

제외국 식품 중 알레르기 유발성분 표시 운영 현황

2014. 5. 14.(수) 식약처 위해정보과

□ 추진 배경

- 최근 한국산 수출식품이 해외에서 알레르기 성분 미표시로 부적합 판정을 받는 사례가 발생하고 있음
 - 이에 해외 주요국가 알레르기 표시 관련 제도를 식품 수출업체에 제공하여 해외에서 부적합 판정을 받는 사례를 사전에 예방하고자 함
 - 해외 알레르기 표시 관련 정보 증가(부적합 판정에 따른 회수 등, 규정 제·개정 등)
 - * 알레르기 관련 정보 수집 현황 : '12(661건) → '13(798건) → '14.5.13(396건)
- 국내외 관련규정을 비교 검토하여 알레르기 사건·사고 사전 예방

□ 주요 내용

- 국가별 표시대상 알레르기 유발성분 및 표시방법(표시범위, 표시위치, 경고문구 표시 여부 등)
 - 정보 제공 국가 : 한국, EU, 독일, 스페인, 미국, 캐나다, 호주, 중국, 대만, 일본, 칠레

□ 기타 사항(자료 활용 건의 등)

- 해외에서 한국산 식품이 부적합 판정을 받는 사례가 발생되지 않도록 식품수출기업체는 본 자료를 잘 활용하여 주시기 바랍니다.

◆ 주의사항 : 본 자료는 2014년 5월 9일 기준으로 작성된 자료로서 국가별 알레르기 표시 규정의 최신 자료는 붙임 자료의 정보출처를 통해 최종 확인하시기 바라며, 자세한 문의는 식품의약품안전처 위해정보과로 연락해 주시기 바랍니다.

* 전화 : 043-719-1761, 팩스 : 043-719-1750, E-mail : foodsafety@korea.kr

[붙임] 해외 주요국가 식품 중 알레르기 유발성분 표시제도 현황

[식품원료별 요약] 해외 주요국가 식품 중 알레르기 유발성분 표시제도 현황

2014. 5. 9. 기준

분류		한국	EU	미국	중국	일본	대만	독일	캐나다	호주	스페인	칠레	
표시대상 항목(성분) 수		총13개 항목	총14개 항목	총8개 항목	총8개 항목	총27개 항목	총5개 항목	총14개 항목	총13개 항목	총9개 항목	총14개 항목	총9개 항목	
표시 범위		식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장	포장 및 비포장 식품	포장식품, 첨가물(착향료, 색소, 이차첨가물), 소매점, 식품접객시설	-	용기 포장 식품 및 첨가물	시중 판매 용기 또는 포장식품	포장 식품 (비포장식품 적용 검토 중)	사전포장 식품	소매용 식품 전체	포장식품 (비포장식품 등 '14.12월 적용)	저장, 수송, 포장되어 판매되는 가공식품	
식물성 원료	곡류	메밀	글루텐 함유 곡물		글루텐 함유 곡물 및 관련 제품 (소맥, 흑맥, 보리, 귀리, 스펀트밀 또는 교배 품종)	메밀 (의무)		글루텐 함유 곡식 및 그 제품	글루텐 (보리, 귀리, 호밀, 라이밀, 밀에서 얻은 글루텐 단백질 또는 해당 곡류 1종 이상을 이용한 육종 작물에서 얻은 글루텐 단백질)	글루텐이 함유된 곡류 및 곡류 제품 (밀, 호밀, 보리, 귀리, 스펀트와 그 교배종 곡류. 단, 맥주와 증류주 기준규격에 따라 사용된 제품은 제외)	글루텐 함유 곡물	글루텐 함유 곡물 (밀, 귀리, 보리, 호밀, 스펀트밀 또는 교배작물과 이들 작물의 제품)	
		밀	-	밀	-	밀 (의무)	-	-	밀, 라이밀 (triticale)	-	-	-	
	서류	-	-	-	-	참마 (권장)	-	-	-	-	-	-	
	콩류	대두	대두 및 그 제품	대두	대두 및 관련 제품	대두 (권장)		대두 및 그 제품	대두	대두와 그 제품	대두 및 그 제품	대두 및 그 제품	
	견과 종실류	땅콩	땅콩	땅콩 및 그 제품	땅콩	땅콩 및 관련제품	땅콩 (의무)	땅콩 및 그 제품	땅콩 및 그 제품	땅콩	땅콩과 그 제품	땅콩 및 그 제품	땅콩 및 그 제품
		견과류		견과류 및 그 제품 ①아몬드 ②헤이즐넛 ③호두 ④캐슈 ⑤피칸 ⑥브라질넛 ⑦피스타치오 ⑧마카다미아넛	견과류	견과 및 견과류 제품	호두 캐슈넛 (권장)		견과류 및 그 제품 ①아몬드 ②헤이즐넛 ③호두 ④캐슈 ⑤피칸 ⑥브라질넛 ⑦피스타치오 ⑧마카다미아넛 ⑨퀸즐렌드넛		견과류와 그 제품 (단, 코코야자 나무의 과일로서 생산된 코코넛은 제외)	견과류 및 그 제품 ①아몬드 ②헤이즐넛 ③호두 ④캐슈 ⑤피칸 ⑥브라질넛 ⑦피스타치오 ⑧마카다미아넛	너트 및 그 제품

	유지 중실류	-	참깨 및 그 제품	-	-	참깨 (권장)		참깨 및 그 제품	참깨	-	참깨 및 그 제품	-
과일류	인과류	-	-	-	-	사과 (권장)		-	-	-	-	-
	감귤류	-	-	-	-	오렌지 (권장)		-	-	-	-	-
	핵과류	복숭아	-	-	-	복숭아 (권장)		-	-	-	-	-
	열대 과일류	-	-	-	-	키위 바나나 (권장)	망고 및 그 제품	-	-	-	-	-
채소류	엽채류	-	샐러리 및 그 제품	-	-	-		샐러리 및 그 제품	-	-	샐러리 및 그 제품	-
	박과 외 과채류	토마토	-	-	-	-		-	-	-	-	-
버섯류		-	-	-	-	송이버섯 (권장)		-	-	-	-	-
향신료		-	겨자 및 그 제품	-	-	-		겨자 및 그 제품	겨자씨	-	겨자 및 그 제품	-
기타식물류		-	루핀 및 그 제품	-	-	-		루핀 및 그 제품	-	-	루핀 및 그 제품	-

동물성 원료	축산물	식육류	돼지고기	-	-	-	쇠고기 닭고기 돼지고기 (권장)		-	-	-	-	-
		우유류	우유	우유 및 그 제품	우유	유(乳) 및 유제품 (유당포함)	유(乳) (의무)	우유 및 그 제품 (우유에서 추출한 락티놀 제외)	우유 및 그 제품 (유당포함)	우유	우유와 그 제품	우유 및 그 제품	우유 및 그 제품 (유당포함)
	알류	난류 (가금류에 한함)	난류 및 그 제품	달걀	알류 및 관련제품	알류 (의무)	알 및 그 제품	달걀 및 그 제품	달걀	달걀과 그 제품	난류 및 그 제품	난류 및 그 제품	
	수산물	해양류	고등어	어류 및 그 제품	생선	어류 및 관련제품	연어알(젓) 연어 고등어 (권장)		어류 및 그 제품		어류와 그 제품 (단, 물고기 부레로 만든 부레풀 및 맥주, 와인에 청징제로 사용된 경우는 제외)	어류 및 그 제품	어류 및 그 제품
-			연체동물 및	-	-	전복 오징어		연체동물 및	-	-	연체동물 및	-	

