

# 食品检测机构如何更好的开展抽检任务

赵飞

(辽宁省检验检测认证中心, 沈阳 110000)

**摘要:** 食品安全是国家经济发展和社会稳定的重要基础保障。食品安全抽检是保障人们饮食安全的重要措施。食品安全抽检承检机构作为食品安全抽检工作的技术开展部门, 要做好各方面工作任务, 加强抽检能力建设和人才培养, 以确保抽检工作的工作质量和工作效率。本文主要从抽检计划的认识、抽检任务的开展、抽检工作问题收集与反馈等三个方面, 对承检机构如何更好的开展抽检任务进行了介绍, 希望能够对食品安全抽检承检机构有所帮助。

**关键词:** 食品检测机构; 抽检计划; 抽检任务

民以食为天, 食以安为先。党的十八大以来, 我国对食品安全的重视程度之高、法治建设之快、政策措施之严、改革力度之大前所未有的。食品安全工作不断取得新进展、开创新局面。食品安全问题和食品安全抽检工作也受到了各界关注, 并成为我国各级政府开展食品安全监管的重要抓手<sup>[1-2]</sup>。食品安全抽检工作对于及时发现食品安全风险, 防范发生区域性、系统性食品安全问题具有重要的现实意义。食品安全抽检结果可以倒逼企业主体落实主体责任, 不断推动食品生产经营行业持续健康发展<sup>[3-4]</sup>。食品安全抽检工作任务重、要求高, 且食品安全抽检工作流程较长, 细节较多<sup>[5]</sup>, 如何更好的开展这项工作, 保质保量完成此项任务, 为食品安全监管提供有力技术支撑, 是承检机构和食品抽检从业者所要共同思考的。

## 1 充分理解抽检计划

食品安全抽样检验工作计划和工作方案作为食品安全抽检监测工作的“行动指南”, 对抽检任务的开展具有重要的指导作用。不同抽检任务所制定的工作计划和方案内容也有所不同。因此在抽检任务开展前, 承检机构一定要对抽检计划进行充分的理解, 掌握每项任务的具体要求, 再开展抽检任务。

### 1.1 抽检计划基本结构

抽检计划一般由计划通知正文和附件两部分组成, 计划通知又分为抽检监测计划和风险监测计划两类。附件主要包括食品安全各类型抽检任务的计划、实施细则和抽检任务清单。通知和附件中对于相应食品安全抽检任务的相关要求、抽检品种、抽检项目、重点抽检地点名单等会有相应规定, 同时对于抽检工作开展中抽样量、抽样环节、样品运输储存、特殊检

验项目相关备注要求等进行了详细的要求。

## 1.2 抽检计划关键点

每项抽检任务都有不同的目的，为了达到相应的抽检目的，任务的组织部门在相应的抽检计划中都会有关键点。作为承检机构，一定要掌握计划中的关键点，以便开展的抽检结果能够达到任务组织部门所设定的抽检目的，圆满完成抽检工作。每项抽检任务对应关键点均不同，但基本抽检常识一定要掌握，再结合每项任务的抽检计划，充分理解抓住关键点。

第一个抽检常识就是对于不同抽检任务类型的认识要准确。抽检任务类型一般分为监督抽检、评价性抽检和风险监测，不分任务将监督抽检和风险监测同时进行，称之为抽检监测。监督抽检是以问题为导向，排查风险为目的，因此抽检对象场所要以易出问题的区域、食品品种和抽检项目来进行；评价性抽检是为了对某一区域的食物总体安全状况开展客观科学评价而开展的抽检，因此抽检对象场所要以该区域与居民日常饮食较为密切的区域、食品品种为主来开展抽检工作；风险监测也是以问题为导向，以排查风险为目的，但它主要是针对暂时没有食品安全标准的风险因素，开展检测、分析和处理的抽检，且抽检结果不得直接作为执法机关对相应主体做出行政处罚的依据，因此该类抽检任务开展中可以不受抽样数量、抽样地点和被抽样主体是否具有合法资质等条件限制，抽检的区域品种仍应选择易出问题的区域和品种来开展<sup>[6]</sup>。

