

食用农产品检验检测的质量控制分析

阿力亚木·艾山¹ 艾赛提·对山别克²

新疆博州精河县农业农村局农产品检测中心 新疆 博乐精河 833300

摘要: 食用农产品是人们的饮食主体,是各类食品生产加工的基础,其安全问题关系整个食品链的安全。国家通过制定《食品安全法》《农产品质量安全法》等法律法规严格农产品质量安全监管。本文对食用农产品检验检测的质量控制进行分析,以供参考。

关键词: 食用农产品; 检验检测; 质量控制

引言

食品安全关乎百姓健康,党和政府高度重视食品安全工作。食品安全源头在农产品,基础在农业,必须正本清源,首先需要保证农产品的质量。农产品是指来源于农业的初级产品,即在农业活动中获得的植物、动物、微生物及其产品。

1 食用农产品的定义

食用农产品,指在农业活动中获得的供人食用的植物、动物、微生物及其产品。农业活动,指传统的种植、养殖、采摘、捕捞等农业活动,以及设施农业、生物工程等现代农业活动。植物、动物、微生物及其产品,指在农业活动中直接获得的,以及经过分拣、去皮、剥壳、干燥、粉碎、清洗、切割、冷冻、打蜡、分级与包装等加工,但未改变其基本自然性状和化学性质的产品。

2 食用农产品抽检要求

至少要有两名抽样工作人员。抽样人员应当使用规定的抽样文书,详细记录被抽样食用农产品销售者的名称或者姓名、社会信用代码或者身份证号码、联系电话、住所、进货日期,食用农产品名称(有俗称的应标明俗称)、产地(或生产者名称和地址),供货者名称和地址,抽样基数,抽样批次等。在集中交易市场抽样的,应当详细记录销售者的摊位号码等信息。抽样人员应当采取有效的防拆封措施,以保证样品的真实性,并由抽样人员、食用农产品销售者在样品封条上签字或者盖章确认。带包装或附加标签的食用农产品,以外包装标识的生产者、产品名称、生产日期等内容一致的产品为一个抽样批次;简易包装食用农产品和散装食用农产品,以同一产地、生产者或进货商,同一生产日期或进货日期的同一种产品为一个抽样批次。承检机构在接收样品时,应当核对样品与抽样文书信息,发现问题要及时沟通并报告。

3 制定背景

近年来,各级市场监管部门按照“四个最严”要求,

不断加大市场销售食用农产品抽检力度,对不合格食用农产品及时核查处置,取得一定成效。但是食用农产品与预包装食品差异较大,基层普遍反映存在不合格产品追溯难、备样保存难、核查处置难等一些难点问题。为切实保障人民群众食品安全,督促食用农产品销售者履行主体责任,促进食用农产品源头治理,控制不合格食用农产品安全风险,市场监管总局在实地调研、广泛征求各有关方意见建议基础上,充分考虑食用农产品属性、行业发展水平、监管制度等特点,起草并印发《规定》。

4 批发市场在食用农产品质量安全监管中的角色定位

4.1 既是被监管对象又是监管主体

批发市场作为农产品流通中间环节,连接着生产者与零售商,在商品集散功能上具有不可替代的作用。虽然近年农产品流通呈现出多渠道的格局,但从终端环节看,城市农产品消费的70%—80%仍是通过批发市场流通的,如北京的新发地市场,承载着北京80%以上的农产品供应。从逻辑上讲,流经批发市场的农产品质量安全达标,那么进入零售和消费环节的农产品也基本达标。因此,批发市场被誉为“农产品质量安全的重要防线”,也被赋予非常重要的监管责任。如,《农产品质量安全法》第三十七条规定:农产品批发市场应当设立或者委托农产品质量安全检测机构,对进场销售的农产品质量安全状况进行抽查检测;发现不符合农产品质量安全标准的,应当要求销售者立即停止销售,并向农业行政主管部门报告。

