식품의약품안전처 | 보도참고자료 | 대체불가 대한민국

보도시점 배포 즉시 배포 2026. 11. 18.(수)

식약처, ‘AI로 여는 식품위해평가의 새로운 지평’ 모색

- 한국식품위생안전성학회와 연계해 식품분야 5개 세션 개최…산·학·연 전문가와 AI 기반 식품안전 연구 발전방향 논의

식품의약품안전처(처장 오유경) 식품의약품안전평가원(원장 강석연)은 11월 18일부터 20일까지 제주 해비치 호텔&리조트에서 개최되는 제41회 **한국식품위생안전성학회 정기학술대회***와 연계해 **‘AI로 여는 식품위해평가의 새로운 지평’**을 주제로 **식품분야 5개 세션**을 개최한다.

* 한국식품위생안전성학회 : 식품 위생·안전분야 학술교류와 연구증진을 목적으로 1986년 설립된 식품분야 대표 학술단체

이번 세션은 **빅데이터와 인공지능(AI) 등 첨단 디지털 기술**을 **식품위해평가**와 **안전관리**에 **활용**하기 위한 **국내외 연구 동향과 성과를 공유**하고, **산·학·연 전문가**들과 함께 **식품위해평가**의 **발전방향**을 함께 **모색**하기 위해 마련됐다.

세션은 11월 18일부터 20일까지 3일간 진행되며, 식품위해평가부장의 기조 발표인 **‘식품위해평가의 회고와 AI 시대 새로운 도약’**을 시작으로 **▲식품미생물 ▲잔류물질 ▲건강기능식품·영양 ▲식품첨가물 ▲식품진위판별** 등 5개 분야별 주제 발표와 논의가 이어진다. 아울러 현장에 참석한 산업체 등을 대상으로 식품규제과학 발전을 위한 다양한 의견도 청취한다.

식약처는 “이번 학술대회에서 공유된 연구성과가 식품안전 정책으로 이어지는 **소통의 장**이 되기를 **기대**한다”며, “앞으로도 **과학적 근거에 기반**한 **식품위해평가**와 **안전관리 체계**를 **강화**해 **국민이 안심**할 수 있는 **식품안전 환경**을 **조성**해 나가겠다”고 밝혔다.

담당 부서	식품의약품안전평가원 식품위해평가과	책임자	과 장	이혜영 (043-719-4502)
		담당자	연구관	윤상현 (043-719-4505)
협조 부서	식품의약품안전평가원 잔류물질과	책임자	과 장	김현경 (043-719-4201)
		담당자	연구관	장귀현 (043-719-4204)
협조 부서	식품의약품안전평가원 미생물과	책임자	과 장	주인선 (043-719-4301)
		담당자	연구관	김용훈 (043-719-4303)
협조 부서	식품의약품안전평가원 첨가물포장과	책임자	과 장	이은주 (043-719-4351)
		담당자	연구관	김미라 (043-719-4352)
협조 부서	식품의약품안전평가원 영양기능연구과	책임자	과 장	한규홍 (043-719-4401)
		담당자	연구관	박유경 (043-719-4421)
협조 부서	식품의약품안전평가원 신종유해물질과	책임자	과 장	박용춘 (043-719-4451)
		담당자	연구관	백옥진 (043-719-4452)

붙임 **세션별 세부 내용**

■ 주제 : AI로 여는 식품위해평가의 새로운 지평

<기조발표> (11.18, 15:20~15:45)

○ **식품위해평가의 회고와 AI 시대 새로운 도약** (이순호 식품위해평가부장)

① 안전을 위한 변화와 도약 : 식품 미생물 안전관리 패러다임의 전환

일정	발표내용	연자(소속)	좌장
11.18. (15:45~17:00)	◦ **식품 미생물 안전 연구의 성과와 향후 추진 방향** (Achievements and Next-Generation Direction in Food Microbial Safety Research)	김용훈 연구관 (미생물과)	주인선 과장 (미생물과)
	◦ **글로벌 식품 미생물 안전 연구의 최신 동향** (Global Trends and Future Directions in Food Microbial Safety Research)	서수환 교수 (건양대)	
	◦ **K-Food의 지속성장을 뒷받침하는 식품안전 혁신: 글로벌 관점으로의 식품안전관리 체계의 전환** (Food Safety Innovation Driving Sustainable Growth of K-Food: A Shift to a Global perspective)	박천호 상무 (㈜CJ)	

