

浅谈食品检验在食品安全保障中的重要性

王亚楠

内蒙古乌兰察布市集宁区市场监督管理局 内蒙古 乌兰察布 012000

摘要: 食品安全问题已经成为我们关注的热点之一,而食品检验作为保障食品安全的重要环节,其重要性不可忽视。通过对食品检验的探讨,旨在更加深入地了解食品检验在食品安全保障中的角色和意义。从实质上看,食品检验就是对食品质量、安全的检查,在保证食品安全、推动食品行业发展上具有重要作用。

关键词: 食品检验; 食品安全; 重要性

1 食品检验的概述

食品检验是指对食品质量、安全、卫生等方面进行检验的过程。食品检验的目的是为了保障食品的质量和安 全,确保消费者的健康。随着食品安全问题的不断突出和消费者对食品质量的要求越来越高,食品检验的工作也显得尤为重要。食品检验的内容涵盖了多个方面,包括对食品的物理性质、化学成分、微生物污染、产地追溯等进行检测。其中物理性质的检验主要包括外观、颜色、形状、质地等方面的评估,以判断产品的品质是否符合要求。化学成分的检验则通过分析食品中的营养成分、添加剂、重金属等物质的含量,来确定产品是否符合相关标准和法规要求。微生物污染的检验则主要是为了检测食品中是否存在细菌、霉菌、病毒等有害微生物,避免食品引发食物中毒等疾病。而产地追溯则通过对食品来源的调查和验证,确保产品的来源可追溯,增加产品的可信度。食品检验的过程一般涉及到样品采集、样品预处理、实验分析、数据处理等环节。样品采集时,需要根据具体的检验项目和要求,选择合适的采样方法和采样器具,确保样品的代表性。样品预处理则包括样品的处理、分离和纯化等步骤,以便后续实验的进行^[1]。实验分析阶段,则是运用各种仪器设备和试剂对样品进行检测和分析。最后,根据实验结果,进行数据处理和解读,做出质量评估和安全判断。在食品检验工作中,严格的质量控制和标准化操作是非常重要的。检验人员需要具备专业的知识和技能,熟悉各种检验方法和仪器设备,严格按照操作规程进行工作,确保检测结果的准确性和可靠性。同时,相关部门和机构也需要加强监管,建立健全的食品检验体系,提高对食品质量和安全的监,保障市场上食品的质量和安 全。

2 食品检验在保障食品安全中重要性

食品检验是指对食品样品进行检测和分析,以确定其是否符合法律法规和标准的要求。食品检验在保障食

品安全方面起着至关重要的作用。随着人们对食品安全的日益关注和提高,食品检验的重要性也变得越来越突出。首先,食品检验可以确保食品的质量和安 全。通过对食品进行全面的检测和分析,可以及时发现并排除可能存在的安全隐患,保证食品的卫生与安 全。只有经过合格的检验后,食品才能投入市场销售,保证消费者的健康和权益。其次,食品检验可以提高食品行业的竞争力。通过对食品的质量进行检测和评估,可以及时发现并解决质量问题,提高食品企业的生产标准和工艺水平。这不仅可以增加消费者对食品的信任度,也有助于食品企业与竞争对手在市场上保持竞争力^[2]。另外,食品检验可以促进食品行业的创新和发展。通过对新产品和新技术的检验和评估,可以为食品企业提供有关食品营养成分、功能性和安全性的数据和信息,推动食品行业不断创新发展。在实际操作中,食品通常包括对食品分、物理质、化质、微污染农药残留、重金属含量等方面的检测。这些检验需要借助先进的科学技术和设备,如色谱仪、质谱仪、光谱仪等,以确保检验结果的准确性和可靠性。食品检验在保障食品安全和提升食品产业的发展中起着至关重要的只有通过科学严谨的检验,我们才能确保食品的质量和安 全,保护消费者的健康和权益。报告显示,检验人员、检验技术、仪器设备、方法标准等是影响检验结果的重要因素,要想提高检验结果,就要在人员、设备、试剂及标准物质、环境、检验方法各个环节进行有效的控制,采取必要的预防纠正措施,以保证检验数据的正确性,便于充分发挥食品检验对食品质量的把控作用。

