

食品检测的质量控制及细节问题分析

孙霖¹ 周婧²

1. 身份证号码: 321282199107201411

2. 身份证号码: 320282199001027362

摘要: 食品检测的质量控制是一个很容易被忽视的问题。随着人们生活质量的逐步提高, 改善食品安全卫生非常重要。此外, 为了提高我国的食品安全, 食品检测部门应承担 responsibility, 实行严格的食品质量控制, 以迅速解决食品检测中出现的问题。本文讨论了与食品质量控制和检测有关的一些问题, 并讨论了改进食品检测的质量控制以提高食品安全的适当措施。

关键词: 食品检测; 质量控制; 细节问题

Quality control and detail problem analysis of food testing

Lin Sun¹, Jing Zhou²

1. ID No.: 321282199107201411

2. ID No.: 320282199001027362

Abstract: The quality control of food testing is an easy problem to be ignored. With the gradual improvement of people's life quality, it is very important to improve food safety and hygiene. In addition, in order to improve China's food safety, the food testing departments should assume the responsibility to implement strict food quality control, in order to quickly solve the problems arising in the food testing. This paper discusses some issues related to food quality control and detection, and discusses the appropriate measures to improve the quality control of food detection to improve food safety.

Keywords: Food testing; Quality control; Details

随着我国食品工业的发展, 各食品厂家的生产规模不断扩大, 市场上的食品种类也越来越多样化。这种市场环境使得食品检测变得困难。尽管近年来食品检测有了一定的进步, 但食品检测管理不力等问题依然存在, 食品安全问题时有发生。当前和未来的进展应该致力于食品质量控制, 以更好的履行食品检测的作用。

一、目前在食品检测方面存在的问题

1. 检测人员专业素养不高

食品检测的质量控制和分析质量取决于分析人员的专业水平。目前, 大多数食品检测人员的技术理论并不丰富, 尤其是食品检测方法的知识和实践经验。检测人员在收到样品时, 首先要对样品进行质量检测, 如检测外装件、样品件、样品数量等, 然后评估样本。此外, 由于部分食品检测部门不要求检测人员具备任何资质, 因此进入食品检测部门的人员整体素质进一步降低, 埋下了食品安全隐患。

2. 不完善的食品检测检测管理制度

食品检测有助于检测人员快速识别食品安全和质量风险, 了解产品是否适合市场准入, 这是市场健康发展的重要保障。为充分保证食品检测作业的高效、可控, 主管部门必须建立有效的食品检测质量控制制度, 在日常工作中指导和阻碍食品检测作业的过程和管理。但是, 在食品检测的现状下, 管理制度不完善的问题非常明显。由于缺乏完善制度的指引, 实验室和检测人员检测的标准化程度不足, 检测结果的可靠性不足, 无法直接使用检测结果来改进食品检测的质量控制等任务。

3. 专业技术引领不足

食品检测非常专业, 要做到这一点, 检测过程需要专家技术支持。尽管国家和社会整体对食品安全和食品检测问题的意识越来越强, 但在食品检测过程中也经常面临专业技能不足的问题。一些食品检测仍然使用过时的检测技术, 检测技术效率不够, 检测实验室也不能使

用非常实用的检测方法来获得可靠的检测结果^[1]。

二、质量控制和食品检测的细节分析

1. 样品采集质量控制和细节处理

样品通常是在食品检测之前采集的, 其采集也是关系到食品检测的影响因素。检测过程应避免混淆因素, 例如设备制造、人员绩效水平和发现时的环境变化。为保证检测结果的准确性, 必须保证分析检测样品的科学性。通过在取样过程中选择有代表性的产品, 及时采取适当的预防和保护措施, 确保检测样品的有效性。在确定样本的数量时, 重要的是要检测样本量的科学性, 以便样本过多或过少都不会影响检测结果。在采样过程中, 必须正确放置和使用合适的采样设备。还必须对设备进行消毒, 以确保样品不受环境污染并满足质量控制要求。用仪器分析时, 必须正确选择取样装置, 使取样装置不干扰微生物生长。检测人员必须采取适当措施保护人员, 以免污染样品, 影响检测结果。样品制备应保证样品的均一性, 检测人员应选择适当的制备方法。采集液体样品时, 采集的样品必须在无菌条件下与检测溶液混合。对于标准混凝土试件, 在检测前必须将进行适当处理。食品检测必须根据不同的检测要求对样品进行处理, 以确保每一个检测细节都符合质量检测要求。



图1 食品样品采集分析程序

2. 仪器和试剂选用的质量控制和细化管理

检测装置和反应器是非常重要的元件。有些仪器具有自校准功能, 可以自动恢复原来的测量模式。便携式设备在检测前应仔细检测, 以确保其正常工作。在正常情况下, 必须使用精密的设备来寻找其他产品。为保证设备的正常运行, 使用后必须及时进行定期维护和校准, 并按程序立即解决问题。在食品检测检测过程中, 试剂种类繁多, 如不稳定或不与空气反应的试剂, 如强酸、强碱试剂等。如果储存和使用不规范, 这将直接影响食品检测的结果。为此, 检测人员必须检查检测剂密封, 以正确使用试剂, 并提高食品检测的可靠性^[2]。

