

大食物观背景下食品安全监管人才培养路径

杨靖 张良 伍康平 程峰 郑玉洁

赣南科技学院 资源与土木工程学院 江西 赣州 341000

【摘要】：大食物观强调从耕地资源、森林资源、江河湖海资源、设施农业、生物技术等多维度拓展食物来源，推动食物供给由单一粮食安全向多元食物安全转变。食物来源、生产方式、流通形态和消费场景的持续变化，使食品安全监管对象更加复杂，监管链条更加延展，风险识别、依法处置、数字研判和协同治理能力成为监管人才培养的重要内容。当前，部分食品安全相关专业人才培养仍偏重检测技术、工艺知识和实验技能，对监管治理逻辑、全链条风险控制、真实执法场景和跨部门协同能力关注不足，难以完全适应大食物观背景下食品安全治理现代化要求。

【关键词】：大食物观；食品安全监管；人才培养；全链条治理

DOI:10.12417/2705-1358.26.13.074

引言

食品安全是民生保障的重要基础，也是国家治理体系和治理能力现代化的重要内容。随着居民消费结构升级、食品产业链延伸和新型食物资源开发加快，食品安全监管不再局限于传统农产品加工、餐饮消费和市场流通环节，而是逐渐覆盖种植养殖、生产加工、仓储物流、网络销售、餐饮服务、应急处置、舆情回应等多个场景。大食物观提出后，食物安全的内涵进一步拓展，监管工作需要同时关注粮食、畜禽、水产、果蔬、菌物、预制食品、特殊食品以及新资源食品等多类对象，食品安全监管人才培养也必须随之调整。《中共中央国务院关于全面推进乡村振兴重点工作的意见》提出树立大食物观，构建多元化食物供给体系。

1 大食物观背景下食品安全监管人才培养的时代要求

1.1 多元食物供给体系拓展监管人才知识边界

大食物观的核心在于突破传统“就粮食论粮食”的思维，面向更广阔的国土资源、更丰富的生物资源和更多样的生产方式拓展食物来源。食物供给结构发生变化后，食品安全监管对象也同步发生变化。传统监管更多关注粮油、肉类、乳制品、蔬菜、水产品、加工食品和餐饮食品，而在大食物观背景下，森林食品、深远海产品、设施农业产品、功能性食品、植物基食品、微生物发酵食品等新型食物资源不断进入消费市场。监

管人才如果只具备单一食品检测知识，很难准确理解不同食物资源的安全风险来源。多元食物供给体系要求监管人才具备更宽的知识结构。

1.2 全链条食品安全治理提升监管人才能力要求

食品安全风险具有链条传导特征。原料端的环境污染、投入品使用不规范、生产加工环节控制失效、流通环节温度失控、消费环节操作不当，都可能影响最终食品安全。大食物观背景下，食物供给范围更广、产业链更长、参与主体更多，食品安全监管必须由单点检查转向全链条治理。监管人才不仅要能够发现问题，还要能够追溯问题来源、判断风险等级、推动责任落实并形成闭环处置。全链条治理强调过程监管。食品安全监管人员面对的工作不只是抽检结果判定，还包括许可审查、日常检查、飞行检查、风险监测、问题核查、行政处罚、信用管理、投诉举报处理和应急处置等内容。每一项工作都需要监管人员具有较强的现场判断能力和规范执行能力。

2 当前食品安全监管人才培养存在的主要问题

2.1 培养目标偏重技术技能，监管治理导向不足

当前食品安全相关专业人才培养普遍重视食品理化检验、微生物检验、食品加工工艺、质量控制等内容，这些知识是食品安全工作的基础，但并不能完全覆盖监管岗位的实际要求。食品安全监管是一项兼具技术性、法律性和治理性的工作。

作者信息：杨靖，男（1987.06-），汉族，江西上饶人，博士，副教授，研究方向：食品科学与工程。

张良，男（1982.06-），汉族，黑龙江佳木斯人，博士，高级工程师，研究方向：天然产物与功能食品。

伍康平，男（1998.06-），汉族，江西赣州人，硕士，助教，研究方向：食品科学。

程峰，男（2006.07-），汉族，江西南昌人，本科在读，研究方向：食品科学与工程

郑玉洁，女（2005.10-），汉族，江西萍乡人，本科在读，研究方向：工程造价

项目基金：2025 年赣南科技学院教学改革研究课题：基于“大食物观”的食品安全监管专业人才培养模式改革与实践（编号：XJG-2025-4）。

监管人员既要理解检测结果,也要能够依据法律法规判断企业责任,能够在现场检查中识别管理漏洞,能够在突发事件中组织风险控制和信息沟通。如果培养目标长期停留在技术技能层面,学生进入监管岗位后容易出现“会检测、不会监管”“懂指标、不会处置”的问题。培养目标偏窄还会导致学生对食品安全监管工作的职业认知不足。

