

Ghid de implementare pentru furnizarea de informații pentru consumatori cu privire la Codul alimentar al FDA

(Secțiunea 3-603.11 din Codul alimentar model FDA 1999)

Secțiunea 3-603 din Codul alimentar 1999

Textul broșurii model FDA

Ghid de implementare pentru furnizarea de informații pentru consumatori

Ghid de implementare pentru furnizarea de informații pentru consumator cu privire la Codul alimentar FDA

- Scop
- Aplicabilitate
- Definierea termenilor
- Informarea consumatorilor ca aspect esențial
- Informări specifice produsului
- Conformare satisfăcătoare

Specificații privind formatul pentru Informare și Memento
Informare și Memento
Textul broșurii model FDA
Criterii esențiale pentru broșura personalizată

- Diagramă cu conformarea satisfăcătoare

Scop

Scopul Informării consumatorilor cu privire la Codul alimentar este de a se asigura că toți consumatorii sunt informați în legătură cu riscul crescut în special pentru persoanele vulnerabile privind consumul de produse de origine animală crude sau gătită parțial. FDA consideră că consumatorii informați joacă un rol foarte important în protejarea lor împotriva toxiiinfecțiilor alimentare și că nimeni altcineva nu își poate asuma acest rol în locul lor. Consumatorii informați pot cel mai bine să își evalueze riscul personal și să își asume responsabilitatea pentru deciziile privind comenzile, în funcție de cunoștințele pe care le dețin și înțelegerea situației.

Acest ghid are ca scop să ajute autoritățile de reglementare și domeniul de activitate în implementarea prevederilor referitoare la Informarea consumatorilor. Acesta trebuie utilizat împreună cu Codul alimentar al FDA.

Aplicabilitate

Informarea consumatorilor are ca scop aplicarea în toate unitățile alimentare unde produse de origine animală crude sau gătite parțial se vând sau se servesc pentru consum uman sub formă crudă sau gătită parțial. Aici sunt incluse toate tipurile de unități alimentare, ori de câte ori există posibilitatea rezonabilă ca alimentele să fie consumate fără a fi gătite ulterior, complet – cum ar fi restaurante, baruri de crudități, unități de servire rapidă, unități de servire la pachet și locuri de unde se obțin articole de băcănie și care au unități cum ar fi departamentele de mezeluri sau fructe de mare.

Definirea termenilor

Următoarele definiții se aplică pentru interpretarea și aplicarea prevederilor referitoare la Informarea consumatorilor. Termenii definiți și toate formele acestora sunt scrise cu caractere cursive pe tot parcursul documentului.

Informare înseamnă o indicare scrisă cu privire la articolele care sunt sau pot fi comandate crude sau gătite parțial, în întregime, sau la articolele care conțin un ingredient care este crud sau gătit parțial.

Criterii esențiale înseamnă specificațiile care trebuie îndeplinite în elaborarea unei broșuri personalizate de informare a consumatorilor cu privire la consumul de alimente de origine animală crude sau gătite parțial.

Meniu înseamnă orice citește consumatorul (meniu fix pe masă, pancartă, tablă cu cretă sau alte mijloace scrise) pentru a alege ce comandă.

Disponibil public înseamnă accesibil imediat consumatorilor (fără să trebuiască să ceară) înainte de efectuarea comenzii pentru mâncare sau de a face o alegere.

Memento-ul este o declarație scrisă privind riscul asupra sănătății implicat de consumul de produse de origine animală crude sau gătite parțial.

Moluște înseamnă orice specie comestibilă de stridii, scoici, midii și scoici Saint-Jacques crude sau gătite parțial sau secțiuni comestibile ale acestora, cu excepția cazului când produsele din scoici Saint-Jacques constau doar în mușchiul abductor fără cochilie. În declarațiile *memento* sunt denumite și *Scoici*.

Scoici înseamnă *moluște* crude, în cochilie.

