Tổng quan về Đóng gói hút chân không (ROP)
OAR 333-150-0000, 3-502.11 và 12

Không yêu cầu chương trình HACCP hoặc Phương sai

Nấu Sous Vide, Nấu/ Làm lạnh, Đóng gói hút chân không được đóng dán kín <48 giờ, nếu:

1. Sản phẩm được đóng gói hút chân không (Reduced Oxygen Packaging, ROP) trước hoặc sau khi nấu, làm mát hoặc hâm nóng
2. Sản phẩm được dán nhãn với thời gian và ngày tháng được đặt trong túi hút chân không
3. Sản phẩm được lấy ra khỏi túi trong vòng 48 giờ kể từ khi túi được đóng gói
4. Sản phẩm được bảo quản ở ≤ 5ºC
5. Nếu giữ sản phẩm trong túi hơn 48 giờ, các quy tắc đánh dấu ngày tháng cần được áp dụng

Không áp dụng đối với cá sự miễn trừ này
(Thanh tra xem Hướng dẫn *#02-12)*

Yêu cầu Quận phê duyệt chương trình HACCP

Sous Vide hoặc Nấu/Làm lạnh được đóng dán kín lên đến 72 giờ

Nếu người vận hành có **giám sát điện tử** liên tục cho các thiết bị làm lạnh của họ và đáp ứng tất cả các yêu cầu quy tắc khác, nếu không thì yêu cầu phương sai OHA

--HOẶC--

Đóng gói chân không giữ được trong tối đa 14 ngày ở nhiệt độ ≤ 5ºC

1. Thịt bò sống, thịt lợn, thịt gia cầm
2. Rau sống (khuyên bạn nên bỏ bao bì khi rã đông)
3. Cá sống được ĐÔNG LẠNH trước, trong và sau khi đóng gói (phải bỏ bao bì khi rã đông)

--HOẶC--

Đóng gói chân không giữ đông lạnh

Thịt bò sống, thịt lợn, thịt gia cầm, cá và rau quả được bảo quản đông lạnh có thể được bảo quản đông lạnh vô thời hạn

Yêu cầu Phương sai Quốc gia

Nấu Sous Vide, nấu/ làm lạnh được đóng dán kín trong tối đa 72 giờ

Nếu người vận hành KHÔNG có giám sát điện tử liên tục đối với các thiết bị làm lạnh của họ hoặc muốn có độ lệch chuẩn khỏi các yêu cầu quy tắc.

--HOẶC--

Đóng gói hút chân không

Tất cả các **sản phẩm nấu chín** khác được đóng gói kín trong> 48 giờ

Xem OAR 333-150-0000, Chương 3-502.12 và Tờ thông tin của OHA # 2, 3 và 4 để được hướng dẫn thêm.