

Overview ng Reduced Oxygen Packaging (ROP) OAR 333-150-0000, 3-502.11 at 12

Hindi Kinakailangan ang Plano ng HACCP o Variance

**Sous Vide,
Luto/Pinalamig, Iselyo
gamit ang Vacuum na
Pagbabalot < 48 oras,
kung:**

1. Ang produkto ay ROP'd bago o pagkatapos ng pagluluto, pagpapalamig o pagpapainit
2. Produktong may tatak ng oras at petsa na nakalagay sa bag na na-vacuum
3. Produktong inalis sa bag sa loob ng 48 oras na selyado ang bag
4. Produktong inimbak sa o mas mababa sa 41°F
5. Kapag hawak ang produkto sa labas ng bag nang lampas sa 48 oras, ilalapat ang tuntunin sa pagmamarka ng petsa

Hindi kasama ang isda sa hindi saklaw na ito

Tingnan ng mga tapagsiyasat ang Gabay #02-12)

Kinakailangan ang pag- apruba ng County sa plano ng HACCP

**Sous Vide o Luto/Pinalamig
itinagong selyado nang
hanggang 72 oras**

Kapag ang operator ay may tuloy-tuloy na **elektronikong pagsubaybay** para sa kanilang mga naka-refrigerator na yunit at natugunan ang lahat ng iba pang mga tuntunin na kinakailangan, kung hindi ay kailangan ang variance sa OHA

--O--

**Itinago na Ibinalot
gamit ang Vacuum
nang hanggang 14 na
araw sa 41F o mas
mababa**

1. Hilaw na baka, baboy, manok
2. Mga hilaw na gulay (irekomenda na sirain ang selyo kapag tinutunaw)
3. Hilaw na isda na ILADO bago, sa panahon at pagkatapos ng pagba-bag (dapat sirain ang selyo kapag tinutunaw)

--O--

**Iniladong Ibinalot
gamit ang Vacuum**

Ang hilaw na baka, baboy, manok, isda at mga gulay na inilado ay maaaring iimbak na ilado nang walang tiyak na haba ng panahon

Kinakailangan ang Variance ng Estado

**Sous Vide, Luto/Pinalamig
na itinagong selyado
hanggang 72 oras**

Kapag ang operator ay WALANG tuloy-tuloy na elektronikong pagsubaybay sa kanilang mga yunit ng refrigerator o nais na lumihis mula sa mga kinakailangan ng tuntunin.

--O--

**Ibinalot gamit ang
Vacuum**

Ang lahat ng ibang **mga produktong niluto** na isinelyo ng >48 oras

Tingnan ang OAR 333-150-0000, Kabanata 3-502.12 at Mga Fact Sheet ng OHA #2, 3 at 4 para sa karagdagang gabay.