

· 体系建设 ·

食品安全抽样环节中的问题和建议

王任, 徐涛, 倪维芳, 周明昊 (浙江省食品药品检验研究院, 杭州 310052)

摘要 **目的:** 探讨目前在食品生产、流通、餐饮环节抽样中出现的问题, 提出改进食品安全抽样工作的建议, 旨在提高食品安全抽检工作效率, 为进一步做好食品安全监管工作提供参考。**方法:** 介绍食品抽样检测的定义及食品安全抽检的内容、现阶段食品安全抽样的状况, 分析抽检过程遇到的问题: 抽样任务部分重复; 抽样任务难以完成; 抽样人员缺乏专业知识; 餐饮抽样中涉及外购原料再加工后的问题样品难以溯源; 部分被抽检样品信息标注无规范; 样品贮存和运输过程中缺少温度和湿度的全程监控; 被抽检单位不予配合。**结果与结论:** 建立各级监管部门食品安全抽样检验工作机制; 配备按食品要求的贮存和运输设备; 追溯被抽检样品的来源; 制定部分被抽检样品信息标注规范; 提高抽样人员专业知识水平; 加大食品安全的宣传。

关键词: 食品安全监管; 抽查检验; 抽样问题; 食品生产环节; 流通环节; 餐饮环节; 改进建议

中图分类号: R155 文献标识码: A 文章编号: 1002-7777(2017)06-0600-04

doi:10.16153/j.1002-7777.2017.06.003

Problems in and Suggestions for Food Safety Sampling

Wang Ren, Xu Tao, Ni Weifang, Zhou Minghao (Zhejiang Institute for Food and Drug Control, Hangzhou 310052, China)

Abstract **Objective:** To discuss existing problems in food safety sampling, such as food production sector, circulation sector and catering sector and to put forward suggestions for improvement of food safety sampling work in order to improve the efficiency of food safety sampling and to provide references for further enhancing the supervision of food safety. **Methods:** The definition of food sampling inspection and contents of food safety sampling, as well as the current situation of food safety sampling were introduced. The existing problems of food safety sampling were analyzed, such as, sampling task partially repeated; sampling tasks difficult to be completed; sampling personnel lack in professional knowledge; samples in question purchased outside and processed during catering sector difficult to trace the source; partial samples without annotation standard; samples lacking of monitoring of temperature and humidity during storage and transportation process; inspected companies failing to cooperate with. **Results and Conclusion:** Food safety sampling inspection mechanism of supervision departments at all levels should be established; storage and transportation equipment according to the requirements of food should be equipped with; the source of the samples should be traced; annotation standards of the sample information should be developed; professional knowledge level of sampling personnel should be improved; food safety publicity should be increased.

Keywords: food safety monitoring; sampling inspection; sampling problems; food production sector, circulation sector; catering sector; suggestions for improvement

自 2015 年 2 月 1 日国家食品药品监督管理总局发布的《食品安全抽样检验管理办法》(以下简称管理办法)施行后,又陆续发布了相应的文件和规定,进一步完善了食品安全抽样检验工作相关程序和要求。食品抽样检测是指从批量食品中取出一部分作为其整体的代表性样品进行检验的一种检测方法^[1-2]。食品安全抽检包括监督抽检^[3]和风险监测^[4-7],其中包括生产环节、流通环节和餐饮环节^[8]。抽样是获得分析数据的基础,而掌握正确和合理的抽样方法则是分析检验中最基础和最重要的环节^[9]。因此,制定详尽、合理、公平和科学的抽样方案才能保证检验任务有效进行。

食品安全抽样检验是食品安全监管工作中的一个重要环节^[10]。在我国,这种事后监管的方式在食品安全监管中还是最直接、最有效的手段之一,它能够防止或减少不合格、不安全食品流入市场。在食品安全抽样检验过程中,抽样过程的规范性和抽取样品的代表性决定了检验结果的有效性、可靠性和公正性。目前,食品安全抽样检验包括风险监测、监督检查、专项整治、案件稽查、事故调查、应急处置等。近年来,各级监管部门每年都要组织和投入大量人力和财力进行食品安全抽样检验,其结果可反映食品安全总体情况,并对出现的倾向性问题提出防范措施。笔者曾参加了国家和省级食品安全抽样任务,遇到了实际问题,经过分析,提出改进抽样工作的建议,供参考。

1 在生产、流通和餐饮环节抽样中遇到的实际问题

1.1 抽样任务部分重复

国家、省级和地方(市、县)监管部门每年都制定食品安全抽检计划,有时在同一时间内下达抽检任务,如果相应的抽检工作机制不够成熟,就会给抽检工作计划与任务分配的统筹协调带来困难,造成部分抽检任务交叉或重复。但由于被抽检单位数量有限,而抽检量大,地方的抽样任务就与国家、省级的抽检任务部分重叠,造成被抽检单位重复抽样^[11]或抽不到样品。

