

浅析有效控制食品检测实验室的检测质量

罗洁¹ 谢军²

自治区市场监督管理评价中心 新疆 乌鲁木齐 830000

【摘要】食品检验检测能够有效提高我国食品的安全性, 检验员应以此为最终工作目标, 针对食品展开高效率的质检活动。然而, 在实际的食品检验工作过程中, 由于部分检测员想法较为主观, 或者对于检测仪器的使用缺乏科学性等因素, 使得最终的食品检验接收数据以及效果不符合实际, 在一定程度上对消费者的身体健康造成威胁。因此, 为了有效提高食品检验检测质量, 检验员应就其细节问题展开深度探讨, 结合实际现状, 分析食品质检过程中存在的问题, 执行针对性的方案设计, 保证食品整体安全性的提升, 更好地维护人们身体健康以及经济利益。

【关键词】控制; 食品检测; 实验室; 检测质量

1. 食品检验检测质量控制的重要性

食品检测工作可以引导社会大众增强自身对于食物质量安全的关注程度, 有助于保障人们的身体健康。食品只有经过有效检测, 确保其符合相关规章标准, 才能够确保消费者安全地食用食物, 防止人们由于食物质量问题而引发食物中毒的风险。现阶段, 针对食品具体的检验检测工作较为多样化, 这就导致检验员在针对食品开展相应检验活动时, 容易出现食品重复检验、检验内容不够全面等问题。因此, 为了能够有效解决此类现象, 检验员应就食品检验检测工作过程中容易出现的各种细节问题展开深度分析, 充分利用各个资源, 完善每一个食品检验检测环节, 使得食品的安全性能够得到有效提升。同时, 还应安排相应管理人员, 定期审核检验员的工作情况以及专业技术水平, 以提升检测结果的有效性和科学性, 进一步保证食品质量安全。

2. 浅析有效控制食品检测实验室的检测质量策略

2.1. 强化食品检验检测质量控制力度

在食品质检控制过程中, 食品检验企业应针对可能存在的问题加强防范以及管理。例如, 为了让检测人员能够将充分了解并掌握食品检测的各个流程, 应对检验员进行相应培训及考核, 通过培训让检测员能够掌握科学性、系统性、实践性较强的质检流程, 有效提高检验员在具体食品检验质量控制过程中的专业性, 真正实现食品检验质检流程安全、准确的目标, 从而有效推动食品质检相关企业的可持续发展。另外, 食品检测单位应要求检测人员针对最终检测报告不符合相应标准的食品展开全流程分析, 思考个人存在的操作失误原因, 并结合相应的内容及时优化、改正, 以此确保后期食品检测的顺利开展。

2.2. 降低食品质检细节问题的发生概率

检验检测质量控制过程中, 检验员需要保证最终上

交的食品质量安全检验报告内容的准确性以及合理性, 这就要求检验员在实际检测过程中做到细致、严谨, 避免出现操作问题。而为了降低食品质检过程中细节问题的发生概率, 相关企业应加强关于检验人员的工作管理, 可以通过奖惩机制对于表现相对较差的食品检验员给予一定惩罚, 同时针对表现优异的食品检验员给予相应的奖励, 激发食品检验员在工作中的积极性, 为食品安全提供相应保障。另外, 检验员个人也需进行针对性学习, 增强自身食品检验技能, 保证在具体食品检验过程中将食品检验细节问题降至最低。

2.3. 应用智能化、自动化检测仪器

随着科学技术的快速发展, 多种高质量智能化、自动化的检测仪器应运而生, 为了有效确保食品质检质量, 相关企业可以通过应用智能化、自动化检测仪器的代替人工检测流程, 增强食品质检结果的准确度。检验人员在实际的食品质检过程中, 不可避免会由于主观因素导致最终数据存在一定误差。而智能化、自动化的食品检测仪器则可以有效解决这一问题, 对于保障食品安全性的提升能够给予相应技术支持意义重大。例如, 在食品样品检测过程中, 检验员习惯运用移液枪吸取液体, 但若操作人员对于移液枪的使用过程不够了解、操作过程不够细致, 将会对后续实验结果造成影响。而如果应用排枪智能化仪器展开溶液的吸取工作, 则不仅能保证溶液量符合相应标准, 同时还能确保最终数据结果的准确率, 进而有效提高食品检验检测质量。

2.4. 保证检测仪器的精密度和检测试剂质量

食品检测仪器设备是食品检测工作中不可缺少的要素, 在选用仪器设备时应充分考虑到检测仪器对最终结果的影响, 根据检测需要选择性价比高、精密度的仪器设备, 从而提升食品检测效益。实际开展检测工作之前, 应对所用的仪器设备进行准确度检查, 做好全面校验与核查工作, 以免存在较大偏差导致最终的检测结

果不准确。对于使用的检测设备也要做好定期保养与维护、计量工作，对异常情况和故障问题进行及时处理，使其能够一直保持精准的状态，从而满足不同食品检测需求。对于食品检测中使用的试剂、耗材也要进行验收，根据试剂耗材的性质将其保存在适宜的环境条件下，同时也要避免受到外界物质的污染，使其各项参数指标合格，确保其能够在食品检测中真正发挥作用。

2.5.对检测样本进行合理选择

样品采集过程中应遵循随机性原则，保证所选的检测样本具有代表性，能够将食品的真实情况体现出来，以免受到主观因素的影响导致样品选择不合理。在采集样品的过程中也需要对样本数量进行合理调控。对于采集期间所使用的工具应保证其干净卫生，以免污染样本影响食品检测准确性，在采集前应做好相关检查工作。同时，检测人员也需要根据样品的状态选择合适的采集方法，避免对样品性能造成破坏。另外，检测人员还要保证样品采集过程的规范性，确保能够为后续食品检测

工作的顺利开展打好基础，从源头上对检测质量进行把控。

3.结语

基于我国现阶段关于食品安全的社会问题，国家相关部门也进行相应的制度调整以及完善。在食品检测过程中，通过对食品成分的详细检测与分析，以及对违规食品企业的法律打击，有效保障了人们的身体健康和合法权益。然而，在具体检测过程中，由于受一些客观因素影响，导致食品质量检测存在一些细节问题，这就需要相关部门依据具体的问题给予解决，有效防控相应问题的发生，以此确保检验员能够实现高效率、高标准的工作。

【参考文献】

- [1]金璐,祝剑翊.浅析食品检验检测实验室质量管理[J].2021.
- [2]张迪.食品检测实验室质量控制与管理分析[J].2021.