

الإرشادات التنفيذية لأحكام توعية المستهلك بقواعد الأغذية الخاصة بإدارة الغذاء والدواء الأمريكية (البند 3-603.11 من القواعد النموذجية للأغذية بإدارة الغذاء والدواء لعام 1999)

البند رقم 3-603 من قواعد الأغذية لعام 1999
نص الدليل النموذجي لإدارة الغذاء والدواء
الإرشادات التنفيذية لأحكام توعية المستهلك

الإرشادات التنفيذية لأحكام توعية المستهلك بقواعد الأغذية الخاصة بإدارة الغذاء والدواء الأمريكية

- الغرض
- قابلية التطبيق
- التعريفات
- توعية المستهلك بوصفها عنصر مهم
- توعية تخدم بعض منتجات بعينها
- الامتثال المقبول

مواصفات صياغة الإفصاح وبيان التذكير
الإفصاح وبيان التذكير
نص الدليل النموذجي لإدارة الغذاء والدواء
المعايير الرئيسية للكتيب المصمم لأغراض خاصة

- الرسم التخطيطي للامتثال المقبول

الغرض

تهدف أحكام توعية المستهلك بقواعد الأغذية إلى ضمان اطلاع جميع المستهلكين على المخاطر المتزايدة التي تهدد الفئات المعرضة للمخاطر بشكل خاص جراء تناول الأطعمة النيئة أو غير المطهية بشكل جيد المشتقة من مصدر حيواني، وترى إدارة الغذاء والدواء أن المستهلك المستنير يلعب دوراً رئيسياً في حماية نفسه من الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء وأن هذا الدور لا يمكن لأي شخص آخر الاضطلاع به، إذ يستطيع المستهلك المستنير تقييم المخاطر الفردية والاضطلاع بمسئولية اتخاذ القرارات، استناداً إلى معرفته وفهمه للموقف.

تُعد هذه الوثيقة الإرشادية بمساعدة الجهات التنظيمية والجهات المتخصصة على تنفيذ أحكام توعية المستهلك، ويجب الاستعانة بها مقترنة بقواعد الأغذية بإدارة الغذاء والدواء الأمريكية.

قابلية التطبيق

صممت توعية المستهلك بحيث تسري على جميع المنشآت الغذائية التي تقدم فيها الأطعمة الحيوانية النيئة أو غير المطهية بشكل جيد أو تباع فيها المكونات أو تقدم للاستهلاك الأدمي في صورة نيئة أو غير مطهية بشكل جيد، ويتضمن ذلك جميع أنواع المنشآت الغذائية أينما كان هناك احتمال معقول أن الطعام سيستهلك دون الطهي بشكل كاف، مثل المطاعم، ومطاعم المأكولات البحرية، ومطاعم الخدمات السريعة، ومطاعم الوجبات الجاهزة، ومحال البقالة حيث تجرى عمليات مثل متاجر الأطعمة المعلبة وأقسام المأكولات البحرية.

التعريفات

تسري التعاريف التالية على تفسير أحكام توعية المستهلك وتطبيقها. تظهر المصطلحات المعرفة بكافة تعريفاتها اللغوية بخط مائل متى ذُكرت في هذه الوثيقة.

الإفصاح يُقصد به إشارة خطية بشأن الأصناف التي تُطلب أو قد تُطلب في صورة نيئة أو غير مطهية بشكل كامل، أو الأصناف التي تحتوي على مكون نيء أو غير مطهي بشكل كامل.

المعايير الرئيسية يُقصد بها المواصفات التي تتعين تلبيتها عند إعداد كتيب توعية المستهلك المصمم لأغراض خاصة ليتناول أمر استهلاك الأطعمة المشتقة من مصدر حيواني نيئة أو غير المطهية بشكل كامل.

قائمة الطعام يُقصد بها ما يقرأه المستهلك (من مطويات الطاولة، أو اللافتات المعلقة، أو السبورة، أو أية وسائل خطية أخرى) لاختيار طلباته.

متاح للجمهور يُقصد به ما هو متاح للمستهلكين بالفعل (دون طلبهم) قبل تقديم طلبات أتعمتهم أو تحديد خياراتهم.

بيان التنكير يُقصد به بيان خطي بشأن المخاطر الصحية التي ينطوي عليها استهلاك الأطعمة المشتقة من مصدر حيواني في صورة نيئة أو غير مطهية بشكل جيد.

