

# Tichikin Anúk Ren Túmwúnún Mwongo Sheet #4

Met kopwe sinei fan iten ewe Anúk

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, CHAPTER 3-502.12 (D)

(D) Me núkún met mei afat non ¶ (C) ren ei section ika kinikin, ew nenien fér mwongo re túkúmi ar mwongo nge re fiti ngeni ewe kuuk/apatapat ika sous vide iwe repwe:

(1) Awora ew HACCP plan epwe wor tichikin pworous usun mei afat non ¶ 8-201.14(D); <sup>Pf</sup>

(2) Túmwúnú ewe mwongo epwe:

(a) Féér me áni ren ewe imwen mwongo, <sup>Pf</sup>

(b) Kuuk an epwe epwichi meinisin kinikinin ewe mwongo, <sup>P</sup>

(c) Epwe tumwun seni met mei tongeni angawa mwongo me nepwopwutan kuuk pwan mwúrín kuuk, <sup>P</sup>

(d) Anomwu non ew túkútúk mei meniuu ika epeti asepan mei kesipinó me mwen kuuk, ika nomw non ew túkútúk me mwutir kesipinó túkútúkún mwurin an kuuk me mwen tempúchún epwe kúkúnútít faan 57°C (135°F) <sup>P</sup>

(e) Apaatanó ngeni 5°C (41°F) non ewe túkútúk mei kesipinó ika chota. <sup>P</sup>

(f) Epwe nomw non nenien apatapat nge epwe sopwosopwenó tumwunun ar katon kúnokúk me tempúchún me repwe néngéni fan ruu non ew ran, <sup>Pf</sup> me

(h) Epwe mak iten ewe mwongo me date ren inet e túkútúk; <sup>Pf</sup> me

(3) Sopwenó me anomwu rekort fan iten epwe pwaratá inet otun an kapateno me apatapat ren kunokun/temperature parameters:

(a) Amwonatá ekei rekort ngeni ekewe chón tumwunu me apochokuna anúk ika repwe eiis, <sup>Pf</sup> me

(b) Anomwu ekewe rekort non úkúkún 6 maram; <sup>Pf</sup> me

(4) Féri ew taropwen awewen ekewe angang me ew prokram minen training ika pekin kaé. <sup>Pf</sup>

## EUCHEAN TÚMWÚNÚN MANAWEN ARAMAS:

Me ruu féférún e anongonong wón kunokun/tempúchú fan iten ikei chok met epwe apeti maarin ménún samwau. Fan iten na wewe, néngénechú kéúkún mi eueha mei pachenong ekewe mei kawor fan iten kuuk an epwe ataatiw ekewe vegetative cells (ménún non mwongo), apatapan an epwe apeti an esapw téé ika maar ekewe ménún non mwongo mei afeiengaw, me tumwunu tempúchún non soko an epwe apeti maarin me/ika méénún samwau mei eueha. Epwe sopwosopwenó angangen tumwunun tempúchú ar repwe néngéni non eletronic me pwan pwusin katon fan ruu non ew ran ar repwe kúna nge mei kéúkéech tempúchún non nenien apatapat.

## Kuuk/Apatapat me Sous Vide (En napanapen kuuk re túkúmanó en futuk iwe ra sooni non konik mi aro pwich)

**Kuuk/Apatapat** ew minen amwonotan mwongo ren ekewe mwongo mei pwichikar repwe túkútúkúnó non plastik páák iwe mwutir apatepatenó. Napengeni re sooni non aiis/konik, nge mei pwan wor ekkoch angangen. Ewe sókkun kuuk iwe e minau oxygen (asepan) iwe níkti ekis asepan non ewe mwongo, ika mwo pwe ewe plastik páák mei kesipinó nge mei wor waten asepan asetan ewe túkútúk. Ei sókkun férún mwongo iwe napengeni re aia ngeni ekan mwongo mei wate ika chómwóng re chok féri fan ew ren supw me sóós.

**Sous Vide** [soo VEED] ew fóosun French wewen “faan fakiumw” iwe ei sókkun férún mwongo ammen pwapwuler ren ekan chefs ika chón amwot mwongo. Ren ei sókkun féér, ekewe nofitin mwongo mei minafé, amas ika ekis ichok ipwet iwe epwe kesipinó non túkútúk mei faakiumw ika kokusu asepan iwe ese pwan tongeni ninong konik non. Ewe páák ika chota a kuuk ika sooso non konik mi ekis uchok pwiichin.

Pwan ew itan ei sókkun túkútúk iwe Túkútúk Mei Akúkúnanó Asepan (Reduced Oxygen Packaging, ROP). Pwokiten ewe mwongo mei túkútúk non ew neni mei kúkún asepanin, ew osukosukan iwe máárin ménún samwau e eto seni *Clostridium botulinum* me máárin *Listeria monocytogenes*. Me ruu ekei ménún samwau ir mei tongeni watenó non nenien apatapat iwe ekewe mwongo resapw tongeni nomw nefinen 38°F-41°F epwe napeseni únúngat ran.

Ren omw kopwe aia ew me nein ekewe minen amwonotan mwongo iwe epwe wor ew Angangen katon

met mei afeiengaw ngeni mwongo me túmwúnún mwongo (Hazard Analysis of Critical Control Points, HACCP) plan epwe katonong ren ewe chón wisen chosani ekewe imwen mwongo ika ir mei apwonueta anúk me mwen epwe pwopwuta ew angang. En mi tongeni kúna ekkoch tichikin pworous ren met kopwe pachenong non noum ewe HACCP plan wón ach ewe wepsait ren: [www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf).



**Futuken afaren piik mei túkútúk me witiwit an epwe kuuk.**

Ika pwe omw ewe nenien apatapa ese sopwosopwenó me katon fetan kunok me tempúchú, iwe epwe wor ewe variance ika taropwen mwumwuta ren ew me nein kuuk/apatapat ika sous vide.

**Ika pwe ke chok níkti ewe mwongo (esapw pwan iik) non ew paak mi kesipinó non ≤48 awa, iwe kose pwan níit ew HACCP plan ika amasou ngeni ew variance.**