

Керівництво із впровадження положення про попередження для споживачів Кодексу харчових продуктів FDA (Розділ 3-603.11 Типового кодексу харчових продуктів FDA 1999 р.)

Розділ 3-603 Кодексу харчових продуктів FDA 1999 р.

Текст типової брошури FDA

Керівництво із впровадження положення про попередження для споживачів

Керівництво із впровадження положення про попередження для споживачів Кодексу харчових продуктів FDA

- Мета
- Сфера використання
- Визначення термінів
- Попередження для споживачів як критично важливий елемент охорони громадського здоров'я
- Попередження щодо конкретних продуктів
- Задовільне забезпечення дотримання вимог

Специфікації формату для розкриття інформації та пам'яток

Розкриття інформації та Пам'ятка

Текст типової брошури FDA

Істотні критерії для брошури, розробленої на замовлення

- Блок-схема задовільного забезпечення дотримання вимог

Мета

Метою Положення щодо попередження для споживачів Кодексу харчових продуктів є забезпечення того, щоб усі споживачі були поінформовані про підвищений ризик для особливо вразливих груп населення від вживання сирих або недостатньо термічно оброблених продуктів тваринного походження. FDA вважає, що поінформовані споживачі відіграють важливу роль у забезпеченні власного захисту від захворювань харчового походження, і що ніхто інший не в змозі це зробити замість них. Поінформовані споживачі найкраще здатні оцінити індивідуальні ризики і взяти на себе відповідальність за рішення щодо замовлення, ґрунтуючись на власних знаннях і розумінні ситуації.

Цей керівний документ покликаний допомогти регуляторним органам і галузі у впровадженні положення про попередження для споживачів. Його слід використовувати в поєднанні з Кодексом харчових продуктів FDA.

Сфера використання

Попередження для споживачів призначені та застосовні для всіх закладів харчування, де сири або недостатньо термічно оброблені продукти чи інгредієнти тваринного походження продаються або подаються для споживання людиною сирими або недостатньо термічно обробленими. Це включає всі типи закладів громадського харчування, коли існує розумна ймовірність того, що їжа буде споживатися без подальшого ретельного приготування, наприклад, ресторани, суши-бари, пункти швидкого обслуговування, заклади, що працюють на виніс, а також торговельні центри, де купуються харчові продукти, до складу яких входять, наприклад, гастрономічні відділи або відділи морепродуктів.

Визначення термінів

У тлумаченні та застосуванні положення про попередження для споживачів застосовуються наступні визначення. У цьому документі визначені терміни та всі форми цих визначених термінів виділені курсивом.

Розкриття інформації означає письмову вказівку щодо того, які продукти є або можуть бути замовлені сирими чи недостатньо термічно обробленими в повному обсязі, або які продукти містять сирий чи недостатньо термічно оброблений інгредієнт.

Істотні критерії означають специфікації, яких необхідно дотримуватися під час підготовки брошури, розробленої на замовлення, з попередженнями для споживачів щодо споживання сирих або недостатньо термічно оброблених продуктів тваринного походження.

Меню означає інформацію, з якою ознайомлюються споживачі (тейбл-тент, плакат, крейдяна дошка чи інші письмові засоби), щоб вибрати відповідні страви під час замовлення.

Загальнодоступний означає легкодоступний для споживачів (який не передбачає необхідності запиту) до того, як вони замовлять їжу або зроблять вибір відповідних страв.

Пам'ятка означає письмову заяву (попередження) щодо ризику для здоров'я від споживання сирих або недостатньо термічно оброблених продуктів тваринного походження.

Молюск (Molluscan Shellfish) означає будь-які їстівні види свіжих сирих або недостатньо термічно оброблених устриць, двостулкових молюсків, мідій і гребінців або їх їстівні частини, за винятком випадків, коли продукт із гребінця складається лише з очищеного привідного м'яза. У *пам'ятках* також згадується як *молюск (Shellfish)*.

(Сирі) молюски в мушлі означає сирих *молюсків* у раковині.

