

食品检验机构正确出具检验报告的注意事项

郜轩宇^{1,2}, 林楠^{1,2}, 金昱言^{1,2}, 臧英男^{1,2*}, 何伟¹, 赫文龙¹

(1. 吉林省食品检验所, 长春 130103; 2. 吉林省安信食品技术服务有限公司, 长春 130033)

摘要: 食品检验机构在进行食品检验任务时, 最后会将检测结果以数据汇总的方式呈现纸质报告, 报告的目的主要在于更好地方便企业、人们直接观察产品信息合格与否, 从而达到监督企业生产水平和提高民众知情权的目的。为了更好地出具食品检验报告, 提高食品检验报告的准确性、严谨性。本文参照《食品检验工作规范》要求, 对检验报告内容进行分块剖析, 通过列举项目样品信息错误、样品数量与检验所需数量对应不一致、判定不合理、检测结果不规范、单项检验结论判定不明确等常见错误, 对检验过程中常见且容易忽略的问题进行汇总, 以期各管理部门或检测机构出具准确、高效的检测报告提供参考依据。

关键词: 食品检验; 检验报告; 常见问题

Cautions for food inspection institutions to issue inspection reports correctly

GAO Xuan-Yu^{1,2}, LIN Nan^{1,2}, JIN Yu-Yan^{1,2}, ZANG Ying-Nan^{1,2*}, HE Wei¹, HE Wen-Long¹

(1. Jilin Institute for Food Control, Changchun 130103, China; 2. Jilin Anxin Food Technology Services Limited Company, Changchun 130033, China)

ABSTRACT: When the food inspection agency conducts the food inspection task, it will finally present the paper report in the form of data aggregation. The purpose of the report is mainly to better facilitate the enterprise and people to directly observe the qualified product information, so as to supervise the production level of the enterprise and raise people's right to know. In order to better produce food inspection reports, improve the accuracy and rigor of food inspection reports, this article considered the block analysis of all the contents presented on the inspection report, referred to the requirements of the *Code for food inspection work*, by enumerating common errors such as the error of the sample information of the project, the inconsistency of the number of samples and the quantity required for the test, the unreasonable judgment, the non-standard test result, and the unclear judgment of the single test result. We summarized the common and easily overlooked problems in the inspection, so as to provide references for the management departments or testing institutions to issue accurate and efficient test reports.

KEY WORDS: food examination; examination report; common questions

1 引言

随着生活水平的提高, 人们对食品安全的关注也日益增加, 因此也增加了相关食品检测机构对于日常食品的监管检测工作。检验报告是食品检测机构依据产品标准和方法标准对产品的质量进行检验, 并通过数据处理整理归

纳以后, 得出科学、公正、权威的产品质量报告。检验报告是产品质量检验的最终产物, 质检机构通过质量检验获取准确的检验数据, 掌握产品的质量信息, 并通过检验结果报告的形式反映出来。

2016年国家食品药品监督管理总局发布了《食品检验工作规范》^[1]规定: 食品检验机构及其检验人应当依照

*通讯作者: 臧英男, 硕士, 助理工程师, 主要研究方向为食品安全检测。E-mail: 282593914@qq.com

*Corresponding author: ZANG Ying-Nan, Master, Assistant Engineer, Food Safety Inspection & Jilin Institute for Food Control, NO. 2699, Yiju Road, Changchun 130103, China. E-mail: 282593914@qq.com

有关法律法规的规定,并按照本规范和食品安全标准对食品进行检验。食品检验机构及其检验人应当尊重科学,恪守职业道德,保证出具的检验数据和结论客观、公正、准确、可追溯,不得出具虚假检验数据和报告。食品检验机构和检验人对出具的食品检验报告负责。监管部门则依据检测报告对产品质量进行监督。因此一份检验报告不只能是反映产品的质量好坏,也直接关系到质量监督管理部门的社会声誉^[2]。

