

Descripción general del envasado de oxígeno reducido (ROP)

OAR 333-150-0000, 3-502.11 y 12

**Sin plan de HACCP o
permiso excepcional
requeridos**

**Cocer al vacío,
cocer/refrigerar,
Envasado al vacío
mantenido sellado
menos de 48 horas si:**

1. El producto se envasa con oxígeno reducido antes de o después de cocinado, refrigerado o recalentado.
2. El producto se etiqueta con hora y fecha en la bolsa al vacío.
3. El producto se retira de la bolsa dentro de las 48 horas posteriores al sellado de la bolsa.
4. El producto se almacena a 41 °F (5 °C) o menos.
5. Si el producto se mantiene fuera de la bolsa por más de 48 horas, se aplican las reglas de marcado de fecha.

**El pescado no está incluido
en esta exención
(Inspectores, ver la
Guía #02-12)**

**Aprobación del plan de
HACCP por parte del
condado requerida**

**Cocer al vacío o
cocer/refrigerar y
mantenido sellado durante
hasta 72 horas**

Si el operador tiene una **monitorización electrónica** continua de sus unidades de refrigeración y cumple con todos los requerimientos de las demás reglas, de lo contrario, se requiere un permiso excepcional de la OHA.

-- O bien --

**Envasado al vacío
mantenido durante hasta 14
días a 41 °F (5 °C) o menos**

1. Carne de res, cerdo, aves crudos
2. Vegetales crudos (se recomienda romper el sellado al descongelar)
3. El pescado crudo que se CONGELA antes, durante y después de su embolsado (debe romperse el sello al descongelarlo)

-- O bien --

**Envasado al vacío mantenido
congelado**

La carne de res, cerdo, aves, pescado y vegetales crudos que se mantienen congelados pueden almacenarse congelados de manera indefinida

**Permiso excepcional estatal
requerido**

**Cocer al vacío,
cocer/refrigerar y
mantenido sellado por
hasta 72 horas**

Si el operador NO tiene una monitorización electrónica continua de sus unidades de refrigeración, o si desea diferir de los requerimientos de la regla.

-- O bien --

Envasado al vacío

Todos los demás **productos cocidos** mantenidos sellados durante más de 48 horas.

*Consulte la OAR 333-150-0000,
Capítulo 3-502.12, y las Hojas de
datos 2, 3 y 4 de la OHA para
obtener más orientación.*