			그 제품			(권장)		그 제품			그 제품	
	갑각류	게	갑각류 및 그 제품	갑각류	갑각류 동물 및 관련제품 (새우, 닭새우, 게 등)	게 (의무)	게 및 그 제품	갑각류 및 그 제품	갑각류	갑각류와 그 제품	갑각류 및 그 제품	갑각류 및 그 제품
		새우	-	-	-	새우 (의무)	새우 및 그 제품	-	-	-	-	-
	패류	-	-	-	-	-	-	-	패류	-	-	-
첨가물	아황산류	아황산류 (최종제품에 10ppm 이상 함유된 식품에 한함)	아황산류 (10ppm 이상의 이산화황 및 아황산염을 함유하고 있는 가공식품)	-	-	젤라틴 (권장)		이산화황, 아황산염 (10ppm 이상의 농도)	-	아황산염 (10ppm 이상)	10ppm 이상의 이산화황 및 아황산염을 함유하고 있는 가공식품	아황산염 (10ppm 이상)

[국가별 요약] 해외 주요국가 식품 중 알레르기 유발성분 표시제도 현황

2014. 5. 9. 기준

국가	표시대상 알레르기 유발성분	표시방법		
		표시범위	표시위치	경고문구 표시 여부 등
한국	<p>◆ 총 13개 품목 관리</p> <p>①메밀, ②밀, ③대두, ④땅콩, ⑤복숭아, ⑥토마토, ⑦돼지고기, ⑧우유, ⑨난류(가금류에 한함), ⑩고등어, ⑪게, ⑫새우, ⑬아황산류(10ppm 이상)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 일괄표시란에 원재료명 및 함량 표시, 기타표시면에 주의 사항 표시 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 비의도적 혼입 가능성 주의 표시(다만, 혼입가능성이 전혀 없는 경우 제외)
일본	<p>◆ 총 27개 품목 관리(의무 7, 권장 20) (의무 품목)①새우, ②게, ③밀, ④메밀, ⑤알류, ⑥유(乳), ⑦땅콩 (권장 품목)①전복, ②오징어, ③연어알, ④오렌지, ⑤캐슈넛, ⑥키위, ⑦쇠고기, ⑧호두, ⑨참깨, ⑩연어, ⑪고등어, ⑫대두, ⑬닭고기, ⑭바나나, ⑮돼지고기, ⑯송이버섯, ⑰복숭아, ⑱참마, ⑲사과, ⑳젤라틴</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 용기포장 식품 및 첨가물 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 일괄표시란 원재료명 표시 부분에 기재 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 비의도적 혼입 가능 주의 환기 표시 권장
EU	<p>◆ 총 14개 품목 관리</p> <p>①글루텐 함유 곡물, ②갑각류, ③난류, ④어류, ⑤땅콩, ⑥대두, ⑦우유, ⑧견과류, ⑨셀러리, ⑩겨자, ⑪참깨, ⑫이산화황 및 아황산염(10mg/kg 이상), ⑬루핀, ⑭연체동물</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 포장 및 비포장 식품 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 원재료명 표시란에 다른 원재료와 구분되게 표시 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 비의도적 혼입 가능성 자율 표시
독일	<p>◆ 총 14개 품목 관리</p> <p>①글루텐 함유 곡물, ②갑각류, ③난류, ④어류, ⑤땅콩, ⑥대두, ⑦우유, ⑧견과류, ⑨셀러리, ⑩겨자, ⑪참깨, ⑫이산화황 및 아황산염(10mg/kg 이상), ⑬루핀, ⑭연체동물</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 포장 식품 (비포장식품 적용 검토 중) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 원재료명 또는 제품명과 함께 표시 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 비의도적 혼입 가능 성분 자율 표시

스페인	<p>◆ 총 14개 품목 관리</p> <p>①글루텐 함유 곡물, ②감각류, ③난류, ④어류, ⑤땅콩, ⑥대두, ⑦우유, ⑧견과류, ⑨샐러리, ⑩겨자, ⑪참깨, ⑫이산화황 및 아황산염(10mg/kg 이상), ⑬루핀, ⑭연체동물</p>	<ul style="list-style-type: none"> 포장 식품 (비포장식품 등 '14.12월 적용) 	<ul style="list-style-type: none"> 원재료명 표시란에 다른 원재료와 구분되게 표시 	-
캐나다	<p>◆ 총 13개 품목 관리</p> <p>①견과류(아몬드 등 9종), ②땅콩, ③참깨, 밀(라이밀 포함), ④달걀, ⑤우유, ⑥대두, ⑦감각류, ⑧패류, ⑨어류, ⑩겨자씨, ⑪글루텐, ⑫아황산염(10 ppm 이상)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 사전 포장식품 	<ul style="list-style-type: none"> 원재료명 표시란에 다른 원재료와 함께 표시 	<ul style="list-style-type: none"> 의무표시와 별도로 주의 문구 자율 표시
호주	<p>◆ 총 9개 품목 관리</p> <p>①글루텐 함유 곡류, ②감각류, ③달걀, ④어류, ⑤우유, ⑥땅콩, ⑦대두, ⑧견과류, ⑨아황산염</p>	<ul style="list-style-type: none"> 소매용 식품 전체 	<ul style="list-style-type: none"> 포장식품은 라벨 자동판매기 식품은 제품과 가까운 곳에 표시 	<ul style="list-style-type: none"> 꿀벌 화분, 프로폴리스, 로열젤리 제품에 한해 안내 또는 경고 문구 표시 의무
칠레	<p>◆ 총 9개 품목 관리</p> <p>①글루텐 함유 곡물, ②감각류, ③난류, ④어류, ⑤땅콩, ⑥대두, ⑦우유, ⑧너트류, ⑨아황산염(10mg/kg 이상)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 저장, 수송, 포장되어 판매되는 가공식품 	<ul style="list-style-type: none"> 제품 라벨에 원재료 및 첨가물과 함께 표시 	-
미국	<p>◆ 총 8개 품목 관리</p> <p>①유(乳), ②달걀, ③생선, ④감각류, ⑤견과류, ⑥밀, ⑦땅콩, ⑧대두</p>	<ul style="list-style-type: none"> 포장 식품 착향료, 색소, 부차 첨가물 소매점, 식품접객시설 	<ul style="list-style-type: none"> 원재료명 표시란 또는 그 하단 (타 원재료와 일괄표시 가능) 	<ul style="list-style-type: none"> 주의·경고 문구, 오염 가능성 표시 업체 자율 무(無)글루텐(20ppm이하 함유시) 표시 업체 자율
중국	<p>◆ 총 8개 품목 관리</p> <p>①글루텐 함유 곡물, ②감각류, ③어류, ④알류, ⑤땅콩, ⑥대두, ⑦유(乳)류, ⑧견과류</p>	-	<ul style="list-style-type: none"> 원재료명 표시란 또는 그 부근 	-
대만	<p>◆ 총 5개 품목 관리</p> <p>①새우, ②계, ③망고, ④땅콩, ⑤우유, ⑥알</p>	<ul style="list-style-type: none"> 시중 판매 용기 또는 포장 식품 	-	-

해외 주요국 식품 중 알레르기 유발성분 표시제도 현황

2014. 5.