本文依据国标相关规定以及实际工作中的经验,对出具食品检验报告相关注意事项进行汇总,以期为相关检测机构日常监管工作提供參考。

2 出具检验报告时应注意事项汇总

一份完整的检验报告基本包括样品基本信息、样品检测数据。CNAS-CL01:2018《检测和校准实验室能力认可准则》规定每份检测报告应至少包括以下信息:(1)标题;(2)实验室名称及地址;(3)实施实验室活动的地址;(4)将报告中所有部分标记为完整报告一部分的唯一性标识,以及表明报告结束的清晰标识;(5)客户的名称和联络信息;(6)所用方法的识别;(7)物品的描述、明确的标识以及必要时物品的状态;(8)检测或校准物品的接收日期,以及对结果的有效性和应用至关重要的抽样日期;(9)实施实验室活动的日期;(10)报告的发布日期;(11)如与结果的有效性或应用相关时,实验室或其他机构所用的抽样计划和抽样方法;(12)结果仅与被检测、被校准或被抽样物品有关的声明;(13)结果,适当时,带有测量单位;(14)对方法的补充、偏离或删减;(15)报告批准人的识别;(16)当结果来自于外部供应商时,清晰标识。实验室通常以报告的形式提供结果,报告中数据汇总附页便于直观观察被检样品信息的检测结果。出具数据汇总页时,应严格校对所有样品信息、检验项目名称、结果单位、限量值及单位、判定标准、检验结果、检验方法、检出限、定量限等信息。检验报告除了具有唯一性标识编码、总页数、每页编码号外,还应注明承担检测的质检机构的名称、地址、签发日期等信息。在封面上应标注质检机构获得计量认证 CMA 及编号、实验室认可编号 CNACL 及编号等^[3]。本文通过日常在报告编制、审核、批准过程中对需要注意事项进行总结如下:

2.1 检验机构是否具有该产品/项目检验资质

食品检验机构应当符合《食品检验机构资质认定条件》^[4],我国实验室认可已与国际接轨,采用 CNAS-CL01:2018《检测和校准实验室能力认可准则》^[5]作为认可准则。食品检验机构在成立实验室时都会进行实验室评审并取得资质认定证书,该评审包括有效期限以及有限产品参数,实验室进行检验任务时须遵照有效期内进行有能力产品的检测,不可越权检验、逾期检验。进入检验程序需要按照

计量认证和质量审查认可的要求,配备与之相适应的人员、仪器设备,确保检验过程的质量控制^[6]。食品检验报告应当有检验机构资质认定标志以及检验机构公章或经法人授权的检验机构检验专用章,同时检验机构出具的电子版检验报告和原始记录的效力应按照国家有关签章的法律法规执行。

2.2 编制、审核、批准人员是否具备相应资质

通常报告设置三级审核,只有通过审核的报告,才可以向委托方出具报告^[7]。并有授权签字人的签名或者等效标识。尽管出错的概率大为减少,但它事关质检机构形象和受检企业信誉,必须力求严格按制度、程序校对签字把关,确保报告完整、科学、准确^[8]。这 3 名人员是需要经历培训后并具备相应资质后方可上岗。检验报告应由具备资质的精通检验业务、具有高度责任心和事业心的审核人员按各自的职责审核、批准。力求让每一份检验报告都成为报告审批部门的合格产品。

2.3 样品基本信息的完整性与准确性

一份完整、准确的抽样单是检验进行的必备基础,抽样单内容繁冗复杂,国家指令性任务中每一份样品信息包括:产品名称、规格型号、商标、质量等级、生产日期或批号、生产单位被抽样单位的名称和地址、样品数量、样品状态、等信息^[9]。并设置食品名称、生产日期、生产许可证、抽样日期、经营许可证 5 大字段不可更改,严格把控检验机构对样品信息的录入,这就需要填写人员秉承一丝不苟的工作态度方可保证后续工作的顺利进行。有些样品储存条件特殊,采样人员在样品采集完成后需要按照贮存条件进行储藏,并及时送检测机构的收样室,收样人员应认真核对采样单,同时记录和核对样品状态与外观^[10]。样品制备过程应规范合理,满足样品的均匀性、贮存温、湿度等条件^[11]。如果工作人员在样品流通过程中不能妥善保管样品,将会导致样品的物理性质与化学性质发生变化^[12]。通过规范样品采集及检验过程的每个环节,方能确保检验结果真实可靠^[13]。比如在填写样品名称时,样品标签上标志“×××+梨罐头”,而标明的品名是“梨罐头”,抽样人员把品名填写为“×××+梨罐头”或只填“×××”。在填写抽样基数时,抽样人员清点不认真或直接不清点,询问被抽样的单位,就填上去。有时填写完成后发现错误,涂改后没有经受检单位负责人盖章或签字确认,处理时企业对涂改的关键信息不承认。抽样单的填写,字迹要清晰工整,易于辨认,填写的内容要真实。涂改的内容,划线更改后在现场就要求有被抽查单位盖章或签字确认^[14]。

