

# 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.
- 
- 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”.
- 
- “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”.
- 

“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\*

<p>Ceviche*</p> <p><b>*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.</b></p>	<p>Ceviche*</p> <p><b>*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.</b></p>
<p>Dos huevos* servidos con sémola de maíz (grits) y tostadas</p> <p>Hamburguesa*</p> <p>Ceviche (pescado crudo)*</p> <p><b>*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.</b></p>	<p>Two eggs* served with grits and toast</p> <p>Hamburger*</p> <p>Ceviche (raw fish)*</p> <p><b>*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.</b></p>

## Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety \(http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](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](mailto:health.foodlodging@state.mn.us)  
[www.health.state.mn.us](http://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](mailto:MDA.FFSD.Info@state.mn.us)  
[www.mda.state.mn.us](http://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.*