහරක් ආකලන ද්‍රව්‍යය ශරීර සෞඛ්‍යයට හානිකරය. හානිකර ආකලන අඩංගු ආහාර පිළිබඳව දැනුවත්වීම වැදගත් වන අතර, ඒ සඳහා ආකලන නාමය හෝ E - අංකය පිළිබඳව අවබෝධයක් තිබිය යුතුය. ආකලන ද්‍රව්‍යය අති විශාල ප්‍රමාණයක් පවතින අතර ඒවා සියල්ලගේම නම් හෝ E - අංක සම්බන්ධව දැනුවත්වීම අපහසු වන හෙයින් සෞඛ්‍යයට අහිතකර ආකලන ද්‍රව්‍යය කිහිපයක් හා ඒවායේ E - අංක පිළිබඳව දැනුවත්වීම කාලෝචිත වේ.

ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය ආහාරයකට යෙදීමේදී ඒ සඳහා සම්මත මාත්‍රාවක් නිර්දේශ කර ඇති අතර, එය ඉක්මවා භාවිතා කිරීම ශරීර සෞඛ්‍යයට අහිතකර ලෙස බලපෑ හැක.

ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යය හඳුනා ගනිමු

1. කෘතීම පැණිරස කාරක/ ඇස්පාටෙම් (Aspartame - E951)

මෙය කුඩා ළමයින්ට සුදුසු නොවේ. සීනි රහිත (sugar free) ලේබලය සහිත ආහාර වල බහුලවම හඳුනා ගතහැකි ආකලන ද්‍රව්‍යයකි. එය නියුරෝන ධූලකයක් හා පිළිකා කාරක ද්‍රව්‍යයක් ලෙස ක්‍රියා කරන අතර කෙටි කාලීන මතකය හා බුද්ධිමත්භාවය කෙරෙහි අහිතකර ලෙස බලපායි. එසේම එය හිසරදය, කරකැවිල්ල, මානසික ව්‍යාකූලතාවය වැනි තත්ත්ව වලට ද හේතු විය හැකි බව සොයාගෙන ඇත.

2. අධි ප්‍රක්ටෝස් පැණි වර්ග (High Fructose Corn Syrup)

මෙය ශක්තිය ලබා දෙන ද්‍රව්‍යයක් වශයෙන් භාවිත වන අතර අධික ලෙස පිරිපහදු කරන ලද කෘතීම පැණිරස කාරකයකි. මෙය රුධිරයේ අඩු සංඝන්ව ලිපෝ ප්‍රෝටීන (LDL) ප්‍රමාණය ඉහළ යෑමට හේතුවේ. එමෙන්ම දියවැඩියා තත්ත්වයකට හා ශරීර පටක හානි වීමටද හේතුවේ. කෘතීම පැණිබීම, ටොරි වර්ග, කෘතීම කෝඩියල් වර්ගවල බහුලව අඩංගු වේ.

3. සෝඩිටෝල්

ඩ්‍රවින්ගම්/ටොරි වර්ග වල අඩංගු වන රසායනික ද්‍රව්‍යයකි. ළමුන්ට වැඩිපුර ආහාරයට ගැනීමෙන් විරේක රෝග තත්ත්වයන් ඇතිවිය හැක.

4. (Monosodium Glutamate/MSG - E621)

මෙය ආහාර වල රසය වැඩිකර ගැනීමට භාවිත කරන අතර නියමිත මාත්‍රාව ඉක්මවා ශරීරගත වීමෙන් අවපිඩනය, හිසරදය, බලවත් විඩාව වැනි රෝගී තත්ත්වන්ට හේතු වේ. මෙම ආහාර ආකලනය මගින් දිවෙහි රස අංකුර උත්තේජනය කරන අතර ඒ නිසා එක් ආහාර වේලකදී ලබා ගන්නා ආහාර ප්‍රමාණය වැඩිවීමෙන් තරබාරු බව ඇතිවේ. මෙම ආහාර ආකලනය හේතුවෙන් ඇතිවන අතුරු ආබාධ සලකා සමහර රටවල්හි ආහාර නිෂ්පාදන කටයුතු සඳහා භාවිතය තහනම් කර ඇත. මෙම ආහාර ආකලනය සාමාන්‍ය ව්‍යවහාරයේදී “අජීනමොටෝ” යන නාමයෙන් වෙළඳපලෙන් ලබාගත හැක.

