



نیا گاہک کے لیے تحریری مشاورت کا اصول: ریستورانوں کے جاننے لائق چیزیں

ریستورانوں کو اب گاہکوں سے یہ بتانے کے لیے ایک تحریری مشاورت استعمال کرنا ضروری ہے کہ بعض کچی یا نیم پختہ غذائیں کھانے سے غذا سے پیدا ہونے والی بیماری کا خطرہ بڑھ سکتا ہے۔ ازیں قبل، یہ تنبیہ زبانی یا تحریری ہو سکتی تھی۔

غذا سے پیدا ہونے والی بیماری کا خطرہ بڑھا سکنے والی غذاؤں میں کچا یا نیم پختہ گوشت، مچھلی، گھونگھا یا غیر پاسچرائزڈ کچے انڈے شامل ہیں۔ اس سے فرق نہیں پڑتا ہے کہ آیا یہ غذائیں اکیلے پیش کی جاتی ہیں یا دوسری ڈشز یا مشروبات کے ایک جزو کی حیثیت سے — بہر صورت، ریستورانوں کے لیے تحریری مشاورت فراہم کرنا ضروری ہے۔

تحریری مشاورت پر انگریزی میں درج ذیل متن درج ہونا ضروری ہے:

• **Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.** (کچا یا نیم پختہ گوشت، پولٹری، سمندری غذا، گھونگھا یا انڈے استعمال کرنے سے غذا سے پیدا ہونے والی بیماری کا آپ کا خطرہ بڑھ سکتا ہے۔)

یہ بیان مینو، مینو بورڈ، بروشرز، سائنیج، میز کے تنبو یا پلے کارڈز پر موجود ہونا ضروری ہے۔ جس غذا کے لیے بھی مشاورت درکار ہو اس پر ستارے کا نشان (*) لگا ہونا یا کچی یا نیم پختہ کے بطور درج کیا ہونا ضروری ہے۔ کچی یا نیم پختہ غذا اور گاہک کے لیے مشاورت کیسے دکھائی جائے اس کی مثالیں یوں ہیں۔

اختیار 1: کچی یا نیم پختہ غذا کا ذکر کریں اور اس کے نیچے مشاورت بیان کریں۔

گارڈن سلاد

شیف سلاد

سیزر سلاد (کچے انڈوں پر مشتمل ہوتا ہے)

نوٹس: کچا یا نیم پختہ گوشت، پولٹری، سمندری غذا، گھونگھا یا انڈے کھانے سے غذا سے پیدا ہونے والی آپ کی بیماری کا خطرہ بڑھ سکتا ہے۔

اختیار 2: کچی یا نیم پختہ غذا اور مشاورت کو تیر کے ایک نشان کے ساتھ نشان زد کریں۔

دو صمامی صدفہ کا آدھا خول*

تلا بوا جھینگا

فلاؤنڈر فرینکونس

* کچا یا نیم پختہ گوشت، پولٹری، سمندری غذا، گھونگھا یا انڈے کھانے سے غذا سے پیدا ہونے والی آپ کی بیماری کا خطرہ بڑھ سکتا ہے۔

اختیار 3: اگر غذا کو کچی یا نیم پختہ رکھنے کے لیے آرڈر کے مطابق پکایا جا سکتا ہے تو مشاورت فراہم کریں۔

چیزبرگر سلانیڈرز

سونس پنیر، مشروم اور پیاز والا بڑا برگر

ڈیلکس برگر

آرڈر کرنے پر پکایا جا سکتا ہے۔

نوٹس: کچا یا نیم پختہ گوشت، پولٹری، سمندری غذا، گھونگھا یا انڈے کھانے سے غذا سے پیدا ہونے والی آپ کی بیماری کا خطرہ بڑھ سکتا ہے۔



یہ اصول 1 جنوری 2016 سے نافذ العمل ہوا ہے جب کہ جنوری 2016 میں قانون کا اطلاق ہو چکا ہے، لیکن محکمہ صحت جنوری 2018 تک اسے نافذ کرنا شروع نہیں کرے گا۔ یہ رعایتی مدت ریستورنٹس کو قانون نافذ کرنے کا وقت دے گی۔

تحریری مشاورت ایسی جگہ رکھی جائے جہاں گاہک اسے دیکھ سکیں ریستورانوں کو اس بابت لچک پذیری حاصل ہوتی ہے کہ مشاورت کو کہاں پر لگانا ہے۔ مثال کے طور پر، اسے مینوز، مینو بورڈز، بروشرز، غذا کے لیبلز، میز کے تنبو یا پلے کارڈز پر لگایا جا سکتا ہے۔

تحریری مشاورت مطلوب ہے چاہے غذائی انٹیم ”آرڈر پر پکایا ہوا“ کے بطور مندرج ہو

اگر کوئی گاہک غذا کو کچی یا نیم پختہ حالت میں پیش کیے جانے کی درخواست کرتا ہے اور یہ ”آرڈر پر پکایا ہوا“ کے بطور مندرج نہ ہو تو، مشاورت مطلوب نہیں ہے۔

تحریری مشاورت خاص چیزوں کے لیے مطلوب ہے اگر آپ کوئی خاص چیز پیش کرتے ہیں اور یہ کچی یا نیم پختہ غذا پر مشتمل ہو تو، آپ کو مشاورت شامل کرنا ضروری ہے۔

غذاؤں کو نیو یارک سٹی کے ضابطہ صحت میں مندرج درجہ حرارت کی بنیاد پر کچی یا نیم پختہ مانا جاتا ہے گوشت، مچھلی، صدفی گھونگھا اور غیر پاسچرائزڈ کچے خول والے انڈے کو ضابطہ صحت کے سیکشن (c) 81.09 میں مندرج درجہ حرارت پر پکانا ضروری ہے۔ مزید جاننے کے لیے nyc.gov/healthcode ملاحظہ کریں۔

جو ریستوران ہر پرخطر غذاؤں کے لیے تحریری مشاورت شامل نہیں کرتے ہیں انہیں خلاف ورزی کا نوٹس مل سکتا ہے، جس میں \$300 جرمانہ ہوتا ہے۔ خلاف ورزی کا اثر ریستوران کے معائنے کے گریڈ پر بھی پڑے گا۔