

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 8

Ce trebuie să știi în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Ciupercile sălbatice

OAR 333-150-0000, CAPI- TOLUL 3-201.16

(A) Cu excepția celor specificate în (B), identificarea speciilor de ciuperci culese din natură va fi însoțită de specificațiile scrise pentru cumpărător, care trebuie să rămână în unitate timp de cel puțin 90 de zile de la data vânzării sau servirii. ^{Pf} Aceste specificații scrise trebuie să includă:

(1) Identificarea după numele științific și denumirea comună a speciei de ciuperci; ^P

(2) Identificarea în stare proaspătă; ^{Pf}

(3) Numele și datele de contact ale persoanei care a identificat ciuperca și ale vânzătorului ciupercii; ^{Pf} și

(4) O declarație privind calificările și instruirea persoanei care a realizat identificarea, asociată specific identificării ciupercii. ^{Pf}

(B) Paragraful (A) al 3-201.16 nu se aplică speciilor de ciuperci sălbatice cultivate, care sunt crescute, recoltate și procesate printr-o operațiune reglementată de agenția de reglementare a alimentelor, care are jurisdicție asupra operațiunii.

(C) Unitatea alimentară care vinde, folosește sau servește ciuperci culese din natură trebuie să se asigure că ciupercile sunt identificate corect printr-o etichetă, pancartă sau notă în meniu, care să specifice:

(1) Numele comun și uzual al ciupercii; ^{Pf} și

(2) Declarația „Ciuperci sălbatice: produsul nu este inspectat”. ^{Pf}

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

În America de Nord cresc în mod natural peste 5.000 de specii de ciuperci. Marea majoritate nu au fost testate niciodată privind toxicitatea. Se știe că aproximativ 15 specii sunt mortale și altele 60 sunt toxice pentru om, indiferent dacă sunt consumate crude sau gătit.

Unele ciuperci sălbatice care sunt extrem de otrăvitoare pot fi distinse cu greu de speciile comestibile. Dacă o unitate alimentară decide să vândă ciuperci sălbatice, conducerea trebuie să se asigure că acestea sunt obținute dintr-o sursă sigură.

În Oregon, piața de ciuperci culese din natură a crescut tot mai mult datorită popularității utilizării de ingrediente proaspete, locale. Cu toate acestea unele ciuperci sălbatice care sunt extrem de otrăvitoare pot fi distinse cu greu de speciile comestibile. Unitățile alimentare care cumpără ciuperci sălbatice din surse necomerciale trebuie să recunoască și să răspundă nevoii existenței un program de identificare clară, pentru a furniza ciuperci sălbatice sigure.

Normele privind igiena produselor alimentare din Oregon impun ca identificarea speciilor de ciuperci culese din natură să aibă următoarele specificații scrise pentru cumpărător:

- Identificarea speciilor de ciuperci după numele științific și comun
 - Ciupercile trebuie identificate cât timp sunt în stare proaspătă (nu au fost procesate sau uscate)
 - Numele și datele de contact ale persoanei care a identificat ciuperca și ale vânzătorului ciupercii
 - O declarație privind calificările și instruirea persoanei care a realizat identificarea, asociată specific identificării ciupercii
- Aceste specificații scrise trebuie să

rămână în evidențele unității alimentare timp de cel puțin 90 de zile de la data vânzării sau servirii.

O unitate alimentară care servește ciuperci culese din natură trebuie să se asigure că ciupercile sunt identificate corect printr-o etichetă, pancartă sau notă în meniu:



Gălbior (*Cantharellus cibarius*)

- (1) Numele comun și uzual al ciupercii; și
- (2) Declarația „Ciuperci sălbatice: produsul nu este inspectat”.