05. සෝඩියම් සල්ෆයිට් (Sodium Sulfit E - 221)

මෙය වයින් වැනි පාන වර්ග කල්තබා ගැනීමේ ද්‍රව්‍යයක් ලෙස භාවිත කරයි. සෑම පුද්ගලයින් සිය දෙනෙක්ගෙන්ම එක් අයෙකු සල්ෆයිට් සඳහා සංවේදී වන අතර එවැනි පුද්ගලයකු හට ලැබිය හැකි ප්‍රථිපල හානි කරය. ඒ අතර ස්වසනය කිරීමේ අපහසුතා, කුෂ්ඨ, හිසරදය ඇතිවිය හැක.

06. බියුටිලේටඩ් හයිඩ්‍රෝක්සි ඇනිසෝල් හා බියුටිලේටඩ් හයිඩ්‍රෝසිට් ටෝලුයින් (BHA and BHT - E320)

මෙය සමහර ධාන්‍ය වල, බබල්ගම්, එළවලු තෙල් ආශ්‍රිතව හඳුනා ගත හැකිවන අතර ආහාර වල රසය, වර්ණය පවත්වා ගැනීමටත් තෙල් මුඩු වීම අඩු කර ගැනීමටත් යොදනු ලබයි. මෙයට පිළිකා කාරක හැකියාවක් පවතින අතර මොළයට අහිතකර බලපෑම් ඇතිවේ. මේ නිසා හැසිරීම් පවා වෙනස් විය හැක.

07. සල්ෆර් ඩයොක්සයිඩ් (Sulfur Dioxide - E220)

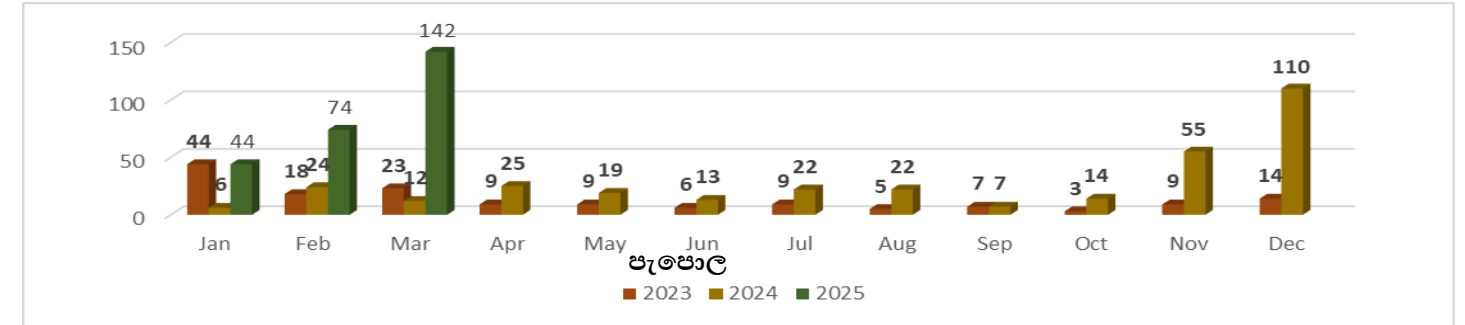
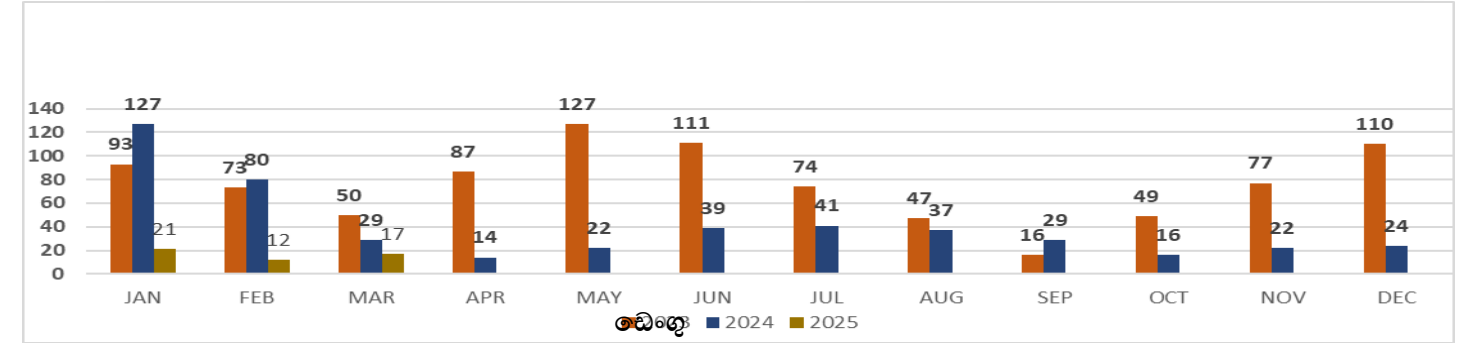
මෙය එළවලු හා පලතුරු වල කල් තබා ගැනීමේ ද්‍රව්‍යයක් ලෙස යොදා ගන්න අතර ඇමෙරිකාව තුල තහනම් කල ආකලන ද්‍රව්‍යයකි. එය ස්වාසනාල වල ගැටළු ඇති කිරීමටත්, රුධිර මන්දාතනිය සඳහාත් විටමින් B1 හා E විනාශ කිරීමටත් හේතුවන හෙයින් කුඩා දරුවන් සඳහා මෙය අඩංගු ආහාර නිර්දේශ නොකරයි. බියර්, කෝඩියල්, විනාකිරි, කෘතීම බීම වර්ග වල අඩංගු අතර සමහර අවස්ථාවලදී වියළි පළතුරු වර්ගවලටද යොදා ඇති අවස්ථාද අනාවරණය වී ඇත.