القشريات الرخوية يُقصد بها أي نوع من أنواع المحار، والجندفلي، وبلح البحر، والاسقلوب الصالحة للأكل نيئة أو غير مطهية جيداً أو الأجزاء الصالحة للأكل منها، باستثناء منتجات الاسقلوب التي تتكون من العضلات المقربة للاسقلوب بعد تقشيرها، كما يشار إلى *القشريات* في بيانات التنكير.

المحار يُقصد به *القشريات الرخوية النيئة*، داخل الصدفة.

توعية المستهلك بوصفها عنصر مهم

طبقاً للمادة رقم 405.11-8 من قواعد الأغذية، يتعين تصحيح العناصر المهمة في غضون 10 أيام من حدوث خرق للقواعد. إذا تبين أن المنشأة خرقت أحكام توعية المستهلك، يجب على المنشأة والسلطة التنظيمية التعاون فيما بينهما للتعرف على طرق الامتثال المذكورة في هذه الوثيقة والبدائل الأخرى التي تلبى أهداف الامتثال المقبول. شريطة أن يسود مناخ قوامه العمل بحسن نية، تضمن مواقف محددة تشمل هذه المرحلة المبدئية من تطبيق توعية المستهلك في منشآت التجزئة الغذائية توفير وقت إضافي للامتثال قبل البدء في أي إجراء إنفاذي.

توعية تخص بعض منتجات بعينها

يجوز تهيئة توعية المستهلك حسب المنتج إذا كان للمنشأة الغذائية قائمة طعام محدودة أو كانت المنشأة لا تقدم سوى الأطعمة النيئة أو غير المطهية جيداً المشتقة من مصدر حيواني جاهزة للأكل فحسب، فعلى سبيل المثال، يمكن لمطاعم المأكولات البحرية التي تقدم القشريات الرخوية على نصف صدف، ولكن دون أية أطعمة حيوانية أخرى نيئة أو غير مطهية بشكل جيد، أن تختار قصر توعية المستهلك على القشريات الرخوية. قد تختار مطاعم المأكولات البحرية كذلك بيان التنكير رقم 2 بهذه الوثيقة لإبراز الخطر المتزايد الذي يحدث عندما يتناول شخص لديه حالة طبية محددة القشريات الرخوية الذي لم تتم معالجتها حرارياً بشكل مناسب.

في المنشآت الغذائية التي لا يباع أو يقدم بها من الأطعمة النيئة أو الجاهزة للأكل إلا المحار أو القشريات الرخوية المقشر فحسب، تُعد المادة المكتوبة في كتيب مؤتمر إصاح المحار بين الولايات (ISSC) فيما يتصل بالمحار النيء والجندوفلي بمثابة امتثال مقبول، وفي مثل هذه الحالات، يجب إتاحة كتيب مؤتمر إصاح المحار بين الولايات للجمهور.

الامتثال المقبول

الهدف العام:

يتحقق الامتثال المقبول لأحكام توعية المستهلك الخاصة بقواعد الأغذية عند تقديم الإفصاح وبيان تنكير على نحو يتوافق مع هذه التوجيهات. يجب أن تتاح المعلومات الواردة في الإفصاح وبيان التنكير للجمهور بصيغة مقروءة حتى يستفيد المستهلك من الرسالة بالكامل (الإفصاح وبيان التنكير) قبل اتخاذ القرار بشأن طلباته.

لا يمكن للوثيقة الإرشادية أن تتوقع جميع المواقف المحتملة، ومن ثم فإن هناك دائماً حاجة لإجراء مناقشات بين المنشآت الغذائية والسلطة التنظيمية بشأن الوسيلة الأكثر فعالية لتلبية أهداف الامتثال المقبول.

مواصفات صياغة الإفصاح وبيان التنكير:

اللغة: يجب أن تطابق لغة بنود قائمة الطعام اللغة المستخدمة في الإفصاح وبيان التنكير، فعلى سبيل المثال، يجب أن يصدر الإفصاح وبيان التنكير ذوا الصلة بقائمة الطعام المحررة باللغة الإنجليزية كذلك باللغة الإنجليزية. يمكن تحرير الإفصاح وبيان التنكير بلغات أخرى كذلك.

