

Руководство по соблюдению требований, связанных с предупреждениями для потребителя, Пищевого кодекса FDA

(Раздел 3-603.11 Типового пищевого кодекса FDA 1999 г.)

Раздел 3-603 Пищевого кодекса 1999 г.

Текст типовой брошюры FDA

Руководство по соблюдению требований к предупреждениям для потребителя

Руководство по соблюдению требований к предупреждениям для потребителя Пищевого кодекса FDA

- Назначение
- Область применения
- Определения терминов
- Предупреждение для потребителя как критически важная информация
- Предупреждения для отдельных продуктов
- Достаточное соблюдение законодательства

Требования к формату для пояснения и памятки

Пояснение и памятка

Текст типовой брошюры FDA

Основные критерии для брошюр собственной разработки

- Схема контроля достаточности соблюдения законодательства

Назначение

Целью требований Пищевого кодекса, связанных с предупреждениями для потребителя, является информированность потребителя о повышенном риске употребления сырых и полусырых продуктов питания животного происхождения для особо уязвимых слоёв населения. FDA считает, что информированный потребитель играет основную роль в защите самого себя от заболеваний, передающихся с продуктами питания, и что никто, кроме него самого, эту роль на себя принять не может. Информированный потребитель лучше всех способен оценить свой индивидуальный риск и принять на себя ответственность за решения о заказе того или иного блюда, исходя из своих знаний и понимания ситуации.

Цель данного руководства — помочь надзорным органам и промышленности в соблюдении требований к предупреждениям для потребителя. Руководством следует пользоваться совместно с Пищевым кодексом FDA.

Область применения

Требования, относящиеся к предупреждениям для потребителя, обязаны выполнять все заведения общественного питания, продающие или подающие сырые или полусырые продукты питания или ингредиенты животного происхождения для потребления людьми также в сыром или полусыром виде. Это включает в себя все виды заведений общественного питания, которые могут обоснованно ожидать того, что эти продукты питания будут употребляться без последующей полной тепловой обработки, например, рестораны, суши-бары, рестораны быстрого обслуживания, заведения, торгующие едой на вынос, и бакалейные магазины с такими отделами, как кулинария или отдел морепродуктов.

Определения терминов

Для интерпретации и применения требований, связанных с предупреждениями для потребителя, используются следующие термины: термины, определения которых приведены в данном разделе, и все формы этих терминов в тексте документа выделяются курсивом.

Пояснение — это письменная информация о том, какие продукты подаются на стол или могут быть заказаны в сыром или полусыром виде в целом, или о том, какие продукты содержат сырые или полусырые ингредиенты.

Основные критерии — это требования, которые следует соблюдать при разработке собственной брошюры с предупреждениями для потребителя, относящимися к употреблению сырых или полусырых продуктов питания животного происхождения.

Меню — это то, что читает потребитель (настольная карточка, плакат, меловая доска или другой носитель с текстом), чтобы выбрать блюда для заказа.

Публично доступный — означает легко доступный потребителю (без специального запроса) до того, как он сделает заказ или выбор.

Памятка — это письменное заявление о риске для здоровья при употреблении сырых или полусырых продуктов питания животного происхождения.

Моллюски — это любой съедобный вид устриц, двустворчатых моллюсков, мидий или гребешков или их съедобные части, употребляемые в сыром или полусыром виде, за исключением продуктов, включающих в себя только замыкающий раковину мускул гребешков. В *памятке* они так и называются *моллюсками*.

Исходные моллюски — это не подвергавшиеся обработке *моллюски* в раковине.

Предупреждение для потребителя как критически важная информация

Согласно требованиям параграфа 8-405.11 Пищевого кодекса критические ошибки должны исправляться в течение 10 дней с момента обнаружения нарушения. Если будет обнаружено, что заведение нарушает требования, относящиеся к предупреждениям для потребителей, то заведение и надзорный орган должны совместно рассмотреть методы обеспечения соответствия, например, перечисленные в данном документе, и альтернативные, которые отвечают требованиям достаточного соблюдения законодательства. При условии, что большинство заведений общественного питания демонстрируют добросовестное стремление к исполнению законодательных требований, в некоторых ситуациях, включая начальную фазу внедрения предупреждений для потребителя в розничных заведениях общественного питания, им будет даваться дополнительное время для обеспечения соответствия законодательным требованиям до того, как применить к ним какие-либо репрессивные меры.

