

국내외 식품 중 알레르기 유발물질 표시 규제 현황

2023.09.20.

식품안전정보분석실 글로벌정보부

목 차

국내외 식품 중 알레르기 유발물질 표시제도 요약표	1
I. 대한민국	8
II. 미국	10
III. 캐나다	12
IV. 유럽연합	17
V. 영국	21
VI. 호주·뉴질랜드	24
VII. 일본	28
VIII. 중국	36
IX. 대만	38
X. 베트남	41
XI. 태국	43

<표> 국내외 식품 중 알레르기 유발물질 표시제도 요약표

	근거법령 및 소관기관	표시대상 알레르기 유발물질	알레르기 유발물질 원문	혼입 우려 표시 *예시) ○○ 혼입 가능
대한민국	-(근거법령) 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙 -(소관기관) 식품의약품안전처	-(의무표시대상) ①알류(가금류만 해당), ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(최종제품의 이산화황이 10 mg/kg 이상인 경우만 해당), ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, 조개류(⑱굴, ⑲전복, ⑳홍합 포함), ㉑잣, ㉒①~㉑의 식품 등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품(예시) 젤라틴, 새우엑기스 등)	-	의무표시
미국	-(근거법령) ①2004 식품 알레르기 유발물질 표시 및 소비자 보호법(FALCPA), ②연방법전 제21편 9장 -(소관기관) 식품의약품청(FDA)	-(의무표시대상) ①우유, ②달걀, ③어류, ④갑각류, ⑤견과류, ⑥밀, ⑦땅콩, ⑧대두, ⑨참깨 및 ①~⑨에서 유래한 단백질을 함유한 식품원료	-①우유(milk), ②달걀(eggs), ③어류(fish), ④갑각류(Crustacean shellfish), ⑤견과류(tree nuts), ⑥밀(wheat), ⑦땅콩(peanuts), ⑧대두(soybeans), ⑨참깨(sesame)	자율표시

	근거법령 및 소관기관	표시대상 알레르기 유발물질	알레르기 유발물질 원문	혼입 우려 표시 *예시) ○○ 혼입 가능
<p>캐나다</p>	<p>-(근거법령) 캐나다 식품의약품법 -(소관기관) 캐나다 연방보건부(HC), 캐나다 식품검사청(CFIA)</p>	<p>-(의무표시대상) >식품 알레르기 유발물질: 다음 ①~⑳ 에서 유래한 단백질 또는 변형된 단백질(단백질 일부 포함) ①아몬드, ②브라질너트, ③캐슈, ④개암, ⑤마카다미아너트, ⑥피칸, ⑦잣, ⑧피스타치오, ⑨호두, ⑩땅콩, ⑪참깨, ⑫밀, ⑬트리티케일, ⑭알류, ⑮우유, ⑯대두, ⑰갑각류, ⑱연체동물, ⑲어류, ⑳겨자씨 >글루텐: (A) ㉑보리, ㉒귀리, ㉓호밀, 트리티케일, 밀 중 최소 하나 이상의 해당 곡물이거나 그 곡물의 교배종(hybridized strain)에서 유래한 글루텐 단백질 또는 (B) (A)에서 유래한 곡물 또는 교배종의 곡물에서 유래한 변형된 단백질(단백질 일부 포함) > ㉔첨가된 아황산염(10 mg/kg 이상)</p>	<p>>①아몬드(almonds), ②브라질너트(Brazil nuts), ③캐슈(cashews), ④개암(hazelnuts), ⑤마카다미아너트(macadamia nuts), ⑥피칸(pecans), ⑦잣(pine nuts), ⑧피스타치오(pistachios), ⑨호두(walnuts), ⑩땅콩(peanuts), ⑪참깨(sesame seeds), ⑫밀(wheat), ⑬트리티케일(triticale), ⑭알류(eggs), ⑮우유(milk), ⑯대두(soybeans), ⑰갑각류(crustaceans), ⑱연체동물(molluscs), ⑲어류(fish), ⑳겨자씨(mustard seeds), ㉑보리(barley), ㉒귀리(oats), ㉓호밀(rye), ㉔아황산염(sulphites)</p>	<p>자율표시</p>

	근거법령 및 소관기관	표시대상 알레르기 유발물질	알레르기 유발물질 원문	혼입 우려 표시 *예시) ○○ 혼입 가능
유럽연합	-(근거법령) 소비자 대상 식품 정보 제공 규정(EU) No 1169/2011 -(소관기관) ①유럽 의회 및 유럽 이사회 ②유럽 집행위원회(EC) ③유럽식품안전청(EFSA)	- (의무표시대상) ①글루텐 함유 곡물, ②갑각류, ③알류, ④어류, ⑤땅콩, ⑥대두, ⑦유, ⑧견과류, ⑨셀러리, ⑩겨자, ⑪참깨, ⑫이산화황 및 아황산염 (농도 10 mg/kg 또는 10 mg/l 이상), ⑬루핀, ⑭연체류 (*①~⑪, ⑬, ⑭의 경우 그 제품 포함)	-(영어) ①글루텐 함유 곡물(Cereals containing gluten), ②갑각류(Crustaceans), ③알류(Eggs), ④어류(Fish), ⑤땅콩(Peanuts), ⑥대두(Soybeans), ⑦유(Milk), ⑧견과류(Nuts), ⑨셀러리(Celery), ⑩겨자(Mustard), ⑪참깨(Sesame seeds), ⑫이산화황(Sulphur dioxide) 및 아황산염(sulphites), ⑬루핀(Lupin), ⑭연체류(Molluscs) -(독일어) ①글루텐 함유 곡물(Glutenhaltige Getreide), ②갑각류(Krebstiere), ③알류(Eier), ④어류(Fische), ⑤땅콩(Erdnüsse), ⑥대두(Sjabohnen), ⑦유(Milch), ⑧견과류(Schalenfrüchte), ⑨셀러리(Sellerie) ⑩겨자(Senf), ⑪참깨(Sesamseeden), ⑫이산화황 및 아황산염(Schwefeldioxid und Sulphite), ⑬루핀(Lupinen), ⑭연체류(Weidtiere) -(프랑스어) ①글루텐 함유 곡물(Céréales contenant du gluten), ②갑각류(Crustacés), ③알류(Œufs), ④어류(Poissons), ⑤땅콩(Arachides), ⑥대두(Soja), ⑦유(Lait), ⑧견과류(Fruits à coque), ⑨셀러리(Céleri) ⑩겨자(Moutarde), ⑪참깨(Graines de sésame), ⑫이산화황 및 아황산염(Anhydride sulfureux et Sulfites), ⑬루핀(Lupin), ⑭연체류(Mollusques)	자율표시

	근거법령 및 소관기관	표시대상 알레르기 유발물질	알레르기 유발물질 원문	혼입 우려 표시 *예시) ○○ 혼입 가능
유럽연합	<p>-(근거법령) 소비자 대상 식품 정보 제공 규정(EU) No 1169/2011</p> <p>-(소관기관)</p> <p>①유럽 의회 및 유럽 이사회 ②유럽 집행위원회(EC) ③유럽식품안전청(EFSA)</p>	<p>- (의무표시대상)</p> <p>①글루텐 함유 곡물, ②갑각류, ③알류, ④어류, ⑤땅콩, ⑥대두, ⑦유, ⑧견과류, ⑨셀러리, ⑩겨자, ⑪참깨, ⑫이산화황 및 아황산염 (농도 10 mg/kg 또는 10 mg/l 이상), ⑬루핀, ⑭연체류</p> <p>(*①~⑪, ⑬, ⑭의 경우 그 제품 포함)</p>	<p>-(스페인어) ①글루텐 함유 곡물(Cereales que contengan gluten), ②갑각류(Crustáceos), ③알류(Huevos), ④어류(Pescado), ⑤땅콩(Cacahuètes), ⑥대두(Soja), ⑦유(Leche), ⑧견과류(Frutos de cáscara), ⑨셀러리(Apio) ⑩겨자(Mostaza), ⑪참깨(Granos de sésamo), ⑫이산화황 및 아황산염(Dióxido de azufre y sulfitos), ⑬루핀(Altramuces), ⑭연체류(Moluscos)</p>	자율표시
영국	<p>-(근거법령)</p> <p>①식품정보규정 2014 ②소비자에 대한 식품정보규정 (EU) No 1169/2011</p> <p>-(소관기관) 식품기준청(FSA)</p>	<p>-(의무표시대상)</p> <p>①셀러리, ②글루텐 함유 곡물, ③갑각류, ④알류, ⑤어류, ⑥루핀, ⑦유, ⑧연체류, ⑨겨자, ⑩견과류, ⑪땅콩, ⑫참깨, ⑬대두, ⑭ 이산화황 및 아황산염(SO₂ 10 mg/kg 이상)</p>	<p>-①셀러리(celery), ②글루텐 함유 곡물(cereals containing gluten), ③갑각류(crustaceans), ④알류(eggs), ⑤어류(fish), ⑥루핀(lupin), ⑦유(milk), ⑧연체류(molluscs), ⑨겨자(mustard), ⑩견과류(tree nuts), ⑪땅콩(peanuts), ⑫참깨(sesame seeds), ⑬대두(soybeans), ⑭이산화황(sulphur dioxide) 및 아황산염(sulphites)</p>	자율표시

	근거법령 및 소관기관	표시대상 알레르기 유발물질	알레르기 유발물질 원문	혼입 우려 표시 *예시) ○○ 혼입 가능
호주· 뉴질랜드	<p>-(근거법령) 호주뉴질랜드 식품 기준코드 '기준 1.2.3- 정보 요건 - 경고문, 권고문 및 표시사항'</p> <p>-(소관기관) 호주뉴질랜드 식품 기준청(FSANZ)</p>	<p>-(의무표시대상)</p> <p>①아황산염(10 mg/kg 이상 첨가된 경우만 해당), 글루텐 함유 곡물(②보리, ③귀리, ④호밀로 한정), ⑤밀, 견과류(⑥아몬드, ⑦브라질너트, ⑧캐슈, ⑨개암, ⑩마카다미아, ⑪피칸, ⑫잣, ⑬피스타치오, ⑭호두로 한정), ⑮갑각류, ⑯알류, ⑰어류, ⑱루핀, ⑲유, ⑳연체 동물, ㉑땅콩, ㉒참깨, ㉓대두</p>	<p>- ①아황산염(sulphites), 글루텐(gluten) 함유 곡물(cereals)(②보리(barley), ③귀리(oats), ④호밀(rye), ⑤밀(wheat), 견과류(tree nuts)(⑥아몬드(almond), ⑦브라질너트(Brazil nut), ⑧캐슈(cashew), ⑨개암(hazelnut), ⑩마카다미아(macadamia), ⑪피칸(pecan), ⑫잣(pine nut), ⑬피스타치오(pistachio), ⑭호두(walnut), ⑮갑각류(crustacea), ⑯알류(egg), ⑰어류(fish), ⑱루핀(lupin), ⑲유(milk), ⑳연체 동물(mollusc), ㉑땅콩(peanut), ㉒참깨(sesame seed), ㉓대두(soybean)</p>	자율표시
일본	<p>-(근거법령) 내각부령 식품표시기준</p> <p>-(소관기관) 소비자청</p>	<p>-(의무표시대상)</p> <p>①새우, ②게, ③호두, ④밀, ⑤메밀, ⑥알, ⑦유, ⑧땅콩</p>	<p>-①새우(えび), ②게(かに), ③호두(くるみ), ④밀(小麦), ⑤메밀(そば), ⑥알(卵), ⑦유(乳), ⑧땅콩(落花生(ピーナッツ))</p>	자율표시
	<p>-(근거법령) 소비자청 통지 '식품표시기준에 대해서'</p> <p>-(소관기관) 소비자청</p>	<p>-(자율표시대상)</p> <p>①아몬드, ②전복, ③오징어, ④연어알, ⑤오렌지, ⑥캐슈너트, ⑦키위, ⑧쇠고기, ⑨참깨, ⑩연어, ⑪고등어, ⑫대두, ⑬닭고기, ⑭바나나, ⑮돼지고기, ⑯송이버섯, ⑰복숭아, ⑱참마, ⑲사과, ⑳젤라틴</p>	<p>-①아몬드(アーモンド), ②전복(あわび), ③오징어(いか), ④연어알(いくら), ⑤오렌지(オレンジ), ⑥캐슈너트(カシューナッツ), ⑦키위(キウイフルーツ), ⑧쇠고기(牛肉), ⑨참깨(ごま), ⑩연어(さけ), ⑪고등어(さば), ⑫대두(大豆), ⑬닭고기(鶏肉), ⑭바나나(バナナ), ⑮돼지고기(豚肉), ⑯송이버섯(まつたけ), ⑰복숭아(もも), ⑱참마(やまいも), ⑲사과(りんご), ⑳젤라틴(ゼラチン)</p>	

	근거법령 및 소관기관	표시대상 알레르기 유발물질	알레르기 유발물질 원문	혼입 우려 표시 *예시) ○○ 혼입 가능
중국	- (근거법령) GB 7718-2011 사전 포장식품 라벨통칙 - (소관기관) 국가위생건강위원회(NFC)	- (자율표시대상) ①글루텐 함유 곡물, ②갑각류 동물, ③어류, ④알류, ⑤땅콩, ⑥대두, ⑦유 및 유제품(유당 포함), ⑧견과 및 그 씨앗류 제품(*①~⑥의 경우 그 제품 포함)	- ①글루텐 함유 곡물(含有麩質的谷物), ②갑각류(甲殼綱類) 동물, ③어류(魚類), ④알류(蛋類), ⑤땅콩(花生), ⑥대두(大豆), ⑦유(乳), ⑧견과(堅果) 및 그 씨앗류(果仁類) 제품	자율표시
대만	- (근거법령) ①식품 알레르기 유발물질 표시 규정 ②식품 알레르기 유발물질 권고 표시 사항 - (소관기관) 위생복지부 식품 약물관리서(TFDA)	- (의무표시대상) ①갑각류, ②망고, ③땅콩, ④우유·양유, ⑤(가금류)알, ⑥견과류, ⑦참깨, ⑧글루텐 함유 곡물, ⑨대두, ⑩어류, ⑪아황산염류 (최종제품의 이산화황 잔류량이 10 mg/kg 이상인 경우)(*①~⑩의 경우 그 제품 포함)	- ①갑각류(甲殼類), ②망고(芒果), ③땅콩(花生), ④우유(牛奶)·양유(羊奶), ⑤알(蛋), ⑥견과류(堅果類), ⑦참깨(芝麻), ⑧글루텐 함유 곡물(含麩質穀物), ⑨대두(大豆), ⑩어류(魚類), ⑪아황산염류(亞硫酸鹽類)	자율표시
		- (자율표시대상) ①두족류, ②패류, ③종자류, ④키위 (*①~④의 그 제품 포함)	- ①두족류(頭足類), ②패류(螺貝類), ③종자류(種子類), ④키위(奇異果)	
베트남	- (근거법령) 식품, 식품첨가물, 포장 식품 가공보조제 등 표시 안내에 대한 합동시행규칙 - (소관기관) 보건부-농업농촌 개발부-산업통상부	- (의무표시대상) ①곡물 및 글루텐이 함유된 식품(밀, 보리, 메밀, 귀리 등), ②갑각류 및 갑각류 제품, ③알 및 알류 제품, ④수산물 및 수산물 제품, ⑤땅콩, 콩 및 그 제품, ⑥유 및 유제품(유당 포함), ⑦견과류 및 견과류 제품, ⑧아황산염(10 mg/kg 이상)	- ①곡물(Ngũ cốc), ②갑각류(Loại giáp xác), ③알(Trứng), ④수산물(Thủy sản), ⑤ 땅콩(Lạc), 콩(đậu tương), ⑥유(Sữa), ⑦견과류(Quả hạch), ⑧아황산염(Sunfit)	-

	근거법령 및 소관기관	표시대상 알레르기 유발물질	알레르기 유발물질 원문	혼입 우려 표시 *예시) ○○ 혼입 가능
태국	-(근거법령) ①공중보건부 고시 358호 “용기포장 식품의 라벨 표시” ②공중보건부 고시 383호 “용기포장 식품의 라벨 표시(2판)” ③식품의약품청 고시 “용기 포장 식품의 라벨 표시에 관한 공중보건부 고시 설명” -(소관기관) 공중보건부 식품 의약품청(FDA Thailand)	-(의무표시대상) ①글루텐 함유 곡물, ②갑각류, ③알류, ④어류, ⑤땅콩, ⑥대두, ⑦유(유당 포함), ⑧견과류, ⑨아황산염(10 mg/kg 이상) (*①~⑧의 경우 그 제품 포함)	-①글루텐 함유 곡물(ธัญพืชที่มีกลูเตน), ②갑각류(สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง), ③알류(ไข่), ④어류(ปลา), ⑤땅콩(ถั่วลิสง), ⑥대두 (ถั่วเหลือง), ⑦유(นม), ⑧견과류 (ถั่วที่มีเปลือกแข็ง), ⑨아황산염(ซัลไฟต์)	의무표시

□ 관련 법령

- 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙(식품표시광고법 시행규칙)¹⁾
 - [별표 2] 소비자 안전을 위한 표시사항(제5조제1항 관련)

□ 관리 기관

- 식품의약품안전처

□ 관리 현황

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」의 [별표 2] 소비자 안전을 위한 표시사항에 따라, 식품 등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우에는 그 원재료명을 표시해야 함
 - (알레르기 유발물질) 표시대상 알레르기 유발물질은 다음과 같이 정하고 있음

① 알류(가금류만 해당)	⑪ 복숭아
② 우유	⑫ 토마토
③ 메밀	⑬ 아황산류(최종제품의 이산화황이 10 mg/kg 이상인 경우만 해당)
④ 땅콩	
⑤ 대두	⑭ 호두
⑥ 밀	⑮ 닭고기
⑦ 고등어	⑯ 쇠고기
⑧ 계	⑰ 오징어
⑨ 새우	⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)
⑩ 돼지고기	⑲ 잣

- (표시 대상) 알레르기 유발물질 표시 대상은 다음과 같음

① 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품 등
② ①의 식품 등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품 등
③ ① 및 ②를 함유한 식품 등을 원재료로 사용한 식품 등

1) 대한민국 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙
 (<https://law.go.kr/%EB%B2%95%EB%A0%B9/%EC%8B%9D%ED%92%88%EB%93%B1%EC%9D%98%ED%91%9C%EC%8B%9C%E3%86%8D%EA%B4%91%EA%B3%A0%EC%97%90%EA%B4%80%ED%95%9C%EB%B2%95%EB%A5%A0%EC%8B%9C%ED%96%89%EA%B7%9C%EC%B9%99>)

- (표시 방법) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 함
 - 단, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있음
- (혼입 우려가 있는 알레르기 유발물질의 표시) 알레르기 유발물질을 사용한 제품과 사용하지 않은 제품을 같은 제조 과정(작업자, 기구, 제조라인, 원재료 보관 등 모든 제조과정을 포함한다)을 통해 생산하여 불가피하게 혼입될 우려가 있는 경우에는 주의사항 문구*를 표시해야 함
 - * 예: “이 제품은 알레르기 발생 가능성이 있는 메밀을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다”, “메밀 혼입 가능성 있음”, “메밀 혼입 가능” 등
- 단, 제품의 원재료가 알레르기 유발물질인 경우에는 표시하지 않음

