

食品加工中常见的食品安全问题及解决方案研究

贾鲁彦

内蒙古赤峰市松山区市场监督管理局, 内蒙古 赤峰 024000

摘要 : 食品安全关乎人们的身体健康, 影响社会的稳定发展, 已经成为社会关注的热点话题。相关文件中对加强食品安全工作提出了更高要求, 指出必须深化改革创新, 用最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责, 进一步加强食品安全工作, 确保人们“舌尖上的安全”。因此, 强化食品生产加工环节的安全把控, 为人们的身体健康守好底线, 从食品生产加工环节入手, 积极发掘问题, 探寻问题背后的根源, 从而针对性提出优化方案。

关键词 : 食品加工; 食品安全; 解决方案

中图分类号 : TS205

文献标识码 : A

文章编号 : 2022060005

Research on Common Food Safety Problems and Solutions in Food Processing

Jia Luyan

Market Supervision Administration of Songshan District, Chifeng City, Inner Mongolia, Inner Mongolia, Chifeng 024000

Abstract : Food safety concerns people's health, affects the stable development of society, and has become a hot topic of social concern. Relevant documents to strengthen food safety work put forward higher requirements, pointed out that we must deepen the reform and innovation, with the most rigorous standards, the most stringent supervision, the most severe penalties, the most serious accountability, to further strengthen food safety work, to ensure that people's "safety on the tip of the tongue". Therefore, in order to strengthen the safety control of food production and processing links, and keep the bottom line for people's health, we should start from the food production and processing links, actively explore the problems, explore the root causes behind the problems, so as to put forward optimization plans.

Key words : food processing; food safety; solutions

引言

食品工程具有复杂性和系统性, 需要使用特殊的生产设备对原材料进行一系列处理和加工, 最终生成可食用的商品, 投入市场。然而, 在农业生产、食品加工、食品流通、食品监督管理等环节存在一些比较突出的问题, 导致食品安全难以得到保障。为了有效防范食品安全问题的发生, 必须严格落实食品工程安全保障与监督管理措施, 完善法律法规及质量标准, 加强人才培养, 运用多种监督方式推广先进检测技术, 为消费者提供绿色健康食品, 赢得消费者的信任, 从而为食品行业长远健康发展奠定坚实的基础。

一、加强食品工程安全保障与监督管理的必要性

(一) 有利于保障消费者的健康

在食品工程的终端有着庞大的消费者群体, 一旦食品出现质量安全问题, 会对消费者健康造成严重威胁。通过落实食品工程安全保障与监督管理工作, 可严格把关流入市场的食品质量, 实施全方位监督和多次抽检, 减少食品中的有害物质, 确保食品中各类成分的含量与企业公开的信息完全相符, 营养价值达到规定标准, 降低不合格食品引发疾病的风险, 保障消费者的人身健康和生命安全。

(二) 有利于维护消费者的权益

通过开展食品工程安全保障与监督管理工作, 营造公平公正的市场竞争环境, 维护食品市场的正常秩序, 防止不法商家采取

欺骗性行为蒙蔽消费者而谋利, 有利于保护消费者的合法权益。当务之急是建设健全的食品工程安全保障措施与监督管理体系, 利用政策法规规范供应链主体的行为, 坚决不给不法商家留下可乘之机, 进而确保食品的描述与实物一致, 帮助消费者做出明智的购买决策。

(三) 有利于促进食品行业的发展

消费者的信任是食品行业得以快速发展的动力源泉, 倘若失去消费者信任, 食品行业必然会一蹶不振。要想获得消费者的信任, 必须加强食品工程安全保障与监督管理工作的落实, 遏制假冒伪劣产品和不良竞争行为, 优化食品行业的发展环境, 及时公开食品工程相关信息, 履行好各类监督主体的职能, 彻底打消消费者的疑虑, 提高消费者的满意度和支持度, 助力食品行业的可持续发展。

二、食品加工中常见的食品安全问题

（一）食品污染问题

一是微生物污染，包括细菌、病毒和霉菌等，这些微生物可能来自原料、生产环境、操作人员或不当的处理和存储方法，当消费者食用受到微生物污染的食品时可能会出现食物中毒或患上传染病。二是化学物质污染，化学物质可能来自农药、化肥、添加剂、污染环境和不当的加工过程等，会使人们患上慢性病或急性病。三是外来物质污染，主要是不应该出现在食品中的物质，如金属片、玻璃碎片、塑料颗粒等，这些物质可能来自原料、包装材料或生产设备，会对消费者的健康构成直接威胁。

（二）食品卫生问题

一是卫生管理不到位，缺乏严格的卫生管理制度和操作规程可能会导致交叉污染和食品污染。二是员工卫生意识不足，不注意手部卫生、不正确穿戴卫生衣物或佩戴防护用品等，都可能导致食品污染。三是设备和工作环境不卫生，可能引发食品污染。

