

कम भएको अक्सिजन प्याकेजिङ (ROP) को संक्षिप्त विवरण  
OAR 333-150-0000, 3-502.11 र 12

कनै HACCP  
योजना वा भिन्नता  
आवश्यक छैन

यदि निम्न भएमा:  
सुस भिड, कृक/चिल,  
भ्याकुम प्याकेज 48  
घण्टाभन्दा कम सिल  
गरिन्छ:

1. खाना पकाउनु, चिसो बनाउनु वा पुनः तताउनुअघि उत्पादन ROP हो
2. समय र मितिसँग लेबल गरिएको उत्पादन भ्याकुम गरिएको झोलामा राखिएको छ
3. झोला सिल भएको 48 घण्टाभित्र झोलाबाट उत्पादन हटाइएको छ
4. उत्पादन 41°F मा वा सोभन्दा तल भण्डार गरिएको छ
5. उत्पादनलाई झोलाबाट 48 घण्टाभन्दा बढी समयसम्म राख्नुभयो भने, मिति चिन्ह लगाउने नियमहरू लागू हुन्छन्

माछामा यो छुट  
समावेश छैन

(निरीक्षकहरूले मार्गदर्शन  
#02-12 हेर्छन्)

HACCP योजनाको  
काउन्टी स्वीकृति  
आवश्यक छ

सुस भिड वा  
कृक/चिललाई  
72 घण्टासम्म  
सिल गरिन्छ

अपरेटरसँग आफ्नो रेफ्रिजेरेसन एकाइहरूका लागि निरन्तर विद्युतीय निरीक्षण छ र अन्य सबै नियम आवश्यकताहरू पूरा गर्नुहुन्छ भने अन्यथा OHA भिन्नता आवश्यक छ।

--वा--

**भ्याकुम प्याकेज 14**  
**दिनसम्म 41°F वा**  
**कममा राखिन्छ**

1. गाईको काँचो मासु, सुँगुरको काँचो मासु, कुखुराको काँचो मासु
2. काँचो सागसब्जीहरू (गल्दा सिल तोड्न सिफारिस गरिन्छ)
3. झोलामा राख्नुअघि, राख्ने समयमा र राखिसकेपछि जमाइएको काँचो माछा (गल्दा सिल तोड्न पर्छ)

--वा--

**भ्याकुम प्याकेज फ्रिज**  
**गरिन्छ**

फ्रिजमा राखिएको काँचो मासु, सुँगुरको मासु, कुखुराको मासु, माछा र तरकारीहरू अनिश्चित समयसम्म जमाएर राख्न सकिन्छ

राज्यको भिन्नता  
आवश्यक छ

सुस भिड, कृक/चिललाई  
72 घण्टासम्म सिल गरिन्छ

अपरेटरसँग आफ्नो रेफ्रिजेरेसन एकाइहरूका लागि निरन्तर विद्युतीय निरीक्षण छैन वा नियम आवश्यकताहरू छोड्न चाहन्छन् भने।

--वा--

**भ्याकुम प्याकेज**

अन्य सबै पकाइएका उत्पादनहरू >  
48 घण्टासम्मका लागि सिल गरिन्छ

अतिरिक्त मार्गदर्शनका लागि OAR  
333-150-0000, च्याप्टर  
3-502.12 र OHA तथ्य पानाहरू  
#2, 3 र 4 हेर्नुहोस्।