

食品检验检测的质量控制及问题研究

章志成

江西西测仪析技术有限公司 江西省 上饶市 334000

【摘要】目前,食品检验检测在质量控制方面还存在着很多方面的问题,比如说:对于食品检验监督的力度不强、检验检测体系不完善、检验检测的环境以及相关检验检测人员的专业素质问题等等。以上出现的各种问题,可以说明,在当前的食品检验检测当中还需要很大程度上的改进,只有不断的去优化整合食品检验检测的流程,以及不断的去验证整合食品检验检测的管理流程,才能够让食品检验检测的质量得到整体的提升。

【关键词】食品;检验检测;质量控制

伴随着当前社会经济的不断发展和人民物质生活水平的不断提高,人民对于食品检测的要求是越来越高,当前在食品检验检测当中使用到的检验检测技术,已经不能够满足社会发展的需求,所以在实际的食品检验检测当中,必须要对其中的质量控制方案体系进行改革和创新,只有将整个食品生产的流程,都进行质量的把控,才能够让食品安全的生产质量有所提升,才能够让其符合当代人们对于食品安全的需求。

1 食品检验检测质量控制当中的重点

1.1 对于仪器试剂的质量控制

在整个食品检验检测的过程当中,仪器试剂能够对检测的结果起到决定性的作用。一旦用于检测的仪器出现精准度的误差或者是使用的试剂出现错误都将会导致食品检验检测的最终结果出现极大的误差。所以,在实际的食品检验检测过程当中,一定要根据实际情况,科学合理的去选择一些所使用到的仪器设备。在当前的食品检验检测过程当中,整合检验检测的流程当中所使用到的检测设备都是智能化的,所以在进行检验检测时,只需要把手动选择到的仪器放到智能化的检测设备当中,就可以对食品展开全面的检测,当然,有时也需要操作人员去手动的对设备的检测标准进行校准,这样能够准确的保证整个检验流程是在科学合理的范围之内所进行的。比如在检验检测过程当中经常使用到的检测仪器蒸馏仪就是对其自身所具备的密封性进行检测的,只有这样才能够让设备在良好的状态下正常的进行检测运转。另外,也需要对检测过程当中使用到的试剂进行全面的质量控制,特别是在整个食品检测检验的实际过程当中,会使用到大量的化学试剂,在当中不同的化学试剂有着不同的存储标准,比如在对化学成分二氧化硫进行检测时,就会使用到化学试剂典,为了对检验结果的准确性有所保证,在进行检测之前,就需要对典化学试剂当中的典含量进行准备的测量,避免典试剂在空气当中长时间的暴露而造成一些严重误差的

出现,如果说在检验的过程当中出现了典的含量没有达到相关的检测标准,就需要及时对其进行更换。

1.2 对于人员操作的质量控制

在实际的食品检验检测过程当中,最终对食品进行质量检测的还是人,所以相关的食品检验操作人员的对于整个食品检测结果的准确性也起着至关重要的作用。一旦,出现操作顺序上的错误,就会让整个检测的结果出现很大程度上一个偏差,所以对于检测操作人员的专业素养必须要有一个严格的标准,要能够确保其在检验的过程当中不会出现一些低级的操作失误问题。从专业的检测机构来说,必须要对检测人员去展开定期的专业检验技能培训,要不断的完善检测机构的培训机制,并定期的对其进行考核,只有检测人员的专业能力得到了充分的提升,才能对最终检测结果的准确性有所保证。

1.3 对于检测结果的质量控制

在食品整合检验检测的过程当中,一切工作的最终目的就是为了保证最终检测结果的准确性。所以,在对食品进行检验检测的过程当中,一定要对检测的流程进行严格的控制:首先,在整个检测过程开始之前,就需要对使用到的仪器设备以及相关的化学试剂进行全面仔细的检查,这样可以极大的避免一些重大错误问题的出现。其次,对于整个食品检验检测的操作流程要进行严格的规范,根据不同的检测内容,制定出与之相匹配的操作方案与流程,在实际的检测过程当中一定要严格的按照相关的操作流程进行食品的检测,这样可以避免一些因为操作失误而导致检测结果出现错误的情况。最终,要对食品检验检测的最终结果进行全面的分析,要对检测结果的正确率有所保证。以上,各种规定都是在检测结果质量控制的基本原则的要求之内进行设定的,目的就是为了保证整个检测流程的规范化,进而让整个检测结果的准确性有所提升。