3 食品安全标准在检验中出现的问题

3.1 执行中存在的问题

食品安全问题一直是社会关注的焦点,而食品检验作为保障食品安全的重要环节,具有不可替代的作用。然而,在食品检验中,仍然存在着一些问题和挑战。首

先,食品安全标准的制定并不完善,不同地区、不同国家的标准存在差异,缺乏统一的标准体系。这导致了对于相同食品的检验结果可能存在差异,影响了食品贸易和监管的有效性。其次,食品检验过程中,技术手段和设备的更新换代较慢。检验方法的改进和先进设备的引入能够提高检验效率和准确度,但目前仍然存在一些基础设施和仪器设备的老化和滞后的情况,限制了检验水平的提高。此食品检验的执行问题也值得关注。检验人员素质的不统一、工作态度的不端正、违规操作等问题都可能导致检验结果的失真,进而影响食品安全监管的有效性^[3]。

3.2 食品安全标准相互之间不统一

3.2.1 不同标准中对微生物标准规定不一致

食品安全国家标准中对常见致病菌的一些限量规定,包括在食用水产品或者藻饰制品中允许微量的副溶血性弧菌或者金黄色葡萄球菌。但是在鱼糜食物中,也可以发现了金黄色葡萄球菌和副溶血性弧菌,而类似的,对海藻饰食品的标准规定中也是不得发现金黄色葡萄球菌和副溶血性弧菌。这些指标对同一细菌有不同的要求使得某些食品检测不科学。

3.2.2 不同标准对微生物含量的规定不合理

腌渍肉制品中规定不得检测出副溶血性弧菌,虽然利用腌渍能够抑制嗜盐菌的繁殖,但是却不能抑制副溶血性弧菌等嗜盐菌的繁殖,而预包装熟制水产品使用高温能够有效杀死微生物,但腌渍肉制品和预包装熟食标准都相对较为严苛,这并不科学^[4]。

3.2.3 对致病微生物限制不全面

中国在食物安全规范划分上品种较多,水食品类别中也有鱼罐头、水产调味品、鱼糜食品和藻类食物等,虽然这些食物规定中限制了致病性细菌浓度,但由于食物类别尚不完整,仍有部分食物并未包括到中国食品安全监督管理规范之中,而成为了漏网之鱼。

3.3 食品检验检测人员技术水平有待提高

食品安全标准在检验中出现的问题,一个重要的问题是食品检验检测人员的技术水平有待提高。食品检验检测是确保安全的重要环节而检验人员的专业知识和技能水平直接影响到检验结果的准确性和可靠性。然而,存在着一些检验人员的技术水平不够高的情况。首先,一些食品检验检测机构缺乏人员培训和专业能力的提升机制。由于食品检验领域的技术更新较为快速,许多检验人员没有及时跟随技术的发展更新知识和技能,导致其实际操作中存在一些错误和疏漏^[5]。此外,一些地区的食品检验机构缺乏相关的资金和资源支持,无法提供高质

量的培训和设备,导致检验人员的技术水平无法得到有效提高。其次,食品检测技术的复杂性和多样性也增加人员的技术近年来,食品检验技术不断发展,新检测方法和设备不断涌现,这对检验人员的技术水平和能力提出了更高的要求。然而,一些检验人员可能没有足够的机会和资源来学习和掌握这些新技术方法,导致他们难以适应新的检验要求。

4 提高食品检验在保障食品安全质量方面的策略和措施

4.1 健全食品质量安全检测设备设施

为了提高食品检验在保障食品安全质量方面的效果,需要采取一系列策略和措施。其中一个重要的方面是健全食品质量安全检测设备设施。应当建立现代化的食品检验检测实验室,配备先进的仪器设备。这些设备应具备高精度、高效率的特点,能够对食品样品进行准确、快速的检测分析。例如,高效液相色谱仪、气相色谱仪、质谱仪等先进仪器,可以对食品中的有害物质进行准确测量。加强食品质量安全检测设备设施的标准化建设。制定统一的操作规范,确保设备的精确性、可靠性和稳定性。定期进行设备的维护和校准,及时更新并升级设备软件,以确保检测结果的准确性和可靠性。为支持食品检验工作,还需培养高素质的检验人员队伍。提高检验人员的专业技术水平和操作能力,加强对新技术和新方法的学习和应用,不断提升其在食品安全领域的专业素养^[1]。最后,在健全食品质量安全检测设备设施的基础上,还应加强食品检验机构之间的信息共享和合作,建立起更加紧密的合作网络。这样可以充分利用各方的资源和优势,提高食品检验的工作效率和覆盖范围。健全食品质量安全检测设备设施是提高食品检验在保障食品安全质量方面的重要策略。通过不断完善设备设施,提高检验人员的专业能力,加强合作与信息共享,可以有效提高食品安全监管的水平,保障人民群众的饮食安全。