（三）食品质量问题

一是质量控制不严格，缺乏有效的质量管理体系和质量控制措施，可能导致产品质量不稳定、品质下降和食品安全隐患。二是原料选择和存储不当，可能导致霉变、变质和污染等问题，影响食品的品质和安全性。三是加工工艺不规范，对于温度、时间、压力等参数控制不当，可能导致食品的营养价值下降、口感变差或产生有害物质。

（四）食品生产加工原材料存在安全隐患

食品原材料是食品加工环节的源头，是确保食品安全的第一道门槛。然而，当下农业种植户为了提升产量，增加收益，减少害虫带来的损坏，在种植过程中大量使用农药与化肥，不仅可能会在作物中蓄积，还会对土壤和环境造成污染。同时工业废弃物与城乡生活污水、垃圾对土壤的污染，也会造成大量的重金属在农作物生长中被吸收，这些都造成了农作物安全隐患。此外，畜牧养殖户为了加快畜牧的生长和预防疾病，在饲料中使用抗生素、激素和添加剂等，这些药物残留在畜牧体内不仅会对人体健康造成潜在风险，还会增加抗药性风险。

（五）食品包装不规范

食品包装能够有效避免外界环境对食品本身的污染，同时能够为消费者提供食品相关信息，如食品名称、生产厂家、生产日期和保质期等。然而现有一些食品包装存在标识模糊甚至破漏的情况，对食品安全造成影响。①标识模糊影响消费者明确食品的保质期，可能会让消费者误食过期产品。②厂家未知不利于追溯根源，寻找责任主体。③一些防腐剂、干燥剂的警示不到位，可能会造成客户的误食等。④包装破漏则会加速食品与外界环境的接触，使食品保质期大幅缩短。因此，食品包装不规范也是影响食品安全的重要因素。

三、食品安全问题的解决方案

（一）不断完善相关法律法规

完善食品工程安全保障与监督管理的法律法规，可以对食品

企业的生产经营行为进行约束，使其在法律允许范围内履行权责。从立法层面提高食品安全，需不断完善相关法律法规，对现行法律法规条款加以补充，确保法律法规的前瞻性、权威性符合我国的国情国策及食品行业发展动态，进而为食品行业和企业规范发展提供指导。基于此，食品安全法律法规必须进一步细化不同类型食品的质量标准、检测指标，明确不合格食品的处理方式，突出食品安全问题的处罚措施，唤醒食品企业的责任意识，依托自我监督和约束，减少食品安全问题的发生。此外，还要根据法律法规建设食品工程安全监管机制，明确地方政府、食品企业、消费者的监管责任，以形成监管合力，实现食品安全保障目标。

（二）加强对食品安全管理人员的专业化培训，提高人员素质

食品的安全检测离不开专业人才的支撑，因此要对检测人员进行理论知识强化培训，从食品原材料、食品加工环境、食品添加剂、食品包装以及食品加工的工序入手，让工作人员全面了解食品安全生产相关流程，从而有效杜绝食品生产加工环节的漏洞。此外，还需要进一步提升检测人员的专业能力，通过线上、线下的多种模式，提高工作人员实践能力，使其能够熟练运用各类高精设备，对食品进行安全检测。同时还需要完善工作评价模式，通过自我评价、企业评价、部门评价等多主体评价模式，使评价结果更加真实可靠，同时根据评价结果设定相对应惩罚机制，提高检测人员的工作积极性，推动食品安全检测人员获得职业发展。

（三）构建科学完善的食品安全监管队伍

政府食品安全监管队伍的建设需要立足公信力建设，团队需要端正工作态度，树立不怕苦、不怕累，为民众安全服务的工作理念，同时做好队伍的思想建设工作，对“托关系、走后门”等不良风气坚定说“不”。同时，队伍也需要进一步深化层次，构建基层县、乡镇、村三级立体化食品安全监管队伍。乡镇是监管人力财力的主要集中点，县级主要是业务指导和衔接作用，村级设置联络员，从而构建一体化的食品安全监管队伍。通过多重监管，让食品安全问题无所遁形，能够更快更好地应对食品安全事件。

（四）完善食品安全检测设备，优化资源配置

政府相关部门应进行相应的资金支持，帮助企业建立起自身的安全检测机构，并且借助互联网技术、大数据技术，实时对企业的产品安全数据加以收集与整理，不仅能够减轻原先政府检测人员的工作量，同时还能让企业作为食品安全的责任主体实时了解自身食品的安全情况，第一时间发现问题并进行自我改进。各级检测机构需要实现设备与专业人员的适配，避免出现单有设备，而无人会用的资源浪费情况，最大限度实现检测机构的资源利用最大化，同时各级检测机构需要针对食品检测的一些难点检测项目进行工作划分，进一步优化资源的利用。食品生产加工中需要落实监管人员的日常巡查工作，及时发现生产加工环节存在的问题。快检中出现的可疑食品需要进一步送往上级检测机构检验，明确食品的安全性。

