

FDA 식품공전의 소비자 권고문 조항 시행 지침

(1999년 FDA 모델 식품공전의 3절-603.11)

1999년 식품공전의 3절-603
FDA 모델 브로셔 문구
소비자 권고문 조항의 시행 지침

FDA 식품공전의 소비자 권고문 조항에 대한 시행 지침(Implementation Guidance for the Consumer Advisory Provision of the FDA Food Code)

- 목적
- 적용 범위
- 용어 정의
- 고위험 항목 소비자 권고문
- 제품별 권고문
- 만족스러운 규정 준수

정보 표시 및 주의사항 알림의 형식 규격
정보 표시 및 주의사항 알림
FDA 모델 브로셔 문구
개별 디자인 브로셔의 필수 기준

- 만족스러운 규정 준수 순서도

목적

식품공전의 소비자 권고문 조항의 목적은 모든 소비자에게 생으로 또는 덜 익힌 동물성 식품을 섭취 시에 위험성이 증가하며, 특히 취약 계층이 겪을 수 있는 위험성이 증가함을 알리는 것입니다. FDA는 관련 정보를 안내 받은 소비자가 식품 매개 질병으로부터 본인을 보호하는 데 중요한 역할을 하며 그 역할은 누구도 대신할 수 없는 것이라고 믿습니다. 그뿐만 아니라 관련 정보를 안내 받은 소비자는 상황에 대한 지식과 이해를 바탕으로 개별적 위험성을 가장 잘 평가할 수 있으며 본인이 한 주문 결정에 대한 책임을 집니다.

이 지침 문서는 소비자 권고문 조항을 시행하는 규제 기관과 업계를 지원하기 위한 문서입니다. 이 문서는 FDA 식품공전과 함께 사용되어야 합니다.

적용 범위

소비자 권고문은 익히지 않았거나 덜 익힌 동물성 식품 또는 재료를 생으로 또는 덜 익힌 형태로 사람이 섭취할 목적으로 판매 또는 제공하는 모든 식품 시설에 적용하는 것을 목표로 합니다. 여기에는 식당, 생조개류 판매 식당(raw bars), 즉석조리 영업장, 캐리아웃, 식료품을 구입하는 장소에 있는 델리카트슨 또는 해산물 코너와 같은 업장과 같이 차후에 철저한 가열 조리 없이 식품을 섭취하게 될 합리적인 가능성을 가진 모든 유형의 식품 시설이 포함됩니다.

용어 정의

다음 용어 정의는 소비자 권고문 조항의 해석 및 적용에 사용됩니다. 정의된 용어와 정의된 용어의 모든 형태는 이 문서 전체에서 기울임꼴로 표시됩니다.

*정보 표시*는 전체를 생으로 또는 덜 익혀서 제공하거나 그런 방식으로 주문할 수 있는 품목, 또는 익히지 않았거나 덜 익힌 재료를 포함하는 품목에 대한 서면 표시를 의미합니다.

*필수 기준*은 덜 익힌 또는 생동물성 식품 섭취와 관련하여 개별 맞춤형 소비자 권고문 브로셔를 제작할 때 충족되어야 하는 규격을 의미합니다.

*메뉴*는 소비자가 주문을 선택하기 위해 읽는 모든 것(테이블 텐트, 플래카드, 칠판 또는 기타 서면 수단)을 의미합니다.

*공개적으로 이용 가능*은 소비자가 식품을 주문하거나 선택하기 전에 (요청할 필요 없이) 쉽게 접근할 수 있음을 의미합니다.

*주의사항 알림*은 생으로 또는 덜 익힌 동물성 식품을 섭취 시 주의해야 하는 건강 위험에 관한 서면 안내입니다.

*연체 조개류*는 가리비 제품이 껍질을 벗긴 폐각근, 즉 관자로만 구성된 경우를 제외하고 식용이 가능한 생 또는 덜 익힌 굴, 조개, 홍합, 가리비 종 또는 이런 종들에서 식용 가능한 부분을 의미합니다. *주의사항 알림* 문구에서는 *조개류*라고도 불립니다.

*셀스톡*은 껍질이 있는, 익히지 않은 *연체 조개류*를 의미합니다.