حجم الخط: يجب أن يماثل حجم الخط بقوائم الطعام أو مطويات الطاولة الورقية مرئياً 11 بحد أدنى.

للافتات، يجب أن تكون العبارات مقروءة كما هو الحال بالنسبة لأصناف قائمة الطعام المذكورة باللائحة. سواء كانت اللافتة تستخدم كقائمة طعام أو تستخدم كبيان تنكير فقط، يجب أن يكون حجم الخط مقروءاً من النقطة التي يقف عندها المستهلك في المعتاد للقراءة.

للبيانات المكتوبة على البطاقات المرفقة بالمنتجات في منافذ التجزئة، تُعد قواعد اللوائح الاتحادية الموضوعية استناداً لقانون التغليف والتوسيم العادل من الإرشادات الجيدة في هذا الصدد، ولا سيما البند رقم 101.2 من العنوان 21 بقواعد اللوائح الاتحادية الذي يتناول حجم الخط المناسب لحجم لوحة العرض. هناك عوامل أخرى من الممكن أن تؤثر على قابلية القراءة، مثل نوع الخط ولون الخلفية في مقابل لون خط الكتابة.

الإفصاح

الهدف:

فيما يتصل بالإفصاح يتعين مراعاة ما يلي:

- أن يكون الإفصاح مشمولاً بقائمة الطعام، أو أن يقدم خطياً للمستهلكين في حالة عدم وجود قائمة طعام،
- أن تُحدد أصناف الطعام التي تستلزم الإفصاح،
- أن يُذكر أن تلك الأصناف أطعمة نيئة أو غير مطهية بشكل جيد مشتقة من مصدر حيواني أو تحتوي على مكونات نيئة أو غير مطهية بشكل جيد مشتقة من مصدر حيواني.

طرق الامتثال:

1. الإفصاح حسب الوصف: الأصناف المحددة، مثل:
 - المحار المقدم على نصف صدفة (محار نيء)،
 - سلطة سيزر بالبيض النيء،
 - شطائر الهمبورغر (يمكن أن تطهى عند الطلب)،
2. أو الإفصاح من خلال وضع علامة نجمة إلى جوار أصناف الطعام والإشارة في حاشية الصفحة إلى أن هذه الأصناف، حسب الموقف:

«تقدم نيئة أو غير مطهية بشكل جيد»، أو
«تحتوي على (أو قد تحتوي على) مكونات نيئة أو غير مطهية بشكل جيد»؛

3. وعند استخدام القائمة:
 - تعديل القائمة من خلال استخدام ملصقات دائمة؛
 - أو إعادة طباعة القائمة؛
 - أو تقديم إشعار إفصاح خطي منفصل للمستهلك مقترناً بالقائمة؛
- 4- في حالة عدم وجود قائمة طعام:
 - يقدم إشعار إفصاح خطي للمستهلك.

بيان تذكير

الهدف:

في حالة استخدام أي من بياني/التذكير الذين يحتويان على معلومات التوعية الفعلية، يتعين إرفاق البيان بالإفصاح ووضعه طبقاً لأي مما يلي:

- مرة واحدة على الأقل على أي صفحة من صفحات قائمة الطعام (يُفضل الصفحة الأولى أو الأخيرة) ووضعه داخل القائمة بحيث يستطيع المستهلك العثور عليه بسهولة؛
- أو على لافتة، أو مطوية طاولة، أو بأية وسيلة خطية أخرى.

طرق الامتثال:

1- استخدم أحد بياني التذكير الذي يحتوي على التوعية الفعلية:

- بيان التذكير رقم 1:

«قد يؤدي استهلاك اللحوم، أو الدواجن، أو المأكولات البحرية، أو الفشريات، أو البيض النيء أو غير المطهي بشكل جيد إلى زيادة مخاطر الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الغذاء»؛

- بيان التذكير رقم 2:

«قد يؤدي استهلاك اللحوم، أو الدواجن، أو المأكولات البحرية، أو الفشريات، أو البيض النيء أو غير المطهي بشكل جيد إلى زيادة مخاطر الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الغذاء، وخاصة في حالة معاناتك من حالات مرضية معينة».

2- استخدم دليل توعية المستهلك.