第二个就是近年来抽检工作经常提到的几个关键点，如均衡抽检、合格备样合理利用、不合格检验结果限时上报、重点区域或重点品种全覆盖等相关要求。均衡抽检是近年食品安全抽检工作中一直要求的，也是为了使全年的食品安全抽检工作能够在全年不同时间“匀速”开展，避免某一时间段过于集中，而“错过”另一时间段可能存在的食品安全问题。对于承检机构来说，同一时间段承检不同任务组织部门组织的不同抽检任务，因此一定要根据计划要求识别各任务是否有均衡抽检要求，如均有该项要求，承检机构一定要同一时间段各项任务均要做到均衡抽检。均衡抽检不仅仅是时间段和任务数量的均衡，也是要在不同时间段对不同食品类别做到均衡，以避免错过食品安全问题的暴露期。随着《中华人民共和国反食品浪费法》的颁布实施，为了防止食品浪费，节约资源，保护环境等，在食品抽检工作中提出合格备样合理利用的相关要求，同时也修改了《食品安全抽样检验管理办法》中合格备份样品的保存期限要求。合格备样合理利用对于各类食品安全抽检要求均是相同的，因此各承检机构要在以往工作基础上，研究制定合格备份样品的合理利用计划，及时开展合格备样的利用工作，避免合格备样的浪费，如当前开展的合格备样的捐赠、留样复核检验、质控样品研制等等。另外承检机构对于发现严重食品安全风险情形的及时处理，一定要按照相关要求，尤

其是要做好前期样品信息和检测结果等的核实工作，按时限要求上报系统，并报告组织部门等，做好快速应对工作。

### 1.3 抽检计划培训

对于抽检计划的结构和关键点进行识别之后，相关要求内容一定要在全体抽检工作人员中开展系统培训，要做到相应岗位人员了解掌握对应岗位所做工作的具体要求，避免某一岗位的失误影响承检机构整体工作开展质量。

## 2 认真开展抽检任务

抽检任务的开展主要涉及抽样、样品制备、检验检测、系统填报等环节，下面就针对承检机构中每一关键环节如何开展抽检任务进行详细介绍。

### 2.1 抽样

抽样工作是食品安全抽样检验工作的第一重要环节，是所有后续工作的基础，也是食品安全抽样检验的开端，其合理性、代表性<sup>[7]</sup>，关系着后续检验工作的开展以及核查处置能否顺利进行，直接影响食品安全抽样检验工作的质量。

抽样工作程序在《食品安全抽样检验管理办法》中有详细的要求，在这里不做具体介绍，但对于抽样中一些常见问题要做以提醒：一是抽样中对于食品的分类要按照相应的实施细则的规定进行，而非按照食品安全基础标准中的分类<sup>[9]</sup>；二是对于部分食品按照实施细则仍不能分类的，要结合生产许可类别明细、配料表等信息进行综合判断；三是一定要核对食品生产经营主体证照与实际生产经营是否一致，如不一致要将相关信息移交相应部门，不能抽取相应食品，同时也要关注证照是否在有效期内；四是注意监督抽检和评价性抽检所抽取的样品量，要满足检验和复检的需要，样品量的确定要根据抽取的样品类型、检验项目所采用的检验方法具体要求等进行综合确定；五是对于无菌采样样品，要注意无菌采样的规范操作。

### 2.2 样品制备

食品样品制备是利用工具，通过物理方式将其粉碎或均质，以便于待测成分在后续检测过程中能够更加充分的被提取出来。样品制备所得样品要具有代表性，且均匀，制备过程中要避免遭到污染或因操作不当对待测成分在样品中的含量带来影响。

不同检测标准对样品制备的要求有所不同，不同检验项目对于样品制备所取样品部位也有所不同<sup>[8]</sup>，所以承检机构要将食品安全标准等要求融合在一起，制定不同种类食品的样品制备工作程序，并对样品制备工作人员开展业务培训，使其对相关要求和细节了解掌握。如开展食品中农药残留的检测，样品制备就要根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残

留限量》(GB 2763-2021)附录 A 的规定进行取样,并且对于像核果类水果要记录果核和果肉的重量,以便后期检测出农药残留进行折算。而对于食品中的真菌毒素和污染物的检测,按照《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)和《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)标准要求,样品制备中要选择可食用部分进行制备。除了基础判定标准中会有与样品制备相关要求之外,在检测方法标准中对于样品制备也有具体规定,如新修订的纳他霉素的检测方法《食品安全国家标准 食品中纳他霉素的测定》(GB 5009.286-2022),该标准中对于固体样品的制备要求如下:用研磨机充分粉碎并搅拌均匀,这一要求与前一版标准《食品中纳他霉素的测定 液相色谱法》(GB/T 21915-2008)中对于月饼、糕点样品的样品制备要求“准确称取 5.00g 饼皮”变化较大,因此承检机构一定要准确识别标准等对于样品制备的要求,及时掌握、总结,并且跟踪标准制修订工作,掌握标准变化对于样品制备带来的变化。另外,样品制备中避免交叉污染,包括不同样品采用同一样品粉碎设备、菜板等,样品储存包装材料带来的污染等。

