

CONSUMER ADVISORY

FDA Food Code CHAPTER 3-603.11

PUBLIC HEALTH REASONS

Animal-derived foods that are not subjected to adequate heat treatment pose a risk to consumers because they may contain biological agents that cause foodborne disease. The intent of the advisory is to assure that all consumers are informed about the increased risk of eating raw or undercooked animal foods.

A **consumer advisory** is a public notice that informs consumers about the health risks associated with certain ready-to-eat foods, which have not been processed to eliminate pathogens.

Food establishments are required to post this advisory if they serve raw or undercooked foods of animal origin. The advisory can be displayed using brochures, deli case or menu advisories, label statements, table tents, placards, or other written effective methods. Examples of consumer advisories are provided on page two (2).

2

PARTS OF A CONSUMER ADVISORY

1

Disclosure ("DESCRIPTION")

A disclosure is a written indication as to which items are, or can be ordered, raw or undercooked in their entirety, or items that contain an ingredient that is raw or undercooked.

There are two (2) options for disclosure:

1. Include words like "raw" or "undercooked" in the description of the food.
2. Place an asterisk* by the name of the food and use a footnote that states the food is served raw or undercooked, or contains, or may contain, raw or undercooked ingredients.

2

Reminder ("STATEMENT")

A reminder is a written statement concerning the health risk of consuming raw or undercooked animal foods. The reminder must include an asterisk* by the menu item and a footnote.

There are three (3) options for the footnote:

1. "Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness."
2. "Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions."
3. "Regarding the safety of these items, written information is available upon request."

RESTRICTIONS:

- Don't serve raw or undercooked animal food at places catering to highly susceptible populations such as preschool age children, older adults, or those with weak immune systems. They're more prone to foodborne illnesses.
- Don't serve raw or undercooked ground meats on kids' menus or in any section of the menu meant for children.



CONSUMER ADVISORY EXAMPLES:**Salads**

Cobb Salad
Macaroni Salad
Caesar Salad (contains raw egg) *

Hamburgers (Cooked to Order) *

Classic Cheeseburger
Bacon & Guac Burger
Spicy Habanero Burger

Disclosure

(Displayed at the bottom of the page)

Reminder

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.

Surf & Turf

*Pan-seared Trout (cooked to order) * with Ham*
Seafood-Chorizo Tacos
Steak-and-Shrimp Hot Pot

Seafood

*Ceviche (raw fish) **
Blackened Salmon with Miso
*Oysters on the half shell (served raw) **

Disclosure

Reminder

(Displayed at the bottom of the page)

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Branch Items

Quick 2-Egg * Combo Platter
Cheeseburger * with Truffle Fries
Eggs Benedict *

Steaks & Poultry

T-Bone Steak Dinner *
Wagyu Beef 16oz *
Chicken Cordon Bleu

Disclosure

Reminder

(Displayed at the bottom of the page)

*These items are served raw or undercooked, or may contain, raw or undercooked ingredients. Regarding the safety of these items, written information is available upon request.

EXAMPLES OF FOOD TYPES THAT WOULD REQUIRE A CONSUMER ADVISORY

Raw Eggs: dressings or sauces such as hollandaise or Caesar made with shell eggs; soft cooked eggs; meringue pie; some puddings and custards; mousse; eggnog; mayonnaise “from scratch”; aioli; and tiramisu

Raw or rare meat: hamburgers cooked “medium, medium rare, rare”; carpaccio; steak tartare; tenderized steaks (pinning, jaccarding, or needling)

Raw or undercooked molluscan shellfish

Raw fish: sushi, ceviche, tuna carpaccio, roe, gravlax

NOTES:

- If you cannot provide documentation to your local health inspector that beef steak served is whole-muscle intact beef, then you must provide a consumer advisory.
- Consumer advisory text is recommended to be in the same language used for the menu items and at least 11 point font on handheld menus or table tents. For more information, look at the FDA document “Implementation Guidance for the Consumer Advisory Provision of the FDA Food Code”.

AVISO AL CONSUMIDOR

FDA Food Code CHAPTER 3-603.11

RAZONES DE SALUD PÚBLICA

Los alimentos de origen animal que no se someten a un tratamiento térmico adecuado representan un riesgo para los consumidores porque pueden contener agentes biológicos que causan enfermedades transmitidas por los alimentos. La intención del aviso es asegurar que todos los consumidores estén informados sobre el mayor riesgo de comer alimentos de origen animal crudos o medio cocidos.

EL **aviso al consumidor** es un aviso público que informa a los consumidores sobre los riesgos para la salud asociada con ciertos alimentos listos para comer, que no han sido procesados para eliminar patógenos.

