

食品安全在食品工程质量中的重要性

聂丽华

(民勤县东坝镇市场监督管理所, 甘肃 武威 733300)

摘要: 伴随经济和社会的迅速发展, 人们的生活质量得到显著改善。而在现代社会的不断发展下, 人们获取新闻信息的方式也更加多样化, 而与此同时人们也开始对食品安全问题越发关注。食品安全不仅与人民生命安全具有密切的联系, 也会对我国社会经济的发展和社会稳定有重大影响。因此, 对食品安全问题展开深刻研究, 具有非常重大的实际意义。当前, 有很多因素会对食品安全产生影响, 因此有关部门将食品工程质量中的食品安全高度重视起来, 加强食品管理, 完善食品安全管理制度, 保证可以向人们提供安全放心的食品。

关键词: 食品安全; 食品工程质量; 重要性

食品安全在很大程度上关乎人民群众的生命健康, 因此我国必须对食品安全问题引起高度重视。也需要对食品质量、安全进行严格的监管。但是, 在目前市场中, 总是会有一些不法分子, 或是利欲熏心的人, 为了谋取更多的经济利益, 他们对法律法规的约束置之不理, 在食品加工和生产的過程中, 会过量使用添加剂, 甚至将过期的食品卖出去, 又或是在粮食种植的过程中, 大量使用农药及化肥, 导致粮食残存大量农药, 给人民的生命安全造成严重威胁。因此, 对于我国而言, 必须时刻关注食品质量安

全, 同时加强食品的质量管控。

一、食品安全的影响因素分析

(一) 微生物污染

在我国, 微生物污染已经对食品安全造成严重影响的因素。微生物污染主要包括细菌、病毒、真菌等三个方面。自我国一直以来发生的食物中毒事件来看, 微生物污染在食物中毒等方面占据关键位置, 占比约为42%^[1]。而微生物污染传播比较广泛, 可以在加工、储藏、运输过程中给食品造成污染。

(二) 化学性物质污染

当前, 由生物和化学污染物引起的食品污染对人体健康造成很大危害, 因此化学性物质污染也引起了人们的广泛关注。在这种情况下, 许多国家的有关政府部门都对有毒的化学农药进行取缔, 中国也相继就其中一些农药进行禁用。但是, 经国家有关食品部门的检查, 仍然存在已被禁止使用的较高毒性农药。

(三) 放射性污染

食品中的放射性物质有来自地壳中的放射性物质, 称为天然本底; 也有来自核武器试验或和平利用放射能所产生的放射性物质, 即人为的放射性污染。

二、食品质量安全的现状

(一) 农产品中的农药残留超标

在农业生产的过程中, 不可避免地会受到害虫的侵害, 为了对农

业进行保护, 最常见的办法就是利用杀虫剂来杀死害虫。但是, 有一些农民因为追求迅速见效, 会增加农药的用量, 这就造成农产品中的农药残留超标, 进而对人民的身体健康造成威胁。

(二) 食用动物体内的激素种类及数量严重超标

在家畜和家禽的饲养中, 为了追求短期的经济效益, 使家畜和家禽能够得到快速生长和出栏, 往往会在饲养中添加一些促进生长激素。同时, 也造成目前市面上可供食用的动物激素品种增多, 致使畜禽等食用动物体内的激素含量过高, 危害人类的健康。

(三) 添加剂的类型及数量超标

在现代科技进步的今天, 人们越来越多地关注食物的安全问题。食品添加剂的应用能够优化食品外观、延长食品的保质期、改善食品的风味, 对提高消费者购买欲望具有重要的作用。但是, 违规使用或超标使用食品添加剂, 会对人体的健康产生危害, 尤其是对青少年及儿童产生更严重的影响。比如, 现在比较常见的儿童性早熟等问题, 大多数都是由于食用膨化食品、辣条等包含添加剂较多而导致的, 这会对儿童的健康生长产生不利作用。

(四) 重金属污染

在我国工业发展过程中, 由于废气、废水未经净化或处理不达

作者简介: 聂丽华(1985-), 女, 本科, 初级, 研究方向: 食品药品工程。

标就被排入自然界，其中所携带的铅、镉等重金属进入空气循环和水循环，在时间的作用下，就会逐渐走进人类的食物链中，对食物造成严重的污染，并对人类的肾脏和神经造成较不同程度的伤害，严重时甚至会引起病变。

