

食品安全现状及食品安全检测

于孟瑶

葫芦岛市现代农业发展服务中心 辽宁 葫芦岛 125000

摘要:我国食品安全现状面临管理工作不到位和知识普及不足两大挑战。为应对这些问题,农药残留检测技术、毒素残留检测技术及快速检测技术等食品安全检测技术得到广泛应用。然而技术应用的效果仍有待提升。本文旨在探讨我国食品安全现状及食品安全检测技术的应用,并提出完善检测标准和加大监管力度等优化建议,以期提升我国食品安全水平提供参考。

关键词:食品安全现状;食品安全;检测

引言

食品安全是关系到人民群众生命健康的重要问题,其重要性不言而喻。近年来,我国食品安全问题频发,引发了社会广泛关注。为应对食品安全挑战,我国相关部门采取了一系列措施,其中食品安全检测技术的应用成为关键一环。由于食品安全管理工作不到位和食品安全知识普及不足,食品安全问题依然存在。因此本文将从我国食品安全现状出发,探讨食品安全检测技术的应用及其优化建议。

1 我国食品安全现状

1.1 食品安全管理工作不到位

食品从生产源头到最终进入市场,需历经生产、加工、包装、运输和销售等诸多环节,形成了一条复杂的产业链,在这一过程中,任何一个环节管理不善,都可能引发严重的后果^[1]。当前,部分地区食品安全管理力度不足,导致食品在流通环节中效率低下、问题频发。其中一个突出问题是食品监管部门的工作重心失衡。不少监管部门将过多的精力放在对虚假食品的打击上,这固然重要,但却因此而忽略了对食品安全全方位的把控以及对各个流通环节的严格监管。这种顾此失彼的做法为食品安全问题埋下了隐患。食品监管工作人员的专业素养参差不齐也是一大问题。部分人员缺乏专业知识的有力支撑,这严重制约了他们的监管能力。在实际工作中,由于专业能力不足,他们难以准确识别潜在的食品安全风险,在管理流程中漏洞百出。在食品生产环节,可能无法准确判断生产环境是否符合卫生标准、生产工艺是否会引入有害物质;在运输环节,不能确保冷链运输等特殊要求是否得到满足;在销售环节,对食品保质期的监管也可能存在疏忽。这些漏洞使得一些不符合安全标准的食品有机会流入市场,对消费者的健康构成了严重威胁,损害了公众的利益,也影响了整个食品行业

的健康发展。面对当前食品安全领域的严峻挑战,加强食品安全管理工作、提升监管人员的专业素质显得尤为迫切。只有通过严格的管理和专业的监管,才能确保食品安全检测技术的有效实施,从而切实保障人民群众的饮食安全和身体健康。

1.2 食品安全知识不足

在食品安全领域,公众知识的欠缺是一个显著问题。当前,人们对食品安全知识的获取多源于生活经验,这种方式使得认知往往缺乏系统性和准确性,对食品安全的理解存在片面性,也缺乏科学的辨别方法。为改善这一状况,设置专门的食品安全课程是极为有效的途径。通过课程学习,人们能够掌握判断食品安全性的正确方法,深刻认识到不安全食品可能带来的严重危害,从而提升食品安全意识。地区经济发展不平衡却对食品安全知识的普及形成了阻碍。在经济相对滞后的地区,对食品安全课程的重视程度严重不足,教育观念陈旧,未能意识到食品安全教育对于民众健康和地区发展的重要意义。在日常生活中,因食品安全知识匮乏导致的问题屡见不鲜。部分老年人出于节俭习惯,对过期食品不舍得丢弃,选择继续食用。但过期食品可能已被微生物污染或发生变质,食用后极易引发恶心、呕吐、腹泻等不良反应,严重情况下甚至会导致食物中毒,危害生命健康。随着互联网和新媒体技术的迅速发展,信息传播速度加快,但同时也出现了新的问题。大量未经审核的虚假广告充斥网络,这些虚假宣传往往夸大食品功效或隐瞒其质量问题,对消费者产生了严重的错误引导。许多消费者受此影响购买并食用了缺乏质量保证的食品,不仅损害了自身健康,也对正规的市场秩序造成了极大冲击,扰乱了市场的正常发展。

