



## 2017中国国际食品安全与质量控制会议

尊敬的 \_\_\_\_\_ 先生/女士，您好！

2017中国国际食品安全与质量控制会议将于2017年11月在北京召开。

### 会议内容

随着世界各地对安全食品的呼声越来越高，各国的政府监管机构、科学工作者以及产业的管理者正在积极寻找保护消费者的最佳解决之道。除此之外，借助开放对话、知识分享、多方协作以及创新技术的应用也是解决食品安全问题不可或缺的方式。每一年举办的中国国际食品安全与质量控制会议提供了这样一次非凡的机会：探讨食品安全面临的挑战、探索以最适合和最经济的方式强化食品保护的各种解中方案。无论您是食品安全从业者还是关注食品安全问题，这个活动是不可错过的。敬请加入到900多名来自食品安全领域的与会者中，了解全球食品安全趋势，扩大行业联系网络。

### 参加原因

- 出席中国国际食品安全与质量控制会议（CIFSQ）是一个增加知识、提升技术能力快捷的途径，通过强化食品质量和食品安全帮助食品企业扩大业务。
- 食品安全触碰到的不只是客户的信心，而且也会影响公司的形象。如果从CIFSQ上学到的一点东西能够帮助企业避免食源性疾病的群体性突发事件，这就意味着企业成功阻止了可以对公司和品牌带来的灾难。当我们站在更高的角度和更宽的视角来看，食品安全也是确保公共卫生、社会稳定以及全球商贸活动的重要一环。
- 在任何时候，分享与交流是至关重要的。在CIFSQ--一个著名的交流平台，您可以迅速融入由食品安全领域专业人士组成的大家庭中，为后期寻求食品安全解决方案建立良好的联系网络。当听到众多海内外食品安全监管官员、科学家以及业界高管的报告、分享他们的知识和实践时，这意味着您正在触摸到这些多年积累下来的经验。
- 三人行，必有我师。学习同行，改进自己正在使用的生产过程；了解同行中的最佳做法，解决自己碰到的相同问题，探讨降低合规成本和缩短检查时间的的方法。拜会厂商，运用他们的资源，协助您完成测试、验证、卫生、工程等环节，以使您的食品安全计划得以实现。在CIFSQ，有多个场合可以与厂商实现交流--在会场聆听他们的发言、在展览现场与他们面对面，寻找您期待的最佳解决方案。
- 逆水行舟，因此，我们不断提升自己的专业技能。CIFSQ是一个极佳的机会，因为咨询顾问，还有培训专家都聚集在这里。向他们学习，获得更多、更新的知识，从而提升企业管理者以及企业员工的的专业技能。
- 站到食品安全浪潮的最前沿，了解这些趋势将如何影响企业的业务。无论您是食品出口商还是进口商，了解变化着的法律、法规以及买家的期望是非常重要的，此外，合规也是食品安全不可分割的一部分，而本次会议正是了解主要监管部门和客户需求的好地方。
- 出席会议表明您对食品安全的承诺。以后当客户或供应商问起贵公司对安全产品的保证时，您就能告诉他们，通过出席像我们这样的会议，站到了食品安全领域的最前沿。您就能骄傲地说，您对提供安全产品的承诺是真实的，与时俱进的。

