

คำแนะนำสำหรับผู้บริโภค

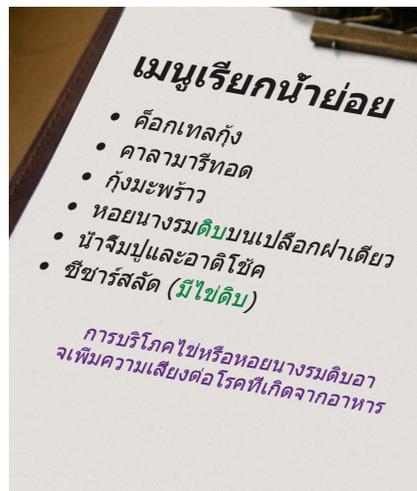
การรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบหรือที่ไม่ผ่านการปรุงสุกอาจเพิ่มความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยสำหรับบุคคลบางคน ในการช่วยให้ผู้บริโภคสามารถตัดสินใจได้โดยมีข้อมูลประกอบที่เพียงพอ นั้นตรงจุดที่ผู้บริโภคเลือกอาหาร สถานประกอบการด้านอาหารต้องติดคำแนะนำสำหรับผู้บริโภคหากมีการให้บริการผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบหรือที่ไม่ผ่านการปรุงสุก หรือน้ำผักผลไม้ที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ อาจแสดงคำแนะนำดังกล่าวบนป้ายดังโต๊ะ ป้ายประกาศ หรือสิ่งพิมพ์อื่น ๆ

คำแนะนำสำหรับผู้บริโภคต้องประกอบด้วย 2 ส่วนดังนี้

1. **การแจ้งข้อมูล** – ระบุว่าอาหารนั้นเป็นอาหารดิบหรือไม่ผ่านการปรุงสุก
2. **คำเตือน** – เตือนผู้บริโภคว่าการรับประทานอาหารดังกล่าวมีความเสี่ยงต่อสุขภาพ



คำเตือนจะอยู่ด้านล่างของป้ายที่ให้ข้อมูลต่อผู้อ่าน โดยมีเครื่องหมายดอกจันบนชื่อ "แซลมเบอร์เกอร์" ซึ่งแจ้งข้อมูลว่าสามารถขอรับบริการแบบปรุงสุกได้ตามสั่ง



รายการอาหารที่ให้บริการแบบดิบจะมีการแจ้งข้อมูลไว้ที่คำอธิบายรายการอาหารในเมนู โดยที่ข้อความคำเตือนจะอยู่บนหน้าเดียวกับรายการอาหารในเมนู



ส่วนคำเตือนที่เป็นคำแนะนำสำหรับผู้บริโภคอาจอยู่ในรูปแบบเอกสารที่แสดงต่อลูกค้าแบบแยกต่างหาก โดยที่การแจ้งข้อมูลในเมนูต้องอ้างอิงเอกสารที่แสดงแบบแยกต่างหากดังกล่าว



เอกสารคำเตือนที่เป็นคำแนะนำสำหรับผู้บริโภค เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก อาหารทะเล หอย ตลอดจนไข่ที่ยังดิบหรือไม่ผ่านการปรุงสุกอาจเพิ่มความเสี่ยงต่อโรคที่เกิดจากอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากคุณมีอาการป่วยบางอย่างอยู่แล้ว