

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #8

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Nấm hoang dã

OAR 333-150-0000, CHƯƠNG 3-201.16

(A) Ngoại trừ quy định tại phần (B), việc xác định các loài nấm được hái trong tự nhiên phải có thông số kỹ thuật bằng văn bản của người mua và được lưu trong hồ sơ tại cơ sở thực phẩm trong thời gian tối thiểu 90 ngày kể từ ngày bán hoặc dịch vụ. Thông số kỹ thuật bằng văn bản này sẽ bao gồm:

- (1) Nhận dạng theo tên khoa học và tên thông thường của loài nấm;^{Pf}
- (2) Nhận dạng ở trạng thái tươi;^{Pf}
- (3) Tên và thông tin liên lạc của người xác định nấm và người bán nấm;^{Pf} và
- (4) Tuyên bố về trình độ và đào tạo của người nhận dạng, đặc biệt liên quan đến việc nhận dạng nấm.^{Pf}

(B) Đoạn (A) của mục 3-201.16 không áp dụng cho các loài nấm hoang dã được trồng, thu hoạch và chế biến trong một hoạt động được quy định bởi cơ quan quản lý thực phẩm có thẩm quyền đối với hoạt động đó.

(C) Cơ sở thực phẩm bán, sử dụng hoặc cung cấp dịch vụ nấm hái trong tự nhiên phải đảm bảo nấm được nhận dạng để nhìn bằng nhãn, bảng hiệu hoặc ký hiệu thực đơn nêu rõ:

- (1) Tên thương và thông thường của nấm hoang dã;^{Pf} và
- (2) Tuyên bố rõ “Nấm hoang dã: không phải sản phẩm đã qua kiểm định”.^{Pf}

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Hơn 5000 loài nấm mọc tự nhiên ở Bắc Mỹ. Phần lớn chưa bao giờ được kiểm tra độc tính. Được biết, có khoảng 15 loài gây chết người và 60 loài khác gây độc cho con người cho dù chúng được tiêu thụ sống hay nấu chín.

Một số loại nấm hoang dã cực kỳ độc có thể khó phân biệt với các loài ăn được. Nếu cơ sở thực phẩm chọn bán nấm hoang dã, ban quản lý phải đảm bảo rằng nấm hoang dã được lấy từ nguồn an toàn.

Ở Oregon, thị trường nấm thu hoạch hoang dã đã tăng lên rất nhiều do việc sử dụng các nguyên liệu tươi tại địa phương ngày càng phổ biến. Tuy nhiên, một số loại nấm hoang dã cực kỳ độc có thể khó phân biệt với các loài ăn được. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ thực phẩm thu mua nấm hoang dã từ các nguồn phi mật dịch phải nhận biết và giải quyết được nhu cầu về chương trình nhận biết cung cấp nấm hoang dã an toàn.

Các Quy tắc vệ sinh thực phẩm Oregon yêu cầu việc xác định các loài nấm được hái trong tự nhiên phải có các thông số kỹ thuật của người mua bằng văn bản sau:

- Nhận dạng loài nấm theo tên khoa học và thông dụng
- Nấm phải được xác định khi ở trạng thái tươi (chưa qua chế biến hoặc sấy khô)
- Tên và thông tin liên lạc của người xác định nấm và người bán nấm
- Tuyên bố về trình độ và đào tạo của người nhận dạng, đặc biệt liên quan đến việc nhận dạng nấm

Tài liệu phải được lưu trữ trong hồ sơ tại cơ sở sản xuất trong thời gian tối thiểu 90 ngày kể từ ngày bán hoặc cung cấp dịch vụ về nấm hoang dã.

Cơ sở thực phẩm phục vụ nấm được hái trong tự nhiên phải đảm bảo nấm được nhận dạng để thấy bằng nhãn, bảng hiệu



Golden Chanterelle (Cantharellus cibarius)

hoặc ký hiệu thực đơn:

- (1) Tên thương và thông thường của nấm hoang dã; và
- (2) Tuyên bố rõ “Nấm hoang dã: không phải sản phẩm đã qua kiểm định”.