

广东省食品检验所食品检验检测研究专题

Research Papers on Food Inspection and Testing by Guangdong Institute of Food Inspection

广东省食品检验所(广东省酒类检测中心)(以下简称“广东省食检所”)是广东省食品药品监督管理局的直属事业单位,主要职能是承担食品、保健食品市场准入检验、监督检验和仲裁检验;承担食品、保健食品安全突发事件的应急检验;开展食品、保健食品、酒类的质量研究,承担食品、保健食品、酒类检测相关业务指导工作;对进入我省市场的各种酒类进行质量的检测、分析和监测、鉴定;参与制订、修订国家或省相关检验检测标准、技术规范;受委托提供相关检验检测的技术、咨询服务;承担省食品药品监督管理局委托的其他工作。

2013年12月经国家认证认可监督管理委员会正式授权成立国家白兰地、威士忌、伏特加及葡萄酒产品质量监督检验中心,是国内唯一的烈性洋酒国家质检中心。

1 检验能力发展情况

广东省食检所于2015年1月29日挂牌以来,以食品安全常规检验项目全覆盖为目标,检测能力范围由原来的酒类扩展到食品32大类,能力参数达到2029个;年均抽样和检验数量超过3万批次,承担的食品安全国抽和省抽任务量在全国食品药品监管系统内位居前列。2016年,广东省食检所获得食品复检资质,复检范围包括农药残留、兽药残留、重金属、非法添加物、食品添加剂、其他有毒有害物资、生物毒素、营养成分、相应的质量指标、致病微生物等项目。2017年接受复检任务40项,推翻原检验结论8项。同时,2017年出具不合格食品检验报告619份,被要求复检报告64份,检验结论均未被推翻。经过3年多的努力,广东省食检所管理制度日益规范、科技创新能力明显增强、服务监管效能显著提升,实现了跨越式发展。

2 人才队伍建设情况

广东省食检所着力锻造一支有新气象的高素质专业化抽检队伍,组建了一支以高级职称、博士技术人员为

主导,中级职称、硕士技术人员为骨干,科班本科技术人员为基础的结构合理的技术队伍。目前,广东省食检所现有人员202人,其中正高职称3人、副高职称5人,博士4人、硕士49人,85%为本科以上学历。广东省食检所还组建了全国第一支由具有执法证的专业食品抽样队伍,现有抽样人员50人,负责全省食品安全国抽和省抽任务的抽样工作,具备了每年完成4万批次抽样量的能力。

3 实验室环境设施和仪器设备配置情况

广东省食检所现有业务用房面积10275平方米;仪器设备近800台(套),原值达到1.25亿元,包括气相色谱-高分辨率质谱仪、液相色谱-电感耦合等离子体质谱仪、液相色谱-高分辨率质谱仪、实时荧光定量PCR仪、生物质谱仪等等一系列高精尖设备,基本能满足省级食品检验机构的日常检验和科研工作需求。为满足全省大型活动食品安全保障需要,2017年广东省食检所还购置了大巴型食品安全快检车1台,检测范围涵盖了常见理化和微生物项目,车载配套仪器设备近500万元。

4 科技创新工作

科技创新能力是检验工作的重要推动力,也是检验机构综合实力的重要体现。广东省食检所的科技创新工作起步较晚,经过近3年多的努力,目前在研科研项目15个、科研经费261.6万元,参与制修订食品安全国家标准1项、食品补充检验方法2项、行业标准2项,主持食品快速检测方法制定3项,发表论文30多篇,科技创新能力得到了显著提升。

5 其他相关工作

5.1 重大活动食品安全保障和专项抽检任务

为保障十九大期间特别防护期、2017年厦门金砖会议、广东省“两会”等重大活动食品安全,广东省食检所配

合广东省食品药品监督管理局完成了活动的食品安全技术支持工作,对供活动使用的食品、餐饮进行专项的抽检和检验技术指导,确保了重大活动期间食品安全零事故;此外,在广东省局承接食盐监管职能之际,广东省食检所开展了食盐专项抽检监测,全面准确地摸清了广东省食盐质量安全的基本状况,为制定相应监管措施提供了有力技术支持。

5.2 全面推进民生实事项目实施

广东省食检所承担了2017年广东省政府民生实事工作“2000家农贸市场食用农产品快检工作”的监督检查及质量评价任务,负责总体方案设计和技术支持,重点指导基层监管人员对市场消费量大的蔬菜和质量安全风险高的鲜活水产品进行快速检测。据统计,全年广东省食检所指导广东省基层队伍完成快检食用农产品500多万批次,筛查发现不合格食用农产品近2万批次,销毁不合格食用农产品近13万公斤,为保障人民“菜篮子”安全,杜绝不安全食用农产品流入餐桌做出了积极贡献。

5.3 高水平承办系列竞赛活动

广东省食检所成功承办了2017年全省系统内的食品安全标准技能、食品食用农产品快速检测职业技能、食品安全法律知识等三个专业竞赛活动。尤其是在参加原国家食品药品监督管理总局首届食品安全标准技能竞赛的活动中,广东省食检所作为教练团队带领广东队取得了团体第一名的优异成绩。

5.4 特色检验检测业务

广东省食检所依托国家白兰地、威士忌、伏特加及葡萄酒产品质量监督检验中心的平台,充分发挥酒类检测技术优势,在全国率先出台《威士忌鉴定技术规范》和《干邑白兰地品质鉴定技术规范》两个酒类鉴定标准,为监管部门、食品经营者和消费者提供洋酒真假鉴定服务,有力

打击了洋酒制假售假行为。

6 发展规划

广东省食检所将紧紧围绕广东省食品药品监督管理局提出的“一流设备、一流技术、一流人才、一流管理”的总体要求,以食品安全“十三五”规划为统领,坚持以监管需求为导向,突出重点,科学规划,优化资源配置,加快检测能力建设,提升科技创新能力,提高人才素质,实现战略性跨越发展,为食品安全监管提供强有力的技术保障。具体目标如下:一是支撑食品质量安全监管的检验检测能力显著提升。按照省级食品检验机构的建设标准,瞄准国内一流、国际接轨水平,建立现代化食品分析测试技术手段和与之相适应的实验室环境条件,食品检验检测综合水平达到国内先进水平。二是服务监管需求和产业发展的综合检验实力明显增强。构建具备完成国家和省级监督抽检、风险监测、专项任务等每年抽样5万批次以上、检验4万批次以上的检验实力,并能根据监管需求针对食品污染、食品中有害因素、食品行业共性问题等开展风险监测和风险评估,为食品安全风险管理提供有力的技术支持手段。三是助推发展的检验检测人才和科研创新水平大幅提升。围绕食品安全监管重大科技需求,重点建设食品安全监管大数据云平计算、食品安全快速检测技术与设备研发、食品化学性危害物高效识别和确证关键技术研究、食品生物性危害物高效识别和确证关键技术研究、食品真实性鉴别检测关键技术研究等技术支持平台,科研领军人才和创新型团队数量明显增加,承担省部级以上重大科研项目、获得省部级以上科研成果奖项、专利以及国家、行业标准制修订数量显著增长,科技成果转化水平明显提高。

广东省食品检验所所长
汪廷彩

2018年6月25日