Informarea consumatorilor ca aspect esențial

Conform § 8-405.11 din Codul alimentar, aspectele esențiale trebuie corectate în decurs de 10 zile de la producerea încălcării. Dacă se stabilește că o unitate încalcă prevederile referitoare la Informarea consumatorilor, metodele de conformare, cum sunt cele menționate în prezentul document sau alte alternative care îndeplinesc obiectivele de conformare satisfăcătoare, trebuie explorate împreună de către unitate și Autoritatea de reglementare. Cu condiția să existe o atmosferă de bună-credință, anumite situații, inclusiv această fază inițială de instituire a informării consumatorilor în unitățile alimentare cu amănuntul, garantează că se acordă un timp suplimentar pentru conformare înainte de a se iniția orice acțiune de aplicare a legii.

Informări specifice produsului

Informările pentru consumatori pot fi realizate astfel încât să fie specifice produsului, dacă o unitate alimentară are fie un *meniu* limitat, fie oferă doar anumite produse de origine animală în formă crudă sau gătită parțial, gata pentru consum. De exemplu, un bar de crudități care servește *moluște* pe jumătate de cochilie, dar niciun alt preparat de origine animală crud sau gătit parțial, poate alege să limiteze informarea consumatorilor la *moluște*. De asemenea, barul de crudități poate alege declarația 2 pentru memento-ul din acest document pentru a sublinia riscul crescut la care se expun persoanele cu anumite afecțiuni medicale care consumă *moluște* care nu au fost tratate termic adecvat.

În unitățile alimentare unde produsele alimentare crude, gata pentru consum care sunt vândute sau servite sunt doar *scoicile* sau *moluștele* fără cochilie, broșura elaborată de Conferința interstatală privind igiena scoicilor (ISSC) pentru scoici și midii crude reprezintă o conformare satisfăcătoare. În astfel de cazuri, broșura ISSC trebuie să fie *disponibilă public*.

Conformare satisfăcătoare

Obiectiv general:

Conformarea satisfăcătoare cu prevederile referitoare la Informarea consumatorilor cu privire la Codul alimentar este îndeplinită când se furnizează atât o *informare* cât și un *memento* într-un mod în concordanță cu acest ghid. Informațiile cuprinse atât în *informare* cât și în *memento* trebuie să fie *disponibile public* și lizibile, astfel încât consumatorii să beneficieze de întregul mesaj (*informare* și *memento*) înainte de a alege ce comandă.

Un ghid nu poate anticipa toate situațiile posibile. Prin urmare, va fi întotdeauna necesară discuția dintre unitatea alimentară și Autoritatea de reglementare în legătură cu cel mai eficient mod de a îndeplini obiectivele conformării satisfăcătoare.

Specificații privind formatul pentru *informare* și *memento*:

Limbă: Limba pentru elementele din meniu trebuie să corespundă cu limba folosită pentru *informare* și *memento*. De exemplu, un meniu scris în limba engleză trebuie să aibă *informarea* și *memento-ul* scrise în limba engleză. *Informarea* și *memento-ul* pot fi și în alte limbi.

Dimensiunea textului: Dimensiunea textului pentru *meniurile* portabile sau *meniurile* fixe de pe masă trebuie să fie echivalentă vizual cu cel puțin 11 puncte.

Pentru declarațiile pe pancartă, declarațiile trebuie să fie la fel de ușor lizibile ca și elementele meniului care sunt pe pancartă. Dacă pancarta este și un *meniu* sau dacă este utilizată exclusiv pentru *memento*, dimensiunea textului trebuie să fie lizibilă din punctul în care ar sta în mod normal consumatorii să o citească.

Pentru declarațiile de pe etichetele aplicate la nivel de vânzare cu amănuntul, CFR este o linie directoare bună conform legii privind ambalarea și etichetarea corecte, 21CFR 101.2, care abordează dimensiunea textului asociată panoului de afișare. Și alți factori pot afecta lizibilitatea, cum ar fi tipul de caracter și fundalul față de culoarea textului imprimat.