② AI를 활용한 잔류물질 안전관리 기술 혁신 방안

일정	발표내용	연자(소속)	좌장
11.19. (10:20~12:00)	◦ **AI를 이용한 작물의 농약 잔류 예측 모델 개발** (Development of a Pesticide Residue Prediction Model for Crops Using AI)	송민호 교수 (강원대)	김현경 과장 (잔류물질과)
	◦ **AI 기반의 잔류농약 신속 검출 방법** (AI-Based Rapid Detection Method for Pesticide Residues)	강승구 교수 (성균관대)	
	◦ **양식 수산물에서 수온이 동물용의약품의 약동학, 잔류소실 및 휴약기간에 미치는 영향** (Effects of water temperature on the pharmaco-kinetics, residue depletion, and withdrawal periods of veterinary drugs in aquaculture)	이지훈 교수 (군산대)	
	◦ **유해 잔류물질의 현장 신속 분석기술 개발 동향** (Current Trends in the Development of On-Site and Rapid Analytical Technologies for Hazardous Residues)	심원보 교수 (경상대)	

③ 빅데이터와 AI로 여는 건강기능식품·영양 안전관리

일정	발표내용	연자(소속)	좌장
11.19. (13:30~15:10)	◦ **데이터 기반 영양·건강기능식품 안전관리 연구** (Expanding data-driven research for nutrition, and health functional foods safety)	박유경 연구관 (평가원)	한규홍 과장 (영양기능 연구과)
	◦ **건강기능식품 기능성 원료 특성 DB 확보를 위한 분석기술** (Analytical Technologies for Building a Characteristic Database of Functional Ingredient Raw Materials in Health Functional Foods)	이지현 교수 (서울대)	
	◦ **정밀영양 연구에서의 데이터 기반 모델링** (Data-driven modeling for precision nutrition: From risk stratification to personalized dietary action)	김지연 교수 (서울과기대)	
	◦ **한국인 총식이를 고려한 영양성분 DB 구축 및 섭취실태 분석** (Development of a total diet-based nutrient database for cooked foods and dietary intake assessment in Koreans)	신상아 교수 (중앙대)	

④ 식품첨가물 안전관리 기술개발 현황 및 최신 연구동향

일정	발표내용	연자(소속)	좌장
11.19. (15:30~17:10)	◦ **식품첨가물 관리 현황 및 최근 방향** (Current Status and Policy Direction of Food Additive Management)	김미라 연구관 (평가원)	이은주 과장 (첨가물 포장과)
	◦ **선제적 위험 관리에 기반한 식품첨가물 글로벌 품질보증 및 안전성 확보 전략** (Global Quality Assurance and Safety Strategies for Food Additives Based on Proactive Risk Management)	김진현 소장 (오뚜기)	
	◦ **식품 중 식품첨가물 안전을 위한 시험분석 기술 개발 동향** (Trends in Analytical Technology Development for Food Additive Safety in Foods)	김영준 교수 (서울과기대)	
	◦ **필리핀 어린이의 착색료 섭취에 따른 안전성 평가** (Dietary Exposure to Sunset Yellow and Tartrazine Among Filipinos)	Rose Elanie P.Guilaran (FNRI)	

⑤ 식품 진위 판별 및 탐지 기술의 발전: 다중 오믹스 데이터와 인공지능의 융합

일정	발표내용	연자(소속)	좌장
11.20. (10:20~12:00)	◦ **멀티모달 정보 분석과 근거 기반 AI 에이전트: 식품 안전 감시 시스템으로의 확장 가능성** (Multimodal AI and Evidence-Grounded Agents:1 Opportunities for Food Safety Surveillance)	김영빈 교수 (중앙대)	전향숙 교수 (중앙대)
	◦ **새로운 대체 단백질원으로 주목받는 식용 조류의 종 판별** (Species authentication of edible algae as emerging alternative protein sources)	김해영 교수 (경희대)	
	◦ **식품 진위 판별을 위한 대사체학과 머신러닝: 화학적 지문 분석부터 혼입 검출까지** (Metabolomics and Machine Learning for Food Authentication: From Chemical Fingerprinting to adulteration Detection)	어중혁 교수 (중앙대)	
	◦ **부정블량식품 판별정보의 DB 구축과 활용** (Development and Application of an Anti-Food Fraud Database)	최성희 교수 (캠아이넷)	