Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ
Trung tâm An toàn Thực phẩm và Dinh dưỡng Ứng dụng
Ngày 22 tháng 3 năm 2000

Hướng dẫn thực hiện Điều khoản Tư vấn Người tiêu dùng của Bộ luật Thực phẩm FDA

(Phần 3-603.11, Bộ luật Thực phẩm mẫu năm 1999 của FDA)

Phần 3-603, Bộ luật Thực phẩm năm 1999
Nội dung cuốn sách nhỏ mẫu của FDA
Hướng dẫn Thực hiện Điều khoản Tư vấn cho Người tiêu dùng

Hướng dẫn Thực hiện Điều khoản Tư vấn Người tiêu dùng, Bộ luật Thực phẩm FDA

- **Mục đích**
- **Khả năng áp dụng**
- **Định nghĩa các thuật ngữ**
- **Tư vấn người tiêu dùng là rất quan trọng**
- **Tư vấn sản phẩm cụ thể**
- **Tuân thủ thỏa đáng**

    Thông số định dạng đối với Tiết lộ và Nhắc nhở
    Tiết lộ và Nhắc nhở
    Nội dung cuốn sách nhỏ mẫu của FDA
    Các tiêu chí cần thiết cho cuốn sách nhỏ được thiết kế theo yêu cầu

- **Lưu đồ tuân thủ thỏa đáng**

Mục đích

Mục đích của điều khoản Tư vấn Người tiêu dùng của Bộ luật Thực phẩm là để đảm bảo rằng tất cả người tiêu dùng đều được thông báo về nguy cơ gia tăng đối với các nhóm người đặc biệt dễ bị tổn thương khi ăn thực phẩm động vật sống hoặc nấu chưa chín. FDA tin rằng, việc những người tiêu dùng được thông báo đóng một vai trò quan trọng trong việc bảo vệ bản thân khỏi bệnh tật do thực phẩm và đó là vai trò mà không ai khác có thể đảm nhận thay họ. Người tiêu dùng được thông báo có khả năng đánh giá rủi ro cá nhân của họ tốt nhất và chịu trách nhiệm về quyết định đặt hàng dựa trên kiến thức và hiểu biết của họ.

Tài liệu hướng dẫn này nhằm hỗ trợ các cơ quan quản lý và ngành trong việc thực hiện điều khoản Tư vấn Người tiêu dùng. Tài liệu này nên được sử dụng cùng với Bộ luật Thực phẩm FDA.

Khả năng áp dụng

Lời khuyên dành cho người tiêu dùng nhằm áp dụng cho tất cả các cơ sở thực phẩm bán hoặc phục vụ thực phẩm hoặc thành phần động vật sống hoặc chưa nấu chín. Điều này bao gồm tất cả các cơ sở thực phẩm cung cấp thực phẩm cho người tiêu dùng ngay mà không cần qua nấu - chẳng hạn như nhà hàng, quán ăn sống, hoạt động phục vụ đồ ăn nhanh, mang đi và các địa điểm mua hàng tạp hóa có hoạt động phục vụ chẳng hạn như các món ăn ngon hoặc các hải sản.

Định nghĩa các thuật ngữ

Các định nghĩa sau đây được áp dụng trong việc giải thích và áp dụng điều khoản Tư vấn Người tiêu dùng. Các thuật ngữ đã định nghĩa và tất cả các dạng của các thuật ngữ đã định nghĩa đó, được in nghiêng trong toàn bộ tài liệu này.

Tiết lộ có nghĩa là một chỉ dẫn bằng văn bản về các mặt hàng hoặc có thể được đặt hàng, còn sống hoặc chưa nấu chín toàn bộ, hoặc các mặt hàng có chứa thành phần còn sống hoặc chưa nấu chín.

Tiêu chí cơ bản có nghĩa là các thông số kỹ thuật phải được đáp ứng khi phát triển một sách hướng dẫn tư vấn người tiêu dùng được thiết kế riêng liên quan đến việc tiêu thụ thực phẩm động vật sống hoặc nấu chưa chín.