Попередження для споживачів як критично важливий елемент охорони громадського здоров'я

Відповідно до § 8-405.11 Кодексу харчових продуктів істотні порушення мають бути виправлені протягом 10 днів після їхнього виникнення. Якщо будь-який заклад порушує положення про попередження для споживачів, цей заклад і регуляторний орган повинні спільно вивчити методи забезпечення дотримання встановлених вимог, такі як ті, що згадані в цьому документі, та й інші альтернативи, які відповідають цілям зазначених методів. За умови, що переважає атмосфера сумнівних зусиль, у деяких ситуаціях, у тому числі враховуючи цей початковий етап запровадження попередження для споживачів у роздрібних закладах харчування, потрібен додатковий час для виконання чинних вимог до того, як будуть вжиті відповідні примусові заходи.

Попередження щодо конкретних продуктів

Попередження для споживачів можуть бути адаптовані до конкретного продукту, якщо заклад харчування або має обмежене *меню*, або пропонує лише певні продукти тваринного походження сирими або недостатньо термічно обробленими. Наприклад, суши-бар, де подають *моллюсків* на половинці мушлі, але не мають іншої сирової або недостатньо термічно обробленої їжі тваринного походження, може обмежити своє попередження для споживачів лише *моллюсками*. Суши-бар також може вибрати *заяву 2 пам'ятки* цього документа, щоб підкреслити підвищений ризик, коли особи з певними медичними станами або захворюваннями вживають *моллюсків*, які не пройшли належної термічної обробки.

У закладах харчування, де єдиною сировою та готовою до вживання їжею, що продається або подається, є *сирі моллюски у мушлі* або *моллюски*, очищені від лушпиння, виконання вимог, встановлених у письмовій брошурі Міжштатної конференції з питань санітарії моллюсків (ISSC) для сирих устриць і двостулкових моллюсків, вважається задовільним дотриманням чинних вимог. У таких випадках брошура ISSC має бути *загальнодоступною*.

Задовільне забезпечення дотримання вимог

Загальна мета:

Задовільне дотримання вимог положення про попередження для споживачів Кодексу харчових продуктів вважається досягнутим, якщо і *розкриття інформації*, і *пам'ятка* надаються у спосіб, який узгоджується з цим керівництвом. Текст, що надається як у вигляді *розкритої інформації*, так і *пам'яток*, має бути *загальнодоступним* та розбірливим, щоб споживачі могли скористатися відповідною інформацією в повному обсязі (*розкриття інформації* та *пам'ятка*), перш ніж обрати страву під час замовлення.

Керівний документ не може передбачити всі можливі ситуації. Таким чином, завжди існуватиме потреба в обговоренні між закладом харчування та регуляторним органом щодо найбільш ефективного способу досягнення цілей задовільного дотримання вимог.

Специфікації формату для *розкриття інформації* та *пам'яток*:

Мова: Мова для позицій меню має бути такою самою, що й мова, яка використовується для *розкриття інформації* та *пам'яток*. Наприклад, меню, складене англійською мовою, матиме *розкриття інформації* та *пам'ятку* англійською мовою. *Розкриття інформації* та *пам'ятки* також можуть бути викладені іншими мовами.

Розмір тексту: Розмір тексту для заяв (попереджень) у ручних *меню* або тейбл-тентах має бути візуально еквівалентним мінімум 11 пт.

На табличці текст заяв повинен читатися також легко, як і позиції меню. Незалежно від того, чи табличка слугує також в якості *меню* чи вона використовується виключно як *пам'ятка*, розмір літер на ній має бути достатньо великим, а текст чітким та легко розбірливим, щоб прочитати його з місця, де зазвичай стоять споживачі.

Для заяв (попереджень) на етикетках, встановлених на рівні роздрібною торгівлі, в якості надійного орієнтиру рекомендується користатися CFR відповідно до Закону про справедливую упаковку та маркування, 21CFR 101.2, що стосується розміру тексту відносно розміру інформаційної панелі. Інші фактори також можуть впливати на розбірливість тексту, як-от тип шрифту та фону відносно кольору шрифту.

