

新闻中心

- > [活动通知](#)
- > [学会动态](#)
- > [行业信息](#)
- > [最新资讯](#)
- > [科技进展](#)
- > [政策法规](#)
- > [关注食品安全](#)
- > [域外信息](#)
- > [供应商推荐](#)

相关新闻

- 2014年北京食品抽样检测...
- 加强食品安全专项执法 上海...
- 食品安全拟建最严格监管处罚...
- 农业部将实施主食加工业提升...
- 国家卫计委强化疾控中心对食...
- 商务部:食品价格涨幅缩小
- 我国乳业将迎来发展新格局
- 上半年全国农产品抽检合格率...
- 两岸食品界精英再聚首, 食品...
- 商务部: 做好配方乳粉药店专...

NEWS

站内搜索

标题

搜索

行业信息

专家共议2015年国际食品安全大会六大热点专题

2015-3-18 0:00:00 新闻来源: 中国食品报 浏览人次: 9

2015年的政府工作报告中再次提及食品安全; 在十二届全国人大三次会议的新闻发布会上“食品安全”成为热词; 全国政协举办的惟一一次协商会的主题也与食品安全相关……刚刚闭幕的“两会”释放出的信号无一不在显示: 我国政府将对食品安全的重视提升到前所未有的高度。中国食品科学技术学会与中国经济网联合于“两会”期间主办的“两会议食厅: 2015年两会代表委员食品安全恳谈会”上, 代表委员们也热议食品安全的源头控制、风险交流等, 对“新常态”下我国食品界如何有效应对食品安全的挑战提出了诸多建议。即将于2015年4月22—23日在北京举办的国际食品安全大会上, 来自全球的众多权威专家也将共同交流与探讨食品安全标准与检测技术、风险交流、食品掺假等热点。作为大会主办方之一的中国食品科学技术学会预先采撷大会专题部分精彩内容, 以飨读者。

食品安全标准与检测技术——搭建标准体系与新技术的交流平台

根据国务院、卫计委工作部署, 自2008年开始的食品安全国家标准清理整合工作将于今年完成。由此, 在确保安全, 以保障公众身体健康为宗旨; 科学合理, 以风险评估为基础; 注重实用, 科学借鉴国际管理经验; 公开透明, 鼓励各方积极参与的工作原则基础上, 形成食品安全国家标准体系, 基本解决此领域标准的交叉、重复、矛盾问题。

本次大会期间, 在中国食品科学技术学会食品安全标准技术分会承办的“食品安全标准与检测技术”专题上, 即是体现本次标准清理的成果, 专家将围绕广受关注的食品包装材料系列标准的进展、食品污染物分析技术、食品安全毒理学评价程序与方法进行交流与研讨。同时, 来自国际食品微生物标准委员会主席的马丁·科尔将对国际食品安全风险评估和应用情况进行分析, 来自知名企业和监管一线的专家也将就食品检测新技术与参会代表进行交流。本专题将成为了解食品安全标准体系的进展和方向, 掌握国内外最新检测技术的动态, 与国内外权威专家共话标准与检测技术的最好信息平台。

食品安全风险交流（案例分析）——用科学真知填补信息真空

近年来, 食品安全风险交流工作引起各方关注, 究其原因在于: 政府以及产业界逐渐意识到导致消费者对食品安全问题“信心缺失”的重要原因即为科技界与消费者之间的“信息真空”。为了改变这一现状, 各方都在不断努力。企业作为食品安全的第一责任人以及风险交流的重要参与者, 在不断投入人力物力做好食品安全问题的风险交流工作。此外, 作为传播科学真知的主力军——科学家如何使用老百姓听得懂的语言将食品安全问题说对说透, 让消费者“豁然开朗”, 亦是当前食品安全风险交流的重要内容, 媒体人作为消费者普遍信任的群体, 怎样利用其自身优势, 让科学的声音传播的更广更远, 也是风险交流中不容忽视的环节。

鉴于此, 在“食品安全风险交流——案例分析”的专题会议上, 政府相关部门、科学家、媒体人以及企业代表将一起分享风险交流的成功经验。据悉, 大会拟邀请国家食品监管部门的相关负责人以及国家食品安全风险评估中心的相关专家、欧洲食品安全局前主席帕特里克·沃尔博士、美

国食品药品监督管理局（FDA）食品局前副局长大卫·艾奇逊、澳大利亚塔斯马尼亚大学，澳大利亚海事学院高级研究员弗里西亚·高教授等国内外权威专家会同部分企业代表共同就国内外食品安全风险交流的部分案例进行深入分析和讨论，探索出符合中国特色的食品安全风险交流的新方式、新举措。

