

预制菜进校园的合法性规范路径研究

——以新疆预制菜产业为例

李遂愿 王馨语 刘麒麟 姚欣悦 王瑞迪 宁宏研

(新疆财经大学, 新疆 乌鲁木齐 830000)

摘要: 伴随着新质生产力的发展, 生活节奏的加快, 预制菜作为一种方便快捷的食品形式, 逐渐受到市场的青睐。然而, 预制菜进校园这一新兴现象, 引发了关于食品安全、营养健康以及法律规范等方面的广泛讨论。本文以新疆预制菜产业为例, 探讨预制菜进校园的合法性规范路径, 以期相关政策制定和实践操作提供参考。

关键词: 预制菜; 规范性; 校园; 食品安全

新质生产力的发展为社会整体进步提供了物质生产方面的基础, 预制菜则是新质生产力在食品生产方面的重要体现。作为一种以新的制作工艺生产出的食品, 其以方便快捷的特点, 逐渐占据了食品市场的一席之地。其最初是为了满足生活节奏较快、需要在用餐时间上进行缩减时间的一部分群体, 特别是在大学生和一些“上班族”群体。恩格斯说:“社会一旦有技术上的需要, 则这种需要就会比十所大学更能把科学推向前进。”预制菜在市场的需要中不断创新发展, 迎合

市场挑战与消费者的需求, 不断优化口味结构, 丰富菜品种类, 强大的社会需要使得预制菜产业渐趋成熟、庞大, 琳琅满目、多种多样的预制菜产品装满了超市的柜台, 低温贮藏技术和消毒杀菌技术的发展也为预制菜产品市场的扩大提供了重要的物质技术基础^[1]。

但就目前来看, 固然市场目前对于预制菜产品的需求还处在一个上升的“发热期”, 但依然有着相当庞大的群体对预制菜有着匪浅的争议, 尤其是预制菜在进校园的过程中, 具体体现在一些中小学校的食堂, 社会、家校引起了广泛的争论, 在某些地方, 家长的强烈反对不得不让学校和当地教育主管部门站出来表示当前阶段对于预制菜进校园的反对, 甚至是长期的禁止。客观来看, 保守势力乃至当下阶段理性派确实是将预制菜拒之门外, 但并不能够长足解决预制菜未来发展所面临的一系列问题, 无法根除也并不能够一劳永逸, 虽然这样的方法在任何时候也不存在。我们应当辩证看待预制菜进校园的问题, 一方面, 预制菜能够为学生提

供多样化的餐饮选择, 满足其口味需求, 同时自身方便快捷的特点更加迎合了学子们的紧凑而又快速的学习生活; 另一方面, 预制菜的安全性和营养性却备受关注。因此, 研究预制菜进校园的合法性规范路径, 具有重要的现实意义和理论价值。本文从新疆预制菜产业发展概况入手, 结合目前预制菜所有的相关规范性规定, 具体探讨预制菜进校园的合法性规范路径。

一、新疆预制菜产业发展概况

新疆作为中国的西北边陲, 拥有丰富的农牧业资源和独特的民族饮食文化, 作为“一带一路”沿线“陆上丝绸之路”的桥头堡和重要战略经济区, 新疆联结中亚、西亚乃至东欧、西欧, 开放发展面向更大的市场, 也更有利于外资的投入; 新疆本身地广人稀, 土地成本低, 人力资源也相较于内地偏低。近年来, 新疆预制菜产业得到了快速发展, 形成了具有一定规模的产业链。新疆预制菜以其独特的口味和品质, 赢得了消费者的喜爱和认可。同时, 新疆政府也加大了对预制菜产业的扶持力度, 推动其健康有序发展。

作者简介: 李遂愿(2004-), 男, 在读本科生, 研究方向: 法学。
王馨语(2002-), 女, 在读本科生, 研究方向: 法学。
刘麒麟(2003-), 女, 在读本科生, 研究方向: 法学。
姚欣悦(2004-), 女, 在读本科生, 研究方向: 法学。
王瑞迪(2004-), 女, 在读本科生, 研究方向: 法学。
宁宏研(2005-), 女, 在读本科生, 研究方向: 法学。

2023年10月23日，新疆预制菜行业首批标准《预制菜》和《预制菜保质期通用规范》发布。这些标准和规范的发布，对于大盘鸡、椒麻鸡、烤包子、炒米粉等新疆特色菜品来说，将新疆美食特色结合先进的预制菜技术，通过规范行业标准的把控与“互联网+”的共同推动下，促进其在全国预制菜产业的竞争。新疆地处我国西北腹地，独特的地理地貌和气候条件十分利于农作物生长，食材资源非常丰富。在民族迁徙与融合、改革开放、西部大开发等历史背景下，新疆外来人口众多，多民族共居，饮食文化呈现大融合的特点。在这样的历史和文化因素的共同作用下，独具特色的新疆菜得以孕育而出。总体来看，新疆菜主要有三个突出的特征：即地方民族特色强、多元性和融合性明显、强调文化美学^[2]。