Розкриття інформації

Завдання:

Розкриття інформації має:

- бути в *меню* або, за відсутності *меню*, бути пред'явленим споживачам у письмовій формі, і
- визначити харчові продукти, які потребують *розкриття інформації*, і
- вказувати, що ці харчові продукти є сирією або недостатньо термічно обробленою їжею тваринного походження або містять її.

Методи забезпечення дотримання вимог:

1. *Розкриття інформації* за описом: описуються такі продукти, як:
 - устриці на половині мушлі (сирі устриці),
 - салат «Цезар» із сирими яйцями, і
 - гамбургери (які можна приготувати на замовлення); або
2. *Розкриття інформації* шляхом позначення харчових продуктів зірочкою з посиланням на виноску, яка вказує, залежно від ситуації, що продукти:

«Подаються сирими або недостатньо термічно обробленими», або

«Містять (або можуть містити) сирі або недостатньо термічно оброблені інгредієнти; і

3. коли використовується *меню*:
 - вносьте зміни в *меню* шляхом використання перманентних клейких наклеек; або
 - передрукуйте *меню*; або
 - надайте споживачу окреме письмове повідомлення з *розкриттям інформації* разом з *меню*; або
4. при відсутності *меню*:
 - надайте споживачу письмове повідомлення про *розкриття інформації*.

Пам'ятка

Завдання:

якщо використовується будь-яка з двох заяв *пам'яток*, що містять фактичну попереджувальну інформацію, така заява має бути поєднана з *розкриттям інформації* та розміщена відповідно до одного з наступних варіантів:

- принаймні один раз на будь-якій сторінці *меню* (бажано на першій чи останній сторінці) з розміщенням в межах *меню* таким чином, щоб споживач міг легко її знайти, або
- на табличці, тейбл-тенті або іншим письмовим способом.

Методи забезпечення дотримання вимог:

1. Використовуйте одну з двох заяв *пам'яток*, що містять фактичне попередження:

- Заява 1 *пам'ятки*:

«Споживання сирого або недостатньо термічно обробленого м'яса, птиці, морепродуктів, молюсків або яєць може підвищити ризик захворювань харчового походження»; або

- Заява 2 *пам'ятки*:

«Споживання сирого або недостатньо термічно обробленого м'яса, птиці, морепродуктів, молюсків або яєць може підвищити ризик захворювань, що передаються через їжу, особливо якщо у вас є певні медичні стани або захворювання».

2. Використовуйте брошуру з попередженнями для споживачів.

Варіант №1:

Кодекс харчових продуктів 1999 року надає можливість додавати розкриту інформацію про продукти до заяв *пам'яток* у виносці, що спрямовує читача до брошури з попередженнями для споживачів:

«Письмова інформація щодо безпеки цих харчових виробів доступна за запитом».

Якщо брошура використовується для нагадування споживачам про їхній ризик і брошура не загальнодоступна, у меню має згадуватися вищезазначена *пам'ятка*.

Якщо брошура використовується для нагадування споживачам про їхній ризик і брошура є загальнодоступною, у меню вищезазначена *пам'ятка* може не згадуватися.

Варіант №2:

- Використовуйте текст типової брошури FDA нижче, або
- Використовуйте брошуру, розроблену на замовлення, яка відповідає Істотним критеріям у цьому документі.

---Догори---

Текст типової брошури FDA

Вступ

Ймовірно, ви вже вживаєте запобіжних заходів проти захворювань харчового походження вдома, але вам також потрібно бути обережними, коли ви перебуваєте далеко від дому. Ось чотири простих кроки, які ви можете зробити, щоб захистити себе та своїх близьких, коли ви обираєте їжу, готову до споживання в ресторані, кулінарії, у секції «обіди вдома» або продуктовому магазині.

№1 Усвідомлюйте ризики щодо вживання сирі або недостатньо термічно обробленої їжі

Харчові продукти тваринного походження, такі як м'ясо, птиця, риба, молюски та яйця, які споживаються сирими або недостатньо термічно обробленими, іноді містять небезпечні віруси та бактерії, які можуть становити ризик харчових захворювань. Маленькі діти, вагітні жінки, люди похилого віку та люди з ослабленою імунною системою особливо вразливі. Ви перебуваєте в групі підвищеного ризику, якщо ви страждаєте на захворювання печінки або алкоголізм, якщо у вас знижена кислотність шлунка (через операцію на шлунку чи використання антацидів), або якщо у вас ослаблена імунна система через: прийом стероїдів; такі захворювання, як СНІД, рак чи діабет; або лікування, наприклад, у зв'язку з хіміотерапією.

