

Gabay sa Pagpapatupad para sa Probisyon ng Pagpapayo sa Consumer ng Code sa Pagkain ng FDA

(Seksyon 3-603.11 sa 1999 FDA Model Food Code)

Section 3-603 ng 1999 na Code ng Pagkain
FDA Model Brochure Text
Gabay sa Pagpapatupad para sa Probisyon ng Pagpapayo sa Consumer

Gabay sa Pagpapatupad para sa Probisyon ng Pagpapayo sa Consumer ng Code sa Pagkain ng FDA

- **Layunin**
- **Kaangkupan**
- **Mga Pakahulugan ng Termino**
- **Ang Pagpapayo sa Consumer bilang isang Kritikal na Aytem**
- **Mga Pagpapayo Partikular sa Produkto**
- **Kasiya-siyang Pagsunod**

**Mga Espesipikasyon ng Format para sa Pagsisiwalat at Paalala
Pagsisiwalat at Paalala
FDA Model Brochure Text
Mahalagang Pamantayan para sa Pasadyang Disenyo ng Brochure**

- **Flow Chart ng Kasiya-siyang Pagsunod**

Layunin

Ang layunin ng probisyon na Pagpapayo sa Consumer sa Code ng Pagkain ay upang tiyakin na alam ng lahat ng consumer ang pagtaas ng panganib lalo na para sa mga madaling magkasakit dahil sa pagkain ng hilaw o kulang sa luto na mga pagkaing hayop. Naniniwala ang FDA na mahalaga ang papel ng mga may kaalaman na consumer sa pagprotekta sa kanilang sarili mula sakit na dala ng pagkain at isa ang tungkulin na iyon na walang ibang aako para sa kanila. Mas mainam na masusuri ng may kaalaman na mga consumer ang kanilang indibidwal na panganib at akuin ang responsibilidad para sa kanilang mga desisyon sa pag-order, batay sa kanilang kaalaman at pang-unawa sa sitwasyon.

Ang gabay na dokumentong ito ay upang tulungan ang mga regulator at industriya sa pagpapatupad ng probisyon na Pagpapayo sa Consumer. Dapat itong gamitin kasabay ng Code sa Pagkain ng FDA.

Kaangkupan

Ang pagpapayo sa consumer ay nilalayong gamitin sa lahat ng mga establisyemento ng pagkain kung saan ang hilaw o kulang sa luto na mga pagkaing hayop o mga sangkap ay ibinibenta o inihahain para sa pagkonsumo ng tao sa anyong hilaw o kulang sa luto. Kabilang dito ang lahat ng uri ng mga establisyemento ng pagkain sa tuwing may makatwirang posibilidad na ang pagkain ay uubusin nang walang kasunod, na nilutong mabuti - gaya ng mga restawran, mga bar ng hilaw, mga pagpapatakbo ng mabilis na serbisyo, mga carry-out, at mga site kung saan kinukuha ang mga pinamili na mayroon ng operasyong gaya ng delicatessens o mga department ng pagkaing-dagat.

Mga Pakahulugan ng Termino

Ang mga sumusunod na pakahulugan ay angkop sa interpretasyon at aplikasyon ng probisyon sa Pagpapayo sa Consumer. Ang mga tinukoy na termino at mga uri ng gayong tinukoy na termino, ay naka-italiko sa buong dokumentong ito.

Ang *Disclosure o Pagsisiwalat* ay nangangahulugang nakasulat na indikasyon kung saan ang mga aytem, o maaaring i-order, ay hilaw o kulang sa luto sa kabuuan, o ang mga aytem na naglalaman ng sangkap na hilaw o kulang sa luto.

Ang *Essential Criteria o Mahalagang Pamantayan* ay nangangahulugang ang mga espesipikasyon na dapat matugunan kapag bumubuo ng pasadyang brochure ng pagpapayo sa consumer tungkol sa pagkonsumo ng hilaw o kulang sa luto na mga pagkaing hayop.

Ang *Menu* ay nangangahulugang ang binabasa ng mga consumer (table tent, placard, chalk board, o iba pang nakasulat na paraan) upang makapili sila ng kanilang order.

