

# 食品质量管理中的安全风险管理的分析

赵克斌

沂南县市场监督管理局 山东 临沂 276300

**摘要:** 随着食品行业蓬勃发展,安全风险凸显本文聚焦食品质量管理中的安全风险展开分析。首先阐述其重要性,包括保障消费者健康、维护企业声誉以及促进食品行业健康发展。接着指出当前安全风险存在风险识别不全面、评估方法不科学、防控措施不到位、信息沟通不畅等问题。最后针对这些问题,提出完善风险识别体系、优化评估方法、强化防控措施、畅通信息沟通渠道以及建立持续改进机制等相关策略,旨在为提升食品质量管理中的安全风险水平提供参考。

**关键词:** 食品质量管理; 安全风险; 风险识别; 防控策略

引言: 食品质量安全关乎消费者的切身利益,是社会稳定与经济发展的重要基础。随着食品行业的快速发展,食品种类日益丰富,生产加工环节愈发复杂,食品质量安全风险也呈现出多样化和隐蔽性的特点。在此背景下,安全风险在食品质量管理中占据着核心地位。有效的安全风险不仅及时发现并控制潜在风险,保障消费者健康,还能提升企业竞争力,维护行业声誉。然而,当前食品质量管理中的安全风险仍存在诸多问题,深入分析这些问题并探索相应策略具有重要的现实意义。

## 1 食品质量管理中安全风险的重要性

### 1.1 保障消费者健康

消费者是食品的最终使用者,其健康直接受食品质量安全影响。食品中若存在有害物质,如农药残留超标、微生物污染、非法添加剂使用等,会引发各类疾病,从轻微的肠胃不适到严重的食物中毒,甚至危及生命。有效的安全风险能对食品生产、加工、运输、储存等全流程进行严格监控,提前识别并消除潜在风险。通过建立科学的检测标准和规范的操作流程,确保进入市场的食品符合安全要求,为消费者构筑起坚实的健康防线,让消费者能够放心食用各类食品<sup>[1]</sup>。

### 1.2 维护企业声誉

在竞争激烈的食品市场中,企业声誉是其生存和发展的关键。一旦发生食品质量安全事故,如产品被检测出含有有害物质或导致消费者健康受损,企业的声誉将遭受重创。消费者会对该品牌失去信任,导致产品销量大幅下降,市场份额被竞争对手抢占。而良好的安全风险能够保证产品质量稳定可靠,减少质量问题的发生。当企业以严格的安全管理赢得消费者认可时,就会树立起良好的品牌形象,吸引更多消费者,从而在市

场中占据有利地位,实现可持续发展。

## 1.3 促进食品行业健康发展

食品行业作为国民经济的重要组成部分,其健康发展关系到社会的稳定和经济的繁荣。安全风险是食品行业规范发展的基石。通过统一的安全标准和监管机制,能够淘汰那些不符合安全要求的企业和产品,净化市场环境。同时,鼓励企业加大在安全技术研发和质量管控方面的投入,推动行业技术创新和产业升级。此外,良好的安全风险还能增强消费者对食品行业的信心,促进消费增长,为食品行业的持续发展提供动力,形成企业、消费者和行业多方共赢的良好局面。

## 2 食品质量管理中安全风险存在的问题

### 2.1 风险识别不全面

食品质量安全风险识别存在多方面的片面性。从产业链维度看,食品生产涉及原料供应、加工制造、物流运输、终端销售等多个环节,但部分主体仅聚焦于自身直接参与的环节,对上下游潜在风险认识不足。比如,加工企业可能只关注车间生产环节,忽视原料种植养殖过程中的农药兽药残留、土壤污染等风险。从风险类型角度,对化学性、生物性风险关注较多,对物理性风险(如食品中混入异物)以及新型风险(如纳米材料、转基因技术带来的潜在风险)识别不够。而且,风险识别手段相对单一,多依赖常规检测和判断,对于一些隐蔽性强、潜伏期长的风险,难以通过现有方式及时察觉,导致风险识别存在大量盲区<sup>[2]</sup>。

### 2.2 风险评估方法不科学

当前食品质量安全风险评估方法存在诸多不合理之处。定性评估方面,过度依赖专家主观判断,缺乏统一规范的评估标准和流程,不同专家评估结果可能差异较大,影响评估的客观性和准确性。定量评估时,数据

获取困难且质量不高,部分数据存在缺失、错误或不准确的情况,导致评估模型无法精准运行。同时,现有评估方法对多种风险因素的综合考量不足,多是将各风险因素孤立分析,未能充分考虑它们之间的相互作用和叠加效应,难以全面、真实地反映食品安全的整体风险状况。

