

Chất gây dị ứng và không dung nạp

Tờ thông tin dành cho doanh nghiệp thực phẩm

(Có các định dạng truy cập)

Nội dung

Chất gây dị ứng và không dung nạp	3
Tờ thông tin 1 dành cho doanh nghiệp thực phẩm.....	3
Pháp luật thực phẩm & trách nhiệm kinh doanh	5
Tờ thông tin 2 dành cho doanh nghiệp thực phẩm.....	5
Dán nhãn thực phẩm	7
Tờ thông tin 3 dành cho doanh nghiệp thực phẩm.....	7
Đậu phộng, hạt cây và sản phẩm của chúng	9
Tờ thông tin 4 dành cho doanh nghiệp thực phẩm.....	9
Trứng và sản phẩm từ trứng	11
Tờ Thông tin 5 dành cho doanh nghiệp thực phẩm	11
Cá, động vật giáp xác và sản phẩm của chúng	13
Tờ thông tin 6 dành cho doanh nghiệp thực phẩm.....	13
Sữa và sản phẩm từ sữa	15
Tờ thông tin 7 dành cho doanh nghiệp thực phẩm.....	15
Đậu nành và sản phẩm từ đậu nành	17
Tờ thông tin 8 dành cho doanh nghiệp thực phẩm.....	17
Hạt mè (vừng) và sản phẩm từ mè	19
Tờ thông tin 9 dành cho doanh nghiệp thực phẩm.....	19
Đậu lupin và sản phẩm từ lupin	21
Tờ thông tin 10 dành cho doanh nghiệp thực phẩm.....	21
Ngũ cốc chứa gluten	23
Tờ thông tin 11 dành cho doanh nghiệp thực phẩm.....	23
Phụ gia sunphit (10 mg/kg hay nhiều hơn)	25
Tờ thông tin 12 dành cho doanh nghiệp thực phẩm.....	25
Lây nhiễm chéo	27
Tờ thông tin 13 dành cho doanh nghiệp thực phẩm.....	27
Chất gây dị ứng và không dung nạp	29
Thông tin và tài liệu dành cho doanh nghiệp thực phẩm.....	29

Để nhận được ấn phẩm này ở định dạng truy cập được, hãy điện thoại số 1300 364 352, sử dụng Dịch vụ Tiếp âm Quốc gia 13 36 77 nếu có yêu cầu, hoặc [gửi email cho đơn vị An toàn thực phẩm \(Food Safety unit\)](mailto:foodsafety@dhhs.vic.gov.au). <foodsafety@dhhs.vic.gov.au>.

Được phép và xuất bản bởi Chính phủ Victoria, 1 Treasury Place, Melbourne.

© Tiểu bang Victoria, Bộ Y tế và Dịch vụ Dân sinh, tháng Ba năm 2020. (2003671)

ISBN 978-1-76069-383-1 (pdf / trực tuyến / MS Word)

Có bản tiếng Anh và các ngôn ngữ khác tại [health.vic – An toàn thực phẩm](https://www2.health.vic.gov.au/public-health/food-safety)

<<https://www2.health.vic.gov.au/public-health/food-safety>>

Chất gây dị ứng và không dung nạp

Tờ thông tin 1 dành cho doanh nghiệp thực phẩm

Thông tin về: Đậu phộng, các hạt cây, trứng, cá, động vật giáp xác, sữa, đậu nành, hạt mè (vừng), đậu lupin, ngũ cốc - gluten, sunphit (sulphites).

Dị ứng thực phẩm là gì?

Dị ứng thực phẩm là một phản ứng miễn dịch đối với một loại đạm thực phẩm khi cơ thể người cho rằng nó có hại. Sau khi tiếp xúc với loại đạm này, việc tiếp xúc hay tiêu thụ tiếp theo có thể dẫn đến các phản ứng dị ứng. Một phản ứng dị ứng có thể xảy ra trong vòng vài phút hoặc vài giờ sau khi ăn chất gây dị ứng.

Kháng thể glô-bu-lin miễn dịch E (IgE) là tác nhân gây dị ứng thực phẩm thông thường, có thể được xác nhận bởi một chuyên gia y tế có chuyên môn. Các dị ứng thực phẩm phi-IgE được gây bởi một phản ứng với các đạm thực phẩm liên quan đến các phần khác của hệ miễn dịch. Các phản ứng với dị ứng phi-IgE có thể bị chậm lại sau khi tiêu thụ thực phẩm và thường liên quan đến các triệu chứng đường ruột như nôn mửa, đầy hơi và tiêu chảy.

Một người có thể bị một hoặc nhiều loại dị ứng thực phẩm, bao gồm cả IgE và phi-IgE, và phải tránh một số loại thực phẩm và nguyên liệu để ngăn ngừa phản ứng dị ứng.

Dị ứng thực phẩm phổ biến thế nào?

Dị ứng thực phẩm ảnh hưởng đến một số ít dân nhưng đang trở nên phổ biến hơn ở Úc. Dị ứng thực phẩm xảy ra xấp xỉ ở khoảng một trong 10 trẻ sơ sinh, một trong 20 trẻ em và một trong 50 người trưởng thành.¹ Trong thời gian từ 2012-13 đến 2016-17, tỷ lệ người bị các phản ứng dị ứng nghiêm trọng đến các bệnh viện ở Victoria tăng 15% mỗi năm.²

Trẻ em có thể tự hết bị dị ứng thực phẩm theo thời gian; tuy nhiên, các dị ứng với đậu phộng, các loại hạt, hạt vừng và hải sản thì ít có khả năng biến mất và có xu hướng kéo dài suốt đời.

Phản ứng dị ứng và sốc phản vệ là gì?

Một phản ứng dị ứng có thể bao gồm các triệu chứng từ nhẹ đến trung bình, chẳng hạn như nổi mề đay, sưng, ngứa ran trong miệng, nôn mửa hoặc đau bụng.

¹ Chăm sóc An toàn hơn Victoria 2019, Tiêu chuẩn chăm sóc lâm sàng Sốc phản vệ: Cải thiện cách chúng ta chăm sóc người trưởng thành bị Sốc phản vệ ở Victoria, Chính phủ Tiểu bang Victoria, Melbourne.

² Chăm sóc An toàn hơn Victoria 2019, Tiêu chuẩn chăm sóc lâm sàng Sốc phản vệ: Cải thiện cách chúng ta chăm sóc người trưởng thành bị Sốc phản vệ ở Victoria, Chính phủ Tiểu bang Victoria, Melbourne.

