

2020 年国际食品安全与健康大会系列 专题会议、培训班成果丰硕

在2020年国际食品安全与健康大会开幕前,各专题会议与培训班率先以线上形式举办,基于专题对检测方法、微生物风险防控、过敏原、棕榈油可持续发展以及特殊食品、植物基食品等行业难点、热点的精准设置和与产业的跨界对接,得到了科技界与产业界的广泛关注。截至12月2日,系列专题会议在云现场累计点击量68.1万人次,微博一直播点击量142.5万人次,总计210.6万人次。

科技为先, 以技术引领行业未来发展

强化我国食品检测方法技术支撑的3个科技观点 以产业创新为导向,就强化我国食品检测方法的技术支撑形成3个科技观点。

一是以信息化为引领,农药残留检测技术创新发展带来新机遇。中国工程院院士、中国检验检疫科学研究院首席科学家庞国芳研究员表示,农药残留检测如何实现信息化,大数据分析如何实现智能化,风险溯源如何实现可视化是农药残留检测技术面临的三项挑战,信息化为农药残留信息化检测技术的研究带来了千载难逢的机遇。

二是新型功能性营养物质在食品中良好应用,需要检测方法有力支撑。如母乳低聚糖(HMOs)作为乳制品行业的热门原料,其检测方法一直是行业关注的热点和焦点。建立高效准确的母乳低聚糖检测技术体系,将显著促进母乳低聚糖在婴幼儿配方奶粉中的应用及产品质量的提升。

三是检测方法体系正在全方位覆盖食品安全各环节。虽然侧重有所不同,但在食物加工过程、包装、环境等方面,均有

相应检测的需求。“2020年受新冠疫情影响,食品企业生产经营中更加注重疫情防控体系建设,亟需快速检测环境表面病毒的相关方法”,AOAC INTERNATIONAL主席Erin Crowley介绍,在这一期间AOAC开展了对新型冠状病毒检测试剂盒的应急响应验证,在迅速评估新冠病毒等流行性传染病病毒的检测方法上发挥了重要作用。

针对食品安全领域的顽疾 微生物风险防控的4点共识

微生物污染始终是当前食品安全面临的主要问题,围绕微生物风险仍是食品安全领域的顽疾这一话题,权威专家从理论到实践进行深入交流与探讨,形成4方面共识,以助力微生物风险的防控。

一是微生物风险舆情的交流是食品安全风险预警交流的重要内容。其开展效果的好坏,决定公众对于食品安全风险的感知、判断和对食品安全监管工作的评价。如污染了新冠病毒的冷链产品可通过冷链运输或物流传播给特定从业人员,给疫情防控带来新的挑战。

二是食源性疾病仍是全球面临的公共卫生挑战,也是首要食品安全问题,而食源性致病微生物是导致食源性疾病发生的主要原因。对食源性疾病的预防和控制需要政府、企业、学术界和消费者共同参与。

三是准确、快速的检测和溯源是食源性疾病预防与控制的关键环节。食源性致病菌的筛查亟需集细菌分离和检测于一体的微流控芯片,以实现食源性致病菌的有效监测。病原微生物分型是食源性疾病预防识别、溯源调查以及致病菌生

物特征分析的有效手段,多种方法的联合应用是有效分型的理想策略。同时,微生物监控对食品安全意义重大,微生物检验方法的准确性、高效性、合规性等,越来越被行业所关注。

四是科技界与工业界应加强预防食源性疾病的科普教育。鉴于食源性致病菌可能通过动物源性初级农产品进入家庭,呼吁消费者关注家庭厨房食品安全,科学加工制备安全食品,以预防食源性疾病的发生。

就食品精准技术检测、完善 标识管理的5个科学观点

会议期间,来自国内外食品、医学标准法规等领域的权威专家探讨形成5个科学观点。

一是食物过敏已成为全球性的公共卫生和食品安全问题。食物过敏是某些食物在部分人群中产生的食物不良反应,在医学临床上属过敏反应,居过敏性疾病致死率之首。在过去几十年中,食物过敏一直呈持续上升趋势。食物过敏不再单纯是某个人的健康问题,WHO已认定食物过敏是一个严重的公共卫生问题和全球性的重大食品安全问题之一。

二是避免摄入含有过敏原的食物是防治食物过敏的唯一有效途径。食物过敏尚无特效疗法,避免摄入含有致敏原的食物是防治食物过敏的唯一有效途径。就目前技术而言,想要预防食物过敏,还需要教育患者从日常生活做起,在平时生活中做好进食记录,找出导致过敏的食物并避免进食,才能远离来自食物过敏的危害。

三是食物过敏为食品工业创新发展

提出了新的技术挑战。为了保障食物过敏患者的安全消费,在食品生产上,食品原料的采购、加工等各环节都需要新的对策,同时,对过敏原致敏性进行消减和控制,研发出满足过敏患者的特殊食品成为食品工业面临的新挑战,也为食品工业的发展提供了新的经济增长点。

