

食品检验报告常见差错总结及改进建议

杨 梅, 邹 敏*

(江西省食品检验检测研究院, 南昌 330001)

摘 要: 食品检验报告是食品检验结果的最终体现, 是检测机构向社会出具的具有法律效力的一种技术文件, 是有关部门进行监管的有效技术支撑, 可见检验报告的质量事关重大。只有检验报告的内容填写完整和准确, 检验报告才有意义。本文结合作者工作接触发现, 梳理了日常审核报告中发现的检验报告常见问题并对相应问题提出改进建议, 以期为相关检验机构正确出具食品检验报告提供参考意见。

关键词: 食品检验报告; 常见差错; 改进建议

Summary of common errors and suggestions for improvement in food inspection report

YANG Mei, ZOU Min*

(Jiangxi Institute for Food Control, Nanchang 330001, China)

ABSTRACT: Food inspection report is the final embodiment of food inspection results, a legally effective technical document issued by testing institutions to the society, and an effective technical support for supervision by relevant departments. It can be seen that the quality of inspection report is of great significance. Only when the content of inspection report are complete and accurate, the inspection report can be meaningful. Based on the findings of the author's work contacts, this paper sorted out the common problems of inspection reports found in daily audit reports and puts forward suggestions for improvement, so as to provide references for the relevant inspection agencies to correctly issue the food inspection report.

KEY WORDS: food inspection report; common mistakes; suggestions for improvement

1 引 言

食品检验机构是指具有一定检验技术能力和设施条件, 依法设置或经授权、从事产品质量检验或其他提供中介检验服务的实体机构, 主要从事的工作就是检验各种产品的质量, 依据一定的技术标准给出所检产品是否合格的评价, 并出具检验报告^[1]。检验报告是食品检测机构对外出具的具有一定法律效力的产品质量凭证, 是检测机构对外服务的一扇窗口。食品检验报告的质量不仅能反映出检测机构的管理水平、技术水平和服务水平, 而且还关系到一个产品乃至一个企业的生死存亡。食品检验机构的业务

来源一般有 2 种: (1)企业委托, 即生产或经营企业、社团组织或个人从自身的需要出发, 通过委托的方式将产品送至有资质的检验机构, 依据产品的相关标准或合同的约定对产品进行检验并出具报告, 以获取其产品是否安全可靠的证明的行为。(2)政府委托, 即承接政府机构的抽检任务, 以辅助监管部门对食品安全实施监管的工作^[2]。

食品作为人类赖以生存和发展的物质基础, 其质量安全关系到人民群众的身体健康和生命安全, 关系到社会的和谐稳定, 食品检验报告是产品质量安全与否的直观体现, 由于食品种类繁多、检测项目众多、分析方法繁杂等因素, 在产品检验周期当中任何一个环节出现失误, 都有

*通讯作者: 邹敏, 工程师, 主要研究方向为食品质量与安全。E-mail: 249499564@qq.com

*Corresponding author: ZOU Min, Engineer, Jiangxi Institute for Food Control, No.213, Jinggangshan Avenue, Qingyunpu District, Nanchang 330001, China. E-mail: 249499564@qq.com

可能导致最终出具的检验报告质量不达标,结果可能引起客户投诉,情节严重的将会对检验机构的信誉度和公正性造成影响。本文结合作者日常审核食品检验报告发现,针对报告的主要内容以及在报告出具过程中经常出现的问题进行了总结分析,提出了如何提升食品检验报告质量的改进建议,以期食品检验人员提供参考,全面提升食品检验报告质量。

2 食品检验报告常见差错

2.1 检验报告基本信息不完善,存在漏填、错填等现象

食品检验报告的基本信息一般包括样品名称、商标、生产日期或批号、规格型号、质量等级、保质期、样品数量、样品状态、生产单位和委托单位名称和地址、检验类别、检验日期等信息。一份合格的检验报告至少应包含这些基本信息,它是所检产品的身份特征,缺少任何一项将给所检产品的认定带来争议,从而影响报告的法律效力。但在食品检验报告编制过程中常存在错填、漏填等疏忽现象,从而引起报告内容不完整,甚至报告信息相互矛盾等问题,如某“葡萄糖酸钙口服液”检验报告中,样品的状态填错成“固态”;某“经典原味有机米粉”检验报告中,显示的生产日期为 20180529,委托/收样日期为 2018/06/19,检验日期为 2017/06/19~2018/07/26;有的将生产单位和委托单位名称或地址填错,有的没有写样品数量等各类情况。这些轻微的错误看似很不起眼,要是各级审核过程中都没能及时发现,对客户来说也许就是大事,对检验机构的负面影响也是难以想象的,严重的甚至影响产品报告的有效力及法律效力。如某农产品“精制腊肉(猪肉)”检出恩诺沙星不合格的抽检报告,核查处置过程中才发现样品实物票证是“精制腊肉(猪肉)”,样品名称写错一个字的疏忽,最终这个不合格报告核查处置被中断。可见,完整和准确的样品信息是一份检验报告具备法律效力的首要条件。

