

AVISO AL CONSUMIDOR

Introducción



La Sección 114093 del Código de Alimentos para el Consumidor de California (CalCode) requiere "Aviso al Consumidor" para alimentos de origen animal, incluyendo carne, huevos, pescado, borrego, leche, cerdo, aves o mariscos servidos o vendidos crudos, poco cocidos o sin ser procesados para eliminar los patógenos, ya sea en forma lista para comer o como ingrediente en otro alimento listo para consumir. El titular del permiso de salubridad del establecimiento de comida deberá informar a los consumidores del riesgo significativamente aumentado de consumir dichos alimentos.

CalCode requiere que el titular del permiso proporcione un "Aviso al Consumidor" usando una DIVULGACIÓN y un RECORDATORIO.

1. Una DIVULGACIÓN es una declaración escrita claramente que incluye:
 - a. Una descripción de los alimentos derivados de animales, tales como "ostras en la media cáscara (ostras crudas)", "ensalada César de huevo crudo" y "hamburguesa (se puede cocinar a pedido)".
 - O
 - b. Alimentos derivados de animales marcados con un asterisco (*) dirigiendo a una nota de pie de página que indica que los artículos se sirven crudos o poco cocidos, o contienen o pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos.

2. Un RECORDATORIO es una declaración escrita que identifica los alimentos derivados de animales por un asterisco que marca una nota de pie de página que incluye cualquiera de las siguientes declaraciones de divulgación:
 - a. La información escrita sobre la seguridad de estos alimentos está disponible bajo petición.
 - b. El consumo de carnes crudas o poco cocinadas, aves, mariscos, mariscos crustáceos, o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas.

Las declaraciones de divulgación y recordatorios deben ser proporcionados usando folletos, avisos de menú, cartas de mesa, carteles u otras medidas escritas.

NOTA: Las instalaciones con licencia de atención médica no pueden servir alimentos crudos o poco cocidos de origen animal.

Ejemplos de Alimentos que Requieren un

- Salsas hechas con huevo crudo: salsa César, salsa Holandesa, salsa Béarnaise, mayonesa y alioli, etc.
- Sushi

Aviso al Consumidor

- Postres que contienen huevos crudos, como Tiramisú
- Bebidas que contienen huevos crudos, tales como ponche de huevo
- Atún poco cocido

Alternativa al Aviso al Consumidor

Cocine todos los alimentos a las temperaturas de cocinar requeridas:

- Huevos de cáscara 145°F o utilicé huevos pasteurizados
- Huevos fuera de cáscara 155°F
- Mariscos 145°F
- Cerdo 145°F
- Carnes molidas 155°F
- Aves, aves molidas 165°F
- Pescado relleno, carne rellena, aves rellenas y pasta rellena 165°F

Ejemplo de Menú

Bistro Menu

Appetizers

Salsa and Chips
Oysters on the half shell^{1,2}
Cheese Sticks

Salads

House Salad
Cobb Salad
Caesar Salad^{1,2}

Sandwiches

Hamburger (served cooked to order²)
Chicken Club
Rueben

Dinners

Seared Ahi Steak^{1,2}
Baked Chicken

Beverages

Sodas, Ice Tea, Coffee

¹Served raw or undercooked or contains raw or undercooked ingredients.

²Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Preguntas

Para obtener más información, comuníquese con el Departamento de Salubridad al (916) 875-8440.