

# 军队食品安全标准化建设存在的问题及对策

李颖\*, 王红育, 刘冲

(海军工程大学勤务学院, 天津 300450)

**摘 要:** 军队食品安全标准化建设存在标准化机构不健全、建设资源统筹力度不够、标准化体系不完善、标准重复交叉且更新周期慢、执行监管力度不够、饮食保障实际中有标准依、建设经费投入不足、标准研究力量相对薄弱等问题。本文针对这些问题提出以下对策: 加强军队食品安全标准化建设应统筹规划, 完善标准化体系建设; 科学管理, 建立标准更新机制; 应对需求, 推进食品安全标准化建设; 推进融合, 引用转化民用食品安全标准; 加大投入, 增强科研技术力量等, 以确保部队食品安全。

**关键词:** 军队食品安全; 标准化建设; 对策

## Problems and countermeasures of standardization construction of military food safety

LI Ying\*, WANG Hong-Yu, LIU Chong

(Logistics College, Naval Engineering University, Tianjin 300450, China)

**ABSTRACT:** There are some problems in the procession of military food safety standardization construction, specifically the overall of the construction resources are insufficient because the standardization institutions are inadequate; a number of standards are repeated or slow to update because the standardization system is incomplete; it is difficult to adhere to standards in the process of the food support because supervision is not enough; the research strength is relatively weak because the construction funds input is insufficient and so on. According to these problems, a number of improvement measures were proposed in this paper. The construction of the standardization system should be perfected by overall planning, standard updating mechanism should be established by scientific management, the standardization construction for food safety should be promoted to meet the demands, civil food safety standards should be quoted by promoting integration, and the research strength should be reinforced and investment should be increased, in order to ensure the military food safety.

**KEY WORDS:** military food safety; standardization construction; countermeasure

## 1 引 言

军队食品安全标准是保障军队食品安全的技术规范, 对于规范和指导食品安全工作起着重要作用, 涉及到军队食品研发、筹措、储存、供应、管理、使用等多个环节, 是实现食品保障、提高部队战斗力的重要影响因素之一。特别是随着军队后勤改革的逐步深化, 部队饮食保障积极探

索实施相对集中办伙, 办伙规模加大, 就餐人数增多; 同时面临的食品安全环境更趋复杂, 为一些污染和有害食品流入军营提供可能, 部队食品安全压力不断增大<sup>[1]</sup>。军队食品安全工作应着眼部队的实际, 不断进行创新发展, 最大限度地减少食品安全风险。军队食品安全标准化建设作为军队食品安全工作的重要组成部分, 必须紧跟军队食品安全工作的发展, 以满足遂行多样化军事任务对军队食品

\*通讯作者: 李颖, 副教授, 主要研究方向为食品安全。E-mail: liy0513@163.com

\*Corresponding author: LI Ying, Associate Professor, Logistics College, Naval Engineering University, Tianjin 300450, China. E-mail: liy0513@163.com

安全工作提出的新要求。

## 2 军队食品安全标准体化建设的现状及存在问题

军队食品安全标准化的主要任务是制定相关标准、组织实施标准以及对标准实施进行监督。军队食品安全实现标准化,可使食品供应链中生产、筹措、运输、储存、加工、分发、食用等各个环节得到有效控制,将食品链整个过程中的各种影响因素、管理手段、控制目标等所涉及的技术要求,按照内在联系而组成的一个科学、系统、有机整体。军队食品安全标准体系庞大、结构复杂,应针对饮食保障的需求,结合国家、行业等相关标准,科学构建标准体系,为军队饮食安全监管提供有力支撑。经过多年建设发展,我军食品安全标准化的程度不断提高,相继修订和完善了 GJB 1101-1991《军队食堂卫生管理规范》<sup>[2]</sup>、GJB 4240-2001《军队食品卫生要求》<sup>[3]</sup>、GJB 652A-1994《军需罐头食品总规范》<sup>[4]</sup>、GJB 2806-1997《野战食品通用规范》<sup>[5]</sup>等国家军用标准,以及 WSB 3-1997《军队食品采购、运输、储存卫生要求》<sup>[6]</sup>等,使得标准体系得到了进一步完善,初步形成了具有军队特点的食品安全标准体系,对军队饮食保障过程中的筹措、储备、供应、饮食管理等工作起到了很好的规范作用。但是与世界军事强国和军队饮食保障的需求相比,军队食品安全标准化建设还存在以下主要问题。