목 차

I . EU	3
II . 독일	6
III . 스페인	8
IV . 미국	10
V . 캐나다	13
VI . 호주	17
VII . 중국	20
VIII . 대만	22
IX . 일본	23
X . 칠레	29

I	EU
----------	-----------

1. 관련 규정

- 식품 표시, 진열, 광고에 관한 지침 2000/13/EC¹⁾
- 지침 2000/13/EC의 식품 원료 표시의 개정 지침 2003/89/EC²⁾
- 지침 2000/13/EC의 부속서 IIIa의 개정 지침 2007/68/EC³⁾
- 식품표시 예외 원료 및 물질에 관한 지침 2005/26/EC⁴⁾
- 소비자 식품 정보 규칙 1169/2011⁵⁾

2. 표시대상

- 원재료 - 14개 품목
 - 글루텐 함유 곡물
 - 감각류 및 그 제품
 - 난류 및 그 제품
 - 어류 및 그 제품
 - 땅콩 및 그 제품
 - 대두 및 그 제품
 - 우유 및 그 제품
 - 견과류(아몬드, 헤이즐넛, 호두, 캐슈, 피칸, 브라질 너트, 피스타치오 너트, 마카다미아 너트 등) 및 그 제품
 - 셀러리 및 그 제품
 - 겨자 및 그 제품
 - 참깨 및 그 제품

1) <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2000:109:0029:0042:EN:PDF>

2) http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/fl_com2003-89_en.pdf

3) <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:310:0011:0014:EN:PDF>

4) <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:075:0033:0034:EN:PDF>

5) <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EN:PDF>

- 10mg/kg 또는 10mg/l 이상의 이산화황 및 아황산염을 함유하고 있는 가공식품 (SO₂로 표시)
- 루핀 및 그 제품
- 연체동물 및 그 제품

표시 대상 제외 품목

원재료	예외 품목
글루텐함유 곡물	<ul style="list-style-type: none"> - 밀이 포함된 텍스트로스를 포함한 글루코즈 시럽 - 밀이 포함된 말토텍스트린 - 보리가 포함된 글루코즈 시럽 - 주정(spirit)의 증류액으로 사용되는 곡물
어류	<ul style="list-style-type: none"> - 비타민 혹은 카로테노이드 조제용 물질의 캐리어(Carrier)로 사용되는 어류 젤라틴 - 맥주 및 와인의 청징제로 사용되는 어류젤라틴 혹은 어류부레풀(isinglass)
대두	<ul style="list-style-type: none"> - 정제대두오일 · 지방 - 대두에서 추출한 천연 혼합토코페롤, 천연 D-알파 토크페롤, 천연 D-알파 토크페롤 호박산 - 대두유지의 피토스테롤 및 피토스테롤 에스테르에서 추출한 식물성 유지 - 대두유지의 식물성 유지 스테롤에서 만든 식물 스타놀 에스테르
우유 및 유제품	<ul style="list-style-type: none"> - 주정 및 기타 알코올 음료의 증류제로 사용되는 유청 - 락티톨
견과류	<ul style="list-style-type: none"> - 주정 및 기타 알코올 음료의 증류제로 사용되는 견과류

3. 표시범위

- 포장 및 비포장 식품(상기 원재료가 아래 용도로 사용된 경우)
- 지침 2000/13/EC의 6(4)(a)에 포함되는 알레르기 유발 첨가물, 가공조제(processing aids), 기타 성분 함유 시

- 지침 2000/13/EC의 6(4)(a): 식품 제조에 사용되는 모든 물질(첨가물 포함)과 최종 제품에 함유된 물질
- 식품의 제반 원료 및 기타 물질, 음료에 포함된 알레르기 유발 원료 함유 시

4. 표시방법

1) 위치 및 활자 크기

- 규칙 1169/2011의 부속서 II에 명시된 알레르기 유발성분 및 제품은 원재료 리스트의 나머지 원재료와 구분되게(폰트나 스타일, 배경 컬러를 달리해서) 명확하게 표시해야 함.
- 제품에 원재료 리스트가 표시되지 않는 경우, 'contains' 이후에 기재함. 식품명에 알레르기 유발성분이 포함된 경우에는 별도로 표시하지 않아도 됨.

2) 표시방법 (주의·경고 문구 표시, 오염 가능성 여부 포함)

- 알레르기 유발성분이 비의도적으로 혼입될 가능성에 대해서는 자율적으로 표시함.

II	독일
----	----

1. 관련 규정

- 독일 식품표시규정(LMKV)⁶⁾
- 소비자를 위한 식품표시 정보에 관한 규정 (EU) No.1169/2011⁷⁾

2. 표시대상

- 독일 식품표시규정(LMKV) 부록3에 따른 알레르기 및 그 외 불내증을 유발할 수 있는 성분 14종 의무 표시
 - 글루텐 함유 곡식 및 그 제품
 - 갑각류 및 그 제품
 - 달걀 및 그 제품
 - 어류 및 그 제품
 - 땅콩 및 그 제품
 - 대두 및 그 제품
 - 우유 및 그 제품 (유당 포함)
 - 견과류(아몬드, 헤이즐넛, 호두, 캐슈, 피칸, 브라질넛, 피스타치오, 마카다미아 너트, 퀴즐랜드 너트) 및 그 제품
 - 셀러리 및 그 제품
 - 겨자 및 그 제품
 - 참깨 및 그 제품
 - 이산화황, 아황산염(10 mg/kg 또는 10 mg/l 이상의 농도)
 - 루핀 및 그 제품
 - 연체동물 및 그 제품
- 가공 또는 제조 공정에서 알레르기 유발 잠재성을 상실하는 성분은 표시 제외
 - 보리 및 밀 기반의 글루코오스 시럽 및 밀 기반의 덱트로오스 및 말토덱스트린

6) <http://www.gesetze-im-internet.de/lmkv/index.html>

7) <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EN:PDF>

- 비타민 제조 시 매개체 또는 청징제로서 사용되는 생선 젤라틴
- 완전히 정제된 대두 오일 및 지방
- 증류 제조용 유청 및 견과류

3. 표시범위

- 독일 식품표시규정(LMKV)에 따라 2005년부터 11월부터 포장 식품에 표시 의무화
 - 알레르기 유발성분의 가공제품 및 생산에 사용된 보조제에 대해 적용
- 소비자를 위한 식품표시 정보에 관한 규정 (EU) No.1169/2011에 따라 2014년 12월 13일부터 비포장 식품에도 표시 의무화
 - 비포장 제품에 대한 구체적 표시 방법에 대해서는 회원국 자국 규정에 맡김
 - 현재 독일에서는 해당 규정에 대한 검토가 진행 중

4. 표시방법

1) 위치 및 활자 크기

- 원재료(성분) 리스트 또는 제품명과 함께 표시

2) 표시방법

- 소비자를 위한 식품표시 정보에 관한 규정 (EU) No.1169/2011에 따라 2014년 12월 13일부터 성분리스트 중 알레르기 유발성분에 대한 강조표시(예, 글자체 또는 배경색)⁸⁾
- 제조 레시피에는 없으나 비의도적으로 식품에 혼입된 성분에 대해서는 자율적으로 표시⁹⁾
 - 예) "땅콩이 미량 함유되어 있을 수 있음"