Предупреждения для отдельных продуктов

Предупреждения для потребителей могут меняться в зависимости от особенностей отдельных продуктов, если заведение общественного питания либо имеет ограниченное *меню*, либо предлагает только некоторые продукты питания животного происхождения в готовом к употреблению, сыром или полусыром виде. Например, суши-бар, предлагающий *моллюсков* в половинках раковин, и больше никаких других сырых или полусырых продуктов питания животного происхождения, может ограничить содержание своего предупреждения для потребителей *моллюсками*. Такой суши-бар может также выбрать положение 2 памятки, которое подчёркивает риск, возникающий при употреблении людьми с определёнными заболеваниями *моллюсков* без надлежащей тепловой обработки.

В заведениях общественного питания, в которых из всех готовых к употреблению сырых продуктов питания продаются или подаются только *исходные моллюски* или очищенные *моллюски*, письменная брошюра Федеральной конференции по безопасности моллюсков (ISSC) для сырых устриц и двустворчатых моллюсков обеспечивает достаточное соблюдение законодательства. В таких случаях брошюра ISSC должна быть выложена в *публичный доступ*.

Достаточное соблюдение законодательства

Итоговая цель:

Достаточное соблюдение требований Пищевого кодекса, связанных с предупреждениями для потребителя, обеспечивается, когда и *пояснение*, и *памятка* предоставляются в соответствии с данным руководством. Информация, которая содержится в *пояснении* и *памятке*, должна быть *публично доступной* и читаемой, для того чтобы потребитель имел преимущество обладания полной информацией (*пояснение* и *памятка*) до того, как выбрать блюда для заказа.

Никакое руководство не может предвидеть все возможные ситуации. Поэтому необходимо совместное обсуждение между заведением общественного питания и надзорным органом о самых эффективных способах обеспечения достаточного соблюдения законодательства.

Требования к формату для *пояснения* и *памятки*:

Язык: Язык отдельных пунктов *меню* должен совпадать с языком *пояснения* и *памятки*. Например, в *меню*, написанном на английском языке, *пояснение* и *памятка* должны быть на английском языке. *Пояснение* и *памятка* также могут быть и на других языках.

Размер шрифта: Размер шрифта положений настольного *меню* или настольных карточек должен визуально соответствовать шрифту размером 11 пунктов или больше.

Текст положений на плакатах должен читаться так же легко, как и текст пунктов *меню*. Независимо от того, является ли плакат также и *меню* или используется только для *памятки*, размер шрифта должен быть таким, чтобы обеспечить читаемость с точки, в которой потребитель, как правило, находится, чтобы его прочитать.

Для заявлений на этикетках, укреплённых на розничной упаковке, хорошим руководством являются требования CFR, соответствующие Закону о достоверной упаковке и маркировке (21CFR 101.2), который связывает размер шрифта с размером носителя, на котором он напечатан. На читаемость могут влиять также другие факторы, такие как тип шрифта и контраст между цветом фона и цветом шрифта.

Пояснение

Цель:

Пояснение должно:

- находиться в *меню* или, в отсутствие *меню*, быть представлено потребителю в письменном виде и
- идентифицировать блюда, для которых требуется *пояснение*, и
- указывать, что данные блюда являются сырыми или полусырыми продуктами питания животного происхождения или содержат такие продукты питания.

Способы обеспечить соответствие законодательству:

1. *Пояснение* с помощью описания: блюда описываются, например:
 - Устрицы в половинках раковины (сырые устрицы),
 - Салат Цезарь с сырыми яйцами, и
 - Гамбургеры (степень прожарки под заказ); или
2. *Пояснение* с помощью установленной рядом с названием блюда звёздочки, которая ведёт к сноске, в которой указано, в зависимости от ситуации, что блюду:

«*Подаётся сырым или полусырым*», или
«*Содержит (или может содержать) сырые или полусырые ингредиенты*»; и

3. Если используется *меню*:
 - Путём модификации *меню* неснимаемыми наклейками; или
 - Перепечатки *меню*; или
 - Подачи потребителю вместе с *меню* отдельного печатного *пояснения*; или
4. При отсутствии *меню*:
 - Представления потребителю письменного *пояснения*.

