

食品检验质量控制的影响因素及策略

白 琴

(大同市综合检验检测中心, 山西 大同 037000)

摘 要: 为保障广大民众的身体健康和促进食品行业的未来发展, 有关部门必须高度重视食品检验质量和食品安全保障工作。在食品检验的过程中, 必须全面贯彻以人为本的基本理念和底线思维, 切实履行法定职责, 严格规范检验程序, 加强食品安全检测控制力度, 确保各类产品符合相关标准要求, 全面提升食品安全性, 保证人民群众生命安全和健康。强化食品检验质量控制体系建设有助于推动我国经济快速稳定地增长, 有利于促进我国社会主义市场经济体制不断完善和健全, 从而实现我国经济社会又好又快地健康可持续发展目标。在当代社会的发展中, 加强食品检测工作, 实施严格的食品质量控制, 以确保食品的安全性, 这一举措已引起广泛的社会关注。

关键词: 食品安全; 食品检验; 质量控制

确保食品安全已成为人们实现从“饱腹感”到“美味享受”转变的至关重要的措施。为确保民众的生活品质, 有关部门实施了食品检测措施, 在保证食品质量安全方面发挥了重要作用。然而, 在当前的食品检验工作中, 尽管质量控制工作已经展开, 但仍然存在着许多问题, 这些问题导致食品安全问题一直未能得到妥善解决, 不仅会降低食品检测工作的效率和影响检测效果, 而且还会增加经济损失。只有对影响食品检测质量的多种因素进行源头分析, 探讨相应的对策, 才可以进一步提升食品检测的品质。

一、加强食品检验检测的重要意义

近年来, 我国食品安全问题频发, 对人民群众的生命健康构成了极大的威胁, 引起了广泛的社会关注。除了对人体健康构成威胁外, 食品安全问题还会对社会经济的发展产生深远的影响, 造成严重的经济损失。因此, 加强食品检验检测工作具有至关重要的意义。(1) 确保食品的安全无虞。通过实施食品检验检测工作, 提前对食品产品进行全面检查, 及时发现问题并采取相应措施, 可有效保障食品的安全性。(2) 提升检验检测技术的水平, 以进一步提高其可靠性和准确性。积极开展食品检验检测工作, 大量的实践经验可以促进食品检验检测技术的进步, 提升食品检验检测水平。(3) 确保消费者的合法权益得到妥善维护。加强食品检验检测工作, 是保障食品质量、维护消费者合法权益的必要措施, 从而更好地保护广大人民群众的切身利益。

二、食品检验质量控制的影响因素

(一) 食品检验制度的构建尚未达到完备程度

构建一套全面、完整的食品检验制度, 是确保食品检验工作按规定程序开展, 保证各个环节都严格符合国家有关标准规定的基础。通过对目前国内食品检验工作的现状进行分析, 认为检验制度的不完善是制约检验工作质量的重要因素。最主要的原因是, 目前我国食品检测技术还没有形成统一的规范, 造成了检测工作的混乱。许多食品检测机构在制定食品检测质量体系时, 没有将有关文件与食品检测标准有机地结合起来, 致使所制定的食品检测体系存在着缺陷, 没有对食品检验过程进行规范的控制, 食品检验人员不能按要求进行操作, 从而造成了检验结果的偏差。所以, 为了保证食品的安全, 就需要建立一套完整的、系统的食品检测体系, 只有这样, 食品检测的效率才会得到有效的提升, 从而保证检测工作的顺利进行。

(二) 食品检验技术需要进行更新升级

食品的质量和检测结果直接受到检测技术水平高低的影响, 因此检测技术是科学技术的重要产物。随着食品安全问题日益受到有

作者简介: 白琴(1985-), 女, 本科, 工程师, 研究方向: 食品检验检测和食品安全质量控制。

关部门的高度关注，科技的飞速发展，我国的食品检验技术却落后于发达国家。与此同时，一些区域的检测手段还不能完全适应目前的检测要求，食品检测领域广泛采用的快速筛查技术覆盖面仍具有一定的局限性，需要进一步进行完善和优化。另外，由于各种原因，有些食品样品中可能含有多种有害物质和微生物等成分，必须采用更先进的分析手段来准确测定这些物质的浓度及种类，进而做出更加科学有效的判断，以便为食品质量提供更可靠的保障。所以，要确保人民群众食用安全、放心的食品，就必须加速食品检验技术的改革与创新，并以此为基础，持续提升食品检验技术水平。