### 2.1 标准化机构不健全,建设资源的统筹力度不够

目前,军队食品安全标准化工作还没有专门的组织机构和人员负责标准化工作的开展。军队食品安全工作涉及到多个部门,由于各个部门自行管理,造成食品安全工作没有统一协调,食品安全标准制定缺乏明确要求,影响了食品安全标准工作的整体推进。同时,主管人员对标准的认知程度不同,致使军队食品安全标准缺乏系统性,标准层次不明确,互有交叉。结构不清楚,不能充分体现军队饮食保障活动的特殊性,严重影响了军队食品安全标准体系的完整性、系统性、协调性。

### 2.2 标准化体系不完善,标准重复交叉、更新周期慢

军队食品安全标准与规范制定时的参照主体是国家标准,更多情况下是直接引用,虽然这有利于军标与国标的接轨,但也容易导致体系不完善,军队食品安全标准个性化不强等问题。此外,标准体系构成较模糊,国家标准、军队标准、行业标准与规范之间缺少有效的协调配套,内容重复交叉。

标准时间过长、内容滞后和缺失等问题也是阻碍军队食品安全标准化建设健康发展的重要原因,在某些军用标准的格式、计量单位、检测方法和限量等方面明显落后于国家标准或相关行业标准。涉及食品营养强化安全和军用

食品包装材料安全等标准均存在类似问题。饮食装备研制与标准编制的不同步也是影响军队食品安全标准化建设的因素<sup>[7]</sup>。随着军队现代化程度的不断提高以及军事科学技术的发展,饮食保障的方式、方法更加科学、合理,饮食保障的水平也有了很大的提高。例如,在物资筹措上实行集中筹措,储运中实行冷链管理,加工操作推行标准化供应等,而原有标准对材料、技术、保障流程的界定已远远不能满足军队饮食保障的发展需要,亟需更新与修订。

### 2.3 执行监管力度不够,饮食保障实际中有标准依

虽然已经颁布实施了一些军队食品安全标准,但由于长期以来对食品安全认识不到位,目前仍是重饮食保障过程、轻饮食保障过程监管,仍停留在食品卫生的层面上,对军队食品安全问题的防范措施也多是针对内部伙食管理卫生提出和实施的,不能全面、正确地认识食品安全对军队战斗力的影响,忽略了现代军事行动对军队食品安全的特殊要求,导致军队食品安全标准在实际保障中没有得到很好地贯彻执行。同时,军队食品的生产、筹措、储备、供应保障涉及到军队和地方多个部门,由于我国食品安全监管机构复杂,各部门之间职能不够明晰,军地之间食品安全监督信息反馈机制不够健全,军队各职能部门之间的协调不够,有标准执行难的问题较为突出,影响了军队食品安全的监管效果<sup>[8]</sup>。

### 2.4 建设经费投入不足,标准研究力量相对薄弱

军队食品安全标准化建设离不开经费投入,但投入到食品安全标准化建设的经费很少。军队食品安全是军队饮食保障的基础,就是要通过食源管理包括生产、筹措、运输、储存、供应,食品加工和饮食装备、炊事机械器材安全操作,保证部队在任何情况下都能得到充足、安全、富于营养的食品,保证官兵身体健康<sup>[9]</sup>。因此军队食品安全标准涉及的内容广泛,包括新材料、新技术、新方法,每一项新技术和新材料以及新方法的应用对提高军队饮食保障速度和精确性乃至后勤保障效益都有重要影响。但是由于经费投入不足、研究力量相对薄弱,导致军队食品安全标准研究开展较少,在制订一些标准指标时,因缺乏对我军实际情况的分析研究,指标的可操作性不强。并且现有食品安全标准仅适应某个独立的环节和单独的“点”,使得整个饮食保障流程食品安全工作的系统性、配套性差。

## 3 加强军队食品安全标准化建设的相关对策

### 3.1 统筹规划,完善标准化体系建设

军队食品安全工作需要在在一个健全的体制平台上,统筹规划,才能保证军队食品安全标准化体系建设的科学性、合理性、有序性。一是要健全组织机构。统一规划和协调,成立专门的标准管理机构,加强标准管理部门、主管业务部门和相关科研院所的协作与沟通,明确标准的制

