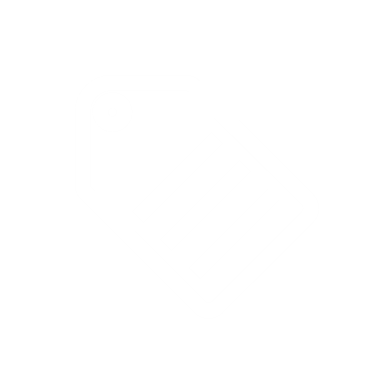
顾客必须能够对食品做出知情选择。当食品员工应顾客要求包装食品时，该工作人员可以现场回答顾客的问题，因此无需在包装上贴标签。但是，如果食品是在顾客要求前就已包装好的，则必须贴上完整的标签，以提供有关成分、过敏原、数量以及生产者的相关信息。

Labeling Food Packaged at Retail（零售包装食品的标签）

**注意：**本工具包适用于零售机构常见的自助包装食品，但不包括所有情况，例如食品捐赠或减氧包装方法（如罐头包装或真空密封）的包装情况。与[当地卫生部门](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)合作，获取其他指南：[www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts](http://www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts) （英文）。请参阅 Food and Drug Administration（FDA，食品药品管理局）指南以获取有关标签的更多详细信息：[www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download) （英文）。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **第 1 节：食品机构信息** | | | | |
| **机构名称** | | | **电话** | |
| **街道（实际地址）** | | **城市** | **邮编** | **电子邮件** |
| **联系人姓名** | | **职务/职位** | | |
| **第 2 节：零售包装食品需要标签的示例** | | | | |
| * 在店外或店内准备好并事先包装好，可以供顾客从货架、架子、桌面展示台、即拿即走柜台、冷藏柜或类似地方自助拿取的食品 * 生的或未煮熟的动物类食品（需要安全处理声明或消费者提醒） * 在一个地点准备好并事先包装好，供其他分销点供应的食品 * 在顾客要求前包装好的食材自煮包 * 非店内制作的包装食品，如出售供店外消费，则需要有完整的营养成分信息标签 | | | | |
| **第 3 节：零售包装食品的必要标签组成部分** | | | | |
| 零售包装的每种食品都必须标注以下六项内容。标签文字必须包括英文，并且在字号、字体和颜色上易于阅读。字体大小方面，小写字母 “o”的高度至少应为十六分之一 (1/16) 英寸。  有关特定食品的其他标签要求，请参见第 4 节。 | | | | |
| **标签项目** | **描述** | | | |
| **食品名称** | 包装上必须标明食品的通用名称或以**加粗**、醒目的字体准确描述产品的声明。 | | | |
| **成分** | 含有多种成分的食品必须按重量从高到低的顺序列出成分。重量最多的成分排在最前面，重量最少的成分排在最后。使用常见的成分名称，如“糖”而不是“蔗糖”。由多种成分制成的预制食品必须包括“大米、酱油（水、小麦、大豆、盐）、紫菜”等次级成分。化学防腐剂必须按名称和功能列出，例如“抗坏血酸用于保持颜色”。 | | | |
| **数量** | 净含量必须写在标签底部的 30% 区域范围内。食品标签必须同时以公制单位（克、千克、升等）和美国惯用单位（盎司、磅等）显示净含量。不足半盎司的单份食品可以免于标注重量。 | | | |
| **过敏原**  （鱼类、甲壳类贝类海鲜、鸡蛋、牛奶、树坚果、大豆、花生、小麦、芝麻） | 主要食品过敏原的名称和来源必须通过以下两种方式之一在标签上注明：   1. 在成分表中括号内标明过敏原的来源，例如：   **成分：**乳清（牛奶）、鸡蛋和卵磷脂（大豆）。   1. 在成分表后面或旁边写上“含有”一词，后面跟明每种过敏原的食品来源名称，例如：   **成分：**乳清、鸡蛋和卵磷脂。  **含有：**牛奶、鸡蛋和大豆  在成分表中列出时，必须注明坚果的具体种类（如杏仁、山核桃等）、鱼类的种类（如鲑鱼、鳕鱼等）和甲壳类贝类海鲜（如虾、螃蟹等）。  请参阅 Allergen Awareness Toolkit（对过敏原的认识工具包）和相关材料：[www.doh.wa.gov/foodrules](http://www.doh.wa.gov/foodrules) （英文） | | | |
| **生产商** | 生产、包装或分销食品的企业名称和地点必须包括街道地址、城市、州和邮政编码。如果地址已列于当前的城市或电话号码簿中，可以省略街道地址。进口食品必须注明原产国。 | | | |
| **营养成分信息** | 在零售店内准备好并包装好进行销售的食品，除非标签或广告中包含营养成分或健康声明，否则无需标注营养成分信息。请参阅 FDA 指南，以获取有关营养成分标签的更多详细信息：([www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download)) | | | |



