

# 食品监督和抽检检测的质量控制研究

曹建昕

西安市鄠邑区食品药品检验检测中心 陕西 西安 710300

**摘要:** 食品安全是民生底线, 食品监督与抽检检测是守护食品安全的关键举措, 质量控制则是确保二者效能发挥的核心。本文界定食品监督、抽检检测及质量控制的核心概念, 分析二者内在关联与质量控制理论支撑, 剖析当前抽检环节不规范、检测管控有漏洞等问题及成因, 结合实践提出规范抽检流程、强化检测管控、提升人员素养、健全保障机制等优化路径, 为提升食品监督与抽检检测质量、筑牢食品安全防线提供理论与实践参考。

**关键词:** 食品监督; 抽检检测; 质量控制

**引言:** 随着食品行业快速发展, 食品种类日益丰富, 生产经营环节日趋复杂, 食品安全风险隐患凸显, 给食品监督与抽检检测工作带来严峻挑战。抽检检测作为食品监督的核心技术手段, 其结果的真实性、准确性直接关系监管决策的科学性和公众饮食安全。当前我国食品抽检检测质量控制仍存在诸多不足, 因此, 深入研究食品监督与抽检检测的质量控制问题, 探索优化路径, 对防范食品安全风险、保障公众健康、规范食品行业秩序具有重要现实意义。

## 1 食品监督与抽检检测质量控制相关理论基础

### 1.1 核心概念界定

(1) 食品监督的内涵与范围: 食品监督是指监管部门依据相关法律法规, 对食品生产、加工、流通、消费全环节进行监督管理, 核心是保障食品安全, 范围涵盖食品生产经营主体合规性、食品质量达标情况、从业人员健康管理等, 是维护食品安全秩序的重要举措。(2) 食品抽检检测的定义与分类: 食品抽检检测是通过科学抽样、专业检测, 判定食品质量是否符合标准的技术手段, 按检测目的可分为监督抽检、风险监测抽检和专项抽检, 按检测环节可分为生产环节、流通环节和消费环节抽检, 为食品安全监管提供数据支撑<sup>[1]</sup>。(3) 食品抽检检测质量控制的核心要义: 核心是通过规范抽样、检测、数据处理全流程, 确保抽检检测结果真实、准确、可靠, 杜绝人为误差和操作不规范导致的结果失真, 为食品监督决策提供有效依据。

### 1.2 食品监督与抽检检测的内在关联

(1) 抽检检测是食品监督的核心手段: 食品监督需依托抽检检测获取客观数据, 精准识别食品安全隐患, 避免监管盲目性, 是实现科学监管、精准监管的关键支撑。(2) 食品监督为抽检检测提供方向指引: 监管部门根据食品监督重点、群众关切的食品安全问题, 明确抽

检检测的品种、范围和频次, 确保抽检检测贴合监管需求。(3) 质量控制是二者协同发力的关键保障: 只有做好抽检检测质量控制, 才能保证检测结果有效, 使食品监督决策科学合理, 实现二者协同守护食品安全的目标。

### 1.3 质量控制相关理论支撑

(1) 全面质量管理理论: 强调对抽检检测全流程进行质量管控, 覆盖抽样、样品保存、检测操作、数据审核等各环节, 确保整体质量达标。(2) 风险防控理论: 聚焦抽检检测各环节可能出现的质量风险, 提前预判、主动防控, 减少误差, 保障检测结果的可靠性。(3) 溯源管理理论: 对抽检样品、检测过程、检测结果进行全程溯源, 一旦出现问题可快速定位原因、整改完善, 保障质量可控。

### 1.4 食品抽检检测质量控制的核心原则

(1) 科学性原则: 遵循科学检测方法和技术规范, 确保检测流程、仪器使用、数据处理符合标准, 保障结果客观真实。(2) 公正性原则: 坚持客观公正, 不受人为因素、利益干扰, 严格按照标准开展检测, 确保结果公平可信。(3) 规范性原则: 规范抽样、检测、记录、审核等各环节操作, 统一标准和流程, 避免操作不规范导致的质量问题。(4) 可追溯性原则: 对样品来源、检测过程、检测结果等信息全程记录, 实现全程可追溯, 便于后续核查和责任追溯。

## 2 食品监督与抽检检测质量控制现状及存在的问题

### 2.1 食品监督与抽检检测发展现状

(1) 食品监督体系建设现状: 当前我国已逐步构建起“政府监管、企业自律、社会监督”的食品监督体系, 各级监管部门分工明确, 形成了从生产到消费的全环节监管网络, 监管信息化水平不断提升, 通过线上排查、线下核查相结合的方式, 强化对食品生产经营主体的常态化监管, 筑牢食品安全第一道防线。(2) 食品抽