### 参加人员

我们真诚地邀请您出席中国国际食品安全与质量控制会议，如果您的职责覆盖下列内容：

- 政府、第三方以及商业检测实验室
- 食品检测与分析服务

- 食品微生物
- 食品化学、食品毒理学
- 食品DNA分析
- 下一代测序和基因组学
- 食品科学、技术与工程
- 食品研究与新品研发
- 食品营养师以及饮食师
- 食品原料和添加剂
- 食品、饮料制造
- 食品生产、加工与包装
- 食品运输与配送物流
- 冷藏
- 食品超市
- 食品进出口
- 食品采购和外包
- 供应链管理
- 食品零售、餐饮服务
- 环境、卫生服务
- 新农业/产业化农场
- 产业化畜牧业
- 水产养殖、海鲜产品
- 牧场与奶业加工
- 动物卫生
- 有机农业
- 天然与健康食品
- 速食
- 食品安全审计与认证
- 食品安全管理
- 质量控制与保证
- 污染控制
- 召回与危机管理
- 合规性管理
- HACCP管理
- 病虫害防治管理
- 食品安全教育与培训
- 食品掺假与欺诈的预防与检测
- 食品追溯
- 能力建设项目管理
- 监管事务
- 政府食品安全立法与政策制定
- 食品安全法规、监管与控制
- 食品安全检验、检疫与执法
- 食品安全标准、认证与认可
- 食品突发事件应急管理
- 食品安全公共教育，推广和推广计划
- 公共卫生与疾病控制
- 食品安全性
- 风险评估与管理
- 风险沟通
- 责任保险
- 食品安全诉讼
- 媒体
- 市场研究
- 科研
- 全球食品标准
- 咨询与专业化服务

- 食品安全产品的分销与代理
- 食品安全软件开发
- 先进的食品安全应用和技术开发
- 食品检验代理、材料及仪器制造与贸易
- 食品照射服务
- 高压处理服务
- 其他

## 第一天

### 第一天: 大会及主题演讲 – 2017年11月1日 (星期三)

#### 开幕演讲

主持人: 中国国际食品安全与质量控制大会日程委员会主席 孙维德

08:15

#### 欢迎致辞

国际食品保护协会执行总监 戴维 萨普

中国国家食品安全风险评估中心总顾问 陈君石

大会名誉主席; 中国出入境检验检疫协会会长、国务院参事 葛志荣

行业领导独立高级顾问; 达能集团前公司总经理; GFSI前任主席 Yves Rey

#### 监管演讲

主持人: 国际食品保护协会执行总监 戴维 萨普

08:30

#### 题目待定

国家食品药品监督管理总局

08:50

#### 德国的食品安全管理及针对外贸合作伙伴的标准

德国联邦食品和农业部 外国兽医合作033科负责人; 首席兽医官 Dietrich Rassow

09:10

#### 题目待定

国家质检总局

09:30

#### 食品安全现代化法(FSMA) : 从概念到现实

美国食品药品监督管理局副局长 Stephen Ostroff

09:50

#### 题目待定

国家认证认可监督管理委员会

10:10

#### 题目待定

欧洲食品安全局执行局长 Bernhard Url

10:30

#### 茶歇

#### 监管大会

主持人: 加拿大魁北克克拉瓦尔大学农业与食品科学学院食品风险分析与监管系统教授 Samuel Godefroy

10:50

题目待定

美国农业部食品安全检验局副局长 Carmen Rottenberg

11:10

题目待定

演讲人待定

11:30

监管机构与食品安全、质量和真实性环节的人员之间的有效信息交换

主持: 加拿大魁北克拉瓦尔大学农业与食品科学学院食品风险分析与监管系统教授 Samuel Godefroy

讨论成员:

食品加工商, 生产商, 制造商, 零售商, 餐厅等行业的高级管理层代表

12:50

联谊午餐

行业领袖大会

主持人: 沃尔玛百货有限公司食品安全与健康副总裁 Frank Yiannas

14:00

畅谈未来如何改进食品安全的管理和控制

沃尔玛百货有限公司食品安全与健康副总裁 Frank Yiannas

讨论成员/演讲人:

15:30

从消费者的视角反思食品安全

Bit x Bites创始人兼董事总经理; Yimishiji创始人兼首席执行官 Matilda Ho

15:50

茶歇

科学与创新大会

16:10

**下一代毒理学给食品监管带来的挑战**

主持人: 中国国家食品安全风险评估中心总顾问 陈君石

联席主持: 加拿大魁北克拉瓦尔大学农业与食品科学学院食品风险分析与监管系统教授 Samuel Godefroy

讨论成员:

欧洲: 欧洲食品安全局国际科技合作首席专家 Djien Liem

美国: 美国食药局食品安全和应用营养中心食品添加剂安全办公室毒理学高级科学顾问 Antonia Mattia

中国: 国家食品安全风险评估中心副主任 李宁

行业: 联合利华安全和环境保障中心食品安全主任 Paul Hepburn

第一天闭幕主题发言

主持人: 中国国家食品安全风险评估中心技术总师 吴永宁

17:10

**抗生素耐药性的影响和控制策略**

香港理工大学创新及科技发展总监; 食品安全联盟召集人 刘乐庭

17:30

**全基因组测序 - 连接亚太地区的公共卫生和食品安全**

新加坡南洋理工大学食品安全及技术系教授 Jorgen Schlundt

**第二天**

第二天: 2017年11月2日 (星期四)

专题 A

下一代食品化学风险评估的方法

主持人:

联合利华安全和环境保障中心食品安全主任 Paul Hepburn

中国国家食品安全风险评估中心总顾问 陈君石

08:30

**化学危害特征的新方法对美国食品安全的食品安全的不断变化的影响**

美国食药局食品安全和应用营养中心食品添加剂安全办公室毒理学高级科学顾问 Antonia Mattia

09:00

**中国的食品毒理学替代方法**

国家食品安全风险评估中心毒理室主任 贾旭东

09:30

**RISK21在中国的应用**

中国食品安全风险评估中心风险评估主管 刘兆平

10:00

茶歇

10:30

**有害结局路径-食品风险评估的应用**

联合利华数学建模师 汤大为

11:00

**美国的新型食品及保健品成分的安全审查 - FDA GRAS和NDI项目简介**

美国霍金路伟律师事务所资深律师 陶鑫

11:30

**食品和饲料中化学品风险评估的新知识, 工具以及替代策略的实施: EFSA的方法**

欧洲食品安全局国际科技合作首席专家 Djien Liem

12:00

题目及演讲人待定

12:30

联谊午餐

第二天: 2017年11月2日 (星期四)

专题 B

食品过敏原: 检测、管理与预防

主持人:

国家食品安全风险评估中心风险监测一室主任, 研究员 杨大进

08:30

**Romer Labs简介**

Romer Labs董事总经理 Eva Wanzenbock

08:45

**中国过敏原风险评估工作的设想 \***

国家食品安全风险评估中心风险监测一室主任，研究员 杨大进

09:20

**IFAAM食品过敏原管理知识库**

曼彻斯特大学 E.N. Clare Mills

10:00

茶歇

10:30

**食品原料中过敏原的防控与管理 \***

玛氏全球食品安全中心全球首席食品安全分析研究科学家 张广韬

11:00

**过敏原测试和性能标准 – 以小麦检测为例 \***

维也纳自然资源与生命科学大学(BOKU) 教授 Sabine Baumgartner

11:30

**过敏原蛋白质和食品过敏原检测中的现实挑战**

Romer Labs 集团总部全球研发总监 Kurt Brunner

12:00

**过敏原检测方法现状及标准化评价**

中国检验检疫科学研究院研究员 吴亚君

12:30

联谊午餐

第二天: 2017年11月2日 (星期四)

专题 C & K

食品可持续发展，营养与食品安全挑战

主持人:

行业领导独立高级顾问; 达能集团前公司总经理; GFSI前任主席 Yves Rey

蜂至工坊创始人兼董事长 Johnny Kwan

08:30

**可持续发展与食品工业**

蜂至工坊创始人兼董事长 Johnny Kwan

09:00

**调查食品安全可持续水源**

特拉华大学农业与自然资源学院动物与食品科学系微生物食品安全教授 Kalmia E. Kniel

09:30

题目待定

沃尔玛中国首席合规官 Paul Gallemore

10:00

茶歇

10:30

题目及演讲人待定

11:00

题目及演讲人待定

11:30

题目及演讲人待定

12:00

题目及演讲人待定

12:30

联谊午餐

14:00

**为平衡可持续发展和良好的营养，在产品设计中引入食品风险评估的整体方法**  
百事大中国区质量保证总监 姚晖

14:20

**同一个健康，同一个星球，同一个未来 — 整体可持续发展挑战的方法**  
BRF环球有限公司欧洲 – 欧亚大陆质量保证总监 Jean Francois Legrand  
题目待定嘉吉全球监管与科学事务助理副总裁 Joseph Scimeca

