

中国食品发酵工业研究院

2017 年食品真实性与溯源技术国际论坛

第三轮通知

食品真实性与溯源技术国际论坛是在中欧世贸项目（EUCTP）资助下，由中国食品发酵工业研究院发起，旨在推动食品安全和真实性技术在我国食品科技、工业和监管机构的应用和推广。2012 年和 2014 年已成功举办过两届论坛。通过论坛交流，同位素质谱和核磁共振技术等欧洲食品真实性前沿技术逐步被中国食品科技界、食品行业和监管部门接受并认可，尤其是稳定同位素质谱技术已在蜂蜜、果汁、葡萄酒和白酒等行业得到很好应用，并制定了相应的分析方法国家标准或行业标准。论坛已成为食品安全和真实性技术领域的最具影响力的重要论坛之一。

为了进一步推动食品真实性技术与溯源交流和国际经验分享，让食品真实性技术得到更好传播和推广应用，中国食品发酵工业研究院联合中国食品科学技术学会、卫生部食品安全风险评估重点实验室（国家食品安全风险评估中心）将于 2017 年 9 月 20-22 日在北京召开“2017 年食品真实性与溯源技术国际论坛”。论坛将邀请国内外食品安全领域的专家，针对食品工业所面临的食品安全、食品真实性、食品标准和法规等问题进行交流。

会议信息如下：

1、时间地点

时间：2017 年 9 月 20-22 日

地点：世纪莲花酒店

地址：北京市丰台区莲花池南路 1 号

2、组织机构

主办单位：

中国食品科学技术学会

中国食品发酵工业研究院

协办单位：

德国联邦风险评估研究所

意大利博洛尼亚大学

奥地利科技研究院

意大利埃德蒙马赫基金会农业研究所

承办单位：

国家食品质量监督检验中心

全国食品发酵标准化中心

卫生部食品安全风险评估重点实验室（国家食品安全风险评估中心）

尚豆文化（北京）有限公司

3、主题和议题

食品真实性、食品安全、食品溯源技术、食品链脆弱性评估技术、食品掺假、食品法规与标准

4、学委会

主席： 孙宝国院士，中国食品科学技术学会副理事长、中国工程院院士、北京工商大学校长

副主席： 吴永宁教授，国家食品安全风险评估中心技术总师
宋全厚教授，中国食品发酵工业研究院副院长

委员： 路福平教授，天津科技大学
哈益明教授，中国农业科学院农产品加工研究所
陈颖研究员，中国检验检疫科学研究院
王守伟教授，中国肉类食品综合研究中心
任一平教授，浙江清华长三角研究院
熊正河教授，中国食品发酵工业研究院
邵 薇教授，中国食品科学技术学会
邵兵研究员，北京市疾病预防控制中心
钟其顶博士，中国食品发酵工业研究院
Michèle Lees 教授，Food Integrity 项目顾问
Federica Camin 教授，意大利埃德蒙马赫基金会农业研究所
Carsten Fauhl-hassek 博士，德国联邦风险评估研究所
Rebecca Hood-Nowotny 博士，奥地利国家技术研究院
Tullia Gallina Toschi 教授，意大利博洛尼亚大学
Jana Hajšlová 教授，捷克布拉格化工大学

5、组委会

- 主席：** 蔡木易院长，中国食品发酵工业研究院
- 副主席：** 王洁副书记，中国食品发酵工业研究院
宋全厚副院长，中国食品发酵工业研究院
- 委员：** 元晓梅主任，全国食品发酵标准化中心
尹建军副主任，国家食品质量监督检测中心
刘昊宇副秘书长，中国食品科学技术学会
钟其顶副主任，全国食品发酵标准化中心

6、会议费

会议费 2000 元/人，其中包括场地费、资料费、餐费（会议期间自助午餐及欢迎晚宴）等费用；可现场刷卡或现金支付。

住宿统一安排，住宿和交通费用自理。

汇款方式：

户名：尚豆文化（北京）有限公司

开户行及账号：0200 0046 0920 0302 633

开户行：工商银行北京公主坟支行

7、会议语言

中文和英文

注：会场配备同声传译服务，请参会嘉宾携带有效证件（身份证、护照或驾照等）换取同传耳机。

8、主要参会人员

- （1） 食品企业产品质量安全相关负责人及骨干、实验室及科技管理负责人；
- （2） 高校及科研院所食品安全与真实性技术领域研究团队；
- （3） 各级食品相关检测及监管单位：出入境检验检疫局、检验检疫科学研究院、质量技术监督局、疾控中心等。
- （4） 中国食品科学技术学会食品真实性与溯源分会预备会成员。