2.2 课程体系交叉融合不足,复合型知识结构薄弱

食品安全监管工作天然具有交叉性。监管人员面对的食品安全问题,往往需要综合食品科学、农学、法学、管理学、信息技术和公共卫生知识进行判断。然而,当前部分培养体系仍以传统食品学科课程为主体,课程之间相对分散,跨学科融合不够深入。学生学习了食品化学、食品微生物、食品营养、食品工艺和食品检验等课程,却未必能够把这些知识转化为监管场景中的综合分析能力。课程融合不足主要表现为知识模块之间缺少问题牵引。食品安全法规课程往往偏重条文讲授,缺少与真实案例、现场检查和执法程序的结合;食品检测课程偏重实验步骤和仪器操作,较少引导学生理解检测结果在监管决策中的使用边界;信息技术课程如果只是讲授一般性软件操作,也难以支撑食品安全数据治理、风险预警和追溯分析。各门课程看似完整,学生却难以形成系统化能力。

2.3 实践教学场景单一,真实监管能力培养不足

食品安全监管能力具有很强的场景依赖性。学生只有在接近真实监管任务的环境中,才能理解监管工作的复杂性。例如,现场检查并不是简单填写表格,而是需要根据企业规模、产品类别、工艺特点和风险等级确定检查重点;行政处置也不是机械适用条款,而是需要兼顾事实认定、证据固定、程序合法和风险控制。若实践教学长期停留在实验室操作或单一参观层面,学生难以形成真实监管能力。当前部分实践教学存在内容单一、链条不完整和反馈不足等问题。实验教学多围绕常规检测项目展开,能够训练学生的操作规范,却不足以培养其现场风险识别能力;企业实习多关注生产流程和质量管理,对政府监管视角涉及较少;校外实践有时以短期参观为主,学生接触真实监管任务的机会有限。

3 大食物观导向下食品安全监管人才能力结构重构

3.1 构建多元食物安全认知能力

多元食物安全认知能力是食品安全监管人才的基础能力。大食物观强调食物来源的多样化,监管人才必须能够从不同食物类别、不同生产方式和不同消费场景中识别安全风险。这里的认知能力并非简单增加知识点,而是要求学生建立“食物资源—生产过程—安全风险—监管规则—消费影响”的整体理解框架。只有形成这样的认知框架,才能避免将食品安全问题狭

窄地理解为检测指标问题。多元食物安全认知能力应包括食物资源认知、风险来源认知和监管边界认知。食物资源认知要求学生理解粮食、畜禽、水产、果蔬、菌物、林下产品、发酵食品和新型食品原料等不同类别的安全特征;风险来源认知要求学生能够判断生物性、化学性和物理性危害在不同链条环节中的形成机制;监管边界认知要求学生明确政府监管、企业主体责任、行业自律和社会监督之间的关系,防止把所有安全责任简单归结为单一主体。

3.2 强化全链条风险识别与过程监管能力

全链条风险识别能力是食品安全监管人才的核心能力。食品安全风险通常不是孤立发生的,监管人员需要沿着产业链条判断风险形成、传导和放大的过程。大食物观背景下,食品产业链更长、供应主体更多、消费渠道更复杂,监管人员必须具备从原料端到消费端进行连续识别的能力。风险识别不应停留在结果指标异常,而应延伸到工艺控制、制度执行、人员管理、环境卫生和数据记录等过程因素。过程监管能力要求监管人员能够把风险识别结果转化为监管行动。发现风险只是起点,监管人员还需要确定检查重点、固定证据、督促整改、依法处置,并根据风险等级开展后续跟踪。

3.3 提升依法监管、数字研判与协同处置能力

依法监管能力是食品安全监管人才履职的底线能力。食品安全监管必须以法律法规和标准规范为依据,任何检查、抽检、处罚和信息发布都要遵循法定程序。监管人才不仅要熟悉《中华人民共和国食品安全法》等基础法律,也要了解食品生产经营许可、食品标签标识、食品添加剂使用、特殊食品管理、网络食品经营、企业主体责任落实等相关制度。法律知识学习不能停留在记忆条文,而要转化为事实认定、证据判断和程序执行能力。数字研判能力是新时期食品安全监管的重要能力。食品安全监管数据来源日益多元,包括监督抽检数据、企业追溯数据、信用信息、投诉举报、网络交易信息、舆情信息和应急处置记录。