□ 관련 법령

- (법령) 2004 식품 알레르기 유발물질 표시 및 소비자 보호법(FALCPA)²⁾
- (법령) 연방법전 제21편 식품 및 의약품 9장 연방 식품의약품화장품법³⁾
- (지침) 미국 식품의약품청, ‘산업지침: 식품 알레르기 유발물질 표시에 관한 질문과 답변(제5판)’⁴⁾

□ 관리 기관

- 미국 식품의약품청(FDA)

□ 관리 현황

- 「2004 식품 알레르기 유발물질 표시 및 소비자 보호법(FALCPA)」 등 관련 법령에 따라 미국에서 판매되는 알레르기 유발물질 함유 식품은 이를 표시해야 함
 - (알레르기 유발물질) 다음의 식품 9종과 그 식품에서 유래한 단백질을 함유한 식품원료

① 우유(milk)*	② 달걀(eggs)*	③ 어류(fish) (예: 배스(bass), 도다리(flounder), 대구(cod))
④ 갑각류(Crustacean shellfish) (예: 게(crab), 랍스터(lobster), 새우(shrimp))	⑤ 견과류(tree nuts) (예: 아몬드(almonds), 피칸(pecans), 호두(walnuts))	⑥ 밀(wheat)
⑦ 땅콩(peanuts)	⑧ 대두(soybeans)**	⑨ 참깨(sesame)

* FDA는 ‘milk’를 소의 우유로 해석하지만 소의 우유 중 단백질은 염소, 양, 사슴, 버팔로의 우유(milk) 단백질과 매우 유사하며, ‘eggs’를 닭의 알로 해석하지만 달걀 중 단백질은 오리, 거위, 메추라기 등의 알 단백질과 매우 유사함에 따라 우유와 달걀에 알레르기가 있는 소비자는 다른 동물로부터 유래한 유와 알을 섭취하기 전에 의료진과 반드시 상담해야 함⁵⁾

** 대두는 ‘soybeans’ 대신 동의어 ‘soy’, ‘soya’를 사용할 수 있음

2) 미국 식품의약품청, ‘Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA)’ (<https://www.fda.gov/food/food-allergensgluten-free-guidance-documents-regulatory-information/food-allergen-labeling-and-consumer-protection-act-2004-falcpa>)

3) 미국 연방법전 제21편 식품 및 의약품, 9장 연방 식품의약품화장품법 (<https://uscode.house.gov/view.xhtml?path=/prelim@title21/chapter9&edition=prelim>)

4) 미국 식품의약품청, ‘Guidance for Industry: Questions and Answers Regarding Food Allergen Labeling (Edition 5)’ (<https://www.fda.gov/media/117410/download>)

- (표시 면제 대상) 알레르기 유발물질 9종으로부터 유래한 고도로 정제된 오일 (highly refined oil)과 농산물 원료는 알레르기 유발물질에 해당하지 않음
- (표시대상) 미국에서 생산되었거나 미국으로 수입된 FDA 규제 대상인 모든 포장식품(식이보충제 포함)은 연방 식품의약품화장품법의 알레르기 유발물질 표시 요건이 적용됨
- (표시방법) 제품의 성분 목록(ingredient list) 중 성분 바로 뒤에 괄호로 표시 (예: “레시틴(대두), 밀가루(밀)”)하거나 제품의 성분 목록 바로 다음 또는 바로 옆에 동일한 유형의 서체로 “함유(Contains)” 문구를 표시(예: “함유: 대두, 밀”)하여야 함
 - ▲알레르기 유발물질이 유래한 식품 공급원의 명칭을 성분의 일반명칭 또는 통상적 명칭으로 사용하는 경우* 또는 ▲알레르기 유발물질인 식품 성분의 일부로 식품 공급원의 명칭을 성분 목록의 다른 곳에 표시한 경우**에는 식품 공급원의 명칭을 기재하지 않아도 됨
 - * 예: 버터밀크(buttermilk)
 - ** 예: 성분 목록에 유청(whey)과 버터밀크(buttermilk)가 함께 기재된 경우에는 유청 뒤에 (우유(milk))라고 표시하지 않아도 됨
 - “함유(Contains)” 문구에는 “어류”, “갑각류”, “견과류”와 같이 식품군만을 기재해서는 안 되며, “대두”, “새우”, “아몬드” 등의 구체적인 알레르기 유발 물질명을 기재해야 함
- (혼입 우려가 있는 알레르기 유발물질의 표시) 교차오염으로 인해 비의도적으로 혼입된 주요 식품 알레르기 유발물질은 식품 알레르기 유발물질 표시 요건이 적용되지 않으며, 알레르기 유발물질이 불가피하게 혼입될 우려를 고려한 주의 문구 등에 관한 표시 규정은 없음
 - 일부 식품 제조업체는 알레르기 유발물질의 존재 가능성을 “함유할 수 있음 (may contain)” 또는 “동일한 시설에서 제조됨(produced in a facility)”과 같은 주의문구를 표시하고 있으나, 이는 제조업체가 자발적으로 표시한 것임⁶⁾

5) 미국 식품의약품청, ‘Food Allergies’ (<https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/food-allergies>)

6) 미국 식품의약품청, ‘Have Food Allergies? Read the Label’

(<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/have-food-allergies-read-label>)

□ 관련 법령

- 캐나다 식품의약품법(Food and Drug Act)⁷⁾
 - 캐나다 식품의약품규정(Food and Drug Regulations) (이하 'FDR')⁸⁾
 - 산업체 라벨링 툴 - 식품 라벨의 원재료명 표시란 및 알레르기 유발물질⁹⁾

□ 관리 기관¹⁰⁾

- 캐나다 연방보건부(Health Canada)
- 캐나다 식품검사청(Canadian Food Inspections Agency)

□ 관리 현황

- (알레르기 유발물질) 캐나다는 「식품의약품규정」에 따라 사전포장식품에 식품 알레르기 유발물질 급원, 글루텐 급원, 첨가된 아황산염이 포함된 경우, 각각의 지정된 급원 명칭(prescribed source name)([붙임 1, 2] 참고)으로 알레르기 표시를 하여야 함 (총 24종)
 - (식품 알레르기 유발물질) 다음의 식품 11종에서 유래한 단백질 또는 변형된 단백질(단백질 일부 포함)을 의미함

①아몬드(almonds), ②브라질너트(Brazil nuts), ③캐슈(cashews), ④개암(hazelnuts), ⑤마카다미아너트(macadamia nuts), ⑥피칸(pecans), ⑦잣(pine nuts), ⑧피스타치오(pistachios), ⑨호두(walnuts)		
⑩땅콩(peanuts)	⑪참깨(sesame seeds)	⑫밀(wheat), ⑬트리티케일(triticale)
⑭알류(eggs)*	⑮우유(milk)**	⑯대두(soybeans)
⑰갑각류(crustaceans)	⑱연체 동물(molluscs)	⑲어류(fish)
⑳겨자씨(mustard seeds)		

* 「캐나다 식품안전규정(SFCR)」 파트1에 따르면, 가공제품 측면에서 알류는 *Gallus domesticus* 종의 닭의 알 또는 *Meleagris gallopavo* 종의 칠면조의 알을 의미함¹¹⁾

** FDR B.08.003에서 우유(Milk 또는 Whole Milk)를 소(Bos 속)의 유선에서 얻은 정상적인 젖 분비물로 100 mL당 비타민D 2 µg을 함유하는 것으로 정의하고 있으며¹²⁾, 캐나다 연방보건부는 소 유의 단백질이 염소, 양, 기타 반추동물(사슴, 물소 등) 유의 단백질과 매우 유사하므로 다른 종류의 유에도 알레르기 반응이 나타날 수 있다고 함¹³⁾

7) 캐나다 식품의약품법 (<https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/acts/F-27/index.html>)

8) 캐나다 식품의약품규정 (https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c._870/index.html)

9) 캐나다 식품검사청, 식품 라벨의 원재료명 표시란 및 알레르기 유발물질 (<https://inspection.canada.ca/food-labels/labelling/industry/list-of-ingredients-and-allergens/eng/1628716222800/1628716311275#s8c2>)

10) 캐나다 보건부, 캐나다의 식품의약품법 및 규정 (<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/legislation-guidelines/acts-regulations/canada-food-drugs.html>)

11) 캐나다 식품안전규정 (<https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/SOR-2018-108/FullText.html>)

12) 캐나다 식품의약품규정 (https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c._870/index.html)

- (글루텐) ㉑다음 5가지 중 최소 하나 이상의 해당 곡물이거나 그 곡물의 교배종 (hybridized strain)에서 유래한 글루텐 단백질 또는 ㉒ ㉑에서 유래한 곡물 또는 교배종의 곡물에서 유래한 변형된 단백질(단백질 일부 포함)을 의미함

㉑보리(barley)	㉒귀리(oats)	㉓호밀(rye)	트리티케일(triticale)*	밀(wheat)*
-------------	-----------	----------	-------------------	-----------

* 식품 알레르기 유발물질 급원 중복

- (첨가된 아황산염) ㉔ 10 mg/kg 이상 첨가된 아황산염

○ (표시대상) FDR B.01.008(1)과 B.01.010.1(1)에 따라, 1개 이상의 원재료로 구성된 사전포장식품(prepackaged products)*은 알레르기 정보를 표시해야 함

* (사전포장식품의 정의) FDR B.01.001(1)에 따라, 사전포장식품은 통상 특정인이 판매, 구매 또는 이용할 수 있도록 포장재에 담긴 식품을 의미함

○ (표시 면제 대상) 고도로 정제된 오일(Highly refined oils)은 알레르기 표시 대상에서 면제됨

○ (표시방법) 알레르기 유발물질은 ▲원재료명 표시란 또는 ▲식품 알레르기 유발물질 급원, 글루텐 급원 및 아황산염 첨가 문구(이하 ‘Contain 문구’) 표시란에 기재하여야 하며, 이는 하단 면을 제외한 같은 면에 표시하여야 함

* ‘Contains 문구’는 ‘식품 알레르기 유발물질 급원, 글루텐 급원 및 아황산염 첨가 문구’와 동일한 의미를 가짐

- (식품 알레르기 유발물질 급원 및 글루텐 급원 표시방법) 원재료의 투입단계 (generation)*와 무관하게 지정된 급원 명칭으로 기재해야 함

* FDR에서 ‘투입단계’를 직접적으로 정의하지는 않지만, 이전 투입단계에서 만들어짐과 동시에 제품을 형성하기 위해 추가되는 모든 식품 원재료를 의미하는 것으로, ‘원재료=1차 원재료’, ‘성분(원재료의 원재료)=2차 원재료’, ‘성분의 원재료=3차 원재료’와 같이 설명할 수 있음

① (원재료명 표시란에 표시하는 방법) 굵은 글씨의 “Ingredients”, “Ingredients:” 또는 “Ingredients :”으로 시작하며, 식품 알레르기 유발물질 또는 글루텐 급원을 ㉑원재료 바로 다음에 표시*하거나 ㉒성분 바로 다음에 표시**하되 괄호로 기재함

* 원재료로 밀가루, 액상 알부민, 식물성 유지, 당, 초콜릿칩 등이 사용된 경우, 각 원재료 바로 다음에 해당 알레르기 유발물질을 괄호로 표시

Ingredients: Flour (wheat) • Liquid albumin (egg) • Vegetable oil • Sugar • Chocolate chips (milk) (sugar, chocolate liquor, cocoa butter, milk ingredients, soy lecithin, salt, natural flavour).

13) 캐나다 연방보건부, 우유-우선순위의 식품 알레르기 유발물질
<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/reports-publications/food-safety/milk-priority-food-allergen.html>

** 원재료로 페이스트리 조각, 당, 천연착향료가 사용된 경우, 페이스트리의 성분(밀가루, 버터, 액상알부민, 카놀라유)을 나열하고 각 성분에 해당하는 알레르기 유발물질을 괄호로 표시

Ingredients: Pastry pieces [flour (wheat), butter (milk), liquid albumin (egg), canola oil] • Sugar • Natural flavour.

단, 식품 알레르기 유발물질 급원 또는 글루텐 급원이 다음과 같이 표시된 경우, 원재료나 성분 바로 뒤에 괄호와 함께 식품 알레르기 유발물질 급원 또는 글루텐 급원을 표시할 필요가 없음

(i) 원재료명 표시란에 원재료 또는 성분의 일반명의 일부로 있거나 다른 원재료 또는 성분 바로 뒤에 괄호로 표시한 경우

(ii) 'Contains 문구'에 표시한 경우

- ② ('Contains 문구'에 표시하는 방법) 재료명 목록 다음에 굵은 글씨로 **"Contains"**, **"Contains:"** 또는 **"Contains :"**로 시작하며, ㉠원재료 그 자체이거나 원재료명 표시란에 표시되지 않은 원재료에 존재하지만 그 원재료를 구성하는 성분이 아니거나 해당 원재료의 성분에 존재하는 경우* 또는 ㉡성분 그 자체이거나 모든 세대의 성분에 존재하되, 원재료명 표시란에 표시된 성분도 원재료도 아닌 경우*에 기재하여야 함

* 사전포장된 사과 봉지 제품이 카제인 혼합물을 함유한 왁스(원재료)로 코팅 처리된 경우, 카제인(성분)은 우유를 함유하므로 사과 라벨에 알레르기 유발물질인 우유를 표시

Contains: milk

- (첨가된 아황산염 표시방법) 특정 제외 요건(FDR B.01.008 및 B.01.009 관련)에 따라 원재료명 표시란에 표시하지 아니하더라도, 사전포장식품에 총 아황산염이 10 ppm 이상 존재하는 경우, ㉠원재료명 표시란 또는 ②'Contains 문구'에 표시해야 함 ([붙임 3] 참고)

* 다른 식품 첨가물과 마찬가지로, 아황산염은 사전포장식품에 성분 표시 면제가 아닌 원재료 또는 원재료의 성분으로 사전포장식품에 직접 첨가되면 식품 라벨의 원재료명 표시란에 표시해야 함. 첨가된 아황산염이 사전포장식품에 1차 원재료 또는 2차 원재료(즉, 성분)로 존재하며 표시 면제 대상이 아닌 경우, **함량과 무관하게** 원재료명 표시란에 표시해야 함

- ① (원재료명 표시란에 표시하는 방법) 굵은 글씨의 **"Ingredients"**, **"Ingredients:"** 또는 **"Ingredients :"**으로 시작해야 하며, 첨가된 아황산염을 원재료명 표시란 맨 마지막에 다른 원재료와 무작위 순으로 기재할 수 있으며(FDR B.01.008.2(4) 관련), 원재료의 성분인 아황산염은 표시된 원재료 바로 다음에 괄호로 표시할 수도 있음 ([붙임 3] 참고)

- * 과자 제품 함량의 5%가 살구잼(원재료)이며 살구잼이 10 ppm 이상의 아황산염(성분)을 함유한 경우, 살구잼 바로 다음에 괄호로 표시 또는 무작위 순으로 원재료명 표시란 맨 끝에 표시(잼이 과자의 5% 이하면 FDR의 B.01.009(1)에 따라 원재료명 표시란의 성분 표시가 면제되더라도, 아황산염이 10 ppm 이상이므로 아황산염을 표시해야 함)

Ingredients: Rolled oats • Flour (wheat) • Liquid whole egg • Apricot jam with pectin • Salt • Sodium bicarbonate • Soy lecithin • Sulphites

또는

Ingredients: Rolled oats • Flour (wheat) • Liquid whole egg • Apricot jam with pectin (sulphites) • Salt • Sodium bicarbonate • Soy lecithin

- ② (“Contains 문구”에 표시하는 방법) 재료명 목록 다음에 굵은 글씨로 **“Contains”, “Contains:”** 또는 **“Contains :”**로 시작하여 기재할 수 있음
- (기타 요건) 글씨체, 크기, 색상 등 표시서식, 언어병기(영어·프랑스어) 등은 FDR B.01.008, B.01.008.1, B.01.008.2, B.01.010.3에서 규정함
 - (혼입 우려가 있는 알레르기 유발물질의 표시) 캐나다 연방보건부 및 식품 검사청은 제조업체와 수입업체에 ‘~을/를 함유할 수 있음(May contain:)’으로만 시작하는 교차오염 주의 문구를 사용할 것을 권장함¹⁴⁾¹⁵⁾
 - 권장 형식은 **“May contain: [X]”** 또는 **“May contain: [X]”**임
 - * X는 지정된 알레르기 유발물질 급원 명칭임
 - 사전포장식품의 라벨에 교차오염으로 알레르기 유발물질 또는 글루텐이 함유될 수 있다고 명시한 경우, 교차오염 주의 문구는 다음과 같이 작성해야 함

1. 교차 오염 주의 문구의 위치는 다음과 같음

- ① ‘Contains 문구’가 있는 경우, ‘Contains 문구’ 바로 뒤
- ② ‘Contains 문구’가 없는 경우, 아스파탐 함유 경고 문구(페닐케톤노증이 있는 사람을 대상으로 경고하는 문구) 바로 뒤
- ③ ‘Contains 문구’와 아스파탐 함유 경고 문구가 없는 경우, 원재료명 표시란 바로 뒤에 표시해야 함

2. 교차 오염 주의 문구 바로 앞에 있는 문구나 원재료명 표시란이 영어와 프랑스어로 표시된 경우, 교차 오염 주의 문구도 두 언어로 표시해야 함

3. 교차 오염 주의 문구 바로 앞에 있는 문구나 원재료명 표시란과 같은 면에 표시해야 하며, FDR의 B.01.008.2(2)에 따라 원재료명 표시란이 표시된 것(태두리, 배경색 등)과 동일한 방식으로 표시해야 함

4. ▲교차오염 주의 문구와 ▲교차오염 주의 문구 바로 앞의 문구 또는 원재료명 표시란 사이에 글, 인쇄물 또는 그래픽이 끼어있지 않아야 함(단, 교차오염 주의 문구 바로 앞의 문구 또는 원재료명 표시란이 끝나는 행과 다른 행에서 교차오염 주의 문구가 시작되는 경우, 교차오염 주의 문구 앞에 실선이 있을 수 있음)

14) 캐나다 식품의약품규정 B.01.010.4(https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C._c._870/index.html)

15) 캐나다 식품검사청, 식품 알레르기 유발물질 교차오염(또는 예방) 문구

(<https://inspection.canada.ca/food-labels/labelling/industry/allergens-and-gluten/eng/1388152325341/1388152326591?chap=4>)

5. 교차오염 주의 문구가 교차오염 주의 문구 바로 앞의 문구 또는 원재료명 표시란이 끝나는 행에서 시작하고 'May contain:' 등으로 시작하지 않는 경우, 굵은 글씨로 표시해야 함

6. 교차오염 주의 문구가 교차오염 주의 문구 바로 앞의 문구 또는 원재료명 표시란이 끝나는 행에서 시작하는 경우, 교차오염 주의 문구의 시작 부분인 'May contain:' 등은 굵은 글씨체로 표시해야 함

교차오염 주의 문구 바로 앞의 문구 또는 원재료명 표시란과의 행 관계	'May contain'의 굵기	예시
다른 행으로 표시한 경우	일반 굵기, 굵은 굵기 모두 가능함	Ingredients: White beans, Water, Sugars, Pork, Salt Contains: Mustard May contain (or May contain): Sesame, Soybeans
같은 행으로 표시한 경우	굵은 글씨체이어야 함	Ingredients: White beans, Water, Sugars, Pork, Salt, Contains: Mustard. May contain: Sesame, Soybeans.