Памятка

Цель:

Если в качестве *памятки* используется одно из двух заявлений, содержащих фактическое предупреждение, это заявление должно сопровождаться *пояснением* и размещаться в соответствии с одним из следующих требований:

- встречаться как минимум один раз на любой из страниц *меню* (лучше всего — на первой или на последней) и располагаться в пределах *меню* таким образом, чтобы потребитель мог легко его найти, или
- на плакате, настольной карточке или любым другим письменным способом.

Способы обеспечить соответствие законодательству:

1. Используйте одно из двух заявлений *памятки*, содержащих фактическое предупреждение:

- Заявление 1 *памятки*:

«Употребление сырого или полусырого мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков, ракообразных или яиц может увеличить риск заболеваний, передающихся с продуктами питания»; или

- Заявление 2 *памятки*:

«Употребление сырого или полусырого мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков, ракообразных или яиц может увеличить риск заболеваний, передающихся с продуктами питания, особенно у людей с определёнными заболеваниями».

2. Используйте брошюру с предупреждением для потребителя.

Вариант 1:

Пищевой кодекс 1999 г. разрешает в качестве варианта помечать блюда с *пояснением* ссылкой на сноску с заявлением *памятки*, которое отсылает читателя к брошюре с предупреждением для потребителя:

«Письменная информация о безопасности данного блюда доступна по запросу».

Если для того, чтобы напомнить потребителям о рисках для них, используется брошюра, которая не является публично доступной, вышеуказанное заявление *памятки* должно быть приведено в *меню*.

Если для того, чтобы напомнить потребителям о рисках для них, используется брошюра, которая является публично доступной, вышеуказанное заявление *памятки* не обязательно должно появляться в *меню*.

Вариант 2:

- Используйте текст типовой брошюры FDA ниже или
- Используйте брошюру собственной разработки, соответствующую основным критериям из данного документа.

---[Назад к началу](#)---

Текст типовой брошюры FDA

Введение

Вы, скорее всего, уже принимаете меры предосторожности против заболеваний, передающихся с продуктами питания, у себя дома, однако и вне дома нельзя терять бдительность. Ниже перечислены четыре простых шага, которые помогут вам защитить себя и тех, кого вы любите, при выборе готовых к употреблению блюд в ресторане, кулинарии, бакалейном магазине или заведении, торгующем на вынос.

№ 1. Имейте представление об опасностях сырых и полусырых продуктов питания

Сырые или полусырые продукты питания животного происхождения, такие как мясо, птица, рыба, моллюски, ракообразные и яйца, могут содержать болезнетворные вирусы и бактерии, которые создают риск заболеваний, передающихся с продуктами питания. Особенно уязвимы маленькие дети, беременные женщины, люди пожилого возраста и лица с ослабленной иммунной системой. Ваш риск заболеть повышен, если вы страдаете от заболеваний печени или алкоголизма, если у вас пониженная кислотность желудка (из-за операции на желудке или применения антацидов) или если ваша иммунная система ослаблена из-за приёма стероидов, заболеваний, таких как СПИД, злокачественная опухоль или сахарный диабет, или в результате лечения, например, химиотерапии.

Чтобы снизить риск подхватить заболевание, передающееся с продуктами питания, старайтесь не употреблять:

- Сырую рыбу и моллюсков: устриц, двусторчатых моллюсков, суши, сашими, севиче
- Полусырое мясо и морепродукты, например, гамбургеры «с кровью», говядину, ягнятину, свинину или рыбу.
- Полусырые яйца и блюда с ними, такие как «полужидкая» яичница или яйца «в мешочек»; заправки к салатам и соусы, такие как голландский соус, домашний майонез или заправка к салату Цезарь; десерты, таких как шоколадный мусс, меренга или тирамису.

№ 2. Поинтересуйтесь рецептом

Рецепты могут различаться. Если вы не уверены, не содержит ли готовое к употреблению блюдо полусырых ингредиентов, спросите, как было приготовлено это блюдо.

