

FDA खाद्य संहिताको उपभोक्ता परामर्श प्रावधानका लागि कार्यान्वयन मार्गदर्शन (1999 FDA मोडेल खाद्य संहिताको खण्ड 3-603.11)

1999 खाद्य संहिताको खण्ड 3-603
FDA मोडेल ब्रोसर पाठ
उपभोक्ता परामर्श प्रावधानका लागि कार्यान्वयन मार्गदर्शन

FDA खाद्य संहिताको उपभोक्ता परामर्श प्रावधानका लागि कार्यान्वयन मार्गदर्शन

- अभिप्राय
- उपयुक्तता
- शब्दहरूको परिभाषा
- महत्वपूर्ण वस्तुको रूपमा उपभोक्ता परामर्श
- उत्पादन-विशिष्ट परामर्शहरू
- सन्तोषजनक अनुपालन

खुलासा र रिमाइन्डरका लागि ढाँचाका विनिर्देशहरू
खुलासा र रिमाइन्डर
FDA मोडेल ब्रोसर पाठ
अनुकूलन-डिजाइन गरिएको ब्रोसरका लागि अत्यावश्यक मापदण्ड

- सन्तोषजनक अनुपालनको प्रवाह चार्ट

अभिप्राय

खाद्य संहिताको उपभोक्ता परामर्श प्रावधानको अभिप्राय भनेको सबै उपभोक्ताहरूलाई काँचो वा कम पकाइएको जनावरका खानाहरूको विशेषगरी अतिसंवेदनशील जनसङ्ख्याहरूमा हुने बढ्दो जोखिमका बारेमा जानकारी गराउन सुनिश्चित गर्ने हो। FDA ले सूचित उपभोक्ताहरूले आफूलाई खाद्यजन्य रोगबाट बचाउन महत्वपूर्ण भूमिका खेल्छन् र उक्त भूमिका अन्य कसैले उनीहरूका लागि मान्न सक्दैन भनी विश्वास गर्छन्। सूचित उपभोक्ताहरू परिस्थितिको आफ्नो ज्ञान र बुझाइको आधारमा आफ्नो व्यक्तिगत जोखिम मूल्याङ्कन गर्न र आफ्नो आदेश निर्णयहरूका लागि जिम्मेवारी वहन गर्न सक्षम छन्।

यो मार्गदर्शन कागजात उपभोक्ता परामर्श प्रावधानको कार्यान्वयनमा नियामकहरू र उद्योगलाई सहायता गर्नका लागि हो। यो FDA खाद्य संहितासँगको संयोजनमा प्रयोग गर्नुपर्छ।

उपयुक्तता

उपभोक्ता परामर्श सबै खाद्य प्रतिष्ठानहरूमा लागू गर्ने अभिप्रेरित गरिएको छ जहाँ काँचो वा कम पकाइएको जनावरहरूका खाना वा सामग्रीहरू मानव उपभोगका लागि काँचो वा कम पकाइएको रूपमा बिक्री गरिन्छ वा दिइन्छ। यसमा पछि खाना राम्रोसँग नपकाइकन उपभोग गर्ने उचित सम्भावना हुँदा सबै प्रकारका खाद्य प्रतिष्ठान समावेश हुन्छन् - जस्तै; रेस्टुरेन्ट, र बार, क्याफी-आउट र डेलकटेसन वा समुद्री खाद्य विभागहरू जस्ता सञ्चालनहरू भएका किरानाका सामानहरू प्राप्त गर्न सकिने साइटहरू।

शब्दहरूको परिभाषा

उपभोक्ता परामर्श प्रावधानको व्याख्या र आवेदनमा निम्न परिभाषाहरू लागू हुन्छन्। परिभाषित शब्द र ती परिभाषित शब्दहरूका सबै रूपहरू यो कागजातभरि इटालिकमा छन्।

खुलासा भन्नाले अलग-अलग गरेर काँचो वा कम पकाएको वस्तुहरू वा काँचो वा कम पकाएको सामग्री समावेश भएका वस्तुहरू वा अर्डर गर्न सकिने लिखित सङ्केत हो।

अत्यावश्यक मापदण्ड भनेको काँचो वा कम पकाएको जनावरको मासु उपभोग गर्ने सम्बन्धमा अनुकूलन-डिजाइन गरिएको उपभोक्ता परामर्श ब्रोसर विकास गर्दा पूरा गर्नुपर्ने विनिर्देशहरू बुझिन्छ।

