

“预制菜进校园”引家长担忧

预制菜安全吗？是否应提前告知消费者？预制菜进校园，到底由谁说了算？……近期，“预制菜进校园”话题，正在全国多地持续引发热议

■央视 中新 央广
北京青年报 每日经济新闻

近年来,因为方便快捷,预制菜逐渐进入大众视野。

预制菜又称为预制调理食品,一般指以各类农、畜、禽、水产品为原辅料,配以调味料等辅料,经预选、调制等工艺加工而成的半成品或成品;通常预制菜需要在冷链条件下贮存或运输,供消费者或餐饮环节加工者简单加热或烹饪后食用。

不过,有关它的争议也不少。新学期刚开始,学校统一配餐引起的“预制菜进校园”问题,正在多地持续引发热议,有些家长甚至辞职为孩子送饭。

如果使用了预制菜,是否应该提前告知消费者?预制菜可以进校园吗?预制菜是否有统一标准?

菜品是否为预制菜 餐厅很少主动告知

花胶鸡、焖牛腩、牛大骨、酸菜鱼、毛血旺、腌笃鲜……原本一些制作工序非常繁琐的菜肴,在餐厅点餐不到10分钟就被端上桌。不少顾客在感慨效率的同时,也有人怀疑自己吃到的可能是预制菜。

对于是否使用预制菜,很多餐厅均讳莫如深。在记者探访的百余家餐厅中,几乎没有餐厅会主动告知消费者,自己使用了预制菜。更是有一些餐厅在被问及部分菜品是不是预制菜时,回答称菜品来自公司中央厨房,再到餐厅进行进一步烹制。“这就是预制菜,只是没直说。”一位餐饮从业者表示。

针对预制菜有关问题,江苏省消费者权益保护委员会此前曾开展调查。结果显示,53.2%的消费者反对餐厅使用预制菜,表示去餐厅就是想吃新鲜菜品;62.8%的消费者在外就餐过程中遇到过餐厅使用预制菜;78.1%的消费者反映餐厅使用预制菜未做到提前告知。

对此,江苏省消费者权益保护委员会副秘书长居上表示,如果餐厅使用预制菜且并未告知消费者,侵犯了消费者的知情权以及选择权。

居上表示,如果餐厅使用预制菜,餐厅应当告知消费者。首先,告知消费者的方式要完整,可以通过店内公示或电子菜单,服务员在提供服务的过程中也可以主动告知消费者;其次,预制菜的信息也要完整、全面、真实地告知消费者,包括预制菜供应商的情况,预制菜的进货日期、保质期等。

中消协在2022年上半年全国消协组织受理投诉情况分析中,也点名了预制菜菜品标识不详细,外卖、堂食中使用预制菜未告知,消费者知情权、选择权受到损害等问题。

营业执照遗失声明

泉州双森贸易有限公司不慎遗失泉州市工商行政管理局丰泽分局于2018年9月6日核发的营业执照正、副本,统一社会信用代码:91350503093402163L,现声明该营业执照正、副本作废。

泉州双森贸易有限公司
2023年9月19日



一市民在超市预制菜专柜选购(新华/图)

“预制菜进校园”,引发多地家长担忧

近段时间,“预制菜进校园”一事也引发了广泛讨论,多地家长通过问政平台表达了担忧。

江西赣州蓉江新区,多名中小学生家长投诉了有关中央厨房配送和预制菜的相关问题:幼儿园的孩子太小了,送这样的餐不安全,而且听说预制菜对孩子身体不好。当天,赣州蓉江新区社会事务管理局回复称,根据9月1日配餐情况,中央厨房确实存在人员运营管理问题,并根据家长建议,经研究决定立即停止对全区幼儿园中央厨房配餐。

近年来,全国多地引进中央厨房集中供餐模式,由餐饮公司实现对中小学、幼儿园的餐食集中配送。一般情况下,中央厨房覆盖多所学校的集体供餐,有的还承担全市或全区的中小学及幼儿园食材配送工作。

而最近,对于中央厨房集中配餐的担忧正在多地蔓延,



2023年4月10日,参观者在中原农谷预制菜国际博览会上品尝加工好的预制食品(新华/图)