14:40

**在不断变化的世界中让营养和安全的食品触手可得**  
行业领军企业独立高级顾问; 达能集团前公司总经理; GFSI前任主席 Yves Rey  
食品法典委员会秘书 Tom Heilandt (待定)

15:10

**通过使用分析方法的食品认证、掺假检测以及食品溯源验证减少风险**  
香港理工大学创新及科技发展总监; 食品安全联盟召集人 刘乐庭

15:30

茶歇

16:00

**确保源牛奶的安全以及奶农的经济效益，同时保护环境**  
达能中国食品安全总监 徐杰

16:00

**满足消费者对食品清洁标签要求的食品安全问题**  
SAGE食品安全顾问公司总裁 Gale Prince

16:40

**衡量可持续发展举措成功的指标**  
新加坡南洋理工大学食品安全及技术系教授 Jorgen Schlundt

17:00

**肠道微生物群：营养代谢，微生物对抗生素的抗药性，益生菌与食品安全**  
新西兰林肯大学毒理学教授 Ravi Gooneratne

17:20

Q&A

第二天: 2017年11月2日 (星期四)

专题 D

快速检验与检测的新方法和解决方案 / 食品行业的快速检测方法

主持人:

美国农业部农业研究服务局西区研究中心研究负责人 吴启华

美国农业部农业研究服务局东部地区研究中心食品技术研究员 黄庆安

08:30

**3M分子检测系统快速检测阪崎肠杆菌介绍 \***

3M中国有限公司高级技术工程师 张东方

09:00

题目待定

Merieux 公司代表

09:30

**Merck一站式致病菌检测方案**

默克BioControl全球投资组合开发总监 Maritta Ko

10:00

茶歇

10:30

**食品加工中病原菌控制的快速检测**

Romer Labs亚洲区总经理YongWee Liao

11:00

**快速柱层析法在食用油安全的标准化及应用**

丰益全球研发中心经理 曹文明

11:30

**基质辅助激光解吸电离飞行时间质谱(MALDI-TOF-MS)在鉴定工业分离菌种中的创新应用研究**

中国食品发酵工业研究院发酵工程部主任; CICC副主任 姚粟

12:00

题目及演讲人待定

12:30

联谊午餐

第二天: 2017年11月2日 (星期四)

专题 E

食品安全能力建设中的国际合作进展

主持人:

中国国家食品安全风险评估中心技术总师 吴永宁

中国国家食品安全风险评估中心助理首席科学家 李敬光

美国马里兰大学营养与食品科学系教授 俞良莉

08:30

**EU-China-Safe项目与建立可持续发展的中欧食品安全伙伴计划**

中国国家食品安全风险评估中心技术总师 吴永宁

08:50



**跨境食品质量安全国家重点研发计划**

中国检科院 陈颖

09:10

**粮食安全和经济发展取得重大成就：食品安全能力建设带来的胜利**

沃特世公司政府事务高级总监 Paul B Young

09:30

**为食品安全建设政府与企业间的合作, 以实现可持续发展的案例：全球食品安全伙伴关系推动关键联系以产生更大的影响**

世界银行全球食品安全合作伙伴首席执行官 Lystra N. Antoine

09:50

Q&A

10:00

茶歇

10:30

**DISH: 全球食品安全研究中心**

香港理工大学创新及科技发展总监; 食品安全联盟召集人 刘乐庭

10:50

**RL2020中欧食品安全网络实验室**

中国国家食品安全风险评估中心助理首席科学家 李敬光

11:10

**EU-China-Safe项目继续教育**

南开大学教授 王硕

12:10

题目待定

沃尔玛监管合规高级总监 Jenny Chen Kilkelly

食品认证

11:50

**食品质量与安全检测的下一代指纹图谱技术**

美国马里兰大学营养与食品科学系教授 俞良莉

12:10

**大米真实性国际研讨会动态**

清华大学浙江长三角研究院 吴頔

12:30

联谊午餐

第二天: 2017年11月2日 (星期四)

