

Інформаційний бюлетень №6 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-603.11(A)

(A) За винятком випадків, визначених у § 3-401.11(C) і підпункті 3-401.11(D)(4) і відповідно до § 3-801.11(C), якщо харчовий продукт тваринного походження, наприклад, яловичина, яйця, риба, молода баранина, молоко, свинина, птиця або моллюски, подається або продається сирим, недостатньо термічно обробленим або без будь-якої іншої обробки для знищення патогенів, у готівкій до вживання формі чи як інгредієнт в іншій готівкій до вживання їжі, утримувач дозволу повинен інформувати споживачів про значно підвищений ризик споживання таких харчових продуктів шляхом розкриття інформації та застосування пам'яток, як зазначено в §§ (B) і (C) цього розділу з використанням брошур, холодильних вітрин або попереджень щодо страв меню, заяв на етикетках, тейбл-тентів, плакатів (табличок) чи інших ефективних письмових засобів. ^{PF}

(B) Розкриття інформації має включати:

(1) опис харчових продуктів тваринного походження, наприклад, «устриці на половинці мушлі (сирі устриці)», «салат "Цезар" із сирими яйцями» і «гамбургери (можна приготувати на замовлення)»; ^{PF} або

(2) ідентифікацію харчових продуктів тваринного походження шляхом позначення їх зірочкою з посиланням на виноску, яка вказує на те, що продукти подаються сирими чи недостатньо термічно обробленими або містять (або можуть містити) сирі чи недостатньо термічно оброблені інгредієнти. ^{PF}

(C) Пам'ятка має включати позначення зірочкою харчових продуктів тваринного походження, які вимагають розкриття інформації, з посиланням на виноску, у якій зазначено:

(1) письмова інформація щодо безпеки цих харчових виробів доступна за запитом; ^{PF}

(2) споживання сирого або недостатньо термічно обробленого м'яса, птиці, морепродуктів, молосків або яєць може підвищити ризик захворювань, що передаються через їжу; ^{PF} або

(3) споживання сирого або недостатньо термічно обробленого м'яса, птиці, морепродуктів, молосків або яєць може підвищити ризик захворювань, що передаються через їжу, особливо якщо у вас є певні медичні стани або захворювання. ^{PF}

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Продукти тваринного походження, які не пройшли належну термічну обробку, становлять ризик для споживачів, оскільки вони можуть містити біологічні агенти, які спричиняють харчові захворювання. Метою відповідних попереджень є забезпечення того, щоб усі споживачі були проінформовані про підвищений ризик вживання сирих або недостатньо термічно оброблених харчових продуктів тваринного походження.

Попередження для споживачів

Харчові продукти тваринного походження, такі як м'ясо, птиця, риба, моллюски та яйця, які споживаються сирими або недостатньо термічно обробленими, іноді містять небезпечні віруси та бактерії, які можуть становити ризик харчових захворювань. Маленькі діти, вагітні жінки, люди похилого віку та люди з ослабленою імунною системою особливо вразливі.

Правила харчової санітарії штату Орегон вимагають письмового попередження для споживачів, щоб гарантувати, що всі споживачі поінформовані про підвищений ризик вживання сирих або недостатньо термічно оброблених харчових продуктів тваринного походження. Попередження для споживачів складається з двох частин: **Розкриття інформації та Пам'ятка**.

