

खाद्य संहिता तथ्य पाना #6

त पाई लाई संहिता का बारेमा के था हा हुनु पर्छ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

उपभोक्ताको परामर्श

OAR 333-150-0000, च्याप्टर 3-603.11(A)

(A) ¶ 3-401.11 (C) र उपखण्ड 3-401.11(D) मा निर्दिष्ट गरिएको बाहेक

(4) र ¶ 3-801.11 (C) अन्तर्गत, यदि गाईको मासु, अण्डा, माछा, भेडा, दूध, सुँगुरको मासु, कुखुरा वा शेलफिस जस्ता जनावरहरूको खाना खाइन्छ वा काँचो, कम पकाएर वा अन्यथा रोगजनकहरू हटाउन वा खानका लागि तयार भएको वा अर्को खानका लागि तयार भएको खानाको रूपमा प्रशोधन नगरी बेचिन्छ भने, अनुमति धारकले ब्रोशर, डेली केस वा मेनुको परामर्श, लेबल स्टेटमेन्ट, टेबल टेन्ट, प्लेकार्ड वा अन्य प्रभावकारी लिखित माध्यमहरू प्रयोग गरेर यस खण्डको ¶¶ (B) र (C) मा निर्दिष्ट गरिएनुसार यस्ता खानाहरू उपभोग गर्ने

जोखिम उल्लेखनीय रूपमा वृद्धि भएको कुरा खुलासा र रिमाइन्डरको माध्यमद्वारा उपभोक्ताहरूलाई सूचित गर्नु हुने छ।^{PH}

(B) खुलासामा निम्न कुरा समावेश हुनुपर्छ:

(1) "आधा शेल भएको ओइस्टर्स (कच्चा ओइस्टर्स)," "काँचो-अण्डाको सिजर सलाद," र "ह्यामबर्गर्स जस्ता पशु-व्युत्पन्न खानाहरूको विवरण, (अर्डर गर्न पकाउन सकिने);"^{PH} वा (2) काँचो वा कम पकाएको वस्तुहरू सभै गरिन्छ वा काँचो वा कम पकाएको सामग्री समावेश छन् (वा समावेश हुन सक्छन्) भन्ने कुरा उल्लेख गर्ने जनावरबाट उत्पादन गरिएका खानाहरूको फुडनोटमा तारक चिह्न लगाएर तिनीहरूको पहिचान गर्ने।^{PH}

(C) रिमाइन्डरमा फुटनोटमा खुलासा गर्न आवश्यक भएको जनावरबाट उत्पादन गरिएका खानाहरूमा तारक चिह्न लगाउने कुरा समावेश हुने छ जसले निम्न कुराहरू उल्लेख गर्दछ:

(1) ती वस्तुहरूको सुरक्षाको सम्बन्धमा, लिखित जानकारी अनुरोध गरेमा उपलब्ध हुन्छ^{PH}

(2) काँचो वा कम पकाइएको मासु, कुखुराको मासु, समुद्री खाना, शेलफिस वा अण्डाहरू खानाले खानाबाट हुने रोगको तपाईंको जोखिम बढाउन सक्छ;^{PH} वा

(3) विशेषगरी, तपाईंका केही चिकित्सा अवस्थाहरू भएमा काँचो वा कम पकाइएको मासु, कुखुराको मासु, समुद्री खाना, शेलफिस वा अण्डाहरू खानाले खानाबाट हुने रोगको तपाईंको जोखिम बढाउन सक्छ।^{PH}

जनस्वास्थ्य कारणहरू:

पर्याप्त तापको उपचारको अधीनमा नभएका पशुबाट उत्पादन गरिएका खानाहरू खानाजन्य रोग निम्त्याउने जैविक एजेन्टहरू हुन सक्ने भएकाले उपभोक्ताहरूका लागि जोखिम हुन्छन्। परामर्शदाताको उद्देश्य भनेको सबै उपभोक्ताहरूलाई काँचो वा कम पकाइएको जनावरबाट बनाएका खानाहरूको बढ्दो जोखिमका बारेमा सूचित गराएको सुनिश्चित गर्नु हो।

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।

ओरेगन खाद्य स्वच्छता नियमहरूमा सबै उपभोक्ताहरूलाई काँचो वा कम पकाइएको जनावरबाट बनाएका खानाहरूको बढ्दो जोखिमका बारेमा सूचित गरिएको छ भनी सुनिश्चित गर्ने लिखित उपभोक्ता सल्लाहकार आवश्यक पर्छ। उपभोक्ताको परामर्शमा दुईवटा भागहरू पर्दछन्: **खुलासा** र **रिमाइन्डर**।

खुलासा भनेको काँचो वा कम-पकाइएको (वा अर्डर गर्न सकिने) जनावरबाट बनाएका खानाहरूलाई स्पष्ट रूपमा पहिचान गर्ने लिखित कथन हो वा त्यसमा काँचो वा कम-पकाएको सामग्री पर्दछन्। खुलासामा निम्न कुराहरू समावेश हुनुपर्दछ:

- "आधा शेल भएको ओइस्टर्स (कच्चा ओइस्टर्स)," "काँचो-अण्डाको सिजर सलाद," र "ह्यामबर्गर्स जस्ता पशु-व्युत्पन्न खानाहरूको विवरण, (अर्डर गर्न पकाउन सकिने);"^{PH} वा...
- काँचो वा कम पकाएको वस्तुहरू सभै गरिन्छ वा काँचो वा कम पकाएको सामग्री समावेश छन् भन्ने कुरा उल्लेख गर्ने जनावरबाट उत्पादन गरिएका खानाहरूको फुडनोटमा तारक चिह्न (*) लगाएर तिनीहरूको पहिचान गर्ने

