



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决方案。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

会议日程

日程安排-第一天

- 08:15 **欢迎致辞**
- CIFSQ大会名誉主席；国家质量监督检验检疫总局原副局长；原国务院参事 葛志荣
- 国家食品安全风险评估中心总顾问 陈君石
- 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
- 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局副局长 孙梅君
- 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**
- 国家质检总局进出口食品安全局局长 毕克新
- 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 **FSIS以科学为基础，以数据为导向的食品安全方法**
- 美国农业部食品安全代理副部长帮办 Carmen Rottenberg
- 10:10 **连接和协作，以改善食品安全和消费者信任**
- 欧洲食品安全局执行局长 Bernhard Url
- 10:30 茶歇
- 10:50 **加强基于证据和风险的食品标准开发方法 - FSANZ的看法**
- 澳大利亚新西兰食品标准局局长 Mark Booth
- 11:10 **题目待定**
- 国家认证认可监督管理委员会注册管理部负责人
- 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：
- 美国食品药品监督管理局副局长 Stephen Ostroff
- 世界银行全球食品安全合作伙伴首席执行官 Lystra N. Antoine
- 加拿大卫生部健康产品和食品部粮食局局长 Karen McIntyre
- 法国食品、环境与劳动保护及安全总局总局长 Roger Genet
- 美国农业部食品安全代理副部长帮办 Carmen Rottenberg
- 世界卫生组织食品安全和人畜共患病部风险评估与管理协调官员 Angelika Tritscher
- 食品法典委员会秘书 Tom Heilandt
- 加拿大食品检验局国内食品安全系统司执行主任 Richard Arsenault
- 欧洲食品安全局交流和对外关系部门负责人 Barbara Gallani
- 阿拉伯埃及共和国国家食品安全局主席 Hussein Mansour
- 世界卫生组织食品安全和人畜共患疾病司主任 Peter Karim Ben Embarek
- 中国国家食品安全风险评估中心标准一室主任 樊永祥

- 12:50 联谊午餐
- 14:00 可追溯性，信任和消费者
- 尼尔森中国快消品行业副总裁 伍懿华
- 食物可追溯性@光速
- 沃尔玛百货有限公司食品安全与健康副总裁 Frank Yiannas
- 不同视角看追溯
- 中粮集团酒业质量与安全管理部总经理 黄伟
-
- **圆桌讨论**
- 讨论成员:
- 美国康尼格拉集团供应链质量副总裁 Chris Fosse
- 中粮集团酒业质量与安全管理部总经理 黄伟
- 嘉吉区法规事务总监 高岩
- 尼尔森中国快消品行业副总裁 伍懿华
- **食品可追溯性和透明度的新时代**
- 15:30 从消费者的角度重新想象食品安全
- Bits x Bites总经理兼创始人; 一米市集创始人兼首席执行官 Matilda Ho
- 15:50 茶歇
- 16:10 下一代毒理学给食品监管带来的挑战
- 主持人: 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, 卫生部食品安全风险评估重点实验室副主任 李宁
- 行业: 联合利华食品安全,安全与环境保障中心主任 Paul Hepburn
- **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
- 监管演讲
- 主持人: 国际食品保护协会执行总监 戴维 萨普
- 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
- 行业领袖大会
- 畅谈未来如何改进食品安全的管理和控制
- 主持人: 沃尔玛百货有限公司食品安全与健康副总裁 Frank Yiannas
- 科学与创新大会
- 第一天闭幕主题发言
- 主持人: 国家食品安全风险评估中心技术总师, 卫生部食品安全风险评估重点实验室主任 吴永宁
- 17:10 新世代科技? 如何开始新世代? - 以跨领域科技促进全球食品安全
- 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

