

上海市质量监督检验技术研究院简介

上海市质量监督检验技术研究院(简称:上海市质检院,注册商标及英文缩写:SQI)隶属于上海市市场监督管理局,是国家市场监督管理总局批准设立的,经上海市人民政府依法设置的非营利性公益科研类政府实验室,是国家级产品质量监督检验研究院。不仅履行政府实验室职能,承担政府质量监督检验任务,同时接受企业的委托检验,是集产品质量检验检测、计量校准、体系与产品认证、标准化服务、培训与咨询为一体的全国最具有综合竞争力的检测院所之一。食品及食品相关产品检验、检验方法研究等工作主要由以下两个上海市质检院下属机构--食品化学产品质量检验所(简称食化所)和轻工与化工产品质量检验所(简称轻化所)完成。

食品化学产品质量检验所

食化所拥有国家食品质量监督检验中心(上海)和国家保洁产品质量监督检验中心两个国家级中心,是国家认监委指定的有机产品检验机构。其主要职责包括产品检验、质量仲裁等,同时开展食品、化妆品、食品添加剂等产品的风险监测和检验技术研究,参与推动食品、化妆品质量安全标准体系建设及相关的政策法规建设,并与各大高校开展产学研合作。

食化所在技术能级和科研水平上不断取得突破,在国际标准的制修订方面,已成为肉禽蛋鱼国际标准技术标准委员会(ISO/TC34/SC6)下属的WG5(添加剂)、WG6(污染物)两个工作组的召集单位;同时,承担了ISO 13493:1998《肉及肉制品中氯霉素含量的检测》、ISO 13730:1996 和 ISO 2294:1974《肉制品中总磷的测定方法》、ISO 13496:2000《肉制品中色素的测定方法》三个ISO国际标准制修订工作;在食品安全国家标准的制修订方面,成功立项包括产品标准、食品添加剂、营养强化剂标准、检验方法等共计36项标准(主持18项),并成功发布11项。同时,参加并发布行业标准3项,地方标准14项。

食化所通过发展业务促进科技水平提升,近年来主持多项省部级以上科研项目,包括市科委项目、国家自然科学基金项目、原国家质检总局项目、上海市农委项目、

市局级项目等立项近百项;以第一作者发表论文340多篇(其中含SCI 8篇, EI 3篇),出版书籍16本。获上海市科技进步奖三等奖2项;国家质检总局科技兴检奖二等奖1项,三等奖2项;全国商业科技进步奖二等奖、三等奖多项;上海市标准化成果奖一等奖3项,二等奖16项,三等奖58项。

食化所突破常规,率先在行业内建立起风险分析和预警工作机制,提供风险评估报告,累计承担完成婴幼儿配方粉中氯丙醇酯的风险评估等各类评估项目近20项,为确保国家和上海的食品化妆品总体上处于安全受控状态发挥积极作用。在人才培养方面,培育了国内检测行业首个工匠工作室“周耀斌创新工作室”,为质检领域培养输送一批专业技术精湛、能力水平过硬的人才。

轻工与化工产品质量检验所

轻化所拥有国家日用消费品质量监督检验中心,是从事产品质量检验检测、质量风险评估、检测技术研发、质量仲裁检测、强制性认证产品认证检测和工厂审核的专业检测所,向政府部门、社会及企业提供检验数据和质量信息,出具科学、公正并具有法定效力的检验检测报告。

轻化所检测产品涵盖玩具童车、文教用品、食品包装、危险品包装、纸及纸制品、橡胶制品、家居用品、鞋类、箱包产品、玻璃、涂料、胶粘剂等产品。目前担任全国橡胶与橡胶制品标委会、全国玩具标准化技术委员会等标准化组织的副秘书长、委员。

在食品相关产品检测方面,轻化所近3年累计完成近2万批次食品相关产品检测工作,完成各级政府食品相关产品监管任务125项。近年来,实验室主持开展《快速筛检食品接触用聚烯烃中限量添加剂关键技术研究》、《产品质量安全风险监控关键技术研究》等12项各级别食品相关产品科研项目。承担《食品接触材料及制品4,4-磺酰基二苯酚迁移量的测定》等食品相关产品国家标准、地方标准、团体标准共14项。

实验室注重人才培养,组建了“食品接触产品质量安全科技创新团队”。2019年与复旦大学合作建立博士后工作站,开展风险筛查与评价关键技术研究。



周耀斌, 食化所仪器分析室检验员, 上海市质检院首席技师, 第二届全国特殊膳食标准化技术委员会委员、九三学社上海市委科技专门委员会委员、2017 年上海工匠、上海市五一劳动奖章获得者、第十届上海市技术能手, 上海市首席技师, 享受国务院特殊津贴, 在基层一线从事检验工作 31 年。周耀斌创新工作室 2017 年获“上海市职工(技师)创新工作室”命名, 2018 年获“上海市首席技师”项目资金资助, 该创新工作室现有成员 16 人, 其中博士 1 人、硕士 9 人, 本科 6 人, 团队成员中副高职称 8 人, 中级 6 人, 初级 2 人, 同时特聘资深教授级高工为团队专家顾问。该创新工作室主要负责食品和化妆品中有害物质、违法添加物、农药残留等项目的检测, 同时及时跟踪国内外先进检测技术, 开展相关检测方法的研究与开发, 曾积极应对“三聚氰胺”、“塑化剂”、“冒牌假奶粉”等多个食品安全突发事件。主导制定 GB/T 22388-2008 《原料乳及乳制品中三聚氰胺的检测方法》中第三法, 并获上海市标准化优秀技术成果一等奖。主持或参与 GB/T 24800.11-2009 《化妆品中防腐剂苯甲醇的测定 气相色谱法》等十多项国家标准的制修订工作; 主持或参与《婴幼儿配方乳粉中氯丙醇脂肪酸酯和缩水甘油脂肪酸酯的检测研究》、《水产品中 10 种含氯苯酚及其盐类测试方法的研究》等十多项省部级科研项目攻关; 主持多项国家认监委能力验证项目, 其中 2011 年《化妆品中邻苯二甲酸酯类含量的检测能力验证》项目开展时正值台湾“塑化剂”事件爆发, 此项目紧扣社会热点, 获得了国家认监委的高度认可。此外, 该团队在还主持国家认监委 2018 年唯一一个化妆品 A 类能力验证项目《化妆品中糖皮质激素的测定》。团队成员共获得全国商业科技进步三等奖 2 项, 上海市科技进步三等奖 1 项, 上海市标化成果奖多项, 参与检测方法发明专利申请 1 项。

周耀斌创新工作室曾对各类机构的检测人员进行多轮次的专业技术培训, 其中包括十多个省市的同类检测机构技术人员; 伊利、蒙牛等多家国内知名食品企业检验员; 全国食品工业高等职业院校的骨干教师等, 该创新工作室主要开展相关检测方法的研究与开发, 将进一步传递“创新能量”, 努力为社会提供更广泛、更有效、更专业的质量技术服务。