2.2 引用的标准错误

一份合格的食品检验报告,必须要有明确、科学的标准法规做支撑。食品检验报告中引用到的标准通常包括判定标准和方法标准,有时候也包括相关法律法规等规范性文件。食品检验报告中错误引用标准的现象比较多,具体分析归纳有以下 3 个方面:(1)引用标准张冠李戴,产品或检验项目与标准不符。如某“蒸板栗饼”糕点类检验报告中,判定结论却描述为“该送检样品经检验,所检项目符合 GB 19298-2014^[3]《食品安全国家标准 包装饮用水》标准的规定”,某“红枣莲子粥(其他方便食品)”不合格检验报告,检验结论描述为“经抽样检验,霉菌项目不符合 GB 29921-2103^[4]《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准要求,检验结论为不合格”,但 GB 29921-2013 标准中并

未制定食品中霉菌的限量要求。(2)引用的标准版本错误。如食品安全基础标准 GB 2760-2014^[5]、GB 2761-2017^[6]等,不定期会有更新替换,报告中经常存在没有按产品的生产日期或相关法律规定引用正确版本标准。提醒我们要及时掌握更新信息以免错判误判。(3)引用的方法标准不适用或与委托指定方法不一致。如某企业委托的婴幼儿“营养米粉”样品,委托检验协议书填写维生素 C 的指定检验方法为 GB 5413.18-2010^[7]荧光法,实际检验和原始记录填写采用 GB 5009.86-2016^[8]液相色谱法。当然,检验报告中标准引用错误很大部分原因还是前期样品受理合同评审不到位,受理人员经验不足,专业水平不够等都会导致错误或不严谨的合同评审,从而引起后续一系列的报告质量问题。可见,有效的合同评审能够为食品检验检测机构开展高质量的检验工作保驾护航^[9]。食品种类繁多,涉及到食品的标准也数以千计,目前,我国标准共分为国家标准、行业标准、地方标准和企业标准 4 级,其中国家标准和行业标准又有强制性标准和推荐性标准之分^[10]。因存在多种标准体系,现行的标准中存在有同一产品的同一检测项目有不同的检测方法。检验机构对标准的理解、掌握不同,选用的检测方法也各不相同,就会导致各检验机构的检测数据存在很大的差异,这就要求我们不仅要对产品的基本情况有所了解,还要熟悉标准的适用范围、技术要求和实验方法。企业可根据自己的需要选择执行,食品检验机构应该从专业的角度去了解委托方需求并正确指导委托方填写合同,一旦确认,未经企业许可,不应随便更改或错误引用。

2.3 检验报告结论与单项判定相互矛盾问题

某“多彩葡萄干”和“菊花固体饮料”监督抽检报告,报告首页检验结论均为“经抽样检验,所检项目符合标准要求。”但从其报告内容,该 2 份报告中“菌落总数”项目检验结果都超出技术要求规定,单项判定也是不合格。类似现象反映了检验机构在进行检验报告编制、各级审核中的不严谨。

2.4 检验项目单位与原始记录单位不一致

检验报告中检验项目的单位一般按照判定标准的要求录入,原始记录中检验结果往往按照检验方法标准的单位填写,编制报告过程中常常忽略了单位的换算,导致结果明显异常甚至影响检验结果的判定。某“茅蔗膏”果酱检验营养成分报告中,钠的检验结果描述为 5.26 g/100 g,实际原始记录检测结果为 5.26 mg/kg。

2.5 单项检验结论描述错误问题

某“彤伴牌维生素 AD 软胶囊”保健食品检验报告中,描述的灰分标准值为 6.0%~10.0%,实测值为 0.3%,某“菜籽油(乡村小榨)”检验报告中,描述的脂肪酸组成-花生酸

