

食品安全风险分析在食品质量管理中的应用

王海波

沂水县市场监督管理综合执法大队 山东 临沂 276400

【摘要】我国在社会经济方面的发展速度逐渐提升,在科学技术方面也取得了很大的进步。基于此,人们对于生活品质有了更高的要求。然而,在食品安全方面的问题始终未能得到良好的控制,这对于我国消费者的身体健康造成严重的威胁,为我国社会的长治久安埋下隐患。本文以食品安全风险分析作为切入点,浅析食品安全风险分析在食品质量管理中的应用,为食品安全环境的打造提供参考资料。

【关键词】食品安全;食品质量;风险分析

引言

经济的发展与科技的进步,为人们的生活创造了更多优越条件。与此同时,人们对于食品质量安全问题给予了越来越多的关注。个别不良食品生产加工厂商,为了谋求更多的经济利益,以消费者的身体健康作为代价,不惜违犯法律、生产一些不符合食品安全标准的食物,致使我国出现了不少食品安全问题。最近几年以来,类似苏丹红事件等食品安全问题,为社会带来了极其恶劣的影响,促使人心惶惶,难以对食品安全产生信赖。在实施食品质量管理的过程中,应用食品安全风险分析,能够对食品安全生产问题进行防患,防止不安全食品对人民群众的身体健康造成不良影响,使食品安全风险得以降低,强化食品安全管理水平,维护社会发展的健康稳定。

一、食品安全风险分析

我国的经济水平与日俱增,国民生活条件越来越好,对于食品安全问题的相关意识也随之提升。如果站在经济学的角度来看,我国在食品生产监管制度方面的强化,对于我国的市场发展大有裨益,能够有效促进经济的健康发展。反之,若是我国的食品安全生产不能满足消费者的预期需要,消费者出于健康安全方面的考虑,会相应减少食品消费,这样一来,就会为我国的食品行业发展带来阻滞,从而影响到我国的经济增长,对于我国的社会和谐发展极其不利。

对于食品生产者来说,食品的安全生产与其企业名誉及未来发展状况息息相关。一旦该企业的食品出现质量安全问题,消费者对其信赖度将会直线下降,并减少对该品牌或厂家所生产的食品进行消费,企业的外在名誉与经济效益将会受到威胁。企业若想做好食品安全生产工作,需要对食品生产的各个环节加强管理:从材料到添加剂,再到食品的生产工艺等等;与此同时,企业需要加强对于员工的安全生产意识的培养与提升,切实落实食品安全生产企业制度,其中,

任何一个环节出现问题,都会对企业造成严重的打击。因此,食品生产企业一定要在这些方面严格关注,确保生产出来的食品能够得到市场认可,为消费者送上一份安心。

二、食品安全风险分析在食品质量管理中的应用

(一)在制定食品标准中的应用

不同的食物本身,或在食品生产过程当中,可能会产生一些危害性因子,对于消费者的健康安全存在威胁。食品标准对于食品中的有害物质因子种类及量的大小建立了严格的规定,为消费者安全带来保障。要想让食品得到可靠的安全保障,首先要了解到危害因子在不同人群中的最高无害剂量或摄入量,并对此进行严格监督、依托食品安全风险分析的理论及方法对食品标准进行有效验证。

根据国际食品法典委员会(简称:CAC)所发布的动态消息可知,到目前为止,利用风险分析方法及原理,已经对上千种食品添加剂以及二十余种食品污染物进行了系统的安全评估,并建立了237个食品标准。

当前,发展中国家在食品安全风险分析方面,最常用的方法还是直接采用CAC所发布的标准,这一方式快捷有效且较为经济。根据国家标准化委员会的数据统计显示,到目前为止,我国只有23%的食品采用CAC标准。相比于其他国家来说,我国对于CAC活动的参与程度并不高,虽然CAC标准在国际食品贸易仲裁当中一直居于主导地位,可是在CAC发布的300余项食品及农产品标准当中,我国仅采用了十余项,其中大多数是非等效采用,只有2项为等效采用。换言之,我国采用CAC标准程度较小,且覆盖面略低,需要强化食品风险力度、令局势得到改变。

