

# 食品产品的质量检验报告档案管理

何 燕

伊金霍洛旗市场监督管理局 内蒙古 鄂尔多斯 017000

**摘要：**产品质量检验报告档案管理对保障食品安全、提升企业信誉及改进质量意义重大。其管理内容包括原始记录、检验报告、设备与试剂管理记录、人员培训与考核记录及质量管理体系文件。管理流程涵盖收集整理、核实确认、分类编号、存储保管、利用共享。现存问题有人员培训不足和数据安全问题。为此企业应搭建统一信息管理平台，制定系统培训计划，加强数据安全管理，通过设定访问权限、加密敏感信息、定期备份数据等措施，为食品质量安全提供有力支撑。

**关键词：**食品产品；质量检验报告；档案管理

## 引言

当下，食品安全备受瞩目，食品产品质量检验报告档案管理成为保障食品质量安全的核心要点。它紧密关联消费者健康权益与食品生产企业信誉发展。有效的档案管理能及时揪出食品质量问题，阻拦不合格产品流入市场，还能助力企业改进质量。但目前档案管理存在人员培训匮乏、数据安全存隐患等问题，影响管理质效，还可能让企业面临风险。深入管理并探索有效举措，对保障食品安全、推动食品行业健康发展意义重大。

## 1 食产品质量检验报告档案管理的重要性

食品质量检验报告是衡量食品质量与安全的重要依据，通过对食品质量检验报告的有效管理和利用，可以及时发现食品质量问题，保障食品安全<sup>[1]</sup>。在食品生产过程中，通过定期的质量检验报告档案管理，可以及时发现原料、半成品或成品中的有害物质残留、微生物超标等问题，从而采取相应的措施进行处理，防止不合格产品流入市场。对食品生产企业来说，质量检验报告是企业产品质量的明证。有效管理和利用质量检验档案可以提升企业信誉，促进企业的可持续发展。当消费者或监管部门需要了解企业产品质量情况时，企业可以迅速提供准确、完整的质量检验报告档案，证明其产品的质量和安全性，从而增强消费者对企业的信任和认可。质量检验报告档案是相关法律法规监督检验食品质量的重要依据。有效管理和利用质量检验档案可以帮助企业遵守相关法律法规，规范生产经营行为。食品生产企业需要定期对产品进行质量检验，并将检验报告存档备查。通过有效的档案管理，企业可以确保检验报告的完整性和可追溯性，避免因违反法律法规而面临处罚或法律风险。质量检验报告可以反映产品质量状况，对产品进行定性定量分析。通过有效管理和利用质量检验档案，可

以为产品质量改进提供依据和指导。企业可以通过分析质量检验报告中的不合格项目和原因，找出生产过程中的薄弱环节和潜在问题，从而采取相应的措施进行改进和优化，提高产品质量和市场竞争力。

## 2 食产品质量检验报告档案管理的内容

### 2.1 原始记录管理

食品检验检测原始记录是检验检测结果的出处，应科学、准确、规范。这些记录包括检验检测项目、检验检测方法、检验检测数据、检验检测结果等。在档案管理中，应确保原始记录的完整性和真实性，避免伪造、篡改或遗漏。原始记录应按照检验检测项目、检验检测时间、检验检测人员等进行分类、编号、归档，便于后续的查阅和利用。

### 2.2 检验报告管理

食品检验检测报告是检验检测工作的最终成果，包括检验检测依据、检验检测结果、检验检测结论等。在档案管理中，应确保检验报告的准确性和完整性，严格按照相关标准和规范进行编制和审核。检验报告应与原始记录相对应，确保检验结果的可靠性和可追溯性。检验报告也应按照检验检测项目、检验检测时间、检验检测人员等进行分类、编号、归档，便于管理和查找。

### 2.3 设备与试剂管理记录

食品检验检测过程中使用的设备、试剂、标准品等的管理记录也是档案管理的重要内容。这些记录包括设备的购置、使用、维护、校准等信息，以及试剂的采购、储存、使用、废弃等信息。通过有效的设备与试剂管理记录，可以确保检验检测工作的准确性和可靠性，避免因设备或试剂问题导致的检验结果偏差。

### 2.4 人员培训与考核记录

食品检验检测人员的专业素质和技能水平直接影响

检验检测工作的质量。因此人员培训与考核记录也是档案管理的重要内容。这些记录包括人员的培训计划、培训内容、培训效果评估等信息，以及人员的考核成绩、考核反馈等信息。通过有效的人员培训与考核记录，可以确保检验检测人员的专业素质和技能水平符合要求，提高检验检测工作的质量和效率。

