

学校食品安全与营养健康事关师生身体健康，事关亿万家庭幸福，事关社会和谐稳定。将于4月1日起施行的《学校食品安全与营养健康管理规定》特别提出，校方负责人要陪餐，中小学、幼儿园食堂要对每餐加工制作的每种食品成品进行留样，并且留样食品必须由专柜冷藏保存48小时以上，要让孩子们“吃得安全”“吃得健康”。

# 守住孩子舌尖上的安全

## 校领导陪餐 密切关注学生餐饮状况

武汉育才家园小学的学生家长黄女士3月20日参加了学校组织的食品安全会议，学校领导介绍了中餐食物从源头、采购、加工、制作到孩子餐桌的全流程，还看了学校后厨的照片，当了解到校领导陪餐制已经在学校执行了19年，学校老师都是在教室里和孩子们一同吃饭，她表示非常放心，同时也觉得

很幸运。近日，教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会联合发布《学校食品安全与营养健康管理规定》(以下简称《规定》)，自4月1日起，中小学、幼儿园要建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现

和解决集中用餐过程中存在的问题。管理规定同时提出，有条件的中小学、幼儿园应当建立家长陪餐制度。各校可根据本校实际情况，酌情建立相应工作机制。

有关部门表示，陪餐制度将有助于推动学校校领导更加重视学校食品质量的日常监管，及时发现、反馈问题和解决问题，更好地保障学生用餐安全与营养健康。鼓励家长参与陪餐，有利于家长和社会更好地了解学生用餐情况，减轻不必要的疑虑，结合实际提出各类改进建议，推动学校集中用餐相关工作良性发展。

针对学校用餐人员相对集中、学生体质较为敏感等特点，结合近年来学校食品安全事件发生原因，管理规定对学校提出了一些特殊要求。如学校食堂不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品等。

实际上，陪餐制已不是新鲜事物。早在2013年，就有一些地区的教育主管部门推行这一政策。2017年10月，北京市的中小学校食堂管理办法中首次明确：学校实行校长和教师代表陪餐制

度，做到同标准就餐，并做好陪餐记录。

在广州，校长、家长共同陪餐的制度已经先一步实施。近日，广州海珠区实验小学三年级1班陈沁玥的妈妈上午十一点半准时来到学校，当天轮到她作为家长代表试餐，这也是她第一次陪餐。吃完中餐，陈沁玥妈妈说，搭配比较均衡，有菜有肉。青菜里还有胡萝卜，又有瘦肉。这个肉饼是比较传统的菜干蒸肉饼。

在这所学校，每天中午都会派一名家长，在学校就餐，每个班级实行轮值。学校实行的是双陪餐制度，每餐还有学校相关负责人与学生共同用餐。试餐完之后，家长代表会去巡视饭堂的卫生情况，听取第三方膳食管理公司的介绍，如发现问题，及时提出建议和修改。



· 他山之石 ·

## 多国推行 放心营养午餐

世界上许多国家都有保证校园餐饮安全及均衡营养的探索。本报整理了部分国家的有益做法。

### 日本

在日本，学校午餐做好后，并不马上让孩子用餐，而是等校长吃过没问题后，学生们才正式开动。

吃饭前，日本陪餐老师带领孩子们去打饭，带领学生向做饭的师傅表示感谢。组织当天的值日生对同学们进行安全检查，并组织所有同学喷洒消毒液。

吃饭的时候，老师和孩子们坐到一起，孩子吃什么他就吃什么。他还提醒自己的学生，今天的菜里有些是高年级在校园农场里种的，从侧面教育他们食物来之不易。午餐后，他提醒学生们把餐具码放好，洗干净，做好垃圾分类和回收。

以上这些步骤和做法看似繁琐，但却都很必要，既保障了饮食安全，也让陪餐成为了一场别开生面的课堂，真正让陪餐制发挥出了更大的作用。

### 美国

美国学校尽力向孩子提供足够的食品和饮料，并且让低收入家庭孩子享用免费的早餐和午餐，但是近年来该国的教育工作者和营养学家针对孩子们只倾向于进食快餐，造成营养不均衡和肥胖率逐年增加的情况，反复呼吁政府重视起来。2010年，美国国会以更科学的态度制订了《全国学校餐饮妇女婴儿和儿童营养供应法》，2012年更新了校餐的营养标准，向学校追加了数十亿美元的预算，目的是将孩子大量吃垃圾食品导致营养不良的情况纠正过来。

美国学区和学校的领导负责检查和保证食品符合国家标准，工作人员随时向上级汇报，满足学生的需要。从农业部到学校基层都加强对食品生产、购买和贮存等环节的监管，保证质量和营养，还要杜绝假冒伪劣。向所有孩子供应健康食品，尤其关注农业州的孩子和低收入家庭的孩子。邀请学生家长监督营养计划的实施，并对父母和学生同时进行营养学教育，便于和家庭共同推进孩子的健康发展。

