

## 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 cascara 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<sup>1,2</sup>  
Cheese Sticks

Salads  
House Salad  
Cobb Salad  
Caesar Salad<sup>1,2</sup>

Sandwiches  
Hamburger (served cooked to order<sup>2</sup>)  
Chicken Club  
Rueben

Dinners  
Seared Ahi Steak<sup>1,2</sup>  
Baked Chicken

Beverages  
Sodas, Ice Tea, Coffee

<sup>1</sup>Served raw or undercooked or contains raw or undercooked ingredients.  
<sup>2</sup>Consuming 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.