日程安排-第二天

专题 A1

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处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
第1节: 场景 主持人: 陈君石
08:40 世界卫生组织食品中化学物风险评估原则和方法的制定、实施和更新 世界卫生组织食品安全和人畜共患病部风险评估与管理协调官员 Angelika Tritscher
09:10 突出国际性能力建设的首要任务，促进食品中化学品和微生物风险评估原理和方法的统一 德国联邦风险评估研究所(BfR)所长 泰山 (Andreas Hensel)
09:40 食品中化学物风险评估方法的协调和创新 欧洲食品安全局国际科技合作首席专家 Djien Liem
10:00 茶歇
第2节: 全球合作的重点 主持人: 泰山 (Andreas Hensel)
10:20 发展中国家对于国际化学风险评估指导意见的看法 中国国家食品安全风险评估中心总顾问 陈君石
10:50 智利实施食品中化学物风险评估协调方法的经验 智利食品质量安全局(ACHIPIA)执行秘书 Michel Leporati
11:20 新西兰在化学物风险评估中引入新概念：重点工作与最近案例分析 新西兰初级产业部毒理学首席顾问 John Reeve
11:50 食品中化学物风险评估方法国际协调统一应用的挑战与机遇 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
12:20 问答
12:40 午餐

专题 A2 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处风险评估与管理协调员 Angelika Tritscher
第3节: 全球合作的重点 主持人: Angelika Tritscher
14:00 美国食药监局对食品中化学物风险评估国际合作要点的更新 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
14:30 日本食品安全委员会对食品安全化学物风险评估领域未来国际合作活动的优先事项日本 食品安全委员会代理委员长 山添 康
15:00 食品中化学物暴露评估方法的协调：总膳食研究和食物消费量调查 法国食品、环境与劳动保护及安全总局专业科学部门主任 Gérard Lasfargues
15:30 茶歇
第4节: 全球合作的优先事项 主持人: Bernhard Url
15:50 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 Antonia Mattia 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

17:20 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
17:40 结论 欧洲食品安全局执行局长 Bernhard Url
18:00 会议结束

专题 B1 食品过敏原：检测、管理与预防
主持人： Romer Labs 集团总部全球研发总监 Kurt Brunner 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 主办： Romer Labs
08:30 Romer Labs让世界粮食更安全 Romer Labs集团总裁 Eva Wanzenbock
08:45 中国食品中过敏原的监测方向探讨 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食品过敏原的管控数据库 曼彻斯特大学，炎症与修复研究所，曼彻斯特生物技术研究所以， 曼彻斯特健康科学学术研究所分子变态学教授 Clare Mills
09: 20 食品中化学物风险评估方法的协调和创新 欧洲食品安全局国际科技合作首席专家 Djien Liem
10:00 茶歇
10:20 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
10:50 过敏原的检测方法与性能判定标准—以小麦检测为例 维也纳自然资源与生命科学大学，农业食物技术部，分析化学中心助理教授 Sabine Baumgartner

11:20 致敏蛋白及食品过敏原检测中的困难与挑战
Romer Labs 集团总部全球研发总监 Kurt Brunner
11:50 研究实例：使用商业免疫学检测试剂盒与LC-MS/MS评估杏仁和花生过敏原
Romer Labs 英国公司高级研究员 Adrian Rogers
12:20 问答

专题 B2
全球的食品安全文化
主持人： 美国密歇根州立大学副教授; 防范食品掺假计划主管 John Spink
14:00 零售食品安全文化的实施
家乐福(中国)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 通过教育建立食品安全文化
沃尔玛食品安全协作中心执行总监 严志农
15:00 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
15:20 问答
15:30 茶歇
15:50 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
16:10 加强社会共治、提升食品安全
金拱门(中国)有限公司食品安全高级总监 王昉
16:30 组织机构推动食品安全文化
普华永道食品行业诚信服务高级经理 Brian Marterer

16:50 适合中国文化的食品安全文化
食品安全顾问 杨闵捷
17:10 食品安全文化：从公司使命宣言到实施的演变
美国密歇根州立大学副教授; 防范食品掺假计划主管 John Spink
18:00 会议结束

专题C1
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 Assurance GDS Pickpen免疫磁珠分离技术在PCR检测中的应用 默克Biocontrol 全球产品发展经理 Maritta Ko
09:30 即食食品加工环境中的李斯特菌防控 Romer Labs亚太区总经理 Yongwee Liao
10:00 茶歇
10:20 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
10:50 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
11:20 沙门菌种,鼠伤寒沙门菌和肠炎沙门菌在Real-time PCR的单孔同时检测 赛默飞世尔科技微生物市场经理 唐超
11:40 腺苷三磷酸 (ATP) 生物荧光系统在对表面洁净度监测的应用 百胜餐饮集团中国事业部质量保证高级总监 庄梵
12:10 用于食源性病原体检测的生物传感器 – 我们在哪里?