### 2.3 风险防控措施不到位

食品质量安全风险防控在实际执行中存在明显漏洞。部分企业风险防控意识淡薄,未将风险防控纳入企业战略规划,缺乏系统性的风险防控体系。在生产过程中,对原材料采购把关不严,未建立严格的供应商评估和准入机制,导致不合格原料进入生产环节。生产操作不规范,员工未严格按照标准流程作业,卫生条件不达标,增加了微生物污染等风险。而且,企业缺乏对风险防控措施的动态监测和评估机制,不能及时发现措施执行过程中的问题并加以调整。

### 2.4 风险信息沟通不畅

食品质量安全风险信息在传递过程中存在诸多阻碍。在企业内部,不同部门之间信息沟通不畅,生产、质检、销售等部门各自为政,风险信息不能及时共享和交流,导致对风险的应对缺乏协同性。例如,质检部门发现质量问题后,未能及时将信息传递给生产部门进行整改。在企业与外部之间,与监管部门、消费者、供应商等的信息沟通也存在障碍。企业向监管部门报送信息不及时、不准确,影响监管决策的科学性;与消费者沟通渠道有限,消费者难以获取准确的食物质量安全信息,一旦发生风险事件,容易引发恐慌。

## 3 食品质量管理中安全风险管理的相美策略

### 3.1 完善风险识别体系

完善食品质量管理中的风险识别体系是保障食品安全的基础,需从多方面着手。(1)构建全面覆盖的风险识别框架。应涵盖食品从原料采购、生产加工、运输储存到销售消费的全生命周期。在原料环节,关注产地环境、农药兽药使用等潜在风险;生产加工中,留意设备卫生、工艺操作规范等;运输储存时,考虑温度、湿度控制;销售消费阶段,重视产品保质期、销售环境等。通过这样全方位的覆盖,确保不遗漏任何可能的风险点。(2)运用多元化的风险识别方法。除了传统的经验判断和常规检测外,引入先进的技术手段。如利用大数据分析,对海量的食品质量安全数据进行挖掘,发现潜在的风险趋势和模式;借助物联网技术,实时监测食品生产、运输过程中的环境参数,及时捕捉异常情况。同时,鼓励企业开展内部自查和行业间的交流互查,从不

同角度识别风险。(3)加强风险识别团队建设。培养和引进具有食品科学、风险管理、数据分析等多学科知识的专业人才,组建专业的风险识别队伍。定期组织培训和学习交流活动,提升团队成员的风险识别能力和专业素养,使其能够准确、及时地识别出各类食品安全风险,为后续的风险评估和防控提供可靠依据<sup>[3]</sup>。

### 3.2 优化风险评估方法

优化食品质量管理中的风险评估方法,对于精准把控食品安全风险至关重要,可从以下方面推进。(1)融合多种评估模型。单一的评估模型往往存在局限性,难以全面准确地反映食品风险状况。应将定性评估与定量评估有机结合,定性评估可借助专家经验、行业共识等,对风险的性质、可能产生的影响进行初步判断;定量评估则运用数学模型和统计方法,对风险发生的概率、危害程度等进行量化分析。同时,引入先进的机器学习算法,通过对大量历史数据的学习和分析,构建更精准的风险预测模型,提高评估的科学性和前瞻性。(2)强化数据收集与管理。准确、全面的数据是风险评估的基础。要建立完善的数据收集体系,涵盖食品生产、加工、流通等各个环节的信息,包括原料来源、生产工艺参数、质量检测数据等。利用信息化技术,对收集到的数据进行分类、整理和存储,确保数据的完整性和准确性。同时,加强数据的安全管理,防止数据泄露和篡改,为风险评估提供可靠的数据支持。(3)开展动态风险评估。食品市场和环境不断变化,新的风险因素随时可能出现。因此,风险评估不能是一次性的,而应是持续的、动态的过程。定期对食品风险进行重新评估,根据新的数据和情况调整评估结果,及时更新风险等级和防控措施,以适应不断变化的食品安全形势。

### 3.3 强化风险防控措施

强化食品质量管理中的风险防控措施,是保障食品安全、降低风险损失的关键,可从以下方面着力。(1)构建多层次防控体系。在食品生产源头,严格把控原料质量,与优质供应商建立长期合作,对原料进行多维度检测,确保其符合安全标准。生产过程中,规范操作流程,加强车间环境管理,定期对设备进行清洁和维护,防止交叉污染。在流通环节,优化运输和储存条件,根据食品特性控制温度、湿度等参数,减少因环境因素导致的质量变化。销售环节,加强对销售场所的卫生管理,确保食品展示和存放符合要求,防止二次污染。(2)提升人员防控能力。对食品生产、加工、销售等各环节的工作人员进行定期培训,内容涵盖食品安全知识、操作规范、风险识别与应对等方面,提高其风险意识和防