三、食品工程质量现状

(一) 加工工艺复杂

目前我国食品工程质量中存在的最大问题是生产过程中的技术问题。不管是使用冷加工或者热加工的方法，其加工过程都比较复杂，而这些复杂的加工过程就会对食品工程质量产生影响。比如：面包的加工工艺可以分为两种，一种是冷加工，即和面、发酵等一系列工序；二是热加工，即把已成型的生面放入烘炉中进行烘烤。若使用机器进行揉面，极易造成面粉与酵母的柔软度不够，使面粉不能充分地进行发酵，从而对产品的加工质量造成一定影响。要解决这一问题，必须从源头上对食品加工工艺进行优化，防止因生产过程中出现的一系列质量问题，并利用先进的生产装备来提升食品的加工质量。

(二) 加工流程错误

目前，加工流程是影响食品工程质量的重要因素之一，而生产过程中最常发生的环节就是加工流程错误或程序倒置。拿面包来说，和面是最有可能出问题的一环。一般做法是加入适量的清水、面粉，再加入鸡蛋、酵母等配料。在此工序中，若操作工人稍有差错，将会对烘焙后的成品产生较大影响。若酵母的加入次序不对，例如在和面环节未加入，反而在揉面环节放入酵母，也会对最终的面团发酵效果和成品形态产生一定影响。因此，如果要对食品工程质量进行更深一步

的提升，就必须要注重对加工流程进行优化，准确把握加工流程的顺序，从而提升加工流程的标准化程度，防止因为工作人员的操作失误而导致的众多问题发生。

四、提升食品安全在食品工程质量的重要举措

(一) 确保原料安全

为切实保障食品工程质量安全，首先需要确保原料安全。通过对过去发生的食品安全事件展开大量调查与分析，可以发现，造成食品安全问题最根本的因素是食品原材料具有有害成分，所以，要想更好地促进食品工程质量安全，就必须强化食品原料的监督管理，确保食品原料的安全性。要做到这一点，必须要从多个角度出发，并采用多种方法。第一，要提升对供应商的挑选标准，要优先挑选有实力的合作企业，并与非常注重食品安全的供应商建立起一种长久的合作关系，从而提升食品原料的质量。但是，就算是长期的供应商，也需要在提供食品原料的同时，也需要提交一份质检报告之类的信息，只有食品原料符合标准，才能进行下一阶段的生产^[2]。其次，在运送途中，必须强化对食品的检验。一些容易腐烂的食品，对其储藏环境和运输条件提出更高的要求，有的食品还必须在整个运输过程中进行冷藏。针对这样的商品，要加大在运送环节中的检验力度，假如运送的车辆无法达到冷藏所需要的温度，就应该将其丢弃，避免食品发生腐烂和变质。

(二) 增强食品安全意识

我国食品安全问题频发，究其原因，很大程度上是由于我国食品生产者与消费者对食品质量安全的认识不足所致。比如，许多食品加

工企业尽管已经制定严格且标准的食品加工生产标准，但是并没有在实际的生产过程中严格按照标准进行生产，进而导致食品安全不能得到有效保证。有些消费者觉得只要食品干净，食用之后没有得病就是没有问题的，对食品的安全性没有太高标准，这就造成许多食品安全问题的产生。考虑到这一点，食品生产加工企业应该作出表率，承担起保证食品安全的社会责任，加大对食品的关注力度，同时也要增强企业内部员工的食品安全意识，进而使其能够在食品生产及加工过程中严格按照标准执行。就需要食品生产加工企业对其内部员工进行关于食品质量安全的相关知识学习和教育，在实际的工作过程中，避免出现可能对食品安全造成危害的情况。

(三) 提升食品检测技术

为有效保证食品工程安全质量，需要有关食品企业持续提升食品检测技术。食品检测技术对于食品企业来说，作用十分重要，在很大程度上能够保证企业生产食品的安全性，同时还可以促进食品企业持续改进自己的生产技术和检测技术，从而增强企业自身的竞争能力。目前，在对食品进行检测的时候，企业要从原来单纯的技术手段转变过来，有关部门要加大对检测技术的投资力度，不断地对检测技术展开变革与创新，并对新型、高效的检测技术进行研究，进而通过高效的食品检测技术解决食品安全问题，进一步确保食品工程安全质量。

(四) 严格控制食品添加剂

在当今社会，人们对食品质量提出更高的要求，在确保食品安全的同时也要使食品的外观和口感能够满足人们的需求。一些食品生

产加工企业为适应消费者多样化的需要,向食品中加入许多食品添加剂,以提高食品的保质期和外观,却没有意识到对人体健康造成的危害。要想彻底消除这种超量、滥用食品添加剂的现象,国家食品添加剂技术必须要与产业发展同步,适时对有关食品生产标准进行健全,防止食品生产加工企业钻法律漏洞^[1]。此外,还应该让食品生产加工企业使用更加安全、绿色的添加剂,甚至是完全不使用,这样才能确保食品的安全。