2.4 对产品进行正确的细类划分以及项目检验

各承检机构在进行国家指定任务时需要对产品最终检测结果进行数据库录入,食品检验机构需要对产品进行

分类, 确定最终产品细类归属, 进行正确的项目检验, 然而在实际检验过程中经常会遇到一些难以划分的产品。例如 2018 年某机构在国家指定性任务中抽取一卤蛋产品, 在进行产品微生物任务下达时, 该机构相关部门按照《国家食品安全监督抽检实施细则》(2018 年版)规定进行检测, 认为非罐装产品, 只需进行常规微生物项目检验, 然而产品执行标准 GB/T 23970-2009 中标识该类产品需进行商业无菌检测, 因此在项目检验过程中检验项目错误最终导致检验报告的错误。又 2017 年某机构出具一份产品名称为豆皮的检验报告, 执行标准为企业标准, 该机构按照名称分类将产品定义为非腐竹、油皮类, 而实际产品的企业标准中明确标识该产品工艺以及最终产品分类为油皮, 该机构没有索取企业标准予以确认, 将细类划分错误。最终导致检验项目缺失, 产品检验报告错误。承检机构在进行任务下达时一定要严格仔细认真核对不同产品检验项目之间的不同界定与要求, 尽量避免错误报告出现。

2.5 正确选定检验依据并严格控制

《国家食品安全监督抽检实施细则》(2018 年版)^[15]明确规定每类产品不同项目应使用对应的检测标准, 国家数据平台检测报告包含项目检验方法, 正确选择相关产品的检验标准是保证检验工作质量的前提, 也是正确出具检测报告的必要条件。选择检测方法标准时要把握检测方法的合理性、有效性、合法性。检验人员应全面了解并严格执行检验项目要求、检验步骤、检验设备操作要求。此外需建立例外情况下允许偏离检验检测方法的文件规定, 必须在不影响检验结果为前提, 经技术负责人批准, 并与牵头机构沟通确定是否可行^[16]。

2.6 选取保质期内的样品

2015 年 10 月 1 日起实施的《中华人民共和国食品安全法》^[17]第一百五十一条规定: “食品保质期, 指食品在标明的贮存条件下保持品质的期限”。保质期是食品生产经营者对食品质量安全的承诺, 保质期一经确定并在包装上标注后, 不得随意更改。食品只有在规定保质期内食用方能保证安全, 而在检验过程中通常会将此信息遗漏超出保质期检验, 或忘记标注样品处理日期, 检验过程检验人员一定要时刻谨记产品状态是否正常, 对超出保质期或发霉、变质等问题要予以重视, 保证检验工作进行并有效。因此样品检验日期须在产品有效期内, 保证检测数据有效。

2.7 检验结果需按照检验方法保留相对应小数位数

对于从事检验的工作人员, 对检验数据的处理, 必须按照标准进行处理, 一般应与判定标准的有效数字位数相同。检验结果的有效数字不能多也不能少。以白酒为例, 检验报告中总酸含量检出 0.254 g/L 时, 就可以写成 0.25 g/L 时, 标准要求的有效数字一致。这就是我们通常所说的检

验报告中的检验结果的有效数字位数^[18]。

2.8 检验报告中检测数据进行结果判定时应注意的问题

检验结论是整个检验工作结束后对所检产品质量的总体评价, 必须做到: 准确完整、科学严谨、简明扼要。

2.8.1 引用产品标准判定时, 应正确使用产品生产日期所对应正确年代号的产品标准。

标准的年代更新一直以来是食品检验过程中一个及其重要的问题, 每到标准更新时, 都会引起轩然大波, 在日常中通常遇到的问题更是不计其数。例如, 某机构出具一份熟肉制品报告中, 生产日期 2018 年 10 月 12 日, 而判定依据中 GB 2726 却用了 2005 年版, 没有运用最新版本 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》^[19]进行判定, 出具错误报告。各检测机构在进行产品检测结果判定时, 一定要严格审阅判定标准的实施日期, 保证正确使用产品生产日期所在范围内的正确的年代号标准。

