

近日,江西某地多名中小学生家长发现视频称,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,记者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。

## A: 中央厨房配餐≠预制菜进校园

记者:“舌尖上的校园”受到广泛关注,能获得进入校园的餐食应当具备哪些条件?

团餐企业负责人张海: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之的红烧肉罐头,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,能获得进入校园的餐食,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。

北京市中闻律师事务所合伙人沈斌: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。

中国预制菜产业联盟副秘书长欧连维:

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。

公司职员、学生的家长曾洁义: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物。

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内使用,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。

## B: 中央厨房配餐 VS 学校自办食堂

记者: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。

广东省佛山市第一中学副校长范自军: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,饭菜应该是上午九十点做好,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。

湖北省恩施市第三高级中学学工处主任冯华波:无论如何,学生的健康都是最重要的考量。

我所在的恩施三中全会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。

对中央厨房配餐,我的疑问在于运输。一个配送中心为多家单位服务,而学校的用餐时间又非常集中,难道会为每个学校都配一辆车?

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,间隔不得超过两个小时。

中南大学公共管理学院讲师雷望红: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,从理论上讲比对几十、上百所学校监管更加容易。因此,很多地区就将学校食堂食材采购权甚至餐食供应权上收,由教育局面向相关公司统一招标,由公司统一购买、统一配送。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。但是,食材的新鲜度和营养性,以及饭菜的口味等如何保证确实是一个问题。

张海:在食盐摄入量、油脂摄入量这些指标上,中央厨房配餐往往比家里做饭更贴近中国营养学会颁布的居民膳食指南上的标准。监管部门对配餐企业实行台账制。每天进了哪些菜,进了多少,都能溯源;每天采购多少,用了多少,都一目了然。企业不符合规定会被淘汰关门。

## C: 拒绝预制菜? 要的是公开透明和表达

记者: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。

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作出灵活调整。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。

记者: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。

雷望红:我们也许可以探讨一种中间模式,有两个可能方向:

一个方案是,可以将食材购买权

和餐食供应权还给学校,食堂交由学校自主管理和运营,教育管理部门加强对食材的抽检和对财务的管理,既有的技术手段完全可以保障这两项监管事项的落实;

另一个方案是,继续由公司统一配送,但是增加更多的配送主体,由学校、学生和家针对不同公司的食材品质、配送服务等关键事项进行打分,实行公平的竞争淘汰机制,高分者在下一个竞标周期留下,低分者淘汰,如此既可以降低成本,也可以形成对配送公司的外部监督,倒逼他们进行自

我管理和自我约束,提高服务品质,并降低腐败的可能性。

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)

新华社北京9月21日电

# 预制菜进校园 公众在关注什么