

零售食品機構 消費者顧問指南

規定61-25: 零售食品機構



www.scdhec.gov/food

五個關鍵的危險因素

再三確認食物傳染疾病的發作:

1. 不正確的儲存溫度
2. 烹飪不充分
3. 受污染的設備
4. 來源不安全的食品
5. 個人衛生差

本單張說明第2條。

規定 61-25:

引用 3-603.11

許多不同的食品都需要消費者顧問,既需要**公告**也需要**提示**。

公共衛生的原因

消費沒有適當烹飪的動物衍生食品對消費者造成生病的風險。顧問旨在確保所有的消費者都知道食用夾生食品增加的風險。

消費者通過小冊子、熟食店或者功能表、標籤說明、桌子立卡、銷售點的佈告或者其他有效的書寫手段瞭解**公告**和**提示**。它們也可以被組合,就像下面的例子。

示例

半殼牡蠣*.....\$13.99



*含有生食的或者夾生的成分。食用生食或者夾生的肉類、家禽、海產品、貝殼或者蛋類可能增加食源性疾病的風險。

公告

公告必須包括生食或者夾生食品的說明。這些食品還需要一個星號(*),引導消費者閱讀註腳,說明突出的條目是或者含有生食或者夾生的成分。



提示

提示必須包含另一種註腳,說明下列當中的一點:

1. 有要求時,可以提供生食或者夾生食品的安全性;
2. 食用生食或者夾生的肉類、家禽、海產品、貝殼或者蛋類可能增加食源性疾病的風險;或者
3. 食用生食或者夾生的肉類、家禽、海產品、貝殼或者蛋類可能增加食源性疾病的風險,尤其當你患病的時候。

哪些食品需要一位消費者顧問呢?

» 生食或者夾生食品:

- 牛肉
- 豬肉
- 蛋類
- 家禽
- 魚類
- 貝殼
- 羔羊

» 生牛奶

» 含有上述所列物品的食品