

CONSUMER ADVISORY REQUIREMENTS

The purpose of a consumer advisory is to inform consumers, especially those of **highly susceptible populations (elderly, children, pregnant women, and immunocompromised individuals)**, about the increased risk of foodborne illness from eating raw or uncooked animal foods. Consumer advisories must consist of two (2) parts: a **disclosure** and a **reminder**.

The statement shall be displayed on brochures, deli cases, electronic display menus, online menus, stickers, table tents, placards, or other written means.

However, the following foods may not be served or offered for sale in a food establishment that only serves a highly susceptible population:

1. Raw animal food, such as raw fish, raw-marinated fish, raw molluscan shellfish, and steak tartare.
2. Partially cooked animal food, such as lightly cooked fish, rare meat, soft-cooked eggs that are made from raw shell eggs, and meringue.
3. Raw seed sprouts.



REQUIREMENTS

Disclosure shall include either:

a. The food item description must state that it is raw or undercooked (e.g., raw oysters or medium-rare hamburger).

---OR---

b. Add an asterisk (*) next to the food item with the footnote at the bottom of the menu stating that it is served raw or undercooked or contains/may contain raw or undercooked ingredients.

Reminder shall include either:

a. Add an asterisk (*) to the food item with a footnote in the menu or other listings to include written information regarding the safety of these foods are available upon request.

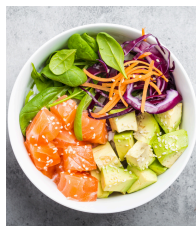
---OR---

b. Add an asterisk (*) to the food item with a footnote in the menu or other listings to include a statement that indicates: **“Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for food-borne illness, especially if you have a medical condition.”**

Example A **Disclosure (a) and** **Reminder (a)**

The food items below are raw or undercooked, and the asterisk (*) denotes a footnote that written food safety information is available upon request:

Caesar Salad
(house dressing
contains **raw**
eggs)*
Raw Fish Poke
Salad*
Huevos
Rancheros (eggs
cooked **sunny-
side up**)*



***Written information regarding the safety of these foods is available upon request.**

Example B **Disclosure (a) and** **Reminder (b)**

The food items below are marked raw or undercooked, and the asterisk (*) denotes a footnote that consuming them increases risk of foodborne illness.

Carpaccio
(**raw** beef)*
New York
Steak (**cooked
to order**)*
Rare Steak
Phở*



***Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have a medical condition.**

Example C **Disclosure (b) and** **Reminder (a)**

An asterisk (*) is used both to indicate the menu item contains raw/undercooked items and denote a footnote that written food safety information is available upon request:

Hamburger*
Veggie Burger
Poached
Salmon*



***These are cooked to order (e.g., rare, medium, well done. Upon request, we will cook to your specifications.)**

Written information regarding the safety of these foods are available upon request.

Example D **Disclosure (b) and** **Reminder (b)**

An asterisk (*) is used both to indicate the menu item contains raw/undercooked ingredients and denote a footnote that the risk of foodborne illness is increased.

Tuna Nigiri *
Lion King Roll*
Eggs
Benedict*



***This food item may contain undercooked/raw ingredients or may be served undercooked/raw.**

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have a medical condition.

REQUISITOS DEL AVISO AL CONSUMIDOR

El objetivo de un aviso a los consumidores es informarles, especialmente a los de **poblaciones muy susceptibles (ancianos, niños, mujeres embarazadas y personas inmunodeprimidas)** sobre el mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos al ingerir alimentos de origen animal crudos o sin cocinar. Los avisos a los consumidores deben constar de dos (2) partes: una **divulgación** y un **recordatorio**.

La declaración deberá figurar en folletos, vitrinas de delicatessen, menús electrónicos, menús en línea, pegatinas, carpas de mesa, carteles u otros medios escritos.

Sin embargo, los siguientes alimentos no podrán servirse ni ponerse a la venta en un establecimiento alimentario que sólo sirva a una población altamente susceptible:

1. Alimentos crudos de origen animal, como pescado crudo, pescado crudo marinado, moluscos crudos y bistec tartar.
2. Alimentos de origen animal parcialmente cocidos, como el pescado ligeramente cocido, la carne poco cocinada, los huevos pasados por agua, elaborados con huevos con cáscara crudos y el merengue. .
3. Brotes de semillas crudos.



REQUISITOS

La divulgación incluirá:

a. La descripción del alimento debe indicar que está crudo o poco cocinado (p. ej. ostras crudas o hamburguesa poco cocinada)

---O---

b. Añada un asterisco (*) junto al alimento con una nota a pie de página en la parte inferior del menú indicando que se sirve crudo o poco cocinado o que contiene/puede contener ingredientes crudos o poco cocinados

Recordatorio incluirá:

a. Añada un asterisco (*) al artículo alimentario con una nota a pie de página en el menú u otros listados para incluir información escrita sobre la seguridad de estos alimentos cuando esté disponible bajo petición.

---O---

b. Añada un asterisco al alimento con una nota de pie de página en el menú u otros listados para incluir una declaración que lo indique: **"Consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocinados, puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna enfermedad"**.