(二)在建立食品质量控制体系中的应用

HACCP体系表示危害分析的关键控制点,是一种国际认可的食品安全质量控制体系,在我国食品生产加工过程中最

常应用，其主要负责对食品生产中可能会出现各种物理、微生物以及化学危害进行分析、确认和控制。在建立 HACCP 体系时统共需要七个步骤，其中科学风险评估，需要在危害分析、确定关键控制点以及关键限值的基础上进行。也就是说，HACCP 的工作原理对风险管控与风险评估有所应用。

食品质量控制通常要对食品生产加工的所有环节进行控制与监督，其中涉及了生产操作规范以及卫生操作规范等内容。食品质量控制可以确保食品生产加工质量的安全性。食品的种类较多，其生产加工规范也不尽相同。比如，通过对冷冻食物外表的观察，很难分辨出食品质量的优劣，如果冷冻食品没有依照规定、在固定温度中保存，其表面残留的细菌等危害因子很可能会大量繁殖，人们食用之后很容易出现腹泻甚至食物中毒的严重情况。在食品生产的加工过程当中，食品安全风险分析工作的监督作用十分必要，对于过程中所发现的一切不规范操作行为，相关人员进行及时的处理，对食品质量安全问题进行有效的控制。总之，在食品质量控制体系当中，食品安全风险分析工作具有极其重要的意义，对于提升食品质量控制水平大有裨益。

（三）处理食品安全危机事件

近两年来，食品安全问题频频发生，食品安全危机逐渐升级，为人们的心里种下了一根刺，对于食品安全越来越不放心，对于社会秩序的稳定十分不利。而食品安全风险分析可以缓解人们对食品安全的恐慌心理，促使食品安全预警机制的建立和完善，并对食品安全危机进行有效的控制和避免。相关部门可以通过食品安全风险分析，了解到食品安全问题

对国民健康安全与社会的影响，并根据风险分析内容，制定相应的措施，将食品安全问题的不良影响降至最低。另外，相关部门可以开展食品安全风险交流，各食品利益相关方可以通过有效的沟通与交流进行关系协调，采用适宜的方式，降低食品安全问题带来的损失，在保障国民健康安全的基础上，维护社会秩序的稳定，消除社会恐慌。

（四）制定食品安全法规

食品安全工作的开展需要在食品安全法规的规范下进行，为食品质量控制工作带来指导性意义。对于食品安全法规来说，有许多与食品相关的安全标准信息，都来源于食品安全风险分析工作的开展。比如，我国在乳清粉中是否可以添加一种叫做“过氧化苯甲酰”的漂白剂这一问题上，与其他部分国家发生分歧。也正因如此，在进行食品安检时，往往会出现一些问题。而食品安全风险分析工作在此时就可以发挥自身价值，利用为我国与国外的乳清粉进行检验与分析，出具相关数据，为安检工作提供可靠的数据参考。此外，在食品安全监管工作当中，食品安全风险分析工作也扮演着重要角色，安全风险分析可以推动食品监管水平与效率的提升，保证食品安全监管工作的顺利开展。

结论

食品安全风险分析对于食品管理工作的开展来说具有重要意义。食品安全风险分析通过分析大量繁杂的信息，对食品安全进行正确判断，让食品安全监管工作可以有据开展，保障了监管工作的科学性和可靠性，为国民打造安全放心的食品消费环境。

参考文献：

- [1] 夏延斌. 食品安全风险分析及其在食品质量管理中的应用[J]. 食品与机械, 2008, (4): 124 • 127.
- [2] 吴海英. 浅谈在食品安全中质量管理的重要作用[J]. 2011(9): 111.
- [3] 王爱莲, 孙金玲. 浅析食品安全的风险分析与应对措施[J]. 绿色科技, 2012(11): 195-197.