

Aviso para el Consumidor

Consumer Advisory

REQUERIMIENTOS PARA INFORMAR A LOS CLIENTES

REQUIREMENTS FOR INFORMING CUSTOMERS

Spanish

Partes del aviso para el consumidor

Los establecimientos de venta de comida deben colocar un aviso para los consumidores cuando su menú incluye comida de origen animal cruda o medio cruda. Su aviso para los consumidores debe incluir una divulgación y un recordatorio. Puede utilizar folletos, avisos colocados en la vitrina mostrador o en el menú, en las etiquetas, exhibidores prisma para las mesas, los carteles o cualquier otro medio para exhibir el aviso. En la página dos se presentan ejemplos de los avisos.

Divulgación

Una divulgación es una declaración escrita que identifica claramente la carne cruda o medio cruda o el plato que contiene el ingrediente crudo o medio crudo.

En cuanto a la divulgación, hay dos opciones:

- Incluir palabras tales como “crudo” o “medio crudo” en la descripción del plato o de la comida.
- O**
- Colocar un asterisco al lado del nombre de la comida y recurrir a una nota a pie de página que indique que esa comida se sirve cruda o casi cruda, o bien, que puede contener ingredientes crudos o casi crudos.

English

Parts of the consumer advisory

Food establishments must use a consumer advisory whenever raw or undercooked animal food is on the menu. Your consumer advisory must include a disclosure and a reminder. You can use brochures, deli case or menu advisories, label statements, table tents, placards, or other means to display the advisory. Examples of consumer advisories are provided on page two.

Disclosure

A disclosure is a written statement that clearly identifies the raw or undercooked animal food or item that contains a raw or undercooked ingredient.

There are two options for disclosure:

- Include words like “raw” or “undercooked” in the description of the food.

OR

- Place an asterisk by the name of the food and use a footnote that states the food is served raw or undercooked, or contains, or may contain, raw or undercooked ingredients.

Recordatorio

El recordatorio es una declaración escrita que indica que comer alimentos crudos o casi crudos se asocia con un riesgo mayor de enfermedades transmitidas por los alimentos. El recordatorio debe incluir un asterisco junto al plato del menú y una nota a pie de página.

En cuanto al recordatorio, hay tres opciones:

- “El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o casi crudos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos”.

O

- “El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o casi crudos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted tiene ciertas enfermedades”.

O

“En cuanto a la seguridad de estos ingredientes, tenemos información escrita que podemos entregarle previa solicitud”.

Restricciones

- No se debe servir comida de origen animal cruda o casi cruda en establecimientos de venta de comida que atienden a una población muy susceptible. Es más probable que las personas que sufran enfermedades transmitidas por los alimentos sean los niños en edad preescolar, adultos de edad avanzada o aquellos que tienen sistemas inmunitarios comprometidos.
- Ni en un menú de niños, ni en la sección infantil de cualquier menú, se deben ofrecer carnes molidas crudas o casi crudas.

Comida que se sirve generalmente cruda o casi cruda

Reminder

A reminder is a written statement that eating raw or undercooked food is associated with increased risk of foodborne illness. The reminder must include an asterisk by the menu item and a footnote.

There are three options for the footnote:

- “Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.”

OR

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

OR

“Regarding the safety of these items, written information is available upon request.”

Restrictions

- Raw or undercooked animal food must not be served at food establishments that serve a highly susceptible population. These people are more likely to experience foodborne illness because they are preschool age children, older adults or those with compromised immune systems.
- Raw or undercooked ground meats must not be offered from a children’s menu or children’s section of any menu.

Food commonly served raw or undercooked

Alimentos de Origen Animal Crudos o Casi Crudos (proteínas)	Plato del Menú
Carne de res	Steak tartare, hamburguesas, carpaccio, bistec ablandado mecánicamente y dorado a la brasa
Aves de corral	Pato asado
Huevos	Huevos pasados (pasados por agua, escalfados, huevos fritos con la yema blanda, huevos vuelta y vuelta) Huevos que se usan como ingrediente (ensalada César, salsa holandesa, bebidas, alioli, tiramisú, mousse, pie con merengue, pudines o natillas)
Pescados	Sushi, pescado crudo marinado, pescado ahumado frío, ceviche, carpaccio de atún, atún dorado a la brasa, gravlax (salmón curado), crudo
Mariscos	Ostras, almejas, mejillones

Ejemplos de avisos para los consumidores

En estos ejemplos, la divulgación está en **negritas** y el *recordatorio está en letra cursiva*.

Ostras en su concha (**ostras crudas**)*

Hamburguesa (**término de cocción que pida el comensal**)*

Ceviche (**pescado crudo**)*

** El consumo de carnes de res y aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o casi crudos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.*

Ostras en su concha*

Hamburguesa*

Raw or Undercooked Animal Food (proteins)	Menu Items
Beef	Steak tartare, hamburgers, carpaccio, seared mechanically tenderized steak
Poultry	Roasted duck
Eggs	Soft-cooked eggs (soft boiled, poached, sunny side up, over-easy) Eggs used as an ingredient (Caesar salad, hollandaise, beverages, aioli, tiramisu, mousse, meringue pie, puddings or custards)
Fish	Sushi, raw-marinated fish, cold smoked fish, ceviche, tuna carpaccio, seared tuna, gravlax, crudo
Shellfish	Oysters, clams, mussels

Examples of consumer advisories

In these examples the disclosure is in **bold** and the *reminder is in italics*.

Oysters on the half shell (**raw oysters**)*

Hamburger (**cooked to order**)*

Ceviche (**raw fish**)*

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.*

Oysters on the half shell*

Hamburger*

Ceviche* *Estos platos se sirven crudos o casi crudos, o bien, contienen o pueden contener, ingredientes crudos o casi crudos. En cuanto a la seguridad de estos platos e ingredientes, tenemos información escrita que podemos entregarle previa solicitud.	Ceviche* *These items are served raw or undercooked, or contain, or may contain, raw or undercooked ingredients. Regarding the safety of these items, written information is available upon request.
Dos huevos* servidos con sémola de maíz (grits) y tostadas Hamburguesa* Ceviche (pescado crudo)* *Los huevos y la hamburguesa pueden servirse crudos o casi crudos. El consumo de carnes de res y aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o casi crudos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted tiene ciertas enfermedades.	Two eggs* served with grits and toast Hamburger* Ceviche (raw fish)* *Eggs and hamburger may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a certain medical condition.

Recursos (Resources)

Minnesota Department of Health Food Business Safety
<http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety>

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

ENERO DE 2019

Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

JANUARY 2019

To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000. Printed on recycled paper.