

“预制菜进校园”引热议 听听家长、专家、学校怎么说



并不是所有预制菜都是“速冻饺子”

“预制菜进校园”的话题引发社会广泛的关注，起源是近期江西赣州蓉江新区的多名中小学生家长发视频吐槽称，当地一家中央厨房给学生统一配送的午餐配送慢、质量差，第一天就出现了数百名孩子下午3点钟还没吃午饭的情况，饭菜质量也达不到每餐13.5元的标准，有的孩子吃了还拉肚子。

在2022年春节成为行业风口的预制菜，经过最近两年的高速发展，实际上已成为各大商超的出货王。所以，当“预制菜进校园”引发全网热议，一些预制菜企业在接受媒体采访时表示“很冤枉”：“这好比一家餐饮企业的食品不过关，让客人吃坏了肚子，连累整个餐饮业被诋毁。”

目前在市场上常见的预制菜品种，水产类的主要是鱼、虾和贝壳；畜禽类的主要是猪、鸡、鸭、鹅；蔬菜类的主要是净菜；米饭类的比如煲仔饭；汤类的比如佛跳墙、牛大力汤等。水里游的、地上跑的应有尽有，除夕夜出境率最高的盆菜、远销世界各地的烤鳕鱼，也都是预制菜。

为了差异化竞争，广东一些强调健康的预制菜还做到了“短保”和不添加防腐剂。比如说，一款保质期只有3天的预制菜肉酿苦瓜，生产企业就表示：“研发这样的预制菜，就是把复杂留给企业，把简单留给顾客。肉酿苦瓜是一款广东人喜欢的菜式，但自己做工序相对复杂，特别是对工作忙碌的年轻人来说，洗菜、剁肉、拌调料、腌制再煎煮，估计晚饭要变成宵夜了。”

另一款被香港高端酒楼常年订的花胶汤，除了严格的选材、繁琐的手工处理外，延长食品保存期限的方法，靠的是企业自己研发的机器，可以通过13秒排气，营造真空环境，让需氧细菌失去生存环境，从而延长食品的保存期限。这么一款汤，消费者只需煮4分钟即可享用。但从挑选食材开始，到最后出炉，这碗汤实际历经了38道工序。

而在水产资源最发达的湛江，国联水产、广东恒兴等预制菜龙头企业，本身就是从农业起步的“水产养殖大佬”。当最懂鱼虾、最会养鱼虾的企业开始做预制菜，食客对食材的要求可以得到满足。企业目前已研发出两百多种预制菜菜式，食材的质量、调料的配比都有严格的企业标准。

有预制菜企业负责人告诉羊城晚报记者，正是由于预制菜的成分可控、质量安全可追溯，目前已有健身行业的客户找上门来，正在共同研发专门针对健身人士需求的预制菜，如针对减脂增肌人群，一盒预制菜能够提供多少高蛋白低脂肪的牛肉产品摄入，工业化生产的预制菜完全可以满足要求。

羊城晚报记者 许悦

羊城晚报记者 何宁 林清清 通讯员 林伟吟

近日，“预制菜进校园”话题引发网友热议。不少家长担忧：预制菜不新鲜，在多次加热的过程中或破坏食物本身的营养价值，正处于生长发育期的青少年如果长期吃预制菜，是否会营养不良？记者就家长关心的预制菜进校园问题采访了营养专家及食品行业从业人员，他们建议在讨论“预制菜进校园”之前，家长先客观理性看待预制菜。

A 专家 预制菜反而更容易实现提前规划的营养餐单

按照中国烹饪协会发布的标准，预制菜是以一种或多种农产品为主要原料，运用标准化流水线作业，经预加工（如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）或预烹调（如炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，并进行预包装的成品或半成品菜肴。预制菜一般分为四类：即食食品，如八宝粥、罐头鱼等；即热食品，如速冻水饺、自热火锅等；即烹食品，如调理牛排、免浆鱼片等；即配食品，如免洗免切的净菜。

此次“预制菜进校园”讨论的焦点问题是：孩子如果每天吃不新鲜的饭菜，营养很难保证。中山大学孙逸仙纪念医院临床营养科主任陈超刚表示，从营养学角度看，在食品安全有严格监管的前提下，预制菜反而比食堂现实现做模式更容易做到营养均衡。“因为现实现做模式受制于当天食材情况、食堂环境条件、厨师技术水平等，不如预制菜有提前性和标准化，预制菜反而更容易实现提前规划的营养餐单。”

