

# Tichikin Anúk Ren Túmwnún Mwongo Sheet #31

Met kopwe sinei fan iten ewe Anúk

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, CHAPTER 3-501.14

### Apatapat.

(A) Mwongo mei ipwét mi mwutir me ngaw (kunókun/tempúchú control ren tumwunun mwongo) epwe apatapat:

(1) Non 2 awa seni 57°C (135°F) ngeni 21°C (70°F);<sup>P</sup> me

(2) Epwe nomw non úkúkún 6 awa seni 57°C (135°F) ngeni 5°C (41°F) ika kisitiw.<sup>P</sup>

(B) Mwongo mei ngawekaai (kunókun/tempúchú control ren tumwunun mwongo) epwe apatapat non 4 awa ngeni 5°C (41°F) ika kisitiw ika pwe e nofit ngeni ekewe nofitin mwongo mei chok nomw núkún, awewe ren ekewe mwong mi pwaas si achéchénu an epwe watenó me tuna non tiin.<sup>P</sup>

### EUCHEAN TÚMWÚNÚN MANAWEN ARAMAS:

An epwe tumwun en mwong me apatapat iwe epwe mwutir me kapatenó an epwe apeti fetanin ika mariin ménún samwau. Tamen fansoun an apatapat ekewe mwongo mei ngaw mwutir (kunókun/tempúchú control ren tumwunun mwongo) mei pwungunó pwe ina met ekon asenipa an chéú samwau e feito seni mwongo. Atun kapatenón mwongo mei fetanemang, ekewe mwongo mei ngaw mwutir (kunókun/tempúchú control ren tumwunun mwongo) mei mecheres an epwe téé ika marinó sakopaten pathogenic microorganisms (ménún samwau). Ika ese pwung angangen kapatenón ewe mwongo epwe fiti ngeni pwungun anúk, mei tongeni epwe mwutir téé ménún samwau epwe efisata samwau mei fetan non mwongo.

Ika pwe tetenin kuuk me mwan epwe kapatenó mwongo mei nafeoch me ese tonong ménún samwau, meinisin me núkún ekewe ménún samwau ren Clostridium perfringens ika Bacillus cereus repwe mwutir me nirenó me minarou. Nge, ika pwe ese kon nimeoch ekewe mwongo, ekkoch ménún samwau ren Salmonella ika Listeria monocytogenes ir mei tongeni wor sefan. Nge, anúkún kapatenón mwongo e feito seni fetanin téén ika mariin ménún samwau ir mei tongeni manau ika e ngaw an ekis uchok kuuk ew mwongo ese kon ipwet eoch iwe mei mutir fetanin ménún samwau ika ese pwung tempúchú.

## Apatapat

Angangen kapatenón mwongo ese pwung ina ew met e asenipatai chén samwau e fetan non mwongo. A men eueha an en mwongo epwe mwutir me kapatenó an epwe tumwunu an esapw fetan bacteria ika ménún samwau non nupwen mei nomw non ei kékún mi afeiangaw ren (41°F-135°F).

**Mwongo epwe mwutir me kapatenó seni 135°F ngeni 70°F me ne pwopwutan ewe 2 awa iwe epwene kinetiwi ngeni 41°F non ewe onu awa e pwopwuta seni an ewe keran kapatenó.**

Ikei ekei anen kapat mwongo mei mwuriné:

- Anomwu ewe mwongo non paan mei matetá non
- Kinetiwi ewe mwongo an epwe kúkúnútiw (awewe: mwongo mei uumw mi wate)
- Aia ekewe minen apatapat mei mwutir usun ice wands (eoch mettoch mei wor ice non re aia me apata ngeni mwongo mei fisikar)
- Arúú ewe mwongo non ew kanteiner epwe nomw non ice wón ewe kaunter ika ren ewe sink nenien amwonotá mwongo
- Aia kanteiner (ekan mi mecha esapw plastik) e anisi me minau kaar
- Meninong ice non usun ew nofitin mwongo (awewe: piins mi fúrain sefan, suupw)

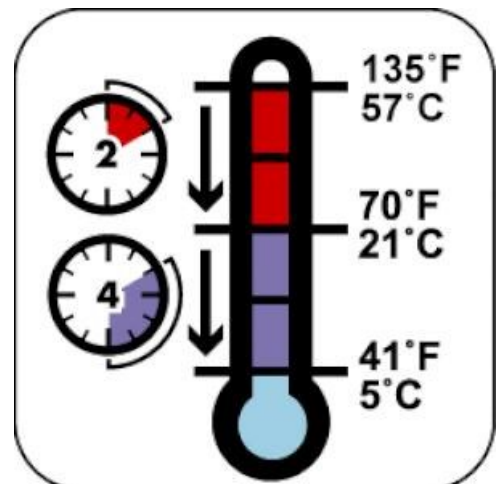
Mwongo mei apatapat epwe pwénúnó ika apwénún epwe ekis naang me apeti seni nimengaw epwe menitiw me asan. Ewe rack e nomw asan non omw ewe nenien apatapat kich mi tongeni tonong non ina ena e eoch ngeni nenien kapatenón mwongo. Tumwunu omw kopwe anomwu ekewe kanteiner epwe wawa nefiner wón sanif nge resapw oochupw, pwe mei tongeni amwochanong ewe pwichikar non.