Thực đơn có nghĩa là bất cứ thứ gì người tiêu dùng đọc (lều bàn, biển quảng cáo, bảng phấn hoặc các phương tiện viết khác) để lựa chọn đơn hàng của họ.

Công bố công khai có nghĩa là người tiêu dùng có thể dễ dàng tiếp cận (mà không cần yêu cầu) trước khi họ đặt hàng thực phẩm hoặc thực hiện lựa chọn của họ.

Nhắc nhở là một tuyên bố bằng văn bản liên quan đến nguy cơ sức khỏe của việc tiêu thụ thực phẩm động vật sống hoặc nấu chưa chín.

Động vật thân mềm có vỏ (Molluscan Shellfish) có nghĩa là bất kỳ loài nào ăn được từ sò, trai, trai và sò hoặc các phần ăn được của chúng sống, nấu chưa chín, trừ khi sản phẩm từ sò chỉ bao gồm phần cơ thịt cắt. Cũng được gọi là *động vật có vỏ (Shellfish)* trong các tuyên bố *nhắc nhở.*

Shellstock có nghĩa là *động vật thân mềm sống* còn vỏ.

Tư vấn người tiêu dùng là rất quan trọng

Theo mục § 8-405.11 của Bộ luật Thực phẩm, các mặt hàng có vấn đề phải được sửa chữa trong vòng 10 ngày kể từ khi xảy ra vi phạm. Nếu cơ sở bị phát hiện vi phạm điều khoản Tư vấn Người tiêu dùng, thì các phương pháp tuân thủ như những phương pháp được nêu trong tài liệu này và các phương pháp thay thế khác nhằm đáp ứng các mục tiêu của việc tuân thủ thỏa đáng phải được cơ sở và Cơ quan quản lý hợp tác thực hiện. Với mục tiêu nỗ lực thiện chí môi trường, một số tình huống nhất định bao gồm cả giai đoạn đầu tiên của việc thiết lập tư vấn người tiêu dùng trong các cơ sở bán lẻ thực phẩm đảm bảo cần có thêm thời gian để tuân thủ trước khi bắt đầu bất kỳ hành động thực thi nào.

Tư vấn sản phẩm cụ thể

Tư vấn người tiêu dùng có thể được điều chỉnh để phù hợp với sản phẩm cụ thể nếu cơ sở thực phẩm có *thực đơn* hạn chế hoặc chỉ cung cấp một số loại thực phẩm có nguồn gốc động vật ở dạng sống hoặc nấu chưa chín, ăn liền. Ví dụ: một quầy hàng thực phẩm sống phục vụ *động vật thân mềm có vỏ*, nhưng không có thực phẩm động vật sống hoặc nấu chưa chín khác, có thể giới hạn tư vấn người tiêu dùng đối với *động vật thân mềm có vỏ.* Quầy thực phẩm sống cũng có thể chọn câu *nhắc nhở* 2 của tài liệu này để làm nổi bật nguy cơ gia tăng phát sinh khi những người mắc một số bệnh lý ăn *động vật thân mềm có vỏ* chưa được nấu chín.

Tại các cơ sở thực phẩm, nơi duy nhất bán hoặc phục vụ các mặt hàng thực phẩm sống, ăn liền là *động vật thân mềm có vỏ còn sống* hoặc *động vật thân mềm có vỏ còn vỏ*, tài liệu hướng dẫn bằng văn bản của Hội nghị vệ sinh động vật có vỏ giữa các tiểu bang (Interstate Shellfish Sanitation Conference, ISSC) dành cho hàu và nghêu sống phải tuân thủ thỏa đáng. Trong những trường hợp như vậy, sách hướng dẫn nhỏ ISSC phải được *công bố công khai*.

