Esta herramienta es para ayudar a los establecimientos de alimentos a brindar los avisos apropiados a sus clientes con respecto al riesgo asociado al consumo de productos de origen animal crudos o poco cocidos. Los avisos para consumidores deben exhibirse de modo que se vean al ordenar alimentos, como, por ejemplo, mediante menús, carteles o avisos en vitrinas. En el caso de pescados frescos cocidos parcialmente, el aviso debe incluir información específica sobre los riesgos potenciales de contraer parásitos. Hay otros folletos para clientes disponibles en línea en [www.doh.wa.gov/foodrules](http://www.doh.wa.gov/foodrules).

**Herramienta: Avisos para consumidores**

**Nota**: Utilice este documento para ayudar a su establecimiento a mantener un AMC (por su sigla en inglés, control gerencial activo). Asegúrese de trabajar con su departamento de salud local para obtener la información adicional que sea necesaria ([www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts](http://www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts)).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sección** **1: Información del establecimiento de alimentos** | | | | | |
| **Nombre del establecimiento** | | | **Teléfono** | | |
| **Calle (dirección física)** | | **Ciudad** | **Código postal** | **Correo electrónico** | |
| **Nombre del contacto** | | **Cargo/puesto** | | | |
| **Sección 2: Identificar alimentos de origen animal servidos crudos o poco cocidos**  *Nota: Los productos envasados preparados específicamente para comerse crudos o poco cocidos también deben llevar un aviso.* | | | | | |
| Moluscos, como las ostras | Carne vacuna y de cerdo, como la de un filete poco cocido o una hamburguesa | | | | |
| Huevos, como los estrellados | Pescados, como el poke, el ceviche al limón o el salmón ahumado en frío | | | | |
| Salsas, como la Alioli | Otro: | | | | |
| **Sección 3: Identificar los lugares de aviso para los clientes que ordenen alimentos**  *Nota: Se requiere poner un aviso en cada lugar cercano al cliente cuando este ordene alimentos***.** | | | | | |
| Menús de mesa | Vitrina | | | | Quioscos de autoservicio |
| Menús diarios/especiales | Carteles de mesa estilo carpa | | | | Bar de autoservicio |
| Menús impresos o accesibles en línea | Cartel | | | | Otro: |
| **Sección 4: Requisitos de los avisos para consumidores** | | | | | |
| Los avisos para consumidores constan de tres partes: (**1**) advertencia, (**2**) recordatorio y (**3**) conexión del asterisco. | | | | | |
| **ADVERTENCIA**  La advertencia identifica con claridad cuáles productos animales del menú se sirven crudos y cuáles, poco cocidos. | | | | | |
| **La advertencia puede realizarse de dos formas:**   1. **Descripción directa:** Se agregan palabras como "crudo" o "poco cocido" directamente en la descripción del producto.   ***Ejemplo:*** “Ostras crudas”, “ensalada César (contiene huevos crudos)” o “la cocción de nuestras hamburguesas es a pedido”. | | | | | |
| 1. **Asterisco y nota al pie:** Se agrega un asterisco (\*) al lado del producto del menú y una nota al pie que indique que dicho producto se sirve crudo o poco cocido, o que contiene ingredientes crudos.   ***Ejemplo:*** El término "hamburguesa**\***" dentro del menú, junto con una nota al pie como advertencia y el siguiente recordatorio al final de la página: "**\***La cocción de las hamburguesas es a pedido. Consumir hamburguesas crudas puede aumentar el riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos". | | | | | |
| **RECORDATORIO**  El recordatorio informa a los consumidores sobre los riesgos de salud potenciales resultantes de comer alimentos de origen animal crudos o poco cocidos. Los enunciados pueden adaptarse según el producto servido. Los pescados frescos, no congelados, requieren un recordatorio específico sobre parásitos cuando se los sirve parcialmente cocidos. | | | | | |
| * Consumir carnes, aves de corral, mariscos, o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. * Consumir carnes, aves de corral, mariscos, o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos, en especial si sufre ciertas condiciones médicas. * \*En cuanto a si es seguro consumir estos productos, hay información por escrito disponible a pedido.   ***Ejemplo***: "En cuanto a si es seguro consumir pescado fresco parcialmente cocido, hay información disponible a pedido". | | | | | |
| **ASTERISCO (\*)**  El asterisco (\*) es necesario para conectar los productos poco cocidos del menú con el recordatorio que ayuda a los consumidores a identificar con facilidad los alimentos servidos crudos o poco cocidos, así como sus riesgos de salud potenciales. | | | | | |
| **Sección 5: Firma** | | | | | |
| Plan preparado por: | | | | | |
|  | | | | | |
| Firma Fecha Nombre impreso Teléfono | | | | | |

DOH 333-367 December 2024 Spanish