### 2.5 质量管理体系文件

食品检验检测质量管理体系文件是指导检验检测工作的纲领性文件，包括质量手册、程序文件、作业指导书等。在档案管理中，应确保质量管理体系文件的完整性和有效性，定期进行评审和更新。质量管理体系文件应与检验检测工作紧密结合，为检验检测工作提供明确的指导和规范。

## 3 食产品品质检验报告档案管理的流程

### 3.1 收集与整理

食品生产企业应按照国家相关要求，对每一批次的食品产品进行质量检验，并将检验结果制成检验报告。检验报告应详细记录食品产品的基本信息、生产工艺及检验结果等内容，确保报告的准确性和完整性。食品生产企业应及时将检验报告收集并整理成档，便于后续的核对和利用。在收集与整理过程中，应确保检验报告的完整性和真实性，避免遗漏或篡改。

### 3.2 核实与确认

食品生产企业应对收集到的检验报告进行核实和确认，确保报告的真实性和可靠性。这包括对检验报告中的样品信息、检验结果、原始记录等进行逐一核对，确保信息的准确性和一致性。同时还应关注检验报告的编制和审核过程，确保报告符合相关标准和规范的要求。

### 3.3 分类与编号

核对无误后，将检验报告进行存档，并进行分类、编号和归档。分类可以根据检验检测项目、检验检测时间、检验检测人员等进行划分，便于管理和查找<sup>[2]</sup>。编号可以采用统一的编号规则，如按照检验检测项目的类别、时间顺序等进行编号，确保编号的唯一性和可追溯性。归档时应确保检验报告的完整性和安全性，避免损坏或丢失。

### 3.4 存储与保管

检验报告档案的存储应符合相关法规要求，确保档案的完整性、安全性和可追溯性。存储环境应干燥、通风、安全，避免潮湿、高温、火灾等不利因素对档案的影响。应建立档案管理制度，明确档案的保管期限、借阅权限、复制规定等，确保档案的安全性和保密性。

### 3.5 利用与共享

食品生产企业应根据需要，及时提取和利用检验报告档案，进行质量分析和评估。通过分析检验报告档案中的数据和信息，可以了解产品质量状况，发现存在的问题并及时采取对应措施。食品质量监管部门可以随时查阅和利用食品生产企业的检验报告档案，对食品产品的质量进行监督和检查。此外，还可以通过建立信息共享平台或数据库等方式，促进检验报告档案的信息共享与交流，提高相关部门和人员对检验报告的利用效率。

## 4 食产品品质检验报告档案管理现存问题

### 4.1 人员培训不足

部分员工由于缺乏系统的培训，对质检档案管理的重要性和操作规范认识不足。在实际工作中，可能因疏忽或操作不当，遗漏重要信息，导致检验报告档案不完整或不准确。比如，在记录检验数据时，未按照规定格式填写，或者对关键检验指标的理解存在偏差，使得档案无法真实反映产品质量状况，影响后续的质量分析和决策。

### 4.2 数据安全问题

质检档案包含大量敏感信息，如产品配方、生产工艺、客户信息等。企业在数据安全管理方面存在漏洞，如访问权限设置不合理，导致非授权人员能够轻易获取敏感信息；数据加密措施不到位，存在信息泄露风险；缺乏定期的数据备份机制，一旦发生数据丢失或损坏，将给企业带来严重损失。

## 5 食产品品质检验报告档案管理措施

### 5.1 搭建统一信息管理平台

企业应投入资源构建一个集中式的食品产品品质检验报告档案管理信息平台。该平台需具备强大的数据整合能力，能够将生产、质检、研发等部门与质检相关的数据进行统一采集、存储和管理。通过接口技术实现与各部门现有系统的对接，自动抓取生产工艺参数、检验结果等数据，确保数据的实时性和准确性<sup>[3]</sup>。平台应提供友好的用户界面，方便各部门人员查询和使用数据，打破部门之间的信息壁垒。成立由生产、质检、研发等部门代表组成的跨部门协作小组，定期召开会议，共同讨论和解决质检数据整合过程中遇到的问题。制定明确的数据共享规则和流程，规定各部门在数据采集、传递和使用过程中的职责和权限。生产部门需及时将生产工艺的调整信息告知质检部门，质检部门则将检验结果反馈给生产部门，以便及时调整生产过程。通过加强部门之间的沟通与协作，实现质检数据的无缝对接和有效整合。利用信息技术手段，在信息管理平台中建立数据关联与追溯系统。将生产工艺参数、检验结果等数据进行

