

Tichikin Anúk Ren Túmwúnún Mwongo Sheet #22

Met kopwe sinei fan iten ewe Anúk

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Anéénéi Sóós me Dressings non Péén Plastik

Chomwong nenien mwongo rekan sani ar repwe anéénéi non péén plastik ar kan pwusin sóós re féri me dressings ar repwe amémé ngeni neur kastomer ika ngeni ekkoch imwen mwongo. Ekkoch awewe iwe ekan honey mustard ee pwusin fér non ar ewe imwen mwongo, salad dressings (nofitin salad) me perpekiu sóós. Chemeni omw kopwe kéri ami we Public Health Authority (Meinap ika chón mesemes ren pekin Public Health) me mwen popwutan angangen férún mwongo non ami we imwen mwongo.

Ew imwen mwongo mei wor rer ekei únúngat pekin finatá ren kaworen ekei sókkun mwongo minen amémé:

Finatá #1:

Mwongo mei nomw non nenien apatapat, ese fééfénóó, iwe mei pacheta label ika taropwen pwe 7 ranin an epwe eoch

1) Mei mwumwuta ika ewe bottle (péén plastik) mei paat mei nomw non nenien apatapat úkúkún paatan iwe mei kúkúnútiw faan 41°F non 7 days ika kisiseni iwe epwe pwan maak date

2) Chón angang repwe pacheta taropwen ew mwongo minen amémé Chemeni pwe ekkoch minen mwongo, ren kechap, mei wor anúkún mei awenewen ngeni usun nonomwun ika férún iwe mei euehea epwe pwonueta.

3) Ese pwan wor anúk mi kapacheta (variance, etc...) ren anúkún

Aia ekewe co-packer (chón tókúmi pisek) mi laisen ar repwe féri me tókúmi ami kewe pisek pwe ina ew anemwitir omw kopwe angei omw kewe pisek ika mwongo nge a fen mwonota omw kopwe amémé.

Finatá #2:

Ekewe product (minen mwongo) ir mei ááni minen awewe ar tesini non lab pwe esapw ekewe mwongo mei wor afeingawan ren an tongeni fetan ménún samwau non (non-PHF), ese taait tókútúkún an esapw meninong asepan non, iwe mei wor taropwen date inet repwe aia me mwan an epwe ngaw

1) Emon operator (chón angang) **ese tongeni** tókúmanó ewe mwongo epwe taait an esapw tongeni kusunong asepan iwe epwe awora ew sampwon ren ewe mwongo nge mi pwungunó seni ewe lap rekan cheki mwongo non an epwe awewei me apwunganó pwe ewe mwong ew non-PHF (ese ngaw mwutir)

2) Omw kosapw fiti ngeni ewe anúkún mwongo mei wor acid non ika ekan nofit e anisi an en mwongo esapw ngaw mwutir, iwe ewe operator (chón angang) epwe anomwu ar kewe mwongo non nenien apatapat úkúkún patan epwe kisitiw fan 41°F me epwe wor label (taropwe) 'Epwe Apatapat'

3) Operator (chón angang) epwe wanong sampwon ngeni lab ar repwe katon epwe ifa taman eochun ewe mwongo

4) Ekewe mwongo epwe pwung labelún ika taropwen wón ren minen amémé. Chemeni pwe mei wor ekewe mwongo mei wor anúkún fan iten met e fér seni epwe pwonueta anúkún.

Finatá #3:

Minen mwongo mei núúk non tókútúkún, mei tongeni epwe nómw wón saniif

1) Operator (chón angang) epwe awora

pH me chénún ewe mwongo ren pwungun ewe sampwon seni lab nenien tes ren ew me ew ekewe minen mwongo

2) Operator (chón angang) epwe tini ewe resepi, pwungun lab, usun angangen férún ewe mwongo, me samwpon seni ewe mwongo ngeni ewe Process Authority ar repwe katon ika mi eoch

3) Ika epwe pwungunó pwe ewe mwongo ekan mei wor acid non ika nofit mi anisi an mwongo epwe namwotam, ewe operator epwe awesi ewe Better Process Control School (Sikun ika pekin kaé ren angangen férún me túmwúnún mwongo)



Sóós mei nomw wón saniif, mei nomw non tókútúk mei núúk mei tongeni epwe ew mwongo mei wor acid non iwe epwe fiti ngeni pwungun anúkún federal.

me mina inet epwe fér ren ewe FDA epwe pwúngú ngeni 21 CFR 114 me kokori ODA.

4) Ika esapw mwongo mei wor acid non, wanong ew variance application me pwungun lab ngeni OHA.

Etinó wón ach ewe variance webpage ren: <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>