

# 预制菜进校园引争议

## 律师：暂不宜销售给学生

近日，江西赣州蓉江新区多名小学生家长发布视频，抱怨当地给学生统一配送的午餐存在速度慢、质量差、口感不佳等问题。其中一位家长还在视频中晒出午餐，称孩子反馈餐食中的肉非常咸，菜叶发黄，腐竹很酸，孩子根本吃不下。

视频中可以看到，很多孩子并没有吃完饭菜，餐盒内饭菜剩下了大半。

据家长反映，在学生家长自发组成的“抵制预制菜”交流群中，有几位家长反馈孩子吃完学校餐食后出现了腹泻等情况。

在江西广播电视台都市频道网络问政平台“赣问”栏目中，有家长就此事提出质疑，赣州蓉江新区社会事务管理局回复称，该餐食由中央厨房统一配送，将停止对全区幼儿园中央厨房配餐。但目前蓉江新区的中小学仍然实行中央厨房配餐制度。

赣州市教育局一位工作人员告诉记者，她对此事并不知情，并称将沟通领导后回复，但直至发稿前，记者并未收到任何信息。

虽然中央厨房并不等同于预制菜，但却由此引发了一场关于“如何看待预制菜进校园”的讨论。

有不少网友反映，在不少地方预制菜进校园已是普遍现象，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。

中国教育科学研究院研究员储朝晖表示，学校食堂的基本原则是为学生提供有营养且口感丰富的应季餐食，以保障学生的健康和正常发育。而预制菜的加工流程更加复杂，不少存在过度加工，一些甚至含有一定的添加剂。“新鲜的食物肯定比预制菜更健康。”他说。

北京德和衡(上海)律师事务所律师秦辉表示，无论是从我国《民法典》《未成年人保护法》《消费者权益保护法》的立法宗旨，还是从《食品安全法》来看，与预制菜相关的法律规定并不完善，现阶段仓促将预制菜引入学校既悖离法律的立法原意，也容易引发家长对学校误解。

### 食品安全之忧

事实上，除了赣州，已有不少地方的学校决定引入或已经引入了预制菜。

例如，在8月28日湖北省江陵县公共资源交易中心发布的《江陵县教育局江陵县学校食堂预制菜配送服务(二次招标)公开招标公告》中显示，该县计划花费3000万元采购预制菜配送服务。

同时，自9月份开学以来，一些学校的老师通过班级群发布通知，告知学校食堂不再提供餐食，改由合作的餐饮公司提供预制菜，家长可以自行选择是否缴费，让孩子食用预制菜。

除了幼儿园、中小学，一些大学食堂也采用了预制菜。近日，有网友发布的视频显示，武汉大学某食堂一档口直接使用预制菜料理包为学生提供餐食，食堂工作人员甚至不需要用锅加热餐食，直接开水将料理包加热后就装盘端给学生。

在预制菜进校园之后，公众最担心的莫过于健康与卫生问题。

9月8日，有网友反映江苏省无锡市连元街小学午餐使用过期食材。该网友发布的照片显示，学校当日提供的“精选牛柳”外包装上印刷的日期是2021年11月19日，保质期为12个月，已经过期10个月，生产厂家为无锡尚口香食品有限公司。

不过，无锡市惠山区市场监管局发布的调查通报显示，负责送餐的员工因上班迟到，“省时间、图方便”将历史图片错误上传，不存在使用过期食材行为。

据企查查数据，2019年，无锡尚口香食品有限公司因在一次现场检查中，被发现有未标生产日期的“普通职工餐(牛排头子)”及超过保质期的“小精肉(黑椒)”2种食品，被没收标签不符合规定的牛排头子2000公斤，并被罚款20.9万元。

9月9日，一位来自沈阳的网民在人民网“领导留言板”栏目上留言称，他的孩子刚上小学就遇到了预制菜问题。他说，开学没几天就有学生因为吃到拉肚子而不能上学，孩子回来就说饭菜不好吃，有家长到学校试吃后发现，大米饭都是隔夜陈米剩饭。该网民希望教育局和相关领导能

