

フードコード・ファクトシート #8

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 チャプター3-201.16

(A) (B) に規定されている場合を除き、野生で採取されるキノコの種の特定には、購入者による書面の詳細が伴うものとし、これは、販売やサービスの日から最低90日間は飲食施設にて保管されます。PF この書面による詳細に盛り込まれる事項：

- (1) キノコの種の学名と通称による特定。P
 - (2) 新鮮な状態での特定。PF
 - (3) キノコを特定した人およびキノコの販売者の名前と連絡先情報。PF
 - (4) とりわけキノコの特定に関連する、特定者の資格とトレーニングについてのステートメント。PF
- (B) 3-201.16 のパラグラフ (A) は、かかる運営を管轄する食品規制当局が規制する運営の中で生育、収穫、処理加工される、栽培されている野生のキノコの種には適用されません。
- (C) 野生で採取されるキノコを販売、使用、提供する飲食施設は、キノコが以下を示すラベル、プラカード、メニューによって目立つように特定されるよう徹底します。
- (1) キノコの通称および一般的な名称。PF および
 - (2) 「野生のキノコ：検査済み製品ではありません」というステートメント。PF

公衆衛生上の理由：

5000種以上のキノコが北米には自然生息しています。大部分が毒性試験を受けています。約15種が殺傷能力を持ち、さらに60種が、生食でも加熱しても人間に有毒であることがわかっています。

きわめて有毒な野生のキノコの中には、食用種と見分けが困難なものもあります。飲食施設が野生のキノコの販売を行う場合、管理者は、野生のキノコを安全な調達源から取得するよう徹底すべきです。

野生キノコ

オレゴン州では、野生で採取されたキノコの市場は、新鮮な地元産の食材としての利用から急成長を遂げました。しかし、きわめて有毒な野生のキノコの中には、食用種と見分けが困難なものもあります。野生のキノコを非商業的な調達源から購入する飲食施設は、安全な野生のキノコを提供する健全な特定プログラムのニーズを認識し、これに対処する必要があります。

オレゴン州食品衛生規則 (Oregon Food Sanitation Rules) は、野生で採取されるキノコの種の特定にあたって、以下の書面による購入明細書を義務付けています。

- 学名や通称によるキノコの種の特定
- キノコが新鮮な状態で特定される必要があること (加工処理や乾燥がなされていないこと)
- キノコを特定した人およびキノコの販売者の名前と連絡先情報
- とりわけキノコの特定に関連する、特定者の資格とトレーニングについてのステートメント

こうした書面の詳細は、販売やサービスの日から最低90日間は飲食施設内に保管されるものとします。

野生で採取されるキノコを販売、使用、提供する飲食施設は、キノコが以下を示すラベル、プラカード、メニューによって目立つように特定されるよう徹底します



ゴールドデンアンズタケ (*Cantharellus cibarius*)

- (1) キノコの通称および一般的な名称。および
- (2) 「野生のキノコ：検査済み製品ではありません」というステートメント。