

KÊ KHAI CHẤT GÂY DỊ ỨNG

Chất gây dị ứng trong thức ăn có thể làm nguy đến tính mạng và là mối lo ngại ngày càng tăng tại Úc. Trên thực tế, Úc là một trong những nước có tỉ lệ dị ứng cao nhất thế giới. Chỉ riêng NSW, cứ 20 trẻ em có khoảng 1 em bị dị ứng thực phẩm và 100 người lớn thì có 2 người bị dị ứng thực phẩm.

Ngành thực phẩm giữ vai trò quan trọng trong việc giúp quản lý vấn đề dị ứng thức ăn. Tờ thông tin này đã được soạn thảo cho tất cả nhà sản xuất thực phẩm, bán lẻ thực phẩm và nhập khẩu thực phẩm để giúp họ hiểu các bổn phận về kê khai chất gây dị ứng hầu bảo đảm an toàn cho khách hàng.

Trách nhiệm kê khai chất gây dị ứng

Các nhà sản xuất thực phẩm có trách nhiệm quản lý trường hợp vô tình có chất gây dị ứng trong thực phẩm.

Tiệm bán lẻ thực phẩm có trách nhiệm với người tiêu dùng nếu được biết về chất gây dị ứng trong thực phẩm. Tiệm bán lẻ thực phẩm phải giúp khách hàng chọn thực đơn

thức ăn bằng cách cho khách hàng biết thông tin về chất gây dị ứng có thể có trực tiếp và/hay gián tiếp trong các món ăn trên thực đơn.

Các nhà nhập khẩu có trách nhiệm bảo đảm hàng nhập khẩu của họ được dán nhãn đúng và cung cấp thông tin rõ ràng và chính xác về tình trạng dị ứng của sản phẩm của họ.

Đáp ứng các yêu cầu của Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm

Tất cả doanh nghiệp thực phẩm phải đáp ứng các yêu cầu pháp lý của Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm được quy định trong:

- Tiêu chuẩn 1.2.3 *Cảnh báo và Tuyên bố Hướng dẫn và Kê khai bắt buộc*

Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm đòi hỏi tất cả doanh nghiệp thực phẩm tại NSW cung cấp thông tin về tám chất gây dị ứng thông thường nhất trên nhãn thực phẩm của thực phẩm đóng gói:

- đậu phộng
- hạt cây
- trứng
- sữa
- cá

- loài giáp xác
- vùng
- đậu nành

Gluten và **sulphites** cũng phải được kê khai trên nhãn thực phẩm của thực phẩm đóng gói.

Các doanh nghiệp thực phẩm phải bảo đảm:

- thông tin trên nhãn là chính xác và do đội ngũ nhân viên bán thực phẩm không đóng gói được chế biến tại các cơ sở cung cấp khi khách hàng hỏi, hoặc
- trong thực phẩm đã được yêu cầu đặc biệt không có chất gây dị ứng nào đó sẽ không có chất gây dị ứng này.

Những điểm chính đối với việc quản lý chất gây dị ứng

Điều quan trọng đối với các nhà sản xuất và tiệm bán lẻ là:

- thực hiện kế hoạch quản lý chất gây dị ứng hiệu quả
- huấn luyện cho nhân viên về các nguy cơ gây dị ứng thực phẩm, quản lý và truyền đạt thông tin
- cung cấp thông tin rõ ràng và chính xác về tình trạng chất gây dị ứng trong sản phẩm của quý vị



- quản lý việc vô tình có các chất gây dị ứng thực phẩm.

Đối với các nhà nhập khẩu, điều cần thiết là phải:

- cung cấp thông tin rõ ràng và chính xác về tình trạng chất gây dị ứng trong sản phẩm nhập khẩu
- bảo đảm hàng nhập khẩu của họ được dán nhãn đúng
- thông báo cho các nhà cung cấp ở nước ngoài biết về các yêu cầu ghi nhãn trong Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc Tân Tây Lan (Australia New Zealand Food Standards Code).

Tiêu chuẩn 1.2.3 *Cảnh báo và Tuyên bố Hướng dẫn và Kê khai bắt buộc*:

www.foodstandards.gov.au/code/userguide/pages/warningandadvisoryde1403.aspx

- Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc Tân Tây Lan (Chất gây dị ứng và không dung nạp thực phẩm – cổng thông tin chất gây dị ứng thực phẩm):

www.foodstandards.gov.au/consumer/foodallergies/foodallergenportal/Pages/default.aspx

Muốn biết thêm thông tin

- truy cập trang mạng Cơ quan Thực phẩm NSW tại www.foodauthority.nsw.gov.au
- gọi điện thoại cho đường dây trợ giúp qua số 1300 552 406
- Tiêu chuẩn 1.2.3 *Cảnh báo và Tuyên bố Hướng dẫn và Kê khai bắt buộc*: www.comlaw.gov.au/Details/F2011C00610
- Hướng dẫn Người sử dụng –

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
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

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