Informare

Obiectiv:

Informarea trebuie:

- să fie în *meniu* sau, în absența unui *meniu*, să fie prezentată în scris consumatorilor și
- să identifice produsele alimentare care necesită *informare* și
- să specifice produsele alimentare care sunt sau conțin produse de origine animală crude sau gătite parțial.

Metode de conformare:

1. *Informarea* prin descriere: Elementele sunt descrise, cum ar fi:
 - Stridii pe jumătăți de cochilie (stridii crude),
 - Salată Caesar cu ouă crude, și
 - Hamburgeri (se pot găti la comandă); sau
2. *Informarea* prin adăugarea unui asterisc la produsele alimentare și apoi la o notă de subsol care declară, în funcție de situație, că produsele:

„Sunt servite crude sau gătite parțial” sau

„Conțin (sau pot conține) ingrediente crude sau gătite parțial”; și

3. Când se folosește un *meniu*:
 - Modificați *meniul* utilizând autocolante permanente; sau
 - Imprimați din nou *meniul*; sau
 - Prezențați o notă de *informare* scrisă separată consumatorului, împreună cu *meniul*; sau
4. În absența unui *meniu*:
 - Prezențați o notă de *informare* scrisă consumatorului.

Memento

Obiectiv:

Dacă se folosește oricare dintre cele două declarații pentru *memento* care conțin avertizările efective, declarația trebuie să fie coroborată cu *informarea* și să fie amplasată în conformitate cu una dintre următoarele:

- cel puțin o dată pe orice pagină din *meniu* (de preferință prima sau ultima pagină) și amplasată în *meniu* astfel încât consumatorul să o poată găsi ușor, sau
- pe o pancartă, meniu fix pe masă sau prin orice alt mijloc scris.

Metode de conformare:

1. Utilizați una din cele două declarații pentru *memento* care conține informarea efectivă:

- Declarația 1 *memento*:

„Consumul de carne, pui, fructe de mare, crustacee și moluște sau ouă crude sau gătite parțial poate crește riscul de toxiinfecții alimentare”; sau

- Declarația 2 *memento*:

„Consumul de carne, pui, fructe de mare, crustacee și moluște sau ouă crude sau gătite parțial poate crește riscul de toxiinfecții alimentare, în special dacă aveți anumite probleme medicale.”

2. Utilizați o broșură de informare a consumatorilor.

Opțiunea 1:

Codul alimentar din 1999 prevede o opțiune ca elementele comunicate să apară ca notă de subsol într-o declarație *memento* care trimite cititorul la o broșură de informare a consumatorului:

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

Când se folosește broșura pentru a reaminti consumatorilor riscurile la care se expun și broșura nu este disponibilă public, declarația *memento* de mai sus trebuie inclusă în *meniu*.

Când se folosește broșura pentru a reaminti consumatorilor riscurile la care se expun și broșura este disponibilă public, declarația *memento* de mai sus nu trebuie inclusă în *meniu*.

Opțiunea 2:

- Utilizați textul din broșura model FDA de mai jos, sau
- Utilizați o broșură personalizată care îndeplinește Criteriile esențiale din acest document.

---Înapoi sus---

Textul broșurii model FDA

Introducere

Probabil că luați deja măsuri de precauție privind toxiinfecțiile alimentare acasă, dar trebuie să fiți atenți și când nu sunteți acasă. Iată patru pași ușori pe care îi puteți urma ca să vă protejați pe dvs. și pe cei dragi atunci când alegeți alimente care sunt gata pentru consum la un restaurant, magazin de mezeluri, tețghea sau magazin alimentar.

Nr. 1. Fiți atenți la alimentele crude sau gățite parțial

Alimentele de origine animală, cum ar fi carne, pui, pește, crustacee și moluște și ouă, atunci când sunt consumate crude sau gățite parțial, conțin uneori virusuri și bacterii nocive, care prezintă un risc de toxiinfecție alimentară. Copiii mici, femeile însărcinate, persoanele vârstnice și persoanele cu sistem imunitar compromis sunt extrem de vulnerabili. Sunteți expus unui risc crescut dacă suferiți de boli hepatice sau alcoolism, dacă aveți un nivel scăzut de aciditate în stomac (din cauza unei intervenții chirurgicale gastrice sau din cauza utilizării de antiacide) sau dacă aveți un sistem imunitar compromis din cauza utilizării de steroizi, afecțiuni precum SIDA, cancer sau diabet sau din cauza tratamentelor de tip chimioterapie.

