

食品检测在食品安全中的重要作用

彭玉秀 莫伟周 肖云 新疆生产建设兵团第三师图木舒克市食品药品检验所 新疆生产建设兵团第三师图木舒克市 843900

摘要：“三聚氰胺”奶粉事件、“地沟油”事件发生后，社会上对食品安全问题高度重视。近年来，国家开始在食品安全检测和管理过程中不断加强技术投入，完善关于食品检测的法律规范，有效维护了广大消费者的实际利益，构建了良好的市场秩序。本文从我国食品安全管理现状入手，讨论食品安全检测在食品安全监管中的作用，并分析如何提升食品安全检测水平，希望对相关研究带来帮助。

关键词：食品检测；食品安全；作用

在人们生活水平不断提升的背景下，各种食材出现在人们餐桌上，满足了人们的营养需求，不过近年来依然报道出一些食品安全问题。究其原因，主要在于企业和食品制造商为了获取利益在食物中添加相关化学成分，还有一些食品由于保存方法不当造成质量发生变化。因此，新时期必须加强食品检测，以此保障消费者的合法权益。传统的检测技术周期较长、准确性不能保障、投入资金较多，而新时期的检测技术可以更快的收集相关数据和信息，检测准确性的大大提升，以下对相关内容进行分析。

1 我国食品安全管理现状

近几年我国社会经济飞速发展，食品生产和加工行业也迎来了全新的发展阶段，有效满足了消费者的生活需求，与此同时国家也在不断出台相关法规全面提升食品安全管理水平，但是依然存在着一些食品安全问题。主要在于食品生产利用的原材料质量无法得到保证，存在一定污染情况，再如生产加工环节，由于一些企业未能加强管理导致存在安全隐患，后期的销售和运输过程中

也未能做好质量控制工作，最终导致存在问题的食品进入市场，威胁消费者的健康。以上问题发生的主要原因在于生产企业食品安全管理意识不足，甚至随意添加化学成分，而监管过程中也存在力度不足、技术支持不够等问题，因此当前的食品安全管理形势依旧严峻^[1]。

2 食品安全检测在食品安全监管中的作用

从当前的食品安全监管工作来看，主要是分析食品中是否存在质量问题或者安全隐患，通过定性和定量的分析方法检测其中的有害物质。对于食品检测工作来说涉及到诸多内容，检测流程较为复杂，要求检测人员利用生物学、化学等多学科知识，合理利用检测技术，准确判断其中的营养成分或者有害物质，之后生成内容完整的风评估报告，然后由行政部门进行市场监管。当前食品安全检测中，一方面，体现在监督管理机制逐渐完善。比如在农作物的种植中会使用一定农药，通过制定出科学的监管措施以及度先进的检测技术利用可以避免农药残留较大的农产品进入市场，并且对存在食品质量

问题的企业加大处罚力度；另一方面，建立了食品安全信用体系，如今我国设立了4个食品安全等级，不过整体上还不能满足食品安全管理需要，所以国家在该方面加大重视力度，并且借鉴了发达国家的等级设计经验，尽快达到国际标准，随着安全检测体系的完善进一步在全国推广。整体看来，通过开展食品检测工作可以避免市场中不合格产品流通，有效保障消费者食品安全同时也能够打造健康的市场环境。

3 食品安全检测的主要方式

3.1 光谱分析法

开展好食品检测工作的主要目的在于保证食品安全。长期以来进行食品检测主要利用化学检测方法，尽管操作简单，不过也存在一定环境污染问题，并且检测费用较高，无法满足当前的食品检测工作需要。随着科学技术的发展，红外光谱技术在近年来开始广泛用于食品质量分析当中，其具有操作便捷、绿色环保等优势。光谱分析，原理在于分析食品中危害物对光的散射产生影响。目前主要是对集光谱仪进行肉制品检测，整体看来光谱分析法促进了我国食品检测行业的发展，大大降低了检测人员的工作量^[2]。

3.2 色谱分析法

通常来说色谱分析法包括气相色谱和液相色谱两种方法，借助色谱分析法能够在短时间分离化合物，进而检测食品中的添加剂和阴阳离子，该方法操作便捷、灵活性好，能够对物质有效分离。整体看来检测效率极高，在食品质量分析中具有广阔的发展前景。气相色谱分析法主要是分析食品中的有害物质和代谢物，利用该方法能够有效分析食品中的农药残留，这是由于食品中主要成分为有机化合物，并且分子量较大、难以挥发、热稳定性较差，如果利用气相色谱技术检测效率偏低，而液相色谱技术可以解决以上问题。整体看来，由于不同食品的添加剂含量和主要成分存在差异，需要根据实际情况选择检测技术，这样才能提升检测效果。

3.3 质谱分析法

为了提升检测的准确性，检测人员可以根据实际情

况将色谱技术和质谱技术联合利用，降低假阳性发生概率，提升检测结果准确性。质谱分析法不仅可以分析劣质添加剂，同时还能分析药物残留，为开展食品安全监管工作提供有力保障。

3.4 固相萃取方法

该检测方法在农产品的检测中得到了广泛的利用，其优势在于不需要使用溶剂，在食品质量监测过程中需要少量的样品即可对液体萃取，实现了采样和萃取的一体化，该技术的原理在于利用样品和萃取涂层的不均匀性，然后利用色谱分析仪分析样品图层中的系数，数值越大说明萃取率越高，当前这种检测技术已经用于食品挥发状态下的农药残留检测，对果汁、牛奶、葡萄酒中的农药残留检测效果十分有效。

除了上述食品检测技术，在食品质量分析中还利用到生物传感器分析检测技术、酶联免疫分析检测技术、转基因食品分析检测技术，检测人员可以根据实际需要对其一种或者多种检测技术利用，以此更准确的分析是否存在药物残留或者重金属污染^[3]。

结语

综上所述，在食品安全监督管理过程中，做好食品检测工作意义重大。为了提升食品安全监管质量，保障群众的生命健康，要求监管部门人员履行自己责任，高度关注食品安全问题，科学选择食品检测技术，维护消费者的合法权益。

参考文献

- [1] 王智,李佩璇. 食品检测中食品安全监管的重要作用与技术应用[J]. 食品安全导刊,2020,12(30):9,11.
- [2] 苏阳波,胡盛鑫,张鹏. 营养成分检测在我国食品安全中的重要作用[J]. 商品与质量,2020,15(6):183.
- [3] 苗思思,张冰. 食品安全中营养成分检测的重要作用[J]. 食品安全导刊,2020,37(21):99,101.