Ang *Publicly Available o Magagamit ng Publiko* ay nangangahulugang nakahanda para sa mga consumer (hindi na nila kailangang hilingin) bago ang kanilang pag-order o pamimili.

Ang *Reminder o Paalala* ay isang nakasulat na pahayag na patungkol sa panganib sa kalusugan ng pagkonsumo sa hilaw o kulang sa luto na mga pagkaing hayop.

Ang *Molluscan Shellfish* ay nangangahulugang anumang uri ng hilaw o kulang sa luto na mga talaba, kabibi, tahong at mga scallop o mga nakakain na bahagi nito, maliban kung ang produktong scallop ay binubuo lamang ng binalatang kalamnan ng adductor. Tinutukoy din na *Shellfish* sa mga pahayag ng *paalala*.

Ang *Shellstock* ay nangangahulugang, *molluscan shellfish* na may kabibi.

Ang Pagpapayo sa Consumer bilang isang Kritikal na Aytem

Sa ilalalim § 8-405.11 ng Code ng Pagkain, ang mga kritikal na aytem ay dapat itama sa loob ng 10 araw ng pangyayaring paglabag. Kapag natuklasan na ang establisyemento ay lumabag sa probisyon ng Pagpapayo sa Consumer, ang mga paraan ng pagsunod gaya ng mga binanggit sa dokumentong ito at iba pang mga alternatibo na tumutupad sa mga layunin ng kasiya-siyang pagsunod ay dapat magkasamang tuklasin ng establisyemento at ng Awtoridad ng Regulasyon. Kung mananaig ang kondisyon na pagsisikap nang may mabuting-hangarin, ang mga partikular na sitwasyong kabilang sa inisyal na yugto ng pagtatatag ng pagpapayo sa consumer sa mga establisyemento nagtitingi ng pagkain ay nagbibigay ng karagdagan panahon para sa pagsunod bago simulan ang anumang aksyon ng pagpapatupad.

Mga Pagpapayo Partikular sa Produkto

Ang ilang mga pagpapayo sa consumer ay maaaring iangkop sa establisyemento ng mga espesipikong produkto alinman sa may limitadong *menu* o mag-aalok lamang ng mga partikular na pagkaing nagmula sa hayop gaya ng hilaw o kulang sa luto, handa nang kainin. Halimbawa, ang bar ng hilaw na naghahain ng *molluscan shellfish* na nasa kalahati ng kabibi, ngunit walang ibang hilaw o kulang sa luto na pagkaing hayop, ay maaaring pumili na limitahan ang pagpapayo sa consumer sa *molluscan shellfish*. Maaari ring piliin ng bar ng hilaw na pahayag 2 ng paalala ng dokumentong ito upang itampok ang tumaas na panganib na natatamo kapag ang mga taong may mga partikular na medikal na kondisyon ay nakalunok ng *molluscan shellfish* na hindi napainit nang sapat.

Sa mga establisyemento ng pagkain kung saan ang tanging hilaw, mga pagkaing handa nang kainin na ibinibenta o inihahain ay *shellstock* o binalatang *molluscan shellfish* ang nakasulat na brochure ng Interstate Shellfish Sanitation Conference (ISSC) para sa mga hilaw na talaba at kabibi ay kasiya-siyang nasususnod. Sa gayong mga kaso, ang brochure ng ISSC ay dapat *available sa publiko*.

Kasiya-siyang Pagsunod

Pangkalahatang Layunin:

Naisasakatuparan ang kasiya-siyang pagsunod sa probisyon ng Pagpapayo sa Consumer ng Code ng Pagkain kapag kapwa ang *pagsisiwalat* at *paalala* ay ibinigay sa paraang naayon sa gabay na ito. Ang impormasyong nakuha kapwa sa *pagsisiwalat* at *paalala* ay *magagamit ng publiko* at nababasa nang sa gayon ang mga consumer ay makikinabang sa kabuuang mensahe (*disclosure* at *reminder*) bago isagawa ang kanilang pagpili ng order.

Hindi mahuhulaan ng dokumento ng gabay ang lahat ng posibleng sitwasyon. Samakatuwid, laging kakailanganin ang talakayan sa pagitan ng establisyemento ng pagkain at ng Awtoridad ng Regulasyon ang tungkol sa pinaka epektibong paraan upang matugunan ang mga layunin sa kasiya-siyang pagsunod.