（三）化学检测试剂的储存及选择需进行优化

在食品检测领域，由于化学试剂的存储和使用条件的多样性，它们的品种和质量的选择将直接影响到食品检测的品质，从而对食品安全产生深远的影响。因此，必须重视化学试剂的贮存及使用管理。萘胺盐酸盐溶液需要在低温环境下进行储存，而金属元素标准溶液的储存期限则为一年。因此，在食品检测过程中，如果使用的化学试剂不能妥善保管，或者所使用的化学试剂不能达到食品检测的要求，都会给食品检测的质量带来很大的影响。另外，食品检测过程也会受到外界因素如温度、湿度、光照及空气的污染等的影响，使测定结果发生偏差。在食品检测过程中，仪器的选用、样品的制备等是影响检验结果品质的重要因素。为确保食品安全，应选择合适的实验仪器和试剂，使用仪器进行实验之前要做好充分的准备工作。

（四）食品检测试验条件需得到有效控制，仪器设备需及时进行维护保养

通常情况下，食品检测需要在实验室中进行，因此检测环境对检测质量的控制具有至关重要的影响。例如，食品检测用的化学药剂和仪器等都会因其本身存在着不同特性而对食品检测结果产生一定的干扰；食品的物理化学检测过程中，环境因素的变化将直接影响到检测结果的准确性，从而对检测结果的可靠性产生深远的影响。此外，实验检测设备在食品检测中的应用也对检测质量的控制产生了一定的影响。因此，在食品质量检测过程中，定期对检测设备进行校准、维护、保养是确保检测结果准确无误，保证食品安全的必要手段。若是不能对检测设备正常运行状态下的各项参数进行准确测量或确定，就有可能导致误判甚至发生安全事故。因此，必须要重视食品检测设备日常的调试与使用，以便能够提高检测工作效率。

（五）缺乏高素质、高水平的食品检验人员

在食品检测过程中，人为因素是一个不容忽视的重要因素，它直接关系到检测的结果。食品检验的结果与检验人员的专业理论水平、操作技能水平以及对新技术前沿知识的掌握程度有关。就目前我国食品检测队伍的构成而言，专业技术能力强、整体素质高的人才稀缺，尽管有关部门对检测人员的业务能力有很高的要求，但工资和福利待遇却相对较低，且流失率较高，这对专业食品检测人才的培养产生了严重的负面影响。此外，有些食品检测机构还没有建立完善的职业准入制度，也使得许多新上岗的人员缺乏相应的技能训练，从而造成很多食品检测人员不会从事本专业领域的工作，甚至出现误检现象。同时，由于检验机构未对新入职的食品检测人员进行充分的岗前培训，导致检测过程中存在操作不规范、检测结果不准确等问题。这些问题都直接或间接地影响了整个食品检验工作的质量。

三、食品检验质量控制的优化策略

（一）建立完善的食物检验制度

通过构建健全的食品检测体系，可以使检测行为更加规范化，进而提高检测质量的效果。第一，要建立一套完善的人员管理体系，明晰食品检测主管的权力和职责，制订出一套食品检测的标准，以及完善的奖励和处罚制度，对于不按有关规定进行工作的检测人员，要进行处罚，并且要追究他们的责任。同时，还要加强食品检验工作人员职业道德教育，使他们具备良好的职业素质和道德操守。第二，通过定期开展实验室检测活动来提高食品检验工作效率。在每次进行食品检验之前和之后，必须对检验仪器设备进行彻底的检查和校准，并妥善地放置和维护，以确保仪器可以正常使用。同时，还要加强对检验仪器使用管理和日常保养。第三，要根据检测项目要求选择合适的样品采集、预处理方法和设备。为确保取样操作环境和取样结果的规范化，必须在无菌操作环境下进行取样工作，并在样本采集处理后，对不同的处理结果进行详尽的记录和比较，以确保取样过程的高效性和准确性。通过以上措施保障食品安全检测数据的准确性和可靠性，促进我国食品检验事业的健康发展。

