



ອັນຕະລາຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການເອົາອາຫານດິບ ຫລື ອາຫານເຫລືອທີ່ເຮັດບໍ່ສຸກເກືອໝູ

ການເອົາອາຫານເຫລືອໃຫ້ໝູກິນໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວກໍຍັງເອີ້ນວ່າການເອົາອາຫານເນົ່າເກືອໝູ ຫລື ເຂົ້າໝູ.
ພາສາສະເປນເອີ້ນວ່າ *Escamocha, Lavaza, Descarte, Friegue, Filtradas* ແລະ *Sobras*

ການເອົາອາຫານດິບ ຫລື ອາຫານທີ່ເຮັດບໍ່ສຸກເກືອໝູ ອາດຈະສາມາດ
ເຮັດໃຫ້ໂຮກກ່ຽວກັບສັດແຕ່ລາມ ແລະ ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສາທາລະນະ

ຜູ້ລ້ຽງໝູບາງຄົນອາດຈະບໍ່ຮູ້ວ່າການເອົາອາຫານທີ່ ເຫລືອ ຫລື
ບໍ່ສຸກໃຫ້ໝູກິນ ອາດເປັນການສົ່ງອັນຕະລາຍທີ່ຈະເຮັດໃຫ້ໂຮກກ່ຽວກັບ
ສັດທີ່ຮ້າຍແຮງເກີດຂຶ້ນ.

ອາຫານທີ່ເຫລືອແມ່ນຫຍັງ?

ອາຫານເຫລືອໝາຍເຖິງອາຫານທີ່ກິນເຫລືອຈາກຈານເຂົ້າ, ອາຫານ
ເຫລືອຈາກເຮືອນຄົວ ແລະ ໂຕະອາຫານ, ຂີ້ເຫຍື້ອ ຫລື ເຂົ້າໝູ, ແລະ
ອາຫານທີ່ເຫລືອກິນທຸກປະເພດ. ມັນອາດຈະປະກອບດ້ວຍສິ່ງໃດສິ່ງໜຶ່ງທີ່
ກິນໄດ້ ຫລື ຂອງເສດເຫລືອຈາກການຜະລິດ, ວິທີການເຮັດ, ການຂົນສົ່ງ,
ການແຈກຢາຍ, ຫລື ການບໍລິໂພກອາຫານ.

ການສົ່ງໄພທາງພະຍາດ

ຊັ້ນເປື້ອນທີ່ມີຢູ່ໃນອາຫານທີ່ເຫລືອສາມາດເຮັດໃຫ້ເກີດພະຍາດເຊິ່ງອາດ
ຈະແຜ່ລາມທາງສັດລ້ຽງອື່ນໆ ຫລື ຄົນໄດ້. ສິ່ງຂອງທີ່ເຮັດດ້ວຍສັດເຂົ້າ
ປະເທດຢ່າງຜິດກົດໝາຍ, ດັ່ງເຊັ່ນ ຊີ້ນ ແລະ ໄສ້ອົວ, ອາດຈະເຮັດໃຫ້ມີ
ການລະບາດໂຮກທາງສັດຕ່າງປະເທດໄດ້ ດັ່ງເຊັ່ນ ພະຍາດຕີນ ແລະ
ປາກ, ໄຂ້ໝູ, ໄຂ້ໝູອາຟຣິກາ, ພະຍາດຕຸ່ມໝູ, ໂຮກຄ້າຍໆກັບໂຮກໝາວ
ຫລື ພະຍາດ ໂອເຈສກີ, ໂຮກບູລູເສໂລສິສ, ໂຮກປອດແຫ້ງ ແລະ ແກສ
ໂຕຣເອນເທໂຣທິສ (ໂຮກກ່ຽວກັບກະເພາະ) ຕິດຕໍ່ກັນໄດ້ຖ້າອາຫານທີ່
ເກືອໝູເຮັດຢ່າງບໍ່ເໝາະສົມ. ສິ່ງທີ່ເປັນຫ່ວງຂອງສາທາລະນະລັດທີ່ອາດ
ຈະມີຢູ່ໃນອາຫານທີ່ເຫລືອຈາກແຫລ່ງອື່ນໆແມ່ນ *Salmonella*,
Campylobacter, *Trichinella*, ແລະ *Toxoplasma*.

