



“预制菜进校园”话题最近引发家长、网友、专家等多方热议—— 孩子们的饭菜别“一热了事”

编者按:

“民以食为天,食以安为先。”校园食品安全一直是人们关注的焦点。最近,“预制菜进校园”话题引发家长、网友、专家等热议,社交平台也迅速出现“预制菜岂能进学校食堂”等热门话题。9月11日以来,多地官方机构在答复家长反映的情况时,就“预制菜进校园”问题进行回应。近日,教育部有关司局负责人也指出,对“预制菜进校园”应持十分审慎态度,不宜推广进校园。本期焦点对此予以关注。

● 家长呼吁: 校园不应是预制菜的试验场

近年来,预制菜因其种类丰富、方便快捷、节约人工成本等优点,受到不少上班族、连锁餐饮和中小餐馆的青睐。

新学期刚开始没多久,“预制菜进校园”一事就被推上风口浪尖。一些地方的学校老师通过班级群发布通知,告知学校食堂不再供餐,改由合作的餐饮公司提供预制菜,家长可自行选择是否缴费,让孩子食用预制菜。还有网友直接晒出学校家长群发的预制菜订购信息,包括详细的菜单和配料表,菜单上清楚地标注着“预制菜”三个字。

9月9日,某地一位网民在人民网“领导留言板”栏目留言称,他的孩子刚上小学就遇到了预制菜问题。该网民希望当地教育局和相关领导能够重视并及时解决这个问题。还有家长在其他平台留言称,校园无小事,社会上的小事放到校园都会被放大,更何况是关系到一日三餐的预制菜。

预制菜进入校园,家长们最担心的莫过于健康与卫生问题,长期食用会对学生的健康不利。“学校设饭堂就是为了让学生吃上安全新鲜的饭菜,如果都让预制菜进校园了,那孩子们营养怎么保证?”有家长称,预制菜可以吃,但不适合所有人,在孩子饭桌上不应该节约时间和成本,校园不应是预制菜的试验场。

江苏某地一位家长称,孩子学校是统一配送的半成品,荤菜是半成品,素菜洗好切好放塑料袋装着,隔一天送去学校。对这种方式她明确反对,“做过饭的都知道这种肯定会变质的”。“有的地方学校统一配送的食材都是新鲜食材,青菜是一棵一棵的,肉类也都是新鲜的,如果是那种我可以接受。”

央广网最近发布了一则#你对预制菜进



王怀申 作

校园最担心哪一点#的投票,有超过41%的网友选择了“‘科技与狠活’影响孩子长身体”,有超过21%的网友选择了,“预制菜大都高盐、高油、高脂肪会增加肥胖风险”。

从媒体调查来看,大多数家长反对预制菜进校园,一方面担忧预制菜的品质,以及运输、储藏过程中可能存在的食品安全问题;另一方面则是担忧预制菜在营养方面无法满足孩子的成长需要。人们为了方便快捷,偶尔会

吃吃预制菜,但恐怕不会有人愿意“顿顿吃”,更别说让孩子“天天吃”。

由于一些学校采用预制菜当餐食,最近,不少家长不得不在午餐时段选择给孩子送饭。从一些家长发布在社交媒体上的视频可以看到,由于家长不能进入校园,且校园中食堂关闭后没有就餐的地方,学校门口挤满了送餐的家长,不少学生只能在校门口蹲或站着,就着家长手中的餐盒快速吃午餐。

● 多地回应: 目前不支持预制菜进入校园

针对预制菜进入校园的问题,部分地方的学校和教育部门陆续作出一些回应。

广东碧桂园实验学校校长陈钱林表示,他反对预制菜进入校园。他认为,预制菜是一个新事物,对人的健康影响尚未得知,“绝对不能在孩子们身上做实验”。

海南省海口市金宇学校总务处副主任林书善表示,该校提供的午餐从未使用过预制菜,“我们多次到供餐企业进行考察,给学生供应的食品基本都是现炒现做的。”

9月15日,海口市琼山区教育局在海口市政务服务便民热线官方网站回应市民诉求时称,琼山区教育局高度重视市民关心的预制菜进学生食堂的问题,教育局已召开部署会,目的是让各校园加强食堂管理,配餐公司严格按照要求配餐,从食品卫生和安全上把好关,不要使用预制菜,坚决杜绝购买加工不

卫生不新鲜的肉类等现象。

海口市椰博小学校长叶丽敏表示,该校通过中央厨房给学生供餐,食材可以放心。“琼山区教育局近日已经召开会议,强调学校不使用预制菜,学校不可能给学生吃预制菜。”

近日,山东青岛市教育局局长姜元韶在接受当地媒体采访时说:“前段时间我们做了认真摸排,可以确切地告诉大家,网上所说的这种预制菜,全市中小学、幼儿园没有使用,我们也不准备使用这种预制菜。”