Щоб зменшити ймовірність захворювань харчового походження, слід триматися подалі від:

- сирі риби або молюсків — устриць, двостулкових молюсків, суші, сашімі, севіче
- м'ясних або морепродуктів, замовлених недостатньо термічно обробленими, наприклад, «недосмажених» гамбургерів, яловичини, молоді баранини, свинини або риби.
- Яєць, замовлених недостатньо термічно обробленими, і їжі з недостатньо термічно обробленими яєчними інгредієнтами, наприклад, яєчні з рідким жовтком або яєць-пашот; заправок або соусів, таких як «Голландез», домашній майонез і заправка для салату «Цезар»; таких десертів, як шоколадний мус, пиріг-безе та тирамісу.

№2 Ставте відповідні запитання щодо процесу приготування їжі

Рецепти бувають різними. Якщо ви не впевнені, чи готова для вживання їжа містить недостатньо термічно оброблені інгредієнти, запитайте, як вона готується.

№3 Вимагайте, щоб їжа була ретельно термічно оброблена

Якщо продукт, який ви хочете вибрати, містить сире або недостатньо термічно оброблене м'ясо, рибу, молюсків або яйця, запитайте, чи можна виключити цей інгредієнт. Якщо їжа готується на замовлення, просіть її ретельно приготувати.

№4 Зробіть інший вибір

З певною їжею, як-от устриці в половинці мушлі або мус на основі яєць, може бути неможливо задовольнити ваш запит щодо ретельного приготування. У такому випадку просто виберіть щось інше. Це незначна незручність порівняно з великими проблемами, спричиненими захворюваннями харчового походження.

Щоб дізнатися більше про захворювання харчового походження та способи їх запобігання, зверніться до свого медичного працівника чи місцевого управління охорони здоров'я або відвідайте вебсайт www.foodsafety.gov.

Схема типової брошури FDA про те, хто знаходиться в небезпеці, небезпечну їжу та причину хвороби

Якщо наведена нижче типова схема включена в типову брошуру FDA, її включення в брошуру, розроблену на замовлення, повністю або частково, є необов'язковим. Для використання можна вибрати частини відповідної схеми без застосування всієї схеми, **якщо** застосовуються лише її певні частини на основі запропонованих харчових продуктів. Наприклад, заклад харчування, де подають лише очищених *моллюсків*, таких як устриці на половині мушлі, може вибрати частину схеми, що стосується очищених *моллюсків*, і опустити інші частини.

Типова схема не призначена для використання окремо від брошури. Використання лише схеми означає незадовільне дотримання вимог щодо застосування *пам'яток*.

| Захворюванням харчового походження можна запобігти, якщо вживати належних запобіжних заходів | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| НЕБЕЗПЕЧНА ЇЖА (Це неповний список) | ХТО В НЕБЕЗПЕЦІ | ПРИЧИНА ХВОРОБИ |
| Сирі або недостатньо термічно оброблені яйця: заправка для салату «Цезар»; некруті яйця; сендвіч «Монте Крісто»; пиріг-безе; деякі пудинги і заварні креми; мус; соуси з сирими яйцями (наприклад, «Голландез») | Всі, особливо люди похилого віку маленькі діти особи, в яких імунокомпромісний стан | Salmonella Enteritidis |
| Сирі молочні продукти: сире або непастеризоване молоко; деякі м'які сири, такі як... камамбер, брі | Всі, особливо вагітні жінки люди похилого віку особи, в яких імунокомпромісний стан маленькі діти | Listeria monocytogenes E.coli O157:H7 Campylobacter Salmonella |
| Сире або напівсире м'ясо: гамбургер, карпачо | Всі, особливо люди похилого віку маленькі діти | E.coli O157:H7 Salmonella |
| Сирі або недостатньо термічно оброблені: <i>моллюски</i> ; сирі двостулкові моллюски або устриці на половинці мушлі | Всі, особливо особи із захворюваннями печінки або алкоголізм особи, в яких імунокомпромісний стан | Vibrio vulnificus інші вібріони гепатит А |
| Сира риба: суші, севіче, карпачо з тунця | Всі, особливо особи, в яких імунокомпромісний стан люди похилого віку | паразити Vibrio parahaemolyticus |