Tuân thủ thỏa đáng

Mục tiêu tổng thể:

Việc tuân thủ thỏa đáng điều khoản Tư vấn Người tiêu dùng của Bộ luật Thực phẩm được thực hiện khi cả việc *tiết lộ* và *nhắc nhở* đều được cung cấp theo cách nhất quán với hướng dẫn này. Thông tin có trong cả việc *tiết lộ* và *nhắc nhở* đều phải được *công bố công khai* và có thể đọc được để người tiêu dùng hiểu toàn bộ thông điệp (*tiết lộ* và *nhắc nhở*) trước khi thực hiện lựa chọn đơn đặt hàng của họ.

Tài liệu hướng dẫn không thể lường trước được tất cả các tình huống có thể xảy ra. Do đó, sẽ luôn cần có sự thảo luận giữa cơ sở thực phẩm và Cơ quan quản lý về cách hiệu quả nhất để đáp ứng các mục tiêu của việc tuân thủ thỏa đáng.

Thông số kỹ thuật định dạng đối với *tiết lộ* và *nhắc nhở:*

Ngôn ngữ: Ngôn ngữ cho các món trong thực đơn phải phù hợp với ngôn ngữ được sử dụng trong *tiết lộ* và *nhắc nhở*. Ví dụ, một thực đơn được viết bằng tiếng Anh sẽ có *tiết lộ* và *nhắc nhở* bằng tiếng Anh. Việc *tiết lộ* và *nhắc nhở* cũng có thể trình bày bằng các ngôn ngữ khác.

Kích thước chữ: Kích thước chữ cho các tuyên bố trên *thực đơ*n cầm tay hoặc lều bàn được xem trực quan phải tương đương với kích thước tối thiểu 11 điểm.

Đối với các tuyên bố trên bảng hiển thị, các câu lệnh đó phải dễ đọc như các mục thực đơn trên bảng hiển thị. Cho dù bảng hiển thị cũng là *thực đơn* hay nó chỉ được sử dụng để *nhắc nhở*, kích thước chữ phải có thể đọc được tại điểm mà người tiêu dùng thường đứng để đọc nó.

Đối với các tuyên bố trên nhãn được dán ở cơ sở bán lẻ, một nguyên tắc tốt là CFR theo Đạo luật Đóng gói và Ghi nhãn Công bằng, 21CFR 101.2 đề cập đến kích thước chữ so với kích thước của bảng hiển thị. Các yếu tố khác cũng có thể ảnh hưởng đến khả năng đọc, chẳng hạn như loại phông chữ và nền so với màu của loại chữ.

Tiết lộ

Mục đích:

Tiết lộ phải:

- có trong *thực đơn* hoặc, trong trường hợp không có *thực đơn*, phải được trình bày bằng văn bản cho người tiêu dùng, và
- xác định các mặt hàng thực phẩm yêu cầu *tiết lộ*, và
- chỉ rõ rằng các mặt hàng thực phẩm đó là, hoặc chứa, thực phẩm có nguồn gốc động vật sống hoặc nấu chưa chín.

Phương pháp tuân thủ:

1. *Tiết lộ* bằng mô tả: Các sản phẩm được mô tả, chẳng hạn như:
    - Hàu nửa vỏ (hàu sống),
    - Salad Caesar trứng sống, và
    - Bánh mì kẹp thịt (có thể nướng theo yêu cầu); hoặc
2. *Tiết lộ* bằng cách đánh dấu hoa thị các mặt hàng thực phẩm vào phần chú thích cho biết, tùy thuộc vào tình trạng, các mặt hàng:

    "Được phục vụ sống hoặc nấu chưa chín," hoặc
    "Chứa (hoặc có thể chứa) các thành phần sống hoặc nấu chưa chín"; và

3. Khi *thực đơn* được sử dụng:
    - Sửa đổi *thực đơn* thông qua việc sử dụng các miếng dán dính vĩnh viễn; hoặc
    - In lại *thực đơn*; hoặc
    - Trình bày một thông báo *tiết lộ* bằng văn bản riêng biệt cho người tiêu dùng cùng với *thực đơn*; hoặc
4. Trong trường hợp không có thực đơn:
    - Trình bày thông báo *tiết lộ* bằng văn bản cho người tiêu dùng.

