

식품공전 요약서 #7

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

알레르기 유발 물질

OAR 333-150-0000, 1장-201.10(B), 2장-102.11(C)(9), 3장-602.11(B)(5)

1-201.10(B)

“주요 식품 알레르기 유발 물질”은 다음을 의미합니다.

(a) 우유, 계란, 생선(예: 농어, 도다리, 대구와, 게, 랍스터 또는 새우와 같은 갑각류 포함), 견과류(예: 아몬드, 피칸 또는 호두 등), 밀, 땅콩 및 대두, 또는
(b) 이 정의의 (1)(a)호에 명시된 식품 유래 단백질을 함유한 식품 재료.

2-102.11(C)(9)

주요 식품 알레르기 유발 물질로 확인된 식품과, 주요 식품 알레르기 유발 물질로 인해 알레르기 반응을 보이는 민감한 사람에게 발생할 수 있는 증상을 설명. [¶]

3-602.11(B)(5)

식품의 원료가 이미 해당 재료의 통용 명칭 또는 일반적인 명칭의 일부가 아닌 경우, 식품에 포함된 각 주요 식품 알레르기 유발 물질에 대한 식품 원료의 명칭 (2006년 1월 1일 발효). [¶]

공중 보건의 근거:

식품 알레르기는 면역 체계와 연관된 특정 유형의 반응입니다. 우리 신체는 어떤 식품에 대한 항체를 생성합니다. 이러한 특정 식품을 섭취한 후 항체와 결합하면 알레르기 반응이 나타납니다.

담당자는 주요 식품의 알레르기 유발 물질과, 주요 식품의 알레르기 유발 물질로 인해 알레르기 반응을 보이는 민감한 사람에게 발생할 수 있는 증상을 설명할 수 있어야 합니다.

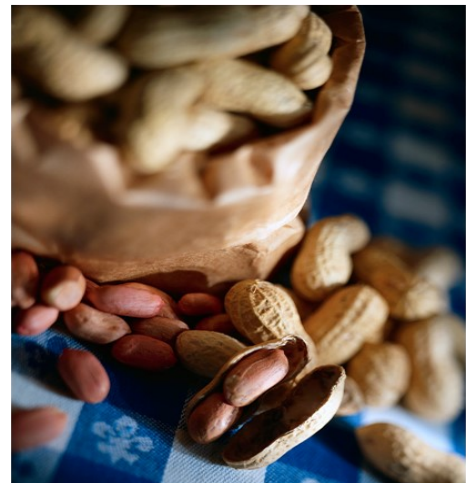
식품 알레르기·과민증 네트워크 (Food Allergy & Anaphylaxis Network, <http://www.foodallergy.org/section/welcoming-guests-with-with-food-allergies>)는 미국인 25명 중 1명이 식품 알레르기를 갖고 있다는 보고에 따라 식당에서 특별식을 요구하는 손님들이 생길 가능성이 계속 증가할 것으로 보고 있습니다.

모든 식품 알레르기 반응의 90%는 8가지의 식품으로 발생합니다. 이 식품들은 다음과 같습니다.

1. 우유(예: 버터, 요구르트, 치즈, 초콜릿 우유, 아이스크림, 디저트)
2. 계란(계란을 포함하는 모든 것)
3. 땅콩
4. 견과류(예: 호두, 아몬드, 헤이즐, 캐슈, 피스타치오, 피칸)
5. 생선(예: 도다리, 연어, 농어, 대구)
6. 갑각류(예: 게, 랍스터, 새우)
7. 밀(예: 빵, 밀가루, 루, 빵가루, 디저트, 수프 베이스 및 일부 향료), 및
8. 대두(예: 두부 및 소스).

위험한 식품 유형에는 디저트, 소스, 샐러드 바, 뷔페, 튀긴 식품 및 많은 재료가 들어간 식사가 포

함됩니다. 식품 알레르기는 특정 식품이나 식품 첨가물 섭취 시에 잠재적으로 심각한 반응을 보이는 것입니다. 민감한 사람들의 경우 특정 반응이 몇 분 또는 몇 시간 이내에 발생할 수 있으며 증상은 경증부터 생명을 위협하는 중증까지 다양합니다. 알레르기 반응에는 두드러기, 피부 홍조 또는 발진, 입, 얼굴, 혀 부분의 따끔거림 또는 가려운 느낌, 입술 붓기, 구토 및/또는 설사, 복부 경련, 기침 또는 쉼



일부 사람들의 경우 문제가 되는 식품의 미량만으로도 알레르기 반응을 일으킬 수 있습니다.

썩거림, 현기증 및/또는 어지러움, 목구멍과 성대 부종, 호흡 곤란이 포함될 수 있습니다. 알레르기 반응을 발견하면 관리자에게 알리십시오.

고객이 곤경에 처한 경우 911에 전화하고 구급대가 도착할 때까지 고객과 함께 있으십시오.

식품 알레르기

알아야 할 사항

수백만 명의 사람들이 경증 식품 알레르기부터 생명을 위협하는 식품 알레르기까지 다양한 식품 알레르기를 갖고 있습니다.

가장 흔한 식품 알레르기 유발 물질

땅콩

견과류

생선

조개류

계란

우유

밀

대두

항상 손님이 관련 정보를 안내받고 그에 따라 결정을 스스로 내릴 수 있도록 하십시오.

손님이 식품 알레르기가 있는 일행이 있다고 말하는 경우 아래에 나온 **4R** 규칙을 따르십시오.

식품 알레르기 문제는 부서 관리자 또는 담당자에게 **알립니다(Refer)**.

해당 고객과 함께 식품 알레르기를 **검토(Review)**하고 재료 라벨을 확인합니다.

잠재적인 교차 접촉에 대비한 준비 절차를 확인하는 것을 **잊지 않습니다(Remember)**.

해당 고객을 **응대(Respond)**하고 발견한 사항에 대해 안내합니다.

교차 접촉이 발생하는 곳:

요리용 오일, 무언가가 튀면서, 식품 조리 시에 나오는 증기.

알레르기 유발 물질을 함유한 식품이 비 알레르기 식품에 닿거나 접촉하는 경우
(예: 견과류가 포함된 머핀이 견과류가 없는 머핀에 닿은 경우).

비 알레르기 식품을 가공할 때 사용하는 모든 식품 장비는 사용 전에 반드시 꼼꼼하게 세척하고 살균해야 합니다.

모든 식기구(예: 숟가락, 칼, 주걱, 집게), 도마, 그릇, 냄비, 식품 팬, 시트 팬, 식품을 준비할 때 사용하는 표면.

튀김기와 그릴.

잠재적인 식품 알레르기 유발 물질을 취급한 후에는 손을 씻고 장갑을 교체하십시오.

손님이 알레르기 반응을 보이는 경우 **911에 전화하고 관리팀에 알리십시오.**