够重视并及时解决这个问题。

值得注意的是，由于一些学校因为采用预制菜当餐食，不少家长不得不在午餐时段选择给孩子送饭。

从一些由家长发布在社交媒体上的视频中可以看到，由于家长不能进入校园，且校园中食堂关闭后没有就餐的地方，学校门口挤满了送餐的家长，不少学生只能在校门口蹲或站着，就着家长手中的餐盒快速吃午餐。

事实上，关于预制菜进校园的问题，公众意见一直存在分歧。一方面，一些家长和公众对预制菜的食品安全和营养价值持质疑态度，担心长期食用预制菜会对孩子的健康有不利影响。另一方面，也有人认为不应一刀切地取消预制菜进校园，而是应提供多种供餐方式，让家长和学生有更多选择的权利。

广东碧桂园实验学校小学校长陈钱林告诉记者，他反对预制菜进校园。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。

中国烹饪协会有关负责人表示，预制菜可以进行标准化、工业化、规模化生产，实现源头采购，更易实现对原料品质的把控。但在目前实际操作过程中，预制菜的食品安全风险仍然存在，时常出现使用劣质食材、生产不规范、卫生不达标、菜品高盐高脂肪、包装材料不安全、菜品变质等情况。

### 律师：暂不宜销售给学生

在秦辉看来，预制菜在现阶段并不宜销售给中小学生。

他认为，根据《民法典》的制度设计，未成年人是限制行为能力人或无行为能力人，需要得到监护人的全方位特别保

护。因此，是否使用预制菜，是否与学校或预制菜企业签订买卖合同，需要尊重未成年人监护人的意见。

他还指出，《未成年人保护法》规定了对未成年人一整套的综合保护体系，即从家庭保护、学校保护到社会保护。他说，如果预制菜作为一种食品可以无一例外销售给任何人，则《未成年人保护法》所强调的特殊保护难免落空。

秦辉表示，未成年中小学生作为预制菜的消费者，应受到《消费者权益保护法》的充分保护。“学校引入预制菜企业时，是否让未成年中小学生及其监护人行使知情权、选择权和公平交易权是非常关键的。同时，作为类公众企业，预制菜企业也应履行自身的社会责任。”

关于如何进一步加强学校食堂安全管理，熊丙奇建议，可以成立由食品和医疗卫生专家组成的评估委员会，对进校食品的质量和安全性进行评估。此外，除了建立校长及教师的陪餐制度，他认为还需要引入家长委员会，加强对食堂的监督。

储朝晖表示，学校除了加强对预制菜中添加剂的管理，还应明确规定学校食堂禁止使用的预制菜品类别。

秦辉提到，近年来预制菜开始进入监管部门视野，但相关法律法规尚未调整跟进。“不管是学校自办食堂，还是采购外包餐食，学校都有管理责任，但这种管理责任的尺度和边界在哪，学校如何有效履行这种职责，法律并不完善。”

他认为，这需要市场监督管理总局、教育主管部门携手合作，需要《食品安全法》或《食品安全法条例》有针对性地围绕预制菜作出相应规范。

“在法律作出修改之前，建议有关部门及时出台预制菜生产和销售标准，早日对预制菜进行规范，真正促进预制菜产业的健康发展。”秦辉说道。

尤为值得注意的是，针对预制菜行业，当下虽然各地方政府、行业团体、企业纷纷出台一系列标准，对预制菜的生产、加工、质量等提出相关规定，但是当前预制菜行业仍缺乏国家级的行业标准，统一的标准体系亟待建立。

(据中国新闻周刊)



### 各地做法

记者 王杏 整理

#### 四川：

#### 加强对预制菜生产、运输、贮存全链条监管执法

6月2日，四川省人大常委会召开《四川省食品安全条例》(以下简称《条例》)新闻发布会。

《条例》中对预制菜的定义是：预制菜是指将一种或多种食材，经预加工或预烹调制成的成品或者半成品。

《条例》指出，县级以上地方人民政府市场监督管理部门应当加强对预制菜生产、运输、贮存、销售、加工等环节的全链条监管，具体监管办法由省人民政府市场监督管理部门制定。

下一步，四川将制定实施四川省预制菜生产许可审查方案、四川省预制菜生产企业监管指南等，加强对预制菜生产、运输、贮存、销售、加工等环节的全链条监管执法。同时，加强中央厨房预制菜监管，推动形成集约化、标准化的操作模式。推进集中采购，严格进货查验和索证索票，保障原材料安全，规范加工制作、加强产品检验，统一包装等，保证食品安全。

