

APLICAR UN Consejo de consumo a su menú

Si los alimentos de origen animal, como la carne de res, los huevos, el pescado, el cordero, el cerdo, las aves de corral o el marisco, se sirven o se venden crudos, poco cocidos o sin ser procesados de otra manera para eliminar los microorganismos causantes de enfermedades (patógenos), el consumidor debe ser informado del riesgo mediante una **Declaración de DIVULGACIÓN y RECORDATORIO** por escrito.

EJEMPLO DE MENÚ CON AVISO AL CONSUMIDOR



APERITIVOS

Ostras **crudas** en
media concha
Poke de Ahi
Cuajadas de queso



ENSALADAS

Ensalada del Chef
Ensalada César con aderezo casero*

ACOMPAÑANTES

Papas fritas
Batatas fritas
Hashbrowns
Tocineta



ENTRADAS

Sándwich de pollo a la plancha
Filete de costilla*
Hamburguesa de lujo*
Hamburguesa con queso y tocineta*

BRUNCH DE DOMINGO

Huevos* con su elección de papas
Omelette (prepárelo usted mismo)
Panqueques de suero de leche

*Ya sea cenando fuera o preparando la comida en casa, el consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si se padecen determinadas enfermedades.

DIVULGACIONES (áreas marcadas en rojo) ver la palabra "Crudo" o el uso del asterisco

- **DIVULGACIÓN:** alimentos de origen animal que se ordenen o puedan ordenarse crudos, poco hechos o poco cocidos (por ejemplo, ostras crudas) deben identificarse claramente mediante una descripción o un asterisco que lleve a una nota a pie de página que indique que los alimentos se sirven crudos o poco cocidos.
- **RECORDATORIO:** una declaración escrita en la que se identifiquen los riesgos para la salud derivados del consumo de los alimentos animales crudos o poco cocidos debe ser informados. La declaración recordatoria puede ponerse en cualquier página del menú, en un cartel, en un mantel de mesa o por cualquier otro medio escrito.

