

Cov Tib Neeg Uas Kis Tau Yooj Yim Heev

KEV TXWV THIAB TSIS PUB HLA LOS TIV THAIV COV TIB NEEG KIS TAU YOOJ YIM

Txhais tawm

Cov tib neeg uas kis tau yooj yim heev txhais tau tias cov neeg uas kis tau kab mob yooj yim dua li lwm tus vim lawv:

- Lub cev tiv thaiv tsis tau kab mob zoo
- Cov me nyuam muaj hnuv nyoog kawm preschool, los sis cov laus

THIAB

- Lawv mus nqa tej zaub mov los ntawm cov tsev xws li:
 - Kev tu xyuas lwm tus
 - Kev kho mob
 - Kev pab txog kev noj zaub mov
 - Kev sib zeem (xws li tsev laus)

Kev txwv

Yuav **tsis** pub muaj raws li cov hauv qab no nyob hauv ib lub lab ua noj twg uas ua mov noj mus rau cov tib neeg uas kis tau kab mob yooj yim heev:

- Txhob siv txhais tes kov kiag tej zaub mov siav noj tau lawm.
- Txhob sau ntawv ceeb toom txog koj cov khoom noj yam tsis ua mov noj raws theem kub txaus.
- Muab cov khoom noj hauv qab no ua yam zoo li nws twb siav noj tau lawm:
- Cov nqaij nyoos xws li ntse nyoos, ntse las nyoos, cov cws molluscan nyoos thiab nqaij nyuj zom nyoos (steak tartare).

- Cov nqaij ua siav txog nrab xws li ntse ua siav txog nrab, nqaij tsis siav hauv nruab nrab, cov qe hau tsis siav uas los qe nyoos, thiab meringue.
- Tej noob txiv nyoos (raw seed sprouts).
- Ua siv raws sij hawm li lub tsev tswj xyuas kev noj qab nyob zoo hais txog qe nyoos.
- Tsis txhob rov muab siv dua:
 - Zaub mov los ntawm cov neeg mob uas nyob rau kab mob kev nkeeg phom sij uas raug kaw nws nyob ib leeg, los sis chav tiv thaiv uas nyob ib leeg.
 - Tej khoom noj ntim los ntawm cov neeg mob, los sis lwm tus neeg uas nyob rau chav tiv thaiv uas nyob ib leeg.

Tej tsis pub hla

Tej kev xyuam xim txog zaub mov yuav nruj dua rau thaum ua zaub mov noj mus rau cov neeg kis tau kab mob yooj yim heev. Kev tswj ntsuas tej zaub mov zoo yuav pab txo qhov muaj tau kab mob los ntawm zaub mov.

Kua qab zib

Yuav tsis pub haus cov kua qab zib muab ntim ua poom, tsis tau muab tua kab mob muag rau lub lab ua mov noj rau cov neeg kis tau kab mob yooj yim heev.

Yog hais txog kua qab zib, cov neeg kis tau kab mob yooj yim heev yog cov me nyuam muaj 9 xyoo los sis yau

dua uas lawv pub mov tom tsev kawm ntawv, tsev zov me nyuam, los sis chaw uas lawv tu xyuas lwm tus.

lab ua mov noj rau cov neeg kis tau kab mob yooj yim heev.

Qe

Yuav pub siv qe nyoos yog tias muab siv los ua ib pluas mov noj xws li qe cib (omelet, soufflé, scramble eggs). Muab qe nyoos kub txog 145°F los sis siab tshaj ntawd li 15 chib thiaj li siav.

Pub siv qe nyoos los ua qhaub cij noj yog tias ua kom nws siav xws li ncuav qab zib (cake, muffin) los sis nplem yog tias muab cov qe sib xyaw nrog cov khoom siv ua qhaub cij.

Qe los sis cov khoom qe uas tau muab ua kom tsis muaj kab mob yuav tsum hloov mus siv cov qe nyoos yog tias:

- Rau hom zaub mov uas siv ntau tshaj ib lub qe, muab sib xyaw, thiab tsis tau ua kom siav, cub, los sis tsis siv tam sim ntawd
- Thaum npaj ua tej zaub mov tsis tau siav los sis cov qe ua siav me ntsis xwb, xws li:
 - Xam lav Caesar
 - Cov kua Hollandaise los sis Béarnaise
 - Mayonnaise
 - Meringue
 - Eggnog
 - Ice cream
 - Cov dej muaj qe nyob hauv

HACCP

Yuav tsum tau ib phau hom phiaj tau kev pom zoo los ntawm Kev Ntsuas Qhov Teeb Meem Thiab Kev Nrhiav Seb Yam Twg Yog Yam Ua Mob Rau Tej Zaub Mov (HACCP) rau txhua lub lab ua noj uas ua zaub mov rau cov neeg kis tau kab mob yooj yim heev thaum:

- Muaj tej kua qab zib uas tsis tau ntim ua poom muag.
- Thaum npaj ua tej zaub mov uas muaj qe nyoos tsis tau rhaub tua kab mob nyob rau hauv thiab tsis muab coj los siv kiag tam sim ntawd.

Tiv tauj tus tswj koj lub lab (inspector) yog tias koj xav tau kev pab los sau ib phau hom phiaj HACCP rau ib lub

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Highly susceptible population_Hmong_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](http://www.hennepin.us/envhealth)