7. 교차오염 주의 문구가 아스파탐 함유 경고 문구보다 뒤에 있으며 이 문구가 끝나는 행에서 시작하는 경우, 교차오염 주의 문구의 제목(제목이 없는 경우, 교차오염 주의 문구 그 자체)은 아스파탐 함유 경고 문구의 글씨 높이보다 최소 0.2 mm 커야 함

8. 같은 면에 교차오염 주의 문구를 영어와 프랑스어로 표시한 경우, 두 번째 언어 문구는 첫 번째 언어가 끝나는 행에서 시작해서는 안됨(사전포장식품의 표시 면적이 100 cm² 미만인 경우 제외)

유럽연합 회원국 중 독일, 프랑스, 스페인을 조사한 결과, 3개 회원국은 「소비자 대상 식품 정보 제공 규정(EU) No 1169/2011」을 준수해야 함

□ 관련 법령

- 소비자 대상 식품정보 제공 규정(EU) No 1169/2011¹⁶⁾

□ 관리 기관

- 유럽 의회(European Parliament) 및 유럽 이사회(European Council)
 - EU의 입법부에 해당하는 유럽 의회 및 유럽 이사회는 식품법에 관한 일반 원칙과 요건을 설정하는 규정(EC) No 178/2002를 기반으로 한 EU의 식품 안전 관련 규정 및 지침 등을 제정함
- 유럽 집행위원회(European Commission, EC)¹⁷⁾
 - EC의 보건식품안전총국(Directorate-General for Health and Food Safety, 또는 DG Sante)은 EU의 식품안전 관련 정책과 관련 법률 시행의 점검(monitoring)과 관련된 업무를 관할함
- 유럽식품안전청(European Food Safety Agency, EFSA)
 - 규정(EC) No 178/2002를 기반으로 2002년 설립된 EU의 기관으로서, 식품 관련 위험으로부터 유럽 소비자를 보호하기 위한 법률 및 규정에 대해 과학적 근거를 제공함

16) 유럽 의회 및 이사회 규정(EU) No 1169/2011(최종개정일: '18.1.1.) (<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/1169/2018-01-01>)

17) 유럽 집행위원회, 소비자 대상 식품정보 제공 관련 웹페이지

(https://food.ec.europa.eu/safety/labelling-and-nutrition/food-information-consumers-legislation_en)

□ 관리 현황

○ 「규정(EU) No 1169/2011」에 따라 최종 소비자를 위한 모든 식품에 알레르기 또는 과민반응(intolerances)을 유발할 수 있는 원료 또는 가공보조제가 포함된 경우 그 원료명을 표시해야 함

- (알레르기 유발물질) 다음은 반드시 표시해야 할 알레르기 유발물질 14종임

① 글루텐 함유 곡물(Cereals containing gluten) 및 그 제품; · 즉, 밀(스펠트밀(spelt wheat) 및 호라산밀(khorasan wheat) 등), 호밀, 보리, 귀리 또는 이들의 교배종 및 그 제품 · 단, △덱스트로스(dextrose)를 포함한 밀 기반 포도당 시럽, △밀 기반 말토덱스트린(maltodextrins), △보리 기반 포도당 시럽, △농산물 유래 에틸알코올을 포함한 알코올 증류액 제조용 곡물 제외
② 갑각류(Crustaceans) 및 그 제품;
③ 알류(Eggs)* 및 그 제품;
④ 어류(Fish) 및 그 제품; · 단, △비타민 또는 카로티노이드 조제용 매개체(carrier)로 사용되는 어류 젤라틴(gelatine), △맥주 및 와인의 청징제(finishing agent)로 사용되는 어류 젤라틴 또는 부레폴(Isinglass) 제외
⑤ 땅콩(Peanuts) 및 그 제품;
⑥ 대두(Soybeans) 및 그 제품; · 단, △완전 정제된 대두유 및 대두지방, △대두 유래 천연 혼합 토크페롤류(E306), 천연 D-알파 토크페롤, 천연 D-알파 초산토크페롤, 천연 D-알파 토크페롤 호박산, △대두 유래 피토스테롤류(phytosterols) 및 피토스테롤 에스테르에서 추출한 식물성 유지류, △대두 유래 식물성 유지 스테롤류로 제조된 식물 스타놀 에스테르(plant stanol ester) 제외
⑦ 유(Milk)* 및 그 제품(유당(lactose) 포함); · 단, △농산물 유래 에틸알코올을 포함한 알코올 증류액 제조용 유청(whey), △락티톨(lactitol) 제외
⑧ 견과류(Nuts) 및 그 제품; · 즉, 아몬드(<i>Amygdalus communis</i> L), 개암(<i>Corylus avellana</i>), 호두(<i>Juglans regia</i>), 캐슈(<i>Anacardium occidentale</i>), 피칸(<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), 브라질너트(<i>Bertholletia excelsa</i>), 피스타치오(<i>Pistacia vera</i>), 마카다미아(또는 퀸즈랜드너트(Queensland nuts)(<i>Macadamia ternifolia</i>) 및 그 제품 · 단, 농산물 유래 에틸알코올을 포함한 알코올 증류액 제조용 견과류(nuts) 제외
⑨ 셀러리(Celery) 및 그 제품;
⑩ 겨자(Mustard) 및 그 제품;
⑪ 참깨(Sesame seeds) 및 그 제품;
⑫ 이산화황(Sulphur dioxide) 및 아황산염(sulphites)의 농도가 10 mg/kg 또는 10 mg/L 이상인 경우 · 단, 섭취 준비가 완료된 제품 또는 제조업체의 지침에 따라 재구성된 제품에 대해 계산되는 총 SO ₂ 의 농도
⑬ 루핀(Lupin) 및 그 제품;
⑭ 연체류(Molluscs) 및 그 제품.

* 동 규정의 알레르기 유발물질 관련 EC의 고지¹⁸⁾에 따르면, ③알류는 모든 양식 조류의 알(eggs)을 나타내며, ⑦우유는 양식 동물의 유선에서 추출한 유(milk)를 나타냄

18) 유럽 집행위원회, 규정(EU) No 1169/2011의 부속서 II에 등재된 알레르기 또는 과민반응을 유발하는 물질 또는 제품에 대한 정보 제공 관련 고지(2017.7.13.) ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52017XC1213\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52017XC1213(01)))

<표> 유럽연합 회원국(독일, 프랑스, 스페인)의 표시대상 알레르기 유발물질

한국어(영어)	독일어	프랑스어	스페인어
① 글루텐 함유 곡물 (Cereals containing gluten)	Glutenhaltige Getreide	Céréales contenant du gluten	Cereales que contengan gluten
· 밀(wheat)	Weizen	Blé	trigo
· 호밀(rye)	Roggen	Seigle	centeno
· 보리(barley)	Gerste	Orge	cebada
· 귀리(oat)	Hafer	Avoine	avena
② 갑각류(Crustaceans)	Krebstiere	Crustacés	Crustáceos
③ 알류(Eggs)	Eier	Œufs	Huevos
④ 어류(Fish)	Fische	Poissons	Pescado
⑤ 땅콩(Peanuts)	Erdnüsse	Arachides	Cacahuètes
⑥ 대두(Soybeans)	Sojabohnen	Soja	Soja
⑦ 유(Milk)	Milch	Lait	Leche
⑧ 견과류(Nuts)	Schalenfrüchte	Fruits à coque	Frutos de cáscara
· 아몬드(almonds)	Mandeln	Amandes	almendras
· 개암(hazelnuts)	Haselnüsse	Noisettes	avellanas
· 호두(walnuts)	Walnüsse	Noix	nueces
· 캐슈(cashews)	Kaschunüsse	Noix de cajou	anacardos
· 피칸(pecan nuts)	Pecannüsse	Noix de pécan	pacanas
· 브라질너트(Brazil nuts)	Paranüsse	Noix du Brésil	nueces de Brasil
· 피스타치오(pistachio nuts)	Pistazien	Pistaches	pistachos
· 마카다미아(또는 퀸즈랜드너트) (macadamia or Queensland nuts)	Macadamia- oder Queenslandnüsse	Noix de Macadamia ou du Queensland	nueces macadamia o nueces de Australia
⑨ 셀러리(Celery)	Sellerie	Céleri	Apio
⑩ 겨자(Mustard)	Senf	Moutarde	Mostaza
⑪ 참깨(Sesame seeds)	Sesamsamen	Graines de sésame	Granos de sésamo
⑫ 이산화황(Sulphur dioxide) 및 아황산염(sulphites)	Schwefeldioxid und Sulphite	Anhydride sulfureux et Sulfites	Dióxido de azufre y sulfitos
⑬ 루핀(Lupin)	Lupinen	Lupin	Altramuces
⑭ 연체류(Molluscs)	Weichtiere	Mollusques	Moluscos

- (표시대상) 식품의 제조 및 조리에 사용되며, 변형된 형태일지라도 최종 제품에 여전히 존재하는 알레르기 유발물질 혹은 알레르기 유발물질에서 파생된 모든 원료 또는 가공보조제를 함유한 식품은 알레르기 유발물질 정보를 표시해야 함
- (표시방법) 제품의 원료 목록 중 알레르기 유발물질을 글꼴, 스타일 또는 배경색 등을 사용하여 나머지 원료 목록과 명확하게 구분할 수 있는 서체를 통해 강조해야 함
 - (필수 식품정보) 알레르기 유발물질을 포함한 필수 식품정보는 쉽게 알아볼 수 있고, 분명히 읽을 수 있으며, 지울 수 없고, 눈에 잘 띄는 장소에 표시해야 하며, 식품이 판매되는 EU 회원국의 소비자가 쉽게 이해할 수 있는 언어로 표시해야 함
 - 식품의 명칭이 알레르기 유발물질에 해당하는 물질 및 제품을 명확하게 지칭하는 경우 해당 알레르기 유발물질 정보를 생략할 수 있음
 - * 단, 식품의 명칭에서 언급되지 않은 알레르기 유발물질은 반드시 표시해야 함
- (혼입 우려가 있는 알레르기 유발물질 표시) EU는 알레르기 또는 과민반응을 유발하는 있는 물질 또는 제품이 식품에 의도치 않게 존재할 수 있다는 정보를 자발적으로 표시하는 식품정보로 분류함

□ 관련 법령

- 식품정보규정(The Food Information Regulations) 2014¹⁹⁾
 - 유럽연합(EU)의 소비자에 대한 식품정보규정인 (EU) No 1169/2011의 시행을 정하는 영국 국내법
- 소비자에 대한 식품정보규정 (EU) No 1169/2011
 - 잉글랜드 및 웨일스의 경우 '적용유지(Retained) 규정 (EU) No. 1169/2011'로, 북아일랜드의 경우 '규정 (EU) No. 1169/2011'의 명칭으로 적용됨

□ 관리 기관

- 식품기준청(FSA)
 - 알레르기 유발물질 표시를 담당하며, 식품 알레르기, 셀리악병 등을 비롯한 식품 과민증이 있는 소비자에게 지침을 제공할 책임이 있음

□ 관리 현황

- 「식품정보규정 2014」에 따라 소매·케이타링 분야 식품업계 운영자는 사전포장 및 비포장 식품과 음료에 대해 알레르기 유발물질 정보를 소비자에게 제공해야 함
 - (알레르기 유발물질)²⁰⁾ 다음의 14종은 알레르기 유발물질 표시대상임([붙임 4] 참고)

① 셀러리(celery)
② 글루텐 함유 곡물(cereals containing gluten)(예: 밀(wheat), 호밀(rye), 보리(barley), 귀리(oats))
③ 갑각류(crustaceans)(예: 새우(prawns), 게(crabs), 랍스터(lobsters))
④ 알류(eggs)*
⑤ 어류(fish)
⑥ 루핀(lupin)
⑦ 유(milk)*
⑧ 연체류(molluscs)(예: 홍합(mussels), 굴(oysters) 등)
⑨ 겨자(mustard)
⑩ 견과류(tree nuts)(예: 아몬드(almonds), 개암(hazelnuts), 호두(walnuts), 브라질너트(brazil nuts), 캐슈(cashews), 피칸(pecans), 피스타치오(pistachios), 마카다미아너트(macadamia nuts))
⑪ 땅콩(peanuts)
⑫ 참깨(sesame seeds)
⑬ 대두(soybeans)
⑭ 이산화황(sulphur dioxide) 및 아황산염(sulphites)(SO ₂ 10 mg/kg 이상 시)

* ④ 알류 및 ⑦ 유의 경우, 특정 동물 유래임을 지칭하지 않으며 전부가 해당함⁴⁾

19) 영국 법령사이트 (<https://www.legislation.gov.uk/ukxi/2014/1855/contents/made>)

20) 영국 식품기준청 식품제조업자 대상 알레르기 유발물질 표시 (<https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-labelling-for-food-manufacturers>)

- (표시대상) 식품 종류에 따라 알레르기 유발물질 표시방법이 구분되며, 산업체는 식품 포장에 원재료 목록 표시 및 알레르기 유발물질을 부각하여 표시해야 함²¹⁾

식품 구분	정의	식품 예시
사전포장 식품 (prepacked foods)	<ul style="list-style-type: none"> - 완전히 또는 부분적으로 포장된 식품 - 포장을 개봉 또는 변경 없이 내용물을 바꿀 수 없는 식품 - 판매 준비가 된 식품 	가공식품을 포함한 일반 식품
직접 판매용 사전 포장 식품(PPDS)	제조와 판매가 동일한 시설에서 이루어지는 식품	샌드위치, 샐러드, 파이
비-사전포장 식품 (Non-prepacked loose) foods)	제과점, 델리 숍(delicatessen counter), 정육점, 레스토랑, 포장 전문점 등에서 포장 없이 판매 되는 식품	냉육, 치즈, 제과점에서 포장 없이 판매 되는 빵류, 즉석피자, 샐러드바

- (표시 면제 대상) 의무 표시 면제 대상 원재료로는 완전한 가공 과정을 거쳤기 때문에 알레르기 반응을 일으킬 확률이 낮은 완전 정제 대두유, 밀 글루코스 시럽 등이 있음²²⁾([붙임 4] 참고)
- (표시방법) 원재료를 포함하여 식품에 나타나는 정보는 반드시 영어로 표시하여야 하며, 의무 표시사항인 알레르기 유발물질 정보는 접근이 용이하며, 쉽게 알아볼 수 있고, 분명히 읽을 수 있으며, 눈에 잘 띄는 위치에 최소 1.2mm의 활자 크기로 표시해야 함([붙임 4] 및 [붙임 5] 참고)
 - 식품 원재료 목록에 알레르기 유발물질이 포함되는 경우 굵은 활자나 밑줄 등으로 강조하여 표시되어야 하고 라벨에 알레르기 유발물질 조연* 문구를 사용할 수도 있음
 - * 예: “알레르기 유발물질에 관해서는 굵게 표시된 성분 참조” 및 “글루텐 함유 시리얼에 대해서는 빨간색 글씨 성분 참조”
 - 알레르기 유발물질을 함유한 원재료는 참조할 수 있는 명칭*을 반드시 함께 표시하여 명확하고 균등하게 이해가 가능하여야 함
 - * 예: 두부(대두(soya)), 타히니 페이스트(참깨(sesame)), 유청(유(milk))
 - 제품의 명칭이 달걀 1상자, 땅콩 1봉지와 같이 단일 성분으로 구성된 경우에는 알레르기 유발물질의 존재를 추가 명시할 필요가 없으나, ‘gingelly oil(참기름)’ 처럼 식품 명칭이 14종 알레르기 유발물질에 명시된 물질을 명확히 지칭하지 않는 경우에는 ‘참깨 함유’라고 표시해야 함

21) 영국 식품기준청, 식품사업자 대상 알레르기 유발물질 지침
(<https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses>)

22) 영국 식품기준청, 식품 알레르겐 표시 및 정보 요건 기술 지침
(https://webarchive.nationalarchives.gov.uk/ukgwa/20230403210325/https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Updated%20Technical%20Guidance%20-%20Clean%20Version%20-%20DD%20cleared_0.pdf)

- (혼입 우려가 있는 알레르기 유발물질 표시)²³⁾ 영국 「식품정보규정 2014」에 따라 알레르기 유발물질 혼입 우려에 대해 ‘예방적 알레르기 유발물질 표시 (PAL, precautionary allergen labelling)’ 문구*를 자발적으로 표시할 수 있음 ([붙임 6] 참고)

* (예시) “혼입 가능성 있음(may contain X)”, “특정 물질에 알레르기가 있는 사람에게는 적합하지 않음(not suitable for consumers with a X allergy)” 등

- 단, PAL과 같은 자발적 식품 정보는 모호하거나 소비자를 오도하지 말아야 하며, 소비자에 대한 실제 위해가 파악되지 않은 경우에 PAL을 사용하면 오해의 소지가 있는 식품 정보로 간주 될 수 있으므로 철저한 위해평가*를 실시한 후에 사용하여야 함²⁴⁾

* 기업이 위해평가 요소로 고려해야 하는 사항으로는 ▲가공보조제, ▲원료의 처리(raw material handling), ▲보관, ▲운송, ▲공급망, ▲포장 등이 있음

23) 영국 식품기준청, 식품 알레르기와 과민증
(<https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/food-allergy-and-intolerance>)

24) 영국 식품기준청, 예방적 알레르기 유발물질 표시
(<https://www.food.gov.uk/business-guidance/precautionary-allergen-labelling>)

VI 호주·뉴질랜드

호주·뉴질랜드는 호주뉴질랜드 식품기준청(FSANZ)의 호주뉴질랜드 식품기준코드를 준수하여 알레르기 유발물질을 표시하여야 함

□ 관련 법령

- 호주뉴질랜드 식품기준코드(Australia New Zealand Food Standards Code)
 - 기준 1.2.3 - 정보 요건 - 경고문, 권고문 및 표시사항²⁵⁾
 - 스케줄 9 - 의무 권고문 및 표시사항 S9-326)

□ 관리 기관

- 호주뉴질랜드 식품기준청(FSANZ)

□ 관리 현황

- 「호주뉴질랜드 식품기준코드 - 기준 1.2.3」(이하 '코드')에 따라 식품 등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우, 그 원재료명을 표시해야 함
 - (알레르기 유발물질) 다음의 23종은 알레르기 유발물질 표시대상임

① 식품에 10 mg/kg 이상 첨가된 아황산염(sulphites) 글루텐 함유 곡물(cereals)(교배종(hybridised strain) 포함): ②보리(barley), ③귀리(oats), ④호밀(rye)
⑤ 밀(wheat)(교배종 포함) 견과류(tree nuts): ⑥아몬드(almond), ⑦브라질너트(Brazil nut), ⑧캐슈(cashew), ⑨개암(hazelnut), ⑩마카다미아(macadamia), ⑪피칸(pecan), ⑫잣(pine nut), ⑬피스타치오(pistachio), ⑭호두(walnut)
⑮ 갑각류(crustacea)
⑯ 알류(egg)*
⑰ 어류(fish): 갑각류 및 연체동물을 제외함
⑱ 루핀(lupin)
⑲ 유(milk)**
⑳ 연체동물(mollusc): 해양 연체동물을 의미함
㉑ 땅콩(peanut)
㉒ 참깨(sesame seed)
㉓ 대두(soybean)

