

食品检验检测中存在的问题及应对措施框架思路构建

王嫫 武一楠 张莉

内蒙古通辽市奈曼旗市场检验检测中心

摘要：食品安全问题是国家、社会和公众最关注的问题之一，也是我国严防死守并持续跟进的重点问题之一。而食品检验检测则是确保食品安全的关键环节之一，它是验证食品合规性，及早发现问题，监控食品质量和安全的重要手段。本文将围绕着食品检验检测展开深入探讨，思考食品检验检测中存在的常见问题，以及这些问题的应对措施，为相关从业人员和有关部门提供建议和参考。

关键词：食品检验检测；问题；应对措施；框架；思路构建

【DOI】10.12252/j.issn.2096-6288.2023.05.101

食品检验检测是通过科学方法和技术手段，对食品样品进行分析、测试和评估的过程，其主要目的是确保食品的质量、安全性与合规性。而食品检验检测本身是一种多领域技术，可以涵盖物理、化学、生物学等多个科学学科，以检测食品中的成分、营养物质、污染物和其他参数，并评估食品是否符合国家的法律标准。

一、食品检验检测的重要性和意义

（一）确保食品质量，保障公众健康

食品检验检测的意义是在食品供应链各个环节中，通过科学的方法和严格的技术手段，确保食品的质量和安全性，从而保障公众健康。食品作为人类生活中不可缺少的重要组成部分，其质量和安全性直接关系到每个人的身体健康和生活质量，因此食品检验检测在现代社会中具有极其重要的积极意义。具体来说，食品检验检测一方面可以通过对食品样本进行物理、化学和生物学等多方面检测，确保食品的成分、营养价值、色泽和质地都符合规定标准，让消费者可以购买到高品质的食品产品，享受到美味和满足。其次，通过对食品样品进行微生物检测、残留农药检测和重金属检测等，可以及早发现和防止食品中潜在的健康风险，保证公众免受食品污染带来的危害。可以说食品检验检测是食品产业的基石，也是社会发展和人类健康的守护者，为人们提供了安全、可靠、美味的食品选择，为社会的稳定作出了重要贡献。

（二）验证食品合规性，确保食品标签准确性

除了确保食品质量并保障公众健康以外，食品检测的意义还在于验证食品的合规性和确保标签的准确性，这对于维护消费者权益和市场秩序而言是至关重要的。在当今充满多样性和全球化的食品市场中，消费者对食品的质量和透明度要求越来越高。因此，食品检测在保障食品供应链的合规性和公平竞争方面发挥着重要

作用。

在验证食品合规性方面，不同国家和地区对食品的安全、成分、标签等方面有一定的法规和标准，而这些法规和标准是生产者和供应商必须遵守和确保的。通过对食品样品进行检验检测，可以验证食品是否满足规定的成分、含量和限制等要求，从而保障食品的合法合规性，有助于维护市场秩序并防止不合规的食品流入市场，保护了诚实企业的权益。

而在食品标签准确性方面，食品标签是消费者获取有关食品信息的主要途径之一，近些年来也越来越受到消费者重视。然而虚假宣传和不准确的标签信息可能误导消费者，影响购买决策，甚至对健康造成危害。通过对食品进行检验检测，可以验证标签上所说明的成分、营养价值、生产日期等信息的准确性，确保消费者能够从标签上获得真实可信的信息，有助于提高消费者对市场的信任程度。总体而言，食品检验检测促进了食品产业的良性竞争和健康发展，同时也推动了社会的食品安全意识提升。

（三）识别和纠正问题，促进可持续发展

食品检验检测的意义还体现在识别和纠正潜在问题，从而促进食品产业的可持续发展。首先，食品检验检测可应用于早期问题识别，防止食品生产过程中可能存在的诸如物理污染、化学污染、微生物污染等问题，从而避免可能发生的异常状况，或是食源性疾病。其次，食品检验检测有助于纠正已存在的问题，提高生产质量和安全标准。通过检测分析，可以发现生产过程中可能存在的设备故障、操作不当等问题，同时也能够为改进生产工艺、提升产品质量提供科学依据，推动食品企业朝着更高的质量和安全标准不断努力。

二、当前食品检验检测中存在的问题

（一）食品检验检测体系不够完善

食品检验检测作为保障食品质量和消费者健康的关键环节，在当今社会发挥的重要作用。然而尽管我国在食品检验检测领域取得了良好的进展和发展，但仍然存在着食品经营体系不够完善的问题，这些问题主要体现在法律法规的更新和涵盖范围存在不足和技术标准方面的缺陷，他们深刻地影响着食品检测的效能和可靠性。

