

全链条精细化管控 守护幼儿美好“食”光

■中国城市报记者 朱俐娜

早上九点半,幼儿园的教室里会准时飘出香甜的气息。刚结束晨间活动的孩子们洗干净小手,乖乖坐好,等待一天中的第一顿加餐。以往,不少幼儿园的餐盘里会出现软糯的散装小蛋糕、方便快捷的三明治、馅料满满的汉堡。但从6月开始,这些常见的外购散装美食,退出了幼儿园的加餐清单。

伴随着《幼儿园落实食品安全主体责任监督管理规定》正式实施,幼儿餐桌迎来了一场温柔却严格的变革,牵动着每一位家长的心。

幼儿食品安全需兜底保护

在很多家长的固有认知中,校园食品安全只要食材新鲜、无变质即可达标,但对于3至6岁的学龄前儿童而言,普通食品安全标准远远不足以抵御饮食风险。

苏商银行特约研究员付一夫在接受中国城市报记者采访时分析,幼儿免疫力、肠胃消化功能尚未发育成熟,对细菌、添加剂、不洁食材的耐受度极低,食物中毒、食源性疾病发病快、危害大,极易造成群体性健康事故。同时幼儿园属于集体封闭式供餐场景,幼儿自我防护和风险辨识能力弱,无法自主辨别食物变质、卫生问题,属于食品安全最高风险、最需要兜底保障的群体。

除了生理特殊性,幼儿园的供餐模式也是风险高发的关键因素。在5月29日国家市场监督管理总局召开的食品安全专题新闻发布会上,国家市场

监督管理局食品安全总监孙会川表示,据统计,目前全国共有幼儿园25万多所,在园幼儿3580多万人。与中小学相比,幼儿园大多实行的是“三餐两点”“三餐一点”的供餐模式,餐次更密、总量更大。

“一开始还有点不理解,觉得外面的点心花样多,孩子更爱吃,换成园内自制的,样式朴素了不少。”家长李女士的儿子在读幼儿园大班,坦言自己此前一直存在认知误区,对幼儿食品安全的理解十分片面,以前偶尔从幼儿园回来会轻微积食、腹泻,一直以为是孩子脾胃娇嫩、适应能力差,从未联想到餐食加工、存放、辅料添加等细节问题。

殊不知,这些市面上热销的儿童加餐,恰恰是幼儿食品安全的高风险点。

“市售散装汉堡、三明治和糕点的漏洞,本质上是一个‘信息黑箱’问题,你吃到的只是结果,看不见它的原料来源、加工环境、运输温度和存放时长。”中国技术市场协会专家董鹏在接受中国城市报记者采访时表示,一方面,这些产品从生产到零售经历多手流转,可能使用临期食材、反复解冻、裸露售卖,细菌总数和大肠杆菌容易超标,尤其在春夏季节,两三个小时就能从“合格”变成“风险”。另一方面,幼儿园自制点心最大的优势不是口味,而是“全程可视、责任唯一”,从面粉进园到点心出炉,每个环节都由本园人员管控,没有中间商、没有时间盲区、没有温度断层,出了问题一追到底。简单说,外购散装赌的是运气,自制品依靠的是制度。

运营成本悄然上涨

不少细心家长近期察觉到园内膳食的细微变化:孩子带回来的食谱更细致了,园内加餐变成了新鲜蒸制的杂粮糕、手工小馒头、无糖豆浆,再也没有外面买来的散装点心;食堂用的粮油全部换成了品牌桶装好物,每一样食材都能查到源头;做好的饭菜绝不会久放,保证孩子们吃到的每一口都是温热新鲜的。

某幼儿园幼师李老师介绍,现在后厨每天清晨准时开工,根据孩子的口味和营养需求手工制作加餐,做好的点心不存放、不隔夜,从根源上杜绝了细菌滋生的风险。看似简单的改变,却为孩子们的健康筑起了一道坚固的防线。

家住北京的陈女士告诉中国城市报记者,她常年关注孩子在园饮食,以往加餐品类繁杂却隐患难辨,如今食材干净、制作透明、餐食新鲜,每一处细节都透着用心,“不用再纠结点心是否添加剂超标、是否提前预制存放过久,孩子吃得健康安全,我们家长也彻底放下了心头大石。”

餐桌安全的升级,背后是园所运营成本的默默付出。更换品牌桶装粮油、筛选正规溯源食材供应商、增设专职食品安全管理人员、完善全流程消杀和留样制度,让各大幼儿园的运营成本悄然上涨。

