열린마루

2023. 05

1 한미 첨단과학기술동맹
2 MFDS 생약누리
3 수입수산물 관리
4 슬기로운 식약생활
5 안전한밥상 64화

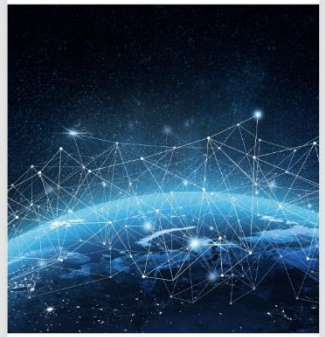
지난호 보기

식약처 SNS

PDF 다운로드

식품의약품안전처
(28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처
Copyright© By Ministry of Food and Drug Safety. All rights reserved





한미 첨단과학기술동맹

한미 첨단과학기술동맹으로
글로벌 스탠다드 마련한다!



생약의 보고,
제주 뷰맛집 '생약누리'

식약처 직원들의 'MFDS 국립생약자원관 제주센터' 방문기!



꼼꼼하고 깐깐하게
수입수산물 검사하고 있어요!

부산 수입식품 검사 현장에서
통관검사체계 살펴보기



슬기로운 식약생활

전자레인지 컵라면 조리
대참사를 막으려면?



안전한 밥상 64화

갈증날 땐 아삭아삭, 오이

한미 첨단과학기술동맹

" 미FDA와 인공지능(AI)을 활용한 의료제품 개발 촉진을 위한 협력각서를 체결했습니다 "

한미 첨단 과학기술 동맹으로 글로벌 스탠다드 마련한다!



✓ 미국 FDA(식의약 규제기관)와 인공지능(AI) 활용 의료제품 개발 촉진을 위한 협력각서(MOC) 체결
※ 양국이 협력하여 인공지능(AI) 활용 의료제품의 글로벌 규제조화 추진

✓ 우리나라 규제역량 입증으로 첨단 국산제품의 해외 진출 가속화 선순환 기대

식약처는 앞으로도 해외 식·의약 규제기관과 다각적 협력을 통해
국제 무대에서 우리의 역할을 확대하고
우리나라의 규제가 곧 세계의 규제 기준이 될 수 있도록 최선을 다하겠습니다.

(사진 설명) 오유경 식품의약품안전처장과 로버트 칼리프(Dr. Robert M.Califf) 미국 FDA(식의약 규제기관) 기관장

#식약처 #식품의약품안전처 #한미동맹 #한미첨단과학기술동맹 #인공지능의료제품 #규제과학

◀ 이전 글 공유 다음 글 ▶



생약의 보고, 제주 뷰맛집 '생약누리'



◀ 이전 글 공유 다음 글 ▶



꼼꼼하고 깐깐하게 수입수산물 검사하고 있어요!



◀ 이전 글 공유 다음 글 ▶

전자레인지 컴라면 조리 대참사를 막으려면?