（二）加速食品检验技术的更新优化

为了达到食品检验的品质管理目的，必须加速对检验技术进行更新、优化与发展，将传统的食品检验技术改造为现代的检测技术，以适应不断提高的食品检验需求。第一，可以引入国际上最先进的检测技术、检测仪器，建立一个专业的研究小组，根据目前食品检测的多元化需要，开发出与之相适应的检测技术。第二，对于农药残留和超微量检测，我国对这方面的研究与国际先进水平相比还有一定差距。所以，研究人员需要在现有技术基础上加大投入力度，并加强国际交流合作，进一步完善相关技术标准和技术规范，丰富技术储备和检验手段^[1]。第三，除了确保食品检验方法的合理性外，还需要实施质量控制措施以确保食品检验的准确性。食品检验样品采集及处理中常用到的一些采样方法，包括直接检验法、液体稀释法、萃取法等。通过对食品检测性质、试验条件、检测项目等多种因素进行分析，做方法学验证报告，筛选出最适合食品检测的检测方法，并对检测技术进行适时的更新，从而提高检测结果的准确度、检测质量和检测效率。

（三）确保所选食品检验试剂的品质符合标准

为保证食品检测的质量不会因为试剂的选用和品质而受到影响，有关工作人员在选择食品检测化学试剂的时候，应该对检测的内容和检测的对象进行全面的考量及确认，以保证所选用的试剂在有效期限之内，以取得最好的结果。食品化验化学试剂在采购、使用后，要严格按照有关规定保存，防止其发生变质的情况。此外，在食品检验工作中，还存在很多因素会影响食品检验效果，因此在选择化学试剂时，必须根据不同情况采取相应措施。例如，测定二氧化硫的碘滴定溶液在密封保存过程中未能得到妥善处理，其与周围空气的反应可能会发生变化，从而对食品检验结果产生不良影响。所以，应根据实际情况，科学制定食品检验化学药品储存及管理规范。在实际应用中要做好食品检验化学试剂采购管理和质量监控管理工作，确保其满足食品安全检测需求。

（四）加强对食品检验实验环境控制的重视程度

为了确保食品检验结果的准确性，应加大对检测环境和设备的关注，并针对不同的检测项目和检测需求，对检测环境中的温度、湿度、空气成分等进行精确的控制。例如，在选用容量法进行食品检验时，应该尽可能将实验室温度维持在 20℃ 左右，在此温度下，容量法食品检验中使用的标准滴定溶液的温度修正值正好为 0，从而能够对标准滴定溶液的体积对食品检验结果的影响进行有效的控制；对于饮品中的固体溶液，试验温度则必须在 10℃ 到 30℃ 范围内。同时，还需要做好相关的环境监测措施，保障实验环境与食品安全监测相适应。为确保食品检验质量控制工作有序进行，加强对食品检验实验环境控制的重视程度，选择适宜的检验方法，制定出科学合理的操作规范，选取合适的检验条件，以保证食品检验结果准确可靠。

（五）加强对食品检验人员的专业技能和知识的培养

为了确保食品检验与质量控制工作的顺利进行，必须加强对食品检验人员的培训和考核。第一，要提高检验机构的招聘条件，对检验人员的薪酬和福利待遇进行优化，这样可以吸引到更多的高端人才，同时也可以避

免一些不合格的人员混入其中；同时采用一种科学、行之有效的方法，在食品检测实验室中引入高素质技术技能型人才，并建立起完善的激励制度，让他们积极投入到食品检验事业中来^[2]。第二，对新招募的员工进行培训，让他们了解食品检测的标准和要求，以及标准的检测工作流程。同时，构建起一套完善的食品安全教育体系，利用各种渠道强化对食品检验方面的知识，提高从业人员的检测能力和技术水准。第三，制定相关的激励措施，采取物质激励与精神激励相结合的方式，以提高检验人员的学习积极性与主动性，减少食品检验员在学习过程中产生的错误率，提升食品检验员的工作品质。

四、结语

综上所述，随着社会的快速发展，人们越来越关注食品安全。但是，非法添加剂的使用，农兽药的残留，重金属的污染以及生产过程中的环境健康问题，这些都对食品安全造成了威胁。食品检验检测是保障食品卫生安全的关键环节之一，也是影响着人民群众生命安全和健康水平的重要环节。因此，为确保食品检验检测结果的精准性，必须建立完备的食品检验和质量控制体系，强化对食品检测质量的监管，以更好地保障食品安全，为人们的身体健康和食品行业的健康发展提供有力支持。

参考文献

- [1] 郝鹏宇. 浅谈食品检验过程中影响质量控制的因素及对策 [J]. 食品安全导刊, 2022(26):28-31.
- [2] 马鑫. 食品检验检测中的质量控制及问题分析 [J]. 中国食品, 2022(13):56-58.