从小学开始，孩子们就在不同深度的食品营养学、生物和生理课程里，通过听讲、阅读和看视频等方式，了解人体健康所需要的营养和保持精力旺盛的方法。学校向孩子们介绍不同膳食的好处，鼓励孩子们多进行尝试，对食物既要懂得欣赏，又要心存敬畏，绝非吃得越多越好。

### 法国

在法国，学校每周都把菜谱公布出来，以便家长们按照菜谱来准备孩子们的晚餐，做到搭配合理。

### 韩国

韩国从2000年起，逐步提出校餐食材必须使用韩国本土的环境友好产品，让学生的每一餐都吃上本地的放心食品。

## “明厨亮灶”全程监控 严把质量关

陪餐制度是保障校餐安全的最后一环，但吃的安心和放心不能只靠陪餐来解决。事实上，学生午餐安全的重要环节在食材质量、食品制作和存放等，只要有一个环节出了问题，就可能造成食品安全隐患。如果能够从校餐制作的源头上严把质量关，才是迫切需要解决的问题。

《规定》结合学校特点，专设一章，规范食堂加工制作全过程控制，对学校食堂设施设备配备、布局流程、从业人员管理，以及食品采购、进货查验、食品贮存、加工制作、餐饮具清洗消毒、食品留样等各各环节作出详细规定，力求建立贯穿采购、贮存、加工制作、供应全过程的学校食品安全风险防控体系。

按照《规定》，学校要建立集中用餐信息公开制度，及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息。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。有条件的学校食堂应当做到明厨亮灶，通过视频或者透明玻璃窗、玻璃墙等方式，公开食品加工过程。

3月16日，国务院食品安全办在北京召开全国校园食品安全工作电视电话会议。会议提出2019年要完成3项“硬任务”：全年校园食物中毒事故控制在万分之二以内；学校食堂推行“明厨亮灶”的比例要达到70%；4月15日之前，各地食品安全办等部门要组织校园食堂及周边食品安全风险隐患全面排查。

近年来，在原国家食品药品监督管理总局的主推下，“明厨亮灶”工程已经在很多城市的酒店餐厅推广，目的是通过酒楼餐厅安装透明玻璃窗或者连接厨房关键部位的视频监控显示屏，向消费者完全展现酒楼后厨的食品制作加工过程，一方面接受消费者的监督，另一方面也以这种开放的姿态让消费者吃得放心。

如今，国务院食品安全办要求学校食堂推行“明厨亮灶”的比例要达到70%，这不仅不是学校食品安全的重要保证，也是各学校的必然选择。

众所周知，厨房、配餐间是关乎食品安全的重要阵地。然而，长期以来，“厨房重地，闲人免进”的告示牌往往把消费者拒之门外，那些“原料生熟不分、乱摆

乱放、后环境卫生不达标”等后厨问题一直是消费者们所担心且关心的，学校食堂的后厨也不例外。

实现食品加工制作过程透明化后，学生及其家长的即时监督将改变不少学校食堂后厨质量差的面貌，有利于按照明厨亮灶的要求对其进行优化场所布局的指导，从而切实保障师生舌尖上的安全。

毋庸讳言，学校食堂“明厨亮灶”的推出有其积极意义，是一种“三赢”模式。首先，食品安全在一定程度上更加有保障，食堂餐饮服务受到师生的监督，进一步保障了学生及其家长的知情权，增强了互信关系。

其次，学校食堂在自身管理上也会提升档次，促使食堂进一步完善食品采购、生产、流通等各个环节的管理体系。因为是透明操作，每种食材的质量是否符合标准，每道操作的工序是否规范操作，每种食品的制作是否偷工减料，都能够被实时监控，所以无论是食材采购人员、还是食堂操作人员，都不敢麻痹大意，更不敢违规操作。

最后，有利于监管部门监管，对学校食堂的约束力更强，能够及时发现并排除安全隐患，避免因小失大，酿成大祸，能够有效降低食品安全风险；同时还可有效缓解监管力量不足之间的矛盾。

