

# ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 8

ສິ່ງ ທີ່ ທ່ານ ຄວນ ຮູ້ ກ່ຽວ ກັບ ກົດ ລະ ບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, ພາກ ທີ 3-201.16

(A) ອົກເວັ້ນຕາມທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນຂໍ້ (B), ການກຳນົດຊະນິດຂອງເຫັດທີ່ເກັບມາຈາກປ່າຕ້ອງມີກຸນລະບຸເປັນລາຍລັກອັກສອນຈາກຜູ້ຊີ້ທາງເພື່ອໃຫ້ມີການຮັກສາເອກະສານກ່ຽວກັບການດຳເນີນກິດຈະການກ່ຽວກັບອາຫານຢ່າງນ້ອຍ 90 ມື້ຈາກມື້ທີ່ເລີ່ມຈຳໜ່າຍ ຫຼື ບໍລິການ.<sup>Pf</sup> ເອກະສານທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນນີ້ຕ້ອງລວມເອົາ:

- (1) ການລະບຸຊື່ທາງວິທະຍາສາດ ແລະ ຊື່ທົ່ວໄປຂອງຊະນິດເຫັດ;<sup>Pf</sup>
  - (2) ການລະບຸສະຖານະພາບຄວາມສົດ;<sup>Pf</sup>
  - (3) ຊື່ ແລະ ລາຍລະອຽດຕິດຕໍ່ຂອງຜູ້ທີ່ໄດ້ຊອກເຫັດ ແລະ ຜູ້ຂາຍເຫັດ;<sup>Pf</sup> ແລະ
  - (4) ເອກະສານທີ່ເປັນໃບຢັ້ງຢືນ ແລະ ການຝຶກອົບຮົມໃນການຊອກເຫັດ; ໂດຍສະເພາະແມ່ນການລະບຸເຫັດ.<sup>Pf</sup>
- (B) ວັກ(A) ຂອງ 3-201.16 ໃຊ້ບໍ່ໄດ້ກັບການຮັບຊະນິດເຫັດທີ່ເກັບເຫັດປ່າທີ່ເກີດຂຶ້ນ, ເກັບກ່ຽວ, ແລະ ບຸງແຕ່ງໃນການດຳເນີນການທີ່ໄດ້ຮັບການຄວບຄຸມຈາກອົງການກວດກາທີ່ມີກົດໝາຍຄຸ້ມຄອງໃນການດຳເນີນການ.
- (C) ຮ້ານທີ່ດຳເນີນກິດຈະການກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ຈຳໜ່າຍ, ນຳໃຊ້ ຫຼື ໃຫ້ບໍລິການເຫັດທີ່ເກັບມາຈາກປ່າແມ່ນຕ້ອງໄດ້ລະບຸຢ່າງຈະແຈ້ງໂດຍໃຊ້ສະຫຼາກ, ບ້າຍປະກາດ, ຫຼື ເຄື່ອງໝາຍລາຍການອາຫານທີ່ກ່າວເຖິງ:
- (1) ຊື່ສາມັນ ແລະ ຊື່ທົ່ວໄປຂອງເຫັດ;<sup>Pf</sup> ແລະ
  - (2) ຂໍ້ຄວາມ “ເຫັດປ່າ”: ເປັນຜະລິດຜັນທີ່ບໍ່ໄດ້ກວດກາ”.<sup>Pf</sup>

### ເຫດຜົນດ້ານສາທາລະນະສຸກ:

ເຫັດຫຼາຍກວ່າ 5000 ຊະນິດທີ່ເກີດຕາມທຳມະຊາດໃນ ອາເມລິກາຕອນເໜືອ. ສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນບໍ່ໄດ້ຮັບການທົບສອບດ້ານສານພິດ. ມີປະມານ 15 ຊະນິດທີ່ໄດ້ຖືກຮັບຮູ້ວ່າເປັນເຫັດພິດ ແລະ ອີກ 60 ຊະນິດແມ່ນເປັນເຫັດເບື້ອງຕົ້ນທີ່ບໍ່ວ່າຈະກິນດິບ ຫຼື ບຸງສຸກກໍຕາມ.

