

消費者への注意喚起の作成

消費者への注意喚起とは、牛肉、卵、ラム肉、牛乳、豚肉、または貝類などの動物由来の食品が生または中途半端に調理されて提供される場合、その食品が病原菌を排除するために処理されていないため、健康リスクがあることを消費者に通知する公開された書面による通知です。

消費者への注意喚起には、**開示**と**注意喚起**の二部があります。

開示 (Disclosure)

食品提供施設は、生または中途半端に調理された動物由来の食品を、注文に応じて調理される場合でも、書面で特定しなければなりません。これらの食品の書面による特定は、消費者が食品を選択する地点で提示される必要があります。メニュー、テーブルテント、プラカード、またはその他の印刷された手段で含めることができます。

開示は以下のいずれかの方法で提示される場合があります：

- メニューの食品項目の説明の一部として、例えば：
 - 「ハーフシェルの生牡蠣（生牡蠣）」
 - 「生卵入りシーザーサラダ」
 - 「ハンバーガー（注文に応じて調理可能）」
- 食品名の横にアスタリスクを付け、以下のいずれかの内容を示す脚注を使用することにより：
 - 生または中途半端に調理された食品が含まれています。」
 - 「生または中途半端に調理された成分が含まれている（または含まれる可能性がある）。」

注意喚起 (Reminder)

食品提供施設は、これらの食品を食べることによる健康リスクについても消費者に注意を促さなければなりません。これには、食品の説明や特定にアスタリスクを付け、以下のいずれかの内容を示す脚注を使用する方法があります：

- 「これらの食品の安全性に関する書面による情報は、要求に応じて提供されます。」
- 「生または中途半端に調理された肉、鶏肉、シーフード、貝類、または卵を消費することは、食中毒のリスクを高める可能性があります。」
- 「生または中途半端に調理された肉、鶏肉、シーフード、貝類、または卵を消費することは、特に特定の医療条件がある場合に、食中毒のリスクを高める可能性があります。」

食品提供施設は、注意喚起のために別途消費者への注意喚起文書を使用することを選択できます。

別途文書を使用する場合は、以下の要件を満たす必要があります：

- メニューにその文書への参照を記載する；または
- 文書を注文前に消費者が容易にアクセスできるようにする；容易にアクセスできるとは、消費者が要求することなく文書を受け取れることを意味します。



**Anchorage
Health
Department**

Japanese