* 호주뉴질랜드 식품기준코드의 eggs²⁷⁾는 닭, 오리, 거위 및 메추리가 낳은 생식체를 의미함

** 호주뉴질랜드 식품기준코드의 milk²⁸⁾ 및 milks²⁹⁾ 참고 시, 소, 양, 물소(buffalo), 낙타, 염소가 생산하는 유를 식품 및 식품의 원료로서 사용을 인정하고 있음

25) 호주뉴질랜드 식품기준코드 기준 1.2.3 정보 요건-경고문, 권고문 및 표시사항(<https://www.legislation.gov.au/Details/F2021C00202>)

26) 호주뉴질랜드 식품기준코드 스케줄 9 - 의무 권고문 및 표시사항 (<https://www.legislation.gov.au/Details/F2021C00195>)

- (표시대상) 포장된 소매 판매용 식품에 알레르기 유발물질 및 그의 유래 물질(derivative)이 존재하는 경우 알레르기 유발물질을 표시하여야 하며³⁰⁾, 해당 식품은 다음과 같음
 - ▲원재료 또는 ▲혼합 원재료의 원재료
 - ▲식품 첨가물로 사용되는 물질(substance) 또는 ▲이러한 물질의 원재료 또는 혼합물
 - ▲가공 보조제로 사용되는 물질 또는 ▲이러한 물질의 원재료 또는 혼합물
- (표시 면제 대상) 다음에 해당하는 경우, 알레르기 표시대상에서 면제됨³¹⁾³²⁾

표시 면제 대상 식품	표시 면제 대상 알레르기 유발물질	비고
밀 전분으로 만든 포도당 시럽 ^①	밀	FSANZ는 면제 대상 제품에 대한 안전성 평가를 수행했으며, 2016년에 필수 알레르기 유발물질 표시 요건에서 면제 됨
완전히 정제된 대두유	대두	
대두 유도체 (토코페롤 및 피토스테롤)	대두	
밀 또는 유청으로 만든 증류된 주류(distilled alcohol)	밀, 유	
맥주 및 증류주 ^②	글루텐 함유 곡물(보리, 귀리, 호밀), 밀	-
부레풀(isinglass) ^③	어류	-

- ① ▲합리적으로 달성 가능한 최저 수준으로 글루텐 단백질을 제거하는 정제 공정을 거쳤으며, ▲글루텐 검출 함량이 20 mg/kg 이하여야 함
- ② 글루텐 함유 곡물(보리, 귀리, 밀)과 이들의 교배종 또는 ②밀 또는 밀의 교배종을 함유함
- ③ 어류 부레(swim bladder)로 만들어졌으며, 맥주 및 와인의 청징제로 사용되는 것임

27) 호주뉴질랜드 식품기준코드 별표 22 식품 및 식품 분류 (<https://www.legislation.gov.au/Details/F2022C00970>)
 28) 호주뉴질랜드 식품기준코드 기준 2.5.1 유(Milk) (<https://www.legislation.gov.au/Details/F2015L00462>)
 29) 호주뉴질랜드 식품기준코드 별표 22 식품 및 식품 분류 (<https://www.legislation.gov.au/Details/F2022C00970>)
 30) 호주뉴질랜드 식품기준청, 기준 1.2.1 라벨 또는 라벨이외 정보 제공을 위한 요건(<https://www.legislation.gov.au/Details/F2022C00936>)
 31) 호주뉴질랜드 식품기준청, 알레르기 유발물질 표시 면제 제품 (<https://www.foodstandards.gov.au/consumer/foodallergies/Pages/Allergen-labelling-exemptions.aspx>)
 32) 호주뉴질랜드 식품기준청, P1031 - 알레르기 유발물질 표시 면제 (<https://www.foodstandards.gov.au/code/proposals/Pages/P1031Allergenlabellingexemptions.aspx>)

- (표시방법) 판매용 식품의 ①원재료명 표시란(statement of ingredients)과 ②알레르기 유발물질 표시란(allergen summary statement)에 ‘지정된 명칭(required name)([붙임 기 참고])을 사용하여 식품 및 원재료로 사용된 알레르기 유발물질을 표시해야 함³³⁾

① 원재료명 표시란의 알레르기 유발물질 표시 방법

항목	세부 사항
기재 항목	<ul style="list-style-type: none"> - ‘지정된 명칭(Required name)’ <ul style="list-style-type: none"> · 필요에 따라 단수 또는 복수로 표시 - 알레르기 유발물질이 ▲가공 보조제로 사용된 물질(substance) 또는 ▲이러한 물질의 원재료(ingredient)나 성분(component)인 경우, 해당 ‘지정된 명칭’과 함께 하는 ‘가공 보조제’라는 단어 <ul style="list-style-type: none"> · 예1: processing aids (wheat, egg) · 예2: processing aid containing wheat
서식*	<ul style="list-style-type: none"> - 원재료 표시란에 ‘지정된 명칭’은 ‘지정된 명칭’이 아닌 글자보다 글자가 굵고 이들보다 크기가 작지 않아야 함 <ul style="list-style-type: none"> · 예1: maltodextrin (wheat), milk powder
표기 방법	<ul style="list-style-type: none"> - ‘지정된 명칭’은 관련 식품이거나 관련 식품을 포함하는 각 원재료를 개별 표시해야 함 <ul style="list-style-type: none"> · 예1: kamut (wheat) · 예2: maltodextrin (wheat) - ‘지정된 명칭’이 관련 식품이거나 관련 식품을 포함하는 원재료의 명칭에 포함되는 경우, ‘지정된 명칭’은 개별 단어(들)로 표시해야 함 <ul style="list-style-type: none"> · 예1: milk powder · 예2: sesame seeds · 예3: buttermilk (X) - ‘지정된 명칭’은 다음의 ‘지정된 명칭’이 아닌 경우, 관련 식품이거나 관련 식품을 포함하는 원재료의 옆에 별도로 표시해야 함 <ul style="list-style-type: none"> (a) ‘지정된 명칭’이 원재료의 명칭과 동일함; 또는 (b) ‘지정된 명칭’이 원재료의 명칭에 포함됨 <ul style="list-style-type: none"> · 예1: sodium caseinate (milk) 또는 sodium caseinate (from milk) · 예2: pasta (wheat, egg)

* 호주뉴질랜드 식품기준코드의 서브섹션 기준 1.2.4-2(2) 또는 서브섹션 1.2.4-2(3)에 해당하는 판매용 식품에는 적용되지 않음

33) 호주뉴질랜드 식품기준청, 알레르기 유발물질 표시(산업체 대상)
(<https://www.foodstandards.gov.au/industry/labelling/Pages/Allergen-labelling.aspx>)

② 알레르기 유발물질 표시란의 알레르기 유발물질 표시 방법

항목	세부 사항
서식	<ul style="list-style-type: none"> - 원재료 표시란과 같은 표시면으로 원재료 표시란 바로 다음에 기재하되, 원재료 표시란과 명확하게 구분되어야 함 - 원재료 표시란의 '지정된 명칭'과 동일한 글씨체와 크기로 표시해야 하며, 원재료 표시란의 '지정된 명칭'이 아닌 글자와 대조되는 굵은 글자이어야 함
표기 방법	<ul style="list-style-type: none"> - 'Contains'이라는 단어로 시작하고, 표시될 각 식품의 '지정된 명칭'을 나열해야 하며, 다른 단어를 포함해서는 안 됨 · 예: Contains milk

- (혼입 우려가 있는 알레르기 유발물질의 표시) 호주뉴질랜드 식품기준청의 산업체 대상 알레르기 유발물질 표시 안내 자료³⁴⁾에 따르면, 업체의 자발적인 '예방적 알레르기 유발물질 표시(PAL, precautionary allergen labelling)' 문구 사용을 식품기준코드에서 규정하지 않는다고 밝힘
- (PAL 문구 예시) '~을/를 함유할 수 있음(may contain)' 또는 '~이/가 존재할 수 있음(may be present)' 등을 사용함(예: may contain milk)

34) 호주뉴질랜드 식품기준청, 알레르기 유발물질 표시(산업체 대상)
(<https://www.foodstandards.gov.au/industry/labelling/Pages/Allergen-labelling.aspx>)

□ 관련 법령

○ 일본 식품표시법³⁵⁾

- 식품표시법 대상*에 대해서 규정하고 있으며, 식품표시기준의 근거 법령임

* (대상) 판매용으로 제공하는 식품(불특정 또는 다수에게 식품을 무상으로 양도하는 경우도 판매에 해당되어 표시가 필요함)

* (대상 외) 식품이 아닌 것(배합사료, 의약품, 잡화류)

○ 일본 내각부령, 식품표시기준³⁶⁾

- 판매용 식품은 식품표시기준에 따라 표시를 하도록 규정하고 있으며, 알레르기 표시에 대해서 규정하고 있음

- 별표 제14에 의무표시 품목(특정 원재료)에 대해서 규정하고 있으며, 알레르기 표시의 원칙 등을 담고 있음

○ 일본 소비자청 통지, 식품표시기준에 대해서³⁷⁾

- 특정원재료에 준하는 것(권장 표시대상)에 대해서 규정하고 있으며, 특정원재료 등*의 범위, 특정원재료 등 유래인 첨가물에 대한 표시 예시, 특정원재료 등의 대체 표기 등 방법, 알레르겐 함유 식품의 검사 방법 등에 대해서 정하고 있음

* 특정원재료 및 특정원재료에 준하는 것을 함께 지칭하는 용어(이 보고서 전 페이지 용어 동일)

○ 일본 소비자청 통지, 식품표시기준 Q&A³⁸⁾

- 식품 표시에 대한 Q&A 내용을 담고 있음

□ 관리 기관

○ 소비자청

- 알레르기 표시와 관련된 규정 관리 및 제·개정 등을 실시하고 있음

○ 보건소 등³⁹⁾

- 식품 알레르기 표시의 감시 및 표시 위반에 대한 조치 등을 실시하고 있음

* 위반 식품 발견 시 표시 정정 지도 및 정정되기 전까지의 판매 미실시 지도, 심각한 사안의 경우 회수 및 기타 조치 등을 취함

35) 일본 식품표시법 (<https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=425AC0000000070>)

36) 일본 식품표시기준 (<https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=427M60000002010>)

37) 일본 소비자청 통지, '식품표시기준에 대해서(2023년 7월 26일)'

(https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230726_03.pdf)

38) 일본 소비자청 통지, '식품표시기준 Q&A(2023년 6월 29일)'

(https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230629_15.pdf)

39) 일본 소비자청, '가공식품의 식품알레르기표시 핸드북'

(https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_210514_01.pdf)

□ 관리 현황⁴⁰⁾

- 「식품표시기준」 등에 따라 식품 등에 ‘특정원재료’를 포함하는 경우 알레르기 표시를 하여야 하며, 표시대상 범위, 표시대상 품목, 특정원재료의 범위, 표시 방법, 표시 생략 등은 다음과 같음
 - (표시대상 범위) 용기 포장된 알레르겐을 포함하는 가공식품 및 첨가물*
 - * 알레르겐에서 유래하는 첨가물을 사용한 경우, 일부 신선식품도 대상이며, 용기포장 표시 가능면적이 30 cm² 이하인 경우라도 식품 알레르기 표시는 생략할 수 없음
 - (표시대상 품목) 일본의 식품 알레르기 표시대상 품목은 의무표시인 **특정원재료(8개 품목)**와 권장 표시인 **특정원재료에 준하는 것(20개 품목)**으로 나뉨
 - (특정원재료) 식품 알레르기 증상을 일으키는 것이 밝혀진 식품 중 특히 발병 사례, 위중한 정도를 감안하여 표시할 필요성이 높은 것을 식품표시기준 중 특정원재료로 정하였으며, 표시가 의무화되어 있음
 - (특정원재료에 준하는 것) 식품 알레르기 증상을 일으키는 것이 밝혀진 식품 중 발병 사례수와 위중한 증상을 보이는 사람의 수가 계속해서 상당수 있으나, 특정원재료와 비교하면 적은 것을 특정원재료에 준하는 것으로 임의(권장) 표시로 함

구분		알레르기 표시대상 품목
의 무	특정원재료 (8개)	새우(えび), 게(かに), 호두(くるみ)*, 밀(小麦), 메밀(そば), 알(卵)**, 유(乳)**, 땅콩(落花生(ピーナッツ))
권 장	특정원재료에 준하는 것 (20개)	아몬드(アーモンド), 전복(あわび), 오징어(いか), 연어알(いくら), 오렌지(オレンジ), 캐슈너트(カシューナッツ)***, 키위(キウイフルーツ), 쇠고기(牛肉), 참깨(ごま), 연어(さけ), 고등어(さば), 대두(大豆), 닭고기(鶏肉), 바나나(バナナ), 돼지고기(豚肉), 송이버섯(まつたけ), 복숭아(もも), 참마(やまいも), 사과(りんご), 젤라틴(ゼラチン)

* 식품표시기준의 일부 개정으로 2023년 3월 9일부터 ‘호두’가 특정원재료에 추가되었으며, 경과조치기간으로 2025년 3월 31일까지 제조, 가공, 수입되는 가공식품(업무용 가공식품을 제외) 및 같은 날까지 판매되는 업무용 가공식품에 대해서는 개정 식품표시기준 별표 제14의 규정에 상관없이 종전의 예를 따르는 것이 가능함⁴¹⁾

** 알과 유의 범위는 ‘특정원재료 등의 범위’에 규정되어 있음

*** 소비자청은 캐슈너트에 대해서 가능한 한 표시를 하도록 노력할 것을 고지하고 있음⁴²⁾

40) 일본 식품표시기준 및 하위법령, 일본 소비자청의 ‘가공식품의 식품알레르기표시 핸드북’을 바탕으로 작성

41) 일본 도쿄도, ‘일반용 가공식품(알레르겐)’ 웹페이지
(https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouji/shokuhyouhou_kakou_allegy.html)

42) 일본 소비자청, ‘호두의 특정원재료에의 추가 및 기타 나무열매류의 취급에 대해서(23년 3월 9일)
(https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230309_03.pdf)

- (특정원재료 등의 범위) 특정원재료 및 특정원재료에 준하는 것의 범위는 원칙적으로 일본 소비자청 통지 '식품표시기준에 대해서'의 별첨 알레르겐 관계 문서 중 별표1과 같이 일본표준상품분류의 번호로 지정된 것을 가리킴

<표> 별표1 '특정원재료 등의 범위' 중 '밀' 부분 발췌

특정 원재료 등	분류번호(1)	분류번호(2)	대분류	중분류	소분류
밀	69	2311	밀	국내산 밀	보통밀
	69	2312	"	"	강력밀
	69	2321	"	외국산 밀	보통밀
	69	2322	"	"	준강력밀
	69	2323	"	"	강력밀
	69	2324	"	"	듀럼밀
	69	521	밀가루	강력밀가루	
	69	522	"	준강력밀가루	
	69	523	"	박력밀가루	
	69	524	"	보통밀가루	
	69	525	"	듀럼세몰리나	
	69	5291	"	기타 밀가루	특수 밀가루
	69	5299	"	"	달리 분류되지 않은 밀가루

- (표시 방법) 원재료란 및 첨가물 란에 포함되어 있는 특정원재료 등을 기재하며, 기재 방법은 원칙적으로 개별표시*를 해야 하나, 개별표시가 가능하지 않은 경우 등은 일괄표시**를 하는 것도 가능함

* 개별표시(원칙): 각 원재료란 바로 다음에 특정원재료 등을 표시하며, 섭취 가능한 식품을 선택할 때 확실하게 정보를 얻을 수 있음

** 일괄표시(예외): 표시 가능면적의 상황 등으로 개별표시가 적당하지 않은 경우에 해당 식품에 포함된 모든 특정원재료 등을 통합하여 표시

- (개별표시) 특정원재료 등을 원재료로서 포함하거나 식품에 포함되는 첨가물이 특정원재료 등에서 유래하였다는 것을 원칙적으로 원재료명 또는 첨가물의 물질명의 직후에 괄호를 붙여서 표시함

구분	예시
원재료 표시*	마요네즈(알을 포함), 초콜릿(유성분을 포함)
첨가물 표시**	키틴(게 유래), 카제이나트륨(유 유래)

* '유(乳)'에 대해서는 '유성분을 포함'이라고 표시함

** '유(乳)'를 첨가물에 표시하는 경우에는 일본어적인 측면에서 '유성분 포함'가 아닌 '유(乳) 유래'라고 기재

(참고) 첨가물에 대한 표시의무가 없는 기공보조제 및 캐리오버에 해당되는 경우라도 특정원재료 등의 표시는 필요함

- (일괄표시) 해당 식품에 포함된 모든 특정원재료 등에 대해서 원재료란의 마지막(원재료와 첨가물로 표시 란을 구분한 경우에는 각각 원재료란의 마지막과 첨가물 란의 마지막)에 '(일부에 ○○·○○을 포함)'이라고 표시함

* 개별표시와 일괄표시를 조합해서 표시하는 것은 불가함

<표> 일괄표시가 가능한 경우(사례)

① 개별표시보다 일괄표시가 문자수를 줄일 수 있는 경우로 표시 면적에 제한이 있어 일괄표시가 아니면 표시가 곤란한 경우
② 식품의 원재료에 사용되고 있는 첨가물에 특정원재료 등이 포함되어 있으나 최종 식품에서는 캐리오버에 해당해 해당 첨가물이 표시되지 않는 경우
③ 동일 용기포장 내에 용기 용기포장에 들어가 있지 않은 식품을 여러 개를 한데 섞어 담는 경우로 용기포장 내에 특정원재료 등이 포함된 식품과 포함되지 않는 식품이 접촉할 가능성이 높은 식품
④ 도시락 등 뒷면에 표시가 있는 경우 표시를 확인하는 것이 곤란하다는 식품알레르기 환자로부터의 의견을 바탕으로 표면에 표시하기 위해(라벨을 작게 하기 위해) 표시문자수를 줄이려는 경우

<표> 일괄표시의 구체적인 표시 예(원재료와 첨가물로 란을 구분하여 표시)

명칭	초콜릿케이크
원재료명	준초콜릿(팜유, 설탕, 전지분유, 코코아파우더, 유당, 카카오매스, 식염), 밀가루, 쇼트닝, 설탕, 계란, 콘시럽, 유 또는 유제품을 주원료로 하는 식품, 포도당, 맥아당, 가공유지, 캐러멜시럽, 식염, (일부에 대두·유성분·밀·쇠고기·알을 포함)
첨가물	소비톨, 주정, 유화제, 팽창제, 향료, (일부에 대두·유성분을 포함)

<표> 일괄표시의 구체적인 표시 예(원재료란에 첨가물을 기재하는 경우)

