

广州电商云仓冻品打包 仓储配送一件代发 冷藏拖车运输 第三方仓库

产品名称	广州电商云仓冻品打包 仓储配送一件代发 冷藏拖车运输 第三方仓库
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

开学伊始，“预制菜进校园”引发公众关注。一些家长对预制菜的质量和安表示担忧。

预制菜具备方便快捷等优势，正悄然渗透越来越多消费场景。艾媒咨询数据显示，2022年中国预制菜市场规模为4196亿元，同比增长21.3%，预计未来中国预制菜市场保持较高的增长速度，2026年预制菜市场规模将达10720亿元。现阶段，预制菜行业细分品类仍有较大机遇。

但与此同时，校园餐食的安全营养不容忽视。如何缓解一些家长的焦虑？食品行业工业化背景下，如何更好保障我们的饮食健康？

预制菜是否已大规模进入校园？

网传江西赣州蓉江新区、深圳等地部分学校食堂采用预制菜，但当地相关部门和学校大都予以否认。

江西赣州蓉江新区社会事务管理局表示，学生餐食由中央厨房统一配送。配餐企业负责人称，每日采购新鲜菜品，从未采购预制菜。

记者联系深圳市宝安区、龙岗区多所学校，校方均否认采用预制菜。“我们教育集团的学校都是自营食堂，每天采用新鲜食材，菜品都是现炒的。”一位不愿具名的学校教务处主任告诉记者。

那么，预制菜究竟是否已大规模进入校园？中央厨房配餐是不是预制菜？

多位受访人士表示，目前进入校园的主要是热链盒饭或供学校厨房烹制的净菜和半成品菜肴，大都未使用加热即食的料理包。有业内人士认为，如果采用中央厨房配餐，以“半成品”模式进入校园食堂，也

属于使用预制菜的范围。

在广州某中学开放日，学校邀请家委代表参观食堂，并发送现场照片到家长群。有家长告诉记者，有现场切、炒蔬菜的照片，但一些鸡腿、卤肉、扣肉等，并未看到现场切、煮的照片。有学生告诉记者，他吃了两年食堂，有些肉类菜味道永远一样，感觉是机器标准化做出来的。

山东济南一名小学校长表示，不少公办中小学校未配建食堂，学生午餐只能通过配餐公司解决。学校明确要求配餐公司不得使用预制菜，如肉丸不能从市场上买半成品再加工，只能用新鲜肉现做。

据海口市琼山区教育局基础教育办主任张泰期介绍，目前琼山区义务教育学校主要通过校内食堂、配餐企业供应两种方式提供午餐，有13所学校开办食堂，15所学校依靠企业配餐。采用配餐方式的供应企业，是经学校、琼山区人大代表、家长代表等实地考察并沟通商议后终选择的。

记者采访海口市多家公立学校，校方普遍表示学校营养餐未使用预制菜。记者从龙华区一所公立小学获悉，学校通过招投标选择配餐企业，但中央厨房制作、配送的饭菜也不尽如人意。

尽管多地学校否认采用预制菜，家长们仍顾虑重重。在“如何看待预制菜进校园现象”的话题投票中，有超过80%的网民选择“不赞成”，仅有不到10%的网民认同。

该如何看待“预制菜进校园”？

家长反对预制菜进校园的理由，主要集中于两方面：

一是质疑预制菜的安全和质量。不少家长担忧，预制菜中添加剂过多或加工过程中卫生条件不良，将给学生健康带来风险隐患。

一名三甲医院的营养科主任认为，一些预制菜食材质量一般、高油高盐，部分脱水蔬菜营养流失，增加了肥胖的可能，不利于孩子身体健康。

中国农业科学院农产品加工研究所研究员张春晖认为，理想状态下，预制菜在原料把控上可能更好；伴随技术升级，企业大都会采用速冻锁鲜、天然抑菌抗氧化、冷链配送等新技术。在这种条件下，很多预制菜实际可以做到添加剂减量添加，尤其是采用热链配送和“双厨房”模式配餐的学生餐，不需添加防腐剂。

张春晖说，实际操作中，难免会有一些商家使用劣质食材、生产不规范、卫生不达标、包装材料及冷链运输不过关，导致食品不安全、菜品变质。

二是质疑知情权和选择权难以得到保障。涉及孩子长期健康的食品，是否使用预制菜，学校必须公开透明，让大家可以选择、可以监督。

教育部、市场监管总局和国家卫生健康委发布的《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、供餐单位选择等重大事项上，应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。

江西赣州一些家长反映，当地启用中央厨房配餐模式前，学校并未征求家长意见，这意味着配餐方并未向家长充分告知其菜品生产方式，至于配餐是否为预制菜，家长们无从知晓。

预制菜营养、卫生与否大有争议

家长们反对预制菜进校园的背后是对低质量、有安全隐患的餐食进校园的担心。

张春晖表示，预制菜是通过工业化、标准化加工生产的成品和半成品菜肴。现在进入校园的预制菜，主要是预制净菜和半成品菜肴，而不是大家理解的C端的即热即食的菜肴。这种菜肴进校园非常少，原因是即热即食的菜肴成本很高，比如水产类预制菜、肉类预制菜。所以不能够把半成品的预制净菜、预制食材和C端消费的即热即食的菜肴混为一谈。

张春晖说，预制菜在原料采购的成本控制、质量控制及食材标准化加工方面，更具有优势，比小餐饮店、家庭的现制现炒的餐食，品质更可控，成本更可控。制作学生餐对出餐要求非常高，可能要在半个小时、一个小时内，向学校几千人供应餐食；如果再倒回到几十年前的现制现炒，买菜、做饭、洗菜、切菜，这种模式既不现实，也没必要。对于一个操作规范良好、质量控制严格的公司而言，不管是团餐公司还是预制菜公司，它的产品在品质、安全、营养方面都更有保障。应该说，良好的预制菜加工更能够保证食品安全，而不是相反。

记者通过采访发现，不仅是校园中的预制菜遭到质疑，在整个预制菜行业中，消费者对预制菜风味、营养和安全的质疑是众多业内人士面临的共同问题。

对此，江苏大学食品学院教授董英表示：“对于预制菜而言，不同菜品营养流失的情况也不一样。要看加工、包装、贮存条件等因素，要综合考虑，不能一概而论。蔬菜类的可能会影响大一点，一次加工和两次加工肯定不一样的。而食品中的碳水化合物相对来说，品质是比较稳定的；脂肪要看贮存情况，如果不发生氧化，也问题不大。”

一位团餐企业相关业务负责人表示：“其实现场制作的菜肴并不代表品质更高，因为工厂的设备远比现场先进高效。而且液氮速冻技术可以保存食物的营养物质，同时完全不使用任何添加剂、化学物品。所以营养价值是一样的，但是蔬菜确实还是现场制作的口感好。”

艾媒咨询集团CEO兼首席分析师张毅也有相似的观点，他认为，预制菜以什么方式进校园，这是要思考的，完全不需要“闻预制菜就色变”。预制菜进校园，如果学生没有选择权，这是不应该的。从丰富和解决学生的生活需求来看，它应该是一个可以选择的过程，而不是“一刀切”。

“当然，从更深层次来讲，预制菜在校园中央厨房发挥作用，运作效率、安全监管方面也确实需要履行相关的主体责任。只有通过加强监管，学校食堂作为安全主体承担责任，才能够为校园师生提供更安全可口、美味营养的餐食。监管无论是用哪种方式，都必须要做。”张毅表示。