고위험 항목 소비자 권고문

식품공전 § 8-405.11 에 따라 고위험 항목은 위반 발생 후 10 일 이내에 시정되어야 합니다. 시설이 소비자 권고문 조항을 위반한 것으로 밝혀지는 경우 이 문서에 언급된 것과 같은 준수 방법 및 만족스러운 규정 준수를 목표로 하는 기타 대안을 해당 시설과 규제 당국이 협력하여 모색해야 합니다. 선의의 노력을 하려는 분위기가 우세하다면 소매 식품 시설에서 소비자 권고문을 실시하는 초기 단계를 비롯한 특정한 상황에서 집행 조치가 시작되기 전 조항 준수를 위한 추가 시간을 허용합니다.

제품별 권고문

식품 시설의 **메뉴**가 제한적이거나 오직 특정 동물성 식품만을 생으로 또는 덜 익힌 즉석섭취(RTE) 형태로 제공하는 경우 소비자 권고문은 제품별로 맞춤화할 수 있습니다. 예를 들어, **연체 조개류**를 반쪽짜리 껍질 위에 제공하지만 그외 덜 익힌 또는 생동물성 식품은 제공하지 않는 생조개류 판매 식당(raw bars)은 소비자 권고문을 **연체 조개류**로 제한하도록 선택할 수 있습니다. 또한 생조개류 판매 식당(raw bars)은 특정 질병이 있는 사람이 적절하게 가열 처리되지 않은 **연체 조개류**를 섭취할 때 발생하는 위험성 증가를 강조하기 위해 이 문서의 **주의사항 알림문구 2**를 선택할 수 있습니다.

생으로 판매 또는 제공하는 즉석섭취(RTE) 식품이 **셸스톡**이나 껍질을 제거한 **연체 조개류**뿐인 식품 시설의 경우, 생굴 및 조개에 대한 전국 패류 위생 컨퍼런스(ISSC, Interstate Shellfish Sanitation Conference)의 서면 브로셔는 만족스러운 규정 준수를 한 것으로 간주합니다. 이와 같은 경우 ISSC 브로셔는 반드시 **공개적으로 이용** 가능해야 합니다.

만족스러운 규정 준수

전체 목표:

이 지침의 내용과 일치하는 방식으로 **정보 표시** 및 **주의사항 알림**이 모두 제공될 때 식품공전의 소비자 권고문 조항을 만족스럽게 준수한 것입니다. 소비자가 주문을 선택하기 전에 전체 메시지(**정보 표시** 및 **주의사항 알림**)를 활용할 수 있도록 **정보 표시** 및 **주의사항 알림**에 포함된 정보는 **공개적으로 이용** 가능하고 읽기 쉬워야 합니다.

이 지침 문서는 가능한 모든 상황을 예측할 수는 없습니다. 따라서 만족스러운 규정 준수 목표를 달성하기 위한 가장 효과적인 방법에 대해 식품 시설과 규제 당국 사이에 논의가 항상 필요할 것입니다.

정보 표시 및 주의사항 알림의 형식 규격:

언어: 메뉴 항목의 언어와 **정보 표시** 및 **주의사항 알림**에 사용하는 언어는 일치해야 합니다. 예를 들어, 영어로 작성된 메뉴에는 **정보 표시** 및 **주의사항 알림**이 영어로 작성됩니다. **정보 표시** 및 **주의사항 알림**은 다른 언어로도 제공할 수 있습니다.

글자 크기: 휴대용 **메뉴** 또는 테이블 텐트에 적힌 문구의 글자 크기는 시각적으로 최소 11 포인트 이상이 되어야 합니다.

플래카드에 적힌 문구의 경우, 해당 문구는 플래카드에 있는 메뉴 항목과 동일하게 읽기 쉬워야 합니다. 플래카드가 **메뉴** 역할을 할 때도, **주의사항 알림** 내용 전달 역할만 할 때도, 글자 크기는 소비자가 일반적으로 플래카드를 읽는 위치에서 읽기 쉬운 정도의 크기여야 합니다.

소매업체 수준의 부착 라벨에 적힌 문구의 경우 표시판 크기와 관련하여 글자 크기에 대해 다루는 공정 포장 및 라벨 부착법, 21CFR 101.2(Fair Packaging and Labeling Act, 21CFR 101.2)에 따른 CFR 이 좋은 지침이 됩니다. 글꼴 유형 및 배경색과 글자색의 대비와 같은 기타 요인들도 가독성에 영향을 줄 수 있습니다.

정보 표시

목표:

정보 표시는 반드시 다음 사항을 준수해야 합니다.