4 大食物观背景下食品安全监管人才培养路径

4.1 重塑培养目标,确立复合型监管人才定位

食品安全监管人才培养应以复合型监管人才为基本定位。培养目标需要从单一技术技能导向转向技术支撑、法治规范、风险治理和社会协同并重。学生毕业后不仅能够从事食品检测和质量控制工作,也能够适应基层市场监管、食品安全综合治理、企业合规管理、食品安全风险评估和食品安全社会服务等岗位需求。培养目标越清晰,课程体系和实践教学改革才越有方向。培养目标重塑应突出三类导向。知识导向上,应强调多元食物安全知识和食品安全治理知识融合,使学生能够理解大

食物观下食物供给结构变化及其监管要求;能力导向上,应强调全链条风险识别、现场检查、依法处置、数据分析和应急协同;价值导向上,应强调公共安全意识、法治意识、责任意识和职业伦理。

4.2 优化课程体系,构建跨学科课程模块

课程体系优化应围绕大食物观和食品安全监管任务展开。传统食品科学课程仍然是基础,但必须与法规标准、监管实务、数据分析和公共治理课程形成有机衔接。可以构建“食品科学基础模块、食品安全风险模块、法律法规与标准模块、监管实务模块、数字监管模块、协同治理模块”相结合的课程体系,使学生既有技术基础,又有治理能力。食品科学基础模块应包括食品化学、食品微生物、食品营养、食品工艺、食品毒理和检验检测等内容,保障学生理解食品安全风险的科学基础。食品安全风险模块应围绕生物性危害、化学性危害、物理性危害、过敏原风险、食品欺诈风险和新型食品风险展开,强化风险识别意识。法律法规与标准模块应系统讲授食品安全法律、食品安全国家标准、行政执法程序、企业主体责任和消费者权益保护等内容,提升学生依法监管能力。

4.3 深化协同实践,建设真实监管场景训练机制

食品安全监管人才培养必须强化真实监管场景训练。学校应与市场监管部门、农业农村部门、检验检测机构、食品生产

企业、餐饮服务单位、农贸市场、网络食品平台等建立协同育人机制,为学生提供多样化实践场景。实践教学不应只安排简单参观,而应围绕监管任务开展深度训练,使学生能够接触真实流程、真实问题和真实标准。真实监管场景训练可分为校内模拟、校外见习和综合实训三个层次。校内模拟重点建设食品安全监管情境实验室,模拟食品生产现场、餐饮后厨、超市销售、冷链仓储和网络平台监管等场景,训练学生开展检查记录、风险识别和处置建议。校外见习重点依托监管部门和检测机构,让学生观察监督检查、抽样检测、投诉处理和整改复查等流程,理解监管工作的规范性

5 结语

大食物观拓展了食品安全的内涵,也重塑了食品安全监管人才培养的逻辑。面对多元食物供给体系和全链条食品安全治理要求,监管人才不能停留在单一检测技能或食品工艺知识层面,而应具备多元食品安全认知、全链条风险识别、过程监管、依法处置、数字研判和协同治理等综合能力。当前,部分人才培养仍存在目标偏窄、课程融合不足、实践场景单一等问题,需要从培养目标、课程体系和实践教学三方面系统改革。面向未来,食品安全监管人才培养应坚持复合型、应用型 and 治理型导向,把大食物观融入专业建设全过程。通过重塑培养目标,明确监管人才的公共安全责任。

参考文献:

- [1] 常志娟,葛珍珍,王小媛.融入大食物观的“食品安全学”课程教学研究[J].粮油科学与工程,2024,38(5):41-43.
- [2] 刘科,黄博琛.大食物观:超越粮食安全战略的时代价值与实践方案[J].中州学刊,2023(5):67-73.
- [3] 帕尔哈提·吾斯曼江,吴晓菊,张志强,等.“大食物观”背景下食品质量与安全专业发展模式研究[J].食品工业,2024,45(7):328-330.
- [4] 郭永.“大食物观”视域下高职食品专业课程思政建设探索[J].黄河水利职业技术学院学报,2023,35(2):71-74.
- [5] 杨鑫.大食物观下消费者粮食安全社会责任的内涵及强化路径[J].中国食物与营养,2023,29(10):10-16.