Một số dị ứng thực phẩm có thể nghiêm trọng, và một số phản ứng dị ứng có thể đe dọa tính mạng hoặc gây tử vong. Những phản ứng đe dọa tính mạng này được gọi là sốc phản vệ.

Không dung nạp thực phẩm là gì?

Không dung nạp thực phẩm là một phản ứng bất lợi đối với một loại thực phẩm, hóa chất hoặc thành phần cụ thể mà không liên quan đến hệ thống miễn dịch. Những thực phẩm gây ra không dung nạp phổ biến bao gồm lactose (đường sữa), sunphit (sulphites), fructose (đường trái cây), men và bột ngọt (MSG).

Không dung nạp thực phẩm có thể nghiêm trọng và gây khó chịu đáng kể nhưng không gây ra sốc phản vệ. Những thực phẩm gây ra không dung nạp ở một số người có thể gây ra phản ứng dị ứng ở những người khác.

Pháp luật thực phẩm & trách nhiệm kinh doanh

Tờ thông tin 2 dành cho doanh nghiệp thực phẩm³

Thông tin về: Đậu phộng, các hạt cây, trứng, cá, động vật giáp xác, sữa, đậu nành, hạt mè (vừng), đậu lupin, ngũ cốc - gluten, sunphit (sulphites).

Luật pháp của chúng ta đảm bảo thực phẩm được bán tại Úc là an toàn và phù hợp. Tại Victoria, pháp luật liên quan là **Luật Thực phẩm (Food Act) 1984** (Luật), qua đó Bộ Quy tắc Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand (Bộ Quy tắc) được ban hành.

Bộ Quy tắc đưa ra các yêu cầu đối với các doanh nghiệp thực phẩm để đảm bảo thực phẩm được bán ra là an toàn, phù hợp và được dán nhãn chính xác.

Các chương trình an toàn thực phẩm

Chương trình an toàn thực phẩm là một bản kế hoạch mô tả cách quý vị sẽ quản lý an toàn thực phẩm trong doanh nghiệp của mình. Theo Luật này, các cơ sở thực phẩm loại 1 và loại 2 phải có chương trình an toàn thực phẩm, và cơ sở thực phẩm loại 3 phải lưu trữ các hồ sơ tối thiểu.

Điều 19D của Luật yêu cầu một chương trình an toàn thực phẩm phải:

- (a) xác định có hệ thống các mối nguy tiềm ẩn mà có thể dự đoán hợp lý là sẽ xảy ra trong mỗi hoạt động xử lý thực phẩm sẽ, hoặc đang, được thực hiện tại cơ sở;
- (b) xác định rõ khâu nào, trong một hoạt động xử lý thực phẩm, từng nguy cơ được xác định theo đoạn (a) có thể kiểm soát được và các phương tiện kiểm soát là gì;
- (c) chuẩn bị đầy đủ cho việc giám sát có hệ thống các kiểm soát đó;
- (d) chuẩn bị đầy đủ cho hành động khắc phục phù hợp khi từng nguy cơ được xác định theo đoạn (a) được đánh giá là không kiểm soát được;
- (e) quy định về định kỳ đánh giá lại chương trình bởi chủ sở hữu cơ sở thực phẩm;
- (f) quy định về việc lập và lưu trữ hồ sơ phù hợp bởi chủ sở hữu cơ sở thực phẩm nhằm chứng minh hành động được thực hiện liên quan đến, hoặc tuân thủ, chương trình an toàn thực phẩm.

Chương trình an toàn thực phẩm ghi hồ sơ cách quý vị sẽ xác định và kiểm soát các mối nguy hiểm (như dị ứng thực phẩm) trong quá trình sản xuất, chuẩn bị và xử lý thực phẩm.

Kỹ năng và kiến thức của người xử lý thực phẩm

Bộ Quy tắc (Tiêu chuẩn 3.2.2) yêu cầu bất kỳ ai trong một doanh nghiệp thực phẩm khi xử lý thực phẩm hoặc giám sát việc xử lý thực phẩm phải có các kỹ năng về an toàn thực phẩm và các vấn đề vệ sinh thực phẩm. Họ phải có kiến thức về an toàn thực phẩm và các vấn đề vệ sinh thực phẩm ở mức độ phù hợp với các hoạt động trong công việc của họ.

³ 1 Thông tin trong tờ thông tin này dựa trên các yêu cầu chủ yếu của Bộ Quy tắc Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand và Luật Thực phẩm, tại thời điểm tháng 3 năm 2019.

Chủ sở hữu các doanh nghiệp thực phẩm có nghĩa vụ pháp lý đảm bảo nhân viên của họ có các kỹ năng và kiến thức về an toàn thực phẩm và có thể chuẩn bị và phục vụ thực phẩm an toàn và phù hợp.

Dán nhãn

Tiêu chuẩn 1.2.1 của Bộ Quy tắc đưa ra các yêu cầu về dán nhãn và thông tin cần có cho một loại thực phẩm để bán. Điều này thay đổi theo thực phẩm đóng gói hoặc không đóng gói. Xem [Tờ Thông tin 3: Dán nhãn thực phẩm](#) để biết thêm thông tin

Thông báo về sốc phản vệ Tiểu bang Victoria

Vào ngày 1 tháng 11 năm 2018, một luật mới được ban hành thông qua việc sửa đổi **Luật Sức khỏe Cộng đồng và An sinh Victoria 2008**. Luật này yêu cầu tất cả các bệnh viện Tiểu bang Victoria phải thông báo cho Bộ Y tế và Dịch vụ Nhân sinh khi có người đến khoa cấp cứu của bệnh viện vì bị sốc phản vệ. Thông báo phải nêu được việc sốc phản vệ gây ra do tiêu thụ thực phẩm và các tác nhân gây dị ứng không phải thực phẩm. Thông báo này cho phép Bộ Y tế và Dịch vụ Nhân sinh hành động nhanh chóng khi nghi ngờ có chất gây dị ứng không được khai báo trong thực phẩm đóng gói hoặc quản lý yếu kém các chất gây dị ứng thực phẩm tại một doanh nghiệp thực phẩm.

