

Tichikin Anúk Ren Tumwunun Mwongo Sheet #27

Met kopwe sinei fan iten ewe Anúk

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
CHAPTER 3-501.17

Mwongo-mi-Mwonotá, Mwongo Mei Mwitir an Epwe Ngaw, Date Marking (maketiwi inet ranin an mwongo fér me inet otun epwe koturunó).

(A) Mwongo mei apatat, mwongo-mi-mwonotá (kunokun/tempúchú epwe nomw fan tumwun fan iten tumwunun en mwongo) mwongo mei mwonotá me nomw non ewe imwen mwongo mei napeseni 24 awa epwe esisin ika pacheta taropwe wón an epwe afat date ren inet wau an emon epwe aani me ren ewe imwen mwongo, inet epwe ménó, ika inet epwe koturunó nupwen an nomw non apatat tempúchún 41°F ika kisitiw iwe tamenon ranin an nomw iwe fisu ran. Ewe ran e fér ewe mwongo epwe anea pwe 1 ika ewin ran.

(B) Me nukún met mi afat non ¶¶
(D) - (F) ren ei section, mwongo mei apatat, mwongo mei ipwet ika eochun mwongo (kunokun/tempúchú epwe nomw fan tumwun fan iten tumwunun en mwongo) mwongo mei mwonotá me tükütükún me non ew ekewe imwen fér mwongo epwe esisin ika pacheta taropwe wón an epwe afat date ren inet a suuk wesetan pén me ren ewe imwen mwongo.

EUCHEAN TÚMWÚNÚN MANAWEN ARAMAS:

Nenien apatat e tumwun mwongo an esapw ngaw ren an amanganó fetanin ika maarin napengeni ménún samwau. Téén ika maarin ekkoch bacteria (ménún samwau) ren *Listeria monocytogenes*, mei wate fetanemangang nge ese kéúnó non nenien apatat. Mwurin taman fansoun, ei me ekkoch ménún samwau mei néné ngeni ekewe mei tongeni wor anapanó afeiengawan ngeni manawen aramas non ekewe mwongo-mi-mwonotá. Anóngónóng wón ewe prokram mei katon ifa usun fetanin ewe ménún samwau *Listeria monocytogenes*, mwongo-mi-mwonotá, mwongo mei ngaweakaai (time/tempúchú epwe tumwun fan iten tumwunun mwongo) mei tongeni repwe nomw non 5°C (41°F) úkúkún 7 ran.

Datemarking (Maketiwi inet ranin an mwongo fér me inet otun epwe koturunó)

Date marking (maketiwi ranin inet e fér mwongo) mei eucha pokiten e tumwun téén ika maarin ewe ménún samwau *Listeria monocytogenes*, ew bacteria (ménún samwau) mei maarinó ika mwo pwe mei nomw non nenien apatat. Date marking (maketiwi ranin inet e fér mwongo) ew angangen tumwun an mwongo epwe koturunó me mwen ekewe bacteria epwe awora ménún samwau non mwongo.

Ekewe mwongo mei eucha epwe maketiwi date ren inet e fér iwe:

- Mwongo mei mwonotá me ekewe mwongo mei ngaw mwutir,
- Rese nomw non tükütükún amémé, me
- Nomwotam mei nape seni 24 awa

Ika ke oochu mwongo mei sakofesen otun an epwe koturunó, ewe date wón ewe saingon mwongo epwe nénné ngeni ewe nofitin mwongo e akomw fér.



Feta mei nomw non brine (sóón) epwe maketiwi date wón

En mei tongeni fini met sokkun esisin ika maak oupwe aia non ami we imwen mwongo nge epwe chok fateoch ngeni chón angang iwe repwe pwan tongeni awewei eochu ngeni ewe chón chosa ika a war. Ekewe mwongo mei chok mwutir itenó non 24 awa ese pwan namwot an epwe maketa date aan.

Mwongo epwe koturunó mwurin fisu ran, wewen ranin an ewe mwongo fér ika suuk kapach onu ran. Awewe, mwongo e fér non Meei 1 epwe koturunó non Meei 7.

Prokram ren aninisin tükümúnú apetin
samwau mei fetan non mwongo

Ika ke aféú ewe mwongo, en mi tongeni akéúnó kunók, nge date me kunókun an aféú/fér epwe maketa wón ewe kanteiner me inet atun an amwonotá pwe epwe fateoch pwe ewe mwongo ese mwo nomw non 41°F non taman 7 ran kapachana-pan. An mwongo epwichipwich esapw anea sefan ewe datemarking 'clock'.

Ewe date en an mwongo ngaw wón tükütükún ewe ar méni iwe fan iten eochun ewe mwongo esapw ren safety iwe resapw fiti ngeni me nukún ewe date e maketiwi ren inet e fér ewe mwongo.

Datemarking ese awenewen ngeni ekei mwongo minen **amémé mei nomw non tükütükún**:

- Salad dressing mei wor acid non minen amémé
- Mwongo minen amémé mei tawenó ren deli salads, ren ham salad, egg salad, potato salad, me makaroni salad;
- Cheese mei pochokun ese wor chénún epwe nape seni 39%, ren cheddar, gruyere, parmesan me reggiano, me romano;
- Cheese mei pwetete úkúkún chénún 39%, nge ese napeseni 50% chénún, ren blue, edam, gorgonzola, gouda, me monterey jack;
- Mwongo mei fér seni minik, ren yogurt, sourcream, me buttermilk;
- Minen mwongo e fér seni ikk, ren pickled herring me cod (iten iken non konik) mei apwas ika sóón;
- Mwongo mei tongeni namwotam nukún, sóóseich mi pwaas, ren pepperoni me Genoa salami mei chok nomw non pwusin case an ewe mwongo; me
- Mwongo mei sóón mei tongei namwotam nukún prosciutto me Parma (ham)

Oktober 2018

Oregon
Health
Authority