ການເຮັດອາຫານເຫລືອໃຫ້ສຸກ

ຊັ້ນດິບທີ່ມີຢູ່ໃນອາຫານເຫລືອຕ້ອງເຮັດໃຫ້ສຸກ

ອາຫານເຫລືອ ຫລື ຂອງຖິ້ມທີ່ຈະເກືອໝູຕ້ອງເຮັດໃຫ້ສຸກ, ດັ່ງທີ່ໄດ້ອອກ
ຄຳສັ່ງໂດຍພະລາດຊະບັນຍັດແຫ່ງການປ້ອງກັນສຸຂະພາບຂອງໝູປີ
1980, ເພື່ອຈະເຮັດໃຫ້ການສົ່ງພະຍາດສັດຕ່າງປະເທດໃຫ້ໜ້ອຍລົງ
ແລະ ເພື່ອຈະກຳຈັດພະຍາດອື່ນໆ. ອາຫານທັງໝົດທີ່ເຫລືອຈາກໂຕະ
ອາຫານ ຫລື ຈານເຂົ້າ ຫລື ເຫລືອຈາກການຕຽມອາຫານ ຫລື
ເຫລືອນີ້ຕ້ອງເຮັດໃຫ້ສຸກເສຍກ່ອນທີ່ຈະເກືອໝູ. ກົດໝາຍກ່ຽວກັບສຸຂະພາບ
ຂອງໝູໄດ້ບອກວ່າອາຫານທີ່ບໍ່ແມ່ນຊີ້ນ ຫລື ຂອງເສດເຫລືອທີ່ເຮັດດ້ວຍ

ຊີ້ນດັ່ງເຊັ່ນເສດຂະໜົມ ຫລື ເສດຜັກ, ແລະ ອື່ນໆ ບໍ່ຈຳເປັນຕ້ອງເຮັດໃຫ້
ສຸກກໍໄດ້.

ໃນລັດຄາລິຟໍເນຍ, ອາຫານເຫລືອທີ່ເປັນຊີ້ນຕ້ອງຕື່ມໃຫ້ສຸກໄຟແຮງ
(212 ອົງສາ F ຫລື 100 ອົງສາ C) ປະມານ 2 (ສອງ) ຊົ່ວໂມງ; ແລະ
ຕ້ອງຄົນເລື້ອຍໆຕອນເຮັດເພື່ອໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າຄວາມຮ້ອນຂອງໄຟທີ່ໄດ້ປົ່ງ
ບອກໄວ້ນັ້ນສະໝໍ່າ ສະເໝີ ແລະ ຕື່ມໃຫ້ເຕັມເວລາ.

ຮ້ານອາຫານ, ຜູ້ຂົນສົ່ງອາຫານ ແລະ ຜູ້ທີ່ຖິ້ມອາຫານເຫລືອ

ການຄ້າທີ່ຕ້ອງຕຽມອາຫານ ຫລື ຂາຍອາຫານ (ຮ້ານອາຫານ, ໂຮງແຮມ,
ຮ້ານຂາຍຂອງກິນໄວ, ໂຮງໝໍ, ໂຮງຮຽນ ແລະ ສະຖາບັນຕ່າງໆ) ບໍ່ຄວນ
ຈະຖິ້ມອາຫານໃນວິທີທີ່ສັດທີ່ກິນເສດອາຫານເຫລືອຈະສາມາດຫາກິນໄດ້.
ເຊັ່ນດຽວກັນນີ້, ຜູ້ທີ່ຕ້ອງຈັດການນ້ຳອາຫານ, ຂົນສົ່ງ ຫລື ຖິ້ມອາຫານບໍ່
ຄວນຈະຖິ້ມອາຫານໃນວິທີທີ່ສັດທີ່ກິນເສດອາຫານເຫລືອຈະສາມາດຫາ
ກິນໄດ້. ໝາກໄມ້, ຜັກ ແລະ ເຂົ້າຈີ່ເຫລືອທີ່ຢູ່ໃນຈານດຽວກັນກັບສິ່ງທີ່
ເຮັດດ້ວຍຊີ້ນ ແລະ ຂອງເສດເຫລືອຈາກຊັ້ນບໍ່ຄວນຈະເອົາເກືອໝູເວັ້ນແຕ່
ວ່າໄດ້ເຮັດໃຫ້ສຸກຢ່າງເໝາະສົມແລ້ວ.

