

# Serving raw or undercooked food items

## Customer Advisory Requirements

Serving raw or undercooked foods is allowed (except for licensed health care facilities and schools) if the consumer is adequately informed by a written disclosure and a reminder. The purpose of the disclosure and reminder is to inform consumers, especially susceptible populations such as the elderly, children, pregnant mothers and the immunocompromised, about the increased risk of foodborne illness from eating raw or undercooked animal foods.

### COMMON FOODS SERVED RAW OR UNDERCOOKED:

Oysters, eggs, ceviche, Caesar dressing, Hollandaise sauce.

### DISCLOSURE:

A disclosure is a written statement that “discloses,” or informs the customer the menu items served raw or undercooked. It can be done in the menu item description or by an asterisk next to the menu item denoting a footnote placed somewhere on the menu stating that the food is served raw or undercooked.

### SAMPLE MENU DESCRIPTIONS:

1. **Raw-egg Caesar salad** - The menu states the item is raw or undercooked in the actual description
2. **\* Caesar salad** - Listing the menu item with asterisk combined with the disclosure below:  
*\*These items are served raw or undercooked or may contain raw or undercooked ingredients*

### REMINDER:

Additionally, the information of **one** of these statements should be displayed, advising customers of the health risks associated with consuming raw or undercooked products:

- **Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.**
- **Written information regarding the safety of these food items is available upon request.**

The Disclosure and Reminder can be communicated in a number of written options, including: brochures, deli case or menu advisories, label statements, table tents, placards, or other effective written means.



# NUEVOS REQUISITOS PARA ANUNCIAR ALIMENTOS CRUDOS O PARCIALMENTE COCIDOS PARA CONSUMO DEL PÚBLICO

Los restaurantes pueden vender alimentos de origen animal que estén crudos o parcialmente cocidos (no se permite en las escuelas o centros médicos) siempre que proporcionen un aviso al consumidor informándole acerca del mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por esos alimentos. El aviso al consumidor consiste de dos partes: Advertencia y Recordatorio.

## Ejemplos de comidas de origen animal que comúnmente se sirven crudas o parcialmente cocidas:

Ostras, Huevos Benedict, Ceviche, Aderezo de Ensalada César, Salsa Holandesa.

### ADVERTENCIA:

La **Advertencia** debe hacerse por escrito para alertar al consumidor que el alimento de origen animal en el menú se sirve parcialmente cocido o crudo. El aviso puede estar en la descripción del platillo en el menú o marcado con un asterisco al lado del nombre del platillo, junta con una nota en el menú indicando que el platillo se sirve parcialmente cocido o crudo.

### EJEMPLOS DE ADVERTENCIAS EN EL MENU:

1. **Ensalada César con huevo crudo** - El menú tiene una advertencia por escrito dando aviso al consumidor que el platillo contiene un ingrediente de origen animal que está crudo o parcialmente cocido.
2. **\*Ensalada César**– El uso de un asterisco con la advertencia al consumidor en la parte de abajo de la página de el menú:  
*\*Estos platillos se sirven servidos crudos, parcialmente cocidos o contienen ingredientes crudos, o parcialmente cocidos.*

### RECORDATORIO:

El **Recordatorio** debe hacerse por escrito para recordarle al consumidor que comer comida de origen animal que se sirve parcialmente cocida o cruda puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

El recordatorio también se puede proporcionar usando un asterisco combinado con una nota en el menú.

Proporcione el **Recordatorio** al consumidor usando una de estas frases por escrito donde el público pueda verlas:

*“El consumo de carnes crudas, aves, mariscos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas.”*

*“Hay información escrita disponible para los consumidores acerca de la seguridad en el consumo de estos alimentos.”*

La **Advertencia** y el **Recordatorio** se pueden comunicar de varias formas como en: Folletos, el menú, la vitrina del refrigerador, etiquetas, cartelones, o alguna otra forma efectiva para informar por escrito al consumidor.

