



Nouvo Règ Avètisman Alekri pou Kliyan: Sa Restoran yo Dwe Konnen

Alèkile restoran yo dwe sèvi ak yon avètisman alekri pou di kliyan yo, si yo manje sèten manje kri oswa ki manke kwit, sa ka ogmante risk pou maladi apati manje. Anvansa, avètisman sa a te kapab aloral oubyen alekri.

Manje ki ka ogmante risk maladi moun pran nan manje gen ladan vyann, pwason, kristase kri oswa ki manke kwit, oswa ze kri ki pa pasterize. Pa gen diferans si yo bay manje sa yo poukont yo oubyen kòm yon engredyan nan lòt pla oubyen bwason—nan kèlkanswa fason, restoran yo dwe bay avètisman alekri.

Deklarasyon avètisman an dwe gen tèks annapre la a ann Anglè:

- **"Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness." (Si ou manje vyann, vyann bèt volay, fwidmè, kristase, oswa ze ki kri oswa ki manke kwit, sa ka ogmante risk pou gen maladi apati manje.)**

Deklarasyon sa a dwe parèt sou meni, tablo meni, tiliv, ekrito, kat pou tab oswa pankat. Nenpòt manje ki bezwen avètisman an dwe swa make avèk yon asteris (*) oswa dekri kòm yon manje ki oswa manke kwit. Men egzanp sou fason pou montre yon manje ki kri oswa ki manke kwit ak avètisman kliyan an.

Posiblite 1: Dekri manje kri oswa ki manke kwit la epi mete avètisman an anba li.

Salad jaden

Sslad chèf

Salad Seza (gen ze kri ladan)

Avi: "Si ou manje vyann, vyann bèt volay, fwidmè, kristase, oswa ze ki kri oswa ki manke kwit, sa ka ogmante risk pou gen maladi apati manje."

Posiblite 2: Make manje kri oswa ki manke kwit la ak avètisman an ak yon asteris.

Zuit sou mwatye koki*

Kribich fri

Flounder François

*Si ou manje vyann, vyann bèt volay, fwidmè, kristase, oswa ze ki kri oswa ki manke kwit, sa ka ogmante risk pou gen maladi apati manje.

Posiblite 3: Si manje ki kapab prepare sou kòmman ap kri oswa manke kwit, bay avètisman an.

Ti sandwich tchizbègè

Fwomaj swis, djondjon ak gwo bègè zonyon

Bègè Deliks

Kapab prepare sou kòmman.

Avi: Si ou manje vyann, vyann bèt volay, fwidmè, kristase, oswa ze ki kri oswa ki manke kwit, sa ka ogmante risk pou gen maladi apati manje.



Règ la te antre anvigè 1 janvyè 2016

Alòske règ la te antre anvigè nan mwa janvyè 2016, Depatman Sante (Health Department) pa pral kòmanse aplike li jouk nan mwa janvyè 2018. Ekstansyon sa a ap ba restoran yo tan pou aplike règ la.

Yo dwe mete avètisman alekri a kote kliyan yo ka wè li

Restoran yo gen posiblite pou adapte kote y ap mete avètisman an. Pa egzanp, yo ka mete li sou meni, tablo meni, tiliv, etikèt manje, kat pou tab oswa pankat.

Avètisman alekri a obligatwa menmsi manje a mansyone kòm manje "prepare sou kòmman"

Si yon kliyan mande pou yo sèvi li manje kri oswa manke kwit, epi manje a pa mansyone kòm "prepare sou kòmman", avètisman an pa obligatwa.

Avètisman alekri a obligatwa pou spesyal yo

Si ou ofri yon spesyal epi li gen ladan yon manje ki kri oswa ki manke kwit, ou dwe mete avètisman an.

Manje yo konsidere kòm manje ki kri oswa ki manke kwit baze sou tanperati ki mansyone nan Kòd Sante Vil New York la

Vyann, pwason, kristase molisk ak ze kri ak kal ki pa pasterize dwe kwit nan tanperati ki mansyone nan Kòd Sante Seksyon 81.09(c). Ale sou sitwèb nyc.gov/healthcode pou konnen plis.

Restoran ki pa mete yon avètisman alekri pou manje ki gen risk yo ka resevwa yon avi vyolasyon, ki gen ladan yon amann \$300.

Vyolasyon an pral gen efè tou sou nòt ak klas enspeksyon restoran an.

