本工具包可以幫助食品機構向顧客提供正確的消費者提醒，告知他們食用生的或未煮熟的動物類產品的相關風險。消費者提醒必須在點餐處予以展示，例如在菜單、資訊展示板或展示櫃上。對於半熟食用的鮮魚，消費者提醒還必須包括關於寄生蟲潛在風險的具體資訊。為顧客提供的其他宣傳手冊可以線上獲取，網址為 [www.doh.wa.gov/foodrules](http://www.doh.wa.gov/foodrules)。

工具包：消費者提醒

**注意：**使用本文件可以幫助貴機構保持 Active Managerial Control（AMC，主動管理控制）。請務必與當地衛生部門合作，以獲取更多所需資訊 ([www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts](http://www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts))。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **第 1 節：食品機構資訊** | | | | | | |
| **機構名稱** | | | | **電話** | | |
| **街道（實際地址）** | | | **城市** | **郵遞區號** | **電子郵件** | |
| **聯絡人姓名** | | | **職務/職位** | | | |
| **第 2 節：識別生食或未煮熟的動物類食品**  *注意：準備生食或未煮熟的包裝產品也必須附有消費者提醒。* | | | | | | |
| 軟體貝類，例如牡蠣 | | 牛肉和豬肉，例如半熟牛排或漢堡包 | | | | |
| 雞蛋，例如太陽蛋 | | 魚類，例如醃魚、酸煮醃魚或冷熏鮭魚 | | | | |
| 醬汁，例如蒜泥蛋黃醬 | | 其他： | | | | |
| **第 3 節：確定點餐的位置**  *注意：必須在顧客每次下單的位置展示消費者提醒*。 | | | | | | |
| 餐桌服務菜單 | 展示櫃 | | | | | 自助點餐機 |
| 特價/每日菜單 | 桌上小型看板 | | | | | 自助餐台 |
| 線上/外帶菜單 | 資訊展示板 | | | | | 其他： |
| **第 4 節：消費者提醒要求** | | | | | | |
| 消費者提醒包含三個部分：(**1**) 披露； (**2**) 提醒；以及 (**3**) 星號連接。 | | | | | | |
| **披露**  披露可以明確說明哪些菜單項目是生的或未煮熟的動物類食品。 | | | | | | |
| **披露可以透過以下兩種方式之一來實現：**   1. **直接描述：**直接在菜品描述中添加「生的」或「未煮熟的」等詞語。   ***示例：***「生牡蠣」或「凱撒沙拉（含生雞蛋）」或「我們的漢堡包是現點現做的。」 | | | | | | |
| 1. **星號和註腳：**在菜單項目旁邊加上星號（\*）並在註腳中說明該菜品是生的、未煮熟的或含有生的食材。   ***示例：***菜單上列出「漢堡包**\***」，並在頁面底部附有披露和提醒的註腳： 「**\***漢堡包是現點現做的。食用含有未煮熟食材的漢堡包可能會增加食源性疾病的風險。」 | | | | | | |
| **提醒**  提醒可以告知消費者食用生的或未煮熟的動物類食品可能帶來的健康風險。聲明可以根據提供的菜品進行調整。新鮮、未冷凍的魚肉如果半熟食用，則需要特別提醒顧客關於寄生蟲的風險。 | | | | | | |
| * 食用生的或未煮熟的肉類、家禽、海鮮、貝類或蛋類可能會增加您患食源性疾病的風險。 * 食用生的或未煮熟的肉類、家禽、海鮮、貝類或蛋類可能會增加您患食源性疾病的風險，尤其是患有某些疾病的人群。 * 關於這些食品的安全性，我們可應要求提供書面資訊。   ***示例：***「關於食用半熟鮮魚的安全性，可應要求提供相關資訊。」 | | | | | | |
| **星號（\*）**  星號（\*）用於將未煮熟的菜單菜品與提醒聲明連接起來，幫助消費者輕鬆識別生食或未煮熟的食品以及潛在的健康風險。 | | | | | | |
| **第 5 節：簽名** | | | | | | |
| 計劃擬定者： | | | | | | |
|  | | | | | | |
| 簽名 日期 正楷書寫姓名 電話 | | | | | | |

DOH 333-367 December 2024 Traditional Chinese