Розкриття інформації — це письмова заява, в якій чітко вказуються харчові продукти тваринного походження, які є (або можуть бути замовлені) сирими чи недостатньо термічно обробленими, або містять сирі чи недостатньо термічно оброблені інгредієнти. Розкриття інформації має включати:

- опис харчових продуктів тваринного походження, наприклад, «устриці на половинці мушлі (сирі устриці)», «салат "Цезар" із сирими яйцями» і «гамбургери (можна приготувати на замовлення)»; **або...**
- ідентифікацію харчових продуктів тваринного походження шляхом позначення зірочкою (*) з посиланням на виноску, яка вказує на те, що продукти подаються сирими чи недостатньо обробленими або містять сирі чи недостатньо оброблені інгредієнти

Пам'ятка — це письмова заява щодо ризику для здоров'я від споживання їжі тваринного походження в сирому або недостатньо термічно обробленому вигляді. Пам'ятка має включати позначку зірочки біля виноски харчових продуктів тваринного походження, які вимагають розкриття інформації у виносці, в якій зазначено:

- «Споживання сирого або недостатньо термічно обробленого м'яса, птиці, морепродуктів, молосків або яєць може підвищити ризик захворювання харчового походження»; **або**
- «Споживання сирого або недостатньо термічно обробленого м'яса, птиці, морепродуктів, молосків або яєць може підвищити ризик захворювань, що передаються через їжу, особливо якщо у вас є певні медичні стани або захворювання», **або**



Попередження для споживачів (продовження)

- «Письмова інформація щодо безпеки цих харчових виробів доступна за запитом»

Попередження для споживачів можуть бути представлені з використанням брошур, холодильних вітрин або попереджень щодо страв меню, заяв на етикетках, тейблентів, плакатів (табличок) чи інших ефективних письмових засобів.

Примітка: Якщо ви не можете надати місцевому інспектору охорони здоров'я документальне підтвердження того, що стейк із яловичини є виробом з цільном'язовою необробленою яловичини, ви повинні надати відповідне попередження для споживача.

Є кілька комбінацій розкриття інформації та застосування пам'яток, які можна використовувати. Наведені нижче приклади є лише деякими з можливих варіантів.

Приклади типів харчових продуктів, коли потрібно попередження для споживачів:

Сирі яйця

- Заправки або соуси, наприклад, «Голландез» або «Цезар», приготовані з яєць у шкаралупі, яйця, зварені некруто
- Пиріг-безе, деякі види пудингів та заварного крему, мус, гогель-могель
- Майонез «з нуля»
- Айолі
- Тирамісу

Сире або напівсире м'ясо

- Гамбургери «середньо просмажені, слабо просмажені, з кров'ю»
- Карпаччо
- Татарський біфштекс (стейк тартар)
- М'ясо для стейків після тендерізації (шпильки, жакардінг або голки)

Сирі або недостатньо термічно оброблені молюски

Сира риба

- Суші
- Севіче
- Карпаччо з тунця
- Ікра
- Гравлак

Примітка: Рекомендується, щоб текст попередження для споживачів був написаний з використанням тих самих формулювань, що й для пунктів меню, а також шрифтом принаймні 11 пт на ручних меню або тейблентах.

Для отримання додаткової інформації перегляньте документ FDA «Керівництво із впровадження положення про попередження для споживачів згідно з Кодексом харчових продуктів FDA».



Приклад А Розкриття інформації як опис/пам'ятка до виноски:

Меню

Салат від шеф-кухаря
Салат зі шпинату
Салат «Цезар»
(містить сирі яйця)*

(Внизу сторінки)

*Вживання сирого або недостатньо термічно обробленого м'яса, птиці, морепродуктів, молюсків або яєць може підвищити ризик захворювань харчового походження, особливо якщо у вас є певні захворювання.

Приклад В Розкриття інформації та застосування пам'яток у виносці:

Меню

Гамбургери *
Чізбургер *
Бургер з беконом*

(Внизу сторінки)

* Гамбургери готуються на замовлення. Споживання сирого або недостатньо термічно обробленого м'яса, птиці, морепродуктів, молюсків або яєць може підвищити ризик захворювань, що передаються через їжу.

Приклад С Розкриття інформації як опис/пам'ятка у брошурі:

Меню

Устриці на половині мушлі
(сирі устриці)*

(Внизу сторінки)

*Письмова інформація щодо безпеки цих харчових виробів доступна за запитом.