

“预制菜进校园”，公众在关注什么？

主持策划

新华每日电讯记者李坤晟

嘉宾

欧连维:中国预制菜产业联盟副秘书长
张海:团餐企业负责人
范自军:广东省佛山市第一中学副校长
冯海波:湖北省恩施市第三中学学工部主任
雷望红:中南大学公共管理学院讲师
沈斌:北京市中闻律师事务所合伙人
曾洁义:公司职员、学生家长

近日,江西某地多名中小学生家长发视频称,当地中央厨房给学生统一配送的午餐速度慢、质量差。原本是中央厨房集中配餐质量不佳的个案,经网络发酵,尤其是自媒体短视频和图片渲染,迅速转化为一场“预制菜能否进校园”的大讨论。

家长们担心中央厨房集中配餐可能含有预制菜。部分忧心忡忡的家长开始追问学校餐食来源,有人甚至中午到校门口给孩子送饭。而对预制菜的质疑,又引发一些人士对中央厨房为中小学集中配餐是否可靠的担忧,呼吁学校应该回

归自办食堂。如何看待预制菜进校园,中央厨房集中配餐和学校自办食堂孰优孰劣……带着以上问题,特意邀请教育界和预制菜行业人士,以及相关领域学者、律师展开探讨。

中央厨房配餐 ≠ 预制菜进校园

主持人:“舌尖上的校园”受到广泛关注,能获准进入校园的餐食应当具备哪些条件?

张海:我对网络图片的真实性表示怀疑。很多人一听说预制菜,就想起高铁上的盒饭,或者超市里售卖的自热食品。事实上,作为近年火爆的新概念,预制菜的定义非常宽泛。从经过初步清洗整理的蔬菜到早已有的红烧肉罐头,从需要消费者亲自烹制的半成品到自热食品,甚至前段时间名噪一时的螺蛳粉,都属于预制菜范畴。目前,业界将预制菜分为即食、即热、即烹、即配等数种类型。

据我所知,能获准进校园的餐食,极少有即热式的预制菜。另外,网络炒作混淆了预制菜和中央厨房配餐的概念。中央厨房是将没有加工的蔬菜和肉类,通过专业化的设备,标准化的流程清洗、加工、制作、配送。这是中餐标准化、工业化的产物,本身具有可控性强、易于监管的特点,在全流程规范的情况下,具有更高的安全性。现在提倡中餐少盐、少油、控糖,集中配餐显然比食堂师傅更容易做到这一点。

打个比方,中央厨房就是正常的餐厅或者食堂增加了一个配送环节而已。它不是新鲜事物。近几年,中央厨房进入快速发展期。建设中央厨房的成本,动辄数千万元起步。行业普遍认为,最大的客户群体在校园。

沈斌:北京一些小学占地面积小,没有条件办食堂,长期由中央厨房配餐,这没有什么问题。但如果真像现在网络上传播的,一些校园配餐采用不能保证食材新鲜的预制菜,则必须谨慎。

根据未成年人保护法第四条,对未成年人的保护,应当坚持最有利于未成年人的原则,给予未成年人特殊、优先保护,并应适应未成年人身心健康发展的规律和特点。这明确要求我们在解决涉及未成年人的事项中,必须充分考虑他们的身心发展和健康情况。

在大众认知中,与用优质新鲜食材现场合理制作并马上食用的食物相比,做好之后室温储存或者冷冻的“预制菜”,营养价值和口感可能会有一定下降。学校应寻找最有利于孩子们身心发展的营养供应方式。

食品安全法第五十七条也明确规定,学校、托幼机构等从供餐单位订餐的,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。这一规定强调了当餐加工是确保食品安全的重要措施。

欧连维:在满足安全标准化生产,同时食品营养健康也能达到日常所需的情况下,预制菜作为日常菜品的一个补充,也可以作为校园食品的一个可选项。

但相较于一般市场,校园应当具有更高的食品安全、健康、营养标准,同时校园对食品的需求量和周转率要求也很高。无论是什么食品都要符合食品安全生产规范,在生产、包装、运输、分发等各个环节严格管理,确保入园食品的健康。

曾洁义:目前,网络上流传的图片,餐盒上不仅标注了预制菜的保质期,还有数种食品添加剂。我们家长不懂这些添加剂的具体作用,但凭常识判断,这些盒饭不新鲜,至少没有学校食堂现炒的菜新鲜。

在孩子最重要的生长发育阶段,我要求孩子吃到新鲜的食品。

欧连维:有些预制食品为了保鲜防腐会使用一些添加剂,只要在国家规定的范围使用,都是允许的。同时,也有一些预制菜直接用速冻锁鲜的方式,不存在添加剂的问题。

作为食品,最大的不安全因素来自极少数生产者不遵守国家法律法规,在原材料使用、添加剂使用、生产过程等方面出现问题。对此,我们要坚决打击。



一名采购商走过冰冻预制菜食材冷冻柜。新华社发

B 中央厨房配餐 VS 学校自办食堂

主持人:按一般理解,标准化、工业化的中央厨房是社会进步的体现,但在这次话题讨论中,不少学生家长呼吁学校自办食堂。如何看待这对矛盾?