PUBLIC HEALTH BULLETINE							2025 APRIL					
බෝවන රෝගීන් වාර්තා වීම - 2025 මාර්තු මස (ශ්‍රී ලංකා සුද්ධ හමුදාව)												
	ඩෙංගු		ලාදුරු		පැපොල		ලිෂ්මනියසිස්		මී උණ		ක්ෂය රෝගය	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
1 බලකාය					02	02			02	02		
					මුලන්කාවිල් - 01 කිළිනොවිටිය - 01				කිළිනොවිටිය - 02			
ආසේමු (යා)		01			04	10			02	05		
					පේදුරුකුඩුව - 02 තෙලිපපලෙයි - 02				තෙලිපපලෙයි - 01 එල්ලන්කුලම - 01			
ආසේමු(වන්නි)		02			78	116		01	01	03		
					ඉපලෝගම -76 වව්නියාව - 01 නිසාවැව - 01				පෙරියකුලම් - 01			
ආසේමු(නැ)	04	04					02	03	02	03		
	ක්ලැපන්බර්ග් - 03 කන්දකාඩු - 01						පොකුච්ඡිල් - 01 ඔට්ටමාවඩි - 01		සුනානි - 01 විල්ගම්වෙහෙර - 01			
ආසේමු(බටහිර)	11	39		01	21	59		03	03	11		
	නාරාහේන්පිට - 03 බොරැල්ල - 01 ඔරුගොඩවත්ත - 01 වෙනත් - 06				රත්මලාන - 06 වේරහැර - 05 පුත්තලම - 03 නාරාහේන්පිට - 02 වෙනත් - 05				පොල්හේන්ගොඩ - 01 රන්ගම - 01 හෝමාගම - 01			
ආසේමු(මධ්‍යම)	02	04			36	73			02	04	01	01
	පල්ලේකැලේ - 01 හපුතලේ - 01				දියතලාව - 25 ඌව කුඩාඔය - 08 වෙනත් - 03				හපුතලේ - 02		පල්ලේකැලේ - 01	
එකතුව	17	50	00	01	141	260	02	07	12	28	01	01

A = මෙම මාසය තුල වාර්තා වූ රෝගීන් සංඛ්‍යාව

B = මෙම වසර තුල වාර්තා වූ මුළු රෝගීන් සංඛ්‍යාව



පීකා වෛරසය

රෝගය හදුනා ගැනීම

ප්‍රතිකාර

වළක්වා ගැනීම

පීඩා උණ රෝග ලක්ෂණ

විසංගත රෝග විද්‍යා ඒකකය විසින් නකුත් කරන ලද “සිකා වෛරස” දත්ත පත්‍රිකාව ඇසුරින් සකස් කළේ:- සෙ/653260 සැරයන් සමරවීර එන්අයි, මහජන සෞඛ්‍ය පරික්ෂක, යුග නිවෙහොමාසොසේඅම

සැකවුන E අකුරේ රහස් !