首先是食品检验检测体系在法律法规方面的不足。食品安全法律法规是保障食品安全的法律基础，也是食品检验检测体系有序开展依据。然而我国地域辽阔，饮食和食品文化极为发达，食品的制作方法和手段相当多样，食品行业从行业整体规模和种类来讲也极其庞大和多样，本身就存在检验检测体系相当复杂的状况。因此，一些新型污染物或风险因素可能尚未被纳入法规范围，导致检验检测方法难以适应新的挑战。其次，是技术标准方面的缺陷。食品检验检测需要依赖于科学严谨的技术标准，从而确保检测结果的准确性和可靠性。然而，一些地区或食品领域可能存在技术标准制定不足或滞后的问题，导致食品检验检测难以成为有效衡量食品质量的重要方法和依据，无法真正地起到捍卫食品安全的作用。除此之外，部分食品检验机构也存在着技术标准不统一的问题，特别是不同区域的检测机构在对食品进行检测时，可能会采取不同的标准，这也是食品检验检测体系不够完善的体现之一。

（二）食品检验检测规范性仍然不足

食品检验检测规范性不足是食品检验检测领域中比较普遍的问题之一，它会导致检测结果的准确性，可靠性与可比性受到影响，既然影响食品质量和消费者健康。而这一问题存在的主要原因包括以下几个方面：

首先，食品检验检测流程缺乏明确的操作规程。在食品检验检测过程中，涉及样品采集、样品准备、分析检测和数据记录等多个环节，每个环节都需要严格按照规定的方法和标准进行。然而由于缺乏明确的操作规程，不同实验室、不同人员之间的操作方法可能存在差异，导致检测结果的可比性受到影响。例如，样品采集时可能因为缺乏统一的采集方法而导致样品污染，或者在数据记录过程中可能因缺乏规范的记录要求而造成信息不完整。其次，流程规范性不足，可能导致操作人员的主观性影响结果。在缺乏明确规则的情况下，操作人员可能会根据个人经验或主观判断来进行检测工作，导致不同人员质检结果的差异性。这种主观性可能影响到检测结果的准确性和可信度，甚至可能导致错误的判

定。

（三）部分食品检验检测人员专业性不足

正如上文所说，我国食品行业有着规模极大、种类极其多样、且品种极其复杂的特性。因此在这一前提下，我国食品行业对食品检验检测人员的需求量非常大，行业长期处于人才相对欠缺的状态，而这就导致了部分业内的食品检验检测人员存在专业性不足的问题。其主要体现在以下几个方面：

首先，部分检验检测人员在食品科学与技术方面的知识体系不够完备，食品检验检测是一门综合性技术，涉及化学、生物学和微生物学等多个领域，要求检验检测人员具备良好的跨学科专业知识。然而部分检验检测人员存在着只在某一领域相对出色，对其他领域理解不够透彻的问题。从而导致难以全面理解和应用相关科学原理，可能影响到检测的深度和准确性。其次，操作技能不足是影响专业性的另一方面。食品检验检测作为一门科学技术，除了需要具备良好的知识以外，还具有相当严格的操作流程和操作技能要求，比如说样品采集、处理和仪器操作等。一些检测人员缺乏足够的操作经验和操作技能，在工作流程中容易出现操作不当和操作失误，就可能影响检测结果的可靠性和可信度。最后，部分人员可能缺乏对质量管理和标准化的认识。在食品检验检测过程中，严格的质量管理和标准化操作是确保结果一致性和可比性的基础，对质量管理和标准化的认识不足，在操作过程中随意变更方法或操作步骤，就可能影响结果的稳定性。

三、食品检验检测中问题的应对措施

（一）不断完善食品检验检测体系

要解决食品检验检测体系不完善的问题，没有任何捷径可走，而是只能通过不断完善食品检验检测体系来解决。但在不断完善食品检验检测体系的过程中，则应当抓住其中的重点，以确保检验检测体系完善的效率和效果。其重点通常包括以下几个部分：

首先是在法律方面，要加强食品安全相关法律法规的制定和完善。当前的法律框架虽然拥有一定的成效，但仍然存在不足之处。未能覆盖食品检验检测特别是新型污染物和地方特色食品的方方面面，从而难以对食品检验检测的规范性和可靠性进行有效监管。要解决这一问题，首先是要实现法律条文的细化，针对食品检验检测领域存在的具体问题，制定更为细化和明确的法律条文，确保法律条文能够全面覆盖食品检验检测的各个环

