



Các Rủi Ro Từ Việc Cho Heo Ăn Canh Thừa Cơm Cạn Còn Sống hoặc Nấu Không Kỹ

Canh Thừa Cơm Cạn Nuôi Heo thường được gọi là Cạn Bã hay Nước Gạo. Cộng đồng nói tiếng Tây Ban Nha gọi là *Escamocha, Lavaza, Descarte, Friegue, Filtradas và Sobras*

Cho Heo Ăn Thịt Thừa Còn Sống hoặc Nấu Không Kỹ Có Thể Làm Lan Truyền Bệnh Thú Lạ và Các Mầm Bệnh Gây Quan Ngại Công Cộng

Một số người nuôi heo ở sân sau nhà có thể không biết cho heo ăn cơm thừa canh cạn còn sống hoặc nấu không kỹ có rủi ro gây bệnh thú lạ thật tai hại.

Cơm Thừa Canh Cạn là gì?

Cơm thừa canh cạn là thức ăn còn thừa, thức ăn cạn trong nhà bếp hoặc sau khi ăn, cạn bã hay nước gạo, và tất cả những loại thức ăn còn thừa sau khi ăn. Cơm thừa canh cạn có thể được định nghĩa là bất cứ loại nào ăn được hoặc các phó sản từ tiến trình sản xuất, chế biến, chuyên chở, phân phối, hoặc tiêu thụ thực phẩm.

Rủi Ro Gây Bệnh

Thịt bị ô nhiễm trong thức ăn cạn không lọc lựa nấu chín có thể gây bệnh lan sang gia súc khác hoặc sang người. Các sản phẩm thú vật nhập vào bất hợp pháp, chẳng hạn như thịt và xúc xích, có thể gây bộc phát các loại bệnh thú lạ như bệnh chân-và-mồm (foot-and-mouth), sốt heo tiêu biểu, sốt heo Phi Châu, bệnh bọng heo, những loại bệnh như bệnh dại hoặc bệnh Aujeszky's, bệnh khuẩn của thú vật, lao và viêm dạ dày-ruột truyền nhiễm nếu đem cho heo ăn mà không nấu kỹ. Những chất khác gây quan ngại cho sức khỏe cộng đồng cũng có thể có trong thức ăn cạn từ bất cứ nguồn nào gồm *Salmonella*, *Campylobacter*, *Trichinella*, và *Toxoplasma*.

Nấu Thức Ăn Cạn

Phải Nấu Chín Thịt Sống trong Thức Ăn Thừa

Thức ăn thừa hoặc cạn bã nuôi heo phải được nấu chín, theo quy định của Đạo Luật Bảo Vệ Sức Khỏe Heo 1980, nhằm giảm bớt rủi ro gây bệnh lạ và loại trừ bất cứ mầm bệnh nào khác. Tất cả thức ăn thừa hay cạn khi cất, chuẩn bị, nấu nướng, hoặc ăn uống đều phải nấu chín trước khi cho heo ăn. Đạo luật về sức khỏe heo

không đòi hỏi phải nấu thức ăn thừa hoặc phó sản nào không phải là thịt (chẳng hạn như bánh trái thừa, v.v...).

Tại California, thức ăn cạn bã có thịt sống phải được luộc kỹ (212° F hay 100° C) trong 2 (hai) tiếng; và phải được trộn đều trong khi luộc để bảo đảm nhiệt độ luộc lan đều khắp nổi trong thời gian luộc.

Nhà Hàng, Hãng Chuyên Chở Thực Phẩm và Hãng Phế Thái Thực Phẩm

Các thương nghiệp nấu và bán thức ăn (nhà hàng, khách sạn, những tiệm bán thức ăn nhanh, trường học và những viện khác) không được phế thải thức ăn theo bất cứ cách nào khiến có thể dùng thức ăn cạn để cho heo ăn. Những người làm việc với, chuyên chở và phế thải thức ăn cạn cũng phải không được phế thải thức ăn theo bất cứ cách nào khiến có thể dùng thức ăn cạn để cho heo ăn. Trái cây, rau hoặc bánh mì còn thừa đựng chung đĩa với các sản phẩm hoặc phó sản thú vật đều không được cho heo ăn nếu chưa nấu kỹ.