检验检测工作开展现状：抽检检测覆盖面持续扩大，涵盖粮食、蔬菜、肉类、乳制品等各类食品及生产、流通、消费全环节，抽检频次不断增加，检测项目逐步完善，基本实现重点食品、重点环节的全覆盖，累计完成大量抽检任务，为食品安全监管提供了坚实的数据支撑。

(3) 质量控制工作推进现状：质量控制理念逐步渗透到抽检检测全流程，多数检测机构建立了基础的质量控制制度，规范检测仪器使用、样品管理等环节，部分地区引入信息化溯源手段，提升质量管控的精细化水平，但整体推进不均衡，区域、机构间质量控制水平存在差异。

## 2.2 食品抽检检测质量控制存在的核心问题

(1) 抽检环节质量控制不规范：部分抽样人员操作不严谨，存在抽样代表性不足、样品采集不规范、运输和保存条件不达标等问题，导致抽样样品无法真实反映食品实际质量，影响后续检测结果的客观性。(2) 检测过程质量管控存在漏洞：部分检测机构未严格执行检测标准，存在仪器校准不及时、试剂管理不规范、检测操作流程不严谨等情况，甚至出现数据篡改、记录不完整等问题，导致检测结果失真。(3) 人员专业能力与责任意识不足：部分抽检检测人员专业知识储备不足，对新型检测技术、标准规范掌握不熟练，操作技能欠缺；同时部分人员责任意识淡薄，工作敷衍了事，忽视质量控制要求，埋下安全隐患。(4) 质量控制体系不完善：部分检测机构和监管部门的质量控制体系不健全，缺乏完善的全流程管控机制，对抽检、检测、数据审核等环节的监管力度不足，未形成闭环管理，难以有效防范质量风险。

## 2.3 问题产生的原因分析

(1) 制度层面：相关法律法规与标准不健全，部分领域标准更新不及时，与新型食品、检测技术不相适配，同时对质量控制违规行为的处罚力度不足，震慑作用有限。(2) 技术层面：部分基层检测机构检测技术相对滞后，高端检测仪器配备不足，难以满足复杂食品检测需求，同时信息化管控技术应用不充分，质量控制效率不高。(3) 管理层面：监管与管控机制不健全，部门间协同配合不够紧密，存在监管盲区，对检测机构的常态化监管不到位，难以及时发现和整改质量控制问题<sup>[2]</sup>。

(4) 人员层面：培训与考核机制不完善，缺乏系统的专业培训和常态化考核，对抽检检测人员的技能提升和责任教育不足，导致人员专业能力和责任意识难以满足工作需求。

## 2.4 质量控制问题带来的负面影响

(1) 影响食品监督效能的发挥：质量控制不到位导

致检测结果失真，使监管部门无法精准识别食品安全隐患，难以制定科学有效的监管措施，降低监管效率，影响食品监督工作的权威性和有效性。(2) 威胁公众饮食安全与健康：不合格食品可能因检测失误流入市场，被消费者食用后，易引发食物中毒、慢性疾病等问题，直接威胁公众身体健康和生命安全，损害群众切身利益。

(3) 破坏食品行业市场秩序：质量控制漏洞可能导致劣质食品获得合格检测报告，扰乱市场公平竞争环境，损害诚信企业的合法权益，影响食品行业的健康有序发展，降低消费者对食品市场的信任度。

## 3 食品监督与抽检检测质量控制的优化路径

### 3.1 规范抽检环节质量控制流程

(1) 完善抽样方案设计与实施：结合食品行业特点、监管重点及风险隐患，科学制定抽样方案，明确抽样范围、频次、样本量及抽样方法，确保抽样具有代表性。针对高风险食品、重点环节，适当提高抽样比例，避免抽样盲目性；抽样实施过程中，严格遵循随机抽样原则，杜绝人为干预，确保抽样过程公平、公正、规范。(2) 强化样品采集、储运与管理：规范样品采集操作，抽样人员需严格按照标准采集样品，做好样品封装、标识，明确样品信息，避免样品混淆、污染。根据样品特性，配备专业储运设备，控制储运温度、湿度等条件，确保样品在储运过程中质量稳定，不发生变质、损坏；建立专门的样品管理台账，规范样品接收、储存、领用、处置全流程，做到样品可追溯<sup>[3]</sup>。(3) 规范抽样记录与溯源管理：抽样人员需详细记录抽样相关信息，包括抽样时间、地点、抽样人员、样品名称、规格、生产厂家、抽样数量等，确保记录完整、准确、清晰，签字确认后归档留存。建立抽样溯源体系，将抽样信息、样品流向、检测结果等数据关联起来，实现抽样全流程可追溯，便于后续核查和责任追究。

