

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 8

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-201.16

(A) За исключением случаев, перечисленных в параграфе (B), для идентификации собранных в дикой природе видов грибов покупатель обязан составить письменный акт проверки, который должен храниться в архиве заведения общественного питания не менее 90 дней с даты продажи или подачи на стол.^{Pf} Этот письменный акт проверки должен включать в себя:

- (1) Идентификацию грибов с указанием научного и общепринятого наименования вида;^{Pf}
- (2) Идентификация должна проводиться для продукта в свежем виде;^{Pf}
- (3) ФИО и контактную информацию лица, проводившего идентификацию грибов, и продавца грибов;^{Pf} а также
- (4) Информацию о связанных с идентификацией грибов квалификации и обучении лица, проводившего идентификацию грибов.^{Pf}

(B) Требования параграфа (A) раздела 3-201.16 не относятся к видам культивируемых дикорастущих грибов, которые были выращены, собраны и обработаны под контролем обладающего соответствующими компетенциями надзорного органа в области безопасности продуктов питания.

(C) Заведения общественного питания, которые продают, используют или подают грибы, собранные в дикой природе, обязаны убедиться в том, что грибы отчетливо помечены этикеткой, плакатом или примечанием в меню, в которых указывается:

- (1) Общепринятое и обычное название грибов;^{Pf} а также
- (2) Заявление «Дикорастущие грибы: инспекция не проводилась».^{Pf}

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

В Северной Америке в естественных условиях произрастают более 5000 видов грибов. Токсичность абсолютного большинства из них никогда не проверялась. Известно, что около 15 видов являются смертельно опасными, а ещё 60 видов — токсичными для людей при употреблении в сыром или приготовленном виде. Некоторые крайне ядовитые дикорастущие грибы может быть сложно отличить от съедобных видов. Если заведение общественного питания принимает решение о продаже дикорастущих грибов, руководство обязано убедиться в том, что эти грибы получены из надёжного источника.

Дикорастущие грибы

В штате Орегон рынок собранных в дикой природе грибов значительно вырос благодаря популярности свежих местных ингредиентов. Однако некоторые крайне ядовитые дикорастущие грибы может быть сложно отличить от съедобных видов. Заведения общественного питания, закупающие дикорастущие грибы из некоммерческих источников, обязаны понимать необходимость надёжной идентификации, обеспечивающей безопасность дикорастущих грибов, и проводить такую идентификацию.

Правила безопасности продуктов питания штата Орегон требуют, чтобы для идентификации собранных в дикой природе видов грибов покупатель составил письменный акт проверки с указанием следующей информации:

- Идентификация грибов с указанием научного и общепринятого наименования вида
- Идентификация грибов должна проводиться, когда они в свежем виде (т. е. они не должны быть обработаны или высушены)
- ФИО и контактная информация лица, проводившего идентификацию грибов, и продавца грибов
- Информация о связанных с идентификацией грибов квалификации и обучении лица, проводившего идентификацию грибов

Этот письменный акт проверки должен храниться в архиве заведения общественного питания не менее 90 дней с даты продажи или подачи на стол.

Заведения общественного питания, которые подают грибы, собранные в дикой природе, обязаны убедиться в том, что грибы от-



Лусичка обыкновенная (Cantharellus cibarius)

чётливо помечены этикеткой, плакатом или примечанием в меню

- (1) Общепринятое и обычное название грибов; а также
- (2) Заявление «Дикорастущие грибы: инспекция не проводилась».