Ejemplo A Divulgación (a) y Recordatorio (a)

Los artículos alimentarios que figuran a continuación están crudos o poco cocinados y el asterisco (*) indica que se trata de un alimento sobre el que puede solicitarse información escrita sobre seguridad alimentaria

Caesar Salad (el aderezo casero contiene huevos **crudos**)*
Ensalada* Poke de pescado
Huevos Rancheros (huevos cocinados **yema semi cruda**)*



La información escrita sobre la seguridad de estos alimentos está disponible a petición.

Ejemplo B Divulgación (a) y Recordatorio (b)

Los alimentos que figuran a continuación están marcados como crudos o poco cocinados y el asterisco (*) indica que su consumo aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos

Carpaccio (carne **cruda**)*
New York Steak (**cocinado al momento**)*
poco cocinado
Steak Phở*



El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna enfermedad.

Example C Divulgación (b) y Recordatorio (a)

Se utiliza un asterisco (*) tanto para indicar que el plato del menú contiene productos crudos o poco cocinados como para señalar a pie de página que se puede solicitar información escrita sobre seguridad alimentaria.

Hamburguesa*
Hamburguesa de verduras*
Salmón escalfado*



***Éstas son cocinadas al momento (p.ej., poco cocinada, término medio, bien cocida. Según su petición, cocinaremos bajo sus especificaciones.)**

La información escrita sobre la seguridad de estos alimentos está disponible a petición.

Example D Divulgación (b) y Recordatorio (b)

Se utiliza un asterisco (*) tanto para indicar que el plato del menú contiene productos crudos o poco cocinados como para señalar a pie de página que el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos se incrementa.

Tuna Nigiri*
Rollo Lion King*
Huevos Benedictinos*



***Este alimento puede contener ingredientes poco cocidos o crudos o puede ser servido a poca cocción/crudo.**

El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna enfermedad.

소비자 안전을 위한 주의 사항

소비자 주의문 표시의 목적은 소비자, 특히 면역력이 약화된 집단(노인, 어린이, 임산부, 면역력 저하자)에게 날것의 음식 또는 조리되지 않은 생 동물성 식품의 섭취로 식품 매개 질병에 걸릴 위험이 더 높다는 것을 알리기 위한 것입니다. 주의문 표시 사항은 **공개** 및 **알림문** 두(2)부분으로 구성되어야 합니다:

주의문구는 소책자(브로슈어), 냉장 델리 케이스, 전자 메뉴판, 온라인 메뉴, 스티커, 테이블 메뉴판, 메뉴판 배너, 또는 기타 서면 방식으로 표시해야 합니다.

단, 감염에 취약한 사람들에게만 서비스를 제공하는 식품 시설에서는 감염 위험이 높은 다음 음식은 제공 또는 판매할 수 없습니다:

1. 생선회, 양념된 날생선, 날조개류 및 스테이크 타르타르(육회)와 같은 생동물성 식품.
2. 완전히 익히지 않은 생선, 생고기, 날달걀과 머랭을 이용한 반숙 계란과 같은 반조리 동물성 식품.
3. 생 새싹류.



주의문 표시사항

공개 문구의 필수 표시사항:

a. 식품 설명에 날것의 음식 또는 덜 익힌 음식임을 표시해야 합니다 (예: 생 굴 또는 미디엄 레어 햄버거).

---또는---

b. 메뉴 또는 기타 목록에 해당 식품 항목에 각주와 별표(*)로 표시하여 날것의 음식 또는 덜 익힌 상태로 제공 또는 날것 또는 덜 익힌 재료를 포함하거나/포함할 수 있음을 표시합니다.

알림 문구의 필수 표시사항:

a. 메뉴 또는 기타 목록에 해당 식품 항목에 각주와 별표(*)로 표시하여 요청 시, 서면으로 된 식품 안전 정보를 제공한다는 것을 알려 줍니다.

---또는---

b. 메뉴 또는 기타 목록에 해당 식품 항목에 각주와 별표(*)로 표시하고 아래의 알림 문구를 표시합니다:

“생고기 또는 덜 익힌 육류, 가금류, 해산물, 조개류 또는 계란을 섭취하면 특히, 질병이 있는 경우 식품 매개 질병에 걸릴 위험이 높아 질 수 있습니다.”

견본 A 공개 (a) 및 알림문구 (a)

아래의 식품은 날 것의 음식 또는 조리되지 않은 음식이고, 별표(*)는 요청 시, 서면으로 된 식품 안전 정보를 제공한다는 각주 표시입니다:

시저 샐러드 (하우스 드레싱에 **날**달걀 포함)* **생선회** 포케 샐러드* 우에보스 란체 로스 (Huevos Rancheros) (씨 니사이드업 (sunny-side up))*



요청 시, 서면으로 된 식품 안전 정보를 제공할 수 있습니다.