الخيار رقم 1:

توفر قواعد الأغذية لعام 1999 خيارًا لإضافة البنود المفصّل عنها أسفل الصفحة في جملة التذكير التي تحيل القارئ إلى دليل توعية المستهلك:

«فيما يتصل بسلامة هذه الأصناف، تتاح المعلومات الخطية عند الطلب.»

عندما يُستخدم الدليل في تذكير المستهلكين بالمخاطر مع عدم إتاحتها للجمهور، يجب ذكر جملة التذكير المذكورة آنفًا بقائمة الطعام.

عندما يُستخدم الدليل لتذكير المستهلكين بالمخاطر مع عدم إتاحتها للجمهور، لا يجب ذكر بيان التذكير المشار إليه آنفًا بقائمة الطعام.

الخيار رقم 2:

- استخدم نص الدليل النموذجي لإدارة الغذاء والدواء أدناه،
- أو استخدم الدليل المصمم لأغراض خاصة لتلبية المعايير الرئيسية في هذه الوثيقة.

---العودة إلى أعلى الصفحة---

نص الدليل النموذجي لإدارة الغذاء والدواء

مقدمة

من المحتمل أن تكون قد اتخذت احتياطات بالفعل ضد الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية في المنزل، إلا أنك تحتاج إلى توخي الحذر عندما تكون بعيداً عن المنزل كذلك، وفيما يلي أربع خطوات بسيطة يمكنك اتخاذها لحماية نفسك وأحبائك عند اختيار الأطعمة الجاهزة للأكل في المطاعم، أو متاجر الأطعمة المعلبة، أو أماكن الوجبات الجاهزة، أو محال البقالة.

رقم 1 احذر الأطعمة النيئة أو غير المطهية بشكل جيد

تحتوي الأطعمة المشتقة من مصدر حيواني مثل اللحوم، والدواجن، والأسماك، والقشريات والبيض عند تناولها وهي نيئة أو غير مطهية بشكل جيد، في بعض الأحيان على فيروسات وبكتيريا ضارة يمكن أن تمثل خطر الإصابة بأحد الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء. بعد الأطفال الصغار، والسيدات الحوامل، وكبار السن، والأفراد الذين يعانون من ضعف الجهاز المناعي أكثر عرضة للمخاطر بشكل خاص. تزداد فرصة تعرضك للمخاطر إذا كنت تعاني من أمراض الكبد أو تتعاطى الكحوليات، أو إذا كنت تعاني من انخفاض أحماض المعدة (بسبب جراحة معوية أو استخدام مضادات الحموضة)، أو إذا كنت تعاني من ضعف جهاز المناعة بسبب: استخدام الستيرويدات، بعض الإصابات، مثل الإيدز أو السرطان أو السكري؛ أو تلقي بعض العلاجات مثل العلاج الكيماوي.

لتقليل فرص الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الأغذية، يجب عليك تجنب تناول:

- الأسماك أو القشريات النيئة -- المحار، والجندوفي، والسوشي، والساشيمي، والسيفيتشي.
- اللحوم أو المأكولات البحرية التي تطلب دون طهيها بشكل جيد مثل الهمبورغر، أو اللحم البقري، أو لحم الضأن، أو لحم الخنزير، أو الأسماك غير الناضجة.
- البيض المطلوب دون طهيها بشكل جيد والأطعمة التي تحتوي على البيض غير المطهي جيداً كأحد مكوناتها -- مثل البيض المقلي أو «السائل» أو المسلوقة؛ أو التتبيلات أو الصوصات مثل الصلصة الهولندية، والمايونيز المصنوع في المنزل، وتتبيلة سلطة سيزر؛ والحلويات مثل موس الشيوكلاتة، وكعكة المارينج، وحلوى التيراميسو.

رقم 2 اسأل عن كيفية تحضير الطعام

تختلف الوصفات، فإن لم تكن متأكدًا من أن أحد أصناف الأطعمة الجاهزة يحتوي على مكونات غير مطهية بشكل جيد، اسأل عن كيفية إعداده.

رقم 3 اطلب طهي الطعام بشكل جيد

إن كان الصنف الذي ترغب في اختياره يحتوي على لحوم، أو أسماك، أو قشريات، أو بيض نيء أو غير مطهي بشكل جيد، اطلب التخلص من هذا المكون إذا كان ذلك ممكناً، وإن كان يتم تحضير الطعام حسب الطلب، اطلب أن يتم طهيها بشكل جيد.

