

如何缓解一些家长的焦虑?如何保障学生的饮食健康?

教育部:“预制菜”不宜推广进校园

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;但与此同时,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?

▶ 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。”一名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?

多名受访人士表示,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商,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。

▶ 加强预制菜标准化和安全化

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。配餐公司出于盈利考虑,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,不妨先预设规矩。

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出出台预制菜术语、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。

▶ 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,将给学生健康带来安全隐患。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。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。

▶ 教育部:“预制菜”不宜推广进校园

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。

据该负责人介绍,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。

这名负责人指出,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。

新华社记者舒静

更俗剧院

最新演出信息

杰森·斯坦森、西尔维斯特·史泰龙主演
《敢死队4:最终章》
大鹏、林家栋、张颂文主演《第八个嫌疑人》
周冬雨、章宇主演《鹦鹉杀》

10月12日19:30——
音乐剧《画中的道林·格雷》

10月18日19:30——

白俄罗斯明斯克经典乐团《经典之声》音乐会

扫二维码关注更俗剧院微信公众平台,获取更多电影演出信息。

更俗剧院新官方网站 <http://www.ntgsjy.cn/>

售票热线:85512832 服务监督:85528668



福彩直通车

南通福彩热线电话:85286795

南通万达广场辅助销售设备喜出刮刮乐50万头奖

9月6日,南通福彩刮刮乐再传喜讯,一购彩者喜中“糖果派对”头奖50万元。大奖出自南通市万达广场一楼的一台辅助销售设备。

据了解,购彩者小王是福彩刮刮乐的一名“新粉”,偶尔买个一两张体验刮刮的乐趣。9月5日中午,小王在万达广场吃饭,临走时看到福彩辅助销售设备前围了几个人,有的在购买刮刮乐,有的正准备兑奖,也被吸引了过去。小王随意选中一张面值20元

的“糖果派对”后就回家了。到家后,小王便慢悠悠地刮了起来,刮到第二行时,出现了500000元的图幅,他有些不敢相信,继续往下刮,直到所有覆盖膜全部刮完,他又仔细看了一遍玩法规则,此时他确信自己真的中了大奖。小王激动地跟家人分享了好消息,第二天一早,在家人的陪同下来到市福彩中心办理了兑奖手续。

福彩刮刮乐品种多样,欢迎理性参与体验,刮出属于您的幸运!

福彩双色球 2元可中1000万