Pentru a reduce șansele de toxiinfecție alimentară trebuie să stați departe de:

- Pește sau crustacee și moluște crude – stridii, midii, sushi, sashimi, ceviche
- Carne sau fructe de mare comandate gățite parțial, cum ar fi hamburger, carne de vită, miel, porc sau pește „în sânge”.
- Ouă comandate gățite parțial și alimente având ca ingrediente ouă gățite parțial – cum ar fi ouăle prăjite „moi” sau poșate; dressinguri sau sosuri cum ar fi olandez, maioneză de casă și sos de salată Caesar; deserturi cum ar fi spuma de ciocolată, plăcinta cu bezele și tiramisu.

Nr. 2 Puneți întrebări despre preparare

Rețetele variază. Dacă nu sunteți siguri dacă un produs gata pentru consum conține ingrediente gățite parțial, întrebați cum este preparat produsul.

Nr. 3 Solicitați ca preparatul să fie bine gătit

Dacă produsul pe care doriți să îl alegeți conține carne, pește, crustacee și moluște sau ouă crude sau gățite parțial, solicitați ca ingredientul respectiv să fie eliminat. Dacă produsul este preparat conform comenzii, solicitați să fie gătit complet.

Nr. 4 Alegeți altceva

În cazul unor alimente, cum ar fi scoicile pe jumătate de cochilie sau o spumă pe bază de ouă, poate fi imposibil să vi se îndeplinească solicitarea privind gătitul complet. În acest caz, alegeți altceva. Este o neplăcere minoră comparativ cu problemele majore cauzate de toxiinfecția alimentară.

Pentru a afla mai multe despre toxiinfecțiile alimentare și despre modurile de prevenire, discutați cu un profesionist din domeniul medical sau cu departamentul de sănătate local sau accesați site-ul www.foodsafety.gov.

Diagrama din broșura model FDA privind persoanele cu risc, alimentele riscante și cauzele bolii

Deși următoarea diagramă model este inclusă în broșura model FDA, includerea într-o broșură personalizată, în totalitate sau parțial este opțională. Se pot selecta pentru a fi utilizate anumite secțiuni ale diagramei și nu toată diagrama **dacă** se aplică doar anumite secțiuni alimentelor oferite. De exemplu, o unitate alimentară care servește doar *moluște* fără cochilie cum ar fi stridii pe jumătate de cochilie, puteți opta să includeți secțiunea din diagramă care abordează *moluștele* fără cochilie și să omiteți alte secțiuni.

Diagrama model nu este destinată utilizării independente de broșură. Utilizarea exclusivă a diagramei constituie o neconformitate cu cerințele pentru *memento*.

Toxiinfecția alimentară se poate preveni – dacă luați măsurile adecvate		
ALIMENTE RISCANTE (Aceasta este o enumerare parțială)	CINE ESTE EXPUS RISCULUI	CAUZA BOLII
Ouă crude sau gătite parțial: Sos pentru salată Caesar; ouă fierte moi; sandviș Monte Cristo; plăcintă cu bezele; unele budinci și șarlote; spumă; sosuri făcute cu ouă crude (de ex., olandez)	Toată lumea, dar în special Adulții vârstnici Copiii mici Persoanele cu sistem imunitar compromis	Salmonella Enteritidis
Produce lactate crude: Lapte crud sau nepasteurizat; unele brânzeturi moi cum ar fi... Camembert, Brie	Toată lumea, dar în special Gravidele Adulții vârstnici Persoanele cu sistem imunitar compromis Copiii mici	Listeria monocytogenes E. coli O157:H7 Campylobacter Salmonella
Carne crudă sau în sânge: Hamburger, carpaccio	Toată lumea, dar în special Adulții vârstnici Copiii mici	E. coli O157:H7 Salmonella
Crude sau gătite parțial: <i>Moluște;</i> Midii sau scoici crude pe jumătate de cochilie	Toată lumea, dar în special Persoanele cu boală hepatică sau alcoolism Persoanele cu sistem imunitar compromis	Vibrio vulnificus Alte tulpini de vibrio Hepatita A
Pește crud: Sushi, ceviche, tuna carpaccio	Toată lumea, dar în special Persoanele cu sistem imunitar compromis Adulții vârstnici	Paraziți Vibrio parahaemolyticus