رقم 4 اختر خيارًا مختلفًا

مع بعض الأطعمة، مثل المحار المقدم على نصف صدفة أو الموس المحضر من البيض، قد يكون من المستحيل تلبية طلبك بخصوص الطهي بشكل جيد، وفي هذه الحالة، اختر ببساطة صنفاً آخر، لأن هذا الاختيار لا يسبب سوى مضايقة طفيفة مقارنة بالمشكلات الكبيرة التي تتسبب بها الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء.

للتعرف على المزيد عن الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية ووسائل منعها، تحدث إلى اختصاصي الرعاية الصحية أو إدارة الصحة المحلية التي تتبعها، أو زُر الموقع الإلكتروني www.foodsafety.gov.

مخطط الدليل النموذجي لإدارة الغذاء والدواء بشأن الأفراد المعرضين للخطر، والأطعمة الخطرة، وأسباب الأمراض

في حين أن المخطط النموذجي التالي مدرج في الدليل النموذجي لإدارة الغذاء والدواء، تعد إضافته إلى الدليل المصمم لأغراض خاصة، سواء بشكل كلي أم جزئي، أمرًا اختياريًا. يمكن اختيار أجزاء من المخطط للاستخدام بدلاً من استخدام المخطط بالكامل، إن كانت أجزاء محددة منه فقط تسري على الأطعمة المقدمة، فعلى سبيل المثال، قد تقرر المنشآت الغذائية التي تقدم فقط *القشريات الرخوية* المقشرة مثل المحار المقدم على نصف صدفة أن تضيف القسم المعني *بالقشريات الرخوية* المقشرة في المخطط وأن تحذف الأجزاء الأخرى.

لم يوضع المخطط النموذجي بغرض استخدامه مستقلاً عن الدليل. يعد استخدام المخطط وحده عدم امتثال لاشتراط بيان التذكير.

يمكن منع الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية - إن اتخذت الاحتياطات المناسبة

أسباب الأمراض	الأشخاص المعرضون للخطر	الأطعمة الخطرة (هذه قائمة جزئية)
بكتيريا السلمونيلا	الجميع، وخاصة كبار السن والأطفال الصغار من يعانون من ضعف جهاز المناعة	البيض النيء أو غير المطهي بشكل جيد: تنبيلة سلطة سيزر، والبيض نصف المطهي، وشطيرة مونت كريستو، وكعكة المارينج، وبعض أنواع البودينغ والكسترد، والموس، والصوصات المحضرة باستخدام البيض النيء (مثل الصلصة الهولندية)
بكتيريا الليستيرية المستوحدة بكتيريا الإشريكية القولونية O157:H7 بكتيريا العطيفة السلمونيلا	الجميع، وخاصة الحوامل كبار السن من يعانون من ضعف جهاز المناعة الأطفال الصغار	منتجات الألبان الخام اللبن الخام أو غير المبستر بعض أنواع الجبن الطرية مثل... جبن بري كميبر
بكتيريا الإشريكية القولونية O157:H7 السلمونيلا	الجميع، وخاصة كبار السن الأطفال الصغار	اللحوم النيئة أو غير الناضجة (المعرضة للتلوث لفترة قصيرة جداً): الهيمبورغر، الكارباتشيو
بكتيريا الضمة أنواع أخرى من بكتيريا الضمة الالتهاب الكبدي (A)	الأشخاص المصابون بأمراض الكبد أو تعاطي الكحوليات من يعانون من ضعف جهاز المناعة	المكونات النيئة أو غير المطهية بشكل جيد: <i>القشريات الرخوية</i> ؛ الجنودفلي أو المحار النيء المقدم على نصف صدفة
الطفيليات بكتيريا الضمة (Vibrio parahaemolyticus)	الجميع، وخاصة من يعانون من ضعف جهاز المناعة كبار السن	الأسماك النيئة: السوشي، السيفيتشي، شرائح التونة كارباتشيو

