



CONSUMER ADVISORY

須用消費者 公告的食品 範例

生蛋

- 色拉醬或醬汁，如用帶殼蛋或軟煮蛋製成的蛋黃醬或凱撒醬
- 甜點，如蛋白派，某些布丁和蛋羹，慕斯，蛋酒，提拉米蘇
- “從零開始”製作的蛋黃醬或蒜泥蛋黃醬
- 飲料，如蛋酒，含有生雞蛋的雞尾酒（如杜松子起泡酒，皮斯科酸酒）

生肉或幾分熟的肉

- 以“一分熟，三分熟，五分熟”烹製的漢堡
- 鞭鞭牛排
- 機械刀片嫩化牛排（釘扎，排釘刺，針刺）
- 幾分熟的羊排

未加工或未煮熟的軟體動物貝類

生魚

- 壽司或生魚片
- 酸橘汁醃魚
- 意大利式生金槍魚
- 夏威夷式海鮮刺身或魚子
- 只煎熟表層的魚

香檳－厄本那公共衛生區 / 香檳縣公共衛生局

公告的目的

消費者公告的目的是以**公開說明以及提醒的方式**來告知消費者，尤其是高度易感人群（老年人，學齡前兒童、孕婦、免疫系統衰弱的個人），生食或食用未熟動物食品所增的風險。消費者公告可以以小冊子、海鮮個案或菜單公告、標籤說明、桌面指示牌、招貼牌以及其它有效的書面形式來呈現。

何種情況下消費者公告是必須的？

依據伊利諾伊州食品法規，任何動物性食品，如牛肉、蛋、魚、羊肉、豬肉、家禽或貝類以生的，未煮熟的或未經過其它方式消除病原體的形式作為餐食或作為另一種即食食品的成分使用，則必須提供消費者公告。

因為生的或未煮熟的絞肉不能在兒童菜單中提供，這種情況下不需要使用消費者公告。



公開說明應包括：

- 1) 動物衍生食品的說明，比如“帶殼生蠔（生牡蠣）”，“生雞蛋凱撒沙拉醬”，“漢堡包（可以根據偏愛的生熟程度烹製）”；或者
- 2) 在菜單或其它條目中以星號方式標識動物衍生食品，並在腳註中說明這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。

提醒應包括：

將需要在菜單或其它條目中公開說明的動物衍生食品標註星號，並在腳註中指出：

- 1) 根據要求可以提供有關這些食品的安全性的書面信息；
- 2) 食用生的或未煮熟的肉類，家禽，海鮮，貝類或蛋類可能會增加食源性疾病的風險；或
- 3) 食用生的或未煮熟的肉類，家禽，海鮮，貝類或雞蛋可能會增加食源性疾病的風險，特別是如果您有一定的健康狀況。 →

香檳－厄本那公共衛生區 ◆ 香檳縣公共衛生局
肯言西路 (W. Kenyon Road) 201號
香檳縣, 伊利諾伊州 郵編61820
(217) 373-7900或 (217) 363-3269

XYZ咖啡館

示例菜單

公開說明

*
星號是公開說明的信息標識（*），星號告知消費者，這些菜單選項裡含有生或未煮熟的動物產品。

*
“以顧客偏愛的生熟程度烹製”的選項也必須標明星號（*）。

提醒聲明

*
這是幾種可接受的提醒語句之一。它使用的星號與表示公開說明的菜單選項的符號（*）標記是完

前餐

炸洋蔥圈
盤裝啤酒面拖油炸維達利亞洋蔥圈

半殼生蠔 *
半打新鮮冰鎮生蠔配檸檬

雞尾蝦
六隻冰鎮特大蝦配雞尾酒醬和檸檬

沙拉

凱撒沙拉 *
羅馬生菜和油炸麵包丁，醬汁為帕瑪森芝士，檸檬汁，橄欖油，生雞蛋，辣醬油，少許胡椒粉

田園沙拉
春季混合蔬菜，櫻桃西紅柿，柿子椒，黃瓜，胡蘿蔔絲，醬汁自選

主廚沙拉
生菜配煮熟的雞蛋，火腿條，西紅柿，黃瓜，油炸麵包塊，奶酪，醬汁自選

餐廳推薦

烤雞三明治
明火烤雞胸肉，罌粟籽麵包，配生菜，番茄和蜂蜜芥末

餐廳特色漢堡 *
以您偏愛的生熟程度烹製，配生菜（種類自選），酸黃瓜，洋蔥，西紅柿，奶酪，烤漢堡麵包

自定義雞蛋 *
兩枚雞蛋，以您偏愛的生熟程度烹製，配土豆煎餅，烤麵包，選擇培根或香腸

* 食用生的或未煮熟的肉類，家禽，海鮮，貝類或雞蛋可能會增加您的食源性疾病的風險，特別是如果您有一定的健康狀況。