

이달의 PICK

봄철 알레르기



식품의약품안전처



식품안전정보원

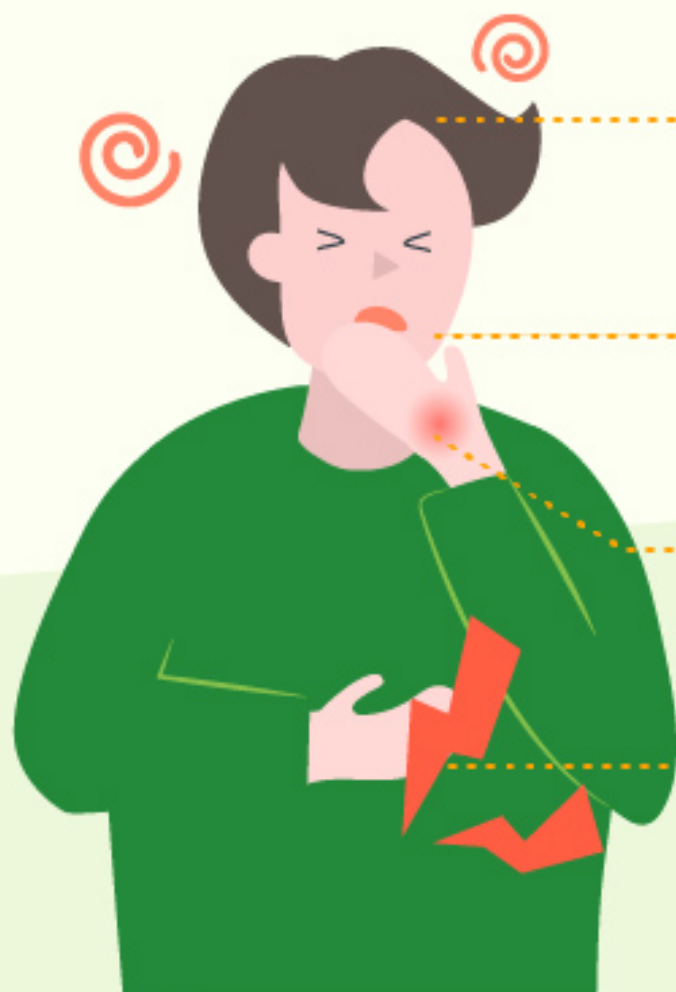
NATIONAL FOOD SAFETY INFORMATION SERVICE

알레르기의 계절, 봄

식품 알레르기도 조심하세요!

식품 알레르기란

일반적으로 무해한 식품을 특정인이 섭취했을 경우
그 식품에 대해 과도한 면역반응이 일어나는 것을 의미합니다.



● 빠른맥, 혈압저하, 의식저하

● 기침, 재채기, 호흡곤란

● 두드러기, 홍반, 가려움증

● 구토, 복통

식품 알레르기 유발 식품

알레르기 유발 물질이 함유된 식품은 알레르기 표시란을 마련하여 표시해야 합니다.

식약처 지정
22종



난류 (가금류)



소고기



돼지고기



닭고기



새우



게



오징어



고등어



조개류
(굴·전복·홍합 포함)