المعايير الرئيسية لدليل توعية المستهلك المصمم لأغراض خاصة بشأن الأطعمة النيئة أو غير المطهية بشكل جيد المشتقة من مصدر حيواني	
المعايير الرئيسية	كيفية تلبية المعايير / ما الجوانب التي يجب التعامل معها على وجه التحديد
1. توفير معلومات علمية لتلبية المعايير أدناه	1. لا بُد أن تتوافق معلومات الدليل مع المعلومات العلمية المتعلقة بتوعية المستهلك من الصفحة الإلكترونية لمركز سلامة الأغذية والتغذية التطبيقية (www.cfsan.fda.gov/~mow/foodborn.html) ومع الدليل النموذجي.
2. وصف الخطر	2. يوصف ك: فئات واسعة النطاق، مثل البكتيريا، أو الفيروسات، أو الطفيليات، أو «الجراثيم»، أو مسببات أمراض محددة
3. وضح الأسباب التي تجعل من الأغذية النيئة أو غير المطهية بشكل جيد المشتقة من مصدر حيواني أغذية خطيرة	3. أشّر إلى وقوع الخطر بسبب عدم طهي الأطعمة المشتقة من مصدر حيواني بشكل كامل أو عدم معالجتها حرارياً للسيطرة على البكتيريا الضارة
4. حدد فئات المستهلكين الأكثر عرضة لخطر الإصابة بالأمراض	4. يجب ذكر أربع (4) فئات: <ul style="list-style-type: none"> • كبار السن • الأطفال الصغار • الحوامل • من يعانون من ضعف جهاز المناعة <p>يوصى بالإشارة إلى:</p> <ul style="list-style-type: none"> • مرضى الكبد (اذكر إدمان الكحول) • الذين يعانون من انخفاض أحماض المعدة بسبب استخدام مضادات الحموضة أو بسبب جراحة معوية • ضعاف جهاز المناعة بسبب حالات مثل الإصابة بالإيدز، أو السرطان، أو العلاجات الكيماوية، أو السكري، أو تعاطي الستيرويدات
5. قدم إرشادات لجميع المستهلكين مع التأكيد على نحو خاص على الفئات المعرضة للخطر	انتبه للمشكلة. الجميع معرض للخطر، ولكن بعض الأشخاص أكثر عرضة لخطر الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الأغذية، ويقلل الطهي الجيد من هذه المخاطر. اختيارات المستهلك:
أضف بياناً يحدد الأغذية التي تحتوي على: أغذية جاهزة مشتقة من مصدر حيواني تقدم نيئة، أو غير مطهية بشكل جيد، أو غير معالجة بما يؤدي إلى التخلص من مسببات الأمراض.	(يمكن تصميم الدليل حسب خيارات القائمة / الطعام)
على سبيل المثال، الأطعمة النيئة أو غير المطهية بشكل جيد مثل اللحم البقري، أو البيض، أو الأسماك، أو اللحم الضأن، أو لحم الخنزير، أو القشريات الرخوية التي تقدم في صورة أطعمة جاهزة للأكل	<ul style="list-style-type: none"> • انتبه للأطعمة النيئة أو غير المطهية بشكل جيد المشتقة من مصدر حيواني • اسأل عن كيفية تحضير صنف الطعام المعني • اطلب أن يطهى صنف الطعام بشكل كامل، أو إن كان الصنف يحتوي على مكون نيء أو غير مطهي بشكل جيد، اطلبه دون هذا المكون • اختر صنفاً مختلفاً في حالة عدم إمكانية تعديل أصناف الطعام مثل المحار المقدم على نصف صدفة حسب الطلب