1.2 抽样任务难以完成

由于各地区群众的饮食习惯及风俗不尽相同而给抽样增加难度。例如餐饮环节,若不了解当地的风俗习惯,对某些地方下达大量米线米粉抽检数量任务,但是当地又没有吃米线米粉的习俗

或被抽检单位数量较少,造成抽检数量达不到抽样任务的要求,导致抽样任务难以完成。

1.3 抽样人员缺乏专业知识

抽样是专业性比较强的工作,抽样人员不仅要了解食品安全监督抽检的法律法规及相关工作程序^[12],还要了解被抽检样品的属性和相关标准(包括检验项目),这样才能保证被抽检样品是有效的样品,能够作为检验之用并不影响检验结论的正确判断。比如在生产和餐饮抽样环节中,按照食品分类要求,米线米粉的抽样主体应是以大米为主的制品,番薯粉、大豆类制品等都不属于大米类别。另外,对食品安全标准不熟悉,使得抽取的样品量达不到检验的要求数量,如果再补抽会有同一批次的样品已销售完的情况。

1.4 餐饮抽样中涉及外购原料再加工后的问题样品难以溯源

被抽检单位有时将外购原料再加工后出售,一旦被抽检样品出现问题,就涉及到外购原料环节的溯源。在餐饮抽样环节中,食品生产经营者将外购的原料再加工后销售,如果被抽检样品是不合格的样品,就无法确认该样品是在生产环节出现的问题,还是被抽检单位再加工过程中出现的问题。比如,有的火锅店会将外购的火锅底料再加工,在再加工过程中可能会染菌,也有不良商家加入非法添加的物质。又如,卖米线米粉的小吃店,会将外购的米线米粉自行加工进行浸泡,抽检时应该将未浸泡和浸泡后的米线米粉样品都作为被抽检样品,出现不合格的检测结果就可以追溯样品来源。

1.5 部分被抽检样品信息标注无规范

部分被抽检样品由于其特殊性,相关部门并没有出台相应的国家标准来规范其标签标示。而食品生产日期和保质期的标签标示是食品检验结果判定的主要依据之一。如餐饮环节中的即食食品,抽样人员抽到一般是前些天或者当天生产的,也可能没有生产日期和保质期的标签标示,于是就无法保证被抽检样品的真实信息。另外,样品的生产日期和保质期的信息与某些检验项目密切相关,如餐饮环节中的冷热加工糕点的保质期是有限的且比较短,而保质期的长短与微生物检查项密切相关,一旦涉及到不合格的结果,会给复检带来困难。因为从对食品进行抽检到得出抽样检验的结果,然后给相关食品销售者的意见反馈,最后食品销售者申请复检

程序等等一系列的工作所耗费的时间一般在 20 个工作日以上,而冷热加工糕点的保质期较短,无法将留样样品保存到复检期。

1.6 样品贮存和运输过程中缺少温度和湿度的全程监控

抽取样品的贮存和运输是抽样工作的一个重要环节。某些食品对温度和湿度有特殊的要求,但是在基层被抽检样品的贮存和运输过程中,有时缺少全程温度和湿度的监控系统或者缺乏控温控湿等设备,这将严重影响所抽样品的真实性,甚至影响检验结果的公正性。

1.7 被抽检单位不予配合

在食品安全标准中,某些设定的检测项目比较多且复杂,被抽检单位有时会表示不理解或不配合。比如,同一批次的被抽检样品达不到检验要求的数量时,抽样人员要求抽取更多的样品,被抽检单位就会以种种借口不予提供。在生产环节中,有时被抽检单位有意减少提供的样品数量以减少风险。

2 提高食品生产、流通、餐饮环节抽样工作效率的建议

2.1 建立各级监管部门食品安全抽样检验工作机制

在做好食品安全抽样检验工作的顶层设计的同时,国家、省级和地方监管部门制定食品安全抽检计划时应当有个时间差,这样可避免重复抽样。各级监管部门可以根据不同地区群众的饮食习惯合理制定抽检任务;另外,在传统的节假日来临前可加大节令性食品的抽检,比如在元宵节和端午节前加大对元宵和粽子的抽样。监管部门也可以根据工作需要不定期开展食品安全抽检工作。

2.2 配备按食品要求的贮存和运输设备

某些被抽检样品对温度和湿度有特殊要求。由于运输时间不同,天气和交通情况的差异,会导致温度和湿度的改变而无法保证样品的贮存和运输要求,从而影响最终的检验结果。比如餐饮抽样环节中的冷热加工糕点、火锅底料等。对于有要求需要冷藏、冷冻的样品,整个运输过程都应该配备符合要求的冷链运输设备,保证样品运输过程符合要求。做到运输全程能够有效地监控温度及湿度的变化,保证抽检的样品符合相关规定和包装标示的要求。