मेनु भन्नाले उपभोक्ताहरूले आफ्नो अर्डरका चयनहरू गर्नका लागि पढ्ने माध्यम (टेबुल टेन्ट, प्लेसकार्ड, चक बोर्ड वा अन्य लिखित माध्यमहरू) लाई बुझिन्छ।

सार्वजनिक रूपमा उपलब्ध भन्नाले उपभोक्ताहरूलाई (अनुरोध गर्न नपर्ने गरी) उनीहरूको खाना अर्डर राख्नु वा तिनीहरूको छनोट गर्नुअघि सजिलै पहुँचयोग्य हुने कुरालाई बुझिन्छ।

रिमाइन्डर भन्नाले काँचो वा कम पकाइएको जनावरको मासुको स्वास्थ्य जोखिमसम्बन्धी लिखित कथनलाई बुझिन्छ।

मोल्च्युस्क्यान शेलफिस भन्नाले स्क्यालप उत्पादनमा शकड एडक्टर मांसपेशी मात्र समावेश हुँदाबाहेक काँचो वा कम पकाइएको ओइस्टर, क्ल्याम, मस्सेल र स्क्यालप वा तिनीहरूको खान योग्य भागहरू भएको कुनै पनि खान योग्य प्रजातिलाई बुझिन्छ। *रिमाइन्डर* कथनहरूमा *शेलफिस* पनि भनिन्छ।

"शेलस्टोक" भन्नाले काँचो, इन-शेल मोल्चुस्कन शेलफिसलाई बुझिन्छ।

महत्त्वपूर्ण वस्तुको रूपमा उपभोक्ता परामर्श

खाद्य संहिताको § 8-405.11 बमोजिम, महत्त्वपूर्ण वस्तुहरू उल्लङ्घन भएको 10 दिन भित्र सच्याइनुपर्छ। कुनै प्रतिष्ठानले उपभोक्ता परामर्श प्रावधानको उल्लङ्घन गरेको फेला पारेमा, यस कागजातमा उल्लेख गरिएका अनुपालनका विधि र सन्तोषजनक अनुपालनको उद्देश्यहरू पूरा गर्ने अन्य विकल्पहरू स्थापना र नियामक अधिकारीले सहयोगी रूपमा अन्वेषण गर्नुपर्छ। असल नियत प्रयासको वातावरण प्रबल भएमा, खुद्रा खाद्य प्रतिष्ठानहरूमा उपभोक्ता परामर्श स्थापना गर्ने यो प्रारम्भिक चरण लगायतका केही परिस्थितिहरूले कुनै प्रवर्तन कार्य प्रारम्भ गर्नुअघि अनुपालनको लागि थप समय दिने वारेन्टी दिन्छ।

उत्पादन-विशिष्ट परामर्शहरू

खाद्य प्रतिष्ठाको मेनु सीमित भएमा वा खानका लागि तयार नभएको रूपमा काँचो वा राम्ररी नपाकेका केही पुशु-व्युत्पन्न खानाहरू मात्र प्रस्ताव गरेमा, उपभोक्ताको परामर्शहरू उत्पादन-विशेष हुनका लागि अनुकूलन हुन सक्छन्। उदाहरणका लागि, आधा शेलमा मोलुस्कन शेलफिस सर्भ गर्ने र बार, यसका उपभोक्ता परामर्शलाई मोलुस्कन शेलफिसमा सीमित गर्नका लागि अन्य कुनै पनि काँचो वा राम्ररी नपाकेको जनावरको मासु चयन नगर्न सक्छ। निश्चित चिकित्सा अवस्था भएका व्यक्तिहरूले पर्याप्त रूपमा तापसम्बन्धी उपचार नगरिएको मोलुस्कन शेलफिस निल्दा, र बारले बढ्दो जोखिम हाइलाइट गर्नका लागि यो कागजातको रिमाइन्डर कथन 2 पनि छनोट गर्न सक्छ।

खाद्य प्रतिष्ठानहरूमा बिक्री वा सर्भ गरिएका काँचो, खानका लागि तयारी वस्तुहरू शेलस्टक वा शकड मोलुस्कन शेलफिस हुन्, ओइस्टर र क्लमहरूका लागि अन्तरराज्यीय शेलफिश स्वच्छता सम्मेलन (ISSC) लिखित ब्रोसरले सन्तोषजनक अनुपालन गठन गर्छ। केही अवस्थाहरूमा, ISSC ब्रोसर सार्वजनिक रूपमा उपलब्ध गराउनुपर्छ।