Nhắc nhở

Mục đích:

Nếu một trong hai tuyên bố *nhắc nhở* mang thông tin tư vấn thực tế được sử dụng, tuyên bố đó phải kết hợp với việc *tiết lộ* và được đặt theo một trong những điều sau:

- ít nhất một lần trên bất kỳ trang nào của *thực đơn* (tốt nhất là trang đầu tiên hoặc trang cuối cùng) và nằm trong *thực đơn* để người tiêu dùng có thể dễ dàng tìm thấy, hoặc
- trên bảng hiện thị, lều bàn, hoặc bằng các phương tiện viết khác.

Phương pháp tuân thủ:

1. Sử dụng một trong hai câu *nhắc nhở* với lời khuyên thực tế:
    - Tuyên bố *nhắc nhở* 1*:*

        "Tiêu thụ thịt, thịt gia cầm, hải sản, động vật có vỏ *hoặc trứng sống hoặc nấu chưa chín có thể làm tăng nguy cơ mắc bệnh truyền qua thực phẩm";* hoặc

    - Tuyên bố *nhắc nhở* 2*:*

        "Tiêu thụ thịt, thịt gia cầm, hải sản, động vật có vỏ, hoặc trứng sống hoặc chưa nấu chín có thể làm tăng nguy cơ mắc bệnh truyền qua thực phẩm, đặc biệt nếu bạn mắc một số bệnh lý."

2. Sử dụng cuốn sách nhỏ tư vấn người tiêu dùng.

    Lựa chọn 1:
    Bộ luật Thực phẩm năm 1999 cung cấp một lựa chọn để các mặt hàng được tiết lộ được chú thích đến một tuyên bố *nhắc nhở* giới thiệu người đọc đến một cuốn sách nhỏ tư vấn người tiêu dùng:

    "Về sự an toàn của những mặt hàng này, thông tin bằng văn bản có sẵn theo yêu cầu."

    Khi cuốn sách nhỏ được sử dụng để nhắc nhở người tiêu dùng về rủi ro của họ và tài liệu này không được *công bố công khai*, thì tuyên bố *nhắc nhở* trên phải được đề cập trong *thực đơn*.

    Khi cuốn sách nhỏ được sử dụng để nhắc nhở người tiêu dùng về rủi ro của họ và cuốn sách nhỏ được *công bố công khai*, thì tuyên bố *nhắc nhở* trên không cần phải được đề cập trong *thực đơn*.

    Lựa chọn 2:

    - Sử dụng văn bản của cuốn sách nhỏ mẫu của FDA bên dưới, hoặc
    - Sử dụng cuốn sách nhỏ được thiết kế riêng đáp ứng các Tiêu chí cơ bản trong tài liệu này.

---Quay về đầu trang---

Nội dung cuốn sách nhỏ mẫu của FDA

Giới thiệu

Có thể bạn đã thực hiện các biện pháp phòng ngừa bệnh do thực phẩm ở nhà, nhưng bạn cũng cần phải cẩn thận khi đi ra ngoài. Dưới đây là bốn bước đơn giản mà bạn có thể thực hiện để bảo vệ chính mình và những người thân yêu khi bạn lựa chọn thực phẩm sẵn sàng để ăn tại nhà hàng, quán ăn ngon, quầy bán đồ ăn mang về hoặc cửa hàng tạp hóa.

Bước 1. Cẩn thận với thực phẩm sống hoặc chưa nấu chín

Thực phẩm từ động vật như thịt, gia cầm, cá, động vật có vỏ và trứng khi ăn sống hoặc nấu chưa chín đôi khi chứa vi rút và vi khuẩn có hại có thể gây nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm. Trẻ nhỏ, phụ nữ mang thai, người lớn tuổi và những người có hệ thống miễn dịch bị tổn hại đặc biệt dễ bị tổn thương. Bạn có nguy cơ cao hơn nếu bị bệnh gan hoặc nghiện rượu, bị giảm độ a-xít trong dạ dày (do phẫu thuật dạ dày hoặc sử dụng thuốc kháng a-xít), hoặc bị suy giảm hệ thống miễn dịch do: sử dụng steroid; các tình trạng như AIDS, ung thư hoặc tiểu đường; hoặc các phương pháp điều trị như hóa trị.

