

УПАКОВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В РОЗНИЧНЫХ ТОРГОВЫХ ТОЧКАХ. ПРИМЕРЫ МАРКИРОВКИ

Маркируйте упаковываемые продукты питания для реализации по схеме самообслуживания согласно положениям этого документа.



Требования к маркировке продуктов питания, упакованных в розничных торговых точках, обычно включают шесть пунктов, приведенных ниже.

- 1. Общепринятое наименование** или точное описание. Должно быть выделено полужирным шрифтом и размещено на видном месте этикетки.
- 2. Количество.** Точное описание количества товара в упаковке в единицах веса, объема или штуках. Если продукт продается по весу, укажите фактический вес в единицах как метрической (граммы и т. д.), так и неметрической (унции и т. д.) системы мер.
- 3. Состав.** Укажите, если в нем больше одного ингредиента. Если продукт приготовлен с использованием многокомпонентных ингредиентов, необходимо также указывать субингредиенты. Например, состав хлеба, использованного для приготовления закрытых бутербродов.
- 4. Аллергены.** Укажите источники каждого из сильных пищевых аллергенов в составе или перечислите их в отдельной графе «Contains» (Содержит). Сильные пищевые аллергены должны быть указаны под общепринятыми названиями. Чтобы загрузить документ «Осведомленность об аллергенах» (DON333-341), перейдите на веб-страницу www.doh.wa.gov/foodrules.
- 5. Производитель.** Укажите название, фактический адрес, населенный пункт, штат и почтовый индекс организации-изготовителя.
- 6. Срок годности.** Маркировка скоропортящихся продуктов питания, срок хранения которых составляет до 30 суток, должна включать срок годности по истечении которого товар должен изыматься из продажи.

Скоропортящиеся продукты питания, готовые к употреблению

Маркировка готовых к употреблению скоропортящихся продуктов, срок хранения которых составляет до 30 суток, должна включать все 6 пунктов. См. пример ниже.

- 1 Roast Beef & Cheddar Sandwich**
Закрытый бутерброд с жареной говядиной и сыром чеддер
- 2** NET WT. 6.0oz (170g) Keep Refrigerated
Масса (нетто): 6,0 oz (170 g). Хранить в холодильнике.
1 Sandwich
1 закрытый бутерброд
- 3** **Ingredients:** Roast beef, white bread [enriched wheat flour, water, yeast, sugar, soybean oil, salt, calcium propionate (preservative)], sliced cheddar cheese [cultured pasteurized milk, salt, enzymes, natamycin (preservative)], tomato, lettuce.
Состав: жареная говядина, белый хлеб (обогащенная пшеничная мука, вода, дрожжи, сахар, соевое масло, соль, пропионат кальция [консервант]), нарезанный сыр чеддер (пастеризованное молоко, бактериальные закваски, соль, ферменты, натамицин [консервант]), помидор, салат-латук.
- 4** **Contains:** Milk, egg, wheat
Содержит: молоко, яйца, пшеницу.
- 5** Main Street Market
1234 Main Street
Spokane, WA 12345
- 6** **Best if used by:** 4.16.2024
Рекомендовано употребить до: 16.04.2024

Маркировка сырых продуктов животного происхождения и непастеризованных соков должна включать особые текстовые предупреждения. В приведенных примерах они помечены **пиктограммой со стрелкой** ➔. Список продуктов питания с расширенными требованиями относительно маркировки приведен в документе «Правила маркировки продуктов питания, упакованных в розничных торговых точках» (DOH 333-349). Его можно загрузить на веб-странице www.doh.wa.gov/foodrules.

Продукты животного происхождения, подвергшиеся недостаточной термической обработке

На маркировке продуктов животного происхождения, которые употребляются сырыми или не прошли полноценную термическую обработку, должен быть указан не только сырой или полусырой животный ингредиент, но и предупреждение о небезопасности такого продукта питания. См. пример ниже.

- ➔ **1** **Sushi with raw salmon***
Суши с сырым лососем*
- 2** NET WT. 6.0oz (170g) Keep Refrigerated
Масса (нетто): 6,0 oz (170 g). Хранить в холодильнике.
- ➔** ***Consuming raw fish might increase your risk of foodborne illness.**
*** Употребление сырой рыбы увеличивает риск заболеваний, передающихся через пищу.**
- 3** **Ingredients:** Salmon, rice, avocado, cucumber, carrot, sugar, vinegar, soybean oil, egg yolk, soy sauce (water, wheat, soybeans, salt), salt, seaweed, sesame seed
Состав: лосось, рис, авокадо, огурец, морковь, сахар, уксус, соевое масло, яичный желток, соевый соус (вода, пшеница, соевые бобы, соль), соль, морские водоросли, семена кунжута.
- 4** **Contains:** Fish (Salmon), wheat, egg, sesame
Содержит: рыбу (лосось), пшеницу, яйца, семена кунжута.
- 5** **Manufactured by:** (Производитель:)
Fresh Fish Sushi
1234 Chinook Avenue
Moses Lake, WA 12345
- 6** **Best if used by:** 4.16.2024
Рекомендовано употребить до: 16.04.2024

Свежевыжатый сок

Маркировка непастеризованных соков должна содержать особые предупреждения. См. пример ниже.

- 1** **Fresh Pressed Apple Cider**
Свежевыжатый яблочный сок с мякотью
- 2** NET WT. 96.0 fl oz (2.84L)
Масса (нетто): 96,0 fl oz (2,84 L).

No spices, no sugar - just apples!
Без добавок и сахара — только яблоки!

Keep Refrigerated
Хранить в холодильнике.
- 5** We R Apple Growers
1234 Golden Way
Vancouver, WA 23456
- 6** **Best if used by:** 4.16.2024
Рекомендовано употребить до: 16.04.2024

WARNING: This product has not been pasteurized and, therefore, may contain harmful bacteria that can cause serious illness in children, the elderly, and persons with weakened immune systems.

Сырое мясо и птица

Маркировка сырого мяса, которое покупатели будут готовить самостоятельно, должна содержать указания по хранению. См. пример ниже.

- 1** **Chuck Roast**
Жаркое из лопатки
- 2** NET WT. 16oz (1 lb)
Масса (нетто): 16 oz (1 lb).
- 3** **Ingredients:** Beef, natural flavoring
Состав: говядина, натуральные специи.
- 5** Keep Refrigerated or Frozen
Хранить в холодильнике или морозильной камере.

Sunny Valley Grocery
1234 Cattle Drive
Prosser, WA 12345
- 6** **Best if used by:** 4.16.2024
Рекомендовано употребить до: 16.04.2024

➔

Safe Handling Instructions

This product was prepared from inspected and passed meat and/or poultry. Some food products may contain bacteria that could cause illness if the product is mishandled or cooked improperly. For your protection, follow these safe handling instructions.



Keep refrigerated or frozen.
Thaw in refrigerator or microwave.



Keep raw meat and poultry separate from other foods. Wash working surfaces (including cutting boards), utensils, and hands after touching raw meat or poultry.



Cook thoroughly.



Keep hot foods hot. Refrigerate leftovers immediately or discard.

Чтобы получить дополнительную информацию, свяжитесь с местным департаментом здравоохранения. www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts.



DOH 333-348 CS April 2024 Russian
Запросить этот документ в другом формате можно по номеру телефона 1-800-525-0127. Если вы страдаете нарушением слуха, обращайтесь по телефону 711 (Washington Relay) или по электронной почте doh.information@doh.wa.gov.