

INSTITUTE ACTIVITIES

学会动态

[主页 \(http://www.cifst.org.cn/a/dynamic/\)](http://www.cifst.org.cn/a/dynamic/) / [学会动态 \(/a/dynamic/dongtai/\)](/a/dynamic/dongtai/)

[\(/a/dynamic/dongtai/\)](/a/dynamic/dongtai/)

- [学会动态 \(/a/dynamic/dongtai/\)](/a/dynamic/dongtai/)
- [分支机构及地方 \(/a/dynamic/fenzhi/\)](/a/dynamic/fenzhi/)
- [通知公告 \(/a/dynamic/tongzhi/\)](/a/dynamic/tongzhi/)
- [国际学术活动 \(/a/dynamic/guojij/\)](/a/dynamic/guojij/)
- [国内学术活动 \(/a/dynamic/guonei/\)](/a/dynamic/guonei/)

2019年国际食品安全与健康大会将于4月16-19日北京召开

2019-02-20 13:19 新闻来源: 中国食品科学技术学会 浏览次数: 282 次

“食品安全+健康”启动消费升级 全球共话转型期食品工业的“中国方案”

10年前, 当中国食品安全形势处于“内忧外患”时, 中国食品科学技术学会携手国际食品科技界, 直面困局, 适时举办首届国际食品安全论坛, 以寻求我国食品安全问题的破局之道。10年来, 论坛以服务政府决策和回应行业热点、焦点问题为导向设计, 每年均归纳总结中国食品安全面临的挑战并及时提出应对措施。10年的积累, 以“高端、科学、前瞻”的品牌特征, 论坛为中国食品安全形势的“稳中向好”贡献了不可或缺的科技力量。

10年后, 在中国进入新时代和中国食品安全形势继续稳中向好的背景下, 中国食品科学技术学会亦与时俱进, 继续携手国际食品科技联盟, 将于4月16—19日在北京共同主办以“创新驱动食品安全与健康”为主题的2019年国际食品安全与健康大会。本届大会将邀请全球20多个国家和地区的100余位国内外权威专家出席会议和演讲。世界卫生组织(WHO)、联合国粮农组织(FAO)、国际科学理事会(ISC)、国际食品科技联盟(IUFoST)、国际食品微生物标准委员会(ICMSF)、美国食品药品监督管理局(FDA)、美国官定分析化学家协会(AOAC INTERNATIONAL)、欧洲食品卫生工程与设计组织(EHEDG)等8个国际组织与政府机构代表在内的国际权威专家也将出席会议和演讲。本期和大家抢先分享一下从主办方了解到的有关本次会议的最新消息。

探讨“四大难点”的破解之道

在新时代下, 如何构建科学有效的食品安全监管体系、进口食品“带来”的安全隐患、发酵乳制品在生产过程中存在的问题、检验方法要与国际接轨以及过敏原等难点, 将是2019年国际食品安全与健康大会的重要话题。

难点1: 构建科学有效的食品安全监管体系仍需加力

在中国进入新时代和世界经济形势扑朔迷离的背景下, 如何构建科学有效的国家食品安全监管体系仍是中国食品安全领域需要面对的重大课题。为此, 大会将邀请来自FAO及我国相关监管部门的官员围绕该相关议题召开圆桌会议。圆桌会议将从食品安全监测指标、我国食品安全监管模式、食品安全政策法规的顶层设计等多个层面展开深入讨论, 并依托中国食品科学技术学会承担的FAO国际合作项目, 商议下一阶段在国内的实施计划。在此次会议中, 以期通过国内外专家们的交流, 为中国食品安全监管体系的完善提供科技支撑。

难点2: 总量加大后进口食品微生物污染等风险亟须防控

在中国市场对食品进口需求加大的背景下, 由于缺乏国际间标准的协调, 一些通过空运渠道运输的食品存在化学和致病性微生物污染、营养成分虚报和食品造假等问题。为此, 中国食品科学技术学会将借助参与海关总署进出口食品安全局APEC项目的优势, 邀请进出口食品安全监管部门代表及相关科技界代表, 围绕现代化食品安全监管系统如何应对迅速变化的食品进口贸易新格局设置相关专题。

难点3: 食品安全的起点应从卫生设计开始

与此同时, 中国食品科学技术学会将继续巩固其与AOAC INTERNATIONAL、EHEDG等国际组织之间的合作。在本次大会期间, 围绕“发酵乳制品生产过程中的卫生设计与安全保障”专门设立了EHEDG 培训班, 围绕发酵乳制品在生产过程中的微生物污染典型案例, 以及如何通过提升加工设备的卫生清洁能力避免有害菌的滋生等主题, 邀请国际专

家与行业代表一道针对具体问题进行分析并提供最佳解决方案。同时，针对食品行业在检验方法领域的疑难问题，联合AOAC检测方法领域的专家基于行业实际，讨论最新解决方案。

