

新闻调查

预制菜进校园 家长普遍担忧

我市校园未发现使用预制菜的现象

校园食品安全问题向来备受关注。今年秋季开学初,江西赣州的中小学生家长发现频表达对学校午餐的不满,指出配送的午餐速度慢、质量差、口感不佳等问题。这条消息形成的“预制菜进校园”词条,很快登上热搜。一时间,对“预制菜进校园”的担忧和讨论扩散到社会各界。

“预制菜进校园”之所以牵动人心,是因为它关系学生们的健康。中小学生在处于重要的成长发育阶段,为他们提供的饭菜,必须要兼顾安全、营养、新鲜、美味等要求,容不得半点马虎。

我市不少中小学开展午托午餐服务,没有食堂的学校,午餐大多由餐饮公司、中央厨房配送。那么,我市是否有预制菜进校园的现象?本期新闻调查关注此话题。□本报记者 廖培煌 杜婉琼 詹伟志 实习生 卢慧娟/文 陈小阳/图



目前,我市一些学校以餐饮公司统一配餐的形式供餐为主,暂未发现直接使用预制菜料理包的现象。图为工作人员分装午餐。

界定

预制菜无统一定义和标准

把包装在精美的食品盒袋里的菜取出,放到炉火上加热,几分钟后,一道色香味俱全的菜就出现在眼前……免去了洗切、翻炒、炖煮、加佐料等繁琐,节省了等待的时间,这样的菜被大众普遍认为是“预制菜”。

据统计,全国预制菜相关企业从2018年的8000家,激增到2022年超7.6万家;市场规模从2017年约1000亿元,增长到2021年超3000亿元。

那么,到底什么样的菜属于预制菜?

“目前国家对预制菜还没有制定统一的定义和标准,福建也没有出台相关标准规范。”泉州市食品行业协会秘书长余志聪介绍,他认为,预制菜主要分为即烹食品、即热食品、即食食品、即配食品4个类型。在大多数人的认知里,预制菜主要是像已经切配好的即配食品

类似冷冻小龙虾、酸菜鱼调料包的即烹食品。按照4个类型标准来看,目前泉州预制菜企业有300多家。

泉州市市场监督管理局相关负责人介绍,目前国家法律法规没有明确规定预制菜的定义、标准。食品行业定义的“即食食品、即热食品、即烹食品、即配食品”四类预制菜,这个概念是从广义上而言。狭义上,很多人认为预制菜是加热即食的料理包(盒)。

据了解,市场监督管理部门按照《食品生产许可分类目录》中的32个大类对食品进行生产安全监督管理,比如水果制品类、糕点类等,但没有专门的“预制菜”类别。32个食品大类与预制菜品相互交叉,现有的体系已经涵盖了各食品类别,未来是否会“将‘预制菜’单独分类”还未可知。

诟病

伴有“科技狠活” 预制菜有“原罪”?

预制菜发展的历史其实并不长。2019年,许多人第一次听说预制菜。2020年,预制菜帮助了很多因疫情隔离的人解决三餐困扰。2021年,预制菜悄然普及。2022年,人们逐渐发现平日点的外卖是花了炒菜的价格吃着廉价的料理包,便产生被欺骗的感觉,对预制菜的看法开始变得负面。

现在,预制菜越来越普遍,商超、外卖、餐饮店都有它们的身影。有相当一部分人认为,预制菜有着天然“原罪”——不安全。

一家食品企业负责人郑先生认为,预制菜将原材料预加工之后,做成成品或者半成品,为了保鲜或者延长保质期,有的会使用食品添加剂。

一方面,预制菜具有方便快捷等优点,被认为是食品、餐饮业的新风口。另一方面,其处于产业发展初期,相关行业标准不健全,不仅缺乏国家标准,也缺乏相应评价标准和市场监管标准,存在生产不规范、菜品高盐高脂、包装材料不安全、卫生不达标等诸多问题。而为保鲜、延长食品保质期或者提升口感,预制菜在生产过程中会采用一些保鲜工艺或使用食品添加剂。大家完全有理由对其口感、卫生、新鲜度、安全性等方面提出疑问。

此前,@央广网 发布了一项调查,超过41%的网友认为预制菜为“科技与狠活”,影响孩子长身体,超过21%的网友认为“预制菜大都高盐、高油、高脂肪,会增加肥胖风险”。

