

2018年国际食品安全与健康大会在京举办

4月19-20日,由中国食品科学技术学会与国际食品科技联盟共同主办的“2018年国际食品安全与健康大会”在北京举行。此次大会将焦点从食品安全延伸到安全与健康并行,围绕6个重点方向开展专题研讨。来自英国、美国、加拿大等全球20多个国家和地区的90余位国际知名专家齐聚北京,分享其在食品安全与营养健康方面的最新研究成果及趋势解析。与此同时,陈君石、庞国芳、孙宝国等多位中国工程院院士领衔的国内知名专家代表及百余名国内外知名食品企业代表参会,与国际专家进行深度交流与沟通。

本次会议除聚焦长期关注的营养与健康、食品产业链安全以外,还增加了食品真实性评价与溯源技术、国际食品检测方法体系与中国对接、网络餐饮的安全与健康发展新热点。

关注主题:
从食品安全延伸至安全与健康并行

中国的食品安全从2008年到2018年,经历了凤凰涅槃式的十年磨砺与成长,实现了稳中向好的发展,97.6%的食品平均抽检合格率也交上了一份满意的答卷。

中国轻工业联合会会长张崇和在大会致辞中表示,我国食品产业规模稳步扩大,发展质量日益提升。2017年,全国规模以上食品企业主营业务收入10.5万亿元,同比增长6.6%;实现利润总额7015.6亿元,同比增长8.5%。他表示,当前,食品行业进入发展新时代。食品消费升级,为全球食品行业繁荣发展开启了新蓝海,对食品行业安全健康提出了新要求。我国陆续出台的健康中国2030规划、国民营养计划、国家食品安全规划等国家政策,为中国食品行业可持续发展,提供了引领和方向,为全球食品安全与健康提供了“中国方案”。

中国食品科学技术学会理

事长孟素荷在大会致辞中表示,十年来,中国食品工业加快夯实科学基础,提升中国食品安全水平。中国食品工业在食品安全产业链的完善再造与发展方式由高速向中速转轨的双重压力下,走过了理念愈发清晰、目标更加坚定的风雨十年。

十年磨砺:
中国食品安全由被动应对走向风险预防

孟素荷表示,“在中国食品科技界的共同参与下,国家风险评估、风险交流体系形成有效的科学积累,舆情环境逐渐向好。它使中国对食品安全的管理从十年前的危机应对,走向现在的风险预防和消费者教育,从而更加主动、从容。”孟素荷认为,中国食品工业正经历深刻转型,增速由2008年的26.7%,下降到2017年的6.6%,但中国食品工业体系却愈发健康稳健。在全球体量最大的食品消费市场上,2017年国家食品安全抽检合格率达到97.6%,较2014年的94.7%提高了2.9个百分点。

中国工程院院士、北京工商大学校长孙宝国表示,经过10年的努力,中国食品安全水平得到大力提升。建立了较为完善的法律法规体系,形成了新的食品安全标准体系,监管体系向统

一监管转变,食品安全监管信息化平台建设取得成效,食品安全风险监测能力显著提升,食品安全源头治理力度加大,食品安全社会共治机制有效运行,食品安全风险评估和风险交流已有良好开局。但是食品安全没有零风险,环境污染、小农经济的农产品原料供应、食品产业基础薄弱等,使得食品安全风险隐患依然存在。未来食源性疾病将成为食品安全问题的主要来源,新消费需求带来的食品安全隐患与环境污染不容小觑,食品安全网络谣言还未得到有效控制,企业对食品安全的认识还有差距,中国食品安全标准还有待进一步与国际接轨,食品安全永远在路上。

中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心总顾问陈君石,在“加强对抗菌药耐药性的遏止刻不容缓”的报告中指出,抗菌药耐药性(AMR)问题是当前对全球公共卫生最复杂的威胁。为此,AMR问题在国际上得到高度重视,中国也发布了国家行动计划,并已在减少(人、动物)抗菌药的使用方面取得了初步成效。然而,中国还缺少不少基础信息,包括中国的AMR到底严重到什么程度、对(人和动物)健康的危害以及环境影响有多大(包括经济损失)、抗药基因有哪些及其传播途径和后果。这些问题都需要进行广泛和深入地研

