由中国食品科学技术学会和国际食品科技联盟共同主办的2016国际食品安全大会日前在京举办。针对业界关注的食品安全热点,大会设八大专题:即食品生产过程中的微生物控制;食品营养与健康评价;国内外食品安全风险交流经验分享;进出口食品安全与管理;中国食品安全:过去、现在与未来;关注老年营养与健康;食品分析技术标准化及实验室验证全球化;网购食品的安全与监管。与会专家学者围绕议题展开深入探讨——

2016国际食品安全大会热点聚焦

议题-

微生物有效控制

途径——

食品分析技术标准化及 实验室验证全球化

- 有效控制微生物污染成把控行业 健康发展重要因素;
- 建立符合国际严密规范的验证、 认证程序和体系;
- 以卓越的卫生设计来达到食品生 产环境上的监控;
- 改进分析技术以及工具应对未知 的污染物;

据中国食品科学技术学会持续五年开展的年度食品安全热点解析的内容显示:微生物污染已连续两年位列舆情关注的热点之首,这与全球食品安全面临的问题相吻合,尤其在肉制品、水产品等微生物污染的高危行业,如何有效控制微生物污染已成为把控行业健康发展的重要因素。同时检验标准化问题仍是主要话题,国际食品检验方法标准化、国家食品微生物检验方法、快速检验方法仍需提上日程。

在"2016国际食品安全大会"食品生产过程中的微生物控制"和""食品分析技术标准化及实验室验证全球化"专题上,国内外专家就此议题展开深入探讨。



企业界的责任——美国农业部前副部长任筑山博士主持"企业界高峰对话"

执行官如意,坚持"卫生第一"的概念,建议以卓越的卫生设计来达到食品生产环境上的监控,从源头上解决微生物污染。

"企业要做到调味品中有害微生物的控制,最重要的一点是公司的决心,只有敢于投入,不言放弃,才能真正带动全球信赖中国的食品制造业",烟台欣和企业食品有限公司研发总监侯庆云以酱油"六月鲜"为例作精彩报告。

国家食品安全风险评估中心副研究员 表晓燕对食源性疾病在食品中的风险分析及控制要点进行了解读。"从预防角度来讲,我们要在食品生产链的最初阶段就降低它的风险。而为了更好地做到食品安全控制,我们需要在零售层面改变人的认识和行为",她指出"更重要的一点是食品安全文化教育应该从娃娃抓起"。

中国科学院院士庞国芳表示,食品分析在未来也要面临很多挑战,面对一些未来出现的污染物,时效性越来越高,仍要遵循绿色分析化学的方式,所以我们需要将我们的分析技术以及工具改进,以此更了解食品的化学成分,一旦更了解食品的化学成分后,就能够推进我们的分析技术发展,这是一个良性循环,同时也会为我们带来更多的挑战性。

议题-

监管

网购食品和进口食品安全

途径—

保障网购和进口食品安全 风险评估是科学监管基础

■ 跨境电商需要风险管理理念监 管:

■ 不合格进口食品中微生物、品质、添加剂、标签问题突出;

■ 风险评估是科学监管进出口食品 的基础;

近几年电商的崛起,消费者购买食品的渠道越来越多。虽然足不出户就能买到世界各地的美食,公众对食品的关注度日渐提高,进出口食品的贸易量也在急剧增长。让进口食品的安全监管面临新挑战。

在"进出口食品安全与管理"和"网购 食品的安全与监管"专题上,国内外专家 就此议题展开深人探讨。

中国法学会食品安全法治研究中心主任王伟国认为,消费者通过网络食品交易第三方平台购买食品,合法权益受到损害的,可以向人网食品经营者或者食品生产者要求赔偿。网络食品交易第三方平台提供者作出更有利于消费者承诺的,应当履行其承诺。

国家食品药品监管总局高级研修学院肖平辉博士表示,仅淘宝平台现在拥有的食品小卖家就已经达到百万级。小作坊、小摊贩、小餐饮的监管立法已下放到各省,对网络平台而言好坏参半。对于小卖家的监管存在几个重点难点:小作坊(小卖家)的定性,多大才叫"小"?是否办证?如何办证?证后管理以及网络经营是否有特殊化政策?

大连民族大学生命科学学院院长胡文忠指出,虽然食品外卖平台存在着订餐体验方便快捷、用户选择性多等优点,但是,也存在鱼龙混珠、店面卫生难以保证、服务态度不好等诸多问题。政府应建立外卖相应监管体系,并出台相关法律法规;加强第三平台对商家的监管,定期大量抽查商家卫生情况,并将抽查结果公开公布网络,建立完整的信用评价体系;对送餐员身份进行核实认证,统一送餐交通工具。

国家质检总局进出口食品安全局风险预警处副处长丛林晔表示,2011到2015年五年来我国进口食品贸易呈持续快速增长的态势。但是,2011到2015年的五年间,不合格进口食品的批次也处于增长阶段。不合格食品几乎涵盖了所有的进口食品种类,其中糕点、饼干和乳制品各占一半。不合格食品的来源涵盖面非常大,来自于109个国家和地区,主要的来源国家和地区是欧盟、台湾、东盟和美国。进口食品不合格的原因中,微生物、品质、添加剂、标签四种原因相对突出,占到了所有不合格食品进口批次的四分之三。



联合利华北亚区法规事务总监、IU-FOST国际食品安全专家委员会共同主席Leon Gorris认为,食品中致病菌会使一些易感消费者受到很大影响,应该通过测试和检验等方法进行控制。

"面临食品微生物污染之后所带来的后果,食品企业更有体会"艺康集团亚太区食品安全总监严志农向与会者分享,"产品召回,严重的时候工厂关闭,失去订单,整个声誉都会受到影响,更严重的就是消费者信心的丧失。所以作为企业本身来说,必须积极面对现在一些新的形势,做好微生物控制工作。"

亚科排水科技(上海)有限公司首席

中国食品科技学会副理事长刘秀梅指出,中国目前的市场需求、政府需求已十分明显,企业、市场、消费者都需要重视。第一,科学实用的检验、监测、溯源与控制技术是食品安全保障的重要技术支撑。第二,我国现行的食品安全微生物检验方法与国际标准化方法差距显著,特别是快速检验方法。第三,国内无论是同行还是相关的部门对国际标准化方法的认识和借鉴不足。第四,建立符合国际严密规范的验证,认证程序和体系,提高微生物快速检验方法的科学性和实用性,能够更好地服务于社会,更快与国际标准化方法协调一致。