Dán nhãn thực phẩm

Tờ thông tin 3 dành cho doanh nghiệp thực phẩm⁴

Thông tin về: Đậu phộng, các hạt cây, trứng, cá, động vật giáp xác, sữa, đậu nành, hạt mè (vừng), đậu lupin, ngũ cốc - gluten, sunphit (sulphites).

Tiêu chuẩn 1.2.1 của Bộ Quy tắc Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand (Bộ Quy tắc) đặt ra các yêu cầu về dán nhãn thực phẩm và thông tin cần có về một loại thực phẩm để bán. Điều này thay đổi theo thực phẩm đóng gói hoặc không đóng gói.

Thực phẩm đóng gói

Đối với thực phẩm bán có đóng gói, cần phải có nhãn. Thông tin phải có trên nhãn được nêu chi tiết trong Tiêu chuẩn 1.2.1.

Có một yêu cầu là tất cả các nguyên liệu phải được liệt kê rõ ràng trên nhãn theo thứ tự giảm dần theo trọng lượng (phải bắt đầu bằng nguyên liệu có số lượng lớn nhất và kết thúc bằng nguyên liệu có số lượng nhỏ nhất).

Một nguyên liệu nghĩa là bất kỳ chất nào, bao gồm cả phụ gia thực phẩm, được sử dụng trong chế biến, sản xuất hoặc xử lý một thực phẩm. Tên của các nguyên liệu phải chính xác và đủ chi tiết để đảm bảo không có sai sót, gây hiểu lầm, lừa dối hoặc có thể gây hiểu lầm hay lừa dối.

Các chất hỗ trợ chế biến có chứa chất gây dị ứng cũng phải được dán nhãn. Chất hỗ trợ chế biến là những thành phần được thêm vào thực phẩm trong quá trình chuẩn bị, xử lý hoặc sản xuất. Chúng có thể bao gồm dầu ăn được sử dụng khi nấu ăn, có thể không phải là nguyên liệu trực tiếp, hoặc bột dùng để giúp chuẩn bị một thực phẩm.

Tiêu chuẩn 1.2.3 của Bộ Quy tắc yêu cầu phải có khai báo in trên nhãn nếu thực phẩm có chứa:

- phụ gia sunphit (sulphites) có nồng độ từ 10 miligam trở lên trong mỗi kg (≥ 10 mg/kg)
- ngũ cốc có chứa gluten và các sản phẩm của chúng - thí dụ lúa mì, lúa mạch đen, lúa mạch, yến mạch và các loại lúa mì bao gồm các giống lai
- động vật giáp xác
- trứng
- cá
- sữa
- đậu phộng
- đậu nành
- hạt mè
- hạt cây (không bao gồm dừa)
- đậu lupin.

⁴ Thông tin trong tờ thông tin này dựa trên các yêu cầu chủ yếu trong Bộ Quy tắc Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand và **Luật Thực phẩm 1984**, tại thời điểm tháng 3 năm 2019.

Thực phẩm không đóng gói

Trường hợp thực phẩm bán không yêu cầu phải dán nhãn (thí dụ: thực phẩm được sản xuất và đóng gói tại cơ sở bán, hoặc được đóng gói ngay trước mặt người mua), thông tin sản phẩm như các nguyên liệu và chất gây dị ứng phải được cung cấp bằng lời nói hoặc văn bản cho người mua khi có yêu cầu.

Khi khách hàng xác nhận rằng họ có yêu cầu về chế độ ăn uống (thí dụ bị dị ứng hoặc không dung nạp thực phẩm), quý vị phải có trách nhiệm pháp lý giúp khách hàng đó bằng cách cung cấp thông tin chính xác về những nguyên liệu làm ra thực phẩm đó. Quý vị phải xác định rõ nếu có bất kỳ nguyên liệu nào chứa hoặc có thể chứa các chất gây dị ứng. Điều này có nghĩa là nhân viên phải luôn tham khảo ý kiến của người giám sát hoặc đầu bếp về sự tồn tại của các chất gây dị ứng trong thực phẩm bán để đảm bảo thông tin cung cấp là chính xác.

Nếu một doanh nghiệp thực phẩm tuyên bố rằng một loại thực phẩm hoặc bữa ăn 'không có' một chất gây dị ứng hoặc nguyên liệu nào đó, doanh nghiệp đó phải đảm bảo là sản phẩm đó thực sự 'không có' nguyên liệu đó. Doanh nghiệp sẽ cần xem xét các nguyên liệu và cách xử lý hoặc chuẩn bị các nguyên liệu này.

Nếu quý vị không thể đảm bảo là một bữa ăn hoặc thực phẩm không bị lây nhiễm chéo trong quá trình sản xuất hoặc chuẩn bị khi được yêu cầu, quý vị phải cho khách hàng biết.

Các doanh nghiệp thực phẩm có thể phải chịu trách nhiệm theo Luật Thực phẩm 1984 khi thực phẩm bán không đáp ứng theo yêu cầu của người mua (điều 14) hoặc khi thực phẩm bị mô tả sai gây nên ấn tượng sai lệch về bản chất hoặc các chất trong thực phẩm đó (bao gồm cả quảng cáo) (điều 10A).

Đậu phộng, hạt cây và sản phẩm của chúng

Tờ thông tin 4 dành cho doanh nghiệp thực phẩm

Thông tin về: Đậu phộng, hạt cây.

Mặc dù có tên như vậy, nhưng đậu phộng không phải là một loại hạt. Đậu phộng thuộc họ đậu, bao gồm đậu Hoà Lan (pea), đậu đỗ (bean), đậu lăng, đậu nành và đậu lupin. Những người bị dị ứng đậu phộng cũng có thể bị dị ứng các loại hạt cây, và ngược lại.

Đôi khi đậu phộng được lưu trữ gần các hạt cây, có thể tiếp xúc với hạt cây trong dây chuyền sản xuất, hoặc được xử lý chung với hạt cây, và có thể xảy ra lây nhiễm chéo. Đối với những người bị dị ứng đậu phộng, cách thực hành an toàn nhất là tránh tất cả các loại hạt cây. Những người bị dị ứng hạt cây nên tránh đậu phộng vì lý do tương tự. Cũng nên tránh các loại thực phẩm chế biến thương mại trừ khi một doanh nghiệp có thể tự tin xác nhận rằng không có đậu phộng hay hạt cây trong thực phẩm bán.