<p>لغة الإفصاح وبيانات التذكير: يجب أن تطابق لغة بنود قائمة الطعام اللغة المستخدمة في الإفصاح وبيان التذكير. فعلى سبيل المثال، يجب أن يصدر الإفصاح وبيان التذكير ذوا الصلة بقائمة الطعام المحررة باللغة الإنجليزية كذلك باللغة الإنجليزية. يمكن تحرير الإفصاح وبيان التذكير بلغات أخرى كذلك.</p> <p>حجم الخط المستخدم في الإفصاح وبيان التذكير: يجب أن يماثل حجم الخط بقوائم الطعام أو مطويات الطاولة الورقية مرثياً 11 بحد أدنى. للافتات، يجب أن تكون العبارات مقروءة كما هو الحال بالنسبة لأصناف قائمة الطعام المذكورة باللائحة أن يكون حجم الخط مقروءاً من النقطة التي يقف عندها المستهلك في المعتاد للقراءة. للبيانات المكتوبة على البطاقات المرفقة بالمنتجات في منافذ التجزئة، تُعد قواعد اللوائح الاتحادية الموضوعية استناداً لقانون التغليف والتوسيم العادل من الإرشادات الجيدة في هذا الصدد، ولا سيما البند رقم 101.2 من العنوان 21 بقواعد اللوائح الاتحادية الذي يتناول حجم الخط المناسب لحجم لوحة العرض. هناك عوامل أخرى من الممكن أن تؤثر على قابلية القراءة، مثل نوع الخط ولون الخلفية في مقابل لون خط الكتابة. الرسومات: يجب أن يكون لون الخط المستخدم في كتابة النص متباين تبايناً واضحاً مع ألوان الخلفية المستخدمة.</p>	<p>6. التزم بوضوح المخطط، والتنسيق، والرسومات</p>
<p>بيان مقترح: للتعرف على المزيد عن الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية ووسائل منعها، تحدث إلى اختصاصي الرعاية الصحية أو إدارة الصحة المحلية التي تتبعها، أو زُر الموقع الإلكتروني www.foodsafety.gov</p>	<p>7. حدد وسائل الحصول على المزيد من المعلومات المتخصصة (يجب ذكر اختصاصي الرعاية الصحية الخاص بالقارئ بالإضافة إلى المصادر الرسمية الأخرى)</p>
<p>8. يوضح المخطط النموذجي المندرج بالدليل النموذجي لإدارة الغذاء والدواء الأفراد المعرضين للخطر، والأطعمة الخطرة، وأسباب الأمراض. إدراج مخطط النموذجي لإدارة الغذاء والدواء، سواء بشكل كامل أم جزئي، يعد أمراً اختياريًا. لم يوضع المخطط النموذجي بغرض استخدامه مستقلاً عن الدليل. يعد استخدام المخطط وحده عدم امتثال لاشتراط بيان التذكير.</p>	

الرسم التخطيطي للامتثال المقبول

أخرى

هل تقدم المنشأة أطعمة جاهزة للأكل نيئة أو غير مطهية بشكل جيد، أو غير معالجة ومشتقة من مصدر حيواني للتخلص من مسببات الأمراض (مثل اللحم البقري) (انظر الاستثناء المذكور في قواعد الأطعمة لعام 1999، المادة رقم 201.11 (E) 3)، أو البيض، أو الأسماك، أو لحم الضأن، أو اللبن، أو لحم الخنزير، أو الدواجن، أو القشريات؟

← N
توعية المستهلك غير سارية

القشريات

هل تتبع المنشأة المحار أو تقدم القشريات الرخوية النيئة وهل تباع أو تقدم أطعمة أخرى نيئة أو غير مطهية بشكل جيد المعدة من مصدر حيواني؟

↓ Y

هل تفصح قائمة الطعام عن الأصناف التي تُطلب، أو يمكن طلبها، نيئة أو غير مطهية بشكل كامل، أو الأصناف التي تحتوي على مكون نيء أو غير مطهي بشكل كامل؟

← N
غير ممثّل

↓ Y

هل تفصح قائمة الطعام عن طريق:
-- الوصف، أو
-- وضع علامة نجمة (*) والإشارة لدلالاتها في حاشية الصفحة؟
أو، في حالة عدم وجود قائمة طعام، هل يقدم الإفصاح بوسيلة خطية؟

← N
غير ممثّل

↓ Y

هل تذكر المنشأة المستهلك بالمخاطر الصحية؟

← N
غير ممثّل

↓ Y

هل تذكر المنشأة المستهلك عن طريق
-- بيان تنكير، أو
-- الدليل النموذجي لإدارة الغذاء والدواء، أو
-- دليل مصمم لأغراض خاصة، أو
-- بيان ملصق على الأطعمة الجاهزة للأكل غير المطهية بشكل جيد، المقسمة بشكل مسبق مثل طاولة الأطعمة الخفيفة، أو
-- وسائل مكتوبة أخرى، طبقاً لإرشادات الامتثال

← N
غير ممثّل

↓ Y

هل يتاح بيان التنكير للجمهور ويمكن قراءته إياه؟

← N
غير ممثّل

↓ Y

تم تحقيق الامتثال المقبول

