

**Общая информация об упаковке в бескислородной атмосфере (ROP)
OAR 333-150-0000, 3-502.11 и 12**

**Не требуется
план HACCP или
разрешение на
отклонение от
законодательных
требований**

**Су-вид, быстрое
замораживание, хранение
в вакуумной упаковке
менее 48 часов, если:**

1. Продукт упаковывается в бескислородной атмосфере до или после тепловой обработки, охлаждения или повторного разогрева
2. На продукте указывается время и дата помещения в вакуумную упаковку
3. Продукт извлекается из упаковки не позднее, чем через 48 часов после герметизации
4. Продукт хранится при температуре 5°C (41°F) или ниже
5. Если продукт хранится вне упаковки более 48 часов, требуется маркировка даты

**Рыба в данное исключение
не включается**

*(Для инспекторов: см.
руководство №02-12)*

**Требуется одобрение
плана HACCP
окружными властями**

**Су-вид или быстрое
замораживание при хранении
в герметичной упаковке
до 72 часов**

Если холодильник оборудован системой непрерывного **электронного контроля** температуры и выполняются все остальные требования регламента, в противном случае требуется разрешение на отклонение от законодательных требований ОНА

--ИЛИ--

**Хранение в вакуумной
упаковке до 14 дней при
температуре 5°C (41°F)
или ниже**

1. Сырая говядина, свинина, птица
2. Овощи без тепловой обработки (рекомендуется вскрыть при оттаивании)
3. Сырая рыба, которая оставалась **ЗАМОРОЖЕННОЙ** перед, во время и после упаковки (требуется вскрыть при оттаивании)

--ИЛИ--

**Хранение
в вакуумной упаковке
в замороженном виде**

Сырая говядина, свинина, птица, рыба и овощи, которые хранятся в замороженном виде, могут храниться замороженными без ограничения сроков

**Требуется разрешение
на отклонение от
законодательных
требований от
властей штата**

**Су-вид, быстрое
замораживание при
хранении в герметичной
упаковке до 72 часов**

Если холодильник НЕ оборудован системой непрерывного электронного контроля температуры или оператор желает отклониться от требований регламента.

--ИЛИ--

**Хранение в вакуумной
упаковке**

Все остальные продукты после тепловой обработки при хранении в герметичной упаковке более 48 часов

*Дополнительные инструкции
см. в OAR 333-150-0000,
глава 3-502.12 и в
информационных бюллетенях
ОНА №№ 2, 3 и 4.*