

食品检验检测的质量控制与细节问题分析

青海省海南州贵德县农畜产品质量检验检测中心 张爱丽

摘要: 为了确保整体食品安全检验的质量,食品检验检测部门需要承担的责任也尤为重大,需要实施严格的食品质量监管措施,在日常工作中快速解决食品检验中出现的问题。本文主要从食品检验检测的质量控制现状入手,分析了其存在的主要问题,并提出了细节问题的解决措施。

关键词: 食品; 检验; 检测; 质量控制; 细节问题

食品安全问题是关系人们日常生活安全的主要问题,也是影响人们生命健康的重要因素,随着当前经济社会的不断发展,对于食品安全重视程度也在不断提升,食品检测部门需要充分发挥职能作用,严格按照相关规定做好各项食品检验检测工作,确保市场食品市场环境的安全稳定。食品检验检测工作自身的专业性比较强,在实际操作过程中需要严格按照要求注意各类细节问题,严格做好食品安全的检验检测控制,最终才能够确保食品检验检测工作的水平以及稳定性,为消费者的生命健康保驾护航。

一、食品检验检测的方法

就当前食品检验检测工作开展情况来看,常用的检验检测方式主要为感官检验、生物检验以及理化检验,其中,理化检验中常用的检测方式主要为原子吸收分光光度法、电化学检测法以及气相色谱法等,而生物检验法主要包含的检验方式为生物传感器法以及聚合酶链反应式反应法。以上各类检验检测方式在不同食品检验中的应用优势也有所不同,在实际检验检测工作开展时,需要根据实际情况进行相应的选择,作为食品检测人员需要确保具有相应的知识以及技能,能够针对不同的项目以及食品类型进行合理地检验检测,严格做好相应的质量控制,确保提升食品检验检测结果的准确性。

二、食品检验检测的质量控制与细节问题

(一) 样品采集与制备中的质量控制与细节问题

样品采集以及制备在实际工作开展中,需要通过相关细节工作的加强以及完善降低该环节中出现的各类问题,大多通过随机采样的方式进行样品的采集以及制备,在选择过程中需要对其有代表性的部位进行优先选择,并根据所检测产品的数量进行合理样本数量的采集,避免因数量的采集不当,影响到整体的检测质量。另外,还需要加强对于采样工具的清洁以及消毒处理,以确保样品不会因为与工具接触之后,受到二次污染影响到最终的检验结果。采样人员在实际样品采样过程中需要加强自我防护意识,做好做防护工作,避免因人为操作失误,导致出现样品受污染的情况。在实际检测样品进行制备,过程中需要确保样本的均匀性,根据不同形态的样本确保其取样的准确性,这一工作在实际操作时的难度不大,但需要严格确保其操作环境的无菌水平,需要重点注意的是不同形态的样品在处理时的方式也有所不同。比如固体样品在实际检测制备时需要将其进行粉碎处理,以便于能够进行有效的检测,而液体出样品在实际制备时则无此类问题。

(二) 仪器与试剂选择中的质量控制与细节问题

食品检验检测的仪器以及试剂的合理选择,也是控制检验质量的重要问题,在该环节的细节控制方面,需要严格按照检验样本类型检验要求,选择相应的检验试剂类型,同时需要考虑实际自身是否具有挥发性,此类试剂在实际使用过程中,需要控制好其与空气的接触以避免试剂自身出现各类化学反应,影响最终的食品检验样本的检验结果。检验人员需要明确认识各类样品的各类试剂的特性以及使用要求,针对容易反应的试剂需要加强其密封以及保存措施。另外,需要定期对易出现自我还原反应的试剂需要定期进行配置,避免其自身反应影响到检验结果,由于检验仪器自身属于食品检验活动的工作的重要基础,加强对于仪器的管理以及校准也是非常重要的。作为检验人员需要明确了解各类

仪器的使用要求以及维护检验方式,定时对仪器进行校准,如发现异常却不可继续使用,需要进行维修或者更换,以避免仪器的问题影响到最终的检验质量。

(三) 选择检测检验方法中的质量控制与细节问题

检验方式在进行选择过程中同样需要做好各项细节工作的处理,在相关食品进行检验检测时除了需要控制好试剂以及仪器之外,还需要对检测方式进行相应的匹配选择,大部分检验人员均须根据食品自身的特征以及条件进行检验方法的选择,常用的检验方式主要为仪器分析法以及仲裁法,由于不同食品所包含的成分有所不同,因此在实际选择时需要控制好相应的检验方式。

(四) 实验室温度质量控制与细节处理

食品检验活动开展过程中各类细节因素均会对检验结果产生影响,实验室的温度对检验结果产生的影响较大且不容忽视。比如食品容量进行检验时,实验室的温度需要确保其稳定在 20℃,但在对酒精酒类进行检测时需要在同一温度中将其残留物取出后进行定容,以尽可能避免温度变化对于食品体积产生的影响。

三、结束语

综上所述,食品安全问题是全社会重点关注的重点问题,也是关系着人们日常饮食安全以及生命健康的重要因素,与人们的切身利益息息相关,作为食品检验检测部门需要明确其自身的工作责任以及义务,一定要严格按照要求做好食品检验检测工作各环节中的细节管理,控制好时机的选择以及实验室环境的处理,以避免各类细节的不注意影响到检验检测结果,对食品的安全环境进行有效控制。

参考文献:

- [1] 赵雪村. 食品检验检测的质量控制与细节问题分析[J]. 科技风, 2020, No.405 (01): 238-238.
- [2] 黄标颖. 食品检验检测的质量控制与细节问题探析[J]. 精品, 2020, 000 (008): P.197-197.
- [3] 杨安. 食品检验检测的质量控制与细节问题分析[J]. 食品安全导刊, 2020, No.268 (09): 83-83.
- [4] 杨金众. 食品检验检测的质量控制及细节问题讨论[J]. 食品安全导刊, 2020, No.268 (09): 90-90.