ඔබ වෙළඳපොලෙන් මිලදි ගන්නා ආහාර ද්‍රව්‍ය වල ඇසුරුමේ ඇති E අකුර හා අංකය ඔබ දුටුවාද?

එය ආහාර ආකලන පාලනය කිරීම සඳහා යුරෝපා රටවල නියමකර ඇති සංකේත ක්‍රමයකි. ඉන් අදහස් වන්නේ එම ආහාරයේ ආකලන ද්‍රව්‍ය වන,

- අනුමත රසකාරක
- පැණිරසකාරක
- වර්ණක
- ස්වාධිකාරක
- පරිරක්ෂක
- රසඋද්දීපන
- තෙලෝදකාරක

ලෙස අඩංගු ස්වභාවික හා කෘතිම ද්‍රව්‍ය වේ.

අධික ලෙස පරිභෝජනයෙන් යටිරයට අහිතකර බලපෑම් ඇතිකරන E වර්ග ලෙස,

E102, E110, E122, E123, E124, E127, E129, E131, E133, E142, E151, E153, E154, E155, E210, E224, E226, E227, E228, E232, E249, E250, E251, E252, E284, E285, E319, E320, E321, E512, E621, E942, E954 හඳුනාගෙන ඇත.

Tartrazin (E102) - කහපාට වර්ණකය කෝඩියල් වර්ග, තන්දුරි කුකුල් මස්, යෝගට්, ජෙලි, කෝස් වල අඩංගු වේ.

- අධි ක්‍රියාකාරීත්වය
- ආමාශ ප්‍රදාහය
- ඇදුම
- වකුගහ රෝග ඇතිකරයි
- පිළිකාකාරකයි

බොහෝ රටවල තහනම්කර ඇත.

E319 TBHQ (Tertiary Butyl Hydro Quinine) මාගරින් වල අඩංගුවේ. කුඩා දරුවන්ට ඉතා අහිතකරයි.

- වර්ධන බාධ
- ස්නායු ආබාධ
- වකුගහ ආබාධ ඇතිකරයි
- පිළිකාකාරකයි

Sodium Nitrate (E252) මස් ආහාරවල පෙනුම වෙනස් කිරීම, කල්තබාගැනීම, රස වෙනස් කිරීම සඳහා එකතුකරයි. අධික උෂ්ණත්වයට රත් කිරීමේදී ප්‍රතික්‍රියාකාරක සංයෝග කෑදේ.

- පිළිකාකාරකයි

Trans Fatty Acid එළවළු තෙල් හයිඩ්‍රජනීකරණය කිරීමේදී ඇතිවේ. මාගරින් වල අඩංගුයි.

- රුධිර කොලෙස්ටරෝල් වැඩිකරයි
- රුධිර සංසරණ පද්ධති ගත රෝග ඇතිවේ.
- පිළිකා අවදානම සහිතයි

ප්‍රසූති තත්ත්ව කොමාර්භෘතය අධ්‍යයන අංශය
දේශීය වෛද්‍ය විද්‍යා ආයතනය

ගංවතුර ආපදාවකින් පසු පැතිරෙන බෝවන රෝග



ගංවතුර තත්ත්වයකින් පසු විවිධ බෝවන රෝග පැතිරියාම සුළඟව සිදු වේ. පැතිරියන බෝවන රෝග අතුරින් ප්‍රධාන ස්ථානයක් හිමිවන්නේ ආමාශ ආන්ත්‍රික පද්ධතියට අයත් රෝග වලටය. (Gastro - Intestinal tract) මෙම රෝග වලට වැඩි වශයෙන් ගොදුරු වන්නේ බිළිදුන් හා කුඩා දරුවන්ය. විශේෂයෙන්ම තාවකාලික අවතැන් කදවුරුවල සිටින කුඩා ළමයි හා වියපත් තැනැත්තන් මෙහිලා වැඩි අවදානම් තත්ත්වයක පසුවෙති. මෙම රෝගාබාධ වලට හේතුපාදක වන්නේ අයහපත් සෞඛ්‍ය තත්ත්වයන්, අක්‍රමවත් ජල සැපයුම හා පිරිසුදු ජලය නොමැතිකමයි. ජලය නිසා හටගන්නා ආසාදන වලට වෛරස බැක්ටීරියා හා ප්‍රෝටොසෝවා රෝගකාරක හේතුපාදක වේ. ජලය නිසා වැඩි වශයෙන් හටගන්නා ආසාදන සමහරක් පහත දක්වා ඇත.

