

# 2024년 식품등의 기준 및 규격 관리 시행계획

- 제2차 식품등의 기준 및 규격 관리 기본계획('20~'24년) -

2024. 2. 28.



식품의약품안전처  
식품기준기획관

# 순 서

I. 추진개요 .....	1
II. 2023년 추진실적 및 평가 .....	3
III. 정책여건 변화 .....	15
IV. 2024년 추진전략별 추진과제 .....	22
V. 2024년 시행계획 .....	24
1. 추진전략별 주요 내용 .....	24
2. 추진전략별 세부 내용 .....	25
전략1. 인구 및 환경변화 대비 식품안전관리 강화 .....	25
전략2. 식품산업 구조변화 및 기술 가속화에 따른 기준·규격 관리 ..	34
전략3. 기준·규격 재평가 및 선진화 .....	43
전략4. 국민소통 및 안전교육 시스템 강화 .....	56
VI. 참고 .....	61

# 1. 추진개요

## 1 배경

- 제2차 식품등의 기준 및 규격 관리 기본계획('20~'24년)에 따른 '24년 시행계획 수립
  - 추진전략별 '24년 식품등의 기준 및 규격 관리 추진과제를 설정하고, 관련 계획을 종합적으로 제시

## 2 근거

- 「식품위생법」 제7조의4 및 제7조의5
  - (제7조의4) 식품의약품안전처장은 식품등의 기준 및 규격 관리 기본 계획(이하 “관리계획”이라 한다)을 5년마다 수립·추진
  - (제7조의5) 식품의약품안전처장은 관리계획에 따라 식품등에 관한 기준 및 규격 주기적 재평가
- 「식품위생법 시행령」 제5조의4 및 제5조의5
  - (제5조의4) 식품등의 기준 및 규격 관리 기본계획 등의 수립·시행
  - (제5조의5) 1. 법 제7조제1항에 따라 정해진 식품 또는 식품첨가물의 기준 및 규격, 2. 법 제9조제1항에 따라 정해진 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격

## 3 제2차 관리계획 추진 방향

- 인구구조 및 환경변화에 대응한 식품관리 전략 마련
- 새로운 식품산업기술 발달에 따른 기준·규격 마련
- 식품안전체계의 보증과 신뢰성에 대한 요구 대응
- 식품등 기준 및 규격의 지속적인 재평가

## 2차 관리계획 | 2020년 ~ 2024년



식생활 환경 변화에 대응가능한 식품 기준·규격의 관리

- 변화하는 소비자 트렌드와 다양화된 식품산업분야를 포함하는 식품 안전체계 확보
- 평가와 규제 정비의 선순환 시스템 정착으로 식품안전관리의 실효성 제고
- 식품안전관리의 신뢰도 향상 및 선진 식품안전행정 구현

## II. 2023년 추진실적 및 평가

### 1 추진실적

#### 추진전략① 인구 및 환경변화 대비 식품안전관리 강화

##### 1-1. 맞춤형영양을 위한 환자용 식품 다양성 강화

###### ○ 환자용 식품의 질환별 표준제조기준 확대

- 고혈압환자용, 수분·전해질보충용 식품 표준제조기준 신설(8.31)
- 폐질환환자용 영양조제식품 표준제조기준 개발 및 행정예고(12.26)

- 고혈압환자용 : 혈압 관리 및 심혈관계 만성질환 관리에 도움이 되도록 나트륨·포화지방 제한 및 칼륨과 식이섬유 보충 등 영양성분을 조절한 영양조제식품 및 식단형식품
- 수분·전해질보충용 : 경증의 탈수 증상과 전해질 불균형 상태 회복에 도움이 되도록 삼투압을 고려하여 무기질 등을 배합한 조제식품
- 폐질환환자용 : 폐기능 저하로 음식 섭취가 감소된 환자에게 농축된 열량을 제공하고 이산화탄소 배출이 상대적으로 많은 탄수화물을 줄이는 동시에 지방의 함량을 높인 영양조제식품

###### ○ 맞춤형 영양조제식품 과학적 근거 마련을 위한 민원인 안내서 발간(8.31) 및 배포(9.21)

- 과학적 근거자료의 요건, 제품개발 시 고려사항, 적용사례(6개 질환) 등 맞춤형 영양조제식품 제조업자를 위한 가이드라인

##### 1-2. 환경변화에 따른 기준·규격 관리

###### ○ 폐플라스틱의 물리적 재생에 의한 식품용기 활용 체계 구축

- 식품용으로서 페트 물리적 재생원료(rPET Chip) 국내 최초 인정(1.17)
- 정부·협회·업계, 재생원료 생산·사용 확대를 위한 사업 수행 및 협업

- '식품용기 재활용을 위한 안전성 평가 체계 운영' 사업 수행(2.27~11.30)
- 안전한 투명페트병 재생원료 생산 및 사용 확대를 위한 상호협력(5.23)
  - 정부식품의약품안전처, 환경부, 재생업체(주)알엠, (주)에이치투, (사)한국포장재재활용사업공제조합, 식품업체 한국코카콜라(유), 매일유업(주), 산수음료(주), 한국수자원공사

- 소비기한 설정실험을 준비하는 영업자에게 실험방법 및 보고서 작성 등 관련 정보 제공, 식품유형별 소비기한 설정보고서 마련·배포

■ '식품 등의 소비기한 설정실험 가이드라인' 개정(7.28)  
 ■ 떡류 등 66개 식품유형 698품목(누적)의 소비기한 참고값 제공(12.27)

- 냉장온도의 안정적 유지로 식품안전 향상과 에너지 절감을 위해 유통매장의 '냉장고 문 닫기' 사업 확산

■ 식품의약품안전처, 서울시, 한국전력공사, 유통업체 간 업무협약(6.7)  
 ↳ GS더프레시, 이마트에브리데이 등 편의점 내 식품 진열·판매 냉장고에 문 설치 확대

### 1-3. 리스크 기반 선제적 대응체계 구축

- 기준 미설정 아크릴아마이드 권장규격 2차 운영

- 식품 중 아크릴아마이드 안전관리를 위해 모니터링 강화
- 원료 특성을 고려해 품목을 세분화하여 수거·검사

■ 검사건수 : ('22) 664건 → ('23) 758건  
 ■ 수거식품 세분화  
 ('22) 과자 → ('23) 과자<sup>①</sup>감자, <sup>②</sup>감자함유, <sup>③</sup>감자 미함유  
 ('22) 시리얼 → ('23) 시리얼<sup>①</sup>주원료가 밀, 호밀, <sup>②</sup>주원료가 귀리, 옥수수, 오토밀)  
 ('22) 고행차 → ('23) 고행차<sup>①</sup>곡물, <sup>②</sup>곡물이외, <sup>③</sup>생강 및 치커리)

- 사회적 관심이 높은 식품첨가물에 대한 적극적 정보 제공

- 아스파탐 발암물질 분류 등 감미료에 제기된 다양한 이슈에 대하여 보도자료 배포(7.14), 방송 인터뷰 등 정확한 정보 확산

■ 연합뉴스 등 인터뷰를 통한 아스파탐 안전성 설명(7.14), 카드뉴스 배포(12.18)

- 일본 방사능 오염수 방류 대응 삼중수소 기준 및 시험법 마련(12.14)

- CODEX 가이드라인을 차용하여 총 삼중수소로서 기준 마련
- 식품 특성을 고려하여 수산물 특화 시험법을 포함한 삼중수소 시험법 마련

■ 총 삼중수소로서 영유아용 식품 1,000 Bq/kg 이하, 기타 식품 10,000 Bq/kg 이하

## 1-4.接客업소 등 조리식품의 위생 및 안전관리 강화

○ 식품接客업소·집단급식소 조리식품의 관리 기준(안) 마련(12.29)

- 식품接客업소(집단급식소 포함) 조리식품의 업태별, 시설별 특성을 고려한 기준·규격 마련 연구('22~'24년)

■ 조리식품 기준·규격 개편 체계(안) 마련

현행	개정(안)			
1. 정의 2. 기준 및 규격의 적용 3. 원료기준 4. 조리 및 관리기준 5. 규격 6. 시험방법	→	<b>공통기준</b>	+	<b>개별기준</b>
		<b>1. 조리식품 총칙</b> 1) 정의 2) 일반원칙 3) 기준 및 규격의 적용 4) 용어의 풀이  <b>2. 원료기준 및 규격</b> 1) 원료의 구비요건 2) 식재료 관리  <b>3. 조리식품의 일반에 대한 기준 및 규격</b> 1) 조리 및 관리기준 2) 규격		<b>4. 식품接客업소</b> 1) 조리 및 관리기준 2) 영업 형태별 추가 관리기준 (1) 배달음식점 (2) 음식판매자동차(푸드트럭) (3) 케이터링  <b>5. 집단급식소</b> 1) 조리 및 관리기준 2) 시설별 추가 관리기준 (1) 어린이집 (2) 학교 (3) 병원 (4) 노인시설

## 추진전략<sup>2</sup> 식품산업 구조변화 및 기술 가속화에 따른 기준·규격 관리

### 2-1. 새로운 식품 기술개발과 안전관리기술 개발에 따른 기준·규격 마련

#### ○ 음료류 식품유형 통합 검토(안) 마련(10.27)

- 음료류 17개 유형을 대분류 중심(1개 유형) 또는 중분류 중심(6개 유형)으로 통합하는 초안 마련 및 이해관계자 1차 의견수렴 완료

현행		개선 검토안			
분류	8개 중분류 17개 식품유형	분류	1안 대분류 중심 1개 식품유형	2안 중분류 중심 6개 식품유형	추진방향 분류 단순화
원료기준	3개	원료기준	-	-	공통기준과 중복내용 삭제 정비
제조기준	9개	제조기준	4개	7개	안전과 무관한 기준·규격 삭제 정비
규격	12개	규격	9개	10개	

#### ○ 식품유형별 제조기준, 규격 등 검토 및 개선안 도출(12.29)

- 초콜릿 등 108개 식품유형을 검토하여 빵류 등의 정의 및 제조기준 개선, 벌꿀의 전화당 규격 명칭 변경, 소시지 유형 통합 등 초안 마련

#### ○ 영·유아용 조제유 분류개편(안) 마련(8.31)

- 월령에 따른 3단계(영아전기, 영아후기, 유아기) 개편(안)

구분		현행	개정안
분류 방법		중복된 2단계 분류	월령으로 구분된 3단계 분류
월령	0~5개월	영아용 ----- 성장기용	영아전기
	6~11개월		영아후기
	12~36개월		유아기

#### ○ '대체식품으로 표시하여 판매하는 식품' 정의·기준 신설(8.31)

- 최근 다양한 대체식품이 개발·생산되는 등 시장이 확대됨에 따라 효율적인 안전관리를 위해 대체식품의 정의, 기준·규격 등 신설

- 대체식품으로 표시하여 판매하는 식품 : 동물성 원료 대신 식물성 원료, 미생물, 식용 곤충, 세포배양물 등을 주원료로 사용하여 기존 식품과 유사한 형태, 맛, 조직감 등을 가지도록 제조하였다는 것을 표시하여 판매하는 식품

\* 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시



○ 세포배양식품 등 새로운 식품 인정을 위한 규정 개정(안) 마련(10.26)

- 세포배양식품 인정 시 제출자료 범위 명확화를 위한 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」 행정예고

○ 세포배양식품 제조에 필요한 식품첨가물 목록(안) 마련(11.27)

- 업체에서 제공한 성분 중 식품첨가물에 해당하는 물질을 검토하여 총 72개 사용 가능 물질 목록 제공

- 비타민 B<sub>2</sub> 등 비타민(12), 글리신 등 아미노산(24), 염화마그네슘 등 무기염류(13), 트립신 등 효소제(2), 기타(15), JECFA 등에서 안전성 확인된 물질(6)

○ 신기술 적용 식품첨가물 신규 허용 및 신속 인정을 위한 규정 정비

- 내용물 산화 방지를 위한 차광 효과를 가지는 산화철(9.20) 및 식품 중 미량성분의 분리 정제에 효과적인 흡착수지 신규 지정(12.22)
- 미생물을 이용한 식품첨가물의 신규 지정 신청 시 안전성 관련 제출자료 일부를 생략할 수 있는 미생물(33종) 추가

○ 신기술 적용 건강기능식품 허용을 위한 방안 마련

- 수용성 비타민이 천천히 녹을 수 있는 제형(지속성 제품) 도입 및 맞춤형 시험법 적용(12.27)

- 업계 및 관련 부서 의견을 수렴하여 의약품과 차별화되고 제품의 특성을 나타내는 '지속성 제품(long acting)'으로 용어 설정

\* 「건강기능식품의 기준 및 규격」 일부개정고시

## 2-2. 생산단위 및 소비단위 변화에 따른 기준·규격 관리 개선

○ 원료성 식품에 대한 식품첨가물 사용기준 적용방식 개선

- 소비자에게 직접 판매되지 않고 다른 식품의 원료로 이용되는 자사 제품 제조용 수입 원료 특성을 감안한 사용기준 적용 원칙 신설(12.21)

- 자사제품 제조용 원료 식품에 한하여 수입단계에서는 사용기준 적용을 제외하고 최종제품은 사용기준에 적합하여야 함

## 2-3. 국제수준의 기준·규격 관리체계 확보 관리체계 확보

### ○ 주요 수출국의 식품 기준·규격 국문화

- 국내 업체의 수출지원을 위하여 호주 및 뉴질랜드의 기준·규격을 국문화하여 산업체에 제공(10.27)

■ 베트남('13), 인도네시아('14), 호주·뉴질랜드('15), 말레이시아·싱가포르('16), 캐나다('17), 태국('18), 필리핀('19), 러시아·인도('20), 미국('21), 베트남·인도네시아('22), 호주·뉴질랜드('23)

### ○ 비관세장벽 해소를 위한 국제협력 강화

- 한-중간 식품 기준·규격 조화를 통해 국내 업체 수출지원을 위한 제14차 식품기준전문가협의회 개최(5.30~6.1, 중국 웨이하이)

■ (韓) 식약처 식품기준기획관, (中) 국가위생건강위원회 국가식품안전위해평가센터  
■ 양해각서 체결 및 국제식품규격위원회 협력방안 논의 등

### ○ 건강기능식품 규제개선을 통한 산업 활성화 지원

- 비타민 K의 원료로 비타민 K<sub>2</sub> 추가 등 영양성분 원료 확대 추진

■ 「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시(12.21)  
■ 「건강기능식품의 기준 및 규격」 일부개정고시안 행정예고(12.26)

### ○ 국제적으로 사용할 수 있는 식품첨가물의 선제적 허용

- 제외국 허용 식품첨가물 중 식품업계 수요가 있고 안전성이 확보된 구아닐산 등 17품목 신규 지정(4.28, 9.20, 12.21)

■ 향미증진제(8), 산도조절제(3), 착색료(2), 영양강화제(1), 기타(3)

## 2-4. 부정·불량식품, 식품사기에 대응한 안전관리

### ○ 식품원료 진위판별법 개발 및 부처(농식품부, 산림청 등) 협력 강화

■ 노루털버섯 등 28종 진위판별 시험법 마련(10.31)

### 3-1. 주기적 기준·규격 재평가

- (식품원료) 식물성 식품원료 재평가(600건) 및 원료목록 개선(16건)

- 섭취근거, 인체영향, 독성시험연구 결과 등을 통한 식물성 원료의 안전성 검토
- 식품원료 유관기관 협의체를 통한 식품원료 신규 추가 등 목록 개정

- (건강기능식품) 인정받은 지 10년이 지났거나(정기) 안전성·기능성 관련 새로운 보고 등이 있는(수시) 기능성 원료에 대해 재평가 실시

- 바나바잎 추출물 등 기능성 원료 9종에 대해 최신의 과학 수준에서 재검토하여 재평가 결과보고서를 홈페이지에 공개(12.28)

- (정기) 바나바잎 추출물, 은행잎 추출물, 옥타코사놀 함유 유지, 포스파티딜세린, 테아닌, 구아검/구아검 가수분해물
- (수시) 비타민 B<sub>6</sub>, 비타민 C, 나토배양물

- (식품첨가물) 산도조절제 등 21품목, 현행 성분규격 및 사용기준의 적정성 재평가(11.21)

- 섭취량 조사 결과, 현행 사용기준 유지가 적정하며 아디프산 등 5품목의 경우 성분 규격의 신설 또는 개정 검토 필요
- \* 21품목 : 아디프산, L-주석산, L-주석산나트륨, 주석산칼륨나트륨, L-주석산수소칼륨, 초산, 초산나트륨, 초산칼슘, 탄산나트륨, 탄산마그네슘, 탄산수소나트륨, 탄산수소칼륨, 탄산칼륨(무수), 탄산칼슘, 폴리인산나트륨, 폴리인산칼륨, 푸마르산, 피로인산나트륨, 피로인산칼륨, 호박산, 황산나트륨

- (기구·용기·포장) 고무제 등 7개 재질, 현행 기준·규격의 적정성 재평가(11.21)

- 국내·외 기준·규격 비교 및 이행 물질에 대한 노출량 평가 결과, 재질별 기준·규격 적정하다고 평가되어 현행 기준·규격 유지 타당
- \* 7개 재질 : 고무제, 가공셀룰로스제, 목재류, 전분제, 폴리아릴설폰(PASF), 폴리에테르설폰(PES), 폴리페닐렌에테르(PPE)

### 3-2. 총식이조사

- '한국형 총식이조사' 용역연구과제 수행
  - 국민 평균 총 식품 섭취량의 90% 이상을 포괄하는 다소비·다빈도 식품 조리 후, 섭취 단계의 유해성분 노출량 평가(11.30)

- 국민건강영양조사 결과('16-'21)에 근거해 국민평균 식품 섭취 92.8%를 반영한 대표 식품(3차 코드) 127개 선정
- 분석·위해평가 : 1,254건을 수거하여 과불화화합물 14종 및 바이오제닉아민 8종 분석, 위해평가 결과 전체 연령층의 평균 노출 수준 및 극단 노출 수준은 모두 안전

### 3-3. 유해오염물질 노출량 관리

- 노출량 평가를 위한 전국단위 식품별 유해오염물질(19종) 오염도 조사
  - 식품소비패턴 변화를 반영하여 수요가 증가하고 있는 가정간편식을 포함한 다소비 식품 대상 오염도 조사 실시(~12월)

- 555품목, 67,363건 검사 / 17개 시·도 및 보건환경연구원, 외부분석기관
- 유해오염물질(19종) : 중금속(7종), 곰팡이독소(8종), 다이옥신류, PCBs, 3-MCPD, 벤조피렌

- 식품 중 다이옥신·PCBs 오염도 자료('17~'22), 섭취량 기반 노출량 평가(12.21)
  - 위해평가 결과를 반영하여 기준·규격 재평가 등 안전관리 개선

- 다이옥신 : 가공식품 등 202품목 16,611건 분석(201품목 1,408건 검출, 검출률 85.2%)
- PCBs : 농·축·수산물 등 202품목 1,591건 분석(1,548건 검출, 검출률 97.8%)

- 중금속(3종)·벤조피렌의 기준·규격 재평가 및 관리 방안 마련(12.18)
  - 재평가 결과를 반영하여 노출수준 유지 또는 감소를 위한 관리 방안 마련

- 중금속 : (카드뮴) 코코아분말, 초콜릿류의 카드뮴 기준 신설(안)  
(납, 주석) 현행 기준 유지, 지속적인 오염도 조사, 노출수준 확인
- 벤조피렌 : 훈제 건조어육의 현재 벤조피렌 기준 개정 타당성 확인 및 기준 개정을 위한 모니터링 계획('24년) 추진

○ 유해오염물질 기준·규격 및 시험법 개선

- 현미의 무기비소(중금속) 기준 신설(8.31)
- 데옥시니발레놀(곰팡이독소) 시험법 개선(11.28)

**3-4. 동물용의약품 잔류허용기준 관리 선진화**

- 「식품 중 농약 및 동물용의약품 잔류허용기준 설정 지침」 제정고시(안) 마련
- 잔류허용기준 설정 신청에 필요한 제출자료의 종류와 범위 규정

- 「식품 중 농약 및 동물용의약품 잔류허용기준 설정 지침」 제정(안) 행정예고(12.21)

- 조건부 잔류자료면제 물질 검토·평가 및 국제기준(CODEX) 설정 추진
- 벌꿀 중 푸마길린 잔류시험·노출평가 및 CODEX(CCRVDF) 제안(9.30)

- 축·수산물 PLS 시행('24) 대비 동물용의약품 잔류기준 설정 확대
- 국내 허가사항 및 비의도적 오염을 고려한 축·수산물에 동물용 의약품 잔류허용기준 신설(8.31, 11.28)

- 알 중 디클라주릴(항원충제), 어류 중 페반텔/펜벤다졸/옥스펜다졸(구충제)

**3-5. 농약 잔류허용기준 관리 선진화**

- 「생산단계 농수산물 등의 유해물질 안전기준」 제정고시(안) 마련
- 「농수산물품질관리법」 제61조(안전성조사)와 관련한 고시 통합 및 생산 단계 수산물의 유해물질 기준 등을 포함한 통합 고시(안) 마련

\* 「생산단계 농산물 등의 유해물질 잔류기준」, 「농산물 등의 유해물질 분석법」

- 생산단계 수산물, 어장 및 사료에 관한 기준 및 시험법 등 신설

- 「생산단계 농수산물 등의 유해물질 안전기준」 제정(안) 행정예고(12.26)

- 사용 가능 농약이 부족한 소면적 재배 농산물의 안전관리기준 마련
- 참나물, 달래 등에 대해 국민 건강에 위해가 없는 수준으로 그룹기준 설정

■ 플룩사메타마이드 등 6종 농약 대상 업체류, 업경채류 그룹기준 설정(8.31)

○ 농약 잔류허용기준 신설·개정

- 국내 생산 및 식품 수입 시 필요한 식품 중 농약 잔류허용기준 신설·개정

■ 델타메트린 등 147종 농약 466건 잔류허용기준 신설·개정 고시(4.11)

■ 가스가마이신 등 87종 농약 206건 잔류허용기준 신설·개정 고시(8.31)

■ 글리포세이트 등 112종 농약 307건 잔류허용기준 신설·개정 고시(11.28)

○ 축산물 중 농약 잔류허용기준 신설

- 축산물 중 사료로부터 이행될 수 있는 농약 잔류허용기준 신설

■ 뷰프로페진 등 2종 축산물 중 농약 8건 잔류허용기준 신설 고시(4.28)

■ 이마잘릴 등 5종 축산물 중 농약 30건 잔류허용기준 신설 고시(11.28)

### 3-6. 미생물 위해요소의 선제적 관리 및 규격 평가

○ 저위해성 식중독균\* 및 고위해성 식중독균\*\* 재평가를 위해 16개 시·도 보건환경연구원에서 1,500건 오염도 조사(~12월)

\* 간편조리세트, 식육간편조리세트, 식단형 식사관리식품 : 황색포도상구균, 장염비브리오, 클로스트리디움 퍼프린젠스

\*\* 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 제품, 영·유아용 이유식 : 크로노박터

○ 생식류 클로스트리디움 퍼프린젠스 기준·규격 개정(8.31)

- 미생물학적 위해성평가 결과를 반영하여 생식류의 클로스트리디움 퍼프린젠스 규격에 통계적 개념의 미생물 규격 도입

■ 1 g당 100이하 → n=5, c=2, m=100, M=1,000

○ 생식용 식용란의 살모넬라균 기준·규격 개정(행정예고, 7.18)

- 생식용 식용란의 안전성 확보를 위해 살모넬라 검사항목 확대

■ (현행) 1종(*S. Enteritidis*) → (개정) 3종(*S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, *S. Thompson*)

## 추진전략<sup>4</sup> 국민소통 및 안전교육 시스템 강화

### 4-1. 유해오염물질 정보 전달을 위한 소통체계 개선

- 기준·규격 재평가 결과 및 다소비 식품 오염수준 공개
  - 중금속(3종)·벤조피렌의 기준·규격 재평가 보고서 및 오염도 자료(12.29)
- 아크릴아마이드 권장규격 2차 운영 계획에 대한 정보 공개(3.3)
  - 아크릴아마이드 권장규격 대상품목, 수거검사 상세내역 등

### 4-2. 식품등 기준·규격 온·오프라인 교육 활동 강화

- 기준·규격 정책수혜자별 맞춤형 소통(연중)
  - 간담회, 현장방문, 설명회 등을 통해 기준·규격 개정사항 등 의견수렴
- 온·오프라인 활용 정보 제공(연중)
  - 보도자료, 카드뉴스, 기고, 동영상 등을 통해 기준·규격 내용 홍보
- 식품첨가물 인식 제고를 위한 안전정보 제공 등 교육·홍보
  - 식품첨가물 퀴즈 및 교구학습 등을 활용한 청소년 눈높이 맞춤형 식품첨가물 바로알기 교육 실시
    - \* 권역별(세종, 대전, 경상도) 초등학교(6학년) 대상(55회, 1,294명)
  - 식품첨가물 및 기구·용기·포장에 대한 정확한 정보 제공을 위한 카드뉴스 6건 및 포토그래피(동영상) 2건 등 홍보자료 배포

### 4-3. 식품 규제정보 데이터베이스 구축 및 정보 제공

- 식품, 식품첨가물, 기구·용기·포장, 건강기능식품 공전 홈페이지를 통해 고시 개정사항 등 최신정보 제공
- 식품원료 정보(신규등재, 명칭, 학명, 부위 등) 현행화

### ☑️ **【변화대응】 지속가능한 미래 식품 대비 규제체계 마련**

- 신기술 적용 제품 및 환자·영유아 등 민감계층 대상 안전기준 마련으로 산업계와 소비자 양방향 지원·관리 필요

☞ 세포배양식품 사용물질의 안전기준 마련, 환자용식품 확대, 영·유아식품 체계 개편, 기능성 원료 인정제도 국제 선도를 통한 건강기능식품 수출지원

### ☑️ **【생산단계】 축·수산물 PLS 시행 연착륙을 위한 지원 강화**

- 제외국 정부 등 이해관계자 적극 홍보 및 축·수산물 검사 강화에 능동적 대응이 가능토록 지자체 등 검사 현장과의 소통 노력 필요

☞ 시험검사 신뢰성 확보를 위한 PLS 운영지원 및 현장 소통·홍보 등 인식개선

### ☑️ **【유통단계】 가정간편식 등 다소비 중심의 오염도 조사 확대**

- 가정간편식 시장 규모 및 생산제품의 종류 다변화에 따라 품목별 오염물질에 대한 안전관리 방안 마련 시급

☞ 대표성 있는 오염도 자료 확보를 통한 안전기준 재평가 및 기준 정비

### ☑️ **【규제혁신】 사회적 이슈 물질에 대한 선제적 규제 개선**

- 식품첨가물 및 영·유아용 기구에 민원불편 해소와 자원순환경제 등의 환경변화에 맞추어 물리적 재생 원료 관리체계 개선 필요

☞ 감미료, 영·유아 고무제 등의 사용기준 개선 및 재생 PET 사후관리 법적 근거 마련



### III. 정책여건 변화

#### 1 업무환경

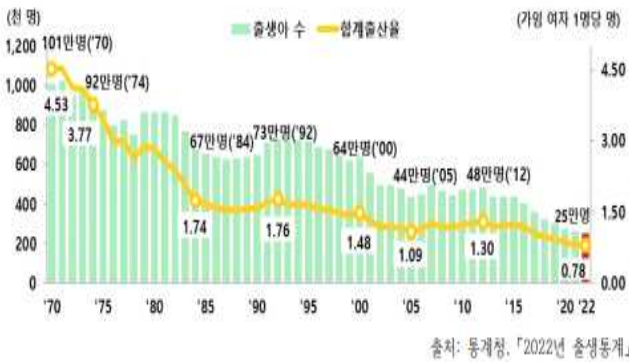
##### □ 저출산, 초고령화, 1인 가구 증가에 따른 식품 소비 트렌드 변화

- 포스트 팬데믹 이후 초고령·개인화 시대, 건강 패러다임 전환(치료→예방)으로 건강에 대한 관심 및 맞춤형 건강기능식품 섭취 증가

\* 국내시장 규모는 4조 321억원, 전년 대비(3조 3,253억원) 21.3% 증가('22년 식약처 통계연보)

\*\* 초고령화 사회 : 전체 인구 중 65세 이상이 20% 이상('24년말 예상)

< 연도별 출산율 >



< 1인 가구 구성비 >



##### □ 다양한 대체식품 등장에 따른 시장 규모 확대

- (국내) 대체식품 시장 규모는 2020년 약 567억원에서 2026년 약 2,715억원 규모로 성장할 것으로 전망

\* 관련 학계, 업계 등에서 '한국세포배양식품협회' 및 '지속가능식품과학기술협회' 발족

\*\* 농식품부는 세포배양식품원료를 10대 핵심 푸드테크 기술로 육성('24~)

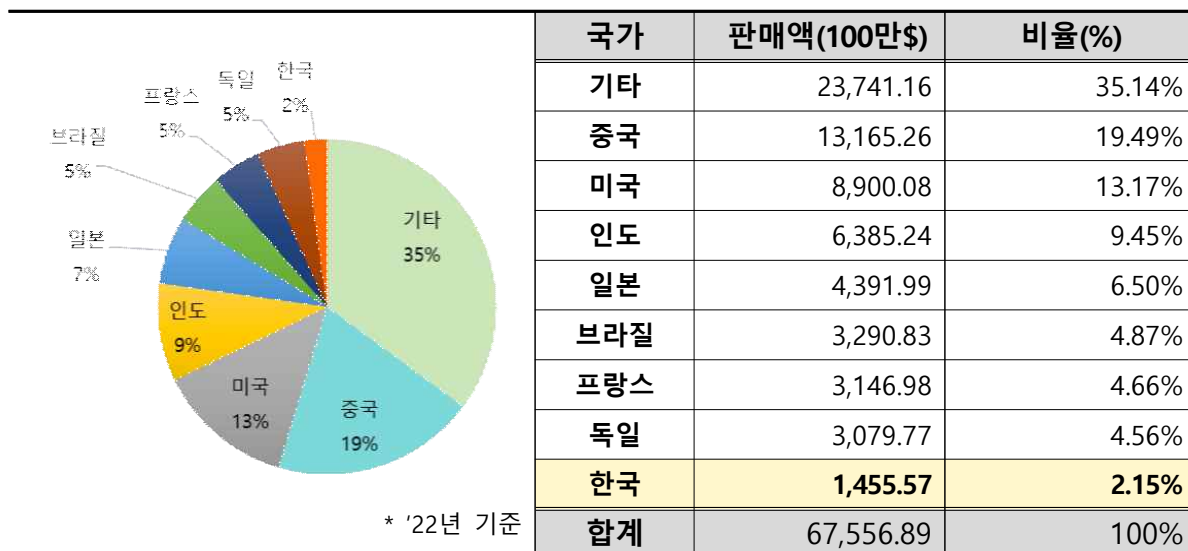
#### [ 대체식품 시장 전망 ]

(단위 : 억원, 식품의약품안전처 통합망 데이터)

구분	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
국내 시장 (수입, 제조)	567	890	1,400	1,653	1,950	2,301	2,715

- (국외) 세계 대체단백질식품의 연평균('23~'32년) 성장률은 15.3%로, 지속적인 상승세가 지속되는 양상('22년, Global Market Insights)
- 우리나라는 아직 규모가 작으나, 높은 성장률 예상(연평균 17.9% 예상)

[ 국가별 대체식품 시장 전망 ] (Global Market Insights)



### □ 식품·건강기능식품을 통한 건강관리 지향

- 식품, 건강기능식품 등을 통해 소비자 스스로 건강을 챙기는 셀프 메디케이션(Self-medication) 트렌드 확산
- 식이보충제 섭취를 통한 의료비 절감효과 분석 등 중요성 부각(미국, '22년)
- \* 만성질환 예방에 대한 590억\$ 의료비 절감 효과 및 추가 비용절감을 위한 섭취수준 공개 (Council for Responsible Nutrition)



건강기능식품 구매 목적(단위: %, 복수응답)

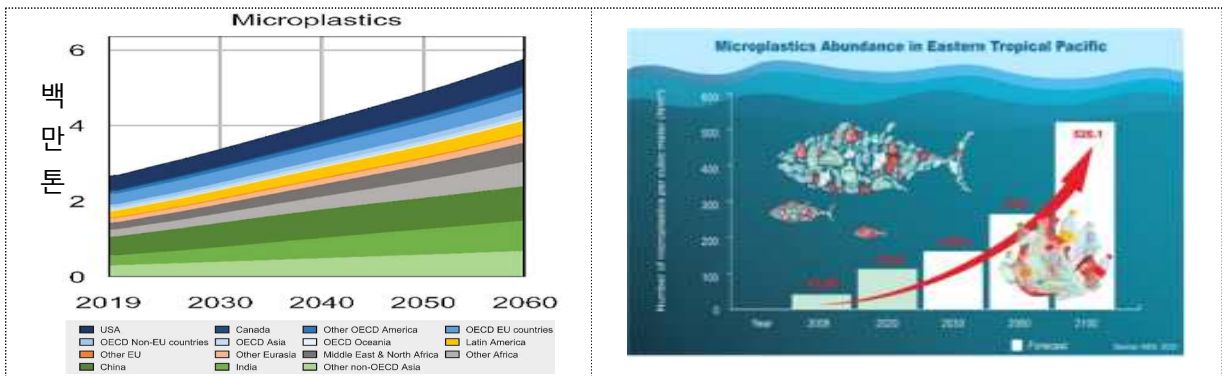


(자료: 한국건강기능식품협회)

□ 기후변화, 환경오염에 따른 건강위해요인 증가 및 최신 과학기술 발전을 이용한 지속적 안전성 확인 필요

- 수온상승 등 기후변화에 따른 자연독소 등 식품 위해요인 출현
  - \* (해양생물독소) 검출 빈도 및 지역의 확대 변화 이슈 보고(FAO, '20년)
  - \*\* (남세균독소) 주요 하류(한강, 낙동강 등) 조류 경고 발령 : ('20) 459일 → ('22) 778일
- 일본 정부의 후쿠시마 원전 방사능 오염수 방출('23.8월)에 따라 일본산 수산물 등의 방사능 안전성에 대한 국민 우려 존재
- 생활 속 환경오염으로 해양, 수산물 등에 미세플라스틱 오염 증가

< 미세플라스틱 오염 추이(OECD, '22년) > < 동태평양의 미세플라스틱 오염 추이(IAEA, '20년) >



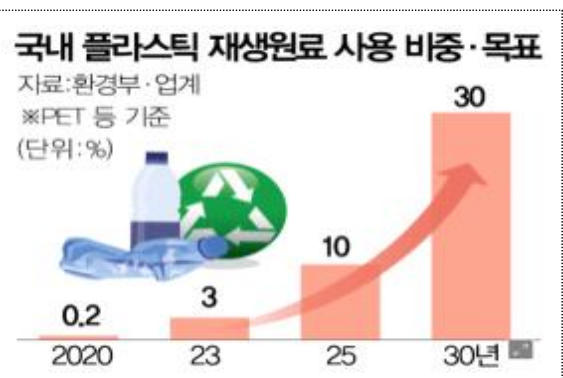
□ 국내 자원순환체계 구축을 위해 플라스틱 재활용 제도 시행

- 코로나 이후 배달문화 확산으로 일회용 플라스틱 사용 증가에 따라 페페트(PET)의 물리적 재생 허용하고, 재생원료 사용 비율 지속 확대

< 우리나라 플라스틱 소비 현황(환경부) >



< 재생플라스틱 사용 목표(환경부) >



## □ 아시아-태평양 지역의 글로벌 식품 규제조화 협력체계 가동




- 대한민국 주도, 아시아-태평양 규제기관장 협의체(아프라스 2023) 구성·운영
  - 아프라스 초대 의장국으로 선출, 식품 안전을 위해 새로운 글로벌 이슈 분석, 국제 식품 환경변화에 협력대응 및 아-태 지역의 안전한 식품유통 환경 조성과 공동과제 해결을 위한 회원국간 소통 임무 수행

\* APFRAS, Asia-Pacific Food Regulatory Authority Summit


\*\* 한국, 뉴질랜드, 베트남, 싱가포르, 중국, 필리핀, 호주

## □ 미래 대비 식품안전 전략계획 발표


- (  WHO) 식품 안전을 위한 글로벌 전략(2022-2030) 제시('22.10월)
  - 식품 안전 시스템을 개발하기 위해 전략적 우선순위(Strategic Priorities, SP)와 그에 상응하는 전략적 목표 설정

### \* 전략적 우선순위 및 적용원칙

- ① 국가식품통제체계 강화
- ② 글로벌 변화와 푸드시스템 전환에 따라 대두되는 식품안전과제 파악 및 대응(미래지향)
- ③ 리스크 관리 의사결정과정에서 푸드체인 정보, 과학적 근거 및 위해평가의 사용 확대(증거기반)
- ④ 이해관계자의 참여와 리스크 커뮤니케이션 강화(사람중심)
- ⑤ 국내·지역·국제 식품무역의 필수요소로서 식품 안전 강조(비용효과)

- (  FSA) 건강하고 지속 가능한 식품에 초점을 둔 5개년('22~'27년) 식품 개선 전략 발표('22.3월)


\* Food you can trust FSA Strategy('22-'27)에 따라 향후 5년 동안의 식품 시스템 비전 제시와 7가지 기본 수행원칙(급변하는 식품의 발전·변화에 대한 신속대응 등)

○ (  미국) 디지털기술 등에 기반한 ‘스마트 식품안전 새 시대 (New Era of Smarter Food Safety)’ 발표(‘20.7월)

- 혁신기술의 융합, 빅데이터 등 과학기술의 패러다임 변화에 대응할 수 있는 식품안전관리체계 고도화

**\* 4대 핵심전략**

- ① 기술기반 이력추적, ② 사고 예방 및 대응 강화를 위한 스마트한 접근방식 개발, ③ 새로운 비즈니스 모델 대응 및 소매단계 현대화, ④ 식품안전문화 개선

○ (  유럽) 탄소중립 이행을 위한 건강한 식품, 지속가능성을 위한 대책 ‘농장에서 식탁까지 전략’(A Farm to Fork Strategy) 발표(‘20.5월)

\* 지속가능한 식품 제공, 기후변화 대응 및 생물다양성 보전, 식품 공정경제 보상 및 유기농업 증진

**□ 새로운 과학기술에 근거한 기후환경변화 대응 강화**

○ Global Summit on Regulatory Science(GSRS)에서 차세대 위해성 평가(New Approach Methodologies, NAMs)의 규제 적용을 위한 국제회의 개최(‘23.9월)

\* 혁신적 과학기술에 대한 논의와 글로벌 차원의 규제 적용을 향상시키기 위해 매년 개최되는 컨퍼런스, 유럽식품안전청(EFSA)와 규제과학 국제협의체와 공동 주관

국가	논의 내용
미국	NAMs 시험법 검증법 개발 및 신뢰도 확인을 위해 기존 동물실험 결과와 관련성 검토, 차세대 연구결과를 검증하는 추가 연구가 5~10년 정도 필요, 동물실험 결과를 이종으로 준비되지 않도록 관련 규제 개선 필요
유럽	확률적 위해평가는 ‘15~’19년 사이에 파일럿 테스트를 진행하였으며, 유럽의 위해관리 절차에 적용하는 방향으로 추진, 몬테카를로 시뮬레이션 기반 위해평가 시연
공동	미국(FDA)와 유럽(EFSA)은 화학물질 위해성평가에 활용되는 바이오마커에 대한 정의와 설명을 확립하기 위해 워크숍 개최(‘22.9월), 바이오마커에 대한 가이드라인 마련 결정, WHO·OECD 등의 자문을 거칠 예정

○ 국제사회는 신규 자연독소(곰팡이독소, 식물독소 등) 관리 강화

구분	규제 내용
CODEX	국가간 통상을 위한 곰팡이독소 기준을 적극적으로 설정('23년) * General standard of contaminants and toxins in food and feed, CXS 193-1995
유럽	시료채취 방법, 분석, 품목별로 안전관리 기준 설정 및 관리 * Commission Regulation (EC) No 1881/2006
일본	식품 중 자연독소에 대한 위험성 경고 및 안전한 섭취 방법 홍보 * (기준규격) 은행 매실 살구씨, 아마 열매 등을 함유한 식품 및 가공품 : 시안화물 10 mg/kg(CN eq)

○ 국제적으로 1차 미세플라스틱을 대상으로 입법 규제(한국, 미국, 캐나다 등)와 자율규제(노르웨이, 독일, 호주 등) 시행 중이나, 환경에서 발생하는 2차 미세플라스틱에 대해 관리하는 국가는 없음

구분	규제 내용
미국	화장품의 제조·포장 및 유통금지(Micro beads- Free Waters Act, '15년)
프랑스	1회용 플라스틱 식기와 플라스틱 면봉의 제조 및 사용 금지('20년~, 생물다양성법)
캐나다	1회용 플라스틱 식기와 플라스틱 면봉의 제조 및 사용 금지('20년~, 환경보호법)
유럽	환경으로 방출되는 미세플라스틱 양을 저감화하는 계획 수립 * European Committee, Commission Work, '22년

□ 과학적 근거 기반 규제과학 능력 확보를 위한 인프라 확충

- (🇺🇸 미국) 모든 FDA 규제 제품의 안전성, 효능, 품질 등을 평가하기 위한 새로운 도구, 표준 및 접근방안으로서 규제과학 개발
- (🇪🇺 유럽) 인공지능 활용 예측방법론 개발 및 통합위해평가 수행, 식품 안전 규제 연구 수요 2030(Food Safety Regulatory Research Need 2030) 제시

\* 3대 연구분야

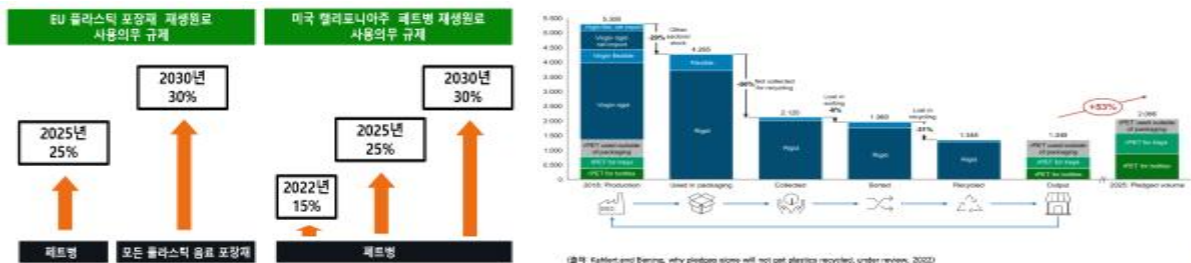
- ① (안전한 식품 시스템) 지속가능한 식품 생산 시스템 구축 및 식품안전 확보
- ② (위해평가 혁신) 미래대응 신기술 변화에 따른 위해평가에 미치는 영향 예측
- ③ (포괄적 위험도 평가) 사회 및 과학분야 전 범위 흐름 이해 및 과학적 인프라 제공

## □ 주요 국가의 대체식품 규제 현황

- (🇺🇸 미국) 지속가능하고 안전한 바이오경제를 위한 생명공학 및 바이오 제조 혁신 발전에 관한 행정명령 발표('22.9월)
  - \* USDA, 세포배양 닭고기에 대한 시판 승인('23.6월)
- (🇪🇺 유럽) 식품의 지속가능성을 높이고 대체식품 시장 확대 등을 포함하는 'Farm to Fork Strategy' 전략 발표('20년)
  - \* (이탈리아) EU와 달리 자국내 배양육 판매 금지법안 의회 통해 진행
- (🇸🇬 싱가포르) 대체식품에 대한 시판 전 평가 수행을 위한 새로운 식품 규제 프레임워크 발표('19년)
  - \* 대체식품 제조업체는 해당식품 섭취 시 알레르기 유발 가능성, 독성, 생산방법의 안전성 위험 모두에 대한 안전성 평가 수행·보고서 제출 의무화

## □ 식품용 재생플라스틱 정책 현황

- (🇺🇸 미국) 플라스틱 용기류의 재질별 재활용률 연간 약 1,292천톤('18년)
  - \* PET 재활용량 약 821천톤, 전체 플라스틱 용기의 약 63.5% / HDPE 재활용량 약 456천톤, 전체 플라스틱 용기의 약 31.5%
- (🇪🇺 유럽) 재생원료를 PET 음료병은 '25년까지 25%, 모든 플라스틱 제품은 '30년까지 30% 사용 의무제도 도입 예정
  - \* 유럽 2025년 rPET 수요가 53% 증가 예상
  - EU로 수출하는 비회원국 재생원료 생산업체 모니터링 및 관리 감독기관의 재생 공정 관리·보고화 등 세부 가이드라인 마련 중
  - \* EU, '식품용 재생플라스틱 관련 EU-아시아 협력세미나' 개최(태국, '23.6월)



(출처. '고품질 자원 재활용 체계확립을 위한 정책 토론회' 발표자료, 국회토론회, '22.1.11)

## IV. 2024년 추진전략별 추진과제

### □ 4대 추진전략 및 17개 추진과제

추진전략	추진과제
1. 인구 및 환경 변화 대비 식품안전관리 강화	<b>1-1. 맞춤형영양을 위한 환자용 식품 다양성 강화</b> ① 폐질환자용 영양조제식품의 식품유형 및 기준·규격 신설 ② 간질환자용 식품에 대한 표준제조기준 추가 개발 ③ 경구용(일반환자용)과 경관용(중환자용) 제품의 기준·규격 세분화
	<b>1-2. 환경변화에 따른 기준·규격 관리</b> ① 미세플라스틱 용량반응평가 및 시험법 개발 ② 순환경제 확립을 위한 재생용기 체계 활성화 ③ 영양강화제 관리체계 개편 ④ 식품유형별 소비기한 참고값 설정
	<b>1-3. 리스크 기반 선제적 대응체계 구축</b> ① 기준 미설정 유해오염물질 사전안전관리 ② 사회적 이슈 식품첨가물 및 기구·용기·포장에 대한 안전관리 강화
	<b>1-4. 접객업소 등 조리식품의 위생 및 안전관리 강화</b> ① 식품공급 형태별 조리식품의 맞춤형 기준·규격 마련
2. 식품산업 구조 변화 및 기술 가속화에 따른 기준·규격 관리	<b>2-1. 새로운 식품개발기술과 안전관리기술 개발에 따른 기준·규격 마련</b> ① 식품유형 정비(안) 마련 ② 식품유형별 제조기준, 규격 등 검토 및 개정(안) 마련 ③ 세포배양식품의 안전기준 및 안전성 평가체계 수립 ④ 신기술 적용 건강기능식품 제조기준 개선을 통한 산업 활성화 지원 ⑤ 업계 현황을 반영한 식품첨가물 기준·규격 개선 ⑥ 영·유아용 조제유(식) 분류체계 개편 및 기준·규격 세분화
	<b>2-2. 생산단위 및 소비단위 변화에 따른 기준·규격 관리 개선</b> ① 건강기능식품의 영양성분 원료 확대
	<b>2-3. 국제수준의 기준·규격 관리체계 확보</b> ① 주요 수출국의 식품 기준 정보 제공 ② 한·중 식품기준전문가협의회를 통한 국제협력 강화 ③ 식품 수출입 활성화를 위한 식품첨가물 기준·규격 국제조화
	<b>2-4. 부정·불량식품, 식품사기에 대응한 안전관리</b> ① 유전자 기반 식품원료 진위판별 기술 개발 ② 부정·불량식품에 대한 판별 기술 개발



추진전략	추진과제
3. 기준·규격 재평가 및 선진화	<b>3-1. 주기적 기준·규격 재평가</b> ❶ 식품원료, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구·용기·포장의 기준·규격 재평가
	<b>3-2. 총식이조사</b> ❶ '한국형 총식이조사' 수행
	<b>3-3. 유해오염물질 노출량 관리</b> ❶ 전국 단위 유해오염물질 오염도 조사 ❷ 다소비·다빈도 식품 중 3-MCPD 노출량 평가 ❸ 다이옥신, 폴리염화비페닐(PCBs), 3-MCPD 기준·규격 재평가 ❹ 기준 및 규격 제·개정
	<b>3-4. 동물용의약품 잔류허용기준 관리 선진화</b> ❶ 동물용의약품 잔류허용기준 설정 확대 및 규정 정비 ❷ 축·수산물 중 동물용의약품 시험법 개발 및 개선
	<b>3-5. 농약 잔류허용기준 관리 선진화</b> ❶ 농산물의 농약 잔류허용기준 및 시험법 정비 ❷ 축·수산물의 농약 잔류허용기준 및 시험법 정비
	<b>3-6. 미생물 위해요소의 선제적 관리 및 규격 평가</b> ❶ 햄류에 대한 주요 식중독균 위해성 평가 ❷ 식단형 식사관리식품 등에 대한 저위해 식중독균 통계적 규격 마련 ❸ 알가공품에 대한 고위해 식중독균 안전관리 방안 마련
4. 국민소통 및 안전교육 시스템 강화	<b>4-1. 유해오염물질 정보 전달을 위한 소통체계 개선</b> ❶ 식품 중 다이옥신, PCBs 기준·규격 재평가 보고서 및 오염수준 공개
	<b>4-2. 식품등 기준·규격 온·오프라인 교육 활동 강화</b> ❶ 기준·규격 정책수혜자별 맞춤형 소통 ❷ 온·오프라인 활용 생활밀착형 안전정보 제공 ❸ 식품첨가물 인식제고를 위한 안전정보 제공 등 교육·홍보
	<b>4-3. 식품 규제정보 데이터베이스 구축 및 정보 제공</b> ❶ 「식품등의 기준 및 규격」 개정 사항 정보 제공 ❷ 식품원료 목록 DB 현행화

# V. 2024년 시행계획

## 1 추진전략별 주요 내용

### 중점 추진 내용

#### [국정과제 68-1] 새로운 일상의 먹거리 안전망 강화

\* 농약, 동물약품 등 잔류검사기준(PLS) 확충, 세포배양·新기능성 식품 등 안전성 확보 지원, 재활용원료 제품의 안전성 검증

#### [국정과제 68-2] 모두가 건강한 식생활 관리체계 구축

\* 한자용 식품 표준제조기준 개발 및 유형 확대

#### 추진전략1. 인구 및 환경변화 대비 식품안전관리 강화

##### ◆ 인구구조변화, 식품형태 변화 등에 대응 가능한 식품관리 고도화

- ▶ 질환별 한자용 식품 표준제조기준 확대 및 관련 제품의 기준·규격 세분화
- ▶ 기준無 유해오염물질, 사회적 이슈 첨가물 및 기구·용기·포장의 안전관리 강화
- ▶ 접객업소(집단급식소) 영업형태별·시설별 특성 반영한 안전기준 마련

#### 추진전략2. 식품산업 구조변화 및 기술 가속화에 따른 기준·규격 관리

##### ◆ 新 식품산업기술 경쟁력 가속·지원을 위한 식품규제 글로벌화

- ▶ 신기술·신원료 식품 개발 판매에 용이하도록 안전관리체계 국제조화
- ▶ 영·유아 조제유 및 국내 미지정 영양성분의 원료 추가·확대 등 규제개선
- ▶ 비관세장벽 해소를 위한 국제협력(한-중 식품기준전문가협의회 등) 강화
- ▶ 식품첨가물 분류체계 개선 및 위·변조 식품의 스마트 판별 기술 고도화

#### 추진전략3. 기준·규격 재평가 및 선진화

##### ◆ 포스트 팬데믹 트렌드 반영 등 지속적인 기준·규격 현대화

- ▶ 최신의 과학적 사실을 반영한 식품등의 기준·규격 재평가
- ▶ 농·축·수산물 중 잔류물질 PLS의 안정적 지원·운영 등 관리 선진화
- ▶ 미생물 위해요소의 선제적 관리 및 현행 규격 주기적 재평가

#### 추진전략4. 국민소통 및 안전교육 시스템 강화

##### ◆ 디지털기반 규제과학 소통·교육·정보 인프라 확충

- ▶ 식품등 기준·규격 온·오프라인 교육 활동 및 소통 강화
- ▶ 식품 규제정보 데이터베이스 구축·공개 등 정보 제공

## 2

## 추진전략별 세부 내용

### 추진전략① 인구 및 환경변화 대비 식품안전관리 강화

#### 1-1 맞춤형영양을 위한 환자용 식품 다양성 강화

식품기준과 김혜정 연구관, 천상희 주무관(043-719-2414)  
영양기능연구과 안종훈 연구관, 김남숙 주무관(043-719-4421)

#### ☑ 2과제 추진, 1.2억원 투자

- 간질환 등 질환 맞춤형 환자용 식품 표준제조기준 추가 개발
- 경구용(일반환자용)과 경관용(중환자용) 제품의 기준·규격 세분화

#### □ 추진배경

- 국내 환자용 식품 시장은 가파른 성장세를 보이는 유망분야
  - 다양한 질환 맞춤형 환자용 식품 수요가 있어 질환별 표준제조기준 추가 개발·제공으로 지속적인 성장세 견인 필요

#### <특수의료용도식품 생산실적> (식약처)

구분	2018	2019	2020	2021	2022	연평균 증가율
국내판매액(억원)	800	811	1,097	1,676	2,372	31.2%

#### <특수의료용도식품 현황>

대분류	특수의료용도식품		
중분류	표준형 영양조제식품	맞춤형 영양조제식품	식단형 식사관리 식품
제품형태	분말, 액상 형태	분말, 액상 형태	도시락, 밀키트 형태
제조방법	식약처 제조기준	제조업체 자율기준	식약처 제조기준
식품유형	1. 일반환자용, 2. 당뇨환자용, 3. 신장질환자용, 4. 장질환자용, 5. 암환자용, 6. 고혈압환자용, 7. 열량 및 영양공급용, 8. 연하곤란자용 점도조절 식품, 9. 수분 및 전해질보충용 조제식품	1. 선천성 대사질환자용 조제식품, 2. 영·유아용 특수조제식품, 3. 기타환자용 영양조제식품	1. 당뇨환자용 식단형 식품, 2. 신장질환자용 식단형 식품, 3. 암환자용 식단형 식품, 4. 고혈압환자용 식단형 식품

□ **추진내용**

- 폐질환자용 영양조제식품의 식품유형 및 기준·규격 신설
- 간질환자용 식품의 표준제조기준 추가 개발
- 경구용(일반환자용)과 경관용(중환자용) 제품의 기준·규격 세분화

**<환자용 식품 5종 표준제조기준 추가 개발 계획>**

개발 연도 (→고시연도)	2022 (→ 2023)	2023 (→ 2024)	2024 (→ 2025)	2025 (→ 2026)
대상제품	① 고혈압환자용, ② 전해질보충용	③ 폐질환자용	④ 간질환자용	⑤ 염증성 장질환자용
추진실적 및 계획	완료 (‘23.8월 고시)	개발 완료 (‘23.12월 행정예고)	‘24년 개발 추진	예정

□ **추진계획**

- **폐질환자용 영양조제식품의 식품유형 및 기준·규격 신설(6월)**
  - \* 행정예고 의견수렴 및 보완(2월) → 심의(3월) → 규제심사(4~5월) → 고시 개정(6월)
- **간질환자용 식품의 표준제조기준 추가 개발(12월)**
  - 국내·외 임상지침, 국외 제품사례, 의료현장 전문가 의견, 산업체 의견 등을 종합적으로 검토하여 표준제조기준(안) 개발
  - \* 정책연구(3~8월) 및 초안 마련(9월) → 전문가·산업계 의견수렴(10~11월) → 행정예고(12월)
- **경구용(일반환자용)과 경관용(중환자용) 제품의 기준·규격 세분화(12월)**
  - 경관용은 적은 양으로도 충분한 영양을 공급하고, 경구용은 맛 등 기호성도 고려하여 기준 개발
  - \* 연구사업(~11월) → 개정안 도출(12월) → 업계 의견수렴 및 개정안 행정예고(‘25년 상반기)

□ **관련 연구과제**

연번	과제명	분류	예산 (백만원)	수행	주관 부서
1	간질환자용 식품의 표준제조기준 개발 연구	신규	40	용역	식품기준과
2	경구용과 차별화된 경관용 특수의료용도식품 기준·규격(안) 개발 연구	신규	80	용역	영양기능연구과

## 1-2 환경변화에 따른 기준·규격 관리

식품위해평가과 윤상현 연구관, 유명상 주무관(043-719-4503)  
신종유해물질과 김형수 연구관, 유연철 주무관(043-719-4452)  
첨가물포장과 최시원 연구관, 엄권용 주무관(043-719-4353)  
첨가물기준과 오현숙 연구관, 정남혁 주무관(043-719-2504)  
첨가물기준과 선남규 연구관, 이상호 주무관(043-719-2502)  
식품기준과 최원영 연구관, 황경미 주무관(043-719-2416)

### ☑ 6과제 추진, 35.7억원 투자

- 식품섭취 유래 미세플라스틱 시험법 개발 및 섭취 저감화 방안 추진
- 영양강화제(식품첨가물 분류) 재분류 및 범위 확장으로 관련 산업 지원

### □ 추진배경

- 미세플라스틱의 오염도 증가에 따른 국내외 관심 증가
  - \* 전 세계 플라스틱 생산량 : ('00) 2억 3,400만 톤 → ('19) 4억 6,000만 톤
- 자원순환체계 구축 및 탄소중립을 위한 식품용기 재생원료 인정 확대 필요
  - 물리적 재생원료 대상재질 확대(PET → PET + PE, PP)를 위한 안전성 평가 체계 마련 필요
- CODEX·EU 등 제외국에서는 영양강화제를 식품첨가물과 별도로 관리하고 있으며, 사용범위를 확장하는 추세로 국제조화 필요
- 소비기한 표시의 안정적 정착과 중소기업의 소비기한 설정시험에 따른 비용부담 완화를 위해 식품별 소비기한 참고값 설정 필요

### □ 추진내용

- 미세플라스틱 용량반응평가
- 식품 중 미세플라스틱 시험법 개발 연구
- 순환경제 확립을 위한 재생용기 체계 활성화

- 영양강화제 관리체계 개편
- 과학적 근거에 따른 식품 유형별 소비기한 참고값 설정

<연도별 추진일정>

구분 \ 연도	2020	2021	2022	2023	2024
미세플라스틱 오염도 조사 및 용량반응평가	수산물, 천일염 사용식품 대상	검출 보고된 기타 식품 대상	미세플라스틱의 위해영향 평가 연구		
식품 중 미세플라스틱 표준시험법 개발	-	-	천일염 대상	어류원료 사용 건강기능식품 대상	가공식품 대상
기구·용기·포장 대상 미세플라스틱 시험법 마련	-	-	식품용 기구·용기·포장 중 미세플라스틱 시험법 확립 연구		
재생 플라스틱 관리 기준 개선	재활용 지침 및 재활용 기준 개선(안) 마련		재생 PET 안전성 평가 기반 마련	재생 용기 재질 확대를 위한 기반 마련	
소비기한 참고값 마련	-	-	식품유형별 소비기한 참고값 설정		

## □ 추진계획

- 미세플라스틱 용량반응평가(11월)
  - \* 90일 반복투여독성시험
- 식품용 기구 및 용기·포장 사용단계에서의 검출될 수 있는 미세플라스틱 노출량 조사 및 섭취 저감화 방안 마련(11월)
  - \* 전자레인지 용기, 젓병, 포장재, 종이컵, 일회용 컵, 라면 용기 등 사용 전·후 등의 실태조사 후 저감화 방안 마련
- 물리적 재생 식품용기 재질(PE, PP) 평가를 위한 안전성 기준 마련
  - 재생원료(PE, PP) 관련 업계 현장방문 및 의견수렴(4~7월), 전문가 자문(8월) 등 실시
  - 기구 및 용기·포장에 사용되는 물리적 재생 합성수지제 기준 개정(안) 마련(11월)
  - 재생원료(PE, PP) 인정 신청 및 안전성 평가 가이드라인(안) 마련(11월)

- ‘영양강화제’를 일반 식품첨가물과 구분하여 새로운 카테고리로 분류
  - 영양성분 적용 범위를 확대하고, 그에 부합되게 사용원칙 등 정비(11월)
    - \* 영양강화제 이외의 용도로도 사용되는 영양성분은 용도에 맞게 일반 식품첨가물 목록에도 등재(예, 토코페롤-산화방지제)
- 식품 유형별 소비기한 참고값 마련(11월)
  - 식품유형별 특성을 고려한 과학적 근거(미생물·이화학·관능)를 바탕으로 소비기한 참고값 마련

□ 관련 연구과제

연번	과제명	분류	예산 (백만원)	수행	주관 부서
1	경구투여를 통한 미세플라스틱 위해영향 평가 연구	계속	300	용역	식품위해평가과
2	식품용 기구 및 용기·포장 중 미세플라스틱 시험법 확립 연구	계속	290	용역	첨가물포장과
3	열분해 분석을 이용한 식품 중 물리적위해요소 정량분석법 개발	신규 (1/2)	170	용역	신종유해물질과
4	식품용기 재활용을 위한 안전성 평가 체계 운영	계속	226	용역	첨가물기준과
5	식품 중 물리적 위해요소 안전관리를 위한 시험법 개발 및 개선(미세플라스틱 및 이물)	계속	350	자체	신종유해물질과
6	식품유형별 소비기한 참고값 설정 연구	계속	2,235	용역	식품기준과

## 1-3 리스크 기반 선제적 대응체계 구축

유해물질기준과 정형욱 연구관, 박은령·천소영 주무관(043-719-3852)  
 잔류물질과 장귀현 연구관, 최원조 주무관(043-719-4204)  
 오염물질과 신승정 연구관, 이요아 주무관(043-719-4253)  
 신중유해물질과 이우영 연구관, 김정민 주무관(043-719-4455)  
 첨가물기준과 오현숙 연구관, 김준형 주무관(043-719-2504)  
 첨가물기준과 선남규 연구관, 이상호 주무관(043-719-2502)  
 첨가물포장과 최시원 연구관, 엄권용 주무관(043-719-4353)

### ☑ 7과제 추진, 52억원 투자

- 기준 미설정 유해오염물질 사전 안전관리
- 사회적 이슈 첨가물, 기구·용기·포장의 안전관리 강화

### □ 추진배경

- 기후 온난화, 식습관의 변화 등으로 새로운 유해오염물질 등장
- 안전성 문제 제기 식품첨가물, 기구·용기·포장의 기준·규격 개선 필요
  - 한국소비자원, 곳곳에서 이산화황 관리검출 문제 등 개선 요구
    - \* 이산화황을 생성하는 아황산염류 6개 품목 중 무수아황산은 CODEX 등과 달리 성분규격 미설정
  - 과즙망 등 영·유아 고무제 제품에 대해서는 기준·규격 강화 필요
    - \* 고무제 식품용 기구·용기는 일반 고무제와 영·유아가 사용하는 고무젓꼭지로 구분하며, 고무젓꼭지는 일반 고무제보다 관리항목도 다양하고 잔류기준도 낮은 수준으로 관리

### □ 추진내용

- 기준 미설정 유해오염물질의 안전관리 방안(권장규격, 저감화 등) 마련
  - \* 아크릴아마이드, 피롤리딘알칼로이드, 2-클로로에탄올(2-CE), 마이크로시스틴 등
- 사회적 이슈 식품첨가물 및 기구·용기·포장에 대한 안전관리 강화

<연도별 추진일정>

구분	연도	2020	2021	2022	2023	2024
기준미설정 유해오염물질 사전안전관리		(권장규격) 피롤리딘 알칼로이드	(권장규격) 피롤리딘 알칼로이드, 아크릴아마이드 (잠정기준)2-CE	(권장규격) 아크릴아마이드 (저감화)아크릴 아마이드 (잠정기준)2-CE	(권장규격) 아크릴아마이드 (잠정기준) 2-CE	(잠정기준) 2-CE



구분	연도	2020	2021	2022	2023	2024
안전성 문제 제기 식품첨가물 및 기구용기포장의 사전안전관리		타르색소 혼합 사용기준 신설 고무젓꼭지 총 휘발량 기준 마련	혼합제제 제조 기준 정비 기구등의 살균 소독제 사용기준 개선	니코틴산 사용 대상 식품 제한 기구등의 살균 소독제 제조성분 정비	아스파탐 등 감미료에 대한 섭취량 평가 등 안전성 검토	무수아황산 성분 규격 설정 영유아용 고무제 기준개선

## □ 추진계획

- 식품 중 2-클로로에탄올(2-CE), 마이크로시스틴(녹조독소) 관리기준 설정 필요성 등 검토를 위한 오염도 모니터링
- 위해정보, 언론 등에서 지속적으로 제기되는 물질의 관리방안 검토(연중)
- 무수아황산(가스) 규격 및 무수아황산을 제조할 수 있는 원료의 성분규격 신설(5월, 행정예고)
  - \* 사용업체(전분당 제조업체 등) 현장방문(2월), 개선(안) 관련 업계 의견수렴(3월)
- 고무젓꼭지 유사형태의 영·유아용 고무제 대한 기준·규격 신설
  - \* 영·유아용 고무제 제품 제조 및 수입업체 등 관련 업체 의견수렴(5월), 관리 대상 확대를 위한 추가 모니터링(~11월)

## □ 관련 연구과제

연번	과제명	분류	예산 (백만원)	수행	주관 부서
1	식품 중 2-클로로에탄올 오염도 실태조사	계속	350	용역	잔류물질과
2	식품 중 펩타이드형 생물독소 안전성 평가 연구	단년	319	용역	오염물질과
3	해양생물독소 안전관리망 구축	계속	3,200	용역	오염물질과
4	식품 중 해양생물독소 안전관리 기반 연구	계속	304	자체	오염물질과
5	식품 제조과정 중 생성물질(아크릴아마이드 등) 조사 및 분석법 개선	계속	280	자체	신종유해물질과
6	유해물질 저감화 기반 연구(Ⅲ)	계속	500	용역	신종유해물질과
7	식품용 기구의 안전 사용 방안 마련 연구	계속	200	자체	첨가물포장과

## 1-4接客업소 등 조리식품의 위생 및 안전관리 강화

식품기준과 김혜정 연구관, 김석환 주무관(043-719-2414)  
미생물과 박용춘 연구관, 장윤기 주무관(043-719-4317)

### ☑ 1과제 추진, 1억원 투자

- 接客업소(집단급식소) 영업 형태별·시설별 특성 반영한 안전기준 마련

### □ 추진배경

- 식품接客업소(집단급식소 포함) 조리식품의 기준·규격은 현재 단일 공통기준·규격으로 되어 있으나, 최근 다양해지는 영업 형태·시설별 (배달, 노인급식 등) 중점관리사항 반영 필요
  - 코로나19 이후 배달음식 이용이 많아지면서, 기준·규격 등 위반 사례도 증가함에 따라 안전관리 강화 필요
  - 국내 식중독 사고의 대부분이接客업소·집단급식소에서 발생('22년) 하고 있어, 사전관리 강화를 위한 기준체계 재정립 필요
- \* 국내 식중독의 약 82.2%가 식품接客업소(57.9%)와 집단급식소(24.3%)에서 발생('22년)

#### <가공식품(제조업)과 조리식품(외식업)의 산업규모 및 관리기준 비교>

구분		가공식품(제조업)	조리식품(외식업)	
산업 규모	매출액 <sup>(21, 식품외식통계)</sup>	72조원	151조원	
	업체수 <sup>(22, 식품행정통합시스템)</sup>	30,339개	식품接客업 959,185개	집단급식소 46,750개
공통 기준	원료기준	24개 조항	13개 조항	
	제조(조리)기준	30개 조항	8개 조항	
	보존·유통기준	29개 조항		
식품별 기준		289개 유형별로 세분화	단일 규격	

### □ 추진내용

- 식품공급 형태별 조리식품의 맞춤형 기준·규격 마련
  - 식품接客업소 영업형태별 특성을 반영한 원료요건, 식재료 관리, 조리기준, 규격 개발
- \* (식품接客업) 배달음식점, 케이터링, 음식판매자동차(푸드트럭) 등

- 집단급식소 시설별 특성을 반영한 원료요건, 식재료 관리, 조리 기준, 규격 개발

\* (집단급식소) 영·유아(어린이집 포함)시설, 학교, 병원, 노인시설 등

## □ 추진계획

### ○ 조리식품의 기준·규격 전부 개정(안) 마련(12월)

- 영업형태·시설별 특성을 반영한 원료요건, 식재료 관리, 조리기준, 규격 개발

#### <조리식품의 기준·규격 추진(안)>

구분		주안점
식품 접객업	배달음식	이물 혼입 방지를 위한 포장방법, 배달함 위생, 보존 온도 및 시간 관리 등
	케이터링	조리식품의 포장 및 진열 위생, 조리식품의 보존온도 및 시간 관리 등
	푸드트럭	식품조리에 사용하는 물관리, 공동으로 제공되는 소스 관리 등
집단 급식소	어린이집	식자재 보관 및 세척, 교차오염방지를 위한 위생기준 등
	학교	식자재 관리, 보존식 관리기준 등
	병원	조리 후 배식 시간 관리기준 등
	노인시설	교차오염방지를 위한 위생기준 등

- 개발된 기준(안)에 대한 이해관계자 의견수렴

\* 관련 협회, 학계 전문가, 소비자단체 등이 참여하는 협의회 및 간담회를 개최하여 개정(안)에 대한 이해관계자 의견수렴 및 정책 방향 공유

- 개정(안) 시행에 따른 비용·편익 분석 등 규제영향 종합 분석

\* 피규제자('22년 기준) : 식품접객업소 959,185개소

## □ 관련 연구과제

연번	과제명	분류	예산 (백만원)	수행	주관 부서
1	식품접객업소(집단급식소 포함) 조리식품의 업태별, 섭취대상별 세분화 기준·규격 마련 연구	계속	98	용역	미생물과

2-1 새로운 식품개발기술과 안전관리기술 개발에 따른 기준·규격 마련

식품기준과 김혜정 연구관, 천상희·김석환 주무관(043-719-2414)  
식품기준과 안현주 연구관, 배윤영 주무관(043-719-2415)  
식품기준과 정지윤 연구관, 박은미 주무관(043-719-2441)  
첨가물기준과 선남규 연구관, 정영지 주무관(043-719-2502)  
식품위해평가과 윤상현 연구관, 유명상 주무관(043-719-4503)  
신소재식품과 성준현 연구관, 성현이 주무관(043-719-2352)  
영양기능연구과 안종훈 연구관, 이미영 주무관(043-719-4421)

☑ 3과제 추진, 3.4억원 투자

- 식품유형(음료류, 조미용도식품) 정비(안) 마련
- 식품유형별 정의 및 제조·가공기준 현대화
- 영·유아용 조제유(식) 분류체계 개편 및 기준·규격 세분화

□ 추진배경

- 식품유형은 식품의 기준 및 규격 적용을 위해 식품을 주원료, 제조 방법, 제품형태, 섭취대상, 용도 등에 따라 분류한 것이나,
  - 신기술·신원료 적용 새로운 제품들이 다양하게 개발되고 있어, 이를 반영할 수 있도록 식품별 기준·규격 정비 필요
  - \* 중소기업간담회, 식품공전개선협의체 등에서 유형 단순화 건의
- 세포배양식품 등 신기술·신성장 식품 시장이 세계적으로 급성장
  - 신기술 적용 식품이 과학적 기준을 토대로 안전성을 확보하고, 신산업으로 안착할 수 있도록 특화된 안전관리체계 마련 필요
  - \* 세포배양식품(축·수산물), 식물성·미생물 유래 단백질 식품, 식용곤충 등
  - \*\* 글로벌 시장규모(Merculous Res, '22년) : '22년 14조원 → '29년 48조원(19.7%/년↑)
- 국내 건강기능식품의 수출 확대를 위한 제품화 지원 노력 필요
  - \* 건강기능식품 시장 점유율은 미국(34.9%), 중국(14.8%), 서유럽·스칸디나비아(12.0%), 기타 아시아(11.0%), 라틴아메리카(9.1%) 순으로 나타남('20년 NBJ 기준)
  - \*\* 일부 건강기능식품 기능성 원료의 제조기준(원료, 제조방법 등)의 규제개선 필요

○ 식품 제조의 편의를 위해 많이 사용되는 혼합제제 등 식품첨가물의 사용 형태 및 필요성 등을 고려한 규제개선 필요

\* 혼합제제는 식품첨가물 2종 이상 혼합하거나 식품첨가물에 희석제를 혼합한 형태로, '22년 생산실적 기준으로 전체 식품첨가물 중 25.3% 차지

○ 국제조화를 위해 영·유아용 조제유(식)의 월령 세분화 기준 필요

- 현행 분류체계는 월령 중복성 및 성장기 맞춤 영양공급에 한계

\* 국제적으로 성장기용(6~36개월) 제품을 6~11개월용과 12~36개월용으로 개편 추세

\*\* 6~11개월 영아와 12~36개월 유아의 영양요구 차이를 감안하여 별도 기준 마련 필요

## □ 추진내용

○ 조미용도 식품군(장류, 조미식품, 당류, 잼류 등)의 식품유형 정비 추진

○ 세포배양식품의 인정 신청을 위한 세부기준(안) 마련

○ 건강기능식품 규제개선으로 기능성 원료 수출 활성화 등 국내 산업 지원

○ 식품업계 니즈를 반영한 식품첨가물 기준 확대

○ 영·유아용 조제유(식) 분류체계 개편 및 기준·규격 세분화

<연도별 추진일정>

구분 \ 연도	2020	2021	2022	2023	2024
식품유형 통합	-	-	-	음료류 개편 시범사업	시범사업 결과에 따라 확대 추진계획 마련
식품유형별 정의 및 제조기준 개선 검토 (식품유형 수)	58	54	61	60	50
대체식품의 안전관리 기반 마련	전문가 협의체 운영 및 관련 연구사업 수행			대체식품 기준 신설	세포배양식품 안전관리 방안 마련
신기술 이용 식품첨가물 사용 기준·규격 개선	안전성 평가 기준 개정(안) 및 심사규정 개정(안) 마련		고정화 효소제 등 2종 허용	신기술 이용 식품첨가물 인정 및 관련 규정 개정	

## □ 추진계획

### ○ 식품유형 정비(안) 마련

- 음료류 통합(안) 검토 및 최종안 마련(4월)

- \* 음료류 식품유형 활용 타 규정 소관부서와 개정 계획 등 협의(1월) → 산업계 의견수렴을 거쳐 최종안 마련(4월)

- 조미용도 식품군(장류, 조미식품 등)의 식품유형 정비(안) 마련(12월)

- \* 유형별 정의 존치 여부, 품질기준 자율화 대상 및 범위 등 검토

### ○ 식품유형별 제조기준, 규격 등 검토 및 개정(안) 마련(12월)

- 식품별 新기술, 新원료 등 기술동향, 소비트렌드 등 시장현황, 제조·유통실태, 기준·규격 적절성 등을 검토하여 합리적 개선방안 마련

- \* '24년에는 빙과류, 유가공품류, 장류 등에 해당하는 101개 식품유형 대상

- \*\* 연구사업(~11월) → 개정안 도출(12월) → 업계 의견수렴 및 개정안 행정예고('25년 상반기)

### ○ 세포배양식품원료의 안전기준 및 안전성 평가체계 수립

- 세포배양식품원료의 인정 신청을 위한 세부 기준 개정(~6월)

- \* 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」(식약처 고시) 개정

- 세포배양식품원료의 한시적 인정 신청 제출자료 작성 가이드\* 및 안전성 평가 가이드\*\* 배포(~6월)

- \* 자료의 작성 방법 및 제출자료 요건 등을 안내하는 제출자료 작성 가이드

- \*\* 제조단계별 위해요소, 평가항목 등을 안내하는 안전성 평가 가이드

- 「식품위생심의위원회 신소재식품분과」 신설·운영(1월~)

- \* 세포배양식품 등 신기술 식품의 한시적 인정 심사 시 자문·의결

- 대체식품 협의체 회의 개최(9월)

### ○ 신기술 적용 건강기능식품 제조기준 개선을 통한 산업 활성화 지원

- 다양한 건강기능식품 제조를 위해 기능성 원료의 제조기준 확대(11월)

- \* 원재료 학명 현행화, 대상 원료 확대, 제조방법 규정 명확히, 제조방법 확대

- \*\* 新기술 리포좀, 캡슐인캡슐 등 새로운 형태의 제품에 대한 가능 여부 검토 및 안전관리 방안 마련

- ‘K-건강기능식품’ 수출지원을 위한 국내 건강기능식품 제도 영문화 및 해외 전파

\* 수출 영업자 및 대사관 대상 국내 제도 설명회 개최(7월), 식약처 영문 홈페이지에 ‘K-건강기능식품’ 카테고리 구축(8월), 국내 기능성 원료 인정 규정과 재평가 제도의 영문 버전 마련 및 공개(11월)

○ 식품업계 현황을 고려한 식품첨가물 기준·규격 개선

- 프로필렌글리콜 사용 필요성이 있는 식품유형 선정 및 필요량 조사(3월~) 등에 따라 사용기준 개정 추진(10월)

- 사용빈도가 낮은 혼합제제류를 혼합제제로 통합하고, 혼합제제의 품질 안정을 위하여 사용되는 보존료 등에 대한 사용기준 적용원칙 명확화

○ 영·유아용 조제유(식) 분류체계 개편(안) 행정예고(6월)

\* 기준·규격 초안 마련(3월) → 전문가·산업계 의견수렴(4~5월) → 행정예고(6월)

□ 관련 연구과제

연번	과제명	분류	예산 (백만원)	수행	주관 부서
1	식품유형별 제도가공기준 현대화 및 규격 개선 연구	계속	100	용역	식품위해평가과
2	세포배양식품원료 안전관리 방안 마련	신규	40	용역	식품기준과
3	가금류 유래 세포배양식품원료 안전성평가 기반 연구	신규	197	용역	신소재식품과

식품기준과 정지윤 연구관, 양지연 주무관(043-719-2441)  
영양기능연구과 김용무 연구관, 서은채 주무관(043-719-4402)

**☑ 영양성분의 원료 추가 신설, 확대 검토 대상 원료 선정**

□ 추진배경

- 건강기능식품의 영양성분(비타민·무기질)은 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 정하고 있는 것만 사용 가능
  - 제외국에서 영양성분의 원료로 사용되고 있으나, 국내 지정되어 있지 않은 경우에는 수입·제조·판매 불가
    - \* 국내 자체기술 개발로 생산한 원료를 국내에는 판매 불가, 국외에만 판매하는 사례 발생 (발효를 이용한 비타민 K<sub>2</sub>)

□ 추진내용

- 제조업체 대상 국내 지정이 필요한 영양성분의 원료에 대한 사전 조사\* 및 영양성분 원료 확대 추진
  - \* 비타민 K<sub>2</sub>, 메틸코발라민, 구연산마그네슘, 황산제이철, 시트르산아연 등
  - 건강기능식품의 단백질 원료를 식품원료 전체로 확대('22년) 및 비타민 K<sub>2</sub> (비타민 K 원료)를 우선 식품첨가물로 신규 지정('23년)

□ 추진계획

- 건강기능식품 영양성분 원료 확대
  - 영양성분(비타민, 무기질) 원료 확대 방안 마련
    - \* 영양성분 원료 추가를 위한 대상 물질 수요조사 및 추진 물질 선정(1월), 안전성·기능성 검토, 규격·시험법 마련 등(12월)
  - 건강기능식품 영양성분 원료로 추가 신설 추진
    - \* 비타민 K<sub>2</sub>를 건강기능식품 비타민 K의 원료로 추가 신설(3월 고시)
  - 국내 자체 기술로 개발한 영양성분 원료의 국내 제조·수출 지원을 위해 자료확보 단계부터 지정단계까지 맞춤형 컨설팅(수시)



## 2-3 국제수준의 기준·규격 관리체계 확보

식품기준과 장문의 연구관, 이륜경 주무관(043-719-2421)  
 첨가물기준과 선남규 연구관, 이상호 주무관(043-719-2502)

- ☑ 한-중 식품안전기준 조화 등 국가 간 업무협력 강화
- ☑ 식품첨가물(인산염, 효소제) 분류체계의 국제기준(CODEX) 조화

### □ 추진배경

- FTA 체결 확대 및 RCEP(역내포괄적경제동반자협정) 발효('22.2.1) 등으로 수입식품과 농·축·수산물의 안전성 입증 및 기준·규격 국제조화 필요
- 일부 인산염\*, 효소제\*\*의 분류체계가 국제기준과 맞지 않아 혼동 발생
  - 특히, 수입식품의 제품명, 표시사항 등이 국내와 일치하지 않아 수입 통관 시 민원 발생 원인

\* 현재, 폴리인산나트륨의 이명으로 표기하여 폴리인산염으로 구분하고 있는 pentasodium triphosphate는 CODEX 등 국제적으로 별도의 인산염으로 구분

\*\* 제외국에서는 β-아밀라아제 등으로 분류되는 효소제를 디아스타제(전분을 분해하는 모든 효소의 통칭)로 수입되는 사례 발생

### □ 추진내용

- 국내 산업체 경쟁력 강화를 위해 주요 수출국의 식품 기준 정보 제공
- 비관세장벽 해소를 위한 국제협력 강화 및 기준·규격 국제조화

<연도별 추진일정>

구분 \ 연도	2020	2021	2022	2023	2024
기준·규격 국제조화	한·중 식품기준전문가협의회 개최(1회/년) 주요 수출국 식품기준 국문화				
식품첨가물 기준 국제조화	향료 분류체계 개선 및 국제조화		ADI 미설정 품목 (17품목)		ADI 설정 품목

## □ 추진계획

- 주요 수출국 식품기준 국문화(GCC, 11월)

\* GCC : Gulf Cooperation Council

- 한·중 식품기준전문가협의회 개최(5월) 등 대외 협의 채널 강화

- 인산염, 효소제 등의 분류를 CODEX 등과 조화되도록 개선(10월)

- 국제적 분류체계, 명칭, 성분규격 등 조사 및 국내 현황과 비교·분석하여 국제기준과 일치하는 개선안 마련

식품기준과 안현주 연구관, 권혜진 주무관(043-719-2415)  
 신중유해물질과 김형수 연구관, 임호수 주무관(043-719-4452)



### 2과제 추진, 11억원 투자

- 유사 식품의 스마트 판별 기술 개발·보급으로 소비자 기만 신속 대응

#### □ 추진배경

- 유사 식품원료의 안전관리를 위해 과학적 판별 기술 개발 필요
  - 형태가 유사하거나 가공 시 구별이 어려운 점을 이용하여 소비자를 속이는 사례가 지속 보도되고 있어 진위 판별 기술 확대 필요
- 식품의 위·변조 방법이 다양하고 정교해지고 있어 부정·불량식품에 대한 정확한 판별 기술 개발 및 고도화 필요

#### □ 추진내용

- 유전자 기반 식품원료 진위판별 기술 개발
  - 종(species) 특이 프라이머를 이용한 식품원료 진위판별법 개발
- 부정·불량식품 안전관리 강화를 위한 판별 기술 개발
  - 국내 유통 주요 식품의 위·변조 판별법 개발

#### □ 추진계획

- 유전자 기반 식품원료 진위판별 기술 개발
  - 유사 농·수산물 원료 선정 및 종 특이 프라이머를 이용한 유전자 기반 판별법 개발(11월)
  - 개발된 시험법 유효성 검증 및 국내 유통 제품 적용(12월)

○ 부정·불량식품에 대한 판별 기술 개발

- 유전학적·이화학 기반 식품원료 진위 판별법 개발(11월)
- 개발된 시험법 유효성 검증 및 국내 유통 제품 적용(12월)

□ 관련 연구과제

연번	과제명	분류	예산 (백만원)	수행	주관 부서
1	식품 원료 표시 확인을 위한 시험법 개발 연구	신규	300	자체	신중유해물질과
2	부정·불량식품의 스마트 감시 시스템 및 판별 기술 고도화	계속	800	출연	신중유해물질과

3-1 주기적 기준·규격 재평가

식품기준과 안현주 연구관, 배윤영 주무관(043-719-2415)  
식품기준과 정지윤 연구관, 양지연 주무관(043-719-2441)  
첨가물기준과 권용관 연구관, 신춘식 주무관(043-719-2503)  
첨가물기준과 오현숙 연구관, 김준형 주무관(043-719-2505)  
신소재식품과 성준현 연구관, 최수정 주무관(043-719-2352)

☑ 5과제 추진, 12.6억원 투자

- 최신의 과학적 사실을 반영한 재평가로 식품원료, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구·용기·포장의 기준·규격 개선

□ 추진배경

- (식품원료) 식품원료의 인체 부작용, 독성연구 등의 새로운 안전성 평가자료 검토 및 분류학적·명명학적 재검토를 통한 식품원료 목록 재정비
- (건강기능식품) 안전하고 우수한 건강기능식품의 공급을 위해 인정된 기능성 원료에 대해 최신의 과학 수준에서 안전성·기능성 재검토
- (식품첨가물) 제외국에서는 개별 사용기준을 정하고 있으나, 국내에는 사용량 기준이 미설정된 품목의 성분규격 및 사용기준 적정성 재평가
- (기구·용기·포장) 식품과 직접 접촉하는 면과 공통기준 및 규격 중 소비 패턴 및 산업환경 변화에 따른 현행 기준·규격 적정성 평가

□ 추진내용

- (식품원료) 학명·명칭의 현대화 및 표준화, 안전성 재평가를 통한 기준·규격 개정
    - 섭취근거, 인체영향, 독성시험 등을 통한 안전성 재평가 및 이에 따른 식품원료 목록 개정
- \* 2,818종을 재평가(17년~)하고, 결과에 따라 원료 삭제 12종, 제한원료 전환 13종, 그 외 독성시험 요청 8종 등

- (건강기능식품) 인정 후 10년 경과(정기), 안전성·위해정보 발생(수시) 시  
기능성 원료 재평가
  - \* ('21) 정기 6종, 수시 3종, ('22) 정기 6종, 수시 3종, ('23) 정기 6종, 수시 3종 수행
  - \*\* 기능성 내용 변경(2종), 섭취 시 주의사항 신설(27종), 일일섭취량 변경(7종), 제조기준(1종),  
중금속 등 규격(9종) 등
- (식품첨가물) 제외국 성분규격과 비교·검토, 섭취량 조사 등으로 현행  
사용기준 적정성 평가
- (기구용기포장) 제품개발 및 사용현황 등을 고려하여 현행 기준·규격의  
적정성 평가

**<연도별 추진일정>**

연도 구분	2020	2021	2022	2023	2024	총계
식품원료	700	600	200	600	600	2,700
건강기능 식품	홍삼, 피브로인추출물 등 (12)	스피루리나, 엽록소 함유식품(9)	코엔자임Q10 등 (9)	바나바잎 추출물 등 (9)	대두 이소플라본 등 (9)	48
식품 첨가물	사용량 기준 미설정 품목 (20)	사용량 기준 미설정 품목 (21)	사용량 기준 미설정 품목 (25)	사용량 기준 미설정 품목 (21)	사용량 기준 미설정 품목 (21)	108
기구·용기· 포장	PE, PP, PET 등 (9)	유리제, 범랑, 도자기제, 용기류 등 (8)	종이제, PS, ABS 및 AS 등 (8)	고무제, 전분제, 목재류 등 (7)	PVC, PA, PU 등 (7)	39

## □ 추진계획

- (식품원료) 식물성·미생물 식품원료(600건) 안전성 재평가(12월)
  - 식품원료 유관기관 협의체 운영(2회)
    - \* 식품의약품안전처, 식품의약품안전평가원, 국립수산물과학원, 국립농업과학원, 국립식량과학원,  
국립원예특작과학원, 국립산림과학원, 국립수목원
- (건강기능식품) 기능성 원료 9종의 안전성·기능성 평가 및 결과 공개(12월)
  - 대두이소플라본 등 정기 재평가 7종과 콜라겐펩타이드 등 수시  
재평가 2종에 대한 안전성·기능성 재평가

\* (정기) 대두이소플라본, 구아바인 추출물, 달맞이꽃종자 추출물, 레시틴, 헤마토코쿠스 추출물, 뮤코다당·단백, 영지버섯 자실체 추출물

\*\* (수시) 콜라겐펩타이드(5건), 가르시니아카보지아추출물

- '23년 재평가 결과를 반영하여 섭취 시 주의사항 신설 등 기준·규격 개정(12월)

○ (식품첨가물) L-글루탐산 등 21품목의 기준·규격 재평가(3~11월)

- 주요 외국 관리동향, 사용실태 조사, 섭취량 평가 등을 통한 현행 성분규격 및 사용기준 적정성 평가

\* 5'-구아닐산이나트륨, L-글루탐산, 글루코노-δ-락톤, L-글루탐산나트륨, L-글루탐산암모늄, L-글루탐산칼륨, 라우린산, 글리신, 5'-리보뉴클레오티드칼슘, 비타민B<sub>2</sub>, 비타민B<sub>2</sub>인산에스테르 나트륨, 비타민E, 수산화나트륨용액, 염화칼륨, 염화칼슘, 5'-이노신산이나트륨, 카프릴산, 탄닌산, d-α-토코페롤, d-토코페롤(혼합형), 황산칼슘

○ (기구용기포장) 폴리염화비닐 등 7개 재질의 기준·규격 재평가(3~11월)

- 국내·외 기준·규격 관리 현황조사, 제외국 규격 비교를 통한 현행 기준·규격 검토 및 안전성 평가

\* 폴리염화비닐, 폴리아미드, 폴리우레탄, 폴리염화비닐리덴, 폴리이미드, 에틸렌\_초산비닐 공중합체, 폴리페닐설파이드

□ 관련 연구과제

연번	과제명	분류	예산 (백만원)	수행	주관 부서
1	식품원료 기준 재정비	계속	400	용역	식품기준과
2	식품원료 안전성 재평가 조사 연구	계속	200	용역	신소재식품과
3	건강기능식품 기능성 원료 재평가	계속	225	용역	식품기준과
4	식품첨가물의 기준·규격 재평가	계속	220	용역	첨가물기준과
5	기구 및 용기·포장의 기준·규격 재평가	계속	218	용역	첨가물기준과

## 3-2 총식이조사

식품기준과 장문의 연구관, 이륜경 주무관(043-719-2421)  
 식품위해평가과 윤상현 연구관, 권용국 주무관(043-719-4503)

### ☑ 1과제 추진, 9.4억원 투자

- 국민 다소비·다빈도 식품의 실제 노출량 평가를 통한 식생활 개선방안 마련 등 식습관 변화를 반영한 식품안전관리 효율화 개선

### □ 추진배경

- 식품 섭취 단계에서의 유해성분의 총 노출량 평가를 통해 실제 노출수준을 반영한 안전기준 마련 필요

\* 국제적으로 식품의 안전성 평가를 위해 총식이조사(TDS) 장려('15, WHO WPRO)

### □ 추진내용

- 국민 다소비·다빈도 식품을 대상으로 조리를 거친 섭취 단계의 식품에서 유해성분 분석 및 노출량 평가 수행

<연도별 추진일정>

구분 \ 연도	2020	2021	2022	2023	2024
총식이조사	다소비·다빈도 식품 107품목 유해·유용물질	다소비·다빈도 식품 107품목 유해·유용물질	다소비·다빈도 식품 107품목 유해·유용물질 (제1기 완료)	다소비·다빈도 식품 127품목 유해물질 (제2기 착수)	다소비·다빈도 식품 127품목 유해물질

### □ 추진계획

- '한국형 총식이조사' 연구 수행(2~11월)
  - 국민의 식품 섭취로 인한 유해성분 분석 및 노출량 평가
    - \* 국민 평균 식품 섭취량의 90% 이상을 포함하는 농·축·수산물 및 가공식품을 대상으로 조리 방법을 고려한 식품에 대해 과불화화합물, 바이오제닉아민류 등 분석
    - \*\* 매년 6건 이상 시료 수집 및 분석하여 총 30건 이상의 데이터 확보

### □ 관련 연구과제

연번	과제명	분류	예산 (백만원)	수행	주관 부서
1	한국형 총식이조사	계속	943	용역	식품위해평가과



### 3-3 유해오염물질 노출량 관리

유해물질기준과 정형욱 연구관, 박은령·천소영 주무관(043-719-3852)  
오염물질과 서정혁 연구관, 신용운 주무관(043-719-4252)  
신중유해물질과 이우영 연구관, 김정민 주무관(043-719-4455)

#### ☑ 6과제 추진, 66.5억원 투자

- 가정간편식 등 다소비 식품의 오염도 조사, 노출량 평가 및 재평가 결과에 기반한 기준·규격 신설·개정을 통해 노출수준 관리

#### □ 추진배경

- 사회·환경변화에 따른 식습관을 반영한 유해오염물질의 노출수준 관리 필요
  - 기후변화, 환경오염 증가 등으로 인한 식품 중 유해오염물질의 국민 노출량 관리
  - 최근 유통·소비가 급증하는 가정간편식(HMR) 등 식품 소비 트렌드 및 식품 섭취 패턴 변화 반영

#### □ 추진내용

- 다소비 가정간편식\* 및 오염 우려가 높은 국민 다수가 섭취하는 식품 등에 대한 유해오염물질\*\* 오염도 조사
  - 식품 트렌드 변화에 신속히 대응할 수 있도록 다소비 가정간편식으로 집중하여 오염도 조사 확대
    - \* 구입 후 바로 섭취 식품(RTE), 단순 가열 후 섭취식품(RTH), 간편조리세트(RTC) 등
    - \*\* 중금속(납, 카드뮴, 수은, 메틸수은, 비소, 무기비소, 주석), 곰팡이독소(총 아플라톡신, 아플라톡신 B<sub>1</sub>, 아플라톡신 M<sub>1</sub>, 파툴린, 푸모니신, 오크라톡신 A, 데옥시니발레놀, 제랄레논), 다이옥신류, PCBs, 벤조피렌, 3-MCPD
- 유해오염물질의 오염도, 노출량, 국외 관리 동향 등을 종합적으로 고려하여 현행 기준·규격 재평가
  - 재평가 결과를 반영하여 노출수준 유지 또는 감소를 위한 관리 방안 마련

- 유해오염물질 관리 유관 부처와 재평가 결과 및 관리 방안 공유·협의
- 유해오염물질 노출량 관리 및 시험결과의 정확성 등 제고를 위한 기준 및 시험법 개선

<연도별 추진일정>

연도	2020	2021	2022	2023	2024	총계
노출량 평가	곰팡이독소 8종 <sup>1)</sup>	중금속 7종 <sup>2)</sup>	벤조피렌	다이옥신, PCBs	3-MCPD	19종
기준·규격 재평가	곰팡이독소 3종	곰팡이독소 5종	수은 등 중금속 4종	벤조피렌, 납 등 중금속 3종	다이옥신, PCBs, 3-MCPD	19종
시험법 확립 및 개선	중금속, 곰팡이독소, 벤조피렌, 다이옥신, PCBs	중금속	곰팡이독소	곰팡이독소	벤조피렌	5종

1) 총 아플라톡신, 아플라톡신 B<sub>1</sub>, 아플라톡신 M<sub>1</sub>, 파롤린, 푸모니신, 오크라톡신 A, 데옥시니발레놀, 제랄레논  
 2) 납, 카드뮴, 주석, 수은, 메틸수은, 비소, 무기비소

## □ 추진계획

### ○ 식품 소비 트렌드 변화를 반영한 전국 단위 오염도 조사

- (대상식품) 다소비 가정간편식(HMR) 및 다소비·다빈도 식품 등
  - \* 조사 확대 : ('23) 900건(3그룹×10품목×30건) → ('24~) 1,800건(6그룹×10품목×30건)
- (분석물질) 중금속(7종), 곰팡이독소(8종), 다이옥신류, PCBs, 벤조피렌, 3-MCPD
- (수행기관) 17개 시·도(보건환경연구원 포함)\*, 외부 시험검사기관(용역)\*\*
  - \* 사업계획 수립 및 설명회(1월), 수행기관 현장방문(수시), 간담회(7월)
  - \*\* 오염도 조사 용역사업 수행기관 선정 및 계약(3월)

### ○ 다소비·다빈도 식품에 대한 3-MCPD 노출량 평가

- 오염도 자료('19~'23), 국민평균 식품섭취량 기반 노출량 평가(6월)

### ○ 유해오염물질 기준·규격 재평가

- 다이옥신, 폴리염화비페닐, 3-MCPD 기준·규격 재평가 및 관리 방안 마련
  - \* 전문가 자문 및 관련부처 회의(9월), 심의(12월)

- 재평가 결과에 따른 기준·규격 제·개정 및 오염도 조사
  - 중금속(카드뮴) 등 기준 신설
    - \* 행정예고(6월), 심의(9월)
  - 훈제건조어육의 벤조피렌 기준 개정(안) 마련을 위한 오염도 조사
- 식품 제조·유통과정 중 생성 유해 물질 시험법 개선(안) 마련
  - 벤조피렌의 전처리 간소화, 시험용액의 용매 변경 등 시험법 개선 추진

□ 관련 연구과제

연번	과제명	분류	예산 (백만원)	수행	주관 부서
1	식품별 곰팡이독소 오염도 조사	계속	900	용역	유해물질기준과
2	식품별 유해오염물질 오염도 조사	계속	3,867	용역	유해물질기준과
3	식품공전 중 곰팡이독소 동시 시험법 개선 연구	계속	300	자체	오염물질과
4	식품 중 잔류성유기오염물질의 안전성 평가 연구	계속	300	자체	오염물질과
5	식품 중 잔류성유기오염물질의 안전성 평가 연구	계속	1,000	출연	오염물질과
6	식품 제조과정 중 생성물질 조사 및 분석법 개선	계속	280	자체	신종유해물질과

### 3-4 동물용의약품 잔류허용기준 관리 선진화

유해물질기준과 박세종 주무관(043-719-3875)  
 잔류물질과 신동우 연구관, 김미옥·이주희·김지영 주무관(043-719-4203)

#### ☑ 5과제 추진, 30억원 투자

- 동물용의약품 PLS 도입으로 축·수산물 新안전관리 체계의 정착을 위해 잔류허용 기준 설정 확대 및 관련 규정 정비

#### □ 추진배경

- 축·수산물에 동물용의약품 오·남용 방지 및 수입식품 안전관리 강화를 위해 기준이 설정되지 않은 잔류물질에 대한 새로운 관리체계 필요
  - 부처합동 '축·수산물 잔류물질 PLS\* 도입계획' 마련 및 발표('20.12월)
  - \* 허용물질목록 관리제도(Positive List System, PLS) : 잔류허용기준이 설정된 동물용의약품은 해당 기준으로 관리하고, 그 외에는 일률기준(0.01 mg/kg)을 적용

#### □ 추진내용

- 축·수산물 동물용의약품 허용물질목록 관리제도(PLS) 도입
  - 주요 축종(소, 돼지, 닭, 우유, 달걀, 어류)의 동물용의약품에 우선 시행
  - \* 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시('21.6.29, '24.1.1 시행)
  - 원활한 PLS 운영을 위해 축·수산물 중 동물용의약품 잔류허용기준 설정 및 시험법 개발 확대

<연도별 추진일정>

구분 \ 연도	2020	2021	2022	2023	2024	총계
관리체계 정비	일률기준 행정예고	주요 축·수산물 PLS 고시	동물용의약품·농약중복기준 정비		PLS 시행	
사용금지 기준 설정(종)	0	1	0	0	2	3
기준면제물질 목록화(종)	177				2	179
동물용의약품 기준 설정(종)	11 (신규 1)	5	5	4	5	30

□ 추진계획

- 동물용의약품 잔류허용기준 설정 확대 및 관련 규정 정비
  - 국내 허가사항 및 사용현황을 고려한 동물용의약품 기준 신설·개정(6, 12월)
  - 동물용의약품 및 농약 양쪽에 기준이 설정되어 혼선을 초래하는 사이로마진 등 5종 기준 정비(6월)
  
- 축·수산물 중 동물용의약품 시험법 개발 및 개선
  - 동물용의약품 노후시험법 개선(6월)
    - \* 반코마이신, 아빌라마이신 등 3종
  - 잔류 동물용의약품 시험법 체계 개편(12월)
    - \* 번호, 잔류물의 정의, 오류 사항 등 전면 수정
  - 동물용의약품 정성시험법을 정량시험법으로 재정비(12월)
    - \* 축산물 중 구충제 다성분 시험법, 축산물 중 비스테로이드성 항염증제 동시다성분 시험법

□ 관련 연구과제

연번	과제명	분류	예산 (백만원)	수행	주관 부서
1	식용 부산물 중 동물용의약품 잔류량 조사 연구	신규	250	용역	유해물질기준과
2	식품공전 동물용의약품 시험법 개선 연구	계속	450	자체	잔류물질과
3	수산물 중 동물용의약품 시험법 개발 및 실태조사	계속	457	자체	잔류물질과
4	축수산물 동물용의약품 안전성 재평가 연구	계속	1,350	용역	잔류물질과
5	신기술을 활용한 미지 잔류물질 다중검색기법 연구	계속	500	공동	잔류물질과

## 3-5 농약 잔류허용기준 관리 선진화

유해물질기준과 김은정 연구관, 윤상순·김준현·손은호 주무관(043-719-3854)  
유해물질기준과 홍은경 주무관(043-719-3853)  
잔류물질과 장귀현 연구관, 이정미·최원조·박소라 주무관(043-719-4204)

### ☑ 7과제 추진, 30.2억원 투자

- 농·축·수산물 중 잔류물질 PLS의 안정적 운영을 위해 기준설정 확대 및 시험법 개발·개선 등 국제 수준의 안전관리 확보

### □ 추진배경

- 농약 허용물질목록 관리제도(PLS)의 안정적 운영을 위한 기준관리 필요
  - 국내 생산 및 수입식품 관리 등 필요 농약에 대해 기준설정 확대
  - 수입·유통 검사 강화에 원활히 대응할 수 있도록 신규 농약의 기준 신설에 맞게 시험법을 개발하고 노후화된 시험법 개선 필요
- 축·수산물 중 농약 잔류허용기준의 합리적인 운영 및 국제 수준의 안전관리 필요

### □ 추진내용

- 국내 식품 등록(예정 포함) 및 수입식품 기준 신청 농약의 잔류허용기준과 안전관리에 필요한 시험법 신설·개정
- 생산단계 농산물의 안전관리 강화를 위해 수확 전 일자별 생산단계 안전기준(감소상수 및 일자별 허용기준) 신설·개정
- 비의도적 오염(사료이행, 환경오염 등)에 의한 축·수산물 중 농약 잔류허용기준 및 안전관리에 필요한 시험법 신설·개정

### □ 추진계획

- 농산물의 농약 잔류허용기준 및 시험법 정비
  - 수입식품 기준설정 신청 건 등을 포함한 기준(안) 마련 및 위해평가 수행 등을 통한 합리적인 기준(안) 마련
  - \* 국내 사용(예정) 농약 및 해외 사용 농약 500개 기준 설정(~12월)

- 소면적 재배 농산물의 농약 안전관리를 위한 그룹 기준설정(연중)
  - \* 허브류 그룹 기준 신설(7월)
- 농산물 출하 시 농약 기준 적합 여부를 미리 확인할 수 있는 수확 전 일자별 생산단계 안전기준 설정(11월)
  - \* 케일 등 8개 농산물 중 20개 관리기준 신설
- 기준 신설 예정인 플루옥사피프롤린 등 7종 농약 및 정량한계 (0.01 mg/kg) 개선 등 노후 시험법 11종 개정(연중)

○ 축·수산물의 농약 잔류허용기준 및 시험법 정비

- 사료로부터 축산물로 이행될 수 있는 농약 성분 잔류허용기준 설정
  - \* CODEX 등 제외국에 기준이 있으나, 국내에는 기준이 없는 디티오카바메이트 등 농약 기준 신설 및 CODEX 재평가 등 최신 평가를 반영하여 기준 개정 검토(~12월)
- 해양오염에 따라 수산물에서 검출되는 농약 성분 잔류허용기준 신설
  - \* 국내 생산 해조류에서 검출되는 디우론, 프로메트린(~12월)
- 기준 신설 예정인 디티오카바메이트 등 농약 시험법 신설 및 정량한계 (0.01 mg/kg) 개선 등 노후 시험법 3종 개정(연중)

□ 관련 연구과제

연번	과제명	분류	예산 (백만원)	수행	주관 부서
1	2024년 소면적 재배 농산물에 대한 농약 잔류허용기준 설정 연구	신규	350	용역	유해물질기준과
2	식품 중 잔류농약 안전관리를 위한 위해 평가 및 신규 시험법 확립 연구	계속	604	자체	잔류물질과
3	잔류농약 모니터링 및 단성분 시험법 선진화 연구	계속	454	자체	잔류물질과
4	축산물 중 잔류농약 실태조사 및 식품공전 시험법 개선 연구	계속	457	자체	잔류물질과
5	생산단계 농산물의 안전관리를 위한 농약 잔류허용기준 설정 연구	계속	600	용역	잔류물질과
6	식품 중 기준 미설정 농약의 시험법 확립 연구	계속	259	용역	잔류물질과
7	유통생산단계 수산물 중 잔류농약 실태조사 연구	계속	300	용역	잔류물질과

### 3-6

## 미생물 위해요소의 선제적 관리 및 규격 평가

식품기준과 최원영 연구관, 황경미 주무관(043-719-2416)

미생물과 박용춘 연구관, 황선영 주무관(043-719-4317)

#### 3과제 추진, 9.5억원 투자

- 식단형 식사관리식품, 식육간편조리세트 및 알가공품 등 규격 개선 필요 식품의 미생물 위해요소 분석 및 기준·규격 개정

#### 추진배경

- 미생물 위해요소에 대한 선제적 대응을 위해 생산·소비단계 전반에 대한 오염도 분석과 현행 규격에 대한 주기적 재평가 필요

#### 추진내용

- 식품의 원료, 제조·가공, 보존·유통, 소비 단계 전반에 대하여 식중독균 오염, 증식 등 위해요소 분석·평가를 통해 잠재적 위해에 대한 안전관리 방안 마련
  - 위해정보 및 전문가 의견 등을 반영하여 규격 개선 필요 식품에 대한 평가 지속 추진
  - 식중독균에 대한 식품오염도, 섭취량 등을 고려하여 미생물 위해성 평가를 통한 정량 규격 개선 검토

#### <연도별 추진일정>

연도 구분	2020	2021	2022	2023	2024
위해 요소 분석	유가공품 (37개 유형)	유가공품 (37개 유형)	간편조리세트 등 (3개 유형)	식육 간편조리세트 등 (4개 유형)	식단형 식사관리식품 등 (3개 유형)
	리스테리아 모노사이토제네스	캠필로박터균	황색포도상구균, 장염비브리오 등	황색포도상구균, 장염비브리오 등	황색포도상구균 등
규격 재평가	김치류, 절임류 등	즉석섭취식품류	생식류	알가공품	식육간편조리세트
	클로스트리디움 퍼프린젠스	황색포도상구균, 장염비브리오, 클로스트리디움 퍼프린젠스	클로스트리디움 퍼프린젠스	캠필로박터균	황색포도상구균, 장염비브리오



□ 추진계획

- 소비트렌드 변화를 반영한 소비 증가 식품의 규격 재평가
  - 식육가공품 중 햄류에 대한 주요 식중독균 위해성 평가
    - \* 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프린젠스 오염현황 조사(~12월)
- 식단형 식사관리식품 및 식육간편조리세트에 대한 저위해 식중독균 통계적 규격 마련
  - \* 황색포도상구균, 장염비브리오
  - \*\* 위해성평가 연구('23~'24) 결과에 따른 정량규격 개선안 마련(9월), 행정예고(12월)
- 알가공품에 대한 고위해 식중독균 안전관리 방안 마련
  - 알가공품의 생산·제조·가공 및 유통 단계에서의 살모넬라 오염도 조사와 위해성평가를 통한 위해도 분석
    - \* 알가공품 섭취 현황 및 살모넬라 오염도 조사(1,000건, ~12월)

□ 관련 연구과제

연번	과제명	분류	예산 (백만원)	수행	주관 부서
1	식육가공품류 중 햄류에서의 주요 식중독균 위해성 평가 연구	신규 (1/2)	300	자체	미생물과
2	특수의료용도식품 및 식육간편조리세트에서의 저위해 식중독균 위해성평가	계속	400	자체	미생물과
3	알가공품에서의 살모넬라 위해성평가 연구	신규 (1/2)	250	용역	미생물과

## 추진전략<sup>4</sup> 국민소통 및 안전교육 시스템 강화

### 4-1 유해오염물질 정보 전달을 위한 소통체계 개선

유해물질기준과 정형욱 연구관, 박은령·천소영 주무관(043-719-3852)

#### 식품 중 유해오염물질 함량 정보 공개

##### 추진배경

- 식품 속 유해오염물질은 막연한 불안감으로 사회적 이슈로 증폭되어 국민의 민감도가 매우 높아 정확한 정보 전달로 국민 안심 필요

##### 추진내용

- 국민 다소비 식품을 대상으로 정확한 유해오염물질 함량 정보 및 기준·규격 재평가 보고서 공개
  - 식품 중 오염도를 물질별로 주기적으로 DB화하고, 이를 간편검색으로 정보 획득이 가능한 ‘오염물질 간편 검색 서비스’ 제공
    - \* 물질별, 식품 품목별, 조사 연도별 검색 및 엑셀 다운로드 가능
  - 식품 관련 학계·업계에서 식품별 오염도 데이터 자원을 활용할 수 있도록 다운로드용 파일 제공
  - 식품 섭취를 통해 변화할 수 있는 유해오염물질 노출량 관리 방안을 담은 정책보고서 공개

<연도별 추진일정>

구분 \ 연도	2020	2021	2022	2023	2024
유해오염물질 함량 정보 제공	3-MCPD, 멜라민	곰팡이독소 8종 <sup>1)</sup>	중금속 4종 <sup>2)</sup>	벤조피렌, 중금속 3종 <sup>3)</sup>	다이옥신, PCBs

1) 총 아플라톡신, 아플라톡신 B<sub>1</sub>, 아플라톡신 M<sub>1</sub>, 파툴린, 푸모니신, 오크라톡신 A, 데옥시니발레놀, 제랄레논  
2) 수은, 메틸수은, 비소, 무기비소 3) 납, 카드뮴, 주석

##### 추진계획

- 식품 중 유해오염물질 기준·규격 재평가 보고서 및 오염 수준 공개(12월)

## 4-2

## 식품등 기준·규격 온·오프라인 교육 활동 강화

식품기준과 장문익 연구관, 이륜경 주무관(043-719-2421)  
유해물질기준과 박세종 주무관(043-719-3875)  
첨가물기준과 선남규 연구관, 이상호 주무관(043-719-2502)

### ☑ 1과제 추진, 1억원 투자

- 식품 소비 트렌드를 반영한 디지털 콘텐츠 제작·배포, 참여형 이벤트 기획 등 전연령 대상 교육 활동으로 식품안전 인식 제고

### □ 추진배경

- 식품 소비 트렌드를 반영한 식품정보 콘텐츠 개발 및 홍보 방안 마련 필요
- 축·수산물 PLS 시행('24년 1월) 후, 새로운 제도의 사회적 영향력 강화를 위한 대국민 홍보 필요
- 청소년(초등학교 고학년) 등 미래 세대의 식품 안전 인식 제고 필요  
\* '23년도 식품첨가물 인식도 조사 결과, 식품첨가물 전문자료 시청 후 '알고 있던 정보와 다르다'는 답변이 52.3% 차지

### □ 추진내용

- 식품의 기준 및 규격 전문정보 접근성 제고
- SNS·인플루언서 협업 영상 등을 통한 식품안전정보 전달, 축·수산물 PLS 홍보 및 인식도 조사
- 식품첨가물, 기구·용기·포장의 안전 정보 및 생활밀착형 정보 제공

### □ 추진계획

- 기준·규격 정책수혜자별 맞춤형 소통(연중)
  - (영업자) 간담회, 현장방문, 설명회 등을 통한 개정사항 의견수렴 및 개정사항 주기적 안내 등

- (소비자) 안전한 조리·섭취 요령 및 식품등의 기준에 대한 주기적 정보 제공
- 온·오프라인 활용 정보제공 및 축수산물 PLS 인식도 조사
  - 생활밀착형 안전 정보를 SNS 등에 제공(카드뉴스, 동영상 등)(연중)
    - \* 디지털 콘텐츠, 참여형 이벤트, 전문가 기고, 기획기사 등
  - 축·수산물 PLS 홍보 캠페인 효과 측정을 위한 인식도 조사(연 1회)
- 다빈도 식품첨가물 안전성에 대한 청소년 맞춤형 교육 강화(연중)
  - 부정적 인식이 높은 식품첨가물 및 기구·용기·포장에 대하여 청소년 (초등학교 고학년) 대상 권역별 맞춤형 교육 자료 개발 및 교육
    - \* '24년(서울, 전남, 충북) → '25년(경기, 전북, 경북) → '26년(제주도, 경남, 강원도)

□ 관련 연구과제

연번	과제명	분류	예산 (백만원)	수행	주관 부서
1	축수산물 동물용의약품 허용물질목록 관리제도 (PLS) 인식도 조사 및 홍보	신규	100	용역	유해물질기준과

### 4-3

## 식품 규제정보 데이터베이스 구축 및 정보제공

식품기준과 안현주 연구관, 권혜진 주무관(043-719-2415)  
신소재식품과 성준현 연구관, 최수정 주무관(043-719-2352)

### ☑ 1과제 추진, 2.9억원 투자

- 최신 규제정보를 상시 제공하여 국민 편의 증대

### □ 추진배경

- 식품 등의 기준 및 규격 개정 내용에 대한 접근성을 높여 최신의 정보를 빠른 시간 내에 확인할 수 있도록 정보 전달 창구 필요

### □ 추진내용

- 식품등의 기준 및 규격 DB 구축
  - 식품안전나라 '식품안전기준규격 정보맵' 등 웹기반 정보 전달시스템 개선
  - 심의위원회 회의결과 등 공개
- 식품원료 DB 구축
  - 식품원료에 대한 수집 정보 재확인 및 검증
  - 식품원료 개선필요 목록의 타당성 검토, 동물성원료 정보에 대한 의견수렴
  - 식품원료 목록에 명시된 정보(명칭, 기타명칭, 학명, 사용부위)의 최신 과학적 근거 확보
  - 식품원료 DB 구축을 위한 콘텐츠 업데이트

<연도별 추진일정>

구분	연도	2020	2021	2022	2023	2024
식품등의 기준 및 규격 DB	식품원료 DB	DB구축 계획 수립	DB 시범운영	시스템개선 1단계	시스템개선 2단계	시스템개선 3단계
				식품원료 DB 현행화	식품원료 검색기능 추가	식품원료 콘텐츠 내실화

□ 추진계획

- 「식품등의 기준 및 규격」 개정 사항 정보 제공
  - '식의약행정시스템' 및 '홈페이지'에 고시 제·개정 사항 등 최신화 정보 반영
- 식품원료 목록 DB 현행화
  - 원료정보(신규등재 및 명칭, 학명 등)를 식품안전나라에 신속 제공

□ 관련 연구과제

연번	과제명	분류	예산 (백만원)	수행	주관 부서
1	식품원료 안전관리를 위한 목록 최신화 연구	계속	290	용역	신소재식품과

## VI. 참고

### 1 세부 추진일정

#### 〈추진전략 1〉 인구 및 환경변화 대비 식품안전관리 강화

추진과제	주요내용	월											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
맞춤영양을 위한 환자용 식품 다양성 강화	폐질환자용 영양조제식품 유형 및 기준 신설	행정예고 의견수렴		심의	규제심사	개정고시							
	간질환자용 식품 표준제조기준 개발	연구제안서 작성	연구자 선정	표준제조기준 마련 연구					초안마련	전문가 검토 및 수정·보완	개정안 마련 및 의견수렴	개정(안) 행정예고	
	경관용·경구용 제품 기준 개발	경구용과 차별화된 경관용 특수의료용도식품 기준·규격(안) 개발 연구사업 수행										개정(안) 마련	
환경변화에 따른 기준·규격 관리	미세플라스틱 용량반응평가 및 시험법 개발	미세플라스틱 용량반응평가 및 시험법 마련											
	순환경제 확립을 위한 재생용기 체계 활성화	현장방문 및 업계 의견수렴					전문가 자문					안전성 평가 가이드라인 마련	

추진과제	주요내용	월											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	영양강화제 관리체계 개편	제외국 현황 조사 및 비교분석			업계 의견수렴			개편(안) 마련			행정예고		고시 개정
	식품유형별 소비기한 참고값 설정	용역사업 계약	소비기한 참고값 설정 실험 연구									전문가 검토 및 수정·보완	소비기한 참고값 배포
리스크 기반 선제적 대응체계 구축	기준 미설정 유해오염물질 사전안전관리	기준 미설정 유해오염물질 안전관리 방안(권장규격, 저감화 등) 마련 및 추진											
	사회적 이슈 식품첨가물 및 기구용기포장에 대한 안전관리 강화	무수아황산 현장방문	무수아황산 개선안 업계 의견수렴		무수아황산 행정예고 추진	영·유아용 고무제 기구 모니터링					영·유아용 고무제 관련 전문가 자문	영·유아용 고무제 개선(안) 마련	
	안전성 문제 제기 식품첨가물에 대한 사전안전관리	위해정보 제기 식품첨가물에 대한 현장점검 및 안전성 재검토											
접객업소 등 조리식품의 위생 및 안전관리 강화	식품공급 형태별 조리식품의 맞춤형 기준·규격 개발	접객업소 및 집단급식소 조리식품에 대한 공통기준·규격안 개발 연구사업 수행										개정안 마련	



〈추진전략 2〉 식품산업 구조변화 및 기술 가속화에 따른 기준·규격 관리

추진과제	주요내용	월											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
새로운 식품 개발기술과 안전관리기술 개발에 따른 기준·규격 마련	식품유형 정비(안) 마련	음료류 통합(안) 마련				조미용도 식품군 정비(안) 검토							
	식품유형별 제조기준, 규격 등 검토 및 개정(안)	식품별 정의 및 제조·가공기준 현대화 연구 수행										개정(안) 마련	
	세포배양식품의 안전기준 및 안전성 평가체계 수립	한시기준 개정, 한시인정 가이드 및 안전성평가 가이드 배포 세포배양 시 사용되는 식품첨가물 가이드라인 제공											
		심의 위원회 구성·운영					자문단 구성·운영			전문가 협의체 회의			
	신기술 적용 건강기능식품 제조기준 개선을 통한 산업활성화 지원	건강기능 식품업체 간담회						제도 설명회	영문 홈페이지 K-건기 카테고리 구축			행정예고	
	식품업계 니즈를 반영한 식품첨가물 기준 확대		관련 현황 파악				혼합제제 개선안 마련	프로필렌 글리콜 사용기준 개선안 마련	업계 의견수렴	행정예고 추진			
영·유아용 조제유 기준·규격 세분화	기준·규격 초안 마련			전문가 및 산업계 의견수렴		행정예고							
생산단위 및 소비단위 변화에 따른 기준·규격 관리 개선	건강기능식품의 영양성분 원료 확대	건강기능 식품업체 간담회		영양성분 원료 확대고시	영양성분 원료 추가 확대를 위한 맞춤형 컨설팅								

추진과제	주요내용	월											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
국제수준의 기준·규격 관리체계 확보	주요 수출국의 식품기준 정보 제공		국문화 작업 수행										식품기준 국문화 자료배포
	국제협력 강화					한·중 식품기준 전문가협의회 개최							
	식품 수출입 활성화를 위한 식품첨가물 기준·규격 국제조화		CODEX 등 제외국 현황 및 자료 조사				개선안 마련			업계 의견수렴	행정예고 추진		
부정·불량식품, 식품사기에 대응한 안전관리	식품원료 진위판별법 개발		우선순위 품목 선정 및 자료수집	유전자 기반 식품원료 종특이 진위판별법 개발							시험법 유효성 검증 및 국내 유통 제품 적용		
	부정·불량 식품 판별 기술 개발		우선순위 품목 선정 및 자료수집	부정·불량식품에 대한 유전학적·이화학적 판별법 개발							유전학적·이화학적 판별법 개발 및 검증		

〈추진전략 3〉 기준·규격 재평가 및 선진화

추진과제	주요내용	월												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
주기적 기준·규격 재평가	식품원료					유관기관 협의체 개최							유관기관 협의체 개최	
		식품원료 재평가 연구 수행												재평가 완료
	건강기능식품	'24년 수시 재평가 실시 원료 공고	'25년 정기 재평가 대상 원료 예시							'25년 정기 재평가 실시 원료 공고			'23년 재평가 결과 반영 행정예고	'24년 재평가 결과 보고서 공개
	식품첨가물			품목별 기준·규격 관리현황, 사용실태 조사 및 섭취량 평가								기준·규격 적정성 평가	기준·규격 개정(안) 마련	
	기구·용기·포장			재평가 대상 재질별 기준·규격 항목에 대한 모니터링 및 현황조사								기준·규격 적정성 평가	기준·규격 개정(안) 마련	
총식이조사	한국형 총식이조사	연구제안서 작성	연구자 선정	대상식품 선정 및 수집·조리 및 유해물질 분석									최종결과 보고 및 평가	

추진과제	주요내용	월											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
유해오염물질 노출량 관리	오염도 조사	유해오염물질(19종) 오염도 조사											
	노출량 평가	계획수립 및 설명회							수행기관 (지자체) 간담회				
	기준·규격 재평가										부처 협의회		재평가 결과 보고서 공개
	기준 및 규격 제·개정						행정예고			심의			
동물용의약품 잔류허용기준 관리 선진화	동물용의약품 잔류허용기준 신설 및 개정				부처협의	전문가 검토회	개정(안) 마련				부처협의	전문가 검토회	개정(안) 마련
	관련 규정 정비				부처협의	전문가 검토회	개정(안) 마련				부처협의	전문가 검토회	개정(안) 마련
농약 잔류허용기준 관리 선진화	농산물 중 농약 잔류허용기준 신설 및 개정		잔류농약 안전관리 공동협의체			잔류농약 안전관리 공동협의체	개정(안) 마련				잔류농약 안전관리 공동협의체		개정(안) 마련
	축·수산물의 농약 잔류허용기준 신설 및 개정				부처협의	전문가 검토회	개정(안) 마련				부처협의	전문가 검토회	개정(안) 마련
미생물 위해요소의 선제적 관리 및 규격 평가	미생물 위해요소 분석	대상식품 중 위해요소 오염현황 조사	1분기 결과 분석	대상식품 중 위해요소 오염현황 조사	2분기 결과 분석	대상식품 중 위해요소 오염현황 조사	3분기 결과 분석	대상식품 중 위해요소 오염현황 조사	3분기 결과 분석	대상식품 중 위해요소 오염현황 조사			최종 결과 보고
	통계적 규격 마련							전문가 의견수렴		정량규격 개선(안) 마련			

〈추진전략 4〉 국민소통 및 안전교육 시스템 강화

추진과제	주요내용	월											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
유해오염물질 정보 전달을 위한 소통체계 개선	재평가 보고서 제공												다이옥신 등 재평가 보고서 공개
	유해오염물질 함량 등 관련 정보 공개												다이옥신 등 오염수준 공개
식품등 기준·규격 온·오프라인 교육 활동 강화	식품첨가물 등 안전정보 제공		용역사업 업체 선정 추진	카드뉴스 등 홍보자료 제작 및 SNS 등을 통한 배포									
	식품첨가물 등 인식제고를 위한 교육		용역사업 업체 선정 추진	전국 어린이집 등 대상 식품첨가물 안전 정보 제공(50회)									
식품 규제정보 데이터베이스 구축 및 정보 제공	기준규격 정보 제공 및 현행화						정보제공 및 DB 현행화						정보제공 및 DB 현행화
	식품원료 안전관리를 위한 목록 최신화 연구	전문가 협의체 구성	DB 업데이트, 목록 마련, 콘텐츠 정보 생성							최종 목록 수정 및 확정			

## 사업별 예산

(단위 : 백만원)

사업명	내역사업	예산		
		'23년(A)	'24년(B)	증감(B-A)
총 계		14,926	14,173	△753
식품 기준규격 설정 평가	소 계	10,704	10,592	△112
	농축수산물의 잔류물질 안전관리	5,084	3,419	△1,665
	한국형 총식이조사	943	943	-
	유해오염물질 기준·규격 재평가	3,719	5,208	1,309
	식품첨가물 기준·규격 재평가	277	278	1
	기구 및 용기·포장 기준·규격 재평가	280	280	-
	식품 등의 기준규격 국제조화 및 국내산업 지원	251	255	4
	식품(첨가물) 등 인식제고를 위한 교육·홍보	71	71	-
	식품용기 재활용을 위한 안전성 평가 체계 운영	79	238	159
	새로운 식품 안전관리 기반 구축	-	80	80
배양육 등 바이오 식품소재 안전관리 기반 구축	소 계	301	-	△301
	배양육 등 대체단백질식품 안전관리 체계 구축	216	-	△216
	메디푸드 활성화를 위한 기준규격 설정 및 운영	85	-	△85
식품 등의 기준설정 및 인허가 심사지원	수입식품 농약 잔류허용 기준 설정 심사평가 운영	1,014	924	△90
건강기능식품 관리	기능성 원료 재평가	243	243	-
지역발전특별회계	미생물 오염도 조사	179	179	-
소비기한 표시제 도입 및 운영	식품 유형별 소비기한 참고값 설정	2,485	2,235	△250

## □ 연구과제별 예산

### ○ 4대 추진전략별 '24년 추진 과제 목록

- 총 50과제, 26,243백만원(자체사업 5,436(21%), 용역사업 18,507(71%), 출연사업 1,800(7%), 공동사업 500(2%))

연 번	중점과제				
	전략별 세부과제	개발목표	주관부서	구분	연구비 (백만원)
<b>추진전략① 인구 및 환경변화 대비 식품안전관리 강화 &lt; 16과제 8,942백만원 &gt;</b>					
1	간질환자용 식품의 표준제조기준 개발 연구	간질환자를 고려한 영양조제 식품 기준규격안 개발	식품기준과	용역	40
2	경구용과 차별화된 경관용 특수 의료용도식품 기준규격(안) 개발 연구	섭취대상, 사용목적 등을 고려 영양조제식품 기준규격안 마련	영양기능연구과	용역	80
3	경구투여를 통한 미세플라스틱 위해영향 평가 연구	미세플라스틱의 위해성 평가	식품위해평가과	용역	300
4	식품용 기구 및 용기포장 중 미세 플라스틱 시험법 확립 연구	사용단계에서 검출될 수 있는 노출량 조사 및 섭취 저감화 방안 마련	첨가물포장과	용역	290
5	열분해 분석을 이용한 식품 중 물리적위해요소 정량분석법 개발	식품 중 물리적위해요소 열분해 분석법 개발	신종유해물질과	용역	170
6	식품용기 재활용을 위한 안전성 평가 체계 운영	물리적 재생 PE, PP에 대한 인정 및 안전성 평가 기준 마련	첨가물기준과	용역	226
7	식품 중 물리적 위해요소 안전 관리를 위한 시험법 개발 및 개선 (미세플라스틱 및 이물)	식품 중 미세플라스틱 시험법 개발 및 실태조사를 통한 오염 현황 조사	신종유해물질과	자체	350
8	식품유형별 소비기한 참고값 설정 연구	과학적 근거에 기반한 식품 유형별 소비기한 참고값 설정	식품기준과	용역	2,235
9	식품 중 2-클로로에탄올 오염도 실태조사	식품 중 2-CE의 안전성 검토 및 오염도 조사를 통해 안전관리를 위한 과학적 근거자료 마련	잔류물질과	용역	350
10	식품 중 펩타이드형 생물독소 안전성 평가 연구	남세균독소 기준설정 검토 등 안전관리 기반 마련	오염물질과	용역	319
11	해양생물독소 안전관리망 구축	마비성패독 등 해양생물독소 안전관리망 구축	오염물질과	용역	3,200
12	식품 중 해양생물독소 안전관리 기반 연구	남세균독소 기준설정 검토 등 안전관리 기반 마련	오염물질과	자체	304
13	식품 제조과정 중 생성물질(아크릴 아마이드 등) 조사 및 분석법 개선	아크릴아마이드의 규격 검토를 위한 조사 사업 및 제조 과정 중 생성 유해물질 분석법 개선	신종유해물질과	자체	280

연 번	중점과제				연구비 (백만원)
	전략별 세부과제	개발목표	주관부서	구분	
14	유해물질 저감화 기반 연구(Ⅲ)	제조 조리 과정 중 생성 유해물질 PAHs, 니트로사민 등 5종의 총 식이조사, 기준규격 관리를 위한 과학적 근거자료 마련	신중유해물질과	용역	500
15	식품용 기구의 안전 사용 방안 마련 연구-조리 기구 유지·관리에 사용되는 제품 중심으로-	식품용 기구 유지·관리를 위한 과학적 근거자료 마련	첨가물포장과	자체	200
16	식품접객업소(집단급식소 포함) 조리식품의 업체별, 섭취대상별 세분화 기준·규격 마련 연구	식품접객업소(집단급식소 포함) 조리식품의 업체별, 섭취대상별 세분화 기준·규격(안) 마련	미생물과	용역	98
<b>추진전략② 식품산업 구조 변화 및 기술가속화에 따른 기준규격 관리 &lt; 5과제 1,437백만원 &gt;</b>					
1	식품유형별 제조가공기준 현대화 및 규격 개선 연구	식품별 기준 및 규격에 대한 재검토 및 개선	식품위해평가과	용역	100
2	세포배양식품원료 안전관리 방안 마련	한시원료로 인정된 세포배양 식품원료의 식품원료 사용에 필요한 기준·규격 검토	식품기준과	용역	40
3	가금류 유래 세포배양식품원료 안전성평가 기반 연구	가금류의 세포 특성을 반영한 안전성 평가 가이드라인 마련	신소재식품과	용역	197
4	식품 원료 표시 확인을 위한 시험법 개발 연구	식품원료 진위판별 시험법 개발 및 실태조사를 통한 식품원료의 과학적 판별 기반 마련	신중유해물질과	자체	300
5	부정불량식품의 스마트 감시 시스템 및 판별기술 고도화	대사체 및 유전체 지문 라이브러리를 활용한 인공지능(AI) 기반 위 변조 판별 기법 개발	신중유해물질과	출연	800
<b>추진전략③ 기준·규격 재평가 및 선진화 &lt; 27과제 15,474백만원 &gt;</b>					
1	식품원료 기준 재정비	한시적 식품원료의 공전 등재 절차 개선 및 기준 명확화	식품기준과	용역	40
2	식품원료 안전성 재평가 조사 연구	식품원료 재평가를 위한 원료 정보, 섭취근거, 인체영향 및 독성 기초자료 확보	신소재식품과	용역	200
3	건강기능식품 기능성 원료 재평가	재평가 결과 최종 보고서 마련	식품기준과	용역	225
4	식품첨가물의 기준·규격 재평가	식품첨가물 21개 품목의 성분 규격 및 사용기준 적정성 재평가	첨가물기준과	용역	220
5	기구 및 용기·포장의 기준·규격 재평가	폴리염화비닐 등 7개 재질의 기준·규격 재평가	첨가물기준과	용역	218
6	한국형 총식이조사	식품에 의한 과불화화합물 및 바이오제닉아민류의 노출량 평가	식품위해평가과	용역	943



연 번	중점과제				연구비 (백만원)
	전략별 세부과제	개발목표	주관부서	구분	
7	식품별 곰팡이독소 오염도 조사	다소비식품 중 총아플라톡신, 푸모니신 등 곰팡이독소 8종 실태조사	유해물질기준과	용역	900
8	식품별 유해오염물질 오염도 조사	다소비식품, 가정간편식중 중금속(7종), 다이옥신, PCBs, 3MCPD, 벤조피렌등 PAHs(4종) 실태조사	유해물질기준과	용역	3,867
9	식품공전 중 곰팡이독소 동시시험법 개선 연구	기존 아플라톡신 등 곰팡이독소 8종에 데옥시니발레놀 등 3종 추가한 동시분석법 확립	오염물질과	자체	300
10	식품 중 잔류성유기오염물질의 안전성 평가 연구	테클로란플러스 2종 시험법 확립 및 농축산물 모니터링 등 위해평가	오염물질과	자체	300
11	식품 중 잔류성유기오염물질의 안전성 평가 연구	신규등재 가능물질 25종 및 추가선정물질 16종 시험법 마련 및 오염실태조사 및 노출량 평가	오염물질과	출연	1,000
12	식품 제조과정 중 생성물질 조사 및 분석법 개선	시험법 제개정(안) 및 현장 적용 가능 저감화 기술 근거 마련	신종유해물질과	자체	280
13	식용 부산물 중 동물용의약품 잔류량 조사 연구	식용 부산물 중 동물용의약품 잔류량 조사	유해물질기준과	용역	250
14	식품공전 동물용의약품 시험법 개선 연구	동물용의약품 시험법 개선, 실태 조사를 통한 잔류량 평가	잔류물질과	자체	450
15	수산물 중 동물용의약품 시험법 개발 및 실태조사	수산물 줄 동물용의약품 시험법 개선, 실태조사를 통한 노출평가	잔류물질과	자체	457
16	축수산물용 동물용의약품 안전성 재평가 연구	동물용의약품 잔류허용기준 과학적 근거자료 마련	잔류물질과	용역	1,350
17	신기술을 활용한 미지 잔류물질 다중검색기법 연구	고분해능 질량분석기를 활용한 잔류물질 시험법 개발	잔류물질과	공동	500
18	2024년 소면적 재배 농산물에 대한 농약 잔류허용기준 설정 연구	허브류 중 농약 그룹 잔류허용 기준 설정 근거자료 마련	유해물질기준과	용역	350
19	식품 중 잔류농약 안전관리를 위한 위해평가 및 신규 시험법 확립 연구	농약 잔류허용기준설정을 위한 위해평가 및 시험법 개발	잔류물질과	자체	604
20	잔류농약 모니터링 및 단성분 시험법 선진화 연구	유통 농산물 중 농약 잔류실태 조사 및 시험법 개선	잔류물질과	자체	454
21	축산물 중 잔류농약 실태조사 및 식품공전 시험법 개선 연구	유통 축산물 중 잔류농약 실태 조사 및 시험법 개선	잔류물질과	자체	457
22	생산단계 농산물의 안전관리를 위한 농약 잔류허용기준 설정 연구	생산단계 농산물 농약 잔류허용 기준 설정 근거자료 마련	잔류물질과	용역	600

연 번	중점과제				
	전략별 세부과제	개발목표	주관부서	구분	연구비 (백만원)
23	식품 중 기준 미설정 농약의 시험법 확립 연구	제외국 사용 농약의 시험법 개발	잔류물질과	용역	259
24	유통·생산단계 수산물 중 잔류 농약 실태조사 연구	수산물 중 농약 시험법 개발 및 유통 수산물 잔류 실태조사	잔류물질과	용역	300
25	식육가공품류 중 햄류에서의 주요 식중독균 위해성평가 연구	햄류 중 주요 식중독균(살모넬라 등 4종) 규격 재평가	미생물과	자체	300
26	특수의료용도식품 및 식육간편 조리세트에서의 저위해 식중독균 위해성평가	식단형식사관리식품 및 식육 간편조리세트의 저위해성 식중독균 위해성평가 및 규격 개선	미생물과	자체	400
27	알가공품에서의 살모넬라 위해성 평가 연구	알가공품의 살모넬라 위해성평가를 통한 위해도 분석 및 안전관리 방안 제시	미생물과	용역	250
<b>추진전략④ 국민소통 및 안전교육 시스템 강화 &lt; 2과제 390백만원 &gt;</b>					
1	축수산물 동물용의약품 허용 물질목록 관리제도(PLS)인식도 조사 및 홍보	PLS시행관련 식품 생산·수입 업체 등 이해관계자와 소비자 대상 PLS인식개선조사 및 체감형 소통실시	유해물질기준과	용역	100
2	식품원료 안전관리를 위한 목록 최신화 연구	식품원료 목록의 최신화 작업을 통한 업데이트	신소재식품과	용역	290

## 3

## 기관별 오염도 조사 내역

## □ 미생물 오염도 조사

식품기준과 최원영 연구관, 황경미 주무관(043-719-2416)

- 검사항목 : 황색포도상구균 등 식중독균 5종
- 대상유형 : 식단형 식사관리식품 등 3개 유형

기관	검사건수	예산(천원)	재료비(천원)		국내여비(천원)
			수거비	검사비	
서울특별시	100	12,440	2,000	10,040	400
부산광역시	100	12,440	2,000	10,040	400
대구광역시	100	12,440	2,000	10,040	400
인천광역시	100	12,440	2,000	10,040	400
광주광역시	100	12,440	2,000	10,040	400
대전광역시	100	12,440	2,000	10,040	400
울산광역시	85	10,574	1,700	8,534	340
경기도	100	12,440	2,000	10,040	400
강원도	85	10,574	1,700	8,534	340
충청북도	85	10,574	1,700	8,534	340
충청남도	85	10,574	1,700	8,534	340
전라북도	85	10,574	1,700	8,534	340
전라남도	85	10,574	1,700	8,534	340
경상북도	85	10,574	1,700	8,534	340
경상남도	85	10,574	1,700	8,534	340
제주특별자치도	65	8,241	1,300	6,681	260
계	1,445	179,913	28,900	143,223	5,780

## □ 유해오염물질 오염도 조사

유해물질기준과 정형욱 연구관, 박은령·천소영 주무관(043-719-3852)

분류	대상물질	수행기관	예산(천원)	수거건수	검사건수	비고
다소비 식품	곰팡이독소 (8종)	서울특별시	52,941	231	1,155	총 아플라톡신, 아플라톡신 B <sub>1</sub> , 푸모니신, 오크라톡신 A, 제랄레논
		대구광역시	52,941	231	1,155	
		광주광역시	52,941	231	1,155	
		경기도	52,941	231	1,155	
		강원도	52,941	231	1,155	
		충청북도	52,941	231	1,155	
		충청남도	52,941	231	1,155	
		제주특별자치도	52,941	231	1,155	
		세종특별자치시	52,941	231	1,155	
		부산광역시	52,941	132	396	아플라톡신 M <sub>1</sub> , 데옥시니발레놀, 파툴린
		인천광역시	52,941	132	396	
		대전광역시	52,941	132	396	
		울산광역시	52,941	132	396	
		경상북도	52,941	132	396	
		경상남도	52,941	132	396	
		전라북도	52,941	132	396	
		전라남도	52,941	132	396	
		<b>소 계</b>			<b>900,000</b>	<b>3,135</b>
다소비 식품	중금속(7종)	시험검사기관 등 (용역수행기관)	3,867,000	4,000	22,000	
	다이옥신			250	250	
	PCBs			250	250	
	3-MCPD(GE, 3-MCPDE 포함)			1,000	3,000	
	PAHs(4종)			1,000	4,000	
가정 간편식	유해오염물질 (19종)			8,400	39,000	
<b>소 계</b>			<b>3,867,000</b>	<b>14,900</b>	<b>68,500</b>	
<b>총 계</b>			<b>4,767,000</b>	<b>18,035</b>	<b>82,063</b>	



식품의약품안전처