우유



땅콩



호두



잣



대두



복숭아



토마토



밀



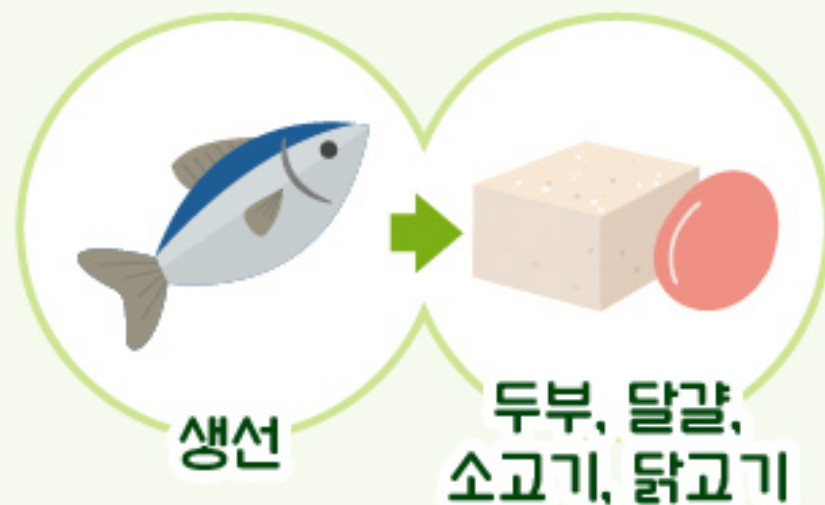
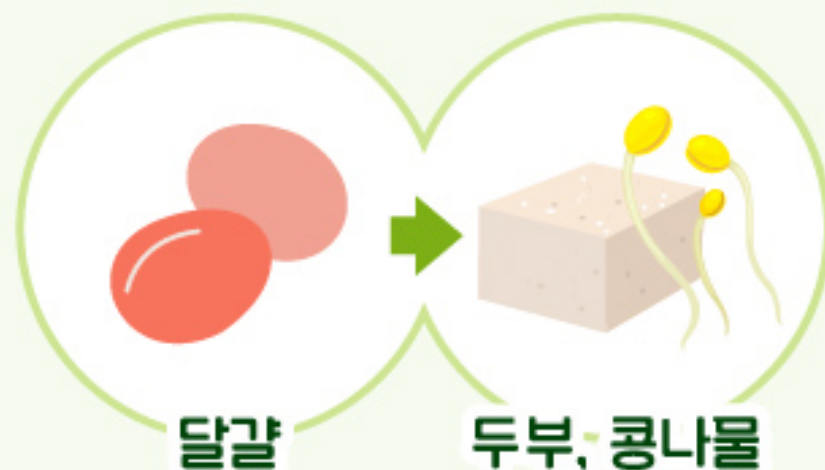
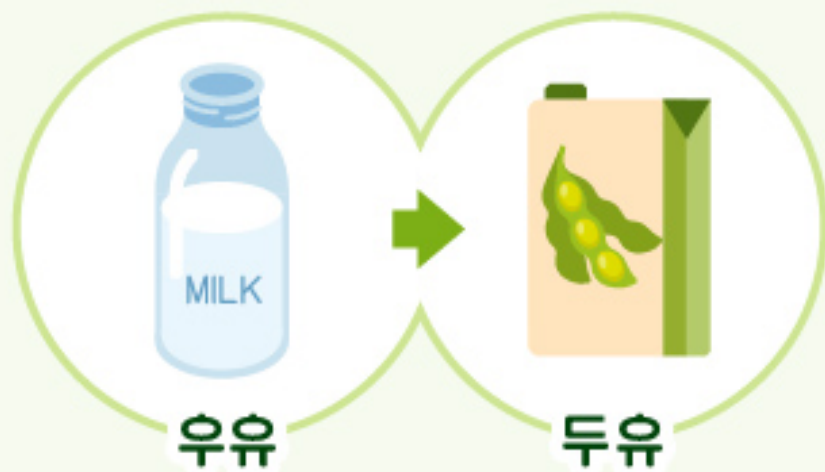
메밀



