

■议政·参考

近日，市场监管总局、教育部等多部门联合发布了《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》(以下简称《通知》)。《通知》明确提出，为贯彻落实党中央、国务院关于培育发展预制菜产业的决策部署，要规范预制菜范围、推进预制菜标准体系建设、加强预制菜食品安全监管、统筹推进预制菜产业高质量发展。为预制菜的发展提供了治理导向。

学校人员比较富集、空间相对有限，现场制餐面临较大困难，而对校园餐饮的需求又极大，在此情况下，部分学校购买校外餐饮服务或中央厨房配餐成为一种选择。如何看待校园预制菜，如何看待预制菜进校园，如何确保师生的食品安全健康，本期特别关注。

——编者

■新闻背景

从菜园子到菜盘子： 我国预制菜产业兴起

2023年我国首次将“培育发展预制菜产业”写入中央一号文件，将其作为促进乡村产业高质量发展的新模式新业态加以推广，以期发挥好其连接上游“菜园子”和下游“菜盘子”的功能。

按照中国烹饪协会发布的标准，预制菜大体分为即食食品、即热食品、即烹食品、即配食品。国家发展改革委2023年发布的《关于恢复和扩大消费的措施》提出，要“培育‘种植养殖基地+中央厨房+冷链物流+餐饮门店’模式，挖掘预制菜市场潜力”。

预制菜的关键点就在于它是经过工业化加工制成的菜肴。工业化加工手段包括搅拌、腌制、滚揉成型、炒、炸、烤、煮、蒸等，其储存、运输、销售以及使用方式要有明确规定。预制菜原材料既可以是肉、也可以是多种农产品及其制品，辅料的使用依据菜肴要求而定。主食类产品，如面包、汉堡、三明治、方便食品、盒饭、馒头、披萨等不属于预制菜范围。

学校是教师、学生聚集区域，人数众多。随着现代生活节奏的加快，学生和教师在学校用餐的需求越来越多，但是也面临着人员高度集中、场所空间狭窄的问题。在这种情况下，对部分菜肴进行现场加工不可能实现，由此部分学校在校用餐过程中使用了预制菜。近日，为贯彻落实党中央、国务院关于培育发展预制菜产业的决策部署，保障“舌尖上的安全”，国家市场监督管理总局等部门联合印发《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》，以促进预制菜的食品安全监管。我国在预制菜使用的过程中，由于对预制菜范围、有关标准以及使用过程中的工作规范认识不清，部分操作程序不当，所导致的问题引起了家长和社会的高度关注，校园预制菜成为民生性话题。

预制菜在我国迅速发展，截至2023年8月，我国预制菜相关企业达6.4万余家，46.8%的预制菜相关企业成立于1至5年内。据《2022年全国预制菜产业发展竞争状况与年度百强企业研究报告》《2023年中国预制菜产业发展蓝皮书》，2022年我国预制菜市场规模为4196亿元，2026年将升至万亿元级别。预制菜产业的兴起，不仅是居民消费转型升级的具体体现，也是“三产融合”、乡村振兴的有力支撑。预制菜产业规模巨大，其必然也会扩散至人员富集的学校。

我国没有设置餐厅的学校、部分虽有餐厅但条件有限的学校，学生餐食由中央厨房统一配送或者购买有关企业的餐饮服务。实际上，采用中央厨房配餐或企业送餐的学校餐食部分或全部采用预制菜，当是一种现实而有利于学生健康的选择，关键是要做好各种必需的制度和心理准备。

(李健 许玉新)



预制菜是国家倡导的食品加工行业新赛道，但在尚未对预制菜做相应的社会普及教育情况下，社会传统观念与预制菜倡导之间存在较大差距，相关质量标准和监管体系亦未能跟上，以致受到舆论高度关注。预制菜进校园更需要在知识普及背景下严格管控。

●专家·声音

北京工商大学食品与健康学院副院长李健：

预制菜一定缺营养？误读！

本报记者 朱英杰

人民日报政报：作为专业研究者，您怎么看待预制菜进校园这件事？

李健：对于预制菜是否要进校园、怎样进校园这一问题，我们最核心探讨的应该是“规范”二字。

过去一年围绕预制菜是否进校园这一问题，有着很广泛的社会讨论。校园不同于其他场域，它面向的群体更加特殊，幼儿及青少年的饮食特性也需要格外注意。在预制菜作为一个新兴产业，各方面没有特别明确标准的背景下，确实有必要严肃对待，认真处理。

