**【会议议程】**

**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; 原国家质量监督检验检疫总局副局长 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

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

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

澳大利亚新西兰食品标准局局长 Mark Booth

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:

可追溯性，信任和消费者

Neilson中国

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

食品可追溯性 - 全球视角

美国食品技术家学会 全球食品追溯中心总监Tejas Batt

食品可追溯性和透明度的新时代 – 圆桌讨论

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，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: 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

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: 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

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

11:30

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 B1**

**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，炎症与修复研究所，曼彻斯特生物技术研究所，曼彻斯特健康科学学术研究所分子变态学教授 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

11:30

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 G1 &G2**

**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

10:00

茶歇

10:20

题目待定  
联合国粮农组织中国

10:50

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

11:50

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

12:20

Q&A

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

可持续发展与透明度：不断变化中的食品供应链

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

香港理工大学应用生物与化学技术与食品安全联合系项目经理 Bernard Chang

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

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

10:00

茶歇

10:30

即食食品加工环境中的李斯特菌防控

Romer Labs产品经理 Stefan Widmann

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

11:20

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

11:40

用于表面清洁度评估的生物发光ATP监测系统

百胜餐饮集团中国事业部质量保证高级总监 庄梵

12:00

题目待定

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

12:30

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:**

**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**

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

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

08:50

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农产品安全研究中心主任 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

DlSH: 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

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

11:10

中欧食品安全项目持续教育

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博士后 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

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

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

预测微生物学数据处理工具

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:**

**麻省理工斯隆学院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**

14:00

会议简介

**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

麻省理工斯隆学院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

14:55

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

15:20

题目待定

麻省理工大学斯隆管理学院教授 黄亚生

15:45

茶歇

**第二节：技术创新**

16:15

食品供应链创新检测技术

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

17:30

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管理受经济利益驱动的掺假风险

主持人: Frank Yannis

**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

题目待定

普华永道食品行业诚信服务合伙人 温秀微

**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

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

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 李玓砾

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:**

**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**

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

食品真实性，可追溯性和安全性的下一代测序：未来已经开始...

SGS全球食品分子业务发展经理 Mário 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 O**

**食品操作中的卫生和安全管理及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**

14:00

FSMA合规 - 中国食品供应商及其美国进口商的共同目标

SGS全球FSMA项目总监 Hank Karayan

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供应链质量总监 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

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

14:50

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

16:00

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

\*赞助商演讲