- වෛරස නිසා හටගන්නා අන්තප්‍රදාහය (Gastroenteritis)
- ඒ සංගමාලය (Hepatitis - A)
- ෂිගෙල්ලා ආසාදන (Shigella)
- සැල්මොනෙල්ලා ආසාදන (Salmonella Infections)
- ඇමීබයිසියාව (Amoebiasis)

සංගමාලය (Hepatitis - A)

මෙම රෝගයට වැඩි වශයෙන් ගොදුරුවන්නේ ළමයින්ය. රෝගය පැතිරීම කෙරෙහි අයහපත් සෞඛ්‍ය තත්ත්වයන්, අධික තදබදය සහිත ස්ථානවල වාසය කිරීම, පානීය ජලය රෝගීන්ගේ මළ මුත්‍රා වලින් දූෂණයවීම ආදිය බලපායි. ඊ ගණයට අයත් යාකෘතික ප්‍රදාහය ජලයෙන් හටගන්නා දුර්ලභ ගණයේ ආසාදනයක් වන අතර වෛරසය ආහාර හා ජලය

මගින් ව්‍යාප්ත වේ. එය බෝවීම සිදුවන්නේ මුඛ මාර්ගයෙනි. ඒ යාකෘති ප්‍රදාහයෙන් පෙළෙන රෝගීන්ට සිතලය, හිසරදය හා ආහාර අරුවිය ඇති වේ. දින කිහිපයකට පසුව ඔක්කාරය වමනය හා පාවනය ඇතිවී අක්මාව හානියට පත්වීම නිසා උදරය උඩ කොටසේ වේදනාව හටගනී. රෝගියාට සංගමාල තත්ත්වය ඇතිවී පිත නිසා මුත්‍රා තද කහ පැහැයක් ගනී. ඇඳ වඩේකය පෝෂ්‍යදායී ආහාර පළතුරු යුෂ හා ග්ලූකෝස් ගැනීමෙන් වැඩි දෙනෙක් සම්පූර්ණ සුවය ලබන අතර, ප්‍රමාණවත් පරිදි ප්‍රෝටීන් ලබාගැනීමට ඔවුන්ට අනුබල දිය යුතුය. තවද වමනයෙන් පසුවන්නේ නම් අන්තර් ශිරා ඔස්සේ ද්‍රාවණයන් ලබා දිය යුතුය. ආසාදන තත්ත්වයක් ඇතිවීම වළක්වාලිය හැක්කේ ගංවතුර සමයේදී හා ඉන් පසුව ආහාර සෞඛ්‍ය උසස් මට්ටමින් පවත්වා ගැනීමෙනි.



සැල්මොනෙල්ලා ආසාදන

අයහපත් සනිපාරක්ෂක ක්‍රම හේතු කොටගෙන මළ මුඛ මාර්ගයෙන් බෝවන රෝගයකි. ආහාර හෝ ජලය සැල්මොනෙල්ලා බැක්ටීරියාව මගින් දූෂණය වීම මෙයට හේතුපාදක වේ. රෝගකාරක ශරීරගතවී දින 12 ක පමණ කාලයකට පසු රෝගයේ පළමු සතිය තුල රෝගියාට උණ, හිසරදය, මාංශ පේශිවල වේදනාව, නාඩි වැටීමේ වේගය අඩු වන අතර, මළබද්ධය හෝ පාවනය සහ වමනය ඇතිවේ. ඉක්මණින් ප්‍රතිකාර ලබානොදුන හොත් රුධිර වහනය, නියුමෝනියාව, මෙනින්ජයිටිස්, එන්සෙෆලයිටිස් වැනි සංකූලතා ඇතිවිය හැක.