- 메뉴에 제시되어야 하며, 메뉴가 없는 경우 소비자에게 서면으로 제공되어야 하며
- 정보 표시가 필요한 식품을 식별하고
- 해당 식품 품목이 덜 익힌 또는 생동물성 식품이거나 덜 익힌 또는 생동물성 식품을 포함하고 있음을 명시합니다.

규정 준수 방법:

1. 설명 방식의 정보 표시: 다음과 같이 품목을 설명합니다.
 - 한쪽 껍질을 제거한 반각굴(생굴),
 - 날계란이 포함된 시저 샐러드 및
 - 햄버거(주문 시 조리 가능). 또는
2. 상황에 따라 식품 품목에 별표를 표시하여 정보 표시를 하고 각주에 다음과 같이 해당 품목에 대해 설명합니다.

“생으로 또는 덜 익힌 상태로 제공됩니다.” 또는
“익히지 않은 재료 또는 덜 익힌 상태의 재료가 포함되어 있습니다(혹은 포함되어 있을 수 있습니다)”

3. 메뉴를 사용하는 경우:
 - 영구 접착 스티커를 사용하여 메뉴를 수정합니다. 또는
 - 메뉴를 다시 프린트합니다. 또는
 - 고객에게 메뉴와 별도의 서면으로 작성한 정보 표시 고지를 함께 제공합니다. 또는
4. 메뉴가 없는 경우:
 - 고객에게 서면으로 작성한 정보 표시 고지를 제공합니다.

알림

목표:

실제 소비자 주의 정보를 포함하는 두 가지 주의사항 알림 문구 중 하나가 사용되는 경우 해당 문구는 정보 표시와 함께 아래 중 하나에 따라 배치되어야 합니다.

- 메뉴의 페이지 중 적어도 한 페이지(첫 페이지 또는 마지막 페이지 권장)에 있고 고객이 쉽게 찾을 수 있도록 메뉴 내에 위치, 또는
- 플래카드, 테이블 텐트 또는 그외 서면 방식으로.

규정 준수 방법:

1. 실제 주의 문구가 포함된 다음 두 가지 주의사항 알림문구 중 하나를 사용하십시오.

- 주의사항 알림문구 1:

“생으로 또는 덜 익힌 육류, 가금류, 해산물, 조개류 또는 계란을 섭취하면 식품 매개 질병의 위험이 증가할 수 있습니다”, 또는

- 주의사항 알림문구 2:

“생으로 또는 덜 익힌 육류, 가금류, 해산물, 조개류 또는 계란을 섭취하면, 특히 특정 질병이 있는 경우 식품 매개 질병의 위험이 증가할 수 있습니다.”

2. 소비자 권고문 브로셔를 사용하십시오.

옵션 1:

1999 년 식품공전은 정보가 표시된 품목의 경우 이를 읽는 사람에게 소비자 권고문 브로셔를 참조하도록 안내하는 주의사항 알림문구 각주를 표시할 수 있는 옵션을 제공합니다.

“요청 시 이 품목들의 안전과 관련된 서면 정보를 제공해 드립니다.”

브로셔를 사용하여 소비자에게 위험성을 상기시키지만 브로셔가 공개적으로 이용 가능하지 않은 경우 위의 주의사항 알림문구를 메뉴에 언급해야 합니다.

브로셔를 사용하여 소비자에게 위험성을 상기시키지만 브로셔가 공개적으로 이용 가능한 경우 위의 주의사항 알림문구를 메뉴에 언급할 필요는 없습니다.

옵션 2:

- 아래 FDA 모델 브로셔의 문구를 사용하거나 또는
- 이 문서에 나온 필수 기준을 충족하는 개별 디자인 브로셔를 사용하십시오.

---상단으로 돌아가기---

FDA 모델 브로셔 문구

소개

고객님은 이미 집에서 식품 매개 질병 예방에 필요한 예방 조치를 취하고 있을 것입니다. 하지만 집 밖에 있을 때도 이는 조심해야 할 사항입니다. 다음은 식당, 델리카트스, 테이크아웃 카운터 또는 식료품점에서 즉석섭취(RTE) 식품을 선택할 때 본인과 사랑하는 사람들을 보호하기 위해 취할 수 있는 간단한 4 단계입니다.

