



القواعد الجديدة للتحذير الكتابي للمستهلك: ما تحتاج المطاعم لمعرفته

يجب على المطاعم الآن أن تستخدم تحذيرًا كتابيًا لتخبر العملاء بأن تناول الأطعمة النيئة أو غير المطهوه جيدًا قد يتسبب في زيادة خطر إصابتك بالأمراض التي تنتقلها الأطعمة. وفي السابق، كان يسمح بأن يكون هذا التحذير شفهيًا أو كتابيًا.

وتتضمن الأطعمة التي قد تتسبب في زيادة خطر الإصابة بالأمراض التي تنتقلها الأطعمة، الطعام النيئ أو غير المطهوه جيدًا من اللحم أو السمك أو المحار أو البيض النيئ غير المبستر. ولا يهم إن تم تقديم هذه الأطعمة بشكل منفصل أو كمكون في الأطباق أو المشروبات الأخرى، ففي كلتا الحالتين يجب على المطعم تقديم التحذير الكتابي.

ويجب أن يذكر هذا البيان التحذيري النص التالي بالإنجليزية:

• **Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.** (إن تناول الأطعمة النيئة أو غير المطهوه جيدًا من اللحم أو الدواجن أو المأكولات البحرية أو المحار أو البيض؛ قد يتسبب في زيادة خطر إصابتك بالأمراض التي تنتقلها الأطعمة.)

ويجب أن يظهر هذا البيان على قوائم الطعام أو لوحات القوائم أو الكتيبات أو اللافتات أو قوائم طاولة المطعم أو اللافتات الإعلانية. ويجب توضيح أي طعام يحتاج إلى التحذير إما بعلامة نجمة (*) أو بوصف بأنه نيئ أو غير مطهوه جيدًا. وإليك بعض الأمثلة على كيفية توضيح الطعام النيئ أو غير المطهوه جيدًا وتحذير المستهلك.

الخيار 1: وصف الطعام النيئ أو غير المطهوه جيدًا وذكر التحذير أدناه.

السلطة الخضراء
سلطة الشيف الخاصة
سلطة سيزر (تحتوى على البيض النيئ)
ملحوظة: إن تناول الأطعمة النيئة أو غير المطهوه جيدًا من اللحم أو الدواجن أو المأكولات البحرية أو المحار أو البيض؛ قد يتسبب في زيادة خطر إصابتك بالأمراض التي تنتقلها الأطعمة.

الخيار 2: توضيح كل من الطعام النيئ أو غير المطهوه جيدًا والتحذير بنجمة.

المحار المقدمة على نصف الصدفة*
الجمبري المقلي
فلاوندر فرنسوا
*إن تناول الأطعمة النيئة أو غير المطهوه جيدًا من اللحم أو الدواجن أو المأكولات البحرية أو المحار أو البيض؛ قد يتسبب في زيادة خطر إصابتك بالأمراض التي تنتقلها الأطعمة.

الخيار 3: إذا كان الطعام "مطهوءًا حسب الطلب"، على أن يقدم نيئًا أو غير مطهوه جيدًا، فأذكر التحذير.

ساندوتشات البرجر بالجبن
برجر كبير ديلوكس برجر البصل والفطر والجبن السويسري
ديلوكس برجر
يمكن طهيه حسب الطلب
ملحوظة: إن تناول الأطعمة النيئة أو غير المطهوه جيدًا من اللحم أو الدواجن أو المأكولات البحرية أو المحار أو البيض؛ قد يتسبب في زيادة خطر إصابتك بالأمراض التي تنتقلها الأطعمة.



دخلت القاعدة حيز التنفيذ اعتبارًا من 1 يناير 2016

على الرغم من أن القاعدة قد بدأ سريانها في يناير 2016، إلا أن إدارة الصحة لن تبدأ في إنفاذها قبل يناير 2018. ستمنح فترة السماح هذه المطاعم الوقت الكافي لتنفيذ متطلبات القاعدة.



يجب وضع التحذير الكتابي في مكان يستطيع المستهلكون رؤيته للمطاعم حرية التصرف فيما يتعلق بمكان وضع التحذير. فعلى سبيل المثال، يمكن وضعه على قوائم الطعام أو لوحات القوائم أو الكتيبات أو ملصقات الطعام أو قوائم طاولات المطاعم أو اللافتات الإعلانية.

يشترط وضع التحذير الكتابي حتى وإن كان الطعام "مطهواً حسب الطلب" إذا طلب العميل تقديم الطعام نيئاً أو غير مطهوه جيداً ولم يتم إدراجه "مطهوه حسب الطلب" فلا يشترط التحذير.



يشترط ذكر التحذير الكتابي للأطباق الخاصة

في حالة تقدم طبقاً خاصاً وتتضمن طعاماً نيئاً أو غير مطهوه جيداً، فيجب ذكر التحذير.

تعتبر الأطعمة نية أو غير مطهوه جيداً بناء على درجات الحرارة المدرجة في قانون الصحة لمدينة نيويورك

يجب طهي اللحوم والأسماك والمحار الرخوي والبيض النيئ غير المبستر بدرجات الحرارة المدرجة في قانون الصحة القسم (c) 81.09. قم بزيارة nyc.gov/healthcode لمعرفة المزيد.

تتلقى المطاعم التي لا تضع تحذيراً كتابياً بشأن الأطعمة التي تعرض لخطر الإصابة بالأمراض إخطار انتهاك والذي يفرض غرامة قدرها 300 دولارًا. سيؤثر الانتهاك على درجة وتصنيف المطعم لدى التفتيش.

