

食品抽检问题的原因及应对措施

林立基 李伟强 中山市食品药品检验所 广东中山 528400

作者简介：第一作者：林立基（1992.05—），男，汉族，广东中山，大学本科，助理工程师。研究方向：食品质量管理。
第二作者：李伟强（1979.06—），男，汉族，广东中山，大学本科，主管药师。研究方向：食品药品质量管理。

摘要：食品安全问题是民生大事。民众对食品安全日益重视。食品抽检可以有效杜绝不合格产品流入市场。本文以食品抽检现状入手，通过分析其问题和原因，提出了提高食品抽检质量的措施。

关键词：食品抽检；问题；对策

1 食品抽检现状及问题

食品安全监督抽样是食品安全监督抽检和风险监测的基石，是监管部门防范食品问题并发现潜在食品风险的重要科学手段。通过抽检可以及时了解不合格食品的动向，对食品安全进行有效监督。

目前，食品安全抽检以“问题发现率”为食品安全抽检考核指标。食品抽样是食品检验的基础，科学合理地抽样才能发现问题。由于实际操作存在各种问题，如抽样员专业水平不高、抽取样品不具备代表性、为了任务盲目抽样等，使问题不能及时发现，浪费抽样资源。

2 食品抽检问题发生的原因

2.1 年度抽样工作量大

根据食品生产许可证分类目录，我国现有食品 32 个大类，111 食品品种，399 个食品细类，还有餐饮食品和食用农产品。工作人员面对大量的检测数量，很难做到精准检测。

2.2 抽样人员专业性不高

抽样员专业化程度不高，没有经过系统专业的培训考核上岗，使抽样过程中不能做到样品具有代表性。比如，在抽取农产品蔬菜时，没有严格遵循《国家食品安全监督



抽检实施细则》规定的抽样规范进行操作，没有充分打碎混样就分取了检样和备样，方法不够合理性。没有严格执行操作规范，抽样过程违反抽样纪律等，都会导致抽检结果不准确和不公正。

2.3 抽样设备不够精密

部分食品对温度保存要求比较高，如冷冻食品、速冻食品、发酵乳制品等。如果抽样设备不具备专业性，样品没有在产品要求内进行温度保存或设备不能很好反映出保存温度，在被抽样单位提出复议时不能很好反映出证据链，可能会推翻检测结果。

2.4 抽样企业重复率高

实际抽样工作中，抽样员通常偏重于在短时间内抽取同一大类的产品，往往乐于去样品集中的大中型超市及农贸市场抽取样品，对于分布分散、同一类样品类型少的小型商店及农贸市场并不太乐意去。由于大中型超市及农贸市场商品大多雷同，导致被抽样企业重复率高，也不能覆盖到小型企业生产的产品，导致不能真实反映出市场食品问题。

3 解决食品抽检问题措施

3.1 提高抽样的准确性

我国市场流通的食品种类繁多，工作人员只有坚持以问题为导向，结合往年度辖区内日常监管数据与稽查办案数据，针对性地抽检和数据分析。针对突出高风险产品和项目，要从食品源头开始严格把控，排查可能存在的隐患。

3.2 规范抽样工作

3.2.1 提高工作人员的专业性

提高工作人员专业要组织抽样工作人员学习《国家食品安全监督抽检实施细则》《食品安全抽样检验管理办法》《食品抽样工作规范》等。此外，重点加强抽样工作人员特殊产品抽样相关培训，提高抽样人员对样品和证据有效采集、样品封样、运输途中样品保存、样品交接等各环节操作能力，保证抽样程序合法，检测数据有效。

3.2.2 严格遵循抽检纪律

建立完善安全管理机制，严格要求抽样人员遵守抽样工作规范。如不能提前通知被抽样企业，不接受被抽样企业送礼和宴请。抽样工作人员严格按照制订好的抽样方案进行对相应品种、环节、区域和时间等要求进行，不能为了抽样方便随意更改计划内容。

3.2.3 加强外部交流

组织抽样人员到同行单位学习交流，取其所长。对于每年的飞行检查认真对待，充分发挥相关专家的示范指导作用，认真整改飞行检查发现的抽检问题，进一步提高抽检质量，规范抽检工作行为。

3.3 把控抽样全过程

配备专业设备，保证满足要求特殊存储条件样品，并且能保证在保存样品过程中自动记录温湿度，要求抽样员每隔一小时用已经校准的温湿度表对比设备温湿度，并拍照留底。

3.4 探索多元化抽样方式

制订同一场所同类型产品所抽批次数不得大于10次，同一生产许可证号企业产品不得大于6批次，同一批次号样品只能抽1次规定，加强抽样员内部交流实时共享已抽样品信息。在抽样开始前，充分调查辖区内小型超市、农贸市场等的进货渠道，在遇到样品不足时尽可能去批发商抽样，尽量做到辖区内销售商品的覆盖，积极探索开展IP地址是辖区内的网络平台销售商铺抽检。

结语

综上所述，当前社会十分关注食品安全问题，国家也出台相应法律法规规范食品安全与质量，但食品安全问题屡禁不止，无法彻底改善食品质量与安全问题。提升食品抽检质量，检验相关人员要明白自身工作的重要性，不断提升自身相关业务水平，以维护食品安全。