Criteriile esențiale pentru elaborarea unei broșuri personalizate de informare a consumatorilor cu privire la consumul de alimente de origine animală crude sau gățite parțial

Criterii esențiale	Cum se îndeplinesc criteriile/ce trebuie abordat în special
1. Furnizați informații științifice pentru a îndeplini criteriile; mai jos	1. Informațiile din broșură trebuie să fie în concordanță cu informațiile științifice privind informarea consumatorilor de pe pagina web CFSAN (www.cfsan.fda.gov/~mow/foodborn.html) și cu broșura model.
2. Descrieți pericolul	2. Descrieți sub formă de: Categorii mari, de ex. bacterii, virusuri, paraziți sau „Germeți”, sau Agenți patogeni specifici
3. Explicați de ce produsele de origine animală crude sau gățite parțial prezintă pericol	3. Indicați că apare un pericol deoarece alimentul de origine animală nu este gătit complet sau nu este tratat termic în alt mod pentru a controla bacteriile nocive
4. Specificați ce consumatori sunt expuși celui mai mare risc de îmbolnăvire	<p>4. Trebuie menționate patru (4) categorii:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adulții vârstnici • Copiii mici • Gravidele • Persoanele cu sistem imunitar compromis <p>Se recomandă menționarea persoanelor cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Afecțiuni hepatice (menționați alcoolismul) • Aciditate scăzută la nivelul stomacului din cauza utilizării de antiacide sau a intervențiilor chirurgicale gastrice • Sistem imunitar slăbit din cauza bolilor de tip SIDA, cancer, tratamente de chimioterapie, diabet, administrarea de steroizi
<p>5. Oferiți recomandări TUTUROR consumatorilor, subliniind în special persoanele vulnerabile</p> <p>Includeți o declarație care să enumere alimentele implicate: Alimente de origine animală oferite în formă gata pentru consum care este crudă, gătită parțial sau care nu este procesată în alt mod pentru a elimina agenții patogeni.</p> <p>De exemplu, alimentele crude sau gățite parțial, cum ar fi carnea de vita, ouăle, peștele, mielul, laptele, porcul sau <i>moluștele</i> care sunt oferite în formă gata pentru consum</p>	<p>Fiți atenți la probleme. Toată lumea este expusă riscului, dar anumite persoane sunt expuse unui risc mai mare de toxinfecție alimentară, iar gătitul complet reduce acest risc.</p> <p align="center">Opțiunile consumatorului:</p> <p>(Broșura poate fi personalizată în funcție de <i>menu</i>/opțiunile alimentare)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiți atenți la alimentele de origine animală crude sau gățite parțial • Întrebați cum este preparat produsul alimentar • Solicitați ca produsul alimentar să fie gătit complet sau, dacă produsul conține un ingredient crud sau gătit parțial, solicitați-l fără ingredientul respectiv • Alegeți altceva dacă produsul alimentar, cum ar fi scoicile pe jumătate de cochilie, nu poate fi modificat la cerere

