NEW YORK STATE OF OPPORTUNITY. Agriculture and Markets

ANDREW M. CUOMO
Governor

RICHARD A. BALL
Commissioner

Вспомогательное Руководство для Ресторанов по Продаже Продовольственных Товаров

Ресторанам и другим предприятиям общественного питания, имеющим действующее Федеральное, Окружное или Городское разрешение на оказание услуг общественного питания, будет разрешено в течение двух недель, начиная с 20 марта 2020 года, продавать продовольственные товары, считающиеся продуктами питания, в период действия ограничений в связи с COVID19. В дальнейшем это разрешение будет рассматриваться на предмет продления срока по мере необходимости.

Далее приведены требования настоящего руководства по продаже упакованных пищевых продуктов, таких как сырая паста, мука или сахар, охлажденные (разогреваемые) блюда, а также готовые к употреблению продукты, предназначенные для использования или потребления за пределами предприятия:

Рабочие места:

Рестораны, как правило, располагают необходимым оборудованием для переработки или повторной упаковки продуктов. Вся обработка и/или повторная упаковка продуктов питания должна производиться в должным образом очищенном и дезинфицированном помещении, например, на кухне, недоступном для клиентов. Средства для мытья рук должны быть доступны в зонах, где обрабатываются открытые продукты питания.

Обработка:

Все продукты питания всегда должны обрабатываться с соблюдением санитарных норм. Приготовленные блюда должны обрабатываться при допустимых температурах (как правило, от 135°F / 57 C до 165°F / 73 C в зависимости от типа продукта). Недожаренные продукты не могут быть выставлены на продажу. Продаваемые готовые и охлажденные продукты должны быть охлаждены до 70°F / 21 C или менее в течение 2 часов после извлечения из источника тепла, и до 41°F / 5 C или менее в течение последующих 4 часов.

Повторная упаковка:

Все повторно упакованные продукты питания должны всегда обрабатываться санитарным способом, и каждая отдельная продаваемая розничная упаковка должна соответствовать инструкциям по маркировке, приведенным в данном документе. Надписи на упаковках “только для использования в ресторане” должны быть удалены или вычеркнуты.

Хранение:

Продукты, требующие замораживания, должны постоянно храниться при температуре не выше 41°F / 5 C. Если на этикетке производителя указана более низкая температура, необходимо придерживаться более низкой температуры. Продукция должна иметь маркировку, соответствующую требованиям к охлажденным продуктам. Замороженные продукты должны иметь маркировку о хранении в замороженном состоянии до момента употребления.

Маркировка:

Продукты питания, предлагаемые к продаже, должны быть маркированы и включать, как минимум, идентификационные данные о продуктах питания в упаковке (т.е. мука); название и адрес ресторана; ингредиенты продукта; количество в упаковке (в унциях жидкости или вес) и способ его хранения. Для продуктов питания не допускается никаких заявлений о здоровье или питании. Если есть аллерген(ы), то такой аллерген должен быть указан(ы). В случае муки, если она сделана из пшеницы, если она не названа “Пшеничной мукой”, то после перечисления ингредиентов следует использовать указание: “Содержит пшеницу”. См. руководство в конце этого документа.

NEW YORK STATE OF OPPORTUNITY. Agriculture and Markets

ANDREW M. CUOMO
Governor

RICHARD A. BALL
Commissioner

Аллергены

Существует восемь основных пищевых групп аллергенов (молоко, яйца, рыба, ракообразные моллюски, древесные орехи, арахис, пшеница и соя), которые должны соответствовать указаниям по маркировке.
Если продукт питания не является сырым сельскохозяйственным товаром и является или содержит ингредиент, который содержит или является основным пищевым аллергеном, этикетка должна соответствовать следующим правилам:

1. Слово “Содержит”, за которым следует название источника пищи, из которого получают основной пищевой аллерген, печатается непосредственно после или рядом со списком ингредиентов (см. примеры с мукой, использующий этот метод)

или

2. Общее или обычное название основного пищевого аллергена в списке ингредиентов следует в скобках за названием пищевого источника, из которого производится основной пищевой аллерген (см. пример муки выше, ингредиент “Мука” можно указать как “Мука (пшеница)” вместо указания “Содержит пшеницу” в конце указания об ингредиенте

или

3. В общем или обычном названии ингредиента используется название пищевого источника, из которого получен основной пищевой аллерген (если мука указана в заявлении об ингредиенте как “Пшеничная мука”), то нет необходимости снова включать пшеницу в скобки или в конце заявления об ингредиенте

или

4. Название источника пищи, из которого получают основной пищевой аллерген, указано в списке ингредиентов в другом месте