№ 3. Потребуйте, чтобы еда была хорошо проварена или прожарена

Если блюдо, которое вас заинтересовало, содержит сырые или полусырые мясо, рыбу, моллюсков или яйца, поинтересуйтесь, нельзя ли без них обойтись. Если блюдо готовится под заказ, попросите хорошо проварить или прожарить его.

№ 4. Выберите что-нибудь другое

Некоторые блюда, такие как устрицы в половинках раковины или муссы на основе яиц, невозможно хорошо проварить или прожарить. В таком случае просто выберите что-нибудь другое. Это очень небольшое неудобство по сравнению с проблемами, которые могут вызвать заболевания, передающиеся с продуктами питания.

Чтобы узнать больше о заболеваниях, передающихся с продуктами питания, поговорите со своим врачом, обратитесь в свой местный департамент здравоохранения или посетите веб-сайт www.foodsafety.gov

Схема для типовой брошюры FDA, показывающая уязвимые слои населения, опасные продукты питания и причины заболеваний

Хотя следующая типовая схема включена в типовую брошюру FDA, включать её, как целиком, так и частично, в брошюру собственной разработки не обязательно. Вы также можете вместо всей схемы использовать её части, **если** этих частей достаточно, исходя из предлагаемых блюд. Например, заведение общественного питания, подающее только очищенных *моллюсков*, таких как устрицы в половинке раковины, может включить в свою брошюру только ту часть схемы, в которой говорится об очищенных *моллюсках*, и исключить другие её части.

Данная типовая схема не предназначена для использования отдельно от брошюры. Использование схемы без брошюры является нарушением требований к *памятке*.

Заболеваний, передающихся с продуктами питания, можно избежать, если принять нужные меры предосторожности		
ОПАСНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ (некоторые примеры)	КТО ПОДВЕРГАЕТСЯ РИСКУ	ПРИЧИНА ЗАБОЛЕВАНИЯ
Сырые и полусырые яйца: Заправка для салата Цезарь, яйца всмятку, сэндвич Монте-Кристо, меренга, некоторые разновидности пудинга и заварного крема, мусс, соусы с сырыми яйцами (например, голландский соус)	Все, в особенности Пожилые люди Маленькие дети Люди с ослабленной иммунной системой	Salmonella Enteritidis
Сырое молоко и молочные продукты: Сырое или непастеризованное молоко; некоторые виды мягких сыров, такие как камамбер, бри	Все, в особенности Беременные женщины Пожилые люди Люди с ослабленной иммунной системой Маленькие дети	Listeria monocytogenes E. coli O157:H7 Campylobacter Сальмонелла
Сырое мясо и мясо с кровью: Гамбургер, карпаччо	Все, в особенности Пожилые люди Маленькие дети	E. coli O157:H7 Сальмонелла
Сырые и полусырые: <i>Моллюски;</i> Сырые устрицы и двустворчатые моллюски в половинках раковины	Все, в особенности Люди с заболеваниями печени или алкоголизмом Люди с ослабленной иммунной системой	Vibrio vulnificus Другие вибрионы Гепатит А
Сырая рыба: Суши, севиче, карпаччо из тунца	Все, в особенности Люди с ослабленной иммунной системой Пожилые люди	Паразиты Vibrio parahaemolyticus

Основные критерии для брошюр собственной разработки с предупреждениями для потребителя, относящимися к употреблению сырых или полусырых продуктов питания животного происхождения