食品掺假与最新检测技术分享——有效化解鉴别技术困局

食品掺假是国际上普遍存在的问题。从沃尔玛的狐狸肉冒充驴肉到欧洲的马肉冒充牛肉，再到我国从蜂蜜制品中检测出甜蜜素，食品掺假事件层出不穷，掺假手段更是五花八门。2009—2013年欧盟食品饲料快速预警系统（RASFF）通报，我国出口到欧洲、美国、日本和韩国等国家的食品中，食品掺假是主要问题之一。在“2014年食品安全热点科学解读媒体沟通会”上，与会专家指出，掺假也是2014年两大食品安全问题之一。值得提醒的是，2015年，当中国食品工业增速整体放缓、利润下滑时，掺假会有所抬头，应予以警惕。与此同时，科技的进步使食品掺假手段更加变幻无穷，传统的食品安全检测技术已经不能满足监测的需要，所以，与之相匹配的现代化检测技术越发重要。

鉴于此，本届大会特别设置“食品掺假与最新检测技术分享”专题，主办方邀请天津科技大学校长王硕、中国检验检疫科学研究院首席专家陈颖等知名权威专家，针对备受业界关注的蜂蜜掺假、果汁真伪鉴别等热点问题，与来自科技界与企业界的代表共同探讨；并针对国际通用的DNA技术、稳定同位素技术等最新检测技术的研究进展与应用，以及相关典型案例与参会者进行经验分享。

食品产业链安全与管理——实现全产业链各个环节的无缝衔接

据中国食品科学技术学会与国家食品药品监督管理总局食品安全监管三司对2014年全球发生的近40个食品安全热点的科学解析表明，肉制品行业是食品安全热点集中爆发的首要焦点行业，其不光表现在中国的福喜肉制品过期事件，还表现在外媒广泛报道的英国鸡肉厂遭污染、丹麦问题香肠致死等事件。同时，2014年，作为非工业食品的餐饮业也首次被推上了食品安全的风口浪尖，全年多次受到中外媒体的舆论关注。而这些热点无一不折射出食品安全正在面临的严峻挑战——

产业链安全与过程控制。安全的食品是生产出来的，如果产业链的任何一个环节出了问题，不论是原料、生产，还是流通、销售，都将影响终产品的安全和质量，因此，对于整个食品产业链的安全控制，远比终产品的检验更加重要。

“食品产业链安全与管理”专题将邀请中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心陈君石研究员、中国检验检疫科学院食品安全研究所所长储晓刚、中国烹饪协会副会长冯恩援、国际食品科技联盟的相关专家等国内外权威专家以及企业的优秀代表，以国际化视野来探讨全球食品产业链的安全保障，尤其对食品安全热点突发的肉制品行业和餐饮行业的相关案例同与会代表进行深入探讨与交流，从教训中吸取经验，为中国乃至全球食品安全的全面进步贡献智慧。

食品安全可追溯体系建设——构建全产业链的食品安全保障体系

“食品安全可追溯”是此次“两会”期间很多从事与食品相关工作的代表委员经常挂在嘴边的热点词汇，那么“什么是食品安全可追溯”、“如何建立和应用食品安全可追溯体系”、“国外是如何建立符合本国国情的食品安全可追溯体系来确保食品行业自律，保证产品质量安全的”等一系列问题在公众心头涌现。为此，在大会期间，除了设置有食品安全可追溯体系的培训班以外，还将专门设立专题研讨会议，邀请来自国内外的食品安全可追溯方面的资深专家及企业负责人，同与会代表进行充分的交流与沟通。

据悉，中国肉类食品综合研究中心主任王守伟教授级高工将就可追溯体系在食品安全管理中的作用和价值进行重点介绍，全球食品可追溯中心（GFTC）主任、美国食品科技学会（IFT）副主席Will Fisher博士将就全球食品安全可追溯体系建设与未来进展结合实例进行讲解；中国物品编码中心相关专家将介绍我国物品编码与可追溯系统；中国农业大学任发政教授将分享婴幼儿配方奶粉可追溯系统的实施案例；部分肉制品与乳制品企业的负责人还将针对各自企业如何构建与应用食品安全可追溯体系进行案例分享。此外，专题会议期间还将设有讨论环节，给予与会代表充分的交流与沟通的机会。

食品安全风险预警与监控——将食品安全监管工作前移至风险防范

国务院办公厅日前印发了《2015年食品安全重点工作安排》，对今年我国食品安全工作提出了一系列要求，其中明确提出：要加快食品安全风险评估预警系统等项目的实施进度，推进进出口食品安全风险预警信息平台建设，加强食品安全标准、风险监测、风险评估、日常监管统计数据的采集和分析利用，提升科学监管水平和监管效能。由此可知，我国食品安全的重点监管工作已从监

督查、产品质量安全管控前移至风险预警与监控，如何借力食品安全风险预警信息，通过与标准有效对接，完善行业自我监管程序，提高保障食品安全的水平与能力，成为新形势下亟待关注和加强的重中之重。

在“食品安全风险预警与监控”的专题研讨会上，将邀请来自国家食药总局、国家质检总局进出口食品安全局以及国家食品安全风险评估中心的相关领导针对食品安全风险监测相关政策法规、实际案例以及与食品安全国家标准有效对接等方面进行解读，来自国际食品科技联盟食品安全专家委员会的专家将分享国外食品安全风险预警及其应用的相关实例，就国外企业如何借助食品安全风险预警信息提升产品质量安全水平同与会代表进行交流。