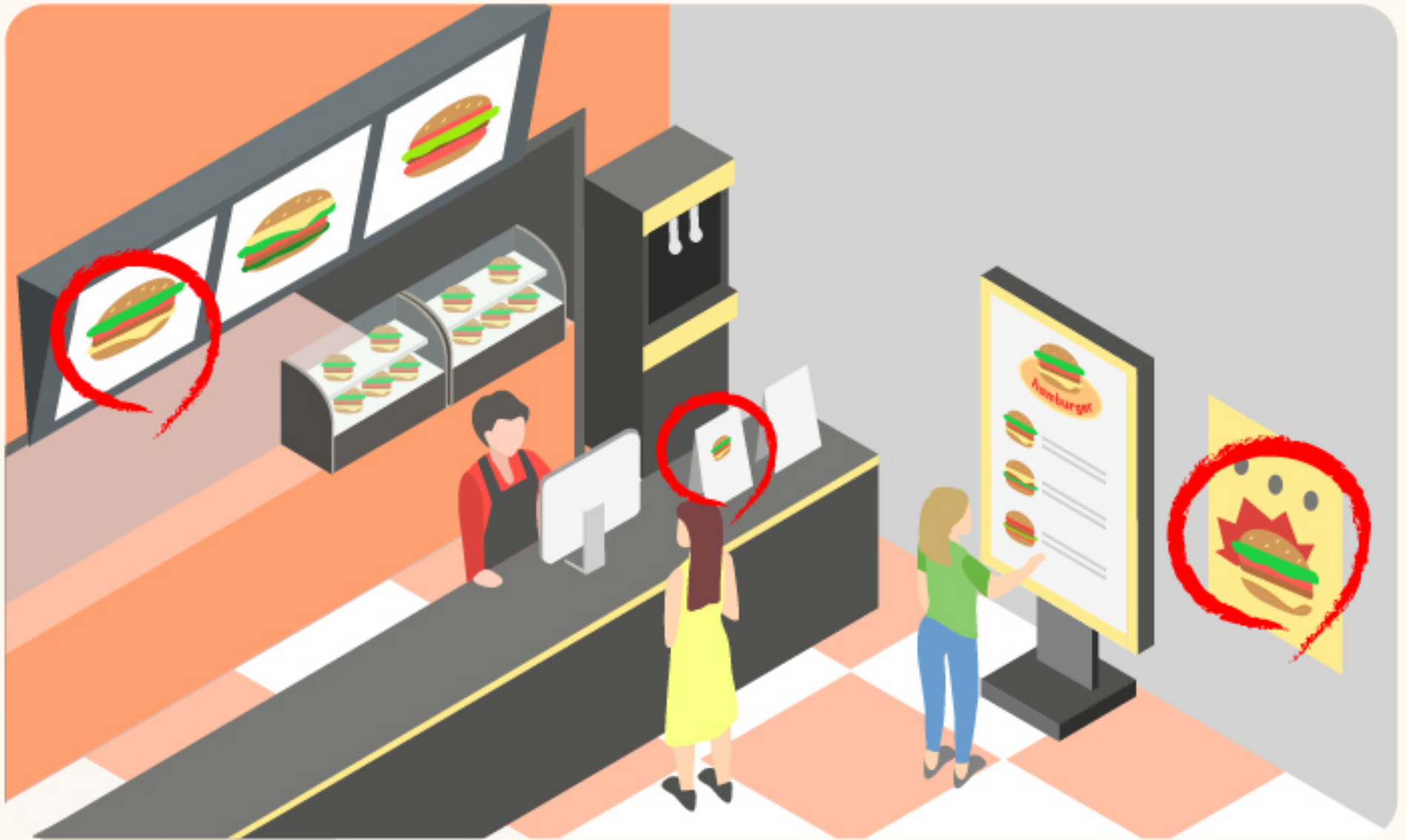
이황산류

(최종제품에 10mg/kg 함유된 경우)

알레르기 유발식품 이렇게 대체해봐요!

