



新增書面消費者勸導規定： 餐廳須知

現在餐廳必須使用書面勸導，告知顧客吃特定的生食或未煮熟的食物，可能提高食物傳染疾病的風險。之前，此警告可以口頭或書面告知。

可能提高食物傳染疾病風險的食物包括生的或未煮熟的肉、魚、貝類或未殺菌的生蛋。不管這些食物是單獨上菜或是作為其他菜餚或飲料的成分—餐廳都必須提供書面勸導。

勸導聲明必須以英語陳述下列文字：

- 「Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.」(攝取生的或未煮熟的肉、禽、海鮮、貝類或蛋，可能提高食物傳染疾病的風險。)

此聲明必須標示於菜單、菜單板、手冊、招牌、桌卡或佈告上。需要勸導的食物必須標示星號(*)或描述為生食或未煮熟。以下是如何顯示生的或未煮熟的食物與消費者勸導的範例。

選項 1：描述生的或未煮熟的食物並在其下方陳述勸導。

田園沙拉

主廚沙拉

凱薩沙拉 (含有生蛋)

注意：攝取生的或未煮熟的肉、禽、海鮮、貝類或蛋，可能提高食物傳染疾病的風險。

選項 2：標示生的或未煮熟的食物並在勸導上標示星號。

半殼生蠔*

炸蝦

法式比目魚

*攝取生的或未煮熟的肉、禽、海鮮、貝類或蛋，可能提高食物傳染疾病的風險。

選項 3：如果所點的食物可以根據客人要求烹調為生食未煮熟，應提供勸導。

迷你起士漢堡

瑞士起司、磨菇與洋蔥大漢堡

豪華漢堡

可以根據客人要求烹調

注意：攝取生的或未煮熟的肉、禽、海鮮、貝類或蛋，可能提高食物傳染疾病的風險。



該規則於 2016 年 1 月 1 日生效

雖然規定已於 2016 年 1 月生效，但衛生局會在 2018 年 1 月才開始執行。餐廳能夠利用這段寬限期實施該規定。

書面勸導應放置於消費者可以看到的地方

餐廳可自行決定放置該勸導的位置。例如，可以置於菜單、菜單板、手冊、食物標籤、桌卡或佈告上。

即使食物項列為「根據客人要求烹調」，仍然必須加註書面勸導

如果顧客要求上桌的食物是生食或未煮熟，且並未列為「根據客人要求烹調」，則無須勸導。

需要為特殊食品提供書面勸導

如果您提供包含生食或未煮熟食物的特殊食品，則必須包括勸導。

根據《紐約市衛生法典》(New York City Health Code) 所列的溫度視為生食或未煮熟食物

肉、魚、軟體貝類與未殺菌的生帶殼蛋必須烹煮至衛生法案第 81.09(c) 節所列的溫度。請造訪 nyc.gov/healthcode 閱讀更多內容。

未針對有風險的食物包含書面勸導的餐廳可能會收到違規通知，以及高達 \$300 美元的罰款。

違規還會影響餐廳的檢驗評分與等級。