Quý vị phải luôn chú ý và kiểm tra nhãn thực phẩm thường xuyên để xác định sự hiện diện của đậu phộng hoặc hạt cây và các sản phẩm của chúng trong thực phẩm và các nguyên liệu được sử dụng trong thực phẩm. Có nhiều loại hạt cây, vì vậy điều quan trọng là chỉ rõ loại hạt cây nào, nếu có thể.

Còn dứa thì sao?

Mặc dù tên của dứa có chữ 'nut', nhưng dứa không liên quan gì đến các loại hạt cây hoặc đậu phộng.

Nhiều người bị dị ứng với đậu phộng hoặc các hạt cây vẫn có thể ăn dứa (trừ khi bác sĩ của họ khuyên là không nên ăn). Dị ứng với dứa là không phổ biến, mặc dù có thể xảy ra ở một số người.

Một số thực phẩm có thể chứa đậu phộng bao gồm:

- Các món ăn châu Á
- các đồ ăn nướng
- bánh quy (ngọt hay khô)
- nước dùng (các viên súp)
- ngũ cốc ăn sáng
- bánh ngọt
- sô-cô-la
- kẹo dẻo
- thanh thực phẩm dinh dưỡng
- đạm thực vật thủy phân
- kem lạnh
- thịt xiên nướng
- bánh hạnh nhân
- muesli
- hương liệu tự nhiên
- các loại bánh nướng
- bơ đậu phộng

- dầu đậu phộng (dầu arachis)
- kẹo hạt dẻ
- các loại sốt (như gado gado, pesto, satay)
- súp
- sốt mì Ý
- chả giò
- các món chay
- dầu thực vật
- các loại hoành thánh.

Các loại hạt cây bao gồm:

- hạnh nhân
- hạt brazil
- hạt điều
- hạt dẻ
- hạt phỉ
- hạt macadamia
- hạt hồ đào
- hạt thông Mỹ
- hạt dẻ cười
- hạt mỡ
- hạt óc chó.

Một số thực phẩm có thể chứa hạt cây bao gồm:

- amaretto (rượu hạnh nhân)
- các món ăn châu Á
- bánh quy (ngọt và khô)
- ngũ cốc ăn sáng
- các loại bánh ngọt
- sô-cô-la
- các loại phết sô-cô-la
- Frangelico (rượu phỉ)
- sốt gravy
- thanh thực phẩm dinh dưỡng
- kem lạnh
- bánh hạnh nhân
- muesli
- kẹo dẻo
- kẹo hạt dẻ
- các loại sốt (như pesto).

Quan trọng: Các danh sách trên không phải là danh sách đầy đủ các loại thực phẩm và nguyên liệu cần tránh. Tờ thông tin này chỉ nhằm mục đích hướng dẫn.

Trứng và sản phẩm từ trứng

Tờ Thông tin 5 dành cho doanh nghiệp thực phẩm

Thông tin về: trứng.

Trái ngược với suy nghĩ phổ biến của mọi người, chỉ cần một lượng đạm ít nhất trong trứng là có thể gây ra phản dị ứng so với các chất gây dị ứng thực phẩm khác. Hầu hết những người bị dị ứng với trứng gà cũng bị dị ứng với các dạng đạm tương tự có trong trứng chim khác, như trứng vịt, và không nên ăn bất kỳ loại trứng nào.

Quý vị nên luôn chú ý và thường xuyên kiểm tra nhãn thực phẩm để xác định xem có trứng hoặc các sản phẩm trứng trong thực phẩm và các nguyên liệu được sử dụng hay không.

Trứng và sản phẩm từ trứng được dán nhãn là:

- lòng trắng trứng
- anbuminat
- lecithin trứng
- bột trứng
- các loại trứng đặc
- lòng trắng trứng
- lòng đỏ trứng
- globulin
- livetin
- lysozyme (enzim làm từ lòng trắng trứng)
- ovalbumin
- ovomucin
- ovomucoid
- ovovitellin
- silici
- vitellin
- trứng nguyên quả.

Một số thực phẩm có thể chứa trứng bao gồm:

- bánh mì hạnh nhân
- các loại bánh bột nhồi (bánh kẹp, bánh kẹp dày)
- bánh quy
- bánh mì brioche
- các hỗn hợp bánh/bánh ngọt
- bánh choux
- nước thịt hầm (consommé)
- các sản phẩm tẩm bột (cốt-lét, parmigiana)
- bánh trứng
- bánh trộn tráng miệng
- bánh rán

- nước sốt trộn từ trứng (aioli, mayonnaise, tartare)
- mì trứng
- nước sốt từ trứng (hollandaise, béarnaise)
- bánh cuộn trứng tráng hay bánh ngọt
- bánh mì kẹp thịt, bánh nhân thịt và bánh mì thịt
- thịt đông
- bánh hạnh nhân
- đồ uống có mạch nha
- kẹo marshmallow
- bánh meringues/pavlovas
- kem mousses
- trứng chiên
- bánh pudding
- bánh quiche
- xúc xích
- bánh ngọt cắt lát (hedgehog, chanh)
- bánh phồng
- bánh kẹp
- rượu vang (có chọn lọc).

Quan trọng: Các danh sách trên không phải là danh sách đầy đủ các loại thực phẩm và nguyên liệu cần tránh. Tờ thông tin này chỉ nhằm mục đích hướng dẫn.

Cá, động vật giáp xác và sản phẩm của chúng

Tờ thông tin 6 dành cho doanh nghiệp thực phẩm

Thông tin về: cá, động vật giáp xác.

Các chuyên gia về dị ứng phân biệt cá với động vật giáp xác (đôi khi được gọi là động vật có vỏ) và Bộ Quy tắc cũng tách riêng các loại gây dị ứng này.

Các nhóm cá và động vật giáp xác chính có thể kích hoạt phản ứng dị ứng bao gồm:

- cá có vảy hoặc vây (thí dụ, cá hồi, cá tuyết, cá thu, cá mòi, cá trích, cá cơm, cá ngừ, cá hồi, cá tuyết chấm đen, John Dory)
- động vật giáp xác (thí dụ, tôm nước ngọt, tôm, tôm hùm, cua, tôm càng, tôm càng nước ngọt (yabíend), tôm càng xanh)
- động vật nhuyễn thể (thí dụ, sò điệp, bào ngư, trai, sò, hào)
- động vật thân mềm (thí dụ, bạch tuộc, mực nang, mực ống, mực calamari)
- động vật chân bụng (thí dụ, sên biển, ốc sên).

