

Establecimientos minoristas de alimentos: Guía de aviso al consumidor

Reglamentación 61-25: Establecimientos minoristas de alimentos



scdhec.gov/food

Cinco factores clave de riesgos

que suelen identificarse en enfermedades transmitidas por los alimentos:

1. Temperaturas de conservación inadecuadas
2. Cocción inadecuada
3. Equipos contaminados
4. Alimentos de origen poco seguro
5. Malos hábitos de higiene personal

El punto 2 se aborda en este folleto.

Reglamentación 61-25

Citación 3-603.11

Existen diversos alimentos que deben contar con un aviso al consumidor que debe incluir una **divulgación de información** y un **recordatorio**.

Salud Pública

Motivos

Consumir alimentos derivados de animales que no están debidamente cocidos supone un riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

El objetivo del aviso es garantizar que todos los consumidores conozcan el alto riesgo que trae aparejada la ingesta de alimentos poco cocidos.

La **divulgación de información** y los **recordatorios** pueden ponerse a disposición de los consumidores mediante folletos, vitrinas refrigeradas, menús, etiquetas del producto, dípticos de mesa, carteles ubicados en el punto de venta y otros medios escritos eficientes. También se pueden combinar varios recursos, como en el siguiente ejemplo.

Ejemplo

Ostras sobre media valva*
\$13.99



**Contiene ingredientes que están crudos o poco cocidos. Consumir carnes, aves de corral, mariscos, pescado o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.*

Divulgación de información

La **divulgación de información** debe incluir una descripción del alimento crudo o poco cocido. Estos alimentos deben estar acompañados de un asterisco (*) que dirija a los consumidores a la nota al pie, donde se indica que los artículos resaltados están crudos o poco cocidos o contienen ingredientes que lo están.



Recordatorio

El **recordatorio** debe incluir una nota al pie adicional que contenga cualquiera de las siguientes afirmaciones:

1. Puede solicitar información por escrito sobre la seguridad de los productos crudos o poco cocinados.
2. Consumir carnes, aves de corral, mariscos, pescado o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
3. Consumir carnes, aves de corral, mariscos, pescado o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos, en especial si padece ciertas enfermedades.

¿Qué alimentos deben estar acompañados de un aviso al consumidor?

>>> Alimentos crudos o poco cocidos

- Carne de res
- Huevos
- Pescado
- Cordero
- Cerdo
- Aves de corral
- Mariscos

>>> Leche cruda

>>> Alimentos que contienen cualquiera de los elementos mencionados previamente.