

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #6

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Tư vấn người tiêu dùng

OAR 333-150-0000, CHƯƠNG 3-603.11(A)

(A) Ngoại trừ như được qui định trong mục 3-401.11 (C) và phụ đoạn 3-401.11(D)(4) và trong mục ¶ 3-801.11(C), nếu thực phẩm động vật như thịt bò, trứng, cá, thịt cừu, sữa, thịt lợn, thịt gia cầm hoặc động vật có vỏ được phục vụ hoặc bán sống, nấu chưa chín hoặc chưa được chế biến theo cách khác để loại bỏ mầm bệnh, ở dạng ăn liền hoặc dưới dạng thành phần trong thực phẩm ăn liền khác, thì người được cấp phép phải thông báo cho người tiêu dùng về nguy cơ mắc bệnh khi tiêu thụ những thực phẩm đó bằng cách tiết lộ và nhắc nhở, như quy định trong mục (B) và (C) của phần này bằng cách sử dụng cuốn sách thông tin nhỏ, vỏ hộp đồ ăn hoặc lời khuyên trong thực đơn, tuyên bố nhãn, lều bán, bảng hiện thị, hoặc các phương tiện viết hữu hiệu khác. ^{Pf}

(B) Tiết lộ phải bao gồm:
(1) Mô tả về các loại thực phẩm có nguồn gốc từ động vật, chẳng hạn như "hầu nửa vỏ (hầu sống)", "salad Caesar trứng sống" và "bánh mì kẹp thịt (có thể được nướng theo yêu cầu)"; ^{Pf} hoặc
(2) Phân biệt các loại thực phẩm có nguồn gốc từ động vật bằng cách đánh dấu hoa thị vào phần chú thích bên dưới nếu rõ ràng các món được phục vụ là sống hoặc nấu chưa chín, hoặc chứa (hoặc có thể chứa) nguyên liệu sống hoặc nấu chưa chín.

(C) Lời nhắc phải bao gồm việc đánh dấu hoa thị các loại thực phẩm có nguồn gốc động vật trong mục tiết lộ được yêu cầu ở phần cuối trang nêu rõ:

(1) Về sự an toàn của những mặt hàng này, thông tin bằng văn bản có sẵn theo yêu cầu; ^{Pf}
(2) Tiêu thụ thịt, thịt gia cầm, hải sản, động vật có vỏ, hoặc trứng sống hoặc nấu chưa chín có thể làm tăng nguy cơ mắc bệnh truyền qua thực phẩm; ^{Pf} hoặc,
(3) Tiêu thụ thịt, thịt gia cầm, hải sản, động vật có vỏ, hoặc trứng sống hoặc nấu chưa chín có thể làm tăng nguy cơ mắc bệnh truyền qua thực phẩm, đặc biệt nếu bạn mắc một số bệnh lý nhất định. ^{Pf}

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Thực phẩm có nguồn gốc từ động vật không được xử lý nhiệt đầy đủ sẽ gây rủi ro cho người tiêu dùng vì chúng có thể chứa các tác nhân sinh học gây bệnh từ thực phẩm. Mục đích của lời khuyên là để đảm bảo rằng tất cả người tiêu dùng đều được thông báo về nguy cơ gia tăng khi ăn thực phẩm động vật sống hoặc nấu chưa chín.

Thực phẩm từ động vật như thịt, gia cầm, cá, động vật có vỏ và trứng khi ăn sống hoặc nấu chưa chín đôi khi chứa vi rút và vi khuẩn có hại có thể gây nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm. Trẻ nhỏ, phụ nữ mang thai, người lớn tuổi và những người có hệ thống miễn dịch bị tổn hại đặc biệt dễ bị tổn thương.

Các Quy tắc vệ sinh thực phẩm của Oregon yêu cầu một văn bản tư vấn cho người tiêu dùng để đảm bảo rằng tất cả người tiêu dùng đều được thông báo về nguy cơ gia tăng khi ăn thực phẩm động vật sống hoặc nấu chưa chín. Lời khuyên dành cho người tiêu dùng bao gồm hai phần: **Tiết lộ** và **Nhắc nhở**.

Tiết lộ là một tuyên bố bằng văn bản xác định rõ ràng các loại thực phẩm động vật được (hoặc có thể đặt hàng) sống hoặc nấu chưa chín, hoặc có chứa thành phần là thực phẩm sống hoặc chưa nấu chín. Việc tiết lộ phải bao gồm:

- Nêu rõ về các loại thực phẩm có nguồn gốc động vật, chẳng hạn như "hầu nửa vỏ (hầu sống)," "salad Caesar trứng sống" và "bánh mì kẹp thịt (có thể được nướng theo yêu cầu)," **hoặc...**
- Nhận dạng các loại thực phẩm có nguồn gốc từ động vật bằng cách đánh dấu hoa thị (*) vào phần chú thích ở cuối trang nêu rõ các món được phục vụ sống hoặc nấu chưa chín, hoặc chứa các thành phần sống hoặc nấu chưa chín.

