

# 浅谈食品检验检测质量管理存在的问题

刘卫星

陕西秦酒酒业有限公司 陕西 铜川 727000

**【摘要】**随着我国经济文化的发展,人们的生活水平有了显著提升,人们将注意力也逐步放在了食品的质量方面。近几年,我国在食品监管方面的投入力度显著加大,通过特定的技术,能够有效找到食品质量安全问题,从而及时采取措施予以应对。本文主要对食品检测中的质量控制和细节问题处理措施展开详细分析。

**【关键词】**食品监管;安全问题;食品检测;质量控制;细节处理措施

## 引言

目前,不少商家对食品安全不够重视,仍然对外售卖一些未达标的食品,这十分不利于食品质量的提高和食品安全环境的维护。为缓解这一状况,有关部门必须强化监管,打造更为严谨规范的食品检测秩序,使得各相关单位及厂家皆能主动依循规定办事。

## 1.食品检测中质量控制的方法

### 1.1.完善检测管理体系、优化检测技术

在食品检测工作中,涉及的内容有很多。为此,有关单位应建立一个具有全面性和系统性的检测体系,以完善检测流程和基本规范,确保检测结果的准确性。此外,有研究者通过优化、更新检测技术及前处理技术来提高检测结果的准确性。其中,最有代表性的方法是QuEChERS,该技术整合了液液萃取、振荡法萃取以及机制分散固相萃取等多类方法的优点,并进行了相应的优化和改进。现如今,该技术已经在许多食品的检测工作中得到了应用,展现了非常高的价值,而且还一直处于更新的状态。

### 1.2.规范检测流程

在食品检测的过程中,为了保证检测结果的准确性,应对整个检测流程进行规范。所有检测人员都需要参照具体检测要求展开工作,保证每一个环节符合相关规范要求。制度是检测强化的重心,同时也是评估结果的依据,如果检测流程的内容与标准、规范存在差异,则会影响最终结果的评估。具体来说,可以通过以下3个方面进行处理。①现场监督。在食品检测的过程中,必须安排专业团队展开监督工作,保证所有设备、试剂的使用都能满足规定要求,同时员工也能按照流程执行操作,减小食品安全问题出现的概率。②记录工作。食品安全检测期间,工作人员应做好记录,以便能够把握问题出现的原因,为未来检测工作的提升奠定基础。③做好检查工作。把握各方面细节是否和规定存在出入,防止有任何违规行为出现,保证检测结果的准确性。

### 1.3.提高检测人员的专业素养

检测人员的专业素养是决定食品检测质量的先决保障,为更为高效地进行质量控制及细节处理,必须致力于检测人员专业素养的持续强化,配置一支专业技能扎实、职责观念强烈、尽心尽责的优质检测队伍。

①检测人员必须具备扎实的专业技能。相关单位应优化招聘流程,所有将要就职的人员都要接受全面细致的资历、资质审查,确保其符合一应要求,自源头上提高整个食品检测队伍的专业性。②重视日常的培训、进修管理,通过各项培训活动,让检测人员获得更多精进自身业务技能、提高思想认识的机会,及时掌握最新道德检测制度及要求,熟悉前沿检测设备及手段,成为与时俱进的食品检测工作者。③强化思想熏陶,开展必要的职业道德引导,使检测人员意识到自身职责,继而以一毫不苟、精益求精的态度践行好一应检测事务,将出现质量问题的概率降至最低,为食品安全、民众健康保驾护航。

### 1.4.完善设备管理

为了保证检测结果的准确性,专业的检测设备在食品检测的过程中必不可少,同时检测单位也要合理安排各类资源,有效满足检测的基本要求。此外,相关检测单位还应不断改进和优化相关设备管理制度,做好设备维护与检修工作,确保设备能够正常运行。

### 1.5.积极采用新技术

伴随科技的快速发展,食品检测工作同样需要持续进步。为此,检测机构需要定期引进新技术或加大技术研发力度,提高食品检测效率。例如,检测人员可以采用原子光谱、电化学等方式,对食品内部的无机物成分进行有效分析,确保检测结果的准确性。此外,工作人员还可通过生物传感器的模式,有效缩减检测时间,使食品安全性得到全面提升。

