

试论食品质量安全管理体的构建

刘秀芬

山东省菏泽市东明县市场监督管理局

DOI: 10.12238/jpm.v4i5.5927

[摘要] 最近几年来,随着我国社会经济的飞速发展,人们的物质生活水平得以显著提升。当前人们应不再单一追求温饱问题,而是更加注重食品安全及质量。食品作为人类赖以生存和发展的重要物质基础,对于人们身体健康、社会和谐稳定等具有重要意义。但是当前我国食品安全质量问题愈发严峻,已经成为了社会关注的热点话题。故此,本文针对食品安全质量管理体系的构建策略进行探析,以期提高为提高食品质量安全水平提供一些理论帮助,以供参考借鉴。

[关键词] 食品质量; 安全管理; 体系构建

On the Construction of Food Quality and Safety Management System

Liu Xiufen

Market Supervision Administration Bureau of Dongming County, Heze City, Shandong Province

[Abstract] In recent years, with the rapid development of China's social economy, people's material living standards have been significantly improved. Currently, people should no longer solely pursue the issue of food and clothing, but pay more attention to food safety and quality. Food, as an important material foundation for human survival and development, is of great significance for people's physical health, social harmony and stability. However, the current food safety and quality issues in China are becoming increasingly severe and have become a hot topic of social concern. Therefore, this article explores the strategies for constructing a food safety and quality management system, in order to provide some theoretical assistance for improving the level of food quality and safety, for reference and reference.

[Key words] food quality; Safety management; System construction

食品质量安全管理体的有效构建是保障我国食品安全,提高食品生产加工质量的重要保障。能够针对当前威胁食品消费者饮食健康及生命安全的合格食品进行技术监测及合理判断,进一步督促好食品生产加工商的生产营销行为,进而全面维护好食品消费者的食品安全法定权益^[1]。而食品质量管理体系涵盖了多方面内容,并且需要建设多元化、针对性的食品质量安全监管机制才能够发挥最大效用。因此,为了切实保障我国食品市场安全性,相关管理部门应该充分认识并重视起构建食品质量安全管理体的重要性,持续强化食品质量安全监管力度。

1 现阶段我国的食品质量安全形势分析

现阶段,我国食品安全形势较为严谨,各类质量安全不合格的食品大量流入市场已经严重威胁了广大人民群众的身体健康及生命安全。所谓食品质量安全问题,主要是指食品卫生问题,食品卫生与食品安全相辅相成,互为前提。在实际生活中,人民群众更关心食品卫生问题^[2]。随着科技水平不断进步,各类先进的信息技术及生产设备被广泛应用于食品生产及加

工领域。虽然食品种类得以丰富,但是也带来了较为严峻的食品质量安全问题。近几年来,我国食品质量安全问题频繁发生,如禽流感、苏丹红等食品安全问题,导致我国食品质量安全问题受到了极大挑战。

2 影响食品质量安全的各环节要素探析

2.1 食品原材料的生产制作环节

要想最大限度上提高食品质量安全性,就必须保障整个食品生产加工环节规范、严谨、安全、清洁,最大限度上降低由食品生产加工原材料所引发的质量安全问题,进而导致加工处理后的食品威胁食用者的身体健康。但是从现阶段我国食品生产加工领域发展情况分析,其中存在较多食品生产加工企业并未在加工生产之前对原材料进行质量检测^[3]。这就导致残留有害物质、化学药剂超标的食品原材料被投入加工生产之中,进而加剧了食品质量安全问题的发生概率。

2.2 食品加工环节

所谓食品加工环节,主要是对是各类原材料进行二次加工,进而满足消费者的多样化消费需求。食品加工环节对食品

质量安全的影响较大。这主要是由于食品加工环节涉及到加工流程规范性、加工环境清洁性、加工人员专业性等各种因素影响。在某些情况影响下,部分食品加工制作人员自身存在健康隐患,如患染了流行性感冒等。在实际食品加工环节中就可能