Mga espesipikasyon ng format para sa *pagsisiwalat* at *paalala*:

Wika: Ang wika sa mga aytem sa menu ay dapat tumugma sa wikang ginamit para sa *pagsisiwalat* at sa *paalala*. Halimbawa, ang menu na nakasulat sa Ingles ay dapat mayroong *pagsisiwalat* at *paalala* sa wikang Ingles. Ang *pagsisiwalat* at *paalala* ay maaari ring nasa ibang mga wika.

Laki ng letra: Ang laki ng letra para sa mga nakasulat sa mga hinahawakang *menu* o sa mga table tent ay dapat nakikitang katumbas ng pinakamaliit na 11 point.

Para sa mga pahayag sa placard, ang mga pahayag ay dapat nababasang katumbas ng mga aytem sa menu na nasa placard. Ang placard man ay siya ring *menu* o ginagamit ito para lamang sa *paalala*, ang laki ng letra ay dapat madaling basahin mula sa punto kung saan kalimitang tumatayo ang mga consumer para basahin ito.

Para sa mga pahayag sa tatak na nakakabit sa level ng pagtitingi, ang magandang gabay ay ang CFR alinsunod sa Batas sa Patas na Pagbabalot at Pagtatatak 21CFR 101.2 na tinutugunan kung aling laki ng letra ang kaugnay ng sukat ng display panel. Maaari ring makaapekto ang ibang salik sa oagiging madaling mabasa, gaya ng uri ng font at background laban sa uri ng kulay.

Disclosure o Pagsisiwalat

Layunin:

Ang disclosure o pagsisiwalat ay dapat:

- nasa *menu* o, kung walang *menu*, ipakita sa mga consumer sa paraang nakasulat, at
- tukuyin ang mga aytem ng pagkain na kailangan ng *pagsisiwalat*, at
- tukuyin na ang mga aytem ng pagkain na iyon ay, o naglalaman ng hilaw o kulang sa luto na mga pagkaing galing sa hayop.

Mga paraan ng pagsunod:

1. *Pagsisiwalat* sa pamamagitan ng paglalarawan: Ang mga aytem ay inilarawan, gaya ng:
 - Mga talaba sa kalahating kabibi (mga hilaw na talaba),
 - Hilaw na itlog sa Caesar salad, at
 - Mga hamburger (maaaring lututin sa pag-order); o
2. *Pagsisiwalat* sa pamamagitan ng paglalagay ng asterisk sa mga aytem ng pagkain sa talababa na nagsasaad, depende sa sitwasyon, na ang mga aytem ay:

"Thahain nang hilaw o kulang sa luto," o

"May sahog (o maaaring may sahog) na hilaw o kulang sa luto na mga sangkap"; at

3. Kapag ginamit ang *menu*:
 - Baguhin ang *menu* sa pamamagitan ng paggamit ng mga permanenteng dumidikit na sticker, o
 - Iimprenta muli ang *menu*; o
 - Magpakita sa consumer ng hiwalay na nakasulat na abiso ng *pagsisiwalat* kasabay ng *menu*; o
4. Kung walang *menu*:
 - Magpakita sa consumer ng nakasulat na abiso ng *pagsisiwalat*.

Paalala

Layunin:

Kung ang alinman sa dalawang pahayag ng *paalala* na naglalaman ng aktwal na impormasyon ng pagpapayo ay ginamit, ang pahayag ay dapat kasabay ng *pagsisiwalat* at inilagay alinsunod sa isa sa sumusunod:

- kahit isa man lang sa alinmang pahina ng *menu* (mas maganda kung nasa una o huling pahina) at matatagpuan sa *menu* nang sa gayon madali itong makikita ng consumer, o
- sa placard, table tent, o ibang paraan na nakasulat.

Mga paraan ng pagsunod:

1. Gamitin ang isa sa dalawang pahayag ng *paalala* na naglalaman ng aktwal na pagpapayo:

- *Pahayag ng Paalala 1:*

"Ang pagkonsumo ng mga hilaw o kulang sa luto na karne, manok, lamang-dagat, shellfish, o mga itlog ay maaaring magpataas ng panganib ng sakit na dala ng pagkain"; o

- *Pahayag ng Paalala 2:*

"Ang pagkonsumo ng mga kulang sa luto na karne, manok, lamang-dagat, shellfish, o mga itlog ay maaaring magpataas ng panganib sa sakit na dala ng pagkain; lalo na kung ikaw ay may ilang mga medikal na kondisyon."

