

Tichikin Anúk Ren Túmwúnún Mwongo Sheet#12

Met kopwe sinei fan iten ewe Anúk

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPTER 1-201.10(B)

Wewen ei "Potentially Hazardous Food (Time/ temperature control for safety food)" wewen ew mwongo mei kéúk kunókun/ ika úkúkún paatan ika pwichin ren an epwe tumwun ika eoch (Kantrolun Tempúchú ren Túmwúnún Mwongo, TCS) an epwe ékúú pathogenic microorganism (ménún samwau) ika met mei wate afeiengawan ika nimengawan an esapw marinó ika watenó.

EUCHEAN TÚMWÚNÚN MANAWEN ARAMAS:

Me mwan, ekan féún ira ika chén ira ese ipwét ir mei nomw non kinikinikin non-PHF ekan mwongo mei pwaas ese mecheres an ménún samwau epwe fetan non (ese wor-Kantrolun Tempúchú ren Túmwúnún Mwongo) me núkún uchok ika mei afat an mei wor ménúngaw ika menún samwau mei sa fetan non ika mei tongeni anisi an epwe awateinói ménún samwau non nupwen ese nomw non nenien apatapat. Non ewe 1990, ina epwe 12 state ika sópw mei wate chéún samwau non mwongo mei akéké ngeni ika eto seni fitu sókkun tometo. Seni 1998 - 2006, ekewe waten samwau mei chéúú e feito seni tometo mei férata 17% ren ménún samwau e fetan non féún ira mei nomw non repwot ngeni ewe FDA. *Salmonella* ina ewe ménún samwau ekon chéú nge napengeni mei akéké ngeni ekewe samwau e feito seni tometo. Kapasen pasepes mei kawor ren apetin an esapw ngaw mwongo non ekewe nenien mwongo me nenien amémé mwongo me pwan an epwe akúkúnánó marinón ménún samwau ika a fen ngaw ekewe tometo mei minafé (ese pwan men ren ian e poputa me ia ngawen ewe mwongo).

Reirei Tometo

Chéún ekewe samwau e fetan non mwongo non ekei fansoun mei feito seni sakopaten fitu sókkun reirein tometo mei ngaw an wor ménún samwau non, tichikin ren *Salmonella*.

Ewe Oregon Food Sanitation Rules (Anúk fan iten túmwúnún me niméchún mwongo) a épwúnganó pwe reirei tometo ew mwongo mei ngaw mwutir iwe epwe nomw non ei kéúkún tempichu 41°F (5°C) ika kúkúnutiwi ika nomw non pwichikar non 135°F (57°C) ika napeseni.

Ekei tometo me mettoch mei fér seni tometo mei niit ar repwe nomw non ekei kéúkún tempúchú mei túmwún:

- Tometo mei slaais, reirei non napan dice ika pwór, ika tometo mei minafé mei pékúpékútiwi
- Tometo mi reireitiwi mei nomw non nofitin mwongo ren salsa, salad, guacamole, me pwan ekkoch.
- Tometo me tomatillos mei ipwét
- Tometo mei nomw non tiin minen amémé/ika mei ipwet me ekewe mettoch mei fér seni tometo nupwen epwe suuk, me núkún uchok ika mei wor taropwe mei afata pwe ewe mwongo minen amémé esapw ew mwongo mei ngaw mwutir

Ewe angangen férún mwongo ar epwichi me ekis sóóni non acid me mwen epwe tükútúkúnó ren ew restrón ika nenien mwongo an epwe nómwotam esapw ngaw mwutir (ese pwan namwot tempwúchú) mei niit ew variance (taropwen mwumwuta ar repwe tongeni mina ekei sokkun mwongo) seni ewe Oregon Health Authority.

Tometo mi reirei epwe nomw non neni mi imwunó seni ekewe masowen non atake mei amas me ese téttén, futuk mi amas me mwongon neset

Tometo mi reirei me ekewe mwongo mei fér seni tometo mei ipwét epwe afatetiwi date ika pwinin maram wón me aea ika koturunó murin 7 raan.

Pwan ekkoch kapasen éúrúur:

- Kosapw eae ekewe tometo mei taa me ngaw



Tometo mi reirei epwe mwutir me tonong non nenien apatapat.

- Chiri éochú tometo fan kusun konik. Ese pwan euecha me namwot omw kopwe aea sopw ika kona
- Apaata ekewe tometo mei unus, ténú tometo me mwan epwe reirei ren repwene nomw non ewe kéúkún paat mi kisitiwi fan 41°F (5°C)