Nhắc nhở là một tuyên bố bằng văn bản liên quan đến nguy cơ sức khỏe của việc tiêu thụ thực phẩm động vật sống hoặc nấu chưa chín. Nhắc nhở phải bao gồm việc đánh dấu hoa thị các loại thực phẩm có nguồn gốc từ động vật-yêu cầu tiết lộ ở phần chú thích có nội dung:



- “Tiêu thụ thịt, gia cầm, hải sản, động vật có vỏ hoặc trứng sống hoặc nấu chưa chín có thể làm tăng nguy cơ mắc bệnh truyền qua thực phẩm”; **hoặc**
- “Tiêu thụ thịt, thịt gia cầm, hải sản, động vật có vỏ hoặc trứng sống hoặc nấu chưa chín có thể làm tăng nguy cơ mắc bệnh truyền qua thực phẩm, đặc biệt nếu bạn mắc một số bệnh lý nhất định”, **hoặc**

Tư vấn người tiêu dùng, phần tiếp theo.

- “Về sự an toàn của những mặt hàng này, thông tin bằng văn bản có sẵn theo yêu cầu”

Lời khuyên dành cho người tiêu dùng có thể được trình bày bằng cách sử dụng cuốn sách thông tin nhỏ, lời khuyên về hộp đồ ăn hoặc thực đơn, tuyên bố nhãn, lều bàn, bản hiển thị, hoặc các phương tiện hữu hiệu khác bằng văn bản.

Lưu ý: Nếu bạn không thể cung cấp tài liệu cho thanh tra y tế địa phương rằng thịt bò bít tết được phục vụ là thịt bò còn nguyên cả bắp thịt, thì bạn phải cung cấp lời khuyên dành cho người tiêu dùng.

Có một số kết hợp tiết lộ và nhắc nhở có thể được sử dụng. Các ví dụ được hiển thị bên dưới chỉ là một số tùy chọn.

Ví dụ về các loại thực phẩm yêu cầu Tư vấn người tiêu dùng:

Trứng sống

- Xốt trộn hoặc nước sốt như Hollandaise hoặc Caesar làm từ trứng sống, trứng nấu chín mềm
- Bánh meringue, một số bánh pudding và sữa trứng, mousse, trứng đánh bông
- Mayonnaise “tự làm”
- Bơ
- Tiramisu

Thịt sống hoặc thịt tái

- Bánh mì kẹp thịt nấu chín “vừa, chín vừa, tái”
- Carpaccio
- Bít tết tartare
- Bò bít tết đã được làm mềm (ghim, nhúng hoặc cài que)

Động vật thân mềm có vỏ dạng sống hoặc nấu chưa chín

Cá sống

- Sushi
- Ceviche
- Cá ngừ cắt lát mỏng sống (carpaccio cá ngừ)
- Trứng cá
- Gravlax

Lưu ý: Văn bản tư vấn người tiêu dùng được nên sử dụng cùng một dạng ngôn ngữ cho các món trong thực đơn và ít nhất phải có cỡ chữ 11 điểm trên thực đơn cầm tay hoặc lều trên bàn.

Để biết thêm thông tin, hãy xem tài liệu FDA “[Hướng dẫn Thực hiện Điều khoản Tư vấn Người tiêu dùng của Bộ luật Thực phẩm FDA](#)”.



Ví dụ A

Tiết lộ dưới dạng mô tả/ nhắc nhở trong chú thích ở cuối trang:

Thực đơn

Salad của đầu bếp
Rau chân vịt trộn
Salad Caesar (có trứng sống) *

(Ở cuối trang)

*Tiêu thụ thịt, thịt gia cầm, hải sản, động vật có vỏ hoặc trứng sống hoặc nấu chưa chín có thể làm tăng nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm, đặc biệt nếu bạn đang có bệnh lý.

Ví dụ B

Tiết lộ và Nhắc nhở trong chú thích ở cuối trang:

Thực đơn

Bánh mì kẹp thịt*
Bánh mì kẹp pho mát*
Bánh mì kẹp thịt xông khói*

(Ở cuối trang)

* Bánh mì kẹp thịt được nướng theo yêu cầu. Tiêu thụ thịt, thịt gia cầm, hải sản, động vật có vỏ hoặc trứng sống hoặc chưa nấu chín có thể làm tăng nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm.

Ví dụ C

Tiết lộ dưới dạng mô tả/ nhắc nhở cho cuốn sách thông tin nhỏ:

Thực đơn

Hàu nửa vỏ (hàu sống)*

(Ở cuối trang)

*Về sự an toàn của những mặt hàng này, thông tin bằng văn bản có sẵn theo yêu cầu.