

# 加工企业食品安全管理问题及对策研究

## Research on the Problems and Countermeasures of Food Safety Management in Processing Enterprises

严玉宁

Yuning Yan

青海高等职业技术学院 中国·青海 海东 810600

Qinghai Higher Vocational and Technical College, Haidong, Qinghai, 810600, China

**摘要:** 随着中国国民经济的快速增长,人民的物质生活条件也在逐渐提高,市场上的食品种类齐全并且丰富,可以满足我们日常的需要与需求,但是食品安全卫生问题也随之而来。食品安全问题是关系到国民身心健康的大问题,瘦肉精、三聚氰胺、地沟油等问题使群众对食品安全产生了极大的质疑与不安,给群众日常生活带来了很大威胁。我们要从食品源头出发,对原材料采购、食品生产加工过程进行管控,使食品安全管理工作有序健康的发展。论文就加工企业食品安全管理问题及对策进行探究。

**Abstract:** With the rapid growth of China's national economy, people's material living conditions are gradually improving, the food in the market is complete and rich, which can meet our daily needs and demands, but food safety and hygiene problems also follow. Food safety issues are a big problem related to people's physical and mental health, clenbuterol, melamine, waste oil and other issues have caused great doubts and uneasiness about food safety and brought great threats to people's daily life. We should start from the source of food, control the procurement of raw materials, food production and processing, and make food safety management develop orderly and healthily. In this paper, the problems and countermeasures of food safety management in processing enterprises were explored.

**关键词:** 加工企业; 食品安全; 管理问题; 对策

**Keywords:** processing enterprises; food keyword; management issues; countermeasures

**DOI:** 10.12346/emr.v3i6.4804

## 1 引言

加工企业食品是指在车间运用物理、化学、生物等方法对食品进行加工及包装的工作。主营直接以农、林、牧、渔业产品为原料进行的谷物磨制、饲料加工、植物油和制糖加工、屠宰及肉类加工、水产品加工以及蔬菜、水果和坚果等食品的加工活动以及薯类,脱水蔬菜加工,蔬菜罐头加工,是广义农产品加工业的一种类型,是把可以吃的东西通过某些程序,造成更好吃或更有益等变化。将原粮或其他原料经过人为的处理过程,形成一种新形式的可直接食用的产品。食品安全已经成为21世纪全球关注的大问题,食品加工企

业安全管理问题的完善势在必行。

## 2 加工企业食品安全管理问题

### 2.1 加工企业食品安全监督管理制度不完善落实不到位

首先,健全的制度是企业发展的根本,一个企业需要健全的制度来保证自身稳定发展。现阶段,多数加工企业对食品安全管理没有合理有效的机制,加工企业对食品安全制度的建立不够细致,在很多细节上无法体现出安全的意义。例如,在瘦肉精这个问题上面,尽管在加工企业上也有很多检

【作者简介】严玉宁(1984-),女,中国青海西宁人,硕士,助教,从事农产品加工与质量检测研究。

测工序,但是唯独缺少了对瘦肉精这个环节的检测,这个问题明显体现出了制度中的漏洞<sup>[1]</sup>。

其次,一些加工企业食品加工管理制度成为“摆设”,从管理层到工作人员都没有具体将制度落实到实处,没有按照制度对每个环节进行有效检测,这就导致很多安全隐患存于食品当中,这在食品安全管理中是致命的弱点。因为,这种情况的发生是由于自身主观意识问题,对食品安全造成了重大威胁。

最后,监督管理机制存在漏洞较大,很多企业自身宣传及报备检测环节完整健全,如三鹿公司,当时三鹿以食品来源安全、加工检测过程完善受到了广大消费者的信任,但最后三聚氰胺事件的发生透露出了监督管理机制的漏洞,三聚氰胺并没有成为检测中的一项,最终导致了悲剧的发生,这些都直接凸显了管理机制的问题<sup>[2]</sup>。

## 2.2 企业相关人员食品安全管理意识不强

对于一个企业来说,管理层的安全思想意识直接影响到员工的工作态度和企业的发展水平。我们有相当一部分管理者安全管理思想意识薄弱,利益当先,将企业自身利益作为首要工作目标,管理者缺乏自律诚信意识导致监管工作不能顺利发展。管理者自身职责缺失导致员工职业道德素养普遍偏低,没有严格的监管力度,员工对食品安全管理内容学习不到位,认为自己的工作即流水作业,相关标准操作流程了解较少,基本的食品安全知识欠缺,并且没能够很好地运用在工作当中,对单位组织的培训等不重视,只是表面的敷衍了事,工作中不仅没有严格按照要求进行防护消毒,并且在检测中还没有按照一定规定进行,这也给食品安全带来了巨大隐患<sup>[3]</sup>。

## 3 加工企业食品安全管理对策

### 3.1 加强政策建设

政府及相关部门要加强对企业食品加工管理工作政策措施,用法律法规约束企业要合理合法有效地进行食品加工,食品安全工作必须得到法律法规的大力支持与约束,我们要根据市场中出现的问题集中进行研究并出台相应政策去制约企业生产,对于出现食品安全问题的企业要进行问责,如触犯相关法律,要按照刑事责任处理,对造成食品安全隐患的问题决不姑息让步,做到让食品安全管理工作有法可依、有理有据,不留死角不留漏洞。

### 3.2 食品加工企业提高自身法律意识与义务责任

“民以食为天”,食品加工企业管理者要明白食品安全的重要性,明确企业自身的责任与担当,管理者要站在政治高度,从思想意识上提高自我责任感和使命感,明确企业既是生产者、盈利者,更是对社会承担责任的义务者。食品加工企业原材料生产、如何加工都直接影响到食品的安全问题和人民群众的身体康。作为企业管理者对食品健康要有高度的思想认识,要在法律法规的前提下按照相关标准规定进行生产加工,保证食品的质量安全,保证对得起消费者的信任。

### 3.3 企业内部加强各部门管理力度

食品生产加工是一项具体且复杂的工作,每一种产品都有自身的生产加工要求和特点,作为企业我们要细化工作部门,并且在部门分管的制度下集中统一进行部署管理,要做到分管工作内容明确,追责有源头,避免“踢皮球”情况发生。我们要实行对每个部门进行定期检与抽检工作,加大监管力度,增加抽检次数,使每个部门负责人和相关工作人员都能够时刻绷紧食品安全这道防线,防止出现食品安全工作漏洞<sup>[4]</sup>。

## 4 结语

食品工业是中国重要的产业支柱,同时食品也是民之根本、是推动国民经济发展的必然条件。人民群众已经从需要食品解决温饱转向了小康生活,所以食品安全问题也是社会各界和国民群众共同关心的话题。企业要加强食品安全管理工作,重视其对社会的重大意义,明确自身责任与义务,在监管工作上提出合理有效措施,保证加工食品安全生产,保障人民身体健康不受食品的伤害。

## 参考文献

- [1] 金山.加工企业食品安全管理问题及对策研究[J].现代食品,2017(3):4.
- [2] 胡静.关于加工企业食品安全管理问题及应对策略的几点探讨[J].食品安全导刊,2015(3X):22-23.
- [3] 王文娟,玄兆强.中小食品企业安全问题分析及对策研究[J].食品安全导刊,2015(2X):32-33.
- [4] 谢慧丽,杨红霞.加工企业食品安全管理存在的问题及对策[J].食品安全导刊,2016(30):8-9.