

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #6

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, บทที่ 3-603.11(A)

(A) ยกเว้นตามที่ระบุไว้ใน 3-401.11 (C) และอนุวรรต 3-401.11(D)

(4) และภายใต้ 3-801.11(C) หากอาหารจากสัตว์ เช่น เนื้อวัว ไข่ ปลา เนื้อแกะ หมู สัตว์ปีก หรือหอย ถูกเสิร์ฟหรือขายแบบดิบปรุงไม่สุก หรือไม่ผ่านการแปรรูปเพื่อกำจัดเชื้อโรค ในรูปแบบพร้อมรับประทานหรือเป็นส่วนประกอบในอาหารพร้อมรับประทานอื่น ๆ ผู้รับใบอนุญาตต้องแจ้งให้ผู้บริโภคทราบถึงความเสี่ยงที่เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญของการบริโภคอาหารดังกล่าวโดยการเปิดเผยและเตือนความจำตามที่ระบุไว้ใน (B) และ (C) ของส่วนนี้โดยใช่ประโยชน์ กล่องอาหารหรือคำแนะนำเมนู ข้อความเกี่ยวกับฉลาก แผ่นพับ ดั้งโต๊ะ ป้ายประกาศ หรือวิธีการเขียนอื่น ๆ ที่มีประสิทธิภาพ Pf

(B) การเปิดเผยข้อมูลรวมถึง:

(1) คำอธิบายของอาหารที่ได้จากสัตว์ เช่น “หอยนางรมครึ่งเปลือก (หอยนางรมดิบ)” “ชีซาร์สลัดไข่ดิบ” และ “แฮมเบอร์เกอร์ (ปรุงสุกตามสั่ง)” ; Pf หรือ

(2) การแยกแยะอาหารที่ได้จากสัตว์โดยใส่เครื่องหมายดอกจันลงในเชิงอรรถที่ระบุว่าอาหารนั้นเสิร์ฟแบบดิบหรือปรุงไม่สุก หรือมี (หรืออาจมี) วัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ปรุงไม่สุก Pf

(C) คำเตือนจะรวมถึงการใส่เครื่องหมายดอกจันตรงอาหารที่ได้จากสัตว์ซึ่งต้องเปิดเผยในเชิงอรรถที่ระบุว่า:

(1) เนื่องด้วยความปลอดภัยของรายการเหล่านี้ คุณสามารถขอข้อมูลเป็นลายลักษณ์อักษรได้; Pf

(2) การบริโภคเนื้อสัตว์ดิบหรือปรุงไม่สุก สัตว์ปีก อาหารทะเล หรือไข่อาจเพิ่มความเสี่ยงของคุณจากการเจ็บป่วยจากอาหาร; Pf หรือ

(3) การบริโภคเนื้อสัตว์ อาหารทะเล หอย หรือไข่ดิบหรือปรุงไม่สุก อาจเพิ่มความเสี่ยงของการเจ็บป่วยจากอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากคุณมีโรคประจำตัวบางอย่าง Pf

เหตุผลด้านสาธารณสุข:

อาหารที่ได้จากสัตว์ซึ่งไม่ได้รับการผ่านความร้อนอย่างเพียงพอมีความเสี่ยงต่อผู้บริโภคเนื่องจากอาจมีสารชีวภาพที่ทำให้เกิดโรคจากอาหารเจตนาของคำแนะนำคือเพื่อให้มั่นใจว่าผู้บริโภคทุกคนได้รับแจ้งเกี่ยวกับความเสี่ยงที่เพิ่มขึ้นของการรับประทานอาหารดิบหรืออาหารสัตว์ที่ปรุงไม่สุก

คำแนะนำผู้บริโภค

อาหารจากสัตว์ เช่น เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ปลา หอย และไข่ เมื่อรับประทานดิบหรือปรุงไม่สุกในบางครั้งอาจมีไวรัสและแบคทีเรียที่เป็นอันตรายซึ่งเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหาร เด็กเล็ก สตรีมีครรภ์ ผู้สูงอายุ และผู้ที่มีภูมิคุ้มกันบกพร่องจะมีความเสี่ยงสูงเป็นพิเศษ

กฎการสุขภาพิบาลอาหารของโอเรกอนกำหนดให้ต้องมีคำแนะนำ ผู้บริโภคเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อให้มั่นใจว่าผู้บริโภคทุกคนจะได้รับแจ้งเกี่ยวกับความเสี่ยงที่เพิ่มขึ้นของการรับประทานอาหารดิบหรืออาหารจากสัตว์ที่ปรุงไม่สุก คำแนะนำ ผู้บริโภคประกอบด้วยสองส่วน: การเปิดเผยข้อมูลและคำเตือน

การเปิดเผยข้อมูลเป็นข้อความที่เป็นลายลักษณ์อักษรที่ระบุอาหารจากสัตว์อย่างชัดเจนว่า (หรือสามารถใส่ได้) ดิบหรือปรุงไม่สุก หรือมีส่วนผสมที่ดิบหรือปรุงไม่สุก การเปิดเผยจะต้องรวมถึง:

- คำอธิบายของอาหารที่ได้จากสัตว์ เช่น “หอยนางรมครึ่งเปลือก (หอยนางรมดิบ)” “ชีซาร์สลัดไข่ดิบ” และ “แฮมเบอร์เกอร์ (ปรุงตามสั่ง)” หรือ...
- การแยกแยะอาหารที่ได้จากสัตว์โดยใส่เครื่องหมายดอกจัน (*) ลงในเชิงอรรถที่ระบุว่าอาหารนั้นเสิร์ฟแบบดิบหรือปรุงไม่สุก หรือมีส่วนผสมที่ดิบหรือปรุงไม่สุก