## 2.3 检验检测

检验检测环节是抽检工作中的重要一环,而这一环包括众多细节和风险,稍有不慎将会造成巨大影响。

1.资质能力:承检机构要对照抽检计划中的食品类别和检验项目,确定机构是否具备相关资质,对于风险监测项目要确定机构是否具备相应能力。尤其是对于标准变更,承检机构一定要及时开展,避免因此而导致资质不全而不能承担抽检任务,或者出现因工作疏忽而出现超资质范围出具检验报告等严重情况。

2.仪器耗材:承检机构按照计划做好资质能力准备后,就可以根据抽检批次数量准备相应仪器设备,采购耗材试剂等,做好用品储备。期间要注意对于仪器设备要做好检定校准以及期间核查等工作,对关键试剂耗材要进行技术验收,确保复核检验需要,并且不对检验工作带来干扰等影响。

3.做好各项计划制定和实施:承检机构要做好质量监督计划、内外部质量控制计划、人员培训计划、标准物质期间核查计划、仪器设备检定校准计划、仪器设备期间核查计划、关键试剂耗材验收计划等,这些计划的合理制定和正确实施,将为抽检任务的顺利开展以及保障抽检工作质量带来巨大作用。

4.充分掌握标准方法:标准方法包括判定标准和检验方法标准,对于判定标准要掌握标准前面说明内容,能够按照标准分类体系对检品进行正确分类和判定;对于检验方法标准,要按照标准适用范围判断按此标准检验是否合适,掌握方法原理、关键操作步骤,按照标准

能够正确对样品开展检验，得出检验结果。检验人员也要及时关注标准的变更修订情况，按照检品的生产日期选用正确的检验方法标准和判定标准。

5.关注相关复函等：针对抽检和标准等出现的问题，通过相关渠道咨询制定部门给出解答，日常工作中要及时关注这些解答复函等，以便在工作中遇到这些情况时正确解决。同时每年国家食品安全抽检牵头机构会针对每年抽检计划的变化和注意事项录制小视频，每年年初也要关注视频内容，及时掌握国家层面的变化和提示。另外从2022年开始，国家市场监督管理总局会针对食品抽检工作的常见问题发布参考专刊，这些都是我们承检机构开展抽检任务的重要参考学习资料。

## 2.4 系统填报

承检机构开展的各级食品安全抽检数据都要录入国家食品安全抽样检验信息系统，系统填报人员要做好系统的使用，及时对各环节样品进行正确操作，避免超时限上报，不当操作导致填报有误等。

## 3 做好抽检工作问题收集与反馈

食品安全抽检工作全流程较长，且细节较多，加上检测机构人员流动性等因素，因此机构要随时做好抽检工作中问题的收集整理归类，并对于新入职人员和转岗人员做好培训，以便相关人员尽快掌握岗位工作的常见问题和解决办法等。

食品安全抽检工作的规范性和准确性，直接代表承检机构技术水平和人员实力，也会直接影响食品安全抽检监管相关工作。抽检工作的失误或错误，直接影响后续核查处置工作是否能够顺利进行，抽检结果的可信性，承检机构和组织监管部门的公信力。本文主要从三个方面对食品安全承检机构如何更好的开展抽检任务提出了一些建议，希望能够为食品安全抽检承检机构更好的开展抽检工作提供参考。

### 参考文献:

- [1]杨昌林,刘灿灿.我国食品安全抽检监测现状、问题及对策[J].中国调味品,2022,47(06):212-216.
- [2]牛伟平,张小虎,翟薇,张冰雯,樊柳.食品安全监督抽检相关问题初探[J].食品工程,2022(03):14-17+21.
- [3]丁宁,陈少洲,郝明虹,陈慧.国内外食品安全风险监测计划与实施的比较研究[J].中国酿造,2018,37(03):196-199.

- [4]谷瑞丽,郑子栋,王赛楠,郑婕.2017年度河南省食品安全抽检结果分析[J].中国卫生检验杂志,2020,30(13):1638-1643.
- [5]李仕祥,吴珊,韩颖,占春瑞.食品安全抽检承检机构常见问题及改进探析[J].质量探索,2021,18(04):98-102.
- [6]国家市场监督管理总局.食品安全抽样检验管理办法[EB/OL].(2019-08-19)[2020-12-18].  
[http://www.samr.gov.cn/spcjs/cjic/qtwj/201908/t20190819\\_306097.html](http://www.samr.gov.cn/spcjs/cjic/qtwj/201908/t20190819_306097.html).
- [7]亓振,曹峰.食品安全风险监测与监督抽检相关问题的思考[J].食品安全导刊,2022(29):4-6.
- [8]陈进之,刘世超,包世元,斯楞格,徐艳伟.食品检验中的样品制备[J].轻工科技,2021,37(09):101-102.
- [9]杨梅,胡文斌,李雨露,邹敏.食品安全抽检样品接收常见问题及建议[J].现代食品,2021,(07):143-145.

中国仪器仪表表学