Khách hàng phải có khả năng đưa ra lựa chọn sáng suốt về thực phẩm. Khi nhân viên thực phẩm đóng gói thực phẩm theo yêu cầu của khách hàng, nhân viên đó có thể trả lời các câu hỏi của khách hàng mà không cần dán nhãn bao bì. Tuy nhiên, khi thực phẩm được đóng gói trước khi khách hàng yêu cầu, cần phải có nhãn đầy đủ để cung cấp thông tin về thành phần, chất gây dị ứng, số lượng và người đã làm ra thực phẩm.

Labeling Food Packaged at Retail

 (Ghi Nhãn Thực Phẩm Được Đóng Gói tại Cửa Hàng Bán Lẻ)

**Lưu ý**: Bộ công cụ này dành cho thực phẩm thường được đóng gói để tự phục vụ tại các cơ sở bán lẻ không bao gồm tất cả các tình huống như quyên góp thực phẩm hoặc đóng gói bằng phương pháp giảm oxy như đóng hộp hoặc hút chân không. Trao đổi với [cơ quan y tế địa phương](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) để biết thêm hướng dẫn: [www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts](http://www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts) (bằng tiếng Anh). Xem hướng dẫn của Food and Drug Administration (FDA, Cục Quản Lý Thực Phẩm và Dược Phẩm Hoa Kỳ) để biết thêm chi tiết về ghi nhãn: [www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download) (bằng tiếng Anh).

|  |
| --- |
| **Phần 1: Thông Tin về Cơ Sở Thực Phẩm** |
| **Tên Cơ Sở** | **Điện thoại**      |
| **Đường (Địa Chỉ Thực Tế)**      | **Thành phố**      | **Mã ZIP**      | **Email**      |
| **Tên Người Liên Hệ**      | **Chức vụ / Vai trò**      |
| **Phần 2: Ví Dụ về Thực Phẩm Cần Có Nhãn khi Đóng Gói tại Cửa Hàng Bán Lẻ** |
| * Thực phẩm được chế biến tại chỗ hoặc bên ngoài và được đóng gói trước để khách hàng tự phục vụ từ giá, kệ, quầy trưng bày trên bàn, quầy lấy và mang đi, tủ lạnh hoặc tương tự
* Thực phẩm từ động vật sống hoặc chưa nấu chín (cần có tuyên bố xử lý an toàn hoặc khuyến cáo cho người tiêu dùng)
* Thực phẩm được chế biến tại một địa điểm và đóng gói để phục vụ tại các địa điểm nhỏ hơn
* Bộ đồ ăn được đóng gói trước khi khách hàng yêu cầu
* Bao bì của thực phẩm không được chế biến tại chỗ phải có nhãn đầy đủ thông tin dinh dưỡng nếu bán để tiêu thụ bên ngoài
 |
| **Phần 3: Thành Phần Nhãn Bắt Buộc đối với Thực Phẩm Đóng Gói tại Cửa Hàng Bán Lẻ** |
| Mỗi mặt hàng thực phẩm đóng gói tại cửa hàng bán lẻ phải được ghi nhãn với sáu mục sau. Nhãn phải có tiếng Anh và dễ đọc về kích thước, kiểu chữ và màu sắc. Về kích thước phông chữ, chữ thường “o” phải cao ít nhất một phần mười sáu (1/16) inch.Xem Phần 4 để biết thêm các yêu cầu về nhãn đối với các loại thực phẩm cụ thể. |
| **Mục Ghi Trong Nhãn** | **Mô tả** |
| **Tên Thực Phẩm** | Bao bì phải có tên thông thường của thực phẩm hoặc tuyên bố mô tả chính xác sản phẩm bằng phông chữ **in đậm**, nổi bật. |
| **Thành phần** | Thực phẩm có nhiều hơn một thành phần phải liệt kê các thành phần theo thứ tự giảm dần theo trọng lượng. Thành phần có trọng lượng lớn nhất sẽ được liệt kê đầu tiên và thành phần có trọng lượng nhỏ nhất sẽ được liệt kê cuối cùng. Sử dụng tên gọi thông thường cho các thành phần như 'đường' thay vì 'sucrose'. Các mặt hàng làm từ thực phẩm chế biến sẵn có nhiều thành phần phải bao gồm các thành phần phụ như 'gạo, nước tương (nước, lúa mì, đậu nành, muối), rong biển'. Chất bảo quản hóa học phải được liệt kê theo tên và chức năng như “axit ascorbic để tăng khả năng giữ màu”. |
| **Số lượng** | Khối lượng tịnh của sản phẩm phải được ghi trong 30% phần dưới của nhãn. Nhãn thực phẩm phải hiển thị hàm lượng tịnh theo cả đơn vị mét (gam, kilogam, lít, v.v.) và đơn vị thông dụng của Hoa Kỳ (ounce, pound, v.v.). Mỗi khẩu phần ăn có trọng lượng dưới nửa ounce sẽ không cần ghi nhãn trọng lượng. |
| **Chất gây dị ứng**(Cá, động vật giáp xác, trứng, sữa, các loại hạt cây, đậu nành, đậu phộng, lúa mì, vừng) | Tên và nguồn gốc của các chất gây dị ứng thực phẩm chính phải được ghi trên nhãn theo một trong hai cách sau:1. Ghi rõ nguồn gốc của chất gây dị ứng trong dấu ngoặc đơn ở danh sách thành phần, chẳng hạn như:

**Thành phần:** Whey (sữa), trứng và lecithin (đậu nành).1. Đặt từ “Chứa”, theo sau là tên nguồn thực phẩm của mỗi chất gây dị ứng ngay sau hoặc liền kề với danh sách thành phần, chẳng hạn như:

**Thành phần:** Whey, trứng và lecithin.**Chứa:** Sữa, trứng và đậu nànhKhi được liệt kê trong thành phần, tên loại hạt cụ thể (hạnh nhân, hồ đào, v.v.) hoặc loài cá (cá hồi, cá tuyết, v.v.) và động vật giáp xác (tôm, cua, v.v.) phải được khai báo.Xem Allergen Awareness Toolkit (Bộ Công Cụ Nhận Thức về Chất Gây Dị Ứng) và các tài liệu tại: [www.doh.wa.gov/foodrules](http://www.doh.wa.gov/foodrules) (bằng tiếng Anh) |
| **Nhà Sản Xuất** | Tên và địa điểm kinh doanh sản xuất, đóng gói hoặc phân phối thực phẩm phải bao gồm địa chỉ đường phố, thành phố, tiểu bang và mã ZIP. Địa chỉ đường phố có thể được bỏ qua nếu có trong danh bạ thành phố hoặc điện thoại hiện tại. Thực phẩm nhập khẩu phải ghi rõ quốc gia xuất xứ. |
| **Thông Tin Dinh Dưỡng** | Thực phẩm được chế biến bên trong cơ sở bán lẻ và đóng gói để bán tại cơ sở đó không cần thông tin dinh dưỡng, trừ khi thông tin về dinh dưỡng hoặc sức khỏe được ghi trên nhãn hoặc quảng cáo. Xem hướng dẫn của FDA để biết thêm chi tiết về ghi nhãn dinh dưỡng: ([www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download))  |