关联,形成完整的产品质量追溯链条。当产品出现质量问题时,通过输入产品批次号等信息,能够快速查询到该产品的生产工艺参数、原材料使用情况、检验记录等,从而准确追溯到问题根源。系统应具备数据分析功能,能够对质检数据进行统计分析,为企业提供质量改进的决策依据。

### 5.2 制定系统培训计划

企业应根据质检档案管理的要求和员工的实际情況,制定详细的培训计划。培训内容应涵盖质检档案管理的重要性、相关法律法规和标准、操作规范、信息系统使用等方面。培训方式可以采用内部培训、外部培训、在线学习等多种形式,以满足不同员工的学习需求。定期组织内部培训课程,邀请专家进行授课;鼓励员工参加外部培训和学习交流活动;建立在线学习平台,提供丰富的学习资源,方便员工随时随地进行学习。建立培训效果评估机制,对员工的培训效果进行定期评估。评估方式可以采用考试、实际操作考核、工作表现评价等多种形式。在培训结束后,组织员工进行考试,检验员工对培训内容的掌握程度;通过实际操作考核,评估员工在实际工作中运用所学知识和技能的能力;结合员工的工作表现,评价培训对员工工作绩效的提升效果。根据评估结果,及时调整培训计划和方法,确保培训效果达到预期目标。为了鼓励员工积极参与培训,提高培训效果,企业应建立相应的激励机制。对在培训中表现优秀、在工作中能够正确运用所学知识和技能的员工给予奖励,如奖金、晋升机会、荣誉证书等;对未参加培训或培训不合格的员工进行督促和整改,确保员工都能掌握质检档案管理的相关知识和技能。

### 5.3 加强数据安全管理

根据员工的岗位职责和工作需要,对不同角色设定严格的访问权限。采用身份认证、授权管理等技术手段,确保只有授权人员才能访问和修改质检档案。为质检人员分配查看和修改检验数据的权限,为生产人员分配查看生产工艺参数和部分检验数据的权限,为管理人员分配全面的数据访问和管理权限。定期对访问权限进行审查和更新,及时撤销离职或岗位变动人员的访问权

限,防止数据泄露,对质检档案中的敏感信息,如产品配方、生产工艺、客户信息等,采用先进的加密技术进行加密处理<sup>[4]</sup>。在数据传输过程中,使用安全的传输协议,如SSL/TLS,确保数据在传输过程中的安全性。在数据存储过程中,对存储设备进行加密,防止数据被非法获取。采用对称加密和非对称加密相结合的方式,对敏感数据进行加密存储和传输,只有授权人员才能通过解密密钥获取原始数据。据进行备份。备份数据应存储在安全的地方,如异地数据中心、磁带库等,以防止因自然灾害、设备故障等原因导致数据丢失或损坏。定期对备份数据进行恢复测试,确保备份数据的可用性和完整性。为保障数据安全,需建立科学备份与测试机制。每日开展一次增量备份,记录新增数据变动;每周实施一次全量备份,完整留存数据;每月进行一次备份数据恢复测试,以此验证备份有效性,确保数据安全事件发生时能及时恢复数据。

### 结语

食品产品质量检验报告档案管理是守护食品安全的关键支撑。搭建统一信息管理平台,让数据管理更集中高效;制定系统培训计划,提升员工专业能力;加强数据安全管理,保障档案完整保密,企业借此可提升档案管理水平。这既能助力企业快速发现并解决质量问题,增强产品竞争力,又能为消费者筑牢食品安全防线。未来,食品行业持续发展、监管趋严,档案管理挑战增多。企业需紧跟形势,持续改进,创新理念方法,为食品安全保驾护航。

### 参考文献

- [1]孙晓燕.浅谈食品产品的质量检验报告档案管理与利用[J].办公室业务,2020(15):118-118.
- [2]陈弘毅.食品产品质量检验报告档案管理与利用[J].办公室业务,2020(18):130-131.
- [3]张婉靓.提高食品检验结果准确性的方法分析[J].经济技术协作信息,2020(21):91-91.
- [4]钱瑛.食品产品质量检验报告档案的管理与利用[J].机电技术,2020,39(6):118-120.