订原则和审定程序,加强与国家标准的接轨,并统一以军队食品安全标准的形式发布。二是应完善相应的规章制度,理顺各种工作关系。针对军队食品安全标准工作特点,修订和完善各种基础性工作规定、工作细则、技术法规,依据法规章程做好军队食品安全标准化工作。三是构建标准的主体框架。根据军队饮食保障的实际,建立包括军队食品质量与卫生标准、军队食品安全检测技术标准、军队食品安全操作与管理标准为主体的军队食品安全标准体系,这其中又可细分为通用标准和军种标准。军队食品安全标准体系的构建必须站在全军的角度,通用标准必须能满足军队食品安全共性的要求,军种标准应充分考虑各军种。同时,将与军队食品安全相关的各项国际标准、国家标准、行业标准分门别类归入相应的体系中,体系之间要做到层次分明、结构合理<sup>[10]</sup>。只有这些标准协调一致,相互配套,才能构成一个完整、全面的标准化体系结构。

### 3.2 科学管理,建立标准更新机制

随着大量新技术、新方法在军队饮食保障上的应用,使得饮食保障的方式、方法呈现出多样化的趋势,然而相应的食品安全标准却没有跟上时代的步伐,使得饮食保障过程无标准可循。这就要求对军队食品安全标准必须强化动态管理,不断追踪军队饮食保障发展的最新动态,建立标准更新机制,及时制订出相关的食品安全标准。按照国际惯例,标准的更新周期为3~5年。军队食品安全标准中的基础标准很多是引用的国家标准和行业标准,因此,必须及时修订标准,以使国家标准的新发展在军队食品安全标准体系中及时体现出来,确保标准的先进性和时效性。同时,标准的制修订应着眼军事斗争后勤保障急需,在标准的更新过程中,要求标准起草单位每隔3~5年必须写出总结报告,明确提出是否要对现有标准进行修订的意见或建议,防止标龄过长、老化。

### 3.3 应对需求,推进食品安全标准化建设

战争行动对食品保障数量、质量和组织形式提出需求,无论在如何复杂的战场条件下,食品保障必须随时、随地、不间断地满足这种需求。另一方面,不同的战争形态、作战样式和战场环境的食品保障内容、组织方式,也对食品安全标准体系的构建产生了不同的影响<sup>[11]</sup>。例如海外物资筹措面临着食品筹措补给数量大、供应链长、涉及环节多、运输贮藏条件要求高、情况复杂多变等困难,对食品安全保障提出了新的、更高的要求。未来作战保障形态对食品安全的需求是推动和影响食品安全标准化发展与建设的根本因素。因此,构建食品安全标准体系应基于不同需求,突出其鲜明的特征。

### 3.4 推进融合,引用转化民用食品安全标准

实现军民融合式发展,既是有效利用国家科技资源的重要举措,也是提高军队食品安全标准化建设效益的重

要途径。军队食品安全工作主体主要是针对军队,有其特殊的战技术要求,因此军队食品安全标准与普通民用食品安全标准既存在共性,也有其个性。然而,军用食品安全标准化建设还没有形成一个优势互补、融合发展的有效模式。我国食品安全标准经过多年建设,已经有了较大的发展。目前,我国已基本建立了涵盖食品生产、加工、流通、餐饮等各个环节,以国家标准为主体,行业标准、地方标准为补充,与食品基础标准、食品和食品添加剂、食品相关产品标准,食品生产经营过程的卫生要求标准和检验方法与规程等相协调,与国际食品安全标准体系基本接轨的食品安全标准体系<sup>[12]</sup>。在军队食品安全领域使用和制订相应标准时,可以根据所属体系优先分析我国的民用食品安全标准,适用的直接引用,无需再制订,对于军队存在特殊需要的,可以根据实际情况加以制订,体现其特殊军事需求。这样一方面节省技术标准制订时的各项费用,另一方面还可以促使技术标准做到军民通用,更有利于先进技术军民之间的双向发展。例如,国家标准中更新和修订了食品中农药残留、重金属、污染物及其他危害人体健康物质的检测方法和检测限量,在军队食品安全检测技术标准中可根据情况引用。

### 3.5 加大投入,增强科研技术力量

要全面提高军队食品安全标准化的水平,必要的投入是基础,科研力量的培养是关键。首先应加大科研投入的力度,特别是军队食品安全操作与管理等军队特殊的食品安全标准研究,来满足现代战争的食品安全保障需要。应完善食品安全标准的跟踪评价机制,及时对标准实施情况进行分析研究,提出标准修订建议,不断提升食品安全标准的水平<sup>[13]</sup>。建立食品安全标准中的可追溯制度,进一步加强对食品安全的有效控制<sup>[14]</sup>。其次是分析军队食品安全标准化人才队伍的需求,明确学科建设方向,提出人才培养、交流和培训方案。一是在现有后勤院校中加大食品安全、食品安全标准等相关课程,定期对相关人员进行培训;二是建立军民融合的食品交流人才培养机制<sup>[15]</sup>。充分利用地方高校人才的优势资源,引进民用食品安全标准方面的人才;也可采用委培方式,将具有军队饮食保障实践经验,但缺乏食品安全、食品安全标准专业知识的官兵,送入地方相关高校进行定向学习;三是通过参加各种技术交流活动,提高人才队伍素质,促进军队食品安全标准工作的可持续发展。