견본 B 공개 (a) 및 알림문구 (b)

아래의 식품은 날 것의 음식 또는 조리되지 않은 음식이고, 별표(*)는 해당 식품을 섭취할 경우 식중독 발생 위험이 더 높다는 것을 알리기 위한 각주 표시입니다:

카르파치오 (생소고기)* 뉴욕 스테이크 (주문 시 조리)* 레어 스테이크 포우(Phở)*



생고기, 가금류, 해산물, 조개류 또는 달걀을 날것 또는 덜 익힌 상태로 섭취하면 특히, 질병이 있는 경우 식중독에 걸릴 위험이 높아질 수 있습니다.

견본 C 공개 (b) 및 알림문구 (a)

별표(*)는 메뉴 항목에 날 음식/덜 익힌 음식이 포함되어 있음을 표시하는 동시에 요청 시, 서면으로 된 식품 안전 정보를 제공한다는 각주 표시입니다:

햄버거*
베지버거
데친 연어



*주문에 따라 준비됩니다(예: 레어, 미디엄, 웰던). 요청 시, 고객의 기호에 맞게 조리해 드립니다.)

요청 시, 서면으로 된 식품 안전 정보를 제공할 수 있습니다.

견본 D 공개 (b) 및 알림문구 (b)

별표(*)는 메뉴 항목에 날 음식/덜 익힌 식재료가 포함되어 있음을 표시하는 동시에 요청 시, 서면으로 된 식품 안전 정보를 제공한다는 각주 표시입니다:

참치 초밥*
라이온 킹 롤*
에그베네딕트*



*이 음식에는 덜 익힌/날것의 재료가 포함되어 있거나 덜 익힌/생 식재료로 제공될 수 있습니다.

생고기, 가금류, 해산물, 조개류 또는 달걀을 날것 또는 덜 익힌 상태로 섭취하면 특히, 질병이 있는 경우 식중독에 걸릴 위험이 높아질 수 있습니다.

消费者忠告的要求

消费者忠告的目的是告知消费者，尤其是那些高度易感人群（老年人、儿童、孕妇和免疫力受损人士），食用生的或未煮熟的动物食品会增加食源性疾病的风险。消费者忠告必须包含两 (2) 个部分：**披露**和**提醒**。

忠告声明应当展示在宣传册、熟食柜台、电子显示菜单、网上菜单、标签、桌上立卡、标语牌或其他书面形式上。

但是，在只服务于易感人群的饮食场所，不得提供或出售以下食品：

1. 生的动物类食品，如生鱼、生腌鱼、生软体贝类和鞑靼牛肉。
2. 部分熟的动物类食品，例如轻熟的鱼、三分熟的肉、用生带壳鸡蛋做的半熟蛋，以及蛋白霜。
3. 生的种子芽。



要求

披露应该包括:

a. 食品的描述必须说明它是生的或未煮熟的 (例如, 生牡蛎或四分熟的汉堡)。

---或者---

b. 在食品旁边添加星号 (*), 并在菜单底部的脚注中说明该食品为生的或未煮熟的食品, 或含有/可能含有生的或未煮熟的食材。

提醒应该包括:

a. 在食品旁边添加星号 (*), 并在菜单或其他列表中包含脚注, 说明可应要求提供有关这些食品安全性的书面信息。

---或者---

b. 在食品旁边添加星号 (*), 并在菜单或其他列表的脚注中包含以下声明: “食用生的或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加您患食源性疾病的风险, 尤其是当您患有疾病时。”

示例 A

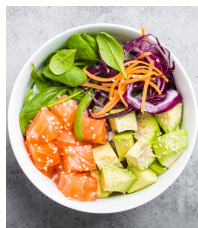
披露 (a) 和提醒 (a)

以下食品为生的或未煮熟的食品, 星号 (*) 表示脚注, 其中说明可应要求提供有关食品安全性的书面信息:

凯撒沙拉 (自制
酱汁中含有生鸡
蛋) *

生鱼沙拉*

墨西哥农场煎蛋
(单面煎蛋) *



*可应要求提供有关这些食品的安全性 的书面信息。

示例 B

披露 (a) 和提醒 (b)

以下食品标记为生的或未煮熟的食品, 星号 (*) 表示脚注, 其中说明食用这些食物会增加食源性疾病的 风险。

薄切生肉 (生
牛肉) *

纽约牛排 (按
要求烹制) *

生牛肉越南粉*



*食用生的或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加患食源性疾病的 风险, 尤其是当您患有疾病 时。

示例 C

披露 (b) 和提醒 (a)

星号 (*) 既用于表示菜单上的食品包含生的/未煮熟的食品, 也用于表示脚注, 其中说明可应要求提供有关食品 安全性的书面信息:

汉堡*

素食汉堡

白灼三文鱼*

*这些是按照顾客要求烹制的 (例如, 三分熟、五分熟、全熟。我们将按照您的要求烹制。)

可应要求提供有关这些食品的安全性 的书面信息。



示例 D

披露 (b) 和提醒 (b)

星号 (*) 既用于表示菜单上的食品包含生的/未煮熟的成分, 也用于表示脚注, 其中说明食源性 疾病风险会增加。

金枪鱼握寿司*

狮子王寿司卷*

班尼迪克蛋*

*此食品可能含有未煮熟/生的成分, 或可能以未煮熟/生的方式提供。

食用生的或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加患食源性疾病的 风险, 尤其是当您患有疾病 时。