Nếu một khách hàng nói rằng họ bị dị ứng hoặc không dung nạp cá, động vật giáp xác hoặc hải sản, điều quan trọng là phải hỏi họ bị dị ứng loại hải sản nào.

Với một số khách hàng nhạy cảm với dị ứng, chỉ có mùi nấu ăn từ cá hoặc động vật giáp xác cũng có thể gây ra phản ứng dị ứng.

Quý vị phải luôn chú ý và thường xuyên kiểm tra nhãn thực phẩm để xác định xem cá hoặc động vật giáp xác và các sản phẩm của chúng có trong thực phẩm và các nguyên liệu được sử dụng trong thực phẩm hay không.

Một số thực phẩm có thể chứa cá hay động vật giáp xác bao gồm:

- món ăn và thực phẩm châu Á
- belachan (xốt tôm)
- súp cá
- dầu trộn xà lách Caesar
- dầu gan cá
- nước mắm
- furikake
- keo gelatine
- laksa hay xốt laksa
- nam pla (nước mắm Thái lan)
- dầu hào
- bánh phồng tôm
- sashimi hay sushi
- món ăn làm từ hải sản (surimi, thanh cua)
- món tempura
- súp tom yum hay xốt tom yum
- xốt Worcestershire.

Phụ gia thực phẩm có thể chứa cá hoặc động vật giáp xác bao gồm:

- 400 Alginic acid
- 401 Sodium alginate
- 402 Potassium alginate
- 403 Ammonium alginate
- 404 Calcium alginate
- 405 Propylene glycol alginate
- 406 Agar
- 407 Carrageenan
- 631 Disodium-5'-inosinate.

Quan trọng: Các danh sách trên không phải là danh sách đầy đủ các loại thực phẩm và nguyên liệu cần tránh. Tờ thông tin này chỉ nhằm mục đích hướng dẫn.

Sữa và sản phẩm từ sữa

Tờ thông tin 7 dành cho doanh nghiệp thực phẩm

Thông tin về: sữa.

Sữa và các sản phẩm sữa có trong nhiều loại thực phẩm và đôi khi được sử dụng như một nguyên liệu trong một số sản phẩm không-sữa (thí dụ, bột nước cốt dừa). Một số người không dung nạp sữa, nhưng họ không bị dị ứng. Điều quan trọng là phải phân biệt giữa những người không dung nạp đường lactose và những người bị dị ứng đạm trong sữa.

Đường lactose là gì?

Đường lactose là đường tự nhiên có trong sữa; nó có mặt trong các sản phẩm sữa với số lượng khác nhau. Một người không dung nạp-lactose là người không thể phân tách được lactose vì thiếu sự hiện diện của men lactase trong ruột non. Các triệu chứng không dung nạp lactose có thể tương tự như dị ứng sữa nhưng không gây sốc phản vệ.

Quý vị nên luôn chú ý và kiểm tra nhãn thực phẩm thường xuyên để xác định sự hiện diện của sữa hoặc các sản phẩm sữa trong thực phẩm và các nguyên liệu được sử dụng trong thực phẩm.

Một số sữa và sản phẩm sữa được dán nhãn như là:

- kem không sữa
- caseinate/casein
- bột sữa
- các loại sữa đặc
- bột sữa giảm béo
- váng sữa
- bột váng sữa

Một số sản phẩm thực phẩm từ sữa hoặc các sản phẩm sữa bao gồm:

- bơ
- sữa bơ
- phô mai
- phô mai phết
- phô mai tươi cottage
- kem
- kem sữa crème fraiche
- sữa cô đặc/ sữa đặc
- kem gelato
- bơ ghee
- kem lạnh
- sữa công thức trẻ em
- các thức uống có sữa (sô-cô-la nóng, milkshake, một số thức uống cà phê)
- kem chua

- sữa chua.

Một số thực phẩm có thể chứa sản phẩm sữa bao gồm:

- kem không sữa cho thức uống
- bánh quy
- sô-cô-la
- nước cốt dừa hoặc bột nước cốt dừa
- chất tạo màu và hương liệu tự nhiên
- thực phẩm tằm bột
- các loại nước sốt tráng miệng
- nước/thức uống trái cây
- nước sốt mì pasta
- thực phẩm công nghiệp
- bơ thực vật
- sô-cô-la sữa
- các món tráng miệng
- súp trộn.

Quan trọng: Các danh sách trên không phải là danh sách đầy đủ các loại thực phẩm và nguyên liệu cần tránh. Tờ thông tin này chỉ nhằm mục đích hướng dẫn.

Đậu nành và sản phẩm từ đậu nành

Tờ thông tin 8 dành cho doanh nghiệp thực phẩm

Thông tin về: đậu nành.

Đậu nành là một phần của họ đậu, cũng bao gồm đậu Hòa Lan, các loại đậu, đậu lăng, đậu phộng và lupin.

Hầu hết những người bị dị ứng đậu nành đều có thể sử dụng an toàn dầu đậu nành tinh chế hoàn toàn cũng như lecithin đậu nành (322), thường được sử dụng làm phụ gia thực phẩm cho các đặc tính nhũ hóa.

Nên tránh dùng các loại dầu 'Gourmet', có thể được làm bằng các phương pháp ép lạnh, chiết xuất hoặc ép đùn. Các loại dầu 'Gourmet' không được tinh chế hoàn toàn và có thể có hàm lượng đạm tương tự như bột đậu nành, khiến chúng không phù hợp với những người bị dị ứng đậu nành.

Quý vị nên luôn chú ý và thường xuyên kiểm tra nhãn thực phẩm để xác định xem có đậu nành hoặc các sản phẩm đậu nành trong thực phẩm và các nguyên liệu hay không.

Một số sản phẩm đậu nành bao gồm:

- đậu phụ
- đậu edamame
- đạm thực vật thủy phân
- tương miso
- các loại dầu xịt
- nước xốt châu Á
- xốt tương đậu nành
- bột đậu nành
- đạm đậu nành
- nước tương
- các sản phẩm đậu nành
- tương nén tempeh
- đạm thực vật có cấu trúc (textured vegetable protein (TVP))
- đậu hũ

Một số thực phẩm có thể chứa đậu nành bao gồm:

- các đồ ăn nướng
- các loại bánh bột nhồi
- bánh mì
- hạt carob
- ngũ cốc
- sô-cô-la
- bánh quy sô-cô-la
- kẹo mút

- bánh trộn tráng miệng
- bột sữa mạch nha
- bơ thực vật
- bột sữa
- các loại dầu
- xúc xích
- các loại vỏ bánh taco
- kẹo dẻo thực vật (như kẹo xanthan).