难点4：过敏原是我国食品安全领域的新挑战

据相关报告表示，目前已有170种食物可诱发过敏反应。美国和欧洲的研究显示，坚果、花生、鱼和贝类是常见的致敏食物，而在部分亚洲国家，荞麦和小麦是过敏性休克的常见食物诱因。由于目前无根治措施，食物过敏的治疗管理要求避免摄入相应食物，及时发现过敏反应及时治疗。由此可见，过敏原回避是有效的管理方式。考虑到食品尤其是特医食品，作为满足特定疾病状态人群对营养素或膳食的特殊需要，其可能包含的过敏原的监测与控制问题，尤其需要关注，为本次会议特别设置“食品与特医食品生产过程中过敏原的监测与控制”专题，将邀请国际过敏原领域的权威专家进行深入研讨。

加大食品工业转型中 健康研究的科技支撑

食品工业是让“国民营养计划”落地的最佳载体

“健康中国”战略的贯彻落实，需要政府、科技界和产业界的相互协助与共同努力。产品本身及其研发创新的模式，以及对新品营养与健康的评价，距离满足消费者对营养健康的新需求仍有较大差距，均需更多的科技投入与学科交叉。

植物基产品为食品工业健康转型注入新的活力。根据相关数据，2013—2017年，以植物为主的新型食品和饮料产品的全球复合年增长率已达到62%。随着越来越多的消费者对健康、可持续发展和保护动物等领域的关注，植物基产品尤其是植物蛋白、活性植物成分、植物甜味剂、植物着色剂等飞速发展，取得了惊人的成绩。代乳产品、素食食品以及植物基饮料的出现，极大地满足了消费者的健康需求。本次大会期间，主办方邀请国内外专家围绕植物基产品的创新与发展及其在中国市场面临的法规标准等问题，展开充分研讨。

食品界应加大对产品自身的健康研究

伴随着“国民营养计划”具体实施方案的敲定，来自卫生健康委、国家食品安全风险评估中心、中国疾病预防控制中心营养与健康所等政府及相关部门代表，将受邀参加本次大会并对最新方案进行解读，同时针对消费者个性化营养需求对食品工业提出的新要求、食品产业如何依托基础研究与平衡膳食营养需求优化产品工艺与配方等进行分享。值得一提的是，包括WHO官员Gerry Moy、ILFoST专家在内的诸多食品科学与营养健康领域的国际专家将以本次大会为平台，分享其研究成果，并围绕行业关注的糖与人体健康、减盐行动、益生元与益生菌等话题展开研讨，为国内外食品科学家多年来在食品营养与健康方面的基础研究技术创新，提供了与产业对接的突破口，为食品工业的转型提供了技术支撑和发展方向。

与此同时，针对食品行业近期曝光度最高的产品种类——保健食品的国内外发展现状如何、我国对保健食品的监管制度及相关法规的最新情况是什么，国内外如何科学评价保健食品的相关功能，消费者如何科学认知保健食品的相关功能，如何避免因为夸大和虚假宣传而造成个人损失等问题，主办方将邀请国家保健食品监管部门代表及国内外保健食品相关研究领域的专家，共同围绕“保健食品产业的科学发展与监管”的主题展开研讨。

共享区块链、人工智能等新技术与食品工业对接的成功之道

“历史上从没有哪个年代像今天这样‘日新月异’，移动互联网、大数据、人工智能、区块链各种新技术层出不穷……”创新作为引领未来发展的第一动力，食品作为快消品行业的典型代表，需要科技与产业的并驾齐驱、加大马力。新技术在食品中的创新应用，近年来有几个关键词——区块链、大数据、人工智能，这些“黑科技”为全球食品产业的创新发展带来了新的曙光。

本次大会上，主办方将特别设立“国际食品安全创新与技术论坛”。该论坛聚焦区块链与食品可追溯体系、大数据与食品营养与健康、全基因组测序如何改变食品安全、基因编辑CRISPR-Cas9系统对农作物和家畜育种新技术的食品安全影响、超高压加工等一系列新技术对食品安全与营养健康的重要作用，大数据、区块链等新技术正在由表及里，深刻地改变着整个食品工业的安全与管理，大数据、新技术成为企业最重要的资源和核心竞争力，传统食品工业安全正在依靠科技从现在的传统数据汇总向智能识别急速转变。本次大会拟邀请来自全球相关领域的国际大咖、清华大学电子商务交易技术国家工程实验室以及诸多网络电商与新零售代表，共同围绕创新技术为食品产业带来的新变革与新机遇，同与会代表进行深入交流。

会议官方网址：[/uploads/allimg/190222/13214050F-0.jpg](#)
([/uploads/allimg/190222/13214050F-0.jpg](#))

会议通知：[2019年国际食品安全与健康大会-会议通知.pdf](#)
([/uploads/file/20190222/1550812872432386.pdf](#))