명칭	초콜릿케이크
원재료명	준초콜릿(팜유, 설탕, 전지분유, 코코아파우더, 유당, 카카오매스, 식염), 밀가루, 쇼트닝, 설탕, 계란, 콘시럽, 유 또는 유제품을 주원료로 하는 식품, 포도당, 맥아당, 가공유지, 캐러멜시럽, 식염/소비톨, 주정, 유화제, 팽창제, 향료, (일부에 대두·유성분·밀·쇠고기·알을 포함)

- (반복되는 특정원재료 등의 생략) 동일한 알레르겐을 포함하는 원재료를 중복해서 사용하고 있는 식품의 경우 해당 알레르겐 표시는 한 번만 하면 되며, 원재료별로 반복해서 알레르겐 표시를 할 필요는 없음⁴³⁾

* 알레르겐을 일괄표시하는 경우에는 일괄표시에 모든 알레르겐을 기재해야 함

원재료명	○○○○ (△△△△, 참기름, 참깨, □□, ×××, 간장(대두·밀을 포함), 마요네즈(대두·알·밀을 포함), 단백질 가수분해물(대두를 포함), 난황(알을 포함), 식염, ◇◇◇, 효모진액(밀을 포함))
첨가물	조미료(아미노산 등), 증점제(잔탄검), 감미료(스테비아), ○○○○(대두 유래)

* 상기 표는 표시 예로 빨간색 취소선의 알레르겐 표시 생략 가능

43) 일본 도쿄도 '일반용 가공식품알레르겐' 웹페이지 (https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyoudi/shokuyohou_kakou_allergy.html)

- (대체표기와 확대표기) 개별표시를 할 때 대체표기 또는 확대표기를 하는 경우에는 특정원재료 등을 포함하였다는 표시를 생략할 수 있음
- * (대체표기) 특정원재료 등과 표시방법·단어는 다르나 특정원재료 등과 같이 동일한 것으로 이해할 수 있는 표기(정해져 있는 것에 한정되며, 예시로 ‘땅콩’은 ‘피넛’과 같이 정해져 있음)
- * (확대표기) 특정원재료 등 또는 대체표기를 포함하는 것으로 특정원재료 등을 사용한 식품인 것을 이해할 수 있는 표기(예시로는 ‘밀’의 경우 ‘밀가루’, ‘밀 배아’를 들 수 있음)

<표> 특정원재료의 대체표기 등 방법 리스트

특정원재료 (식품표시기준 으로 정해진 품목)	대체표기	확대표기(표기 예)
	표기 방법과 단어가 다르나 특정원재료와 동일한 것이라는 것을 이해할 수 있는 표기	특정원재료명 또는 대체표기를 포함하고 있기 때문에 이러한 것을 사용한 식품이라고 이해할 수 있는 표기 예
새우(えび)	새우(海老) 새우(エビ)	새우튀김(えび天ぷら) 벚꽃새우(サクラエビ)
게(かに)	게(蟹) 게(カニ)	참게(상하이게, 上海がに) 게슈마이(카니슈마이, カニシューマイ) 마츠바게(마츠바가니, マツバガニ)
호두(くるみ)	호두(クルミ)	호두빵(くるみパン) 호두케이크(くるみケーキ)
밀(小麦)	밀(こむぎ) 밀(コムギ)	밀가루(小麦粉) 밀 배아(こむぎ胚芽)
메밀(そば)	메밀(ソバ)	메밀가키(소바가키, そばがき) 메밀가루(そば粉)
알(卵)	달걀(玉子) 달걀(たまご) 달걀(タマゴ) 에그(エッグ) 계란(鶏卵) 오리알(あひる卵) 메추리알(うずら卵)	계란말이(厚焼玉子) 햄에그(ハムエッグ)
유(乳)	밀크(ミルク) 버터(バター) 버터오일(バターオイル) 치즈(チーズ) 아이스크림(アイスクリーム)	아이스밀크(アイスマルク) 생유(生乳) 갈릭버터(ガーリックバター) 우유(牛乳) 프로세스치즈(プロセスチーズ) 농축유(濃縮乳) 유당(乳糖) 가당연유(加糖れん乳) 유단백(乳たんぱく) 조제분유(調製粉乳)
땅콩(落花生)	피넛(ピーナッツ)	피넛버터(ピーナッツバター) 피넛크림(ピーナッツクリーム)

* ‘알(卵)’에 대해서, ‘난백(卵白)’ 및 ‘난황(卵黃)’은 특정원재료명(알)을 포함하고 있으나, 사고 방지 관점에서 확대표기로 포함된다는 표시를 생략하는 것은 불가함

<표> 특정원재료에 준하는 것의 대체표기 등 방법 리스트

특정원재료에 준하는 것 (통지로 정해진 품목)	대체표기	확대표기(표기 예)
	표기 방법과 단어가 다르나 특정원재료에 준하는 것과 동일한 것이라는 것을 이해할 수 있는 표기	특정원재료에 준하는 것의 명칭 또는 대체표기를 포함하고 있기 때문에 이러한 것을 사용한 식품이라고 이해할 수 있는 표기 예
아몬드(アーモンド)		아몬드오일(アーモンドオイル)
전복(あわび)	전복(アワビ)	조림 전복(煮あわび)
오징어(いか)	오징어(イカ)	오징어튀김(いかフライ), 오징어먹물(イカ墨)
연어알(いくら)	연어알(イクラ), 연어알(すじこ), 연어알(スジコ)	연어알 간장절임(いくら醤油漬け) 연어알 소금절임(塩すじこ)
오렌지 (オレンジ)		오렌지소스(オレンジソース) 오렌지주스(オレンジジュース)
캐슈너트 (カシューナッツ)		
키위(キウイフルーツ)	키위(キウイ), 키위(キウィー), 키위(キーウィー), 키위(키우이), 키위(키우이)	키위잼(キウイジャム) 키위소스(キウイソース) 키위잼(キーウィージャム) 키위소스(キーウィーソース)
쇠고기(牛肉)	소(牛), 비프(ビーフ), 쇠고기(ぎゅうにく), 쇠고기(ぎゅう肉), 쇠고기(牛にく)	소 힘줄(牛すじ) 우지(牛脂) 비프고로케(ビーフコロッケ)
참깨(ごま)	참깨(ゴマ), 참깨(胡麻)	참기름(ごま油), 이긴 참깨(네리고마, 練りごま), 곱게 간 참깨(스리고마, すりゴマ), 간 참깨(기리고마, 切り胡麻, 참깨 페이스트(ゴマペースト)
연어(さけ)	연어(鮭), 연어(サケ), 사몬(サーモン), 연어(しゃけ), 연어(シャケ)	연어플레이크(鮭フレーク), 스모크드새먼(スモークサーモン), 홍연어(紅しゃけ), 구운연어(焼鮭)
고등어(さば)	고등어(鯖), 고등어(サバ)	고등어부시(さば節), 고등어초밥(さば寿司)
대두(大豆)	대두(だいず), 대두(ダイズ)	대두조림(大豆煮), 대두단백(大豆たんぱく), 대두유(大豆油), 탈지대두(脱脂大豆)
닭고기(鶏肉)	닭고기(とりにく), 닭고기(とり肉), 닭고기(조육, 鳥肉), 닭(鶏), 닭(조, 鳥), 닭(とり), 치킨(チキン)	닭꼬치(焼き鳥), 로스트치킨(ローストチキン), 닭간(鶏レバー), 치킨부용(チキンブイヨン), 치킨스프(チキンスープ), 닭뼈육수(鶏ガラスープ)
바나나(バナナ)	바나나(ばなな)	바나나주스(バナナジュース)
돼지고기 (豚肉)	돼지고기(ぶたにく), 돼지고기(豚にく), 돼지고기(ぶた肉), 돼지(豚), 포크(ポーク)	포크 비엔나소시지(ポークウインナー), 돼지생강구이(豚生姜焼), 돼지민스(豚ミンチ)
송이버섯 (まつたけ)	송이버섯(松茸), 송이버섯(マツタケ)	구운 송이버섯(焼きまつたけ), 송이버섯 도빙무시(まつたけ土瓶蒸し)
복숭아(もも)	복숭아(モモ), 복숭아(桃), 피치(ピーチ)	복숭아과즙(もも果汁), 황도(黄桃), 백도(白桃), 피치페이스트(ピーチペースト)
참마(やまいも)	참마(山芋), 참마(ヤマイモ), 참마(山いも)	채 썬 참마(千切りやまいも)
사과(りんご)	사과(リンゴ), 애플(アップル)	애플파이(アップルパイ), 사과식초(リンゴ酢), 구운사과(焼きりんご), 사과사탕(りんご飴)
젤라틴(ゼラチン)		판젤라틴(板ゼラチン), 가루젤라틴(粉ゼラチン)

- (특별하게 인정되고 있는 표시) 어망을 사용해 분별되지 않은 상태로 어획한 어패류를 그대로 원재료로 사용하는 경우 함유된 어패류의 종류 파악이 불가능하므로 제조 공정상의 이유에서 아래 6개 식품에 한해 표시 방법을 예외적으로 인정함

식품	표시 방법
단백가수분해물	단백가수분해물(어패류)
어간장(魚醬)	어간장(어패류)
어간장파우더	어간장파우더(어패류)
어육스리미(魚肉すり身)	어육스리미(어패류)
어유(魚油)	어유(어패류)
어패진액(魚介エキス)	어패진액(어패류)

- (표시대상 품목수의 표시) 대상범위에 대해서 특정원재료 8개 품목만을 대상으로 하고 있는지 특정원재료에 준하는 것을 포함한 28개 품목을 대상으로 하고 있는 것인지 명확하도록 표시 틀에 근접한 곳에 표시 예시와 같이 표시하는 것이 바람직함*

* 특정원재료에 준하는 것은 표시가 의무화되어 있지 않아 표시를 하지 않는 경우 해당식품이 특정원재료에 준하는 것을 ‘사용하고 있지 않음’인지 ‘사용하고 있으나 표시하고 있지 않음’ 인지를 알 수 없기 때문임

<p>[표시 예] ‘이 식품의 알레르겐은 특정원재료에 준하는 것을 포함하여 대상범위로 하고 있습니다.’ ‘이 식품은 28개 품목의 알레르겐을 대상범위로 하고 있습니다.’ ‘알레르겐(28개 품목 대상)’ ‘알레르겐(특정원재료에 준하는 것도 포함)’ ‘알레르겐은 의무 8개 품목을 대상범위로 하고 있습니다.’ ‘알레르겐(특정원재료만)’</p>
--

- (특정원재료 등 이외의 식품 표시) 특정원재료 등 이외의 식품에 식품 알레르기 표시를 하는 경우에는 표시 틀 밖에 임의표시가 가능함

* 특정원재료 등 이외의 알레르겐(쌀 등)을 표시 틀 안에 표시하는 것은 표시한 항목이 특정원재료 등에 새롭게 추가된 것이라고 오인할 우려가 있어 표시 틀 안에는 표시할 수 없음

- (특정원재료 등을 사용하지 않았다는 표시) 식품 알레르기 환자가 사회 통념상 특정원재료 등을 포함한다고 인식할 가능성이 있는 식품에 대해서 해당 특정원재료 등을 사용하지 않고 제조한 경우 동일 때, 그것을 제조기록 등으로 적절하게 확인 가능한 경우에 ‘사용하고 있지 않음’을 표시 틀 밖에 표시할 수 있음

* ‘사용하고 있지 않음’ 표시는 반드시 ‘포함되어 있지 않다’는 것을 의미하는 것이 아니고, 특정 원재료 등의 사용 유무에 대해서 제조기록 등으로 적절하게 확인한 것을 의미하는 것임

* 따라서 의도하지 않은 혼입 가능성이 있는 경우에는 별도 주의 환기 표시가 필요하게 되기 때문에 ‘사용하고 있지 않음’ 표시를 하는 경우에는 의도하지 않은 혼입 방지를 철저히 검토하는 등 알레르겐의 혼입방지책이 강구되어 있는 것을 충분히 확인해야 함

- (가능성 표시 미인정) 특정원재료 등에 관해 ‘들어 있을지도 모른다’ 등의 가능성표시는 인정되지 않으며, 표시 틀 밖에 표시해도 인정되지 않음
- (문자의 색과 크기 등 변경 표시) 식품 알레르기 환자가 적절하게 판단할 수 있도록 원재료 표시 중 특정원재료 등 관련 표시의 문자 색과 크기 등을 바꿀 수 있음
 - * 구체적으로 다른 표시보다 문자를 크게 하는(대략 다른 문자의 1.5배 이하) 것과 문자 색의 변경, 문자 폰트 변경, 굵은 글씨 표시, 밑줄 표시 등을 하는 것도 가능하나, 복수의 특정원재료 등을 표시하는 경우에는 모든 특정원재료 등에 대해서 통일된 색과 크기 등이 되도록 하여 우량오인에 해당하지 않도록 함
- (표시 면제) ①항원성이 확인되지 않는 식품, ②항원성이 확인되지 않는 첨가물, ③특정원재료에서 유래하는 향료, ④특정 원재료 등을 원재료로 하는 알코올류에는 알레르기 표시가 면제됨
 - * ①특정원재료를 원재료로 포함하는 식품이라도 정제가 완전한 유당 등의 항원성이 확인되지 않아 알레르기 유발성이 없는 식품은 표시 의무가 면제됨, ②특정원재료에서 유래하는 첨가물이라도 알레르겐성시험 등으로 항원성이 확인되지 않는다고 판단할 수 있는 경우에는 표시의무가 면제됨, ③실제로 식품알레르기를 일으킨다고 하는 식견이 부족하기 때문에 현 시점에서는 특정원재료를 포함했다는 표시가 의무가 아님. 그러나 향기성분 이외에 특정원재료를 원재료로 제조된 부제를 사용하고 있는 경우 등은 해당 부제에 대해서 표시할 필요가 있음, ④알코올류 섭취로 인한 증상이 특정원재료의 항원성으로 인한 반응인지 알코올 작용으로 인한 것인지를 판단하는 것이 극히 곤란하기 때문에 현 시점에서는 주류에 대해서 특정원재료를 포함하고 있다는 표시가 의무가 아님
- (혼입 우려가 있는 알레르기 유발물질의 표시) 혼입 방지책을 철저히 도모해도 혼입 가능성을 배제할 수 없는 경우에는 ‘본 제품 제조공장에서는 ○○(특정원재료 등의 명칭)을 포함한 제품을 생산하고 있습니다’와 같이 주의환기 표시를 실시하는 것이 바람직함
 - * ‘들어 있을지도 모른다’, ‘들어 있는 경우가 있습니다’ 등의 가능성표시는 일괄 표시란 밖이라고 해도 인정되지 않음

□ 관련 법령

- GB 7718-2011 사전포장식품 라벨통칙⁴⁴⁾
- GB 7718-2011 사전포장식품 라벨통칙 문답(개정판)⁴⁵⁾

□ 관리 기관

- 국가위생건강위원회(NHC) (표시 기준규격 제개정)
- 국가시장감독관리총국(SAMR) (시중 유통제품 감독관리)

□ 관리 현황

- 중국은 「GB 7718-2011 사전포장식품 라벨통칙」 내 ‘권고 표시사항’ 및 라벨 통칙 문답(개정판)에 따라 사전포장식품의 생산가공 과정에서 알레르기 유발물질 (8종) 및 그 관련 제품을 사용하는 경우, 기업은 알레르기 유발물질을 자발적으로 표시하도록 권고하고 있음

- (알레르기 유발물질) 다음 8종은 알레르기 유발물질 표시대상임

① 글루텐 함유 곡물(含有麩質的谷物) 및 그 제품 (예: 밀(小麥), 호밀(黑麥), 보리(大麥), 귀리(燕麥), 스펠트밀(斯佩耳特小麥) 또는 교배 품종 계열)
② 갑각류(甲殼綱類) 동물 및 그 제품 (예: 새우(蝦), 민물가재(龍蝦), 게(蟹) 등)
③ 어류(魚類) 및 그 제품
④ 알류(蛋類)* 및 그 제품
⑤ 땅콩(花生) 및 그 제품
⑥ 대두(大豆) 및 그 제품
⑦ 유(乳)** 및 유제품 (유당 포함)
⑧ 견과(堅果) 및 그 씨앗류(果仁類) 제품

* 알(蛋): 신선알이란 각종 가공에서 생산된 것으로 가공하지 않았거나 냉장법, 액침법, 도막(코팅)법, 소독법, 공기조절법, 건조저장법 등 저장방법만으로 처리된 껍질이 있는 알을 말함⁴⁶⁾

** 유(乳): 생유(生乳/raw milk)란 국가 관련 요구에 부합하는 건강한 유축(奶畜/milk animal)의 유방에서 짜낸 아무런 성분 변화가 없는 일반적인 유를 말하며⁴⁷⁾, ‘유 및 유제품’에 해당하는 저온살균유, 발효유, 분유 등의 국가표준(GB)에서는 해당 유(乳)의 원료를 생우유(양유)로 명시하고 있음

(*)코덱스 낙농용어사용 일반기준(The Codex General Standard for the Use of Dairy Terms, GSUDT)에 따르면, Milk는 1회 이상의 착유를 통해 얻은 포유동물의 정상적인 유즙으로 정의함

* (참고) 상기 8종 외 기타 알레르기 유발물질의 표시 여부는 생산자가 자체적으로 선택 가능함

* (참고) GB 7718 ‘라벨통칙’에서 명시한 8종 알레르기 유발물질은 코덱스(Codex) 기준을 참조하여 목록화함

44) 중국 식품화난넷, GB 7718-2011 사전포장식품 라벨 통칙 (<http://down.foodmate.net/standard/yulan.php?itemid=28222>)

45) 중국 식품안전표준모니터링평가사, GB 7718-2011 사전포장식품 라벨 통칙 문답(개정판) (<http://www.nhc.gov.cn/sps/s3594/201402/544c0539b95d4d35b99ffbc105579071.shtml>)

46) 중국 식품화난넷, GB 2749-2015 알 및 알제품 (<http://down.foodmate.net/standard/yulan.php?itemid=48415>)

47) 중국 식품화난넷, GB 19301-2010 생유 (<http://down.foodmate.net/standard/yulan.php?itemid=21745>)

- (표시대상)
 - 알레르기 유발물질 함유 식품
 - 알레르기 유발물질 함유 가능성이 있는 식품
- (표시방법) 알레르기 유발물질은 ‘우유’, ‘에그파우더’, ‘대두인지질’ 등과 같이 쉽게 식별할 수 있는 명칭으로 배합료 표에 직접 표시하거나 배합료 표 주변에 ‘00 함유(含有)’ 등과 같이 관련 내용을 추가할 수 있음
- (함유 가능성이 있는 알레르기 유발물질의 표시) 배합료 중 특정 알레르기 유발물질이 함유되지 않았으나 동일 작업장 또는 동일 생산라인에서 알레르기 유발물질이 함유된 기타 식품을 생산하여 알레르기 유발물질이 해당 식품에 혼입될 수 있는 경우 배합료 표 주변에 다음과 같은 알레르기 유발물질 정보를 표시함

<표> ‘알레르기 유발물질 정보’ 주의문구 예시

· “.....함유 가능” (원문 : “可能含有.....”)
· “미량함유 가능” (원문 : “可能含有微量.....”)
· “본 생산설비는 또한.....을 함유한 식품을 가공함” (원문 : “本生產設備還加工含有.....的食品”)
· “이 생산라인은 또한을 함유한 식품을 가공함” (원문 : “此生產線也加工含有.....的食品”)