Quan trọng: Các danh sách trên không phải là danh sách đầy đủ các loại thực phẩm và nguyên liệu cần tránh. Tờ thông tin này chỉ nhằm mục đích hướng dẫn.

Hạt mè (vừng) và sản phẩm từ mè

Tờ thông tin 9 dành cho doanh nghiệp thực phẩm

Thông tin về: hạt mè.

Hạt mè được tìm thấy trong nhiều sản phẩm thực phẩm chế biến. Các đồ ăn nướng (đặc biệt là các sản phẩm không đóng gói), như bánh mì, có nguy cơ lây nhiễm chéo hạt mè cao hơn vì các hạt có thể khó kiểm soát và có thể vẫn còn lưu lại trên dụng cụ, như hộp đựng, nếu không cẩn thận.

Quý vị nên luôn chú ý và thường xuyên kiểm tra nhãn thực phẩm để xác định xem có hạt mè hoặc các sản phẩm từ hạt mè trong thực phẩm và các nguyên liệu được sử dụng trong thực phẩm hay không. Hạt mè có thể được gọi bằng tên khác trong bảng liệt kê nguyên liệu, một số tên trong đó được liệt kê dưới đây.

Các loại hạt mè và các sản phẩm từ mè bao gồm:

- benne (hạt benne, benniseed)
- hạt gingelly
- dầu gingelly
- gomasio/gomashio (muối mè)
- halva/halvah
- hommus/hummus
- furikake (bột nêm Nhật)
- bột mè
- dầu mè
- sesamol
- sesamolina
- sesamum indicum
- sim sim
- tahini/tahina (xốt mè)
- vừng mè Ấn Độ.

Một số thực phẩm có thể chứa các hạt mè bao gồm:

- thực phẩm châu Á
- các loại bánh nướng
- các loại bánh mì vụn
- ngũ cốc
- bánh gạo
- thực phẩm tẩm bột
- các loại nước chấm
- các loại dầu trộn
- các loại thảo dược
- bơ thực vật
- các loại xốt marinat
- Thực phẩm Trung đông

- thanh thực phẩm dinh dưỡng
- pa-tê
- các loại bánh quy mặn
- các loại thịt chế biến và xúc xích
- các loại bột nêm
- súp
- các hỗn hợp gia vị trộn (thí dụ, dukkah)
- các loại phết lên bánh
- tương nén tempeh
- các loại bánh burger chay
- dầu thực vật.

Quan trọng: Các danh sách trên không phải là danh sách đầy đủ các loại thực phẩm và nguyên liệu cần tránh. Tờ thông tin này chỉ nhằm mục đích hướng dẫn.

Đậu lupin và sản phẩm từ lupin

Tờ thông tin 10 dành cho doanh nghiệp thực phẩm

Thông tin về: đậu lupin.

Lupin là một cây họ đậu tương tự như đậu Hòa Lan, các loại đậu, đậu tương và đậu phộng. Lupin, và các sản phẩm như bột lupin, có thể được sử dụng phổ biến trong nhiều loại thực phẩm như bánh mì, hỗn hợp bánh mì và bánh nướng xốp (muffin). Lupin có hàm lượng đạm cao có thể được dùng để thêm cấu trúc và kết cấu cho thực phẩm. Lupin tự nhiên không-gluten và có thể được sử dụng thay thế cho bột mì hoặc các loại bột khác có chứa gluten.

Quý vị nên luôn chú ý và thường xuyên kiểm tra nhãn thực phẩm để xác định xem có lupin và các sản phẩm lupin trong thực phẩm và các nguyên liệu được sử dụng trong thực phẩm hay không.

Một số đậu lupin và sản phẩm từ lupin được dán nhãn như là:

- lupin
- lupin dạng cám/xơ
- bánh lupin
- bột lupin
- hạt lupin
- lupine
- đậu lupini
- lupinus
- lupin trắng hay lupinus albus
- lupin vàng hay lupinus luteus.

Một số thực phẩm có thể chứa lupin bao gồm:

- các sản phẩm nướng (bánh mì, bánh nướng xốp)
- các món bọc bột
- bánh quy
- ngũ cốc
- các loại gia vị
- kẹo mút
- đồ ăn nhanh
- các loại kem
- các loại bánh kẹp
- thức ăn tẩm bột
- các sản phẩm không-gluten
- Tương miso
- các loại mì
- tương nén tempeh
- đậu hũ
- các loại xúc xích

- các loại bánh kẹp nhỏ
- các loại bánh kẹp
- các loại sữa chua.

Quan trọng: Các danh sách trên không phải là danh sách đầy đủ các loại thực phẩm và nguyên liệu cần tránh. Tờ thông tin này chỉ nhằm mục đích hướng dẫn.

Ngũ cốc chứa gluten

Tờ thông tin 11 dành cho doanh nghiệp thực phẩm

Thông tin về: ngũ cốc - gluten.

Gluten là dạng đạm chính có trong các sản phẩm ngũ cốc như lúa mì, lúa mạch đen, lúa mạch, yến mạch và lúa mì nâu.

Bệnh celiac còn được gọi là 'không dung nạp gluten' hay 'nhạy cảm với gluten'. Ước tính có khoảng một trong 70 người Úc bị ảnh hưởng bởi bệnh celiac.⁵ Những người mắc bệnh celiac không thể tiêu hóa gluten và nếu ăn vào, có thể gây tổn thương niêm mạc ruột non. Các triệu chứng thường liên quan đến ruột, chẳng hạn như nôn mửa, đầy hơi và tiêu chảy, nhưng không gây sốc phản vệ.

Điều trị duy nhất cho bệnh celiac là chế độ ăn kiêng không-gluten nghiêm ngặt suốt đời.

'Không-gluten' là gì?

Không-gluten được định nghĩa trong Bộ Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand là không có chứa lượng gluten có thể phát hiện được (sử dụng các phương pháp xét nghiệm hiện tại). Điều này có nghĩa là các doanh nghiệp sản xuất các sản phẩm không-gluten phải thực hiện tất cả các biện pháp phòng ngừa cần thiết để tránh lây nhiễm chéo trong tất cả các giai đoạn chuẩn bị và phục vụ thực phẩm, bao gồm kiểm tra kỹ nhãn nguyên liệu thường xuyên để xem có xuất hiện các nguồn gluten hay không và đảm bảo nguyên liệu không bị thay đổi.