8)

<http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Kennzeichnung/Allergenkennzeichnung.html>(독일연방식품농업소비자보호부(BMELV))

9) <http://www.lebensmittelklarheit.de/cps/rde/xchg/lebensmittelklarheit/hs.xsl/1394.htm>(연방소비자센터)

Ⅲ	스페인
---	-----

1. 관련 규정

- 식품표시법 1334/1999
- 1334/1999의 개정법 2220/2004¹⁰⁾
- 1334/1999의 개정법 1245/2008¹¹⁾

2. 표시대상(EU와 동일)

- 원재료(14개 품목)
 - 글루텐 함유 곡물
 - 갑각류 및 그 제품
 - 난류 및 그 제품
 - 어류 및 그 제품
 - 땅콩 및 그 제품
 - 대두 및 그 제품
 - 우유 및 그 제품
 - 견과류(아몬드, 헤이즐너트, 호두, 캐슈, 피칸, 브라질 너트, 피스타치오 너트, 마카다미아 너트 등) 및 그 제품
 - 셀러리 및 그 제품
 - 겨자 및 그 제품
 - 참깨 및 그 제품
 - 10mg/kg 또는 10mg/l 이상의 이산화황 및 아황산염을 함유하고 있는 가공식품(SO₂로 표시)
 - 루핀 및 그 제품
 - 연체동물 및 그 제품

10) <http://www.boe.es/boe/dias/1999/08/24/pdfs/A31410-31418.pdf>

11) <http://www.boe.es/boe/dias/2008/07/31/pdfs/A32976-32978.pdf>

3. 표시범위

- 알코올 음료의 경우 함유하고 있는 알레르기 유발성분을 모두 표시해야 함.
- 포장되지 않았거나, 판매하는 시점에 포장되는 식품, 또는 고객의 요청으로 판매하는 시점에 포장되는 식품의 경우 2014년 12월 13일 이후부터 알레르기 유발성분을 표시해야 함.

4. 표시방법

1) 위치 및 활자 크기

- 원재료 리스트에 나머지 원재료와 구분되게(폰트나 스타일, 배경 컬러를 달리해서) 명확하게 표시해야 함.
- 제품에 원재료 리스트가 표시되지 않는 경우, 'contiene' 이후에 기재함. 식품명에 알레르기 유발성분이 포함된 경우에는 별도로 표시하지 않아도 됨.

2) 표시방법

- 별도 주의·경고 문구 표시 규정 없음.

1. 관련 규정

- '식품 알레르기 유발성분 라벨링 및 소비자 보호법 2004(FALCPA)'¹²⁾

2. 표시대상

- FALCPA에서 '주요 식품 알레르기 성분' 8종을 지정하고, 해당 성분 및 이에서 유래하는 단백질은 의무 표시토록 규정
 - 유(乳), 달걀, 생선, 갑각류, 견과류, 밀, 땅콩, 대두

3. 표시범위

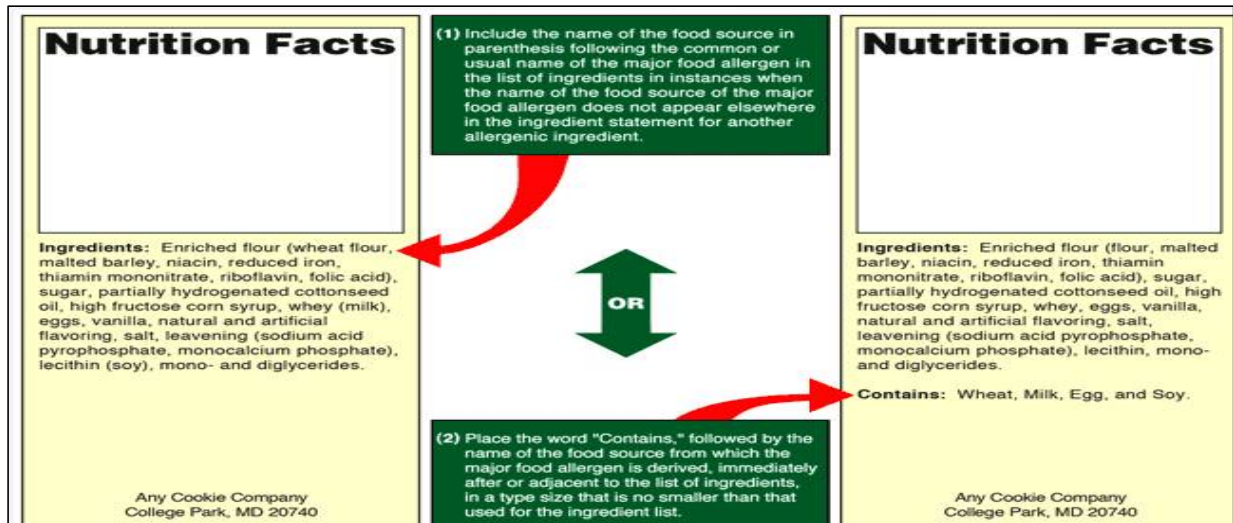
- 식품의약품화장품법(FD&C)에서 규제하는 모든 포장 제품
- 착향료, 색소, 부차 첨가물(incidental additive, 예: 가공보조제)
- 소매점, 식품접객시설(단, 소비자 주문으로 식품을 종이봉투 등에 포장한 경우는 제외)
- 면제 대상
 - 상기 주요 식품 알레르기 성분 8종을 고도 정제한 오일 및 성분
 - 자연 상태 농산물(예: 신선 과채류)
 - 연체 조개류(예: 굴, 대합조개, 홍합, 가리비 등)

4. 표시방법

1) 위치 및 활자 크기

- FALCPA에 따라 주요 식품 알레르기 성분이 함유된 식품에는 다음의 2가지 방법 중 하나로 표시해야 함.

12) <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Allergens/ucm106187.htm>



○ 알레르기 유발성분을 별도 표시하지 않는 경우

- 성분표에 식품 급원명을 표시하고, 그 뒤에 괄호로 **주요 식품 알레르기 성분의 일반 또는 통상 명칭**을 표시함(예: 레시틴(대두), 유청(우유))

예) 대두를 성분으로 하거나 대두소스 혹은 두부 성분으로 만들어진 포장식품에는 적절한 일반 또는 통상 명칭으로서 “대두”라 표시함

※ 주요 식품 알레르기 성분의 일반 또는 통상 명칭

- 주요 식품 알레르기 성분 중 **견과류, 어류, 갑각류 3종**은 일반 또는 통상 명칭을 다음과 같이 규정함(식의약화장품법 403(w)(2))

1. 견과류: 식의약화장품법 201(qq)¹³⁾의 일반 및 통상 명칭에 따라 견과류 종류를 표시
2. 어류, 갑각류: ‘FDA 해산물 목록¹⁴⁾’의 유통명에 따라 어종을 표시