#### 北京市海淀区：

#### 发布全国首个《预制菜食品安全倡议》

今年3月，北京市海淀区市场监管局联合海淀区人民检察院，共同组织召开预制菜食品安全研讨会。会上，海淀区市场监管局、区人民检察院、农业农村部食物与营养发展研究所共同发起了全国首个《预制菜食品安全倡议》，倡导相关企业从规范供应链管控、严格进货查验、建立预制菜贮存及使用过程制度规范等方面加强食品安全管控。

倡议书中，倡议各企业，要规范供应链管控，选择的预制菜供货者应具有相关合法资质；要严格进货查验，餐饮服务经营者采购预制菜，应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明文件，建立食品进货查验记录制度，记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；建立预制菜贮存及使用过程制度规范；自制半成品预制菜销售的餐饮服务单位应采取必要措施确保食品安全；鼓励餐饮服务经营者和外卖平台公示预制菜的使用信息。

在倡议书最后，附上了餐饮企业公示内容的范例。范例中，对预制菜中使用的粮油、调料、肉类、奶制品等逐一列出，并在其后标出这些单项的供货商信息。

### 网友热评

◎赵宏民：最近预制菜进校园的事引发热议，很多家长坚决反对，甚至辞职给孩子送饭。其实，不只是校园，预制菜已经普及到社会的方方面面，比如全家便利店的盒饭、三明治等。预制菜的优劣势也很明显，我们常吃的泡面、盒饭甚至各种腌制咸菜等，都可以被看作是预制菜，的确很方便。但是，相对于现炒现做的饭菜，预制菜也面临着很多未知的风险，这需要一套针对于此的相关规定进行监督管理。

◎叶艾茂：除了中高端餐饮，现在大众餐饮普遍有预制菜的影子，不然价格和人工成本下不来。不过，我对预制菜进校园是持谨慎态度的，尤其是中小学，孩子们还不懂维护自己权益，营养和卫生是关键。

### 相关链接

#### 什么是预制菜？

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。

### 评论

## 预制菜进校园？ 学生家长的担忧必须重视

近日，“预制菜进校园”话题引发网友热议。学生们正处于长身体阶段，预制菜的营养价值怎么样？食品安全如何保障？这些问题难免让家长有所焦虑和质疑。

预制菜在一定程度上为人们提供了一种方便、快捷的餐饮解决方案，为何“预制菜进

校园”令人谈及色变呢？这首先在于家长们担忧预制菜的品质以及运输、储藏过程中可能存在的食品安全问题，更担忧预制菜在营养方面无法保障。人们可以选择了方便快捷偶尔吃吃预制菜，但恐怕不会有谁愿意“天天吃”，更难以接受让孩子“顿顿吃”。预制菜

悄然进校园更让家长愤愤不平的是，这样侵犯到了家长和学生的知情权。同时，预制菜如果悄悄代替学校其他供餐方式，也变相剥夺了学生和家长的知情权。

2019年4月，教育部、国家市场监督管理总局和国家卫健委联合发布实施的《学校食品安全与营养健康管理规定》明确要求，学校在食品采购、食堂管理、供餐单位选择等涉及学校集中用餐的重大事项上，应当听取家长委员会或者学生代表大会意见，保障知情权、参与权、选择权、监督权。而在2020年8月，前述三机关发布的《关于加强学校食堂卫生安全与营养健康管理工作的通知》，更是要求学生餐应搭配多种新鲜蔬菜，学生餐从烧熟至食用间隔时间不得超过两小时。显然，预制菜也难以达到相关要求。

预制菜这回走错了“赛道”。孩子们的餐桌无小事，健康、营养、安全必须严加监管，全方位保障，这是各地要算的“良心账”，更关乎我们全社会的未来。在条件还不成熟的情况下，预制菜是否进校园本不应该成为学校出给家长的“判断题”。对于各地教育部门而言，怎样让校园餐更加营养、健康、美味才是必答题。孩子们吃什么、怎么吃，学校应当深入调研、充分听取各方意见，严格审核评估，各级监管部门则要采购、制作、服务等各环节严加监管，明厨亮灶，让孩子们健康、家长们放心。

(据央广网)

