



Nueva regla de advertencia escrita para clientes: lo que deben saber los restaurantes

Ahora los restaurantes deberán usar una advertencia escrita para indicarles a los clientes que el consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer infecciones transmitidas por los alimentos. Anteriormente, esta advertencia se podía comunicar verbalmente o por escrito.

Algunos alimentos que podrían aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos son la carne, el pescado o los mariscos crudos o poco cocidos o los huevos crudos sin pasteurizar. No importa si los alimentos se ofrecen solos o como un ingrediente de otros platos o bebidas, de cualquier forma, los restaurantes deberán proporcionar una advertencia por escrito.

El texto de la advertencia deberá indicar lo siguiente, en inglés:

- **“Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.” (Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos).**

Esta advertencia debe aparecer en los menús, los tableros de menús, folletos, letreros, toldos o carteles. Cualquier alimento que deba llevar la advertencia debe estar marcado con un asterisco (*) o ser descrito como crudo o poco cocido. A continuación encontrará algunos ejemplos de cómo mostrar que un alimento se sirve crudo o poco cocido y la advertencia al cliente.

Opción 1: Describa los alimentos crudos o poco cocidos y coloque abajo la advertencia.

Ensalada mixta

Ensalada del chef

Ensalada César (contiene huevos crudos)

Aviso: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

Opción 2: Marque los alimentos crudos o poco cocidos y la advertencia con un asterisco.

Ostras en media concha*

Camarones fritos

Pescado a la francesa

***Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.**

Opción 3: Si los alimentos se pueden cocinar al gusto y pueden estar crudos o poco cocidos, debe colocar una advertencia.

Hamburguesitas de queso

Hamburguesa grande con queso suizo, champiñones y cebolla

Hamburguesa de lujo

Se puede cocinar a su gusto.

Aviso: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.



La regla entró en vigencia el 1 de enero de 2016

Aunque la norma entró en vigencia en enero de 2016, el Departamento de Salud no comenzará su aplicación sino hasta enero de 2018. Este período de gracia le dará a los restaurantes tiempo para implementar la norma.

La advertencia escrita se deberá colocar en un lugar que sea visible para los clientes

Los restaurantes tendrán flexibilidad para elegir el lugar donde colocarán la advertencia. Por ejemplo, pueden colocarla en los menús, tableros de menús, folletos, etiquetas de alimentos, anuncios o carteles.

La advertencia escrita es obligatoria, incluso si el alimento se ofrece "cocinado al gusto"

Si el cliente solicita que un alimento se sirva crudo o poco cocido y este no está incluido dentro de los alimentos que se "cocinan al gusto", la advertencia no es necesaria.

La advertencia escrita es obligatoria para los platillos especiales

Si usted ofrece un platillo especial y este contiene alimentos crudos o poco cocidos, debe incluir la advertencia.

Se considera que los alimentos están crudos o poco cocidos según las temperaturas que figuran en el Código de Salud de la Ciudad de Nueva York

Las carnes, pescados, mariscos y huevos crudos sin pasteurizar con cáscara deben cocinarse a las temperaturas que se indican en la Sección 81.09(c) del Código de Salud. Visite nyc.gov/healthcode para obtener más información.

Los restaurantes que no proporcionen una advertencia escrita para los alimentos peligrosos podrían recibir un aviso de infracción, que conlleva una multa de \$300.

La infracción también afectará la calificación y clasificación de inspección del restaurante.