○ 알레르기 유발성분을 별도 표시하는 경우

- 성분표에는 주요 식품 알레르기 성분의 식품 급원명을 적고, 성분표 주변 또는 바로 뒤, 제조, 포장, 유통업체 표시 바로 위에 별도의 알레르기 유발성분을 표시함. 단일 성분 식품인 경우, 함유 표시는 주표시면에 함
- 알레르기 유발성분은 “함유(Contains)” 단어 뒤에 주요 식품 알레르기 성분의 일반 또는 통상 명칭성분으로 표시함. 이 때, 활자 종류와 크기는 성분표와 동일하게 표시함(예: “함유: 밀, 우유, 달걀”). 단, “함유” 단어를 진하게 표시하거나 뒤에 구두점을 찍는 것은 제조업체 재량에 맡김

13) <http://www.fda.gov/ForIndustry/FDABasicsforIndustry/ucm238807.htm>

14) <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Seafood/ucm113260.htm>

- 무글루텐 표시는 'Gluten-free' 외 'Free of gluten', 'No-gluten', 'Without-gluten'과 같은 용어의 사용도 허용함

2) 표시방법

- FALCPA에서는 식품 제조 중 '교차 접촉'으로 인한 잠재적 또는 비의도적인 식품 알레르기 유발성분 혼입에 대해서는 규정하지 않아 **주의·경고 문구 표시, 오염 가능성 여부에 관한 표시는 업체 자율로 실시함**
 - ※ 교차 접촉: 기기 또는 제조 공정을 공유하는 과정에서 알레르기 유발성분의 잔류물이나 미량 성분이 다른 제품에 혼입되는 것을 의미
- 'FDA 식품 산업용 지침¹⁵⁾'에 따르면 식품 알레르기 유발성분에 관한 경고 문구 (예: "알레르기 유발성분 함유 가능성", "알레르기 유발성분이 사용된 시설에서 제조")는 우수제조관리기준(GMP, 식품 알레르기 유발성분 관리기준 포함)을 대체할 수 없으며, 반드시 진실되고 오인을 유발해서는 안 됨
- 무글루텐(gluten-free) 표시는 완제품에 20 ppm 미만의 글루텐 성분을 함유한 모든 식품 및 음료에 한해 자율표시제를 적용함. 발효일(2013년 8월)¹⁶⁾로부터 1년의 유예 기한이 적용됨

15) <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Allergens/ucm106546.htm>

16) <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Allergens/ucm362510.htm>

V	캐나다
---	-----

1. 관련 규정

- 식품의약품규정 B.01.008, B.01.010¹⁷⁾
- 소비자 포장 및 라벨링 규정¹⁸⁾

2. 표시대상

- 식품 알레르기 유발성분(food allergen)

- 식품 알레르기 유발성분의 정의

: 아래 식품에 함유된 모든 단백질 및 단백질의 일부 등 변형된 단백질

- 아몬드, 브라질넛, 캐슈, 헤이즐넛, 마카다미아넛, 피칸, 잣, 피스타치오, 호두
- 땅콩
- 참깨
- 밀, 라이밀(triticale)
- 달걀
- 우유
- 대두
- 갑각류
- 패류
- 어류
- 겨자씨
- 글루텐*
- 아황산염(10 ppm 이상 함유된 경우에 한함)

※ 글루텐의 정의: 보리, 귀리, 호밀, 라이밀, 밀에서 얻은 글루텐단백질 또는 해당 곡류 1종 이상을 이용한 육종 작물에서 얻은 글루텐단백질

3. 표시범위

17) http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c._870/FullText.html

18) http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C_c._417/

□ 표시 대상 식품

- 1개 이상의 성분으로 구성된 **사전포장식품(prepackaged food)** 전체
 - '사전포장식품'이란 다른 사람이 일반적으로 구입하거나 이용할 수 있도록 포장재에 포장이 된 모든 식품

□ 표시 면제 식품

- 벌크 포장에 포함된 소포장 사전포장식품 (혼합견과류 제외)
- 음식점 등 상업 목적의 판매처에서 식사, 스낵과 함께 제공되는 개별포장된 사전 포장 식품
- 1회 섭취분량으로 포장된 사전포장 식품으로, 대규모 조리시설에서 조리되어 자동 판매기, 이동식 매점에서 판매되는 식품
- 소매 판매점에서 직접 바비큐, 직화, 구이 방식으로 조리된 사전포장 육류 및 육류 부산물(가금육 포함)
- 사전포장 주류(위스키, 럼, 진, 브랜디, 리큐르, 보드카, 데킬라, 메스칼주, 와인, 사과주 (cider), 맥주, 에일, 스타우트, 흑맥주, 몰트 리큐르)
- 사전포장 식초(와인 식초, 알코올 식초, 백식초, 몰트 식초, 사과식초, 혼합 식초)

4. 표시방법

1) 위치 및 활자 크기

□ 표시 위치

- 식품의 '주표시면' 라벨에 표시 (사전포장식품의 모든 성분은 라벨에 표시)
 - 주표시면
 - 일반적인 판매 또는 사용 환경에서 전시되거나 눈에 띄는 포장용기의 한 표면
 - 이러한 표면이 없는 포장용기의 경우, 용기 상부와 하부를 제외한 총 표면적의 40%에 해당되는 면에 해당됨
 - 포장지로 둘러싸거나 고정용 밴드로 감싼 제품으로 그 폭이 좁아 눈에 잘 띄는 표면을 정의하기 힘든 경우, 표면적 전체와 동일한 면적의 별도 태그나 표지에 라벨을 표시하여 부착할 것

□ 활자 크기

- 소비자가 일반적인 판매 또는 사용 조건에서 쉽게 읽을 수 있는 크기로 표시할 것.
- 활자의 높이는 최소 1/16 인치(1.6 mm) 이상이어야 함
 - 주표시면의 면적이 1.55 inch²(10 mm²) 미만인 제품의 경우, 활자의 높이가 1/32인치(0.8 mm) 이상이어야 함

2) 표시방법

□ 알레르기 유발성분의 표시

- 식품 알레르기 유발성분(글루텐, 아황산염 포함)이 복합원재료의 원재료로 사용된 경우에도 성분 목록에 표시하여야 함. 단, **교차오염으로 완제품에 함유된 경우에는 표시하지 아니함**
 - 이 때 원재료는 성분표에 다른 성분과 함께 표시하거나, ‘~함유(contain)’ 문구를 이용하여 표시함
 - 예) 밀의 원재료로 스펠트밀, 카뮤(kamut)가 사용된 경우 이를 표시
- 전분(변형 전분 포함), 레시틴, 갑각류, 패류는 성분을 표시할 때 각각 전분을 추출한 식물명, 레시틴 원료명, 갑각류의 명칭, 패류의 세부 명칭을 표시하여야 함
- 식품첨가물로 피로아황산칼륨(potassium bisulphite), 메타중아황산칼륨(potassium metabisulphite), 중아황산나트륨(sodium bisulphite), 차아황산나트륨(sodium dithionite), 메타아황산나트륨(sodium metabisulphite), 아황산염(sodium sulphite), 이산화황(sulphur dioxide), 아황산(sulphurous acid)이 1종 이상 사용된 경우, ‘아황산염’ 또는 ‘아황산처리제’로 표시하여야 함.
- 알레르기 유발성분 중 달걀, 어류, 우유가 와인 및 증류주에 청징제로 사용된 경우, 라벨에 해당 성분을 명시하여야 함
- 사전포장 과일 및 채소 제품에 왁스 코팅제로 알레르기 유발성분이 사용된 경우, 그 (복합)원재료를 라벨에 표시하여야 함