节。例如，可以就新型污染物的检测要求、地方特色食品的检测标准等方面进行专门规定，以确保法律的适用性和有效性。其次是要加强执法力度，相关部门应当加强对食品检验检测工作的监督和检查，对违反法律法规的行为依法进行严肃处理，以提高食品检验检测工作的规范性和可靠性。同时，在法律法规中明确食品检验检测违法行为的罚则和惩罚措施，以及相关的法律责任。不仅能够起到良好的震慑作用，还可以为食品检验检测工作提供更加明确的法律依据，使从业人员更加重视和遵守法律法规。

另一方面，技术标准的建立和应用也是完善食品检验检测体系的关键，要进一步完善技术标准就必须针对不同类型的食品类别和检测项目，制定全面、细致的技术标准，明确操作流程、方法步骤和技术要求等。确保技术标准，覆盖食品检验检测的各个环节。同时还要保证技术标准能够随着科技的创新不断进步，及时的调整与更新，以适应新技术的应用和新问题的发现。

（二）进一步提升食品检验检测规范性

食品检验检测规范性是确保食品检验检测充分发挥作用的重要前提，而想要进一步提升食品检验检测的规范性，则必须要充分抓住以下几个重点：

首先是整体流程设计与优化，一个合理且科学的工作流程，能够确保食品检验检测过程的高效准确，最大限度地降低错误和偏差。实验室和相关机构应当制定详细的标准操作程序，明确每个环节的操作流程、方法和要求。标准操作程序应当是严格的、明确的、可操作性强的指南，以确保每个从业人员都能够按照规定的流程来进行操作。必要时也可以引入自动化技术，提高流程的效率和准确性。自动化仪器和设备可以取代繁琐的手工操作，减少人为因素的影响。

其次是引入质量控制策略，比如说政府对照样品、校准和标准曲线、质控样品、精密度和重复性测试、实验间对比、质控图表、质量控制记录等。在引入质量控制策略时，需要根据不同的检验项目和食品类别来制定相应的质量控制方案，同时应当明确质控样品的选择、使用频率、标准值要求等，以及异常情况的处理措施。

（三）全面加强检验检测人员培训

全面加强检测人员培训是提高食品检验检测规范性、准确性和有效性的重要手段。而要有效地加强检验检测人员的培训，其核心在于以下几个方面：首先是跨

学科培训。跨学科培训是培养从业人员综合素质，快速提高从业人员食品检验检测能力的重要手段，相关检测机构可以组织不同领域的专家进行交流和授课，或是通过座谈会和知识分享的方式促进不同领域的知识在检测机构内部快速流转和共享，实现检测人员水平的整体提升。其次是培训应当注重实际问题的解决，检测机构可以采用案例分析的方式将理论和实际问题相结合，并让检测人员在解决问题的过程中学习和巩固专业知识。也可以将检测人员带入实验室实际工作环境中，锻炼他们的操作技能，增强对仪器设备的熟悉程度。同时检测机构要鼓励持续学习，持续学习是保持专业素质的关键，也是确保检测人员能够跟上行业发展和变化的重要手段。

结语

综上所述，食品检验检测是食品安全问题的一道重要防线，而想要守住这道重要防线，首先就必须要从法律法规和技术标准层面不断完善食品检验检测体系。不断推进行业和检测机构的工作流程规范化和统一化，增强数据一致性、可比性和准确性。同时也要加强对食品检验检测人员的培训和知识教育，强化食品检验检测人员的跨学科能力和实际操作能力，确保他们在食品检验检测过程中能有更好的表现。只有充分抓住这三个维度，才能够有效解决食品的检验检测中存在的问题，并确保食品检验检测充分发挥应有的作用。

参考文献

- [1] 张莉, 张晓儒. 食品检验检测中存在的问题分析及应对措施[J]. 现代食品, 2022, 28(4): 109-111.
- [2] 王晓磊. 食品检验检测中存在的问题及对策分析[J]. 中国食品, 2022(3): 92-94.
- [3] 吴慧娟. 食品检验检测中存在的问题及应对措施[J]. 现代食品, 2022, 28(17): 44-46.
- [4] 王丹. 浅谈食品检验检测中存在的问题及应对措施[J]. 现代食品, 2020(16): 69-71.
- [5] 赵毅敏. 食品检验检测中存在的问题分析及应对措施[J]. 科技创新导报, 2019(29): 243-244.
- [6] 高丹. 食品检验检测中存在的问题及对策分析[J]. 食品界, 2021(2): 100, 102.
- [7] 张波. 食品检验检测中存在的问题分析及对策[J]. 城市建设理论研究(电子版), 2015, 5(13): 4524-4525.