不少家长担心伙食费会随着涨价。陈女士坦言,自己所在的家长群里,不少家长都有过同款顾虑。大家普遍理解食品安全升级的必要性,但也难免顾虑食材提质、人员增设、设备升级带来的成本上涨,会直

接体现在伙食费上,增加日常育儿开支。

中国城市发展研究院投资部副主任袁帅在接受中国城市报记者采访时表示,这一系列升级举措必然会在一定程度上增加园区的运营成本,品牌粮油的采购价往往比散油高出不少,正规供应商的食材因为溯源体系完善、品质更有保障,进货价格也会高于普通批发市场,加上专职食安人员的薪资支出,对于任何类型的幼儿园来说都是一笔新增的开支。

袁帅进一步表示,对于公办园而言,这部分新增成本大多可以通过申请财政专项补贴、调整现有经费支出结构来消化,本身公办园的运营就有财政资金托底,相关的食安投入也属于教育经费保障的范畴,只要按照流程提交申请,大多能够获得相应的资金支持。而民办园的成本消化则更为多元,一部分合规经营的民办园会通过适度调整学费、优化内部管理流程、减少不必要的行政开支来覆盖新增成本,也有部分品牌民办园会将食品安全升级作为自身的特色服务,在合理范围内调整服务定价,获得家长的理解和认可,同时不少地方也会针对民办园的食安投入出台相应的补贴政策,减轻民办园的运营压力。

“最后一公里”如何落地

成本可以消化,但落地细节的打磨,需要长久的坚持。

针对陪餐制度,不少家长给予肯定,但也存有理性顾虑。“能看到园长和孩子吃一样的饭菜、提前试吃、记录餐食问题,我们觉得这是很实在的举

措,相当于多了一道安全把关。”家长李女士告诉中国城市报记者,她十分认可陪餐制度的初衷,园方带头就餐、实时监督,能有效倒逼餐食质量、温度和卫生标准落地。但她也坦言,身边不少家长都有同款担忧,害怕制度慢慢变成走过场的形式主义。“就怕后期流于表面,只是拍拍照、签个字,不真正发现问题、整改问题。如果能定期公示陪餐记录、问题整改结果,让全过程透明可查,我们会更放心。”李女士道出了多数家长的真实想法。

对餐食实行2小时的时效精准管控也是实操难点。“幼儿园孩子人数多,班级多,就餐时间分批错开,后厨需要精准把控每一批饭菜的制作、出锅、配送时间,既要保证所有饭菜在两小时内食用完毕,又要确保每个班级、每个孩子都能吃到温热可口的饭菜,对后厨的统筹能力、工作人员的执行力都是极大的考验。”李老师说。

在袁帅看来,部分小型幼儿园本身管理能力有限,对于新规的要求理解不到位,也缺乏对应的管理能力;还有部分园所出于成本控制的考量,可能会在执行过程中偷工减料,比如缩短食材检测流程、虚报食品制作时间。而监管部门的人力有限,很难做到对所有幼儿园实现全天候的全覆盖监管。

董鹏也表达了类似看法,新规落地最大的执行难点不在制度本身,而在“最后一公里”的认知温差和操作落差。从因果维度看,表面原因是部分幼儿园尤其是小微民办园人手紧、习惯旧、觉得“差不多就行”,深层原因是安全投入的收益滞后而成本即时,容易产生侥幸心理。

董鹏还表示,打通监管、园所、家长三方共治,不需要搞复杂的系统,而是做三件扎实的事:第一,监管从“查台账”转向“看现场”,用突击检查和透明化的红黑榜倒逼园所,让违规成本高过合规成本。第二,园所把安全流程变成可视化的日常动作,比如每餐标注制作完成时间和食用截止时间,并拍照留存上传家长群,让“两小时红线”不再是文件上的字而是餐桌上能看见的钟。第三,让家长从被动的质疑者变成主动的协同者,通过家长陪餐制、后厨开放日和简易快检体验,让三方形成“互信而不互赖,监督而不干扰”的良性循环。打通共治,说到底就是把每个人的角色摆正:监管定规矩、园所守规矩、家长看规矩,谁也别替谁干,但谁也别想偷懒。

四川乐山:义诊送健康

6月4日四川省乐山市市中区人民医院组织医护人员深入乐山市市中区嘉州老年养护院开展了“人人享有眼健康”义诊活动,免费为老人测视力、测眼压、健康咨询等义诊服务。图为眼科医生为老人进行眼部健康检查。

人民图片

