



Новое правило о письменном предупреждении посетителей. Важная информация для предприятий общественного питания.

Теперь предприятия общественного питания обязаны письменно предупреждать посетителей о том, что употребление определенных сырых или не прошедших достаточную термическую обработку продуктов может повысить риск пищевых отравлений. Раньше такое предупреждение могло быть устным **или** письменным.

Продукты питания, которые повышают риск пищевых отравлений, включают сырые или не прошедшие достаточную термическую обработку мясо, рыбу, моллюсков и ракообразных, а также непастеризованные сырые яйца. Предприятия общественного питания обязаны размещать письменное уведомление независимо от способа подачи таких продуктов или напитков — отдельно или в составе других блюд.

В предупреждении должна быть указана следующая информация на английском языке:

- «Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.»
(Употребление в пищу сырых или не прошедших достаточную термическую обработку продуктов из мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков, ракообразных или яиц повышает риск пищевого отравления.)

Такое письменное предупреждение следует размещать на картах и досках меню, в брошюрах, на информационных указателях, этикетках, настольных рекламных стойках или на рекламных плакатах. Блюда, в отношении которых необходимо предупреждение, должны быть помечены звездочкой (*) или иметь в описании информацию о том, что они сырые или не прошли достаточную термическую обработку. Ниже приведены примеры того, как можно обозначить сырые или не прошедшие достаточную термическую обработку ингредиенты и включить письменное предупреждение.

Вариант 1. Опишите сырые или не прошедшие достаточную термическую обработку ингредиенты и укажите предупреждение ниже.

Зеленый салат

Салат от шеф-повара

Салат «Цезарь» (содержит сырые яйца)

Уведомление. Употребление в пищу сырых или не прошедших достаточную термическую обработку продуктов из мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков, ракообразных или яиц повышает риск возникновения пищевого отравления.

Вариант 2. Обозначьте сырые или не прошедшие достаточную термическую обработку блюда и предупреждение звездочкой.

Устрицы в раковине*

Жареные креветки

Камбала с соусом

*Употребление в пищу сырых или не прошедших достаточную термическую обработку продуктов из мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков, ракообразных или яиц повышает риск возникновения пищевого отравления.

Вариант 3. Если блюдо готовится на заказ и может подаваться сырым или не прошедшим достаточную термическую обработку, следует предоставить предупреждение.

Чизбургер

Бургер со швейцарским сыром, грибами и луком

Бургер «Делюкс»

Готовится на заказ.

Уведомление. Употребление в пищу сырых или не прошедших достаточную термическую обработку продуктов из мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков, ракообразных или яиц повышает риск возникновения пищевого отравления.



Правило вступило в силу 1 января 2016 г.

Хотя правило вступило в силу в январе 2016 года, Департамент здравоохранения не будет применять его до января 2018 года. Этот период предоставлен ресторанам специально для внедрения правила.

Письменное предупреждение должно быть размещено на видном месте

Предприятия общественного питания могут самостоятельно выбрать место размещения предупреждения. Например, оно может быть размещено на картах и досках меню, в брошюрах, на информационных указателях, этикетках, настольных рекламных стойках или на рекламных плакатах.

Письменное предупреждение необходимо даже для блюд, отмеченных в меню как приготовляемые на заказ (cooked to order)

Если посетитель просит подать блюдо сырым или без достаточной термической обработки, но это блюдо не отмечено в меню как приготовляемое на заказ, предупреждение не требуется.

Письменное предупреждение обязательно для фирменных блюд

Если заведение предлагает фирменное блюдо, которое включает сырые или не прошедшие достаточную термическую обработку ингредиенты, необходимо предоставить предупреждение.

Блюдо считается сырым или не прошедшим достаточную термическую обработку на основании температур, приведенных в Кодексе здравоохранения г. Нью-Йорка
Мясо, рыба, моллюски и ракообразные, а также непастеризованные сырые яйца должны быть приготовлены при температуре, указанной в разделе 81.09(с) Кодекса здравоохранения. Более подробную информацию см. по ссылке nyc.gov/healthcode.

Предприятия общественного питания, которые не предоставляют письменное предупреждение в отношении продуктов питания, повышающих риск пищевого отравления, могут получить уведомление о нарушении со штрафом в размере 300 долларов.

Нарушение также может повлиять на балл или оценку ресторана по результатам инспекции.

