

ภาพรวมของบรรจุกณฑ์ที่ลดออกซิเจนลง (ROP)  
OAR 333-150-0000, 3-502.11 และ 12

ไม่ต้องใช้แผน  
HACCP  
หรือใบอนุญาต  
ยกเลิกข้อบังคับ

ซูวี,  
ปรุงอาหาร/แช่เย็น,  
บรรจุสุญญากาศปิด  
ผนึกไว้ < 48 ชั่วโมง  
ถ้า:

1. ผลิตภัณฑ์ ROP'd ก่อนหรือหลังการปรุงอาหาร ทำความเย็น หรืออุ่นซ้ำ
2. ผลิตภัณฑ์ที่มีเวลาและวันที่ติดฉลากในถุงภายใต้สุญญากาศ
3. สินค้านำออกจากถุงภายใน 48 ชั่วโมงหลังจากปิดผนึกถุง
4. สินค้าเก็บไว้ที่หรือต่ำกว่า 41°F
5. หากถือผลิตภัณฑ์ออกจากถุง นานกว่า 48 ชั่วโมง ให้ใช้กฎการทำเครื่องหมายวันที่

ปลาไม่รวมอยู่ใน  
ข้อยกเว้นนี้  
(ผู้ตรวจดู  
คำแนะนำ #02-12)

ต้องได้รับการอนุมัติ  
แผน HACCP  
ของมณฑล

ซูวีหรือ  
ปรุงอาหาร/แช่เย็น  
ปิดผนึกได้ถึง 72 ชั่วโมง

หากผู้ปฏิบัติงานมีการตรวจสอบตู้  
แช่เย็นทางอิเล็กทรอนิกส์  
อย่างสม่ำเสมอ  
และปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นทั้ง  
หมด แต่หากไม่  
จำเป็นต้องมีใบอนุญาตยกเลิกข้อบัง  
คับของ OHA

--หรือ--

**บรรจุกณฑ์ที่สามารถ**  
**สุญญากาศได้นานถึง**  
**14 วัน ที่อุณหภูมิ 41F**  
**หรือน้อยกว่า**

1. เนื้อดิบ เนื้อหมู สัตว์ปีก
2. ผักดิบ (แนะนำให้แกะซีลตอนละลายน้ำแข็ง)
3. ปลาดิบที่แช่เยือกแข็งก่อน ระหว่าง และหลังบรรจุ (ต้องแกะซีลเมื่อละลายน้ำแข็ง)

--หรือ--

**การบรรจุสุญญากาศที่ยัง**  
**แช่แข็ง**

เนื้อดิบ เนื้อหมู สัตว์ปีก ปลา  
และผักที่แช่แข็งสามารถเก็บแช่แข็งได้  
ไม่จำกัด

ต้องระบุใบอนุญาต  
ยกเลิกข้อบังคับ  
ของรัฐ

ซูวี ปรุงอาหาร/แช่แข็ง  
ปิดผนึกเป็นเวลา  
72 ชั่วโมง

หากผู้ปฏิบัติงานไม่มีการตรวจสอบ  
ตู้แช่เย็นทางอิเล็กทรอนิกส์ของ  
พวกเขาอย่างต่อเนื่องหรือต้อง  
การไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของ  
กฎ

--หรือ--

**บรรจุสุญญากาศ**

ผลิตภัณฑ์ปรุงสุกอื่น ๆ  
ทั้งหมดถูกปิดผนึกไว้ >48  
ชั่วโมง

ดู OAR 333-150-0000 บทที่  
3-502.12 และเอกสารข้อมูล  
OHA #2, 3 และ 4  
สำหรับคำแนะนำเพิ่มเติม