专题 F & N

全球统一化学品於食品中风险评估原则与方法

主持人:

欧洲食品安全局执行局长 Bernhard Url

中国国家食品安全风险评估中心总顾问 陈君石

德国联邦风险评估研究所(BfR)所长 泰山 (Andreas Hensel)  
世界卫生组织食品安全和人畜共患病系风险评估与管理协调员 Angelika Tritscher

08:30

### 欢迎和开幕致辞

欧洲食品安全局执行局长 Bernhard Url

### 分会 1: 设置场景

主持人: 陈君石

08:40

### 制定, 实施和更新世卫组织食品中化学品风险评估原则和方法

世界卫生组织 Angelika Tritscher

09:10

### 国际能力建设优先重点, 以协调食品中化学品风险评估的原则和方法

德国联邦风险评估研究所(BfR)所长 泰山 (Andreas Hensel)

09:40

### 题目待定

欧洲食品安全局国际科技合作首席专家 Djien Liem

10:00

茶歇

### 分会 2: 全球统一的重点

主持人: 泰山 (Andreas Hensel)

10:30

### 发展中国家对于国际化学风险评估导意见的看法

中国国家食品安全风险评估中心总顾问 陈君石

11:00

### 智利实施食品中化学品风险评估的统一方法

智利食品质量安全局(ACHIPIA)执行秘书 Michel Leporati

11:30

### 新西兰化学风险评估中引入新概念: 优先事项及最近的案例研究

新西兰初级产业部(毒理学)首席顾问 John Reeve

12:00

### 采纳国际统一方法对食品中化学品进行风险评估的机遇与挑战

澳大利亚新西兰食品标准局(FSANZ)食品标准风险和监管评估总经理 Scott Crerar

12:30

联谊午餐

### 分会 3: 全球统一的重点 (续)

主持人: Angelika Tritscher

14:00

### 美国食品药品监督管理局对食品中化学品风险评估国际合作专题的更新

美国食品药品监督管理局副局长 Stephen Ostroff (待定)

14:30

日本食品安全委员会对食品安全化学品风险评估领域未来国际合作活动的优先事项  
日本食品安全委员会委員長代理 山添 康

15:00

协调化学食品安全的暴露评估方法：总饮食研究和食品消费调查  
法国食品、环境与劳动保护及安全总局总局长 Roger Genet

15:30

茶歇

#### 分会 4: 全球统一的优先事项

主持人: Bernhard Url

16:00

#### 圆桌讨论

讨论嘉宾成员:

中国国家食品安全风险评估中心 陈君石  
法国食品、环境与劳动保护及安全总局 Roger Genet  
德国联邦风险评估研究所 泰山 (Andreas Hensel)  
智利食品质量安全局 Michel Leporati  
美国食品药品监督管理局 Stephen Ostroff  
日本食品安全委员会 山添 康  
世界卫生组织 Angelika Tritscher  
澳大利亚新西兰食品标准局 Scott Crerar  
新西兰初级产业部首席顾问 John Reeve

17:30

#### 会议总结

中国国家食品安全风险评估中心总顾问 陈君石  
欧洲食品安全局国际科技合作首席专家 Djien Liem

#### 结论

欧洲食品安全局执行局长 Bernhard Url

第二天: 2017年11月2日 (星期四)

专题 G

食品安全现代化法案更新与培训

主持人:

国际食品保护培训协会总裁兼首席执行官 Julia Bradsher

主办:

