

食品零售机构 消费者忠告指南

法规 61-25：食品零售机构



South Carolina
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

五大风险因素

于食源性疾病爆发中频繁出现：

1. 保存温度不当
2. 烹饪不充分
3. 设备受到污染
4. 食品来源不安全
5. 个人卫生情况较差

第 2 项见本页说明。

法规 61-25

引文 3-603.11

多种食品均需发布消费者忠告
且需要包含信息和提醒。

公众健康原因

食用未煮熟的动物源性食品会
给消费者带来罹患食源性疾病的
风险。

忠告旨在确保消费者已知晓食用
未煮熟食品会增加患病风险。

可通过小册子、熟食盒或菜单、
标签说明、桌布、销售点标牌或其
他有效书面形式向消费者提供信息
和提醒。或者使用以上形式的组合，
如下方示例。

示例

半壳生蚝*

\$13.99



含有生鲜或未煮熟成分。食用生鲜
或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、
贝类或蛋类可能会增加罹患食源
性疾病的风险。

信息

信息必须包含生鲜或未煮熟食品的说明。
食品后还需加注星号(*)，引导消
费者查看脚注，脚注会说明突出显示
的项目为或含有生食或未煮熟成分。

提醒

提醒必须包含说明以下内容
之一的脚注：

1. 如有要求，可提供生鲜或未煮熟食
品安全的相关书面信息；
2. 食用生鲜或未煮熟的肉类、家禽、
海鲜、贝类或蛋类可能会增加罹患
食源性疾病的风险；或
3. 食用生鲜或未煮熟的肉类、禽肉、
海鲜、贝类或蛋类可能会增加罹患
食源性疾病的风险，尤其是患有特
定疾病的人。

哪些食品需要消费者忠告？

- 生鲜或未煮熟食品
 - » 牛肉
 - » 蛋类
 - » 鱼肉
 - » 羊肉
 - » 猪肉
 - » 禽肉
 - » 贝类
- 生牛乳
- 含有以上所列项目的食品。