ເຈົ້າຂອງຂອງສັດລ້ຽງ

ເຖິງແມ່ນວ່າບາງຄົນອາດຈະຄິດວ່າອາຫານເຫລືອນັ້ນເປັນອາຫານຖືກ,
ແຕ່ມັນສາມາດເຮັດໃຫ້ອຸດສາຫະກຳສັດລ້ຽງ ແລະ ເສດຖະກິດທັງໝົດມີ
ອັນຕະລາຍໄດ້. ເຈົ້າຂອງຂອງສັດລ້ຽງບໍ່ຄວນຈະເອົາອາຫານເຫລືອທີ່ບໍ່ສຸກ
ເກືອໝູ. ນີ້ຮ່ວມດ້ວຍອາຫານເຫລືອຈາກບ້ານ ຫລື ຈາກຮ້ານອາຫານ.

ການເດີນທາງຕ່າງປະເທດ

ຢ່າໃຫ້ເອົາສິ່ງທີ່ຜະລິດດ້ວຍສັດຈາກປະເທດອື່ນໆເຂົ້າສະຫະລັດ ອາເມຣິກາ

ພະຍາດສັດຕ່າງປະເທດຈະເຂົ້າມາລັດຄາລິຟໍເນຍໄດ້ຜ່ານການນຳເອົາສິນ
ຄ້າທີ່ເຮັດດ້ວຍສັດທີ່ຖືກຫ້າມເຂົ້າມາ. ຊີ້ນ, ໄສ້ອົວ, ຊີ້ນໝູແບບເມັກຊິກັນ
(ໂຊຣິໂຊ), ແລະ ນົມທີ່ບໍ່ໄດ້ຂ້າເຊື້ອໂຮກຈາກປະເທດອື່ນໆສາມາດນຳ
ວາຍແຮັດ, ແບກເທເລຍ ຫລື ໂຮກຮ່າທີ່ສາມາດເປັນເຫດໃຫ້ມີ
ການລະບາດຂອງພະຍາດສັດຕ່າງປະເທດໄດ້ ດັ່ງເຊັ່ນພະຍາດຕີນ ແລະ
ປາກ, ໄຂ້ໝູ, ໄຂ້ໝູອາຟຣິກາ, ພະຍາດຕຸ່ມໝູ. ຖ້າຫາກສົງໄສ, ໃຫ້ແຈ້ງສິ່ງ
ຂອງເຫລົ່ານີ້ຕໍ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດສິ່ງຂອງຢູ່ດ່ານເຂົ້າເມືອງ.

ຕ້ອງເອົາອາຫານແນວໃດເກືອໝູ?

ຕ້ອງເກືອໝູດ້ວຍອາຫານທີ່ຕຽມອັດຕາສ່ວນເພື່ອການຄ້າ, ພຶດປະເພດ ເຂົ້າ, ໝາກໄມ້ ແລະ ຜັກຈາກຕະຫລາດ. ໝາກໄມ້, ຜັກ ແລະ ເຂົ້າຈີ່ ເຫລືອທີ່ຢູ່ໃນຈານດຽວກັນກັບສິ່ງທີ່ເຮັດດ້ວຍຊີ້ນ ແລະ ຂອງເສດເຫລືອ ຈາກຊີ້ນບໍ່ຄວນຈະເອົາເກືອໝູເວັ້ນແຕ່ວ່າເຮັດໃຫ້ສຸກຢ່າງເໝາະສົມແລ້ວ. ບໍ່ຄວນຈະເອົາເຂົ້າຈີ່ປະກອບດ້ວຍຊີ້ນປະເພດໃດກໍຕາມ (ໝູເຂັມ ຫລື ແຮມ) ຫລື ເສດນົມທີ່ຕົ້ນກຳເນີດມາຈາກບໍລິສັດເຮັດນົມທີ່ບໍ່ມີໃນ ອະນຸຍາດຢ່າງຖືກຕ້ອງ.

ການປ້ອງກັນພະຍາດ

- ເມື່ອເດີນທາງ, ບໍ່ຄວນຈະນຳເອົາສິ່ງທີ່ເຮັດດ້ວຍສັດ, ດັ່ງເຊັ່ນ ຊີ້ນ, ໄສ້ອົ່ວ, ຊີ້ນໝູແບບເມັກຊິກັນ (ໂຊຣິໂຊ) ແລະ ນົມທີ່ບໍ່ໄດ້ຂ້າເຊື້ອໂຣກເຂົ້າປະເທດ.

