

# 食品零售机构： 消费者忠告指南

## 法规 61-25：食品零售机构



[scdhec.gov/food](http://scdhec.gov/food)

### 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の説明。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。

