

**Prezentarea generală a ambalării cu conținut redus de oxigen (ROP)
OAR 333-150-0000, 3-502.11 și 12**

Nu este necesar un plan HACCP sau o derogare

Sous vide, gătire/răcire, ambalaj sub vid păstrat etanș < 48 de ore, dacă:

1. Produsul este supus ROP înainte sau după gătire, răcire sau reîncălzire
2. Produsul este etichetat cu ora și data când a fost pus în pungă sub vid
3. Produsul este scos din pungă în decurs de 48 de ore de la etanșare
4. Produsul este depozitat la sau sub 5 °C (41 °F)
5. Dacă produsul este ținut afară din pungă timp de peste 48 de ore, se aplică normele privind marcarea datei

Peștele nu este inclus în această exceptare

(Inspectori – consultați Ghidul nr. 02-12)

Este necesară aprobarea la nivel de comitat a planului HACCP

Sous vide sau gătire/răcire menținut etanș până la 72 de ore

Dacă operatorul are **monitorizare electronică** continuă pentru unitățile de refrigerare și îndeplinește toate celelalte cerințe din normă, în caz contrar este necesară o derogare OHA

--SAU--

Ambalat în vid păstrat până la 14 zile la 5 °C (41 °F) sau mai puțin

1. Carne crudă de vită, de porc, de pasăre
2. Legume crude (se recomandă desfacerea sigiliului la dezghețare)
3. Pește crud care este CONGELAT înainte, în timpul și după ambalarea în pungă (trebuie desfăcut sigiliul la dezghețare)

--SAU--

Menținut în ambalaj cu vid congelat

Carnea de vită, de porc, de pasăre, de pește și legumele crude, care sunt păstrate congelate, pot fi congelate pe termen nedefinit

Este necesară o derogare națională

Sous vide, gătire/răcire cu menținerea etanșării până la 72 de ore

Dacă operatorul NU are monitorizare electronică continuă pentru unitățile de refrigerare sau dorește să se abată de la cerințele normei.

--SAU--

Ambalat în vid

Toate celelalte **produse găsite** păstrate sigilate timp de > 48 ore

Consultați OAR 333-150-0000, Capitolul 3-502.12 și Fișa informativă OGHA nr. 2, 3 și 4 pentru mai multe instrucțiuni.