U. S. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ศูนย์ความปลอดภัยด้านอาหารและโภชนาการประยุกต์
22 มีนาคม ค.ศ.2000

คำแนะนำในการดำเนินการ สำหรับบทบัญญัติที่ปรึกษาผู้บริโภค ของ FDA Food Code

(มาตรา 3-603.11 ในประมวลกฎหมายอาหารจำลอง 1999)

มาตรา 3-603 แห่งประมวลกฎหมายอาหารปี 1999
ข้อความโบรชัวร์โมเดลของ FDA
คำแนะนำการใช้งานสำหรับบทบัญญัติที่ปรึกษาผู้บริโภค

คำแนะนำในการดำเนินการตามบทบัญญัติที่ปรึกษาผู้บริโภคของ FDA Food Code

- **ความตั้งใจ**
- **การบังคับใช้**
- **นิยามศัพท์เฉพาะ**
- **คำแนะนำผู้บริโภคในประเด็นสำคัญ**
- **คำแนะนำเฉพาะผลิตภัณฑ์**
- **การปฏิบัติตามที่น่าพอใจ**

    ข้อมูลจำเพาะของรูปแบบสำหรับการเปิดเผยข้อมูลและคำเตือน
    การเปิดเผยข้อมูลและการแจ้งเตือน
    ข้อความโบรชัวร์โมเดลของ FDA
    เกณฑ์ที่จำเป็นสำหรับโบรชัวร์ที่ออกแบบเอง

- **ผังงานการปฏิบัติตามข้อกำหนดที่น่าพอใจ**

ความตั้งใจ

เจตนาของบทบัญญัติที่ปรึกษาผู้บริโภคของประมวลกฎหมายอาหารคือเพื่อให้มั่นใจว่าผู้บริโภคทุกคนได้รับแจ้งเกี่ยวกับความเสี่ยงที่เพิ่มขึ้นในการรับประทานอาหารดิบหรืออาหารสัตว์ที่ปรุงไม่สุก โดยเฉพาะในกลุ่มประชากรที่เปราะบาง องค์การอาหารและยาเชื่อว่าผู้บริโภคที่ได้รับแจ้งมีบทบาทสำคัญในการป้องกันตนเองจากความเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหารและบทบาทนั้นเป็นสิ่งที่ไม่มีใครสามารถคาดเดาได้
ผู้บริโภคที่ได้รับข้อมูลข่าวสารสามารถประเมินความเสี่ยงของตนเองได้ดีที่สุดและรับผิดชอบต่อการตัดสินใจสั่งซื้อของตน โดยพิจารณาจากความรู้และความเข้าใจในสถานการณ์นั้น ๆ

เอกสารแนวทางนี้มีขึ้นเพื่อช่วยเหลือหน่วยงานกำกับดูแลและอุตสาหกรรมในการดำเนินการตามบทบัญญัติคำแนะนำผู้บริโภค ควรใช้ร่วมกับ FDA Food Code

การบังคับใช้

คำแนะนำผู้บริโภคมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้กับสถานประกอบการด้านอาหารทุกแห่งที่มีการขายหรือเสิร์ฟอาหารสัตว์ดิบหรือปรุงไม่สุกหรือส่วนผสมเพื่อการบริโภคของมนุษย์ในรูปแบบดิบหรือปรุงไม่สุก
ซึ่งรวมถึงสถานประกอบการด้านอาหารทุกประเภทที่เมื่อใดก็ตามที่มีความเป็นไปได้ที่สมเหตุสมผลที่อาหารจะถูกบริโภคโดยไม่ต้องปรุงภายหลัง เช่น ร้านอาหาร บาร์ที่เสิร์ฟของดิบ การดำเนินการบริการด่วน การซื้อกลับบ้าน
และสถานที่ซื้อของชำที่มีการดำเนินงาน เช่นร้านขายอาหารสำเร็จรูปหรือแผนกอาหารทะเล

นิยามศัพท์เฉพาะ

คำจำกัดความต่อไปนี้นำไปใช้ในการตีความและการประยุกต์ใช้บทบัญญัติคำแนะนำผู้บริโภค
คำจำกัดความที่กำหนดไว้และทุกรูปแบบของคำจำกัดความเหล่านี้จะแสดงในรูปแบบตัวเอียงในเอกสารนี้

การเปิดเผยข้อมูล หมายถึง การบ่งชี้เป็นลายลักษณ์อักษรว่ารายการใดเป็นหรือสามารถสั่งซื้อได้
ทั้งแบบดิบหรือที่ปรุงไม่สุกทั้งหมด หรือรายการที่มีวัตถุดิบที่เป็นของดิบหรือปรุงไม่สุก