1 단계: 가열 조리되지 않은 혹은 덜 익힌 식품에 주의합니다

육류, 가금류, 생선, 조개류 및 계란과 같은 동물성 식품을 생으로 먹거나 덜 익혀 먹을 때 식품 매개 질병의 위험을 초래할 수 있는 유해한 바이러스 및 박테리아를 포함하는 경우가 가끔 있습니다. 어린이, 임산부, 노인 및 면역 체계가 손상된 사람들이 특히나 이런 부분에 취약합니다. 간 질환이나 알코올 중독이 있거나, 위산 저하를 경험(위 수술 또는 제산제 사용으로 인해)하는 경우, 또는 스테로이드 사용, AIDS, 암, 당뇨병과 같은 질환, 또는 화학 요법과 같은 치료로 인해 면역 체계가 손상된 경우 위험성이 증가합니다.

식품 매개 질병의 가능성을 줄이려면 다음 품목들을 멀리해야 합니다.

- 가열 조리하지 않은 생선 또는 조개류 --굴, 조개, 스시, 사시미, 세비체
- "레어로 구운" 햄버거, 소고기, 양고기, 돼지고기 또는 생선과 같이 덜 익히게 주문한 육류 또는 해산물.
- 덜 익히도록 주문한 계란 및 익히지 않은 계란 재료가 포함된 식품--"노른자가 익지 않도록" 프라이한 반숙 계란 또는 끓는 물에 살짝 익힌 수란, 홀랜다이즈, 수제 마요네즈, 시저 샐러드 드레싱과 같은 드레싱 또는 소스, 초콜릿 무스, 머랭 파이, 티라미수와 같은 디저트.

2 단계: 준비 과정에 대해 질문합니다

레시피는 다양합니다. 즉석섭취(RTE) 식품 품목에 덜 익은 재료가 들어있는지 확실하지 않은 경우 식품의 준비 과정에 대해 물어보십시오.

3 단계: 식품을 완전히 가열 조리해달라고 요청합니다

선택하려는 품목에 가열 조리되지 않거나 덜 익힌 육류, 생선, 조개류 또는 계란이 들어있는 경우 해당 성분을 제거할 수 있는지 문의하십시오. 식품이 주문 시 준비되는 경우 완전히 가열 조리해달라고 요청합니다.

4 단계: 다른 식품을 선택합니다

한쪽 껍질을 제거한 반각굴이나 계란 무스 등 특정한 식품의 경우 완전히 가열 조리해달라는 요청을 수용하기 어려울 수 있습니다. 이런 경우, 다른 품목을 선택합니다. 이는 식품 매개 질병으로 발생하는 큰 문제에 비하면 사소한 불편 사항일 뿐입니다.

식품 매개 질병 및 예방 방법에 대해 자세히 알아보려면 의료 전문가나 지역 보건국에 문의하거나 웹사이트 www.foodsafety.gov를 방문하십시오

위험성을 갖고 있는 사람, 위험 식품 및 질병의 원인에 대한 FDA 모델 브로셔 차트

다음에 나오는 모델 차트가 FDA 모델 브로셔에 포함되어 있지만 개별 디자인 브로셔에 이 모델 차트를 전체 또는 일부를 포함하는 것은 선택 사항입니다. 제공하는 식품에 따라 일부 특정 부분만 적용되는 **경우라면** 전체 차트를 사용하지 않고 차트의 일부만 선택하여 사용할 수 있습니다. 예를 들어, 한쪽 껍질을 제거한 반각굴과 같이 껍질을 벗긴 **연체 조개류**만을 취급하는 식품 시설은 차트에서 껍질을 벗긴 **연체 조개류**를 다루는 부분을 포함하고 다른 부분은 생략할 수 있습니다.

이 모델 차트는 브로셔와 별도로 사용하기 위한 용도가 아닙니다. 이 차트만 사용하면 **주의사항 알림** 요건을 준수하지 않는 것으로 간주합니다.

올바른 예방 조치를 취한다면 식품 매개 질병을 예방할 수 있습니다		
위험한 식품 (이것은 목록의 일부입니다)	위험성을 가진 사람	질병의 원인
날계란 또는 덜 익힌 계란: 시저 샐러드 드레싱, 반숙 계란, 몬테 크리스토 샌드위치, 머랭 파이, 일부 푸딩 및 커스타드, 무스, 날계란으로 만든 소스(예: 홀랜다이즈)	모든 사람, 특히 노인 어린 아이 면역력이 저하된 사람	장염균
생 유제품: 생우유 또는 저온살균하지 않은 우유 다음과 같은 일부 연질 치즈... 까망베르, 브리	모든 사람, 특히 임산부 노인 면역력이 저하된 사람 어린 아이	리스테리아 모노사이토제니스 장출혈성대장균 O157:H7(E.coli O157:H7) 캠필로박터 살모넬라균
생고기 또는 레어로 익힌 육류: 햄버거, 카르파초	모든 사람, 특히 노인 어린 아이	장출혈성대장균 O157:H7(E.coli O157:H7) 살모넬라균
익히지 않은 또는 덜 익힌: <i>연체 조개류</i> 생조개 또는 생굴을 한쪽 껍데기만 제거한 것	모든 사람, 특히 간 질환이 있는 사람 또는 알코올 중독자 면역력이 저하된 사람	비브리오 패혈증 기타 비브리오균 A형 간염
날생선: 스시, 세비체, 튜나 카르파초	모든 사람, 특히 면역력이 저하된 사람 노인	기생충 장염비브리오균