食品安全预防控制联盟

08:30

#### 美国食品安全现代化法案实施情况

美国食品药品监督管理局副局长 Stephen Ostroff

09:45

#### 食品安全预防控制联盟和支持合规的培训

国际食品保护培训协会执行董事 Gerald Wojtala  
美国伊利诺斯理工学院 食品安全与健康研究所副所长 Jason Wan

10:00

茶歇

10:30

**外国供应商验证计划：外国供应商需要了解什么？**

美国伊利诺斯理工学院 食品安全与健康研究所副所长 Jason Wan  
国际食品保护培训协会执行董事 Gerald Wojtala

11:45

**行业小组讨论：**

FSMA合规性，行业需求以及行业需求

12:30

联谊午餐

第二天: 2017年11月2日 (星期四)

专题 H

预测微生物学和风险评估

**主持人:**

美国农业部农业研究署东部地区研究中心研究主管 黄立汉  
德国联邦风险评估研究所(BfR) 生物安全部主管 Karsten Nöckler

08:30

**微生物风险评估和食物链方法**

德国联邦风险评估研究所(BfR) 生物安全部主管 Karsten Nöckler

09:00

**用于预测微生物学的数据分析工具**

美国农业部农业研究署东部地区研究中心化学残留及预测微生物学研究部门主管 黄立汉

09:30

**生物危害风险评估：未来面临的挑战**

欧洲食品安全局生物危害与污染物部门主管 Marta Hugas

10:00

茶歇

10:30

**借助生长概率模型优化栅栏技术的使用，以实现高水分加工奶酪的微生物稳定性**

马西大学食品微生物与安全教授 Steve Flint

11:00

**食品微生物安全设计之暴露评估**

联合利华微生物部门经理 洪海军

11:30

**题目待定**

中国国家食品安全风险评估中心风险评估一部副主任 朱江辉

12:00

题目及演讲人待定

12:30

联谊午餐

第二天: 2017年11月2日 (星期四)

专题 I

食品供应链系统风险管理 - 预测风险模型和食品检测能力

麻省理工大学斯隆管理学院和生物医学创新中心主办

主持人:

麻省理工学院斯隆学院J. Spencer Standish(1945)管理学教授; 运营管理教授; 全球运营计划领导联席主任 Retsef Levi

14:00

会议简介

**第一节：食品供应链中的EMA风险分析**

14:05

**供应链分析**

麻省理工学院斯隆学院J. Spencer Standish(1945)管理学教授; 运营管理教授; 全球运营计划领导联席主任 Retsef Levi

14:30

**供应链：浙江大学 - “农业供应链中EMA的风险驱动因素”**

14:55

**BBMC - 谈批发市场**

15:30

茶歇

16:00

**Yasheng谈政策**

**第二节：技术创新**

16:25

**食品供应链测试创新：MIT-Stacy , Charley或Xun - 麻省理工学院开发的创新检测技术**

16:50

**食品供应链的可视化：软通动力 - 通过物联网技术管理食品安全风险**

17:20

Q&A

17:30

圆桌讨论

**食品工业如何利用数据和分析来改善食品安全和EMA风险管理**

主持人: Frank Yannis

行业：CCFA，零售商（沃尔玛，家乐福，RT-Mart等），第三方测试公司

第二天: 2017年11月2日 (星期四)

专题 J

全球的食品安全文化

主持人:

美国食品饮料和消费品制造商协会(GMA) 科学与教育基金会执行董事 Brian Bedard  
美国食品饮料和消费品制造商协会科学及监管事务高级副总裁兼首席科学官 Leon Bruner

14:00

#### **零售食品安全文化的实施**

家乐福食品安全质量总监马国维 (Herve Martin)