现状

我市校园未发现使用预制菜现象

对于多数人而言,即便接受预制菜,也不等同于接受预制菜进校园。我市有数百所中小学推行午托午餐服务。根据多地反馈的情况,校园未发现使用预制菜的现象。

据了解,我市一部分中学有自有食堂,自营或者采用公开招标的方式选定承包方,米、面、油、肉类、调味品等大宗食品采取公开招标或集中定点采购,原材料集中配送,学校食堂自主加工;一部分中学和没有食堂的小学,为学生提供午托午餐服务,午餐则大多由餐饮公司或中央厨房供餐。

鲤城区教育集团子公司崇德教育产业服务有限公司对鲤城区学校服务的配餐、课程等统一管理,其中午托用餐委托有资质餐饮公司配餐。相关人士介绍,各校配餐服务采用中央厨房集中供餐模式,由餐饮公司统一配送,每日配送的餐品均为当天烹饪。目前,共为30所左右学校、3000余名学生供餐。针对食材采购、烹饪、配送等关键环节,严格落实“明厨亮灶”,每餐做好留样和食材取样检验,确保食材来源可追溯,严把食品安全关。

“我每周都会到小学陪餐,暂时没有发现学校存在预制菜的现象。”德化县教育局相关负责人表示,目前德化的幼儿园

和大中专院校均为自营食堂供餐,中小学由中膳餐饮有限公司和金泽餐饮管理有限公司负责配餐,单日提供中餐和晚餐约3400份。

近期,德化县教育局对两家配餐公司和其中两家自营食堂学校,进行食品安全卫生及预制菜品的突击检查。在原材料质量排查中,两家配餐公司采购的食材质量总体较好,新鲜度较高。所有食材均以采购原材料的形式自行加工;冻品食品标签清晰明了,符合卫生和质量管理标准,无使用预制菜给学校供餐。

“截至目前,石狮所有学校未发现预制菜现象。”石狮市教育局校园安全服务中心(卫安食安)负责人李明篇表示,今年秋季开学前,石狮市教育局已经明确要求各校,预制菜不能进入校园。石狮市教育局和石狮市市场监督管理局、卫生健康局等3部门还进行联合抽查。目前石狮已100%完成食堂明厨亮灶工程,食材采购“一品一码”溯源也100%全覆盖。

除了上述县市区,多地相关部门人士表示目前不允许预制菜进入校园或者未发现预制菜进校园的现象。

余志聪表示,泉州目前一些学校主要以餐饮公司统一配餐的形式供餐为主,目前为止,暂未发现直接使用预制菜料理包的现象,不过,不排除食材中含有预制菜原料的情况。

走访

餐饮公司配送午餐 随机抽查确保食品新鲜

那么,餐饮公司配送的午餐情况如何,午餐的品控机制如何?这无疑也是家长关心的问题。

近日,记者走访了石狮一家供餐公司——泉州民祥餐饮服务有限公司,了解餐饮从备菜、制作再到送餐过程。公司相关负责人蒋明松介绍,企业为石狮市、丰泽区和泉州台商投资区36所中小学提供配餐服务,主要提供午餐,每天配送2.2万份左右,供餐标准为两荤两素一汤一米饭,不定期配送牛奶和水果,配餐中的饭菜根据孩子成长期对蛋白质、维生素、碳水化合物和卡路里等进行搭配。

“除了鸡鸭类选择冻品外,蔬菜和肉类都是当天早上现采购的,规定在24小时内必须使用完毕。除此之外,像玉米粒这类可能被认为是‘预制菜’的原料,也禁止采购。”当天上午9点多,记者站在中央厨房的参观通道,隔着透明玻璃看到,身穿隔离服、佩戴口罩和口罩的配菜员,将刚出炉的米饭分装打包,热调区、热调区的锅中炸着腊肉,工人随时清理地面,车间整洁干净。据了解,中央厨房主要分为蔬菜精处理区、肉类加工区、米饭生产区、热调区、餐具周转箱清洗间等区域,采用人流分流、闭环管理的方式确保食品安全和卫生,设有食品安全溯源管理系统,可追踪进货食材来源。

具体运作上,蔬菜和肉类等食材当天凌晨2点被送往快检间进行农药残留检测和瘦肉精检测,由品控专员筛检后运往各加工处理间,经过烹调、分餐、包装后装入保温箱,再由餐车运送至各学校。“一般9点半出餐,2个小时内送到学校,食物在师生入口前的温度必须达到60摄氏度以上,由学校老师随机抽查测温 and 拍照,以确保食品的新鲜程度。”相关负责人表示。

