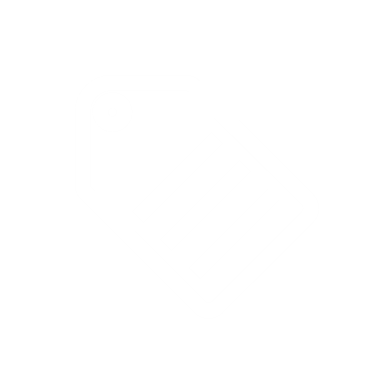
У потребителей должна быть возможность выбирать пищу, имея необходимую информацию. Если работник заведения общественного питания упаковывает еду по просьбе потребителя, он может ответить на его вопросы, а маркировать упаковку необязательно. Однако если еду упаковывают до запроса потребителя, требуется полная маркировка с информацией об ингредиентах, аллергенах, количестве и изготовителе.

Labeling Food Packaged at Retail (Маркировка упакованных продуктов в розничной торговле)

**Примечание.** Этот инструментарий для продуктов, обычно упаковываемых при самообслуживании в точках розничной торговли, не охватывает некоторые ситуации, например пожертвование пищи и упаковку с малым содержанием кислорода (консервирование, вакуумное запечатывание и т. д.). За дополнительными указаниями обратитесь в [местный департамент здравоохранения](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts): [www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts](http://www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts) (на английском). Узнать больше о маркировке можно в руководстве Food and Drug Administration (FDA, Управление по контролю качества пищевых продуктов и лекарственных средств): [www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download) (на английском).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел** **1: Сведения о заведении общественного питания** | | | | |
| **Название заведения** | | | **Телефон** | |
| **Улица (физический адрес)** | | **Город** | **Индекс** | **Адрес эл. почты** |
| **Имя контактного лица** | | **Должность** | | |
| **Раздел 2. Примеры продуктов, требующих маркировки при упаковке для розничной продажи** | | | | |
| * Еда, приготовленная в заведении или другом месте и упакованная заранее, которую клиент может забирать самостоятельно со стеллажей, полок, настольных витрин, с прилавка, из холодильника и т. д. * Сырые или не до конца приготовленные продукты животного происхождения (требуется заявление о безопасном обращении или рекомендация для потребителей). * Пища, которую готовят в одном месте, но упаковывают для подачи в связанных учреждениях. * Продуктовые наборы, упакованные до запроса потребителя. * Упаковка продуктов, не приготовленных на месте и продаваемых для употребления вне заведения, должна содержать полную маркировку с информацией о пищевой ценности. | | | | |
| **Раздел 3. Обязательные элементы маркировки продуктов, упакованных для розничной продажи** | | | | |
| Каждую единицу продуктов, упакованную для розничной продажи, следует промаркировать, указав следующие шесть компонентов. Маркировка должна содержать текст на английском. Размер, тип и цвет шрифта должны быть удобными для чтения. Ориентир по размеру: высота строчной буквы «о» должна быть не менее 1/16 дюйма (0,16 см).  Дополнительные требования к маркировке определенных продуктов см. в разделе 4. | | | | |