曾洁义:近期一直关注相关报道,一些媒体解读了预制菜的规范安全,但对其营养价值、新鲜程度只字不提,难免让人忧心。我希望孩子就读的学校能自办食堂。

范自军:大约十年前,我孩子读小学,学校只有简易食堂,就由中央厨房配餐。当时,饭菜连二次加热都没有,直接配送过来。我估算过,饭菜应该是上午九点做好,否则来不及配送。饭菜的口感和新鲜度,比不上学校自办食堂。不过,当时没有食品安全问题。

今天,我从学校管理者的角度谈这个问题,像佛山一中这样有3000多名寄宿生的学校,没有必要从外面采购成品或者半成品。学校为全校师生提供一日三餐,建一个食堂,大概50名员工,完全没有问题。

但是,如果我所在的学校每顿饭只有几百人就餐,或者是只提供午餐的走读学校,那么,学校维持一个食堂运转的负担会非常重。在这种情况下,如果由相关部门统一招标采购,我也能接受。

冯海波:无论如何,学生的健康都是最重要的考量。我所在的恩施三全全校3700多名学生,也是自办食堂,提供一日三餐,在当地还颇有名气。

学校食堂的肉类和蔬菜,全是自己加工,包括肉丸子都是师傅亲手做。教师要对食堂轮流值班跟踪,每天都有检查和反馈。每个星期的食谱都会在网上公示,家长一目了然。学生对菜品有要求,学校都会尽力满足。

张海:现在几十个人的单位长期订餐都能实现专车配送,配送车都有保温消毒措施。企业也会提前优化配送路线。事实上,相关部门对校园配餐有非常严格的要求,学生餐从烧熟至食用,间隔不得超过两小时。

雷望红:一些学校自主经营和自主管理过程中,出现了发霉的蔬菜、学生中毒事件等,一经网络曝光,社会影响很大,由此引发教育管理部门对学校食堂管理监督问题的思考。

由于一个区域内学校众多,教育管理部门客观上无法做到细致监管。一方面是因为存在监管时间差,即学校几乎每天都要供应餐食,但是上级检查不可能时时在场(为了提高在场的密度,一些地区要求食堂安装摄像头,并实行“食品留样制度”);另一方面检查主要



工人在预制菜加工生产线作业。新华社发

是看材料、看食品留样情况、看即时现场环境等,有时会流于形式。

对一两个大公司的监管,从理论上讲比几十、上百所学校监管更加容易。但在实际运营中,中央厨房也会遭遇各种问题。这次引发热议的江西某地中央厨房即是典型案例。平心而论,中央厨房出现显性的食品安全问题的概率是极小的。

C 拒绝预制菜? 要的是公开透明和表达

主持人:如何理解“预制菜进校园”引发社会热议?

欧连维:校园食品安全大于天,关乎我们下一代的健康成长,是不容有失的底线问题。讨论“预制菜能否进入校园”,实际上是对校园食品安全、孩子们健康成长的深度关切。

范自军:当代家长对孩子教育成长的关注度越来越高,有的恨不得了解孩子在学校的一举一动。

学校理解家长对食堂的高要求。我们的食堂在学生和家长的监督之下运营,提供十多个菜式,还有汤粉面和点心。学生吃多少买多少。做到这个程度,应该说很不错的。但我也常给家长解释,食堂毕竟是食堂,和家庭餐、高档酒店的菜肴肯定比不了。不

过,家长对学校食堂提意见,是在行使监督权,也是一个缓解焦虑的情绪出口。我们也在逐渐适应这种情况。

雷望红:如果由学校自办食堂,家长有意见可以直接对学校反映。监督对象看得见、摸得着。但当由上一级来主导这个事情,家长的沟通成本可能会更高。

假如家长对学校的餐食不满意,很难同配送公司直接沟通。因为是相关部门统一招标,学校也很难根据家长的意见做出灵活调整。当家长遭遇这种沟通不畅,就很容易怀疑其中是不是有猫腻。

主持人:学校食堂合理运营模式应该是怎么样的?

曾洁义:家长的要求不高。只是希望学校的饭菜,

能保证食材新鲜,味道可口。孩子吃得好,我们就放心。另外一点希望是,如果食堂办得不好,饭菜不可口,我们提的意见能被倾听。

无论采取哪种方案,饭菜制作配送的过程都要公开透明。同时,要确保学生、家长和学校等需求主体的意见表达畅通。

张海:因为不了解,所以有误解。很多质疑可能源于各个群体之间沟通不畅。我希望学生、家长有机会能去当地配餐的中央厨房实地看一看,相关部门也可以加强与学生、家长的沟通。

(应受访者要求,张海为化名)
(据新华社电)

锐评

“预制菜进校园”:关切在“预”,解决在“制”

孩子的饮食安全,是家长极为牵挂的事。最近,预制菜进校园引发了网上热议。

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。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年中国预制菜市场规模预计将超过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的三思。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,这项决定须经由利益相关方的共同商议,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校园窗口,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。

(新华社北京9月21日电)

