

การแจ้งเตือน

สารก่อภูมิแพ้

การแพ้อาหารอาจเป็นอันตรายถึงชีวิตได้ และเป็นเรื่องที่มีความกังวลมากขึ้นเรื่อยๆ ในออสเตรเลีย ที่จริงแล้ว ออสเตรเลียมีอัตราการเกิดภูมิแพ้จากอาหารสูงที่สุดแห่งหนึ่งของโลก เฉพาะในรัฐ NSW เพียงอย่างเดียว การแพ้อาหารนั้นเกิดขึ้นในเด็กราว 1 ใน 20 คน และในผู้ใหญ่ 2 ใน 100 คน

อุตสาหกรรมอาหารมีหน้าที่สำคัญในการช่วยจัดการกับปัญหาด้านการแพ้อาหาร เราจัดทำเอกสารข้อมูลนี้ขึ้นเพื่อผู้ผลิตอาหาร ผู้ค้าปลีกอาหาร และผู้นำเข้าอาหารทุกคน เพื่อช่วยพวกเขาให้เข้าใจภาระหน้าที่ของตนเกี่ยวกับการแจ้งเตือนเรื่องสารก่อภูมิแพ้เพื่อยืนยันความปลอดภัยของลูกค้า

ความรับผิดชอบในการแจ้งเตือนสารก่อภูมิแพ้

ผู้ผลิตอาหารมีหน้าที่รับผิดชอบจัดการการมีอยู่ของสารก่อภูมิแพ้ในอาหารที่ไม่ได้เจตนา

ผู้ค้าปลีกอาหารมีหน้าที่รับผิดชอบต่อผู้บริโภคว่า มีการเปิดเผยเรื่องสารก่อภูมิแพ้ในอาหารแล้ว ผู้ค้าปลีกอาหารต้องช่วยลูกค้าที่มีทางเลือกเมนูอาหาร

ด้วยการแจ้งข้อมูลเรื่องส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้ที่อาจจะอยู่ในรายการอาหารในเมนูทั้งทางตรงและทางอ้อม

ผู้นำเข้ามีหน้าที่รับผิดชอบในการยืนยันว่าสินค้าที่นำเข้ามานั้นมีฉลากอย่างเหมาะสมแล้วและต้องแจ้ง

ข้อมูลที่ชัดเจนและแม่นยำเกี่ยวกับสถานะการก่อภูมิแพ้ในผลิตภัณฑ์ของตน

การปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมายมาตรฐานอาหาร

ธุรกิจอาหารทุกแห่งต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดทางกฎหมายของกฎหมายมาตรฐานอาหารตามที่ระบุไว้ใน:

- มาตรฐาน 1.2.3 คำเตือน ข้อความแนะนำ และประกาศที่ต้องมี

กฎหมายมาตรฐานอาหารกำหนดว่าธุรกิจอาหารทุกแห่งใน NSW

จะต้องแจ้งข้อมูลเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ที่พบบ่อยที่สุดแปดอย่างต่อไปนี้ไว้บนฉลากอาหารของอาหารที่มีบรรจุภัณฑ์:

- ถั่วลิสง
- นัต
- ไข่
- นม
- ปลา
- สัตว์จำพวกกุ้งปู
- งา
- ถั่วเหลือง

นอกจากนี้

ท่านยังต้องแจ้งเตือนส่วนผสมของกลูเตนและซัลไฟต์ไว้บนฉลากอาหารของอาหารที่มีบรรจุภัณฑ์

ธุรกิจอาหารต้องยืนยันว่า:

- มีข้อมูลที่ถูกต้องแม่นยำระบุไว้บนฉลากและพนักงานผู้ขายอาหารที่ไม่มีบรรจุภัณฑ์ได้แจ้งข้อมูลดังกล่าวแล้วที่สถานที่ทำธุรกิจอาหารเมื่อลูกค้าร้องขอ หรือ
- ไม่มีสารก่อภูมิแพ้ที่อยู่ในอาหารที่ลูกค้าร้องขอเป็นพิเศษว่าไม่มีสารดังกล่าว

ประเด็นสำคัญในการจัดการสารก่อภูมิแพ้

เป็นเรื่องสำคัญที่ผู้ผลิตและผู้ค้าปลีกจะต้อง:

- ปฏิบัติแผนจัดการสารก่อภูมิแพ้ที่ได้ผล
- ฝึกอบรมพนักงานเรื่องความเสี่ยง การจัดการและการสื่อสารเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร
- แจ้งข้อมูลที่ชัดเจนและแม่นยำเกี่ยวกับสถานะของสารก่อภูมิแพ้ในผลิตภัณฑ์ของท่าน
- จัดการการมีอยู่ของสารก่อภูมิแพ้ในอาหารที่ไม่ได้เจตนา

ผู้นำเข้าอาหารต้อง:

- แจ้งข้อมูลที่ชัดเจนและถูกต้องแม่นยำเกี่ยวกับสถานะของสารก่อภูมิแพ้ในผลิตภัณฑ์ที่นำเข้ามา
- ยืนยันว่าสินค้าที่นำเข้ามานั้นมีฉลากอย่างเหมาะสมแล้ว
- แนะนำชัฟฟลายเออร์ในต่างประเทศเรื่องข้อกำหนดเกี่ยวกับฉลาก



Department of
Primary Industries
Food Authority

ตามกฎหมายมาตรฐานอาหารของออสเตรเลีย
และนิวซีแลนด์

ข้อมูลเพิ่มเติม

- เว็บไซต์ของ NSW Food Authority
ที่ www.foodauthority.nsw.gov.au
- โทรสอบถามสายด่วนที่
1300 552 406
- มาตรฐาน 1.2.3 คำเตือน ข้อความแนะนำ
และประกาศที่ต้องมี:
www.comlaw.gov.au/Details/F2011C0061_0
- คู่มือผู้ใช้งาน – มาตรฐาน 1.2.3 คำเตือน
ข้อความแนะนำ
และประกาศที่ต้องมี: www.foodstandards.gov.au/code/userguide/pages/warningandadvisoryde1403.aspx
- กฎหมายมาตรฐานอาหาร
(สารก่อภูมิแพ้ในอาหารและการแพ้อาหาร –
ศูนย์รวมเว็บเรื่องสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร):
www.foodstandards.gov.au/consumer/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
T1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

Declaring allergens, November 2015
NSW/FA/FI204/1511-THAI