近日，多部委系列政策文件的出台，为预制菜的质量及安全保障问题兜了底也加了码。相信，未来预制菜将会进入到一个规模化、规范化、标准化的具备多重工业化属性的发展阶段。这也意味着预制菜并不能被一刀切地排斥或隔离在校园之外。

人民日报政报：当前许多家长担心预制菜存在含有食品添加剂、营养不全面、导致蔬菜的维生素流失、菜品不新鲜等问题，您怎么看待这样的担心？

最高标准、最严规范、系列措施

薛二勇 许玉新

因为学校具有特殊性，应该以最高标准、最严规范对待预制菜。

针对预制菜进校园，要创新体制机制，建立预制菜的规范管理体系，妥善管理“预制菜进校园”。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，当预制菜标准不明确的情况下，应当以审慎原则管理预制菜进校园，确保当餐加工、食品安全。学生餐应搭配多种新鲜蔬菜，从烧熟至食用间隔时间不得超过特定时间。对难以满足时限要求的餐食，严禁进入校园。在预制菜缺乏统一的标准、认证、追溯体系等的当下，教育系统应主动建设有效的监管机制，确保菜品营养和食品安全，对“预制菜进校园”持严格管理态度，绝不能盲目允许其进入校园。教育部门要联合行业部门尽快研制预制菜进校园的标准，校园标准必须高于预制菜的社会标准。

建立校园预制菜管理队伍、建立监管体系。以区县为中心，设立

专门管理部门、指定专业管理人员，明确责任义务。定期对区域内预制菜供应商进行评估，确保其持续符合安全要求，根据实际情况不断改进监管办法和标准，建立全流程的管理机制。制定预制菜进校园的管理规章和操作标准，明确管理标准、要求和操作办法。建立食品安全实时监测机制，对预制菜供应商进行定期或不定期检查，及时发现和纠正问题。逐步建立供应链管理体系，确保供应商可追溯，加强质量控制和风险管理。学校与监管部门、供应商、学生、家长建立畅通的沟通渠道，优化学校食品安全监管机制。加强学校食堂从业人员的食品安全和卫生培训，确保食堂人员具备相关知识和技能，鼓励其参加有关培训和资质认证。让全体师生有“选择权”。使用预制菜时应提前协商、明确标识、告知用餐师生。学校使用预制菜必须做到公开透明，必要时召开听证会，听证会必须有家长参与。学校所有的餐饮服务决策都要进入学校重大决策程序，以此防止个

人基于利益和关系引发校园食品安全隐患。提高学校对预制菜的监测能力。建立以区(县)为单位的外部监督队伍。根据管理职责和要求，聘用食品专家、行业专家、学校及家中具有相关经验和技能的人员，为其提供必要的培训，使其具备食品安全、营养均衡、供应链管理等方面的专业知识和技能。以区(县)为单位配备相应的检测设备，定期随机进入校园对预制菜进行抽查，提高学校食品安全管理水平，加强对供应商和学校食堂的监督。实行校长、教师与学生共餐制，明确校长是第一责任人。邀请家长代表参与食堂管理、监督，把好学生食堂卫生安全关。定期向社会公布检测结果，提高食品供应透明度，向学生、家长和教职员工公开信息，让其了解食品安全和质量状况。

(薛二勇系北京师范大学中国教育政策研究院副院长、教授；许玉新系北京师范大学教育学部博士生)

预制菜进校园尚需做好科学普及

《2023年中国预制菜食品安全消费者认知调查大数据》显示，中国学生对现炒菜与预制菜口味区别感知中，超60%学生表示现炒菜更好吃，17.17%学生认为预制菜更好吃，16.08%学生认为两者差不多；中国消费者对预制菜进校园的态度，53.58%消费者同意，26.17%消费者中立，20.25%消费者反对；中国家长对预制菜进校园的态度，54.68%消费者选择向学校或相关部门反映，34.35%消费者认为无所谓，10.97%消费者选择改变用餐方式；中国消费者反对预制菜进校园主要原因中，74.15%消费者认为含有食品添加剂，69.39%消费