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
12:40 午餐
专题 C2 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 靶向与非靶向质谱法检测食品接触材料中的有意添加物质和非有意添加物质 梅里埃营养科学中国区研发和技术支持经理 邓锁成
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 当今真菌毒素的研究趋势：发生的数据、隐蔽型真菌毒素和检测参考物质的革新性制备方式 Romer Labs 集团总部全球研发总监 Kurt Brunner
15:30 茶歇
15:50 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
16:10 食品安全国内外检测方法的评估 AOAC中国分部主席; 山东出入境检验检疫局技术中心主任 梁成珠
16:30 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
16:50 创新QQQ和Orbitrap技术 助力农残分析 保卫全球食品安全 赛默飞世尔科技全球市场经理 Paul Dewsbury
17:10 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 采用指纹图谱技术进行牛奶掺假预防检测 AOAC总部董事; 雀巢食品安全研究院院长 鲍蕾
18:00 会议结束

专题D1 食品掺假漏洞的评估、预防与分析检测
主持人: 国家食品安全风险评估中心技术总师，卫生部食品安全风险评估重点实验室主任 吴永宁 共同主持: 美国药典委员会 高级食品安全顾问 Janet Balson
08:30 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
08:50 食品真伪鉴定的趋势，工具和技术 安捷伦监管与标准全球市场策略总监 Mary McBride
09:10 下一代测序技术助力食品真实性、可追溯性和安全性：未来已经开启 SGS 集团分子研究中心全球食品分子业务发展经理 Mário Gadanho
09:30 食物犯罪问题 – 针对严重食品欺诈的多种方法 英国食品标准局全国食品重案组首席执行官 Andy Morling
09:50 Q&A
10:00 茶歇
10:20 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
10:40 全球食品链中的信任与透明度 Shantalla 总经理兼首席顾问 John Keogh
11:00 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
11:20 稳定同位素技术在食用油真实性鉴别应用 中国食品发酵工业研究院副主任 钟其顶
11:40 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
12:00 管理复杂的国际食品欺诈活动 世界卫生组织食品安全和人畜共患疾病司主任 Peter Karim Ben Embarek
12:20 问答
12:40 午餐

专题 D2 食品安全能力建设中的国际合作进展
主持人: 国家食品安全风险评估中心技术总师, 卫生部食品安全风险评估重点实验室主任 吴永宁 国家食品安全风险评估中心研究员、卫生部食品安全风险评估重点实验室学术秘书 李敬光 美国马里兰大学营养与食品科学系教授 俞良莉
14:00 EU-China-Safe项目：建立可持续发展的中欧食品安全伙伴计划 国家食品安全风险评估中心技术总师, 卫生部食品安全风险评估重点实验室主任 吴永宁
14:20 国家重点研发计划——跨境食品品质与质量控制技术研究 中国检验检疫科学研究院副院长、研究员 陈颖
14:40 粮食安全和经济发展的双赢：食品安全能力建设 沃特世公司政府事务高级总监 Paul B Young
15:00 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
15:30 茶歇
15:50 DISH: 全球食品安全中心 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
16:10 用于食品中二恶英和二恶英类多氯联苯测定的质量保证工具：国际实验室间的研究和参考资料 国家食品安全风险评估中心研究员、卫生部食品安全风险评估重点实验室学术秘书 李敬光
16:30 中欧食品安全项目持续教育 南开大学教授 王硕

