

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 6

Ce trebuie să știți în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Informarea consumatorilor

OAR 333-150-0000,

CAPITOLUL 3-603.11(A)

(A) Cu excepția celor specificate în ¶ 3-401.11 (C) și subparagraful 3-401.11(D) și în ¶ 3-801.11(C), dacă un aliment de origine animală, cum ar fi carne de vită, ouă, pește, miel, porc, pasăre sau crustacee și moluște, este servit sau vândut crud, gătit parțial sau fără să fie procesat în alt mod pentru a elimina agenții patogeni, fie în formă gata pentru consum, fie ca ingredient într-un alt produs gata pentru consum, deținătorul permisului va informa consumatorii în legătură cu riscul semnificativ mai mare privind consumul unor astfel de produse, prin intermediul unei informări sau al unui memento, așa cum se specifică în ¶¶ (B) și (C) ale acestei secțiuni folosind broșuri, vitrine sau recomandări în meniu, declarații pe etichete, meniuri fixe pe masă, pancarte sau alte mijloace scrise eficiente. ^{PF}

(B) Informarea va cuprinde:

(1) O descriere a alimentelor de origine animală, cum ar fi „stridii în jumătăți de cochilie (stridii crude)”, „salată Caesar cu ouă crude” și „hamburgeri (se pot găti la comandă)”; ^{PF} sau
(2) Identificarea alimentelor de origine animală, prin folosirea unui asterisc către o notă de subsol care informează că produsele sunt servite crude sau gătit parțial sau că conțin (sau pot conține) ingrediente crude sau gătit parțial. ^{PF}

(C) Memento-ul trebuie să includă un asterisc la alimentele de origine animală, necesitând informarea într-o notă de subsol, care să specifice:

(1) În ceea ce privește siguranța acestor produse, informațiile scrise sunt disponibile la cerere; ^{PF}
(2) Consumul de carne, pui, fructe de mare, crustacee și moluște sau ouă crude sau gătit parțial poate crește riscul de toxinfecții alimentare; ^{PF} sau
(3) Consumul de carne, pui, fructe de mare, crustacee și moluște sau ouă crude sau gătit parțial poate crește riscul de toxinfecții alimentare, în special dacă aveți anumite probleme medicale. ^{PF}

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Alimentele de origine animală care nu sunt supuse unui tratament termic adecvat prezintă un risc pentru consumatori, întrucât pot conține agenți biologici care produc toxinfecții alimentare. Intenția informării este de a se asigura că toți consumatorii sunt informați în legătură cu riscul sporit al consumului de alimente de origine animală crude sau gătit parțial.

Alimentele de origine animală, cum ar fi carne, pui, pește, crustacee și moluște și ouă, atunci când sunt consumate crude sau gătit parțial, conțin uneori virusuri și bacterii nocive, care prezintă un risc de toxinfecție alimentară. Copiii mici, femeile însărcinate, persoanele vârstnice și persoanele cu sistem imunitar compromis sunt extrem de vulnerabili.

Normele privind igiena produselor alimentare din Oregon impun o informare scrisă a consumatorilor pentru a se asigura că toți consumatorii sunt informați în legătură cu riscul sporit al consumului de produse de origine animală crude sau insuficient gătit. Informarea consumatorilor cuprinde două secțiuni: **Informare** și **Memento**.

Informarea este o declarație scrisă care identifică în mod clar alimentele de origine animală care sunt (sau care pot fi comandate) crude sau gătit parțial sau care conțin un ingredient crud sau gătit parțial. Informarea trebuie să cuprindă:

- O descriere a preparatelor derivate din produse animale, cum ar fi „stridii în jumătăți de cochilie (stridii crude)”, „salată Caesar cu ouă crude” și „hamburgeri (se pot găti la comandă)” **sau...**
- Identificarea alimentelor de origine animală prin folosirea unui asterisc (*) către o notă de subsol care informează că produsele sunt servite crude sau gătit parțial, sau că conțin ingrediente crude sau gătit parțial

Memento-ul este o declarație scrisă privind riscul asupra sănătății implicat de consumul de alimente de origine animală crude sau gătit parțial. Memento-ul trebuie să includă un asterisc la alimentele de origine animală, necesitând informarea într-o notă de subsol, care să specifice:



- „Consumul de carne, pui, fructe de mare, crustacee și moluște sau ouă crude sau gătit parțial poate crește riscul de toxinfecții alimentare”; **sau**
- „Consumul de carne, pui, fructe de mare, crustacee și moluște sau ouă crude sau gătit parțial poate crește riscul de toxinfecții alimentare dacă aveți anumite probleme medicale”, **sau**

Informarea consumatorilor, continuare

- „În ceea ce privește siguranța acestor produse, informațiile scrise sunt disponibile la cerere”

Informarea consumatorilor poate fi prezentată folosind broșuri, vitrine sau recomandări în meniu, declarații pe etichete, meniuri fixe pe masă, pancarte sau alte mijloace scrise eficiente.

Observație: Dacă nu puteți prezenta inspectorului sanitar local documente care să ateste că friptura de vită servită este un mușchi întreg de vită intact, atunci trebuie să furnizați o informare a consumatorului.

Se pot utiliza mai multe combinații de informări și memento-uri. Exemple prezentate mai jos sunt doar câteva opțiuni.

Exemple de tipuri de produse pentru care este necesară o Informare a consumatorului: Ouă crude

- Dressinguri sau sosuri cum ar fi cel olandez sau Caesar, făcute cu ouă în coajă, ouă fierte moi
- Plăcintă cu bezele, anumite budinci și creme, spumă, lichior de ouă
- Maioneză „de la zero”
- Aioli
- Tiramisu

Carne crudă sau în sânge

- Hamburgeri gătiți „mediu, suculent, în sânge”
- Carpaccio
- Biftec tartar
- Carne marinată (pinning, jaccarding sau needling)

Moluște crude sau gătite parțial

Pește crud

- Sushi
- Ceviche
- Tuna Carpaccio
- Roe
- Gravlax

Observație: Se recomandă ca textul informării pentru consumatori să fie în aceeași limbă folosită pentru meniu și să aibă o dimensiune de cel puțin 11 puncte pe meniurile portabile sau meniurile fixe de pe masă.

Pentru mai multe informații, citiți documentul FDA, „Ghid de implementare pentru furnizarea informării consumatorilor privind codul alimentar FDA”.



Exemplul A Informare ca descriere/ memento într-o notă de subsol:

Meniu

Salata bucătarului
Salată de spanac
Salată Caesar (conține ouă crude)*

(În partea de jos a paginii)

*Consumul de carne, pui, fructe de mare, crustacee și moluște sau ouă crude sau gătite parțial poate crește riscul de toxinfecții alimentare, în special dacă aveți o problemă medicală.

Exemplul B Informare și Memento într-o notă de subsol:

Meniu

Hamburgeri*
Cheeseburger*
Burger cu șuncă*

(În partea de jos a paginii)

*Hamburgerii se gătesc la comandă. Consumul de carne, pui, fructe de mare, crustacee și moluște sau ouă crude sau gătite parțial poate crește riscul de toxinfecții alimentare.

Exemplul C Informare ca descriere/ memento într-o broșură:

Meniu

Stridii pe jumătăți de cochilie
(stridii crude)*

(În partea de jos a paginii)

*În ceea ce privește siguranța acestor produse, informațiile scrise sunt disponibile la cerere.