덜 익힌 또는 생동물성 식품 섭취에 관한 개별 디자인 소비자 권고문 브로셔의 필수 기준

필수 기준	기준을 충족하는 방법/구체적으로 해결해야 할 사항 1
1. 아래에 기준을 충족하는 과학 기반 정보를 제공합니다	1. 브로셔에 있는 정보는 CFSAN 웹 페이지(www.cfsan.fda.gov/~mow/foodborn.html)의 소비자 권고문 및 모델 브로셔와 관련된 과학적 정보와 일치해야 합니다.
2. 위험성에 대해 설명합니다	2. 다음과 같이 설명합니다. 광범위한 범주로 설명합니다. 예시: 박테리아, 바이러스, 기생충, 또는 "세균", 또는 특정 병원체
3. 생 동물성 식품 또는 덜 익힌 동물성 식품이 위험한 이유에 대해 설명합니다	3. 동물성 식품이 완전히 익지 않았거나 유해한 박테리아를 제어하기 위한 가열 처리를 하지 않아 위험성이 발생한다는 점을 언급합니다
4. 질병에 걸릴 위험이 가장 큰 손님이 누구인지 명시합니다	4. 다음의 4개의 범주는 반드시 언급해야 합니다. <ul style="list-style-type: none"> • 노인 • 어린 아이 • 임산부 • 면역력이 저하된 자 <p>다음과 같은 증상이 있는 사람들에게 대해 언급하는 것도 권장합니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 간 질환(알코올 중독 언급) • 제산제 사용이나 위 수술로 인한 위산 저하 • AIDS, 암, 화학 요법 치료, 당뇨병, 스테로이드 복용과 같은 요인으로 약화된 면역 체계
5. 모든 손님에게 지침을 제공하면서 특히 취약한 사람들에게 대해 강조합니다	문제가 발생할 수 있음을 인지하십시오. 모든 사람이 위험성을 갖고 있지만 특정한 사람의 경우 식품 매개 질병의 위험성이 더 높으며 완전한 가열 조리는 그 위험성을 줄입니다. <p style="text-align: center;">손님의 선택:</p> <p>(메뉴/선택한 식품에 따라 브로셔 제작 가능)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 가열 조리되지 않은 혹은 덜 익힌 동물성 식품에 주의하십시오 • 식품 품목의 준비 과정에 대해 물어보십시오 • 해당 식품 품목을 완전히 가열 조리해달라고 요청합니다. 또는 해당 품목에 가열조리 하지 않은 재료 또는 덜 익힌 재료가 포함되는 경우 해당 재료를 빼달라고 요청하십시오 • 한쪽 껍질을 제거한 반각굴과 같이 요청 시에도 조리 방식을 바꿀 수 없는 식품이라면 다른 식품을 선택하십시오 <p>관련된 식품들의 목록을 언급하면서 설명하십시오. 가열 조리하지 않았거나, 덜 익혔거나, 병원균을 제거하기 위해 가공 처리하지 않은 상태의 즉석섭취(RTE) 형태로 제공되는 동물성 식품.</p> <p>예를 들어, 즉석섭취(RTE) 형태로 제공되는 소고기, 계란, 생선, 양고기, 우유, 돼지고기 또는 연체 조개류와 같은 가열 조리하지 않은 또는 덜 익힌 식품</p>