□ 알레르기 유발성분 예방문구 표시¹⁹⁾

- 식품 제조업체와 수입업체가 법규상의 기본 성분, 영양소 표시와 별도로 **자발적으로 표시함**

19) http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/allergen/precaution_label-etiquette-eng.php

○ 표시 목적

- 식품에 알레르기 유발성분 함유 가능성을 소비자에게 일깨우는 것
- 식품 알레르기가 있는 소비자가 해당 문구가 표시된 식품을 섭취하지 않게 하는 것

○ 표시 문구

- " ~ 함유 가능성 있음" (원어: may contain [X], X = 알레르기 유발성분 명칭)

○ 연방보건부 권고 요건

- 신뢰성 있고 명료하게, 애매모호하지 않게 표시해야 함
- 본 예방문구로 우수제조기준 준수 의무를 대신할 수 없음

1. 관련 규정

- 호주뉴질랜드 식품기준코드 Part 1.2 - 라벨 정보 및 기타 정보 표시 요건²⁰⁾
 - 알레르기 유발성분 표시 관련 규정
 - 1.2.3 경고 및 권고, 공표 사항 의무 표시
 - 1.2.4 성분 표시

2. 표시대상

- 호주뉴질랜드 식품규정 1.2.3 경고 및 권고, 공표 사항 의무 표시에 근거, 다음 성분이 사용된 식품은 반드시 해당 성분을 표시하여야 함
 - 아황산염 (10 mg/kg 이상)
 - 글루텐이 함유된 곡류 및 곡류 제품: 밀, 호밀, 보리, 귀리, 스펀트와 그 교배종 곡류 (단, 맥주와 증류주에 기준규격에 따라 사용된 제품은 제외됨)
 - 갑각류와 그 제품
 - 달걀과 그 제품
 - 어류와 그 제품
 - (단, 물고기 부레로 만든 부레풀 및 맥주, 와인에 청징제로 사용된 경우는 제외됨)
 - 우유와 그 제품
 - 땅콩과 그 제품
 - 대두와 그 제품
 - 견과류와 그 제품
 - (단, 코코야자 나무(palm Cocos nucifera)의 과일로서 생산된 코코넛은 제외됨)
- ※ 해당 규정에는 상기 의무 표시성분이 '알레르기 유발성분(allergen)'으로는 명시되지 않음
- 위 성분이 아래의 용도로 사용된 경우, 반드시 표시하여야 함

20) <http://www.foodstandards.gov.au/code/Pages/default.aspx>

- 식품의 성분
- 식품의 복합성분에 사용된 성분
- 식품첨가물 또는 식품첨가물 성분
- 가공보조제 또는 가공보조제 구성성분

3. 표시범위

소매판매식품 전체에 적용

※ 소매판매식품: 일반대중에 판매되는 식품으로 판매에 앞서 제조, 조리, 유통, 운송, 보관 절차를 거쳐 추가 가공, 포장, 라벨링 과정이 필요치 않은 식품을 일컬음

표시 적용 면제 대상

- 포장되지 않은 식품
- 표면적 30 cm² 이하인 용기 또는 포장재에 포장된 개별포장 제품으로 개별판매용이 아닌 제품
- 판매되는 장소에서 조리 및 포장된 식품
- 구매자 앞에서 포장되는 식품
- 과일 및 채소로서 통째로 혹은 절단 손질되어 판매되는 식품(단, 포장된 새싹채소 씨앗 등 과일이나 채소의 특성이나 품질이 나타나지 않은 제품은 제외)
- 구매자의 주문에 따라 포장되어 배달된 즉석섭취용 식품
- 자선기금 모금행사에서 판매되는 식품
- 포장되어 판매용 디스플레이 선반에 진열된 식품

의무표시 요건인 안내문구, 경고 문구는 포장식품 및 상기 라벨의 부착 의무가 없는 식품, 자동판매기 식품에 일괄 적용됨

4. 표시방법

1) 위치 및 활자 크기

표시 위치

- 포장 식품
 - 라벨에 표시
- 호주뉴질랜드 식품기준규정 1.2.2에 근거, 라벨 부착 의무가 없는 식품(3. 표시범위 참조)
 - 식품 진열 시 함께 표시하거나;
 - 구매자의 요청에 따라 제공
- 자동판매기 식품
 - 제품과 가까운 곳에 표시

□ 활자 크기²¹⁾

- 아래 '표시방법'의 '경고문구'에 한해, 일반 포장 제품은 3mm 이상, 소포장 제품 (포장 표면적이 100 cm² 이하인 제품)은 1.5 mm 이상이어야 함
- 그 외 모든 라벨 표시정보는 영어로, 배경색과 대비되는 형태로 읽기 쉽고 눈에 띄게 표시하여야 함

2) 표시방법

- 일반 알레르기 유발성분에 관한 별도의 경고 문구는 표시하지 않음
- 단, 알레르기 유발 가능성과 관련하여 아래와 같은 특정 성분이 함유된 식품은 포장 라벨, 진열 판매대, 자동판매기에 안내문구나 경고 문구를 의무적으로 표시하여야 함
 - 안내문구
 - 식품으로 판매되는 **꿀벌 화분** 및 꿀벌 화분이 성분으로 함유된 식품은 “꿀벌 화분 함유 제품은 심각한 알레르기 반응을 유발할 수 있다”는 문구를 표시하여야 함
 - 식품으로 판매되는 **프로폴리스** 및 프로폴리스가 성분으로 함유된 식품은 “프로폴리스 함유 제품은 심각한 알레르기 반응을 유발할 수 있다”는 문구를 표시하여야 함
 - 경고문구
 - 식품으로 판매되는 **로열젤리** 및 로열젤리가 성분으로 함유된 식품은 “로열젤리 함유 제품은 심각한 알레르기 반응을 유발한 사례가 보고되었으며 천식 환자, 알레르기 환자는 드물지만 사망에 이를 수 있다”는 문구를 표시하여야 함

21) <http://www.comlaw.gov.au/Details/F2011C00563>

1. 관련 규정

- GB7718-2011 식품안전 국가표준 사전식품표시 통칙
 - '권고 표시 내용'에서 알레르기 유발성분 표시를 규정

2. 표시대상

- 글루텐 함유 곡물 및 관련 제품(소맥, 흑맥, 보리, 귀리, 스펀트밀(*Triticum spelta*) 또는 교배 품종)
- 갑각류 동물 및 관련 제품(새우, 닭새우, 게 등)
- 어류 및 관련 제품
- 알류 및 관련 제품
- 땅콩 및 관련 제품
- 대두 및 관련 제품
- 유 및 유제품(유당 포함)
- 견과 및 관련 견과류 제품

3. 표시범위

- 알레르기 유발성분 표시범위는 별도 명시하지 않음.