上午11点,记者来到石狮市银江华侨学校,2600份师生午餐由民祥餐饮提供。教学楼走廊,每个班级前放有保温箱和汤碗,其中一个保温箱里,一根温度计插在红色饭盒里,温度显示63.3摄氏度。每个楼层设有加餐区域和打汤区,配备配菜员为学生服务。一楼餐车停放区域旁墙上挂着6本记录表,分别为试吃记录、场所消毒记录表、热链验收记录表、留样记录表、食材检验报告、餐食回收记录表和配送人员追溯记录。

记者随机拿起一份饭盒查看,塑料材质外观干净整洁,菜品的味道咸淡适中,分量充足。据了解,饭盒采用PP材质,每18个月定期更换。

11点半,学生从保温箱取餐到座位上食用,饭盒里有炸腊肉、肉沫烧土豆、西红柿炒蛋、高汤萝卜和米饭,例汤是金针菇肉沫汤。一名六年级学生说,她从1年级开始在学校吃午餐,当天菜品都是她喜欢的。接受采访的学生大多表示喜欢当天的菜肴,也有学生表示有些菜不喜欢吃。

记者此前也走访过市区多家提供午餐的小学。一家小学为1000多名学生提供午间服务,学校、家委等共同考察、招标引进一家有资质的餐饮公司,为学生配送午餐。中午11点多,孩子们排队自主领餐,秩序井然。当日午餐荤素搭配,有鸡腿、豆腐、白菜和一份例汤。领到餐的同学纷纷打开餐盒品尝起来。多数学生将饭菜吃完。吃完饭后,同学们将餐盒盖好,分类重新放入保温箱。

声音

应拒绝预制菜进校园

预制菜引起家长乃至社会广泛关注的背后,是一系列的疑问:预制菜的安全卫生情况有保证吗?能否满足学生日常营养需求?家长的知情权、参与权、选择权、监督权又该怎么保障?

一名供餐企业人士坦言,预制菜诞生本身是为了提高效率,帮助餐饮实现标准化生产,方便快速配送。如今有出现的乱象,原因在于相关产品生产规定尚未健全,给一味谋取利益的商家留下“浑水摸鱼”之机。

“预制菜口味差,只能作为提供营养价值的‘能量菜’,优点是方便、快捷,只需加热即可。缺点是无法保证制作原材料的卫生、健康。预制菜在某种程度上适合快节奏生活人群,但不适合大部分人群尤其是孩子。”市民张先生认为。

市民小薇说,她并不拒绝预制菜,但坚决拒绝预制菜进校园。成年人可以根据需求选择是否购买预制菜。而让学生吃预制菜,则让处于身体发育期的孩子承担可能的风险。

网友“救猫咪”表示,社会公众应该有知情权,是现炒现做还是用预制菜,店铺信息里应该严格标明,如果出现挂羊头卖狗肉情况公众可以举报、投诉,违规店铺必须受到处罚。

余志聪倡导,预制菜企业在生产过程中清洁标签,在商品配料表中尽可能减少人工添加剂,保留食品的天然属性。同时,预制菜应在标准体系、认证体系和追溯体系等有效监管机制得到制定和完善,行业积累一定经验、生产信息更透明,赢得社会信任后再推广进校园。他建议,在供餐方面应给予家长充分的知情权和选择权,与家长保持良好的互动,这样才能消除学生家长、社会的疑虑。

部门

加强校园食品安全监管

不久前,就“预制菜进校园”话题,教育部有关负责人指出,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。

受访的多名部门人士表示,将进一步加强校园食品卫生、安全监管。泉州市教育局相关人士表示,根据掌握了解的情况,目前为我市中小学大多采取中央厨房、餐饮公司集中采购、统一烹饪、统一配送的方式供餐,虽然预制菜还没有明确、权威的标准,但从加热即可食用等角度来看,未发现这类预制菜进入校园的情况。

泉州市市场监督管理局相关人士表示,食品企业在申请食品生产许可时按照《食品生产许可分类目录》中的32个大类进行申请,企业生产哪个类别的食品,就对应申请哪个类别的生产许可。对于市民对预制菜进校园普遍担忧的情况,负责人表示,国家对食品生产有严格的标准,比如食品内的添加剂不能超标、防腐剂不能超量,在国家标准下生产的食品是没问题的。对于预制菜是否进入校园的情况,该局将会同相关部门,结合“点题整治”、日常监管等,对配餐公司和学校进行检查,检查中发现问题,将督促整改,同时,也将结合政策规定,摸索更好的监督管理方法。



一家供餐企业为学生提供的午餐,均为当天烹煮。



不少家长认为应拒绝预制菜进校园(CFP 供图)



学生在校就餐