

減氧包裝 (ROP) 概述

OAR 333-150-0000、 3-502.11 和 12

無須 HACCP 計劃或變通操作

真空滅菌、
烹飪/冷藏、
真空包裝密封保存
<48 小時、如果:

1. 產品在烹飪、冷卻或在加熱之前或之後進行 ROP
2. 真空袋內的產品標籤註明時間和日期
3. 產品在袋中密封後 48 小時內從袋中取出
4. 產品存放在 41°F 或以下溫度
5. 如果產品從袋子裡拿出來超過 48 小時、適用日期標記法

魚類不包括在
此豁免範圍內
(檢查員請參閱
指南 #02-12)

需要郡批准 HACCP 計劃

真空滅菌或
烹飪/冷藏
密封保存達 72 小時

如果經營者對其製冷設備有連續的電子監控系統、並滿足所有其他規則要求、否則需要 OHA 變更操作

--或--

以 41°F 或以下溫度、真空包裝保持密封達 14 天

1. 生牛肉、豬肉、家禽
2. 生蔬菜 (建議解凍時開封)
3. 裝袋前、裝袋中、裝袋後的冷凍生魚 (解凍時、必須打開封包)

--或--

真空包裝冷凍保存

冷凍保存的生牛肉、豬肉、家禽、魚類和蔬菜可以無限期冷凍保存

需要狀態變通操作

真空滅菌、
烹飪/冷藏、密封保存
達 72 小時

如果經營者沒有對其製冷設備進行持續的電子監控或想要偏離法規要求。

--或--

真空包裝

所有密封保存 >48 小時的其他熟食

請參閱 OAR 333-150-0000、 章節 3-502.12 和 俄勒岡衛生局 (OHA) 資料概覽 #2、3 和 4、以獲取進一步指南。