- 식품안전국가표준심사평가위원회는 2019년 12월, ‘GB 7718’ 개정에 관한 의견 수렴고⁴⁸⁾를 통해 GB 7718 표준 중 알레르기 유발물질 관련 조항을 권고에서 강제 표준으로의 전환 계획을 밝힌 바 있으나 현재까지 공식적인 개정은 진행되지 않음⁴⁹⁾
- (표시 면제 대상) 현행 GB 7718 라벨통칙에는 표시 면제 대상에 대한 언급이 없으나, 2019년 12월 개정 의견수렴고에 따르면 심층가공을 거친 알레르기 유발물질 표시 면제 배합료로 정제식물유, 인지질, 전분 및 호정(糊精/dextrin)을 규정함

48) 중국 식품안전표준모니터링평가사, 식품 중 오염물제한량 등 13종 식품안전국가표준(의견수렴고) 의견 수렴에 관한 서한 (<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7891/201912/30e2c7d8dc7d4f96b8118f5513529d97.shtml?from=timeline>)

49) 중국 바이두(百度), ‘사전표장식품 라벨통칙 개정 의견 수렴’ (<https://baijiahao.baidu.com/s?id=1654517503412261299&wfr=spider&for=pc>)

* 정부 출처의 의견수렴고 전문 내용이 확인되지 않으므로 중국 포털 바이두에서 검색된 내용으로 작성함

□ 관련 법령

- 식품안전위생관리법⁵⁰⁾
 - 「식품 알레르기 유발물질 표시 규정」 근거 법령(제22조 제1항 제10관)
- 식품안전위생관리법 시행세칙⁵¹⁾
 - 식품 알레르기 유발물질 표시 글자 크기 규정(제19조 제1항)
- 식품 알레르기 유발물질 표시 규정⁵²⁾
 - 식품 알레르기 유발물질 의무 표시대상 및 문구 규정
- 식품 알레르기 유발물질 권고 표시 사항⁵³⁾
 - 식품 알레르기 유발물질 자율 표시대상 및 비의도적 혼입에 따른 표시 문구 규정

□ 관리 기관

- 위생복지부 식품약품관리서

□ 관리 현황

- 대만은 「식품 알레르기 유발물질 표시 규정」 등에 따라 시중에서 판매되는 용기 또는 포장에 있는 식품에 알레르기 유발물질이 함유된 경우, 알레르기 유발물질 명칭을 포함한 문구를 명확히 표시해야 함
 - (알레르기 유발물질) 알레르기 유발물질을 의무 또는 자율 표시하여야 하는 원재료로 다음과 같이 구분하고 있음

의무 표시 대상 (11종)	① 갑각류(甲殼類) 및 그 제품
	② 망고(芒果) 및 그 제품
	③ 땅콩(花生) 및 그 제품
	④ 우유(牛奶)·양유(羊奶)* 및 그 제품
	⑤ 알(蛋)** 및 그 제품: 달걀(雞蛋), 오리알(鴨蛋) 등
	⑥ 견과류(堅果類) 및 그 제품: 아몬드(杏仁), 호두(核桃), 밤(栗子), 코코넛(椰子) 등
	⑦ 참깨(芝麻) 및 그 제품
	⑧ 글루텐 함유 곡물(含麩質穀物) 및 그 제품: 밀(小麥), 보리(大麥), 호밀(黑麥) 등
	⑨ 대두(大豆) 및 그 제품
	⑩ 어류(魚類) 및 그 제품: 연어(鮭魚), 연어알(鮭魚卵), 어유(魚油) 등
	⑪ 아황산염류(亞硫酸鹽類) 사용으로 최종제품의 이산화황(二氧化硫) 잔류량이 10 mg/kg 이상인 제품

50) 대만 전국법규DB (<https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040001>)

51) 대만 전국법규DB (<https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040003>)

52) 대만 식품약품관리서 (<https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=24294>)

53) 대만 식품약품관리서 (<https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=24294>)

자율 표시 대상 (4종)	① 두족류(頭足類) 및 그 제품: 갑오징어(烏賊, 花枝), 문어 또는 낙지(章魚), 오징어(魷魚) 등
	② 패류(螺貝類) 및 그 제품: 우렁이(田螺), 굴(牡蠣), 가리비(扇貝), 대합(文蛤) 등
	③ 종자류(種子類) 및 그 제품: 해바라기씨(葵花籽) 등
	④ 키위(奇異果) 및 그 제품

* 「식품 알레르기 유발물질 표시 규정」에 우유(牛奶), 양유(羊奶)로 명시됨
 ** 가금류의 알을 의미함

- (표시 면제 대상) 다음에 해당되는 경우 알레르기 유발물질 표시대상에서 면제됨

· 우유·양유에서 얻은 락티톨
· 곡류에서 얻은 액상포도당·말토덱스트린·주류
· 대두를 고도로 정제 또는 정화하여 얻은 대두유(지)·혼합 토코페롤 및 그 유도체·식물 스테롤·식물스테롤에스테르
· 어류에서 얻은 젤라틴 중 비타민 또는 카로테노이드 제제의 운반체로 사용하거나 주류에서 용도를 명확히 밝힌 경우

- (표시대상) 용기 또는 포장에 있는 시판 식품

- (표시방법) 글자의 높이와 너비는 각각 2 mm 이상이어야 하며, 포장 또는 용기 최대 면적이 80 cm² 미만인 경우 제품명·업체명·유통기한을 제외한 나머지 표시사항의 글자 크기는 2 mm 이하로 할 수 있음

· (알레르기 유발물질 함유 식품) 제품에 함유된 모든 알레르기 유발물질 명칭을 제품명에 표시하거나 알레르기 유발물질을 함유 여부에 관하여 표시하여야 함

<표> 알레르기 유발물질 함유 식품 표시문구

표시대상 구분	표시문구
알레르기 유발물질 함유 식품	“본 제품은 ____을/를 함유하고 있음” 또는 “본 제품은 ____을/를 함유하고 있어 해당 알레르기 체질인 경우 섭취에 적합하지 않음” 또는 동일 의미의 문구 (원문) “本產品含有____” 또는 “本產品含有____, 不適合對其過敏體質者食用” (예시) 본 제품은 검은콩을 함유하고 있음

* 공란에는 알레르기 유발물질 원료명(예: 밀, 우유) 또는 유형(예: 견과류, 어류) 기재

· 단, 제품에 함유된 알레르기 유발물질 중 한 가지라도 제품명에 표시되지 않은 경우에는 함유 여부에 관한 문구를 표시하여야 함

<표> 별도 문구 표시가 필요한 제품명 예시

제품에 함유된 알레르기 유발물질	제품명	알레르기 유발물질 함유 여부 표시 필요 여부
우유, 땅콩	“땅콩 아이스크림”	필요
	“땅콩 우유 아이스크림”	불필요

- (알레르기 유발물질 혼입 우려가 있는 식품) 식품 생산·제조공정에서 알레르기 유발물질을 사용하지 않았으나 공용 작업장, 설비 또는 생산라인에서 생산된 다른 식품에 알레르기 유발물질이 사용되어 혼입 우려가 있는 경우 자율 표시 대상임

<표> 알레르기 유발물질 혼입 우려가 있는 식품

표시대상 구분	표시문구
알레르기 유발물질 혼입 우려가 있는 식품	<p>“본 제품의 생산·제조공정 작업장의 설비 또는 생산라인에서 _____을/를 처리하고 있음” 또는 동일 의미의 문구 (원문) “本產品生產製程廠房，其設備或生產管線有處理_____” (예시) 본 제품의 생산·제조공정 작업장 설비 또는 생산라인에서 땅콩을 처리하고 있음</p>

* 공란에는 알레르기 유발물질 원료명(예: 밀, 우유) 또는 유형(예: 견과류, 어류) 기재

□ 관련 법령

- 상품 라벨 시행령(No.43/2017/NĐ-CP)⁵⁴
 - 베트남에서 유통되는 상품, 수입품의 라벨에 관한 표시 방법 등 규정(신선식품 등 제외)
- 식품, 식품첨가물, 사전포장식품 가공보조제 등 표시 안내에 대한 합동시행규칙(No.34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT)⁵⁵
 - 베트남에서 유통되는 가공식품, 식품첨가물 및 사전포장식품 가공보조제의 표시에 관한 규정

□ 관리 기관

- 보건부-농업농촌개발부-산업통상부
- 과학기술부

□ 관리 현황

- (알레르기 유발물질) 베트남은 알레르기 유발물질로서 성분을 지정하고 있지 않으나 「식품, 식품첨가물, 포장 식품 가공보조제 등 표시 안내에 대한 합동시행규칙」 7조(제품의 구성성분) 제4항에서 다음의 8종 성분⁵⁶ 중 한 가지 또는 그 이상의 성분이 함유된 식품에 대해서는 해당 성분의 존재를 상품 라벨에 표시하도록 함

① 곡물(Ngũ cốc) 및 글루텐이 함유된 곡물로 만든 식품(밀(lúa mì), 보리(lúa mạch), 메밀(lúa mạch đen), 귀리(yến mạch) 등)
② 갑각류(Loài giáp xác) 및 갑각류 제품
③ 알(Trứng) 및 알류 제품
④ 수산물(Thủy sản) 및 수산물 제품
⑤ 땅콩(Lạc), 콩(đậu tương) 및 그 제품
⑥ 유(Sữa)* 및 유제품**(유당(lactoza - đường sữa) 포함)
⑦ 견과류(Quả hạch) 및 견과류 제품
⑧ 아황산염(Sunfit) (≥ 10 mg/kg)

* 유는 소비하거나 추가 가공을 위해 사용되는 하나 또는 그 이상의 젖에서 추출하거나 첨가하지 않은 액체 우유로 동물의 정상적인 분비물(액)임⁵⁷

** 유제품은 식품첨가물 및 기능적으로 필요한 다른 성분을 포함할 수 있는 우유의 처리 과정에 의해 얻어진 제품임

54) 베트남 법률문서포털 (<https://vbpl.vn/bocongthuong/Pages/vbpq-van-ban-goc.aspx?ItemID=122041>)

55) 베트남 법률문서포털 (<https://vbpl.vn/bocongthuong/Pages/vbpq-van-ban-goc.aspx?ItemID=65791>)

56) 코덱스 규정을 따른다는 명시적 내용은 없으나 코덱스 CXS 1-1985에서 의무표시사항으로 정한 알레르기 유발 물질과 일치하는 것으로 확인됨

- (표시대상) 베트남에서 유통되는 가공식품, 식품첨가제 및 사전포장식품 가공보조제
- (표시방법)
 - 「식품, 식품첨가물, 사전포장식품 가공보조제 등 표시 안내에 대한 합동시행 규칙」 7조 제1항에 따라, 한 가지 성분제품은 동 규칙에서 정한 표시대상 (알레르기 유발물질 등)에서 제외됨
 - 알레르기 유발성분 표시방법(예: 원재료명 옆에 괄호로 물질명을 표기 또는 “함유” 문구사용 등)은 규칙에서 정하고 있지 않음
 - 단, 식품의 ‘알레르기 정보(thông tin dị ứng)’에 대한 표시가 시중 제품에서 확인되므로 업계에서는 자율적 표시를 하는 것으로 보임
 - 식품, 식품첨가물, 사전포장식품 가공보조제는 라벨 의무사항의 글자 높이가 1.2 mm 이하에서는 안 되며, 라벨 표시를 위해 포장 한쪽 면이 80 cm² 이하인 경우 글자 높이는 0.9 mm 이상이어야 함
- (표시 면제 대상) 「식품, 식품첨가물, 사전포장식품 가공보조제 등 표시 안내에 대한 합동시행규칙」 15조에 따라 7조(제품의 구성성분)의 의무 표시사항 일부가 면제됨

<p>- 면적이 10 cm² 이하 또는 보조라벨, 사용설명서가 있는 라벨에 대해 의무 표시 적용을 면제하도록 규정함</p>
<p>- 조미료, 허브 외에 가장 큰 면적이 10 cm² 이하인 작은 포장의 경우 구성요소, 사용기한, 보관지침, 사용설명서 적용을 면제할 수 있으며, 보조라벨 또는 포장이 있는 경우라면 해당 내용을 충분히 표시함</p>

- (최근동향) 베트남 과학기술부는 2023년 4월, Codex CXC(2020년)를 기반한 식품위생에 관한 일반 원칙 ‘국가표준(TCVN) 5603:2023’ 발행했으며, 이 결정 (No.586/QĐ-BKHCHN)에 제품의 이력추적 및 알레르기 유발물질에 관한 위험 관리 규정이 추가됨⁵⁸⁾

57) 유엔식량농업기구 Codex Alimentarius
 (https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B206-1999%252FCXS_206e.pdf)

58) 베트남 언론(<https://vov2.vov.vn/suc-khoe/hieu-dung-ve-tieu-chuan-an-toan-thuc-pham-42258.vov2>)

□ 관련 법령

- 공중보건부 고시 358호 “용기포장 식품의 라벨 표시”⁵⁹⁾
- 공중보건부 고시 383호 “용기포장 식품의 라벨 표시(2판)”⁶⁰⁾
- 식품의약품청 고시 “용기포장 식품의 라벨 표시에 관한 공중보건부 고시 설명”⁶¹⁾

□ 관리 기관

- 공중보건부(MOPH, Ministry of Public Health)
 - 산하에 식품의약품청(FDA Thailand)을 두고 있으며, 식품의약품청은 건강제품*의 소비에 관한 공중보건 보호 임무를 맡아 1979년 식품법(Food Act B.E.2522)에 의거한 공중보건부 고시 등을 통해 식품 등록, 표시·광고, 수입·판매 금지 식품 규제 등 식품**의 품질기준 관리 업무를 담당함
 - * 건강제품: 식품법 등 식품의약품청 소관 법률에 따라 허가를 받거나 받지 않아도 되는 6가지 유형의 제품 (▲식품 ▲의약품 ▲중독물질 ▲화장품 ▲가정 및 공중보건에 사용되는 유해물질 ▲의료기기)을 의미함
 - ** 식품: 식품의약품청은 식품의 위해도를 기준으로 4개의 식품군(▲특별관리식품 ▲품질기준 규정식품 ▲라벨부착필수식품 ▲일반식품)으로 분류하여 관리하고 있으며, 4가지 식품군 모두 용기포장 식품에 해당할 경우 라벨을 부착하여야 하며, 라벨 표시 중 특이사항은 식품유형별 관련 고시에서 정하는 바를 따름

59) 태국 공중보건부 고시 제367호 (<https://food.fda.moph.go.th/media.php?id=509382524233981952&name=P367.PDF>)

60) 태국 공중보건부 고시 제383호 (<https://food.fda.moph.go.th/media.php?id=509396542881406976&name=P383.PDF>)

61) 태국 식품의약품청 고시 “용기포장 식품의 라벨 표시에 관한 공중보건부 고시 설명”

(https://food.fda.moph.go.th/media.php?id=509561898249887744&name=600727_367_383.pdf)

□ 관리 현황

○ 공중보건부 고시 “용기포장 식품의 라벨 표시” 및 관련 식품의약품청 고시에 따라 식품 등에 알레르기를 유발할 수 있는 성분이 함유된 경우 그 성분명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질, 표시대상, 표시방법은 다음과 같음

- (알레르기 유발물질) 공중보건부 고시에 따라 과민반응 유발물질을 포함한 9개 항목을 의무 표시하여야 함

* 의무 표시 항목 9개 외의 알레르기 유발물질을 표시하는 것은 자율사항임

<표> 알레르기 유발물질 의무 표시 항목

① 글루텐 함유 곡물(ธัญพืชที่มีกลูเตน) 및 그 제품 (예: 밀(ข้าวสาลี), 호밀(ข้าวไรย์), 보리(ข้าวบาร์เลย์), 귀리(ข้าวโอ๊ต), 스펀트밀(สเปลท์) 또는 상기 곡물의 교배종)
② 갑각류(สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง) 및 그 제품(예: 게(ปู), 새우(กุ้ง), 가재(กั้ง), 랍스터(ล็อบสเตอร์) 등)
③ 알류(ไข่)* 및 그 제품
④ 어류(ปลา) 및 그 제품
⑤ 땅콩(ถั่วลิสง) 및 그 제품
⑥ 대두(ถั่วเหลือง) 및 그 제품
⑦ 유(นม)* 및 유제품(유당(แลคโตส) 포함)
⑧ 견과류(ถั่วที่มีเปลือกแข็ง) 및 그 제품(예: 아몬드(อัลมอนต์), 호두(วอลนัท), 피칸(พีแคน) 등)
⑨ 아황산염(ซัลไฟต์)(조건: 10 mg/kg 이상)

* 규정상 ③번과 ⑦번 항목에 대해 ‘알류’와 ‘유’의 의미를 별도로 설명하고 있는 부분은 없으나, 태국 식품의약품청 홈페이지 자주 묻는 질문란에서 CODEX 지침을 따라 알레르기 유발물질을 설정하였다고 명시한 부분이 있음⁶²⁾

③번 항목의 경우 규정 내 ‘계란(ไข่ไก่)’을 함유하고 있으므로 “식품 알레르기가 있는 사람을 위한 정보: 알류(ไข่) 함유”를 반드시 표시해야 한다’는 부분이 있어 ‘알류’로 번역하였음

⑦번 항목의 경우 규정 내 제품명 예시로 ‘우유(소젖)(นมโค)’라는 단어를 별도로 사용하고 있으며, CODEX의 유제품 용어 사용에 대한 일반기준⁶³⁾에서 ‘Milk’를 착유동물의 유방 분비물로 정의하고 있어 ‘유’로 번역하였음

62) 태국 식품의약품청 - 자주 묻는 질문 (<https://food.fda.moph.go.th/faqs/>)

63) CODEX 유제품 용어 사용에 대한 일반기준

(https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B206-1999%252FCXS_206e.pdf)

- (표시대상) 용기포장 식품* 중 ▲알레르기 유발물질 함유 식품, ▲제조과정 중 알레르기 유발물질 오염 가능성이 있는 식품은 알레르기 정보를 표시하여야 함
 - * 용기포장 식품: 판매를 위해 용기 속에 담은 식품을 의미함
- (표시 면제 대상) 다음에 해당되는 경우 알레르기 유발물질 표시대상에서 면제됨

· 밀에서 얻은 글루코스 시럽 또는 덱스트로스, 밀에서 얻은 말토덱스트린, 보리에서 얻은 글루코스 시럽, 곡물 낱알 증류를 통해 얻은 알코올
· 비타민 및 카로티노이드 전구물질로 사용되는 어류에서 얻은 젤라틴
· 정제대두유지, 대두에서 추출한 혼합토코페롤, d-α-토코페롤, dl-α-토코페롤, d-α-토코페릴아세테이트, dl-α-토코페릴아세테이트 혹은 d-α-토코페릴호박산, 대두기름에서 얻은 식물스테롤, 식물스테롤에스테르 및 대두에서 얻은 식물성 기름의 스테롤에서 생산된 식물성 스타놀에스테르
· 락티톨

- (표시방법) 알레르기 유발물질의 유형 및 종류를 식품의 구성성분 표시 아래에 구성성분명 표시 크기보다 작지 않게 라벨의 배경 색상과 대비되도록 표시해야 함