เกณฑ์สำคัญ หมายถึงข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติตามเมื่อจัดทำโบรชัวร์คำแนะนำผู้บริโภคที่ออกแบบเองเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่เป็นสัตว์แบบดิบหรือที่ปรุงไม่สุก

เมนู หมายถึงสิ่งที่ผู้บริโภคอ่าน (ป้ายวางบนโต๊ะ ป้ายประกาศ กระดานชอล์ค หรือวิธีการเขียนอื่น ๆ) เพื่อทำการเลือกคำสั่งซื้อ

เผยแพร่ต่อสาธารณะ หมายถึงผู้บริโภคเข้าถึงได้ง่าย (โดยไม่ต้องร้องขอ) ก่อนสั่งอาหารหรือทำการตัดสินใจเลือก

คำเตือน หมายถึง ข้อความที่เป็นลายลักษณ์อักษรเกี่ยวกับความเสี่ยงต่อสุขภาพของการบริโภคอาหารทำจากสัตว์ที่ดิบหรืออาหารที่ปรุงไม่สุก

หอยมอลลัสกา หมายถึง หอยนางรม หอยลาย หอยแมลงภู่ และหอยเชลล์ที่สามารถรับประทานสด ๆ หรือแช่แข็ง
หรือหอยทุกชนิดที่รับประทานได้ ยกเว้นเมื่อผลิตภัณฑ์จากหอยเชลล์เหลือเพียงกล้ามเนื้อยึดเปลือกหอย เรียกอีกอย่างว่า *หอย* ในข้อความ *คำเตือน*

หอยที่มาจากแหล่งจัดเก็บ หมายถึง หอยมอลลัสกาดิบที่ติดเปลือก

คำแนะนำผู้บริโภคในประเด็นสำคัญ

ภายใต้มาตรา 8-405.11 ของ Food Code รายการที่สำคัญจะต้องได้รับการแก้ไขภายใน 10 วันหลังจากเกิดการละเมิดขึ้น
หากพบว่าสถานประกอบการละเมิดบทบัญญัติของคำแนะนำผู้บริโภค
วิธีการปฏิบัติตามเช่นที่กล่าวถึงในเอกสารนี้และทางเลือกอื่นที่เป็นไปเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของการปฏิบัติตามที่น่าพอใจ
ควรได้รับการตรวจสอบร่วมกันโดยสถานประกอบการและหน่วยงานกำกับดูแล หากมีความพยายามโดยสุจริตมากว่า
สถานการณ์บางอย่างรวมถึงระยะเริ่มต้นของการเริ่มบังคับใช้คำแนะนำผู้บริโภคในสถานประกอบการอาหารขายปลีก
จะใช้เวลาเพิ่มเติมอย่างยิ่งในการปฏิบัติตามข้อกำหนดก่อนที่จะมีการเริ่มบังคับใช้ใด ๆ

คำแนะนำเฉพาะผลิตภัณฑ์

คำแนะนำผู้บริโภคอาจปรับแต่งให้เหมาะกับผลิตภัณฑ์เฉพาะ
หากสถานประกอบอาหารมีเมนูจำกัดหรือเสนอเฉพาะอาหารที่ได้จากสัตว์บางชนิดในรูปแบบพร้อมรับประทานทั้งแบบดิบหรือปรุงไม่สุก ตัวอย่างเช่น บาร์ที่เสิร์ฟของดิบที่เสิร์ฟ*หอยมอลลัสกา*บนเปลือกแบบครึ่งเปลือก
แต่ไม่มีอาหารสัตว์ดิบหรืออาหารปรุงไม่สุกอื่น ๆ ก็อาจเลือกที่จะจำกัดคำแนะนำผู้บริโภคไว้เฉพาะสำหรับ*หอยมอลลัสกา*
บาร์ที่เสิร์ฟของดิบอาจเลือก*ข้อความแจ้งเตือน 2*
ของเอกสารนี้เพื่อเน้นย้ำถึงความเสี่ยงที่เพิ่มขึ้นเมื่อบุคคลที่มีภาวะการป่วยบางอย่างแล้วรับประทาน*หอยมอลลัสกา*ที่ไม่ได้ผ่านความร้อนเพียงพอ

ในสถานประกอบการด้านอาหารที่จำหน่ายหรือเสิร์ฟอาหารพร้อมรับประทานแบบดิบเพียงรายการเดียวคือ*หอยที่มาจากแหล่งจัดเก็บ*หรือ*หอยมอลลัสกา*ที่ปอกเปลือกแล้ว โบรชัวร์ที่เขียนไว้ของการประชุม Interstate Shellfish Sanitation Conference (ISSC) สำหรับหอยนางรมและหอยกาบดิบถือเป็นการปฏิบัติตามที่น่าพึงพอใจ ในกรณีเช่นนี้ โบรชัวร์ของ ISSC จะต้อง*เผยแพร่สู่สาธารณะ*