2. Gamitin ang brochure ng pagpapayo sa consumer.

Opsyon 1:

Ang 1999 na Code ng Pagkain ay nagbibigay ng opsyon lagyan ng talaba ang mga aytem na isiwalat na isang pahayag ng *paalala* na nagtuturo sa bumabasa sa brochure ng pagpapayo sa consumer:

"Tungkol sa pagiging ligtas ng mga aytem na ito, makukuha ang nakasulat na impormasyon kapag hiniling."

Kapag ginamit ang brochure upang paalalahanan ang mga consumer sa kanilang panganib at ang brochure ay hindi available sa publiko, ang *paalala* na pahayag sa itaas ay kailangan banggitin sa *menu*.

Kapag ginamit ang brochure upang paalalahanan ang mga consumer sa kanilang panganib at ang brochure ay available publiko, ang *paalala* na pahayag sa itaas ay hindi na kailangangbanggitin sa *menu*.

Opsyon 2:

- Gamitin ang salita ng modelong brochure ng FDA sa ibaba, o
- Gamitin ang pinasadyang disenyo ng brochure na nakatutugon sa Mahalagang Pamantayan sa dokumentong ito.

---Bumalik sa Itaas---

FDA Model Brochure Text

Panimula

Malamang na ginagawa mo na sa bahay ang mga pag-iingat laban sa sakit na dala ng pagkain, ngunit kailangan mo ring mag-ingat kapag malayo ka sa bahay. Narito ang apat na madaling hakbang na maaari mong gawin upang protektahan ang iyong sarili at ang iyong mga mahal sa buhay kapag pumipili ka sa restawran, delicatessen, take-out counter, at grocery store ng mga pagkain na handa nang kainin.

Blg. 1. Alamin ang mga Pagkaing Kulang sa Luto

Ang mga pagkaing galing sa hayop gaya ng karne, manok, isda, shellfish, at mga itlog kapag kinain nang hilaw o kulang sa luto ay naglalaman kung minsan ng mga mapaminsalang virus at bakteryang na maaaring magdulot ng panganib na sakit na dala ng pagkain. Ang maliliit na bata, buntis na kababaihan, matatanda, at may mahihinang sistema ng imyunidad ay lalong madaling mahawaan. Mataas ang panganib sa iyo kung ikaw ay may sakit sa atay o alkoholismo, kung mababa ang acidity ng iyong tiyan (dahil sa operasyon sa gastric o ang paggamit ng mga antacid), o kung mayroon kang mahinang sistema ng imyunidad dahil sa: paggamit ng steroid; mga kondisyong gaya ng AIDS, kanser, o diabetes; o gamutan gaya ng chemotherapy.

Upang mabawasan ang iyong tsansa magkaroon ng sakit na dala ng pagkain, dapat kang umiwas sa:

- Hilaw na isda o shellfish -- mga talaba, kabibi, sushi, sashimi, ceviche
- Karne o lamang-dagat na inorder nang kulang sa luto gaya ng "rare" na hamburger, baka, tupa, baboy o isda.
- Mga itlog na inorder nang kulang sa luto o pagkaing may mga sangkap na itlog na kulang sa luto-- gaya ng pritong "malasado" o sinuam na itlog, mga dressing o sarsa gaya ng hollandaise, mayonnaise na lutong-bahay, at dressing ng Caesar; mga panghimagas gaya ng chocolate mousse, meringue pie, at tiramisu.

Blg. 2 Magtanong tungkol sa paghahanda

Iba-iba ang mga resipe. Kung hindi ka sigurado kung ang aytem na handa nang kainin ay naglalaman ng mga sangkap na kulang sa luto, itanong kung paano inihanda ang pagkain.

Blg. 3 Hilingin na lutuin nang mabuti ang pagkain

Kung ang aytem na gusto mong piliin ay naglalaman ng karne, isda, shellfish, o mga itlog na hilaw o kulang sa luto, tanungin kung pwedeng alisin ang sangkap na iyon. Kung ang pagkain ay inihahanda kapag inorder, hilingin na lutuin nang mabuti.

