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