

# DICHIARARE GLI ALLERGENI

Le allergie alimentari possono essere fatali e sono motivo di crescente preoccupazione in Australia. L'Australia ha infatti uno dei tassi di prevalenza di allergie più alti del mondo. Soltanto nel NSW, le allergie alimentari colpiscono 1 bambino su 20 e 2 adulti su 100.

L'industria alimentare svolge un ruolo determinante nel riuscire a gestire le allergie alimentari. Questo foglio informativo è stato creato per tutti i produttori, venditori e importatori di prodotti alimentari per aiutarli a capire gli obblighi inerenti alla dichiarazione degli allergeni per poter garantire la sicurezza dei propri clienti.

## La responsabilità di dichiarare gli allergeni

**I produttori alimentari** sono responsabili di gestire la presenza involontaria di allergeni alimentari.

**I venditori alimentari** hanno la responsabilità verso i consumatori di informarli se esiste la possibilità di allergie alimentari. I venditori alimentari devono assistere i clienti nella scelta dei cibi sul menù, dando loro informazioni sul contenuto allergenico che potrebbe essere

direttamente o indirettamente presente nei piatti.

**Gli importatori** devono garantire che i prodotti importati siano correttamente etichettati e accompagnati da informazioni chiare e precise sulla loro allergenicità.

## Soddisfare i requisiti del Food Standards Code

Tutte le imprese alimentari devono soddisfare i requisiti del Food Standards Code delineato in:

- Standard 1.2.3 *Mandatory Warning and Advisory Statements and Declarations*

Il Food Standards Code richiede a tutte le imprese alimentari del NSW di fornire informazioni sugli otto allergeni più comuni sulle etichette dei cibi confezionati:

- **arachidi**
- **frutta a guscio**
- **uova**
- **latte**
- **pesce**
- **crostacei**
- **sesamo**
- **soia**

Anche il **glutine** e i **solfiti** devono essere riportati sulle etichette alimentari dei cibi confezionati.

Le imprese alimentari devono garantire che:

- informazioni precise siano riportate sulle etichette e anche fornite in negozio dal personale che vende i cibi non confezionati qualora richieste da un cliente oppure
- un allergene non sia presente in un cibo per il quale era stato specificamente richiesto che non fosse presente.

## Fatti importanti per la gestione degli allergeni

È importante che tutti i produttori e venditori:

- applichino un efficace piano di gestione degli allergeni
- addestrino il personale su rischi gestione e comunicazione nel contesto degli allergeni alimentari
- offrano informazioni chiare e precise sull'allergenicità del prodotto importato
- gestiscano la presenza involontaria di allergeni alimentari.

Per gli importatori è essenziale che:

- offrano informazioni chiare e precise sull'allergenicità del prodotto
- si assicurino che i prodotti importati siano correttamente etichettati



- informino i fornitori esteri dei requisiti per l'etichettatura delineate nel Food Standards Code d'Australia e Nuova Zelanda.

## Ulteriori informazioni

- visitate il sito web della NSW Food Authority a [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)
- chiamate la helpline al numero 1300 552 406
- Standard 1.2.3 *Mandatory Warning and Advisory Statements and Declarations*: [www.comlaw.gov.au/Details/F2011C00610](http://www.comlaw.gov.au/Details/F2011C00610)
- Guida all'uso – Standard 1.2.3 *Mandatory Warning and Advisory Statements and Declarations*: [www.foodstandards.gov.au/code/userguide/pages/warningandadvisoryde1403.aspx](http://www.foodstandards.gov.au/code/userguide/pages/warningandadvisoryde1403.aspx)
- Food Standards Code (portale per le allergie e intolleranze alimentari): [www.foodstandards.gov.au/consument/foodallergies/foodallergenportal/Pages/default.aspx](http://www.foodstandards.gov.au/consument/foodallergies/foodallergenportal/Pages/default.aspx)

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

[contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)

ABN 47 080 404 416

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth