

연구과제제안서(RFP)					
세부사업명	4031-300 식품 등 안전관리(R&D)		과제번호	24192미생식022	
세사업명	2) 미생물/식중독 안전관리				
단위과제명	① 미생물 위해성평가				
과제명	알가공품에서의 살모넬라 위해성평가 연구				
제안부서	식품기준과		주관/수행부서	미생물과	
참여부서	식품기준과		과제담당자	박용춘	
				중복성 검토 실시여부 (○)	
유전자변형 생물체실험	포함 () 미포함 (○)		동물실험	포함 () 미포함 (○)	
IRB 심의대상	인간(), 인체유래물(), 기타(), 미해당(○)				
연구기간	단년도		다년도	총(2)개년 (2024-02-01 ~ 2025-11-30)	
수행방법	자체		용역	공모	○
				지정	
소요예산	총액	500,000 천원	1차연도	250,000 천원	
			2차연도	250,000 천원	
			3차연도	0 천원	
			4차연도	0 천원	
			5차연도	0 천원	
연구형태	조사연구(), 시험연구(○)				
안전기술 분류체계	1	2	3	4	5
	F0401	F0402			

연구의 필요성	○ 코로나 19, 사회구조 변화 등으로 인해 빠르게 변화하는 식품 유통·소비 환경을 반영한 위해성평가 기반의 합리적인 미생물 안전관리 정책 추진의 과학적 근거 마련 필요 ○ 고위해 식중독균인 살모넬라에 의한 식중독이 지속 발생하고 있는 알가공품에 대한 위해도 분석 및 과학적 안전관리 근거 마련을 위한 위해성평가 연구 필요
연구목표	○ 알가공품의 생산, 제조·가공 및 유통단계별 살모넬라 위해성평가를 통한 위해도 분석 및 안전관리 방안 제시

연구내용		<p>[1년차]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 국내외 알가공품 기준·규격 및 관리현황, 생산·유통 현황 조사 ○ 살모넬라 식중독 발생 위해우려 알가공품 선정 - 과학적 의사결정과정을 통한 살모넬라 위해우려 식품유형의 선정 * 식중독 발생, 식품 특성, 오염도, 유통조건, 소비유형, 소비량 등을 고려한 우선순위 결정 - 상위 4개 이상 위험군(유사한 식품의 경우 통합)을 위해성평가 대상으로 선정 ○ 선정된 위해우려 식품별의 생산, 가공 및 유통 공정조사 및 위해요소 확인 * 식중독 발생사례 분석을 통한 오염경로 분석 포함 ○ 알가공품의 섭취량 및 섭취패턴 자료 조사 ○ 알가공품에 대한 생산-유통단계에서의 살모넬라 오염도 조사(1,000건 이상/년) ○ 선정된 위해우려 식품별 살모넬라 생장·사멸 예측모델 개발(2건 이상/년) <p>[2년차]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 알가공품에 대한 생산-유통단계에서의 살모넬라 오염도 조사(1,000건 이상/년) ○ 선정된 위해우려 식품별 살모넬라 생장·사멸 예측모델 개발(2건 이상/년) ○ 선정 식품별 오염도, 유통·소비 환경을 고려한 노출평가 및 위해성평가 수행 ○ 단계별 위해요소 분석을 통한 위생관리안내서 등 위생교육·홍보 자료 개발 ○ 식약처 DB(MIMS/MAP)에 모니터링 데이터 및 예측모델 데이터 등록 ○ 위해성평가 보고서(안) 마련 및 단계별 살모넬라 저감화 방안 제시 				
연구성과 활용유형		<p>사회적성과_제도개선 및 정책활용 () 과학적성과_사회적 평가 ()</p> <p>사회적성과_인력양성 () 기술적성과_지식재산 ()</p> <p>사회적성과_연구성과 홍보·확산 () 기술적성과_규제 과학적 근거 마련 (○)</p> <p>사회적성과_국제협력 () 기술적성과_성장 동력 창출 ()</p> <p>과학적성과_학술성과 (○) 인프라성과_DB 구축 및 활용 ()</p> <p>과학적성과_신 자원·물질 () 경제적성과_기술사업화 ()</p> <p>과학적성과_사회적 평가 ()</p>				
기대성과		<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 소비 트렌드 및 유통환경 변화를 반영한 위해성평가에 따른 과학적 근거 기반의 식중독균 안전관리 정책 추진의 신뢰성 제고 및 품질기준 향상 				
연구성과 활용계획		<ul style="list-style-type: none"> ○ 안전한 생산 및 섭취를 위한 위생관리안내서, 소비자 식중독 예방 등 교육·홍보자료 마련 ○ 학회 발표 및 학술지 게재 등을 통한 연구성과 홍보 				
색인	국문	미생물 위해성평가	예측모델	식중독균	알가공품	살모넬라
단어	영문	Microbial risk assessment	prediction model	foodborne pathogens	Egg Products	salmonella