

フードコード・ファクトシート #6

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

消費者への勧告

OAR 333-150-0000、

CHAPTER 3-603.11(A)

(A) 3-401.11 (C) とサブパラグラフ 3-401.11(D) の規定、および (4) 3-801.11(C) に基づく定めを除き、牛肉、卵、魚、ラム肉、牛乳、豚肉、鶏肉、貝・甲殻類などの動物性食品が、生、加熱不足、または病原体を除去するためのその他の処理が施されていない状態で、食べる前に加熱する必要のない調理済みの形態か、別の調理済み食品の食材として提供または販売されている場合、許可保持者は、冊子、デリケース (deli case) またはメニュー案内、ラベル表示、テーブルテント、プラカード、あるいはその他の文書手段を使って、本セクションの (B) および (C) の規定に準じ、開示と注意喚起により、かかる食品摂取には相当の高いリスクが伴うことを消費者に通知しなければなりません。PF

(B) 開示には以下が含まれます。

(1) 「oysters on the half shell (生ガキの冷製)」、「raw-egg Caesar salad (生卵のシーザーサラダ)」、「hamburgers (can be cooked to order) (ハンバーガー (ご注文によって調理対応可))」といった、動物由来の食品の説明。PF または

(2) 食品が生または加熱が不十分な状態で提供される、あるいは生や加熱が不十分な食材が含まれる (含まれると考えられる) 旨の注釈を付して動物由来の食品であることを明示すること。PF

(C) 注意喚起には、開示が必要な動物由来の食品を以下の旨の補足説明に付すことが含まれます。

(1) ご要望があれば、こうした食品の安全についての書面情報をご用意します。PF

(2) 生または加熱が不十分な状態の肉、鶏肉、海鮮類、貝・甲殻類または卵を摂取すると、食品媒介疾患のリスクが高くなります。PF または

(3) 生または加熱が不十分な状態の肉、鶏肉、海鮮類、貝・甲殻類または卵を摂取すると、とりわけ、一定の医療疾患を抱えている場合、食品媒介疾患のリスクが高くなります。PF

公衆衛生上の理由：

適切な加熱処理が行われない動物由来の食品は、食品媒介疾患を引き起こす生物由来物質が含まれると考えられることから、消費者にリスクをもたらします。勧告の意図は、すべての消費者が、生または未調理の動物性食品を摂取する際にリスクが高まることを認識するのを徹底することです。

肉、鶏肉、魚、貝・甲殻類、卵などの動物由来の食品には、生または加熱が不十分な状態のままだと、食品媒介疾患を引き起こす可能性のある有害なウイルスや細菌が含まれることがあります。幼児、妊娠している女性、高齢者および免疫疾患のある人は特に危険にさらされやすいです。

オレゴン州食品衛生規則 (Oregon Food Sanitation Rules) では、すべての消費者が、生または加熱が不十分な状態の動物性食品を摂取する際にリスクが高まることを認識することが義務付けられています。消費者勧告は次の2つから構成されます。開示および注意喚起。

開示は、文書のステートメントで、生または加熱が不十分な状態である (生あるいは加熱が不十分な状態として注文可能な)、もしくは生または加熱が不十分な状態である食材を含む動物性食品を明確に特定するものです。開示には次が含まれる必要があります。

- 「oysters on the half shell (生ガキの冷製)」、「raw-egg Caesar salad (生卵のシーザーサラダ)」といった、動物由来の食品の説明。または
- 食品が生または加熱が不十分な状態で提供される、あるいは生や加熱が不十分な状態の食材が含まれる旨の注釈を付して動物

由来の食品であることを明示すること

注意喚起は、文書のステートメントで、生または加熱が不十分な状態の動物性食品を摂取する健康リスクについてのものです。注意喚起には、開示が必要な動物由来の食品を以下の旨の補足説明に付すことが含まれます：



- 「生または加熱が不十分な状態の肉、鶏肉、海鮮類、貝・甲殻類または卵を摂取すると、食品媒介疾患のリスクが高くなります」。または
- 「生または加熱が不十分な状態の肉、鶏肉、海鮮類、貝・甲殻類または卵を摂取すると、とりわけ、一定の医療疾患を抱えている場合、食品媒介疾患のリスクが高くなります」。または

消費者勧告（続き）

- 「ご要望があれば、こうした食品の安全についての書面情報をご用意します」

消費者勧告は、冊子、デリケース (deli case) またはメニュー案内、ラベル表示、テーブルテント、プラカード、あるいはその他の書面形式で提示することができます。

注記：もし、提供するビーフステーキが全筋無傷の牛肉であることを示す書類を地元の衛生検査官に提出できない場合は、消費者への注意喚起を行う必要があります。

これらは複数の開示と注意喚起の組み合わせとして使用可能です。以下に表示されている事例は、選択肢の一部に過ぎません。

消費者勧告が要求される食品種類の例：

- 生卵**
- 殻付き卵、半熟卵を使って作られたオランダーズまたはシーザーなどのドレッシングやソース
 - メレンゲパイ、プリン、カスタード、ムース、エッグノッグ
 - 「一から作る」マヨネーズ
 - アイオリ
 - ティラミス

生またはレア焼きの肉

- 「ミディアム、ミディアムレア、レア」で調理されたハンバーガー
- カルパッチョ
- タルタルステーキ
- 柔らかくしたステーキ（ピンング、ジャカード、またはニードリング）

生または加熱が不十分な状態の軟体動物の貝類

生魚

- 寿司
- セビチェ
- マグロのカルパッチョ
- 魚卵
- グラブラックス

注記：消費者勧告テキストは、メニュー品目に使用されるのと同じ言語で、携帯型またはテーブルテントに**11**ポイント以上のフォントで記載されることが推奨されます。

詳細は、FDA (食品医薬品局) 文書「FDA フードコードの消費者勧告提供の実施ガイダンス ([Implementation Guidance for the Consumer Advisory Provision of the FDA Food Code](#))」をご確認ください。



例A
説明としての開示／補足説明での注意喚起：

メニュー
シェフのサラダ
ほうれん草のサラダ
シーザーサラダ (生卵入り)*

(ページの一番下)

*生または加熱が不十分な状態の肉、鶏肉、海鮮類、甲殻類または卵を摂取すると、とりわけ、一定の医療疾患を抱えている場合、食品媒介疾患のリスクが高くなります。

例B
開示および補足説明での注意喚起：

メニュー
ハンバーガー*
チーズバーガー*
ベーコンバーガー*

(ページの一番下)

*ハンバーガーはご注文を受けてから調理します。生または加熱が不十分な状態の肉、鶏肉、海鮮類、甲殻類または卵を摂取すると、食品媒介疾患のリスクが高くなります。

例C
説明としての開示／パンフレットでの注意喚起：

メニュー
生ガキの冷製 (生のカキ)*

(ページの一番下)

*ご要望があれば、こうした食品の安全についての書面情報をご用意します。