

尚无统一的标准体系、认证体系、追溯体系等有效监管机制

教育部:预制菜当前不宜推广进校园

据新华社电 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。

便捷背后,“预制菜进校园”争议多

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。

预制菜是否已大规模进入校园?

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,不少公办中小学未建食堂,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。

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,主要集中在两方面:

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,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。

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化

“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强制性标准。

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。

(据新华社)

产教融合的承载地 广州工贸科教城校区正式启用

9月22日,广州市工贸技师学院科教城校区(下称“广州工贸科教城校区”)正式启用。作为首批入驻广州科教城的技工院校之一,广州工贸将科教城校区作为学院学制教育和产教融合的主要承载区,与旧校区职业培训和“窗口展示”功能互补,实现学历教育和职业培训并驾齐驱。

■新快报记者 麦婉诗 通讯员 方常亮

齐头并进

新旧校区功能定位实现互补

记者现场了解到,广州工贸科教城校区总用地面积达615亩、总建筑面积超30万平方米,规划办学规模为学制教育15000人,以岭南特色、充满活力、绿色生态的现代书院式校园为主题进行规划、设计和建设。

科教城校区启用后,如何与旧校区进行功能划分?据市工贸技师学院党委书记曾威介绍,广州工贸结合区位优势 and 产业需求等因素,按照新旧校区功能定位互补和资源布局优化思路,把科教城新校区作为学院学制教育和产教融合的主要承载区,并在完成各产业系分批进驻科教城新校区后,强化旧校区的社会服务功能和窗口展示功能。

据了解,旧校区将大力开展好企业员工培训、农村电商培训、技工院校师资培训、职业技能等级认定社会培训评价等工作,实现新旧校区学历教育和职业培训并驾齐驱,推进学院高质量发展。

曾威还提到,学院将更努力更主动更积极服务广东省“制造业当家”、广州“制造业立市”和增城区的“芯”“显”“车”

三大特色产业,推进先进制造、信息服务、新能源应用3个产业系走数智化、规模化的发展路子,并主动适应广州数字经济,推动文化创意和商贸服务2个产业系走数字化、特色化的发展路子,着力打造“智能制造、数字服务”大专业格局。

更接“地气”

首批产教融合中心揭牌

在2022年世界技能大赛特别赛上,广州工贸杨书明夺得了移动应用开发项目金牌,而在刚刚落幕不久的第二届全国技能大赛中,广州工贸也收获了包括移动应用开发、移动机器人项目在内的7枚金牌,金牌数超过广州金牌数的一半,金牌总数位列全省第一。

广州掌动智能科技有限公司正是看准了广州工贸在移动应用开发项目上的优势,与广州工贸在科教城校区合作共建软件测试产教融合中心。该产教融合中心作为首批进驻科教城校区产教融合中心在新校区启用当天正式揭牌。

据该公司执行总裁罗剑芳介绍,不论是人工智能、机器人,还是移动应用开发都离不开测试的环节,测试的目的是

查漏补缺,而掌动智能作为一家以测试为主业的企业,正好与广州工贸不谋而合。罗剑芳说,光有理论的学生到企业中并不吃香,产教融合中心的成立相当于产业入校,将产业直接搬到学校里来,学生在专业学习过程中同步实操,让学生在“做中学、学中做。”

曾威介绍,广州工贸正构建完善“产业学院-专业群-产教融合服务平台”三层式人才培养体系。为了让人才培养更接“地气”,学院要在产业学院的基座上,积极对接华为技术、海康威视、科大讯飞、掌动智能等一众龙头企业、链主企业、专精特新企业和产业生态主导企业,建设一批产教融合中心,将企业环境、设施设备、生产任务、服务项目、技术人员等产业侧要素和学院教学场地、教学设备、专业课程、教师和学生等教育侧要素实现充分对接和高效融合。

稳住“底气”

持续推进工学一体化

能在天津的技能之旅中载誉而归,除了通过产教融合“接通地气”,工学一体化人才培养模式也是广州工贸的

“底气”。

据悉,近年来,广州工贸坚持专业建设动态优化,积极寻找产业新窗口,主动适应数字经济发展趋势,开发云计算、移动应用开发、工业互联网技术应用、人工智能技术应用等新专业,并在课程体系建设上实施“每年一小改,三年一大改”滚动式更新。

作为一体化课程改革的排头兵,广州工贸两次参与国家技能人才培养标准的开发工作,坚持一体化课程的自我迭代,在校内实现了从1.0版本到4.0版本的升级,更好地适应工学一体化技能人才培养的深化实施。

“今天我们工贸的师生能够在新的环境中学习生活,能够在新的校区积极创设工学一体化的新语境,能够在偌大的办学平台上积极参与产教评技能生态链的构建,何其幸福。”曾威表示,学院将持续深化学工一体化技能人才培养模式改革,积极构建“产教评”技能生态链,更好地培养高素质技术技能人才、能工巧匠和大国工匠,以更有力的高技能人才供给促进新质生产力的形成,以更优质的教育培训服务助力增城区、广州市、广东省乃至粤港澳大湾区的高质量发展。