14:20

#### **将食品安全承诺转化为员工行为和可持续业务战略**

新濠博亚娱乐食品安全行政总监 柯学明

14:40

#### **培训和能力建设创新推动行为变迁和食品安全文化**

美国食品饮料和消费品制造商协会(GMA) 科学与教育基金会执行董事 Brian Bedard

美国食品饮料和消费品制造商协会科学及监管事务高级副总裁兼首席科学官 Leon Bruner

15:00

#### **改变企业文化，确保食品安全合规**

The Scoular Company公司合规部总监 Paul McBride

15:20

Q&A

15:30

茶歇

16:00

#### **全球供应链和网络中食品安全管理的挑战**

嘉吉农业供应链企业食品安全，质量和法规事务副总裁 Jonathan R. Fischer

16:20

#### **超越合规 - 食品安全和质量如何创造竞争优势**

恒天然合作社集团有限公司食品安全质量与监管总监 Greg McCullough

16:40

#### **食品风险沟通和关键事件领域，通过食品工业亚洲食品安全风险交流模式过程（FIA）应对食品安全危机 战略信托计划有限责任公司合作伙伴 Andrew Roberts**

17:00

#### **社会共同治理提升食品安全**

麦当劳中国有限公司食品安全高级总监 王昉

17:20

#### **题目待定 \***

沃尔玛 Zhinong Yan

17:40

Q&A

第二天: 2017年11月2日 (星期四)

专题 L

现代分析技术及食品和环境样品中污染物的检测

主持人:

AOAC总部董事; 雀巢食品安全研究院院长 鲍蕾

14:00

**通过不断改进的杂物和污染物检测手段来满足不断变化中的安全食品的需求**

沃特世公司食品和环境营销总监 Jennifer Burgess

14:30

**开发可靠的分析残留方法时对样品制备的重要注意事项**

美国食品药品监督管理局法规事务办公室, 监管科学办公室科学顾问 Alexander J. Krynitsky

15:00

**真菌毒素分析和质量控制材料**

Romer Labs 集团总部全球研发总监 Kurt Brunner

15:30

茶歇

16:00

**利用高分辨质谱+地理信息构建企业农残数据库**

康师傅控股有限公司研究员 李均砾

16:30

题目待定

AOAC 中国区主席; 山东出入境检验检疫局技术中心主任 梁成珠

17:00

**鉴别生物产品中的异物**

新西兰皇家农科院高级科学家 Steve Ranford

17:30

题目待定

AOAC总部董事; 雀巢食品安全研究院院长 鲍蕾

第二天: 2017年11月2日 (星期四)

专题 M

食品掺假漏洞的评估、预防与分析检测

主持人:

中国国家食品安全风险评估中心技术总师 吴永宁

共同主持:

美国药典委员会 高级食品安全顾问 Janet Balson

14:00

**使用传统的治安方法在苏格兰建立高效的粮食犯罪机构 - 成功经验、面临的挑战和机遇**

苏格兰食品标准局苏格兰食物犯罪与事件机构负责人 Ron McNaughton

14:20

**食品真偽的趋势, 工具和技术**

安捷伦科技有限公司全球市场监管与标准战略总监 Mary McBride

14:40

**基于DNA的下一代测序用于食品的真实性, 可追溯性和安全性**

SGS全球食品分子业务发展经理 Mario Gadanho

15:00

**食物犯罪事宜 - 严重食品欺诈的多维方法**

英国食品标准局 全国食品重案组首席执行官 Andy Morling

15:20

Q&A

15:30

茶歇

16:00

**使用行业和公司特定成分筛选技术减轻食品欺诈**

美国药典委员会 高级食品安全顾问 Janet Balson

16:20

**全球食品链中的信任与透明度**

Shantalla 总经理兼首席顾问 John Keogh

16:40

题目待定

MPOB棕榈油研究与技术服务研究所 (PORTSIM) 杨峻豪

17:00

**基于单氯丙二醇酯和缩水甘油酯含量对不同级别橄榄油和其它种类食用油的真实性鉴定**

瓦格宁根大学及研究中心在读博士 颜静

17:20

**稳定同位素技术在食用油真实性的鉴别研究**

中国食品发酵工业研究院高级工程师 钟其顶

12:10

Q&A

第二天: 2017年11月2日 (星期四)

专题 O1

FSMA国外供应商验证计划

主持人:

美国康尼格拉集团国际及商品质量总监 Joseph Elrefaie

14:00

题目待定

SGS全球FSMA项目总监 Hank Karayan

第二天: 2017年11月2日 (星期四)