Một số nguyên liệu có chứa gluten bao gồm:

- bột nổi
- ngũ cốc ăn sáng
- lúa mì bulgur
- bột ngô (đã chuẩn bị)
- hạt lúa mì mạch nha
- matzo (bánh mì không men)
- cháo yến mạch
- lúa mạch
- bột bánh
- nước tương (từ bột mì).

Một số thực phẩm có thể chứa gluten bao gồm:

- bột để chiên thức ăn
- bánh quy
- bánh mì
- bánh ngọt
- các loại thịt hầm

⁵ [Celiac Úc Bệnh Celiac](https://www.coeliac.org.au/) <<https://www.coeliac.org.au/>>, xem vào tháng 3 năm 2019.

- kẹo mút
- các sản phẩm tằm bột (cốt-lét, parmigiana)
- các nguyên liệu rải trên mặt bánh
- các loại bánh trứng
- phô mai bào
- bánh gnocchi
- sốt gravy
- bánh burger, bánh nhân thịt và bánh mì thịt
- hợp chất đường làm kem trứng
- giấm mạch nha
- các loại mì
- các loại bánh kẹp
- mì ống hay nui
- bánh bột nhồi (chả giò, samosa, dim sim)
- các loại bánh bột nhồi
- các loại nhân bánh pa-tê
- bánh mì pita
- các loại thịt chế biến (thịt nguội, xúc xích)
- bánh pudding
- các loại sốt
- các loại bánh nướng
- rượu scotch và whisky
- các loại súp
- nguyên liệu nhồi (trong các loại thịt nướng)
- bánh kẹp
- các loại bánh cuộn (roti, burritos).

Quan trọng: Các danh sách trên không phải là danh sách đầy đủ các loại thực phẩm và nguyên liệu cần tránh. Tờ thông tin này chỉ nhằm mục đích hướng dẫn.

Phụ gia sunphit (10 mg/kg hay nhiều hơn)

Tờ thông tin 12 dành cho doanh nghiệp thực phẩm

Thông tin về: sunphit (sulphites).

Chức năng chính của sunphit là bảo quản thực phẩm và ức chế phản ứng hóa nâu. Sunphit làm chậm các vi sinh vật lại nếu không có thể gây hư hỏng thực phẩm, và có thể được thêm vào trái cây và rau quả để ngăn chặn chuyển màu nâu sau khi cắt hoặc bóc vỏ.

Các nhãn trên thực phẩm đóng gói phải khai báo thêm sunphit khi hiện diện ở mức 10 miligam mỗi kg trở lên, như định nghĩa trong Bộ Quy tắc Tiêu chuẩn Thực phẩm New Zealand Úc.

Xác định sunphit

Sunphit có thể hiện diện trong nhiều loại thực phẩm và thường được ghi vào nhãn bằng mã số nhận dạng thực phẩm của chúng. Tìm những mã số sau trên nhãn thực phẩm:

- 220 Sulphur dioxide
- 221 Sodium bisulphite
- 222 Sodium metabisulphite
- 223 Potassium metabisulphite
- 224 Potassium bisulphite.
- 225 Potassium bisulphite.
- 228 Potassium bisulphite.

Ghi chú: 226 Calcium sulphite và 227 Calcium hydrogen sulphite không được phép dùng trong thực phẩm ở Úc

Các dạng Sunphit, thay đổi theo hàm lượng, có thể tìm thấy trong:

- trái cây tẩm đường
- bột bắp
- si-rô bắp
- dứa khô
- trái cây khô
- các sản phẩm khoai tây khô (khoai tây nghiền ăn liền)
- các sản phẩm khoai tây đông lạnh
- các loại xà lách trộn
- trái cây rắc lên trên đồ ăn
- nước nho
- nước sốt và nước chấm
- các loại mứt
- chanh và nước chanh (không đông lạnh)
- si-rô nhựa cây thích
- rỉ đường

- keo trái cây
- thực phẩm ngấm
- dưa cải bắp
- nước dưa cải bắp
- xúc xích
- hải sản và động vật có vỏ
- thịt nguội
- rượu
- giấm rượu.

Quan trọng: Các danh sách trên không phải là danh sách đầy đủ các loại thực phẩm và nguyên liệu cần tránh. Tờ thông tin này chỉ nhằm mục đích hướng dẫn.

Lây nhiễm chéo

Tờ thông tin 13 dành cho doanh nghiệp thực phẩm

Thông tin về: Đậu phộng, các hạt cây, trứng, cá, động vật giáp xác, sữa, đậu nành, hạt mè (vừng), đậu lupin, ngũ cốc - gluten, sunphit (sulphites).

Lây nhiễm chéo là gì?

Chất dị ứng có thể có trong thực phẩm mặc dù chúng không tự nhiên có trong đó. Điều này xảy ra khi một chất gây dị ứng vô tình từ thực phẩm khác chuyển sang. Điều này được gọi là lây nhiễm chéo và nó có thể xảy ra trong quá trình sản xuất, chế biến, lưu trữ hoặc xử lý thực phẩm.

Lây nhiễm chéo xảy ra như thế nào?

Chất gây dị ứng có thể tồn tại trong dụng cụ nhà bếp hoặc máy móc của nhà máy, trên bề mặt hoặc trong khu vực bảo quản hoặc xử lý thực phẩm khi không tuân thủ các thực hành an toàn thực phẩm. Một nguồn phổ biến khác của lây nhiễm chéo là khi người xử lý thực phẩm không tuân thủ theo các thực hành vệ sinh tốt và kỹ thuật làm sạch đúng cách.

Điều quan trọng cần lưu ý là đun nấu không tiêu hủy hoặc loại bỏ được chất đạm gây dị ứng trong thực phẩm - quý vị không thể nấu lên để loại bỏ một chất gây dị ứng ra khỏi thực phẩm.

