

Tichikin Anúk Ren Túmwúnún Mwongo Sheet #11

Met kopwe sinei fan iten ewe Anúk

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPTER 1-201.10(B)

Wewen ei "Potentially Hazardous Food (Time/ temperature control for safety food)" wewen ew mwongo mei kéúk kunókun/ ika úkúkún paatan ika pwichin ren an epwe tumwun ika eoch (Túmwúnún Tempúchú ren ewe System, TCS) an epwe éúkú pathogenic micro-organism(ménún samwau) ika met mei wate afeiengawan ika nimengawan an esapw marinó ika watenó.

EUCHEAN TÚMWÚNÚN MANAWEN ARAMAS:

Chén ira mei reirei mi énuwen fetin mei afat pwe ew mwongo mei tongeni fetan ménún samwau mei afeiengaw non (TCS) pokíten mei awora nenien ekewe ménún samwau ar repwe mariinó nupwen rese nomw non nenien apatapat mwurin an menui chénún me masowen non nupwen an reireitiw ewe chén ira. Reireitiwen me katatiwen ewe chén ira mei atai masowan non (awewe e atai ewe waxy cuticle -kinikin non ewe chén ira e mina epwe mei me pochokún) me apwangapwanganó ewe minen apochokunen chén ira iwe a mecheres an epwe fetan ekewe ménún samwau. An ngaw ekewe chén ira mei énuwen fetin an wor ménún samwau mei tongeni epwe fiis me non ewe atake, nenien apatapat mwongo, nenien túkútúk mwongo, nenien fér mwongo, seiin tilifer ika imwen mwongo. Ese pwan men ika ian e fisi ngeni me ia ika ifa usun an tori ménún samwau, euclean an epwe pwung tumwunun me non nenien apatapat me non ekewe imwen mwongo ina met epwe anisi epetin an esapw té ménún samwau mi tongeni wor non ekewe chén ira mi énuwen fetin mi reirei.

Chén Ira Mei Reirei Mei Énúwen Fetin

Non ekewe ier mei chok arapeto mei wor ekewe samwau wate mi chéú fetan me mwongo ir mei akékéú ar repwe niwinin sefan ika repwe mwómwónenó fan iten an wor ménún samwau non ekewe chén iira mei énuwen fetin mi reirei.

Ewe Oregon Food Sanitation Rules (Anúk fan iten tumwunun me nimeochun mwongo) a épwúnganó pwe ekewe chén iira mei énuwen fetin mi reirei mei wor afeiengawan ren fetanin samwau iwe mwongo repwe nomw non ei kéúkún tempichu 41°F (5°C) ika kúkúnutiw. "Cut leafy greens" wewen chén iira mei minafé me chén kewe mi reireitiw, atatakisietiw, slais, pékúpékútiw, ika kaamw.

Minen awewe ren ekewe leafy greens:

- meinisín sókkun letes (iceberg, romaine, leaf, me baby leaf)
- escarole
- endive
- spring mix
- spinach
- kappich
- kale
- arugula
- chard

Ekei ee awenewen ngeni ekewe reirein chén iira mei énuwen fetin, ren ekewe salad mei nofit me spinach, me ngeni ekewe chén iira mi énuwen fetin mei katetiw "me non ewe nenien fér mwongo" non ewe imw.

Ese pwan pachenong unusen ewe letes ika ekkoch mwongon non atake mi unus, me 'cut' ese pachenong ren etanó me oturanó chéén, usun met rekan fér ngeni ekewe mwongo ren

anomwu non nenien amémé ika non sitowa.

Ike ekewe chén iira mei minafé re pékúpékútiw me non ewe imwen fér mwongo, metewe mei reirei epwe koturunó ika ese ménó ika rese eineti non imwen mwongo non 7 ran.

Ekewe salad mix mei nomw non túkútúk minen amémé epwe pwan koturunó mwurin an suuk ika ese ménó non 7 ran.



Chén iira mei énuwen fetin mi reirei ese pwan pachenong

Ren omw kopwe katon ika mei pwúng an ekewe chén iira nomw non nenien apatapat, kopwe katon fite úkúkún tempúchún me wón ewe probe thermometer ren omw pwsuwenong nesopwun ewe men non panen ewe leaf. Ren ekewe chén iira mei nomw non túkútúk, pwsuwenong ewe thermometer probe nefinen ekewe chotan chén iira ika númwi ewe túkútúk epwe taitunó me wón ewe probe ren an epwe pachenongi ewe mwongo.