

不许预制菜进校园，未必就万事大吉了 校园伙食，众口能调吗？

“预制菜进校园”话题引发全社会对于学生校内伙食的高度关注，家长们在高声反对预制菜进校园的同时，也将矛头指向为学校配送午餐的中央厨房，学校食堂也遭到部分家长吐槽。

配餐或现炒均遭质疑，众口难调之下，校园伙食如何才能把安全营养关？

配餐或现炒均遭质疑

近期，网传江西赣州、广东深圳等地部分学校食堂采用预制菜。一张显示为海口市“琼山区教育系统预制菜有关工作部署会”的会议照片在社交媒体频繁转发，也引发家长对“政府推动预制菜进校园”的质疑。

海南12345热线官网显示，9月7日以来有许多市民提交关于预制菜进校园的咨询和投诉，要求调查核实情况，抵制预制菜进校园。

回应舆论关切，相关部门、企业纷纷对“预制菜进校园”予以否认。海口市琼山区教育局基础教育办主任张泰期表示，该局召开的会议是部署各校加强午餐管理，杜绝预制菜进校园。教育部也明确表态：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。

海口市教育局表示，义务教育学校实行划片就近入学，城区中小学校大多没有食堂。海口从

今年春季学期起提供校内午餐服务，由取得市场监督管理局集体配餐资质认定的企业配餐，选择哪一家企业，则由各区各校制定办法决定。

然而，上述表态并未抚平部分家长的担忧和不满。一篇题为“不是预制菜，就万事大吉了吗”的帖子指出，海口家长参



济南校园推出智慧食堂系统

观中央厨房时因掉队偶然发现大批问题——送餐车辆肮脏，荤菜食材露天堆放，进口冷冻8个月的肉类，成箱成箱的速冻果蔬……广州有家长参观学校配餐公司后，吐槽“一片鲜肉都没有”。

一石激起千层浪，部分学校食堂也遭吐槽。海口多位高家长向记者反映，学校食堂太难吃，高三年级500多人，只有100多人去食堂，家长组团在餐馆订餐配送……

人们不禁发问：保障孩子们在学校吃一口安全营养的餐食，

怎么这么难？

管好校园伙食不是一件容易的事儿

记者调查发现，在我国许多地方，城区义务教育学校受物理空间限制，加上义务教育实行就近入学政策，孩子们离家较近，

并沟通商议后，从全市6家中央厨房企业中择优选择的一家。

海口市龙华区一所公立学校的相关负责人告诉记者，学校会安排校领导陪餐，发现问题后及时跟企业沟通，无法改善就更换采购企业。考虑到上学期供餐企业使用塑料餐盒、口感不佳等情况，今年秋季学期，学校就更换了一家配餐企业。

针对学校自办食堂伙食遭吐槽的问题，一位乡村公立学校校长表示，对于学校来说，食堂和宿舍是学校管理的两大难点，也是整个教育行政部门关注和支持最少的两个薄弱点。

这位校长说，造成学校食堂饭菜不好吃的原因主要有以下几个方面：一是农村学校伙食收费低；二是没有竞争机制，好不好吃都领公益岗位工资；三是学校自己监督自己很难。虽然将食堂承包出去可以解决监管问题，但容易出现相关负责人与承包商私下勾结的问题，同样会损害学生伙食的安全和营养。

多措并举让学生吃饱吃好

首都保健营养美食学会会长王旭峰说，中小学生在生长发育的关键时期，这是不可逆的过程，一旦错过难以弥补，家长对孩子在校用餐的谨慎和高度关注可以理解。“对于孩子们而言，安全是最低要求，营养、健康的食品才能满足家长们的期

待。”

“部分中央厨房企业提供的‘营养餐’存在既不营养、也不好吃的的问题。”王旭峰说，过去10年，首都保健营养美食学会去了20多个省份的学校开展食育教育，在此过程中，经常发现不少孩子对配送的盒饭很反感，吃几口剩很多，甚至一口不吃直接倒掉。

对此，一位市场监督管理部门的知情人士对记者说，市场监督管理部门依法对中央厨房企业进行监督，监管标准称得上是严格的，企业配餐之所以存在口感不好、食材保质期过长等问题，主要还是因为中央厨房企业数量少，竞争不充分，学校可挑选的余地不够大。

海南东方国信律师事务所高级合伙人李君律师认为，校园伙食服务群体特殊，从当前舆论关切点看，无论是针对校内食堂还是中央厨房企业，现有监管制度还需进一步“长牙齿”，细化惩处措施，增大违法成本；还应引入家长监督机制，借鉴餐馆透明厨房做法，让校园午餐在“阳光下制作”。

“下一步，区里将进一步完善校园食品安全管理制度和监管机制。”张泰期说，市场监督管理局有时会联合教育、卫健等部门，对配餐企业进行联合督查；今后教育部门除了“明察”，还要采取“四不两直”的暗访方式，每学期进行两三次实地走访；校领导和家长陪餐制也要全面推广。

据《半月谈》

“锥子脸”“筷子腿”影响大众审美，一些年轻人陷入容貌和身材焦虑 女子“瞬间美白”后四肢浮肿 原来是汞中毒

38岁的李女士在某美容院推荐下使用了一种“代谢霜”后，出现面部、四肢浮肿等症状，被确诊为汞中毒；36岁的张女士前往美容院注射肉毒素杆菌毒素瘦脸，出现肉毒素中毒引发面神经麻痹……

近年来，医美行业日益兴隆，但隐藏在其背后关于用药、设备、人员资质等相关问题层出不穷。湖南省职业病防治院中毒医学科主任、主任医师赖燕提醒，追求美丽应把健康放在第一位，切勿追求“速成”，否则得不偿失。

