

# 食品企业生产过程中的质量控制对策

朱芳

(山东正信味业食品有限公司 山东 聊城 252042)

**[摘要]**目前,我国食品行业是基本对外资全面放开,国内的企业是直接要与具有丰富质量管理经验,质量管理方法先进的外资企业直接竞争,但是食品企业的质量管理能力与国际食品业的质量管理能力相比存在巨大差距,所以提升占绝对地位的中小型企业的质量管理水平就显得尤为重要,甚至关乎整个行业的发展前景。

**[关键词]**食品企业;生产过程;质量控制

**[DOI]** 10.12252/j.issn.2096-6261.2019.12.657

## 1 食品企业生产产品质量的现状

### 1.1 企业不注重食品原材料的选用

餐饮质量问题多发的主因和宏观经济环境变化有关。人工成本、房租、物流成本等上涨进一步挤压了企业的利润空间,造成加盟者、经营者有意选择一些假次品用料,而总部也放松了对加盟店的监控。因此,食品产品中出现一些不符合食品安全的材料,导致了整个食品市场的混乱,严重威胁了人们的身体健康。但随着政府对食品安全的重视,对食品质量的关注,连锁型餐饮企业更容易成为众人的焦点,食品企业还是要严格控制食品原材料质量。

### 1.2 食品企业对产品的监控不合理

据了解到的数据,某市食品安全管理部门在2018年总共接收到了30101件食品类投诉,同比增长43.7%,保健食品类有7298件,同比增长40.8%,由此数据看来,食品企业加大对产品质量的把控是刻不容缓的。一些比较大的食品类企业,会随着社会经济的发展和产业的完善,在不同地区开很多的分店以及不断增加新的菜品种类,这样一来食品安全和食物质量的管理就要更加细致。因此,企业在进行食品质量监管时,只要一个环节出现问题,就会导致食品安全出现问题,不利于企业的长期发展。

### 1.3 食品的添加剂使用不规范

2019年的数据表明,有8批次食品抽检不合格,涉及某省永辉超市等。某省市场监督管理组织抽检了茶叶及相关制品、食用农产品、蔬菜制品等3类食品556批次样品,而不合格样品共8批次,不合格样品涉及重金属污染、食品添加剂、农兽药残留。食品添加剂是为改善食品色、香、味等品质,以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质,一些食品企业生产的产品口味并不是很好,就会通过添加很多的香精来调味,但这样做并不符合食品安全的要求。

## 2 食品企业生产过程中的质量控制策略

### 2.1 从源头控制,把好原料进货关

食品生产同其他各行业相比,更有其自身的特殊要求,一环扣一环,在整个食物链条中,尤其是原料供应源最为重要,这一环节出了问题,要想生产出合格产品将无从谈起,甚至造成无法挽回的经济损失和对社会产生的危害。因此,不论原辅材料供应商是来自农村还是其他生产企业,进厂的原辅材料质检部门必须根据相关标准进行验收,查验供应商的生产许可证、检验报告以及产品合格证明文件等,并且要求供应商对化肥、农药、兽药、添加剂、饲料等的使用都必须符合国家标准以及相关法律法规的规定,必要时送样到质监局时进行检验,确保原辅材料质量合格。

### 2.2 培养专业的食品安全检测人员

企业应该定期对食品质量检测人员进行培训,采取现场讲解与实际操作相结合的方式,技术人员就食品安全检测基本原理、检测实施方法及步骤进行深入浅出的讲解,重点对海产品、果蔬以及肉类检测等常见项目逐项进行实操,让参训人员快速、熟练的掌握食品安全快速检测的操作技能,培训内容要详实并且客观全面,既有理论高度和思想深度,又有实践可操作性,为推进企业食品安全工作奠定了良好基础的同时,也为

广大市民和游客营造一个安全、放心的消费环境。

### 2.3 建立食品添加剂使用管理制度

食品添加剂的质量安全与产品的质量安全息息相关,为了确保能够识别成品及半成品与原辅料批次、加工记录的关系,实现产品的可追溯性,防止质量安全事故的发生,应建立食品添加剂使用管理制度。企业应制定食品添加剂的采购、验收、存放、领用、使用、标识等各项规定,建立食品添加剂购进台帐、使用台帐,标明生产厂家、生产日期和批号、数量、时间等等,以便于追溯;食品添加剂的存放管理要由专人负责,分类标识明确,以防误用,并且实行严格的出入库制度,做到帐、卡、物相符。

食品添加剂必须是食品用途的添加剂,添加剂产品说明书的内容必须真实,禁止使用化工原料或不符合食品卫生要求的非食用添加剂。食品添加剂的使用要严格按照GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》要求进行添加,不得随意扩大使用范围或使用量。使用后,要在产品标签或标识说明上“配料”项中严格按照GB7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》标准要求明确标注,不得隐瞒欺骗消费者。

### 2.4 信息化食品企业生产过程

国家科学技术的发展,为企业生产过程的信息化建设带来了机遇。信息化环境下的食品生产过程监管会比人为操作的准确性更高,在信息化触及不到的领域也应该建立相关人员信用信息数据库,实现信息公开,完善食品生产经营服务企业“黑名单”制度,强化食品主体信用监管,同时逐步建立食品安全信息电子追溯体系,加强对食品质量的全程监控。

### 2.5 建立产品可追溯性体系

可追溯性是指从供应链的终端(产品使用者)到始端(产品生产者或原料供应商)识别产品或产品成分来源的能力,即通过记录或标识追溯农产品的历史、位置等能力。建立了产品的可追溯性系统后,如果哪批产品出了质量问题,可以根据生产记录、原料使用记录、原料进货记录等查找问题产品批次(生产日期及批号);根据问题产品批次、销售台帐、出入库记录等能够迅速将问题产品的去向确定后召回,以最大限度降低损失。三鹿奶粉事件导致公司很快破产,据调查其中很重要的一条原因就是公司没有建立可追溯性体系,含有三聚氰胺的鲜奶用于了哪个批次奶粉的生产,又销往什么地方,都无从查找,即使合格的产品也无从确认,因此建立可追溯性体系非常有必要,它能够帮助我们梳理产品的来龙去脉。

### 结束语

改革开放四十年来,我国经济社会的面貌发生了翻天覆地的变化,经济水平的提高带来了人民物质生活水平的提升,在人民温饱问题基本得到解决之后,人们开始更加关注自身的健康,尤其对食品安全的要求越来越高。在此情况下,食品企业的安全生产与质量管理成为当前社会普遍关注的问题。

### 参考文献

- [1] 史小飞. 食品企业安全生产管理现状及完善措施[J]. 现代食品, 2018(12): 64-65+68.
- [2] 刘新星. 食品生产企业产品质量安全控制[J]. 食品安全导刊, 2017(15): 29-31.