Fact Sheet ng Code ng Pagkain #8

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG/FOODSAFETY

Mga Ligaw na Kabute

Sa Oregon, ang merkado para sa mga inaaning ligaw na kabute ay lubhang dumami dahil sa pagiging popular ng paggamit ng sariwa, at mga lokal na sangkap. Gayunpaman, ang ilang mga ligaw na kabute ay lubhang nakalalason at maaaring mahirap malaman ang pagkakaiba mula sa mga uri na nakakain.
Ang mga establisyementong nagseserbisyo ng pagkain na bumibili ng mga ligaw na kabute mula sa 'di-pangkomersyal na pinagkukunan ay dapat kilalanin at tugunan ang pangangailangan sa programa na makatwirang pagkakakilanlan para sa pagbibigay ng mga ligtas na ligaw na kabute.

Hinihingi ng Mga Tuntunin sa Kalinisan ng Pagkain ng Oregon na ang pagkakakilanlan ng mga uri ng kabute na pinitas sa gubat ay nagtataglay ng mga sumusunod na nakasulat na detalye para sa bumibili:

- Pagkakakilanlan ng mga uri ng kabute ayon sa siyentipiko at karaniwang tawag
- Dapat kilatisin ang kabute habang nasa sariwang kalagayan (hindi pa prinoseso o pinatuyo)
- Ang (mga) pangalan at impormasyon ng pakikipag-ugnayan ng taong kumilatis sa kabute at ang nagbebenta ng kabute
- Ang pahayag tungkol sa mga kwalipikasyon at pagsasanay ng kumilatis, partikular na may kinalaman sa pagkakakilanlan ng kabute

Ang mga nakasulat na detalyeng ito ay mananatili sa file ng establisyemento ng pagkain nang hindi bababa sa 90 araw mula sa petsa ng pagbebenta o ng serbisyo.

Dapat tiyakin ng establisyementong naghahain ng mga kabute na pinitas sa gubat na ang mga kabute ay malinaw na matutukoy sa

Golden Chanterelle (Cantharellus cibarius)

pamamagitan ng label, placard o notasyon sa menu

(1) Karaniwan at kadalasang tawag sa kabute; at
(2) Pahayag na "Mga ligaw na kabute: produktong hindi sinuri".

OAR 333-150-0000, KABANATA 3-201.16

(A) Maliban sa tinukoy sa (B), ang pagkakakilanlan ng mga uri ng kabute na pinitas sa kagubatan ay dapat mayroong nakasulat na detalye para sa mamimili na dapat mananatili sa file ng establisyemento ng pagkain nang hindi bababa sa 90 araw mula sa petsa ng pagbebenta o ng serbisyo.[Pf] Dapat kasama sa nakasulat na detalye ang:
(1) Pagkakakilanlan ayon sa siyentipikong pangalan o karaniwang tawag sa mga uri ng kabute;[P]
(2) Pagkakakilanlan sa sariwang kalagayan;[Pf]
(3) Ang pangalan at impormasyon ng pakikipag-ugnayan ng taong kumilatis ng kabute at ang nagbebenta ng kabute;[Pf] at
(4) Ang pahayag tungkol sa mga kwalipikasyon at pagsasanay ng kumilatis, partikular na may kinalaman sa pagkakakilanlan ng kabute.[Pf]
(B) Ang parapo (A) ng 3-201.16 ay hindi angkop sa pinatubong mga uri ng ligaw na kabute na pinalaki, inani, at prinoseso sa isang operasyon na kinokontrol ng ahensya na nagre-regulate ng pagkain na may hurisdiksyon sa operasyon.
(C) Dapat tiyakin ng establisyementong nagbebenta, gumagamit at naghahain ng mga kabute na pinitas sa gubat na ang mga kabute ay malinaw na matutukoy gamit ang label, placard o may notasyon sa menu na nagsasaad:
(1) Sa karaniwan at kadalasang tawag sa kabute;[Pf] at
(2) Ang pahayag na "Mga ligaw na kabute: produktong hindi sinuri".[Pf]

MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

Mahigit 5000 uri ng kabute ang likas na tumutubo sa Hilagang Amerika. Ang karamihan ay hindi pa nasuri para sa taglay na lason. Hayag na nasa 15 uri ang nakamamatay at karagdagang 60 ang nakalalason sa mga tao ang mga ito man ay kainin nang hilaw o niluto *Ang pagkain ng hilaw o kulang sa luto na mga karne, manok, lamang-dagat, o mga itlog ay maaaring magpataas ng panganib sa pagkakaroon mo ng sakit na dala ng pagkain, lalo na kung ikaw ay may medical na kondisyon.
Ang ilang ligaw na kabute ay lubhang nakalalason at maaaring mahirap malaman ang pagkakaiba mula sa mga uring nakakain. Kapag ginusto ng establisyemento ng pagkain na magbenta ng mga ligaw na kabute, dapat tiyakin ng pangasiwaan na ang mga ligaw na kabute ay nagmula sa ligtas na pinagkunan.