सन्तोषजनक अनुपालन

समग्र उद्देश्य:

खुलासा र रिमाइन्डर दुवै मार्गनिर्देशनसँग अनुकूल हुने तरिकामा उपलब्ध गराउँदा, खाद्य संहिताको उपभोक्ता परामर्श प्रावधानसहितको सन्तोषजनक अनुपालन पूराभयो। खुलासा र रिमाइन्डर दुवैमा समावेश जानकारी सार्वजनिक रूपमा उपलब्ध र पढ्नयोग्य हुनुपर्छ जसकारण उपभोक्ताहरूले आफ्नो अर्डर चयन गर्नुअघि कुल सन्देश (खुलासा र रिमाइन्डर) को फाइदा लिन सक्छन्।

मार्गनिर्देशनको कागजातले सबै सम्भावित परिस्थितिहरू पूर्वानुमान गर्न सक्दैन। तसर्थ, सन्तोषजनक अनुपालनका उद्देश्यहरू पूरा गर्नका लागि सबैभन्दा प्रभावकारी तरिकाको रूपमा खाद्य प्रतिष्ठान र नियामक अधिकारी बीच सधैं छलफल आवश्यक हुने छ।

खुलासा र रिमाइन्डरका लागि ढाँचाका निर्देशहरू:

भाषा: मेनु वस्तुहरूको भाषा खुलासा र रिमाइन्डरका लागि प्रयोग गरिएको भाषासँग मिल्दोजुल्दो हुनुपर्छ। उदाहरणका लागि, अङ्ग्रेजीमा लेखिएको मेनुमा अङ्ग्रेजीमा खुलासा र रिमाइन्डरहुनु पर्ने छ। खुलासा र रिमाइन्डर अन्य भाषाहरूमा पनि हुन सक्छ।

पाठ साइज: हातमा समात्ने मेनु वा टेबल टेन्टहरूमा कथनहरूको पाठको साइज दृश्यात्मक रूपमा न्यूनतम 11 पोइन्ट बराबरको हुनुपर्छ।

प्लेकार्डमा रहेका कथनहरूका लागि, कथनहरू प्लेकार्डमा भएका मेनु वस्तुहरू जस्तै समान रूपमा पढ्नयोग्य हुनुपर्छ। प्लेकार्ड पनि एउटा मेनु भए तापनि वा यसलाई रिमाइन्डर का लागि एकल रूपमा प्रयोग गरिए तापनि, पाठको साइज सामान्यतया उपभोक्ताहरूले बुझ्ने गरी पढ्न सकिने खालको हुनुपर्छ।

खुद्रा स्तरमा टाँसिएका लेबलहरूमा भएका कथनहरूका लागि, राम्रो मार्गदर्शन भनेको CFR हो जुन निष्पक्ष प्याकेजिङ र लेबलिङ ऐन, 21CFR 101.2 बमोजिम छ जसले डिस्प्ले प्यानलको साइजसँग सम्बन्धित पाठको साइजलाई सम्बोधन गर्दछ। अन्य कारकहरूले फन्टको प्रकार र पृष्ठभूमि विरुद्धको रङको प्रकार जस्ता पढ्ने योग्यतालाई पनि प्रभाव पार्न सक्छ।

उद्देश्यः

खुलासामा निम्न कुराहरू समावेश हुनुपर्दछः

- मेनुमा रहने वा मेनुको अनुपस्थिति, उपभोक्ताहरूसँग लिखित रूपमा प्रस्तुत हुने र
- खुलासा आवश्यक पर्ने खानाका सामग्रीहरू पहिचान गर्ने, र
- ती खाद्य सामग्रीहरू के-के हुन् भनी उल्लेख गर्ने वा जनावरबाट उत्पादन गरिएका काँचा वा कम पकाइएका खानाहरू समावेश गर्ने।

