

# 消费者须知

如果动物食品为生吃或不太熟，则需要提供消费者须知。

## 食品示例

- **鸡蛋**：水煮、煎半熟、只煎一面或煮半熟的鸡蛋菜肴；蛋黄酱、蒜泥蛋黄酱或用生鸡蛋制成的其他调料。如果使用经过巴氏杀菌的鸡蛋，则不需要提供消费者须知。
- **肉类**：不太熟的汉堡、牛排或其他肉类（即半生或半生熟）；生肉，例如鞑靼牛排。
- **海鲜**：寿司/刺身；酸橘汁腌鱼；不太熟的金枪鱼或鲑鱼排。
- **贝类**：牡蛎、蛤蜊或贻贝生吃。

该须知有两部分：披露标记和提醒语句。

### ① 披露标记

使用披露星号 (\*) 或其他独特标记来标记每种生食或不太熟的食物。如果“隐藏”了生动物食物，则在食物描述中将其指出来。

### ② 提醒语句

- 使用该菜单示例右侧显示的相同语句。
- 将提醒语句放在菜单页底部，并且使用标记生吃或不太熟菜品的相同符号 (\*)。
- 如果食物放在自助餐台上或者使用了菜单展示板，则必须在顾客目之所及的位置张贴提醒语句。

## 菜单示例

### 开胃菜

#### 黄鳍金枪鱼\* ①

盘底铺了一层亚洲式卷心菜沙拉的烤黄鳍金枪鱼

### 沙拉

#### 鸡肉凯撒沙拉

罗马生菜、烤鸡肉、油煎面包块、自制凯撒酱（生鸡蛋）\* ①

#### 田园沙拉

罗马生菜、樱桃番茄、灯笼椒、黄瓜和胡萝卜丝，以及牧场调料

### 咖啡厅菜品

#### 鸡蛋\* ①

下单时即煮。配上烤面包和您选择的香肠或煎薯饼。

#### 烤鸡肉三明治或鸡肉卷

包含烤鸡肉、生菜和西红柿。配薯条或洋葱圈。

#### 咖啡厅汉堡\* ①

下单时即煮。包含您选择的生菜、泡菜、洋葱、西红柿和奶酪。配薯条或洋葱圈。

② \* 无论是外出就餐还是在家做饭，吃生的或不太熟的肉类、禽肉、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加患食源性疾病的风险。