专题 O2

食品操作中的卫生管理和非病原体限度在标准中的作用

主持人:

美国康尼格拉集团国际及商品质量总监 Joseph Elrefaie

美国农业部农业研究服务局东部地区研究中心食品技术研究员 黄庆安

14:30

食品安全以及高效运营中所需的清洁与卫生设计领导力 \*



美国商业食品安全学院总经理 Darin Zeh

15:00

**肉类生产中的微生物和可视化监测 – 借助产品卫生指标计划确保澳大利亚肉类出口的卫生**  
澳大利亚农业和水资源部微生物学和实验室监督 Mark Salter

15:30

茶歇

16:00

**空气冷却牛肉是可行的抗菌干预措施吗？**  
加拿大农业和农业食品部研究科学家 Yang Xianqin

16:20

**将非致病微生物作为食品环境卫生和微生物学质量指标**  
美国农业部农业研究服务局东部地区研究中心食品技术研究员 黄庆安

16:40

**题目待定**  
美国康尼格拉集团国际及商品质量总监 Joseph Elrefaie

17:00

题目及演讲人待定

17:30

Q&A

第二天: 2017年11月2日 (星期四)

专题 P

Romer Labs 食品安全专家交流会

**主持人:**

Romer Labs 集团总部全球研发总监 Kurt Brunner

14:00

**Romer Labs 过敏原防控技术专题 —— 探讨食品过敏原该如何防控**  
主持人: 中国国家食品安全风险评估中心风险监测一室研究员 杨大进

14:50

**Romer Labs 致病菌检测技术专题 —— 食品微生物检测方法标准与快速检测技术并存**  
主持人: 福建省疾病预防控制中心微生物检验科科长主任技师 马群飞

15:30

茶歇

16:00

**Romer Labs 真菌毒素检测技术专题 —— 真菌毒素的企业风险控制与实验室管理规范**  
主持人: Romer Labs 中国公司资深实验室经理 张大伟

**会议门票**

参会费用

RMB 3500 | 2017年9月30日下午17:00以前付款

RMB 4500 | 2017年9月30日下午17:00以后付款

- 会议套票包含参加所有会议、茶歇和午餐会；参观展览。
- 上述费用仅为会务费，不包含任何差旅费用。
- 已经确认生效的登记不能撤销、退款，可以更换登记者。
- 本次会议的官方语言为英语，免费提供中英同传服务。
- 发票将快递或在会议现场登记时领取。

## 推荐酒店

由于会议期间住房人较多，如需住宿请尽早安排

### 1) 贵州大厦 (4星)

北京朝阳区和平西桥樱花西街18号  
电话010-58109988 传真010-58109800  
距离会场：15分钟车程

### 2) 北京重庆饭店 (3星)

北京朝阳区西坝河光熙门北里15号  
电话010-64228888 传真010-64221189  
距离会场：步行20分钟

### 3) 北京明宫宾馆 (3星)

北京朝阳区西坝河西里16  
电话010-64207791  
距离会场：步行15分钟

### 4) 北京平安京忆栈酒店

北京朝阳区光熙门北里34号  
电话010-64228181 传真010-64229090  
距离会场：步行10分钟

### 5) 汉庭酒店北京国展店

北京市朝阳区北三环东路12号  
电话010-52930088 传真010-52930107  
距离会场：步行15分钟

### 6) 京港湾宾馆

北京朝阳区北三环东路11号  
电话010-84253191  
距离会场：步行15分钟

### 7) 北京毕派克饭店

北京朝阳区樱花东街12号  
电话010-64262302  
距离会场：步行15分钟

### 8) 北京赛福特饭店

北京市朝阳区和平西苑2号  
电话010-59068899 传真010-59068512  
距离会场：20分钟车程

### 9) 北京煤科宾馆

北京朝阳区青年沟东路5号  
电话010-84262277 传真010-84261601  
距离会场：20分钟车程