Để giảm nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm, bạn nên tránh xa:

- Cá sống hoặc động vật có vỏ - tôm hùm, trai, sushi, sashimi, ceviche
- Thịt hoặc hải sản được đặt hàng nấu chưa chín như bánh kẹp thịt "hơi sống", thịt bò, thịt cừu, thịt lợn hoặc cá.
- Trứng được đặt hàng nấu chưa chín và thực phẩm có thành phần trứng chưa nấu chín - chẳng hạn như chiên "chảy nước" hoặc trứng luộc trần nước sốt hoặc nước xốt như hollandaise, xốt mayonnaise tự làm, và xốt salad Caesar; món tráng miệng như sô cô la bọt, bánh meringue và tiramisu.

Bước 2 Hỏi thông tin về bước chuẩn bị

Công thức nấu ăn khác nhau. Nếu bạn không chắc liệu đồ ăn sẵn có chứa các thành phần chưa nấu chín hay không, hãy hỏi xem đồ ăn được chế biến như thế nào.

Bước 3. Yêu cầu thực phẩm được nấu chín kỹ

Nếu mặt hàng bạn muốn chọn có chứa thịt, cá, động vật có vỏ hoặc trứng sống hoặc nấu chưa chín, hãy hỏi xem thành phần đó có thể được bỏ ra hay không. Nếu thực phẩm được chuẩn bị để đặt, hãy yêu cầu nấu chín kỹ.

Bước 4. Thực hiện một sự lựa chọn khác

Với một số loại thực phẩm, chẳng hạn như hàu nửa vỏ hoặc bánh bọt làm từ trứng, có thể không đáp ứng được yêu cầu nấu chín kỹ của bạn. Trong trường hợp đó, chỉ cần chọn món gì đó khác. Điều đó là một bất tiện nhỏ so với những vấn đề lớn do bệnh do thực phẩm gây ra.

Để tìm hiểu thêm về bệnh do thực phẩm và cách phòng tránh, hãy trao đổi với chuyên gia chăm sóc sức khỏe hoặc sở y tế địa phương của bạn, hoặc truy cập trang web www.foodsafety.gov

Biểu đồ cuốn sách nhỏ mẫu của FDA về Ai có nguy cơ, Thực phẩm có nguy cơ và Nguyên nhân mắc bệnh

Mặc dù biểu đồ mẫu sau đây được bao gồm có trong cuốn sách nhỏ mẫu của FDA, nhưng việc đưa toàn bộ hoặc một phần vào cuốn sách nhỏ được thiết kế riêng là do tùy chọn. Các phần của biểu đồ có thể được chọn để sử dụng thay vì sử dụng toàn bộ biểu đồ, **nếu** chỉ một số phần nhất định áp dụng dựa trên các loại thực phẩm được cung cấp. Ví dụ: một cơ sở thực phẩm chỉ phục vụ *động vật thân mềm có vỏ* như hàu trên nửa vỏ, có thể chọn đưa vào phần biểu đồ liên quan đến *động vật thân mềm có vỏ* đã được cắt 1 hoặc 2 vỏ và bỏ qua các phần khác.

Biểu đồ mẫu không nhằm mục đích sử dụng độc lập với cuốn sách nhỏ. Chỉ sử dụng biểu đồ là việc không tuân thủ yêu cầu *nhắc nhở*.