◀ 이전 글 공유 다음 글 ▶



갈증날 땐 아삭아삭, 오이

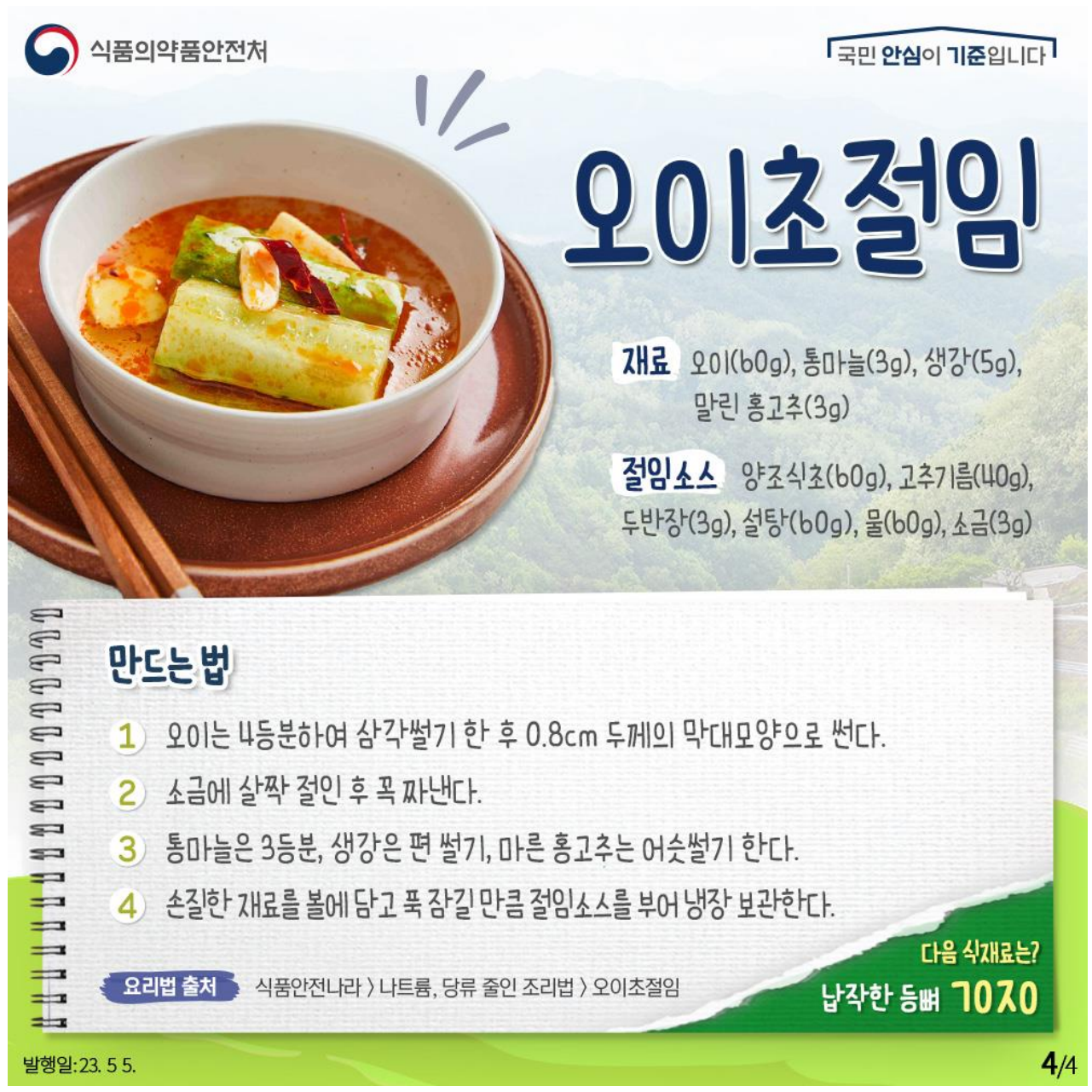


◀ 이전 글 공유 다음 글 ▶


식품의약품안전처
국민 안심이 기준입니다
안전한 밥상
갈증 날 땐 아삭아삭
OO
대부분이 수분으로
이루어져 있어요!
발행일: 23. 5 5.
1/4


식품의약품안전처
오이
구입요령
• 굵기가 일정하고, 똑바로 곧은 것
• 돌기가 많고, 만져봤을 때 따끔하게 서 있는 것
• 꼭지부분 줄기에 하얀 잔가시가 있는 것
• 짓무르지 않고, 육질이 단단한 것
손질요령
• 굵은 소금으로 문질러 가며 씻어주면 녹색이 살아나요
• 꼭지 부분의 쓴맛은 제거해요
발행일: 23. 5 5.
2/4


식품의약품안전처
빠른 섭취, 냉장보관
오이
냉장 보관
종이에 싸서
10℃ 보관
보관 기간
가급적
2~3일 안에 섭취
발행일: 23. 5 5.
3/4


식품의약품안전처
국민 안심이 기준입니다
오이초절임
재료 오이(60g), 통마늘(3g), 생강(5g), 말린 홍고추(3g)
절임소스 양조식초(60g), 고추기름(40g), 두반장(3g), 설탕(60g), 물(60g), 소금(3g)
만드는 법
1 오이는 4등분하여 삼각썰기 한 후 0.8cm 두께의 막대모양으로 썬다.
2 소금에 살짝 절인 후 꼭 짜낸다.
3 통마늘은 3등분, 생강은 편 썰기, 마른 홍고추는 어슷썰기 한다.
4 손질한 재료를 볼에 담고 푹 잠길 만큼 절임소스를 부어 냉장 보관한다.
요리법 출처 식품안전나라 〉 나트륨, 당류 줄인 조리법 〉 오이초절임
다음 식재료는?
납작한 등뼈 고등어
발행일: 23. 5 5.
4/4