

食品检验检测质量管理存在的问题与对策

何琳琳 庞玉莲 王 熙

天津市利民调料有限公司 天津 300308

摘要: 食品安全问题受到了人们的广泛关注, 食品质量检验与检测的质量管理也越来越受到重视。加强食品安全与卫生管理问题, 对保证人们的食品安全、提高人们的生活品质具有十分重要的意义。食品检验人员须履行其职责, 对食品的质量进行严格的控制, 以保障食品质量安全。因此, 笔者从食品安全管理的角度, 对食品检验的质量管理进行探讨, 以期能提高食品的安全水平, 为人们的健康提供安全保证。

关键词: 食品检验; 质量控制; 细节问题

Problems and Countermeasures of Food Inspection and Testing Quality Management

Linlin He, Yulian Pang, Xi Wang

Tianjin Limin Seasoning Co., Ltd. Tianjin 300308

Abstract: Food safety problem has been widely concerned by people, and the quality management of food quality inspection and testing has been paid more and more attention. Strengthening food safety and health management is of great significance to ensure people's food safety and improve people's quality of life. Food inspectors shall perform their duties and strictly control the quality of food to ensure the quality and safety of food. Therefore, from the perspective of food safety management, the author discusses the quality management of food inspection, in order to improve the level of food safety and provide safety guarantee for people's health.

Keywords: Food inspection; Quality control; Detail problem

引言:

近年来, 随着食品安全整治力度的不断加大, 食品安全检验检测行业得到了社会的广泛关注。但是, 从目前发展现状来看, 我国食品检验检测质量管理水平与发达国家存在较大的差距。在食品检验检测工作中, 质量管理的目的是统筹资源有效降低食品检测质量风险系数, 其中食品检验检测环节的质量管理是协调或控制实验室检验检测活动, 提升食品检验检测质量。我国食品检验检测发展非常迅速, 不管是从发展规模还是基础设施建设方面都取得一定的成绩。尤其是随着信息化技术

的快速发展, 食品检测实验室信息管理系统 (laboratory information management systems, LIMS) 孕育而出, 经过多次优化与完善, 在食品检测领域已成熟应用。为了进一步推动食品检测的快速发展, 本文基于我国食品检验检测质量管理体系现状, 对存在的主要问题进行分析并提出相应的基本对策。

1 食品检验检测的具体方法

为满足食品检验工作的需要, 检测人员需选取合适的检测方法, 常见的有以下几种: 感官检测, 通过利用各感官对食品进行看、闻、摸等, 从而判断食品品质; 理化性质检验法, 通过特定的物理化学反应, 对食品成分加以检验分析, 具体有电化学法、分光光度法等; 生物检验法, 利用特异性生物识别功能, 实现对食品成分的灵敏检测, 具体有生物传感技术、PCR技术等。下面介绍两种常用的食品检验检测方法。

1.1 微生物检验技术

通讯作者简介: 何琳琳, 女, 1988年11月, 汉, 籍贯: 天津市, 单位名称: 天津市利民调料有限公司, 职位: 研发与质检中心研发员, 职称: 工程师, 学历: 本科, 邮编: 300308, 邮箱: 709542124@qq.com, 研究方向: 食品质量与安全。

微生物食品检验技术是指在特定的条件下,进行微生物的分离和培养,利用显微镜进行镜检,并对其进行综合分析,并与相关的卫生规范进行比较,从而得出准确、客观的结论。微生物、水、空气等必需的生活环境对微生物的存活起着重要作用。食物中含有大量的营养物质,可以为微生物提供营养物质。微生物在食物中的生长繁殖会对食物的品质产生一定的影响,需进行微生物检测保障食品质量^[1]。

1.2 原子吸收分光光度检验法

食品如果含有过量的铜、铝等金属元素,会对人体产生极大的危害,甚至使人中毒死亡。要分析食物中的金属成分,通常可采取原子吸收分光光度检验法。在实际应用中,当确定待检验金属元素后,应当针对性地选取特定光源,其所产生的光谱可与特定元素产生融合反应,样品中元素在有效吸收光谱后,便会使原有光谱发生变化,通过对光谱变化加以分析,便可得到待检元素的真实含量,完成食品检验工作。

2 食品检验检测质量控制的必要性

随着社会经济的快速发展,人们的生活水平不断提高,在日常生活中接触到的食物种类越来越多,对食品安全问题也越来越关注。我国食品安全问题不断出现,应加大对食品的检测力度。目前,我国食品检验的标准还不够健全,影响了食品检验工作的质量和效率,无法使食品检验工作的质量得到进一步的改善,对消费者的身体健康造成了极大的威胁。因此,加强对食品质量的管理,掌握和控制好细节问题,可以使食品检验工作更加规范,使食品安全得到有效的保障,保证消费者的合法权利和生命安全,从而推动我国食品工业的持续健康发展。

3 食品检验检测存在的主要问题

3.1 保障食品安全检验方面存在缺陷

食品检验检测工作的目的在于对食品安全进行保障,但目前我国在食品安全检验检测方面依然存在诸多问题,如形式化较为严重,缺乏检验方法的多元化。食品检验检测流程过于简化,检测环节缺乏科学设计。在实际食品检测中多为表面检测,缺乏对食品内部的全面性系统检验。其中,以单一的检验方法为主,检验方法陈旧且缺乏创新,造成整体食品检测结构与体系不完善,极易导致食品安全检验漏洞产生,影响检测精度。我国食品种类偏多,不同类型的食品需要采用不同的检验方法。但现阶段我国食品安全检测技术与方法很难满足不同食品的要求,对食品缺乏多种检验标准,长