4.2 批发市场难以履行农产品质量安全管理中的检验检测责任

调查中发现,批发市场在农产品质量安全管理中,最难履行的责任和义务就是检测检验。首先,批发市场进行检测检验的能力和动力不足。基层农产品质量安全检测能力不足是我国的现实,批发市场也是如此。据笔者2019年在萧山市场的调查中发现,大型农产品批发市场的检测设备一般都由政府相关部门配备,但是市场要自己配备人员并为日常的抽检工作支付材料成本。委托第三方检测是要付费的,而

且成本比较高,为了减轻经营户的负担,第三方检测费用都是由市场支付。全部做第三方检测成本太高,市场根本负担不起,因此,委托第三方检测的工作只能在一定范围内实行。就市场而言,抽检的品种越多,频次越高,支付的成本越高。批发市场作为企业,以营利为目标,有降低运营成本、增加利润的内在需要,很难产生内在的检测动力。虽然,规范的质量安全检测可以提高批发市场的声誉,带来一定的客源,但批发市场的辐射半径有限,有些地方还是独此一家,商誉的提高并不能给市场带来多大的实际收益。

5 食用农产品检验检测的质量控制强化策略

5.1 科学应用 TLC 薄层鉴别技术

在食品检测领域,TLC 薄层鉴别技术属于一种比较先进且高效的跟踪反应手段,该技术应用于食用农产品检验检测环节,可跟踪检测食用农产品当中所包含的多种因素,其常用固定相包含硅胶和氧化铝。在很多实验室实验以及 5.301 实验期间,大部分都会对标准硅胶板进行应用。在实践操作期间,主要是先在薄板当中点上反应混合物溶液,之后通过毛细作用促使板上的溶剂或混合溶剂能够全面展开。在应用期间,一些化合物保持着较强的极性,这些化合物会粘附于硅胶上,因此薄板上这类化合物移动距离会相对较短,但是非极性化合物则会在板上保持相对较大的移动距离。在对食用农产品实现检验检测期间,相关检测人员要充分掌握这一特点,并更加合理高效地应用 TLC 薄层鉴别技术,加强技术研究,通过技术提升加大食品检测质量控制力度。

5.2 优化水分灰分具体鉴定流程

水分灰分主要源自食品灼烧之后其残留无机物,而水分灰分主要检查方式也是灼烧。在实际检测过程中,要求检测人员充分明白具体检测流程,对基础性食品灰化方法全面了解,还要知道样品组分和灰化条件所保持的关系,通过科学、专业地检测,确保检测结果更加准确。检测人员对农产

品实现水分灰分检测期间,还要高度关注相关检测条件。要将灼烧温度控制在 600 以下进行 30min 灼烧,之后进行冷却,当温度降低到低于 200 后取出,置于干燥器当中,将其冷却至室温后进而精密的对其称量,操作中需重复灼烧达到恒量。相关流程结束后,需添加 2 ~ 3g 固体样品实现精密称量,进而在 550 ~ 600 条件下灼烧到没有灰粒状,以获得更加准确的检测结果。为对检测过程加强质量控制,需要质检人员持续优化与改进水分灰分具体鉴定流程,确保食用农产品质量具有更有效的技术保障。对食用农产品进行检验检测,为有效加强质量控制,需要注意从食用农产品的种植一直到餐桌食用其中涉及到的每个环节严格的进行质量把控。

结束语:

食用农产品与每个人息息相关,食用农产品安全关乎千家万户,市场监管部门和检验机构应当重视食用农产品抽检工作,做好抽样人培训,合理制定抽检任务,加强对抽样过程的监督,及时向社会公示检测结果,对抽检不合格的责任主体依法进行处理,消除食品安全隐患,切实保障群众舌尖上的安全。

参考文献:

- [1] 李梓建,黄和兴.食用农产品流通环节抽样检验若干问题探究[J].现代食品,2019(09):48-50.
- [2] 刘津梦.唐河县食用农产品安全监管问题研究[D].河南工业大学,2019.
- [3] 周世毅,赵博,黄思瑜,杨小珊.重庆市食用农产品监督抽检结果分析及对策探索[J].现代食品,2019(02):191-196.
- [4] 王鹏跃.食用农产品质量检验检测工作的探讨[J].四川农业科技,2018(01):78-80.
- [5] 王桂群.农产品质量安全检验检测体系建设要点分析[J].农业开发与装备,2018(11):159.