

نظرة عامة على التعبئة بتفريغ الأكسجين (ROP)

الفصل 3-502.11 و 3-502.12 من قواعد ولاية أوريغون 333-150-0000

يلزم الحصول على تصريح  
الولاية

الطهي بتفريغ الهواء أو  
بالطهي/التبريد مغلقاً لمدة تصل إلى  
72 ساعة

في حالة عدم التزام المشغل بمتابعة  
المراقبة الإلكترونية على وحدات التبريد  
الخاصة به أو رغبته في عدم التقيد  
باشتراطات القاعدة.

--أو--

التعبئة بتفريغ الهواء

يحكم غلق جميع المنتجات المطهية  
الأخرى لمدة أكثر من 48 ساعة

يلزم الحصول على اعتماد  
المقاطعة لخطة تحليل المخاطر  
ونقاط المراقبة الحرجة

الطهي بتفريغ الهواء أو  
الطهي/التبريد يحفظ في كيس محكم  
الغلق لمدة تصل إلى 72 ساعة

في حالة التزام المشغل بمتابعة المراقبة  
الإلكترونية على وحدات التبريد الخاصة  
به ووفائه بجميع اشتراطات القاعدة  
الأخرى، وإلا يلزمه الحصول على  
تصريح السلطة الصحية بولاية أوريغون

--أو--

يُحفظ المنتج المعبأ بتفريغ  
الهواء لمدة تصل إلى 14 يوماً  
في درجة حرارة 41 فهرنهايت  
أو أقل

1. لحم البقر النيء، ولحم الخنزير،  
والدواجن
2. الخضراوات الطازجة (يوصى  
بإزالة الختم عند الإذابة)
3. الأسماك الطازجة المجمدة قبل التعبئة،  
وفي أثنائها وبعدها (يجب إزالة الختم  
عند الإذابة)

--أو--

يُحفظ المنتج المعبأ بتفريغ الهواء  
مجمداً

يمكن تخزين لحم البقر، ولحم الخنزير،  
والدواجن، والأسماك النيئة، والخضراوات  
الطازجة مجمدة لمدة غير محددة.

لا يلزم وضع خطة لتحليل  
المخاطر ونقاط المراقبة  
الحرجة (HACCP) أو  
الحصول على تصريح

الطهي بتفريغ الهواء  
الطهي/التبريد  
يُحفظ المنتج المعبأ بتفريغ  
الهواء في عبوة محكمة الغلق  
لأقل من 48 ساعة، في الحالات  
التالية:

1. تتم تعبئة المنتج بتفريغ الهواء  
قبل الطهي، أو التبريد، أو  
إعادة التسخين أو بعد ذلك.
2. تُضاف للمنتج المحفوظ في  
كيس تحت التفريغ بطاقة  
تحتوي على بيانات موعد  
التفريغ وتاريخه.
3. يتم إخراج المنتج من الكيس  
خلال 48 ساعة من إحكام  
غلقه.
4. يُحفظ المنتج في درجة حرارة  
41° فهرنهايت أو أقل.
5. في حالة الاحتفاظ بالمنتج  
خارج الكيس لأكثر من 48  
ساعة، تُطبق قواعد إضافة  
التاريخ.

الأسماك غير مشمولة  
بهذا الإعفاء.

(يرجى من المفتشين الاطلاع على  
التوجيهات رقم 02-12)