

[식품첨가물/살균소독제 안전관리] 기술정의서

* 본 기술정의서의 추진현황은 2010년~2019년까지 수행된 관련 과제 및 연구를 토대로 작성하였습니다.

분야	식품안전관리	핵심기술분야 5.	식품첨가물/살균소독제 안전관리
1. 기술의 개요			
<ul style="list-style-type: none"> - 기준·규격 관리, 국내 미지정 첨가물의 사전차단을 위해 식품 중 식품첨가물 시험법 및 식품첨가물공전 시험법을 개발·개선하고 이를 적용하여 지속적인 모니터링과 안전성 평가, 기구등의 살균소독제의 살균소독력 시험법을 개발하고, 평가할 수 있는 기술 - 기술의 범위는 식품 중 식품첨가물 시험법, 식품첨가물공전 성분규격 시험법을 비롯하여 모니터링 기술 및 안전성 평가기술, 기구 등의 살균소독제의 살균소독력 시험법 및 안전성 평가 기술 등을 포함함 			
2. 기술의 범위			
<ul style="list-style-type: none"> - 식품 중 식품첨가물 시험법 개발 및 식품첨가물공전 성분규격 시험법 개발·개선 - 식품첨가물 모니터링 및 안전성 평가 - 기구 등의 살균소독제의 살균소독력 시험법 개발·개선 및 안전성 평가 			
3. 구성기술 및 주요내용			
<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 중 식품첨가물 시험법 개발 및 식품첨가물공전 성분규격 시험법 개발·개선 <ul style="list-style-type: none"> - (개요) 식품첨가물에 대한 시험법을 개발하는 분야로 식품첨가물의 기준·규격 준수 여부에 대한 판정을 위해 식품 중 식품첨가물 시험법 개발 및 국내 미지정 첨가물에 대한 시험법 개발, 식품첨가물공전 성분규격 시험법 개발·개선 등이 포함될 수 있음 - (추진현황) 식품 중 식품첨가물 시험법 개선 및 확립, 식품첨가물공전 성분규격 시험법 개발·개선, 식품 중 착색료 시험법 개발, 기구 등의 살균소독제의 살균소독력 시험법 개발·개선 등 식품첨가물 별로 다양한 시험법 확립, 미지정 감미료 시험법, 식품 중 착색료 및 유화제 시험법, 식품첨가물 성분규격에 관한 시험법 개선 등이 수행되었으며, 기준·규격의 효율적 관리를 위한 식품첨가물 시험법 개발과 천연기원물질 식품첨가물의 과학적 평가 기반 마련을 위한 연구가 수행되고 있음 ○ 식품첨가물 모니터링 및 안전성 평가 <ul style="list-style-type: none"> - (개요) 식품첨가물 모니터링 및 안전성 평가 분야로서 식품첨가물의 사용기준 준수여부 및 실태조사를 위한 모니터링 기술 개발, 천연유래 식품첨가물 함유량 모니터링, 식품첨가물에 대한 기준·규격 제·개정(안) 및 안전관리를 위한 기초자료 마련, 국내·외 식품첨가물의 관리현황, 			

섭취량 등 안전성 자료 검토, 국내유통 식품에 대한 함유량 실태조사를 통한 안전성 평가 등이 포함될 수 있음

- (추진현황) 천연유래 식품첨가물 함유량 모니터링, 실태조사를 통한 식품첨가물(보존료, 산화방지제, 착색료 등) 안전성 평가 연구, 농수산물 중 천연유래 식품첨가물 함유량 모니터링, 식품첨가물의 인체노출안전기준 재평가 및 안전성 평가 등을 수행하였으며, 유화제, 향미증진제, 습윤제 등에 관한 식품첨가물 안전성평가를 연구하며 식품첨가물 용도별 해설서 마련 연구가 수행되고 있음

○ **기구 등의 살균소독제의 살균소독력 시험법 개발·개선 및 안전성 평가**

- (개요) 기구 등의 살균소독제 시험법 개발·개선 및 안전성 평가 분야로 식품첨가물 공전 중 살균소독제의 살균소독력 시험법 개발·개선 및 평가, 기구 등의 살균소독제 안전성 검토, 국내 사용실태 조사, 국내외 기준 및 규격 관리 현황, 식품 제조·가공업소·유가공업소·집단급식소의 사용실태 조사, 안전관리 방안 연구 등이 포함될 수 있음
- (추진현황) 기구 등의 살균소독제 안전성 평가 방법 개발 및 평가방법 개선연구를 수행하였으며, 기구 및 식품용 살균제 안전관리체계 고도화 기반 연구가 수행되고 있음