Blg. 4 Pumili ng iba

Sa mga partikular na pagkain, gaya ng mga talaba sa kalahating kabibi o mouse na gawa sa itlog, maaaring imposibleng mapaunlakan ang iyong kahilingan na lutuin nang mabuti. Kung gayon, pumili na lamang ng iba. Kaunting abala lamang ito kumpara sa mga malalaking problema na dulot ng sakit na dala ng pagkain.

Para alamin pa ang tungkol sa sakit na dala ng pagkain at mga paraan upang maiwasan ito, makipag-usap sa iyong propesyonal sa pangangalagang pangkalusugan o sa iyong lokal na kagawaran ng kalusugan, o bisitahin ang website na www.foodsafety.gov

FDA Model Brochure Chart ng Kung sino Nanganganib, mga Mapanganib sa Pagkain, at Sanhi ng Sakit

Bagaman ang sumusunod na model chart ay kasama sa FDA model brochure, ang paglalagay sa pasadyang disenyo ng brochure, sa kabuuan o sa bahagi, ay opsyonal. Ang mga bahagi ng chart ay maaaring piliin para gamitin kaysa sa gamitin ang buong chart, **kung** ang ilang bahagi lamang ang angkop batay sa mga pagkaing iniaalok. Halimbawa, ang establisyemento ng pagkain na naghahain lamang ng binalatang *molluscan shellfish* gaya ng mga talaba sa kalahating kabibi, maaaring piliin na isama ang bahagi ng chart na may kinalaman sa *molluscan shellfish* at alisin ang ibang mga bahagi.

Ang model chart ay hindi nilalayong gamitin nang hiwalay sa brochure. Ang paggamit ng chart lamang ay katumbas na rin ng hindi pagsunod sa mga kinakailangan sa *paalala*.

Maiiwasan ang sakit na dala ng pagkain - kapag ginawa mo ang mga tamang pag-iingat		
MGA MAPANGANIB NA PAGKAIN	SINO ANG NANGANGANIB	SANHI NG SAKIT
(Hindi kumpleto ang listahang ito)		
Mga hilaw o kulang sa luto na itlog: Dressing ng Caesar salad; mga itlog na malambot ang pagkaluto; Monte Cristo na sandwich; meringue pie; ilang mga pudding at custard; mousse; mga sarsang gawa sa mga hilaw na itlog (hal., Hollandaise)	Lahat, lalo na ang Matatanda Maliliit na Bata Mahina ang Resistensiya ng Katawan	Salmonella Enteritidis
Mga hilaw na produktong gawa sa gatas: Hilaw o hindi na-pasteurize na gatas; malalambot na keso gaya ng... Camembert, Brie	Lahat, lalo na ang Buntis na Kababaihan Matatanda Mahina ang Resistensiya ng Katawan Maliliit na Bata	Listeria monocytogenes E. coli O157:H7 Campylobacter Salmonella
Hilaw o rare na karne: Hamburger, carpaccio	Lahat, lalo na ang Matatanda Maliliit na Bata	E. coli O157:H7 Salmonella
Mga hilaw o kulang sa luto: <i>Molluscan shellfish</i> ; Mga hilaw na kabibi o talaba sa kalahating kabibi	Lahat, lalo na ang Mga taong may sakit sa atay o alkoholismo Mahina ang Resistensiya ng Katawan	Vibrio vulnificus Iba pang mga vibrio Hepatitis A
Hilaw na isda: Sushi, ceviche, tuna carpaccio	Lahat, lalo na ang Mahina ang Resistensiya ng Katawan Matatanda	Mga parasitiko Vibrio parahaemolyticus