ເຫັດປ່າບາງຊະນິດທີ່ມີທາດເບື້ອງຮຸນ ແຮງອາດຢາກທີ່ຈະຈຳແນກອອກຈາກເຫັດທີ່ສາມາດກິນໄດ້. ຖ້າຮ້ານທີ່ດຳເນີນກິດຈະການກ່ຽວກັບອາຫານເລືອກທີ່ຈະຈຳໜ່າຍເຫັດ, ການຈັດການຕ້ອງໃຫ້ຮັບປະກັນວ່າເຫັດປ່ານັ້ນມາຈາກແຫຼ່ງທີ່ປອດໄພ.

## ເຫັດປ່າ

ໃນລັດ ໂອເຮກອນ, ຕະຫຼາດການຄ້າເຫັດປ່າແມ່ນເພີ່ມຂຶ້ນຢ່າງຫຼວງຫຼາຍເນື່ອງຈາກຄວາມນິຍົມນຳໃຊ້ວັດຖຸດິບທີ່ສົດ ແລະ ມາຈາກທ້ອງຖິ່ນ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ເຫັດປ່າບາງຈຳພວກທີ່ມີທາດເບື້ອງອາດຈະຍາກທີ່ຈະຈຳແນກອອກຈາກເຫັດທີ່ສາມາດກິນໄດ້. ຮ້ານທີ່ມີການບໍລິການອາຫານທີ່ຊື່ເຫັດປ່າຈາກແຫຼ່ງທີ່ບໍ່ແມ່ນບ່ອນຫຼາຍຕ້ອງແຍກໃຫ້ອອກ ແລະ ແກ້ໄຂຄວາມຈຳເປັນໃນໂຄງການກຳນົດເຫັດທີ່ດີສຳລັບການໃຫ້ບໍລິການເຫັດປ່າທີ່ປອດໄພ.

ການລະບຸປະເພດເຫັດດັ່ງກ່າວແມ່ນຕ້ອງໃຫ້ຢູ່ໃນເອກະສານຄືເກົ່າຢູ່ໃນຮ້ານທີ່ດຳເນີນກິດຈະການອາຫານເປັນເວລາຢ່າງນ້ອຍ 90 ວັນຈາກມື້ທີ່ຈຳໜ່າຍ ຫຼື ບໍລິການ.

ຮ້ານທີ່ດຳເນີນກິດຈະການອາຫານທີ່ໃຫ້ບໍລິການເຫັດທີ່ເກັບມາຈາກປ່າຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າເຫັດນັ້ນໄດ້ຮັບການລະບຸຢ່າງຈະແຈ້ງດ້ວຍສະຫຼາກ, ປະກາດ, ແລະ ເຄື່ອງໝາຍໃນລາຍການອາຫານ:



ກົດລະບຽບວ່າດ້ວຍຄວາມສະອາດຂອງອາຫານລັດ ໂອເຮກອນ ຕ້ອງການໃຫ້ມີການລະບຸຊະນິດຂອງເຫັດທີ່ເກັບມາຈາກປ່າເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຕາມການສັ່ງຊື້ຂອງຜູ້ຊື້ທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນ:

- ການລະບຸຊະນິດຂອງເຫັດໂດຍຊື່ທາງວິທະຍາສາດ ແລະ ຊື່ທົ່ວໄປ
- ເຫັດຕ້ອງໄດ້ຮັບການລະບຸໃນຂະນະທີ່ຍັງສົດຢູ່ (ຍັງບໍ່ໄດ້ຮັບການບຸງແຕ່ງ ຫຼື ຕາກແຫ້ງ)
- ຊື່(ຈຳນວນຫຼາຍ) ແລະ ຂໍ້ມູນຕິດຕໍ່ຂອງຜູ້ເກັບເຫັດ ແລະ ຜູ້ຂາຍເຫັດ

ຂໍ້ຄວາມດັ່ງທີ່ໄດ້ຮັບໃບຢັ້ງຢືນ ແລະ ອົບຮົມໃນການເກັບເຫັດ, ໂດຍສະເພາະແມ່ນທີ່ກ່ຽວກັບການລະບຸເຫັດ

ເຫັດແສດ (*Cantharellus cibarius*)

- (1) ຊື່ ສາມັນ ແລະ ຊື່ທົ່ວໄປຂອງເຫັດ; ແລະ
- (2) ຂໍ້ຄວາມ “ເຫັດປ່າ: ບໍ່ໄດ້ຮັບການກວດກາ”.