अनुपालनका विधिहरूः

1. निम्न कुराहरूलाई वर्णन गरेर खुलासा गर्ने वस्तुहरूबारे व्याख्या गरिन्छ, जस्तैः
 - आधा-शेल भएको ओइस्टर्स (काँचो ओइस्टर्स),
 - काँचो-अण्डा सिजर सलाद, र
 - ह्यामबर्गर (अर्डर गर्नका लागि पकाउन सकिन्छ); वा
2. अवस्थामा आधारित रहेर, निम्न कुराहरू उल्लेख गर्ने फुटनोटमा भएका खाद्य वस्तुहरूलाई एस्ट्रिक गराएर खुलासा गर्नेः

वस्तुहरू "काँचा वा कम पकाइएका छन्," वा

वस्तुहरूमा "काँचा वा कम पकाइएका खाद्य सामग्रीहरू पर्दछन् (वा पर्न सक्छन्)"; र

3. मेनु प्रयोग गरिएको बेलामाः
 - स्थायी चिपकने स्टिकरहरूको प्रयोगको माध्यमबाट मेनु परिमार्जन गर्नुहोस्; वा
 - मेनु रिप्रिन्ट गर्नुहोस्; वा
 - मेनुको संयोजनमा उपभोक्तालाई छुट्टै लिखित खुलासा सम्बन्धी सूचना प्रस्तुत गर्नुहोस्; वा
4. मेनुको अनुपस्थितिमाः
 - उपभोक्तालाई लिखित खुलासा सम्बन्धी सूचना प्रस्तुत गर्नुहोस्।

सम्झाउनी

उद्देश्यः

वास्तविक सल्लाहकार जानकारी समावेश हुने दुईवटा सम्झाउनी विवरणहरूको प्रयोग गरेमा, विवरणलाई खुलासा गरी संयोजन गर्नुपर्छ र निम्नमध्ये एउटा अनुसार राख्नुपर्छः

- कम्तिमा एकपटक मेनुको कुनै पनि पृष्ठमा (प्राथमिक रूपमा पहिलो वा पछिल्लो पृष्ठ) र मेनु भित्र अवस्थित जसकारण उपभोक्ताले यसलाई सजिलैसँग फेला पार्न सक्छन्, वा
- प्लेकार्डमा, टेबल टेन्ट वा अन्य लिखित माध्यमहरूबाट।

अनुपालनका विधिहरूः

1. वास्तविक परामर्श समावेश भएको दुईवटा मध्ये एउटा रिमाइन्डर को कथनहरू प्रयोग गर्नुहोस्:

- रिमाइन्डर कथन 1:

"काँचो वा कम पकाइएको मासु, कुखुराको मासु, समुद्री खाना, शेलफिस वा अण्डाहरूले खानाबाट हुने रोगको तपाईंको जोखिम बढाउन सक्छ"; वा

- रिमाइन्डर कथन 2:

"विशेषगरी, तपाईंका केही चिकित्सा अवस्थाहरू भएमा काँचो वा कम पकाइएको मासु, कुखुराको मासु, समुद्री खाना, शेलफिस वा अण्डाहरूले खानाबाट हुने रोगको तपाईंको जोखिम बढाउन सक्छन्।"

2. ग्राहक सल्लाह ब्रोसरको प्रयोग गर्नुहोस्।

विकल्प 1:

1999 खाद्य संहिताले खुलासा गरिएका वस्तुहरूलाई सम्झाउनी विवरणमा फुटनोट गर्ने विकल्प प्रदान गर्दछ जसले पाठकलाई उपभोक्ता सल्लाह ब्रोसरमा सन्दर्भ गर्छ:

"यी वस्तुहरूको सुरक्षाको सम्बन्धमा, लिखित जानकारी अनुरोध गरेमा उपलब्ध हुन्छ।"

उपभोक्ताहरूलाई उनीहरूको जोखिमबारे सम्झाउनका लागि ब्रोसरको प्रयोग गर्दा र सार्वजनिक रूपमा ब्रोसर उपलब्ध नहुँदा, मेनुमा माथिको सम्झाउनी विवरण उल्लेख गरिएको हुनुपर्छ।

उपभोक्ताहरूलाई उनीहरूको जोखिमबारे सम्झाउनका लागि ब्रोसरको प्रयोग गर्दा र सार्वजनिक रूपमा ब्रोसर उपलब्ध हुँदा, मेनुमा माथिको सम्झाउनी विवरण उल्लेख गर्नु हुँदैन।

विकल्प 2:

- तलको FDA मोडेल ब्रोसरको पाठ प्रयोग गर्नुहोस्, वा
- अनुकूलन-डिजाइन गरिएको ब्रोसर प्रयोग गर्नुहोस् जसले यस कागजातमा भएका महत्त्वपूर्ण मापदण्ड पूरा गर्दछ।

---शीर्षमा फर्कनुहोस्---

FDA मोडेल ब्रोसर पाठ

परिचय

तपाईंले सम्भवतः पहिले नै घरमा खाद्यजन्य रोगको विरुद्धमा सावधानीहरू अपनाइरहनुभएको छ तर तपाईं घरबाट बाहिर हुँदा पनि सावधान हुन आवश्यक पर्छ। तपाईंले रेस्टुरेन्ट, डेलिकटेसन, टेक-आउट काउन्टर वा ग्रोसरी स्टोरमा खानका लागि तयार भएका खानाहरू चयन गर्ने क्रममा आफू र आफ्ना प्रियजनहरूलाई सुरक्षित राख्नका लागि तपाईंले अपनाउन सक्ने चारवटा सहज चरण यहाँ दिइएको छः

नं 1 काँचा वा कम पकाइएका खानाहरूबारे सचेत रहनुहोस्

मासु, कुखुराको मासु, माछा, शेलफिस र अण्डाहरू जस्ता काँचो वा कम पकाएको जनावरबाट बनाइएका खानाहरू खादाँ कहिलेकाहीँ खतराजनक भाइरस र ब्याक्टेरिया निम्तिन्छ जसले खाद्यजन्य रोगको जोखिम निम्त्याउन सक्छ। साना बालबालिका, गर्भवती महिला, वृद्धवृद्धा र कमजोर प्रतिरक्षा प्रणाली भएका व्यक्तिहरू विशेषगरी कमजोर हुन्छन्। तपाईं कलेजो रोग वा अल्कोहलजमबाट पीडित भएमा, तपाईंलाई घट्टो पेटको एसिडिटी (ग्यास्ट्रिक शल्यक्रिया वा एन्टासिडको प्रयोगका कारण) वा स्ट्रोइडको प्रयोग; AIDS, क्यान्सर वा मधुमेह जस्ता अवस्थाहरू वा केमोथेरापी जस्ता उपचारका कारण प्रतिरक्षा प्रणाली कमजोर भएमा तपाईंलाई बढ्दो जोखिम हुन्छ।

खाद्यजन्य रोगको सम्भावनालाई कम गर्न तपाईं निम्न कुराहरूबाट टाढा रहनुपर्छः

- काँचो माछा वा शेलफिस --ओइस्टरहरू, क्यामस, सुशी, सशिमी, केभिची
- "दुर्लभ" ह्याम्बर्गर, गाईको मासु, भेडाको मासु, सुँगुरको मासु वा माछा जस्ता कम पकाएर अर्डर गरिएको मासु वा समुद्री खाना।
- अण्डाहरू कम पकाएर अर्डर गरिएको र नपाकेको अण्डाका सामग्रीहरू - जस्तै "बगिरहेको" फ्राइ गरिएको वा पोच गरिएको खाना अण्डाहरू; होल्यान्डाइज, होममेड मेयोनेज र सिजर सलाद ड्रेसिङ जस्ता ड्रेसिङ वा ससहरू; चकलेट माउसिस, मेरिङ्गुई पाई र तिरामिसु जस्ता मिठाइहरू।

नं 2 तयारीको बारेमा सोध्नुहोस्

व्यञ्जनहरू भिन्न हुन्छन्। तपाईं खानको लागि तयार वस्तुमा नपकाएका सामग्रीहरू छन् वा छैनन् भन्नेबारे निश्चित हुनुहुन्न भने, खाना कसरी तयार हुन्छ भनेर सोध्नुहोस्।

नं 3 खाना राम्रोसँग पकाउन अनुरोध गर्नुहोस्

तपाईंले चयन गर्न चाहनुभएको वस्तुमा काँचो वा कम पकाएको मासु, माछा, शेलफिस वा अण्डा समावेश छ भने, उक्त सामग्री हटाउन अनुरोध गर्नुहोस्। खाना अर्डर गर्न तयार छ भने, यसलाई राम्ररी पकाउन अनुरोध गर्नुहोस्।