2.8.2 当产品标签明示值大于国家标准限量时, 应严格按照标签明示值进行限值判定

众多样品的产品标签上会标识某一项添加量的范围值, 当该项目产品明示值大于国标要求时就需要依据产品明示值, 结合 GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》^[20]进行判定, 例如, 酱油中氨基酸态氮, 三级样品应 ≥ 0.40 g/100 mL, 如果在进行一个酱油任务检验时标签标准该样品等级为三级, 同时标签标示氨基酸态氮 ≥ 0.58 g/100 mL, 该范围值大于国标要求, 须按照样品标示值进行判定。限量值应为 ≥ 0.58 g/100 mL; 再如, 乳制品中非脂乳固体、脂肪、蛋白质, 在 GB 19301—2010《食品安全国家标准生乳》^[21], 规定生乳蛋白质的含量为不低于 2.8 g/100 g; 但该产品需计算营养标签结合 GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》^[22]计算脂肪、蛋白质含量是否高于国标限量, 当明显高于国标限量时, 需对产品的限量进行重新界定, 不应按照国标进行判定。

2.8.3 单项结论判定与报告整体判定不一致

国家数据库系统中, 单一检验项目结论与报告整体结论无自动匹配功能。在数据库录入上传过程中常见问题为报告检验结论为不合格, 而在附页汇总信息中各检验项目皆为合格项目, 或报告结论为合格, 而在附页汇总信息中存在不合格项目, 检验结论是关乎企业生存亡极为重要的信息, 不容得半点马虎, 检验机构在出具检验报告时要时刻关注检验结论是否正确, 对企业负责、对人民负责。

食品标准种类繁多, 除食品安全标准外, 还有国家推荐性标准、地方标准、行业标准、企业标准等等^[23], 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、技术要求等。同时检验结论并不是简单地在报告上标注合格或不合格, 而应将检验依据也纳入检验

结论中,一起出具在检验报告中^[24]。具体说明产品是符合哪些标准要求而被判定为合格,或者产品哪些检验项目不符合什么标准而被判定为不合格,保证所出具的检验报告科学、准确。

以上列举汇总了一些常见问题,从机构资质、审核资质到样品信息准确、完整再到细类划分及项目确认,正确选择检测方法是保证数据准确,确保检验日期以及检测结果的有效数字有效的,选择正确的判定依据、进行正确的结论判定。

3 结 语

检测机构的食品检验工作并非是一蹴而就的,需要顺应时代与社会的发展而不断推陈出新,以满足人们对食品安全的相关需求^[25]。食品检验报告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,因此其本身应具有严谨性、客观性、可信性和权威性^[26-28]。

合格的检验检测报告必须做到检验依据正确、报告出具及时、数据内容准确、审批手续齐全、计量单位合法、数据修约合规、结论用语明确、资质盖章到位^[29]。需要保证食品检验报告的正确性、完整性、规范性。另外,还要加强检验报告等技术文件的档案管理,对报告副本、原始记录检验资料要统一归档,做到分类、完整、整洁,方便^[30]。

出具一份高质量的产品检验报告需要有一个规范的制度为基础,任何一个环节出现差错都会影响到检验报告的质量^[31],对检验报告所制定的制度,应涉及从抽样到报告出具整个过程,包括抽样、运输、贮存、检测、原始记录、出具报告各个环节。每个环节应根据不同样品所需要的不同要求制定相应的细节条款。只有这样才能使整个检测过程做到有章可循、有据可依,最终确保检验报告的质量。除此之外,应完善质量管理体系,保障检验报告的合法性。完善质量管理体系,保障检验报告的合法性。质量管理体系是建立质量方针和质量目标,并为实现这些目标的一组相互关联或相互作用的过程的集合^[32,33]。同时建立检验报告质量考评制度,是不断提升检验报告质量的重要手段^[34]。科学有效、精确无误、权威公正正是做好检验报告质量控制的关键^[35]。只有这样才能做到使整个检测过程做到有法可依、有章可循、有据可依。最终保障检验报告的质量。

