

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 6

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-603.11(A)

(A) За исключением случаев, перечисленных в параграфе 3-401.11 (C), подпараграфе 3-401.11(D) (4) и параграфе 3-801.11(C), если продукты питания животного происхождения, такие как говядина, яйца, рыба, ягнятина, молоко, свинина, птица, моллюски или ракообразные, подаются или продаются сырыми, полусырыми или не обработанными другими методами для уничтожения патогенов, как в готовом к употреблению виде, так и в виде ингредиентов для приготовления других готовых к употреблению продуктов питания, держатель лицензии обязан уведомить потребителя о повышенном риске употребления таких продуктов питания с помощью пояснения и памятки в соответствии с требованиями параграфов (B) и (C) данного раздела в специальной брошюре, на упаковке блюда или в разделе предупреждений меню, на этикетке, настольной карточке, плакате или любым другим эффективным письменным способом. [¶]

(B) Пояснение должно включать в себя: (1) Описание блюда, содержащего продукты питания животного происхождения, например «устрицы на половинке раковины (сырые устрицы)», «салат Цезарь с сырыми яйцами» или «гамбургеры (степень прожарки под заказ)»; [¶] или

(2) Подробное описание блюда, содержащего продукты питания животного происхождения, в виде сноски под звёздочкой, в котором указано, что блюдо подаётся сырым или полусырым или содержит (может содержать) сырые или полусырые ингредиенты. [¶]

(C) Памятка должна включать в себя сноску для каждого блюда, содержащего продукты питания животного происхождения, требующие предоставления дополнительной информации, со следующим текстом:

(1) Письменная информация о безопасности данного блюда доступна по запросу; [¶]

(2) Употребление сырого или полусырого мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков, ракообразных или яиц может увеличить риск заболеваний, передающихся с продуктами питания; [¶] или

(3) Употребление сырого или полусырого мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков, ракообразных или яиц может увеличить риск заболеваний, передающихся с продуктами питания, особенно у людей с определёнными заболеваниями. [¶]

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

Продукты питания животного происхождения, не подвергнутые надлежащей тепловой обработке, опасны для потребителя, так как они могут содержать биологические агенты, вызывающие заболевания, передающиеся с продуктами питания. Цель данного предупреждения — гарантировать, чтобы все потребители были проинформированы о повышенном риске употребления сырых или полусырых продуктов питания животного происхождения.

Предупреждение для потребителя

Сырые или полусырые продукты питания животного происхождения, такие как мясо, птица, рыба, моллюски, ракообразные и яйца, могут содержать болезнетворные вирусы и бактерии, которые создают риск заболеваний, передающихся с продуктами питания. Особенно уязвимы маленькие дети, беременные женщины, люди пожилого возраста и лица с ослабленной иммунной системой.

Правила пищевой санитарии штата Орегон требуют предупреждать потребителей в письменном виде, чтобы гарантировать, что каждый из них будет проинформирован о повышенном риске употребления сырых или полусырых продуктов питания животного происхождения. Письменное предупреждение потребителя состоит из двух частей: **пояснения и памятки.**

Пояснение — это письменное заявление, в котором подробно описаны блюда, содержащие продукты питания животного происхождения, которые подаются (или могут быть заказаны) сырыми или полусырыми, или которые содержат сырые или полусырые ингредиенты. Пояснение также должно включать в себя:

- Описание блюда, содержащего продукты питания животного происхождения, например «устрицы на половинке раковины (сырые устрицы)», «салат Цезарь с сырыми яйцами» или «гамбургеры (степень прожарки под заказ)», **или...**
- Подробное описание блюда, содержащего продукты питания животного происхождения, в виде сноски под звёздочкой (*), в котором указано, что блюдо подаётся сырым или полусырым, или содержит сырые или полусырые ингредиенты

рым, или содержит сырые или полусырые ингредиенты

Памятка — это письменное заявление о риске, который представляет для здоровья употребление сырых или полусырых продуктов питания животного происхождения. Памятка должна включать в себя сноску для каждого блюда, содержащего продукты питания животного происхождения, требующие предоставления пояснения, со следующим текстом:



- «Употребление сырого или полусырого мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков, ракообразных или яиц может увеличить риск заболеваний, передающихся с продуктами питания», **или**
- «Употребление сырого или полусырого мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков, ракообразных или яиц может увеличить риск заболеваний, передающихся с продуктами питания, особенно для людей с определёнными видами заболеваний», **или**

Программа предотвращения заболеваний,
передающихся с продуктами питания

Ноябрь 2014 г.

Oregon
Health
Authority

Предупреждение для потребителя, продолжение

- «Письменная информация о безопасности данного блюда доступна по запросу»

Предупреждение для потребителя может быть представлено в специальной брошюре, на упаковке блюда или в разделе предупреждений меню, на этикетке, настольной карточке, плакате или любым другим эффективным письменным способом.

Примечание: Если вы не можете предоставить местному санитарному инспектору документы, свидетельствующие о том, что подаваемый стейк приготовлен из цельной неповрежденной мышечной ткани говядины, вы обязаны предоставить предупреждение для потребителя.

Пояснение и памятка могут использоваться в нескольких комбинациях. Приведенные ниже примеры представляют собой только некоторые из вариантов.

Примеры разновидностей продуктов питания, которые требуют предоставления предупреждения для потребителя:

Сырые яйца

- Заправки и соусы, например, голландский соус или заправка к салату Цезарь, приготовленные из сырых яиц или яиц всмятку
- Меренга, некоторые разновидности пудинга и заварного крема, мусс, эгг-ног
- Домашний майонез
- Соус айоли
- Тирамису

Сырое мясо и мясо с кровью

- Гамбургеры средней прожарки, средней прожарки с кровью и с кровью
- Карпаччо
- Татарский бифштекс
- Отбивная котлета (обработанная прокальванием или с помощью тендерайзера)

Сырые и полусырые моллюски

Сырая рыба

- Суши
- Севиче
- Карпаччо из тунца
- Икра
- Гравлакс

Примечание: Текст предупреждения для потребителя рекомендуется печатать на том же языке, на котором написано меню, шрифтом не менее 11 пунктов в меню или на настольной карточке.

Больше информации можно найти в документе FDA «[Implementation Guidance for the Consumer Advisory Provision of the FDA Food Code](#)» (Руководство по требованиям к предупреждению для потребителя в Пищевом кодексе FDA).



Пример А

Пояснение в виде описания и памятка в сноске:

Меню

Салат от шеф-повара
Салат из шпината
Салат Цезарь (содержит сырые яйца)*

(см. внизу страницы)

*Употребление сырого или полусырого мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков, ракообразных или яиц может увеличить риск заболеваний, передающихся с продуктами питания, особенно у людей с заболеваниями.

Пример В

Пояснение и памятка в сноске:

Меню

Гамбургеры*
Чизбургер*
Бургер с беконом*

(см. внизу страницы)

* Вы можете заказать степень прожарки гамбургера. Употребление сырого или полусырого мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков, ракообразных или яиц может увеличить риск заболеваний, передающихся с продуктами питания.

Пример С

Пояснение в виде описания и памятка в брошюре:

Меню

Устрицы в половинках раковины (сырые устрицы)*

(см. внизу страницы)

*Письменная информация о безопасности данного блюда доступна по запросу.