标准值为 0.2%~1.2%, 实测值为 0.1%, 结论却仍都判定为合格。

2.6 检验数据异常问题

检验数据不仅需要客观、真实, 并且需要有一定的合理性, 超过常规范围的数值都应该加以重视并分析、复核。某“博诚牌钙维生素 D₃咀嚼片”检验报告中, 对灰分项目的标准值描述为 $\leq 45.0\%$, 实测值为 5.3%, 钙项目的标准值描述为 15%~26%, 实测值为 23%, 判定结论为合格, 单从形式上看似没有问题, 但是两个实测数据结合起来考量, 数据是非常异常的。

2.7 检验报告中限量符号错误问题

检验报告中通常都用范围值、限高量值或限低量值来表示食品中某些营养性指标和危害性指标的具体数量要求, 比如对危害性指标通常用“ $\leq$ ”, 对营养性或特征性指标通常用“ $\geq$ ”。

某“原味营养米粉”检验报告中, 把无机砷的标准限量符号错误的写成为“ $\geq$ ”。

2.8 样品属性分类界定错误问题

检验机构监督抽检任务, 一般任务量大, 样品种类繁多, 存在样品属性归类错误导致后续检验等一系列问题。如某样品名称“百惠菠萝啤”, 看到样品名称就想当然的把它归为啤酒, 然后依照啤酒的检验项目下发给检验室检验, 实则样品是果味型的碳酸饮料。

2.9 数据修约不规范问题

检验结果是检验报告中比较重要的一栏, 检验结果中数据有效位数常与标准要求不一致, 一些检验报告中存在不按照检验方法要求修约及随意修约的现象, 造成检验结果不规范。由此, 将会导致一些临界值结果上的错判, 从而影响检验报告的质量。此外, 如果检验结果小于方法的检出限, 检测结果中则应标明小于检出限而不应标示具体检验数据, 如若标示为未检出, 则应同时标出该方法的检出限。

3 改进建议

食品检验报告是检验机构对食品检验数据按照一定的格式形成的文字性结论, 是食品生产企业分析食品安全状况的有效途径, 是判断食品是否符合国家相关安全标准的直接依据, 也是食品安全监管部门进行监管的有效技术支撑, 更是“最严谨的标准”的重要体现形式之一, 因此其本身应具有严谨性、客观性、可信性和权威性^[11-13]。但从本文中列举的诸多实际案例来看, 严谨性、客观性、可信性和权威性等方面都存在不少问题, 结合工作实际, 提出如下建议:

3.1 加强检验制度建设, 严格执行管理制度

一份高质量食品检验报告需要有一个规范的检验制度作为保证。从样品到最终产物检验报告的过程中涉及到的环节比较多, 这要求制定制度时应涉及从抽样到出具报告的整个过程, 包括抽样、贮存、运输、样品交接、检测、检验原始记录、报告出具的各环节。每个环节都应制定规范的检验制度, 并要求相关人员严格执行, 做到有章可循、有据可依、环环相扣, 从而达到规范化、制度化要求, 最终确保检验报告的质量^[14]。每隔一段时间要对制度运行状况实施内部的管理评审, 及时发现制度运行过程中存在问题并采取相应的解决措施。

3.2 加强人员培训, 提升相关人员的职业素养

对检测报告的质量起关键性作用的是人, 即人的责任心问题。大部分报告的低级错误是因为人的工作责任心不强造成的。首先要加强对每个人的责任心的教育, 从而提高检验部门的总体素质, 其次明确每个人的责任范围, 做到工作到位。再次不定期召开座谈会, 组织相关人员相互交流, 总结经验教训, 以免再出现犯过的类似错误。食品检验是一项专业性很强的技术工作, 对标准的使用、报告的编制与审核等需要专业的知识和丰富的经验积累, 这就需要不断加强对检验机构相关人员的培训学习, 尤其是目前食品安全基础标准、食品安全产品标准和食品安全检验方法标准等更新都比较快, 只有不断学习及时更新, 才能与食品安全标准等的规定不冲突。只有提高相关人员的职业素养, 才能确保检验报告质量的提高。食品检验机构不仅要在检验设施设备的数量、精度等方面进行投入, 更重要的是在人员操作能力、严谨的工作态度等方面进行培养。

3.3 加强检验报告质量监督考评体系构建

食品检验机构要想有效避免各大失误引起的负面影响, 达到出具检验报告零缺陷的奋斗目标, 应该建立健全量化的质量监督考评体系^[15], 对于已经出具的检验报告进一步核查或不定期的抽查, 做到即严格审查又严格考评, 考评结果与个人经济效益挂钩, 使相关人员端正态度认真对待检验工作, 从而达到人人重视质量, 提高过程质量, 稳定促进成品质量, 真正做到出具的每一份检验报告是信息完整、数据科学公正、结论准确的零缺陷报告。

