



CONSUMER ADVISORY

须用消费者公告的食品范例

生蛋

- 色拉酱或酱汁，如用壳蛋或软煮蛋制成的黄酱或凯撒酱
- 甜点，如蛋白派，某些布丁和蛋羹，慕斯，蛋酒，提拉米苏
- “从零开始”制作的蛋黄酱或蒜泥蛋黄酱
- 饮料，如蛋酒，含有生鸡蛋的鸡尾酒（如杜松子起泡酒，皮斯科酸酒）

生肉或几分熟的肉

- 以“一分熟，三分熟，五分熟”烹制的汉堡
- 鞑靼牛排
- 机械刀片嫩化牛排（钉扎，排钉刺，针刺）
- 几分熟的羊排

未加工或未煮熟的软体动物贝类

生鱼

- 寿司或生鱼片
- 酸橘汁腌鱼
- 意大利式生金枪鱼
- 夏威夷式海鲜刺身或鱼子
- 只煎熟表层的鱼

香槟—厄本那公共卫生区 / 香槟县公共卫生局

公告的目的

消费者公告的目的是以公开说明以及提醒的方式来告知消费者，尤其是高度易感人群（老年人，学龄前儿童，孕妇，免疫系统衰弱的个人），生食或食用未熟动物食品所增的风险。消费者公告可以以小册子、海鲜个案或菜单公告、标签说明、桌面指示牌、招贴牌以及其它有效的书面形式来呈现。



公开说明应包括：

- 1) 动物衍生食品的说明，如“带壳生蚝（生蚝）”，“生鸡蛋凯撒沙拉酱”，“汉堡包（可以根据偏爱的生熟程度烹制）”；或者
- 2) 在菜单或其它条目中以星号方式标识动物衍生食品，并在脚注中说明这些食品是生的或未煮熟的或含有（或可能含有）生的或未煮熟的成分。

何种情况下消费者公告是必须的？

依据伊利诺伊州食品法规，任何动物性食品，如牛肉、蛋、鱼、羊肉、猪肉、家禽或贝类，以生的、未煮熟的或未经过其它方式消除病原体的形式作为餐食或作为另一种即食食品的成分使用，则必须提供消费者公告。

因为生的或未煮熟的绞肉不能在儿童菜单中提供，这种情况下不需要使用消费者公告。

提醒应包括：

将需要在菜单或其它条目中公开说明的动物衍生食品标注星号，并在脚注中指出：

- 1) 根据要求可以提供有关这些食品的安全性的书面信息；
- 2) 食用生的或未煮熟的肉类，家禽，海鲜，贝类或蛋类可能会增加食源性疾病的风险；或
- 3) 食用生的或未煮熟的肉类，家禽，海鲜，贝类或鸡蛋可能会增加食源性疾病的风险，特别是如果您有一定的健康状况。 →

香槟 - 厄本那公共卫生区 ◆ 香槟县公共卫生局
肯言西路(W. Kenyon Road) 201号 香槟县, 伊利诺伊州 邮编61820
(217) 373-7900或 (217) 363-3269

XYZ咖啡馆 示例菜单

公开说明

*

星号是公开说明的信息标识 (*), 星号告知消费者, 这些菜单选项里含有生或未煮熟的动物产品。

*

“以顾客偏爱的生熟程度烹制”的选项也必须标明星号 (*).

提醒声明

*

这是几种可接受的提醒语句之一。它使用的星号与表示公开说明的菜单选项的符号 (*) 标记是完全一样的。

前餐

炸洋葱圈

盘装啤酒面拖油炸维达利亚洋葱圈

半壳生蚝 *

半打新鲜冰镇生蚝配柠檬

鸡尾虾

六只冰镇特大虾配鸡尾酒酱和柠檬

沙拉

凯撒沙拉 *

罗马生菜和油炸面包丁, 酱汁为帕玛森芝士, 柠檬汁, 橄榄油, 生鸡蛋, 辣酱油, 少许胡椒粉

田园沙拉

春季混合蔬菜, 樱桃西红柿, 柿子椒, 黄瓜, 胡萝卜丝, 酱汁自选

主厨沙拉

生菜配煮熟的鸡蛋, 火腿条, 西红柿, 黄瓜, 油炸面包块, 奶酪, 酱汁自选

餐厅推荐

烤鸡三明治

明火烤鸡胸肉, 罂粟籽面包, 配生菜, 番茄和蜂蜜芥末

餐厅特色汉堡 *

以您偏爱的生熟程度烹制, 配生菜 (种类自选), 酸黄瓜, 洋葱, 西红柿, 奶酪, 烤汉堡面包

自定义鸡蛋 *

两枚鸡蛋, 以您偏爱的生熟程度烹制, 配土豆煎饼, 烤面包, 选择培根或香肠

* 食用生的或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加您的食源性疾病的风险, 特别是如果您有一定的健康状况。