论食品检测实验室质量控制与管理

何微 宁夏回族自治区食品检测研究院

作者简介：何微（1988-），女，江苏省如皋市，工程师，硕士，研究方向：食品微生物检测

摘要：食品安全检测是食品出厂前的重要环节，只有保证检测结果合格后方能进行食品市场推广。虽然目前很多食品检测实验室都会实行定期的设备更新与维护，以确保检测工作的顺利开展，但是由于管理和技术上存在的问题，检测数据得不到有效保障，降低了食品安全性。

关键词：食品检测实验室；技术更新；食品安全性；

食品检测实验室是进行食品检测的场所，加强对其质量控制和管理，对于保证检测结果准确性有着非常重要的作用。本文就对食品检测实验室质量控制和管理的内容予以分析，并提出相应的改进措施，以期为我国食品安全作出贡献。

**1食品检测实验室质量控制和管理的具体内容**

1.1人员管理

检测工作的开展自然不能缺少技术人员，所以加强对技术人员的管理就成为食品检测实验室的基础工作。在食品检测试验中，应确保操作人员配备的合理性，管理人员的专业性，以促进检测工作的有序进行。

1.2仪器设备管理

食品检测实验室内需要配备先进、完善的检测仪器，并对设备实行合理调试，确保设备的正常运行。同时制定设备仪器的定期维修和养护计划，安排专人对维护计划的落实情况进行监督和管理，进而延长仪器设备的使用寿命，减少故障的产生。

1.3检验材料管理

检验材料是食品检测中的基础要素，材料质量、数量配备的合理性与最终检测结果准确性有着直接关系。工作人员应按照规定要求以及采购计划定期实行检测材料的储备，并加大质量验收力度，确保进购的检测材料符合食品检验要求。尤其要加强对试剂、耗材以及标准物质材料的验收。

1.4检验方法管理

检验材料、检验流程确定完成后，就需要结合实际确定合理的检验方法，以促进检验工作的开展，提升检验结果准确性。在检验方法选择上，除要按照国家标准要求进行合理分析，还要做好检验过程中的调节工作，以加强检测结果的准确性。

**2食品检测实验室的重要性**

在现今社会发展中，食品安全问题已经成为人们关注的重点事项。近些年来，因食品质量问题而引发的危险事故发生频率在逐渐升高，这极大的威胁了现有质检部门的运营和发展。为了保证食品的质量和安全，消除人们的忧虑，我国制定了食品市场监督管理法，并对流入到市场上的食品的安全性予以严格管理和控制，以保证人们的生命健康。

**3食品检测实验室质量控制和管理的强化措施**

3.1注重食品检测样品抽取和保存的科学性、合理性

在食品检测样品的选取阶段，需要注意以下几方面内容：首先，确定样品选取的位置，保证样品选却的代表性，加强检测结果的全面性。禁止在特殊情况下完成样品的选择，以免影响检测效果。其次，在样品选择过程中，要保证其清洁效果，避免一些杂质等的混入对样品质量造成影响，从而降低样品自身的安全属性。再次，合理规划样品选却方式。取样方式并不是固定不变的，其会根据食品种类的不同而出现不同的改变，这样才能保证样品选却的合理性。同时在取样完成后，还要做好样品的保护措施，避免样品变质。最后，采用合理方式提高样品质量，减少变质问题的产生。样品在存放过程中，其物理性质会发生一定的变化，所以在保存上一般会采用粉碎搅拌的方式，将样品进行二次加工，以确保样品的质量和安全。

3.2合理选用检测仪器和设备

食品检测结果精准性与检测仪器设备选用的合理性有着较大联系。所以在设备仪器选用上，要结合检测样品情况，合理选用，保证最终的检测结果。在检测仪器和设备使用前，工作人员需开展细致的检修工作，让设备仪器处在正常运转状态下。另外，做好设备仪器定期维护工作，根据设备仪器性能制定定期维修养护方案。尤其要加大蒸汽性设备的维护力度，注重设备的气密性和精密度，以免增加检测工作的危险系数。

