

Інформаційний бюлетень №8 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-201.16

(А) За винятком випадків, визначених у (В), ідентифікація видів грибів, зібраних у дикій природі, має підтверджуватися письмовою специфікацією покупця, яка повинна зберігатися в закладі харчування протягом щонайменше 90 днів з дати продажу чи надання послуг.^{Pf} Ця письмова специфікація повинна містити:

(1) ідентифікацію за науковою назвою та загальноприйнятою назвою виду гриба;^P
(2) ідентифікацію у свіжому вигляді;^{Pf}
(3) ім'я/прізвище та контактну інформацію особи, яка ідентифікувала гриб, і продавця грибів;^{Pf} і

(4) заяву про кваліфікацію та підготовку ідентифікатора, зокрема щодо ідентифікації грибів.^{Pf}

(В) Пункт (А) 3-201.16 не поширюється на види культивованих дикорослих грибів, які вирощуються, збираються та переробляються під час діяльності, що контролюється органом з регулювання харчових продуктів, який має юрисдикцію над цією діяльністю.

(С) Заклад харчування, який продає, використовує або подає гриби, зібрані в дикій природі, повинен забезпечити чітке позначення грибів за допомогою етикетки, таблички або позначення в меню, вказуючи:

(1) загальну і звичайну назву гриба;^{Pf} і
(2) заяву «Дикорослі гриби: неперевірений продукт».^{Pf}

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО-

ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

У Північній Америці в природних умовах росте понад 5000 видів грибів. Переважна більшість з них ніколи не перевірялася на токсичність. Відомо, що близько 15 видів таких грибів смертельні, а ще 60 токсичні для людини, незалежно від того, вживаються вони в сирому або приготовленому вигляді. Деякі дикорослі гриби, які є надзвичайно отруйними, важко відрізнити від їстівних видів. Якщо заклад харчування вирішує продавати дикорослі гриби, керівництво має переконатися, що ці гриби отримано з безпечного джерела.

Дикорослі гриби

В штаті Орегон ринок дикорослих грибів значно зріс завдяки популярності використання свіжих місцевих інгредієнтів. Але деякі дикорослі гриби, які є надзвичайно отруйними, важко відрізнити від їстівних видів. Заклади громадського харчування, які купують дикорослі гриби з некомерційних джерел, повинні визнати та розглянути потребу в надійній програмі ідентифікації відповідної продукції для забезпечення свого закладу безпечними дикорослими грибами.

Правила харчової санітарії штату Орегон вимагають, щоб при визначенні видів грибів, зібраних у дикій природі, вказувалися характерні риси покупця:

- ідентифікація видів грибів за науковою та загальноприйнятою назвами
- гриб має бути ідентифікований у свіжому стані (не перероблявся і не сушився)
- ім'я/прізвище (імена/прізвища) та контактна інформація особи, яка ідентифікувала гриб, і продавця грибів
- заява про кваліфікацію та підготовку ідентифікатора, зокрема щодо ідентифікації грибів

Відповідний документ (специфікація) має зберігатися в закладі харчування протягом щонайменше 90 днів з дати продажу або подавання продукту.

Заклад харчування, який подає гриби, зібрані в дикій природі, повинен забезпечити чітке позначення грибів за допомогою



*Лисичка справжня
(Cantharellus cibarius)*

етикетки, таблички або позначення в меню:

- (1) загальна і звичайна назва гриба; і
- (2) заява «Дикорослі гриби: неперевірений продукт».