산소 감소 포장(Reduced Oxygen Packaging, ROP) 개요
OAR 333-150-0000, 3-502.11 및 12

HACCP 계획 또는 예외적 허용이 요구되지 않음

수비드, 쿡/칠, 진공 포장 48 시간 이내 밀봉 상태 유지, 다음의 경우에,

1. 가열 조리, 냉각 또는 재가열 전과 후에 산소 감소 포장 처리된 제품
2. 진공 상태로 봉투에 넣은 시간과 날짜 라벨이 부착된 제품
3. 봉투를 밀봉한 후 48 시간 이내에 봉투에서 꺼낸 제품
4. 41°F 이하로 보관한 제품
5. 제품을 봉투에서 꺼낸 지 48 시간 이상인 경우 날짜 표시 규칙이 적용됨

생선은 이 면제 조항에 포함되지 않습니다

(검사관은지침 #02~12 참조)

카운티에서 승인한 HACCP 계획이 요구됨

수비드 또는쿡/칠 식품을최대 72 시간 밀봉 상태 유지

운영자가 냉장 장치에 대해 **전자적인 방식으로** 지속적인 **모니터링**을 수행하고 다른 모든 규칙 요건을 충족하는 경우. 그렇지 않은 경우 OHA 의 예외적 허용이 요구됩니다

--또는--

진공 포장한 상태로 41F 온도 이하에서 최대 14 일간 보관

1. 익히지 않은 소고기, 돼지고기, 가금류
2. 생채소 (해동 시 밀봉 제거를 권장)
3. 포장 전, 포장 중, 포장 후 냉동된 날생선(해동 시 반드시 밀봉을 제거해야 함)

--또는--

냉동 보관한 진공 포장 제품

냉동 보관된, 익히지 않는 소고기, 돼지고기, 가금류, 생선 및 야채는 무기한 냉동 보관 가능

주 정부의 예외적 허용이 요구됨

수비드, 쿡/칠 식품을 최대 72 시간 밀봉 상태 유지

운영자가 냉장 장치에 대해 전자적인 방식으로 지속적인 모니터링을 하지 않거나 규칙 요건의 범위에서 벗어나고자 하는 경우.

--또는--

진공 포장된 상태

48 시간 이상 밀봉된 기타 모든 **가열 조리된 제품**

더욱 자세한 지침 사항은 OAR 333-150-0000, 3 장-502.12 및 OHA 요약서 #2, 3, 4 를 확인하십시오.

4/21 개정