使用“三无”美白产品小心汞中毒

近日，38岁的李女士在某美容院推荐下使用了一种“代谢霜”，效果立竿见影，但之后却发现面部、四肢浮肿，尿中泡沫增多，前往当地医院就诊，怀疑是肾病综合征。为明确病因，她来到湖南省职业病防治院中毒医学科做进一步排查，毒物筛查结果明确李女士的肾病是因汞中毒所致。

经了解，李女士一直渴望拥有白嫩肌肤，在朋友推荐下去某美容院购买了一种宣称可瞬间美白的“代谢霜”。李女士按说明坚持每天使用2克，脸部皮肤确实白皙了许多，岂料不久后出

现身体乏力、面部及四肢水肿、尿少且有泡沫等症状。而罪魁祸首竟是“代谢霜”。

“产品检测结果显示，最高汞浓度达8000毫克/千克，超标8000多倍。”赖燕介绍。不仅如此，李女士所用的产品，没有正规包装，属于“三无”产品。

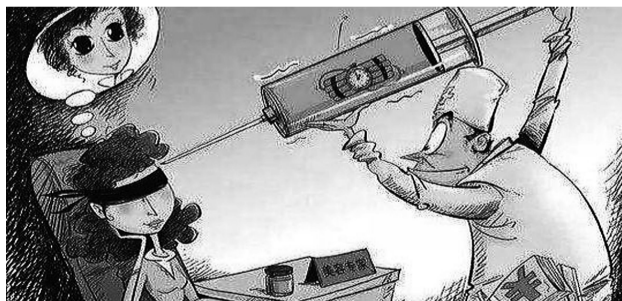
目前，一些“三无”美白祛斑产品都含有大量的汞，以达到短时间内快速漂白淡斑的效果，并以此为噱头吸引大众购买。但长期使用汞含量超标的产品，可导致体内汞超标甚至汞中毒，而肾脏是蓄积及排泄的主要器官，高浓度的汞会直接损伤肾小管细胞，造成肾小管坏死，引发肾病综合征。此外，汞中毒还会损害呼吸系统、消化系统、中枢神经系统，重者危及生命。

“一针瘦脸”致女子面瘫 肉毒素使用须掌握剂量

除了“速效美白”外，“一针瘦脸”“速成减肥”等手段也是一些不良商家用来蛊惑消费者的利器。赖燕介绍，省职防院曾接诊多位因误食含西布曲明的“燃脂巧克力”中毒的患者。西布曲明可增加心脑血管疾病的风险，不良反应包括头痛、口干、厌食、失眠、便秘、高血压、头晕等，还可引起神经紊乱、全身性损害、胃肠道系统损害、中枢及外周神

经系统损害，甚至产生其他严重后果。

此外，注射“肉毒素”是一些消费者偏爱的美容项目。据报道，36岁的张女士在外地一所美容院做保养，她选择了额头注射肉毒素除皱，左右腮注射肉毒素瘦脸，肩部斜方肌注射“肉



毒素”瘦脸3个项目，感觉效果不错，变成了瓜子脸，这种情况维持了约半年。半年后，张女士再次来到该美容院，做了相同的3个项目。随后，她就感觉右脸有些肿胀，吃饭时嘴巴有点闭不上，食物残渣会从嘴角漏出来。不仅如此，张女士右眼又干又涩，一照镜子发现右眼皮闭不上了。到医院时，医生发现她右侧嘴巴歪斜，合不拢嘴；右眼无法闭合且发红；右半边脸无法做出任何表情。经过系列检查，张女士被诊断为面神经麻痹，俗称面瘫，是因使用化学药物导致的神经失用。

其实肉毒素针的主要成分是肉毒毒素，即肉毒杆菌毒素，这是肉毒杆菌在繁殖过程中分泌的毒性蛋白质，具有很强的神经毒性，能破坏生物体的神经系统，使人出现头晕、呼吸困难、肌肉乏力等症状。1986年，加拿大一眼科教授发现肉毒

毒素能让患者眼部的皱纹消失。此后，整容界将它的功能扩大，用来瘦脸、塑小腿等，主要是通过肉毒毒素阻断神经和肌肉之间的“信息传导”，使过度收缩的肌肉放松舒展，皱纹便随之消失。

医疗美容要选择正规机构

近年，各大网络平台上“锥子脸”“筷子腿”影响着大众的审美，一些年轻人陷入容貌、身材焦虑。为了更年轻、更漂亮，“医

美”一跃成为继护肤、化妆之后，很多人心目中的“变美良方”，如皮肤干打水光、面部凹陷填充玻尿酸等。

医美，是“医疗美容”的简称，与普通生活美容相比，医疗美容具有“创伤性”和“侵入性”。按照国家相关规定，如果提供医疗美容项目，机构要在醒目位置悬挂《医疗机构执业许可证》；如开展全麻手术，《医疗机构执业许可证》中还需核准登记“麻醉科”。

今年，国家市场监督管理总局、公安部、商务部、国家卫生健康委等十一部门联合印发《关于进一步加强对医疗美容行业监管工作的指导意见》，其中明确规定医疗美容服务属于医疗活动，必须遵守卫生健康有关行业准入的法律法规。

“爱美之心无可厚非，但选择正规的医美机构非常重要，这样才能保证手术效果和安全性。”赖燕提醒大家，做医美前需谨慎辨别机构资质，千万不可贪一时便宜而选择没有资质的机构。尤其要注意的是，正规的医美机构应持有卫生健康行政部门发放的《医疗机构执业许可证》或者“诊所备案凭证”，才能开展医疗美容服务。接受医美过程中，要注意保存好病历、收据、转账记录等，发生纠纷时才能更好地维权。

据《长沙晚报》