<p>6. 레이아웃, 형식, 그래픽이 눈에 잘 띄도록 유지합니다</p>	<p>정보 표시 및 주의사항 알림 문구에 사용하는 언어: 메뉴 항목의 언어와 정보 표시 및 주의사항 알림에 사용하는 언어는 일치해야 합니다. 예를 들어, 영어로 작성된 메뉴에는 정보 표시 및 주의사항 알림이 영어로 작성됩니다. 정보 표시 및 주의사항 알림은 다른 언어로도 제공할 수 있습니다.</p> <p>정보 표시 및 주의사항 알림 문구에 사용하는 글자 크기: 휴대용 메뉴 또는 테이블 텐트에 적힌 문구의 글자 크기는 시각적으로 최소 11포인트 이상이 되어야 합니다. 플래카드의 문구는 플래카드의 메뉴 항목과 동일하게 읽을 수 있어야 하며 소비자가 일반적으로 플래카드를 읽는 위치에서 읽을 수 있어야 합니다. 소매업체 수준의 부착 라벨에 적힌 문구의 경우 표시판 크기와 관련하여 글자 크기에 대해 다루는 공정 포장 및 라벨 부착법, 21CFR 101.2(Fair Packaging and Labeling Act, 21CFR 101.2)에 따른 CFR이 좋은 지침이 됩니다. 글꼴 유형 및 배경색과 글자색의 대비와 같은 기타 요인들도 가독성에 영향을 줄 수 있습니다. 그래픽: 글자색은 사용된 배경 색상과 명확히 대비되어야 합니다.</p>
<p>7. 더욱 구체적인 정보를 얻을 수 있는 방법을 명시합니다(읽는 사람의 의료 전문가는 다른 권위 있는 출처와 함께 언급되어야 함)</p>	<p>추천 문구: “식품 매개 질병 및 예방 방법에 대해 자세히 알아보려면 의료 전문가나 지역 보건국에 문의하거나 웹사이트 www.foodsafety.gov를 방문하십시오”</p>
<p>8. 위험성이 있는 사람, 위험 식품 및 질병의 원인을 보여주는 모델 차트가 FDA 모델 브로셔에 포함되어 있습니다. 전체 또는 일부 FDA 모델 차트를 포함하는 것은 선택 사항입니다. 이 모델 차트는 브로셔와 별도로 사용하기 위한 용도가 아닙니다. 이 차트만 사용하면 주의사항 알림요건을 준수하지 않는 것으로 간주합니다.</p>	

만족스러운 규정 준수 순서도

조개류

시설에서 쉼스톡을 판매하거나 가열 조리하지 않은 연체 조개류를 제공하며, 이 품목들이 판매 또는 제공하는 품목 중 유일하게 가열 조리하지 않은 또는 덜 익힌 동물성 식품입니까?

Y ↓

전국 패류 위생 컨퍼런스(ISSC, Interstate Shellfish Sanitation Conference)의 서면 브로셔를 공개적으로 이용 가능합니까?

Y ↓

만족스러운 규정 준수 달성

기타

시설에서 가열 조리하지 않거나, 덜 익히거나, 병원체를 제거하기 위해 가공 처리하지 않은 즉석섭취(RTE) 형태의 동물성 식품(예: 소고기(1999년 식품공전의 § 3-201.11(E)의 한 가지 예외 참조), 계란, 생선, 양고기, 우유, 돼지고기, 가공류 및/또는 조개류 등)을 제공합니까?

N →

N →

소비자 권고문에 해당되지 않음

Y ↓

메뉴에서 전체를 생으로 또는 덜 익혀서 제공하거나 그런 방식으로 주문할 수 있는 품목, 또는 익히지 않았거나 덜 익힌 재료를 포함하는 품목이 무엇인지 정보 표시를 합니까?

N →

N →

규정 준수 실패

Y ↓

메뉴에서 해당 품목의 정보 표시를 할 때,
-- 설명을 첨부하거나, 혹은
-- 별표 표시(*) 및 각주 첨부 방식을 사용합니까?

N →

규정 준수 실패

혹은, 메뉴가 없는 경우 서면 방식을 활용하여 해당 품목의 정보 표시를 합니까?

Y ↓

N →

규정 준수 실패

시설에서 손님에게 건강 관련 위험성에 대해 주의사항 알람을 제공합니까?

Y ↓

시설에서 제공하는 주의사항 알람 방식은,
-- 주의사항 알람문구 또는
-- FDA 모델 브로셔 또는
-- 개별 디자인 브로셔 또는
-- 덜 익힌 RTE, 델리 카운터와 같이 미리 소분된 식품에 대한 라벨 설명 또는
-- 규정 준수 지침에 따른 기타 서면 방식

N →

규정 준수 실패

Y ↓

주의사항 알람내용을 공개적으로 이용 가능하고 읽기가 쉽습니까?

N →

규정 준수 실패

Y ↓