2 食品检测当中存在的问题

2.1 检验检测体系的问题

在整个食品检验检测体系当中存在的问题,主要体现在以下几个方面:第一,全国检测机构发展不平衡的问题,由于每个地方的财政情况有所不同,所以就导致在检测机构所使用仪器设备的先进程度有所不同。第二,就是对于食品进入市场的准入机制不一样。在不同的地区当中有着不一样的情况,比如,在对食品加工工厂进行检测时,有很多的地方都只是简简单单的对生产许可证和营业执照进行检查,而根本没有深入到实际食品加工环境当中对整个食品加工的生产过程进行检查。

2.2 对于食品监督的力度不强

当前,在社会的快速发展过程当中,各种食品加工类企业是层出不穷,与此同时,也有越来越多安全生产事故和食品安全事件的发生。这就从侧面反应出了社会对于整个食品监督的力度不强,因为在对食品进行检测检验时需要多个部门联合工作,而在实际检测的过程当中,由于部门之间缺乏紧密的协作,会让整个的检测过程出现很大的漏洞。另外,如果是不同的部门同时对一家食品加工企业进行检测,会在一定程度上浪费掉大量的人力与物力。而且,在整个食品实际检测的过程当中,很容易出现检测内容重点区别的问题,这就会导致整个的检测流程缺乏一个整体的全面性,特别是整个检测流程结束之后,未能将整个的检验检测结果及时的公布,这些都是导致食品监督不强的原因所在。

2.3 食品检测人员的专业能力不足

在食品检验检测的过程当中,如果说检测人员没有足够强的专业能力,那么在食品检验的过程当中,就容易出现仪器使用不当或者是试剂使用不合理情况的出现,就不能够及时的发生在食品生产过程当中所存在的安全隐患。

3 做好食品检验检测的有效措施

3.1 完善食品的检验检测体系

在食品整个检验检测体系建设过程当中,最为重要的就是当中的检测部门,所以必须要对整个的检测检验机构进行全面的改革,在改革的过程当中要对各个方面可以使用到的资源进行有效的整合,比如,可以利用一些先进的网络技术手段,为食品的检验检测专门的设立一条检验检测的网络,这个网络包含到了整个食品的生产以及最终的销售环节,并且每一个生产环节都会有专门的检测人员进行负责。除此之外,也要不断的鼓励一

些民间检测机构的发展,只有形成一个良好的检测环境才能够为人们的食品安全做足保障。

3.2 增强对于食品检验的监督力度

目前,绝大一部分的食品加工企业都没有全面的认识到食品检验检测的重要性,所以有很多的企业并没有对整个食品的生产过程实行严格的质量监督,最终会对人们的食品健康安全完成一定的威胁。所以,必须要加强对于食品检验的监督力度,这样才能够让以上所述的情况有所改变。首先,就是要建立起一个完整的监督管理机构,来对整个的食品生产流程进行监督。其次,就是要做好食品安全与质量的宣传,要让食品加工企业牢牢的认识到食品安全的重要性。最终,就是要建立一个信息共享化平台,及时的将那些不符合生产的企业进行公布,而且要在平台上公布一些关于食品检验检测的评判标准,这样就可以不断的加强社会各界对于食品检验的监督。

3.3 提升食品检测人员的专业能力

如何去快速有效的提升检测人员的专业能力?首先,要求在检测机构中工作的人员,要持证上岗,在工作过程当中必须要严格的按照相关的检测流程进行工作,一旦出现操作失误要对其进行责任追究。其次,要求检测机构必须定期对相关的检测操作人员进行专业技术的培训与考核,对于考试不合格的工作人员,要对其采取停止工作的处罚,直到通过考试之后,才能够继续上岗。最终,要对检测机构的成立条件进行严格的把控,一旦出现检测失误,要进行严重的问责。只有责任到人,才能够让检测结果的准确性有所保证。

4 结束语

通过以上的论述,可以清楚的知道:在整个食品检验检测的过程当中,必须要根据食品的组成成分科学合理的去选择一些检测仪器与设备,一定要严格的按照食品检验检测的流程来对化学试剂进行使用与储存,只有不断的去完善食品检验检测体系的建设,才能够让食品检测的质量有所保证。

【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, 2021, 29(22):166-168.
 - [2]赵飞.浅谈食品检验检测机构的结果质量控制[J].食品安全导刊, 2021, 13(22):12-13.
 - [3]彭彩红,王盈华,黄一珺.食品检验检测质控常见问题和管理办法研究[J].中国食品, 2021, 23(15):48-49.
- 姓名:章志成,身份证:362301198301160036.