4. 표시방법

1) 위치 및 활자 크기

- 표시 위치
 - 배합원료표에 식별이 잘 되는 명칭을 사용하거나 배합원료표 부근의 위치에 관련 내용을 추가해야 함
 - 가공 과정에서 상기한 식품 또는 관련 제품이 혼입될 수 있을 경우 배합원료표 부근의 위치에 관련 내용을 추가해야 함

□ 활자 크기

- 규범적인 한자를 사용(상표 제외)해야 하며, 장식 역할을 하는 각종 예술적 문자가 있을 경우 정확하게 작성하여 식별하기 쉬워야 함
- 병음 또는 소수민족 문자를 동시에 사용할 수 있으며, 병음은 상응하는 한자보다 커서는 안 됨
- 외국어를 동시에 사용할 수 있으나 중국어와 대응 관계가 있어야 함(상표, 수입 식품의 제조업체 및 주소, 해외 중개판매 업체의 명칭 및 주소, 인터넷 주소 제외)

2) 표시방법

- 알레르기 유발성분이 함유되어 있을 경우, 알레르기 유발 성분명을 표기함



(예 : “알레르기 유발성분 정보: 소맥, 달걀 함유. 해당 제품을 생산하는 설비에서 깨, 땅콩 분유가 함유된 제품도 가공하고 있습니다”)

<알레르기 유발성분 표시 예>

1. 관련 규정

식품 알레르겐 표시 규정²²⁾

- 위생복지부 식품약품관리서 “식품 알레르겐 표시 규정”(13.3.7 제정 공고, '15.7.1 발효)

2. 표시대상

- 새우 및 그 제품
- 게 및 그 제품
- 망고 및 그 제품
- 땅콩 및 그 제품
- 우유 및 그 제품(우유에서 추출한 락티톨(lactitol) 예외)
- 알 및 그 제품

3. 표시범위

- 시중에서 판매되는 용기 또는 포장에 있는 식품

4. 표시방법

'본 제품에는 ○○이 함유되어 있음', '본 제품에는 ○○이 함유되어 있으며, 해당 성분에 알레르기 체질인 사람이 섭취하기에 부적합함' 또는 이와 동일한 의미의 문구를 기재해야 함

22)

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?id=10855&chk=040b9ea7-c513-4930-ae37-6b0fe595c49d#.U2M0ka2wd>

94

IX	일본
-----------	-----------

1. 관련 규정²³⁾

법령

- 식품위생법 제19조제1항 규정에 근거한 표시기준에 관한 내각부령(2011년)
- 식품위생법 제19조제1항 규정에 근거한 유(乳) 및 유제품, 이를 주원료로 하는 식품의 표시기준에 관한 내각부령(2011년)

통지

- ‘식품위생법시행규칙’ 및 ‘유(乳) 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령’ 일부를 개정하는 성령 등의 시행에 대하여(2001년)
- 알레르기 성분을 함유하는 식품에 관한 표시에 대하여(2001년)

2. 표시대상²⁴⁾

표시	용어	표시대상
의무	특정원재료(7품목)	- 새우, 계, 밀, 메밀, 알류, 유(乳), 땅콩 ²⁵⁾
권장	특정원재료에 준하는 것(20품목)	- 전복, 오징어, 연어알(젓), 오렌지, 캐슈넛, 키위, 쇠고기, 호두, 참깨, 연어, 고등어, 대두, 닭고기, 바나나, 돼지고기, 송이버섯, 복숭아, 참마, 사과, 젤라틴

※ 표시를 권장하는 20품목(특정원재료에 준하는 것) 중 전복이나 송이버섯 등 고가의 원재료가 극미량밖에 함유되지 않았어도 마치 다량 함유된 것과 같이 표시되면 소비자에게 우량의 상품으로 오인될 우려가 있음. 이 때문에 ‘엑스(extract)함유’ 등 함유량, 형태에 착안한 표시도 함께 기재할 것을 권장

23) <http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1086.pdf>

24) http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1094_1.pdf

25) ‘식품위생법 제19조(표시기준) 규정에 근거한 내각부령’ 별표제4에서 정하는 식품

3. 표시범위²⁶⁾

□ '식품위생법 제19조(표시기준) 규정에 근거한 내각부령' 별표제4에서 정하는 식품(*)을 원재료로 하는 가공식품 또는 해당식품에서 유래하는 첨가물(즉 용기포장된 가공식품 및 첨가물)

* 특정원재료 7품목 : 새우, 게, 밀, 메밀, 알류, 유(乳), 땅콩

* 용기포장된 가공식품 및 첨가물

<식품위생법에 근거한 표시 대상 식품 또는 첨가물(용기포장 가공식품 및 첨가물)²⁷⁾>

- 마가린
- 주정음료(주정분 1 용량퍼센트 이상 함유 음료(용해하여 주정분 1 용량퍼센터 이상 함유 음료로 할 수 있는 분말상의 것 포함)를 말함)
- 청량음료수
- 식육제품
- 어육햄, 어육소시지 및 경육베이컨
- 시안화합물 함유 두류
- 냉동식품(제조 또는 가공 식품(청량음료수, 식육제품, 경육제품, 어육연제품, 삶은 문어 및 삶은 게 제외) 및 토막 또는 껍질제거 선어패류(생굴 제외)를 동결한 것으로 용기포장에 담은 것에 한함)
- 방사선조사식품
- 용기포장 가압가열살균식품
- 달걀
- 용기포장 식품 중(상기 품목 제외) 다음의 것
 - ① 식육, 생굴, 생면류(삶은 면류 포함), 즉석면류, 도시락, 조리빵, 반찬류, 어육연제품, 생과자류, 생식용 선어패류(토막 또는 껍질제거), 삶은 게
 - ② 가공식품 중 ① 이외의 것
 - ③ 살구, 버찌, 감귤류, 키위, 석류, 자두, 서양배, 넥타린, 바나나, 비파, 마르멜로, 복숭아, 사과
- 생식용 쇠고기(내장 제외)(용기포장에 담은 것 제외)
- 대두(팥콩 및 콩나물 포함), 옥수수, 감자, 채종, 면실, 알팔파, 사탕무, 파파야 및 이를 원재료로 하는 가공식품(해당 가공식품을 원재료로 하는 것 포함) (다음 표 참조)
- 특정보건용식품 및 영양기능식품

26) <http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1088.pdf>

작물	가공식품
대두(팥콩 및 콩나물 포함)	<ul style="list-style-type: none"> - 두부류 및 유부류 - 얼린두부, 비지, 유바 - 나토 - 두유류 - 된장 - 대두콩자반 - 대두 통·병조림 - 콩가루 - 볶은 대두 - 상기 대두를 원료로 한 가공품을 주원료로 하는 것 - 조리용 대두를 주원료로 하는 것 - 대두분말을 주원료로 하는 것 - 대두단백을 주원료로 하는 것 - 팥콩을 주원료로 하는 것 - 콩나물을 주원료로 하는 것
옥수수	<ul style="list-style-type: none"> - 콘스낵 과자 - 콘스타치 - 팝콘 - 냉동옥수수 - 옥수수 통·병조림 - 콘플라워를 주원료로 하는 것 - 콘그리츠를 주원료로 하는 것(콘플레이크 제외) - 조리용 옥수수를 주원료로 하는 것 - 상기 옥수수를 원료로 한 가공품을 주원료로 하는 것
감자	<ul style="list-style-type: none"> - 감자스낵 과자 - 건조 감자 - 냉동 감자 - 감자전분 - 조리용 감자를 주원료로 하는 것 - 상기 감자를 원료로 한 가공품을 주원료로 하는 것
채종	
면실	
알팔파	알팔파를 주원료로 하는 것
사탕무	조리용의 사탕무를 주원재료로 하는 것
파파야	파파야를 주원재료로 하는 것

