

# เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #8

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, บทที่ 3-201.16

(A) ยกเว้นตามข้อ (B) การระบุชนิดของเห็ดที่เก็บมาจากป่าต้องมีข้อกำหนดของผู้ซื้อเป็นลายลักษณ์อักษร ให้เก็บไว้ที่สถานประกอบการอาหารเป็นเวลาอย่างน้อย 90 วันนับจากวันที่ขายหรือให้บริการ<sup>PF</sup> ข้อกำหนดที่เป็นลายลักษณ์อักษรนี้ประกอบด้วย:

- (1) การจำแนกตามชื่อวิทยาศาสตร์และชื่อสามัญของเห็ดชนิดต่าง ๆ;<sup>P</sup>
- (2) การระบุสถานะความสด;<sup>PF</sup>
- (3) ชื่อและข้อมูลติดต่อของบุคคลที่ระบุเห็ดและคนขายเห็ด;<sup>PF</sup> และ
- (4) ข้อความเกี่ยวกับคุณสมบัติและการอบรมของผู้จำแนกที่เกี่ยวข้องกับการจำแนกเห็ด <sup>PF</sup>

(B) ย่อหน้า (A) ของ 3-201.16 จะไม่ใช้กับสายพันธุ์เห็ดป่าที่ปลูก เก็บเกี่ยว และแปรรูปในการดำเนินงานที่ควบคุมโดยหน่วยงานกำกับดูแลด้านอาหารที่มีเขตอำนาจเหนือการดำเนินการ (C) สถานประกอบการอาหารที่จำหน่าย ไซ หรือเสิร์ฟเห็ดที่เก็บจากป่าต้องแน่ใจว่าเห็ดนั้นถูกระบุอย่างเด่นชัดด้วยฉลาก ป้ายประกาศ หรือสัญลักษณ์เมนูที่ระบุถึง:

- (1) ชื่อทั่วไปและชื่อสามัญของเห็ด;<sup>PF</sup> และ
- (2) ข้อความ "เห็ดป่า: ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ที่ตรวจสอบแล้ว"<sup>PF</sup>

### เหตุผลด้านสาธารณสุข:

เห็ดมากกว่า 5000 สายพันธุ์เติบโตตามธรรมชาติในอเมริกาเหนือ ส่วนใหญ่ไม่เคยได้รับการทดสอบความเป็นพิษ เป็นที่ทราบกันดีว่าประมาณ 15 สายพันธุ์เป็นอันตรายถึงชีวิต และอีก 60 ชนิดมีพิษต่อมนุษย์ไม่ว่าจะบริโภคแบบดิบหรือปรุงสุก

เห็ดป่าบางชนิดที่มีพิษร้ายแรงทั้งยังอาจแยกแยะได้ยากจากสายพันธุ์ที่รับประทานได้ หากสถานประกอบการด้านอาหารเลือกที่จะขายเห็ดป่า ผู้บริหารจัดการต้องแน่ใจว่าได้เห็ดป่ามาจากแหล่งที่ปลอดภัย

## เห็ดป่า

ในโอเรกอน ตลาดที่ขายเห็ดที่เก็บมาจากป่าได้เพิ่มขึ้นอย่างมากเนื่องจากความนิยมในการใช้วัตถุดิบสดใหม่ในท้องถิ่น อย่างไรก็ตาม เห็ดป่าบางชนิดที่มีพิษร้ายแรงอาจแยกแยะได้ยากจากชนิดที่รับประทานได้ สถานประกอบการบริการด้านอาหารที่ซื้อเห็ดป่าจากแหล่งที่ไม่ใช่เชิงพาณิชย์ต้องตระหนักและบอกถึงโปรแกรมการระบุตัวตนที่ถูกต้องสำหรับการจัดหาเห็ดป่าที่ปลอดภัย

กฎการสุขาภิบาลอาหารของโอเรกอนกำหนดให้มีการระบุชนิดของเห็ดที่เก็บมาจากป่าเพื่อให้มีรายละเอียดเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้ซื้อดังต่อไปนี้:

- การจำแนกชนิดของเห็ดตามชื่อวิทยาศาสตร์และชื่อสามัญ
- ต้องระบุชนิดเห็ดขณะที่เห็ดอยู่ในสภาพสดใหม่ (ยังไม่ได้แปรรูปหรือตากแห้ง)
- ชื่อและข้อมูลติดต่อของบุคคลที่ระบุชนิดเห็ดและคนขายเห็ด
- ข้อความเกี่ยวกับคุณสมบัติและการอบรมของผู้จำแนกที่เกี่ยวข้องกับการจำแนกเห็ด รายละเอียดที่เป็นลายลักษณ์อักษรเหล่านี้จะต้องอยู่ในไฟล์ที่สถาน

ประกอบอาหารเป็นเวลาอย่างน้อย 90 วันนับจากวันที่ขายหรือให้บริการ

สถานประกอบการด้านอาหารที่เสิร์ฟเห็ดที่เก็บจากป่าต้องแน่ใจว่าเห็ดนั้นถูกจำแนกด้วยฉลาก ป้ายประกาศ หรือสัญลักษณ์เมนูอย่างเด่นชัด:



เห็ดของเทอเรลลีสีทอง (*Cantharellus cibarius*)

- (1) ชื่อทั่วไปและชื่อสามัญของเห็ด และ
- (2) ข้อความ "เห็ดป่า: ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ที่ตรวจสอบแล้ว"