参考文献

- [1] 国家食品药品监督管理总局.《食品检验工作规范》总局关于印发食品检验工作规范的通知[EB/OL]. [2016-12-30]. <http://law.foodmate.net/show-189723.html>.
- [2] 曲新征. 检验报告的意义[J]. 品牌与标准, 2009, (14): 51-52.
QU XZ. The significance of the inspection report [J]. Brands Stand, 2009, (14): 51-52.
- [3] CNAS-CL10:2012 检测和校准实验室能力认可准则在化学检验领域的应用说明[S].
CNAS-CL10:2012 Description of the application of the accreditation criteria for testing and calibration laboratories in the field of chemical testing [S].
- [4] 食品药品监管总局国家认监委. 关于印发食品检验机构资质认定条件的通知[EB/OL]. [2016-08-08]. <https://wenku.baidu.com/view/82f0be3f49649b6649d74761.html>.
The State Accreditation and Supervision Commission of the State Administration of Food and Drug Administration. Notice on issuing qualification confirmation conditions of food inspection agency [EB/OL]. [2016-08-08].
<https://wenku.baidu.com/view/82f0be3f49649b6649d74761.html>.
- [5] CNAS-CL 01: 2018 检测和校准实验室能力认可准则[S].
CNAS-CL 01: 2018 Accreditation criteria for the competence of testing and calibration laboratories [S].
- [6] 董德光. 检验报告的质量控制琐谈[J]. 中国纤检, 2017, (3): 68-69.
Dong DG. Detailed discussion on quality control of inspection report [J]. China Fiber Inspect, 2017, (3): 68-69.
- [7] 李素力. 食品检验结果报告的正确填写[J]. 粮油食品科技, 2006, 6(14): 54-55.
Li SL. Complete the food inspection result report correctly [J]. Food Technol Cere Oils, 2006, 6(14): 54-55.
- [8] 董德光. 浅谈检验报告的质量控制[J]. 条码与信息系统, 2017, (2): 47-48.
Dong DG. Discusses the examination report shallowly the quality control [J]. Bar Code Inf Syst, 2017, (2): 47-48.
- [9] 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. Discussion on the matters needing attention in correctly issuing, the food inspection report [J]. Chem Eng Equip, 2009, (9): 183-184.
- [10] 冉亚莉, 董玉英. 如何保证实验室检测报告的质量[J]. 现代测量与实验室管理, 2016, (3): 56-58.
Ran YL, Dong YY. How to ensure the quality of laboratory test report [J]. Mod Measur Lab Manag, 2016, (3): 56-58.
- [11] 黄夫桃, 袁军, 杨成虎. 把好检验报告质量关[J]. 粮油仓储科技通讯, 2015, 2: 42-43.
Hung FT, Yuan J, Yang CH. Check the quality of the inspection report [J]. Grain Oil Stor Technol Commun, 2015, 2: 42-43.
- [12] 董君, 王明丽, 冯静. 浅析检验检测机构管理评审的质量控制[J]. 黑龙江科技信息, 2017, (8): 116.
Dong J, Wang ML, Feng J. Analysis on quality control of inspection and inspection organization management and evaluation [J]. Heilongjiang Sci Technol Inf, 2017, (8): 116.
- [13] 张善辉. 生化检测结果异常原因分析及处理策略[J]. 当代医学, 2013, 9(27): 115-116.