16:50 中小型食品生产商的食品安全能力建设 沃尔玛中国区合规部高级总监 陈红
17:10 大米真实性国际研讨会动态 清华大学浙江长三角研究院博士后 吴頔
17:30 问答
18:00 会议结束

专题E1 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 中国食品安全风险分级模型的研发与应用 国家食品安全风险评估中心风险评估一室副主任 朱江辉
10:00 茶歇
10:20 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
10:50 Tox 21及其对美国的新型食品及保健品成分的安全审查的影响 - 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
11:20 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
11:50 问答
12:40 午餐

专题 E2	
食品供应链系统风险管理 – 预测风险模型和食品检测能力	
主持人： 麻省理工大学斯隆管理学院 J. Spencer Standish (1945) 运营管理学教授 Retsef Levi	
主办： 麻省理工大学斯隆管理学院和生物医学创新中心	
第一节：食品供应链中的受经济利益驱动掺假风险分析	
14:05 食品供应链系统性风险管理 麻省理工大学斯隆管理学院 J. Spencer Standish (1945) 运营管理学教授 Retsef Levi	
14:30 农产品供应链中受经济利益驱动掺假的风险因素 浙江大学农业现代化与农村发展研究中心教授 周洁红	
15:05 中国农产品批发市场食品质量安全影响因素分析 北京商业管理干部学院副教授 黄道新	
15:30 茶歇	
15:50 中国食品行业监管质量评估 麻省理工大学斯隆管理学院教授 黄亚生	
第二节：技术创新	
16:15 可用于检测食品和水中的污染物的高特异性和高灵敏度光学传感器 麻省理工大学生物系博士后 Charley Swofford	
16:40 利用物联网技术控制食品安全风险 软通动力信息技术(集团)有限公司全球业务事业群执行副总裁 彭强	
17:00 – 18:00 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管理受经济利益驱动的掺假风险 主持人： 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:
麻省理工大学斯隆管理学院J. Spencer Standish (1945) 运营管理学教授 Retsef Levi
北京华联综合超市股份有限公司食品安全经理 刘晓庆
家乐福(中国)食品安全质量总监 马国维 (Herve Martin)
永旺(中国)投资有限公司品质管理经理 周志峰
深圳市通量检测科技有限公司总经理 周守安
沃尔玛食品安全协作中心执行总监 严志农
18:00 会议结束

专题F1
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
共同主持:
美国伊利诺斯理工学院食品安全与健康研究所副所长;食品科学和营养系副主任及教授 Jason Wan
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办事处国家主任 Julio Salazar
09:15 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;食品科学和营养系副主任及教授 Jason Wan
10:00 茶歇
10:20 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;食品科学和营养系副主任及教授 Jason Wan
国际食品保护培训协会执行董事 Gerald Wojtala
11:05 中国食品安全现代化法案实施

中国國家认证认可监督管理委员会副主任 鲁超
11:20 行业小组讨论：FSMA合规性，行业需求以及行业需求 讨论成员： 瑪氏全球食品安全中心主任及食品安全科技发展部门负责人 Robert Baker Euroservizi Impresa Sri公司厂区安全与质量食品安全专家 Claudio Gallottini 郭巍 中国國家认证认可监督管理委员会副主任 鲁超 中国检验认证集团农业产品与食品部总经理 Phillips Richard
12:40 午餐

专题F2 管理食品安全制造风险和出口食品法规遵从性的热门话题
主持人： 美国康尼格拉品牌公司国际及商品供应链质量总监 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 主办： 麻省理工大学斯隆管理学院和生物医学创新中心
14:00 食品安全现代化法及其配套法规——主要针对中国食品供应商和美国进口商 SGS集团全球FSMA产品总监 Hank Karayan
14:30 美国食药局食品安全现代化法案：故意掺假条例和国际推广的效果 美国食药局食品防护和应急协调处策略分析师 Ryan Newkirk
15:00 清洁卫生与卓越卫生设计 美国商业食品安全学院总经理 Darin Zehr
15:30 茶歇
15:50 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
16:20 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

