

低氧包装 (ROP) 概述

OAR 333-150-0000、3-502.11 和 12

无需 HACCP 计划或变更

真空低温烹调，烹
饪/冷藏，
在以下情况下，真
空包装封存
< 48 小时：

1. 在烹饪、冷却或重新加热之前或之后对产品进行低氧包装
2. 在真空下将标有时间和日期的产品放入袋中
3. 密封 48 小时内从包装袋中取出产品
4. 将产品储存在 41°F 或以下
5. 如果产品从袋子中取出超过 48 小时，则日期标记条例适用

鱼不包括在
此豁免条例中
(检查员参见
指南 (02-12))

需要县政府批准 HACCP 计划

真空低温烹调或
烹饪/冷藏
封存长达
72 小时

除非经营者对其制冷装置进行连续的电子监控，并满足所有其他条例要求，否则需要 OHA 变更

--或--

**真空包装在 41°F 或
更低温度下最多保
存 14 天**

1. 生牛肉、猪肉、家禽
2. 生蔬菜（建议解冻时解除密封）
3. 在装袋之前、期间和之后冷冻的生鱼（解冻时必须解除密封）

--或--

真空包装冷冻保存

冷冻保存的生牛肉、猪肉、家禽、鱼和蔬菜可以无限期冷冻储存

需要状态变更

真空低温烹调，烹
饪/冷藏封存长达
72 小时

如果经营者未对其制冷装置进行连续的电子监控，或想要违反条例要求。

--或--

真空包装

所有其他熟食封存超过
48 小时

更多指导请参见
OAR 333-150-0000，第
3-502.12 章和 OHA 情况
说明书 (2、3 和 4)。