## 4 结 论

食品安全关系到广大官兵的身体健康,关系到战斗力的生成、维持和提高,加强食品安全标准化建设是有效维护食品安全的重要技术支撑,对于推进部队饮食保障规范化和标准化建设、增强保障效益具有重要意义。军队食品安全标准体系庞大、结构复杂,需要从整体出发,针对

现实需求,科学构建目标明确、结构合理、功能齐全、配套有效的标准体系,提高军队食品安全保障水平。

#### 参考文献

- [1] 杨文学. 军队食品安全[M]. 北京: 解放军出版社, 2007.  
Yang WX. Food safety in troops [M]. Beijing: PLA Press, 2007.
- [2] GJB 1101-1991 军队食堂卫生管理规范[S].  
GJB 1101-1991 Hygienic administrative specification for PLA kitchens and mess hall [S].
- [3] GJB 4240-2001 军队食品卫生要求[S].  
GJB 4240-2001 Requirements of food hygiene for armed forces [S].
- [4] GJB 652A-1994 军需罐头食品总规范[S].  
GJB 652A-1994 General specification of canned food for military supplies [S].
- [5] GJB 2806-1997 野战食品通用规范[S].  
GJB 2806-1997 General specification of battlefield food [S].
- [6] WSB 3-1997 军队食品采购、运输、储存卫生要求[S].  
WSB 3-1997 Hygienic requirements for procurement, transportation and storage of military food [S].
- [7] 吴俊, 杨文学. 关于军队食品安全标准化建设的思考[J]. 军事经济研究, 2011, (9): 74-75.  
Wu J, Yang WX. Cogitation on the military food safety standardization construction [J]. Military Econ Res, 2011, (9): 74-75.
- [8] 景军峰, 翟珂光, 唐斌. 军队食品安全管理面临的形势及对策[J]. 军需物资油料, 2012, (5): 7-8.  
Jing JF, Zhai KG, Tang B. The situation and countermeasures of military food safety management [J]. Quartermaster Mater POL, 2012, (5): 7-8.
- [9] 于吉平, 钟飞. 军营饮食文化[M]. 北京: 国防大学出版社, 2015.  
Yu JP, Han ZF. Modern military camp food culture [M]. Beijing: National Defence University Publishers, 2015.
- [10] 刘颖, 杜宗绪. 食品标准与法规[M]. 北京: 对外经济贸易大学出版社, 2013.  
Liu Y, Du ZX. Food standards and regulations [M]. Beijing: University of International Business and Economics Publishers, 2013.
- [11] 高兰兴, 郭俊生, 郭长江. 军队营养与食品学[M]. 北京: 军事医学科学出版社, 2008.  
Gao LX, Guo JS, Guo CJ. Military nutrition and food science [M]. Beijing: Military Medical Science Press, 2008.
- [12] 姚卫浩, 韦文英, 金江军. 食品安全标准体系建设现状分析及对策研究[J]. 中国科技纵横, 2016, (4): 209-210.  
Yao WH, Wei WY, Jin JJ. Analysis on the present situation and study on the countermeasures of food safety standard system [J]. China Sci Technol Overv, 2016, (4): 209-210.
- [13] 武艳如, 路勇. 科学构建我国食品安全标准体系[J]. 中国标准化, 2013, (5): 59-62.  
Wu YR, Lu Y. Scientific construction of China's food safety standard system [J]. China Standardiz, 2013, (5): 59-62.
- [14] 温群香. 浅谈我国食品安全标准体系[J]. 轻工标准与质量, 2015, (3): 25-26.  
Wen QX. Discussion on food safety standard system in China [J]. Light Ind Stand Qual, 2015, (3): 25-26.
- [15] 邵海永, 宁方凯, 马铁栋. 军民融合式油料保障人才培养体系研究[J]. 中国储运, 2012, (3): 130-132.  
Shao HY, Ning FK, Ma TD. A study on the training system of military and civilian POL support personnel [J]. China Stor Transport, 2012, (3): 130-132.

(责任编辑: 姚 菲)

#### 作者简介



李 颖, 副教授, 硕士, 主要研究方向为食品安全。  
E-mail: liy0513@163.com