

[식품 기준·규격 개선] 기술정의서

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

분야	식품안전관리	핵심기술분야 1.	식품 기준·규격 개선
1. 기술의 개요			
<ul style="list-style-type: none"> - 식품 및 원료의 선진화된 안전관리를 위하여 시험법을 개발하는 기술 - 기술의 범위는 식품 및 원료의 기준·규격 선진화 관련 시험법 개발을 포함함 			
2. 기술의 범위			
<ul style="list-style-type: none"> - 식품 기준·규격 개선 및 선진화 - 식품원료 재평가 			
3. 구성기술 및 주요내용			
<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품기준·규격 개선 및 선진화 <ul style="list-style-type: none"> - (개요) 식품기준·규격 개선 및 선진화를 위한 분야로서, 식품의 기준·규격 제·개정을 위한 연구, 기준 및 규격 시험법 제·개정을 위한 시험법 개발, 식품 성분 등에 대한 과학적 기준·규격 설정, 기준·규격 국제 조화, 기준·규격 선진화를 위한 해설서 개발 등이 포함될 수 있음 - (추진현황) 주정 안전관리를 위한 기준·규격 연구, 식품공전 중 일반성분 시험법 개발 연구, 식품표시 기준 과학화를 위한 시험법 개발 연구, 식품기준·규격 운영체계 개선방향 연구, FTA발효·체결(예정) 국가에 대한 기준·규격 비교, 「식품 등의 표시기준」 시험법 해설서 개발 연구, 주류·주종별 기준·규격 개선 연구 등이 수행되었으며, 식품의 물성 측정방법 연구가 수행되고 있음 ○ 식품원료 재평가 <ul style="list-style-type: none"> - (개요) 식품 사용가능 원료 인정 후 안전관리를 위한 주기적인 재평가와 새로운 정보 등의 확인으로 인한 상시적 재평가에 대한 분야로, 식품원료로 사용가능한 농축수산물에 대한 재평가 대상 및 절차 가이드라인 개발 등이 포함될 수 있음 - (추진현황) 식품원료 사용 재평가를 위한 시판 제품의 안전우려 성분 분석을 통한 식품원료 판단 근거 조사 및 사용 재평가 연구, 식품원료 재평가 연구, 식물성 원료 재평가 연구 등이 수행되고 있음 			