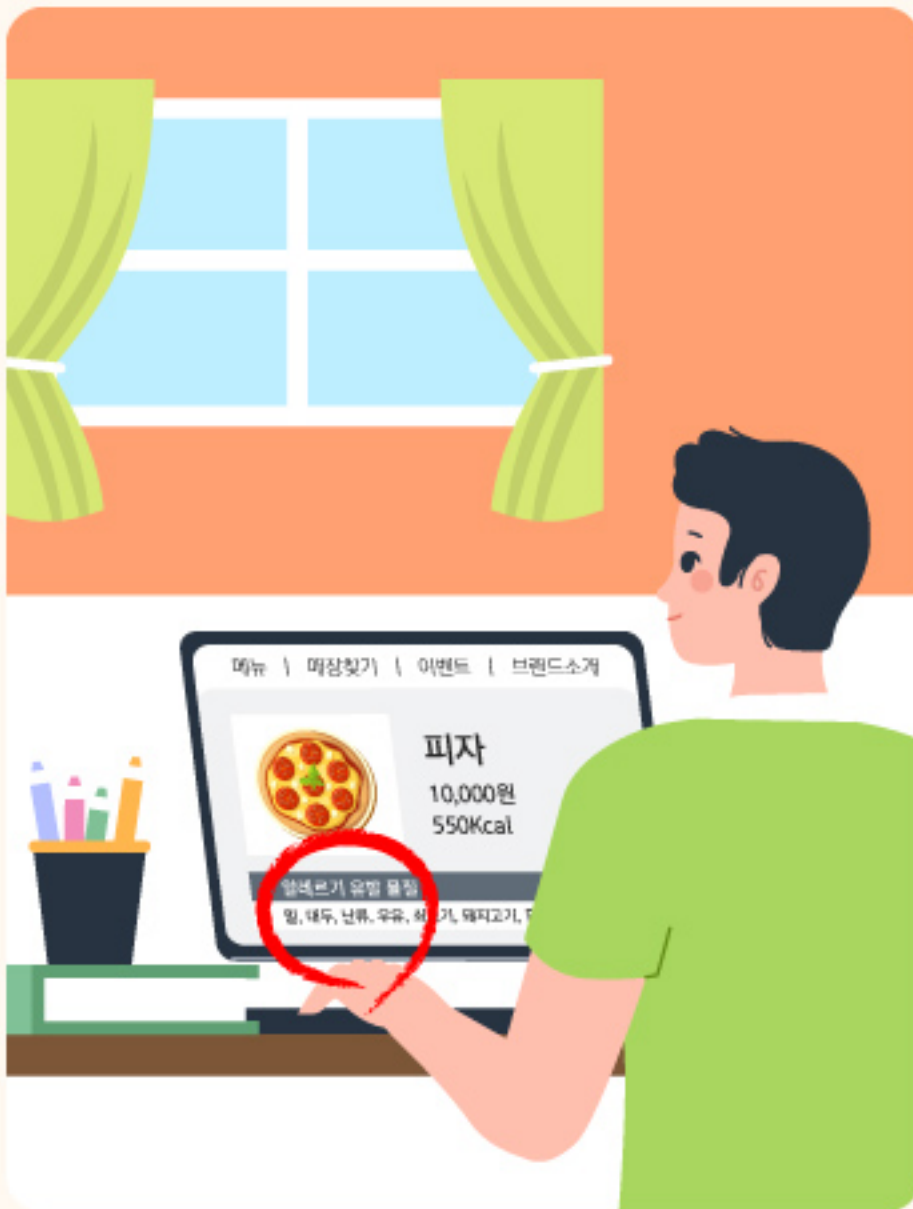


어린이 기호식품의 알레르기 표시 이렇게 확인하세요!



매장, 식당에서 주문 시

메뉴판, 메뉴북 등의 제품명이나 가격 표시 주변에서 확인합니다.
책자 및 포스터 등에 일괄 표시되어 있기도 합니다.



온라인 주문 시

홈페이지에서 제품명이나
가격 표시 주변을 확인합니다.



전화 주문 시

리플렛, 스티커를 통해
확인합니다.



알레르기 유발물질 표시 자주 묻는 질문

식품안전나라 > 식품·안전 > 식품표시 > 식품표시 FAQ

Q 대두를 원료로 키운 콩나물도 알레르기 표시대상인가요?

A 네. 알레르기 유발물질 표시대상에 해당되므로 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 표시해야 합니다.

Q 포장육의 제품명이 '삼겹살'인 경우, 표시를 생략할 수 있나요?