Các cách làm giảm khả năng lây nhiễm chéo chất gây dị ứng

- Hiểu rõ những gì khách hàng đang yêu cầu. Hỏi để hiểu rõ hơn các yêu cầu của họ.
- Quản lý việc chuẩn bị và trưng bày thực phẩm để ngăn ngừa lây nhiễm chéo từ thực phẩm có chứa chất gây dị ứng (thí dụ: đặt thực phẩm 'không có' được chuẩn bị trước ở một nơi trưng bày riêng biệt hoặc để trên kệ trên cùng).
- Các dụng cụ có một mã màu sắc dành cho mỗi chất gây dị ứng (thí dụ: dành riêng cho các dụng cụ phục vụ, các đồ chứa lưu trữ).
- Xác định rõ ràng các món ăn hoặc sản phẩm không có chất gây dị ứng (thí dụ, các đĩa có màu hoặc hình dạng khác nhau, các nhãn hay thẻ có màu khác nhau cho các nguyên liệu).
- Thực hiện thường xuyên việc huấn luyện cho nhân viên nhận thức về chất gây dị ứng để kiểm tra kiến thức và hiểu biết của họ về chất gây dị ứng (thí dụ, chất gây dị ứng và nguyên liệu nào có trong thực phẩm được phục vụ, điều gì xảy ra khi khách hàng xác định họ bị dị ứng và không dung nạp thực phẩm).
- Sử dụng các thẻ bài công thức chuẩn để ngăn ngừa sự thay đổi công thức có thể hạn chế nhân viên trong việc trả lời chính xác các câu hỏi về chất gây dị ứng.
- Mang các món ăn không có chất gây dị ứng riêng biệt với các món ăn có chứa chất gây dị ứng.
- Xem lại các món ăn mới trong thực đơn liên quan đến các chất gây dị ứng và tác động của chúng đối với các món ăn hiện có trong thực đơn. Đảm bảo tất cả nhân viên của quý vị được thông báo nếu có thay đổi.
- Chuẩn bị thực phẩm hoặc món ăn không có chất gây dị ứng, cách xa và tách biệt khỏi khu vực chuẩn bị thông thường (nếu có thể).

- Làm sạch các bề mặt và dụng cụ kỹ lưỡng trước khi chuẩn bị một món ăn không có chất gây dị ứng.
- Đảm bảo người xử lý thực phẩm thực hiện vệ sinh cá nhân kỹ lưỡng trước và trong khi chuẩn bị bữa ăn không chứa chất gây dị ứng (thí dụ: rửa tay, tạp dề sạch sẽ).
- Lưu trữ các nguyên liệu với các chất 'giống như' gây dị ứng chung với nhau (thí dụ, các nguyên liệu có chứa sữa) và để ở các kệ thấp hơn.
- Đảm bảo các hộp đựng nguyên liệu và đóng gói còn nguyên vẹn và được niêm phong (và chuyên dùng, nếu có thể).
- Cung cấp thông tin chính xác về thực phẩm và tất cả các nguyên liệu để nhân viên của quý vị tham khảo khi phục vụ thực phẩm hoặc khi khách hàng hỏi về bất kỳ nguyên liệu hoặc chất gây dị ứng nào (thí dụ: tập thông tin thực đơn).

Quan trọng: Danh sách trên không phải là danh sách đầy đủ các khuyến nghị về giảm rủi ro do lây nhiễm chéo chất gây dị ứng. Việc thực hiện những khuyến nghị này không đảm bảo các loại thực phẩm quý vị chuẩn bị sẽ không có chất gây dị ứng cụ thể. Tờ thông tin này chỉ nhằm mục đích hướng dẫn.

Chất gây dị ứng và không dung nạp

Thông tin và tài liệu dành cho doanh nghiệp thực phẩm

[Văn phòng Chất gây dị ứng \(Allergen Bureau\)](http://allergenbureau.net/)

<<http://allergenbureau.net/>>

[Dị ứng và Sốc phản vệ Úc \(Allergy and Anaphylaxis Australia\)](https://allergyfacts.org.au/)

<<https://allergyfacts.org.au/>>

[Hiệp hội Miễn dịch Lâm sàng và Dị ứng Úc \(Australasian Society of Clinical Immunology and Allergy\)](https://www.allergy.org.au/)

<<https://www.allergy.org.au/>>

[Celiac Úc \(Coeliac Australia\)](https://www.coeliac.org.au/)

<<https://www.coeliac.org.au/>>

[DoFoodSafely của Bộ Y tế và Dịch vụ Dân sinh \(Department of Health and Human Services DoFoodSafely\)](http://dofoodsafely.health.vic.gov.au/)

<<http://dofoodsafely.health.vic.gov.au/>>

[Nghiên cứu và Giáo dục về Dị ứng Thực phẩm \(Food Allergy Research and Education\)](https://www.foodallergy.org/)

<<https://www.foodallergy.org/>>

[Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand – Dị ứng và không dung nạp thực phẩm \(Food Standards Australia New Zealand – Food allergies and food intolerances\)](http://www.foodstandards.gov.au/consumer/foodallergies/allergies/Pages/default.aspx)

<<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/foodallergies/allergies/Pages/default.aspx>>

[Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand – Áp phích về dán nhãn chất gây dị ứng \(Food Standards Australia New Zealand – Allergen labelling poster\)](https://www.foodstandards.gov.au/consumer/foodallergies/Pages/Allergen-labelling.aspx)

<<https://www.foodstandards.gov.au/consumer/foodallergies/Pages/Allergen-labelling.aspx>>

[Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand – Bộ Quy tắc Tiêu chuẩn Thực phẩm \(Food Standards Australia New Zealand – Food Standards Code\)](http://www.foodstandards.gov.au/)

<<http://www.foodstandards.gov.au/>>

[Đào tạo về Chất gây Dị ứng cho các dịch vụ thực phẩm của Đào tạo Mọi thứ về Chất gây Dị ứng Thực phẩm trong Chiến lược Dị ứng Quốc gia \(National Allergy Strategy Food Allergen Training All about Allergens training for foodservice\)](https://foodallergytraining.org.au/)

<<https://foodallergytraining.org.au/>>

[Viện Không Dung nạp Thực phẩm Úc \(Food Intolerance Network\)](http://www.foodintol.com)

<www.foodintol.com>

[Luật Thực phẩm 1984 \(Vic\) \(Food Act 1984\)](http://www.legislation.vic.gov.au/)

<<http://www.legislation.vic.gov.au/>>

[Luật Sức khỏe Cộng đồng & An sinh 2008 \(Public Health and Wellbeing Act 2008\) \(Vic\)](http://www.legislation.vic.gov.au/)

<<http://www.legislation.vic.gov.au/>>