新疆菜指的是新疆地方菜系，主要以清真菜为主，融合了清真菜的咸鲜和西北菜的味重香浓。在保留本地特色的同时，新疆菜博采众长、多元融合，广义上已经涵盖了小炒、粉面、抓饭、小吃、烧烤、饮品等多种品类。本报告的研究对象，亦指广义的新疆菜^[3]。在政策和文旅融合发展的双重加持下，2023年，新疆菜的热度达到了一个高峰。截至2023年11月，抖音平台关于“新疆菜”话题下的视频播放量达到6.7亿次。尽管新疆菜的热度在攀升，但是总体来看其规模化程度还不高。据大数据可见，截至2023年11月，全国新疆菜门店数近4万家，超过9成的新疆菜品牌门店数在3家以下，这意味着多数新疆菜门店以小体量经营为主。

为进一步明确新疆维吾尔自治区预制菜生产许可审查工作，规范

预制菜生产许可行为，自治区市场监督管理局2023年6月20日颁布了《新疆维吾尔自治区预制菜生产许可审查方案》，进一步为规范预制菜生产，促进新疆预制菜产业发展提供了政策性保障。

二、预制菜进校园的合法性分析

预制菜进校园涉及食品安全、营养健康、市场准入等多个方面，2024年3月21日，市场监管总局、教育部、工业和信息化部、农业农村部、商务部、国家卫生健康委等部门联合印发《关于加强预制菜食品安全监管促进产业高质量发展的通知》(以下简称《通知》)，本文将从法律角度对预制菜进校园的合法性进行分析，探讨其合规性的依据和限制。

欲要对一类事物加以管理，便要对该类事物进行一个囊括，以期在符合一般性规律之下对该事物在更加广大范围之内进行定义，并最终确定该类事物在这一层次上的范围，最后实现管理。《通知》开始便给预制菜做了一个小范围的广泛定义，预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴，不包括主食类食品。开宗明义，对于预制菜进行了一个较为广泛意义范围基础上的限缩，区分了一些较为相似的食品，抽象出该类具有“预制”特性的食品的一般属性。

从预制菜的定义不难看出，“预制”恰如其名，“工业化预加工”，经历此过程中，食物已加热

或熟制，故而菜品其实已经由原料形成正式的可以食用或在一定条件下可以食用的菜品，该阶段已经符合菜品的基本安全要求。但由于要满足未来的快速食用和当下的暂时“不食用”，对食物采取了一定的贮藏或者运输销售条件，使其能够在合理的区间范围内为销售者提供相应的食品供应。对于一些容易滋生细菌或者相对不易保存的环境下，如何对食物进行妥善的贮存，抑制相关导致食物损坏的物质滋生的同时，又不能灭掉其食物本身的营养，这是当下社会所关注的热点问题。

未来更好地推进预制菜事业的发展，更好地回应社会需求以及大众需要，首先，应当推进预制菜标准体系建设，作为一个新生事物，其是无序的，应当在高度发展的基础上形成一个标准的体系建设。要建设标准体系，应当有一个高度统一的具有规范性的预制菜食品安全国家标准，故而应当在收集大量预制菜发展实例的基础上认真研究制定预制菜食品安全国家标准，除此之外，还应当统筹制定严谨、统一的覆盖预制菜生产加工、冷藏冷冻和冷链物流等环节的标准，预制菜的生命关键在于其处理加工和冷藏物流技术，统一的标准有利于明确规范预制菜食品安全要求，这是从食品安全方面研究出发。还应当研究制定预制菜质量标准，持续完善预制菜自身体系，推动研制预制菜术语、产品分类等质量标准，形成较为规范的行业统一标准，并在此基础上加强与食品安全国家标准的衔接。鼓励依法制定包括产品质量、检验方法与规程等内容的企业标准和团体标准，发挥在法律规范之下的行业规范建设^[4]。

其次，应当进一步加强预制菜食品安全监管。严格落实主体责任。在当前基础上，应当督促相关预制菜生产经营企业按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，建立健全食品安全管理制度，加强食品生产经营风险管控，严把原料质量关，依法查验食用农产品原料的承诺达标合格证等产品质量合格证明，严格食品添加剂使用，切实保障预制菜产品食品安全。