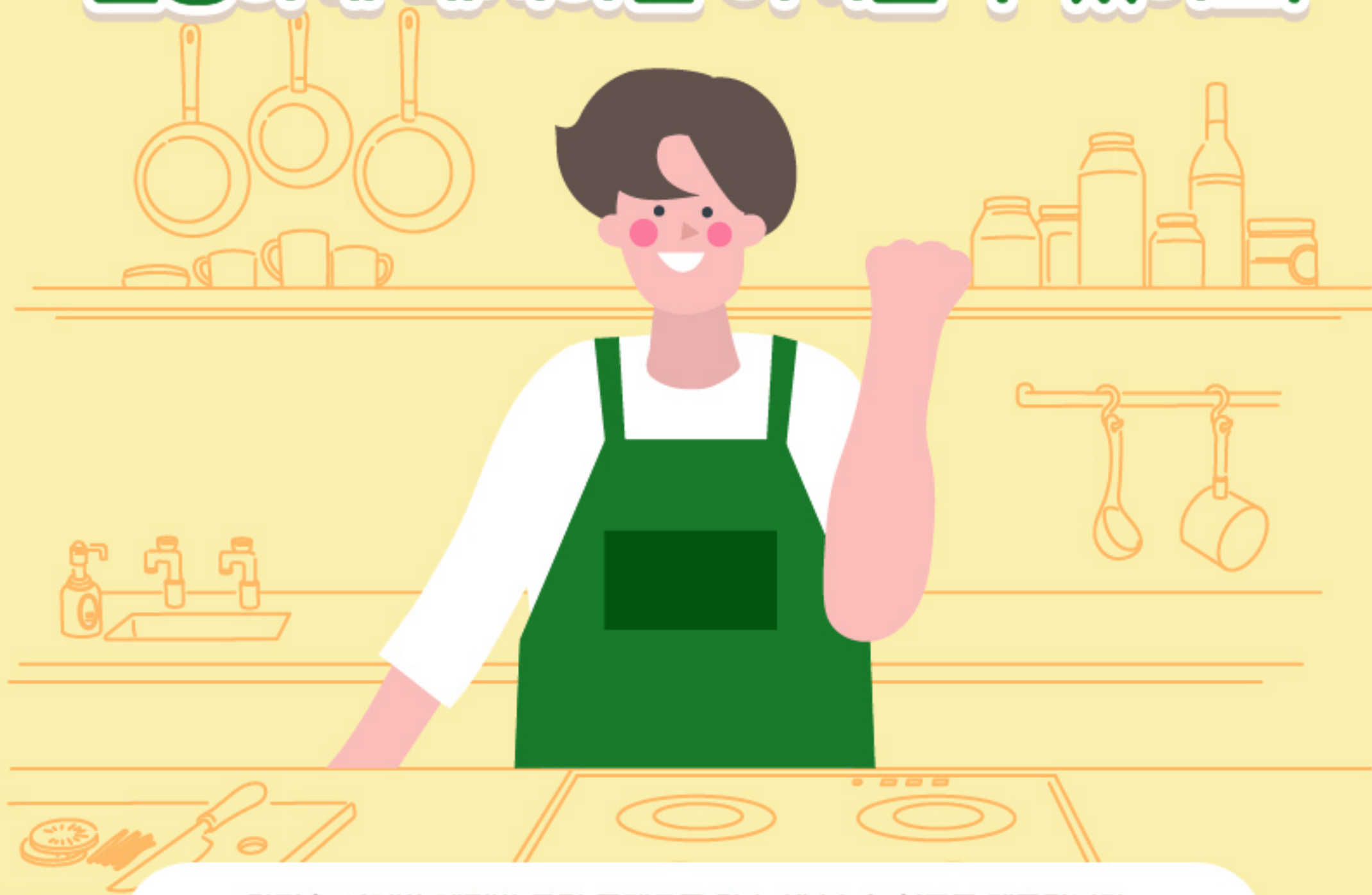
A 하나의 원재료로 만든 식품이나 포장육의 제품명이 알레르기 표시대상 원재료명과 동일한 경우 생략할 수 있습니다. 다만, '삼겹살'은 부위 명칭이므로 '돼지고기'를 표시하여야 합니다.

Q 알레르기 유발물질이 혼입될 가능성이 있는 경우 어떡하나요?

A 알레르기 유발물질을 사용한 제품과 같은 제조과정(작업자, 기구, 보관 등)으로 생산하여 혼입될 우려가 있는 경우 “○○혼입 가능성 있음”, “○○ 혼입 가능” 등의 주의사항 문구를 표시하여야 합니다.

식품 알레르기

현명하게 대처하면 이겨낼 수 있어요!



햇픽은 시기별·계절별 추천 콘텐츠를 한 눈에 볼 수 있도록 제공합니다.

Food 식품안전나라 **초기화면** 또는 **알림·교육 > 이슈 > 햇픽**에서 확인하세요.