



Finalidad del aviso al consumidor:

El aviso al consumidor pretende garantizar que todos los consumidores reciban información sobre el mayor riesgo relacionado con el consumo de alimentos de origen animal crudos o medio crudos. Los consumidores informados son los más indicados para evaluar su riesgo individual y hacerse cargo de sus decisiones de compra.

Cuándo se exige un aviso al consumidor:

En establecimientos minoristas de alimentos donde se venden o sirven alimentos de origen animal crudos o medio crudos (es decir, hamburguesas o huevos preparados según las indicaciones del cliente) para consumo humano en una presentación lista para comer. Los alimentos de origen animal abarcan huevos, carne de res, pescado, cordero, aves o mariscos.

- Salvo que se facilite documentación que compruebe que el filete de ternera servido a medio cocinar o según las indicaciones del cliente es un corte de res entero e intacto, debe entregarse un aviso al consumidor.
- Puede aplicarse un aviso al consumidor a un menú infantil, exceptuando las carnes trituradas (por ejemplo, salchichas, perros calientes (hot dogs), etc.), que se deben cocinar a las temperaturas necesarias.

*Se prohíbe ofrecer alimentos de origen animal crudos o medio crudos, incluso con un aviso al consumidor, en establecimientos que presten servicios exclusivamente a poblaciones muy vulnerables (es decir, residencias de ancianos).

Algunos ejemplos de alimentos que exigen un aviso al consumidor comprenden:

Huevos crudos o poco cocidos	Carne cruda o media cruda	Mariscos crudos o poco cocidos
<ul style="list-style-type: none"> • Huevos fritos • Aderezo César • Salsa holandesa • Natillas • Mayonesa • Aioli preparado con huevos crudos 	<ul style="list-style-type: none"> • Hamburguesas preparadas a pedido • Carpaccio • Carne de res ablandada mecánicamente • Filete tártaro 	<ul style="list-style-type: none"> • Sushi • Huevas • Gravlax • Almejas • Ostras • Ceviche

Un aviso al consumidor debe consistir en una divulgación y en un recordatorio

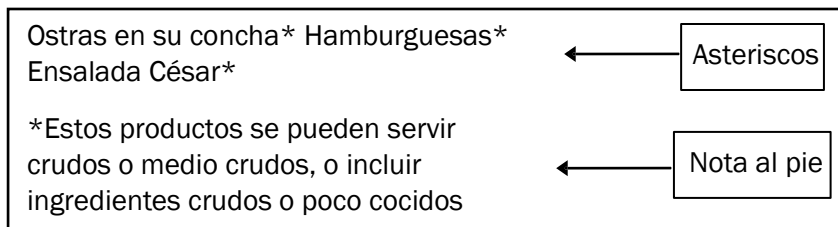
* Las declaraciones de divulgación y recordatorio deberán estar presentes en el mismo sitio y estar al alcance del consumidor cuando hace un pedido sin preguntar, ya sea en el menú (incluidos los menús de banquetes tanto para la organización de eventos como en eventos con servicio de comidas), en avisos publicados en vitrinas de fiambrería, en vitrinas de sushi en supermercados o en paneles de menú. También se aceptan letreros y dípticos que cumplan los siguientes requisitos.

Divulgaciones

Las divulgaciones señalan que un alimento de origen animal se sirve crudo o medio crudo. Existen dos maneras de cumplir con el requisito de divulgación:

1. Divulgación usando un asterisco con nota al pie de página

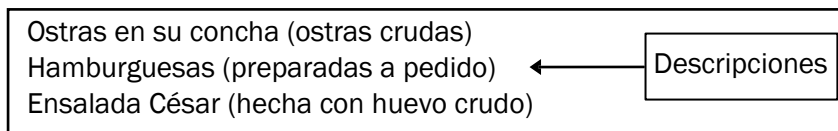
Por favor, tenga en cuenta que la nota al pie de página consiste en una mención adicional que señala que el alimento con asterisco está crudo o medio crudo. Aún resulta necesario un recordatorio.



2. Divulgación según descripción

Las opciones en el menú se presentan para incorporar la divulgación en la descripción con el fin de señalar que los alimentos están crudos o se pueden servir medio crudos.

Una de las tres declaraciones de recordatorio opcionales también debe figurar en el mismo lugar en el que se enumeran los alimentos (menú, díptico, panel de menú, etc.).



Recordatorios

Los recordatorios señalan que consumir alimentos de origen animal crudos o medio crudo aumenta el riesgo de intoxicación alimentaria. El recordatorio deberá incluir un asterisco en los alimentos crudos o medio crudo junto a una nota al pie de página que señale una de las siguientes opciones:

Opción 1:

*Consumir carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de intoxicación alimentaria

Opción 2:

*Consumir carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de intoxicación alimentaria, sobre todo si padece determinados problemas médicos.