คำเตือนเป็นข้อความที่เป็นลายลักษณ์อักษรเกี่ยวกับความเสี่ยงต่อสุขภาพของการบริโภคอาหารสัตว์แบบดิบหรือปรุงไม่สุก คำเตือนต้องใส่เครื่องหมายดอกจันอาหารที่ได้จากสัตว์ซึ่งต้องเปิดเผยในเชิงอรรถที่ระบุว่า:



- “การบริโภคเนื้อสัตว์ อาหารทะเล หอย หรือไข่ดิบหรือปรุงไม่สุก อาจเพิ่มความเสี่ยงของการเจ็บป่วยจากอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากคุณมีโรคประจำตัวบางอย่าง” ; หรือ
- “การบริโภคเนื้อสัตว์ดิบหรือปรุงไม่สุก สัตว์ปีก อาหารทะเล หอยหรือไข่ อาจเพิ่มความเสี่ยงของการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากคุณมีอาการป่วยบางอย่าง” หรือหรือ

คำแนะนำผู้บริโภค ต่อ

- “เนื่องด้วยความปลอดภัยของรายการเหล่านี้ คุณสามารถขอข้อมูลเป็นลายลักษณ์อักษรได้”

คำแนะนำผู้บริโภคสามารถนำเสนอได้โดยใช้โบรชัวร์ กล่องอาหารสำเร็จรูปหรือคำแนะนำเมนู ข้อความบนฉลาก แผ่นพับ ตั้งโต๊ะ ป้ายประกาศ หรือวิธีการเขียนอื่น ๆ ที่มีประสิทธิภาพ

หมายเหตุ: หากคุณไม่สามารถให้ออกสารแก่ผู้ตรวจสอบสุขภาพในพื้นที่ของคุณว่าสเด็กเนื้อวัว ที่เสิร์ฟมีรูปร่างลักษณะของกล้ามเนื้อหรือเป็นชิ้นเนื้อวัวอยู่ คุณจะต้องเตรียมคำแนะนำผู้บริโภค

มีการเปิดเผยและให้คำเตือนหลายประการผสมกันที่สามารถใช้ได้ ตัวอย่างที่แสดงด้านล่างเป็นเพียงตัวเลือกบางส่วนเท่านั้น.

ตัวอย่างประเภทอาหารที่ต้องการ

คำแนะนำผู้บริโภค:

ไส้ดิบ

- น้ำสลัดหรือซอส เช่น ฮอลแลนเดซ หรือซิวาร์ ทำจากไข่ทั้งเปลือก ไข่ปรุงสุก
- พายเมอแรงค์ พุดดิ้งและคัสตาร์ด มูส เอ็กน็อก
- มายองเนส “ตั้งแต่เริ่ม”
- อัลยอลี หรือมายองเนสสกรกระเทียม
- ทีรามิสุ

เนื้อดิบหรือกึ่งสุกกึ่งดิบ

- แฮมเบอร์เกอร์ปรุงสุกระดับ “มีเตียม, มีเตียมแรร์, แรร์”
- คาร์พาซิโอ
- ทาร์ทาร์สเด็ก
- สเต็กเนื้อนุ่ม (เนื้อที่ผ่านกระบวนการทำให้นุ่ม เช่น pinning, jaccarding, หรือ needling)

หอยแมลงภูดิบหรือไม่สุก

ปลาดิบ

- ซูชิ
- เซวี่เซ
- ทูน่า คาร์พาซิโอ
- ไข่ปลา
- กราฟลักซ์หรือแชลมอนดอง

หมายเหตุ: ขอแนะนำให้ใช้ข้อความแนะนำผู้บริโภคเป็นภาษาเดียวกับที่ใช้สำหรับรายการเมนูและแบบอักษรขนาดอย่างน้อย 11 บนเมนูมือถือหรือแผ่นพับตั้งโต๊ะ

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม โปรดดูเอกสารขององค์การอาหารและยา “[แนวทางการดำเนินการสำหรับบทบัญญัติที่ปรึกษาผู้บริโภคของรหัสอาหารขององค์การอาหารและยา](#)”



ตัวอย่าง A

การเปิดเผยเป็นคำอธิบาย/คำเตือนเชิงอรรถ.

เมนู

สลัดเซฟ
สลัดผักโขม
ซิวาร์สลัด (มีไส้ดิบ)*

(ที่ด้านล่างของหน้า)

* การบริโภคเนื้อสัตว์ดิบหรือปรุงไม่สุก สัตว์ปีก อาหารทะเล หอย หรือไข่อาจเพิ่มความเสียหายของคุณจากการเจ็บป่วยจากอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากคุณมีโรคประจำตัว

ตัวอย่าง B

การเปิดเผยและคำเตือนไปยังเชิงอรรถ.

เมนู

แฮมเบอร์เกอร์*
ซิวาร์เบอร์เกอร์*
เบคอนเบอร์เกอร์*

(ที่ด้านล่างของหน้า)

* แฮมเบอร์เกอร์ปรุงสุกตามสั่ง การบริโภคเนื้อสัตว์ดิบหรือปรุงไม่สุก สัตว์ปีก อาหารทะเล หอยหรือไข่อาจเพิ่มความเสียหายของคุณจากการเจ็บป่วยจากอาหาร

ตัวอย่าง C

การเปิดเผยเป็นคำอธิบาย/คำเตือนในโบรชัวร์:

เมนู

หอยนางรมครึ่งเปลือก
(หอยนางรมดิบ)*

(ที่ด้านล่างของหน้า)

*เนื่องด้วยความปลอดภัยของรายการเหล่านี้ คุณสามารถขอข้อมูลเป็นลายลักษณ์อักษรได้