

Khuyến Cáo Người Tiêu Dùng về Thực Phẩm Sống và Chưa Chín

Thịt, gia cầm, động vật có vỏ, cá và trứng sống và chưa chín có liên quan đến việc tăng nguy cơ mắc bệnh lây truyền qua thực phẩm. Các sản phẩm từ động vật được phục vụ sống hoặc không chín hoàn toàn chưa được xử lý nhiệt (nấu chín) ở nhiệt độ thích hợp để tiêu diệt các mầm bệnh có hại có thể có trong thực phẩm. Các sản phẩm từ động vật sống và chưa nấu chín có thể gây nguy hiểm cho bất kỳ cá nhân nào, đặc biệt là đối với những người thuộc nhóm dân số có nguy cơ cao để bị tổn thương như phụ nữ mang thai, người cao tuổi và trẻ nhỏ.

Các nhà hàng được yêu cầu phải thông báo cho khách hàng về rủi ro của các sản phẩm từ động vật sống và chưa nấu chín bằng cách:

1. Đặt dấu hoa thị hoặc ký hiệu khác bên cạnh các mặt hàng thực phẩm có thể được gọi món tươi sống hoặc không chín hoàn toàn và những món có chứa các sản phẩm từ động vật sống hoặc chưa nấu chín; và
2. Bao gồm một tuyên bố trong thực đơn rằng các sản phẩm từ động vật sống và không chín hoàn toàn có thể dẫn đến nguy cơ mắc bệnh lây truyền qua thực phẩm cao hơn.

Ký hiệu được sử dụng phổ biến nhất bên cạnh các món ăn trong thực đơn là dấu hoa thị (*); tuy nhiên, các ký hiệu khác được chấp nhận bao gồm:

- Ghi rõ từ “sống” bên cạnh các món ăn trong thực đơn có chứa sản phẩm từ động vật sống. Ví dụ: Salad Cesar Với Trứng Sống, Cuộn Cá Ngừ Dài (sống)
- Tuyên bố rằng món ăn có thể được nấu theo yêu cầu gọi món, cho biết rằng món ăn có thể được phục vụ không chín hoàn toàn theo yêu cầu của khách hàng. Ví dụ: Bánh burger kẹp phô mai (nấu theo yêu cầu), Cá Hồi Nướng (nấu theo yêu cầu)

Các tuyên bố trong thực đơn liên quan đến các sản phẩm từ động vật sống hoặc không chín hoàn toàn phải phải được trình bày theo một trong các hình thức sau:

- “Về sự an toàn của các món ăn này, thông tin bằng văn bản có sẵn theo yêu cầu.”
- “Tiêu thụ thịt, gia cầm, hải sản, động vật có vỏ hoặc trứng sống hoặc không chín hoàn toàn có thể làm tăng nguy cơ mắc bệnh lây truyền qua thực phẩm.”
- “Tiêu thụ thịt, gia cầm, hải sản, động vật có vỏ hoặc trứng sống hoặc không chín hoàn toàn có thể làm tăng nguy cơ mắc bệnh lây truyền qua thực phẩm, đặc biệt nếu quý vị có một số tình trạng sức khỏe nhất định.”

Để biết thêm thông tin:

- Gọi cho quầy lễ tân của Dịch Vụ Sức Khỏe Môi Trường NNPH theo số 775-328-2434, phím 8.
- Gửi câu hỏi qua email đến foodsafety@nnph.org
- Xem Quy Định của [Hội Đồng Y Tế Quận và Quản Lý Cơ Sở Thực Phẩm](#) (Quét Mã Để Truy Cập)

