

# Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 8

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## Champignons sauvages

### OAR 333-150-0000, CHAPITRE 3-201.16

(A) Sous réserve des dispositions du point (B), l'identification des espèces de champignons cueillies dans la nature doit faire l'objet d'une spécification écrite de l'acheteur qui doit rester dans le dossier de l'établissement alimentaire pendant un minimum de 90 jours à compter de la date de vente ou de service.<sup>PF</sup> Cette spécification écrite doit comporter :

(1) L'identification par le nom scientifique et le nom commun de l'espèce de champignon ;<sup>P</sup>

(2) L'identification à l'état frais ;<sup>PF</sup>

(3) Le nom et les coordonnées de la personne qui a identifié le champignon et du vendeur du champignon ;<sup>PF</sup> et

(4) Une déclaration concernant les qualifications et la formation de l'identificateur, en particulier en ce qui concerne l'identification des champignons.<sup>PF</sup>

(B) Le paragraphe (A) de 3-201.16 ne s'applique pas aux espèces de champignons sauvages cultivés qui sont cultivés, récoltés et transformés dans une opération qui est réglementée par l'agence de réglementation alimentaire qui a juridiction sur l'opération en question.

(C) L'établissement alimentaire qui vend, utilise ou sert des champignons cueillis dans la nature doit s'assurer que les champignons sont identifiés de manière visible par une étiquette, une affiche ou une mention au menu qui indique :

(1) Le nom commun et habituel du champignon ;<sup>PF</sup> et

(2) La mention « Champignons sauvages : produit non inspecté ».<sup>PF</sup>

### RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Plus de 5 000 espèces de champignons poussent naturellement en Amérique du Nord. La toxicité de la grande majorité d'entre elles n'a jamais été testée. On sait qu'environ 15 espèces sont mortelles et que 60 autres sont toxiques pour l'homme, qu'elles soient consommées crues ou cuites.

Certains champignons sauvages extrêmement toxiques peuvent être difficiles à distinguer des espèces comestibles. Si un établissement alimentaire choisit de vendre des champignons sauvages, la direction doit s'assurer que ceux-ci proviennent d'une source sûre.

Dans l'Oregon, le marché des champignons sauvages a considérablement augmenté en raison de la popularité de l'utilisation des ingrédients locaux frais. Cependant, certains champignons sauvages extrêmement toxiques peuvent être difficiles à distinguer des espèces comestibles. Les établissements de services de restauration qui achètent des champignons sauvages de sources non commerciales doivent reconnaître et répondre à la nécessité d'un programme d'identification solide visant à fournir des champignons sauvages sûrs.

Les règles d'hygiène alimentaire de l'Oregon exigent que l'identification des espèces de champignons cueillies dans la nature comporte les spécifications écrites suivantes pour les acheteurs :

- Identification de l'espèce de champignon par son nom scientifique et son nom commun
- Le champignon doit être identifié à l'état frais (il n'a pas été transformé ou séché)
- Le(s) nom(s) et les coordonnées de la personne qui a identifié le champignon et du vendeur du champignon
- Une déclaration concernant les qualifications et la formation de l'identificateur, en particulier en ce qui concerne l'identification des champignons

Ces spécifications écrites doivent être conservées dans l'établissement alimentaire pendant au moins 90 jours à compter de la date de vente ou de service.

Ces spécifications écrites doivent être conservées dans l'établissement alimentaire pendant au moins 90 jours à compter de la date de vente ou de service.



**Girolle (*Cantharellus cibarius*)**

Un établissement alimentaire qui sert des champignons cueillis dans la nature doit s'assurer que les champignons sont identifiés de manière visible par une étiquette, une affiche ou une mention au menu

- (1) Le nom commun et habituel du champignon ; et
- (2) La mention « Champignons sauvages : produit non inspecté ».