

# Kev Ua Zauba Mov Siav Txog Nrab Xwb Ces Muab Tso Hauv Tub Yees

YUAV TSUM TAU KEV TSO CAI RAU KOJ HOM KEV UA ZAUB MOV

## Yuav tsum ua li cas

Qhov kev ua zaub mov uas ua kom siav txog nrab xwb ces muab tso hauv tub yees (noncontinuous cooking) txhais tau tias siv nqaij nyos los ua siav txog nrab, ces muab cia kom txias li qhov tsim nyog, thiab lwm zaus mam li muab ua kom siav kiag.

Ua raws li tej kauj ruam hauv qab no:

1. Muab cov zaub mov rhaub li 60 feeb los sis tsawg tshaj ntawd.
2. Ua kom cov zaub mov txias raws li tsim nyog (135°F mus txog 70°F li ntawm 2 xoj moos thiab ua kom txias txog 41°F los sis txias tshaj ntawd li ntawm 6 xoj moos).
3. Cia cov zaub mov txias nyob rau theem txias (41°F los sis txias tshaj ntawd) los sis khov kiag.
4. Ua zaub mov kom siav kiag. Ncej txheem theem kub/sij hawm ua zaub mov:
  - 165°F li 15 chib – cov nqaij qaib; tsiaj qu, muab txuj lom tso rau ntses, nqaij, pasta los sis nqaij qaib; cov txuj lom muaj ntses, nqaij los sis nqaij qaib
  - 155°F li 15 chib – nqaij tsuav tej thooj los sis zom mos mos, cov nqaij ntses thiab tsiaj qu; cov noog ratitae; txhaj rau los sis ua kom nqaij mos; muab cov qe uas siav tso nyob rau qhov kub
  - 145°F li 15 seconds – ntses; thooj leeg nqaij; tsiaj qu; hau los sis ua qe noj tam sid.

5. Ua noj tam sid, cia tuav rau theem kub, cia txias raws li tsim nyog, los sis siv cov sij hawm raws li kev tswj los ntawm tsev rau kev noj qab nyob zoo (public health control).

## Tej txheem txheej uas muab sau tseg

Kev ua zaub mov kom siav txog nrab xwb yuav tsis tua txhua tej kab mob npes taws lias thaum xwb thawj ntawd thaib tsuas cia cov zaub mov nyob rau theem kub txias tsis zoo kom ntev yam tsis tsim nyog xwb.

Tej txheem txheej uas muab sau tseg yuav pab los tswj tias kev ua zaub mov siav txog nrab xwb yuav ua kom tsis txhab raug tej kev phom sij thiab yuav saib xyuas zoo.

Tej txheem txheej uas muab sau tseg, uas tau kev pom zoo los ntawm cov tswj kev lag luam ua noj, yuav tsum muab tso tawm hauv lub lab thiab muaj rau thaum tus tswj lub lab tuaj xyuas.

Cov tej txheem txheej uas muab sau tseg yuav tsum piav txog:

- Cov txheej txheem (kauj ruam 1-5) ntsig txog kev ua zaub mov siav txog nrab seb yuav tswj thiab teev tseg kev ua noj li cas.
- Tej yam tau los pab kho yog tias ua tsis raws li cov txheej txheem (kauj ruam 1-5) ua zaub mov siav txog nrab.



- Seb yuav muab cov zaub mov ua siav txog nrab sau cim tau lawv li cas.
- Seb yuav muab cov zab mov ua siav txog nrab cais ntawm tej zaub mov siav noj tau li cas kom thiaj li tsis kis tau kab mob.

kub thiab sij hawm ua kom siav tseem ceeb heev vim yuav los pab tua tej kab mob npes taws lias uas tseem ciaj sia thiab huaj tuaj lub sij hawm ua kub thiab txias.

## Cov lus nug uas muaj ntau tus nug txog ib yam

Thaum twg thiaj ua zaub mov siav txog nrab xwb?

Tej lub sij hawm yuav ua zaub mov siav txog nrab xwb yog:

- Yuav ua tej daim nqaij qaib hauv siab (chicken breast) los sis nqaij nyuj (steak) ntau ntau los ci rau ib lub koob tsheej
- Ci kooj tis qaib rau tej koob tsheej loj
- Npaj tej daim nqaij nyuj hamburger rau ntu kawg yuav ua noj thiab npaj tiav rau sij hawm muaj neeg tuaj yuav khoom noj coob heev

Kuv yuav nrhiav kev pab los tsim tej txheej txheem ua zaub mov siav txog nrab li cas?

Yeej txhawb kom cov neeg ua lab noj mov nrog tus tswj xyuas lawv lub lab (inspector) los mus tsim cov ncej txheem ua zaub mov siav txog nrab.

Puas pub kuv muag tawm cov zaub mov ua siav txog nrab xwb los sis nyoos los sis muab ceeb toom rau cov neeg pom paub txog?

Tsis pub. Yuav tsis pub muag cov nqaij ua siav txog nrab xwb los sis tseem nyoos, tab txawm cov neeg yuav khoom xav yuav los sis twb yeej ceeb toom rau cov neeg yuav khoom ua ntej lawm.

Cov zaub mov uas ua siav txog nrab xwb yuav tsum rov muab thau los ua kom siav raws li theem kub thiab sij hawm ua kom siav raws li muaj nyob hauv Minnesota txoj cai ua zaub mov noj (Minnesota food code). Theem