<표> 표시대상별 표시문구

표시대상 구분	표시문구
알레르기 유발물질 함유 식품	“식품 알레르기가 있는 사람을 위한 정보: _____ 함유” 또는 “_____ 함유” (원문) “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี _____” 또는 “มี _____” (예시) 밀가루, 분유 함유
알레르기 유발물질 오염 가능성 존재 식품	“식품 알레르기가 있는 사람을 위한 정보: _____을/를 함유할 수 있음” 또는 “_____을/를 함유할 수 있음” (원문) “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี _____” 또는 “อาจมี _____” (예시) 호두를 함유할 수 있음

* 공란에는 알레르기 유발물질 기재

* 알레르기 유발물질을 함유하고 있으며 오염 가능성이 있는 식품인 경우 두 가지 문구 모두 표시 (예: “밀가루, 분유 함유, 호두를 함유할 수 있음”)

- 알레르기 유발물질 기재 시 소비자가 명확하고 쉽게 이해하도록 전달해야 함
 - * (예) 알레르기 유발물질 ‘카제인’이 함유되었을 경우 “식품 알레르기 정보: 카제인(유단백) 함유”로 표시
- 알레르기 유발물질을 주성분으로 하는 식품, ‘신선우유(น้ำนมโคสด)’, ‘바삭하게 구운 땅콩(ถั่วลิสงอบกรอบ)’과 같이 알레르기 유발물질을 식품명*으로 명확히 기입한 식품은 의무 표시대상이 아님
 - * 식품명에 알레르기 유발물질이 명확하게 표시되지 않은 경우 알레르기 유발물질을 반드시 표시하여야 함

<표> 알레르기 유발물질 표시 면제 대상이 아닌 식품명 예시

식품명 예시	알레르기 유발물질 표시 항목 및 표시 이유
“휘핑크림 형태의 진짜 크림”	- (표시항목) 유크림 함유 - (표시이유) 우유 100%로 만든 크림을 함유하고 있으나 식품명이 알레르기 유발물질 함유를 전달하고 있지 않음
“커스터드”	- (표시항목) 알류 함유 - (표시이유) 계란을 함유하고 있으나 식품명이 알레르기 유발물질을 성분 함유를 전달하고 있지 않음
“게맛살”	- (표시항목) 어류 함유 - (표시이유) 어육을 함유하고 있으나 식품명이 알레르기 유발물질 함유를 전달하고 있지 않음

- (혼입 우려가 있는 알레르기 유발물질의 표시) 제조공정 중 알레르기 유발물질의 오염 가능성이 있는 식품에 대해 “식품 알레르기가 있는 사람을 위한 정보: ~을/를 함유할 수 있음” 또는 “~을/를 함유할 수 있음”으로 표시하여야 함

[붙임 1] 캐나다, 원재료명 표시란 및 'Contain 문구'의 지정된 식품 알레르기 유발 물질 및 글루텐 급원 명칭⁶⁴⁾

구분	식품 알레르기 유발물질/ 글루텐	원재료명 표시란 및 'Contain' 문구의 지정된 급원 명칭
식품 알레르기 유발물질 급원	아몬드	Almond, almonds
	브라질너트	Brazil nut, Brazil nuts
	캐슈	Cashew, cashews
	개암	Hazelnut, hazelnuts
	마카다미아너트	Macadamia nut, Macadamia nuts
	피칸	Pecan, pecans
	잣	Pine nut, pine nuts
	피스타치오	Pistachio, pistachios
	호두	Walnut, walnuts
	땅콩	Peanut, peanuts
	참깨	Sesame, sesame seed, sesame seeds
	밀 또는 트리티케일	Wheat 또는 triticale
	알류	Egg, eggs
	유	Milk
	대두	Soy, soya, soybean 또는 soybeans
	갑각류	'원재료 및 성분의 일반명 문서(Common Names for Ingredients and Components Document)'에 설정된 일반명
	연체동물	
어류		
겨자씨	Mustard, mustard seed 또는 mustard seeds	
글루텐 급원	보리	Barley
	귀리	Oats
	호밀	Rye
	트리티케일	Triticale
	밀	wheat

64) 캐나다 식품의약품규정 FDR B.01.010.1(2) (https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c._870/index.html)

[붙임 2] 캐나다, 원재료명 표시란 및 'Contain 문구'의 지정된 아황산염 급원 명칭⁶⁵⁾

표시 유형	지정된 아황산염 급원 명칭
원재료명 표시란	<p>① 일반명 “sulfites”, “sulfiting agents”, “sulphites” 또는 “sulphiting agents” 중 하나</p> <hr/> <p>② ‘원재료 및 성분의 일반명 문서’에 설정된 일반명(단, “sodium dithionite”, “sulphur dioxide” 또는 “sulphurous acid” 다음에는 괄호와 함께 일반명 “sulfites”, “sulfiting agents”, “sulphites” 또는 “sulphiting agents” 중 하나가 나와야 함)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 아황산염이 사전포장식품에 총 10ppm 이상 존재하고 FDR B.01.008 또는 B.01.009에 따라 원재료명 표시란에 표시해야 하는 경우 ②에 따라 표시해야 함 - 다음의 경우, 뒤에 괄호와 함께 일반명 “sulfites”, “sulfiting agents”, “sulphites” 또는 “sulphiting agents” 중 하나를 쓸 필요가 없음 <ul style="list-style-type: none"> · 원재료명 표시란에 ▲“sulfite” 또는 “sulphite”라는 용어가 다른 아황산염의 일반명으로 표시되거나 ▲다른 아황산염 다음에 괄호와 함께 일반명 “sulfites”, “sulfiting agents”, “sulphites” 또는 “sulphiting agents” 중 하나가 표시된 경우 · ‘Contain 문구’에 일반명 “sulfites”, “sulfiting agents”, “sulphites” 또는 “sulphiting agents” 중 하나가 표시된 경우
Contain 문구	<p>일반명 “sulfites”, “sulfiting agents”, “sulphites” 또는 “sulphiting agents” 중 하나</p>

65) 캐나다 식품의약품규정 FDR B.01.010.2(6)-(10) (https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c._870/index.html)

[붙임 3] 캐나다, 식품의약품규정(FDR) B.01.008, B.01.008.2(4) 및 B.01.009

FDR B.01.008

- (1) The following information shall be shown grouped together on any part of the label:
- (a) any information required by these Regulations, other than
 - (i) the information required to appear on the principal display panel, nutrition facts table or supplemented food facts table,
 - (ii) the information required by subsection B.01.005(4), sections B.01.007, B.01.301, B.01.305, B.01.311, B.01.503, B.01.513 and B.01.601, paragraphs B.24.103(g), B.24.202(d), B.24.304(h), B.25.020(1)(e), (f) and (h), B.25.057(1)(f) and (2)(f), B.27.005(a) and sections B.29.020 and B.29.026, and
 - (iii) any statement required to be shown on the label of a supplemented food in accordance with column 5 of the List of Permitted Supplemental Ingredients; and
 - (b) where a prepackaged product consists of more than one ingredient, a list of all ingredients, including, subject to section B.01.009, components, if any.
- (2) Paragraph (1)(b) does not apply to
- (a) prepackaged products packaged from bulk on retail premises, except prepackaged products that are a mixture of nuts;
 - (b) prepackaged individual portions of food that are intended solely to be served by a restaurant or other commercial enterprise with meals or snacks;
 - (c) prepackaged individual servings of food that are prepared by a commissary and sold by automatic vending machines or mobile canteens;
 - (d) prepackaged meat and meat by-products that are barbecued, roasted or broiled on the retail premises;
 - (e) prepackaged poultry, poultry meat or poultry meat by-products that are barbecued, roasted or broiled on the retail premises;
 - (f) Bourbon whisky and prepackaged products subject to compositional standards in Division 2; or
 - (g) prepackaged products subject to compositional standards in Division 19.
- (3) Despite paragraph (1)(b), the following items are not required to be shown on the label of a prepackaged product:
- (a) wax coating compounds and their components, used as an ingredient or component of prepackaged fresh fruit or vegetables;
 - (b) sausage casings, used as an ingredient or component of prepackaged sausages;
 - (c) hydrogen, used as an ingredient or component of a prepackaged product if used for hydrogenation purposes;
 - (d) components of ingredients of a sandwich, if the sandwich is made with bread; and
 - (e) added water used as an ingredient that has been removed during the manufacture of the prepackaged product

FDR B.01.008.2(4)

- (4) Despite paragraph (3)(a), the following ingredients may be shown at the end of the list of ingredients, in any order:
- (a) spices, herbs and other seasonings, other than salt added separately, if the total weight of those other seasonings is no more than two per cent of the total weight of ingredients used in the manufacture of the prepackaged product excluding added water used as an ingredient that has been removed during its manufacture;
 - (b) natural flavours and artificial flavours;
 - (c) flavour enhancers;
 - (d) food additives, except ingredients of food additive preparations or mixtures of substances for use as a food additive;
 - (e) vitamins;
 - (f) salts or derivatives of vitamins;
 - (g) mineral nutrients;
 - (h) salts of mineral nutrients; and
 - (i) supplemental ingredients.

FDR B.01.009

- (1) Components of ingredients or of classes of ingredients set out in the following table are not required to be shown on a label:

Item	Ingredient
1	butter
2	margarine
3	shortening
4	lard
5	leaf lard
6	monoglycerides
7	diglycerides
8	rice
9	starches or modified starches
10	breads subject to compositional standards in sections B.13.021 to B.13.029
11	flour
12	soy flour
13	graham flour
14	whole wheat flour
15	baking powder
16	milks subject to compositional standards in sections B.08.003 to B.08.027
17	chewing gumbase
18	sweetening agents subject to compositional standards in sections B.18.001 to B.18.018
19	cocoa, low-fat cocoa
20	salt
21	vinegars subject to compositional standards in sections B.19.003 to B.19.007

22	Bourbon whisky and alcoholic beverages subject to compositional standards in sections B.02.001 to B.02.134
23	cheese for which a standard is prescribed in Division 8, if the total amount of cheese in a prepackaged product is less than 10 per cent of that packaged product
24	jams, marmalades and jellies subject to compositional standards in sections B.11.201 to B.11.241 when the total amount of those ingredients is less than 5 per cent of a prepackaged product
25	olives, pickles, relish and horse-radish when the total amount of those ingredients is less than 10 per cent of a prepackaged product
26	vegetable or animal fats or oils for which a standard is prescribed in Division 9, and modified, interesterified or fully hydrogenated vegetable or animal fats or oils, if the total quantity of those fats and oils that are contained in a prepackaged product is less than 15 per cent of the prepackaged product
27	prepared or preserved meat, fish, poultry meat, meat by-product or poultry by-product when the total amount of those ingredients is less than 10 per cent of a prepackaged product that consists of an unstandardized food
28	alimentary paste that does not contain egg in any form or any flour other than wheat flour
29	bacterial culture
30	hydrolyzed plant protein
31	carbonated water
32	whey, whey powder, concentrated whey, whey butter and whey butter oil
33	mould culture
34	chlorinated water and fluorinated water
35	gelatin
36	toasted wheat crumbs used in or as a binder, filler or breading in or on a food product

(2) Subject to subsection (3), where a preparation or mixture set out in the table to this subsection is added to a food, the ingredients and components of the preparation or mixture are not required to be shown on the label of that food.

Item	Preparation/Mixture
1	food colour preparations
2	flavouring preparations
3	artificial flavouring preparations
4	spice or herb mixtures
5	seasoning mixtures, other than those set out in item 4 and salt added separately, if the total weight of those seasoning ingredients is no more than 2% of the total weight of ingredients used in the manufacture of the prepackaged product excluding added water used as an ingredient that has been removed during its manufacture
6	vitamin preparations
7	mineral preparations
8	food additive preparations
9	rennet preparations
10	food flavour-enhancer preparations
11	compressed, dry, active or instant yeast preparations

(3) Where a preparation or mixture set out in the table to subsection (2) is added to a food, and the preparation or mixture contains one or more of the following ingredients or components, those ingredients or components shall be shown by their common names in the list of the ingredients of the food to which they are added as if they were ingredients of that food:

- (a) salt;
- (b) glutamic acid or its salts;
- (c) hydrolyzed plant protein;
- (d) aspartame;
- (e) potassium chloride;
- (f) any ingredient or component that performs a function in, or has any effect on, that food;
and
- (g) any supplemental ingredient.

(4) Notwithstanding subsections (1) and (2), where any of the following components is contained in an ingredient set out in the tables to those subsections, that component shall be shown in the list of ingredients:

- (a) peanut oil;
- (b) fully hydrogenated peanut oil; and
- (c) modified peanut oil.

[붙임 4] 영국, 알레르기 유발물질 의무표시대상 14종 ((EU) 1169/2011'의 부속서 II)⁶⁶⁾

-
1. 글루텐 함유 시리얼류, 즉: 밀(예: 스펠트, 호라산(Khorasan)), 호밀, 보리, 귀리 및 그 교배종 및 그 제품, 단 다음은 제외:
 - (a) 덱스트로스(dextrose)를 포함한 밀 기반 글루코스 시럽(glucose syrup)
 - (b) 밀 기반 말토덱스트린(maltodextrins)
 - (c) 보리 기반 글루코스 시럽
 - (d) 농산물 유래 에틸알코올을 포함하여 알코올 증류액 제조 시 사용되는 곡물

 2. 갑각류 및 그 제품

 3. 셀러리 및 그 제품

 4. 알류 및 그 제품

 5. 어류 및 그 제품, 단 다음은 제외:
 - (a) 비타민 혹은 카로테노이드(carotenoid) 조제용 매개체(carrier)로 사용되는 생선 젤라틴
 - (b) 맥주 및 와인의 청징제 용도의 생선 젤라틴 또는 부레폴(isinglass)

 6. 땅콩 및 그 제품

 7. 대두 및 그 제품, 단 다음은 제외:
 - (a) 완전 정제 대두유와 대두지방
 - (b) 대두를 원료로 한 천연 혼합 토코페롤(E306), 천연 D-알파 토코페롤, 천연 D-알파 토코페롤 아세테이트, 천연 D-알파 토코페롤 호박산(succinate)
 - (c) 대두를 원료로 한 피토스테롤(phytosterol) 및 피토스테롤 에스테르(phytosterol ester)에서 추출한 식물성 유지
 - (d) 대두를 원료로 한 식물성유지 스테롤(sterol)에서 생산된 식물성 스타놀 에스테르(plant stanol ester)

 8. 유(milk) 및 그 제품 (유당 포함), 단 다음은 제외:
 - (a) 농산물 유래 에틸알코올을 포함하여 알코올 증류액 제조 시 사용되는 유청(whey)
 - (b) 락티톨(lactitol)

 9. 견과류, 즉: 아몬드, 개암, 호두, 캐슈, 피칸, 브라질너트, 피스타치오너트, 마카다미아 또는 퀸즐랜드너트 및 그 제품, 단 농산물 유래 에틸알코올을 포함하여 알코올 증류액 제조 시 사용되는 견과류는 제외

 10. 겨자 및 그 제품

 11. 참깨 및 그 제품

 12. 제조사 설명서에 따라 재배합되거나 바로 섭취할 수 있도록 준비된 제품에 대해 환산되는 총 이산화황(SO₂) 농도가 10 mg/kg 또는 10 mg/L 이상인 이산화황 및 아황산염

 13. 루핀 및 그 제품

 14. 연체동물 및 그 제품
-

66) 영국 법령사이트 (<https://www.legislation.gov.uk/eur/2011/1169/annex/II>)

[붙임 5] 영국, 필수 표시 정보의 표시 방식⁶⁷⁾

- 필수 표시 정보 표시 방식에서 고려할 사항은 아래와 같음:

- 충분히 보이는가?
- 시각장애인도 읽을 수 있는가? 예를 들어, 대비되는 색상을 사용할 때 색맹인들을 염두에 두어야 함
- 활자 크기의 경우 x-높이는 1.2 mm 이상이어야 함. 단, 포장 최대 면적이 80 cm² 미만인 경우 최소 높이는 0.9 mm

How to measure x-Height 1 (of your font)

x-HEIGHT



Legend

1	Ascender line
2	Cap line
3	Mean line
4	Baseline
5	Descender line
6	x-height
7	Font size

67) 영국 식품기준청, 식품 알레르겐 표시 및 정보 요건 기술 지침
(https://webarchive.nationalarchives.gov.uk/ukgwa/20230403210325/https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Updated%20Technical%20Guidance%20-%20Clean%20Version%20-%20DD%20cleared_0.pdf)

[붙임 6] 영국, 예방적 알레르기 유발물질 표시(PAL)⁶⁸⁾

'혼입 가능성 있음' 등 예방적 알레르기 유발물질 표시에 대한 중소 식품기업용 지침

식품업체는 의도하지 않게 함유된 **알레르기 유발물질**에 대한 정보를 자발적으로 제공하여 소비자가 안전하고 정보에 입각한 선택을 할 수 있도록 도울 수 있다. 이를 예방적 알레르기 표시(PAL)라고 한다.

알레르기 유발물질 교차 오염은 생산 과정에서 알레르기 유발물질이 의도하지 않게 식품에 들어갈 때 발생한다. 같은 시설에서 여러 종류의 식품을 제조할 때 발생할 수 있다.

유발물질 표시는 위해평가 및 관리 조치로 해결할 수 없는 공급망 내 교차오염 위험이 있을 때만 사용해야 한다.

예방적 알레르기 유발물질 표시가 과도해지면 소비자의 선택권을 필요에 따라 제한하게 되고, 식품 알레르기 또는 과민증이 있는 소비자에 대한 경고의 가치가 떨어져 위해에 노출되는 소비자들이 발생할 수 있다.

본 문서는 예방적 알레르기 유발물질 표시 필요성을 판단하는 절차에 대한 간략한 지침으로, 예방적 알레르기 유발물질 표시를 적절하게 적용하여 소비자에게 최대한 도움을 줄 수 있도록 작성되었다.

교차 오염 위험을 완화하고 제대로 실행되고 있는지 확인하는 절차를 통해 사업을 보호할 수 있다.

도움말

우리의 **예방적 알레르기 유발물질 표시 체크리스트**를 사용하면 식품 업체가 예방적 알레르기 유발물질 표시를 적용할 때 취해야 할 단계에 대해 자세한 정보를 알 수 있다.

예방적 알레르기 유발물질 표시가 필요한 경우

유발물질 표시는 공급망 내 교차오염 위험이 위해평가 및 관리 조치를 통해 해결될 수 없을 때만 사용해야 한다. 이는 위해평가를 통해 확인이 필요하다.

알레르기 유발물질 교차 오염 또는 교차 접촉은 미량의 유발물질이 제품에 비의도적으로 혼입되는 것을 말한다. 이는 식품의 가공, 제조, 취급, 운송 또는 보관 중에 발생할 수 있다. 사업체에서는 다음과 같은 문구를 선택할 수 있다.

- "x 혼입 가능성 있음"
- "특정 물질에 알레르기가 있는 소비자에게는 적합하지 않음"

"알레르기 유발물질 포함 가능성 있음"과 같은 일반적이거나 포괄적인 문구는 14가지 규제 대상 알레르기 유발물질 각각에 대한 교차 오염 위해평가에 근거하지 않을 가능성이 높으므로 소비자에게 오해의 소지가 있는 것으로 간주될 수 있다.

