



## 포장된 가공식품의 식품 알레르기 유발물질 확인방법

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

복숭아, 토마토 함유



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 사용하지 않은 제품을 같은 제조 과정(작업자, 기구 등 모든 제조과정)을 통해 생산하여 혼입 우려가 있는 경우 혼입가능성이 있다는 표시



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



### 【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

국민의 더 건강한  
내일을 위한 정부혁신

보다 나은 **식약처**

식품알레르기  
알면 예방할 수  
있습니다!



식품의약품안전처



## 식품 알레르기란?



고객이 특정 재료에  
식품알레르기가  
있다고 말한다면?



▶ 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



※ 그 외 사람에 따라 다양한 식품들이 원인이 될 수 있습니다.



식품 알레르기 유발물질을 미리  
알아두세요



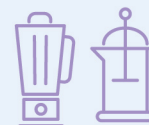
고객이 해당 메뉴에 포함된  
알레르기 유발물질을 물어보면  
알려주세요



고객에게 알레르기 유발물질이  
들어가지 않은 메뉴를 알려주세요



메뉴별로 알레르기 정보를 제공할  
것을 권장합니다



조리기구를 함께 사용한 경우에도  
주의가 필요합니다