| **Компонент маркировки** | **Описание** | | | |
| **Название продукта** | На упаковке заметным и **жирным** шрифтом следует указать принятое название продукта или фраза, точно его описывающая. | | | |
| **Ингредиенты** | Продукты, включающие более одного ингредиента, должны иметь список всех ингредиентов в порядке их убывания по весу. Ингредиент, которого по весу больше всего, необходимо указывать первым, а меньше всего — последним. Для ингредиентов нужно указывать общепринятые названия («сахар», а не «сахароза»). Изделия, в состав которых входят готовые продукты из нескольких ингредиентов, должны включать первичные ингредиенты. Пример: «рис, соевый соус (вода, пшеница, соевые бобы, соль), нори». Для химических консервантов необходимо указывать название и их функцию. Пример: «аскорбиновая кислота для сохранения цвета». | | | |
| **Количество** | Количество (нетто) содержимого следует указать на участке маркировки, занимающем нижние 30 %. На этикетках продуктов требуется указывать содержание (нетто) как в метрических единицах (граммы, килограммы, литры и т. д.), так и в американских (унции, фунты и т. д.). Указывать вес не обязательно на отдельных порциях менее 0,5 унции (14 г). | | | |
| **Аллергены**  (рыба, ракообразные, яйца, молоко, древесные орехи, соя, арахис, пшеница, кунжут) | Название и источник основных пищевых аллергенов необходимо указывать на этикетке одним из двух способов.   1. Указание источника аллергена в скобках в списке ингредиентов. Пример:   **Состав:** пшеница (молоко), яйца, лецитин (соя).   1. Размещение слова «Содержит», за которым следует название пищевого источника каждого аллергена, сразу после или рядом со списком ингредиентов. Пример:   **Состав:** молочная сыворотка, яйца, лецитин.  **Содержит:** молоко, яйца, сою.  При указании в списке ингредиентов необходимо конкретно указывать определенные типы орехов (фундук, пекан и т. д.), рыбы (лосось, треска и т. д.) и ракообразных (креветки, крабы и т. д.).  См. Allergen Awareness Toolkit (Инструментарий по осведомленности об аллергенах) и связанные материалы по ссылке: [www.doh.wa.gov/foodrules](http://www.doh.wa.gov/foodrules) (на английском). | | | |
| **Производитель** | Название и расположение предприятия, которое производит, упаковывает или распространяет продукт. Требуется указать улицу и дом, город, штат и почтовый индекс. Если улица и дом указаны в актуальном городском или телефонном справочнике, их можно опустить. Для импортируемых продуктов необходимо указывать страну происхождения. | | | |
| **Пищевая ценность** | Для продуктов, которые готовят и упаковывают для продажи в точке розничной торговли, указывать пищевую ценность не нужно, если связанных с ней или пользой для здоровья заявлений нет в рекламе и на маркировке. Узнать больше об указании пищевой ценности при маркировке можно в руководстве FDA: [www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download). | | | |