रिमाइन्डर भनेको काँचो वा कम पकाइएको जनावरबाट बनाएका खानाहरू खाँदा हुने स्वास्थ्य जोखिमसँग सम्बन्धित लिखित कथन हो। रिमाइन्डरमा फुटनोटमा खुलासा गर्न आवश्यक भएको जनावरबाट उत्पादन गरिएका खानाहरू तारक चिह्न लगाउने कुरा समावेश हुनुपर्छ जसले निम्न कुराहरू उल्लेख गर्दछ:



- "काँचो वा कम पकाइएको मासु, कुखुराको मासु, समुद्री-खाना, शेलफिस वा अण्डाहरू खानाले खानाबाट हुने रोगको तपाईंको जोखिम बढाउन सक्छ"; वा
- "विशेषगरी, तपाईंका केही चिकित्सा अवस्थाहरू भएमा काँचो वा कम पकाइएको मासु, कुखुराको मासु, समुद्रीखाना, शेलफिस वा अण्डाहरू खानाले खानाबाट हुने रोगको तपाईंको जोखिम बढाउन सक्छ"; वा

उपभोक्ताको परामर्श, क्रमश

- “यी वस्तुहरूको सुरक्षाको सम्बन्धमा, लिखित जानकारी अनुरोध गरेमा उपलब्ध हुन्छ”

ब्रोशर, डेली केस वा मेनु सल्लाह, लेबल स्टेटमेन्ट, टेबल टेन्ट, प्लेकार्ड वा अन्य प्रभावकारी लिखित माध्यमहरू प्रयोग गरेर उपभोक्ताको परामर्शलाई प्रस्तुत गर्न सकिन्छ।

निम्न कुराहरू नोट गर्नुहोस्: यदि तपाईंले आफ्नो स्थानीय स्वास्थ्य निरीक्षकलाई गाईको मासु पूर्ण-मांसपेशी अक्षुण्ण गाईको मासु हो भनेर कागजात उपलब्ध गराउन सक्नुहुन्न भने, तपाईंले उपभोक्ताको परामर्श उपलब्ध गराउनुपर्छ।

प्रयोग गर्न सकिने विभिन्न खुलासा र रिमाइन्डरका संयोजनहरू छन्। तल देखाइएका उदाहरणहरू केही विकल्पहरू मात्र हुन्।

उपभोक्ता परामर्शदातालाई आवश्यक पर्ने

खाना प्रकारका उदाहरणहरू:

काँचो अण्डाहरू

- शेल अण्डा, नरम पकाएको अण्डाहरूबाट बनाइएको होल्यान्डाइज वा सीजर जस्ता ड्रेसिङ वा ससेज
- मेरिन्गु पाई, केहि पुडिंग र कस्टर्ड, मूस, एगनोग
- "स्क्र्याचबाट" मेयोनेज
- ऐओली
- तिरामिसु

काँचो वा नपाकेको मासु

- “सामान्य, सामान्य थोरै, थोरै” पकाइएको ह्याम्बर्गर
- कार्पासियो
- स्टेक टार्टे
- टेन्डराइज्ड स्टेक (पिनिड, ज्याकार्डिड वा निड्लिड)

काँचो वा कम पाकेको मोलुस्कन शेलफिस

काँचो माछा

- सुशी
- सेभिचे
- टुना कार्पासियो
- रो
- ग्रेभल्याक्स

निम्न कुराहरू नोट गर्नुहोस्: उपभोक्ताको परामर्श पाठलाई मेनुका वस्तुहरूका लागि प्रयोग गरिएको समान भाषामा र कम्तिमा 11 बिन्दुको फन्ट हातमा राखिएको मेनुमा वा टेबल टेन्टहरूमा प्रयोग गर्न सिफारिस गरिन्छ।

थप जानकारीका लागि, FDA कागजात “[FDA खाद्य संहिताको उपभोक्ताको परामर्श प्रावधानका लागि कार्यान्वयन मार्गदर्शन](#)” मा हेर्नुहोस्।



उदाहरण A

फुटनोटमा रहेको विवरण/ रिमाइन्डरको रूपमा खुलासा:

मेनु
शेफको सलाद
सागको सलाद
सिजर सलाद (काँचो अण्डाहरू पर्दछ)*

(पृष्ठको तल्लो भागमा)

*विशेषगरी, तपाईंका केही चिकित्सा अवस्थाहरू भएमा काँचो वा कम पकाइएको मासु, कुखुराको मासु, समुद्री खाना, शेलफिस वा अण्डाहरू खानाले खानाबाट हुने रोगको तपाईंको जोखिम बढाउन सक्छ।

उदाहरण B

फुटनोटमा खुलासा र रिमाइन्डर:

मेनु
ह्यामबर्गर*
चीजबर्गर*
बेकन बर्गर*

(पृष्ठको तल्लो भागमा)

*अर्डर गर्नका लागि ह्यामबर्गर पकाइन्छ। काँचो वा कम पकाइएको मासु, कुखुराको मासु, समुद्री खाना, शेलफिस वा अण्डाहरू खानाले खानाबाट हुने रोगको तपाईंको जोखिम बढाउन सक्छ।

उदाहरण C

ब्रोसर रहेको विवरण/ रिमाइन्डरको रूपमा खुलासा:

मेनु
आधा शेल भएको ओइस्टर्स (कच्चा ओइस्टर्स)*

(पृष्ठको तल्लो भागमा)

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