

[식품 위해예방 및 소통관리] 기술정의서

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

분야	식품안전관리	핵심기술분야 11.	식품 위해예방 및 소통관리
1. 기술의 개요			
<ul style="list-style-type: none"> - 식품안전관리를 통해 위해를 예방하고 식품표시 및 안전 소통관리 기술 - 기술의 범위는 안전관리 시스템 구축, 가이드라인 개발과 식품 표시 및 소통관리 기술 등이 포함됨 			
2. 기술의 범위			
<ul style="list-style-type: none"> - 식품안전관리 시스템 구축 - 식품안전관리 가이드라인 개발 - 식품표시 안전관리 방안 마련 - 식품안전 소통·관리 			
3. 구성기술 및 주요내용			
<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품안전관리 시스템 구축 <ul style="list-style-type: none"> - (개요) 식품안전관리를 위한 시스템을 구축하기 위한 분야로서 식품안전사고의 주요 발생원인인 온도·습도 모니터링, 식품에 사용되는 개별 원료에 대한 식용가능 여부 판단, 식품 위해 요소별 관리 방법 등을 이용한 DB구축 등을 포함할 수 있음 - (추진현황) 식품안전관리 시스템의 정책개선 방향, 식품원료 판단 근거 조사 및 사용 재평가, 식·의약공용 및 유사·오용 가능 원재료 안전관리 방안 연구, 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품에 등에 대한 기준·규격 재평가 연구, 식품안전정책 효과 평가를 위한 식품보건안전지표 개발 연구, 주류 및 병과류의 안전성 평가 연구 등이 수행되었으며, 위생용품과 유전자변형식품 등의 실험실 표준화 연구가 수행되고 있음 ○ 식품안전관리 가이드라인 개발 <ul style="list-style-type: none"> - (개요) 식품안전관리 가이드라인 개발을 위한 분야로서 국내외 식품안전관리 계획 및 정책 내용 비교, 식품안전을 위한 단기 및 장기 목표 수립, 식품과 관련된 국제기구 내의 식품안전관리 가이드라인 고찰, 식품제조업체의 위생·설비 관리 등에 대한 가이드라인 보완 등의 내용을 추진할 수 있음 - (추진현황) 식품·의약품 등의 안전관리기준 국제조화 연구, 식품안전정보를 활용한 식품업체 위생관리 통계논리 개발 연구, 유해오염물질 노출 저감을 위한 식품안전 섭취가이드 구축 연구가 수행됨 			

○ **식품표시 안전관리 방안 마련**

- (개요) 식품 표시 안전관리 기술로 식품별 특성에 따른 표시방법, 국제 조화 연구, 식품표시 모니터링, 1인 1회 적정 섭취량 연구, 영양섭취기준에 대한 섭취 비율 연구, 식품별 영양 성분 표시 기준·규격 마련 등이 포함될 수 있음
- (추진현황) 식품영양성분 함량 표시 모니터링, 건강기능식품 기능성 인정 내용의 표시·광고 허용수준 연구, 식품 등의 표시기준 시험법 해설서 개발연구, 유통식품 중 영양성분 함량 표시 조사 연구, 식품군별 나트륨 함량에 따른 표시방안 마련을 위한 기반 연구, 식품표시 기준 과학화를 위한 시험법 개발연구가 수행됨

○ **식품안전 소통·관리**

- (개요) 식품안전에 대한 국민과의 소통을 위한 기술 분야로서 국민의 식품 표시 이해도·인지도 향상을 위한 디자인 및 표시방법 연구, 생애주기·연령·대상별 맞춤형 식품 표시 내용 연구, 식품표시 제도 효율화를 위한 교육 프로그램 개발, 식품 허위광고 방지 가이드라인 구축 등의 내용이 포함될 수 있음
- (추진현황) 유전자재조합식품 위해소통(Risk communication) 기법 개발 연구, 유해물질 리스크커뮤니케이션 전략 이원화 방안(초과민 반응 위해정보와 대중적 무관심 위해정보 소통 심층 비교 분석), 소비자 내분비계장애추정물질 인지도 향상을 위한 리스크커뮤니케이션 활성화 방안 및 실태·의식 조사 연구, 식품안전 소비자 니즈 인식도 조사 연구가 수행됨