### 3.2 强化检测过程全流程质量管控

(1) 规范检测方法与应用：严格遵循国家、行业相关检测标准，明确各类食品的检测项目、检测方法及判定标准，杜绝擅自更改检测方法、降低检测标准。及时关注标准更新动态，组织检测人员学习新的检测标准和方法，确保检测工作与最新标准同步，提升检测结果的准确性和权威性。(2) 加强检测设备校准与维护：建立检测设备全生命周期管理体系，定期对检测仪器设备进行校准、检定，确保仪器设备精度符合检测要求，避免因仪器误差导致检测结果失真。制定设备日常维护保养计划，安排专业人员定期对设备进行清洁、检修，及时排查设备故障，保障设备正常运行；建立设备管理

台账,详细记录设备校准、维护、使用情况。(3)严格检测数据审核与验证:建立多级数据审核机制,检测人员完成检测后,先进行自我审核,确认数据无误后提交审核人员;审核人员对检测数据、检测流程、原始记录等进行全面审核,重点核查数据的真实性、准确性、完整性,发现问题及时反馈并整改。同时,定期开展检测结果验证工作,通过平行检测、盲样检测等方式,验证检测结果的可靠性,确保检测数据真实有效<sup>[4]</sup>。

### 3.3 提升从业人员专业素养与责任意识

(1)构建多层次专业培训体系:结合抽检检测工作需求,构建“岗前培训+在岗培训+进阶培训”的多层次培训体系,岗前培训重点开展基础理论、操作规范、法律法规等内容培训,确保从业人员具备上岗资格;在岗培训聚焦新型检测技术、标准规范、质量控制要求等,提升从业人员专业技能;进阶培训针对骨干人员,开展高端检测技术、应急处置等培训,打造专业过硬的人才队伍。(2)完善从业人员考核与激励机制:建立科学的考核评价体系,将从业人员的专业技能、工作态度、质量控制执行情况等纳入考核范围,实行常态化考核,考核结果与绩效、评优、晋升等挂钩。建立激励机制,对考核优秀、工作突出的从业人员给予表彰奖励,对考核不合格、存在违规行为的人员进行批评教育、岗位调整,充分调动从业人员的工作积极性和主动性。(3)强化质量责任意识教育:通过专题讲座、案例分析、警示教育等方式,加强对从业人员的质量责任意识教育,让从业人员充分认识到质量控制对食品安全的重要意义,明确自身岗位职责,树立“质量第一、责任至上”的理念,杜绝敷衍了事、违规操作等行为,自觉遵守质量控制相关要求。

### 3.4 健全质量控制体系与保障机制

(1)完善相关法律法规与标准体系:加快完善食品抽检检测质量控制相关法律法规,加大对违规行为的处罚力度,强化法律震慑作用。及时更新食品检测标准,结合新型食品、检测技术发展需求,细化标准要求,填补标准空白,为质量控制工作提供明确的法律和标准依

据。(2)建立跨部门协同管控机制:加强市场监管、农业农村、卫生健康等相关部门的协同配合,明确各部门职责分工,建立信息共享、联合执法、协同管控机制,打破部门壁垒,形成监管合力,及时排查和整改质量控制过程中存在的问题。(3)构建智慧化质量控制监管平台:依托大数据、物联网、人工智能等技术,构建智慧化质量控制监管平台,实现抽样、检测、数据审核、溯源等环节的信息化管控。实时监控检测过程、设备运行状态等,自动预警质量风险,提升质量控制的精细化、智能化水平<sup>[5]</sup>。(4)强化社会监督与公众参与:畅通社会监督渠道,公开抽检检测结果、质量控制流程等信息,接受社会各界监督。建立公众举报奖励机制,鼓励公众举报抽检检测过程中的违规行为,引导食品生产经营企业、行业协会积极参与质量控制,形成“政府监管、企业自律、社会监督”的良好格局。

### 结束语

食品监督与抽检检测的质量控制是一项系统性、全流程工作,贯穿食品生产、流通、消费各环节,关乎公众切身利益与食品行业健康发展。本文系统梳理相关理论与现状,明确质量控制存在的问题及成因,提出针对性优化策略。未来需持续完善制度标准、强化技术支撑、提升人员素养,推动质量控制常态化、精细化、智能化,实现食品监督与抽检检测协同发力,切实守护人民群众“舌尖上的安全”。

### 参考文献

- [1]陆江成.广东规范食品安全监督抽检复检和异议工作[J].食品界.2024,(7):155-157.
- [2]杨梅,胡文斌,李雨露,等.食品安全抽检样品接收常见问题及建议[J].现代食品.2021,(7):87-91.
- [3]冯文君.食品检验样品管理中常见的问题及对策[J].商品与质量.2022,(36):214-217.
- [4]刘萌,黄英栋,何绍萍,等.食品监督和抽检的质量控制分析[J].食品安全质量检测学报.2024,(20):113-115.
- [5]刘霏霏.食品质量检测中对质量把控的应用策略[J].中外食品工业.2023,(8):85-87.