Этот инструментарий призван помочь заведениям общественного питания надлежащим образом информировать потребителей о рисках, связанных с употреблением сырых или не прошедших полную термическую обработку продуктов животного происхождения. Предупреждения для потребителей должны размещаться в местах оформления заказов: например, в меню, на табло или табличках на витринах. Предупреждения для сырой или частично приготовленной свежей рыбы должны также содержать конкретную информацию о потенциальном риске, связанном с паразитами. Дополнительные материалы для потребителей доступны по ссылке: [www.doh.wa.gov/foodrules](http://www.doh.wa.gov/foodrules).

**Инструментарий: предупреждения для потребителей**

**Примечание.** Используйте этот документ, чтобы в вашем заведении общественного питания соблюдался принцип Active Managerial Control (AMC, активный административный контроль). При необходимости обязательно проконсультируйтесь с местным органом санитарного надзора ([www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts](http://www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts)).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел** **1. Сведения о заведении общественного питания** | | | | | | |
| **Название заведения** | | | | **Телефон** | | |
| **Улица (физический адрес)** | | | **Город** | **Индекс** | **Электронная почта** | |
| **Имя контактного лица** | | | **Должность** | | | |
| **Раздел 2. Определение продуктов животного происхождения, подающихся сырыми или после неполной термической обработки**  *Примечание. Упакованные продукты, предназначенные для употребления в сыром виде или без полной термической обработки, также должны сопровождаться соответствующими предупреждениями.* | | | | | | |
| Моллюски (например, устрицы) | | Говядина и свинина (например, стейк с кровью или гамбургеры) | | | | |
| Яйца (например, глазунья) | | Рыба (например, поке, севиче кислотного приготовления, лосось холодного копчения) | | | | |
| Соусы (например, айоли) | | Другое: | | | | |
| **Раздел 3. Определение мест оформления заказов**  *Примечание. Предупреждения для потребителей обязательно должны быть размещены в каждом месте принятия заказов.* | | | | | | |
| Меню при обслуживании за столом | Витрины | | | | | Киоски самообслуживания |
| Меню с особыми предложениями или блюдами дня | Настольные таблички | | | | | Зоны самообслуживания |
| Онлайн-меню и меню на вынос | Информационные табло | | | | | Другое: |
| **Раздел 4. Требования к предупреждениям для потребителей** | | | | | | |
| Информация для потребителей должна включать три элемента: (**1**) предупреждение, (**2**) напоминание и (**3**) сноска в виде знака звездочки. | | | | | | |
| **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  Предупреждение должно четко указывать, что в меню содержит сырые или не прошедшие полную термическую обработку продукты животного происхождения. | | | | | | |
| **Предупреждение можно оформить двумя способами.**   1. **Прямое указание.** Добавьте в описание блюда слова вроде «сырые» или «прошедшие неполную термическую обработку».   ***Пример:*** «Сырые устрицы», «Салат Цезарь (содержит сырые яйца)», «Мы готовим бургеры по индивидуальному заказу». | | | | | | |
| 1. **Звездочка и сноска.** Поставьте звездочку (\*) в меню рядом с названием блюда и добавьте сноску о том, что блюдо подается сырым или после неполной термической обработки либо содержит сырые ингредиенты.   ***Пример:*** меню с позицией «Гамбургер\*» и сноской внизу страницы, содержащей предупреждение о составе и напоминание о связанных с блюдом рисках: «\* Гамбургеры готовятся по индивидуальному заказу. Употребление гамбургеров, содержащих ингредиенты без полной термической обработки, увеличивает риск пищевого отравления». | | | | | | |
| **НАПОМИНАНИЕ**  Напоминание информирует потребителей о возможных рисках для здоровья при употреблении сырых и не прошедших полной термической обработки продуктов животного происхождения. Формулировку напоминания можно адаптировать под конкретные блюда. Если подается свежая, не замороженная рыба, прошедшая только частичную термическую обработку, необходимо размещать отдельное напоминание о паразитах. | | | | | | |
| * Употребление мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и яиц в сыром виде или без полной термической обработки может повысить риск пищевых отравлений. * Употребление мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и яиц в сыром виде или без полной термической обработки может повысить риск пищевых отравлений, особенно при наличии определенных заболеваний. * По запросу можно получить информацию о безопасности таких продуктов в письменном виде.   ***Пример:*** «Информацию о безопасности употребления свежей рыбы, не прошедшей полную термическую обработку, можно уточнить у персонала». | | | | | | |
| **ЗВЕЗДОЧКА (\*)**  Звездочка (\*) используется, чтобы связать позиции в меню с напоминаниями в сносках и помочь потребителям без труда увидеть сырые и не прошедшие полной термической обработки продукты в меню, а также связанные риски для здоровья. | | | | | | |
| **Раздел 5. Подпись** | | | | | | |
| Лицо, ответственное за подготовку плана: | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Подпись Дата Имя печатными буквами Телефон | | | | | | |

DOH 333-367 December 2024 Russian