

食品检验工作是加强食品安全监管，保证消费者食用安全的关键环节。食品检验既是对市场销售食品实施安全监控的重要手段，也对食品原料及加工过程进行安全控制、确保合格产品进入市场的必不可少的重要措施。有效的食品安全监管工作依赖于公正、客观的食品检验结果，科学、严谨的食品检验工作是整个食品安全监管体系的基础。质检天下在食品检测行业已经服务多年，受到了一大批客户的支持。

## 食品检验机构应当具备哪些检验能力？

- 1.能对某类或多类食品相关食品安全标准所规定的检验项目进行检验，包括物理、化学与全部微生物项目，也包括对食品中添加剂与营养强化剂的检验；
- 2.能对某类或多类食品添加剂相关食品安全标准所规定的检验项目进行检验，包括物理、化学与全部微生物项目；
- 3.能对某类或多类食品相关产品的食品安全标准所规定的检验项目进行检验，包括物理、化学与全部微生物项目；
- 4.能对食品中污染物、农药残留、兽药残留等通用类食品安全标准或相关规定要求的检验项目进行检验；
- 5.能对食品安全事故致病因子进行鉴定；
- 6.能为食品安全风险评估和行政许可进行食品安全性毒理学评价；
- 7.能开展《食品安全法》规定的其他检验活动。

## 食品的有毒有害物质检测

食品的有毒有害物质来源于食品的原料，加工过程中人为添加的物质，加工及储存过程中的污染和变质。植物性食品原料在种植过程中因为灭虫等原因。会有杀虫剂，农用生长激素等残留，据监测部门的分析。有机氯农药已经停产 30 多年，现在的土壤和作物中还会检出有机氯，如 DDr 等；土壤，水源中的有毒有害物质也会因为生物富集作用。如重金属；在储存过程中，如果发生霉变，还可能有黄曲露毒素等真菌毒素。动物性食品原料如猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅等，在养殖过程中会使用药物以免动物疫病，所以会有农药残留。如果养殖过程中使用非法化学品也会产生残留，如孔雀石绿。在食品加工过程中，不法商贩为了私利还会使用一些非法化学品，如苏丹红。