Істотні критерії для брошури, розробленої на замовлення, з попередженнями для споживачів щодо споживання сирих або недостатньо термічно оброблених продуктів тваринного походження

| Істотні критерії | Як відповідати критеріям / Що слід врахувати 1 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Надайте науково обґрунтовану інформацію, яка відповідає критеріям; нижче | 1. Інформація в брошурі має відповідати науковій інформації, пов'язаній із попередженнями для споживачів, на веб-сторінці CFSSAN (www.cfsan.fda.gov/~mow/foodborn.html) і типовій брошурі. |
| 2. Опишіть небезпеку | 2. Опишіть як: широкі категорії, наприклад, бактерії, віруси, паразити або «мікроби», або конкретні патогени |
| 3. Поясніть, чому сира або; недостатньо термічно оброблена їжа тваринного походження становить небезпеку | 3. Вкажіть на те, що небезпека створюється через те, що їжа тваринного походження не пройшла ретельну термічну обробку або не була термічно оброблена для боротьби зі шкідливими бактеріями |
| 4. Вкажіть, які споживачі піддаються найбільшому ризику захворювання | <p>4. Слід зазначити чотири (4) категорії:</p> <ul style="list-style-type: none"> • люди похилого віку • маленькі діти • вагітні жінки • особи з імунокомпромісним станом <p>Порекомендуйте згадати людей із:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захворюванням печінки (згадайте алкоголізм) • зниженою кислотністю шлунка внаслідок прийому антацидів або операції на шлунку • ослабленою імунною системою через такі захворювання (обставини), як СНІД, рак, хіміотерапія, діабет, прийом стероїдів |
| <p>5. Дайте рекомендації ВСІМ споживачам, наголошуючи на особливо вразливих особах</p> <p>Додайте заяву з переліком харчових продуктів: Готова до вживання їжа тваринного походження, яка є сирою, недостатньо термічно обробленою або не обробленою іншим способом для знищення патогенів.</p> <p>Наприклад, сирі або недостатньо термічно оброблені харчові продукти, такі як яловичина, яйця, риба, молода баранина, молоко, свинина або <i>молюски</i>, які пропонуються готовими до споживання</p> | <p>Усвідомлюйте проблему. Кожна людина в групі ризику, але деякі люди мають вищий ризик харчових захворювань, а ретельне приготування їжі знижує цей ризик.</p> <p align="center">Вибір споживача:</p> <p>(Брошуру можна пристосувати до <i>меню</i> / страв, що пропонуються)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Усвідомлюйте ризики щодо вживання сирієї або недостатньо термічно обробленої їжі • Запитайте, як їжа готується • Вимагайте, щоб їжа була ретельно приготовлена; або якщо вона містить сирий або недостатньо термічно оброблений інгредієнт, запитуйте страву без цього інгредієнта • Зробіть інший вибір у випадку, якщо харчові продукти, такі як устриці в половині мушлі, не можна змінити за запитом |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>6. Забезпечте наочність макета, формату, графіки</p> | <p>Мова для заяв розкриття інформації та пам'яток: Мова для позицій <i>меню</i> має бути такою самою, що й мова, яка використовується для <i>розкриття інформації та пам'яток</i>. Наприклад, <i>меню</i>, написане англійською мовою, матиме <i>розкриття інформації та пам'ятку</i> англійською мовою. <i>Розкриття інформації та пам'ятки</i> також можуть бути викладені іншими мовами.</p> <p>Розмір тексту для заяв розкриття інформації та пам'яток: Розмір тексту для заяв (попереджень) у ручних <i>меню</i> або тейбл-тентах має бути візуально еквівалентним мінімум 11 пт. На табличках текст заяв повинен читатися також легко, як і позиції <i>меню</i>. Він має бути чітким та легко розбірливим, щоб прочитати його з місця, де зазвичай стоять споживачі. Для заяв (попереджень) на етикетках, встановлених на рівні роздрібної торгівлі, в якості надійного орієнтиру рекомендується користатися CFR відповідно до Закону про справедливу упаковку та маркування, 21CFR 101.2, що стосується розміру тексту відносно розміру інформаційної панелі. Інші фактори також можуть впливати на розбірливість тексту, як-от тип шрифту та фону відносно кольору шрифту. Графіка: Колір тексту має забезпечувати чіткий контраст із використаними кольорами фону.</p> |
| <p>7. Вкажіть способи отримання більш конкретної інформації (тут потрібно згадати медичного працівника, який обслуговує відповідного споживача, разом з іншими авторитетними джерелами)</p> | <p>Рекомендована заява: «Щоб дізнатися більше про захворювання харчового походження та способи їх запобігання, зверніться до свого медичного працівника чи місцевого управління охорони здоров'я або відвідайте вебсайт www.foodsafety.gov»</p> |
| <p>8. До типової брошури FDA включається типова схема, на якій визначені групи ризику, ризиковані продукти та причина захворювання. <i>Включення типової схеми FDA, повністю або частково, є необов'язковим.</i> Типова схема не призначена для використання окремо від брошури. Використання лише схеми означає незадовільне дотримання вимог щодо застосування <i>пам'яток</i>.</p> | |