## 2. 食品检测中细节问题的处理方法

### 2.1. 对样品的处理

(1) 前处理技术、材料、仪器以及方法等的验证与质量控制。不同于检测技术能够较为直观的考察其性能指标,目前对于样品前处理方法相关条件的考察与优化、质量控制等方面的研究较少。

(2) 仪器与方法的自动化。虽然全面实现样品前处理的自动化可能还需时日,但在具体技术、环节上实现自动化替代手工操作还是可能的,但是需要考虑检测实验室的实际情况。

### 2.2. 样品采集

样品采集是后续检测的重要基础和前提。从某种角度来说,采集工作的质量水平会直接影响最终的结果。为此,工作人员必须提高对样品采集的重视度,有效处理其中的细节内容。现阶段样品采集以随机为主,在采集的过程,人员自身的专业能力、具体流程、外部环境都会对采集工作造成影响,加大了处理难度。为此,相关单位要做好人员培训,确保工作人员的专业素养和能力水平满足规定要求,确保他们懂得应用新技术处理工作中的问题。针对采集流程,相关人员应根据样品类型的差异展开调整,并持续改进和优化,促使人员操作更为合理。针对外部环境,相关人员或企业应做好控制监督工作,保证环境的干净度和整洁度能够满足要求,防止产生污染,保证最终数据的精确性。

### 2.3. 检测仪器管理

食品检测往往需要借助于专业仪器来辅助,仪器本身的规格品质及操作的规范性与否,皆是关乎最终检测结果的要素。因此,为防范仪器本身问题对检测准确性造成干扰,必须选择那些技术含量高、检测结果精准的优质仪器。检测机构应立足于过往检测实践中累积下来的长期经验,拟定兼具严谨性、可行性、科学性的仪器监管、维护及使用机制,并于日常检测事务中将一应管理、维护细则及使用要点践行到位。现下,大部分检测仪器都已配备自动校准功能,做好检测工作后可以使其恢复到初始状态。在检测期间,仪器也可以自行校准,如此,透过各项检测数据便可以更为准确获取食品最真实的质量状态。与此同时,纵观食品检测实际,仍旧存

在一些需要借助于手工来校准的仪器,对于此类仪器,需要检测人员在检测前做好调整、校准处理,以确保仪器的初始状态处于正常的数值限度内。考虑到检测仪器多为精密仪器,在完成相应的检测工作后,还应注意仪器的维护及保养,定期就其性能、运行状况加以检查,以防仪器性能受损或运行不佳导致的检测偏差问题。

### 2.4. 规范检测流程

依循有关规章机制,确保每一个检测环节、每一道检测流程皆有章可循、有据可究,是当前食品检测工作中亟须做到的一点,同样亦是判定检测结果是否达标的重要依据。若是检测流程、机制同有关规范不相符合或是直接缺乏确切的检测规范,将影响到检测结果的准确性。如此,不但使得食品检测工作产生诸多难以预料的问题,食品安全也难以得到保证。可见,加强对各检测环节、检测流程的规章管理于整个检测工作而言是至关重要的。对此,应做好以下几点:①要强化监督管理,配备专业人员就各操作流程加以动态化监督,严格依循规定及相应流程办事,以保证仪器使用、试剂配制等操作细节的到位性;②要强化记录,诸个检测环节的经过、结果皆要逐一记录在案,如此后续如果需要溯源方能精准把握问题;检测期间一旦察觉违规行为,务必要即刻停止,以防引发更大的问题;③明确职责划分和工作安排,以全面激发相应人员的职责意识和工作踊跃性,使得各项检测职责可以细化到具体的负责人身上。

## 3. 结语

综上所述,食品检测工作与人们的日常生活密切相关。食品检测过程中,由于受多方面因素的影响,无法确保检测结果的准确性。为此,相关企业要严格落实检测相关要求与规范,提升工作人员检测水平,深入研究检测过程中的细节内容,以确保检测结果的准确性,为人们的健康生活保驾护航。

### 【参考文献】

- [1]王小玲.食品检验检测的质量控制及细节问题研究[J].现代食品,2022,29(22):166-168.
- [2]董森.检测机构食品检验工作质量管理[J].大众标准化,2021(24):184-186.