Bệnh do thực phẩm có thể phòng ngừa được - nếu bạn thực hiện đúng các biện pháp phòng ngừa

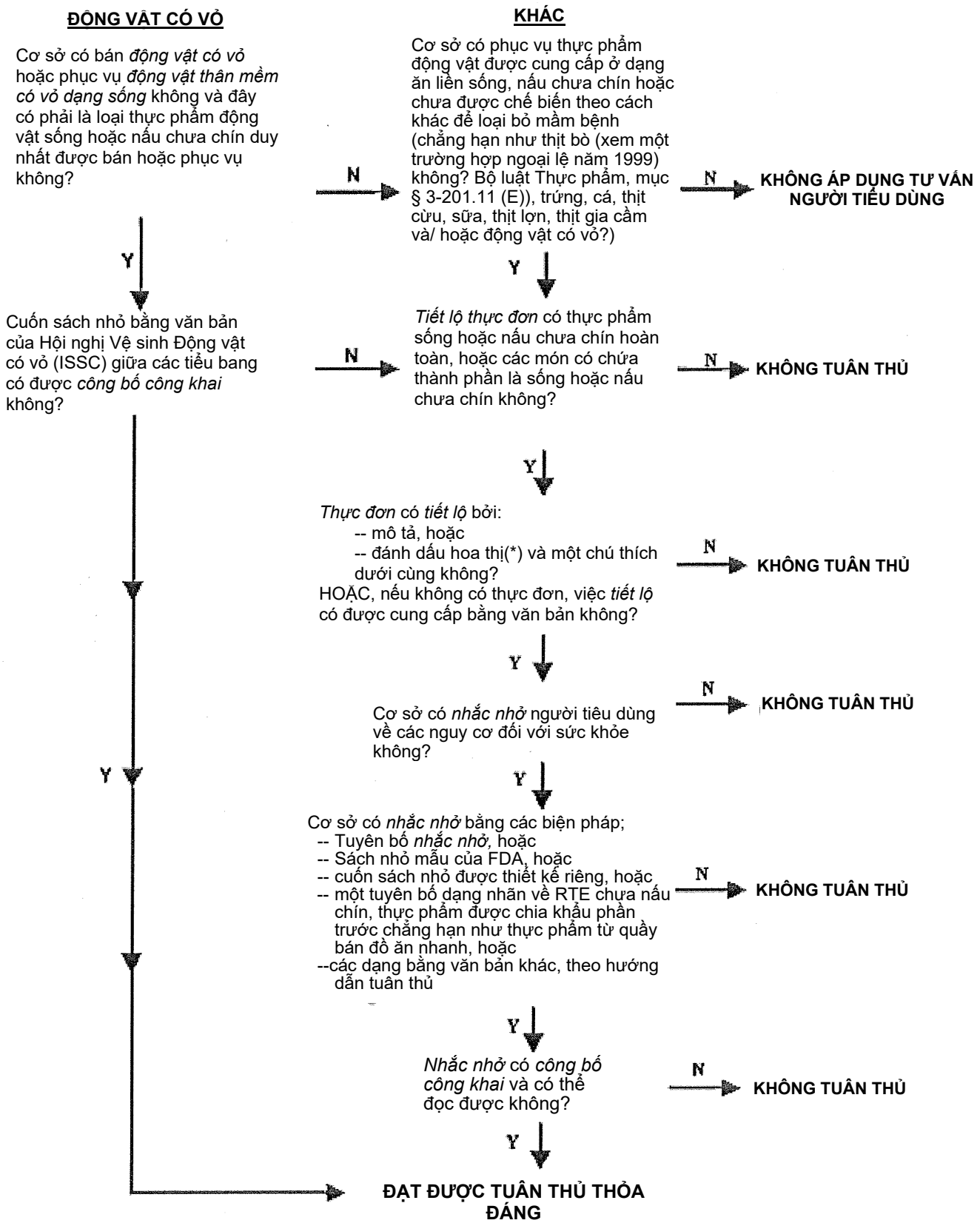
THỰC PHẨM NGUY CƠ **(Đây là một phần danh sách)**	**AI CÓ NGUY CƠ**	**NGUYÊN NHÂN GÂY BỆNH**
Trứng sống hoặc nấu chưa chín: Nước xốt trộn salad Caesar; trứng nấu chín mềm; Bánh mì kẹp thịt Monte Cristo; bánh trứng đường; một số bánh pudding và sữa trứng; bánh bọt; nước sốt làm từ trứng sống (ví dụ: Hollandaise)	**Tất cả mọi người, đặc biệt** Người cao tuổi Trẻ Em Suy giảm miễn dịch	Salmonella Enteritidis
Các sản phẩm sữa tươi: Sữa tươi hoặc chưa tiệt trùng; một số loại pho mát mềm như ... Camembert, Brie	**Tất cả mọi người, đặc biệt** Phụ nữ mang thai Người cao tuổi Suy giảm miễn dịch Trẻ Em	Listeria monocytogenes E. coli O157:H7 Campylobacter Salmonella
Thịt sống hoặc thịt tái: Bánh mì kẹp thịt, carpaccio	**Tất cả mọi người, đặc biệt** Người cao tuổi Trẻ Em	E. coli O157:H7 Salmonella
Thực phẩm sống hoặc nấu chưa chín: *Động vật thân mềm có vỏ còn sống;* Ngao hoặc hàu sống trên nửa vỏ	**Tất cả mọi người, đặc biệt** Người bị bệnh gan hoặc người nghiện rượu Suy giảm miễn dịch	Vibrio vulnificus Các loại Vibrio khác Virus viêm gan A
Cá sống: Sushi, ceviche, cá ngừ cắt lát mỏng sống (carpaccio cá ngừ)	**Tất cả mọi người, đặc biệt** Suy giảm miễn dịch Người cao tuổi	Ký sinh trùng Vibrio parahaemolyticus