期使用一种检验标准与方法会造成食品安全检测漏洞产生,影响检测的精准性。在食品安全检验中对包装袋的忽视也会造成漏检问题出现。在实际检测中很少对食品包装袋进行检验,极易因包装袋问题造成食品污染或病毒传播。因此,在食品安全检验方面一定要构建全面的监管体系^[2]。

3.2 全面提升食品检验人员技术水平是食品检验质量管理的基础

检验技术人员是开展检验工作的第一要素,对整个食品检验工作产生一定影响。近年来,随着食品生产工艺的不断升级,食品检测技术也需要引进更先进的技术与创新理念,这对检验人员的技术能力提出了更高的要求。对此,在开展食品检验质量管理工作时,应着重加强检验人员的有效管理,全面提升检验人员的工作积极性、主动性与创造性,深入挖掘检验人员的技术潜力。

3.3 检测监督力度不够

目前,我国食品检验工作正处在发展与进步的时期,相关部门要进一步强化食品检验的质量管理,进一步扩大监督的覆盖面和连贯性。由于我国的食品安全监管机构内部组织比较复杂,各部门承担的责任也各不相同,监管工作中采取的法规、标准也各不相同,监管机构存在执法力、职责分配不合理等问题,不同的监督管理部门存在重叠执法机构,不仅降低了资源配置效率,而且不利于明确监控和管理目标。

4 食品检验检测质量的控制策略

从目前来看,虽然检测人员已经认识到检验检测结果的准确性对食品安全问题影响较大,但仍然有很多因素在影响检验检测结果的准确性,比如检验人员专业素质欠缺、食品检测技术落后、检验流程有待完善、食品检验制度不健全等。为此,要做好食品检测检测质量控制工作,需要从以下方面着手。

4.1 加强对食品检验检测行业的监管

作为食品安全的重要防线,在食品检验检测工作中,不应仅关注操作流程及细节,更应该加强对食品检测行业的监管,对违规检测或结果造假行为,要秉持零容忍的态度,严厉进行打击。食品企业要从自身做起,狠抓食品检验检测工作,适当增大产品抽检频率,并交由专业、权威的食品检测机构进行复检,第三方检验检测机构要对检验检测报告的真实性和准确性负责,杜绝检测不达标的食品流入市场。除此之外,国家相关部门要对民间的食品检验检测机构进行抽查,对不合格的检验检测机构坚决取缔。

4.2 构建食品检验质量保障体系

目前我国部分地区食品检验检测在仪器设备、资金与人才等方面出现了资源配置不合理问题。针对这一问题,检测机构应积极与上级主管部门进行沟通,在一时间得到资金与技术能力的支持,同时与高校达成合作协议,建立起人才定向培养计划,解决人才短缺的问题。只有全面加强食品检验检测基础设施建设,引进专业人才,才能提升食品检测水平^[3]。

与此同时,检测机构需要不断优化与提升现有食品检测水平,定期举行学术交流活动。例如目前检测方法主要趋向于简易型、快速型与绿色型发展,对此需要检验检测人员时刻关注前沿检测技术动态,确保检测能力与资源得到整合与提升。

质量体系监督在实验室内部的质量管理工作中占据主导地位,对此食品检测机构需切实落实实验室质量监督。在日常实验室质量管理中,委派质量监督员对食品检测流程、设备管理、检验报告进行监控与评价,确保检测结果的有效性、准确性。同时,还需重点监督测试结果的比对验证、实验计划实施,若发现问题需及时记录与纠正。

4.3 加强对食品检测程序的关注

在食品安全检验工作中,检验人员要加强对食品检验的关注,从而提高食品检验的质量。提升食品检测技术,必须加强对食品检测仪器的管理,对仪器设备定期维护,保证仪器的灵敏度和准确度,保证食品检测数据的准确性,保证产品的质量检测达到标准

4.4 提升食品检验检测机构执行效能

食品安全检验检测不是单一片面的简单流程,而是更为科学合理的系统布局,食品检验检测机构的执行力对提升安全保证、市场投入尤为关键。从部门管理机构

内部建设入手,增加检验人员数量。完成岗位配置,满足市场层面的检验需求。可通过完善绩效考核机制,调动检验人员的工作积极性。采用检验绩效考核的方式可推动部门机构的执行效能。

构建部门联动机制,在实际工作开展中要以数据共享、信息传输等为主,将检验工作进行部门延展与协同设计,强化检验机构与其他部门的联动协同、业务共享。快速提交检测结果便于日后工作的开展与执行。以网络信息技术为主,构建符合市场需求及工作要求的检验网络。该系统主要以数据分析、数据计算为主,通过数据库建设实现数据驱动与数字驱动,满足对检验结果的评估需求,并结合问题现状可通过数据库资料获取完整任务。在食品安全检测中通过数据驱动可最大程度上提升检测的时效性、精准性,规避传统人工检测方式的不足,提升质量的同时又降低其检测成本。

5 结语

进一步加强食品质量管理和检查的详细工作流程,是确保消费者生命安全的重要途径。因此,在食品安全管理过程中,需加强对食品样品的采集、制备、仪器和试剂选择的质量控制,注意检查每个细节问题,减少错误的可能性,提高食品检验水平。同时,要加强食品检查队伍的建设,提高食品检验人员的职业素质和道德素养,建立食品检验人员的责任感,确保食品安全。

参考文献:

- [1]倪世峰.食品检验检测的质量控制及细节问题分析[J].现代食品,2020(10):37-38.
- [2]姜庆新.食品检验检测的质量控制及细节问题分析[J].科技风,2020(9):205.
- [3]赵雪村.食品检验检测的质量控制与细节问题分析[J].科技风,2020(1):232.