2.3 追溯被抽检样品的来源

涉及到外购原料再加工后出售的被抽检样品,

还要抽检未加工的同批次外购原料。在餐饮抽样环节中,食品生产经营者将外购的原料再加工后会改变外购原料的理化性质以及微生物条件等。抽检未加工的外购原料和经再加工后出售的样品,如果被抽检样品出现问题,通过检验结果就可以判断责任主体是原料生产经营者还是外购原料再加工食品生产经营者。同时,食品生产经营者还需查验供货者的许可证和产品合格证及购买凭据,一旦出现问题样品,就可以追溯到问题样品的来源。

2.4 制定部分被抽检样品信息标注规范

统一制定即食食品的样品信息标注规范,至少保证生产日期、保质期和生产批号的信息完整。由于餐饮抽样环节中的冷热加工糕点是属于即食食品,没有相关规定要求标注生产日期、保质期和生产批号等信息,这些重要信息的缺失或不准确会给后续的检验及监管工作带来困难。出台相关的即食食品的信息标注规范可以保证被抽样样品信息的真实性和完整性。

2.5 提高抽样人员专业知识水平

抽样人员在工作中经常会遇到被抽检单位询问食品安全标准及相关检测项目等问题。如果抽样人员具备较高的食品安全法律法规和专业知识水平^[13-15],就能较好地解答相关问题,这也是做好抽样工作的一个条件。当然在提高理论水平的同时,更要注重熟练掌握实践操作。

2.6 加大食品安全的宣传 达到社会共治

食品安全涉及到每一个人,因此,食品生产经营企业、监管部门都必须了解和遵守食品安全相关法律法规,特别要提升广大群众对食品安全工作的参与意识。新的《食品安全法》明确了食品生产经营企业要承担保证食品安全的主体责任,监管部门在抽样过程中需要被抽检单位(生产经营企业)的密切配合与协助,才能更好地开展抽检工作。同时,新闻媒体也有义务引导和宣传普及食品安全知识,通过社会各界的努力,形成一个维护食品安全、全民监督、积极维权的社会氛围^[16]。

3 结束语

抽样人员掌握食品安全相关法律法规和专业知识,严格按工作规范和抽样工作流程,开展食品安全采样、储存和送样等工作是获得有效、可靠和公正的食品检验结果的前提。

参考文献:

- [1] 吴万斌. 食品卫生检验样品的抽样方法及应用 [J]. 科海故事博览: 科教创新, 2010, (6): 108-111.
- [2] 白晨, 卫晓怡, 郭术廷, 等. 探讨提升流通环节食品抽样检验工作成效的有效机制 [J]. 食品工业, 2014, (6): 218-222.
- [3] 柳泉伟. 浅谈食品安全监督抽检工作 [J]. 食品安全导刊, 2015, (6): 23-24.
- [4] 罗汉高, 陈真亮. 《中华人民共和国食品安全法》实施六周年回顾及成效述评: 以风险监测和评估为例 [J]. 食品安全质量检测学报, 2014, (5): 1542-1550.
- [5] 吴永宁. 国内外食品安全风险监测数据需求概述 [J]. 中国食品卫生杂志, 2011, 23 (1): 8-12.
- [6] 李宁, 杨大进, 郭云昌, 等. 我国食品安全风险监测制度与落实现状分析 [J]. 中国食品学报, 2011, 11 (3): 5-8.
- [7] 付文丽, 陶婉亭, 李宁, 等. 借鉴国际经验完善我国食品安全风险监测制度的探讨 [J]. 中国食品卫生杂志, 2015, 27 (3): 271-276.
- [8] 钟凯, 伍竞成, 牛凯龙, 等. 食品安全风险监测与监督抽检相关问题的探讨 [J]. 中国食品卫生杂志, 2012, 24 (2): 148-151.
- [9] 雷斌. 浅析食品抽样检测的方法与技巧 [J]. 华东科技: 学术版, 2013, (1): 419-421.
- [10] 宫国强, 赵立群, 房永. 关于食品抽样程序与容易出现的问题环节的分析 [J]. 现代测量与实验室管理, 2015, (6): 57-58.
- [11] 魏涛, 张有纲, 邱良焱. 食品行业科学抽样的研究 [J]. 食品工程, 2015, (3): 43-45.
- [12] 吕叙正, 曹丽芬. 浅谈产品质量监督检查之抽样过程控制 [J]. 食品安全导刊, 2015, (21): 64-66.
- [13] 闫花丽, 张春科. 食品药品检验中常见差错及其防控 [J]. 中国药事, 2015, 29 (11): 1151-1155.
- [14] 付晓强, 吕洪伟, 王丹. 餐饮服务食品抽检应制定样品采集操作规程 [J]. 中国保健营养, 2015, 25 (17): 322-324.
- [15] 解静伟. 浅析提升流通环节食品抽样检验成效的有效机制 [J]. 中国卫生产业, 2015, (3): 30-32.
- [16] 李越凡. 有效进行食品安全抽检监测工作相关问题探讨 [J]. 中国药事, 2016, 30 (5): 426-428.

(收稿日期 2016 年 12 月 21 日 编辑 王雅雯)