（五）注重原料采购与供应链管理

1. 严格选择供应商

首先，对潜在供应商的可靠性、资质、信誉进行评估，包括检查其食品安全管理体系是否符合相关标准和法规要求、了解其生产工艺和品质控制措施等。通过筛选合格的供应商，可以减少原料风险和质量问题发生的可能性。其次，签订供应商合同和协议，明确双方的权责和要求。合同中应明确对供应商的食品安全要求和规范，包括原料质量标准、产品检验要求、供应商准入审查等内容。通过明确规定，可以提高供应商对食品安全的重视，加强其责任感。最后，建立对于供应商的定期评估和审查机制。定期对供应商进行评估，了解其经营状况和食品安全管理水平的变化，一旦发现供应商存在食品安全问题或不符合要求，应及时采取相应措施，包括暂停合作、寻找替代供应商等。

2. 原料检测与追溯

首先，建立原料检测体系，制定相应的检测标准和方法。根据不同的原料特性和风险程度，制定适当的检测项目，包括微生物、化学成分、重金属、农药残留等。采用合适的检测方法和设备，定期或随机进行抽样检测，确保原料的安全性和合规性。其次，建立原料检测记录和档案，确保检测数据的准确性和可追溯性。每次检测都应有相应的记录，包括样品编号、检测日期、检测结果等信息。这些记录可以作为证据，用于监管部门审核和消费者查询。再次，加强供应链管理，确保原料的可追溯性。与供应商建立良好的合作关系，要求其提供详细的原料信息，包括来源地、生产日期、生产批次等。建立供应链追溯体系，追踪原料的流向和变化，确保在出现食品安全问题时能够快速定位和处理问题，与供应商密切合作，共同承担起维护食品安全的责任和义务。最后，利用信息技术手段加强原料追溯管理。采用电子化系统记录和管理原料信息，建立数据库和追溯平台，实现原料追溯的自动化和高效性。通过扫描产品包装上的二维码或条形码，消费者可以追溯产品的原料信息，了解其来源和质量，增强消费者对产品的信任度和满意度。

（六）做好产品检验与质量控制

1. 实验室分析与检测

首先，建立食品检验实验室。食品加工企业应建立自己的实

验室，配备先进的仪器设备和检测设施，以进行各项食品检验工作。实验室应具备标准化的操作流程和严格的质量控制体系，确保检测结果的准确性和可靠性。其次，制定食品检验的标准和方法。根据食品安全法规和行业标准，制定相应的检验标准和方法，涵盖化学成分、微生物指标、重金属和农药残留等方面，确保检验工作的规范性和一致性，以便对食品样品进行准确的分析和评估。最后，实施内部质量控制和外部质量评估。内部质量控制包括实验室的日常质量控制活动，如校准仪器、控制样品质量和实施质量管理措施；外部质量评估则是通过参与国家或地区的质量评估项目，接受第三方的检验和评估，以验证实验室的检测能力和结果的可靠性。

2. 质量控制流程与标准

首先，建立质量控制流程。质量控制流程应涵盖原材料的选购、生产过程中的控制措施、成品的检验和出库环节。在原材料采购阶段，应明确供应商的选择标准和程序，并进行原材料的检验与评估；在生产过程中，应设立关键控制点，严格实施操作规程、卫生管理和设备维护，确保产品质量的稳定性和一致性；在成品检验和出库环节，应根据预先设定的质量标准，对产品进行全面检验和评估，确保产品符合规定的质量要求。其次，制定质量控制标准。质量控制标准的制定应基于科学依据和实际情况，旨在确保产品的质量安全 and 合规性。例如，对于食品的物理性质、化学成分、微生物指标等方面，应明确相应的标准值或范围，并配备相应的检测方法和仪器设备。

结束语

食品生产加工环节安全管理是保障食品安全的基础，相关企业要用发展的眼光看待食品安全问题，不断深挖隐藏较深的安全问题或者随着时代进步出现的新问题，积极透过问题寻找到问题出现的根源，并采取针对性措施，不断巩固食品安全壁垒，真正让人们吃得安心与放心。

参考文献：

- [1] 尹锋. 食品生产加工环节安全问题研究 [J]. 现代食品, 2020(6):118-120.
- [2] 和胜坤. 食品工程质量及食品安全应用 [J]. 食品界. 2018, (6).37.
- [3] 滕升哲. 分析食品工程质量及食品安全应用 [J]. 食品安全导刊. 2020, (18).
- [4] 滕升哲. 分析食品工程质量及食品安全应用 [J]. 食品安全导刊. 2020, (18).25.
- [5] 江静. 食品安全在食品工程质量中的重要性 [J]. 中国食品. 2022, (3).86-88.