 Ghi Nhãn Thực Phẩm Được Đóng Gói tại Cửa Hàng Bán Lẻ

|  |
| --- |
| **Phần 4: Thực Phẩm với Yêu Cầu Bổ Sung về Ghi Nhãn nếu Đóng Gói tại Cửa Hàng Bán Lẻ để Khách Hàng Tự Phục Vụ** |
| Các loại thực phẩm sau đây **được đóng gói** tại cửa hàng bán lẻ có thêm yêu cầu ghi nhãn **ngoài** những yêu cầu được liệt kê trong Mục 3.  |
| **Nước trái cây** | Trừ khi theo kế hoạch Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP, Phân Tích Mối Nguy và Kiểm Soát Điểm Tới Hạn) đã được phê duyệt hoặc được xử lý để giảm 5 log (100.000 lần) số lượng vi khuẩn hoặc vi sinh vật, thì nước ép đóng gói tại cơ sở thực phẩm phải được ghi nhãn thông báo cho khách hàng như sau.**CẢNH BÁO:** Sản phẩm này chưa được tiệt trùng và do đó có thể chứa vi khuẩn có hại gây bệnh nghiêm trọng ở trẻ em, người già và người có hệ miễn dịch suy yếu.Chỉ những đồ uống được làm từ 100% nước trái cây mới được gọi là 'nước trái cây', nếu không, phải sử dụng thông tin bổ sung như 'đồ uống, thức uống, \_ % nước trái cây'. |
| **Thực Phẩm Dễ Hư Hỏng** | Thực phẩm có khả năng bị hỏng trong vòng 30 ngày phải được ghi nhãn với ngày gỡ bỏ sản phẩm để cho biết ngày cuối cùng được phép bán thực phẩm. Điều này không áp dụng đối với hàng hóa nông sản thô; thực phẩm đông lạnh; thịt tươi, gia cầm, cá hoặc động vật có vỏ. Ngày gỡ bỏ sản phẩm phải trong vòng 7 ngày nếu áp dụng ghi nhãn ngày. |
| **Thịt Sống &** **Gia Cầm** (nonRTE) | Trứng sống phải có nhãn sau đây trên bảng trưng bày chính hoặc bên trong nắp hộp đựng trứng.**HƯỚNG DẪN XỬ LÝ AN TOÀN:** Để ngăn ngừa bệnh tật do vi khuẩn: hãy giữ trứng trong tủ lạnh, nấu trứng cho đến khi lòng đỏ chín và nấu chín kỹ các thực phẩm có chứa trứng.Nếu tuyên bố này được ghi ở mặt trong của nắp thì dòng chữ “Bảo Quản Lạnh” phải xuất hiện trên nhãn chính. |
| Tất cả các loại thịt cần chế biến từ động vật chịu sự kiểm tra của liên bang (gia súc, lợn, cừu, dê, ngựa, gia cầm, v.v.) phải bao gồm Hướng Dẫn Xử Lý An Toàn. Xem nhãn Safe Handling Instructions (Hướng Dẫn Xử Lý An Toàn) của United States Department of Agriculture (USDA, Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ) đối với thịt và gia cầm tại:[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) (bằng tiếng Anh).Thịt bò và thịt bê cũng cần cung cấp thông tin dinh dưỡng: <https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/import/Beef_Veal_Nutrition_Facts.pdf> (bằng tiếng Anh) |
| **Thực Phẩm** **Số Lượng Lớn** | Thực phẩm số lượng lớn để khách hàng tự phục vụ phải có nhãn của nhà sản xuất hoặc phương pháp khác, ghi rõ tên sản phẩm, thành phần, chất gây dị ứng và thông tin dinh dưỡng để người tiêu dùng dễ dàng nhận biết. |
| * Thực phẩm số lượng lớn và không đóng gói do nhân viên phân phối *theo yêu cầu của khách hàng* không cần dán nhãn nếu không có tuyên bố về sức khỏe hoặc dinh dưỡng và thực phẩm được sản xuất bởi cơ sở thực phẩm (hoặc các cơ sở khác cùng chủ sở hữu).
* Thực phẩm số lượng lớn được đóng gói *trước khi khách hàng yêu cầu* phải có nhãn đầy đủ, có tuyên bố về dinh dưỡng.
 |
| **Cá Thuộc Họ Salmonidae** | Các loại cá thuộc họ Salmonidae, chẳng hạn như cá hồi (cá hồi hồng, cá hồi coho, cá hồi sockeye, cá hồi chinook, cá hồi Đại Tây Dương và cá hồi chum) và cá hồi vân (cá hồi cầu vồng, cá hồi cổ đỏ và cá hồi nâu) được cho ăn phụ gia tạo màu Canthaxanthin và Astaxanthin phải được ghi nhãn trong danh sách thành phần trên bao bì hoặc thùng chứa số lượng lớn để thông báo cho khách hàng về các chất phụ gia tạo màu cụ thể. |
| **Thực Phẩm Động Vật Chưa Nấu Chín** (RTE) | Thực phẩm động vật sống hoặc chưa nấu chín được bán dưới dạng chế biến sẵn, chẳng hạn như cá hồi hun khói lạnh, cá hồi poke hoặc ceviche phải có cảnh báo cho người tiêu dùng với thông tin công bố và nhắc nhở phù hợp trên nhãn. |
| **Động Vật Thân Mềm Đã Tách Vỏ** | Mỗi hộp đựng tự phục vụ phải có nhãn nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm. Thông tin trên mỗi bao bì:* Tên, địa chỉ và số chứng nhận của người tách vỏ/đóng gói; và
* "Ngày bán", "sử dụng tốt nhất trước ngày" hoặc "ngày bóc vỏ" trên bao bì nguồn gốc xuất xứ

Thông tin nhãn phải được theo dõi để biết thời điểm động vật có vỏ được bán hoặc phục vụ và bảo quản trong chín mươi ngày. |
| **Động Vật Thân Mềm Có Vỏ Sống** | Mỗi hộp đựng tự phục vụ phải có thẻ nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm. Thông tin trên mỗi bao bì:* Tên khu vực thu hoạch (có chữ viết tắt của tiểu bang hoặc quốc gia) và ngày tháng, số chứng nhận của đại lý; *hoặc*
* Được đánh dấu bằng mã để liên hệ với thông tin thẻ nguồn gốc xuất xứ

Thông tin thẻ phải được theo dõi để biết thời điểm động vật có vỏ được bán hoặc phục vụ và bảo quản trong 90 ngày. |
| **Hướng Dẫn** **Bổ Sung** | Một số thực phẩm có yêu cầu ghi nhãn bổ sung ngoài hướng dẫn này.* Thực phẩm đóng gói dành riêng cho trẻ sơ sinh và trẻ em dưới 4 tuổi. [www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download) (bằng tiếng Anh)
* Yêu cầu về Ghi Nhãn Quốc Gia Xuất Xứ đối với các cửa hàng tạp hóa lớn bán sản phẩm có giá trị trên $230.000 mỗi năm <https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool> (bằng tiếng Anh)
 |
| **Phần 5: Đào Tạo Nhân Viên** |
| [ ]  | Ai sẽ được đào tạo để xem xét và chuẩn bị nhãn thực phẩm phù hợp cho thực phẩm đóng gói tại cơ sở thực phẩm?[ ]  Tất cả nhân viên [ ]  Người phụ trách/Người quản lý [ ]  Đầu bếp/bếp chính [ ]  Khác:       |
| **Phần 6: Chữ ký** |
|              |
| Chữ ký Ngày | Tên viết hoa Điện thoại |

Để yêu cầu tài liệu này ở các định dạng khác, vui lòng gọi 1-800-525-0127. Khách hàng bị khiếm thính hoặc khó nghe, vui lòng gọi 711 (Washington Relay) hoặc gửi email đến doh.information@doh.wa.gov.