Mei eueha omw kopwe maketiwi tempúchún ewe mwongo ke apata me taman fansoun omw kopwe sinei ika mi fetaneoch omw ewe angangen kapatenó mwongo. Nengenóochu ekewe mwongo e fér seni ekewe nofit ese apatapat e chok nomw núkún awewe ren tuna on tiin, fresh pico de gallo, me pweteto salad. Ekei mwongo repwe mwutir me tonong non ewe nenien apatapat kich mei tongeni tonong non (esapw ren ewe prep unit) murin ar wes me fér fan iten epwe fetan eoch an kapatenó úkúkún patan epwe kúkúnutiw fan 41°F non 4 awa

**Apatapat non Mobile Food Unit (ekewe mobile food units (nenien anomwu mwongo kich mei uwei fetane))**

Mobile food units mei tongeni ar resapw apata ekewe mwongo mei ngaw mwutir (PHF) me núkún uchok ika ir mei apwoueta ew me nein ekei angangen férún mwongo mei tumwun:

- Ewe mwongo ee apatapat non ew imwen mwongo mei laisen;
- Nenien apatapat ren ekewe mungo minen amémé mei kawor non ewe unit; ika
- Epwe mwonota chok me mwan ewe taropwen awewe ren ifa usun napanapen an mwongo epwe apatapat seni ewe operator iwe epwe ketiw me ren ewe regulatory authority (pekin apochokuna anúk) me mwen repwe apatapat mwongo ren ewe unit. Ewe aramas e wisen mesemes epwe anomwu met ir mei maketiwi ren an mwongo apatapat me rekortún úkúkún tempúchú ren an epwe maketiwi pwe mi pwung angangen an ekewe mwongo kapatenó. Ekewe taropwen me mi maketiwi ren ekewe mwongo mei apatapat epwe nomw ren ewe imwen mwongo non 90 ran me epwe mwonota ngeni ekewe chón eto cheki ewe imwen mwongo
- Ekewe mobile food units re angei neur laisen me mwen Fepeweri 1, 2020 iwe repwe fiti ngeni ika apwoueta anúk me mwen Suuna 1, 2020.



Copyright © International Association for Food Protection

Fepeweri 2020

Oregon  
Health  
Authority

Prokram ren aninisin túmwúnún apetin samwau mei fetan non mwongo

## Taropwen met mei apatapat

### Apata Mwongo

- Time in me nepopwutan apatapat epwe 135°F. Mwongo mei to ngeni epwe nomw nukún tori an turutiw wón 135°F.
- Apata seni 135°F ngeni 70°F non 2 awa, iwe seni 70°F ngeni 41°F non 4 awa.
- Ika pwe ewe tempúchú mei nape seni 70°F non 2 awa, **epwichi sefani ngeni 165°F iwe pwopwuta sefan.**
- Epwíchipwích sefan epwe chok fis fan ew.
- Ika a nomw wón 70°F, apatanó ngeni 41°F non 4 awa.
- Ika a nomw wón 41°F, a mwonotá an epwe tükútúk, pachetá label, maak date, me anomwu non nenien apatapat.
- Fansoun apatapat esapw napesení 6 awa ika mei napesení iwe ewe **mwongo epwe koturunó.**

### Aninis ren ífa usun an epwe Mwutír Angangen Apatapat

- Féri ewe angangen apatapatén mwongo omw kopwe wanong ewe paan mi kúkún mi wor mwongo non ren ewe paan mi waate epwe masou esopwe ice iwe esopw konik, iwe ka arúú fan chomwong.
- Aia ewe ice paddle me arúú fan chomwong.
- Meninong ice pwe pwan nofitin.
- Wanong ewe paan ikewe ekon patekich ia non ewe nenien apatapat epwe ekis naang apwénún ika esapw apwén.
- Kinitiw ewe mwongo mi wate epwe kinikisithw.
- Amarasanó ekewe mwongo mei manún minatiw an epwe chechiák iwe wanong non nenien apata pat.
- Aia ekewe paan mei mecha e eoch, pwe e mwutír an mwongo patenó non napesení en plastik.

Pwiniin maram	Mwongo	Kunókun Pwopwutá & Temp	A Tori 1 Awa	A Tori 2 Awa	135°F ngeni 70°F non 2 awa?	Mwurin 3 Awa	Mwurin 4 Awa	Mwurin 5 Awa	Mwurin 6 Awa	707°F ngeni 41°F non 4 awa?	Apwíngú Ah-gangen?	Chón Angang	Mei Pwún-gundó Seni Máneicher
Awewe: 1/1/10	Beef Stew	8 am 135°F	9am 100°F	10am 65°F	Ika Ewer, sópwasopwe Ika Apw. Epwíchi Sefan	11am 60°F	12pm 50°F	1pm 45°F	2pm 38°F	Ewer Apwénún, Label, Pwiniin maram	Apw	AB	CD