4.2 建立规范的食品质量安全监管机制

为了提高食品检验在保障食品安全质量方面的效能,我们需要建立规范的食品质量安全监管机制。首先,应健全食品安全监管体系,包括建立科学、全面、权威的食品安全标准,明确责任主体和监管职责,强化监管部门的执法力度。同时,需要加强食品监管人员的培训与素质提升,提高他们的专业水平和业务能力,使其能够有效地进行食品检验和监督。其次,要加强对食品生产流程的全面监控,包括原料采购、加工环节、运输和储存等,确保每个环节符合食品安全要求^[2]。另外,

还需要加强食品安全信息共享与公开,建立健全的食品安全风险评估和预警机制,及时发布食品安全信息,提醒消费者和相关部门注意食品安全风险。同时,要加强与社会各界的合作,包括食品生产企业、消费者组织、科研机构等,共同参与食品安全监管,共同推进食品安全质量的提高。提高食品检验在保障食品安全质量方面的策略和措施包括建立规范的食品质量安全监、健全食品质量安全检测设备设施、加强食品安全信息共享与公开,以及加强与社会各界的合作。只有通过综合运用这些策略和措施,才能够确保食品安全质量,保护消费者的健康和权益。

4.3 切实提高企业自身的自检能力

提高食品检验在保障食品安全质量方面的策略和措施,一个重要的方向是切实提高企业自身的自检能力。企业自检是食品安全的第一道防线,通过自我检测和自我监管,能够及时发现和解决食品安全问题,确保产品安全质量。(1)企业应建立健全自检制度和规范,明确自检的责任和任务,将其纳入企业的日常管理体系之中。制定科学合理的自检标准和流程,严格按照标准进行自检,确保自检结果的准确性和可靠性^[3]。(2)企业应加强自检人员的培训和专业知识的更新,提高其食品安全意识和专业素养。培养自检人员的技能和能力,使其能够熟悉相关法规和标准,掌握食品检验的方法和技术,正确判断和处理食品安全问题。(3)企业还可以借助信息化技术,建立食品安全自检数据管理系统,实现数据的集中管理和实时监控。通过数据分析查,及时发现食品安全隐患和问题,采取相应的措施进行纠正和改进。(4)企业应加强与相关监管部门的沟通与合作,及时分享自检经验和问题,主动接受监管部门的指导和监督。与监管部门共同推进食品安全检验的科学化、规范化和信息化,形成合力,提高整体食品安全质量。

4.4 加大资源投入不断总结先进经验

为了提高食品检验在保障食品安全质量方面的效果,需要采取一系列的策略和措施。首先,需要加大资

源投入,提高食品检验设备和设施的质量和数量。现代的食品检验依赖于先进的检测设备和实验室设施,只有不断加大资源投入,才能保证食品检验的准确性和可靠性。其次,我们要不断总结和借鉴国内外的先进经验,建立和完善食品检验的技术规范和操作流程。通过与国际接轨,引进国际先进的检验方法和技术,加强与国际间的合作交流,提高食品检验的水平和技术能力^[4]。最后,要加强监管力度,建立规范的食品质量安全监管机制。监管部门要严格执行食品安全相关的法律法规,加强对食品生产、加工和销售环节的监督,对违规行为要依法严肃处理,形成有效的监管机制,从根本上保障食品安全。提高食品检验在保障食品安全质量方面的策略和措施是多方面需要加大资源投入、提高技术水平、借鉴先进经验、加强监管力度等措施的共同作用。只有通过持续努力和改进,才能有效地保障食品安全,保障人民群众的健康与安全。

结束语

综上所述,食品质量安全问题关系到公民的身体健康,因此,必需要采用有效的食品检验方式,不断引进新型检验设备和检验技术,不断更新检验和监督管理理念,构建完善的食品质量安全检验机制,把好食品质量关,确保人们的食品卫生和食品安全,加强监管力度,从而有效监管食品企业,保证食品安全和社会和谐。

参考文献

- [1]王贺阳,宋金隆,张潇.食品检验在食品安全保障中的重要性分析[J].现代食品,2019(21):65-66.
- [2]祖力甫努尔·阿布都克尤.食品检验在食品安全保障中的重要性[J].现代食品,2019(19):113-114+117.
- [3]秦红波.食品检验在保障食品安全中的重要性及其局限性[J].食品安全导刊,2019(24):15.
- [4]张燕霞.食品检验在食品安全保障中的重要性分析[J].现代食品,2019(14):100-102.
- [5]杨献珍.我国食品安全现状和食品检测的发展方向[J].粮食科技与经济,2019,44(05):32-34.