---Quay về đầu trang---

Tiêu chí cần thiết cho Tập sách nhỏ Tư vấn cho Người tiêu dùng được thiết kế riêng cho việc tiêu thụ thực phẩm động vật sống hoặc chưa nấu chín	
Tiêu chí cần thiết	**Làm thế nào để đáp ứng các tiêu chí/ Những vấn đề đặc biệt cần giải quyết 1**
1. Cung cấp thông tin dựa trên cơ sở khoa học, đáp ứng các tiêu chí; nêu phía dưới	1. Thông tin trong cuốn sách nhỏ phải nhất quán với thông tin khoa học liên quan đến tư vấn người tiêu dùng từ trang web CFSAN (www.cfsan.fda.gov/~mow/foodborn.html) và cuốn sách nhỏ mẫu.
2. Mô tả mối nguy hiểm	2. Mô tả là: Các danh mục rộng, ví dụ: vi khuẩn, vi rút, ký sinh trùng, hoặc "Mầm bệnh", hoặc Mầm bệnh cụ thể
3. Giải thích tại sao thực phẩm động vật sống hoặc nấu chưa chín gây nguy hiểm	3. Chỉ ra rằng mối nguy hiểm được tạo ra do thức ăn động vật không được nấu chín kỹ hoặc không được xử lý nhiệt theo đúng cách để kiểm soát vi khuẩn có hại
4. Nêu rõ người tiêu dùng nào có: nguy cơ mắc bệnh cao nhất	4. Bốn (4) nhóm **cần phải được đề cập**: • Người cao tuổi • Trẻ em • Phụ nữ mang thai • Người suy giảm miễn dịch **Khuyến nghị đề cập đến** những người có: • Bệnh gan (đề cập đến chứng nghiện rượu) • Giảm a-xít trong dạ dày do sử dụng thuốc kháng a-xít hoặc phẫu thuật dạ dày • Hệ thống miễn dịch suy yếu do các bệnh như AIDS, ung thư, điều trị hóa chất, tiểu đường, dùng steroid
5. Cung cấp hướng dẫn cho TẤT CẢ người tiêu dùng nhấn mạnh đến những người đặc biệt dễ bị tổn thương Bao gồm một tuyên bố liệt kê các loại thực phẩm liên quan: Thức ăn động vật được cung cấp ở dạng ăn liền là thức ăn sống, chưa nấu chín hoặc chưa qua chế biến khác để loại bỏ mầm bệnh. Ví dụ: thực phẩm sống hoặc nấu chưa chín như thịt bò, trứng, cá, thịt cừu, sữa, thịt lợn hoặc *động vật có vỏ thân mềm* được cung cấp ở dạng ăn liền	Nhận thức được vấn đề. Mọi người đều có nguy cơ mắc bệnh, nhưng một số người có nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm cao hơn và việc nấu chín kỹ sẽ làm giảm nguy cơ đó. Lựa chọn của Người tiêu dùng: (Cuốn sách nhỏ có thể được điều chỉnh theo *thực đơn*/ lựa chọn món ăn) • Lưu ý về thực phẩm động vật sống hoặc nấu chưa chín • Hỏi xem đồ ăn được chuẩn bị như thế nào • Yêu cầu thực phẩm được nấu chín kỹ; hoặc Nếu mặt hàng có thành phần sống hoặc nấu chưa chín, hãy yêu cầu món đó mà không có thành phần đó • Lựa chọn khác trong trường hợp không thể thay đổi các mặt hàng thực phẩm như hàu nửa vỏ là không thể thay đổi được theo yêu cầu

