

खाद्य सहिता तथ्य पाना #8

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प छ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, च्याप्टर 3-201.16

(A) मा तोकिए बमोजिम बाहेक,
(B) जङ्गलबाट ल्याइएका च्याउको प्रजातिको पहिचानमा खरिदकर्ताको लिखित विवरण हुनुपर्छ जुन बिक्री वा सेवा भएको मितिदेखि न्यूनतम 90 दिनसम्म खाद्य प्रतिष्ठानमा रहेको फाइलमा रहनुपर्छ।^{PF} यस लिखित प्रतिष्ठानमा निम्न कुराहरू समावेश हुनुपर्छ:

(1) च्याउ प्रजातिको वैज्ञानिक नाम र सामान्य नामद्वारा पहिचान; ^P
(2) ताजा अवस्थामा पहिचान; ^{PF}
(3) च्याउ र च्याउको बिक्रेता भनेर चिनिने व्यक्तिको नाम र सम्पर्कसम्बन्धी जानकारी; ^{PF} र
(4) विशेषगरी च्याउको पहिचानसँग सम्बन्धित पहिचानकर्ताको योग्यता र प्रशिक्षणको रूपमा कथन। ^{PF}
(B) 3-201.16 को अनुच्छेद (A) खेती गरिएका जङ्गली च्याउ प्रजातिहरूमा लागू हुँदैन जसलाई सञ्चालनमा अधिकार क्षेत्र भएको खाद्य नियामक निकायद्वारा नियमन गरिएको कार्य-विधिमा हुर्काइन्छ, खेती गरिन्छ र प्रशोधन गरिन्छ।

(C) जङ्गलबाट ल्याइएका च्याउहरू बिक्री, प्रयोग वा सर्भ गर्ने खाद्य प्रतिष्ठानले च्याउहरूलाई लेबल, प्लेकार्ड वा मेनु नोटेशनद्वारा स्पष्ट रूपमा पहिचान गरिएको छ भनी सुनिश्चित गर्नुपर्छ जसले निम्न कुराहरू उल्लेख गर्दछ:

(1) च्याउको सामान्य र प्रचलित नाम; ^{PF} र
(2) कथन "जङ्गली च्याउहरू: निरीक्षण गरिएको उत्पादन होइन"। ^{PF}

जनस्वास्थ्य कारणहरू:

नर्थ अमेरिकामा 5000 भन्दा बढी च्याउका प्रजातिहरू प्राकृतिक रूपमा बढ्दछन्। विशाल बहुमत विषाक्तताका लागि कहिल्यै परीक्षण गरिएको छैन। लगभग 15 प्रजातिहरू घातक छन् र अन्य 60 प्रजातीहरू कौँसै प्रयोग गर्दा वा पकाएर खादाँ मानिसका लागि विषालु छन् भन्ने ज्ञात छ।

अत्यधिक रूपमा विषालु भएका केही जङ्गली च्याउहरूलाई खाद्य प्रजातिहरूबाट छुट्याउन कठिनाई हुन सक्छ। खाद्य प्रतिष्ठानले जङ्गली च्याउहरू बिक्री गर्ने छनोट गरेमा, व्यवस्थापनले जङ्गली च्याउहरू सुरक्षित स्रोतबाट प्राप्त गरिन्छ भनी सुनिश्चित गरेको हुनुपर्छ।

जङ्गली च्याउ

ओरेगनमा, ताजा, स्थानीय सामग्रीहरू प्रयोग गर्ने लोकप्रियताका कारण जङ्गलमा पाइने च्याउहरूको बजार अत्यन्त बढेको छ। तर पनि, अत्यधिक रूपमा विषालु भएका जङ्गली च्याउहरूलाई खाद्य प्रजातिहरूबाट छुट्याउन कठिनाई हुन सक्छ। गैर-व्यावसायिक स्रोतहरूबाट जङ्गली च्याउहरू बिक्री गर्ने खाद्य सेवा प्रतिष्ठानहरूले सुरक्षित जङ्गली च्याउहरू उपलब्ध गराउका लागि आवाज पहिचान कार्यक्रमको आवश्यकतालाई पहिचान गरी पता लगाउनुपर्दछ।

ओरेगन खाद्य स्वच्छता नियमहरूमा निम्नलिखित लिखित खरिदकर्ताका विनिर्देशहरू हुनका लागि जङ्गलबाट ल्याइएका च्याउका प्रजातिहरूको पहिचान हुनुपर्दछ:

- वैज्ञानिक र सामान्य नामद्वारा च्याउका प्रजातिहरूको पहिचान
- ताजा अवस्थामा हुँदा च्याउको पहिचान गरिनुपर्छ (परिवर्तन गरिएको वा सुकाइएको छैन)
- च्याउ र च्याउको बिक्रेता भनेर चिनिने व्यक्तिको नाम(हरू) र सम्पर्कसम्बन्धी जानकारी
- विशेषगरी च्याउको पहिचानसँग सम्बन्धित पहिचानकर्ताको योग्यता र प्रशिक्षणको रूपमा कथन

यी लिखित विवरणहरू बिक्री वा सेवा भएको मितिदेखि न्यूनतम 90 दिनसम्म खाद्य प्रतिष्ठानमा रहेको फाइलमा रहनुपर्छ।

जङ्गलबाट ल्याइएका च्याउहरू सर्भ गर्ने खाद्य प्रतिष्ठानले च्याउहरूलाई लेबल, प्लेकार्ड वा मेनु नोटेशनद्वारा



गोल्डेन च्यान्टेरेल (क्यान्थेरेलस सिबारियस)

स्पष्ट रूपमा पहिचान गरिएको छ भनी सुनिश्चित गर्नुपर्छ

- (1) च्याउको सामान्य र प्रचलित नाम; र
(2) कथन "जङ्गली च्याउहरू: निरीक्षण गरिएको उत्पादन होइन"।