广东东莞南城教育管理中心在9月12日回应当地一初中学生家长时表示,家长反映的学校食堂饭菜大部分选用新鲜食材烹煮,但鸡腿(翅)、鸭腿(翅)、肉扒、肉丸类,会选择冰鲜食品和冻品搭配。

9月14日,浙江湖州市教育局就校园食堂内是否存在预制菜等情况答复称,湖州市

要求学校食堂采购新鲜食材,目前没有预制菜进入校园,教育局将进一步加强监督管理。

9月17日,海南12345热线在回答市民有关预制菜进校园的问题时透露,海南省教育厅、海南省农业农村厅已进行联合部署,暂不支持不鼓励预制菜进校园,将全力保障校园食品健康安全。

近日,四川省成都市教育局称,没有将预制菜纳入大宗食品原料配送范围。四川省泸州市教育和体育局也表示,目前泸州市中小学幼儿园食堂暂不存在网络上热议的“预制菜进校园”现象。

9月19日,有媒体记者以家长身份咨询了福建省福州市教育局,相关工作人员答复称“并没有预制菜进入校园,这是禁止的”。

● 专家建议: 未成年人需要给予特殊保护

21世纪教育研究院院长熊丙奇表示,家长表达对“预制菜进校园”的担忧,其实也反映出一些学校食堂供餐并不透明,“消除预制菜进校园的担忧,首先就要做到食堂供餐公开、透明,让学生吃好,吃得安全、有营养”。

“一方面,预制菜行业本身就缺乏明确、统一的行业标准,让预制菜进校园,会让正在长身体的孩子面临不确定性风险;另一方面,对于预制菜的营养,是存在争议的,而法律明确规定,要给予未成年人特殊、优先保护,也就是说,必须确保给孩子吃的食品,具有最高安全标准、营养标准。所以当前,预制菜进校园还在争议。”熊丙奇说。

他建议,要让孩子吃得好吃得有营养,必须加强对进校食品材料的安全风险与营养健康检测,也需要进一步推进“明厨亮灶”,学校食堂必须公开食材来源、储运、加工、配餐的过程,对食堂经营全过程监督,确保食材的新鲜、安全与营养。

广东省食品安全保障促进会会长叶树强

表示,“孩子是特殊群体,正处于长身体的阶段,所以建议学校还是保证提供新鲜的食材,尽量不要选择预制菜。”

中国教育科学研究院研究员储朝晖表示,学校食堂的基本原则是为学生提供有营养且口感丰富的应季餐食,以保障学生的健康和正常发育。而预制菜的加工流程更加复杂,不少存在过度加工,一些甚至含有一定的添加剂。“新鲜的食物肯定比预制菜更健康。”

在律师秦辉看来,预制菜在现阶段并不宜销售给中小学生。他指出,《中华人民共和国未成年人保护法》规定了对未成年人一整套的综合保护体系,即从家庭保护、学校保护到社会保护。他说,如果预制菜作为一种食品可以无一例外地销售给任何人,那么,保护未成年人保护的律所强调的“特殊保护”难免落空。

中国烹饪协会有关负责人表示,预制菜虽可以进行标准化、工业化、规模化生产,实现源头采购,更易实现对原料品质的把控。但在目前的实际操作过程中,预制菜的食品安

全风险仍然存在,时常出现使用劣质食材、生产不规范、卫生不达标、菜品高盐高脂肪、包装材料不安全、菜品变质等情况。

中国食品产业分析师朱丹蓬认为,对于预制菜进校园,当前在顶层设计方面还有所欠缺,对预制菜行业尚未设立准入门槛,同时在标准体系、质量内控体系等方面基本也无法可循。所以从目前情况看,首先要推动行业标准出台,考虑食品安全以及营养和风味保障等,之后再谈预制菜进校园的问题。

在这次讨论中,有识之士纷纷表示,孩子是祖国的未来,校园食品安全不只是预制菜能否进校园的问题,还有筑牢整个安全网的问题,无论是不是预制菜,都必须“严”字当头,在采购管理、烹饪销售、营养搭配、后厨管理、餐厅管理、清洗消毒等方面做好全链条监管,把好各个关口,确保学生饮食安全放心。

(综合自《中国新闻周刊》《南方日报》《北京青年报》《海南特区报》《重庆晨报》《成都商报》等)

权威表态

教育部:对“预制菜进校园”持审慎态度

新华社北京9月22日电 近期,一些地方“预制菜进校园”话题受到社会广泛关注。近日,记者就“预制菜进校园”采访教育部有关司局负责人。

据这位负责人介绍,学校食品安全和营养健康事关学生健康成长,教育部长期以来会同相关部门,切实落实党中央、国务院决策部署,严格落实食品安全法等法律法规,先后制定实施了《学校食品安全与营养健康管理规定》《营养与健康学校建设指南》等制度规定,不断加强对学校食品安全和营养健康的管理。