6. Duy trì khả năng hiển thị trong bố cục, định dạng, đồ họa	**Ngôn ngữ cho các tuyên bố *tiết* lộ và *nhắc nhở*:** Ngôn ngữ cho các món trong *thực đơn* phải phù hợp với ngôn ngữ được sử dụng trong *tiết lộ* và *nhắc nhở*. Ví dụ, một *thực đơn* được viết bằng tiếng Anh sẽ có *tiết lộ* và *nhắc nhở* bằng tiếng Anh. Việc *tiết lộ* và *nhắc nhở* cũng có thể trình bày bằng các ngôn ngữ khác. **Kích thước chữ cho các tuyên bố *tiết* lộ và *nhắc nhở*:** Kích thước chữ cho các tuyên bố trên *thực đơn* cầm tay hoặc lều bàn được xem trực quan phải tương đương với kích thước tối thiểu 11 điểm. Các tuyên bố trên bảng hiển thị phải có thể đọc được như các món ăn trên *thực đơn* trên bảng hiển thị và có thể đọc được từ vị trí mà người tiêu dùng thường đứng để đọc. Đối với các tuyên bố trên nhãn được dán ở cơ sở bán lẻ, một nguyên tắc tốt là CFR theo Đạo luật Đóng gói và Ghi nhãn Công bằng, 21CFR 101.2 đề cập đến kích thước chữ so với kích thước của bảng hiển thị. Các yếu tố khác cũng có thể ảnh hưởng đến khả năng đọc, chẳng hạn như loại phông chữ và nền so với màu của loại chữ. Đồ họa: Màu chữ phải có sự tương phản rõ ràng với màu nền.
7. Nêu các cách để có thêm thông tin cụ thể (chuyên gia chăm sóc sức khỏe của người đọc phải được đề cập cùng với các nguồn lực có thẩm quyền khác)	**Đề xuất trình bày:** *"Để tìm hiểu thêm về bệnh do thực phẩm và cách phòng tránh, hãy trao đổi với chuyên gia chăm sóc sức khỏe hoặc sở y tế địa phương của bạn, hoặc truy cập* ***trang web www.foodsafety.gov"***
8. Một biểu đồ mẫu minh họa ai có nguy cơ, thực phẩm có nguy cơ và nguyên nhân gây bệnh được đưa vào cuốn sách nhỏ mẫu của FDA. *Việc sử dụng toàn bộ hoặc một phần biểu đồ mẫu của FDA là tùy chọn.* Biểu đồ mẫu không nhằm mục đích sử dụng độc lập với cuốn sách nhỏ. Chỉ sử dụng biểu đồ là việc không tuân thủ yêu cầu *nhắc nhở.*	

Lưu đồ tuân thủ thỏa đáng



Siêu văn bản được cập nhật bởi cjm/dms 03-04-2000
http://vm.cfsan.fda.gov/~dms/fc99guid.html