- ຢ່າເອົາຂອງກິນເຫລືອທີ່ດິບ ຫລື ທີ່ເຮັດບໍ່ສຸກ, ຂອງກິນເຫລືອ ຈາກໂຕະອາຫານ ຫລື ຊາກສັດເກືອໝູ.
- ຢ່າເອົາຊາກສັດຈາກການຍິງສັດ ຫລື ສັດທີ່ກັກໄດ້ດັ່ງເຊັ່ນໝູ ເຟຣາລ ຫລື ກວາງໃຫ້ໝູກິນ.
- ອ້ອມຮົ່ວໃຫ້ດີເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ໝູປ່າເຂົ້າມາຫາໝູລ້ຽງ.
- ຮັກສາຄວາມສະອາດໃຫ້ດີ, ຂ້າເຊື້ອໂຣກ ແລະ ເຮັດໃຫ້ເຄື່ອງ ໃຊ້ຕ່າງໆໃຫ້ແຫ້ງ, ເຄື່ອງນຸ່ງ, ລົດທີ່ຕິດກັນລົດ ຫລື ສິ່ງຂອງ ຕ່າງໆທີ່ສຳພັນກັບສັດມາຈາກແຫລ່ງອື່ນ.
- ປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ສັດລ້ຽງໃນເຂດຂອງທ່ານເຈືອປົນ ຫລື ກ່ຽວຂ້ອງ ນຳສັດລ້ຽງຈາກເຂດອື່ນ.
- ໃຫ້ໄຂ້ ແລະ ຮັກສາໂຄງການປ້ອງກັນສັດກັດແຫ້ມຢ່າງມີ ປະສິດທິພາບ. ຄວາມປອດໄພທາງຊີວະວິທະຍາ ແລະ ທຳ ຄວາມສະອາດດີ, ການຮັກສາຂົງເຂດຢ່າງດີ, ການຕິດແຮ່ວ ແລະ ການດັກຈັບເປັນພາກສ່ວນປ້ອງກັນຈາກສັດກັດແຫ້ມ.

ການຮັກສາປ້ອງກັນພະຍາດສັດຕ່າງປະເທດອອກຈາກສະຫະລັດອາເມຣິກາເປັນໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບຂອງທຸກໆຄົນ! ທ່ານຈະຮູ້ສຶກແນວໃດຖ້າທ່ານເປັນ ຜູ້ນຳເອົາພະຍາດຕີນ ແລະ ປາກ ເຂົ້າມາສູ່ລັດຄາລິຟໍເນຍ? ປ້ອງກັນໃຫ້ພະຍາດສັດຕ່າງປະເທດອອກຈາກລັດຄາລິຟໍເນຍ. ຢ່າເອົາອາຫານດິບ ຫລື ອາຫານເຫລືອທີ່ບໍ່ໄດ້ເຮັດຢ່າງເໝາະສົມເກືອໝູ.

ສັດຕະວະແພດຂອງທ່ານເປັນແຫລ່ງຂໍ້ມູນທີ່ດີເລີດກ່ຽວກັບພະຍາດຂອງໝູ.
ສຳລັບຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມໃຫ້ຕິດຕໍ່:

California Department of Food and Agriculture
(ກະຊວງຝ່າຍອາຫານ ແລະ ການກະສິກຳຂອງລັດຄາລິຟໍເນຍ)

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

Animal Health Branch

(ສາຂາຝ່າຍສຸຂະພາບຂອງສັດ)

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

ສຳນັກງານໃຫຍ່	(916) 654-1447
ເຂດ Redding	(530) 225-2140
ເຂດ Modesto	(209) 491-9350
ເຂດ Tulare	(559) 685-3500
ເຂດ Ontario	(909) 947-4462

United States Department of Agriculture
(ກະຊວງການກະສິກຳຂອງສະຫະລັດອາເມຣິກາ)

<http://www.usda.gov>

Veterinary Services

(ການຊ່ອຍເຫລືອຝ່າຍສັດຕະວະແພດ)

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



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, Frieque, 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 bọ 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 Thải 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 bọ 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 cocc, 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