<p>6. Mențineți vizibilitatea în aspect, format, grafică</p>	<p>Limba pentru declarațiile din <i>informare</i> și <i>memento</i>: Limba pentru elementele din <i>meniu</i> trebuie să corespundă cu limba folosită pentru <i>informare</i> și <i>memento</i>. De exemplu, un <i>meniu</i> scris în limba engleză trebuie să aibă <i>informarea</i> și <i>memento-ul</i> scrise în limba engleză. <i>Informarea</i> și <i>memento-ul</i> pot fi și în alte limbi.</p> <p>Dimensiunea textului pentru declarațiile din <i>informare</i> și <i>memento</i>: Dimensiunea textului pentru <i>meniurile</i> portabile sau <i>meniurile</i> fixe de pe masă trebuie să fie echivalentă vizual cu cel puțin 11 puncte. Declarațiile de pe pancarte trebuie să fie la fel de ușor lizibile ca elementele <i>meniului</i> de pe pancartă și lizibile din punctul în care ar sta în mod normal consumatorul să le citească. Pentru declarațiile de pe etichetele aplicate la nivel de vânzare cu amănuntul, CFR este o linie directoare bună conform legii privind ambalarea și etichetarea corecte, 21CFR 101.2, care abordează dimensiunea textului asociată panoului de afișare. Și alți factori pot afecta lizibilitatea, cum ar fi tipul de caracter și fundalul față de culoarea textului imprimat. Grafică: Culoarea textului trebuie să ofere un contrast clar față de culorile de fond folosite.</p>
<p>7. Specificați modurile de obținere a informațiilor specifice (profesionistul din domeniul medical al cititorului trebuie menționat împreună cu alte surse oficiale)</p>	<p>Declarație recomandată: „<i>Pentru a afla mai multe despre toxiinfecțiile alimentare și despre modurile de prevenire, discutați cu un profesionist din domeniul medical sau cu departamentul de sănătate local sau accesați site-ul www.foodsafety.gov</i>”</p>
<p>8. O diagramă model care prezintă cine este expus riscului, alimentele riscante și cauza îmbolnăvirii este inclusă în broșura model FDA. <i>Includerea diagramei model FDA, în totalitate sau parțial, este opțională.</i> Diagrama model nu este destinată utilizării independente de broșură. Utilizarea exclusivă a diagramei constituie o neconformitate cu cerințele pentru <i>memento</i>.</p>	

Diagramă cu conformarea satisfăcătoare

CRUSTACEE ȘI MOLUȘTE

Unitatea vinde *scoici* sau servește *moluște* crude și sunt acestea singurele produse de origine animală crude sau gătite parțial care sunt vândute sau servite?

Este broșura elaborată de Conferința interstatală privind igiena scoicilor (ISSC) disponibilă public?

D ↓

D ↓

CONFORMARE SATISFĂCĂTOARE OBTINUTĂ

ALTELE

Unitatea servește produse de origine animală oferite în formă gata pentru consum care sunt crude, gătite parțial sau nu sunt procesate în alt mod pentru a elimina agenții patogeni (cum ar fi vita (consultați o excepție în Codul alimentar din 1999 § 3-201.11(E)), ouă, pește, miel lapte, porc, pui și/sau scoici?)

N →

N →

INFORMAREA CONSUMATORILOR NU SE APLICĂ

D ↓

N →

N →

NU ESTE CONFORM

Meniul indică alimentele care sunt sau pot fi comandate crude sau gătite parțial, în întregime, sau produsele care conțin un ingredient care este crud sau gătit parțial?

D ↓

Meniul informează prin:

- descriere sau
- asterisc(*) și o notă de subsol?

SAU, dacă nu există meniul, este furnizată informarea prin mijloace scrise?

N →

NU ESTE CONFORM

D ↓

Oferă unitatea un *memento* consumatorului cu privire la riscurile asupra sănătății?

N →

NU ESTE CONFORM

D ↓

Oferă unitatea un *memento* folosind;

- o declarație *memento*, sau
- o broșură model FDA, sau
- o broșură personalizată, sau
- o declarație pe etichetă privind RTE gătite parțial, alimentele preporționate, cum ar fi de pe o teighea de mezeluri, sau
- alte mijloace scrise, conform ghidului privind conformitatea

N →

NU ESTE CONFORM

D ↓

Este acest *memento* disponibil public și lizibil?

N →

NU ESTE CONFORM

D ↓