Opción 3:

*Con respecto a la seguridad de estos productos, se dispone de información escrita si se solicita.

Ejemplos de avisos de cumplimiento normativo para consumidores

Ejemplo A

Divulgación como descripción y recordatorio en una nota al pie de página:

Este aviso al consumidor señala los alimentos de origen animal que se sirven o venden crudos/medio crudos en una descripción junto a cada plato Y un asterisco en una declaración de recordatorio a continuación.

ENSALADAS	ENTRADAS	SÁNDWICHES
Ensalada del Chef	Tiras de calamar	Sándwich Reuben de pavo
Ensalada de espinacas	Champiñones salteados	Hamburguesa de media libra (preparada a pedido)*
Ensalada César (lleva huevos crudos)*	Ostras (ostras crudas)*	Sándwich de tocino, lechuga y tomate
	Ceviche (pescado crudo)*	Sándwich de bistec (preparado a pedido)*

* Consumir carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de intoxicación alimentaria, sobre todo si padece determinados problemas médicos.

Ejemplo B

Divulgación y recordatorio en una nota al pie de página:

*Este aviso al consumidor identifica los alimentos de origen animal crudos/medio crudos al colocar un asterisco en una nota al pie de página que señala **1)** los productos se sirven crudos o medio crudos o pueden llevar ingredientes crudos o poco cocidos; **Y 2)** una declaración de recordatorio.*

ENSALADAS	ENTRADAS	SÁNDWICHES
Ensalada del Chef	Tiras de calamar	Sándwich Reuben de pavo
Ensalada de espinacas	Champiñones salteados	Hamburguesa de media libra*
Ensalada César*	Ostras*	Sándwich de tocino, lechuga y tomate
	Ceviche*	Sándwich de bistec*

* Estos productos se pueden servir crudos o medio crudos según sus indicaciones, o incluir ingredientes crudos o poco cocidos. Consumir carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de intoxicación alimentaria, sobre todo si padece determinados problemas médicos.

Ejemplo C

Divulgación como descripción y recordatorio en un volante u otro medio eficaz:

Este aviso al consumidor señala los alimentos de origen animal que se sirven o venden crudos/medio crudos en una descripción junto a cada plato Y un asterisco en un recordatorio que indica que se dispone de información adicional si se solicita. La incapacidad de mantener o facilitar información escrita cuando la solicita el cliente conllevará a un incumplimiento.

ENSALADAS	ENTRADAS	SÁNDWICHES
Ensalada del Chef	Tiras de calamar	Sándwich Reuben de pavo
Ensalada de espinacas	Champiñones salteados	Hamburguesa de media libra (preparada a pedido)*
Ensalada César (lleva huevos crudos)*	Ostras (ostras crudas)*	Sándwich de tocino, lechuga y tomate
	Ceviche (pescado crudo)*	Sándwich de bistec (preparado a pedido)*

* Con respecto a la seguridad de estos productos, se dispone de información escrita si se solicita.

Ejemplo D

Divulgación y recordatorio para productos específicos:

Este aviso al consumidor para productos específicos está adaptado a la categoría de alimentos de origen animal crudos o medio crudos que ofrece este establecimiento minorista de alimentos.

ENTRADAS Calamar frito Nachos Papas fritas	SOPAS Y ENSALADAS Sopa de tortilla Ensalada de la casa Palitos de mozzarella	HAMBURGUESAS (preparadas a pedido) * Hamburguesa a la barbacoa Hamburguesa con cebolla francesa Hamburguesa con champiñones Hamburguesa con chile verde
--	--	--

* Consumir carnes crudas o medio crudas puede aumentar el riesgo de intoxicación alimentaria, sobre todo si padece determinados problemas médicos.

Ejemplo E

Divulgación y recordatorio para mariscos específicos:

Este aviso al consumidor para mariscos específicos puede ocuparse en establecimientos donde los únicos productos alimenticios que se venden o sirven son mariscos o moluscos sin concha. El volante escrito de Interstate Shellfish Sanitation Conference (Conferencia interestatal sobre saneamiento de mariscos, ISSC por sus siglas en inglés) para ostras y almejas crudas representa un cumplimiento satisfactorio cuando se ocupa la siguiente afirmación de recordatorio, "Con respecto a la seguridad de estos productos, se dispone de información escrita si se solicita".

OSTRAS EN SU CONCHA (Ostras crudas)* Crudo El clásico Estilo japonés Champán	SOPAS Y ENSALADAS Sopa de tomate Ensalada de la casa Ensalada wedge	PLATOS Lubina Escalopines de pollo Berenjena a la parmesana Linguini en salsa de almejas
--	---	---

* Consumir mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de intoxicación alimentaria, sobre todo si padece determinados problemas médicos.