家长们纷纷担心学校的统一配餐含有预制菜,长期食用会对学生的健康不利。

有不少网友反映,在不少地方预制菜进入校园已是普遍现象,还有网友直接晒出学校家长群内发的“预制菜”订购信息,其中包括详细的菜单和配料表,菜单上清楚地标注着“预制菜”三个字,且配料表中不乏添加剂。

有家长称,预制菜可以吃

但不适合所有人,在孩子饭桌上不应该节约时间和成本。有家长认为,可以做预制菜,但是必须公开透明,让大家监督,让大家可以选择。

针对家长们的担忧,近期,湖州、青岛、荥阳等多地教育部门回应,目前没有预制菜进入校园,多家餐饮公司也发布紧急声明称,提供的学生餐为当天制作、只用新鲜食材,没有预制菜。

食品安全专家:安全但未必健康,面向学生应审慎

事实上,“预制菜进校园”,公众最担心的莫过于健康与卫生问题。

复旦大学公共卫生学院的厉曙光教授介绍,这两年预制菜很火,之前网上直播间都在卖各种各样的预制菜。只要符合相关法规标准,预制菜的安全性无须过度担忧,但安全未必健康,未成年人属于特殊群体,他们的食品安全更是要有别于普通成年人,应当更为审慎。

厉曙光教授表示,预制菜进入校园以后,多方面问题均会影响到其安全性,比如,从原料的选择到洗净切配,还有运

输等问题,需要引起关注,加强监管。此外,预制菜进学校后,食品包装材料也是需要认真对待的一个环节。

广东碧桂园实验学校校长陈钱林表示,他反对预制菜进入校园。他认为,预制菜是一个新事物,对人的健康影响尚未得知,“绝对不能在孩子们身上做实验”。

21世纪教育研究院院长熊丙奇表示,对于未成年学生而言,他们的饮食安全直接关系到身体发育和健康,因此,在引入预制菜之前需要进行科学论证和评估,检测是否符合学生营养要求。他说,如果

不能解决这些问题,草率地引入校园必然会遭到学生家长的反对。

江苏省消费者权益保护委员会副秘书长居上指出,中小學生也是消費者,享有同等的知情权和选择权。由于中小學生是未成年人,所以他们的法定代理人——家长应该了解和知晓学校提供的菜品情况。如果学校食堂全部采用外供的预制菜,那么家长的知情权和选择权也被剥夺了。学校应当和家委会或者家长进行充分沟通,包括供应商的选择等,保障孩子能够吃到健康、安全的食品。

□央视快评

预制菜不妨先预制规矩

“预制菜进校园”引发热议,关注的声音主要来自三个方面:预制菜安全吗?预制菜健康吗?预制菜进校园,到底由谁说了算?

教育部等多部门联合发布的《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、供餐单位选择等涉及集中用餐的重大事项上,应当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。由是观之,如果学校在集中用餐问题上自作主张、“先上马、后告知”甚至不告知,事关孩子的健康成长,学生家长自然有权提出反对意见。

回应关注的声音,就要让预制菜成为“明白菜”“放心菜”。数据显示,2022年我国预制菜市场规模为4196亿元,预计2023年将达5100亿元,2026年将升至万亿元级别。今年中央一号文件也明确提出,“提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平。培育发展预制菜产业”。

标准化和规范化,既是当下的工作重点,同时也指明了预制菜产业健康发展的方向。

截至2022年底,我国的预制菜相关企业有6.4万家。在这条产业赛道上,有传统的食品加工企业,有大小饭店、酒店,也有缺乏餐饮经验的新加入者。由于门槛低、可复制性强,更由于行业标准化程度不高,预制菜目前仍处于“各说各话”的阶段——以酸菜鱼为例,有的厂家执行动物性水产制品国家标准,有的则执行速冻调制食品标准。此外,也不乏过度使用调味品或添加剂的问题——某电商平台一款月销量1000+的预制菜产品,其成分表上显示每100克中钠含量超过1000毫克,吃一份这样的预制菜,钠的摄入量已经超过中国居民膳食指南一天的标准。

在《食品安全法》中,“全程控制”是食品安全工作的基本原则之一。随着预制菜市场的快速发展,不仅食品种类更加繁多,食品的经营方式和流通渠道也更加多样化,只有完善相应的管理机制,才能建立起全程可控的食品安全追溯体系,以食品安全夯实消费信心。标准化管理无疑是多元化供给的前提和基础——预制菜,不妨先预制规矩。