2.3 食品质量安全审核环节

食品质量安全审核环节是保障好食品质量安全的最后一道防线,也是构建食品质量安全管理体系的重点内容。其中食品质量安全监管人员肩负着审查食品质量安全性的重要职责。如果在这一环节出现监管人员放松警惕、审核工作不规范等问题,将会引发大范围的食品质量安全问题,甚至是食品安全事故,不利于食品行业持续发展。

3 构建食品质量安全管理体系的具体思路

食品质量安全问题是由多种因素所引发的,因此在实际构建食品质量安全管理体系过程中,食品质量安全监管部门应该注重涵盖好不同层面的食品质量安全管理体系要点,并通过实施系统化管理模式,将食品质量安全管理体系职责落实到位。现阶段我国食品质量安全管理体系及控制模式已经得到初步优化完善,但是与食品质量安全相关的法律法规、管理政策仍然处于相对零散的状态,进而致使食品质量安全管理体系在实际运行中缺乏法律依据及保障^[4]。为了加快构建食品质量安全管理体系,保障好消费者的饮食安全权益,相关管理部门应该对食品质量安全管理体系进行全面优化与完善,具体如下:

3.1 强化食品生产原材料安全标准审核力度

当前我国食品领域中部分食品质量安全问题是由于食品生产原材料不达标所导致的。由此可见,食品生产原材料的安全质量是否达到食品质量安全监测标准及生产要求,直接决定着食品质量安全管理体系的效用发挥及最终呈现。因此,食品质量安全监管部门应该加强对食品生产原材料的安全标准审核力度,尤其是针对各种农副产品。食品质量安全监管部门有必要从食品原材料源头着手加强监管力度,进而保障食品质量安全。作为食物生产加工原材料的各种农产品,如面包、糕点所需要的面粉对应着小麦这一农作物。在小麦生长过程中,农户需要注重精准施肥灌溉,并最大限度上减少化学农药的使用频率。此外,在农产品加工转变过程中,如小麦加工转化为面粉过程中,相关工作人员需要注意避免有害物质及有毒成分混入其中。

3.2 严格管控好食品生产加工流程及生产环境

食品生产加工流程及生产车间环境也是导致食品质量安全问题的重要因素之一,同时也是构建食品质量安全管理体系的重要内容。食品生产加工流程是否规范、科学及生产车间环境是否干净整洁,在根本上决定着食品质量安全性。但是现阶段,随着市场经济体制的深化改革,越来越多的中小型企业发现了食品生产加工行业的经济效益^[5]。这其中就存在部分不具备生产资质、生产环境较差的“小作坊”。此外,部分中小型食品加工生产企业为了获取更多的经济效益,不顾消费者的身体健康,简化加工流程、选用不合格生产原料等,进而加剧了

食品加工生产车间的环境污染度,甚至给食品质量安全带来了不利影响。对此,食品质量安全监管部门应该对市场中各食品生产加工企业进行有效监管。其中需要着重监测相关企业各种用于食品生产加工的机械设备安全性、生产车间环境清洁度、生产员工的安全意识、企业的食品质量安全管理体系等。针对存在生产质量安全隐患的企业需要及时停业整改,并处理好不合格的生产产品,避免其以低价形式流入市场,保障食品消费者的合法权益。

3.3 提高食品市场准入监管机制

食品市场准入监管机制是否合理、科学会对食品质量安全产生一定影响。对此,食品质量安全监管部门应该切实提高食品市场准入标准。现阶段我国食品市场的监管转入体系中的各项监管指标已经得到初步完善,但是在实际运用过程中仍然存在较多问题及不足^[6]。对此,食品市场准入监管部门应该严格把好市场关,避免不合格、存在质量安全问题的食品流入市场。