การปฏิบัติตามที่น่าพอใจ

วัตถุประสงค์โดยรวม:

การปฏิบัติตามข้อกำหนดของคำแนะนำผู้บริโภคของ Food Code
อย่างน่าพอใจจะประสบความสำเร็จเมื่อมี*การเปิดเผยข้อมูล*และ*การแจ้งเตือน*ในลักษณะที่สอดคล้องกับแนวทางนี้
ข้อมูลที่มีอยู่ในทั้ง*การเปิดเผยข้อมูล*และ*การแจ้งเตือน*จะต้อง*เปิดเผยต่อสาธารณะ*และเข้าไปอ่านได้
เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์จากข้อความทั้งหมด (*การเปิดเผยข้อมูล*และ*การแจ้งเตือน*) ก่อนทำการเลือกคำสั่งซื้อ

เอกสารคำแนะนำไม่สามารถคาดการณ์ได้ครอบคลุมทุกสถานการณ์ที่เป็นไปได้
ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการอภิปรายกันระหว่างสถานประกอบการด้านอาหารกับหน่วยงานกำกับดูแลถึงวิธีที่มีประสิทธิภาพที่สุดในการบรรลุวัตถุประสงค์ของการปฏิบัติตามที่น่าพอใจ

ข้อมูลจำเพาะของรูปแบบสำหรับการเปิดเผยข้อมูลและการแจ้งเตือน:

ภาษา: ภาษาสำหรับรายการเมนูจะตรงกับภาษาที่ใช้สำหรับ*การเปิดเผยข้อมูล*และ*การแจ้งเตือน* ตัวอย่างเช่น
เมนูที่เขียนเป็นภาษาอังกฤษจะมี*การเปิดเผยข้อมูล*และ*การแจ้งเตือน*เป็นภาษาอังกฤษ
*การเปิดเผยข้อมูล*และ*การแจ้งเตือน*อาจแสดงในภาษาอื่นด้วย

ขนาดข้อความ: ขนาดข้อความสำหรับข้อความบน*เมนู*มือถือหรือประกาศบนโต๊ะต้องมีขนาดเทียบเท่ากับอย่างน้อยขนาด 11

สำหรับข้อความบนป้ายประกาศ ข้อความนั้นต้องอ่านได้เท่า ๆ กับที่อ่านรายการเมนูที่อยู่บนป้าย
ไม่ว่าป้ายจะเป็น*เมนู*หรือใช้สำหรับ*การแจ้งเตือน*เท่านั้น ขนาดตัวอักษรต้องสามารถอ่านได้จากจุดที่ปกติแล้วผู้บริโภคจะยืนอ่าน

สำหรับข้อความบนฉลากที่ติดไว้ที่ระดับการขายปลีก แนวทางที่ดีคือ CFR
ตามพระราชบัญญัติบรรจุภัณฑ์และการติดฉลากที่เป็นธรรม 21CFR 101.2
ซึ่งระบุขนาดตัวอักษรที่สัมพันธ์กับขนาดของแผงแสดงผล ปัจจัยอื่น ๆ อาจส่งผลต่อความสามารถในการอ่าน เช่น
ประเภทของแบบอักษรและพื้นหลังกับสีของประเภท

การเปิดเผยข้อมูล

วัตถุประสงค์:

การเปิดเผยข้อมูลจะต้อง:

- อยู่ใน*เมนู*หรือนำเสนอเป็นลายลักษณ์อักษรถึงผู้บริโภคหากไม่มีใน*เมนู* และ
- ระบุรายการอาหารที่ต้อง*เปิดเผยข้อมูล* และ
- ระบุว่ารายการอาหารเหล่านั้นเป็นหรือมีอาหารจากสัตว์ที่ดิบหรือปรุงไม่สุก

วิธีการปฏิบัติตาม:

1. *การเปิดเผยข้อมูล*โดยคำอธิบาย: มีการอธิบายรายการ เช่น:
    - หอยนางรมครึ่งเปลือก (หอยนางรมดิบ)
    - ซีซาร์สลัดไข่ดิบ และ
    - แฮมเบอร์เกอร์ (สามารถปรุงตามสั่ง); หรือ
2. *การเปิดเผยข้อมูล*ด้วยเครื่องหมายดอกจันรายการอาหารในเชิงอรรถที่ระบุว่ารายการอาหาร:

    "จะเสิร์ฟแบบดิบหรือปรุงไม่สุก" หรือ
    "ประกอบด้วย (หรืออาจมี) ของดิบหรือส่วนผสมที่ปรุงไม่สุก"; และ

