本工具包可以帮助食品机构向顾客提供正确的消费者提醒，告知他们食用生的或未煮熟的动物类产品的相关风险。消费者提醒必须在点餐处予以展示，例如在菜单、信息展示板或展示柜上。对于半熟食用的鲜鱼，消费者提醒还必须包括关于寄生虫潜在风险的具体信息。为顾客提供的其他宣传手册可以在线获取，网址为 [www.doh.wa.gov/foodrules](http://www.doh.wa.gov/foodrules)。

工具包：消费者提醒

**注意：**使用本文件可以帮助贵机构保持 Active Managerial Control（AMC，主动管理控制）。请务必与当地卫生部门合作，以获取更多所需信息 ([www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts](http://www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts))。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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：识别生食或未煮熟的动物类食品**  *注意：准备生食或未煮熟的包装产品也必须附有消费者提醒。* | | | | | | |
| 软体贝类，例如牡蛎 | | 牛肉和猪肉，例如半熟牛排或汉堡包 | | | | |
| 鸡蛋，例如太阳蛋 | | 鱼类，例如腌鱼、酸煮腌鱼或冷熏鲑鱼 | | | | |
| 酱汁，例如蒜泥蛋黄酱 | | 其他： | | | | |
| **第 3 节：确定点餐的位置**  *注意：必须在顾客每次下单的位置展示消费者提醒*。 | | | | | | |
| 餐桌服务菜单 | 展示柜 | | | | | 自助点餐机 |
| 特价/每日菜单 | 桌上小型广告牌 | | | | | 自助餐台 |
| 在线/外带菜单 | 信息展示板 | | | | | 其他： |
| **第 4 节：消费者提醒要求** | | | | | | |
| 消费者提醒包含三个部分：(**1**) 披露； (**2**) 提醒；以及 (**3**) 星号联系。 | | | | | | |
| **披露**  披露可以明确说明哪些菜单项目是生的或未煮熟的动物类食品。 | | | | | | |
| **披露可以通过以下两种方式之一来实现：**   1. **直接描述：**直接在菜品描述中添加“生的”或“未煮熟的”等词语。   ***示例：***“生牡蛎”或“凯撒沙拉（含生鸡蛋）”或“我们的汉堡包是现点现做的”。 | | | | | | |
| 1. **星号和脚注：**在菜单项旁边加上星号（\*）并在脚注中说明该菜品是生的、未煮熟的或含有生的食材。   ***示例：***菜单上列出“汉堡包**\***”，并在页面底部附有披露和提醒的脚注： “**\***汉堡包是现点现做的。食用含有未煮熟食材的汉堡包可能会增加食源性疾病的风险。” | | | | | | |
| **提醒**  提醒可以告知消费者食用生的或未煮熟的动物类食品可能带来的健康风险。声明可以根据提供的菜品进行调整。新鲜、未冷冻的鱼肉如果半熟食用，则需要特别提醒顾客关于寄生虫的风险。 | | | | | | |
| * 食用生的或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或蛋类可能会增加您患食源性疾病的风险。 * 食用生的或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或蛋类可能会增加您患食源性疾病的风险，尤其是患有某些疾病的人群。 * 关于这些食品的安全性，我们可应要求提供书面信息。   ***示例：***“关于食用半熟鲜鱼的安全性，可应要求提供相关信息。” | | | | | | |
| **星号（\*）**  星号（\*）用于将未煮熟的菜单菜品与提醒声明联系起来，帮助消费者轻松识别生食或未煮熟的食品以及潜在的健康风险。 | | | | | | |
| **第 5 节：签名** | | | | | | |
| 计划拟定者： | | | | | | |
|  | | | | | | |
| 签名 日期 正楷书写姓名 电话 | | | | | | |

DOH 333-367 December 2024 Simplified Chinese