控技能。建立人员健康管理制度,要求工作人员定期进行健康检查,患有传染性疾病的人员不得从事直接接触食品的工作,从人员层面降低风险。(3)建立风险预警与应急机制。利用先进的信息技术,实时监测食品质量安全数据,当出现异常情况时及时发出预警。同时,制定完善的应急预案,明确在发生食品安全风险时的处理流程和责任分工,确保能够迅速、有效地采取措施,控制风险扩散,将损失降到最低。

### 3.4 畅通风险信息沟通渠道

畅通食品质量管理中的风险信息沟通渠道,对于及时发现、应对食品安全风险意义重大,可从以下方面开展。(1)搭建企业内部信息共享平台。食品企业涵盖采购、生产、质检、销售等多个部门,各部门掌握着不同环节的风险信息。通过建立统一的信息共享平台,如内部局域网或专门的食品安全管理系统,各部门可实时上传和获取风险信息。采购部门能及时反馈原料供应商的变更及原料质量波动情况;生产部门可分享生产过程中的设备故障、工艺异常等信息;质检部门能公布产品检测结果及潜在质量问题。这样打破部门壁垒,实现信息的快速流通和共享,提高企业对风险的响应速度。(2)构建企业与外部的利益相关者沟通桥梁。对于供应商,建立定期的沟通机制,通过线上会议、实地考察等方式,交流原料质量要求、风险防控措施等信息,确保原料供应的稳定性和安全性。与消费者,利用企业官网、社交媒体、客服热线等渠道,及时发布产品信息、质量安全声明,同时收集消费者的反馈和投诉,了解市场需求和潜在风险点。(3)促进行业内部信息交流。鼓励食品企业之间建立信息交流组织或联盟,定期举办研讨会、交流会等活动,分享行业内的风险信息、防控经验和技術成果。通过行业内的信息共享,企业可以提前了解行业动态和潜在风险,共同应对行业性挑战。

### 3.5 建立持续改进机制

建立食品质量管理中安全风险管理的持续改进机制,有助于企业不断提升食品安全水平,适应市场变化,可从以下方面推进。(1)构建动态反馈体系。在食品生产、加工、销售等各个环节设置反馈节点,鼓励员工主动上报发现的风险隐患和质量问题。同时,积极收集

消费者、供应商等外部利益相关者的反馈意见。通过定期的问卷调查、线上评价收集等方式,全面了解产品在市场上的表现和潜在风险。将这些反馈信息进行分类整理和分析,及时识别出需要改进的环节和问题,为持续改进提供明确的方向。(2)开展定期评估与复盘。企业应制定详细的评估计划,定期对食品安全管理体系进行全面评估。评估内容包括风险识别是否准确、风险评估方法是否科学、风险防控措施是否有效等。在评估结束后,组织相关人员进行复盘会议,深入分析评估结果,总结成功经验和存在的不足。针对发现的问题,制定具体的改进措施和计划,并明确责任人和时间节点。(3)营造持续改进的企业文化。通过培训、宣传等方式,向全体员工灌输持续改进的理念,使员工认识到持续改进对于保障食品安全和企业发展的重要性。鼓励员工积极参与改进活动,提出创新性的建议和方案。对在持续改进工作中表现突出的个人和团队给予奖励,激发员工的积极性和主动性,形成全员参与、持续改进的良好氛围<sup>[4]</sup>。

### 结束语

食品质量管理中的安全风险管理工作是一项复杂且长期的任务,关乎消费者的健康与企业的生存发展。通过完善风险识别体系,能精准定位潜在风险;优化评估方法,可科学衡量风险程度;强化防控措施,有效降低风险发生概率;畅通沟通渠道,确保信息及时传递共享;建立持续改进机制,推动管理水平不断提升。这一系列举措相互配合、协同作用,形成了一套完整且有效的安全风险管理体系。未来,食品行业仍需不断探索创新,适应新变化、应对新挑战,持续优化安全风险管理工作,为消费者提供更安全、优质的食品。

### 参考文献

- [1]钱颖雯.探究食品安全风险分析在食品质量管理[J].现代食品,2022(6):113-115.
- [2]何怡.探析食品安全风险分析在食品质量管理[J].食品安全导刊,2021(21):138
- [3]杨蕴红.论食品安全风险分析在食品质量管理[J].食品安全导刊,2022(21):266
- [4]邓娜卿.食品质量管理中食品安全风险分析[J].企业技术开发,2021(21):140,