

Tichikin Anúk Ren Túmwúnún Mwongo Sheet #2

Met kopwe sinei fan iten ewe Anúk

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPTER 3-502.12

(A) Me núkún ekewe kompani ika nenien mwongo mei wor néur ewe taropwen mwumwuta ren ar repwe amémé ekewe sokkun mwongo mei mecheres an epwe fetan ménún samwau non usun mei afat non anúk nampa § 3-502.11, ew nenien mwongo ir mei aia ekewe minen tókútúkún mwongo ren ar okusau asepan ren an esapw ngawekaai iwe repwe tumwunu an esapw fetan ika watenó ekewe ménún non mwongo mei afeiegaw ren Clostridium botulinum me Listeria monocytogenes. ^P

(B) Ew kompani ika nenien mwongo ir mei aia ekewe minen tókútúkún mwongo ar okusau asepan ren an esapw ngawekaai mwongo iwe epwe wor rer ew HACCP plan epwe nomw tichikin pworous mei afat non § 8-201.14(D) me pwan: ^P

(1) Afatatiw ewe mwongo epwe tókútúkúnú; ^P

(2) Me núkún usun mei afat non 41°C -

(E) ei kinikin, mei afat pwe mwongo mei nomw non tókútúk epwe nomw non 5°C (41°F) ika kisitiw me epwe apwonuetai ew me nein ekei anúk ika mei afat ren tumwunu mongo: ^P

(a) Úkúkún ewe aw (kéúkún fetanin konik non) iwe 0.91 ika kisitiw

(b) Úkúkún ewe pH (kéúkún asepan non) iwe 4.6 ika kisitiw, ^P

(c) Ew futuk ika poultry (chukó, téeki, ducks-chek, ika geese) mei nofit ngeni ekis sóón ika minen an esapw ngawekaai futuk non ew ekewe nenien férún mwongo usun mei tou anúkún seni ewe USDA ren ar aea ekewe mettoch mei afat non 9 CFR 424.21, ika mei towur non tukutukun mei núk ika unus ese kamw, ^P ika

(d) Ew mwongo mei wate úkúkún ekewe ménún ika aninisin an epwe namwotam esapw mwutir me ngaaw ren ekan futuk mei amas, futuken chukó ika téeki, ika féún ika chén ira ese ipwet; ^P

(3) Anapanapa ifa usun ew tókútúk epwe pwaati me fateoch me kúna ewe label ika taropwe wón, mei maketi awewen ika tichikin pworous. ^P

(4) Ékúú taman fansoun an epwe nomw non nenien apatat esapw nape seni 14 ran anea seni an tou seni tókútúkún tori fansoun mwongo, esapw pwan anea ewe atun mei féú ika nomw non nenien apatat, ika mei ewe mei maak seni ewe nenien forun mwongo ren “epwe amémé nó me mwen” ika “aea me mwen” date ika pwinin maram, meni chok a akomw fis; ^P

(5) Pachenong napanapen angangen férún mwongo epwe fiti ngeni pwingún anúk, ^P me

(6) Anapanapa ewe training prokram ika pekin kaé ngeni angangen epwe fiti ngeni pwingún anúk. ^P

(C) Me núkún ikk mei féú akomwan, nupwen, me mwurin an tókútúkún, ew kompani ika nenien fér mwongo resapw tongeni tókúmanó ikk non ekewe minen tókútúk re okusau asepan me non ren an esapw ngawekaai mwongo. ^P

EUCHEAN TÚMWÚNÚN MANAWEN ARAMAS:

Nupwen mei pwonueta met ekewe mei maketi, ewe ROP methods (angangen okusau asepan seni en mwongo mei tókútúk) mei afat non en section (kinikin) meinisin e kawor fan iten tumwunu an esapw té ika marino me/ika ménun samwau mei afeiegaw ren *C. botulinum* me *L. monocytogenes* ese pwan wor ew variance.