者认为菜品营养不全面，65.31%消费者觉得存在食品安全问题，64.63%消费者认为蔬菜的维生素流失，59.86%消费者认为菜品不新鲜。北京师范大学课题组舆情监测显示，2023年6月1日至9月24日，共监测到“预制菜进校园”舆情信息396529篇，环比增加670.8%，其中敏感(负面舆情)信息284562篇，环比增加9615.33%。舆情信息主要分布在广东、江苏、山东、江西、浙江等地，热门词主要集中在预制、校园、产业、食品、家长等。其中，正面(支持)舆情信息占比4.43%、中性(客观)舆情信息占比23.81%、敏感舆情信息占比71.76%，对预制

菜进校园持负面态度的占大多数。

“预制菜”进校园引发社会广泛关注，背后反映的是家长对预制菜的不认可，即因为不知道而不认可；对预制菜的不认可，对学校不透明使用的不认可。预制菜是国家倡导的食品加工行业新赛道，但尚未对预制菜做相应科普教育的情况下，社会传统观念与预制菜倡导之间存在较大差距，使其进入校园困难重重，甚至遭遇抵制。

预制菜本身是食品加工发展的新方向，在规范的同时，加强对预制菜的社会宣传普及教育，形成社会对预制菜的科学理性认识很有必要。

(薛二勇)

预制菜进校园： 怎么看？怎么办？

青少年正处于身体发育、人生成长的关键阶段，守住校园食品安全底线、保障学生饮食营养均衡，成为促进青少年身体健康、提升学校治理水平的重要课题。

当前，预制菜还没有统一的生产规范与安全标准体系、食品行业质量追溯体系等有效监管机制。因而，预制菜作为一项新兴工业化食品进入校园，应该有一个审慎的态度。

从食品安全方面来看，“预制菜进校园”需要经过严格的质量控制和监管，以确保在生产、储存和运输过程中不受污染。此外，预制菜的制作过程和原材料的选择须符合相关食品安全标准。

从营养价值方面来看，预制菜在制作过程中需要经过一定程度的加工，应在保鲜、储存、物流等方面进一步更新先进工艺，保障营养价值，满足孩子们的营养需求。

《通知》中就明确指出，鼓励预制菜企业联合科研单位开展精准保鲜与品质调控等关键共性技术研究，着力解决风味衰减难题；创新非热加工、微生物控制、营养与风味稳态化等工艺技术，减少营养成分损失，提升产品品质和口味复原度。

但在预制菜产业有序发展的过程中，我们要严肃对待违法违规加工预制菜的各种行为，并对其进行依法惩治。同时，我们也应逐步引导公众理性、客观看待预制菜及预制菜进校园等问题，为预制菜产业积极发展营造良好生态。

校园预制菜治理已经有可以借鉴的国际经验，我们需要根据国情适当借鉴。美国对待校园食品安全的态度非常坚决，建立了“零容忍”的“监督-召回-惩罚”制度保障机制。校园预制菜成为美国最主要的校园食品，为了确保校园预制菜的质量，美国联邦政府与各个州政府非常关注校园预制菜的安全检查与监督，建立了完整、规范的食品召回制度。美国《食品安全现代化法案》针对校园食品安全，严格制定标准并执行校园食品召回制度，对学生健康和生命安全存在危险的食品隐患采取“零容忍”惩罚制度。很多州政府进一步制定了惩罚性赔偿政策，对情节和影响特别严重的食品安全事件，校园食品提供商需要承担相关刑事责任，构建有保障的校园食品安全生态系统。

日本构建了以“食育+给食制”为基础的校园食品安全细则与规范。日本颁行食育基本法，对校园食品安全予以保障和监督，高度重视“食育”政策在全国中小学的推广与传播，将“食育”作为校园食品安全的核心要义，从营养学角度合理搭配学生校园食品，严格管理校园食品生产、运输、存储、分发的各个环节。在此基础上，在学校中推广“给食制”，由日本政府规定的中央厨房统一制作和配送学校餐食。为了加强校园预制菜的质量监督管理，日本文部省制定《学校给食卫生管理标准》，明确预制菜从食物选材、食物制作、食物预取样、食物运输到食物配送的详细操作、运输时间等规范。而且，从操作规范上提供了详细、全面、系统的校园食品指南与规范，形成了校园预制菜的质量保障制度的细则规范。

