

# صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 8

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## الفطر البري

يجب أن تظل هذه المواصفات الخطية محفوظة في ملف في المنشأة الغذائية لمدة لا تقل عن 90 يومًا اعتبارًا من تاريخ بيع الفطر البري أو تقديمه.

تلتزم المنشآت الغذائية التي تقدم الفطر المحصود من البرية بالتأكد من تعريف الفطر على نحو واضح عن طريق تمييزه



فطر الشانترييل الذهبي (*Cantharellus cibarius*)

بملصق، أو لافتة تحتوي على تعريفه، أو بالإشارة إلى تعريفه في قائمة الأطعمة:

- (1) الاسم الشائع والمعتاد للفطر؛
- (2) عبارة «فطر بري: منتج لم يخضع للفحص».

في ولاية أوريغون، شهد سوق الفطر البري المحصود نموًا هائلًا بسبب شعبية استخدام المكونات الطازجة، والمحلية. ومع ذلك، قد يكون من الصعب تمييز بعض أنواع الفطر البري شديدة السمية عن الأنواع الصالحة للأكل. يتعين على منشآت تقديم الأغذية التي تشتري الفطر البري من مصدر غير تجاري أن تدرك الحاجة إلى برنامج تعريف معقول لتوفير الفطر البري الآمن وأن تتصدى لهذه الحاجة.

تستلزم قواعد الإصحاح الغذائي بولاية أوريغون تعريف أنواع الفطر البري المحصودة من البرية لتحديد مواصفات المشتري الخطية التالية:

- تعريف نوع الفطر حسب الاسم العلمي والشائع
- يتعين تعريف الفطر في حالته الطازجة (دون معالجة أو تجفيف)
- اسم جهة الاتصال المنوط به تعريف الفطر وبائع الفطر وبيانات الاتصال بهما
- بيان مؤهلات المسئول عن التعرف على الفطر والتدريب الذي حصل عليه، ولا سيما فيما يتصل بالتعرف على الفطر

### الفصل 201.16-3 من قواعد ولاية أوريغون الإدارية رقم 333-150-0000

(A) باستثناء ما هو محدد في البند (B)، يشتمل تعريف أنواع الفطر المختارة في البرية على مواصفات خطية للمشتري يجب أن تحفظ في ملف في المنشأة الغذائية لمدة 90 يومًا على الأقل اعتبارًا من تاريخ البيع أو التقديم، بند أساسي ذو أولوية وتتضمن هذه المواصفات الخطية ما يلي:

(1) التعريف حسب الاسم العلمي والاسم الشائع لأنواع الفطر؛ بند ذو أولوية

(2) التعريف في الحالة الطازجة؛ بند أساسي ذو أولوية

(3) اسم جهة الاتصال المنوط به تعريف الفطر وبائع الفطر وبيانات الاتصال بهما؛ بند أساسي ذو أولوية

(4) بيان مؤهلات المسئول عن التعرف على الفطر والتدريب الذي حصل عليه، ولا سيما فيما يتصل بالتعرف على الفطر. بند أساسي ذو أولوية

(B) لا تسري الفقرة (A) من 201.16-3 على أنواع الفطر البري المزروع والتي نمت، وحصدت، وتمت معالجتها في إطار عملية تخضع للتنظيم بواسطة هيئة تنظيم الأغذية التي تضطلع بالولاية القضائية على العملية.

(C) تلتزم المنشآت الغذائية التي تباع الفطر المحصود من البرية أو تستخدمه أو تقدمه بالتأكد من تعريف الفطر على نحو واضح عن طريق تمييزه بملصق، أو لافتة تحتوي على تعريفه، أو بالإشارة إلى تعريفه في قائمة الأطعمة بحيث يشمل التعريف:

(1) الاسم الشائع والمعتاد للفطر؛ بند أساسي ذو أولوية

(2) عبارة «فطر بري: منتج لم يخضع للفحص».

### الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

ينمو أكثر من 5000 نوع من الفطر بشكل طبيعي في أمريكا الشمالية، ولم تفحص الغالبية العظمى من هذه الأنواع للكشف عن السمية. من المعروف أن هناك 15 نوعًا قاتلاً و60 نوعًا سامًا للإنسان سواء تم تناول الفطر بشكل نيء أم مطهي.

قد يكون من الصعب تمييز بعض أنواع الفطر البري شديدة السمية عن الأنواع الصالحة للأكل. وإن اختارت إحدى المنشآت الغذائية بيع الفطر البري، يتعين على الإدارة أن تتأكد من الحصول على الفطر البري من مصدر آمن.