例如,食品市场准入监管部门在针对可食用类型农产品市场准入审核过程中,必须要严格控制好审核力度,对于可能威胁食用者身体健康的可食用农产品给予集中销毁,严谨该类农产品以多种形式流入市场。此外,相关立法机关还应该结合食品市场实际情况及发展需求建立健全与食品质量安全管理体系相契合的法律保障体系,充分借助法律法规的权威性提高食品市场准入监管力度,以全面维护好食品消费者的合法权益。

3.4 积极创新食品检测专业技术水平

如何判断食品质量安全性,需要相关技术人员对目标食品进行技术检测,而这一活动离不开专业食品检测技术的支持^[7]。此外,相比较于其他物质,食品更具多变形和不可控制性,会受到生产加工技术、包装质量、储存温度及湿度等因素影响出现不同程度的变质问题。而开展食品质量安全检测的主要目的不仅是判断某一食品是否存在变质情况,同时还需要把握好致使食品出现变质的具体原因,以便提高食品质量安全管理体系的针对性。因此,技术人员需要在食品监测过程中使用专业技术手段及检测设备。例如,可使用农产品多包含了粮食产品、水果蔬菜产品、肉类产品等。这些食用产品的安全性直接关系到人们的身体健康。因此,食品质量安全监管部门需要对可使用农产品进行精准化质量检测。着重检测农产品中是否含有汞元素、铅元素、铬元素等对人体有害的物质。

食品质量安全检测技术人员可以选择使用悬浮液作为化学检测试剂,进而提高判断食品是否含有害重金属物质检测结果的精准度^[8]。虽然当前食品添加剂已经被允许使用到各种食品生产加工之中,但是如果食品添加剂过量,将会影响人们的身体健康。对此技术人员在检测过程中还需要注重对食品添加剂含量进行具体检测明确,避免食品添加剂过量的食品流入市场。技术人员在检测食品添加剂含量时,需要对检测试剂、实验室检测环境、专业检测设备运行情况等进行质量控制,进而提高检测结果精准度。

下转第 126 页

量低、灰熔点低、含硫量低、含氯低的优质煤种。由于煤熔点较高,导致了冷却系统温度的提高, Ca²⁺、Mg²⁺的大量沉淀,从而加快了系统的结垢和阻塞;灰分含量较高,还会使激冷水系统中的灰粒含量增大,易形成积灰阻塞,同时对系统进行冲刷磨损;低硫、氯含量低的煤种,能有效地减少 H₂S 和 Cl⁻ 的浓度,并能减缓化学侵蚀的速度。

(2)关于系统的控制。首先要保证汽化系统的稳定运行,缩短汽化炉的停机时间,避免因工艺参数变化引起的系统波动,造成管线结垢脱落,造成系统阻塞,造成设备管线的腐蚀和磨损;其次,调节激冷水系统的平衡和水质,并通过取样和分析的结果,适当的加入分散剂、絮凝剂等,降低了整体的硬度,降低了 NH₃-N 的浓度,并将 pH 控制在合适的范围内;最后在清洗设备的重要部分,例如烧嘴等,使用高压水清洗清洗设备,同时对主要设备、弯头、法兰点等易积渣污点进行清洗,以彻底清洗。

(3)过程的设计

首先,要按照装置的布局,对系统的设备和管道进行适当的安排;其次,对激冷泵的出口流速进行了优化,在出口单向阀的前后分别增设了一条分岔,以保证泵的进料和进料流量,达到了预热的目的;三是由于激冷水质量较低,易导致文丘里洗涤器的堵塞,从而影响到原料气的清洗效果。采用上述方法,可以有效地防止结垢堵塞、冲刷磨损和化学腐蚀,从而保证设备的长期使用。另外,还可以引入一些先进的电磁除垢技术,如在管道中应用,从而降低系统的结垢速率。