Mahalagang Pamantayan para sa Pasadyang Disenyo ng Brochure ng Pagpapayo sa Consumer Tungkol sa Pagkonsumo ng Hilaw at Kulang sa Luto na mga Pagkaing Hayop	
Mahalagang Pamantayan	Paano Matutugunan ang Pamantayan / Ano Talaga ng Tutugunan 1
1. Magbigay ng nakabatay sa agham at impormasyon para matugunan ang pamantayan; sa ibaba	1. Ang impormasyon sa brochure ay dapat kapareho ng siyentipikong impormasyon na may kinalaman sa pagpapayo sa consumer mula sa web page ng CFSAN (www.cfsan.fda.gov/~mow/foodborn.html) at gamit ang Model Brochure.
2. Ilarawan ng panganib	2. Ilarawan bilang: Malalawak na kategorya, hal., bakterya, mga virus, parasitiko, o "Mga mikrobyo", o Mga espesipikong pathogen
3. Ipaliwanag kung bakit ang mga pagkaing hayop na hilaw o kulang sa luto ay mayroong panganib	3. Ilagay na ang panganib ay lumitaw dahil ang pagkaing hayop ay hindi lubusang niluto o hindi niluto o di kaya naman initin upang makontrol ang nakapipinsalang bakterya
4. Isaad kung aling mga consumer ang: nasa mas mataas ang panganib sa sakit	4. Dapat banggitin ang apat (4) na kategorya: <ul style="list-style-type: none"> • Matatanda • Maliliit na bata • Buntis na kababaihan • Mga taong mahina ang resistensiya ng katawan Irekomenda na banggitin sa mga taong may: <ul style="list-style-type: none"> • Sakit sa atay (banggitin ang alkoholismo) • Mababa ang acidity ng tiyan dahil sa paggamit ng mga antacid o operasyon sa gastric • Mahinang sistemang imyunidad dahil sa mga kondisyong gaya ng AIDS, kanser, mga chemotherapy treatment, diabetes, pag-inom ng steroid
5. Gabayan ang LAHAT ng consumer na lalo na ang mga taong madaling magkasakit	Alamin ang problema. Nanganganib ang lahat, ngunit may mga partikular na taong mas mataas ang panganib sa sakit dala ng pagkain at nababawasan nang ganap na pagluluto ang panganib na iyon. Mga Pagpipilian ng Consumer:
Isama ang mga listahan ng pahayag na kinasasangkutan ng mga pagkain: Ang pagkaing hayop na nasa anyong handa nang kainin na hilaw, kulang sa luto, o hindi niluto o kung hindi naman ay iproseso upang alisin ang mga pathogen. Halimbawa, hilaw o kulang sa luto na mga pagkain gaya ng baka, mga itlog, isda, tupa, gatas, baboy, o <i>molluscan shellfish</i> na iniaalok sa anyo na handa nang kainin	Ang brochure ay maaaring pasadya sa <i>menu</i> / mga pagkaing pagpipilian) <ul style="list-style-type: none"> • Alamin ang mga pagkaing hayop na hilaw o kulang sa luto • Itanong kung paano inihanda ang aytem ng pagkain • Hilingin na lutuing mabuti ang aytem ng pagkain; o kung ang aytem ay naglalaman ng sangkap na hilaw o kulang sa luto, hilingin ito nang wala ang sangkap na iyon • Pumili ng iba kung sakaling ang mga aytem ng pagkain gaya ng mga talaba sa kalahating kabibi ay hindi maaaring palitan kapag hiniling

