

## 编写消费者警示

消费者警示是公开张贴的书面通知，告知消费者动物源性食品（如牛肉、鸡蛋、羊肉、牛奶、猪肉或贝类）如果生食或未充分煮熟，则可能存在健康风险，因为这些食品没有经过处理以消除病原体。消费者警示分为两个部分：披露和提醒。

### 披露

食品经营场所必须以书面形式标识任何生食或未充分煮熟的动物源性食品，即使这些食品是按订单制作的。这些食品的书面标识必须在消费者选择食品的地点展示，并可以包含在菜单、桌牌、告示牌或其他印刷媒介上。披露可以以以下方式之一呈现：

- 作为菜单上食品项描述的一部分，例如：
  - “半壳生蚝（生蚝）”
  - “生鸡蛋凯撒沙拉”
  - “汉堡包（可以按要求煮制）”
- 在食品名称旁边放置一个星号，并使用脚注说明这些项目：
  - “生食或未充分煮熟的；”或
  - “含有（或可能含有）生食或未充分煮熟的成分。”

### 提醒

食品经营场所还必须提醒消费者关于食用这些食品的健康风险。这可以通过在动物源性食品的描述或标识旁使用星号，并附上以下脚注之一来完成：

- “有关这些食品的安全性，书面信息可以根据要求提供。”
- “食用生食或未充分煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加食品borne疾病的风险。”
- “食用生食或未充分煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加食品borne疾病的风险，特别是如果您有某些医疗条件。”

食品经营场所可以选择使用单独的消费者警示文件作为提醒。如果使用单独的文件，它必须满足以下要求：

- 在菜单上提及该文件；或
- 在下单前使该文件易于消费者获取；易于获取意味着消费者可以在无需请求的情况下获得该文件。



Anchorage  
Health  
Department

Mandarin Chinese