然而，凡事都不是绝对的。“明厨亮灶”也不是灵丹妙药，毕竟食品生产经营过程的阳光化，不仅仅是厨房存在形式的阳光化，“明厨亮灶”难以“亮”出消费者担心的所有问题。例如地沟油，即便是隔一层玻璃，消费者也是很难对油品看出个究竟来。再就是，餐饮安全包含的环节很多，厨房内的用料、加工等过程固然是重要方面，但食品原料的来源安全问题靠“明厨亮灶”却难以解决。烹饪上的卫生和安全，只是食品安全的最后一个环节。食品卫生，特别是校园食品的卫生，除了技术手段以外，显然还要加入其它的监督方式。各种食品被放入厨房等待煎炸蒸煮并端上餐桌之前，还有种植、养殖、采摘、储存、运输等诸多环节。其中任何一个环节出问题，都可能影响到最终端上学生餐桌的食品安全。因此，解决学校食品安全问题最终需要靠学校管理者的尽职尽责，食堂方面的诚信经营。



## 加强营养健康教育 引导学生科学用餐

武汉的刘女士，孩子刚上中学，身高165厘米，体重却达到77公斤。她很担心体重过重会影响孩子的健康，可孩子喜欢喝饮料，常常在学校的小卖部购买，刘女士没办法监管。当听说中小学不得在校内设置小卖部时，她非常高兴。

近年来，身边的“小胖墩”越来越多。有数据表明，过去30年，我国7岁以上学龄儿童超重率由2.1%增至12.2%，肥胖率则由0.5%增至7.3%，分别增长近5倍和14倍。如果不采取有效的干预措施，到2030年，0至7岁儿童肥胖率将达到6%，7岁及以上学龄儿童肥胖率将达到28%。

专家表示，孩子肥胖的原因除了遗传和疾病外，多数还是因为暴饮暴食和营养不均衡。糖含量高和脂肪含量高的点心、奶制品、饮料、油炸食品等等，往往会致儿童肥胖。

本次《规定》中要求中小学、幼儿园一般不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所，确

有需要设置的，应当依法取得许可，并避免售卖高盐、高糖及高脂食品，显然是考虑到孩子的健康问题。

《规定》还提出，学校应当开展食品安全与营养健康的宣传教育。要求教育部门指导和督促学校推进健康教育，提升营养健康水平；卫生健康主管部门对学校提供营养指导，倡导健康饮食理念，开展适应学校需求的营养健康专业人员培训，指导学校开展营养健康知识教育。

学校要将食品安全与营养健康相关知识纳入健康教育教学内容，通过多种形式开展经常性宣传教育活动，并根据有关标准，因地制宜引导学生科学用餐。中小学、幼儿园应当培养学生健康的饮食习惯，加强对学生营养不良与超重、肥胖的监测、评价和干预，利用家长学校等方式对学生家长进行食品安全与营养健康相关知识的宣传教育。有条件的中小学、幼儿园应当每周公布学生餐带量食谱和营养素供给量。

截至2018年底，全国义务教育阶段的在校生约1.5亿人。加上幼儿园的孩子将超过2亿人。校园餐饮业关系着中国的未来。保证安全的政策出台了，有关部门还要细化规则，落实到位。

中国教育科学研究院研究员储朝晖认为，针对校园餐，我们目前的监管方式主要有两种，一种靠行政部门监管，另一种靠市场本身监管，“如果学校订餐人能够认真负责，让订餐环节公开透明，完全可以由市场竞争本身来监管，这也是最有力、最可持续的监管”。

但与一般餐饮行业不同，在校园餐领域，市场中“引入与退出机制”产生的作用有限，市场竞争的监管力度不够。例如，学

校订餐负责人与供餐企业背后若存在利益往来，校餐供应商就会有可乘之机。在这样的背景下，行政和社会力量的监督就显得尤为重要了。

在21世纪教育研究院副院长熊丙奇看来，目前各地营养餐或学校食堂的安全与质量问题，都指向家长参与决策与监督机制的缺乏，所以应当建立家长参与监督机制，发挥家长参与监督的作用。

本次的《规定》中也提出学校要在食品采购、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。

从这一点出发，有关部门正在制定例如“家长委员会”等制度。学校通过社交网络等各种途径定期向家长明示食堂的相关信息，家长也应有权利深入学校食堂，参与到保障校园食品安全的工作中来。

校园食品安全，一直是社会关注的事情。孩子是每个家庭的希望，也是国家和社会的希望。因此，保障孩子们吃到安全、营养、可口的午餐，是教育机

构义不容辞的责任。校园食品安全的日常监管应该呈现出多方共管的状态。主管部门、学校、家长等各方监督力量目的一致，应“拧成一股绳”，保障孩子们的饮食安全。同时，各方监督力量也需要明确分工。未来，如何用法规进一步厘清政府、学校、家庭和社会的职责，将是管理部门、教育机构还有广大家长共同需要思考的问题。

校园、幼儿园食品安全关系重大，只有相关各方各尽其力、各司其职，形成合力，才可以解决现实中的种种问题，给孩子们健康、快乐的成长环境。

