

# 식품 알레르기 사전조사

※본 조사는 과거 의사에게 식품 알레르기 진단을 받은 분만 기입해주시기 바랍니다  
(식품 알레르기 진단을 받지 않은 분은 기입 불필요)

|                           |               |    |         |
|---------------------------|---------------|----|---------|
| (영문)<br>식품 알레르기 보유자<br>성명 |               | 성별 | 남성 · 여성 |
| 긴급연락처 성함                  |               | 나이 |         |
| 긴급연락처 전화번호                | -             | 관계 |         |
| 여행 기간                     | 년 월 일 ~ 년 월 일 |    |         |

(※여행 시작 한달 전까지 제출 부탁드립니다)

①의사에게 진단받아 제외가 필요한 알레르기 원인 식품을 해당란에 「○」 표시를 해주십시오  
원인 식품은 가열, 비가열 등 조리법에 상관없이 답변해주시기 바랍니다.  
원인 식품에는 가공품 및 첨가물에 원재료로 들어가는 것도 포함됩니다.

|   |           | 원인식품  | 육수·농축액류※1 | 컨타미네이션(혼입)※2 |
|---|-----------|-------|-----------|--------------|
| 1 | 달걀        | 제외 필요 | 제외 필요     | 고려 필요        |
| 2 | 우유        | 제외 필요 | 제외 필요     | 고려 필요        |
| 3 | 밀         | 제외 필요 | 제외 필요     | 고려 필요        |
|   | 간장        | 제외 필요 | 제외 필요     | 고려 필요        |
|   | 된장(보리된장)  | 제외 필요 | 제외 필요     | 고려 필요        |
| 4 | 메밀 (일본메밀) | 제외 필요 | 제외 필요     | 고려 필요        |
| 5 | 땅콩 (견과류)  | 제외 필요 | 제외 필요     | 고려 필요        |
| 6 | 새우        | 제외 필요 | 제외 필요     | 고려 필요        |
| 7 | 게         | 제외 필요 | 제외 필요     | 고려 필요        |

※1 육수·농축액류란 원인식품으로 만든 육수와 농축액을 말합니다.

※2 컨타미네이션(혼입)이란 원인식품을 사용한 기름, 식기, 조리도구 등을 공동으로 사용하는 등  
평상시 조리 방법과 알레르기 대응 조리 방법을 구분하지 않은 조리 환경에서 미량의 혼입을 가리킵니다.

※1※2 에 해당하는 경우 개별적인 상담이 필요합니다.

상기 이외에 의사에게 진단받아 제외가 필요한 식품이 있는 경우 구체적인 식품명을 아래에 기입해주시십시오. 원인식품  
을 제외한 상태로 조리하지만 알레르기 표시 대상 품목 이외의 가공 식품 및 조리 도중 혼입은 확인할 수 없는 경우도  
있습니다. 자세한 내용은 개별적으로 상담해주시기 바랍니다.

②식품 알레르기 증상이 나타났을 경우 치료약을 지니고 있습니까?

예 (약/주사)      ·      아니요

③증상이 나타났을 경우 대처법 및 약 복용, 병원 진찰에 대해서 주치의의 지시를 받아줘야할 필요가 있습  
니다.       확인했습니다(체크해주시시오)

본 조사표는 식품 알레르기가 있는 손님의 안전을 확보하기 위해 숙박 시설 및 여행 회사에서  
공유하는

자료입니다. 기타 다른 목적으로 사용되는 일은 일절 없습니다.

또한 본 조사표는 개인 정보 취급에 유의하며 각 기관 및 시설에서 책임지고 보관, 처분합니다.

이상 개인 정보 취급에 동의하신 후 서명하신 사전조사표를 제출해주시길 부탁드립니다.

년    월    일                    성명