3. เมื่อใช้*เมนู*:
    - ปรับเปลี่ยน*เมนู*โดยใช้สติ๊กเกอร์ติดถาวร หรือ
    - พิมพ์*เมนู*ซ้ำ; หรือ
    - แสดงการพิมพ์แจ้ง*การเปิดเผยข้อมูล*เป็นลายลักษณ์อักษรต่อผู้บริโภคพร้อมแยกต่างหากพร้อม*เมนู* หรือ
4. ในกรณีที่ไม่มีเมนู:
    - แสดงการพิมพ์*การเปิดเผยข้อมูล*แก่ผู้บริโภค

การแจ้งเตือน

วัตถุประสงค์:

หากมีการใช้*ข้อความแจ้งเตือนสองข้อความ*ที่มีข้อมูลคำแนะนำจริง
ข้อความนั้นต้องสอดคล้องกับ*การเปิดเผยข้อมูล*และวางไว้ตามข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้:

- อย่างน้อยหนึ่งครั้งในหน้าใด ๆ ของ*เมนู* (ควรเป็นหน้าแรกหรือหน้าสุดท้าย)
  และอยู่ภายใน*เมนู*เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถค้นหาได้ง่าย หรือ
- บนป้ายประกาศ ป้ายบนโต๊ะ หรือโดยวิธีการอื่นใดที่เป็นลายลักษณ์อักษร

วิธีการปฏิบัติตาม:

1. ใช้หนึ่งในสอง*ข้อความแจ้งเตือน*ที่มีคำแนะนำจริง:
    - *ข้อความแจ้งเตือน* 1:

        *"การบริโภคเนื้อสัตว์*อาหารทะเล หอย หรือไข่*ดิบหรือปรุงไม่สุก*
        อาจเพิ่มความเสี่ยงของการเจ็บป่วยจากอาหาร"; หรือ

    - *ข้อความแจ้งเตือน* 2:

        *"การบริโภคเนื้อสัตว์*อาหารทะเล หอย หรือไข่*ดิบหรือปรุงไม่สุก*
        อาจเพิ่มความเสี่ยงของการเจ็บป่วยจากอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากคุณมีโรคประจำตัวบางอย่าง"

2. ใช้โบรชัวร์คำแนะนำผู้บริโภค

    ตัวเลือกที่ #1:
    Food Code ปี 1999 ให้ตัวเลือกในการเปิดเผยข้อมูลรายการอาหารเชิงอรรถไว้ในข้อความ*แจ้งเตือน*
    ที่อ้างอิงถึงผู้อ่านไปยังโบรชัวร์คำแนะนำผู้บริโภค:

    "เนื่องด้วยความปลอดภัยของรายการเหล่านี้ คุณสามารถขอข้อมูลเป็นลายลักษณ์อักษรได้"

    เมื่อใช้โบรชัวร์เพื่อเตือนผู้บริโภคถึงความเสี่ยงและโบรชัวร์นี้ไม่ได้*เผยแพร่ต่อสาธารณะ*
    ต้องระบุข้อความ*แจ้งเตือน*ด้านบนใน*เมนู*

    เมื่อใช้โบรชัวร์เพื่อเตือนผู้บริโภคถึงความเสี่ยงและโบรชัวร์ดังกล่าวเผยแพร่*ต่อสาธารณะ*
    ไม่จำเป็นต้องกล่าวถึงข้อความ*แจ้งเตือน*ด้านบนใน*เมนู*

    ตัวเลือกที่ #2:

    - ใช้ข้อความของโบรชัวร์โมเดลขององค์การอาหารและยาด้านล่างหรือ
    - ใช้โบรชัวร์ที่ออกแบบเองซึ่งตรงตามเกณฑ์สำคัญในเอกสารนี้

---กลับไปด้านบน---

ข้อความโบรชัวร์โมเดลของ FDA

บทนำ

คุณอาจใช้มาตรการป้องกันในการเจ็บป่วยจากอาหารที่บ้านอยู่แล้ว แต่คุณก็ต้องระมัดระวังเมื่อคุณออกนอกบ้านด้วย
นี่คือสี่ขั้นตอนง่าย ๆ ที่คุณสามารถทำได้เพื่อปกป้องตัวคุณเองและคนที่คุณรัก
เมื่อคุณเลือกอาหารพร้อมรับประทานที่ร้านอาหาร อาหารสำเร็จรูป เคาน์เตอร์สั่งกลับบ้าน หรือร้านขายของชำ

