

## 低酸素包装 (ROP) の概要 OAR 333-150-0000 3-502.11 および 12

### HACCP (危害分析 重要管理点) 計画ま たは特例許可不要

真空調理、クックチル、  
次の場合、密封した真空  
包装で 48 時間未満：

1. 製品の ROP が、  
調理、冷却、再加熱の  
前か後に行われる
2. 真空状態の袋に入れ、  
日時を記載したラベル  
を貼った製品
3. 袋の封を切ってから  
48 時間以内に袋から  
取り出された製品
4. 41°F 以下で保管され  
た製品
5. 48 時間超にわたって  
製品を袋から出して保  
持する場合、日付表示  
規則が適用されます

魚はこの適用除外に含  
まれません  
(検査官は  
ガイドダンス #02-12 を  
参照)

### HACCP プラ ンの郡部承認 が必要

真空または  
クックチル  
最長 72 時間、密封して  
保持

運営者が、冷蔵ユニットを  
継続して電子監視し、その  
他のすべての規則要件、ま  
たは必要な OHA 特例許可を  
満たす場合

--または--

**41F 以下の温度で最長  
14 日間にわたって真空  
包装にて保持**

1. 生の牛肉、豚肉、鶏肉
2. 生の野菜 (解凍時にシー  
ルを破棄することが推奨  
されます)
3. 袋詰めの前、間、後に冷  
凍される生の魚 (解凍時  
にシールを破棄する必要  
があります)

--または--

**真空包装で冷凍保存される**

冷凍で保持される生の牛肉、  
豚肉、鶏肉、魚、野菜は、無  
制限に冷凍保存が可能です

### 特例許可が必要

真空、クックチルで、最長  
72 時間、密封して保持

運営者が冷蔵ユニットを  
継続して電子監視しない  
か、規則要件の逸脱を求  
める場合。

--または--

### **真空包装**

その他のすべての調理済み  
製品は、48 時間超にわた  
って密封されます

ガイドダンスの詳細は、OAR  
333-150-0000 チャプター3-  
502.12 および OHA ファクト  
シート #2、3、4 を参照して  
ください。