Блок-схема задовільного забезпечення дотримання вимог

МОЛОШКИ

Чи продаються *сирі молюски в мушлях* або подаються сирі *молюски* в закладі, і чи це єдина сира або недостатньо термічно оброблена їжа тваринного походження, що продається або подається?

Y ↓

Чи є письмова брошура Міжштатної конференції з питань санітарії молюсків (ISSC) загальнодоступною?

Y ↓

ЗАДОВІЛЬНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
ДОТРИМАННЯ ВИМОГ

ІНШЕ

Чи пропонується в закладі готова до вживання їжа тваринного походження, яка є сирію, недостатньо термічно обробленою або не обробленою іншим способом для знищення патогенів, наприклад, яловичина (див. один виняток у Кодексі харчових продуктів 1999 р., § 3-201.11(E)), яйця, риба, молода баранина, молоко, свинина, птиця та/або молюски)?

N →

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДЛЯ
СПОЖИВАЧІВ НЕ
ЗАСТОСОВУЮТЬСЯ

Y ↓

Чи *меню розкриває інформацію* щодо того, які продукти є або можуть бути замовлені сирими чи недостатньо термічно обробленими в повному обсязі, або продукти, які містять сирий чи недостатньо термічно оброблений інгредієнт?

N →

НЕ ВІДПОВІДАЄ ВИМОГАМ

Y ↓

Чи *розкриває меню інформацію шляхом*:
-- опису або
-- використання позначки-зірочки (*) і виноски?

N →

НЕ ВІДПОВІДАЄ ВИМОГАМ

АБО, якщо немає меню, чи *розкриття інформації* надається письмово?

Y ↓

Чи *нагадує заклад споживачеві* про ризики для здоров'я?

N →

НЕ ВІДПОВІДАЄ ВИМОГАМ

Y ↓

Чи *нагадує заклад зазначене шляхом*:
-- заяви *пам'ятки*, або
-- типової брошури FDA, або
-- брошури, розробленої на замовлення, або
-- заяви на етикетці про недостатньо термічно оброблену та готову до вживання їжу, попередньо розділену на порції, наприклад, з прилавка відділу кулінарії, або
-- іншими письмовими засобами відповідно до керівництва з дотримання вимог

N →

НЕ ВІДПОВІДАЄ ВИМОГАМ

Y ↓

Чи є *пам'ятка загальнодоступною* і розбірливою?

N →

НЕ ВІДПОВІДАЄ ВИМОГАМ

Y ↓