

# 广州速冻库出租 云仓仓配一体化 冷藏冻柜运输 天天发货随叫随到

产品名称	广州速冻库出租 云仓仓配一体化 冷藏冻柜运输 天天发货随叫随到
公司名称	广东踏信冷链物流有限公司
价格	120.00/平方米
规格参数	广东冷链物流:冷冻产品 广东冷冻运输:冷藏产品 广东冷藏货运:食品冷链
公司地址	东莞市大岭山镇大岭山大道185号
联系电话	15986619990 15986619990

## 产品详情

近，“抵制预制菜进校园”成为热点话题。因全国多地曝出预制菜进校园的消息，涉及到幼儿园、小学、中学和大学，由此引发了家长们的不安与担忧。一时之间，人们对于“预制菜进校园”事件口诛笔伐，家长们更是义愤填膺，甚至有些家长为了给孩子送餐而辞职。

对此，教育部有关司局负责人9月22日在接受媒体采访时回应：经研究，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。

在此期间，预制菜相关主题的文章与视频不断刷屏，既反映了家长们担忧的主要问题，也普及了预制菜相关知识。首先，家长们之所以普遍反对预制菜进入校园，主要是出于对食品安全的考虑：一是担心预制菜存在加入多种添加剂、营养流失、食材不新鲜等问题；二是担心生产预制菜的卫生环境和条件；三是担心孩子在学校每天吃预制菜而自己却毫不知情。

对此，有业内人士指出，很多家长之所以谈及预制菜进校园就“色变”，主要是因为全社会对预制菜缺乏充分了解和认知，错把预制菜等同于“料理包”了。

实际上，预制菜范畴很广，共有四种类型。具体可分为即热（经加热即可食用，如速冻水饺、方面面、自热火锅等）、即烹（可以立即入锅的食品，属于半成品）、即配（指净菜）和“料理包”（即食食品，又叫成品菜包，如泡椒凤爪、八宝粥、即食罐头、即食卤味等）。

有人指出，对于不同类型的预制菜，家长们应持不同态度，而不应一概抵制。比如，“料理包”保质期大都在10个月以上，往往采用高油高盐以延长保质期，且因保质期较长需要添加不少的防腐剂，口感远不如新鲜食材做出来的菜品好，经常吃的话对身体无益，这才是家长们要反对的预制菜。而在预制菜中，即配型和即烹型才是主流。

有统计数据显示，预制菜产业规模和消费规模都已不小，到2026年我国预制菜市场规模预计将达到万亿级。无论是预制菜的发展历史，还是大家日常食用的预制菜，都已超过我们的想象。众所周知，方便面和速冻水饺等预制菜由来已久。同时在高铁和航班上、快餐厅、火锅店乃至正餐店里，预制菜更是比比皆是。

与此对应，伴随预制菜使用场景的扩大化，其广受诟病的问题也相继出现，除了质量问题和进校园问题，还有人们外出就餐时，餐馆使用预制菜不明确告知等问题。究其原因，一是当前预制菜标准体系建设相对滞后；二是入局企业鱼龙混杂，远未实现规范化发展。

“如果做不到公开透明，不能监督，每增加一道中间环节就多一道风险。”不可否认，家长们的这种担心并非杞人忧天，同时涉及预制菜的品质、营养和卫生等方面问题也确实广泛存在。

预制菜产业具有巨大的发展潜力，国家层面亦非常重视预制菜的发展。相信在政策鼓励 and 市场需求结合下，预制菜将大有可为。但无论如何，预制菜的发展不应一味求快，更不应为辟“捷径”，在尚不规范的当下冒然盯上学校食堂。否则从长久来看，恐怕只会做坏口碑，“自毁长城”了。

无论是谁，究竟是抵制还是支持预制菜进校园，只需自问一句：我愿意在不知情的情况下每天吃预制菜吗？我愿意让自己的孩子在不知情的情况下每天吃预制菜吗？相信答案不言自明。希望抵制“预制菜进校园”事件的发酵，能够推动国家职能部门加快预制菜的标准化与规范化发展进程。