究,才能制定合乎国情的控制措施。当前的国际共识是应对AMR问题,必须遵循One Health原则,即覆盖人、动物、食品、环境的健康,而不是单打一。建议除了预防医学外,联合其他相关领域,共同攻关。

六大方向:
为行业发展新问题带来新思路

近30年来,中国食品产业的不断壮大助推食品科技与国际接轨,而食品领域的科技创新又助力我国食品产业实现从价格竞争到价值提升的转变。

此次大会聚集的六大专题方向,直击中国乃至全球食品产业发展新问题,国内外的食品权威专家及企业界人士的思想交融,为问题的解决带来了新思路。主要包括:食品真实性与溯源技术、食品营养与健康、食品企业工厂卫生设计与标准技术、食品安全风险预警和风险交流、食品安全检测技术及标准化、网络餐饮的安全与健康发展等。

聚集各方:
用科学之手推动食品工业快速转型

为有效推进产业的健康

转型,实施“健康中国”战略,大会举行了以“企业家的责任——食品安全与健康并行”为主题的企业家高峰对话。来自杜邦营养与健康事业部、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、荷兰皇家菲仕兰、雀巢研发(中国)有限公司、金光集团中国食品、沃尔玛食品安全协作中心、安琪酵母股份有限公司、饿了么等企业的负责人出席了活动,并与代表们分享了各自的经验及提出未来工作目标。

大会期间,中国烹饪协会会长姜俊贤与中国食品科学技术学会理事长孟素荷正式签署了合作框架协议。此外,中国食品科学技术学会与沃尔玛食品安全协作中心、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、康师傅(控股)有限公司中央研究所等知名企业将在食品科技与产业、食品营养与健康、食品安全与教育、科普等领域开展合作,共同搭建科技与产业的对接平台,会间也进行了合作框架协议的签署。

中国食品科学技术学会理事长孟素荷教授表示,中国与10年前相比,人民健康与安全意识的提升,使食品安全的触点更多、更复杂。因此,科技在未来食品安全与健康评价中,将被更多聚焦。

(新华网)

我国玉米加工业进入新时代



本报讯 4月19日,记者从《中国玉米市场和淀粉行业年度分析及预测报告》发布会上了解到,2017年是我国玉米政策改革全面实施落地的一年,东北地区逐渐恢复玉米原料优势以及对淀粉市场的影响力,加之国家取消了玉米深加工、生物液体燃料生产等领域的外资准入限制,玉米淀粉及深加工布局正在北移,竞争格局逐渐发生改变,玉米加工产业发展进入新时代。该报告由中国淀粉工业协会联合艾格农业、国家粮油信息中心以及永安期货等单位联合发布。

“玉米加工行业作为农产

品加工业,联结工农、沟通城乡、亦工亦农,是为耕者谋利、为食者造福的重要民生产业。”中国淀粉工业协会会长佟毅说,2017年,我国淀粉产量达到2720万吨,创历史新高,同比增幅15.4%。其中玉米淀粉产量达到2595万吨的历史最高水平;淀粉深加工产品产量1450万吨,比2016年增加了186万吨,前10家玉米淀粉企业(集团)产量,占全国产量的57.2%;玉米淀粉需求大幅增长13.8%,达到2550万吨。但是行业存在着加工产业集中度不高、产业结构不合理、内生增长动力不足、创新能力不强、发展质量和效益

不高,特别是企业规模偏小、管理水平较低、产业链条短、技术装备水平不高、高质量产品供给不足、优质绿色品牌加工产品缺乏等问题。预计2018年新增产能将超过500万吨,玉米淀粉仍处于产能过剩阶段,这将促进企业间的兼并重组。

艾格农业首席研究顾问刘爱民博士表示,2017年,全球玉米消费量增长迅速,我国进口玉米达282.53万吨。预计2018年,我国玉米种植面积难以持续下降,进口量有增长空间,消费总量继续提高,价格呈上涨趋势。

(农民日报)