

# 食品法規資料概覽 #8

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000、 章節 3-201.16

(A) 除 (B) 另有規範外、在野外採摘的菇類品種的標識應有一份買方書面說明、該說明應保存在食品機構的檔案中、自出售或服務日起至少 90 天。<sup>Pf</sup> 該書面說明應包括：

- (1) 該菇類物種的學名和俗名之標識；<sup>P</sup>
- (2) 在新鮮狀態下進行標識識別；<sup>Pf</sup>
- (3) 識別該菇類和菇類賣方的姓名和聯絡資訊；<sup>Pf</sup> 和
- (4) 一份關於識別者的資格和培訓的聲明、且應特別與菇類識別相關。<sup>Pf</sup>

(B) 3-201.16 第 (A) 段不適用於在有管轄權的食品監管機構監管的操作中種植、採摘和加工的栽培野生菇類物種。

(C) 銷售、使用或供應野生菇類的食品機構應確保這些菇類具有標籤、標牌或菜單標記明顯地標識清楚：

- (1) 該菇類的常見和常用名稱；<sup>Pf</sup>和
- (2) 聲明「野生菇類:非經檢驗產品」。 <sup>Pf</sup>

### 公眾健康理由:

北美有超過 5000 種自然生長的菇類。其中絕大多數從未經毒性測試。據了解、大約 15 種物種為致命性、另外 60 種無論生食還是熟食、都對人類具有毒性。

某些具有劇毒的野生菇類可能不易與可食用的菇類物種進行區別。如果食品機構選擇出售野生菇類、則管理層必須確保從安全來源取得該野生菇類。

## 野生菇類

在俄勒岡州、由於使用當地新鮮食材流行、野生菇類市場如今已大大增加。然而、某些具有劇毒的野生菇類可能不易與可食用的菇類物種進行區別。從非商業來源購買野生菇類的餐飲服務機構必須了解並解決提供安全野生菇類的健全識別程序的必要性。

《俄勒岡食品衛生法》要求野外採摘的菇類品種的識別必須具有以下買方書面規格：

- 使用該菇類物種之學名和俗名的標識
- 該菇類必須在新鮮狀態 (未加工或經乾燥過程) 下、進行識別
- 識別該菇類和菇類賣方的姓名和聯絡資訊
- 一份關於識別者的資格和培訓的聲明、且應特別與菇類識別相關

從銷售或服務日起、該書面說明應在食品機構中保存至少 90 天。

供應野生菇類的食品機構應確保這些菇類具有標籤、標牌或菜單標識明顯標記



雞油菇 (*Cantharellus cibarius*)

- (1) 菇類的常見和常用名稱、和
- (2) 聲明「野生菇類:非經檢驗產品」。