Những Người Nuôi Gia Súc

Tuy một số người có thể nghĩ rằng thức ăn cạn là một nguồn thực phẩm rẻ tiền, nhưng vì thế mà có thể gây nguy hiểm cho kỹ nghệ gia súc và cho cả nền kinh tế. Người nuôi gia súc không được cho heo ăn thức ăn cạn còn sống hoặc nấu không kỹ. Số này gồm cả thức ăn cạn từ nhà và từ các thương nghiệp về thức ăn.

Du Lịch Quốc Tế

Đừng Đem Các Sản Phẩm Thịt từ Các Quốc Gia Khác vào Hoa Kỳ

Bệnh tật thú lạ có thể xâm nhập California vì đem vào các sản phẩm thú vật bị cấm. Thịt, xúc xích, chorizos và các sản phẩm sữa không khử trùng bằng phương pháp Pasteur từ các quốc gia khác có thể có siêu vi khuẩn, vi trùng hoặc sâu bọ có thể gây bộc phát các bệnh thú lạ như bệnh chân-và-mồm (foot-and-mouth), sốt heo tiêu biểu, sốt heo Phi Châu hoặc bệnh bọng heo. Nếu nghi ngờ, hãy khai những món này với các viên chức phụ trách biện pháp cách ly khi vào nước.

Nên Cho Heo Ăn Gì?

Có thể cho heo ăn những phần thức ăn trộn thương mại, mề cốc, rau trái từ chợ. Đừng cho heo ăn rau trái hoặc bánh mì vụn đã dính các sản phẩm hoặc pho sản thú vật nếu chưa nấu kỹ. Không nên cho heo ăn bánh mì có bất cứ chất thịt nào (thịt mỡ hoặc dăm bông) hoặc các pho sản sữa xuất phát từ những xưởng chế biến sữa không có giấy phép.

Phòng Ngừa Bệnh Tật

- Khi du lịch, đừng đem về các sản phẩm thú vật, chẳng hạn như thịt, xúc xích, chorizo và các sản phẩm sữa không khử trùng bằng phương pháp Pasteur.

- Đừng cho heo ăn các sản phẩm phế thải, thức ăn cận thừa còn sống hoặc nấu chưa kỹ hoặc xác thú vật.
- Đừng cho heo ăn xác thú vật sản hoặc bày như heo rừng hoặc nai.
- Lập hàng rào chắc chắn để không cho heo rừng tiếp xúc với heo nhà.
- Chùi rửa, khử trùng kỹ lưỡng và sấy khô bất cứ dụng cụ, quần áo, xe kéo hoặc vật nào khác đã tiếp xúc với thú vật từ những nguồn khác nhau.
- Tránh để cho thú vật đã ra ngoài khu vực của quý vị tiếp xúc với các thú khác trong khu vực của quý vị.
- Thực thi và duy trì một chương trình kiểm soát sâu bọ có hiệu quả. An ninh sinh học và vệ sinh, bảo trì hàng rào, môi và bẫy là một phần của việc kiểm soát sâu bọ.

Tất cả mọi người đều có trách nhiệm ngăn ngừa các loại bệnh thú lạ xâm nhập Hoa Kỳ! Quý vị sẽ cảm thấy như thế nào nếu quý vị đem một căn bệnh như bệnh chân và mồm (foot and mouth) vào California? Hãy ngăn chặn không để cho các loại bệnh thú lạ xâm nhập California. Đừng cho heo ăn thức ăn cận còn sống hoặc nấu không kỹ.

Bác sĩ thú y là nguồn thông tin thật tốt về các bệnh của heo.

Muốn biết thêm chi tiết, hãy liên lạc với:

**California Department of Food and Agriculture
(Bộ Thực Phẩm và Nông Nghiệp California)**

<http://www.cdffa.ca.gov>

Animal Health Branch

(Ngành Sức Khỏe Thú Vật)

1220 N Street, Room A-107
Sacramento, CA 95814

Trụ Sở	(916) 654-1447
Địa Hạt Redding	(530) 225-2140
Địa Hạt Modesto	(209) 491-9350
Địa Hạt Tulare	(559) 685-3500
Địa Hạt Ontario	(909) 947-4462

**United States Department of Agriculture
(Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ)**

<http://www.usda.gov>

Veterinary Services

(Dịch Vụ Thú Y)

10365 Old Placerville Road, Suite 210
Sacramento, CA 95827
(916) 854-3900 hoặc (877) 741-3690