



关于食品检验的那些事



二、食品检验机构认证制度

- 1、中国特色的管理模式
- 2、国内检验机构的相关问题
- 3、检验机构发展的必然趋势
- 4、检验人员资质与持证上岗规定的实施



三、食品检验的基本形式

- 1、型式检验
- 2、出厂检验
- 3、过程检验
- 4、监督检验
- 5、风险监测
- 6、发证检验
- 7、司法检验
- 8、委托检验

▲ 型式检验 Type Inspection

——依据产品标准，对产品各项指标进行全面检验，检验项目为技术要求中的所有项目。



型式检验的前提

▲有下列情形之一时应进行型式检验：

- (1) 新产品或产品转厂生产的试制定型鉴定
- (2) 正式生产后，如结构、材料、工艺有较大改变，可能影响产品的性能指标时
- (3) 长期停产后恢复生产时
- (4) 正常生产过程中按周期进行的型式检验
- (5) 出厂检验结果与上次型式检验差异大时
- (6) 国家质监机构提出进行型式检验要求时
- (7) 用户提出进行型式检验的要求时。

型式检验的意义

n——新产品鉴定中必不可少的一个环节。

n——检验批量生产的定型产品的质量稳定性，通常进行定期抽查（也称“例行检验”）。

n——为了认证目的进行的型式检验。

（但认证目的的型式检验必须依据国家标准）

▲ 出厂检验

- ——也称出货检验、产品出厂检验、出厂质量控制。
- ——是指产品在出货之前为保证出货产品满足客户品质要求所进行的检验，经检验合格的产品才能予以放行出货。出货检验一般实行抽检，出货检验结果记录有时根据客户要求提供给客户。
- ——出厂检验报告与原始记录 （参考）

四、食品检验检测与质量控制

■ 1、食品检测技术领域

■ 常规理化分析

■ 色谱分析（气相色谱、液相色谱）

■ 光谱分析（原子吸收、原子荧光、红外、ICP、UV等）

■ 质谱分析（GC/MS、GC/MSMS、LC/MS/MS、ICP/MS）

■ 生化微生物分析（基因鉴定、微生物检验、病原检测）

2、食品检验检测依据

- 国际标准
- 国家标准
- 行业标准
- 地方标准
- 企业标准
- 产品标准、方法标准
- 非标方法



3. 食品检验质量控制

- GB 27025-2008 《检测和校准实验室能力的通用要求》
- 管理要求
- 技术要求
- 过程控制

五、检测工作的技术运作

- **1. 检测方法的要求**
- (1) 应使用适合的方法进行检测（包括检测对象的抽样、存储方法、样品处理，以及测量不确定度的评定、数据统计处理方法）
- (2) 当有影响检测结果的可能存在时，应形成指导书（包括仪器设备、方法操作规程）
- (3) 当有偏离的情况时，应经过文件规定，经技术判定、获得批准、得到客户的接受。

2、方法的选用

- (1) 方法选用的优先等级：国际标准>区域或国家标准>行业标准>地方标准>非标方法
- (2) 应确保使用最新有效版本的标准（除非该版本不适宜或不可能使用）。必要时应附加细则对标准进行补充（如指导书）。
- (3) 当客户未指定检测方法时，应将所选用的方法通知客户。
- (4) 非标方法选用前，应经过确认，证明能满足预期用途。
- (5) 方法引入检测之前（即使用方法前），应确保能够正确运用（即验证）。



3、检测方法的验证与确认

- (1) 方法确认
 - 为预期用途的要求是否得到满足提供证据的过程
 - 确保结果正确。关注的重点在过程（是方法本身）
 - 确认是质量控制的基础
- (2) 方法验证
 - 为规定要求（标准方法的相关要求）是否得到满足提供证据的过程。
 - 确保做得正确。关注的重点在结果（不是方法本身）
- ——所有方法都必须得到确认。
- ——所有方法都必须进行验证。

3、检测方法的验证与确认

- (3) 方法确认与验证的内容
- ——方法的性能常数
 - 适用性
 - 选择性
 - 检出限/定量限
 - 定量范围
 - 准确度（正确度与精密度）GB 6379
 - 耐用性
 - 校准曲线与方法
 - 不确定度
- ——GB5009.1 大量测试结果与真值的一致性程度
- ——GB 6379 单次测试结果与真值的一致性程度

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/287112163115006112>