3. 质量控制和检测方法的精细化管理

用于检测的标准必须明确定义, 食品检测操作通常

需要根据食品类型、实验条件和样品组成进行综合分析。最常见的检测方法是仪器分析。如果实验条件合适, 可以收集到样品直接用于质量控制和评价。通过对设备进行检测, 可以获得准确的检测结果, 减少检测结果中的误报数量。

三、提高食品质量检测的相关措施

1. 提高检测人员专业素质

食品管理涉及大量管理支持, 工作量较大。为保证食品检测的有效性和规律性, 需要不断提高检测人员的专业能力。企业可以积极为检测人员的专业技能提高创造条件, 如持续进行专业培训, 积极引进先进技术和控制手段, 利用最新控制技术提升检测人员的专业能力。此外, 公司应定期仔细评估检测人员的水平, 并鼓励他们不断提高技能。提高检测的准确性。还可以将员工分成多个工作组, 以积极协作、研究、学习并提高员工责任感。例如, 公司根据员工的专业经验和专业水平对员工进行分组, 并根据员工的特点和职业定位进行分配, 以增加员工的积极性, 提高食品检测和分析的质量。

2. 更新食品检测检测技术

相关部门应受益于食品检测新技术新设备的引进, 并以此引进逐步完善检测技术。为了与时俱进, 除了引进优质的检测技术和设备外, 还必须引入和研究高品质食品检测的概念, 以推动我国相关检测技术的研发。在组织层面, 食品安全管理部门也必须为此提供服务。例如, 提高对这项任务重要性的认识, 增加对执行某些任务所需的劳动力和材料的投入, 提高检测的可靠性, 为解决营养问题提供有力保障。

3. 建立食品质量监管体系

质量管理体系的实施有助于提高食品检测质量控制工作的标准化。同时, 食品质量体系是食品质量管理的基础, 流程的标准化和简化可以提高食品管理的效率。该控制系统的引入有助于食品质量控制行业的标准化, 简化食品质量控制的流程, 形成食品质量控制的基础。管理系统还可以承担食品检测管理的作用, 促进食品检测工作流程的标准化, 使流程更加透明化。建立监管体系, 有助于提高食品安全和质量。特别是为了适应时代的需要, 监管制度必须融入地方有关规定。有关部门要研究当前食品市场, 了解食品行业发展情况, 并以此规范其管理流程。在此基础上, 我们在整个工作管理系统中要创建和评估控制流程图, 并根据改善食品安全和标准化食品生产的实际进展制定控制计划。食品安全评估对于保障群众安全, 以及促进工业企业的正常经营具有

重要作用。因此,应更加重视检测系统,制定具体监管流程时以文件形式公开,引导食品检测行业规范发展,并落实到个人,加强对相关人员的问责^[3]。

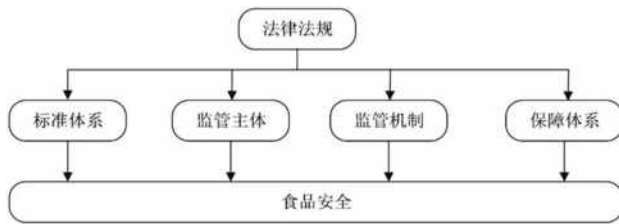


图2 食品安全监管体系总体框架

4. 改善实验流程的缺点

在食品检测过程中,由于不同的化学物质容易发生反应,检测人员在检测过程中忽略了检测试剂的反应性或忽略了检测化学物质的性质。由于被空气氧化,影响实验过程,对实验结果有一定影响,使实验结果不准确。因此,对于食品检测用化学试剂,需要确定各种化学试剂的性质,注意试剂的存放,进行加工处理。实验过程中对试剂的储存和连接进行了优化,提高了实验的准确性。在食品检测信息处理的最后阶段,应相应增加样本数量,以减少食品安全事故发生的可能性。设备的适当维护在食品评估中起着同样重要的作用,设备是食品检测的中坚力量,通过完善设备的管理和维护,可以提高食品检测的效率。为此,建立良好的设施管理系统并聘请专家进行指导非常重要。此外,科学仪器的管理按照设备的管理和维护规则进行,以提高设备的性能,延长

使用寿命,促进食品检测质量控制活动更有效地开展。例如,参与设备维护和检测的人员应及时记录设备检测的时间和状态,以确保设备正常运行。

5. 做好仪器的维护和保养

在日常工作中,检测员必须进行各种检测点试测,以及维护他们使用的设备。在检测过程中,必须建立适当的管理体系,以确保所有环节和要素都符合一定的标准。还必须负责记录和存储检测结果,生成检测报告,以控制整个检测过程。就设备而言,必须仔细维护和检测设备,以免因其故障引起检测事故。

四、结语

食品安全关系到社会的可持续发展。为提高食品质量安全,要加强食品检测检测管理,发挥检测的重要作用。我们必须不断完善食品检测检测过程中的质量控制和管理细节,完善食品检测程序,建立科学的质量控制体系,完善机械设备管理,确保食品检测设备正常运行。不断提高检测技术人员的技能,建立严格的食品检测质量控制体系,为国家食品安全管理提供重要保障。

参考文献:

- [1] 贾志勇. 食品检测的质量控制及细节问题探析[J]. 食品安全导刊, 2021(22): 34-35.
- [2] 金丹, 王小霞, 王志刚. 食品检测的质量控制及细节问题分析[J]. 食品安全导刊, 2021(22): 52+54.
- [3] 李锦杰. 食品检验检测的质量控制及细节问题分析[J]. 现代食品, 2021(13): 149-152.