16:40 将非致病微生物作为食品环境卫生和微生物质量指标 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
17:20 管理食品营运安全 卫生区的重要性 美国康尼格拉品牌公司国际及商品供应链质量总监 Joseph Elrefaie 美国康尼格拉品牌公司食品安全与微生物总监 Deann Akins-Lewenthal
18:00 会议结束

专题G1 食品可持续发展，营养与食品安全挑战全球论坛
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 关志华
08:30 可持续发展与食品工业 蜂至工坊创始人兼董事长 关志华 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
09:00 可持续农业及食品安全的发展之道 联合国全球契约组织亚洲及大洋洲总代表 刘萌
09:20 用传媒的力量推动食品产业可持续发展 中国食品报社社长 黄国胜
09:40 行业的观点 -- 借助“营养革命”提供安全食品及营养 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
10:00 茶歇
10:20 监管者的观点 -- 借助“营养革命”提供安全食品及营养 食品法典委员会秘书 Tom Heilandt
10:40 安全质量第一 - 可持续的德国集成化禽肉生产 德国PHW集团和罗曼集团首席执行官 韦耀翰 (Peter Wesjohann)
11:00 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
11:20 可持续发展与透明度：不断变化中的食品供应链 嘉吉全球监管与科学事务助理副总裁 Joseph Scimeca
11:40 食品安全创新与企业可持续发展 新希望六和股份有限公司食品安全与质量事务总监; 全球食品安全倡议中国指导委员会副主席 刘龙海
12:00 更好就够了？-- 绝对可持续发展需求以及对食品行业的挑战 丹麦技术大学生命周期评价分析博士后 董妍 丹麦技术大学教授 Michael Hauschild
12:20 肉类行业中供应链可持续发展和透明度，一个食品安全与质量的全新定义 BRF环球有限公司欧洲 – 欧亚大陆质量保证总监 Jean Francois Legrand
12:40 午餐

专题G2 食品可持续发展，营养与食品安全挑战全球论坛
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 关志华
14:00 通过使用食品认证及掺假检测分析方法以减低风险 香港理工大学应用生物及化学科技学系与食品安全联盟项目经理 章煥
14:20 满足消费者对食品清洁标签要求的食品安全问题 美国食药局食品防护和应急协调处策略分析师 Ryan Newkirk
14:40 清洁卫生与卓越卫生设计 SAGE食品安全顾问公司总裁 Gale Prince
15:00 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
15:00 问答
15:30 茶歇

15:50 中国亮点 参与者： 蜂至工坊创始人兼董事长 关志华 漳州市家佳食品有限公司运营总经理 胡军 全球契约中国网络处长 王卫 联合国粮农组织驻华助理代表 张忠军 天祥集团中国区食品部 副总经理 张荫苾 宜宾五粮液股份有限公司副总工程师 赵东
18:00 会议结束

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残留物化学和预测微生物学研究部研究主管 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品链追踪溯源方法 德国联邦风险评估研究所(BfR)生物安全部主任 Karsten Nöckler
09:00 食品微生物检测方法标准与快速检测技术并存 福建省疾病预防控制中心主任技师 马群飞
09:30 生物性危害方面的风险评估：面临的挑战 欧洲食品安全局生物性危害及污染物部主任 Marta Hugas
10:00 茶歇
10:20 建立生长概率模型以优化栅栏技术的应用，从而获得高湿加工奶酪的微生物学稳定性 新西兰梅西大学食品微生物学和安全教授 Steve Flint
10:50 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
11:20 食品微生物风险评估对中国食品安全监管的支撑:挑战与未来 国家食品安全风险评估中心风险评估一室副主任 朱江辉

11:50 问答
12:40 午餐

专题I 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 我们该如何监管过敏原？ 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
14:45 食品微生物检测方法标准与快速检测技术并存 福建省疾病预防控制中心主任技师 马群飞
15:30 茶歇
15:50 真菌毒素的企业风险控制与实验室管理规范 Romer Labs资深实验室经理 张大伟
18:00 会议结束

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