Los establecimientos de alimentos deben publicar este aviso si sirven alimentos de origen animal crudos o poco cocidos. El aviso se puede mostrar mediante folletos, en los menús, declaraciones de etiquetas, carteles publicitarios en las mesas, u otros métodos efectivos escritos. En la página dos (2) se proporcionan ejemplos de avisos al consumidor.

2

PARTES DE AVISO AL CONSUMIDOR

① Divulgación ("DESCRIPCIÓN")

Una divulgación es una indicación escrita sobre qué alimentos son, o se pueden pedir, crudos o poco cocidos en su totalidad, o alimentos que contienen un ingrediente crudo o medio cocido.

Hay dos (2) opciones para la información:

1. Incluya palabras como "crudo" o "medio cocido" en la descripción de la comida.
2. Coloque un asterisco* junto al nombre del alimento y ponga una nota en la áreas que indique que el alimento se sirve crudo o medio cocido, o contiene, o puede contener, ingredientes crudos o medio cocidos.

② Recordatorio ("DECLARACIÓN")

Un aviso es una declaración escrita sobre el riesgo para la salud de consumir alimentos de origen animal crudos o poco cocidos. El recordatorio debe incluir un asterisco* junto al elemento del menú y una nota en la página.

Hay tres (3) opciones para la nota en la página:

1. "El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o medio cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos".
2. "El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o medio cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas".
3. "Con respecto a la seguridad de estos artículos, la información escrita está disponible a pedido".

RESTRICCIONES:

- No sirva alimentos para animales crudos o medio cocidos en lugares que atiendan a poblaciones altamente susceptibles, como niños en edad preescolar, adultos mayores o personas con sistemas inmunológicos débiles. Son más propensos a las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- No sirva carnes molidas crudas o media cocidas en los menús para niños ni en ninguna sección del menú destinada a los niños.



EJEMPLOS DE AVISOS AL CONSUMIDOR:

Ensaladas

Ensalada Cobb
Ensalada Macarrones
Ensalada Cesar (contiene huevo crudo)*

Hamburguesa (Cocido a Orden) *

Hamburguesa con queso
Hamburguesa -tocino & guac
Hamburguesa picante

Divulgación

(Se muestra en la parte inferior de la página)

Recordatorio

*El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o medio cocidos puede aumentar el riesgo de Enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene una afección médica.

Surf & Turf

Pez trucha a la plancha (cocido a orden)*
Tacos de marisco y chorizo
Bistec – camarón de olla

Mariscos

Ceviche (Pez crudo) *
Salmon con Miso ennegrecido
Ostra en mitad de concha (crudo) *

Divulgación

(Se muestra en la parte inferior de la página)

Recordatorio

* El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o medio cocidos puede aumentar Su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Desalmuerzo

Rapido 2-huevos * plato combinado
Hamburguesa con queso * y papas
Huevos benedictinos *

Filetes y aves de corral

Filete de hueso *
Res Wagyu 16oz *
Pollo cordon Bleu

Divulgación

(Se muestra en la parte inferior de la página)

Recordatorio

*Estos artículos se sirven crudos o medio cocidos, o pueden contener ingredientes crudos o medio cocidos. Con respecto a la seguridad de estos artículos, la información escrita está disponible a pedido.

EJEMPLOS DE ALIMENTOS QUE REQUIEREN UN AVISO AL CONSUMIDOR

Huevos crudos: aderezos o salsas como la holandesa o el César hecho con huevos con cáscara; huevos cocidos blandos; pastel de merengue; algunos budines y natillas; mousse; ponche de huevos; mayonesa "en casa"; alioli; y tiramisú

Carne cruda o media cocida: hamburguesas cocidas "a medio asar, poco hecho, crudas"; carpaccio; filete tártaro; filetes ablandados (inyectado, jacarado o prender con alfileres)

Moluscos crustáceos crudos o medio cocidos

Pescado crudo: Sushi, Ceviche, Carpaccio de Atún, Huevecillo de pez, Gravla

NOTAS:

- Si no puede proporcionar documentación a su inspector de salud local de que el bistec de res servido es carne de res intacta con músculo entero, entonces debe proporcionar un aviso al consumidor.
- Se recomienda que el texto del aviso al consumidor esté en el mismo idioma que se usa para los elementos del menú y que tenga una fuente de al menos 11 puntos en los menús portátiles o en las carpas de mesa. Para obtener más información, consulte el documento de la FDA "Guía de implementación para la disposición de asesoramiento al consumidor del Código Alimentario de la FDA".