零售包装食品的标签

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **第 4 节：如果是供顾客自助选择的零售包装食品，则有额外标签要求的食品** | | | |
| 以下零售**包装**食品，**除了**第 3 节中列出的标签要求**之外**，还有额外的标签要求。 | | | |
| **果汁** | | 除非在经批准的 Hazard Analysis and Critical Control Points（HACCP，危害分析和关键控制点）计划下或经处理可达到 5 对数的减少量，否则在食品经营场所包装的果汁必须标注以下顾客须知。  **警告：**本产品未经巴氏杀菌，因此可能含有有害细菌，会导致儿童、老人和免疫力低下的人患上严重疾病。  只有 100% 果汁的饮品可以称为“果汁”，否则必须附加其他信息，如“饮料、饮品、\_\_\_% 果汁”等。 | |
| **易腐食品** | | 可能在 30 天内变质的食品必须标注一个停售日期，以指示该食品可以销售的最后日期。此规定不适用于生鲜农产品、冷冻食品以及新鲜肉类、家禽、鱼类或贝类。如果需要标注日期，停售日期必须在 7 天内。 | |
| **生肉与家禽肉（**nonRTE**）** | | 生鸡蛋必须在主要展示面或鸡蛋纸盒盖内侧标明以下标签。  **安全处理说明：**为防止细菌致病：鸡蛋应保持冷藏、鸡蛋应煮至蛋黄变硬，以及含有鸡蛋的食物应彻底煮熟。  如果盖子内侧有此说明，则主标签上必须有“保持冷藏”字样。 | |
| 所有源自须接受联邦检验的动物（如牛、猪、羊、山羊、马、家禽等）的非即食肉类必须标注安全处理说明。请参阅 U.S. Department of Agriculture（USDA，美国农业部）的肉类和家禽 Safe Handling Instructions（安全处理说明）标签：[www.fsis.usda.gov/sites/default/files/2020-10/safe\_handling\_label\_lo.jpg](https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/2020-10/safe_handling_label_lo.jpg) （英文）。  牛肉和小牛肉也需要提供营养成分信息：<https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/import/Beef_Veal_Nutrition_Facts.pdf>（英文） | |
| **散装食品** | | 供顾客自助购买的散装食品需要有制造商的标签或采用其他方式，在显著位置为消费者标明产品名称、成分、过敏原以及营养成分信息。 | |
| * 如果没有健康或营养成分声明，并且食品是由食品店（或同一所有权下的其他店铺）制作的，则员工*根据顾客要求*提供的散装和未包装的食品无需标注标签。 * 在顾客要求前包装的散装食品需要有完整的标签，包括营养成分声明。 | |
| **鲑科鱼类** | | 如鲑鱼（粉红鲑、银鲑、红鲑、奇努克鲑、大西洋鲑和狗鲑）以及鳟鱼（彩虹鳟、断头鳟和棕鳟）等鲑科鱼类，如果饲养过程中使用了色素添加剂类角黄素和虾青素，则必须在包装或散装容器的成分表中注明具体的色素添加剂，以提醒顾客。 | |
| **未煮熟的动物类食品（**RTE**）** | | 作为即食食品出售的生的和未煮熟的生的动物类食品，如冷熏鲑鱼、夏威夷生鱼饭或腌鱼，必须在标签上注明消费者提醒，并进行适当的披露和提醒。 | |
| **剥壳软体贝类** | | 每个自助容器必须在每个包装上标明原始的贝类标签信息：   * 剥壳工/包装工的姓名、地址和认证号码；以及 * 原始包装上的“销售截止日期”、“最佳食用日期”或“剥壳日期”。   针对贝类的销售或供应时间，标签信息必须是可追溯的，并且标签信息必须保存至少 90 天。 | |
| **未剥壳的贝类** | | 每个自助容器必须在每个包装上标明原始的贝类标签信息：   * 捕捞区域名称（包含州或国家/地区缩写）和日期，以及供应商的认证编号；*或* * 标有与原始标签信息相关联的代码。   针对贝类的销售或供应时间，标签信息必须是可追溯的，并且标签信息必须保存至少 90 天。 | |
| **其他指南** | | 除本指南之外，有些食品还有额外的标签要求。   * 专门针对婴儿和 4 岁以下儿童的包装食品。 [www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download) （英文） * 每年销售超过 $230,000 的农产品的大型超市的原产国标签要求 <https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool>（英文） | |
| **第 5 节：员工培训** | | | |
|  | 哪些人将接受培训以审核和准备食品经营场所包装食品的正确食品标签？  所有员工  负责人/经理  主厨/厨师  其他： | | |
| **第 6 节：签名** | | | |
|  | | | |
| 签名 日期 | | | 正楷书写姓名 电话 |

如欲索取本文件的其他版本格式，请致电 1-800-525-0127。耳聋或重听人士请拨 711 (Washington Relay) 或发送电子邮件至 [doh.information@doh.wa.gov](mailto:doh.information@doh.wa.gov)。