Маркировка упакованных продуктов в розничной торговле

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел 4. Продукты с дополнительными требованиями к маркировке в случае упаковки в точке розничной продажи для самообслуживания потребителей** | | | |
| К приведенным ниже продуктам, **упаковываемым** для розничной продажи, применяются **дополнительные** требования к маркировке сверх указанных в разделе 3. | | | |
| **Сок** | | Маркировка соков, упакованных в заведении общественного питания, должна содержать уведомление для потребителя, приведенное ниже. Исключение: если действует утвержденный план Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP, анализ рисков и критические контрольные точки) или обработкой содержание загрязнений снижено на 5 логарифмических единиц.  **ВНИМАНИЕ!** Этот непастеризованный продукт может содержать вредоносные бактерии, способные вызвать тяжелые заболевания у детей, пожилых людей и лиц с ослабленным иммунитетом.  Соком может называться только напиток, на 100 % состоящий из сока. В остальных случаях необходимо указывать дополнительную информацию, например «напиток», «питьевой продукт», «\_\_\_% сока». | |
| **Скоропортящиеся продукты** | | При маркировке продуктов, которые могут испортиться в течение 30 дней, необходимо указывать дату прекращения продажи (последний день, когда продукт можно предлагать потребителю). Это не касается сырой сельскохозяйственной и замороженной продукции, свежего мяса, птицы, рыбы и морепродуктов. Если товар подлежит маркировке срока годности, дата прекращения продажи должна быть в течение 7 дней. | |
| **Сырое мясо и птица** (не готовые к употреблению) | | На основной панели или внутри картонной упаковки сырых яиц должно быть следующее заявление.  **ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.** Чтобы предотвратить заболевания, вызываемые бактериями, храните яйца в холодильнике, готовьте их до затвердения желтков, а также доводите до полной готовности блюда, содержащие яйца.  Если это заявление находится на внутренней поверхности крышки, на главной этикетке должны быть слова «Хранить в холодильнике». | |
| Для любого не готового к употреблению мяса животных, подлежащих федеральной проверке (включая крупный рогатый скот, свиней, овец, коз, лошадей, птиц и т. д.), требуется инструкция по безопасному использованию. См. этикетку Safe Handling Instructions (Инструкции по безопасному использованию) от United States Department of Agriculture (USDA, Департамент сельского хозяйства США) для мяса и птицы:[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) (на английском).  Для говядины и телятины также необходимо указывать пищевую ценность: <https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/import/Beef_Veal_Nutrition_Facts.pdf> (на английском языке) | |
| **Сыпучие продукты** | | Для сыпучих продуктов, которые потребители забирают самостоятельно, требуется маркировка производителя или иной способ указать название продукта, ингредиенты, аллергены и пищевую ценность на видном для потребителя месте. | |
| * Сыпучие и неупакованные продукты, отпускаемые сотрудником *по запросу потребителя*, не нуждаются в маркировке, если нет заявлений о пользе для здоровья и пищевой ценности, а сами продукты изготовлены в заведении общественного питания (или другом заведении с тем же владельцем). * Сыпучие продукты, упакованные *до запроса потребителя*, требуют полной маркировки с указанием пищевой ценности. | |
| **Рыба семейства лососевых** | | Рыба семейства лососевых, в том числе лосось (горбуша, кижуч, нерка, чавыча, атлантический лосось, кета) и форель (радужная, красногорлая, кумжа), если для ее кормления использовали красители кантаксантин и астаксантин, требует указывать для потребителя конкретный краситель в списке ингредиентов на упаковке или контейнере для сыпучих продуктов. | |
| **Продукты животного происхождения с неполной обработкой** (готовые к употреблению) | | Продукты животного происхождения в сыром виде или с неполной обработкой, продаваемые в готовом к употреблению виде (например, семга холодного копчения, поке, севиче), должны иметь на этикетке рекомендацию для потребителей с четким раскрытием информации и напоминанием. | |
| **Очищенные моллюски** | | Каждый контейнер для самообслуживания потребителей должен иметь оригинальную этикетку от моллюсков со следующей информацией на каждой упаковке:   * название, адрес и сертификационный номер разделочного/упаковочного предприятия; * даты срока продажи, рекомендуемого употребления и очистки с оригинальной упаковки.   Информацию с этикетки необходимо отслеживать при продаже или подаче и хранении морепродуктов в течение 90 дней. | |
| **Неочищенные моллюски** | | Каждый контейнер для самообслуживания потребителей должен иметь оригинальную этикетку от моллюсков со следующей информацией на каждой упаковке:   * название района добычи (с сокращенным названием штата или страны), дату и сертификационный номер поставщика *или* * отметку кодом, позволяющим отследить информацию с оригинальной этикетки.   Информация с этикетки должна отслеживаться при продаже или подаче и хранении морепродуктов в течение 90 дней. | |
| **Дополнительные инструкции** | | Для некоторых продуктов предъявляют дополнительные требования к маркировке, не описанные в этом руководстве.   * Продукты, упакованные специально для младенцев и детей в возрасте до 4 лет: [www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download) (на английском) * Требования к указанию страны происхождения для крупных продуктовых магазинов с продажами на сумму более 230 000 долл. США в год: <https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool> (на английском) | |
| **Раздел 5. Обучение персонала** | | | |
|  | Кто будет проходить обучение относительно проверки и подготовки надлежащей маркировки для продуктов, упаковываемых в заведении общественного питания?  Весь персонал  Ответственный сотрудник / менеджер  Шеф-повар / повар  Другое: | | |
| **Раздел 6. Подпись** | | | |
|  | | | |
| Подпись Дата | | | Имя и фамилия печатными буквами Телефон |

Запросить этот документ в другом формате можно по номеру телефона 1‑800‑525‑0127. Если вы страдаете нарушением слуха, обращайтесь по телефону 711 (Washington Relay) или по электронной почте [doh.information@doh.wa.gov](mailto:doh.information@doh.wa.gov).