Основные критерии	Как обеспечить соответствие законодательству / На что особо обратить внимание 1
1. Предоставьте научно-обоснованную информацию, соответствующую критериям ниже	1. Информация в брошюре должна соответствовать научной информации, относящейся к предупреждениям для потребителей, со страницы CFSAN (www.cfsan.fda.gov/~mow/foodborn.html) и типовой брошюре.
2. Опишите опасность	2. Опишите её, как: Широкую категорию, например, бактерии, вирусы, паразиты или «микроорганизмы», или Укажите конкретные патогены
3. Объясните, почему сырые и полусырые продукты питания животного происхождения представляют опасность	3. Укажите, что опасность возникает потому, что продукты животного происхождения не были полностью проварены или прожарены или не прошли никакой другой тепловой обработки для уничтожения вредных бактерий
4. Укажите, какие группы потребителей больше всего рискуют подхватить заболевание	<p>4. Обязательно следует упомянуть четыре (4) группы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пожилые люди • Маленькие дети • Беременные женщины • Люди с ослабленной иммунной системой <p>Рекомендуется упомянуть людей с:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Заболеваниями печени (упомянуть алкоголизм) • Пониженной кислотностью желудка из-за приёма антацидов или операции на желудке • Ослабленной иммунной системой из-за химиотерапии, приёма стероидов или таких заболеваний, как СПИД, злокачественная опухоль и сахарных диабет
<p>5. Руководство должно быть направлено на ВСЕХ потребителей, с особым акцентом на особо уязвимые группы населения</p> <p>Включите положение с перечислением потенциально опасных продуктов питания: продукты питания животного происхождения, которые подаются в готовом к употреблению виде сырыми, полусырыми или не обработанными другими методами для уничтожения патогенов.</p> <p>Например, сырые или полусырые продукты питания, такие как говядина, яйца, рыба, баранина, молоко, свинина или <i>моллюски</i>, которые подаются в готовом к употреблению виде</p>	<p>Вы должны понимать проблему. Все рискуют, однако некоторые люди рискуют подхватить заболевание, передающееся с продуктами питания, больше других, и тщательная тепловая обработка снижает этот риск.</p> <p style="text-align: center;">Доступные потребителю варианты:</p> <p>(Содержание брошюры может изменяться, чтобы соответствовать <i>меню</i> или ассортименту блюд)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Имейте представление об опасностях сырых и полусырых продуктов питания животного происхождения • Узнайте, как готовится блюдо • Попросите тщательно проварить или прожарить блюдо или, если в блюдо входят сырые или полусырые ингредиенты, закажите его без этих ингредиентов • Выберите что-нибудь другое, если выбранное вами блюдо, например, устрицы в половинках раковины, нельзя изменить под заказ

<p>6. Обеспечьте хорошую читаемость текста, формата и элементов оформления</p>	<p>Язык заявлений в пояснении и памятке: Язык отдельных пунктов <i>меню</i> должен совпадать с языком <i>пояснения</i> и <i>памятки</i>. Например, в <i>меню</i>, написанном на английском языке, <i>пояснение</i> и <i>памятка</i> должны быть на английском языке. <i>Пояснение</i> и <i>памятка</i> также могут быть и на других языках.</p> <p>Размер шрифта заявлений в пояснении и памятке: Размер шрифта положений настольного <i>меню</i> или настольных карточек должен визуально соответствовать шрифту размером 11 пунктов или больше. Текст заявлений на плакате должен читаться так же легко, как и текст пунктов <i>меню</i> на этом плакате, и обеспечивать читаемость с точки, в которой потребитель как правило будет стоять, чтобы его прочитать. Для заявлений на этикетках, укрепленных на розничной упаковке, хорошим руководством являются требования CFR, соответствующие Закону о достоверной упаковке и маркировке (21CFR 101.2), который связывает размер шрифта с размером носителя, на котором он напечатан. На читаемость могут влиять также другие факторы, такие как тип шрифта и контраст между цветом фона и цветом шрифта. Оформление: цвет текста должен обеспечивать хороший контраст с цветом фона.</p>
<p>7. Укажите способы получить больше конкретной информации (следует упомянуть врача читателя и другие авторитетные источники)</p>	<p>Рекомендуемый текст положения: «<i>Чтобы узнать больше о заболеваниях, передающихся с продуктами питания, поговорите со своим врачом, обратитесь в свой местный департамент здравоохранения или посетите веб-сайт www.foodsafety.gov</i>»</p>
<p>8. В типовую брошюру FDA включена типовая схема, показывающая уязвимые слои населения, опасные продукты питания и причины заболеваний. <i>Включение типовой схемы FDA, как целиком, так и частично, является необязательным.</i> Данная типовая схема не предназначена для использования отдельно от брошюры. Использование схемы без брошюры является нарушением требований к <i>памятке</i>.</p>	

Схема контроля достаточности соблюдения законодательства