加大监督检查力度。重点检查预制菜生产经营企业进货查验、生产过程控制、贮藏运输等环节质量安全措施落实情况，对检查发现的问题，要责令整改到位，形成监管闭环。组织开展预制菜监督抽检和风险监测，严厉打击违法违规行为。

最后，统筹推进预制菜产业高质量发展。增强优质原料保障能力。指导食用农产品原料生产集中区加大优质农产品生产基地建设和相关设备设施投入，持续推进“第一车间”建设，提升食用农产品原料商品化和标准化水平；指导农产品种植户、养殖户科学用药，严防农药、兽药残留超标风险，保障农产品原料品质安全。鼓励预制菜生产企业与农民专业合作社、家庭农场等新型农业经营主体建立协作关系，保证食用农产品原料来源稳定、安全可靠。提升关键技术创新研发水平^[5]。支持开展预制菜口味、品质、营养等第三方评价活动，不断提高消费者对预制菜的安全感和满意度^[6]。

三、新疆预制菜进校园的规范路径研究

与其他地区并无二致，新疆地区校园内的学生也正处于生长发育的关键时期，对饮食的营养需求较高。而传统的食堂餐饮往往存在菜

品单一、口味不佳等问题，难以满足学生的多样化需求。预制菜作为一种新型的餐饮方式，可以提供更加多样化的菜品选择，满足学生的不同口味和营养需求。此外，预制菜还可以减轻食堂的工作压力，提高餐饮服务的效率和质量。

与以上宏观所叙述的一致，在新疆地区层面，预制菜进校园的首要任务是确保食品安全。因此，需要建立严格的食品安全监管体系，对预制菜的生产、加工、运输等环节进行全程监控。同时，还需要对预制菜的质量进行定期检测，确保其符合相关标准和要求。

教育行政管理机构应当制定预制菜进校园的准入标准和操作流程，以确保预制菜的质量和食品安全，准入标准应包括预制菜的生产企业资质、产品质量、营养成分等方面的要求；操作流程则应包括预制菜的采购、储存、加工、配送等环节的具体操作规范。

在确保预制菜食品安全的前提下，加强预制菜的营养管理，预制菜不仅要满足学生的口味需求，更要注意营养均衡这是家长乃至社会各界所关心的重要问题。因此，需要对预制菜的营养成分进行合理搭配，确保学生获得全面的营养摄入。同时，还需要根据学生的年龄、性别、饮食习惯等因素，制定个性化的餐饮方案。就新疆的校园来看，新疆的“八点半”连锁超市大抵已经全面进驻新疆各大高校，该超市内具有大量的预制菜产品，种类丰富，菜品多样，相关营业机构或者学校可以与当地具有合法生产资质和良好质量管理体系的预制菜企业建立合作关系，共同推动预制菜进校园工作。企业可以提供优质的预制菜产品和技术支持，学校

则可以为企业提供稳定的销售渠道和市场反馈。学校可以开展预制菜进校园的试点项目。通过选取部分食堂或学生宿舍进行试点，收集学生和教职工的反馈意见，不断完善和优化预制菜进校园的工作方案。

四、结论与展望

预制菜进校园是一个具有挑战性的新兴现象，需要政府、企业和社会界的共同努力来推动其健康发展。本文通过对新疆预制菜产业的研究，提出了预制菜进校园的合法性规范路径，旨在为相关政策制定和实践操作提供参考。然而，预制菜进校园仍然面临着诸多问题和挑战，如何确保预制菜的营养均衡、如何防止食品安全问题的发生等。因此，未来研究需要继续深入探讨预制菜进校园的合法性规范路径，不断完善相关政策和措施，以保障学生的饮食安全和健康。

参考文献：

- [1] 张文晓.“风口”上的预制菜如何让消费者吃得安心 [N]. 光明日报, 2024-04-13(005).
- [2] 于江艳. 标准化让新疆美食走得更远 [N]. 新疆日报(汉), 2023-10-09(002).
- [3] 赵言, 罗艳. 浅析美食纪录片对新疆少数民族文化的传播——以《新疆味道》为例 [J]. 传播与版权, 2018(07):3.
- [4] 洪岚, 王中涛, 刘思齐. 预制菜消费端需求现状与影响因素分析——基于主成分分析和聚类分析法 [J]. 蔬菜, 2024(03):10-18.
- [5] 李岩, 李华, 宓现娜, 等. 我国预制菜产业现状及发展对策 [J]. 中国果菜, 2024, 44(02):71-76.
- [6] 郝振宇. 预制菜产业的食物安全风险及其治理对策研究 [J]. 食品安全导刊, 2024(06):24-26.