

포장된 가공식품의 식품 알레르기 유발물질 확인방법

- ▶ 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록
별도의 알레르기 표시란을 마련하여 **알레르기
표시대상 원재료명**을 표시



복숭아, 토마토 함유



식품알레르기를 예방하는
가장 좋은 방법은
**알레르기 유발물질이 포함된 식품을
먹지 않는 것입니다.**

원재료명 및 함량 : 정제수, 오렌지
농축액, 사과농축액, 당근농축액,
파인애플농축액, 레몬농축액, 블루베리
농축액, 복숭아 농축액, 토마토 농축액,
복숭아, 토마토 함유 · 이 제품은
우유, 땅콩을 사용한 제품과 같은
제조 시설에서 제조하고 있습니다.

이 제품은 우유, 땅콩을 사용한 제품과
같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다.

- ▶ 알레르기 유발 물질을 사용하는 제품과 사용
하지 않은 제품을 같은 제조 과정(작업자, 기구
등 모든 제조과정)을 통해 생산하여 혼입 우려가
있는 경우 혼입 가능성성이 있다는 표시



【공직자 부조리 및 공익신고안내】

- ※ 신고자 및 신고내용은 보호됩니다.
- ▶ 부조리 신고 : 식약처 홈페이지 “국민신문고”
공직자 부조리 신고” 코너
- ▶ 공익 신고 : 식약처 홈페이지 “국민소통”
신고센터” 부패공익신고 상담” 코너



식품의약품안전처

기획재정부 2019년 국민참여예산을 지원받아 제작되었습니다.

국민의 더 건강한
내일을 위한 정부혁신
보다 나은 **식약처**

식품접객업소에서의
**식품알레르기
알면 예방할 수
있습니다!**



식품의약품안전처



식품 알레르기란?

▶ 일반적으로 무해한 식품을 특정인이 섭취했을 경우 그 식품에 대해 과도한 면역반응이 일어나는 것으로

- 특정 음식을 섭취할 때마다 반복
 - 식품의 양과 관계없이 극소량으로도 생명 위협
- * 아나필락시스 : 쇼크 등 생명을 잃을 수 있는 증상

▶ 식품 알레르기 유발물질 표시대상 식품

새우	굴	게	홍합
오징어	전복	고등어	조개류
메밀	밀	대두	호두
땅콩	잣	알류(가금류)	우유
쇠고기	돼지고기	닭고기	복숭아
		(이를 첨가하여 최종제품에 SO ₂ 로 함유한 경우에 한함)	

※ 그 외 사람에 따라 다양한 식품들이 원인이 될 수 있습니다.



고객이 특정 재료에 식품알레르기가 있다고 말한다면?