ลำดับที่ 1 ระวังอาหารดิบหรืออาหารปรุงไม่สุก

อาหารจากสัตว์ เช่น เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ปลา หอย และไข่
เมื่อรับประทานดิบหรือปรุงไม่สุกในบางครั้งอาจมีไวรัสและแบคทีเรียที่เป็นอันตรายซึ่งเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหาร เด็กเล็ก สตรีมีครรภ์ ผู้สูงอายุ และผู้ที่มีภูมิคุ้มกันบกพร่องจะมีความเสี่ยงสูงเป็นพิเศษ
คุณมีความเสี่ยงเพิ่มขึ้นหากคุณเป็นโรคตับหรือโรคพิษสุราเรื้อรัง หากคุณมีความเป็นกรดในกระเพาะอาหารลดลง (เนื่องจากการผ่าตัดกระเพาะอาหารหรือการใช้ยาลดกรด) หรือหากคุณมีระบบภูมิคุ้มกันบกพร่องเนื่องจาก:
การใช้สเตียรอยด์; สภาวะเช่นโรคเอดส์ มะเร็ง หรือเบาหวาน; หรือการรักษา เช่น เคมีบำบัด

เพื่อลดโอกาสในการเจ็บป่วยจากอาหาร คุณควรอยู่ห่างจาก:

- ปลาดิบหรือหอย - หอยนางรม หอยกาบ ซูชิ ซาซิมิ เซวิเช่
- เนื้อสัตว์หรืออาหารทะเลที่สั่งไม่สุก เช่น แฮมเบอร์เกอร์ "แบบแรร์" เนื้อวัว เนื้อแกะ เนื้อหมู หรือปลา
- ไข่ที่สั่งไม่สุกและอาหารที่มีส่วนผสมของไข่ดิบ เช่น ผัดหรือลวก "แบบเยิ้ม"
  ไข่; น้ำสลัดหรือซอส เช่น ฮอลแลนเดส มายองเนสโฮมเมด และน้ำสลัดซีซาร์ ของหวานอย่างช็อกโกแลตมูส เมอแรงค์พาย และทีรามิสุ

ลำดับที่ 2 ถามเรื่องการเตรียมตัว

สูตรอาหารแตกต่างกันไป หากคุณไม่แน่ใจว่าอาหารพร้อมรับประทานมีส่วนผสมที่ปรุงไม่สุกหรือไม่
ให้สอบถามวิธีการเตรียมอาหาร

ลำดับที่ 3 แจ้งขอให้อาหารปรุงสุกอย่างทั่วถึง

หากรายการที่คุณสนใจเลือกมีเนื้อ ปลา หอย หรือไข่ดิบหรือปรุงไม่สุก ให้ถามว่าสามารถไม่ใส่ส่วนผสมนั้นได้หรือไม่
หากเตรียมอาหารตามสั่ง ขอให้ปรุงให้สุกอย่างทั่วถึง

ลำดับที่ 4 สร้างทางเลือกที่แตกต่าง

สำหรับอาหารบางชนิด เช่น หอยนางรมแบบครึ่งเปลือกหรือมูสที่มีไข่เป็นส่วนประกอบ
อาจเป็นไปไม่ได้ที่จะทำตามคำขอของคุณในการปรุงอาหารอย่างทั่วถึง ในกรณีนั้น ให้เลือกทานอย่างอื่นแทน
มันเป็นความไม่สะดวกเล็กน้อยเมื่อเทียบกับปัญหาสำคัญที่เกิดจากการเจ็บป่วยจากอาหาร

หากต้องการเรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหารและวิธีการป้องกัน
โปรดปรึกษาผู้เชี่ยวชาญด้านสุขภาพหรือแผนกสุขภาพในพื้นที่ของคุณ หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ www.foodsafety.gov

แผนภูมิโบรชัวร์โมเดลขององค์การอาหารและยาว่าใครมีความเสี่ยง อาหารเสี่ยง และสาเหตุของการเจ็บป่วย

แม้ว่าแผนภูมิแบบจำลองต่อไปนี้จะรวมอยู่ในโบรชัวร์โมเดลของ FDA แต่การรวมไว้ในโบรชัวร์ที่ออกแบบเอง
ทั้งหมดหรือบางส่วนก็เป็นทางเลือกหนึ่ง อาจเลือกใช้บางส่วนของแผนภูมิแทนการใช้ทั้งแผนภูมิ
หากใช้เฉพาะบางส่วนตามอาหารที่นำเสนอ: ตัวอย่างเช่น สถานประกอบอาหารที่ให้บริการเฉพาะ*หอยมอลลัสกา*ที่แกะเปลือก
เช่น หอยนางรมแบบครึ่งเปลือก
อาจเลือกที่จะรวมส่วนของแผนภูมิที่เกี่ยวข้องกับ*หอยมอลลัสกา*ที่แกะเปลือกแล้วและละเว้นส่วนอื่น ๆ