- Zhang SH. Cause analysis and treatment strategy of abnormal biochemical detection results [J]. *Contempor Med*, 2013, 9(27): 115-116.
- [14] 仁绍坤. 食品检验工作中常见问题及建议[J]. *现代食品*, 2018, (19): 21-25.
- Ren SK. Problems and suggestions in food inspection [J]. *Mod Food*, 2018, (19): 21-25.
- [15] 《国家食品安全监督抽检实施细则》(2018年版)[S].
Implementation rules of national food safety supervision sampling inspection (2018 edition) [S].
- [16] 魏燕. 浅析如何提高质检机构检验报告质量[J]. *中国培训*, 2016, (5): 282.
- Wei Y. Analysis on how to improve the quality of Inspection report of quality inspection organization [J]. *China Train*, 2016, (5): 282.
- [17] 中华人民共和国食品安全法[Z].
Food safety law of the People's Republic of China [Z].
- [18] 张书健. 检验报告中数据的处理与判定[J]. *现代经济信息*, 2012, (4): 224.
- Zhang SJ. Processing and judging of data in Inspection report [J]. *Mod Econ Inf*, 2012, (4): 224.
- [19] GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品[S].
GB 2726-2016 National food safety standard-Cooked meat product [S].
- [20] GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则[S].
GB 7718-2011 National food safety standard- General rules for labelling prepackaged foods [S].
- [21] GB 19301-2010 食品安全国家标准 生乳[S].
GB 19301-2010 National food safety standard-Lactogenesis [S].
- [22] GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则[S].
GB 28050-2011 National food safety standard-General principles for nutrition labelling of prepackaged foods [S].
- [23] 周宇. 食品检验报告常见问题及改进建议[J]. *食品质量与安全*, 2008, (5): 62-63.
- Zhou Y. Common problems in food inspection report and suggestions for improvement [J]. *J Food Saf Qual*, 2008, (5): 62-63.
- [24] 吉长春. 食品检验报告常见问题及改进建议[J]. *中国质检报告*, 2008, 5(26): 18-19.
- Ji CC. Common problems in food inspection report and suggestions for improvement [J]. *China Qual Inspect Report*, 2008, 5(26): 18-19.
- [25] 刘涛. 检测机构食品检验工作中的质量管理与控制[J]. *食品安全导刊*, 2017, 8: 132-133.
- Liu T. Quality management and control in food inspection of inspection institutions [J]. *China Food Saf Mag*, 2017, 8: 132-133.
- [26] 高新龙, 徐能智, 刘秀枝, 等. 浅析食品检验机构资质认定的法制化[J]. *中国卫生检验杂志*, 2012, 22(3): 619-620.
- Gao XL, Xu NZ, Liu XZ, et al. Analysis on legalization of qualification confirmation of food inspection organization [J]. *Chin J Health Lab Technol*, 2012, 22(3): 619-620.
- [27] 许晓箐. 食品检验报告实施质量控制的建议[J]. *中国质量技术监督*, 2011, (5): 72.
- Xu XJ. Suggestions on quality control of food inspection report [J]. *China's Qual Technol Superv*, 2011, (5): 72.
- [28] 樊海霞, 民勤县. 食品药品检验检测能力建设分析报告[J]. *中国卫生检验杂志*, 2016, 26(17): 2573-2575.
- Fan HX, Min QX. Analysis report on capacity building of food and drug inspection [J]. *Chin J Health Lab Technol*, 2016, 26(17): 2573-2575.
- [29] 李文香, 董天宇. 如何提高实验室检测数据的准确性[J]. *内蒙古石油化工*, 2012, (13): 46-66.
- Li WX, Dong TY. How to improve the accuracy of laboratory test data [J]. *Inner Mongol Petrochem Ind*, 2012, (13): 46-66.
- [30] 钱玉根. 如何完善食品的检验与结果报告[J]. *科技资讯*, 2009, (11): 209.
- Qian YG. How to perfect food inspection and result report [J]. *Sci Technol Inf*, 2009, (11): 209.
- [31] 王丽敏. 浅析质检结构检验报告的质量控制措施[J]. *石油工业技术监督*, 2011, 27(2): 18-20.
- Wang LM. Analysis on quality control measures of quality inspection structure inspection report [J]. *Technol Superv Petrol Ind*, 2011, 27(2): 18-20.
- [32] 刘书庆, 谢逢洁. 质量管理体系建立与实施维护[J]. *工业工程*, 2003, 6(2): 1-6.
- Liu SQ, Xie FJ. Establishment and maintenance of quality management system [J]. *Ind Eng*, 2003, 6(2): 1-6.
- [33] 肖建华, 李仁良. 2000版质量管理体系国家标准理解与实施[M]. 北京: 中国标准出版社, 2001.
- Xiao JH, Li RL. The understanding and implementation of the national standard of quality management system 2000 [M]. Beijing: China Standard Press, 2001.
- [34] 王学斌. 浅议如何提高检验报告的质量[J]. *石油工业技术监督*, 2015, (6): 55-56.
- Wang XB. Discussion on how to improve the quality of Inspection report [J]. *Technol Superv Petrol Ind*, 2015, (6): 55-56.
- [35] 韦公远. 检验报告的质量控制[J]. *福建质量*, 2003, (3): 46-46.
- Wei GY. Quality control of inspection reports [J]. *Fujian Qual*, 2003, (3): 46-46.

(责任编辑: 韩晓红)

作者简介



郜轩宇, 助理工程师, 主要研究方向为食品安全检测。
E-mail: 349195192@qq.com



臧英男, 硕士, 助理工程师, 主要研究方向为食品安全检测。
E-mail: 282593914@qq.com