食品安全法第五十七条规定,学

校等集中用餐单位的食堂应当严格遵守法律、法规和食品安全标准;从供餐单位订餐的,应当从取得食品生产经营许可的企业订购,并按照要求对订购的食品进行查验。供餐单位应当严格遵守法律、法规和食品安全标准,当餐加工,确保食品安全。

这位负责人指出,党和政府高度重视学校食品安全,十分关心学生健康成长,广大家长期望孩子在学校吃得既绿色安全又营养健康。经研究,鉴于当前预制菜还没有统一的标准体系、认证体系、追溯体系等有效监管机制,对“预制菜进校园”应持十分审慎态度,不宜推广进校园。

媒体评论

预制菜进校园:关切在“预”,解决在“制”

◎ 王井怀 郭方达

孩子的饮食安全,是家长极为牵挂的事。与现做菜相比,“提前做好的”预制菜容易引起家长担心:饭菜是否安全,营养是不是丰富……还有口味欠佳——这是消费者的普遍认知,不过鲜有商家承认。

近年来,预制菜越来越走俏,是因其省时省力,节省成本,可以快速为大批消费者提供服务。国家发改委发布的《关于恢复和扩大消费的措施》也提出,挖掘预制菜市场潜力,加快推进预制菜基地建设。从全国范围来看,预制菜市场扩容迅速。中国烹饪协会发布的数据显示,2023年中国预制菜市场预计将超过5000亿元人民币,全国现存预制菜相关企业超过6万家。

学校是培育下一代的特殊场所,学生的身心健康与安全永远应放在第一位。预制菜进校园恰需引起各方面三思。一位校长道出了家长的心声:预制菜是一个新事物,事关下一代身体健康,进校园应慎之又慎。

回应这一社会关切,应建立一套让学生吃得明白、吃得放心的规范,保障家长和学生的知情权、选择权和监督权。

首先,预制菜进校园要有“高门

槛”。与一般餐饮机构不同,校园食堂面对的群体主要是未成年人,正值身体及智力发育的关键时期,对食品安全和营养的要求更高一些。相关部门应制定更为严格的准入门槛,对于拟进入校园的企业及产品,也应就其营养成分、保质期等做好详尽的检测释疑工作,守好进校园的第一道门。

其次,预制菜进校园还得过“审议关”。学校不是“一言堂”,不能由少数校领导私下拍板。无论是让学生投票,还是让家长委员会参与协商,这项决定须经利益相关方共同商议,方可施行。

其三,预制菜之外更需留有“选择权”。多元化的食品供给是幸福生活的基本需要之一。作为消费者,学生及家长也应该有知情权。学校在引入预制菜的食堂窗口,应当以标识或其他形式对前来用餐的师生予以告知;还应留有“新鲜窗口”,让孩子们有更多选择。

最重要的是,拍板的人要有“同理心”。学校的管理者也好,供应商也罢,要将心比心,在食品安全这件大事上,给予孩子们全方位的呵护。

(据《新华每日电讯》)

相关链接

预制菜分类

预制菜,又称为预制调理食品,一般指以各类农、畜、禽、水产品为原料,配以调味料等辅料,经预选、调制等工艺加工而成的半成品或成品。预制菜通常需要在冷链条件下贮存或运输,供消费者或餐饮环节加工者简单加热或烹饪后食用。具体可分为四类:

- 1.即配类,主要指那些免洗免切的净菜;
- 2.即烹类,指那些含有调味包或提前腌制后,需要加热烹饪的半成品类菜肴;
- 3.即食类,包括即食罐头、各种色拉等;
- 4.即热类,如速冻汤圆、自热火锅等。

《学校食品安全与营养健康管理规定》相关条款

第四条 学校集中用餐应当坚持公益便利的原则,围绕采购、贮存、加工、配送、供餐等关键环节,健全学校食品安全风险防控体系,保障食品安全,促进营养健康。

第十六条 学校应当建立集中用餐信息公开制度,利用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息,组织师生家长代表参与食品安全与营养健康的管理和监督。

第十九条 中小学、幼儿园应当培养学生健康的饮食习惯,加强对

学生营养不良与超重、肥胖的监测、评价和干预,利用家长学校等方式对学生家长进行食品安全与营养健康相关知识的宣传教育。

第二十一条 学校在食品采购、食堂管理、供餐单位选择等涉及学校集中用餐的重大事项上,应当以适当方式听取家长委员会或者学生代表、教职工代表大会意见,保障师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。学校应当畅通食品安全投诉渠道,听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议。