예방적 알레르기 유발물질 표시는 비건 또는 채식주의자 표시와 함께 사용할 수 있다.

식품 사업 위해평가가 해당 정보를 포함하고 있지 않다면, 원료 공급업체의 예방적 알레르기 유발물질 정보는 최종 소비자에게 전달되어야 한다.

68) 영국 식품기준청, 예방적 알레르기 유발물질 표시
(<https://www.food.gov.uk/business-guidance/precautionary-allergen-labelling>)

예방적 알레르기 유발물질 표시를 사용해서는 안 되는 경우

같은 알레르기 유발물질에 대한 예방적 알레르기 유발물질 표시와 무함유 표시를 함께 사용해서는 안 된다. 예를 들어 식품에 "우유 무함유"와 "우유 혼입 가능" 표시는 동시에 사용할 수 없다.

예방적 알레르기 유발물질 표시는 우수 식품 위생 및 안전 기준 대신 사용할 수 없다. 예방적 알레르기 유발물질 표시가 과도해지면 소비자의 선택권을 필요 이상으로 제한하게 되고, 식품 알레르기 또는 과민증이 있는 소비자에 대한 경고의 가치가 떨어질 수 있다. 이는 위해를 감수하는 소비자들로 이어져 예기치 않은 알레르기 관련 부작용을 초래할 수 있다.

예방적 알레르기 유발물질 표시 적용 여부는 식품 공급망 내 유발물질 교차 접촉에 대한 위해 분석 과정의 마지막 단계에서 결정해야 한다.

자발적 식품 정보는 식품법에 명시된 요건 "소비자를 오도하지 않아야 하고 모호하거나 혼란스럽지 않아야 한다"는 요건을 충족해야 한다. 소비자에 대한 실질적인 위해가 확인되지 않은 상황에서 예방적 알레르기 유발물질 표시를 사용하면 오해를 불러일으킬 수 있는 식품 정보로 간주될 수 있다.

비-사전포장 식품의 경우 유발물질 관련 정보를 직원이 구두로 전달하거나 사업장 내에 표시를 붙이는 등 다른 방법으로 전달할 수 있으므로 알레르기 유발물질 주의 표시를 부착할 필요가 없다.

알레르기 유발물질 교차 오염

식품 알레르기가 있는 고객에게 안전한 식품을 제공하려면 사업체가 유발물질을 효과적으로 관리해야 한다.

주방에서 식품 준비 및 위생을 올바르게 준수하는 등의 행동을 할 수 있다.

식품 가공 및 준비 단계에서 같은 잠재적 교차 오염원을 철저한 위해평가를 통해 다음과 같은 잠재적 교차 오염원을 관리해야 한다.

- 가공보조제
- 원료의 처리
- 보관
- 운송
- 인력
- 위생 관리
- 공유 장비
- 재작업
- 준비 구역의 공기 입자
- 공급망
- 포장

알레르기 유발물질 관리 방법에 대한 자세한 지침은 케이터링 업체를 위한 패키지인, "Safer food, better business(북아일랜드의 안전한 케이터링)"에서 확인할 수 있다.

알레르기 유발물질 교차 오염 위해 최소화

여러 방법을 통해 알레르기 유발물질 교차 오염 위험을 최소화할 수 있다.

공급업체와 알레르기 유발물질 알림 시스템을 구축하고 표시가 올바르게 부착된 별도의 재료 보관소를 유지하면 알레르기 유발 성분을 효과적으로 관리할 수 있다.

개인위생을 철저히 하고 전용 공간과 도구를 갖춘 시설 내 위생 관리 절차를 도입하는 것도 알레르기 유발물질의 교차 접촉 가능성을 줄일 수 있는 한 방법이다.

위생 관리

효과적인 위생 관리법을 적절히 활용하여 알레르기 유발물질 교차오염 위험을 줄일 수 있다. 위생 관리는 깨끗한 혹은 새로운 스펀지, 천, 새로 준비한 전용 세척 용액 등을 사용해 세심하게 수행해야 한다. 알레르기 유발물질을 함유한 식품이 조리된 공간에서 사용한 세척액은 다시 쓰지 않는 것이 좋다.

적절한 위생 관리가 불가능한 경우 교차 접촉의 위험을 평가하고, 필요할 경우 예방적 알레르기 유발물질 표시를 사용해야 한다.

다음 위생 관리 프로세스를 통해 알레르기 유발물질 교차 오염 위험을 최소화할 수 있다.

- 적절한 위생 관리 계획 수립
- 위생 관리가 어려운 구역에 집중
- 필요할 경우 장비를 분해하여 분말, 반죽 및 씨앗 등 알레르기 유발물질을 제거
- 철저히 세척하여 미생물 위해 및 알레르기 유발물질 제거
- 식품, 잔해 또는 기타 잔류물에 대한 시각적 검사를 통한 위생 관리 계획 검증
- 위생 관리 수행 과정에 대한 직원 모니터링
- 위생 관리 기록 보존
- 해충 방역업체에 현장의 알레르기 유발물질 상황을 전달하여 추가적인 알레르기 유발 물질이 유입되지 않도록 유지

보관

지정된 구역에서만 특정 알레르기 유발 제품을 보관 및 생산하면 교차 오염을 방지할 수 있다. 그러나 식품사업부지 및 식품의 범위가 매우 넓은 상황에서, 특히 중소 식품기업이 전용 구역을 지정하는 것은 현실적인 선택지가 아닐 때가 있다.

공간이 제한적인 경우 다음과 같은 방법 등으로 알레르기 유발물질의 교차 접촉 위험을 최소화할 수 있다.

- 알레르기 유발 식재료를 식품 준비 공간 내 다른 장소에서 보관
- 참깨가 함유된 빵을 참깨가 함유되지 않은 빵과 분리하여 보관하는 등, 알레르기 유발 재료를 비알레르기 재료보다 아래에 보관하고, 식재료에 여러 가지 알레르기 유발물질이 포함된 경우 적절한 보관 순서를 고려
- 알레르기 유발 식재료를 조리할 때는 전용 장비와 도구를 사용하고, 색을 다르게 하여 도구 구별
- 식재료의 불필요한 이동을 최소화
- 밀가루 등 분말형 재료 등 가벼운 재료의 경우 옮겨 담을 때와 시설 내 공기 흐름에 주의를 기울여 공기를 통한 이동 방지

식품 준비

식품 준비 시간을 관리하는 것도 교차 오염의 위험을 줄이는 또 다른 방법이다.

알레르기 위험이 가장 적은 것부터 가장 많은 것 순으로 준비하면 된다. 예를 들어, 글루텐 미함유 식품을 먼저 생산한 다음 글루텐 함유 식품을 생산할 수 있다.

알레르기 교차 접촉은 주로 식품 간 접촉을 통해 발생하므로 식품 준비 시에도 다음과 같은 조치를 취해야 한다:

- **식품 간 접촉:** 서로 다른 식품이 접촉하거나 한 식품을 다른 식품에 흘릴 때 발생
- **식품-손-식품 접촉:** 조리 직원이 중간에 손을 씻는 과정 없이 여러 용기의 서로 다른 알레르기 유발 재료를 사용할 때 발생 또는 샌드위치를 조립하거나 식품에 토핑을 얹을 때도 발생
- **식품-장비/기구/표면-식품 접촉:** 완전히 씻고 말리지 않고 기구를 공유하거나 같은 도마에 여러 재료를 손질할 경우
- **동일한 액체에서 조리된 식품:** 성분이 다른 알레르기 유발물질이 포함된 식품을 조리하기 위해 같은 냄비나 프라이팬을 사용하는 경우

위해평가 중 다양한 알레르기 유발물질 교차 오염 위험에 대해서도 고려해야 한다.

알레르기 유발물질 교차 오염에 대한 위해 분석

위해 분석을 수행하면 알레르기 유발물질 교차 접촉의 위험을 파악하고, 예방적 알레르기 유발물질 표시가 적절한지 결정하고, 다음 단계에 대해 합의할 수 있다.

위해 분석은 4단계로 구성된다:

1. 위해 평가 - 위험은 무엇인가?
2. 위해 관리 - 관리할 수 있는 위험인가? 어떤 조치를 취하면 위험을 줄일 수 있는가?
3. 위해 커뮤니케이션 - 위험을 어떻게 전달해야 하는가?
4. 위해 검토 - 위험에 변화가 있었는가? 체계를 얼마나 자주 검토해야 하는가?

교차 오염에 대한 위해평가 실시하기

알레르기 유발물질 위해평가의 주요 목적은 원료에서 완성품에 이르기까지 공급망 전반에 걸쳐 의도하지 않은 알레르기 유발물질 교차 오염의 가능성을 파악하는 것이다.

위해평가에서 고려할 사항들은 다음과 같다:

사업장 내 잠재적인 알레르기 유발물질 원인은 무엇인가?

- 시설 내로 들어오는 식품/재료가 알레르기 유발물질을 함유해야 하는 식품인가? 예를 들어 땅콩, 우유, 달걀, 참깨, 기타 알레르기 유발물질이 첨가된 제품이 있나?
- 시설 내로 들어오는 식품/재료에 비의도적으로 알레르기 유발물질이 포함될 가능성이 있나?
- 예를 들어 들어오는 식품/재료에 예방적 알레르기 유발물질 표시가 부착되어 있거나 공급업체가 해당 정보를 전달한 적이 있나?
- 시설 내에 다른 잠재적인 알레르기 유발물질 원인이 있나?([알레르기 유발물질 교차 오염 참조](#))

어떤 경로로 식별된 오염원에서 유발물질 무함유 식품으로 교차 오염이 발생하는가?

- 교차 오염이 발생할 수 있는 경로는 무엇인가?
- 예를 들어 취급, 보관, 준비, 생산 공정, 포장 또는 유통 중에 교차 오염이 일어날 가능성이 있나?
- 사용되는 특정 성분의 물리적 특성(예: 액체, 분말 또는 작은 조각)과 제조 환경의 지리적 특성이 중요. 예를 들어, 액체와 분말은 위해의 종류가 다르고, 분유는 공기로 인한 제품 오염 가능성이 있을 때 위해가 더 커지지만, 액상 우유는 우유를 사용하는 식품과 사용하지 않는 식품을 확실하게 분리(예: 물리적 벽, 거리, 시간 또는 위생 관리)할 경우 위해 감소
- 재료의 물리적 특성도 식품에 알레르기 유발물질의 고른 전파에 영향을 끼칠 가능성이 높다. 예를 들어, 분말형 알레르기 유발물질은 음식 덩어리, 씨앗, 견과류 같은 입자보다 더 고르게 퍼질 가능성이 높고, 소비자에게 더 많은 알레르기 유발물질을 퍼뜨리는 원인이다
- 교차 오염이 발생할 가능성은 얼마나 되며 그 정도는 어느 정도인가?

관리 조치가 알레르기 유발물질 교차 오염의 위해를 얼마나 효과적으로 감소 및 제거하는가?

관리 조치의 예는 알레르기 유발 항원 교차 오염 위해 최소화하기 섹션을 참조 ([‘알레르기 유발물질 교차 오염 위해 최소화’](#) 참조)

식품 제조 시 의도하지 않은 알레르기 유발물질 관리하기

식품 제조업체는 위해요소중점관리기준(HACCP) 평가를 수행할 때 알레르기 유발물질에 대해서도 고려해야 한다. 이를 통해 알레르기 유발물질을 제거할 수 있는지 여부를 파악하거나 위해 관리에 필요한 프로세스를 알 수 있다.

HACCP의 절차를 활용하여 알레르기 유발물질 위해를 별도로 평가할 수도 있다. 현장의 위해 요소와 유입되는 재료로 인한 위해를 모두 파악하는 것이 중요하다.

우수한 공급업체 관리를 통해 원료 및 사양 검사 주기를 결정하는 데 도움을 받을 수 있다.

우수제조관리기준(GMP)을 충족하려면 식품의 안전성, 품질 및 법적 요건이 제대로 보장되도록 노력해야 한다. 효과적인 식품 안전 시스템, 위해 분석 원칙 및 품질 보증 시스템을 포함한 적절한 제조 운영을 통해 달성할 수 있다.

적절한 GMP의 활용은 원료 분리, 세척, 별도의 도구 사용 등을 통해 교차 접촉을 방지하는 등 알레르기 유발물질 관리에도 도움이 된다. 그러나 미생물 위해와 다르게 식품 가공(예: 가열)으로는 식품 알레르기 유발물질을 일관적으로 파괴할 수 없으며, 볶은 땅콩처럼 오히려 알레르기 효과를 키울 수 있다는 점을 주의해야 한다.

알레르기 유발물질 표시는 공급망 내 교차오염 위해가 위해평가 및 관리 조치로 해결될 수 없을 때에만 사용해야 한다. 또한 우수 식품 위생 및 안전 기준 대신 사용할 수 없다.

알레르기 유발물질 교차오염 HACCP 기반 식품 제조업체용 위해 분석에는 다음과 같은 항목이 있다.

- 원재료 및 사전 포장 식품 공급업체를 통해 유입되는 알레르기 유발물질 식별
- 원재료 및 사전 포장된 공급업체 모두로부터 예방적 알레르기 유발물질 정보 수령
- 시설 내에서 잠재적 교차 접촉 경로를 식별
- 교차 접촉 가능성에 대한 각 잠재적 위해평가

- 확인된 모든 알레르기 유발물질 교차 접촉점의 위해 등급 결정
- 교차 접촉을 방지하기 위한 적절한 관리 조치가 현재 시행 중인지, 혹은 시행 가능한지 여부 결정
- 제조법 변경을 통한 알레르기 유발물질 위해 제거 및 감소 고려
- 예방적 알레르기 유발물질 표시로 의도하지 않은 알레르기 유발물질 위해를 소비자에게 고지

공급망에서 의도하지 않은 알레르기 유발물질 관리하기

식품 기업은 공급업체로부터 들어오는 재료의 알레르기 유발물질 상태를 평가할 수 있는 방법을 수립해야 한다.

공급업체가 변경될 경우 적절한 점검을 진행해야 한다. 이는 감사 또는 공급업체에 필요한 정보 제공을 요청하는 방식으로 수행할 수 있으며, 새 원료를 구매하거나 구매한 원료가 현장에 도착하기 전에 진행해야 한다. 이를 통해 식품 내 알레르기 유발물질 상태의 변화를 방지할 수 있다. 다음 방법을 통해 공급망에서 알레르기 유발물질 교차 오염 위해를 관리해야 한다.

- 공급업체와 함께 모든 성분의 알레르기 유발물질 상태 확인 및 정기적으로 사양 체크
- 공급받는 원료 또는 재료의 알레르기 유발물질 상태에 변화가 있을 경우 공급업체에서 고지하도록 요청
- 포장 손상 확인 및 배송 차량의 위생, 유출물 여부 등 입고되는 상품에 대한 적절한 검사 수행
- 표시를 주기적으로 확인하여 제품이 사양과 일치하고 알레르기 유발물질 정보가 올바르게 표시되어 있는지 확인
- 알레르기 유발 원료를 명확하게 식별하고 가능한 경우 성분을 분리
- 알레르기 유발 원료를 취급할 때 다른 원료가 오염되지 않도록 유의
- 가공 공장 변경 등 원료 공급업체에서 발생하는 변화의 영향 확인
- 공급업체가 원료를 변경하는 경우 이를 확인할 수 있는 시스템 구축

식품기업용 알레르기 유발물질 관리 참고 자료

식품 알레르기 및 과민증 무료 온라인 교육

[식품 알레르기 및 과민증 무료 온라인 교육](#)은 6개의 주제 단위로 구성되어 있으며, 교육을 성공적으로 이수하면 인증서를 받을 수 있다. [근본 원인 분석 교육](#)도 진행하고 있다.

더 나은 사업을 위한 안전한 식품(Safer food, better business)

[더 나은 사업을 위한 안전한 식품](#) 패키지에는 '식품 알레르기 유발물질 정보 관리' 및 '고객-식품 알레르기'에 대한 자료가 포함된 식품 사업자를 위한 지침 등이 있다. 또한 직원들이 사용할 수 있는 템플릿도 제공하고 있다.

안전한 케이터링(Safe catering)

[안전한 케이터링 패키지](#)에는 북아일랜드의 식품 사업체를 위한 지침이 등이 있다.

기술 지침(Technical guidance)

["식품 알레르기 유발물질 표시 및 정보 요구사항 기술 지침"](#)은 알레르기 유발물질 표시 요구사항 및 법률에 대한 기업용 상세한 지침에 대해 안내한다.

식품과민증팀(Food hypersensitivity team)

추가 문의 사항이 있는 경우 식품과민증팀(hypersensitivitypolicy@food.gov.uk)에 문의

[붙임 7] 호주, 스케줄 9 - 의무 권고문 및 표시사항 S9-3의 의무 표시 표⁶⁹⁾

번호	알레르기 유발물질	원재료명 표시란에서의 지정된 명칭	기타 표시에서의 지정된 명칭
1	첨가된 아황산염 (10 mg/kg 이상)	sulphites	sulphites
2	글루텐 함유 곡물 (교배종 포함)		
	보리	barley	gluten
	귀리	oats	gluten
	호밀	rye	gluten
3	밀(교배종 포함)	wheat	① wheat; 그리고 ② 글루텐이 있는 경우 - gluten
4	견과류(tree nuts)		
	아몬드	almond	almond
	브라질너트	Brazil nut	Brazil nut
	캐슈너트	cashew	cashew
	개암	hazelnut	hazelnut
	마카다미아	macadamia	macadamia
	피칸	pecan	pecan
	잣	pine nut	pine nut
	피스타치오	pistachio	pistachio
	호두	walnut	walnut
5	갑각류	crustacean	crustacean
6	알류	egg	egg
7	어류	fish	fish
8	루핀	lupin	lupin
9	유	milk	milk
10	연체동물	mollusc	mollusc
11	땅콩	peanut	peanut
12	참깨	sesame	sesame
13	대두	soy, soya, soybean	soy

69) 호주뉴질랜드 식품기준코드 스케줄 9 - 의무 권고문 및 표시사항 (<https://www.legislation.gov.au/Details/F2021C00195>)

본 보고서는 식품안전정보원에서 조사·분석하여 작성한 자료입니다.

본 보고서를 작성하면서 원문의 용어를 그대로 사용하였기 때문에 국내에서 흔히 사용하는 용어와 상이할 수 있으며 번역 상 오류나 부적절한 표현이 있을 수 있으므로 필요시 각 출처 원문을 참고하여 주시기 바랍니다.

자료의 조사시점 이후 우리나라 및 조사대상 국가의 정책·제도의 변화에 따라 동 보고서의 내용 중 업데이트가 필요한 부분이 발생할 수 있음을 알려드리며, 추후 검토하여 필요한 경우 업데이트 사항을 반영하여 공개할 예정이오니 참고하시기 바랍니다.

본 보고서 내용을 인용하거나 발표할 때에는 식품안전정보원에서 발간한 자료임을 반드시 밝혀야 합니다.

식품안전정보원 식품안전정보분석실 글로벌정보부 (☎ 02-744-3969)