नं 4 फरक छनोट गर्नुहोस्

आधा शेलमा ओइस्टर वा अण्डामा आधारित माउसीस जस्ता केही खानेकुराहरूका साथ, राम्रो तरिकाले पकाउने तपाईंको अनुरोधलाई समायोजन गर्न असम्भव हुन सक्छ। उक्त अवस्थामा, केही अन्य छनोट गर्नुहोस्। खाद्यजन्य रोगले गर्दा हुने प्रमुख समस्याहरूको तुलनामा यो साधारण असुविधा हो।

खाद्यजन्य रोग र यसलाई रोकथाम गर्ने तरिकाहरूबारे थप जान्नका लागि, तपाईंको स्वास्थ्य सेवा पेशेवर वा तपाईंको स्थानीय स्वास्थ्य विभागसँग कुरा गर्नुहोस् वा

www.foodsafety.gov वेबसाइटमा जानुहोस्।

जोखिममा को छ, जोखिमपूर्ण खानाहरू र रोगको कारणको FDA मोडेल ब्रोसर चार्ट

निम्न मोडेल चार्ट FDA मोडेल ब्रोसरमा समावेश हुँदा अनुकूलन-डिजाइन गरिएको ब्रोसरमा पूर्ण वा आंशिक रूपमा समवेश गर्नु ऐच्छिक हो। प्रस्तावित खानाहरूका आधारमा केही भागहरू मात्र लागू हुन्छ भने सम्पूर्ण चार्ट प्रयोग गर्नुको सट्टामा चार्टका भागहरू प्रयोग गर्नका लागि चयन गरिएको हुन सक्छ। उदाहरणका लागि आधा शेलमा ओइस्टर जस्ता शकड *मोल्चुस्क्यान शेलफिस* मात्र दिने खाद्य प्रतिष्ठान शकड *मोल्चुस्क्यान शेलफिस*सँग सम्बन्धित चार्टको भाग समावेश गर्ने र अन्य भागहरू हटाउने छनोट गर्न सक्छ।

मोडेल चार्ट ब्रोसरलाई स्वतन्त्र रूपमा प्रयोग गर्ने अभिप्रेरित गरिएको छैन। चार्ट मात्रको प्रयोगले रिमाइन्डरको आवश्यकतासँग गैर-अनुपालन हुन्छ।

यदि तपाईंले सही सावधानी अपनाउनुभयो भने - खानाबाट हुने रोग रोकथाम गर्न सकिन्छ		
जोखिमपूर्ण खानेकुराहरू (यो आंशिक सूची हो)	जोखिममा को छ	रोगका कारणहरू
<p>काँचो वा कम पकाइएका अण्डाहरू: सिजर सलाद ड्रेसिङ; थोरै समयसम्म उमालेको अण्डा; मन्टी क्रिस्टो स्यान्डविच; मेरिङ्ग पाइ; केही पुडिङ र कस्टार्ड्स ; मुस; काँचो अण्डाबाट बनाइएको ससेज (उदाहरण, होल्यान्डाइस)</p>	<p>सबैजना, विशेषगरी वृद्ध वयस्कहरू साना बालबालिका प्रतिरक्षा-सम्झौता गरिएको</p>	<p>साल्मोनेला इन्टरिटाइडिस</p>
<p>काँचो दुग्धजन्य उत्पादनहरू: काँचो वा पास्चराइज्ड नगिरएको दूध केही नरम चिजहरू जस्तै... क्यामेम्बर्ट, ब्री</p>	<p>सबैजना, विशेषगरी गर्भवती महिला वृद्ध वयस्कहरू प्रतिरक्षा-सम्झौता गरिएको साना बालबालिका</p>	<p>लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स E. coli O157:H7 क्याम्पिलोब्याक्टर साल्मोनेला</p>
<p>काँचो वा नपाकेको मासु: ह्याम्बर्गर, कार्पासियो</p>	<p>सबैजना, विशेषगरी वृद्ध वयस्कहरू साना बालबालिका</p>	<p>E. coli O157:H7 साल्मोनेला</p>
<p>काँचो वा कम पकाइएको: <i>मोल्चुस्क्यान शेलफिस</i>; काँचो क्ल्याम वा ओइस्टरहरू शेलको पक्षमा</p>	<p>सबैजना, विशेषगरी कलेजो रोग भएका व्यक्तिहरू वा मद्यपान प्रतिरक्षा-सम्झौता गरिएको</p>	<p>भिब्रियो भल्लिफिकस अन्य भिब्रियोहरू हेपाटाइटिस A</p>
<p>काँचो माछा: सुशी, केभिची, टुना कार्पासियो</p>	<p>सबैजना, विशेषगरी प्रतिरक्षा-सम्झौता गरिएको वृद्ध वयस्कहरू</p>	<p>परजीवी भाइब्रियो प्याराहेमोलाईटिकस</p>