9、联系方式

中国食品发酵工业研究院

联系人：钟其顶（13621101922）

武晓杰 (18612224550)

董梅 (13141359357)

电话: 010-53218327

邮箱: fsa2017@scff.org.cn

国际论坛微信群:



附件: 2017年食品真实性与溯源技术国际论坛日程



中国食品发酵工业研究院

2017年9月15日

附件：

2017 年食品真实性与溯源技术国际论坛日程

9 月 20 日

时间	内容
09:00-18:00	报到 世纪莲花酒店 1 层大厅

9 月 21 日

时间	内容
08:30-09:00	领取同传耳机；现场报到 世纪莲花酒店 1 层大厅
09:00-09:40	国际论坛开幕式 领导致辞
09:40-10:05	食品真实性与食品标签 孙宝国院士，中国食品科学技术学会副理事长、中国工程院院士、北京工商大学校长
10:05-10:35	合照和茶歇
主持：吴永宁教授，Enrico Valli 博士	
10:35-11:00	欧盟地平线 2020 项目：实现高效、弹性且可持续的中欧食品安全合作关系 吴永宁教授，国家食品安全风险评估中心技术总师
11:00-11:25	Analytical Authentication – Research and Routine Carsten Fauhl-Hassek 博士，德国联邦风险评估研究所
11:25-11:50	食品同位素真实性技术与标准最新进展 钟其顶博士，中国食品发酵工业研究院
11:50-12:15	乳与乳制品掺假鉴别技术 任一平教授，浙江清华长三角研究院
12:15-13:30	午餐：世纪莲花酒店 1 层四季厅自助餐
主持：熊正河教授，Michèle Lees 博士	
13:30-13:55	基于质谱技术的食品组学在食品真伪鉴别中的应用 张九凯博士，中国检验检疫科学研究院

13:55-14:20	The use of authenticity data – the importance of clear communication and precise interpretation Michèle Lees 博士，欧盟科研框架计划 Food Integrity 项目专家
14:20-14:45	基于分子生物学的肉类食品真伪与掺假判定技术 周彤主任，北京食品科学研究院
14:45-15:10	恒温扩增技术在食源性致病菌快速鉴别中的研究 杜欣军教授，天津科技大学
15:10-15:30	茶歇
主持：任一平教授，Carsten Fauhl-Hassek 博士	
15:30-15:55	辐照食品真实性检测技术研究进展 哈益明教授，中国农业科学院农产品加工研究所
15:55-16:20	The EU H2020 OLEUM Project: state of play, advancements and expected results Enrico Valli 博士，意大利博洛尼亚大学——农业与食品科学院
16:20-16:45	边缘云计算技术在食品安全溯源的应用 陈清华所长，浙江清华长三角研究院信息技术研究所
16:45-17:10	GS1 国际标准在食品可追溯中的应用 于颖主任，中国物品编码中心应用推广部
18:00	欢迎晚宴：福泰宫，北京市丰台区西客站南广场中铁工程大厦

9 月 22 日

时间	内容
主持：哈益明教授，Federica Camin 博士	
09:00-09:25	中国畜产品溯源研究进展 杨曙明教授，中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所
09:25-09:50	食品产地溯源指纹的稳定性及有效性 郭波莉博士，中国农业科学院农产品加工研究所
09:50-10:15	近红外光谱分析技术在食品真实性鉴定中的应用 王健博士，中国食品发酵工业研究院
10:15-10:40	Novel approaches for the determination of product origin Rebecca Hood-Nowotny 博士，奥地利科技研究院
10:40-10:55	茶歇
主持：元晓梅主任，Rebecca Hood-Nowotny 博士	
10:55-11:20	IRMS techniques: new prospective Federica Camin 博士，意大利埃德蒙马赫基金会农业研究所

11:20-11:45	碳同位素技术在蜂蜜真实性检测中的应用 李学民研究员，秦皇岛出入境检验检疫局
11:45-12:10	葡萄酒、烈性酒与醋真实性检测 铁晓威经理，欧陆分析技术服务（苏州）有限公司
12:10-12:15	闭幕致辞 吴永宁教授
12:15-13:30	午餐：世纪莲花酒店 1 层四季厅自助餐

注意事项：

1. 会场信息：

世纪莲花酒店 1 层世纪厅，北京市丰台区莲花池南路 1 号，近北京西站南广场。

2. 交通方式：

- ① 公共交通：地铁七号线、九号线北京西站 B 南口；公交乘坐至莲花池站或六里桥东站。
- ② 行车路线：建议走西二环北向南方向至广安门出口右转，沿广安路行车至六里桥东（章丘大厦附近）右转至莲花池南路，再右转即至酒店；或西三环六里桥辅路至莲花池南路右转至酒店。