4 结 语

随着人们对食品质量安全的更加重视, 食品检验报告在商品流通过程中的作用也越来越重要, 检验机构作为社会公共技术平台, 负责检测并对产品质量把关。因此, 提高检验机构检验报告质量水平, 对于保持市场经济的稳定, 维护检验机构的公正形象, 保证稽查办案的准确、合

法等都具有重大意义。相关部门应尽快出台食品检验报告方面的规范性管理文件,加强对食品检验机构的管理,同时,食品检验机构应进一步加强自身能力建设,全面提升检验报告的真实性、完整性、有效性和权威性。

参考文献

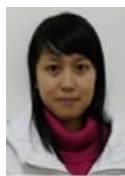
- [1] 杨桦,王春明.对如何提高质检机构检测报告质量的探讨[J].现代测量与实验室管理,2014,(1):59-62.
Yang H, Wang CM. Discussion on how to improve the quality of quality inspection organization examining report [J]. Adv Measur Lab Manag, 2014, (1): 59-62.
- [2] 王波,宋根林,姚黎霞,等.当前食品检验机构的风险与控制[J].现代食品,2017,4(7):39-40.
Wang B, Song GL, Yao LX, et al. Risk and control of current food inspection institutions [J]. Mod Food, 2017, 4(7): 39-40.
- [3] GB 19298-2014 食品安全国家标准 包装饮用水[S].
GB 19298-2014 National food safety standard-Packaged drinking water [S].
- [4] GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量[S].
GB 29921-2013 National food safety standard-Limits of pathogenic bacteria in food [S].
- [5] GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准[S].
GB 2760-2014 National food safety standard-The use of food additives [S].
- [6] GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量[S].
GB 2761-2017 National food safety standard-Limit of mycotoxins in food [S].
- [7] GB 5413.18-2010 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素C的测定[S].
GB 5413.18-2010 National food safety standard-Determination of vitamin C in foods for infants and young children's [S].
- [8] GB 5009.86-2016 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定[S].
GB 5009.86-2016 National food safety standard-Determination of ascorbic acid in food [S].
- [9] 李建丽,冯春艳.浅谈食品检验检测机构如何做好政府委托检验任务的合同评审[J].食品安全质量检测学报,2017,8(8):3263-3267.
Li JL, Feng CY. Brief analysis of key points of contract review of government commission in food inspection institutes [J]. J Food Saf Qual, 2017, 8(8): 3263-3267.
- [10] 张天才,张保国.食品检验报告常见问题及改进对策的探讨[J].中国医药指南,2014,12(2):245-246.
Zhang TC, Zhang BG. Discussion on common problems and improvement measures of food inspection report [J]. Guid China Med, 2014, 12(2): 245-246.
- [11] 薛云浩.食品检验报告常见问题分析与修改建议[J].中国卫生检验杂志,2018,28(9):1123-1125.
Xue YH. Analysis and discussion of problem cases in food test report [J]. Chin J Health Lab Technol, 2018, 28(9): 1123-1125.
- [12] 黄春.浅谈正确出具食品检验报告的注意事项[J].化学工程与装备,2009,(9):183-184.
Huang C. Note on the right food inspection report issued [J]. Chem Eng Equip, 2009, (9): 183-184.
- [13] 刘刚,王展.浅谈质检机构检验报告质量现状与提高措施[J].管理科学,2017,(11):48.
Liu G, Wang Z. A brief talk on the present situation and improvement measures of quality inspection report of quality inspection institutions [J]. Manag Sci, 2017, (11): 48.
- [14] 赫文龙.食品检验报告的主要内容及常见问题分析[J].中小企业管理与科技,2017,(10):143-144.
He WL. Main contents of food inspection report and analysis of common problems [J]. Manag Technol SME, 2017, (10): 143-144.
- [15] 何帆,李泉洲.质检机构检验报告质量考评体系的探索[J].甘肃科技,2007,23(12):123-124.
He F, Li QZ. Exploration of quality inspection institutions inspection report quality evaluation system [J]. Gansu Sci Technol, 2007, 23(12): 123-124.

(责任编辑:武英华)

作者简介



杨梅,工程师,主要研究方向为食品质量与安全。
E-mail: 357895236@qq.com



邹敏,工程师,主要研究方向为食品质量与安全。
E-mail: 249499564@qq.com