काँचो वा कम पकाएको जनावरका मासु उपभोग गर्ने सम्बन्धमा अनुकूलन-डिजाइन गरिएको उपभोक्ता परामर्श ब्रोसरका लागि आवश्यक मापदण्डहरू	
आवश्यक मापदण्ड	मापदण्ड कसरी पूरा गर्ने / विशेषगरी कुन कुराले सम्बोधन गर्छ
1. तलको मापदण्ड पूरा गर्नका लागि विज्ञानमा-आधारित जानकारी उपलब्ध गराउनुहोस्	1. ब्रोसर जानकारी CFSAN वेब पृष्ठ (www.cfsan.fda.gov/~mow/foodborn.html) बाट र मोडेल ब्रोसरका साथ उपभोक्ता सल्लाहकारसँग सम्बन्धित वैज्ञानिक जानकारीसँग एकरूप हुनुपर्छ।
2. खतराबारे व्याख्या गर्नुहोस्	2. निम्नानुसार व्याख्या गर्नुहोस्: व्यापक श्रेणी, उदाहरण, ब्याक्टेरिया, भाइरस, परजीवी वा "रोगाणु", वा विशेष प्याथोजेन
3. काँचो वा पकाएको जनावरको मासुले किन खतरा निम्त्याउँछ भनी व्याख्या गर्नुहोस्	3. जनावरको मासु राम्ररी पकाएको वा हानिकारक ब्याक्टेरियालाई नियन्त्रण गर्न तातो नबनाइएको कारणले खतरा सिर्जना भएको संकेत गर्नुहोस्।
4. कस्ता उपभोक्ताहरू बिमारी हुने उच्च जोखिममा छन् भनी उल्लेख गर्नुहोस्	4. चार (4) वर्गहरूमा निम्न उल्लेख गरिएको हुनुपर्छ: <ul style="list-style-type: none"> • वृद्ध वयस्कहरू • साना बालबालिका • गर्भवती महिला • प्रतिरक्षा-सम्झौता गरिएका मानिसहरू निम्न अवस्था भएका मानिसहरूलाई उल्लेख गरी सिफारिस गर्नुहोस्: <ul style="list-style-type: none"> • कलेजोको रोग (मदिरा दुरुपयोग उल्लेख गर्नुहोस्) • एन्टासिड वा ग्यास्ट्रिक सर्जरीको प्रयोगको कारणले पेटको अम्लता घटेको • AIDS, क्यान्सर, केमोथेरापी उपचार, मधुमेह, स्टेरोइडहरू लिनै जस्ता अवस्थाहरूका कारणले गर्दा कमजोर प्रतिरक्षा प्रणाली
5. विशेष गरी असुरक्षित व्यक्तिहरूलाई जोड दिँदै सबै उपभोक्ताहरूलाई मार्गदर्शन दिनुहोस्	समस्याबारे सचेत रहनुहोस्। सबैजना जोखिममा छन् तर केही व्यक्तिहरू खाद्यजन्य रोगको उच्च जोखिममा छन् र राम्ररी खाना पकाउँदा त्यो जोखिम कम हुन्छ। ग्राहकका रोजाइहरू: (ब्रोसर मेनु / खानाका रोजाइहरू अनुरूप गर्न सकिन्छ) <ul style="list-style-type: none"> • काँचो वा राम्रोसँग नपाकेका जनावरको मासुबारे सचेत रहनुहोस् • खाद्य वस्तुहरू कसरी तयार हुन्छन भन्नेबारे सोध्नुहोस् • खाद्य सामग्रीहरूलाई राम्रोसँग पकाउन अनुरोध गर्नुहोस्; वा सामग्रीमा काँचो वा कम पकाएको सामग्री समावेश छ भने, खानालाई उक्त सामग्री समावेश नगरी पकाउन अनुरोध गर्नुहोस् • अनुरोधमा आधा सेलमा ओइस्टरहरू जस्ता खाद्य वस्तुहरू परिवर्तन गर्न सकिँदैन भन्ने अवस्थामा फरक छनौट गर्नुहोस्
निम्न कुरा समावेश गरिएको खानाहरू सूचीबद्ध गर्ने कथन समावेश गर्नुहोस्: काँचो, कम पकाएको वा रोगजनकहरू हटाउनका लागि प्रक्रिया नगरिएको खानाका लागि तयार रूपमा प्रस्ताव गरिएको जनावरको मासु। उदाहरणका लागि, खानाका लागि तयार रूपमा प्रस्ताव गरिएको गाईको मासु, अण्डा, भेडाको मासु, दूध, सुँगुरको मासु वा मोलुस्कन शेलफिस जस्ता काँचो वा कम पकाएको खानाहरू	

