

2020年食品安全和健康热点发布



新华网北京1月11日电(胡可璐)2020年,中国食品产业在疫情中经历了一场大考,承担起确保市场稳定的中坚力量。

1月8日,由中国科学技术协会指导,中国食品科学技术学会主办的“2020年食品安全与健康热点科学解读媒体沟通会”在京召开。

热点一:春节防疫——严防反弹、控制食品污染

解读专家:陈君石,中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心总顾问。新冠肺炎是呼吸道传染病,不是食源性疾病。

热点二:误食毒蘑菇——我国食品安全头号致死因子

解读专家:吴清平,中国工程院院士、中国食品科学技术学会副理事长、广东省微生物研究所名誉所长。我国野生蘑菇分布广泛、种类繁多。

热点三:米酵菌酸——“酸汤子”中毒的罪魁祸首

解读专家:刘秀梅,中国食品科学技术学会名誉理事长、中国疾病预防控制中心营养与健康所研究员。椰毒假单胞菌酵米面亚种产生的米酵菌酸,是引起“酸汤子”食物中毒的罪魁祸首。

热点四:免疫力——后疫情时代消费者的首要健康需求

解读专家:丁钢强,中国食品科学技术学会副理事长、中国疾病预防控制中心营养与健康所所长。免疫力是指机体对外防御和对内环境维持稳定的反应能力。

疫力的重要因素。在后疫情时代,食品工业正以国家政策和消费者健康需求为导向,通过不断地提升食品营养高质量供给能力。

热点五:植物基食品——健康饮食的新潮流

解读专家:郭顺堂,中国农业大学食品科学与营养工程学院教授;江连洲,东北农业大学食品学院教授、国际食品科学院院士。随着人类追求健康与可持续发展理念的兴起,植物基食品受到消费者广泛青睐。

热点六:粮食安全——唤醒危机意识,杜绝食物浪费

解读专家:孙宝国,中国工程院院士、中国食品科学技术学会副理事长、北京工商大学校长。疫情影响,引发了对全球粮食安全的重新审视。

热点七:直播带货——堵住火热营销下的安全漏洞

解读专家:马冠生,北京大学公共卫生学院营养与食品卫生学系主任。网络直播带货作为一种新兴的流量经济,在促进经济社会发展、满足消费者的获得感和幸福感方面发挥了积极的作用。

热点八:进口冷链食品——疫情防控下的难点与重点

解读专家:李宁,中国食品科学技术学会副理事长、国家食品安全风险评估中心副主任。新冠病毒可能对食品及其包装造成污染,因此对食品全产业链的安全提出了更高的卫生要求。

热点九:诺如病毒——导致食源性疾病的“惯犯”

解读专家:陈颖,中国检验检疫科学研究院副院长兼总工程师;李凤琴,国家食品安全风险评估中心微生物实验室主任。诺如病毒是引发人类感染性腹泻的主要病原之一,流行具有明显的季节性。

热点十:食物过敏——被忽视的食品安全“隐形杀手”

解读专家:吴永宁,中国食品科学技术学会真实性与溯源分会理事长、国家食品安全风险评估中心技术总师;陈红兵,南昌大学中德联合研究院院长、南昌大学食品科学与技术国家重点实验室教授。食物过敏是一个全球性的食品安全和严重的公共卫生问题。

中国农业银行海西分行信用卡透支催收公告

截至2021年1月5日,因下列客户信用卡账户透支款项严重逾期,经我行多次催收,仍未还清逾期透支款项,为维护我行合法权益,现予以公告。

Table with columns: 序号, 姓名, 证件号码, 主卡卡号, 账户余额, 拖欠天数. Contains a large list of names and associated card information for debt recovery.