

食品规范情况说明书 (8)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 第 3-201.16 章

(A) 除 (B) 中的规定外, 野生蘑菇品种的鉴定应具有买方书面说明, 该规范自出售或供应之日起在食品机构中至少存档 90 天。^{PF}此书面说明应包括以下内容:

- (1) 根据蘑菇品种的学名和通用名进行鉴定; ^P
- (2) 在新鲜状态下鉴定; ^{PF}
- (3) 蘑菇鉴定人和蘑菇销售商的姓名和联系信息; ^{PF} 以及
- (4) 关于鉴定人资质和培训的声明, 特别是与蘑菇鉴定相关的声明。^{PF}

(B) 3-201.16 第 (A) 段不适用于在对经营活动具有管辖权的食品监管机构监管的业务部门中种植、收获和加工的栽培野生蘑菇品种。

(C) 销售、使用或供应野生蘑菇的食品机构应确保蘑菇通过标签、标语牌或菜单注释醒目标识, 说明:

- (1) 蘑菇的通用名和常用名; ^{PF} 以及
- (2) “野生蘑菇: 不是经过检验的产品”声明。^{PF}

公共卫生原因:

北美自然生长着超过 5000 种蘑菇。绝大多数从未进行过毒性测试。据了解, 大约有 15 种是致命的, 另外 60 种对人类有毒, 无论是生食还是熟食。

一些剧毒野生蘑菇可能很难与食用菌区分开来。如果食品机构选择销售野生蘑菇, 管理层必须确保野生蘑菇来源安全。

野生蘑菇

在俄勒冈州, 由于普遍使用新鲜的当地配料, 野生蘑菇市场需求旺盛。然而, 一些剧毒野生蘑菇可能很难与食用菌区分开来。从非商业来源购买野生蘑菇的食品服务机构必须认清并满足通过健全的鉴定程序提供安全的野生蘑菇的需求。

《俄勒冈州食品卫生条例》要求野生蘑菇品种的鉴定应具有以下买方书面说明:

- 根据学名和通用名鉴定蘑菇品种
- 蘑菇必须在新鲜状态下 (尚未加工或烘干) 鉴定
- 蘑菇鉴定人和蘑菇销售商的姓名和联系信息
- 关于鉴定人资质和培训的声明, 特别是与蘑菇鉴定相关的声明

这些书面说明应自出售或供应之日起在食品机构至少存档 90 天。

供应野生蘑菇的食品机构应确保通过标签、标语牌或菜单注释对蘑菇进行醒目标识



鸡油菌 (鸡油菌提取物)

- (1) 蘑菇的通用名和常用名; 以及
- (2) “野生蘑菇: 不是经过检验的产品”声明。