2 食品安全检测技术应用

2.1 农药残留检测技术

我国作为农业大国,农产品安全对于农业经济的可持续发展至关重要,农作物漫长的生长周期使其在成长过程中极易受到各类病虫害的侵害,而化学农药喷洒是当前病虫害治理的常用手段^[2]。多数农民在面对病虫害时,往往会优先选择喷洒化学农药。由于他们缺乏专业知识,在农药使用上存在诸多问题。在农药的种类选择上可能不够精准,未能针对特定病虫害选用合适的农药;在农药的剂量把控方面,常常出现过量喷洒的情况,误以为剂量越大防治效果越好;而且在喷洒的时间和频率上也可能不合理,没有遵循农药的使用规范。这些不规范的操作不仅无法有效防治病虫害,反而使得农作物表面残留大量农药。这些农药残留会随着农产品进入市场,进而流入人们的餐桌,在很大程度上降低了食品安全系数,对人们的生命安全构成严重威胁。而农药残留检测技术的应用为解决这一问题提供了有力保障。这一技术的应用极大地助力了我国农作物食品安全检测水平的提升。它能够精准地检测出农产品上的农药残留种类和含量,使得食品安全检测流程更加科学、合理。通过对农药残留的准确检测,可以及时发现存在安全隐患的农产品,避免其进入流通环节。该技术在一定程度上提升了食品安全检测质量,为保障农产品安全、维护消费者健康和促进农业经济可持续发展发挥了重要作用,确保人们能够食用到安全放心的农产品。

2.2 毒素残留检测技术

毒素残留检测技术在确保食品安全方面扮演着举足轻重的角色,它广泛应用于畜禽类食品及农产品的检测中,成效显著。在食品生产和储存的各个环节,环境因素都起着决定性的作用。一旦环境受到毒素残留的污染,食品材料便极易受到波及,其中霉菌污染尤为突出,黄曲霉菌便是极具代表性的一种。黄曲霉菌的危害极大,其繁殖不仅会导致饲料和农产品品质大幅下降,还会造成食品营养成分的大量流失。更为严重的是,人们一旦食用了被黄曲霉菌污染的食品,就可能面临生命健康的严重威胁,甚至可能引发食物中毒等恶性事件,危及生命。而毒素残留检测技术中的酶联免疫检测法,则为应对这一问题提供了有力的技术支撑。该方法专注于黄曲霉毒素的检测,具有显著优势:其灵敏度极高,能够精确捕捉到食品中微量的黄曲霉毒素残留,即便是微小的含量变化也逃不过它的“火眼金睛”。同时,该方法的检测结果精准可靠,为食品安全评估提供了坚实的数据基础。凭借其诸多优点,酶联免疫检测法在各类毒素残留物的检测中得到了广泛应用。无论是大型食品生产企业,还是农产品质量监管部门,都可以借助这一

技术,迅速、准确地掌握食品中的毒素残留情况,从而有效确保食品安全,让消费者吃得安心,切实维护公众的身体健康。

2.3 快速检测技术

随着经济的蓬勃发展,食品种类日益丰富,像绿色有机食品、转基因食品等不断涌现。这种变化在丰富人们饮食选择的也在一定程度上给食品安全检测带来了巨大挑战,使检测工作量大幅增加,难度系数显著提高。传统的食品安全检测技术在这种新形势下显得力不从心。它已无法适应快速发展的食品行业需求,检测效率低下、耗时过长等问题愈发突出。食品监管部门迫切需要对食品安全检测技术进行优化和升级,而快速检测技术应运而生。快速检测技术作为传统检测技术的升级版,具有诸多优势。它的操作步骤简洁明了,不需要复杂的程序和大量的准备工作,这使得检测人员能够迅速上手。其操作设备也十分便捷,易于携带和使用,无论是在实验室环境还是在现场抽检等情况下,都能灵活运用。这种灵活性极大地提高了食品安全检测的效率,大大缩短了检测时间。在对大量食品进行抽检时,可以快速完成初步筛查,及时发现问题食品。快速检测技术还能在一定程度上降低食品检测成本。它减少了对大型、昂贵检测设备的依赖,也节省了大量的人力和时间成本,有助于检测机构提升经济效益。常用的快速检测技术包括分析生物学检测技术和化学比色检测技术等。然而,要充分发挥这些技术的优势,食品监管部门需要注重专业化人才的培养,打造一支高素质的专业化人才队伍。只有具备专业素质的监管人员,才能熟练掌握和运用食品安全检测技术,确保检测结果的准确性和可靠性。这是保障食品安全的重要一环,也是提升食品安全管理水平的关键所在。加强监管人员的专业培训,提升其专业素质,是保障食品安全不可或缺的措施。