3 结语

煤气化技术在工业生产中占有举足轻重的地位,相应的技术也在不断地得到改善和提高。通过对德士古水煤浆的气化过程,对其具体的工艺体系进行了详细的分析。目前我国已经引进了这项技术,而且部分产品的配套炉具都是国内各大科研单位研制的,例如清华大学的电炉,在实际应用中也表现出了不错的效果。所以,要进一步了解和掌握德士古煤的气化技术,才能保证生产的安全。尽管德士古煤浆的气化技术已相当成

熟,并且已在国际上推广,但由于其质量、工艺烧嘴、系统冲刷和污垢等原因,影响了其长期、稳定的生产。针对煤质和装置自身在实际操作中遇到的问题,不断总结、改进和提升,以提高装置的运行稳定性和运行费用。

[参考文献]

[1]张庆华.德士古水煤浆全废锅流程气化工艺生产优化分析研究[D].华东理工大学,2019.DOI:10.27148/d.cnki.ghagu.2019.000194.

[2]阮红柱.德士古水煤浆气化技术特点[J].化工设计通讯,2019,45(08):17-18.

[3]李学兵.探索德士古水煤浆加压气化工艺[J].化工管理,2019(24):176-177.

[4]孙庆国,李国峰,张永帅.德士古水煤浆气化工艺概况和应用前景研究[J].江西化工,2019(01):22-23.DOI:10.14127/j.cnki.jiangxihuagong.2019.01.005.

[5]武林智.对德士古水煤浆加压气化工艺的认识[J].中国石油和化工标准与质量,2018,38(23):173-174.

[6]谭延泽,宁超,仇静昕.德士古水煤浆气化工工艺流程模拟的分析[J].化工管理,2018(08):204.

[7]杨广军.德士古水煤浆气化工艺优化[D].北京化工大学,2017.

[8]于遵宏,王辅臣.煤炭气化技术[M].北京:化学工业出版社,2011:29-30.

[9]徐振刚,步学朋.煤炭气化知识问答[M].北京:化学工业出版社,2008:113-119.

[10]贺永德.现代煤化工技术手册[M].北京:化学工业出版社,2011:516-547.

[11]李丰营.GE 水煤浆气化工艺烧嘴修复与改进[J].大氮肥,2012,35(5):298-300,323.

[12]李丰营.Texaco 煤气化激冷水系统问题分析及对策[J].齐鲁石油化工,2013,41(2):103-108.

上接第 123 页

结束语:

综上所述,食品质量是当前社会重点关注并亟待解决的问题。食品安全监督管理部门应该充分认识到自身所肩负的食品质量安全管理职责与义务,正视当前食品质量安全管理中存在的问题。同时严格按照国家现行的食品质量安全监管法律法规及相关政策等,规范好食品生产加工行业,进而保障食品消费者的饮食健康权益。在具体构建食品质量安全管理体过程中,食品质量安全监管部门应该加强与我国立法机关之间的合作度,运用系统化管理手段切实保障好食品消费者的安全权益。

[参考文献]

[1]高方成.论食品质量安全管理体的构建[J].食品安全导刊,2021(03):60-61.

[2]邱小玲.关于构建中小微型食品企业的质量安全管理体系的研究[D].华南理工大学,2016.

[3]王成琴,王亮,孙翠霞.基于产业链的食品质量安全管理体构建[J].现代食品,2016(14):5-6.

[4]黄建平.基于产业链角度的食品质量安全管理体构建探讨[J].现代商业,2016(11):11-12.

[5]宁跃.浅谈食品质量安全管理体的构建[J].科技创新与应用,2016(06):279.

[6]胡佳超.产业链视阈下的食品质量安全管理体构建[J].食品安全导刊,2015(03):43-44.

[7]孙军涛.基于食品质量与安全实践教学实践浅谈食品安全诚信体系的构建[J].农产品加工(学刊),2014(07):80-81+84.

[8]石朝光,王凯.基于产业链的食品质量安全管理体构建[J].中南财经政法大学学报,2010(01):29-34+143.