

“食品真实品质认证”在京发布 以科技手段鉴别食品真假

信息来源：国家认监委

11月1日,2020年食品真实性技术与产业发展国际论坛在京召开。会议采用大会报告的方式,围绕食品真实性技术赋能产业高质量发展等主题内容进行交流、探讨。会上首次面向全球发布了“食品真实品质认证(FA认证)”。



据悉,“食品真实品质认证”(FA认证)以核磁共振波谱、同位素质谱、生物溯源等前沿科技手段为技术支撑,通过“海量样本数据对照”、“主动市场抽检”等手段,构建食品大数据,实现食品生产和流通领域的可保障、可溯源、可监督。



中国工程院院士, 国家食品安全风险评估中心陈君石表示, “鉴别食品真假需要依赖科学技术手段, 实际上这种技术比农药残留的检测方法更难。不仅对鉴别技术有一定要求, 还需要进行广泛国际合作, 建立食品相关真实数据库。”



“食品真实性问题是当前食品安全监管领域的重点、难点,要解决食品真实性问题,监管部门需从源头入手,切实加强食品认证监管,做好产品溯源工作。”国家市场监督管理总局认证监督管理委员会何小群在讲话中指出,优化认证认可服务,可以帮助企业解决质量控制和认证认可过程中的实际问题。同时,提升消费者对真实性产品的认知度和认同感。

我国政府高度重视食品造假和真实性问题。2017年,科技部发布的《“十三五”食品科技创新专项规划》中,首次明确提出“食品反掺假控制技术”专项研究项目,支持食品真实性技术的发展。2018年4月17日,我国正式成立食品真实性国际联合研究中心,随后,筹建了中国食品科学技术学会食品真实性与溯源分会。

与会专家指出,在“国际食品真实性中心”和“国际食品真实性技术创新联盟”的引领下,构建真实性数据库,推动食品真实性定义最终达成国际共识。