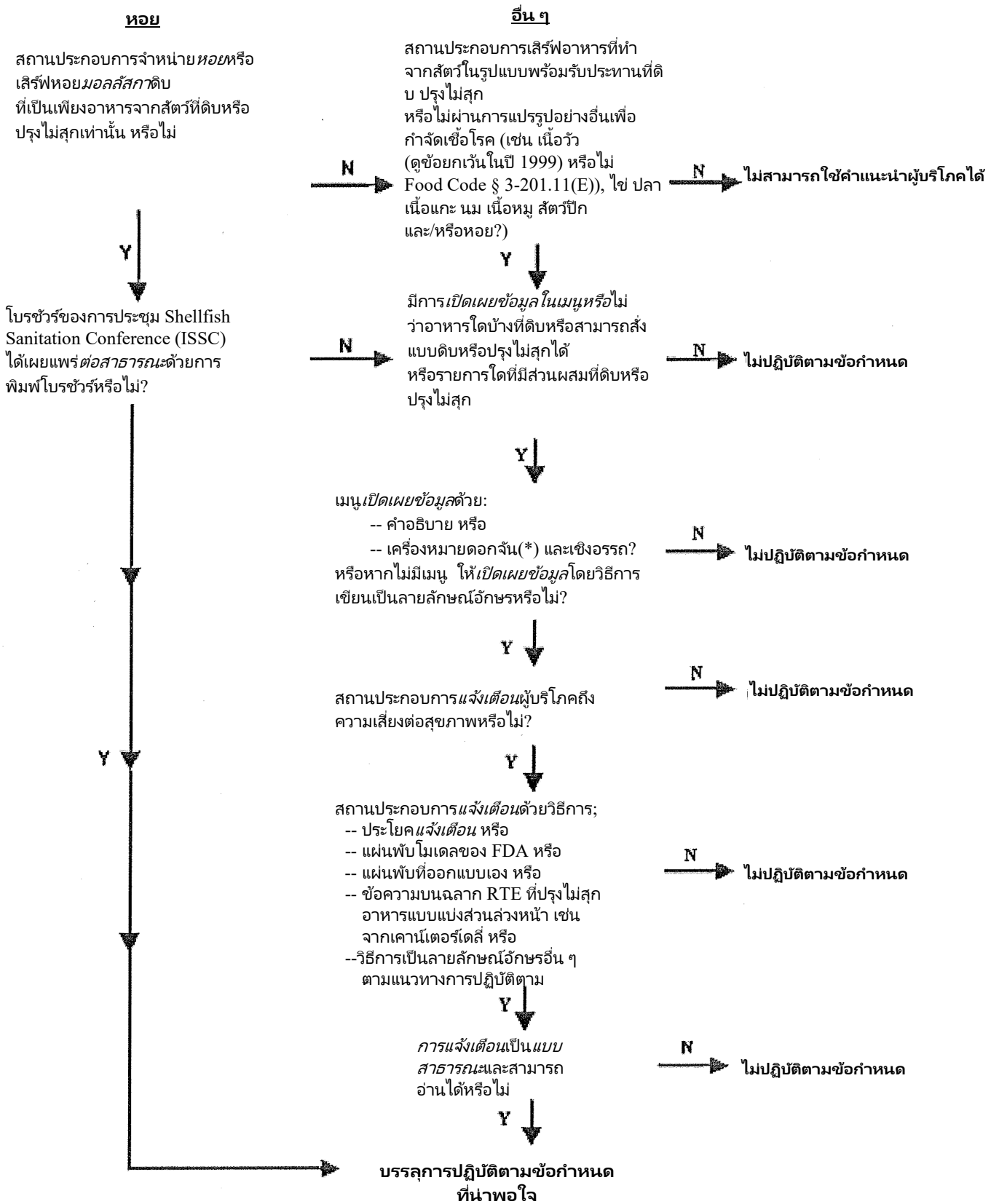
แผนภูมิแบบจำลองไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้โดยอิสระจากโบรชัวร์
การใช้แผนภูมิเพียงอย่างเดียวถือว่าไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด*การแจ้งเตือน*