3 食品安全检测技术应用优化建议

3.1 完善检测标准

食品安全检测对于保障食品质量和安全、维护食品市场稳定意义非凡,它就像一道坚固的防线,守护着消费者的健康和市场的正常秩序,为了让检测技术的作用得到最大程度的发挥,首先要依据食品中各类物质的特性和含量制定统一的检测准则^[3]。不同的食品含有不同的成分,其含量标准也各异,例如加工食品中的添加剂种类和剂量、农产品中的农药残留限量等,都需要明确的标准来衡量。在确定检测准则后,要从中挑选出最适宜的检测方式,确保检测的准确性和有效性。持续完善食品安全准则是一个长期的任务。相关部门要全面考虑国

内检测技术的现状并加以改进,保证安全检测准则与实际检测情况相契合。部门要承担起引导责任,完善规章制度和工作架构,促进食品检测朝着流程化方向发展。建立从样品采集、运输、保存到检测的标准化流程,减少中间环节可能出现的误差。对于检测工作人员,也要加强管理。由于检测工作存在一定的主观性,若管理不善可能导致检测结果出现偏差。因此,细化食品质量检测准则至关重要。完善闭环的质检流程,从检测前的准备、检测过程的规范操作到检测结果的审核与复查,每一个环节都要严格把控,从而提高食品质量检测的合理性、优质性和科学性,为食品安全提供更可靠的保障,让消费者能够放心购买和食用食品。

3.2 加大监管力度

食品安全监管对于提升食品质量安全至关重要,加大监管力度可从以下几个关键维度展开:(1)规范食品厂商是从源头把控食品安全的核心环节。依据食品生产组织体系,对食品生产厂商进行引导和规范,在食品加工阶段,要求厂商严格把控工艺水平和生产标准,确保生产过程的每一个阶段都符合规范要求^[4]。在生产乳制品时,要对奶源质量、加工温度、消毒程序等环节严格监督,确保每一瓶牛奶都符合质量标准。建立食品市场质量监管证书制度,通过颁发证书来督促厂商自律,保障食品质量。(2)确定监管重点是保障食品安全的关键。监管机构可借助危害分析的关键控制点(HACCP)体系,明确食品生产涉及的各个环节。这包括对食品进行危害分析和程度评估,精准确定危害范围,进而建立起完善的监督控制流程。要做好误差纠正、数据记录和结果验证等工作。该体系在冷冻保鲜食品、生鲜水产、膨化食品、豆奶制品以及发酵烟熏食品等领域应用广泛,能有效保障产品从生产源头到销售终端的整个链条的安全。在监管工作开展过程中,明确监管内容、流程和处

罚标准,通过全面的食品监督与管理,降低食品安全风险。针对不同类型的食品,要使用相应的检测标准,提高食品质量监督的精准度。(3)严惩伪劣产品是维护食品安全的重要手段。食品监管部门应设置严格的行业标准,把控市场准入门槛,强化对食品的审查和监督力度,覆盖生产、加工、销售等各个环节。健全食品监管和生产许可证审核体系,对于不合格的低劣食品,强制厂商退回。定期对市场上的食品进行抽查检测,确保食品质量符合要求,保障消费者的健康。在食品安全质量监管工作中,重点检测食品成分,一旦发现伪劣产品,及时追溯来源并进行销毁,同时加大对假冒伪劣行为的惩治力度,从责任追究角度加强对食品质量安全的监督与管理,从而全面提高食品安全质量监管的综合水平。

结语

综上,食品安全检测技术在保障我国食品安全方面发挥着重要作用。然而,技术的应用仍需不断优化和完善。完善检测标准和加大监管力度是提升食品安全检测技术水平的重要途径。加强食品安全知识的普及和教育工作,提高公众对食品安全的认知和重视程度,也是解决食品安全问题的关键。未来,随着科技的不断进步和监管力度的不断加强,我国食品安全水平有望得到进一步提升,为人民群众的生命健康提供更加坚实的保障。

参考文献

- [1]李萍,钱波,王霞.食品安全现状及食品安全检测[J].食品安全导刊,2022(22):10-12.
- [2]韩滢霏.食品安全现状及食品安全检测技术应用浅析[J].现代食品,2023,29(4):127-129.
- [3]王明光.食品安全现状及食品安全检测技术应用[J].食品安全导刊,2021(22):22,24.
- [4]许栋.食品安全现状及食品安全检测技术分析[J].食品安全导刊,2022(10):163-165.