

“预制菜进校园”争议的背后

新华社“新华视点”记者

开学伊始,“预制菜进校园”引发公众关注。一些家长对预制菜的质量和安全的表示担忧。

预制菜具备方便快捷等优势,正悄然渗透越来越多消费场景;但同时,校园餐食的安全营养不容忽视。如何缓解一些家长的焦虑?食品行业工业化背景下,如何更好保障我们的饮食健康?“新华视点”记者进行了调查。



一名采购商走过冰冻预制菜食材冷冻柜。新华社资料图片

预制菜是否已大规模进入校园?

网传江西赣州蓉江新区、深圳等地部分学校食堂采用预制菜,但当地相关部门和学校大都予以否认。

江西赣州蓉江新区社会事务管理局表示,学生餐食由中央厨房统一配送。配餐企业负责人称,每日采购新鲜菜品,从未采购预制菜。

记者联系深圳市宝安区、龙岗区多所学校,校方均否认采用预制菜。“我们教育集团的学校都是自营食堂,每天采用新鲜食材,菜品都是现炒的。”一位不愿具名的学校教务处主任告诉记者。

那么,预制菜究竟是否已大规模进入校园?中央厨房配餐是不是预制菜?

多位受访人士表示,目前进入校园的主要是热链盒饭或供学校厨房烹制的净菜和半成品菜肴,大都未使用加热即食的料理包。有业内人士认为,如果采用中央厨房配餐,以“半成品”模式进入校园食堂,也属于使用预制菜的范围。

在广州某中学开放日,学校邀请家委代表参观食堂,并发送现场照片到家长群。有家长告诉记者,有现场切、炒蔬菜的照片,但一些鸡腿、卤肉、扣肉等,并未看到现场切、煮的照片。有学生告诉记者,他吃了两年食堂,有些肉类菜味道永远一样,感觉是机器标准化做出来的。

山东济南一名小学校长表示,不少公办中小学校未配建食堂,学生午餐只能通过配餐公司解决。学校明确要求配餐公司不得使用预制菜,如肉丸不能从市场上买半成品再加工,只能用新鲜肉现做。

据海口市琼山区教育局基础教育办主任张泰期介绍,目前琼山区义务教育学校主要通过校内食堂、配餐企业供应两种方式提供午餐,有13所学校开办食堂,15所学校依靠企业配餐。采用配餐方式的供应企业,是经学校、琼山区人大代表、家长代表等实地考察并沟通商议后最终选择的。

记者采访海口市多家公立学校,校方普遍表示学校营养餐未使用预制菜。记者从龙华区一所公立小学获悉,学校通过招投标选择配餐企业,但中央厨房制作、配送的饭菜也不尽如人意。

尽管多地学校否认采用预制菜,家长们仍顾虑重重。在“如何看待预制菜进校园现象”的话题投票中,有超过80%的网民选择“不赞成”,仅有不到10%的网民认同。

该如何看待“预制菜进校园”?

家长反对预制菜进校园的理由,主要集中于两方面:

一是质疑预制菜的安全和质量。不少家长担忧,预制菜中添加剂过多或加工过程中卫生条件不良,将给学生健康带来风险隐患。

一名三甲医院的营养科主任认为,一些预制菜食材质量一般、高油高盐,部分脱水蔬菜营养流失,增加了肥胖的可能,不利于孩子身体健康。

中国农业科学院农产品加工研究所研究员张春晖认为,理想状态下,预制菜在原料把控上可能更好;伴随技术升级,企业大都会采用速冻锁鲜、天然抑菌抗氧化、冷链配送等新技术。在这种条件下,很多预制菜实际可以做到添加剂减量添加,尤其是采用热链配送和“双厨房”模式配餐的学生餐,不需添加防腐剂。

张春晖说,实际操作中,难免会有一些商家使

用劣质食材、生产不规范、卫生不达标、包装材料及冷链运输不过关,导致食品不安全、菜品变质。

二是质疑知情权和选择权难以得到保障。“涉及孩子长期健康的食品,是否使用预制菜,学校必须公开透明,让大家可以选择、可以监督。”家长胡女士表示。

教育部、市场监管总局和国家卫生健康委发布的《学校食品安全与营养健康管理规定》强调,学校在食品采购、食堂管理、供餐单位选择等重大事项上,应以适当方式听取家长委员会或者学生代表大会、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。

江西赣州一些家长反映,当地启用中央厨房配餐模式前,学校并未征求家长意见,这意味着配餐方并未向家长充分告知其菜品生产方式,至于配餐是否为预制菜,家长们无从知晓。

决策应更审慎,加强预制菜标准化和安全性

业内人士表示,预制菜是食品工业化的产物,也是个新鲜事物,其安全程度并不一定比小作坊制作的食品低。张春晖说,预制菜的优势之一是实现快速供餐,“比如一个学校几千人,如果完全自己采购食材、制作餐食,得需要多少厨师?”

不少家长的共识是,在孩子饭菜方面,效率和成本不应作为第一考量。相较社会上的普通餐饮,校园餐食更应注重安全、营养、卫生。

21世纪教育研究院院长熊丙奇表示,进入校园的餐食应符合相应安全和营养标准,建立严格的进入制度。其次,必须充分满足家长的知情权和选择权,由家委会参与餐食的选择、订购,形成合力监督。

“现阶段预制菜进校园仍需谨慎。”中南大学公共管理学院讲师雷望红认为,统一配送模式下,学校对食谱的调整空间较小。配送公司出于盈利考虑,会尽可能压缩成本,选价格便宜的蔬菜,或通过大规模采购单一品种蔬菜来压价。在情况允许下,应给予学校更充分的食材购买权和餐食供应权,为学生提供多样化饮食选择,教育监管部门

加强食材抽检和财务管理。

专家建议,预制菜在进入更多消费场景之前,不妨先预制规矩。

记者梳理发现,多个行业协会已发布数十项预制菜方面的团体标准,多地也发布有地方标准,但预制菜尚无全国统一的强制性标准。

四川省预制川菜研究院(中心)院长王卫说,目前业内正在制定并推进出台预制菜术语、预制肉制品生产卫生规范以及清洁标签肉制品通则等标准。学生餐等预制食品,应严格控制食品添加剂的使用,坚持“非必要不添加”原则。

山东一家预制菜生产企业的负责人表示,学校食堂不应采用即食、即热类预制菜,对于非正规厂家或中央厨房生产的非正规渠道产品也应坚决防范。希望进一步明确预制菜的定义及范围,对原材料、加工工艺、储存、冷链运输等细化规范,引导行业沿着标准化轨道发展。

(记者舒静、宋佳、郑天虹、罗江、陈国峰、黄浩然)

新华社北京9月21日电