四是我国迫切需要基于中国人群流行病学调查确定过敏食物清单,为过敏食物的强制性标示提供科学依据。为了更好地认识食物过敏在我国的发病特征,需要开展基于食物激发金标准的实验设计,获得高质量的流行病学数据,为我国过敏食物的监督管理以及食物过敏的防治提供科学依据。

五是需要多学科协同创新,提升食物过敏的系统性研究。食物过敏是一个多学科交叉的问题,未来需要在科技资源持续不断地支持下,加大多学科的国内与国际科技合作,夯实食物过敏的系统性基础工作,为保障我国食物过敏人群的健康提供重要的技术支撑。

分享实践 助力行业高质量、可持续发展

陈君石院士在大会主题报告中指出,安全的食品是生产出来的,不是监管出来的,更不是检验出来的。我国食品安全法明确规定,食品生产者是企业安全的第一责任人。但由于我国食品产业结构相对落后,存在大量的中小型企业,食品安全问题仍不时发生。为此,食品行业龙头企业应分享其在生产加工、运输过程等方面保障产品安全的成功经验,发挥引领和示范作用。

>>>下转13版

第四届中国食品工业发展年会在郑州成功召开

本报讯 12月6日,2020第四届中国食品工业发展年会在郑州国际会展中心成功召开,会议以“未来十年·对标世界”为主题,以全球化视角,展望未来发展,推动中国食品工业向着更高、更强的方向不断迈进。

中国食品工业协会常务副会长沈簏表示,食品工业在国民经济、社会发展、国民健康等方面扮演着举足轻重的角色。食品工业将在新的一年发挥出产业经济、消费经济、区域经济的拉动作用和支柱作用。

民以食为天,食以安为先。市场监管总局食品生产司市场稽查专员毕玉安表示,落实食品生产经营企业的主体责任,是食品安全工作的关键。而监管部门要始终把保障食品安全,维护人民健康作为首要任务,以“零容忍”的态度加强和改进食品安全监管工作。

万商话经济,得大势者得天下。著名经济学家、国务院参事室特约研究员姚景源表示,站在两个百年目标的交汇期,“十四五”规划面临的时代背景更为

特殊,是一次承前启后的全新开局。中国经济进入高质量发展阶段,企业家必须用新的眼光看清时局,选择未来!

中国食品工业协会副会长兼秘书长马勇在现场作《2020中国食品工业协会工作报告》表示,2020前三季度,面对新冠肺炎疫情巨大冲击和复杂严峻的国内外环境,中国经济增速由负转正,市场活力动力增强,经济运行持续稳定恢复。中国食品工业作为“压舱石”,为中国经济的快速发展和提质增效增添了强劲动能。

过去十年,中国食品工业砥砺前行,产值规模突破10万亿元,取得巨大发展成就。未来十年,面临经济双循环、国际大变局,中国食品工业将如何决战决胜、开创新局?

第四届中国食品工业发展年会特邀业内知名企业家齐聚一堂,凝聚行业创新发展共识,推动中国食品工业向着更高、更强的方向不断迈进,以主题鲜明的行业大合唱,在非常时期助力产业唱响“春天的故事”。

内蒙古伊利实业集团股份有限公司

副总裁刘春喜表示,当下,我国也进入了从乳业大国向乳业强国迈进的关键阶段,“全球乳业的未来在中国”也逐渐成为现实。

双汇发展党委书记杜俊甫表示,把握“十四五”新时代、把握百年未有之大变局,实现中国企业国际影响力的新突破,双汇也将开启时代新发展征程。

益海嘉里集团油脂总监、公共事务部总监涂长明,以一瓶“金龙鱼”小包装油,改变了几亿人生活方式。益海嘉里再出发,探索中国粮油加工产业高质量发展。

雀巢(中国)有限公司法规科学事务总监吴春竹表示,过去的一年雀巢中国销售额占整体7.4%,通过独特的本土化商业模式,雀巢走出了一条深化中国市场之路。

与此同时,现场举办“大国食业·启序新篇”为主题的高峰论坛,第十、十一、十二届全国人大代表、三全食品创始人、三全集团董事长陈泽民,上海东锦食品集团董事长、太太乐创始人荣耀中,加多

宝集团党委书记庞振国,煌上煌集团有限公司总裁褚建康,洽洽食品股份有限公司技术中心、总经理金龙、CCTV-1《大国品牌》出品人吴纲等优秀企业家代表展开巅峰对话,用新的眼光去看未来十年的中国机遇。

最后在大会进行的2020“中国食品工业协会科学技术奖”颁奖仪式上,福建省龙岩市巴比巴酒业有限公司荣获中国食品工业协会科学技术奖三等奖;福建康之味食品工业有限公司、福建佳客来食品股份有限公司荣获中国食品工业协会科学技术奖二等奖;福建省亚明食品有限公司荣获中国食品工业协会科学技术奖一等奖;厦门燕之屋丝浓食品有限公司荣获中国食品工业协会科学技术奖特等奖;福建新味食品有限公司、漳州金钥匙机械有限公司荣获全国食品工业科学技术竞争力优秀企业奖,福建新味食品有限公司黄细忠、福建美一食品有限公司陈云海、福建省建瓯黄华山酿酒有限公司张守财荣获全国食品工业科技创新杰出人才称号。