표시 면제²⁴⁾

- 운반용기에 표시 면제
- 용기포장 면적이 30제곱센티미터 이하의 것
- 특정원재료를 원재료로 함유하는 식품이나 향원성이 인정되지 않는 것은 면제(예 : 정제가 완전한 유청 등)
- 특정원재료에서 유래하는 첨가물이나 향성원이 인정되지 않는다고 판단할 수 있는 경우
- 특정원재료에서 유래하는 향료(단, 향기 성분 이외에 특정원재료를 원재료로 제조된 부제(副劑)를 사용하는 경우 이를 표시)
- 특정원재료를 원재료로 하는 알코올류

다음 중 하나에 해당하는 경우 표시 의무는 아니나 가능한 표시하도록 함²⁴⁾

- 대면판매나 외식산업 관련 사업자에 의해 판매되는 식품은 특정원재료 표시가 의무화되어 있지 않으나 메뉴 등을 통해 표시하는 것이 바람직함
- 캐리오버(carry-over) 및 가공조제 등 첨가물의 표시가 면제되는 것이라도 특정원재료에 대해서는 표시가 필요함. 특정원재료에 준하는 것에 대해서도 가능한 표시하는 것이 바람직함

4. 표시방법

1) 위치 및 활자 크기

일괄표시란 원재료 표시 부분에 기재('2) 표시방법' 참조)

- 원재료 표시 중 특정원재료 및 특정원재료에 준하는 것과 관련한 표시의 가시성을 높이고 알레르기 환자가 적절히 판단할 수 있도록 특정원재료 등의 표시 문자의 색이나 크기 등을 달리할 수 있음
 - 타 표시 보다 문자 사이즈를 확대(1.5배 이하)하거나 배경이 되는 용기포장의 색을 고려하여 문자의 색을 타 표시와 달리할 수 있음
 - 문자의 폰트를 달리하거나 굵게 처리, 밑줄 처리, 점선 처리 등도 가능
 - 다만, 복수의 특정원재료 등을 표시할 때에는 모든 특정원재료에 대해 동일 색이나

27)

http://law.e-gov.go.jp/cgi-bin/idxselect.cgi?IDX_OPT=1&H_NAME=%90H%95i%89q%90%B6&H_NAME_YOMI=%82%A0&H_NO_GENGO=H&H_NO_YEAR=&H_NO_TYPE=2&H_NO_NO=&H_FILE_NAME=H23F10001000045&H_RYAKU=1&H_CTG=1&H_YOMI_GUN=1&H_CTG_GUN=1

동일 크기로 하며 우량오인에 해당되지 않도록 주의할 것

2) 표시방법

- 첨가물 이외의 원재료는 원칙적으로 '원재료명(OO 함유)'로 표시
- 첨가물의 경우, 원칙적으로 '성분명(OO 유래)'로 표시. 다만 일괄명으로 표기하거나 용도명을 병기하는 경우에는 다음과 같이 표시

	표시 방법	표시 예
○ 일괄명	'일괄명(OO 유래)'로 표시	유화제(대두 유래)
○ 용도명 병기	'용도명(성분명:OO 유래)' 또는 '용도명(성분명(OO 유래))'	보존료(이리단백: 연어 유래) 또는 보존료(이리단백(연어 유래))

표시 예

- 개별표시 : 개개의 원재료 바로 다음에 괄호를 이용하는 방법

명칭 : 감자샐러드 원재료명 : 감자, 당근, 햄(달걀, 돼지고기 함유), 마요네즈(대두유 함유), 단백질수분해물(쇠고기, 연어, 고등어, 젤라틴 함유), 조미료(아미노산 등)	名称	ポテトサラダ
	原材料名	じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆油を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)、調味料(アミノ酸等)
	消費期限	25.5.31午前10時
	保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
	製造者所在地	(株)△△食品 千葉県△△区△△町△-△

- 정리하여 괄호 안에 표시하는 방법 : 가능한 표시해야 하는 원재료 가까이에 기재하는 것이 바람직하기 때문에 원재료와 첨가물의 사이에 일괄기재(제일 마지막 위치도 가능)

명칭 : 마쿠노우치벤토

원재료명 : 밥, 채소튀김, 닭꼬치, 고등어 구이, 스파게티, 새우튀김, 조림(토란, 인삼, 우엉, 기타), 감자샐러드, 민스커틀릿, (원재료 일부에 밀, 달걀, 대두, 쇠고기 함유), 조미료(아미노산 등), pH 조정제, 착색료(카라멜, 카로틴, 적색102호, 적색106호), 향료, 팽창제, 감미료(감초), 보존료(소르빈산칼륨)

名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ、焼き鳥、焼鯖、スパゲッティ、エビフライ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、ホトテトサラダ、メンチカツ、付け合せ、(原材料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロテン、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸(K))
消費期限	25.5.31午前10時
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者所在地	(株)△△食品 千葉市△△区△△町△-△

□ 주의환기표시

- 원재료로는 사용하지 않았음에도 특정원재료 등이 비의도적으로 혼입되는 경우 주의환기표시 권장
 - ‘들어있을지도 모른다’ 등의 가능성 표시는 금지
- 주의환기 표시 예
 - 동일 제조라인 사용에 의한 오염 시
 - ‘본 제품 제조공장에서는 OO(특정원재료 등의 명칭)을 함유하는 제품을 생산하고 있습니다’
 - ‘OO(특정원재료 명칭)을 사용한 설비에서 제조하고 있습니다’
 - 원재료 채취방법에 의한 오염 시
 - ‘본 제품에 사용하고 있는 치어는 계(특정원재료 등의 명칭)가 섞이는 어법(漁法)으로 채취하고 있습니다’
 - 새우, 계를 포식하는 것에 의한 오염 시
 - ‘본 제품(가마보코)에 사용하고 있는 실꼬리돔은 새우(특정원재료 등의 명칭)를 섭취합니다’

X	칠레
----------	-----------

1. 관련 규정

- 식품위생법 977/96²⁸⁾
- 보건부 결정 제427호²⁹⁾ (2013년 10월부터 시행)

2. 표시대상

- 원재료(ingredients)(9개 품목)
 - 글루텐 함유 곡물(밀, 귀리, 보리, 호밀, 스펀트밀 또는 교배 작물, 그리고 이들 작물의 제품)
 - 감각류 및 그 제품
 - 난류 및 그 제품
 - 어류 및 그 제품
 - 땅콩 및 그 제품
 - 대두 및 그 제품
 - 우유 및 그 제품(유당 포함)
 - 너트 및 그 제품
 - 아황산염(10mg/kg 이상)

3. 표시범위

- 저장, 수송, 포장되어 판매되는 가공식품

4. 표시방법

1) 위치 및 활자 크기

- 제품 라벨에 제품을 구성하는 모든 원재료 및 첨가물과 함께 표시

2) 표시방법

- 제품을 구성하는 모든 원료 및 첨가물을 함량에 따라 내림차순으로 표시

28) http://www.sernac.cl/wp-content/uploads/leyes/decreto/ds_977-96_reglamento_alimentos.pdf

29) <http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=1014985&idVersion=2012-01-03>