



이달의 PICK 봄철 알레르기



알레르기의 계절, 봄 식품 알레르기도 조심하세요!

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



식품 알레르기 유발 식품

알레르기 유발 물질이 함유된 식품은 알레르기 표시란을 마련하여 표시해야 합니다.



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 혼합될 가능성이 있는 경우 어떻게 하나요?

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

식품 알레르기 현명하게 대처하면 이겨낼 수 있어요!



찾픽은 시기별·개별별 추천 콘텐츠를 한 눈에 볼 수 있도록 제공합니다.
식품안전나라 홈페이지 또는 알람·교육 > 이슈 > 찾픽에서 확인하세요.