(五) 优化食品加工工艺

优化食品加工工艺在很大程度上是保证食品工程质量的关键举措。随着我国科学技术水平的持续提高,也产生了一系列全新的食品加工工艺,并得到广泛应用。因此,为切实改善食品工程质量,全力保障人民群众的饮食安全,我国有关食品生产企业就需要对自身的食品加工工艺进行不断的升级与优化。例如,在制作熏烤类食品时,在以往,生产工作人员都会运用木炭或其他种类的材料进行熏烤。但是由于木炭在燃烧过程中会产生烟雾,进而导致食品遭受到多环芳烃的污染。为真正改善这种现状,确保食品工程质量,生产企业就可以借助现代机械设备的优势,优化传统的食品加工工艺。如在烧烤类食品当中,选择应用电烤箱,抛弃以往使用木炭熏烤的方法,这样做不仅能够保证食品的味道,还可以避免食品受到污染,进而有效提升食品工程质量。

(六) 规范食品加工流程

规范食品加工流程是改善食品工程质量的重要方式。由于我国具有悠久的历史,在食品制作等方面也拥有十分丰富的加工工艺,但是

由于很多传统制作的加工流程比较复杂,因此也很容易出现食品在加工流程中出现错误的问题。另外,我国在食品加工流程方面尚未制定完善的标准,也就造成一些食品加工企业在具体的加工流程中缺乏制度约束,进而影响到食品工程质量。因此对于食品生产企业而言,必须对食品加工流程引起足够的重视,严格规范食品加工流程,最终确保食品安全。

五、如何增强食品安全的在生活中的重要性

(一) 生产者

质量就是生命,这句话对于食品生产者来说具有重要的指导意义。为了真正确保食品工程质量,全力保障人民群众的生命安全,食品生产者必须充分认识到食品安全重要性。在持续的食品生产以及加工过程中,要加强对各个环节的监管,对生产中存在的违规行为必须予以严惩。总而言之,食品生产者作为负责食品安全的第一责任人,必须时刻关注食品安全以及树立高度的社会责任意识,以此来保证食品工程质量。另外,食品生产企业必须每年组织员工接受食品安全培训,让员工能够深入了解并熟知有关食品生产的法律法规、行业规范等,同时企业还要注重让员工进行食品安全道德与伦理培训,使其能够真正树立高度的食品安全意识。食品生产者还应当构建食品安全质量管理体系,以此在一线生产环节确保食品工程质量。

(二) 消费者

对于消费者来说,在日常生活当中必须做到提高自身的食品安全意识。首先要做的就是了解食品安全知识,这能为提高消费者的食品安全意识打下坚实基础。其中就包括

食品安全标准、法律法规、食品添加剂等内容,进而更好帮助消费者对食品的安全性做出准确判断。其次要选择正规渠道购买食品。消费者应注重选择超市、商场等正规的地方购买食品,尽量避免去那些路边小摊、非法商贩等地。再次,消费者还应当注意食品质量和卫生,在购买食品之后,应及时注意对食品做好保存工作,在食用过程中,消费者也应当注重参加的卫生情况,减少疾病传染几率。最后就是消费者应积极参与到食品安全管理工作中来,可以通过向有关部门举报食品安全问题,时刻关注食品安全信息、参与食品安全培训等,在积极参与食品安全管理的过程中,持续提高自身的食品安全意识。

六、结语

食品是人类生存和发展的基础,同时食品质量和安全是一个既关乎人民生命、又关乎国家和人民生活的重大问题。因此,为确保食品工程质量,就必须意识到食品安全的重要意义,并且在食品研发、生产、加工、运输过程中必须加强监管,制定有关食品安全的生产标准。只有在食品工业的每一个环节都完善监管,才能在最大限度上确保食品安全,不断满足人民对绿色优质食品的消费需求,进而持续保障人民群众的生命健康安全。

参考文献

- [1] 季夫荣. 食品工程质量及食品安全探究[J]. 现代食品, 2022, 28(16):146-148.
- [2] 项婧茹. 食品安全在食品工程质量中的重要性[J]. 食品安全导刊, 2022(14):172-174.
- [3] 郑继玲. 食品工程质量与食品安全[J]. 食品界, 2021(05):101.