德国坚持以“食品安全”为基，倡导“科学膳食营养搭配”为辅的校园食品。德国政府加强对校园预制菜的管理与监督，特别关注校园食品的营养搭配的合理性与多样化，要求德国学校的校园食品，特别是校园午餐的提供，需要参考德国营养学会对青少年午餐营养的详细要求，满足必不可少的肉、蛋、奶、果、蔬的营养搭配与合理设计。德国教育主管部门要求所有德国校园预制菜，必须严格遵循德国食品营养学会版本的膳食营养指南的具体要求与规范，以确保校园食品的营养性、丰富性与多元性，倡导科学性的校园食品推广与生产。

推动技术创新 保障餐食品质

顾建文

从产品竞争力方面来看，应进一步通过加强产业规划、培育优质企业、推动技术创新等措施，推动产业升级和创新，开发更多健康食材和个性化产品，保证预制菜的新鲜度和口感。

校园食品安全节点多、链条长，是一项复杂的系统工程，把牢校园食品安全防线，守护学生全面健康成长，需要严格把控校园餐服务的每一道关口和环节。因而，“预制菜进校园”还很长的一段路要走，不仅需要政府、行业、企业、消费者等多方形成合力，打造全方位、多层次的监督管理体系；同时，预制菜产业还需要进一步在技术和生产模式上进行调整，以满足市场对产品高品质的需求。

(作者系十三届全国政协委员、战略支援部队特色医学中心主任)

国际经验与启示

李健

我国最近发布的《关于加强预制菜食品安全监管促进产业高质量发展的通知》，对什么是预制菜、预制菜的标准体系如何建设、预制菜如何监管、如何推进其高质量发展提出了指导意见，对校园预制菜治理明确了改进方向。借鉴国际经验，笔者建议：

分区建立标准。研究制定预制菜的国家标准。使用预制菜的学校可以和区域政府、行业企业等联合起来，制定区域标准或学校标准，确保校园预制菜有高标准要求，确保预制菜的安全健康。我国广大学校属于不同区域，而不同区域的饮食习惯及食物种类有较强的区域特点和地区特色，不同区域的师生也有不同的食品偏好。由此，基于对学校使用的预制菜有关术语和产品分类研制细化标准，形成校园预制菜质量标准。

落实校园预制菜使用者的主体责任以及供应者的主体责任，建立“双主体”的把关制度。同时也要力促区域农业企业、预制菜的生产企业和学校建立协作关系，形成生产链、供应链和使用链的三链结合体系，保证校园预制菜的来源过程可追溯、协作性高、安全可靠。对学校使用预制菜的有关人员进行培训，明确预制菜的使用标准程序、操作办法等，既防止对预制菜的过分包装，又防止在使用过程中出现变质问题。区域有关食品加工的高校和所在地的农业产业紧密结合，针对不同食材的保鲜、分选、分级、清洗、切割等，提高工艺水平和技术创新力度，形成具有区域特色的食品生产工艺装备体系，提升预制菜的质量。

建立校园预制菜使用的诚信体系。一方面，针对向学校供应预制菜的企业建立诚信体系，培育向学校供应预制菜的企业品牌，发挥规模企业的示范引领作用，保证预制菜的营养健康与品质安全。另一方面，推进学校诚信体系建设，确保学校作为预制菜使用者的科学规范和高质量。对于违反诚信的学校和企业进行处罚，同时邀请利益相关者开展对学校预制菜的评价活动，定期或者不定期地公示评价结果，提升利益相关者对学校预制菜的安全感和满意度。

(作者系北京师范大学国际与比较教育研究院副研究员)



三月二十五日是第二十九个全国中小学生安全教育日，为强化学生消防安全意识，丰台区消防救援支队邀请北京教育科学研究院丰台实验小学的一年级学生和家长们来到丰台区首安小学，开展消防安全主题活动。消防宣传员采取“儿童化”的语言风格，与小消防员们一同一答、一答、一答，讲解家庭火灾预防知识，传授正确使用灭火器、火警电话报警等消防知识，激发学生消防安全意识和兴趣。本报记者 贾宇 摄