<p>6. Panatiliing madaling mabasa ang layout, format, at graphics</p>	<p>Wika para sa mga pahayag ng <i>pagsisiwalat at paalala</i>: Ang wika sa mga aytem sa <i>menu</i> ay dapat tumugma sa wikang ginamit para sa <i>pagsisiwalat</i> at sa <i>paalala</i>. Halimbawa, ang <i>menu</i> na nakasulat sa Ingles ay dapat mayroong <i>pagsisiwalat</i> at <i>paalala</i> sa wikang Ingles. Ang <i>pagsisiwalat</i> at <i>paalala</i> ay maaari ring nasa ibang mga wika.</p> <p>Laki ng letra para sa mga pahayag ng <i>pagsisiwalat</i> at <i>paalala</i>: Ang laki ng letra para sa mga nakasulat sa mga hinahawakang <i>menu</i> o sa mga table tent ay dapat nakikitang katumbas ng pinakamaliit na 11 point. Ang mga pahayag sa placard ay dapat katumbas na nababasa gaya ng mga aytem sa <i>menu</i> sa placard at nababasa mula sa punto kung saan kalimitang tumatayo ang mga consumer para basahin ito. Para sa mga pahayag sa tatak na nakakabit sa level ng pagtitingi, ang magandang gabay ay ang CFR alinsunod sa Batas sa Patas na Pagbabalot at Pagtatatak 21CFR 101.2 na tinutugunan kung aling laki ng letra ang kaugnay ng sukat ng display panel. Maaari ring makaapekto ang ibang salik sa oagiging madaling mabasa, gaya ng uri ng font at background laban sa uri ng kulay. Grapiko: Ang kulay ng letra ay upang magbigay ng malinaw na kaibahan sa ginamit na mga kulay sa background.</p>
<p>7. Sabihin ang mga paraan para makuha ang mga espesipikong impormasyon (ang propesyonal sa pangangalagang pangkalusugan ng nagbabasa ay dapat banggitin kasama ang mga maasahang pinagkunan)</p>	<p>Inirerekomendang Pahayag: <i>"Para alamin pa ang tungkol sa sakit na dala ng pagkain at mga paraan upang maiwasan ito, makipag-usap sa iyong propesyonal sa pangangalagang pangkalusugan o sa iyong lokal na kagawaran ng kalusugan, o bisitahin ang website na www.foodsafety.gov"</i></p>
<p>8. Ang model chart na nagpapakita kung sino ang nanganganib, ang mga mapanganib na pagkain, at ang sanhi ng sakit ay isasama sa FDA model brochure. <i>Ang paglalagay ng FDA model chart, sa kabuuan o sa bahagi, ay opsyonal.</i> Ang model chart ay hindi nilalayong gamitin nang hiwalay sa brochure. Ang paggamit ng chart lamang ay katumbas na rin ng hindi pagsunod sa mga kinakailangan sa <i>paalala</i>.</p>	

Flow Chart ng Kasiya-siyang Pagsunod

SHELLFISH

Nagbebenta ba ang establisyemento ng *shellstock* o naghahain ba ng hilaw na *molluscan* shellfish at ang mga ito lang ba ang ibinibenta o inihahain nang hilaw o kulang sa luto na mga pagkaing hayop?



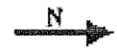
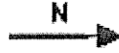
Ang nakasulat ba na brochure ng interstate Shellfish Sanitation Conference (ISSC) ay available sa publiko?



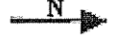
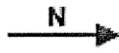
NAKAMIT ANG KASIYA-SIYANG PAGSUNOD

IBA PA

Naghahain ba ang establisyemento ng pagkaing hayop na iniaalok sa anyong handa nang kainin na hilaw, kulang sa luto, o naghahain sila ng prinoseso upang alisin ang mga pathogen (gaya ng baka (tingnan ang pagiging hindi saklaw sa 1999 Code ng Pagkain, § 3-201.11(E)), mga itlog, isda, tupa, gatas, baboy, manok, at/o shellfish?)



HINDI ANGKOP ANG PAGPAPAYO SA CONSUMER

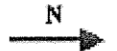


HINDI SUMUSUNOD

Isinisiwalat ba sa *menu* kung aling mga pagkain ang o maaaring i-order nang hilaw o kulang sa luto sa kabuuan, o ang mga aytem na naglalaman ng sangkap na hilaw o kulang sa luto?



Ang *menu* ba ay isiniwalat ng:
 -- paglalarawan, o
 -- asterisk(*) at talababa?
 O, kung walang menu, inilalaan ba ang pagsisiwalat sa nakasulat na paraan?



HINDI SUMUSUNOD



Ipinaalala ba ng establisyemento sa consumer ang mga panganib sa kalusugan?



HINDI SUMUSUNOD



Nagpapaalala ba ang establisyemento sa pamamagitan ng:
 -- isang pahayag ng *paalala*, o
 -- isang FDA model brochure, o
 -- isang pasadyang disenyo ng brochure, o
 -- label na nagsasabing RTE na kulang sa luto, hinati-hating pagkain gaya ng mula sa deli counter, o
 -- iba pang nakasulat na paraan, ayon sa gabay ng pagsunod



HINDI SUMUSUNOD



Ang *paalala* ba ay available sa publiko at madaling basahin?



HINDI SUMUSUNOD