โรคที่เกิดจากอาหารป้องกันได้ - ถ้าคุณใช้มาตรการป้องกันที่ถูกต้อง

อาหารที่มีความเสี่ยง (นี่คือรายการบางส่วน)	**ใครบ้างที่ตกอยู่ในความเสี่ยง**	**สาเหตุของความเจ็บป่วย**
ไข่ดิบหรือไข่ไม่สุก: น้ำสลัดซีซาร์; ไข่ลวก; มอนเตคริสโตแซนด์วิช; พายเมอแรงค์; พุดดิ้งและคัสตาร์ดบางชนิด; มูส; ซอสที่ทำจากไข่ดิบ (เช่น ฮอลแลนเดซ)	**ทุกคน โดยเฉพาะ** ผู้สูงอายุ เด็กเล็ก ภูมิคุ้มกันบกพร่อง	เชื้อซัลโมเนลลาเอนเทอริกา
ผลิตภัณฑ์นมดิบ: นมดิบหรือนมไม่พาสเจอร์ไรส์ ชีสนุ่ม ๆ เช่น... กามองแบร์, บรี	**ทุกคน โดยเฉพาะ** สตรีมีครรภ์ ผู้สูงอายุ ภูมิคุ้มกันบกพร่อง เด็กเล็ก	เชื้อลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส อีโคไล O157:H7 แคมไพโลแบคเตอร์ เชื้อซาลโมเนลล่า
เนื้อดิบหรือกึ่งสุกกึ่งดิบ: แฮมเบอร์เกอร์ คาร์ปาชโช	**ทุกคน โดยเฉพาะ** ผู้สูงอายุ เด็กเล็ก	อีโคไล O157:H7 เชื้อซาลโมเนลล่า
ดิบหรือไม่สุก: *หอยมอลลัสกาดิบ;* หอยกาบหรือหอยนางรมดิบ บนเปลือกครึ่งเดียว	**ทุกคน โดยเฉพาะ** ผู้ที่เป็นโรคตับ หรือโรคพิษสุราเรื้อรัง ภูมิคุ้มกันบกพร่อง	เชื้อไวบริโอ วัลนิฟิคัส เชื้อแบคทีเรียแกรมลบอื่น ๆ ไวรัสตับอักเสบเอ
ปลาดิบ: ซูชิ, เซวิเช่, ทูน่า คาร์พาชชิโอ้	**ทุกคน โดยเฉพาะ** ภูมิคุ้มกันบกพร่อง ผู้สูงอายุ	ปรสิต เชื้อไวบริโอ พาราฮิโมไลติคัส

---กลับไปด้านบน---

เกณฑ์สำคัญสำหรับโบรชัวร์คำแนะนำผู้บริโภคที่ออกแบบเองเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่ทำจากสัตว์ดิบหรือปรุงไม่สุก	
เกณฑ์สำคัญ	**วิธีปฏิบัติตามเกณฑ์ / สิ่งที่ต้องระบุโดยเฉพาะ**
1. จัดหาข้อมูลตามหลักวิทยาศาสตร์ให้ตรงตามเกณฑ์ ด้านล่าง	1. ข้อมูลโบรชัวร์ต้องสอดคล้องกับข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับคำแนะนำผู้บริโภคจากหน้าเว็บ CFSAN (www.cfsan.fda.gov/~mow/foodborn.html) และกับ โบรชัวร์โมเดล
2. อธิบายอันตราย	2. อธิบายว่า: หมวดหมู่กว้าง ๆ เช่น แบคทีเรีย ไวรัส ปรสิต หรือ “เชื้อโรค” หรือ เชื้อโรคจำเพาะ
3 อธิบายว่าทำไม ดิบ หรือ; อาหารสัตว์ที่ปรุงไม่สุกมีอันตราย	3. ระบุว่ามีอันตรายเกิดขึ้นเนื่องจากอาหารที่ทำจากสัตว์ไม่ได้ปรุงสุกอย่างทั่วถึงหรือไม่ผ่านความร้อนเพื่อควบคุมแบคทีเรียที่เป็นอันตราย
4. ระบุว่าที่ผู้บริโภคอยู่: เสี่ยงต่อโรคมากที่สุด	4. **ต้องกล่าวถึง**สี่ (4) หมวดหมู่: • ผู้สูงอายุ • เด็กเล็ก • สตรีมีครรภ์ • ผู้ที่มีภูมิคุ้มกันบกพร่อง **แนะนำให้พูดถึง**คนที่มี**:** • โรคตับ (พูดถึงโรคพิษสุราเรื้อรัง) • ความเป็นกรดในกระเพาะอาหารลดลงเนื่องจากการใช้ยาลดกรดหรือการผ่าตัดกระเพาะอาหาร • ภูมิคุ้มกันอ่อนแอจากโรคต่าง ๆ เช่น เอดส์ มะเร็ง เคมีบำบัด เบาหวาน กินสเตียรอยด์
5. ให้แนวทางแก่ผู้บริโภคทุกท่านโดยเน้นเฉพาะผู้ด้อยโอกาส	พึงทราบถึงปัญหา ทุกคนมีความเสี่ยง แต่บุคคลบางคนมีความเสี่ยงสูงต่อการเจ็บป่วยจากอาหาร และการปรุงอาหารให้สุกอย่างทั่วถึงจะช่วยลดความเสี่ยงนั้นได้ ทางเลือกของผู้บริโภค:
รวมข้อความระบุอาหารที่เกี่ยวข้อง: อาหารที่ทำจากสัตว์ในรูปแบบพร้อมรับประทานที่ดิบ ปรุงไม่สุก หรือไม่ผ่านการแปรรูปเพื่อกำจัดเชื้อโรค ตัวอย่างเช่น อาหารดิบหรืออาหารปรุงไม่สุก เช่น เนื้อวัว ไข่ ปลา เนื้อแกะ นม เนื้อหมู หรือ*หอยมอลลัสกา*ที่นำเสนอในรูปแบบพร้อมรับประทาน	(โบรชัวร์สามารถปรับให้เข้ากับ*เมนู* / การเลือกอาหารได้) • ระวังอาหารที่ทำจากสัตว์ดิบหรือปรุงไม่สุก • ถามวิธีการเตรียมรายการอาหาร • ขอให้รายการอาหารได้รับการปรุงสุกอย่างทั่วถึง หรือหากรายการนั้นมีวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ปรุงไม่สุก ให้ขอไม่ต้องใส่ส่วนผสมนั้น • เลือกเมนูอื่น ในกรณีที่รายการอาหารเช่น หอยนางรมครึ่งเปลือกไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามคำขอ

6. รักษาการมองเห็นในการออกแบบ, รูปแบบ, กราฟิก	**ภาษาสำหรับการเปิดเผยข้อมูลและการแจ้งเตือน:** *ภาษาสำหรับรายการเมนู*จะตรงกับภาษาที่ใช้สำหรับ*การเปิดเผยข้อมูล*และ*การแจ้งเตือน* ตัวอย่างเช่น *เมนู*ที่เขียนเป็นภาษาอังกฤษจะมี*การเปิดเผยข้อมูล*และ*การแจ้งเตือน*เป็นภาษาอังกฤษ *การเปิดเผยข้อมูล*และ*การแจ้งเตือน*อาจแสดงในภาษาอื่นด้วย **ขนาดข้อความสำหรับ*เผยข้อมูลเตือน*:** ขนาดข้อความสำหรับข้อความบน*เมนู*มือถือหรือประกาศบนโต๊ะต้องมีขนาดเทียบเท่ากับอย่างน้อยขนาด 11 ข้อความบนป้ายประกาศจะต้องอ่านได้เท่า ๆ กับรายการ*เมนู*บนป้ายประกาศและอ่านได้จากจุดที่ปกติผู้บริโภคจะยืนอ่าน สำหรับข้อความบนฉลากที่ติดไว้ที่ระดับการขายปลีก แนวทางที่ดีคือ CFR ตามพระราชบัญญัติบรรจุภัณฑ์และการติดฉลากที่เป็นธรรม 21CFR 101.2 ซึ่งระบุขนาดตัวอักษรที่สัมพันธ์กับขนาดของแผงแสดงผล ปัจจัยอื่น ๆ อาจส่งผลต่อความสามารถในการอ่าน เช่น ประเภทของแบบอักษรและพื้นหลังกับสีของประเภท กราฟิก: สีข้อความต้องตัดกันกับสีพื้นหลังที่ใช้อย่างชัดเจน
7. ระบุวิธีการรับข้อมูลที่เฉพาะเจาะจงมากขึ้น (ต้องกล่าวถึงผู้เชี่ยวชาญด้านการดูแลสุขภาพของผู้อ่านพร้อมกับแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้อื่น ๆ)	**ข้อความที่แนะนำ:** *"หากต้องการเรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหารและวิธีการป้องกัน* *ให้พูดคุยกับผู้เชี่ยวชาญด้านการดูแลสุขภาพหรือแผนกสุขภาพในพื้นที่ของคุณ หรือเยี่ยมชม**เว็บไซต์เว็บไซต์ www.foodsafety.gov"***
8. แผนภูมิแบบจำลองที่แสดงให้เห็นว่าใครมีความเสี่ยง อาหารเสี่ยง และสาเหตุของการเจ็บป่วยรวมอยู่ในโบรชัวร์โมเดลของ FDA *การรวมแผนภูมิแบบจำลองของ FDA ทั้งหมดหรือบางส่วนนั้นเป็นทางเลือก* แผนภูมิแบบจำลองไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้โดยอิสระจากโบรชัวร์ การใช้แผนภูมิเพียงอย่างเดียวถือว่าไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด*การแจ้งเตือน*	

ผังงานการปฏิบัติตามข้อกำหนดที่น่าพอใจ