කොළරාව

මෙම රෝගය *Vibrio cholerae* නම් බැක්ටීරියාවකින් හටගන්නා අතර දරුණු ආන්ත්‍රික ආසාදන තත්ත්වයකි. කොළරා රෝගියකුගේ අසුචි සහ වමනය සමග රෝගකාරකය පිටවීමෙන් අන් අයට රෝගය බෝවීම සිදුවේ. ආසාදනය පැතිරෙන්නේ ආසාදිත පානීය ජලය මගිනි. මෙහිදී උර වේදනාව ඇතිව හෝ නොමැතිව නොමැතිව තදබල පාවනය ඇතිවේ. ද්‍රව හා අයන අධික වශයෙන් ශරීරයෙන් බැහැරවීම හේතු කොටගෙන දරුණු මස් පිඩු පෙරලීම සහිත තදබල විජලනය ඇතිවන අතර සම වියලී, හැකිලී, රුලී වැටුණු ස්වභාවයක් ගනී. රුධිර පිඩනය අඩුවීම සහ මුත්‍රා පහවීම අඩුවීමද සිදුවිය හැක. දියර හා විද්‍යුත් ශල්‍යයන් නැවත ලබා නොදුනහොත් තදබල වාක්‍රණ දුබලතා නිසා පැය කිහිපයකින් රෝගියා මිය යා හැක. එහෙත් නිසි ප්‍රතිකාර නිසි අවස්ථාවේදී ලබාදුනහොත් රෝගී තත්ත්වය ඉක්මනින් පහව යනු ඇත.

ඉහත විස්තර කර ඇත්තේ රෝගයේ දරුණු අවස්ථාවක වුවද එතරම් දරුණු නොවන සාමාන්‍ය රෝගී තත්ත්වයන්ද ඇති විය හැක.

ආසාදන තත්ත්වයක් ඇතිවීම වළක්වාලීම සඳහා පුද්ගල ස්වස්ථතාව බෙහෙවින් වැදගත් වේ. උණුකර නිවාගත් පිරිසිදු ජලය පානය කළ යුතු අතර, ආහාරපාන මැස්සන්ගෙන් ආරක්ෂා කළ යුතුය. මෙවන් වසංගත අවස්ථාවලදී ස්වස්ථතාව පවත්වා ගැනීමේ වැදගත්කම පිළිබඳව ප්‍රජාව දැනුවත් කිරීම ඉතා වැදගත්ය.

ඇමීබයිසියාව

මෙම රෝගී තත්ත්වය ඇති වන්නේ *Entameeba histolytica* නම් රෝග කාරක ආන්ත්‍රික ඇමීබා විශේෂයක් මගින් වන අතර ඔවුන්ගේ කෝෂය මගින් මිනිසුන් අතර පතුරුවා හැරීම සිදු කෙරේ. උෂ්ණ කලාපයට අයත් රටවල මෙය සුලබ රෝගී තත්ත්වයකි. ආන්ත්‍රික ඇමීබයිසියාව (Intestinal Amoebiasis) උදර වේදනාව ගෙන දෙන හා දිනකට දෙවාරයකට වඩා වැඩි වාර ගණනාවක් නොදිරවූ මළපහ කිරීම සිදු කරමින් බෙහෙවින් දරුණු ස්වරූපයක් උසුලයි. අසුචි සමග සිදුම් හා රුධිරය පහවීමද ඇති වන අතර, මළවලින් තද දුහඳක් වහනය වේ. සාමාන්‍යයෙන් දින පහක් පමණ කාලයක් වෛද්‍ය උපදෙස් අනුව ඖෂධ ලබා ගැනීම තුළින් ආසාදන තත්ත්වයට සාර්ථක ප්‍රතිපල

අත්කර ගත හැකිය. රෝගය වැළඳීම වළක්වා ගැනීම සඳහා නොපිසූ එළවළු ආහාරයට ගැනීමෙන් හා උණු නොකළ ජලය පානය කිරීමෙන් වැළකී සිටිය යුතුය.



ලංකාදිප පුවත්පතෙහි සුව සෙවණ අතිරේකයේ පළවූ ලිපියක් ඇසුරින්

සකස් කලේ
සෙ/652648 මා/සැරයන් සේතුංග එස්එල්කේඒ
මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක
හසොහානිවෙල අංශය
1 ඉලයුවෙල