3.3检测仪器的维护措施

一是要了解检测仪器性能根据自身特征制定维护标准和计划，并确保维护时间设定的合理性、灵活性，强化检测仪器运行效果；二是加大对检修人员的监管力度，增强各项操作的标准性、规范性，同时聘请专门的设备维护技术人才做好现场的指导，提高检测仪器的维护质量；三是全面合理的分析检测仪器运行的环境，制定有效的管理计划，从而提高仪器设备运行环境的质量，减少不良因素的影响；四是做好空间布局划分工作。按照检测仪器的种类、性能以及使用范围等实行合理规制，增大使用安全系数。再者，确保设备电源供应的充足性，营造良好的电气环境。此外，对于较为特殊的检测仪器设备要开展单独管理和维护工作，有效控制设备运行中所需的环境空间质量，如温湿度变化等，以此来避免故障的产生，增大检测工作的安全系数。

3.4检测方式的选择

实验室食品检测中，由于食品种类的不同，相应的检测方式也会存在差异性，即使是同一食品的检测，也应通过不同检测方式，以此来确保检测结果的准确性。一方面检测人员需结合实验室的具体条件科学选择检测方式，提升检测结果的精确度。另一方面实验室的检测人员应充分了解食品的种类与属性，确定检测的相关指标，然后根据国家的相关检测标准与规定，采取科学的检验方法，确保检测结果的实用性、准确性。

3.5强化实验室人员的管理

除了上述管理工作，要想加强食品检测实验室质量控制和管理，还需要强化实验人员的管理和控制，降低人为因素对检测的影响。首先，建立健全的人员管理制度，明确实验人员自身的职责和任务，数量掌握各项操作标准要求。同时加大对实验人员的监督管理力度，增强各环节操作的准确性与合格性。

其次，开展系统化的实验人员培训教育活动，提高实验人员自身的专业技能，丰富其知识储备，且加强其对新技术、新工艺等的学习。针对不同岗位人员应制定针对性的培训活动，并及时进行相关信息数据的优化与更新，增大检测工作的技术含量。

比如，培训中要对实验室在岗人员开展新设备、新仪器使用规范和实用程序的培训工作，并对实际检验工作作出详细要求。另外也要注意加强检验人员的思想教育工作，增强其工作责任心。另外，在相关人才的引进过程中，除了要对人才专业能力予以考核，还要观察其实践能力，以此来提高实验团队的综合能力，增强检测结果的真实性、准确性。

最后，制定食品检测方法和检验流程的编制规范指导书，并以此为基础为检测工作提供技术指导，降低检测作业难度，减少误差或问题的产生。在食品检测过程中，由于采用检测方式的不同，最终检测结果也会存在一定差异，这时就要求检测人员数量掌握各种检测方法的指标数据，通过有效对比，确定最终检测结果。

3.6检测过程的管控

随着食品种类的不断增多，食品中含有的添加剂类型也在不断增加，这无疑增加了检测工作的难度。为此，检测人员需要对各检测环节予以严格的管控，加强各项指标数据的规范性、有效性，以此来保证检测结果的真实性。另外，还应扩大食品理化指标的覆盖范围，制定合理的监管细则，以促进检测工作的顺利进行。在食品检测过程中，一方面要注重检测环节符合国家标准要求，另一方面还需保证检测方法和措施使用的科学性与合理性。对于多种检测内容，需要有针对性的制定相关检测操作指导书，增强检测结果的有效性和规范性。且针对检测过程中使用的相关检测材料和试剂，也要实行严格的管理和控制，从而提高材料质量，加强检测结果的真实性和有效性。

**4结语**

综上所述，为了维护食品安全，就有必要加大对食品检测实验室质量控制和管理的力度，不断优化各环节工序的分项管理水平，提高食品质量，避免因不合格食品的混入，而影响人们的身体健康。

参考文献：

1. 李峰.食品检测实验室质量控制与管理[J].中国高新区,2018(14)

[2]刘洋.食品检测实验室质量控制与管理[J].食品界,2017.