



Guía Sobre el Asesoramiento al Consumidor

El asesoramiento al consumidor se aplica a todos los establecimientos de alimentos donde alimentos crudos o parcialmente cocidos de origen animal, como la carne de res, huevos, pescado, cordero, cerdo, pollo o mariscos, se sirven al consumidor. El Asesoramiento o Advertencia al Consumidor debe estar disponible al **momento de seleccionar**, tal como: menús impresos, tableros del menú, menús para llevar, menús de drive-thru (ventanilla de auto-servicio) o comida rápida, platos del día o menús en línea.

La intención del asesoramiento al consumidor es asegurarse de que todos los consumidores estén correctamente informados sobre el riesgo de comer alimentos *crudos o poco cocidos* de animal, especialmente para los niños, los ancianos y aquellos con sistemas inmunitarios debilitados. Muchos alimentos comunes tradicionalmente se sirven crudos o poco cocidos, como aderezo para ensaladas César, ostiones en media concha, huevos cocinados 'al gusto', filetes y hamburguesas cocinadas 'al gusto', pescado a la plancha y sushi. Los consumidores deben ser informados correctamente sobre los riesgos asociados con los alimentos que van a consumir. Por favor recuerde que carne cruda pulverizada (molida) poco cocida no se debe ofrecer en un menú para niños.

No es posible anticipar todas las situaciones imaginables. El Departamento de Servicios Ambientales puede proporcionar orientación a los establecimientos para desarrollar la forma más eficaz de alcanzar los objetivos de cumplimiento satisfactorio. Se recomienda que se comunique con el Departamento para más orientación sobre el desarrollo de un asesoramiento/advertencia para el consumidor en su establecimiento.

Cumplimiento

Donde se ofrecen alimentos crudos o poco cocidos de animales, la ausencia del asesoramiento al consumidor tal como se especifica en 3-603.11 del Código de Alimentos de la FDA 2013, es una violación. El cumplimiento satisfactorio se logra cuando disponen de una declaración y un recordatorio de una manera que sea consistente con el Código de Alimentos de la FDA 2013.

Declaración debe:

- Estar en el menú o, en ausencia de un menú, presentada por escrito a los consumidores al momento de seleccionar, y
- Identificar los alimentos crudos, poco cocidos o que pueden contener ingredientes crudos/poco cocidos, y
- Especificar que el alimento contiene carne cruda o poco cocida de res, huevos, pescado, cordero, cerdo, pollo o mariscos.

Ejemplos de declaración:

1. Declaración por Descripción: se describen los artículos, tales como:

- Ostiones en media concha (*ostiones crudos*)
- Ensalada César (*aderezo contiene huevo crudo*)
- Hamburguesas (pueden ser cocinadas '*al gusto*'); o

2. Declaración por marcado con asterisco a los alimentos a una nota que indica adecuadamente que los artículos: "*Se sirven crudos o poco cocidos*", O "*Contienen (o pueden contener) ingredientes crudos o poco cocidos,*" u otra declaración escrita.

Recordatorio debe:

- Ser marcado con asterisco a los alimentos que requieren declaración, y
- Estar situado en el menú para que el consumidor fácilmente lo pueda encontrar (preferiblemente en la primera o última página) u
- En un cartelón, banderilla, o por otro medio escrito, según corresponda al punto de selección.

Ejemplos de Recordatorio:

1. Use uno de tres recordatorios que contengan la advertencia/asesoramiento real:

- Recordatorio 1: "Consumir carnes crudas o poco cocidas, pollo, mariscos, mariscos de concha o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos"; o
- Recordatorio 2: "Consumir carnes crudas o poco cocidas, pollo, mariscos, mariscos de concha o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas".
- Recordatorio 3: "Con respecto a la seguridad de estos artículos, información escrita está disponible a petición."

Algunos ejemplos de redacción aceptable para avisos del menú:

- ***"Estos artículos pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos. Consumir carnes crudas o poco cocidas, pollo, mariscos, mariscos de concha o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos".***
- ***"Los huevos se sirven en cualquier estilo. Consumir huevos crudos o poco cocidos puede resultar en un mayor riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos".***

Ejemplo A

<u>Ensaladas</u>	<u>Hamburguesas</u> (cocinadas al gusto)*
-Ensalada de Pollo a la Parrilla	-Hamburguesa con Queso
-Ensalada Cobb	-Hamburguesa con Tocino
- Ensalada César (aderezo contiene huevo crudo)*	-Hamburguesa con BBQ

* ← Declaración

(Aparece en la parte inferior de la página)

Recordatorio

* Consumir carnes crudas o poco cocidos, pollo, mariscos, mariscos de concha o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted tiene una condición médica.

Ejemplo B

<u>Hamburguesas</u>	<u>Filetes de Res</u>
★ Hamburguesa con Queso	★ Porterhouse 12 oz.
★ Hamburguesa con Tocino	Pollo Asado
★ Hamburguesa con BBQ	★ Tira de Nueva York 6 oz.

★ ← Declaración

(Aparece en la parte inferior de la página)

Recordatorio

★ Estos artículos se pueden servir crudos o poco cocidos. Consumir carnes crudas o poco cocidas, pollo, mariscos, mariscos con concha o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Ejemplo C

<u>Mariscos</u>
• Salmon a la Plancha
• Ostiones en media concha (ostiones crudos)*
• Camarón Empanizado
• Ceviche*

* ← Declaración

(Aparece en la parte inferior de la página)

Recordatorio

* Consumir carnes crudas o poco cocidas, pollo, mariscos, mariscos con concha, o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Recomendaciones

Cumplimiento satisfactorio con la disposición del Código de Alimentos requiere ambos la declaración y el recordatorio.

La Declaración se logra cuando:

1. Hay una clara identificación del alimento que pertenece, tal vez como: Ostiones en la media concha, ensalada Cesar de huevo crudo, Licuados con huevo crudo, Huevos Rancheros (“huevos estrellados”), Coctel de camarón parcialmente cocido, y Hamburguesas cocinadas por orden de pedido.
2. En el menú el alimento es marcado con asterisco con una nota o una señal identificada que estipula a cuál alimento sea servido crudo o parcialmente cocinado y pueda contener ingredientes que son crudos o medio cocinados.

El Recordatorio se logra cuando los artículos que requieren una declaración, sean marcados con asterisco, y con una nota que dice:

1. Una información sobre seguridad de alimentos acerca de los artículos revelados está disponible al requerirlo.
2. El consumir carne, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede aumentar el riesgo de contraer una enfermedad.



Consumer Advisory

Asesoramiento Al Consumidor

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness, especially if you have certain medical conditions.

El consumo de carne, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede aumentar el riesgo de contraer una enfermedad, especialmente si tienes unas condiciones médicas.