

# 식품공전 요약서 #8

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, 3장-201.16

(A) (B)에 명시된 경우를 제외하고, 야생에서 채취한 버섯종을 식별할 수 있도록 서면으로 작성한 구매자 설명서(buyer specification)가 있어야 하며, 이 설명서는 판매 또는 서비스 날짜로부터 최소 90일 동안 해당 식품 시설의 파일에 보관해야 합니다.<sup>PF</sup> 이 서면 설명서에는 다음 항목이 포함되어야 합니다.

- (1) 버섯종의 학명 및 일반적인 명칭에 따른 식별 확인<sup>P</sup>
- (2) 신선한 상태에서 식별 확인<sup>PF</sup>
- (3) 해당 버섯을 식별한 사람과 버섯 판매자의 이름 및 연락처<sup>PF</sup> 및
- (4) 식별자, 특히 버섯 식별과 관련된 식별자의 자격 및 교육에 대한 설명<sup>PF</sup>

(B) 3-201.16의 (A)항은 운영과 관련해 관할 식품 규제 기관의 규제를 받는 사업체에서 재배, 수확 및 가공 처리하는 재배식 야생 버섯종에는 적용되지 않습니다.

(C) 야생에서 채취한 버섯을 판매, 사용 또는 손님에게 제공하는 식품 시설은 다음 항목을 명시한 라벨, 플래카드 또는 메뉴 표기로 해당 버섯에 대해 눈에 띄게 안내해야 합니다.

- (1) 해당 버섯의 통용 명칭 및 일반적인 명칭<sup>PF</sup> 그리고
- (2) "Wild mushrooms: not an inspected product(야생 버섯: 검사된 제품이 아닙니다)"라는 문구<sup>PF</sup>

### 공중 보건의 근거:

5,000종 이상의 버섯이 북미 야생에서 자랍니다. 이 중 대다수 버섯종은 독성 테스트를 거친 적이 없습니다. 이 중 약 15종은 치명적이며 또 다른 60종은 가열 조리 여부와 관계없이 인간에게 독성이 있는 것으로 알려져 있습니다.

극도로 위험한 독을 가진 일부 야생 버섯은 식용 버섯종과 구별하기 어려울 수 있습니다. 식품 시설에서 야생 버섯을 판매하기로 한 경우 관리자는 반드시 야생 버섯을 안전한 출처에서 가져와야 합니다.

## 야생 버섯

오리건주에서는 신선한 현지 재료를 사용하는 것이 인기를 얻으면서 야생에서 수확한 버섯의 시장 규모가 크게 증가했습니다. 하지만 극도로 위험한 독을 가진 일부 야생 버섯은 식용 버섯종과 구별하기 어려울 수 있습니다. 비상업적 출처로부터 야생 버섯을 구매하는 식품 서비스 시설은 안전한 야생 버섯을 제공하기 위한 철저한 식별 프로그램의 필요성을 인식하고 다뤄야 합니다.

오리건주 식품 위생 규칙에 따르면 야생에서 채취한 버섯종의 식별을 위해 다음과 같이 서면으로 작성된 구매자 설명서가 있어야 합니다.

- 학명 및 일반적인 명칭으로 버섯종 식별
- 버섯은 신선한 상태(가공 또는 건조하지 않은 상태)일 때 식별해야 합니다
- 해당 버섯을 식별한 사람과 버섯 판매자의 이름 및 연락처
- 식별자, 특히 버섯 식별과 관련된 식별자의 자격 및 교육에 대한 설명

이러한 서면 설명서는 판매 또는 서비스 날짜로부터 최소 90일 동안 식품 시설의 파일에 보관해야 합니다.

야생에서 채취한 버섯을 손님에게 제공하는 식품 시설은 반드시 해당 버섯에 대해 라벨, 플래카드 또는



황금 피꼬리버섯(Cantharellus cibarius)

메뉴 표기로 눈에 잘 띄게 안내해야 합니다

- (1) 해당 버섯의 흔하고 일반적인 명칭 및
- (2) "Wild mushrooms: not an inspected product(야생 버섯: 검사된 제품이 아닙니다)"라는 문구