同样也是家长的陈超刚也很关注孩子在学校是否吃得营养均衡的问题，“如果食堂出品在口

味上不能尽如人意，不少学生反而不愿意吃食堂，或者吃得不开心，意见较多。这样就会导致偷偷点外卖或随意吃一点，选择一些不健康食品‘果腹’甚至有可能不吃饭等情况发生，反而不利于保障营养均衡和学生的成长发育。”

陈超刚认为，如果预制菜进校园，市场和监管的力量应该不会缺失。“一方面，随着科技进步，在保鲜、储存、物流等方面有越来越多先进工艺，保障营养价值、减少营养流失。这方面还是应该相信科学。另一方面，建议做好食安监控和营养管理。校方应引入营养师制定营养餐单，合理规划预制菜的品类，从源头加强营养管理。而政府监管部门应该对预制菜进校园，制定更清晰的细则和标准。如果现在标准不明确，那么应尽快制定细则标准。”

中国教育学会原副会长吴颖民也表示，学校食品安全问题确实是家长特别关心的问题，涉及到学生的健康成长，从学校角度来说，有各种监管部门，学校对于食品安全也是严格把关的。“家长要理性看待预制菜，先科学认识了预制菜，再跟学校沟通解决的办法。大家共同努力让孩子在学校吃得放心、吃得健康。”

B 学校 特别重视配餐公司的选择以及学校食堂的食品安全

王女士既是一位广州餐饮行业的CEO，又是一位学生家长，她表示，预制菜的种类比较多，在讨论“预制菜进校园”之前，要先了解学校给学生吃的到底是哪一种预制菜。“比如在网络上看到的那种杂七杂八的品种倒出来直接加热的，这种就非常不健康，为了便于存放和售卖，他们可能会采用多油多盐甚至添加防腐剂的形式。这一类的监管非常难把控，因为要具体到每个生产厂家。但另一种是每天早上在中央厨房进行统一清洗、烹调，再包装到打包盒里直接配送的，这一类预制菜实际上并不添加防腐剂，而且在卫生和食材选择上也是有保证的，只要学校选用这种有资质的预制菜中央厨房，是可以做到监管到位的。”

2019年4月，教育部、国家市场监督管理总局和国家卫健委联合发布实施的《学校食品安全与营养健康管理规定》明确要求，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，应当听取家长委员会或者学生代表大会意见，保障知情权、参与权、选择权、监督权。

记者采访广州部分中小学了解到，为保障学生食品安全，学校特别重视配餐公司的选择以及学校食堂的食品安全。对于没有食堂的学校，在配餐公司的选择上，家校携手，共同监督。今年8月，广州市番禺区市桥东沙小学课后服务工作小组在校务监督委员会的监督下，召开了学校遴选配餐公司现场会议，此次会议参加的人员有校方代表、家委代表、家

长代表、配餐公司代表。校方代表和家委代表们实地考察了配餐公司，参观了中央厨房的各个区间，同时还进行了试餐。家委代表和家委代表针对配餐公司的服务资质、餐食情况、服务特色、日常管理和收费标准等指标进行投票。学校通过微信公众号对家委代表、家长代表投票选定的配餐公司进行公示，还附上了监督电话。

记者走访几所有食堂的学校了解到，学校会对校内食堂严格把好食品采购、验收、入仓、烹饪、运输、分发等各个环节的食品安全关，保证厨房空气流通、光线充足、无积水，做好防尘、防烟、防蝇和防鼠等措施。餐具做到“一用一消毒”，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，并做好消毒记录。

在营养保障方面，以荔湾区为例，今年5月，荔湾区教育局面向全区各中小学、幼儿园开展学生营养午餐食谱征集活动，各学校按照要求进行食谱制作并提交极具学校特色的成品展示照片和食谱制作视频。还邀请了广州市中小学卫生健康促进中心、荔湾区疾病预防控制中心和广东省中医院有关专家对营养食谱进行指导修订。推荐的营养食谱按照高中、初中、小学和幼儿园4个阶段和春夏秋冬4个季节收集整理了51份午餐食谱共150道菜式，营养午餐食谱汇编成册后将推荐给学校参考使用。



全屋智联小福袋 美好生活焕新家

智控生活小福袋
轻松便捷真自在



智能门锁



智能音箱

全屋WiFi小福袋
绿色上网稳又快

全屋WiFi

全光WiFi

粤享健康小福袋
康养服务人人爱



智能血压计



智能体脂秤

智慧安防小福袋
看家护院时刻在

枪机摄像头

云台摄像头

* 实物以现场提供为准

* 本广告不构成要约，具体政策详情请拨打10086咨询或以当地营业厅公布政策为准。

www.10086.cn

热线 10086

短信 10086

服务监督 10080



扫码办理