Reduced Oxygen Packaging (Angangen okusau asepan me non tukutukun mwongo ren an esapw ngaw mwutir) esapw pwan wor ew Variance (taropwen mwumwutá ren an ew imwen mwong epwe tongeni féér ekewe mwongo mei wor anúkún)

Reduced Oxygen Packaging (ROP) mei tawenó non fitu kinikin ika napanap. Napengeni ekewe imwen mwongo iwe re aia ewe ROP ewe angangen okusau asepan mei nomw ren en mwongo mei nomw non tókútúk an epwe angútú an epwe tait, itan vacuum packaging. Tókúmanó mwongo non ekan chota ika minen tókútúk mei sipper iwe esapw ew ROP.

Mei chomwong namwotam me aninisin ach fiti ngeni ROP, ren an anisi an esapw pwasenó me non freezer, kéúkún mwongo, aninisin an epwe namwotam mwongo. Ew ngawan, ika kopwe okusau asepan seni en mwongo, iwe ke pwan awora nenien ewe ew ménún samwau an epwe maar ren *Clostridium botulinum*. Ei mei tongeni epwe angawanó ew mwongo mei eoch an epwe wor afeiegawan mei tongeni nienó emon mwurin an tókútúkúnú. Fan iten ei wewe iwe a chómwong angangen ewe ROP (angangen okusau asepan non en tukutukun mwongo an esapw ngaw mwutir).

En mei tongeni ROP ini ekkoch mwongo esapw pwan wor ew variance pokiten mei wor met mei kinietiw ika apeti marinón ewe ménún samwau itan botulisms, nge kopwe chok pwan makei Hazard Analysis of Critical Control Points (HACCP) plan akomw me epwe pwan akomw ketiw seni ewe Public Health Authority non ami we kinikin.

Meinisin mwongo mei tókútúk epwe nomw non nenien apatat epwe kukunitiw fan 41°F me:

- Epwe wor fetanin konik úkúkún 0.91 ika kisitiw, ika
- Mei wor pH (kéúkún asepan non) úkúkún 4.6 non ika kisitiw, ika
- Ew futuk mi nofit ngeni sóón ika nofitin mwongo an epwe namwotam esapw ngaw mwutir seni ew nenien fér mwongo mei fiti ngeni pwingún anúkún USDA seni ew tókútúk mei núk ese kamw, ika
- Mei wate úkúkún ekewe ménún non mwongo mi chok néné met re mwongo seni ika manau seni ren ekan futuk mei amas, futuken chukó ika téeki, ika féún ika chén ira ese ipwet.

Ikk mei amas ekon tichik napeseni ekewe ekkoch mwongo mei amas pokiten *C. botulinum* mei nomw non meinisin kinikin maan ika met kich mi mwongo seni. Mei eueha ren an iik epwe féú me mwan, nupwen me mwurin an tókútúk, ika mwo pwe mei nomw non tókútúk mei kisitiw fan 48 awa.

ROP mei pachenong amwot/apata mwongo me amwota mwongo mei nomw non tókútúk nge epwe kuukutam. Katon ewe Taropwen Tichikin Pworous #4 ren tichikin pworous fan iten amwot/apata mwongo me amwota mwongo mei nomw non tókútúk nge epwe kuukutam.



Vacuum packaging ina met napengeni re aia me tókúmi futuk mi amas an epwe aféú ika nomw non nenien apatat

Ewe Variance Fact Sheet mei onomwu tichikin pworousan angei mwumwuta ren an kompani repwe apwonueta férún mwongo an esapw fetan ménún samwau non ika ke mochen kopwe ROP kuuk mwongo ika ekkoch minen mwongon ese afatetiwi ikei.

Ika ke chok nikiti ew mwongo (esapw pwan iik) non ew tókútúk mei kesip mei kúkúnútiw fan 48 awa, iwe esapw ew ROP.

Prokram ren aninisin túmwúnún apetin samwau mei fetan non mwongo

Tisamper 2017

Oregon
Health
Authority