<p>6. लेआउट, ढाँचा, ग्राफिक्समा दृश्यता कायम राख्नुहोस्</p>	<p>खुलासा र रिमाइन्डर कथनहरूका लागि भाषा: मेनु वस्तुहरूको भाषा खुलासा र रिमाइन्डरको लागि प्रयोग गरिएको भाषासँग मेल खान्छ। उदाहरणका लागि, अङ्ग्रेजी भाषामा लेखिएको मेनुमा खुलासा र रिमाइन्डर अङ्ग्रेजीमा हुने छ। खुलासा र रिमाइन्डर अन्य भाषाहरूमा पनि हुन सक्छ।</p> <p>खुलासा र रिमाइन्डर कथनहरूका लागि पाठको आकार: हातमा समात्ने मेनु वा टेबल टेन्टहरूमा कथनहरूको पाठको साइज दृश्यात्मक रूपमा न्यूनतम 11 पोइन्ट बराबरको हुनुपर्छ। प्लेकार्डमा भएका कथनहरू प्लेकार्डमा भएका मेनु वस्तुहरू जस्तै समान रूपमा पढ्न योग्य र उपभोक्ताहरूले सामान्यतया यसलाई पढ्नका लागि बनाइएको बिन्दुबाट पढ्न योग्य हुनुपर्दछ। खुद्रा स्तरमा टाँसिएका लेबलहरूमा भएका कथनहरूका लागि, राम्रो मार्गदर्शन भनेको CFR हो जुन निष्पक्ष प्याकेजिङ र लेबलिङ ऐन, 21CFR 101.2 बमोजिम छ जसले डिस्प्ले प्यानलको साइजसँग सम्बन्धित पाठको साइजलाई सम्बोधन गर्दछ। अन्य कारकहरूले फन्टको प्रकार र पृष्ठभूमि विरुद्धको रङको प्रकार जस्ता पढ्ने योग्यतालाई पनि प्रभाव पार्न सक्छ। ग्राफिक्स: पाठको रङ भनेको प्रयोग गरिएको पृष्ठभूमि रङहरूको स्पष्ट कन्ट्रास्ट प्रदान गर्न हो।</p>
<p>7. थप विशेष जानकारी प्राप्त गर्ने तरिकाहरू उल्लेख गर्नुहोस् (पाठकको स्वास्थ्य सेवा पेशेवर अन्य आधिकारिक स्रोतहरूका साथ उल्लेख गर्नुपर्छ)</p>	<p>सिफारिस गरिएको कथन: "खाद्यजन्य रोग र यसलाई रोकथाम गर्ने तरिकाहरूबारे थप जान्नका लागि, तपाईंको स्वास्थ्य सेवा पेशेवर वा तपाईंको स्थानीय स्वास्थ्य विभागसँग कुरा गर्नुहोस् वा www.foodsafety.gov वेबसाइटमा जानुहोस्"</p>
<p>8. जोखिममा को-को छ, जोखिमयुक्त खानेकुराहरू र रोगको कारणका चित्रण गर्ने मोडेल चार्ट FDA मोडेल ब्रोसरमा समावेश गरिएको छ। FDA मोडेल चार्टको समावेश, पूर्ण वा आंशिक रूपमा, वैकल्पिक छ। मोडेल चार्ट ब्रोसरलाई स्वतन्त्र रूपमा प्रयोग गर्ने अभिप्रेरित गरिएको छैन। चार्ट मात्रको प्रयोगले रिमाइन्डरको आवश्यकतासँग गैर-अनुपालन हुन्छ।</p>	

सन्तोषजनक अनुपालनको प्रवाह चार्ट

